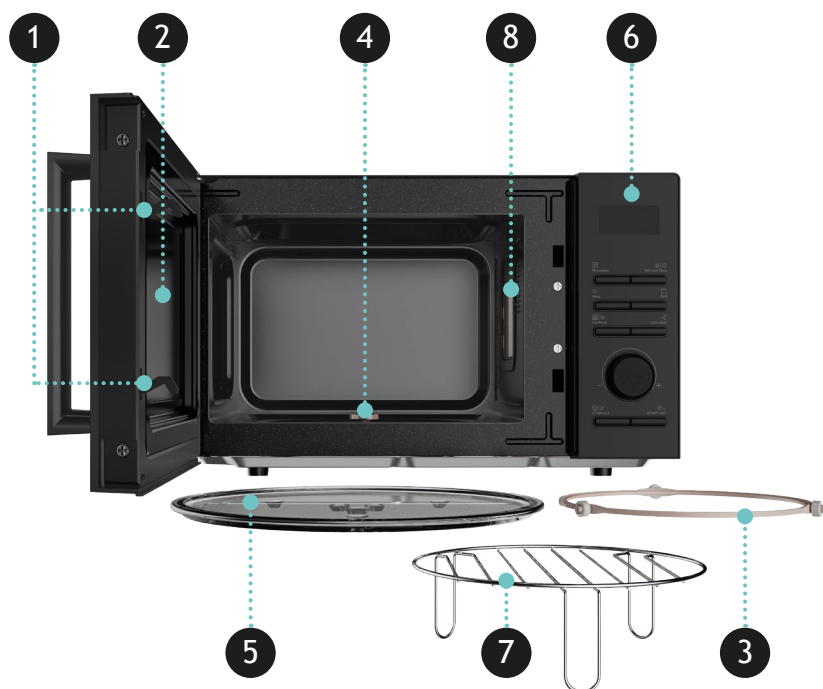
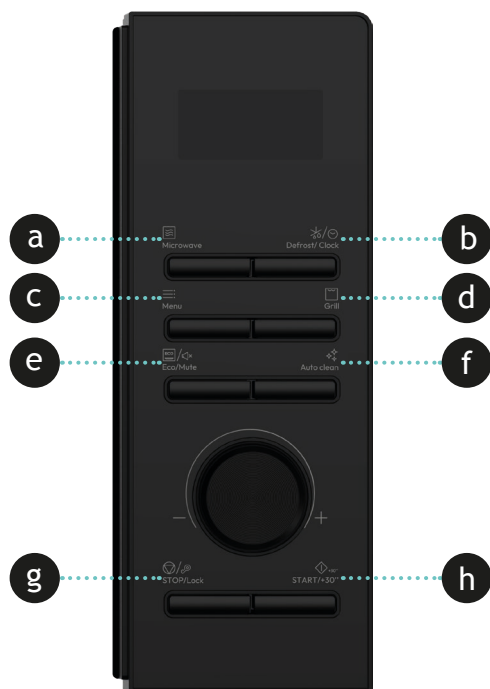


# CANDY

## WAVE 500 MICROWAVE OVEN



|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| User manual (GB) .....            | P2   |
| Manuel d'utilisation (FR) .....   | P29  |
| Benutzerhandbuch (DE) .....       | P56  |
| Manuale per l'utente (IT) .....   | P83  |
| Manual de instruções (PT) .....   | P110 |
| Manual de usuario (ES) .....      | P137 |
| Instrukcja użytkowania (PL) ..... | P164 |
| Návod k použití (CZ) .....        | P191 |
| Používateľská príručka (SK) ..... | P218 |
| دليل المستخدم (AR) .....          | P271 |



# MENU

| CATEGORY              | PORTION        | DISPLAY           | TIME   | POWER |
|-----------------------|----------------|-------------------|--------|-------|
| POTATO<br>A.1<br>△    | 250g           | 250 <sub>g</sub>  | 7m     | 850W  |
|                       | 500g           | 500 <sub>g</sub>  | 11m    |       |
|                       | 750g           | 750 <sub>g</sub>  | 16m    |       |
| PASTA<br>A.2<br>△     | 50g            | 50 <sub>g</sub>   | 14m    | 850W  |
|                       | 100g           | 100 <sub>g</sub>  | 18m    |       |
|                       | 150g           | 150 <sub>g</sub>  | 22m    |       |
| PIZZA<br>A.3<br>△     | 200g           | 200 <sub>g</sub>  | 3m     | 850W  |
|                       | 400g           | 400 <sub>g</sub>  | 5m 30s |       |
| POPCORN<br>A.4<br>△   | 100g           | 100 <sub>g</sub>  | 2m 30s | 850W  |
| VEGETABLE<br>A.5<br>△ | 200g           | 200 <sub>g</sub>  | 4m     | 850W  |
|                       | 400g           | 400 <sub>g</sub>  | 5m 30s |       |
|                       | 600g           | 600 <sub>g</sub>  | 7m     |       |
| BEVERAGE<br>A.6<br>△  | 1 cup (250ml)  | 1                 | 1m 20s | 850W  |
|                       | 2 cups (500ml) | 2                 | 2m 40s |       |
|                       | 3 cups (750ml) | 3                 | 3m 50s |       |
| MEAT<br>A.7<br>△      | 200g           | 200 <sub>g</sub>  | 2m 30s | 850W  |
|                       | 400g           | 400 <sub>g</sub>  | 4m 30s |       |
|                       | 600g           | 600 <sub>g</sub>  | 7m     |       |
| FISH<br>A.8<br>△      | 200g           | 200 <sub>g</sub>  | 2m 20s | 850W  |
|                       | 400g           | 400 <sub>g</sub>  | 4m 10s |       |
|                       | 600g           | 600 <sub>g</sub>  | 6m     |       |
| REHEAT<br>A.9<br>△    | 200g           | 200 <sub>g</sub>  | 2m     | 850W  |
|                       | 400g           | 400 <sub>g</sub>  | 3m 20s |       |
|                       | 600g           | 600 <sub>g</sub>  | 4m 40s |       |
|                       | 800g           | 800 <sub>g</sub>  | 6m 20s |       |
|                       | 1000g          | 1000 <sub>g</sub> | 7m 40s |       |
| BREAD<br>A.10<br>△    | 100g           | 100 <sub>g</sub>  | 35s    | 850W  |
|                       | 150g           | 150 <sub>g</sub>  | 55s    |       |
|                       | 200g           | 200 <sub>g</sub>  | 1m 20s |       |
| SOUP<br>A.11<br>△     | 1 bowl (250g)  | 1                 | 2m 20s | 850W  |
|                       | 2 bowls (500g) | 2                 | 4m 20s |       |
|                       | 3 bowls (750g) | 3                 | 6m 20s |       |

# MENU

| CATEGORY                            | PORTION | DISPLAY   | TIME    | POWER                                                                  |
|-------------------------------------|---------|-----------|---------|------------------------------------------------------------------------|
| BUTTER (MELT)<br>R. 12<br>▲         | 100g    | 100<br>g  | 1m 10s  | 425W                                                                   |
|                                     | 200g    | 200<br>g  | 1m 50s  |                                                                        |
|                                     | 300g    | 300<br>g  | 3m      |                                                                        |
| GRILLED CHICKEN<br>R. 13<br>▲       | 1000g   | 1000<br>g | 33m     | C-2<br>2/3 Total time flip over                                        |
|                                     | 1200g   | 1200<br>g | 36m     |                                                                        |
| GRILLED STEAK<br>R. 14<br>▲         | 200g    | 200<br>g  | 12m     | C-2 (1/3 Total time)<br>G (2/3 Total time)<br>2/3 Total time flip over |
|                                     | 300g    | 300<br>g  | 16m 30s |                                                                        |
|                                     | 400g    | 400<br>g  | 21m     |                                                                        |
|                                     | 500g    | 500<br>g  | 25m 30s |                                                                        |
| GRILLED CHICKEN WINGS<br>R. 15<br>▲ | 200g    | 200<br>g  | 15m     | C-1<br>2/3 Total time flip over                                        |
|                                     | 300g    | 300<br>g  | 18m     |                                                                        |
|                                     | 400g    | 400<br>g  | 21m     |                                                                        |
|                                     | 500g    | 500<br>g  | 24m     |                                                                        |
| ROASTED POTATO<br>R. 16<br>▲        | 200g    | 200<br>g  | 12m     | C-2<br>2/3 Total time flip over                                        |
|                                     | 300g    | 300<br>g  | 15m     |                                                                        |
|                                     | 400g    | 400<br>g  | 18m     |                                                                        |
| ROASTED BACON<br>R. 17<br>▲         | 50g     | 50<br>g   | 12m     | G<br>Grill                                                             |
|                                     | 80g     | 80<br>g   | 15m     |                                                                        |
|                                     | 100g    | 100<br>g  | 18m     |                                                                        |
| SAUSAGE<br>R. 18<br>▲               | 100g    | 100<br>g  | 8m      | C-1<br>2/3 Total time flip over                                        |
|                                     | 200g    | 200<br>g  | 10m     |                                                                        |
|                                     | 300g    | 300<br>g  | 12m     |                                                                        |
| SKEWERS<br>R. 19<br>▲               | 200g    | 200<br>g  | 12m     | C-1<br>2/3 Total time flip over                                        |
|                                     | 300g    | 300<br>g  | 14m     |                                                                        |
|                                     | 400g    | 400<br>g  | 17m     |                                                                        |
|                                     | 500g    | 500<br>g  | 20m     |                                                                        |
| GRILLED SALMON<br>R. 20<br>▲        | 200g    | 200<br>g  | 15m     | C-2 (1/3 Total time)<br>G (2/3 Total time)<br>2/3 Total time flip over |
|                                     | 300g    | 300<br>g  | 18m     |                                                                        |
|                                     | 400g    | 400<br>g  | 21m     |                                                                        |
|                                     | 500g    | 500<br>g  | 24m     |                                                                        |

# HOW TO USE



# DEFROST BY WEIGHT



# DEFROST BY TIME



# CLOCK



# AUTO COOKING



# GRILL



# STOP/LOCK



## STOP/LOCK



# START/+30S

1



2



# EXPRESS



# ECO

---



# MUTE

---



# AUTO CLEAN



CLEAN

| METHOD<br>COMPONENTS                                                              |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  | ×                                                                                 | ×                                                                                 | ✓                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |

GRILL MENU

| GRILL MENU                                                                              | MICROWAVE<br>OUTPUT RATIO | GRILL OUTPUT<br>RATIO | POWER |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------|-------|
|      | /                         | 100%                  | 1000W |
|  - 1 | 30%                       | 70%                   | 955W  |
|  - 2 | 55%                       | 45%                   | 918W  |

## INSTRUCTIONS FOR SAFE USE

---

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS  
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE  
HOUSEHOLD USE ONLY  
SAVE THESE INSTRUCTIONS

**WARNING:** If the door or door seals are damaged, the microwave oven must not be operated until it has been repaired by a trained person.

**WARNING:** It is hazardous for anyone other than a trained person to carry out any service or repair operation, which involves the removal of any cover, which gives protection against exposure to microwave energy.

**WARNING:** Liquids or other food must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

01. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

02. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

**Microwave mode:**

Use only heat-resistant materials such as ceramic, glass, or plastic.

**Grill or grill combination mode:**

Use heat-resistant ceramic or

glass, and the grill rack.

03. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the microwave oven due to the possibility of ignition.

04. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

05. If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore pay attention when handling the container.

06. The contents of bottles and jars of baby food should be stirred or shaken, and the temperature should be checked before feeding to avoid burns.

07. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs shall

not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

08.Failure to maintain the microwave oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

09.The appliance must not be placed in a cabinet.

The free distance above the top surface shall be at least 20 cm. The installation height of the microwave oven to the ground should be at least 85 cm.

10.Pay attention not to displace the turntable when removing containers from the appliance.

11.The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

**WARNING:** Children should only use the microwave oven under adult supervision due to the temperatures generated.



The surfaces are liable to get hot during use. Do not touch.

12.If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a

similarly qualified person in order to avoid any hazards.

13.This appliance can be used by children aged from 8 years and above and people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

14.Children shall not play with the appliance.

15.Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

### ⓘ CAUTION

The microwave oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

### ⚠ WARNING

Unplug and remove the power cord from the wall outlet before cleaning. Clean the product after it has cooled down. Don't immerse the appliance in water or other fluids when cleaning.Failure to maintain the microwave oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous

situation.

Never use hard detergent, gasoline, abrasive powder or metal brush to clean any part of the appliance.

## TIPS FOR CLEANING

**Details for cleaning door seals, cavity and adjacent parts:**

**Exterior:**

Wipe the enclosure with a dampened soft cloth.

**Door:**

Using a dampened soft cloth, wipe clean the door and window.

Wipe the door seals and adjacent parts to remove any spill or spatter.

Wipe the control panel with a slightly dampened soft cloth.

**Details on how to clean the surfaces directly in contact with food:**

**Interior walls:**

Wipe clean the interior surfaces with a dampened soft cloth.

Wipe clean the waveguide cover to remove any food splashed.

**Turntable / Rotation ring:**

Wash with mild soap water. Rinse with clean water and allow drying thoroughly.

Wash in the dishwasher.

**Rotation axis:**

Wipe clean the surfaces with a dampened soft cloth.

## ▲ WARNING

After use, wipe the waveguide cover with a damp cloth, followed by dry cloth to remove any food splashes and grease.

Built-up grease may overheat and cause smoke or catch fire.

16. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

17. Do not directly put the glass plate into cold water after use. It needs to cool down for at least 20 minutes, and then put it into the water to avoid cracking.

18. Group 2 Class B appliance  
Group 2 ISM equipment:  
group 2 contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of

electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.

Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

19.20 minutes after being plugged in and without further operation, or once the work is completed, the appliance enters standby mode. The power consumption in standby mode does not exceed 0.8W.

#### Correct disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

**C** **E** This appliance complies with the European Directives 2014/35/EU, 2014/30/EU and 2011/65/EU.

CANDY HOOVER GROUP SRL  
via Privata Eden Fumagalli snc  
20861 Brugherio (MB) - ITALY

## 2. GETTING TO KNOW YOUR MICROWAVE OVEN

### 1) Door lock

Microwave oven door must be properly closed in order to operate.

### 2) Viewing window

Allow users to monitor the cooking status.

### 3) Rotating ring

The glass turntable sits on its wheels; it supports the turntable and helps it to balance when rotating.

### 4) Rotating axis

The glass turntable sits on the axis; the motor underneath it drives the turntable to rotate.

### 5) Turntable

The food sits on the turntable, its rotation during operation helps to cook food evenly.

### ⚠ CAUTION

- Place the rotating ring first
- Fit the turntable onto the rotating axis and

make sure that it is geared in properly.

### 6) Control panel

- Microwave button
- Defrost/clock button
- Menu button
- Grill button
- Eco/Mute button
- Auto clean button
- Stop/Lock button
- Start/+30s button

### 7) Grill rack

Used to place the food for roasting.

### 8) Waveguide cover

It is inside the microwave oven, next to the wall of the control panel.

### ⚠ WARNING

Never remove the waveguide cover.

## 3. BEFORE FIRST USE

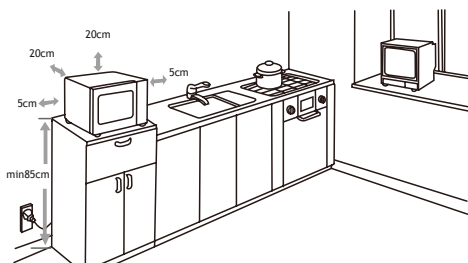
1. Remove all packing materials. If there is a safe film over the microwave oven, tear it off before use. Check carefully for damage. If any, immediately notify dealer or send to the manufacturer's service center.

2. Microwave oven must be placed under dry and non-corrosiveness environments, kept away from heat and humidity, such as gas burner or water tank.

3. Place the appliance on a stable, horizontal level and heat-resistant surface to ensure sufficient ventilation. The distance of the back of microwave oven to the wall should be at least 20 cm, the side to the wall should be at least 5 cm, the free distance above the top surface at least 20 cm. The height of the microwave oven to the ground should be at least 85 cm.

4. The position of the microwave oven shall be such that it is far from the TV, Radio or antenna as picture disturbance or noise may occur. The distance should be more than 5m.

5. The appliance must be positioned so that the plug is accessible, and must ensure a good grounding in case of leakage, ground loop can be formed to avoid electric shock.



6. The microwave oven must be operated with the door closed.

7. The microwave oven must not be placed in a cabinet. The microwave oven is intended to be used freestanding.

8. As there is manufacturing residue or oil remained on the microwave oven cavity or heat element, it usually would smell the odor, even a slight smoke. It is normal and would not occur after several times use. Keep the door or window open to ensure good ventilation. It is strongly recommended to place a cup of water in the cavity and setting at high power and operate for several times before of first usage.

## 4. USING YOUR MICROWAVE OVEN

### 1. BEFORE COOKING

The display lights up when plugged into the power supply, then enters the standby state and display shows 1:00.

### 2. MICROWAVE FUNCTION

Press the “” button and select the desired microwave power. Turn the knob to increase or decrease the cooking time: the selectable time range is from 0:10 to 60:00. After selecting the time, press the “” button to start working. A buzzing sound will notify when the operation has been completed.

There are five microwave power levels, 850W, 680W, 425W, 255W and 85W, respectively.

| POWER LEVEL | POWER | APPLICATION                               |
|-------------|-------|-------------------------------------------|
| HIGH        | 850W  | Applicable for quick and thorough cooking |
| M.High      | 680W  | Applicable for medium express cooking     |
| Med         | 425W  | Applicable for steaming food              |
| M.Low       | 255W  | Applicable for defrosting food            |
| LOW         | 85W   | Applicable for keeping warm               |

### ⚠ CAUTION

- The max time which can be set is 60 minutes.
- Never use the grill rack during microwave cooking.
- Never operate the microwave oven empty.
- At the maximum microwave power, the microwave oven will automatically reduce the power after 9 mins to lengthen the service life.
- If you need to turn the food during operation, open the door, turn the food, and place it back. Then press the “” button once and the preset cooking procedure will continue.
- If you intend to remove the food before the preset time, you must press “/” button once to cancel the preset procedure.

### OPERATION

- Connect the cord
- Do not block the ventilation.

- Place the food on the glass turntable tray and close the door.

- Food must be contained in an utensil.
- Do not operate the microwave oven without load, otherwise it will cause damage to the microwave oven.

- Select the desired microwave power level.

- The microwave oven starts running. If pausing in midway is needed, just open the door at any time, and close it to resume operation.

- When it times out and cooking ends, the microwave oven produces a bell ring, the inside lamp will also be automatically turned off.

- It is recommended to wear gloves when removing the cooked food from microwave oven and be careful. Do not touch the innerwall of cavity.

### 3. DEFROST AND CLOCK

#### 3.1 DEFROST

There are two defrost modes, dEF1 and dEF2, respectively. dEF1 is for defrost by weight and dEF2 is for defrost by time. Press this button once to select defrost by weight or twice to select defrost by time, and the display screen will display “dEF1” or “dEF2”. Turn the knob to select food weight or defrost time. The optional weight range of dEF1 is from 100g to 1500g, and the optional time range of dEF2 is from 0:10 to 60:00. After selecting the defrost by weight or time, press the “” button to start the defrosting process. A buzzing sound will notify when the operation has been completed. In the dEF1 defrost mode (by weight), the microwave oven will beep halfway through the cycle to prompt you to turn the food over.

### ⚠ CAUTION

- It is necessary to turn over the food during operation to obtain uniform cooking.
- Defrosting usually requires more time than cooking the food.
- If the food can be cut with a knife, the defrosting process can be considered completed.
- Defrosted food should be consumed as soon as possible. It is not recommended to put it back in the fridge or freeze it again.

#### 3.2 CLOCK (24-hour clock)

In standby mode, press and hold the “/” button for more than 3 seconds to enter the clock setting interface.

The display screen blinks in hours and there will be the beeping sound. The hour time can be set by turning the knob.

After setting the hour, press the “” button for a short time to confirm and switch to the setting minute mode. The display screen blinks in minutes. The minutes can be set by turning the knob.

After setting minutes, press the “” button again to confirm and the microwave oven will exit the clock setting mode automatically.

#### 4. AUTO COOKING

There are 20 automatic menus A.1-A.20, potato, pasta, pizza, popcorn, vegetable, beverage, meat, fish, reheat, bread, soup, butter (melt), grilled chicken, grilled steak, grilled chicken wings, roasted potato, roasted bacon, sausage, skewers and grilled salmon respectively. Press the “” button continuously to select the desired menu, the display screen shows A.1-A.20.

Turn the knob to select the portion size. After selecting the cooking portion size, press “” button to start working. A buzzing sound will notify when the operation has been completed.

| Display | Menu      | Method                                                                        |
|---------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------|
| A.1     | Potato    | The optional weights are 250g, 500g and 750g                                  |
| A.2     | Pasta     | The optional weights are 50g, 100g and 150g                                   |
| A.3     | Pizza     | The optional weights are 200g and 400g                                        |
| A.4     | Popcorn   | The optional weight is 100g                                                   |
| A.5     | Vegetable | The optional weights are 200g, 400g and 600g                                  |
| A.6     | Beverage  | The optional portion sizes are 1 cup, 2 cups or 3 cups, each one about 250ml. |
| A.7     | Meat      | The optional weights are 200g, 400g and 600g                                  |

| Display | Menu                  | Method                                                                          |
|---------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| A.8     | Fish                  | The optional weight are 200g, 400g and 600g                                     |
| A.9     | Reheat                | The optional weights are 200g, 400g, 600g, 800g and 1000g                       |
| A.10    | Bread                 | The optional weights are 100g, 150g and 200g                                    |
| A.11    | Soup                  | The optional portion sizes are 1 bowl, 2 bowls or 3 bowls, each one about 250g. |
| A.12    | Butter (melt)         | The optional weights are 100g, 200g and 300g                                    |
| A.13    | Grilled chicken       | The optional weights are 1000g and 1200g                                        |
| A.14    | Grilled steak         | The optional weights are 200g, 300g, 400g and 500g                              |
| A.15    | Grilled chicken wings | The optional weights are 200g, 300g, 400g and 500g                              |
| A.16    | Roasted potato        | The optional weights are 200g, 300g and 400g                                    |
| A.17    | Roasted bacon         | The optional weights are 50g, 80g and 100g                                      |
| A.18    | Sausage               | The optional weights are 100g, 200g and 300g                                    |
| A.19    | Skewers               | The optional weights are 200g, 300g, 400g and 500g                              |
| A.20    | Grilled salmon        | The optional weights are 200g, 300g, 400g and 500g                              |

## ! CAUTION

- a. The temperature of food before cooking should be 20-25 °C. Higher or lower temperatures of the food before cooking would require increasing or decreasing the cooking time.
- b. The temperature, weight and shape of food will largely influence the cooking results. If any of the listed factors differ from the menu above, adjust the cooking time accordingly for best results.

## 5. GRILL FUNCTION

There are three Grill modes: G., C-1 and C-2. They are grill, combination 1 of grill and microwave cooking and combination 2 of grill and microwave cooking. Press the “ ” button continuously, select the desired mode and the display screen will correspondingly display “G.”, “C-1” or “C-2”. Turn the knob to select the cooking time: the time range is from 0:10 to 60:00. After selecting the cooking time, press the “ ” button to start working. A buzzing sound will notify when the operation has been completed.

|     |                                                                                                                                                                                             |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| G.  | In the grill mode, the heating element will be energized during operation time. It is applicable for rolling thin meats or pork, sausage, chicken wing as good brown color can be obtained. |
| C-1 | Combination of grill and microwave cooking which is 30% microwave and 70% grill.                                                                                                            |
| C-2 | Combination of grill and microwave cooking which is 55% microwave and 45% grill.                                                                                                            |

## 6. ECO AND MUTE

### 6.1 ECO

In standby mode, press the button to enter ECO mode, and the display screen will shut down. In ECO mode, press any button to exit ECO mode and the display screen will light up.

### 6.2 MUTE

In standby mode, if the buzzer is sounding, press and hold down this button to turn off the buzzer sound. In standby mode, if the buzzer is silent, press and hold down this button to turn on the buzzer sound.

## 7. AUTO CLEAN

Auto clean is an automatic cleaning function that facilitates users in cleaning the cavity. When in standby mode, press “ ” button to select the automatic cleaning function, and put 250ml of water (in a vessel) into the cavity. Press “ ” button to start working. A buzzing sound will notify when the operation has been completed. After the program has finished and the microwave oven has cooled down, wipe the microwave oven with a soft cloth.

## 8. STOP

Anytime during the cooking settings, press “ ” button to cancel the settings and return to standby state. In the process of microwave oven working, press “ ” button to pause. Press “ ” button once again to cancel the function and return to standby state.

## 9. START/+30s

After setting the cooking time or food weight, press the “ ” button to start the microwave oven immediately.

If the microwave oven is in working state, except in the menu mode and weight defrosting mode, press “ ” button to increase time: each time you press this button, the time increases by 30s. In the menu mode and weight defrosting mode, the time has already been automatically set and cannot be adjusted. In paused state, you can press “ ” button to continue the cooking mode previously set.

## 10. CHILD LOCK FUNCTION

Use this feature to lock the control panel when cleaning or to prevent children from using the microwave oven unsupervised.

In this mode, all buttons are disabled.

1) Set lock: In standby mode, press and hold the “ ” button for more than 3 seconds to activate the child lock function. All buttons of the microwave oven cannot be operated except the “ ” button.

2) Disable lock: In the child lock state, press and hold the “ ” button for more than 3 seconds to cancel the child lock function. All the buttons of the microwave oven have been restored to normal functionality.

## 5. UTENSILS GUIDELINE

It is mandatory to use the containers which are suitable and safe for microwave cooking. The containers which are made of heat-resistant ceramic, glass or plastic are suitable for microwave cooking. Never use metal containers for microwave cooking and combination cooking as spark is likely to occur. You can take as reference the below table.

| MATERIAL OF CONTAINER  | MICROWAVE | GRILL | COMBI | NOTES                                                                                                                                                                             |
|------------------------|-----------|-------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Heat-resistant ceramic | Yes       | Yes   | Yes   | Never use ceramics decorated with metal rim or glazed. It is recommended to use ceramic, heat-resistant glass, and plastic containers that can withstand temperatures above 120°C |
| Heat-resistant plastic | Yes       | No    | No    | Cannot be used for long time microwave cooking                                                                                                                                    |
| Heat-resistant glass   | Yes       | Yes   | Yes   |                                                                                                                                                                                   |
| Plastic film           | Yes       | No    | No    | It should not be used when cooking meat or chops as excessive heating may damage the film                                                                                         |
| Grill rack             | No        | Yes   | Yes   | The grill rack can only be used in grill and combination mode                                                                                                                     |
| Metal container        | No        | No    | No    | It should not be used in microwave oven. Microwaves cannot pass through metal                                                                                                     |
| lacquer                | No        | No    | No    | Poor heat-resistant. Can not be used for High-temperature cooking                                                                                                                 |
| Bamboo wood and paper  | No        | No    | No    | Poor heat-resistant. Can not be used for High-temperature cooking                                                                                                                 |

## 6. CLEANING & MAINTENANCE

### CLEANING MICROWAVE OVEN CARE

#### ⚠ CAUTION

The microwave oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

#### ⚠ WARNING

a. Unplug and remove the power cord from the wall outlet before cleaning.

Clean the product after it has cooled down. Don't immerse the appliance in water or other fluids when cleaning.

b. Failure to maintain the microwave oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

c. Never use hard detergent, gasoline, abrasive powder or metal brush to clean any part of the appliance.

d. Do not remove the waveguide cover.

e. When the microwave oven has been used for a long time, there may be some strange odors in, following 3 methods can get rid of them:

1) Place several lemon slices in a cup, then heat with high micro power for 2-3 mins.

2) Place a cup of black tea in the microwave oven, then heat with high micro power.

3) Put some orange peel in the microwave oven, and then heat them with high micro power for 1 minute.

f. When the product is not used, it should be placed in dry and ventilated area as well as possible.

## ⚠ WARNING

Details on how to clean the surfaces directly in contact with food:

After use, wipe the waveguide cover with a damp cloth, followed by a dry cloth to remove any food splashes and grease.

Built-up grease may overheat and cause smoke or catch fire.

### TIPS FOR CLEANING

Details for cleaning door seals, cavity and adjacent parts:

#### Exterior:

Wipe the enclosure with a dampened soft cloth.

#### Door:

Using a dampened soft cloth, wipe clean the door and window.

Wipe the door seals and adjacent parts to remove any spill or spatter.

Wipe the control panel with a slightly dampened soft cloth.

#### Interior walls:

Wipe clean the interior surfaces with a dampened soft cloth.

Wipe clean the waveguide cover to remove any food splashed.

#### Turntable / Rotation ring:

Wash with mild soap water.

Rinse with clean water and allow drying thoroughly.

Wash in the dishwasher.

#### Rotation axis:

Wipe clean the surfaces with a dampened soft cloth.

## 7. CONNECT TO “hOn” APP

1. You can connect this product with other products using the hOn app.
2. Scan the QR code, download and install hOn app. Users who have already installed hOn app will directly enter the device connection page.
3. If you don't have the hOn app, you can find it on your app store. Then you can download it and use. You can continue with the following “Open the home page of hOn app, click “ + ” in the upper right corner of the page and add devices as prompted by the app.”

#### Tips:

Due to the upgrade of hOn app, the actual operation may be slightly different from the above description.

Please follow the instructions in the current hOn app.



Scan the QR code,  
download and install hOn app

## 8. TECHNICAL DATA

|                        |            |
|------------------------|------------|
| Electrical Connection  | 230V~ 50Hz |
| Microwave input Power  | 1320W      |
| Microwave output Power | 850W       |
| Grill Power            | 1000W      |

## 9. TROUBLE SHOOTING

This list summarizes the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, you could contact the Candy's Customer Support.

| Problem                                   | Possible Cause                                                                                                                                  | Solution                                                           |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| The microwave does not work.              | The appliance is not plugged in.                                                                                                                | Check if the plug is inserted in the wall socket.                  |
| The microwave oven is sparking            | Metal products or cooking utensils touching the cavity wall; ceramic products with gold or silver powder edging can also cause spark splashing. | Do not use metal or metal edged cooking utensils.                  |
| Stop running during microwave cooking     | Thermal fuse causes circuit (magnetron) to open; fan motor does not rotate.                                                                     | Adjust the door switch or lock hook switch; replace the fan motor. |
| The light bulb inside the cavity goes out | Loose wire or bulb filament; improper adjustment of the locking hook switch; the first level locking hook switch is damaged.                    | Tighten the bulb wire or replace the bulb with a new one.          |

Please check the following before calling for services.

1. Place one cup of water (approx. 150ml) in a glass measure in the microwave oven and close the door securely. Oven lamp should go off if the door is closed properly. Let the microwave oven work for 1 min.
2. Does the lamp light?
3. Does the cooling fan work?  
(Put your hand over the rear ventilation openings.)

4. Does the turntable rotate?  
(The turntable can rotate clockwise or counter clockwise. This is quite normal.)

5. Is the water inside the oven hot?  
If "NO" is the answer to any of the above questions, please check your wall socket and the fuse in your meter box.

If both the wall socket and the fuse are functioning properly, **CONTACT YOUR NEAREST SERVICE CENTER APPROVED.**

## 10. IMPORTANT INFORMATION

### SPARES AND CONSUMABLES

Always replace parts with genuine spares. These are available from your local dealer. When ordering parts always quote your model number.

### QUALITY

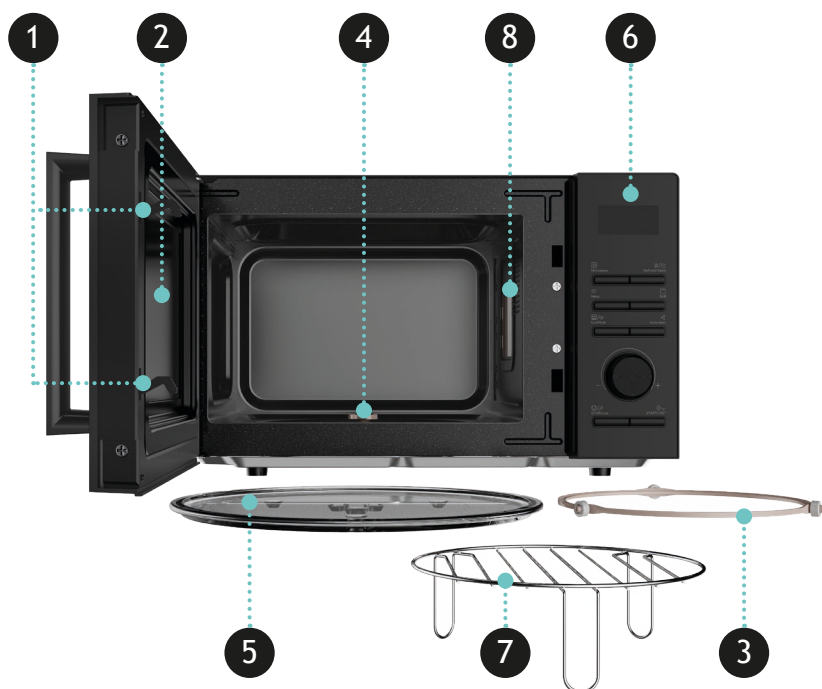
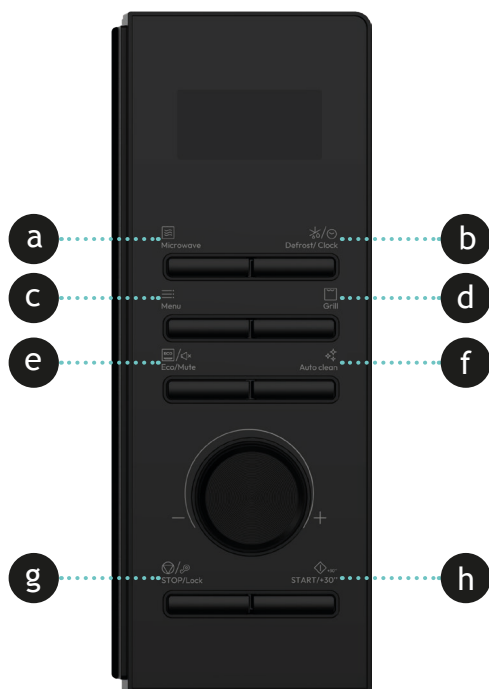
Factories have been independently assessed for quality. Our products are made using a quality system which meets the requirements of ISO 9001.

### YOUR GUARANTEE

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of

sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

| EU 2023/826                                                             |        |
|-------------------------------------------------------------------------|--------|
| Power Consumption Off Mode                                              | N.A.   |
| Power Consumption StandBy Mode                                          | 0.8W   |
| Power Consumption StandBy Mode with info display                        | N.A.   |
| Power Consumption Networked StandBy                                     | N.A.   |
| Time to reach Off Mode/ StandBy/StandBy with display/ Networked StandBy | 20 min |



MENU

| CATÉGORIE                   | PARTIE           | ÉCRAN          | TEMPS  | PUISSANCE |
|-----------------------------|------------------|----------------|--------|-----------|
| POMMES DE TERRE<br>A.1<br>⚠ | 250g             | 250<br>⚠<br>g  | 7m     | 850W      |
|                             | 500g             | 500<br>⚠<br>g  | 11m    |           |
|                             | 750g             | 750<br>⚠<br>g  | 16m    |           |
| PÂTES<br>A.2<br>⚠           | 50g              | 50<br>⚠<br>g   | 14m    | 850W      |
|                             | 100g             | 100<br>⚠<br>g  | 18m    |           |
|                             | 150g             | 150<br>⚠<br>g  | 22m    |           |
| PIZZA<br>A.3<br>⚠           | 200g             | 200<br>⚠<br>g  | 3m     | 850W      |
|                             | 400g             | 400<br>⚠<br>g  | 5m 30s |           |
| POPCORN<br>A.4<br>⚠         | 100g             | 100<br>⚠<br>g  | 2m 30s | 850W      |
| LÉGUMES<br>A.5<br>⚠         | 200g             | 200<br>⚠<br>g  | 4m     | 850W      |
|                             | 400g             | 400<br>⚠<br>g  | 5m 30s |           |
|                             | 600g             | 600<br>⚠<br>g  | 7m     |           |
| BOISSON<br>A.6<br>⚠         | 1 tasse (250ml)  | 1              | 1m 20s | 850W      |
|                             | 2 tasses (500ml) | 2              | 2m 40s |           |
|                             | 3 tasses (750ml) | 3              | 3m 50s |           |
| VIANDE<br>A.7<br>⚠          | 200g             | 200<br>⚠<br>g  | 2m 30s | 850W      |
|                             | 400g             | 400<br>⚠<br>g  | 4m 30s |           |
|                             | 600g             | 600<br>⚠<br>g  | 7m     |           |
| POISSON<br>A.8<br>⚠         | 200g             | 200<br>⚠<br>g  | 2m 20s | 850W      |
|                             | 400g             | 400<br>⚠<br>g  | 4m 10s |           |
|                             | 600g             | 600<br>⚠<br>g  | 6m     |           |
| RÉCHAUFFER<br>A.9<br>⚠      | 200g             | 200<br>⚠<br>g  | 2m     | 850W      |
|                             | 400g             | 400<br>⚠<br>g  | 3m 20s |           |
|                             | 600g             | 600<br>⚠<br>g  | 4m 40s |           |
|                             | 800 g            | 800<br>⚠<br>g  | 6m 20s |           |
|                             | 1000 g           | 1000<br>⚠<br>g | 7m 40s |           |
| PAIN<br>A.10<br>⚠           | 100g             | 100<br>⚠<br>g  | 35s    | 850W      |
|                             | 150g             | 150<br>⚠<br>g  | 55s    |           |
|                             | 200g             | 200<br>⚠<br>g  | 1m 20s |           |
| SOUPE<br>A.11<br>⚠          | 1 bol (250g)     | 1              | 2m 20s | 850W      |
|                             | 2 bols (500g)    | 2              | 4m 20s |           |
|                             | 3 bols (750g)    | 3              | 6m 20s |           |

# MENU

| CATÉGORIE                               | PARTIE | ÉCRAN             | TEMPS   | PUISSANCE                                                                           |
|-----------------------------------------|--------|-------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| BEURRE<br>(FONDU)<br>R. 12              | 100g   | 100 <sub>g</sub>  | 1m 10s  | 425W                                                                                |
|                                         | 200g   | 200 <sub>g</sub>  | 1m 50s  |                                                                                     |
|                                         | 300 g  | 300 <sub>g</sub>  | 3m      |                                                                                     |
| POULET<br>GRILLÉ<br>R. 13               | 1000 g | 1000 <sub>g</sub> | 33m     | C-2<br>2/3 du temps total.<br>Retourner                                             |
|                                         | 1200g  | 1200 <sub>g</sub> | 36m     |                                                                                     |
| STEAK GRILLÉ<br>R. 14                   | 200g   | 200 <sub>g</sub>  | 12m     | C-2 (1/3 Temps total)<br>G (2/3 du temps total)<br>2/3 du temps total.<br>Retourner |
|                                         | 300 g  | 300 <sub>g</sub>  | 16m 30s |                                                                                     |
|                                         | 400g   | 400 <sub>g</sub>  | 21m     |                                                                                     |
|                                         | 500g   | 500 <sub>g</sub>  | 25m 30s |                                                                                     |
| AILES DE<br>POULET<br>GRILLÉES<br>R. 15 | 200g   | 200 <sub>g</sub>  | 15m     | C-1<br>2/3 du temps total.<br>Retourner                                             |
|                                         | 300 g  | 300 <sub>g</sub>  | 18m     |                                                                                     |
|                                         | 400g   | 400 <sub>g</sub>  | 21m     |                                                                                     |
|                                         | 500g   | 500 <sub>g</sub>  | 24m     |                                                                                     |
| POMMES DE<br>TERRE RÔTIES<br>R. 16      | 200g   | 200 <sub>g</sub>  | 12m     | C-2<br>2/3 du temps total.<br>Retourner                                             |
|                                         | 300 g  | 300 <sub>g</sub>  | 15m     |                                                                                     |
|                                         | 400g   | 400 <sub>g</sub>  | 18m     |                                                                                     |
| BACON RÔTI<br>R. 17                     | 50g    | 50 <sub>g</sub>   | 12m     | G<br>Grill                                                                          |
|                                         | 80g    | 80 <sub>g</sub>   | 15m     |                                                                                     |
|                                         | 100g   | 100 <sub>g</sub>  | 18m     |                                                                                     |
| SAUCISSE<br>R. 18                       | 100g   | 100 <sub>g</sub>  | 8m      | C-1<br>2/3 du temps total.<br>Retourner                                             |
|                                         | 200g   | 200 <sub>g</sub>  | 10m     |                                                                                     |
|                                         | 300 g  | 300 <sub>g</sub>  | 12m     |                                                                                     |
| BROCHETTES<br>R. 19                     | 200g   | 200 <sub>g</sub>  | 12m     | C-1<br>2/3 du temps total.<br>Retourner                                             |
|                                         | 300 g  | 300 <sub>g</sub>  | 14m     |                                                                                     |
|                                         | 400g   | 400 <sub>g</sub>  | 17m     |                                                                                     |
|                                         | 500g   | 500 <sub>g</sub>  | 20m     |                                                                                     |
| SAUMON<br>GRILLÉ<br>R. 20               | 200g   | 200 <sub>g</sub>  | 15m     | C-2 (1/3 Temps total)<br>G (2/3 du temps total)<br>2/3 du temps total.<br>Retourner |
|                                         | 300 g  | 300 <sub>g</sub>  | 18m     |                                                                                     |
|                                         | 400g   | 400 <sub>g</sub>  | 21m     |                                                                                     |
|                                         | 500g   | 500 <sub>g</sub>  | 24m     |                                                                                     |

# MODE D'EMPLOI



# DÉCONGÉLATION PAR POIDS



# DÉCONGELER À TEMPS



# HORLOGE



# CUISSON AUTOMATIQUE



# GRILL



# STOP/VERROUILLER

1

2

3

4

5

2

2

3

4

5

6

## STOP/VERROUILLER



# START/+30S

1



2



# EXPRESS



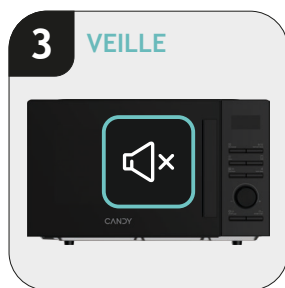
## ÉCO

---

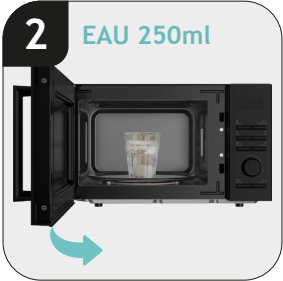


## MUET

---



# NETTOYAGE AUTOMATIQUE



# NETTOYER

| MÉTHODE<br>ÉLÉMENTS                                                               |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✓                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |

# MENU GRILL

| MENU GRILL                                                                          | TAUX DE SORTIE<br>DES MICRO-ONDES | TAUX DE SORTIE<br>GRILL | PUISSANCE |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|-----------|
|  | /                                 | 100 %                   | 1000W     |
|  | 30 %                              | 70 %                    | 955W      |
|  | 55 %                              | 45 %                    | 918W      |

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION SECURISÉE

---

### INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR L'AVENIR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT CONSERVER CES INSTRUCTIONS

**MISE EN GARDE :** Si la porte ou les joints de la porte sont abîmés, le four micro-ondes ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par un expert.

**MISE EN GARDE :** Il est dangereux pour toute personne non formée d'effectuer toute opération d'entretien ou de réparation qui implique la dépose de tout cache qui protège contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

**MISE EN GARDE :** Les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients hermétiques car ils pourraient exploser.

01. N'utiliser que des ustensiles adaptés à l'usage dans des fours à micro-ondes.

02. Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne peuvent pas être utilisés pour la cuisson au four à micro-ondes.

**Mode micro-ondes :**  
Utilisez uniquement des matériaux résistants à la chaleur comme la céramique, le verre ou le plastique.

**Mode Grill ou Combiné grill :**  
utilisez de la céramique ou du verre résistants à la chaleur et le support de cuisson.

03. Lors du chauffage des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez le four à micro-ondes en raison du risque d'inflammation.

04. Le four à micro-ondes est prévu pour chauffer la nourriture et les boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements, ainsi que le chauffage de coussins chauffants, chaussons, éponges, chiffons humides ou objets similaires, peut entraîner un risque de blessure, d'inflammation ou d'incendie.

05. Si vous voyez de la fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et n'ouvrez pas la porte de façon à étouffer les flammes éventuelles. Chauffer des boissons au micro-ondes peut entraîner une ébullition éruptive dans un deuxième moment. Donc, faites attention lorsque vous maniez le récipient.

06. Le contenu des biberons et des petits pots pour bébés doit être remué ou agité, et la température doit être vérifiée avant consommation afin d'éviter tout risque de brûlure.

07. Les œufs dans leur coquille ainsi que les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés au micro-ondes, car ils risquent d'exploser, même après la fin du chauffage.

08. Si vous ne nettoyez pas le four à micro-ondes, la surface pourrait se détériorer ce qui pourrait raccourcir la durée de vie de l'appareil et entraîner des dangers.

09. L'appareil ne doit pas être mis dans une armoire. La distance libre au-dessus de la surface supérieure doit être d'au moins 20 cm. La hauteur d'installation du four à micro-ondes au sol doit être d'au moins 85 cm.

10. Faites attention à ne pas déplacer la plaque tournante lorsque vous enlevez les récipients de l'appareil.

11. L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur.

**MISE EN GARDE :** Les enfants doivent utiliser le four à micro-ondes uniquement sous la supervision d'un adulte en raison des températures générées.



Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes pendant l'utilisation. Ne pas toucher.

12. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes qualifiées similaires afin d'éviter tout danger.

13. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ne possédant pas l'expérience ou les connaissances nécessaires, à condition qu'elles soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu les instructions appropriées leur permettant d'utiliser l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus.

14. Les enfants sont interdits de jouer avec l'appareil.

15. Le nettoyage et l'entretien ne devraient pas être effectués par des enfants sans supervision.

## ❶ PRÉCAUTIONS

Le four à micro-ondes doit être régulièrement nettoyé et les résidus de nourriture doivent être éliminés.

## ⚠ MISE EN GARDE

Débranchez et retirez le cordon d'alimentation de la prise au mur avant le nettoyage.

Nettoyez le produit quand il est froid. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides lorsque vous faites le nettoyage. Si vous ne nettoyez pas le four à micro-ondes, la surface pourrait se détériorer ce qui pourrait raccourcir la durée de vie de l'appareil et entraîner des dangers.

Ne jamais utiliser de détergents agressifs, de l'essence, des poudres abrasives ou une brosse en métal pour nettoyer les parties de l'appareil.

## **CONSEILS POUR LE NETTOYAGE**

**Détails pour nettoyer les joints de porte, la cavité et les pièces adjacentes :**

**Extérieur :**

Essuyez le boîtier avec un chiffon doux humidifié.

**Porte :**

à l'aide d'un chiffon doux humidifié, essuyez la porte et la fenêtre.

Essuyez les joints de la porte et les pièces adjacentes pour éliminer tout déversement ou toute éclaboussure.

Essuyez le panneau de commande avec un chiffon doux légèrement humide.

**détails sur la manière de nettoyer les surfaces en contact direct avec la nourriture :**

**Parois intérieures :**

nettoyez les surfaces intérieures avec un chiffon doux humidifié.

Essuyez le couvercle du guide d'ondes pour enlever toute trace de nourriture.

**Plaque tournante / Anneau tournant :**

lavez avec de l'eau savonneuse douce.

Rincez à l'eau propre et laissez sécher soigneusement.

Lavez dans le lave-vaisselle.

**Axe tournant :**

nettoyez les surfaces avec un chiffon doux humidifié.

## **▲ MISE EN GARDE**

Après l'utilisation, essuyez le couvercle du guide d'ondes avec un chiffon humide, puis avec un chiffon sec pour éliminer les éclaboussures de nourriture et la graisse.

La graisse accumulée peut surchauffer et provoquer de la fumée ou prendre feu.

16. Cet appareil est sensé être utilisé dans un environnement domestique et dans les applications ci-dessous :

- dans les zones cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux et les environnements de travail ;
- dans les maisons de ferme ;
- par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements type ;
- dans les environnements type chambre d'hôtes.

Les appareils ne sont pas

destinés à être commandés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

17. Ne pas mettre le plat en verre directement dans de l'eau froide après l'utilisation. Il doit refroidir au moins 20 minutes avant d'être mis dans l'eau afin d'éviter des fissures.

18. Appareil Groupe 2 Classe B Équipement ISM :

le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie à radio-fréquence est générée de manière intentionnelle et/ou utilisée en forme de radiations électromagnétiques pour le

traitement de matériau et équipement UDE et de soudage. Les équipements de Classe B sont des équipements adaptés à l'utilisation dans les établissements domestiques et dans les établissements directement raccordés à un réseau d'alimentation basse tension qui alimente des bâtiments utilisés à des fins domestiques.

19. 20 minutes après avoir été connecté et non utilisé ou une fois que le travail est complété, l'appareil entre en mode veille. La consommation d'énergie en mode veille ne dépasse pas 0,8 W.

#### Mise au rebut correcte de ce produit



Ce signe indique que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec d'autres déchets ménagers dans toute l'UE. Afin d'éviter les dommages à l'environnement et à la santé des êtres humains par la mise au rebut abusive, recyclez l'appareil de manière responsable pour promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le revendeur auprès duquel le produit a été acheté. Ils peuvent prendre le produit afin de le recycler de manière sûre pour l'environnement.



Cet appareil est conforme aux Directives européennes 2014/35/UE, 2014/30/UE et 2011/65/UE.

CANDY HOOVER GROUP SRL  
via Privata Eden Fumagalli snc  
20861 Brugherio (MB) - ITALY

## 2. CONNAÎTRE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

### 1) Verrouillage de la porte

La porte du four micro-ondes doit être convenablement fermée pour fonctionner.

### 2) Hublot

Il permet aux utilisateurs de surveiller l'état de la cuisson.

### 3) Anneau tournant

La plaque tournante en verre est placée sur ses roulettes ; elle supporte la plaque tournante et l'aide à rester en équilibre lorsqu'elle tourne.

### 4) Axe tournant

La plaque tournante en verre est placée sur l'axe ; le moteur qui se trouve sous celle-ci, fait tourner la plaque tournante.

### 5) Plaque tournante

La nourriture est placée sur la plaque tournante, sa rotation pendant le fonctionnement contribue à une cuisson uniforme.

## ❗ PRÉCAUTIONS

- Placez l'anneau tournant en premier

- Montez la plaque tournante sur l'axe tournant et assurez-vous qu'elle est orientée convenablement.

### 6) Panneau de commande

- a. Bouton micro-ondes
- b. Bouton defrost/clock
- c. Bouton Menu
- d. Bouton Grill
- e. Bouton Eco/Mute
- f. Bouton Auto clean
- g. Bouton Stop/lock
- h. Bouton démarrage /+30s

### 7) Support de cuisson

Utilisé pour placer la nourriture à rôtir.

### 8) Couvercle de guide d'ondes

Il se trouve à l'intérieur du four à micro-ondes, près de la paroi du panneau de commande.

## ⚠ MISE EN GARDE

Ne jamais retirer le couvercle du guide d'ondes.

## 3. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

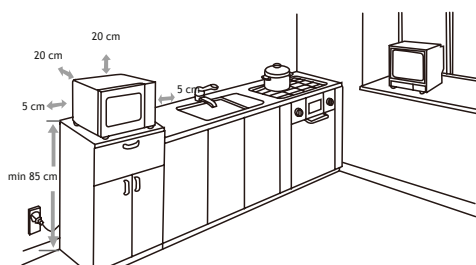
1. Retirez tous les matériaux d'emballage. S'il y a un film de sécurité sur le four à micro-ondes, enlevez-le avant l'utilisation. Vérifiez avec soin la présence de tout dommage. En cas affirmatif, signalez immédiatement la chose au revendeur ou envoyez l'appareil au centre d'assistance du fabricant.

2. Le four à micro-ondes doit être placé dans des environnements secs et non corrosifs, à l'abri de la chaleur et de l'humidité, tels qu'un brûleur à gaz ou un réservoir d'eau.

3. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et résistante à la chaleur pour assurer une ventilation suffisante. La distance entre l'arrière du four à micro-ondes et le mur doit être d'au moins 20 cm, la distance entre le côté mur et l'appareil doit être d'au moins 5 cm, la distance libre au-dessus de la surface supérieure doit être d'au moins 20 cm. La hauteur du four à micro-ondes au sol doit être d'au moins 85 cm.

4. La position du four à micro-ondes doit être telle qu'il soit éloigné de toute télévision, radio ou antenne car des perturbations d'image ou du bruit peuvent survenir. La distance doit être supérieure à 5 m.

5. L'appareil doit être positionné de manière à ce que la prise soit accessible et doit assurer une bonne mise à la terre en cas de fuite, une boucle de mise à la terre peut être formée pour éviter



les chocs électriques.

6. Le four à micro-ondes doit être utilisé avec la porte fermée.

7. Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans une armoire. Le four à micro-ondes est destiné à être utilisé en pose libre.

8. Comme il y a des résidus de fabrication ou de l'huile qui restent sur la cavité du four à micro-ondes ou de l'élément chauffant, généralement il y a de l'odeur, même une légère fumée. Cela est normal et cessera de se produire après plusieurs utilisations. Gardez la porte ou la fenêtre ouverte pour assurer une bonne ventilation. Il est fortement recommandé de placer une tasse d'eau dans la cavité, de régler à haute puissance et de faire fonctionner plusieurs fois avant la première utilisation.

## 4. UTILISER VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

### 1. AVANT DE CUISINER

L'écran s'allume lorsqu'il est branché sur l'alimentation, puis passe en mode veille et affiche 1:00.

### 2. FONCTIONNEMENT DU FOUR À MICRO-ONDES

Appuyez sur le bouton “” et sélectionnez la puissance souhaitée. Tournez la molette pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson : vous pouvez sélectionner une durée allant de 0:10 à 60:00. Après avoir sélectionné la durée, appuyez sur le bouton “” pour commencer la cuisson. Vous entendrez un son à la fin de l'opération.

Il y a cinq niveaux de puissance micro-ondes, 850W, 680W, 425W, 255W et 85W, respectivement.

| NIVEAU DE PUISSANCE | PUISSANCE | APPLICATION                                    |
|---------------------|-----------|------------------------------------------------|
| ÉLEVÉ               | 850W      | Utilisable pour une cuisson rapide et complète |
| M. Haut             | 680W      | Utilisable pour une cuisson expresse moyenne   |
| Moy                 | 425W      | Utilisable pour la nourriture à la vapeur      |
| M. Bas              | 255W      | Utilisable pour la nourriture décongelée       |
| FAIBLE              | 85W       | Utilisable pour garder au chaud                |

### ❗ PRÉCAUTIONS

- La durée maximale réglable est de 60 minutes.
- Ne jamais utiliser le support de cuisson pendant la cuisson au four à micro-ondes.
- Ne jamais faire fonctionner le four à micro-ondes vide.
- À la puissance maximale du four à micro-ondes, le four à micro-ondes réduira automatiquement la puissance après 9 min afin de prolonger sa durée de vie.
- Si vous devez tourner la nourriture pendant le fonctionnement, ouvrez la porte, tournez la nourriture et remettez-la en place. Ensuite, appuyez sur le bouton “” une fois et la procédure de cuisson préréglée continuera.
- Si vous avez l'intention de retirer la nourriture avant le temps prédéfini, vous devez appuyer une fois sur le bouton “” pour annuler la procédure prédéfinie.

### FONCTIONNEMENT

- 1) Branchez le cordon
  - Ne bloquez pas la ventilation.
- 2) Placez la nourriture sur le plateau de la plaque tournante en verre et fermez la porte.
  - La nourriture doit être contenue dans un ustensile.
  - Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes sans charge car cela l'endommagerait.
- 3) Sélectionnez le niveau de puissance du four à micro-ondes souhaité.
- 4) Le four à micro-ondes commence à fonctionner. Si une pause est nécessaire en cours de fonctionnement, ouvrez simplement la porte à tout moment, puis refermez-la pour reprendre le fonctionnement.
- 5) Lorsqu'il s'éteint et que la cuisson se termine, le four à micro-ondes produit un son de cloche, la lampe intérieure s'éteindra également automatiquement.
- 6) Il est recommandé de porter des gants lorsque vous retirez les aliments cuits du four à micro-ondes et d'être prudent. Ne touchez pas la paroi interne de la cavité.

### 3. DÉCONGELER ET HORLOGE

#### 3.1 DÉCONGELER

Il y a deux modes de décongélation, dEF1 et dEF2, respectivement. dEF1 sert à décongeler par poids et dEF2 sert à décongeler par temps. Appuyez sur ce bouton une fois pour sélectionner décongélation par poids ou deux fois pour sélectionner décongélation par temps, et l'écran d'affichage affichera “dEF1” or “dEF2”. Tournez la molette pour sélectionner la poids de la nourriture ou la durée de la décongélation. La plage de poids facultative de dEF1 est de 100g à 1500g, et la plage de durée facultative de dEF2 est de 0:10 à 60:00. Après avoir sélectionné la décongélation par poids ou par durée, appuyez sur le bouton “” pour lancer le processus de décongélation. Vous entendrez un son à la fin de l'opération. En mode décongélation dEF1 (par poids), le four à micro-ondes émettra un son à moitié de la durée pour vous inviter à tourner la nourriture.

### ❗ PRÉCAUTIONS

- Il est nécessaire de retourner la nourriture pendant la cuisson pour obtenir une cuisson uniforme.
- En général, la décongélation a besoin de plus de temps que la cuisson de la nourriture.
- Si la nourriture peut être coupée à l'aide d'un couteau, le processus de décongélation peut être considéré terminé.

d. La nourriture décongelée doit être consommée le plus vite possible. Il n'est pas recommandé de la remettre au frigo ou au congélateur à nouveau.

### 3.2 HORLOGE (Horloge 24 heures)

En mode veille, appuyez et maintenez enfoncé le bouton “/⊙” pendant plus de 3 secondes pour accéder à l'interface de réglage de l'horloge.

Les heures clignotent à l'écran et il y aura un bip. Les heures peuvent être réglées en tournant la molette.

Après avoir réglé les heures, appuyez brièvement sur le bouton “+30” pour confirmer et passer aux minutes : les minutes clignoteront à l'écran. Les minutes commenceront à clignoter à l'écran. Les minutes peuvent être réglées en tournant la molette.

Après avoir réglé les minutes, appuyez à nouveau sur le bouton “+30” pour confirmer et le four à micro-ondes sortira automatiquement du mode de réglage de l'horloge.

## 4. CUISSON AUTOMATIQUE

Il y a 20 menus automatiques A.1-A.20, pommes de terre, pâtes, pizza, popcorn, légumes, boissons, viande, poisson, réchauffer, pain, soupe, beurre (fondu), poulet grillé, steak grillé, ailes de poulet grillées, pommes de terre rôties, bacon rôti, saucisse, brochettes et saumon grillé, respectivement. Maintenez enfoncé le bouton “=” pour sélectionner le menu souhaité : l'écran affiche A.1 - A.20.

Tournez la molette pour sélectionner la taille de la portion. Après avoir sélectionné la taille de la portion à cuire, appuyez sur le bouton “+30” pour lancer la cuisson. Vous entendrez un son à la fin de l'opération.

| Écran | Menu            | Méthode                                                                            |
|-------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| A.1   | Pommes de terre | Les poids en option sont 250 g, 500 g and 750 g                                    |
| A.2   | Pâtes           | Les poids en option sont 50 g, 100 g et 150 g                                      |
| A.3   | Pizza           | Les poids en option sont 200 g et 400 g                                            |
| A.4   | Popcorn         | Le poids en option est 100 g                                                       |
| A.5   | Légumes         | Les poids en option sont 200 g, 400 g et 600 g                                     |
| A.6   | Boisson         | Les tailles en option sont 1 tasse, 2 tasses ou 3 tasses chacune d'environ 250 ml. |
| A.7   | Viande          | Les poids en option sont 200 g, 400 g et 600 g                                     |

| Écran | Menu                     | Méthode                                                                                |
|-------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| A.8   | Poisson                  | Les poids en option sont 200 g, 400 g et 600 g                                         |
| A.9   | Réchauffer               | Les poids en option sont 200 g, 400 g, 800 g et 1000 g                                 |
| A.10  | Pain                     | Les poids en option sont 100 g, 150 g et 200 g                                         |
| A.11  | Soupe                    | Les tailles de portion en option sont 1 bol, 2 bols et 3 bols chacun de 250 g environ. |
| A.12  | Beurre (fondu)           | Les poids en option sont 100 g, 200 g et 300 g                                         |
| A.13  | Poulet grillé            | Les poids en option sont 1000 g et 1200 g                                              |
| A.14  | Steak grillé             | Les poids en option sont 200 g, 300 g, 400 g et 500 g                                  |
| A.15  | Ailes de poulet grillées | Les poids en option sont 200 g, 300 g, 400 g et 500 g                                  |
| A.16  | Pommes de terre rôties   | Les poids en option sont 200 g, 300 g et 400 g                                         |
| A.17  | Bacon rôti               | Les poids en option sont 50 g, 80 g et 100 g                                           |
| A.18  | Saucisse                 | Les poids en option sont 100 g, 200 g et 300 g                                         |
| A.19  | Brochettes               | Les poids en option sont 200 g, 300 g, 400 g et 500 g                                  |
| A.20  | Saumon grillé            | Les poids en option sont 200 g, 300 g, 400 g et 500 g                                  |

## ⚠ PRÉCAUTIONS

a. La température de la nourriture avant la cuisson doit être entre 20-25°C. Des températures supérieures ou inférieures de la nourriture avant la cuisson requièrent une augmentation ou une diminution de la durée de cuisson.

b. La température, le poids et la forme de la nourriture influenceront beaucoup le résultat. Si un quelconque des facteurs listés diffère du menu ci-dessus, réglez la durée de cuisson afin d'obtenir le meilleur résultat.

## 5. FONCTION GRILL

Il y a trois modes Grill : G., C-1 et C-2. Ce sont grill, cuisson combinée 1 de grill et micro-ondes et cuisson combinée 2 de grill et micro-ondes. Appuyez sur le bouton  en continu, sélectionnez le mode souhaité et l'écran affichera "G.", "C-1" or "C-2". Tournez la molette pour sélectionner le temps de cuisson : vous pouvez sélectionner une durée allant de 0:10 à 60:00. Après avoir sélectionné le temps de cuisson, appuyez sur le bouton  pour commencer la cuisson. Vous entendrez un son à la fin de l'opération.

|     |                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| G.  | En mode grill, l'élément chauffant sera alimenté durant la temps de fonctionnement. Il est applicable pour rouler des viandes fines ou du porc, de la saucisse, des ailes de poulet car une bonne couleur brune peut être obtenue. |
| C-1 | Combinaison de cuisson au gril et au micro-ondes qui est à 30 % pour le micro-ondes et à 70 % pour le gril.                                                                                                                        |
| C-2 | Combinaison de cuisson au gril et au micro-ondes qui est à 55 % pour le micro-ondes et à 45 % pour le gril.                                                                                                                        |

## 6. ECO ET MUET

### 6.1 ÉCO

En mode veille, appuyez sur le bouton pour accéder au mode ECO et l'écran s'éteindra. En mode ECO, appuyez sur le bouton pour sortir du mode ECO et l'écran s'allumera.

### 6.2 MUET

En mode veille, si l'alarme sonne, appuyez et maintenez enfoncé ce bouton pour éteindre l'alarme. En mode veille, si l'alarme ne sonne pas, appuyez et maintenez enfoncé ce bouton pour éteindre l'alarme.

## 7. NETTOYAGE AUTOMATIQUE

Auto clean est une fonction de nettoyage automatique qui facilite aux utilisateurs le nettoyage de la cavité.

En mode veille, appuyez sur le bouton  pour sélectionner la fonction de nettoyage automatique et mettez 250ml d'eau (dans un récipient) dans la cavité. Appuyez sur le bouton  pour démarrer le fonctionnement. Vous entendrez un son à la fin de l'opération. Après la fin du programme et le refroidissement du four à micro-ondes, essuyez

le four à micro-ondes avec un chiffon doux.

## 8. ARRÊTER

À tout moment pendant le réglage de la cuisson, appuyez sur le bouton  pour annuler les paramètres et revenir à l'état de veille. Pendant le fonctionnement du four à micro-ondes, appuyez sur le bouton  pour mettre en pause. Appuyez sur le bouton  encore une fois pour annuler la fonction et revenir à l'état de veille.

## 9. START/+30S

Après avoir réglé la durée de cuisson ou le poids de la nourriture, appuyez sur le bouton  pour mettre immédiatement en marche le four à micro-ondes.

Si le four à micro-ondes est en marche, sauf en mode menu et en mode décongélation par poids, appuyez sur le bouton  pour augmenter le temps : chaque fois que vous appuyez sur le bouton, la durée augmente de 30 s. Dans le mode menu et le mode décongélation par poids, le temps a déjà été réglé automatiquement et ne peut pas être ajusté.

En pause, vous pouvez appuyer sur le bouton  pour continuer le mode de cuisson entré précédemment.

## 10. FONCTION CHILD LOCK

Utilisez cette fonction pour verrouiller le panneau de commande au moment du nettoyage ou pour éviter que les enfants utilisent le four à micro-ondes sans surveillance. Dans ce mode, tous les boutons sont désactivés.

1) Réglage de l'horloge : en mode veille, appuyez et maintenez enfoncé le bouton  pendant plus de 3 secondes pour activer la fonction child lock. Tous les boutons du four à micro-ondes seront désactivés à part le bouton .

2) Désactiver l'horloge : avec le child lock inséré, appuyez et maintenez enfoncé le bouton  pendant plus de 3 secondes pour annuler la fonction child lock. Tous les boutons du four à micro-ondes ont été remis en fonctionnement normal.

## 5. LIGNES DIRECTRICES SUR LES USTENSILES

Il est obligatoire d'utiliser les récipients adaptés et sûrs pour la cuisson au four à micro-ondes. Les récipients en céramique, verre et plastique résistants à la chaleur sont adaptés à la cuisson au four à micro-ondes. Ne jamais utiliser des récipients métalliques pour la cuisson au four à micro-ondes et cuisson combinée car il pourrait y avoir des étincelles. Vous pouvez prendre comme référence le tableau ci-dessous.

| MATÉRIEL DU RÉCIPIENT             | MICRO-ONDES | GRILL | COMBI | REMARQUES                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------|-------------|-------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Céramique résistante à la chaleur | Oui         | Oui   | Oui   | Ne jamais utiliser de la céramique décorée avec des garnitures en métal ou vernie. Il est recommandé d'utiliser de la céramique, du verre résistant à la chaleur et des récipients en plastique pouvant supporter des températures supérieures à 120°C. |
| Plastique résistant à la chaleur  | Oui         | Non   | Non   | Il ne peut pas être utilisé pour une cuisson prolongée au four à micro-ondes                                                                                                                                                                            |
| Verre résistant à la chaleur      | Oui         | Oui   | Oui   |                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Film en plastique                 | Oui         | Non   | Non   | Il ne doit pas être utilisé pour la cuisson de la viande ou des côtelettes car la chaleur excessive pourrait abîmer le film                                                                                                                             |
| Support de cuisson                | Non         | Oui   | Oui   | Le support de cuisson peut uniquement être utilisé dans les modes grill et combiné                                                                                                                                                                      |
| Récipient en métal                | Non         | Non   | Non   | Il ne doit pas être utilisé dans un four à micro-ondes. Les micro-ondes ne peuvent pas passer à travers le métal                                                                                                                                        |
| vernis                            | Non         | Non   | Non   | Faible résistance à la chaleur. Il ne peut pas être utilisé pour la cuisson à haute température                                                                                                                                                         |
| Bois de bambou et papier          | Non         | Non   | Non   | Faible résistance à la chaleur. Il ne peut pas être utilisé pour la cuisson à haute température                                                                                                                                                         |

## 6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### NETTOYAGE ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES

#### ⚠ PRÉCAUTIONS

Le four à micro-ondes doit être régulièrement nettoyé et les résidus de nourriture doivent être éliminés.

#### ⚠ MISE EN GARDE

a. Débranchez et retirez le cordon d'alimentation de la prise au mur avant le nettoyage.

Nettoyez le produit quand il est froid. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides lorsque vous faites le nettoyage.

b. Si vous ne nettoyez pas le four à micro-ondes, la surface pourrait se détériorer ce qui pourrait raccourcir la durée de vie de l'appareil et entraîner des dangers.

c. Ne jamais utiliser de détergents agressifs, de

l'essence, des poudres abrasives ou une brosse en métal pour nettoyer les parties de l'appareil.

d. Ne pas retirer le couvercle de guide d'ondes.

e. Lorsque le four à micro-ondes a été utilisé pendant longtemps, il pourrait y avoir des odeurs bizarres. En suivant l'une des 3 méthodes suivantes, vous pourrez les éliminer :

1) placez plusieurs tranches de citron dans une tasse, puis chauffez à chaleur élevée pendant 2-3 min.

2) Placez une tasse de thé noir dans le four à micro-ondes, puis chauffez à chaleur élevée.

3) Mettez des écorces d'orange dans le four à micro-ondes et puis chauffez-les à chaleur élevée pendant 1 minute.

f. Lorsque le produit n'est pas utilisé, il doit être placé dans un endroit sec et aéré.

## ▲ MISE EN GARDE

détails sur la manière de nettoyer les surfaces en contact direct avec la nourriture :

Après l'utilisation, essuyez le couvercle du guide d'ondes avec un chiffon humide, puis avec un chiffon sec pour éliminer les éclaboussures de nourriture et la graisse.

La graisse accumulée peut surchauffer et provoquer de la fumée ou prendre feu.

### CONSEILS POUR LE NETTOYAGE

Détails pour nettoyer les joints de porte, la cavité et les pièces adjacentes :

#### Extérieur :

Essayez le boîtier avec un chiffon doux humidifié.

#### Porte :

à l'aide d'un chiffon doux humidifié, essuyez la porte et la fenêtre.

Essayez les joints de la porte et les pièces adjacentes pour éliminer tout déversement ou toute éclaboussure.

Essayez le panneau de commande avec un chiffon doux légèrement humide.

#### Parois intérieures :

nettoyez les surfaces intérieures avec un chiffon doux humidifié.

Essayez le couvercle du guide d'ondes pour enlever toute trace de nourriture.

#### Plaque tournante / Anneau tournant :

lavez avec de l'eau savonneuse douce.

Rincez à l'eau propre et laissez sécher soigneusement.

Lavez dans le lave-vaisselle.

#### Axe tournant :

nettoyez les surfaces avec un chiffon doux humidifié.

## 7. SE CONNECTER À L'APPLI "hOn"

1. Vous pouvez connecter ce produit avec d'autres produits en utilisant l'application hOn.

2. Scannez le code QR, téléchargez et installez l'appli hOn. Les utilisateurs qui ont installé l'application hOn accèdent directement à la page de connexion de l'appareil.

3. Si vous n'avez pas l'application hOn, vous pouvez la trouver dans votre boutique d'applications. Vous pouvez ensuite le télécharger et l'utiliser. Vous pouvez continuer comme suit : "Ouvrez la page d'accueil de l'application hOn, cliquez sur "+" dans le coin supérieur droit de la page et ajoutez des appareils comme vous y invite l'application."

#### Conseils :

En raison de la mise à jour de l'application hOn, le fonctionnement réel peut être légèrement différent de la description ci-dessus.

Veuillez suivre les instructions de l'application hOn actuelle.



Scannez le code QR,  
téléchargez et installez l'appli  
hOn

## 8. DONNÉES TECHNIQUES

|                                    |            |
|------------------------------------|------------|
| Branchement électrique             | 230V~ 50Hz |
| Puissance d'entrée de micro-ondes  | 1320W      |
| Puissance de sortie de micro-ondes | 850W       |
| Puissance grill                    | 1000W      |

## 9. GUIDE DE DÉPANNAGE

Cette liste résume les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec l'appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème avec les informations ci-dessous, vous pouvez contacter le service client de Candy.

| Problème                                        | Cause Possible                                                                                                                                                                                                         | Solution                                                                                                         |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Les micro-ondes ne fonctionnent pas.            | L'appareil n'est pas branché.                                                                                                                                                                                          | Vérifiez que le câble est insérée dans la prise murale.                                                          |
| Le four à micro-ondes fait des étincelles       | Des produits métalliques ou des ustensiles de cuisson touchant la paroi de la cavité ; des produits en céramique avec des bordures avec une poudre dorée ou argentée peuvent également causer des éclats d'étincelles. | Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisson métalliques ou présentant des bordures métalliques.                      |
| Ne pas ouvrir pendant la cuisson au micro-ondes | Le fusible thermique provoque l'ouverture du circuit (magnétron) ; le moteur du ventilateur ne tourne pas.                                                                                                             | Réglez l'interrupteur de la porte ou verrouillez l'interrupteur du crochet ; remplacez le moteur du ventilateur. |
| L'ampoule à l'intérieur de la cavité s'éteint   | Câble lâche ou filament d'ampoule ; réglage incorrect de l'interrupteur du crochet de verrouillage ; l'interrupteur de crochet de verrouillage de premier niveau est abîmé.                                            | Serrez le câble de l'ampoule ou remplacez l'ampoule par une nouvelle.                                            |

Veillez vérifier ce qui suit avant d'appeler l'assistance.

1. Placez une tasse d'eau (env. 150 ml) dans un verre à mesurer dans le four à micro-ondes et fermez la porte comme il faut. Si la porte est fermée correctement, la lampe du four devrait s'éteindre. Laissez le four à micro-ondes fonctionner pendant 1 min.
2. La lampe s'allume-t-elle ?
3. Le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il ? (Mettez votre main derrière les ouvertures du ventilateur arrière.)

4. La plaque tournante tourne-t-elle ?  
(La plaque tournante peut tourner en sens horaire ou anti-horaire. Cela est plutôt normal.)

5. L'eau à l'intérieur du four est-elle chaude ?  
Si "NON" est la réponse à l'une des questions ci-dessus, veuillez vérifier votre prise au mur et le fusible dans le boîtier de compteur.

Si aussi bien la prise au mur que le fusible fonctionnent convenablement, **CONTACTEZ VOTRE CENTRE D'ASSISTANCE AGRÉÉ LE PLUS PROCHE.**

## 10. INFORMATIONS IMPORTANTES

### PIÈCES DÉTACHÉES ET CONSOMMABLES

Remplacez toujours les pièces par des pièces détachées originales de la marque. Celles-ci sont disponibles auprès de votre revendeur local. Lors de la commande de pièces, veuillez toujours préciser le numéro de votre modèle.

### QUALITÉ

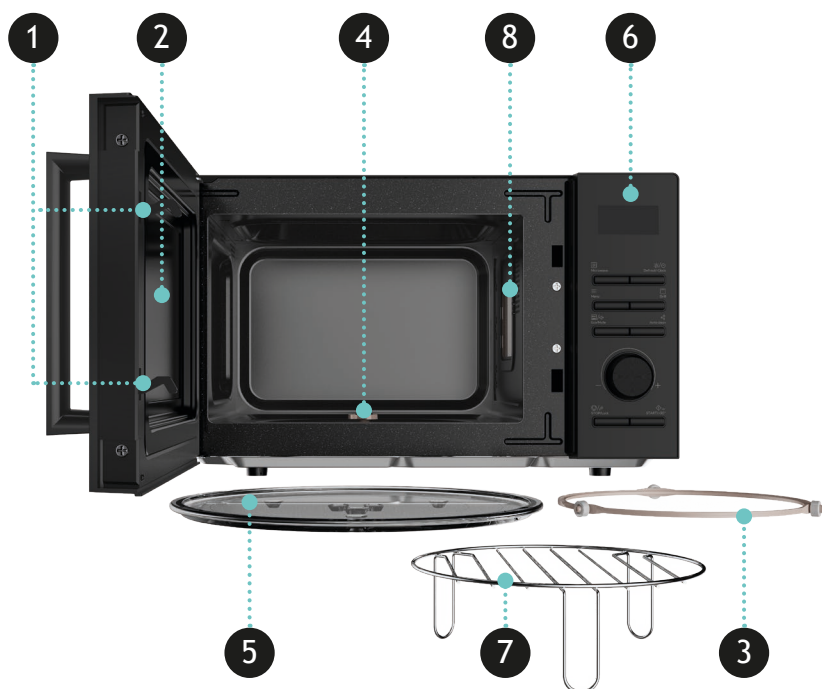
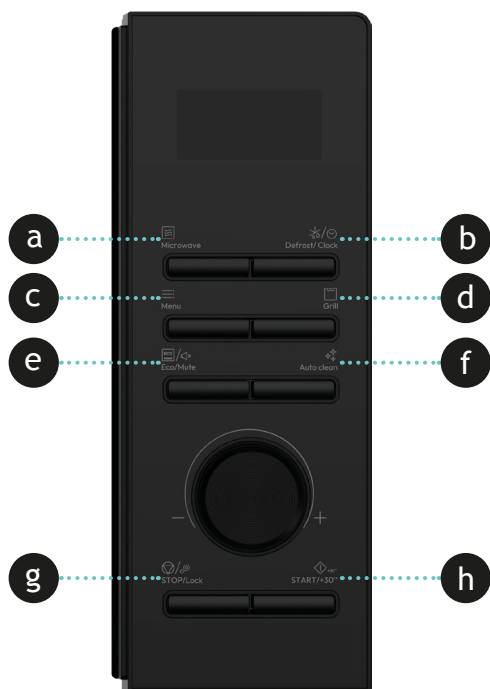
La qualité des usines a fait l'objet d'une évaluation indépendante. Nos produits sont fabriqués selon un système de qualité conforme à la norme ISO 9001.

### VOTRE GARANTIE

Les conditions de garantie de cet appareil sont définies par notre représentant dans le pays où il est vendu et peuvent être obtenues auprès de votre revendeur. Les détails concernant

ces conditions peuvent être obtenus auprès du revendeur duquel l'appareil a été acheté. La facture d'achat ou le reçu doivent être présentés pour toutes réclamations relevant des conditions de cette garantie.

| EU 2023/826                                                                            |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Consommation d'énergie éteint                                                          | N.A.   |
| Consommation d'énergie en veille                                                       | 0,8 W  |
| Consommation d'énergie en mode veille avec écran allumé                                | N.A.   |
| Consommation d'énergie en réseau Veille                                                | N.A.   |
| Temps pour activation du mode arrêté/veille/veille avec écran allumé/branché en veille | 20 min |



MENÜ

| KATEGORIE             | PORTION            | DISPLAY     | ZEIT   | LEISTUNG |
|-----------------------|--------------------|-------------|--------|----------|
| KARTOFFEL<br>A.1<br>▲ | 250g               | 250<br>▲ g  | 7m     | 850 W    |
|                       | 500g               | 500<br>▲ g  | 11m    |          |
|                       | 750g               | 750<br>▲ g  | 16m    |          |
| PASTA<br>A.2<br>▲     | 50g                | 50<br>▲ g   | 14m    | 850 W    |
|                       | 100g               | 100<br>▲ g  | 18m    |          |
|                       | 150 g              | 150<br>▲ g  | 22m    |          |
| PIZZA<br>A.3<br>▲     | 200g               | 200<br>▲ g  | 3m     | 850 W    |
|                       | 400g               | 400<br>▲ g  | 5m 30s |          |
| POPCORN<br>A.4<br>▲   | 100g               | 100<br>▲ g  | 2m 30s | 850 W    |
| GEMÜSE<br>A.5<br>▲    | 200g               | 200<br>▲ g  | 4m     | 850 W    |
|                       | 400g               | 400<br>▲ g  | 5m 30s |          |
|                       | 600g               | 600<br>▲ g  | 7m     |          |
| GETRÄNK<br>A.6<br>▲   | 1 Tasse (250ml)    | 1           | 1m 20s | 850 W    |
|                       | 2 Tassen (500ml)   | 2           | 2m 40s |          |
|                       | 3 Tassen (750ml)   | 3           | 3m 50s |          |
| FLEISCH<br>A.7<br>▲   | 200g               | 200<br>▲ g  | 2m 30s | 850 W    |
|                       | 400g               | 400<br>▲ g  | 4m 30s |          |
|                       | 600g               | 600<br>▲ g  | 7m     |          |
| FISCH<br>A.8<br>▲     | 200g               | 200<br>▲ g  | 2m 20s | 850 W    |
|                       | 400g               | 400<br>▲ g  | 4m 10s |          |
|                       | 600g               | 600<br>▲ g  | 6m     |          |
| AUFWÄRMEN<br>A.9<br>▲ | 200g               | 200<br>▲ g  | 2m     | 850 W    |
|                       | 400g               | 400<br>▲ g  | 3m 20s |          |
|                       | 600g               | 600<br>▲ g  | 4m 40s |          |
|                       | 800g               | 800<br>▲ g  | 6m 20s |          |
|                       | 1000g              | 1000<br>▲ g | 7m 40s |          |
| BROT<br>A.10<br>▲     | 100g               | 100<br>▲ g  | 35s    | 850 W    |
|                       | 150 g              | 150<br>▲ g  | 55s    |          |
|                       | 200g               | 200<br>▲ g  | 1m 20s |          |
| SUPPE<br>A.11<br>▲    | 1 Schüssel (250g)  | 1           | 2m 20s | 850 W    |
|                       | 2 Schüsseln (500g) | 2           | 4m 20s |          |
|                       | 3 Schüsseln (750g) | 3           | 6m 20s |          |

# MENÜ

| KATEGORIE                            | PORTION | DISPLAY           | ZEIT    | LEISTUNG                                                                           |
|--------------------------------------|---------|-------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------|
| BUTTER<br>(SCHMELZEN)<br>R. 12       | 100g    | 100 <sub>g</sub>  | 1m 10s  | 425W                                                                               |
|                                      | 200g    | 200 <sub>g</sub>  | 1m 50s  |                                                                                    |
|                                      | 300g    | 300 <sub>g</sub>  | 3m      |                                                                                    |
| GEGRILLTES<br>HÄHNCHEN<br>R. 13      | 1000g   | 1000 <sub>g</sub> | 33m     | C-2<br>2/3 Gesamtzeit<br>(umdrehen)                                                |
|                                      | 1200g   | 1200 <sub>g</sub> | 36m     |                                                                                    |
| GEGRILLTES STEAK<br>R. 14            | 200g    | 200 <sub>g</sub>  | 12m     | C-2 (1/3 der Gesamtzeit)<br>G (2/3 der Gesamtzeit)<br>2/3 Gesamtzeit<br>(umdrehen) |
|                                      | 300g    | 300 <sub>g</sub>  | 16m 30s |                                                                                    |
|                                      | 400g    | 400 <sub>g</sub>  | 21m     |                                                                                    |
|                                      | 500g    | 500 <sub>g</sub>  | 25m 30s |                                                                                    |
| GEGRILLTE<br>HÄHNCHENFLÜGEL<br>R. 15 | 200g    | 200 <sub>g</sub>  | 15m     | C-1<br>2/3 Gesamtzeit<br>(umdrehen)                                                |
|                                      | 300g    | 300 <sub>g</sub>  | 18m     |                                                                                    |
|                                      | 400g    | 400 <sub>g</sub>  | 21m     |                                                                                    |
|                                      | 500g    | 500 <sub>g</sub>  | 24m     |                                                                                    |
| BRATKARTOFFELN<br>R. 16              | 200g    | 200 <sub>g</sub>  | 12m     | C-2<br>2/3 Gesamtzeit<br>(umdrehen)                                                |
|                                      | 300g    | 300 <sub>g</sub>  | 15m     |                                                                                    |
|                                      | 400g    | 400 <sub>g</sub>  | 18m     |                                                                                    |
| GEBRATENER<br>SPECK<br>R. 17         | 50g     | 50 <sub>g</sub>   | 12m     | G<br>Grillen                                                                       |
|                                      | 80g     | 80 <sub>g</sub>   | 15m     |                                                                                    |
|                                      | 100g    | 100 <sub>g</sub>  | 18m     |                                                                                    |
| WÜRSTCHEN<br>R. 18                   | 100g    | 100 <sub>g</sub>  | 8m      | C-1<br>2/3 Gesamtzeit<br>(umdrehen)                                                |
|                                      | 200g    | 200 <sub>g</sub>  | 10m     |                                                                                    |
|                                      | 300g    | 300 <sub>g</sub>  | 12m     |                                                                                    |
| SPIESSE<br>R. 19                     | 200g    | 200 <sub>g</sub>  | 12m     | C-1<br>2/3 Gesamtzeit<br>(umdrehen)                                                |
|                                      | 300g    | 300 <sub>g</sub>  | 14m     |                                                                                    |
|                                      | 400g    | 400 <sub>g</sub>  | 17m     |                                                                                    |
|                                      | 500g    | 500 <sub>g</sub>  | 20m     |                                                                                    |
| GEGRILLTER LACHS<br>R. 20            | 200g    | 200 <sub>g</sub>  | 15m     | C-2 (1/3 der Gesamtzeit)<br>G (2/3 der Gesamtzeit)<br>2/3 Gesamtzeit<br>(umdrehen) |
|                                      | 300g    | 300 <sub>g</sub>  | 18m     |                                                                                    |
|                                      | 400g    | 400 <sub>g</sub>  | 21m     |                                                                                    |
|                                      | 500g    | 500 <sub>g</sub>  | 24m     |                                                                                    |

# BEDIENUNGSANLEITUNG



## AUFTAUEN NACH GEWICHT

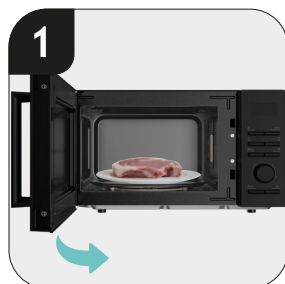


# AUFTAUDAUER





# AUTOMATIKPROGRAMME

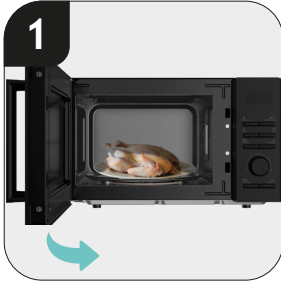


# GRILLEN



# STOPP/VERRIEGELN

1



2



3



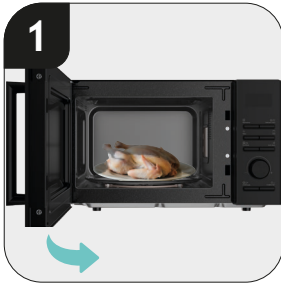
4



5



2



2



3



4



5



6



# STOPP/VERRIEGELN



# STARTEN/+30S

1



2



# EXPRESS



# ECO

---



# STUMMSCHALTEN

---



# AUTOMATISCHE REINIGUNG



# REINIGUNG

| METHODE<br>KOMponenten                                                            |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✓                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |

# GRILLMENÜ

| GRILLMENÜ                                                                           | LEISTUNGSSTUFEN<br>DER MIKROWELLE | LEISTUNGSSTUFEN<br>DES GRILLS | LEISTUNG |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|----------|
|  | /                                 | 100%                          | 1000W    |
|  | 30%                               | 70%                           | 955W     |
|  | 55%                               | 45%                           | 918W     |

## HINWEISE ZUR SICHEREN BENUTZUNG

---

### WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG LESEN UND ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN NUR FÜR GEBRAUCH IM HAUSHALT DIESE ANWEISUNGEN AUFBEWAHREN

**ACHTUNG:** Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf die Mikrowelle erst wieder betrieben werden, nachdem sie von einer qualifizierten Fachkraft repariert wurde.

**ACHTUNG:** Es ist gefährlich, wenn andere Personen als qualifizierte Fachkräfte Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchführen, bei denen Abdeckungen entfernt werden müssen, die vor der Einwirkung von Mikrowellenenergie schützen.

**ACHTUNG:** Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erhitzt werden, da diese explodieren können.

01. Verwenden Sie nur Geschirr, das für die Verwendung in Mikrowellen geeignet ist.

02. Metallbehälter für Lebensmittel und Getränke dürfen beim Garen in der Mikrowelle nicht verwendet werden.

**Mikrowellenmodus:**  
Verwenden Sie nur hitzebeständige Materialien wie

Keramik, Glas oder Kunststoff.

**Grill- oder Grillkombinationsmodus:**  
Verwenden Sie hitzebeständige Keramik oder Glas und den Grillrost.

03. Beaufsichtigen Sie die Mikrowelle beim Erhitzen von Lebensmitteln in Kunststoff- oder Papierbehältern, da Brandgefahr besteht.

04. Die Mikrowelle ist zum Erhitzen von Lebensmitteln und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erhitzen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entzündung oder Feuer führen.

05. Wenn Sie Rauch bemerken, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken. Das Erhitzen von Getränken in einer Mikrowelle kann zu verzögertem sprudelndem Kochen führen. Seien Sie daher vorsichtig beim Umgang mit dem Behälter.

06. Der Inhalt von Flaschen und Gläsern mit Babynahrung sollte vor dem Füttern umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

07. Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier dürfen nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie auch nach Beendigung des Erhitzungsvorgangs explodieren können.

08. Wenn die Mikrowelle nicht sauber gehalten wird, kann dies zu einer Beschädigung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.

09. Das Gerät darf nicht in einem Schrank aufgestellt werden.

Über der Geräteoberseite muss ein Mindestabstand von 20 cm eingehalten werden. Die Installationshöhe der Mikrowelle über dem Boden muss mindestens 85 cm betragen.

10. Achten Sie darauf, den Drehteller nicht zu verschieben, wenn Sie Behälter aus dem Gerät nehmen.

11. Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.

**ACHTUNG:** Kinder sollten die Mikrowelle aufgrund der entstehenden Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.



Die Oberflächen können sich während der Benutzung erhitzen. Berühren Sie sie nicht.

12. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf es nur vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

13. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren, sowie körperlich, geistig oder sensorisch behinderten Personen bzw. Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse im Gebrauch nur unter Aufsicht oder unter Anleitung für die sichere Benutzung und den damit verbundenen Gefahren benutzt werden.

14. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.

15. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nur unter Aufsicht ausgeführt werden.

#### ❶ ACHTUNG

Die Mikrowelle sollte regelmäßig gereinigt und alle Speisereste entfernt werden.

#### ⚠ ACHTUNG

Ziehen Sie vor der Reinigung

den Netzstecker aus der Steckdose.

Reinigen Sie das Gerät, nachdem es abgekühlt ist. Tauchen Sie das Gerät bei der Reinigung nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Wenn die Mikrowelle nicht sauber gehalten wird, kann dies zu einer Beschädigung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.

Verwenden Sie niemals starke Reinigungsmittel, Benzin, Scheuerpulver oder Metallbürsten, um Teile des Geräts zu reinigen.

## **TIPPS ZUR REINIGUNG**

**Details zur Reinigung von Türdichtungen, Innenraum und angrenzenden Teilen:**

**Oberfläche:**

Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten, weichen Tuch ab.

**Tür:**

Wischen Sie die Tür und das Fenster mit einem feuchten, weichen Tuch ab.

Wischen Sie die Türdichtungen und angrenzenden Teile ab, um Verschüttetes oder Spritzer zu entfernen.

Wischen Sie das Bedienfeld mit einem leicht angefeuchteten, weichen Tuch ab.

**Informationen zur Reinigung der Oberflächen, die direkt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen:**

**Innenwände:**

Wischen Sie die Innenflächen mit einem feuchten, weichen Tuch ab.

Wischen Sie die Wellenleiterabdeckung sauber, um Spritzer von Lebensmitteln zu entfernen.

**Drehteller/Drehring:**

Mit milder Seifenlauge waschen. Mit klarem Wasser abspülen und gründlich trocknen lassen. In der Spülmaschine waschen.

**Drehachse:**

Wischen Sie die Oberflächen mit einem feuchten, weichen Tuch ab.

## **▲ ACHTUNG**

Wischen Sie die Wellenleiterabdeckung nach dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und anschließend mit einem trockenen Tuch ab, um Spritzer von Lebensmitteln und Fett zu entfernen.

Angesammeltes Fett kann überhitzen und Rauch oder Brand verursachen.

16. Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z.B.:

- Küchenbereiche für das Personal in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;

- Bauernhöfe;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen,
- sowie Bed-and-Breakfasts und ähnliche Unterkünfte.

Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem vorgesehen.

17. Legen Sie die Glasplatte nach Gebrauch nicht direkt in kaltes Wasser. Sie muss mindestens 20 Minuten abkühlen, bevor Sie sie ins Wasser legen, um Risse zu vermeiden.

18. Gruppe 2 Klasse B Gerät  
Gruppe 2 ISM-Geräte:  
Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, bei denen Hochfrequenzenergie

gezielt in Form von elektromagnetischer Strahlung zur Materialbearbeitung erzeugt und/oder genutzt wird, sowie EDM- und Lichtbogenschweißgeräte. Klasse B Geräte sind Geräte, die für den Einsatz in Haushalten und in Einrichtungen geeignet sind, die direkt an ein Niederspannungsnetz angeschlossen sind, das Gebäude für Haushaltszwecke versorgt.

19. 20 Minuten nach dem Anschließen und ohne weitere Bedienung oder nach Beendigung der Arbeit wechselt das Gerät in den Standby-Modus. Die Leistungsaufnahme im Standby-Modus beträgt maximal 0,8 W.

#### Ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts



Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie das Produkt verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Dieser kann das Gerät umweltgerecht recyceln.



Dieses Gerät erfüllt die Europäischen Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU und 2011/65/EU.

CANDY HOOVER GROUP SRL  
via Privata Eden Fumagalli snc  
20861 Brugherio (MB) - ITALY

## 2. LERNEN SIE IHRE MIKROWELLE KENNEN

### 1) Türverriegelung

Die Tür der Mikrowelle muss ordnungsgemäß geschlossen sein, damit das Gerät funktioniert.

### 2) Sichtfenster

Ermöglicht es dem Benutzer, den Garvorgang zu überwachen.

### 3) Drehring

Der Glasdrehteller liegt auf Rollen, die ihn stützen und beim Drehen für Stabilität sorgen.

### 4) Drehachse

Der Glasdrehteller liegt auf der Achse, unter der sich ein Motor befindet, der den Drehteller antreibt.

### 5) Drehteller

Die Speisen werden auf den Drehteller gelegt, dessen Drehung während des Betriebs für gleichmäßiges Garen sorgt.

### ⚠ ACHTUNG

- Setzen Sie zuerst den Drehring ein.
- Stellen Sie den Drehteller auf die Drehachse und

stellen Sie sicher, dass er richtig eingerastet ist.

### 6) Bedienfeld

- Mikrowellen-Taste
- Auftauen/Uhr-Taste
- Menütaste
- Grilltaste
- Eco/Stumm-Taste
- Selbstreinigungs-Taste
- Stopp/Verriegelungs-Taste
- Start/+30s-Taste

### 7) Grillrost

Zum Platzieren des Bratguts verwenden.

### 8) Wellenleiterabdeckung

Sie befindet sich im Inneren des Mikrowellenbackofens, neben der Wand des Bedienfelds.

### ⚠ ACHTUNG

Entfernen Sie niemals die Abdeckung des Wellenleiters.

## 3. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

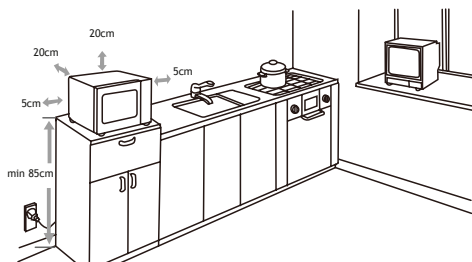
1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Wenn sich eine Schutzfolie auf der Mikrowelle befindet, entfernen Sie diese vor der Benutzung. Überprüfen Sie das Gerät sorgfältig auf Beschädigungen. Wenn Sie Beschädigungen feststellen, benachrichtigen Sie unverzüglich den Händler oder senden Sie das Gerät an das Servicecenter des Herstellers.

2. Die Mikrowelle muss in einer trockenen und nicht korrosiven Umgebung aufgestellt werden, fern von Hitze und Feuchtigkeit, wie z. B. Gasbrenner oder Wasserbehälter.

3. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und hitzebeständige Oberfläche, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten. Der Abstand der Rückseite der Mikrowelle zur Wand muss mindestens 20 cm betragen, der seitliche Abstand zur Wand mindestens 5 cm und der freie Abstand über der Oberseite mindestens 20 cm. Die Höhe der Mikrowelle über dem Boden sollte mindestens 85 cm betragen.

4. Die Mikrowelle sollte so aufgestellt werden, dass er weit entfernt von Fernsehgeräten, Radiogeräten oder Antennen steht, da es sonst zu Bildstörungen oder Geräuschen kommen kann. Der Abstand sollte mehr als 5 m betragen.

5. Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Stecker zugänglich ist, und muss im Falle eines Leckstroms eine gute Erdung gewährleisten,



damit sich keine Erdschleife bildet und ein Stromschlag vermieden wird.

6. Die Mikrowelle muss bei geschlossener Tür betrieben werden.

7. Die Mikrowelle darf nicht in einem Schrank aufgestellt werden. Die Mikrowelle ist für den freistehenden Gebrauch vorgesehen.

8. Da sich in der Garkammer oder am Heizelement Produktionsrückstände oder Öl befinden, kann es zu Geruchsbildung oder sogar zu leichtem Rauch kommen. Dies ist normal und tritt nach mehrmaligem Gebrauch nicht mehr auf. Halten Sie die Tür oder das Fenster geöffnet, um eine gute Belüftung zu gewährleisten. Es wird dringend empfohlen, vor dem ersten Gebrauch eine Tasse Wasser in den Garraum zu stellen, die höchste Leistungsstufe einzustellen und das Gerät mehrmals zu betreiben.

## 4. VERWENDUNG IHRER MIKROWELLE

### 1. VOR DER ZUBEREITUNG

Das Display leuchtet auf, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wird, und wechselt dann in den Standby-Modus, wobei das Display 1:00 anzeigt.

### 2. MIKROWELLENFUNKTION

Drücken Sie die Taste “” und wählen Sie die gewünschte Mikrowellenleistung. Drehen Sie den Knopf, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen: Der wählbare Zeitbereich reicht von 0:10 bis 60:00. Nachdem Sie die Zeit ausgewählt haben, drücken Sie die Taste “”, um den Betrieb zu starten. Ein Summton signalisiert, dass der Vorgang abgeschlossen ist. Es gibt fünf Mikrowellenleistungsstufen: 850 W, 680 W, 425 W, 255 W und 85 W.

| LEISTUNGSSTUFE     | LEISTUNG | ANWENDUNG                                    |
|--------------------|----------|----------------------------------------------|
| HOCH               | 850 W    | Geeignet für schnelles und gründliches Garen |
| Mittel bis hoch    | 680W     | Geeignet für mittleres Express-Garen         |
| Mittel             | 425W     | Geeignet zum Dämpfen von Speisen             |
| Medium bis niedrig | 255W     | Geeignet zum Auftauen von Speisen            |
| NIEDRIG            | 85W      | Geeignet zum Warmhalten                      |

### ❗ ACHTUNG

- Die maximal einstellbare Zeit beträgt 60 Minuten.
- Verwenden Sie während des Garvorgangs niemals den Grillrost.
- Betreiben Sie die Mikrowelle niemals leer.
- Bei maximaler Leistung reduziert die Mikrowelle nach 9 Minuten automatisch die Leistung, um die Lebensdauer zu verlängern.
- Wenn Sie das Gargut während des Betriebs wenden müssen, öffnen Sie die Tür, wenden Sie das Gargut und legen Sie es wieder zurück. Drücken Sie dann einmal die Taste “”, um den voreingestellten Garvorgang fortzusetzen.
- Wenn Sie das Gargut vor Ablauf der voreingestellten Zeit entnehmen möchten, müssen Sie einmal die Taste “” drücken, um den voreingestellten Vorgang abzubrechen.

### BEDIENUNG

- Schließen Sie das Netzkabel an  
- Blockieren Sie nicht die Belüftung.
- Legen Sie die Speisen auf den Drehteller aus Glas und schließen Sie die Tür.  
- Die Speisen müssen sich in einem Gefäß befinden.  
- Betreiben Sie die Mikrowelle nicht ohne Beladung, da dies zu Schäden an der Mikrowelle führen kann.
- Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe der Mikrowelle.
- Die Mikrowelle startet. Wenn Sie den Vorgang unterbrechen möchten, öffnen Sie einfach die Tür und schließen Sie sie wieder, um den Vorgang fortzusetzen.
- Wenn die Zeit abgelaufen ist und der Garvorgang beendet ist, ertönt ein Signalton und die Innenbeleuchtung schaltet sich automatisch aus.
- Es wird empfohlen, beim Entnehmen der gegarten Speisen aus der Mikrowelle Handschuhe zu tragen und vorsichtig zu sein. Berühren Sie nicht die Innenwand des Garraums.

### 3. AUFTAUEN UND UHR

#### 3.1 AUFTAUEN

Es gibt zwei Auftaumodi, def1 und def2. def1 dient zum Auftauen nach Gewicht und def2 zum Auftauen nach Zeit. Drücken Sie diese Taste einmal, um das Auftauen nach Gewicht auszuwählen, oder zweimal, um das Auftauen nach Zeit auszuwählen. Auf dem Display wird dann “def1” oder “def2” angezeigt. Drehen Sie den Knopf, um das Gewicht der Lebensmittel oder die Auftauzeit auszuwählen. Der wählbare Gewichtsreich von def1 reicht von 100 g bis 1500 g, der wählbare Zeitbereich von def2 reicht von 0:10 bis 60:00. Nachdem Sie die Auftaufunktion nach Gewicht oder Zeit ausgewählt haben, drücken Sie die Taste “”, um den Auftauvorgang zu starten. Ein Summton signalisiert, dass der Vorgang abgeschlossen ist. Im Auftaumodus def1 (nach Gewicht) piept die Mikrowelle nach der Hälfte des Zyklus, um Sie aufzufordern, die Lebensmittel zu wenden.

### ❗ ACHTUNG

- Es ist notwendig, die Lebensmittel während des Betriebs zu wenden bzw. umzurühren, um ein gleichmäßiges Garen zu erzielen.
- Das Auftauen dauert in der Regel länger als das Garen der Lebensmittel.

c. Wenn die Lebensmittel mit einem Messer geschnitten werden können, kann der Auftauvorgang als abgeschlossen betrachtet werden.

d. Aufgetaute Lebensmittel sollten so schnell wie möglich verzehrt werden. Es wird nicht empfohlen, sie wieder in den Kühlschrank zu legen oder erneut einzufrieren.

### 3.2 UHR (24-Stunden-Uhr)

Halten Sie im Standby-Modus die Taste “ $\frac{\infty}{\odot}$ ” länger als 3 Sekunden gedrückt, um das Menü für die Uhrzeiteinstellung aufzurufen. Die Anzeige blinkt im Stundenbereich und es ertönt ein Piepton. Die Stunde kann durch Drehen des Knopfes eingestellt werden. Nachdem Sie die Stunde eingestellt haben, drücken Sie kurz die Taste “ $\diamond_{+30^\circ}$ ”, um die Einstellung zu bestätigen und zum Einstellungsmodus für die Minuten zu wechseln. Das Display blinkt in Minuten. Die Minuten können durch Drehen des Knopfes eingestellt werden.

Nachdem Sie die Minuten eingestellt haben, drücken Sie erneut die Taste “ $\diamond_{+30^\circ}$ ”, um die Einstellung zu bestätigen. Die Mikrowelle verlässt dann automatisch den Einstellungsmodus für die Uhrzeit.

### 4. AUTOMATIKPROGRAMME

Es gibt 20 Automatikprogramme (A.1 bis A.20) für Kartoffeln, Nudeln, Pizza, Popcorn, Gemüse, Getränke, Fleisch, Fisch, Aufwärmen, Brot, Suppe, Butter (schmelzen), gegrilltes Hähnchen, gegrilltes Steak, gegrillte Hähnchenflügel, Bratkartoffeln, gebratenen Speck, Würstchen, Spieße und gegrillten Lachs. Drücken Sie kontinuierlich die Taste “ $\equiv$ ”, um das gewünschte Menü auszuwählen. Das Display zeigt A.1-A.20 an.

Drehen Sie den Knopf, um die Portionsgröße auszuwählen. Nachdem Sie die Portionsgröße ausgewählt haben, drücken Sie die Taste “ $\diamond_{+30^\circ}$ ”, um den Vorgang zu starten. Ein Summton signalisiert, dass der Vorgang abgeschlossen ist.

| Display | Menü      | Methode                                       |
|---------|-----------|-----------------------------------------------|
| A.1     | Kartoffel | Die Gewichtsoptionen sind 250g, 500g und 750g |
| A.2     | Pasta     | Die Gewichtsoptionen sind 50g, 100g und 150g  |
| A.3     | Pizza     | Die Gewichtsoptionen sind 200g und 400g       |
| A.4     | Popcorn   | Die Gewichtsoption ist 100g                   |

| Display | Menü                     | Methode                                                                               |
|---------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| A.5     | Gemüse                   | Die Gewichtsoptionen sind 200g, 400g und 600g                                         |
| A.6     | Getränk                  | Die optionalen Portionen sind 1 Tasse, 2 Tassen oder 3 Tassen, jede mit etwa 250 ml.  |
| A.7     | Fleisch                  | Die Gewichtsoptionen sind 200g, 400g und 600g                                         |
| A.8     | Fisch                    | Die Gewichtsoptionen sind 200g, 400g und 600g                                         |
| A.9     | Aufwärmen                | Die Gewichtsoptionen sind 200g, 400g, 600g, 800g und 1000g                            |
| A.10    | Brot                     | Die Gewichtsoptionen sind 100g, 150g und 200g                                         |
| A.11    | Suppe                    | Die Portionsgrößen sind 1 Schüssel, 2 Schüsseln oder 3 Schüsseln. Jede ungefähr 250g. |
| A.12    | Butter (Schmelzen)       | Die Gewichtsoptionen sind 100 g, 200g und 300g                                        |
| A.13    | Gegrilltes Hähnchen      | Die Gewichtsoptionen sind 1000g und 1200g                                             |
| A.14    | Gegrilltes Steak         | Die Gewichtsoptionen sind 200g, 300g, 400g und 500g                                   |
| A.15    | Gegrillte Hähnchenflügel | Die Gewichtsoptionen sind 200g, 300g, 400g und 500g                                   |
| A.16    | Bratkartoffeln           | Die Gewichtsoptionen sind 200g, 300g und 400g                                         |
| A.17    | Gebratener Speck         | Die Gewichtsoptionen sind 50g, 80g und 100g                                           |
| A.18    | Würstchen                | Die Gewichtsoptionen sind 100 g, 200g und 300g                                        |
| A.19    | Spieße                   | Die Gewichtsoptionen sind 200g, 300g, 400g und 500g                                   |
| A.20    | Gegrillter Lachs         | Die Gewichtsoptionen sind 200g, 300g, 400g und 500g                                   |

## ❗ ACHTUNG

- Die Temperatur der Speisen vor dem Garen sollte 20 bis 25 °C betragen. Höhere oder niedrigere Temperaturen der Speisen vor dem Garen erfordern eine entsprechende Verlängerung oder Verkürzung der Garzeit.
- Die Temperatur, das Gewicht und die Form der Speisen haben einen großen Einfluss auf das Garergebnis. Wenn einer der aufgeführten Faktoren vom oben genannten Menü abweicht, passen Sie die Garzeit entsprechend an, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

## 5. GRILLFUNKTION

Es gibt drei Grillarten: G., C-1 und C-2. Es handelt sich um Grillen, die Kombination 1 aus Grill und Mikrowelle sowie die Kombination 2 aus Grill und Mikrowelle. Drücken Sie wiederholt die Taste "", um die gewünschte Art auszuwählen. Das Display zeigt "G.", "C-1" oder "C-2" an. Drehen Sie den Knopf, um die Garzeit zu auswählen: Der Zeitbereich reicht von 0:10 bis 60:00. Nachdem Sie die Garzeit ausgewählt haben, drücken Sie die Taste "", um den Betrieb zu starten. Ein Summton signalisiert, dass der Vorgang abgeschlossen ist.

|     |                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| G.  | Im Grillmodus wird das Heizelement während des Betriebs mit Strom versorgt. Er eignet sich zum Aufrollen von dünnem Fleisch oder Schweinefleisch, Würstchen und Hähnchenflügeln, da sich damit eine schöne braune Bräunung erzielen lässt. |
| C-1 | Eine Kombination aus Grill- und Mikrowellengaren, bestehend aus 30 % Mikrowelle und 70 % Grill.                                                                                                                                            |
| C-2 | Eine Kombination aus Grill- und Mikrowellengaren, bestehend aus 55 % Mikrowelle und 45 % Grill.                                                                                                                                            |

## 6. ECO UND STUMM

### 6.1 ECO

Drücken Sie im Standby-Modus die Taste, um den ECO-Modus zu aktivieren; daraufhin wird das Display ausgeschaltet. Drücken Sie im ECO-Modus eine beliebige Taste, um den ECO-Modus zu verlassen; daraufhin leuchtet das Display auf.

### 6.2 STUMMSCHALTEN

Wenn im Standby-Modus ein Signalton ertönt, halten Sie diese Taste gedrückt, um den Signalton auszuschalten. Wenn im Standby-Modus kein Signalton ertönt, halten Sie diese Taste gedrückt, um den Signalton einzuschalten.

## 7. AUTOMATISCHE REINIGUNG

„Auto Clean“ ist eine automatische Reinigungsfunktion, die dem Benutzer die Reinigung des Innenraums erleichtert. Drücken Sie im Standby-Modus die Taste "", um die automatische Reinigungsfunktion auszuwählen, und geben Sie 250 ml Wasser (in einem Gefäß) in den Garraum. Drücken Sie die Taste "", um mit der Arbeit zu beginnen. Ein Summton signalisiert, dass der Vorgang abgeschlossen ist. Wischen Sie die Mikrowelle nach Beendigung des Programms und nachdem sie abgekühlt ist mit einem weichen Tuch ab.

## 8. STOPP

Sie können die Einstellungen jederzeit während des Garvorgangs durch Drücken der Taste "/☞" abbrechen und zum Standby-Modus zurückkehren. Während des Betriebs der Mikrowellen können Sie durch Drücken der Taste "/☞" eine Pause einlegen. Drücken Sie die Taste "/☞" erneut, um die Funktion abzubrechen und zum Standby-Modus zurückzukehren.

## 9. STARTEN/+30S

Nachdem Sie die Garzeit oder das Gewicht der Speisen eingestellt haben, drücken Sie die Taste "", um die Mikrowelle sofort zu starten. Wenn sich die Mikrowelle im Betriebszustand befindet, außer im Menümodus und im Gewichtsaufbaumodus, drücken Sie die Taste "", um die Zeit zu verlängern: Mit jedem Drücken dieser Taste verlängert sich die Zeit um 30 Sekunden. Im Menümodus und im Modus Auftauen nach Gewicht wurde die Zeit bereits automatisch eingestellt und kann nicht geändert werden.

Im Pausenmodus können Sie die Taste "", drücken, um den zuvor eingegebenen Garvorgang fortzusetzen.

## 10. KINDERSICHERUNG

Verwenden Sie diese Funktion, um das Bedienfeld während der Reinigung zu sperren oder um zu verhindern, dass Kinder die Mikrowelle unbeaufsichtigt benutzen.

In diesem Modus sind alle Tasten deaktiviert.

1) Verriegelung: Halten Sie im Standby-Modus die Taste "/☞" länger als 3 Sekunden gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren. Alle Tasten der Mikrowelle können dann nicht mehr benutzt werden, außer die Taste "/☞".

2) Verriegelung deaktivieren: Halten Sie im Kindersicherungsmodus die Taste "/☞" länger als 3 Sekunden gedrückt, um die Kindersicherung zu deaktivieren. Alle Tasten der Mikrowelle funktionieren wieder einwandfrei.

## 5. RICHTLINIEN FÜR GESCHIRR

Es müssen Behälter verwendet werden, die für die Benutzung in der Mikrowelle geeignet und sicher sind. Behälter aus hitzebeständiger Keramik, Glas oder Kunststoff sind für die Zubereitung in der Mikrowelle geeignet. Verwenden Sie niemals Metallbehälter für die Zubereitung in der Mikrowelle und für Kombinationsgerichte, da dies zu Funkenbildung führen kann. Die folgende Tabelle dient als Referenz.

| MATERIAL DES BEHÄLTERS      | MIKROWELLE | GRILLEN | KOMBINATION | Hinweis                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------|------------|---------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hitzebeständige Keramik     | Ja         | Ja      | Ja          | Verwenden Sie niemals Keramik mit Metallrand oder Glasur. Es wird empfohlen, Behälter aus Keramik, hitzebeständigem Glas und Kunststoff zu verwenden, die Temperaturen über 120 °C standhalten |
| Hitzebeständiger Kunststoff | Ja         | Nein    | Nein        | Kann nicht für langes Garen in einer Mikrowelle verwendet werden                                                                                                                               |
| Hitzebeständiges Glas       | Ja         | Ja      | Ja          |                                                                                                                                                                                                |
| Frischhaltefolie            | Ja         | Nein    | Nein        | Sollte nicht zum Garen von Fleisch oder Koteletts verwendet werden, da übermäßige Hitze die Folie beschädigen kann                                                                             |
| Grillrost                   | Nein       | Ja      | Ja          | Der Grillrost kann nur im Grill- und Kombinationsmodus verwendet werden                                                                                                                        |
| Metallbehälter              | Nein       | Nein    | Nein        | Er sollte nicht in der Mikrowellen verwendet werden. Mikrowellen können Metall nicht durchdringen                                                                                              |
| Lack                        | Nein       | Nein    | Nein        | Geringe Hitzebeständigkeit. Kann nicht für das Kochen bei hohen Temperaturen verwendet werden                                                                                                  |
| Bambusholz und Papier       | Nein       | Nein    | Nein        | Geringe Hitzebeständigkeit. Kann nicht für das Kochen bei hohen Temperaturen verwendet werden                                                                                                  |

## 6. REINIGUNG UND WARTUNG

### REINIGUNG

#### REINIGUNG DER MIKROWELLE

#### ⚠ ACHTUNG

Die Mikrowelle sollte regelmäßig gereinigt und alle Speisereste entfernt werden.

#### ⚠ ACHTUNG

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.  
Reinigen Sie das Gerät, nachdem es abgekühlt ist. Tauchen Sie das Gerät bei der Reinigung nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Wenn die Mikrowelle nicht sauber gehalten wird, kann dies zu einer Beschädigung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.
- Verwenden Sie niemals starke Reinigungsmittel, Benzin, Scheuerpulver oder

Metallbürsten, um Teile des Geräts zu reinigen.

d. Entfernen Sie nicht die Abdeckung des Wellenleiters.

e. Wenn die Mikrowelle über einen längeren Zeitraum verwendet wurde, können seltsame Gerüche auftreten. Mit den folgenden 3 Methoden können Sie diese beseitigen:

- Legen Sie mehrere Zitronenscheiben in eine Tasse und erhitzen Sie diese 2 bis 3 Minuten lang mit hoher Mikrowellenleistung.
  - Stellen Sie eine Tasse schwarzen Tee in die Mikrowelle und erhitzen Sie diese mit hoher Mikrowellenleistung.
  - Geben Sie einige Orangenschalen in die Mikrowelle und erhitzen Sie diese 1 Minute lang mit hoher Mikrowellenleistung.
- f. Wenn das Gerät nicht verwendet wird, sollte es möglichst an einem trockenen und gut belüfteten Ort aufbewahrt werden.

## ▲ ACHTUNG

Informationen zur Reinigung der Oberflächen, die direkt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen:

Wischen Sie die Wellenleiterabdeckung nach dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und anschließend mit einem trockenen Tuch ab, um Spritzer von Lebensmitteln und Fett zu entfernen. Angesammeltes Fett kann überhitzen und Rauch oder Brand verursachen.

### TIPPS ZUR REINIGUNG

Details zur Reinigung von Türdichtungen, Innenraum und angrenzenden Teilen:

#### Oberfläche:

Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten, weichen Tuch ab.

#### Tür:

Wischen Sie die Tür und das Fenster mit einem feuchten, weichen Tuch ab.

Wischen Sie die Türdichtungen und angrenzenden Teile ab, um Verschüttetes oder Spritzer zu entfernen.

Wischen Sie das Bedienfeld mit einem leicht angefeuchteten, weichen Tuch ab.

#### Innenwände:

Wischen Sie die Innenflächen mit einem feuchten, weichen Tuch ab.

Wischen Sie die Wellenleiterabdeckung sauber, um Spritzer von Lebensmitteln zu entfernen.

#### Drehteller/Drehring:

Mit milder Seifenlauge waschen.

Mit klarem Wasser abspülen und gründlich trocknen lassen.

In der Spülmaschine waschen.

#### Drehachse:

Wischen Sie die Oberflächen mit einem feuchten, weichen Tuch ab.

## 7. MIT DER “hOn”-APP VERBINDEN

1. Sie können dieses Gerät mit anderen Geräten über die hOn-App verbinden.

2. Scannen Sie den QR-Code, laden Sie die hOn-App herunter und installieren Sie sie.. Personen, die die hOn-App bereits installiert haben, gelangen direkt zur Geräteverbindungsseite.

3. Wenn Sie die hOn-App noch nicht haben, finden Sie sie in Ihrem App-Store. Sie können diese herunterladen und verwenden. Sie können mit dem Folgenden fortfahren: “Öffnen Sie die Startseite der hOn-App, klicken Sie auf “ + ” in der oberen rechten Ecke der Seite und fügen Sie Geräte hinzu, wie von der App gefordert.”

#### Tipps:

Aufgrund der Aktualisierung der hOn-App kann der tatsächliche Vorgang geringfügig von der obigen Beschreibung abweichen.

Bitte befolgen Sie die Anweisungen in der aktuellen hOn-App.



Scannen Sie den QR-Code, laden Sie die hOn-App herunter und installieren Sie sie.

## 8. TECHNISCHE DATEN

|                              |            |
|------------------------------|------------|
| Elektrischer Anschluss       | 230V~ 50Hz |
| Mikrowellen-Eingangsleistung | 1320W      |
| Mikrowellen-Leistung         | 850 W      |
| Grill-Leistung               | 1000W      |

## 9. FEHLERBEHEBUNG

Diese Liste fasst die häufigsten Probleme zusammen, die mit dem Gerät auftreten können. Wenn Sie das Problem mit den unten stehenden Informationen nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Candy Kundendienst.

| Problem                                                    | Mögliche Ursache                                                                                                                                      | Lösung                                                                                             |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Die Mikrowelle funktioniert nicht.                         | Der Stecker des Geräts ist nicht in die Steckdose gesteckt.                                                                                           | Überprüfen Sie, ob der Stecker in die Steckdose gesteckt wurde.                                    |
| Die Mikrowelle sprüht Funken                               | Metallprodukte oder Kochutensilien, die die Innenwand berühren; Keramikprodukte mit Gold- oder Silberpulverrand können ebenfalls Funken sprühen.      | Verwenden Sie keine Kochutensilien aus Metall oder mit Metallrand.                                 |
| Der Betrieb wird während des Betriebsvorgangs unterbrochen | Die Thermosicherung öffnet den Stromkreis (Magnetron); der Lüftermotor dreht sich nicht.                                                              | Stellen Sie den Türschalter oder den Verriegelungshakenschalter ein; ersetzen Sie den Lüftermotor. |
| Die Glühbirne im Garraum geht aus                          | Lose Verkabelung oder Glühfaden; falsche Einstellung des Verriegelungshakenschalters; der Verriegelungshakenschalter der ersten Stufe ist beschädigt. | Ziehen Sie die Kabelverbindung fest oder ersetzen Sie die Glühbirne durch eine neue.               |

Bitte überprüfen Sie Folgendes, bevor Sie den Kundendienst rufen.

1. Stellen Sie eine Tasse Wasser (ca. 150 ml) in einen Messbecher aus Glas in die Mikrowelle und schließen Sie die Tür fest. Die Ofenleuchte sollte erlöschen, wenn die Tür richtig geschlossen ist. Lassen Sie die Mikrowelle 1 Minute lang laufen.
2. Leuchtet die Lampe?
3. Funktioniert der Lüfter?  
(Legen Sie Ihre Hand über die hinteren Lüftungsöffnungen.)
4. Dreht sich der Drehteller?

(Der Drehteller kann sich im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn drehen. Dies ist völlig normal.)

5. Ist das Wasser im Garraum heiß?  
Wenn Sie eine der oben genannten Fragen mit "NEIN" beantworten, überprüfen Sie bitte Ihre Steckdose und die Sicherung in Ihrem Sicherungskasten.

Wenn sowohl die Steckdose als auch die Sicherung ordnungsgemäß funktionieren, **WENDEN SIE SICH AN IHR NÄCHSTGELEGENES ZUGELASSENES SERVICECENTER.**

## 10. WICHTIGE INFORMATIONEN

### ERSATZTEILE UND ZUBEHÖR

Ersetzen Sie Gerätebestandteile immer durch Original-Ersatzteile.

Diese sind bei Ihrem Händler erhältlich. Geben Sie bei der Bestellung von Ersatzteilen immer Ihre Modellnummer an.

### QUALITÄT

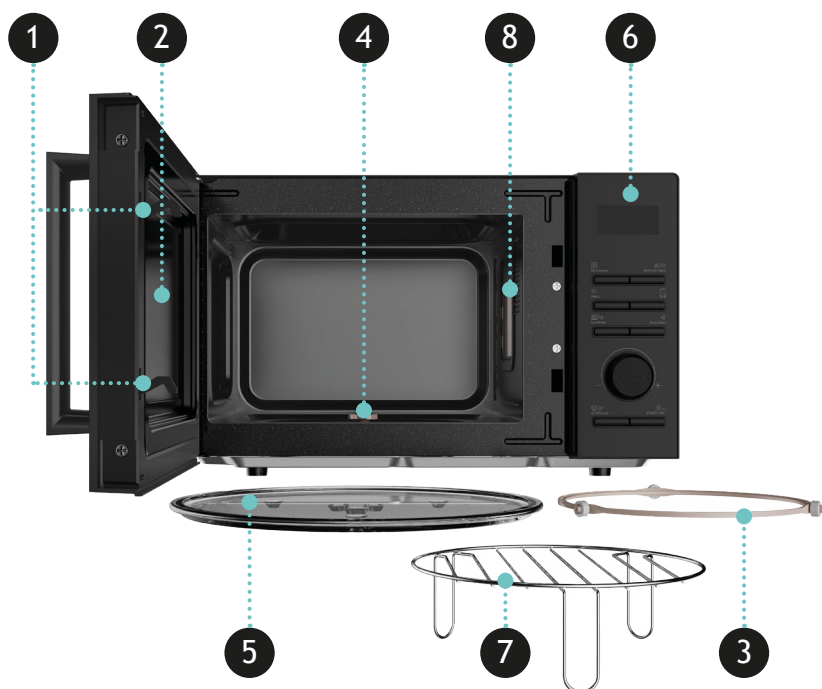
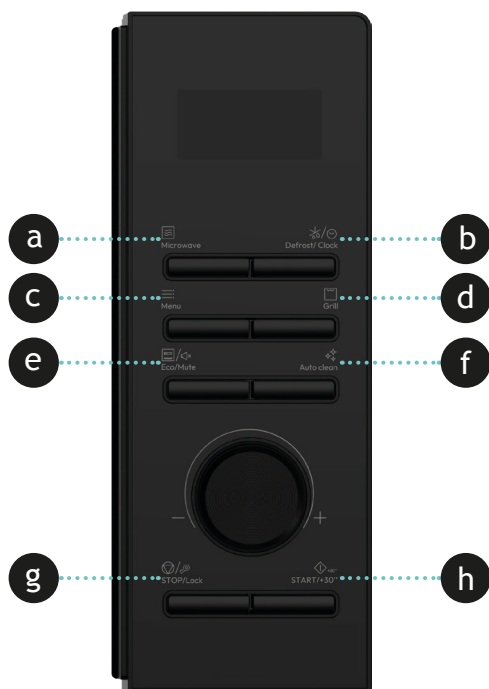
Die Werke wurden unabhängig voneinander einer Qualitätsprüfung unterzogen. Unsere Produkte werden nach einem Qualitätsstandard hergestellt, der die Anforderungen von ISO 9001 erfüllt.

### IHRE GARANTIE

Die Garantiebestimmungen für dieses Gerät entsprechen den Richtlinien des Landes, in dem Sie das Gerät erworben haben. Einzelheiten zu diesen Bestimmungen erhalten Sie vom Händler,

bei dem Sie das Gerät erworben haben oder aus dem Garantieheft, das der Verpackung beiliegt. Bitte bewahren Sie den Kaufbeleg sorgfältig auf, denn er wird für eventuell auftretende Garantieansprüche benötigt.

| EU 2023/826                                                                           |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Stromverbrauch im ausgeschalteten Zustand                                             | Nicht zutreffend |
| Stromverbrauch im Standby-Modus                                                       | 0,8W             |
| Stromverbrauch im Standby-Modus mit Info-Display                                      | Nicht zutreffend |
| Stromverbrauch im vernetzten Standby-Modus                                            | Nicht zutreffend |
| Zeit bis zum Erreichen des Aus-/Standby-/Standby-Modus mit Display/vernetztem Standby | 20 Min           |



MENÙ

| CATEGORIA                         | PORZIONE         | DISPLAY        | TEMPO  | POTENZA |
|-----------------------------------|------------------|----------------|--------|---------|
| PATATE<br><i>R. 1</i><br>▲        | 250g             | 250<br>▲<br>g  | 7m     | 850W    |
|                                   | 500g             | 500<br>▲<br>g  | 11m    |         |
|                                   | 750g             | 750<br>▲<br>g  | 16m    |         |
| PASTA<br><i>R. 2</i><br>▲         | 50g              | 50<br>▲<br>g   | 14m    | 850W    |
|                                   | 100 g            | 100<br>▲<br>g  | 18m    |         |
|                                   | 150g             | 150<br>▲<br>g  | 22m    |         |
| PIZZA<br><i>R. 3</i><br>▲         | 200g             | 200<br>▲<br>g  | 3m     | 850W    |
|                                   | 400g             | 400<br>▲<br>g  | 5m 30s |         |
| POPCORN<br><i>R. 4</i><br>▲       | 100 g            | 100<br>▲<br>g  | 2m 30s | 850W    |
| VERDURA<br><i>R. 5</i><br>▲       | 200g             | 200<br>▲<br>g  | 4m     | 850W    |
|                                   | 400g             | 400<br>▲<br>g  | 5m 30s |         |
|                                   | 600g             | 600<br>▲<br>g  | 7m     |         |
| BEVANDA<br><i>R. 6</i><br>▲       | 1 tazza (250ml)  | 1              | 1m 20s | 850W    |
|                                   | 2 tazze (500ml)  | 2              | 2m 40s |         |
|                                   | 3 tazze (750ml)  | 3              | 3m 50s |         |
| CARNE<br><i>R. 7</i><br>▲         | 200g             | 200<br>▲<br>g  | 2m 30s | 850W    |
|                                   | 400g             | 400<br>▲<br>g  | 4m 30s |         |
|                                   | 600g             | 600<br>▲<br>g  | 7m     |         |
| PESCE<br><i>R. 8</i><br>▲         | 200g             | 200<br>▲<br>g  | 2m 20s | 850W    |
|                                   | 400g             | 400<br>▲<br>g  | 4m 10s |         |
|                                   | 600g             | 600<br>▲<br>g  | 6m     |         |
| RISCALDAMENTO<br><i>R. 9</i><br>▲ | 200g             | 200<br>▲<br>g  | 2m     | 850W    |
|                                   | 400g             | 400<br>▲<br>g  | 3m 20s |         |
|                                   | 600g             | 600<br>▲<br>g  | 4m 40s |         |
|                                   | 800g             | 800<br>▲<br>g  | 6m 20s |         |
|                                   | 1000g            | 1000<br>▲<br>g | 7m 40s |         |
| PANE<br><i>R. 10</i><br>▲         | 100 g            | 100<br>▲<br>g  | 35s    | 850W    |
|                                   | 150g             | 150<br>▲<br>g  | 55s    |         |
|                                   | 200g             | 200<br>▲<br>g  | 1m 20s |         |
| ZUPPA<br><i>R. 11</i><br>▲        | 1 ciotola (250g) | 1              | 2m 20s | 850W    |
|                                   | 2 ciotole (500g) | 2              | 4m 20s |         |
|                                   | 3 ciotole (750g) | 3              | 6m 20s |         |

# MENÙ

| CATEGORIA                               | PORZIONE | DISPLAY           | TEMPO   | POTENZA                                                                                        |
|-----------------------------------------|----------|-------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| BURRO (FUSO)<br>R. 12<br>▲              | 100 g    | 100 <sub>g</sub>  | 1m 10s  | 425W                                                                                           |
|                                         | 200g     | 200 <sub>g</sub>  | 1m 50s  |                                                                                                |
|                                         | 300g     | 300 <sub>g</sub>  | 3m      |                                                                                                |
| POLLO ALLA GRIGLIA<br>R. 13<br>▲        | 1000g    | 1000 <sub>g</sub> | 33m     | C-2<br>A 2/3 del tempo totale,<br>girare                                                       |
|                                         | 1200g    | 1200 <sub>g</sub> | 36m     |                                                                                                |
| BISTECCA ALLA GRIGLIA<br>R. 14<br>▲     | 200g     | 200 <sub>g</sub>  | 12m     | C-2 (1/3 del tempo<br>totale)<br>G (2/3 del tempo totale)<br>A 2/3 del tempo totale,<br>girare |
|                                         | 300g     | 300 <sub>g</sub>  | 16m 30s |                                                                                                |
|                                         | 400g     | 400 <sub>g</sub>  | 21m     |                                                                                                |
|                                         | 500g     | 500 <sub>g</sub>  | 25m 30s |                                                                                                |
| ALI DI POLLO ALLA GRIGLIA<br>R. 15<br>▲ | 200g     | 200 <sub>g</sub>  | 15m     | C-1<br>A 2/3 del tempo totale,<br>girare                                                       |
|                                         | 300g     | 300 <sub>g</sub>  | 18m     |                                                                                                |
|                                         | 400g     | 400 <sub>g</sub>  | 21m     |                                                                                                |
|                                         | 500g     | 500 <sub>g</sub>  | 24m     |                                                                                                |
| PATATE ARROSTO<br>R. 16<br>▲            | 200g     | 200 <sub>g</sub>  | 12m     | C-2<br>A 2/3 del tempo totale,<br>girare                                                       |
|                                         | 300g     | 300 <sub>g</sub>  | 15m     |                                                                                                |
|                                         | 400g     | 400 <sub>g</sub>  | 18m     |                                                                                                |
| PANCETTA ARROSTO<br>R. 17<br>▲          | 50g      | 50 <sub>g</sub>   | 12m     | G<br>Grill                                                                                     |
|                                         | 80g      | 80 <sub>g</sub>   | 15m     |                                                                                                |
|                                         | 100 g    | 100 <sub>g</sub>  | 18m     |                                                                                                |
| SALSICCIA<br>R. 18<br>▲                 | 100 g    | 100 <sub>g</sub>  | 8m      | C-1<br>A 2/3 del tempo totale,<br>girare                                                       |
|                                         | 200g     | 200 <sub>g</sub>  | 10m     |                                                                                                |
|                                         | 300g     | 300 <sub>g</sub>  | 12m     |                                                                                                |
| SPIEDINI<br>R. 19<br>▲                  | 200g     | 200 <sub>g</sub>  | 12m     | C-1<br>A 2/3 del tempo totale,<br>girare                                                       |
|                                         | 300g     | 300 <sub>g</sub>  | 14m     |                                                                                                |
|                                         | 400g     | 400 <sub>g</sub>  | 17m     |                                                                                                |
|                                         | 500g     | 500 <sub>g</sub>  | 20m     |                                                                                                |
| SALMONE ALLA GRIGLIA<br>R. 20<br>▲      | 200g     | 200 <sub>g</sub>  | 15m     | C-2 (1/3 del tempo<br>totale)<br>G (2/3 del tempo totale)<br>A 2/3 del tempo totale,<br>girare |
|                                         | 300g     | 300 <sub>g</sub>  | 18m     |                                                                                                |
|                                         | 400g     | 400 <sub>g</sub>  | 21m     |                                                                                                |
|                                         | 500g     | 500 <sub>g</sub>  | 24m     |                                                                                                |

## MODALITÀ D'IMPIEGO



## SCONGELAMENTO PER PESO



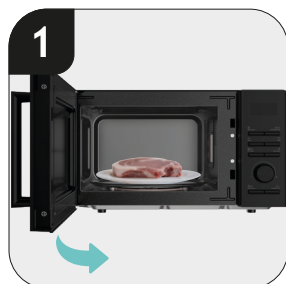
## SCONGELAMENTO PER TEMPO



# OROLOGIO



## COTTURA AUTOMATICA



# GRILL



# FERMARE/BLOCCARE

1

2

3

4

5

2

2

3

4

5

6

# FERMARE/BLOCCARE



# AVVIARE/+30S



EXPRESS



# ECO

---

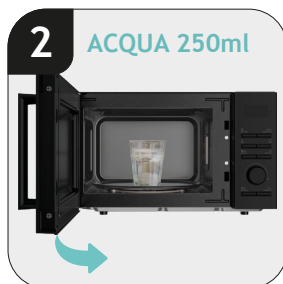


# DISATTIVARE AUDIO

---



## PULIZIA AUTOMATICA



# PULIZIA

| METODO<br>COMPONENTI                                                              |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✓                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |

# MENÙ GRILL

| MENÙ GRILL                                                                          | PERCENTUALE POTENZA DI USCITA DEL MICROONDE | PERCENTUALE POTENZA DI USCITA DEL GRILL | POTENZA |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------------------|---------|
|  | /                                           | 100%                                    | 1000W   |
|  | 30%                                         | 70%                                     | 955W    |
|  | 55%                                         | 45%                                     | 918W    |

## ISTRUZIONI PER UN USO SICURO

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA  
 LEGGERE CON ATTENZIONE E CONSERVARE PER CONSULTAZIONI FUTURE  
 SOLO PER USO DOMESTICO  
 CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

**ATTENZIONE:** Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, il forno a microonde non deve essere utilizzato fino a quando non sarà riparato da una persona qualificata.

**ATTENZIONE:** È pericoloso per chiunque non sia una persona qualificata effettuare operazioni di manutenzione o riparazione che comportino la rimozione di qualsiasi copertura che protegga dall'esposizione all'energia a microonde.

**ATTENZIONE:** Non riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori sigillati, poiché potrebbero esplodere.

01.Utilizzare solo utensili adatti all'uso nel forno a microonde.

02.Non è consentito usare contenitori metallici per alimenti e bevande durante la cottura nel microonde.

### **Modalità microonde:**

Utilizzare solo materiali resistenti al calore, come ceramica, vetro o plastica.

### **Modalità grill o combinata**

### **grill:**

Utilizzare ceramica o vetro resistenti al calore e la griglia.

03.Quando si riscaldano alimenti in contenitori di plastica o carta, sorvegliare il forno a microonde per evitare il rischio di incendio.

04.Il forno a microonde è destinato al riscaldamento di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti o indumenti e il riscaldamento di cuscini termici, pantofole, spugne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesioni, accensione o incendio.

05.Se si osserva del fumo, spegnere o scollegare l'apparecchio e mantenere chiusa la porta per soffocare eventuali fiamme. Il riscaldamento di bevande nel microonde può provocare ebollizione esplosiva ritardata; prestare quindi attenzione quando si maneggia il contenitore.

06.Il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere

mescolato o agitato e la temperatura controllata prima della somministrazione per evitare scottature.

07. Le uova con il guscio e le uova sode intere non devono essere riscaldate nel forno a microonde, poiché possono esplodere, anche dopo la fine del riscaldamento.

08. La mancata pulizia del forno a microonde può provocare il deterioramento della superficie, ridurre la durata dell'apparecchio e, in alcuni casi, generare situazioni pericolose.

09. L'apparecchio non deve essere collocato all'interno di un mobile. Lo spazio libero al di sopra della superficie superiore deve essere di almeno 20 cm. L'altezza di installazione del forno a microonde dal pavimento deve essere di almeno 85 cm.

10. Prestare attenzione a non spostare il piatto girevole quando si rimuovono i contenitori dall'apparecchio.

11. L'apparecchio non deve essere pulito con un pulitore a vapore.

**ATTENZIONE:** I bambini devono utilizzare il forno a microonde solo sotto la supervisione di un adulto, a causa delle temperature elevate generate.



Le superfici sono soggette a riscaldamento durante l'uso. Non toccare.

12. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo centro di assistenza o da una persona qualificata equivalente, per evitare qualsiasi rischio.

13. Questo apparecchio non è destinato a essere utilizzato da bambini di età inferiore a 8 anni, né da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto istruzioni adeguate sull'uso sicuro dell'apparecchio e compreso i pericoli connessi.

14. Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio.

15. Pulizia e manutenzione non possono essere eseguite da bambini senza sorveglianza da parte di una persona responsabile.

### ❗ AVVERTENZA

Il forno a microonde deve essere pulito regolarmente e qualsiasi residuo di cibo deve essere rimosso.

### ⚠ AVVERTENZA

Scollegare e rimuovere il cavo di alimentazione dalla spina alla parete prima di

procedere con la pulizia. Pulire il prodotto dopo che si è raffreddato. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi durante la pulizia.

La mancata pulizia del forno a microonde può provocare il deterioramento della superficie, ridurre la durata dell'apparecchio e, in alcuni casi, generare situazioni pericolose.

Non utilizzare mai detergenti, benzina, polvere abrasiva o spugne metalliche per pulire qualsiasi parte dell'apparecchio.

## **SUGGERIMENTI PER LA PULIZIA**

**Dettagli su come pulire le guarnizioni dello sportello, la cavità e le parti adiacenti:**

### **Esterno:**

Pulire la parte esterna con un panno morbido inumidito.

### **Sportello:**

Con un panno morbido inumidito, pulire lo sportello e il vetro.

Pulire le guarnizioni dello sportello e le parti adiacenti per rimuovere eventuali liquidi fuoriusciti o schizzi. Pulire il pannello di controllo con un panno morbido leggermente inumidito.

**Dettagli su come pulire le superfici a contatto diretto**

**con il cibo:**

### **Pareti interne:**

Pulire le superfici interne con un panno morbido inumidito.

Pulire la copertura della guida d'onda per rimuovere eventuali schizzi di cibo.

### **Piatto girevole / Anello di rotazione:**

Lavare con acqua e sapone neutro.

Risciacquare con acqua pulita e lasciare asciugare completamente.

Lavare in lavastoviglie.

### **Asse di rotazione:**

Pulire le superfici con un panno morbido inumidito.

## **▲ AVVERTENZA**

Dopo l'utilizzo, pulire la copertura della guida d'onda con un panno umido e poi passare un panno asciutto per rimuovere eventuali schizzi di cibo e grasso.

Il grasso accumulato può surriscaldarsi e generare fumo o prendere fuoco.

16. Questo apparecchio è destinato ad uso domestico e applicazioni simili, come:

- spazi per cucine riservate al personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
- agriturismi;
- da clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
- bed and breakfast.

La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando

l'apparecchio è in funzione.

17. Non immergere direttamente il piatto in vetro in acqua fredda dopo l'uso. Deve raffreddarsi per almeno 20 minuti, poi può essere immerso in acqua per evitare che si crepi.

18. Apparecchiature ISM del Gruppo 2 dell'apparecchio del Gruppo 2 di Classe B: Il gruppo 2 include tutte le apparecchiature ISM in cui l'energia a radiofrequenza è generata e/o utilizzata intenzionalmente sotto forma di radiazione elettromagnetica per il trattamento dei materiali, nonché le apparecchiature

per elettroerosione (EDM) e saldatura ad arco.

L'apparecchiatura di Classe B è adatta all'uso in ambienti domestici e in strutture direttamente collegate a una rete elettrica a bassa tensione che alimenta edifici destinati a scopi domestici.

19. 20 minuti dopo essere stato collegato alla corrente e senza ulteriori operazioni, oppure al termine del funzionamento, l'apparecchio entra immediatamente in modalità di standby. Il consumo di energia in modalità di standby non supera 0,8 W.

#### Smaltimento corretto di questo prodotto



Questo simbolo indica che questo prodotto non deve essere smaltito insieme agli altri rifiuti domestici in tutta l'UE. Per prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclarlo in modo responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di raccolta e reso oppure contattare il rivenditore presso cui il prodotto è stato acquistato. Può smaltire questo prodotto in modo sicuro per l'ambiente.



Questo prodotto è conforme alle Direttive Europee 2014/35/EU, 2014/30/EU e 2011/65/EU.

CANDY HOOVER GROUP SRL  
via Privata Eden Fumagalli snc  
20861 Brugherio (MB) - ITALY

## 2. INFORMAZIONI GENERALI SUL FORNO A MICROONDE

### 1) Chiusura della porta

Il forno a microonde deve avere lo sportello chiuso correttamente per poter funzionare.

### 2) Finestra di visualizzazione

Consente agli utenti di monitorare lo stato della cottura.

### 3) Anello di rotazione

Il piatto girevole in vetro poggia sulle sue ruote; supporta il piatto girevole mantenendolo in equilibrio mentre ruota.

### 4) Asse di rotazione

Il piatto girevole in vetro poggia sull'asse; il motore sottostante fa ruotare il piatto girevole.

### 5) Piatto girevole

Il cibo poggia sul piatto girevole, la sua rotazione durante il funzionamento consente una cottura uniforme del cibo.

## ⚠ AVVERTENZA

- Posizionare prima l'anello di rotazione
- Fissare il piatto girevole sull'asse di rotazione e

assicurarsi che sia agganciato correttamente.

### 6) Pannello di controllo

- a. Pulsante Microonde
- b. Pulsante Scongelo/Orologio
- c. Pulsante menu
- d. Pulsante Grill
- e. Pulsante Eco/Disattivare audio
- f. Pulsante Pulizia automatica
- g. Pulsante Fermare/Bloccare
- h. Pulsante Avviare/+30s

### 7) Griglia

Utilizzata per posizionare il cibo per la cottura al forno.

### 8) Copertura della guida d'onda

Si trova all'interno del forno a microonde, accanto alla parete del pannello di controllo.

## ⚠ AVVERTENZA

Non rimuovere mai la copertura della guida d'onda.

## 3. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

### 1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.

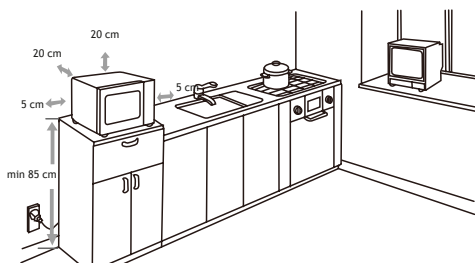
Se sul forno a microonde è presente una pellicola di sicurezza, rimuoverla prima di utilizzare l'apparecchio. Verificare attentamente l'eventuale presenza di danni. Se presenti, informare immediatamente il distributore o rivolgersi al centro di assistenza del produttore.

2. Il forno a microonde deve essere posizionato in ambienti asciutti e privi di agenti corrosivi, lontano da fonti di calore e umidità, come fornelli a gas o serbatoi d'acqua.

3. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e resistente al calore per garantire una ventilazione sufficiente. La distanza tra la parte posteriore del forno a microonde e la parete deve essere di almeno 20 cm, quella tra la parte laterale e la parete deve essere di almeno 5 cm e la distanza libera sopra la superficie superiore di almeno 20 cm. L'altezza del forno a microonde da terra deve essere di almeno 85 cm.

4. Il forno a microonde deve essere posizionato lontano da TV, radio o antenne perché potrebbero verificarsi interferenze audio o video. La distanza deve essere superiore a 5 m.

5. L'apparecchio deve essere posizionato in modo che la spina sia accessibile e deve garantire una buona messa a terra in caso di dispersione, si può formare un loop di massa per



evitare scosse elettriche.

6. Il forno a microonde deve essere utilizzato con lo sportello chiuso.

7. Il forno a microonde non deve essere posizionato all'interno di un mobile. Il forno a microonde è destinato all'utilizzo a libera installazione.

8. Nella cavità del forno a microonde o sull'elemento riscaldante possono rimanere residui di cottura od olio, quindi di solito se ne percepirà l'odore, anche accompagnato da un leggero fumo. È normale e non si verificherà più dopo qualche utilizzo. Tenere lo sportello o il vetro aperti per garantire una buona ventilazione. Si raccomanda vivamente di posizionare una tazza d'acqua nella cavità e di impostare una potenza elevata per più volte prima del primo utilizzo.

## 4. UTILIZZO DEL FORNO A MICROONDE

### 1. PRIMA DELLA COTTURA

Il display si accende quando l'apparecchio viene collegato all'alimentazione, quindi entra in modalità standby e mostra 1:00.

### 2. FUNZIONAMENTO DEL MICROONDE

Premere il pulsante “” e selezionare la potenza a microonde desiderata. Ruotare la manopola per aumentare o diminuire il tempo di cottura: l'intervallo di tempo selezionabile va da 0:10 a 60:00. Dopo aver selezionato il tempo, premere il pulsante “.30” per avviare il programma. Un avviso acustico indicherà che il programma è terminato. Ci sono 5 livelli di potenza a microonde: 850 W, 680 W, 425 W, 255 W e 85 W, rispettivamente.

| LIVELLO DI POTENZA | POTENZA | APPLICAZIONE                                  |
|--------------------|---------|-----------------------------------------------|
| ALTO               | 850W    | Applicabile per una cottura rapida e completa |
| Medio-Alto         | 680W    | Applicabile per una cottura rapida e media    |
| Med (Medio)        | 425W    | Applicabile per la cottura al vapore          |
| Medio-Basso        | 255W    | Applicabile per scongelare il cibo            |
| BASSO              | 85W     | Applicabile per mantenere caldo               |

### ❗ AVVERTENZA

- Il tempo massimo che è possibile impostare è di 60 minuti.
- Non utilizzare mai la griglia durante la cottura a microonde.
- Non utilizzare mai il forno a microonde vuoto.
- Alla potenza a microonde massima, il forno a microonde ridurrà automaticamente la potenza dopo 9 minuti per allungare la vita utile dell'apparecchio.
- Se occorre girare il cibo durante un programma, aprire lo sportello, girare il cibo e richiuderlo. Premere quindi il pulsante “.30” una volta e il programma di cottura preimpostato continuerà.
- Se si vuole rimuovere il cibo prima del tempo preimpostato, è necessario premere il pulsante “/🌀” una volta per annullare il programma preimpostato.

### OPERATIVITÀ

- Collegare il cavo
  - Non bloccare la ventilazione.
- Posizionare il cibo sul piatto girevole in vetro e chiudere lo sportello.
  - Il cibo deve essere contenuto in un utensile.
  - Non far funzionare il forno a microonde senza carico, altrimenti potrebbe danneggiarsi.
- Selezionare il livello di potenza a microonde desiderato.
- Il forno a microonde inizia a funzionare. Se è necessario sospendere il programma, basta aprire lo sportello in qualsiasi momento e chiuderlo per far ripartire il programma.
- Quando scade il tempo e termina la cottura, il forno a microonde produce un segnale acustico e la lampada interna si spegne automaticamente.
- Quando si toglie il cibo cotto dal forno a microonde, si consiglia di indossare dei guanti e di prestare attenzione. Non toccare la parete interna della cavità.

### 3. SCONGELAMENTO E OROLOGIO

#### 3.1 SCONGELAMENTO

Ci sono due modalità di scongelamento: dEF1 e dEF2, rispettivamente. dEF1 è per lo scongelamento in base al peso, mentre dEF2 è per lo scongelamento in base al tempo. Premere questo pulsante una volta per selezionare lo scongelamento in base al peso oppure due volte per selezionare lo scongelamento in base al tempo; il display mostrerà “dEF1” o “dEF2”. Ruotare la manopola per selezionare il peso del cibo o il tempo per lo scongelamento. L'intervallo di peso opzionale di dEF1 va da 100 g a 1.500 g, mentre l'intervallo di tempo opzionale di dEF2 va da 0:10 a 60:00. Dopo aver selezionato lo scongelamento in base al peso o al tempo, premere il pulsante “.30” per avviare la procedura di scongelamento. Un avviso acustico indicherà che il programma è terminato. Nella modalità di scongelamento dEF1 (per peso), il forno a microonde emette un segnale acustico a metà programma per chiedere di girare il cibo.

### ❗ AVVERTENZA

- Per ottenere una cottura uniforme, è necessario girare il cibo durante il programma.
- In genere lo scongelamento richiede più tempo rispetto alla cottura del cibo.

- c. Se il cibo può essere tagliato con un coltello, lo scongelamento può essere considerato completato.
- d. Il cibo scongelato deve essere consumato prima possibile. Si sconsiglia di rimetterlo in frigorifero o di ricongelarlo.

### 3.2 OROLOGIO (Orologio a 24 ore)

In modalità standby, tenere premuto il pulsante “/☉” per più di 3 secondi per accedere all'interfaccia di impostazione dell'orologio. Le ore visualizzate sul display lampeggiano e viene emesso il segnale acustico. È possibile impostare le ore ruotando la manopola. Dopo aver impostato le ore, premere brevemente il pulsante “<sub>30"</sub>” per confermare e passare alla modalità di impostazione dei minuti. Il display mostra i minuti lampeggianti. È possibile impostare i minuti ruotando la manopola.

Dopo aver impostato i minuti, premere di nuovo il pulsante “<sub>30"</sub>” per confermare e il forno a microonde uscirà automaticamente dalla modalità di impostazione dell'orologio.

### 4. COTTURA AUTOMATICA

Sono disponibili 20 menù automatici A.1-A.20: Patate, Pasta, Pizza, Popcorn, Verdura, Bevanda, Carne, Pesce, Riscaldamento, Pane, Zuppa, Burro (fuso), Pollo alla griglia, Bistecca alla griglia, Ali di pollo alla griglia, Patate arrosto, Pancetta arrosto, Salsiccia, Spiedini e Salmone alla griglia, rispettivamente. Premere il pulsante “” continuamente per selezionare il menù desiderato; la schermata del display mostra A.1-A.20.

Ruotare la manopola per selezionare la dimensione della porzione. Dopo aver selezionato la dimensione della porzione da cuocere, premere il pulsante “<sub>30"</sub>” per avviare il programma. Un avviso acustico indicherà che il programma è terminato.

| Display | Menù    | Metodo                                       |
|---------|---------|----------------------------------------------|
| A.1     | Patate  | Le opzioni di peso sono 250 g, 500 g e 750 g |
| A.2     | Pasta   | Le opzioni di peso sono 50 g, 100 g e 150 g  |
| A.3     | Pizza   | Le opzioni di peso sono 200 g e 400 g        |
| A.4     | Popcorn | L'opzione di peso è 100 g                    |
| A.5     | Verdura | Le opzioni di peso sono 200 g, 400 g e 600 g |

| Display | Menù                      | Metodo                                                                                  |
|---------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| A.6     | Bevanda                   | Le opzioni delle porzioni sono 1 tazza, 2 tazze o 3 tazze, ognuna di circa 250 ml.      |
| A.7     | Carne                     | Le opzioni di peso sono 200 g, 400 g e 600 g                                            |
| A.8     | Pesce                     | Le opzioni di peso sono 200 g, 400 g e 600 g                                            |
| A.9     | Riscaldamento             | Le opzioni di peso sono 200 g, 400 g, 600 g, 800 g e 1000 g                             |
| A.10    | Pane                      | Le opzioni di peso sono 100 g, 150 g e 200 g                                            |
| A.11    | Zuppa                     | Le opzioni delle porzioni sono 1 ciotola, 2 ciotole o 3 ciotole, ognuna di circa 250 g. |
| A.12    | Burro (fuso)              | Le opzioni di peso sono 100 g, 200 g e 300 g                                            |
| A.13    | Pollo alla griglia        | Le opzioni di peso sono 1000 g e 1200 g                                                 |
| A.14    | Bistecca alla griglia     | Le opzioni di peso sono 200 g, 300 g, 400 g e 500 g                                     |
| A.15    | Ali di pollo alla griglia | Le opzioni di peso sono 200 g, 300 g, 400 g e 500 g                                     |
| A.16    | Patate arrosto            | Le opzioni di peso sono 200 g, 300 g e 400 g                                            |
| A.17    | Pancetta arrosto          | Le opzioni di peso sono 50 g, 80 g e 100 g                                              |
| A.18    | Salsiccia                 | Le opzioni di peso sono 100 g, 200 g e 300 g                                            |
| A.19    | Spiedini                  | Le opzioni di peso sono 200 g, 300 g, 400 g e 500 g                                     |
| A.20    | Salmone alla griglia      | Le opzioni di peso sono 200 g, 300 g, 400 g e 500 g                                     |

## ! AVVERTENZA

a. La temperatura del cibo prima della cottura deve essere di 20-25 °C. Temperature del cibo più alte o più basse prima della cottura richiedono di aumentare o diminuire il tempo di cottura.

b. La temperatura, il peso e la forma del cibo influenzano molto i risultati della cottura. Se qualcuno dei fattori indicati differisce dal menù di cui sopra, modificare il tempo di cottura di conseguenza per ottenere risultati ottimali.

### 5. FUNZIONE GRILL

Ci sono tre modalità Grill: G., C-1 e C-2.

Sono: grill, combinazione 1 di grill e cottura a microonde e combinazione 2 di grill e cottura a microonde. Premere il pulsante  ripetutamente, selezionare la modalità desiderata e il display mostrerà le schermate "G.", "C-1" o "C-2". Ruotare la manopola per selezionare il tempo di cottura: l'intervallo di tempo va da 0:10 a 60:00. Dopo aver selezionato il tempo di cottura, premere il pulsante  per avviare il programma. Un avviso acustico indicherà che il programma è terminato.

|     |                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| G.  | Nella modalità Grill, la resistenza verrà attivata durante il tempo di funzionamento. Può essere usata per arrostitare carni sottili o carne di maiale, salsicce o ali di pollo, perché consente di ottenere una doratura uniforme. |
| C-1 | Combinazione di grill e cottura a microonde per il 30% a microonde e il 70% grill.                                                                                                                                                  |
| C-2 | Combinazione di grill e cottura a microonde per il 55% a microonde e il 45% grill.                                                                                                                                                  |

### 6. ECO E DISATTIVARE AUDIO

#### 6.1 ECO

In modalità standby, premendo il pulsante per attivare la modalità ECO il display si spegne. In modalità ECO, premendo qualsiasi pulsante per uscire dalla modalità ECO il display si riaccende.

#### 6.2 DISATTIVARE AUDIO

In modalità standby, se viene emesso il segnale acustico, tenere premuto questo pulsante per disattivare il segnale acustico. In modalità standby, se non viene emesso il segnale acustico, tenere premuto questo pulsante per attivare il segnale acustico.

### 7. PULIZIA AUTOMATICA

Pulizia automatica è una funzione di pulizia automatica che consente agli utenti di pulire la cavità.

In modalità standby, premere il pulsante  per selezionare la funzione di pulizia automatica e mettere 250 ml di acqua (in un recipiente) nella cavità. Premere il pulsante  per avviare il programma.

Un avviso acustico indicherà che il programma è terminato. Al termine del programma e una volta raffreddato il forno a microonde, pulire il forno a microonde con un panno morbido.

### 8. FERMARE

In qualsiasi momento durante l'impostazione della cottura, premere il pulsante  per annullare le impostazioni e tornare alla modalità standby. Durante un programma del forno a microonde, premere il pulsante  per metterlo in pausa. Premere di nuovo una volta il pulsante  per annullare la funzione e tornare alla modalità standby.

### 9. AVVIARE/+30s

Dopo aver impostato il tempo di cottura o il peso del cibo, premere il pulsante  per avviare immediatamente il forno a microonde. Se il forno a microonde è in funzione, tranne se in modalità di menù e in modalità di scongelamento per peso, premere il pulsante  per aumentare il tempo: ogni volta che viene premuto questo pulsante, il tempo aumenta di 30 secondi. In modalità Menù e in modalità Scongelamento per peso, il tempo è già impostato automaticamente e non può essere modificato. Se è in pausa, è possibile premere il pulsante  per continuare la modalità di cottura impostata in precedenza.

### 10. FUNZIONE DI BLOCCO DI SICUREZZA PER BAMBINI

Utilizzare questa funzione per bloccare il pannello di controllo durante la pulizia o per evitare che i bambini usino il forno a microonde senza la supervisione di un adulto. In questa modalità, tutti i pulsanti sono disattivati.

1) Impostare il blocco: In modalità standby, tenere premuto il pulsante  per più di 3 secondi per attivare la funzione di blocco di sicurezza per bambini. Tutti i pulsanti del forno a microonde non possono essere utilizzati, ad eccezione del pulsante .

2) Disabilitare il blocco: In modalità di blocco di sicurezza per bambini, tenere premuto il pulsante  per più di 3 secondi per annullare questa funzione. Tutti i pulsanti del forno a microonde sono tornati a funzionare normalmente.

## 5. LINEE GUIDA PER GLI UTENSILI

È obbligatorio utilizzare contenitori adatti e sicuri per la cottura a microonde.

I contenitori di ceramica, vetro o plastica resistenti al calore sono adatti per la cottura a microonde. Non utilizzare mai contenitori in metallo per la cottura a microonde e la cottura combinata perché potrebbero verificarsi delle scintille. È possibile considerare la tabella seguente come riferimento.

| MATERIALE DEL CONTENITORE     | MICROONDE | GRILL | MOD. COMBINATA | NOTE                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------|-----------|-------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ceramica resistente al calore | Si        | Si    | Si             | Non utilizzare mai ceramiche decorate con bordo metallico o smaltate. Si consiglia di utilizzare contenitori in ceramica, vetro resistente al calore e plastica in grado di sopportare temperature superiori a 120°C. |
| Plastica resistente al calore | Si        | No    | No             | Non può essere utilizzato per la cottura a microonde prolungata.                                                                                                                                                      |
| Vetro resistente al calore    | Si        | Si    | Si             |                                                                                                                                                                                                                       |
| Pellicola di plastica         | Si        | No    | No             | Non deve essere utilizzata durante la cottura di carne o braciole perché l'eccessivo calore potrebbe danneggiare la pellicola                                                                                         |
| Griglia                       | No        | Si    | Si             | La griglia può essere utilizzata solo in modalità grill e combinata                                                                                                                                                   |
| Contenitore in metallo        | No        | No    | No             | Non deve essere utilizzato nel forno a microonde. Le microonde non possono attraversare il metallo                                                                                                                    |
| lacca                         | No        | No    | No             | Poco resistente al calore. Non può essere utilizzato per la cottura ad alte temperature                                                                                                                               |
| Legno di bambù e carta        | No        | No    | No             | Poco resistente al calore. Non può essere utilizzato per la cottura ad alte temperature                                                                                                                               |

## 6. PULIZIA & MANUTENZIONE

### PULIZIA

#### MANUTENZIONE DEL FORNO A MICROONDE

#### ⚠ AVVERTENZA

Il forno a microonde deve essere pulito regolarmente e qualsiasi residuo di cibo deve essere rimosso.

#### ⚠ AVVERTENZA

a. Scollegare e rimuovere il cavo di alimentazione dalla spina alla parete prima di procedere con la pulizia.

Pulire il prodotto dopo che si è raffreddato. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi durante la pulizia.

b. La mancata pulizia del forno a microonde può provocare il deterioramento della superficie, ridurre la durata dell'apparecchio e, in alcuni casi, generare situazioni pericolose.

c. Non utilizzare mai detergenti, benzina, polvere

abrasiva o spugne metalliche per pulire qualsiasi parte dell'apparecchio.

d. Non rimuovere la copertura della guida d'onda.

e. Se il forno a microonde viene utilizzato per molto tempo, potrebbero esserci odori strani al suo interno. Seguendo 3 metodi possono essere eliminati:

1) Posizionare qualche fettina di limone in una tazza, quindi riscaldare con potenza a microonde elevata per 2-3 minuti.

2) Posizionare una tazza di tè nero nel forno a microonde, quindi riscaldare con potenza a microonde elevata.

3) Mettere qualche scorza d'arancia nel forno a microonde, quindi riscaldarle con potenza a microonde elevata per 1 minuto.

f. Quando il prodotto non viene utilizzato, deve essere posizionato in un ambiente più asciutto e ventilato possibile.

## ⚠ AVVERTENZA

Dettagli su come pulire le superfici a contatto diretto con il cibo:

Dopo l'utilizzo, pulire la copertura della guida d'onda con un panno umido e poi passare un panno asciutto per rimuovere eventuali schizzi di cibo e grasso.

Il grasso accumulato può surriscaldarsi e generare fumo o prendere fuoco.

### SUGGERIMENTI PER LA PULIZIA

Dettagli su come pulire le guarnizioni dello sportello, la cavità e le parti adiacenti:

#### Esterno:

Pulire la parte esterna con un panno morbido inumidito.

#### Sportello:

Con un panno morbido inumidito, pulire lo sportello e il vetro.

Pulire le guarnizioni dello sportello e le parti adiacenti per rimuovere eventuali liquidi fuoriusciti o schizzi.

Pulire il pannello di controllo con un panno morbido leggermente inumidito.

#### Pareti interne:

Pulire le superfici interne con un panno morbido inumidito.

Pulire la copertura della guida d'onda per rimuovere eventuali schizzi di cibo.

#### Piatto girevole / Anello di rotazione:

Lavare con acqua e sapone neutro.

Risciacquare con acqua pulita e lasciare asciugare completamente.

Lavare in lavastoviglie.

#### Asse di rotazione:

Pulire le superfici con un panno morbido inumidito.

## 7. CONNESSIONE ALL'APP "hOn"

1. È possibile connettere questo prodotto con altri prodotti utilizzando l'app hOn.
2. Scansionare il codice QR, scaricare e installare l'app hOn. Gli utenti che hanno già installato l'app hOn verranno reindirizzati direttamente alla pagina di connessione del dispositivo.
3. Se non si possiede l'app hOn, è possibile trovarla sull'app store. Si può quindi scaricarla e utilizzarla. Puoi continuare con quanto segue: "Aprire la home page dell'app hOn, cliccare su "+" nell'angolo in alto a destra della pagina e aggiungere i dispositivi seguendo le istruzioni dell'app."

#### ATTENZIONE:

A seconda dell'aggiornamento dell'App hOn, l'operazione da eseguire potrebbe nella pratica risultare leggermente diversa da quella descritta sopra.

Si consiglia di seguire le istruzioni utilizzando l'App hOn aggiornata.



Scansionare il codice QR,  
scaricare e installare l'app hOn

## 8. DATI TECNICI

|                                   |              |
|-----------------------------------|--------------|
| Connessione elettrica             | 230 V~ 50 Hz |
| Potenza in ingresso del microonde | 1320W        |
| Potenza in uscita del microonde   | 850W         |
| Potenza del grill                 | 1000W        |

## 9. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Questo elenco riassume i problemi più comuni che è possibile riscontrare con l'apparecchio. Se non si è in grado di risolvere il problema con le informazioni sotto riportate, contattare il più vicino centro di assistenza Candy.

| Problema                                                      | Possibile causa                                                                                                                                                                     | Soluzione                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Il microonde non funziona.                                    | L'apparecchio non è collegato alla corrente.                                                                                                                                        | Controllare che la spina sia inserita nella presa a muro.                                                      |
| Il forno a microonde emette scintille                         | Prodotti metallici o utensili da cucina a contatto con le pareti del vano cottura; anche in oggetti in ceramica con bordi in polvere d'oro o d'argento possono provocare scintille. | Non utilizzare utensili da cucina in metallo o con bordi metallici.                                            |
| Interrompere il funzionamento durante la cottura a microonde. | Il fusibile termico provoca l'apertura del circuito (magnetron); il motore della ventola non ruota.                                                                                 | Regolare l'interruttore della porta o l'interruttore del gancio di blocco; sostituire il motore della ventola. |
| La lampadina all'interno del vano cottura si spegne           | Filo allentato o filamento della lampadina; regolazione errata dell'interruttore del gancio di blocco; l'interruttore del gancio di blocco di primo livello è danneggiato.          | Estrarre il cavo della lampadina o sostituire la lampadina con una nuova.                                      |

Controllare quanto segue prima di richiedere l'assistenza.

1. Versare una tazza d'acqua (circa 150 ml) in un contenitore di vetro nel forno a microonde e chiudere bene lo sportello. La lampada del forno dovrebbe spegnersi se lo sportello è chiuso correttamente. Lasciare il forno a microonde in funzione per 1 minuto.
2. La lampadina si accende?
3. La ventola di raffreddamento funziona? (Posizionare la mano sopra le aperture di ventilazione posteriori.)

### 4. Il piatto ruota?

(Il piatto può ruotare in senso orario o antiorario. Questo è del abbastanza normale.)

### 5. L'acqua all'interno del forno è calda?

Se la risposta a una qualsiasi delle domande sopra riportate è "NO", controllare la presa a muro e il fusibile nel quadro elettrico.

Se sia la presa a muro sia il fusibile funzionano correttamente, **CONTATTARE IL CENTRO ASSISTENZA AUTORIZZATO PIÙ VICINO.**

## 10. INFORMAZIONI IMPORTANTI

### PARTI DI RICAMBIO

Utilizzare sempre parti di ricambio originali, che è possibile acquistare dal distributore locale. Quando si ordinano delle parti di ricambio, ricordarsi sempre di fornire il numero di modello dell'apparecchio utilizzato.

### QUALITÀ

Il controllo qualità è stato effettuato da enti indipendenti. I nostri prodotti vengono realizzati mediante un sistema di qualità che soddisfa i requisiti ISO 9001.

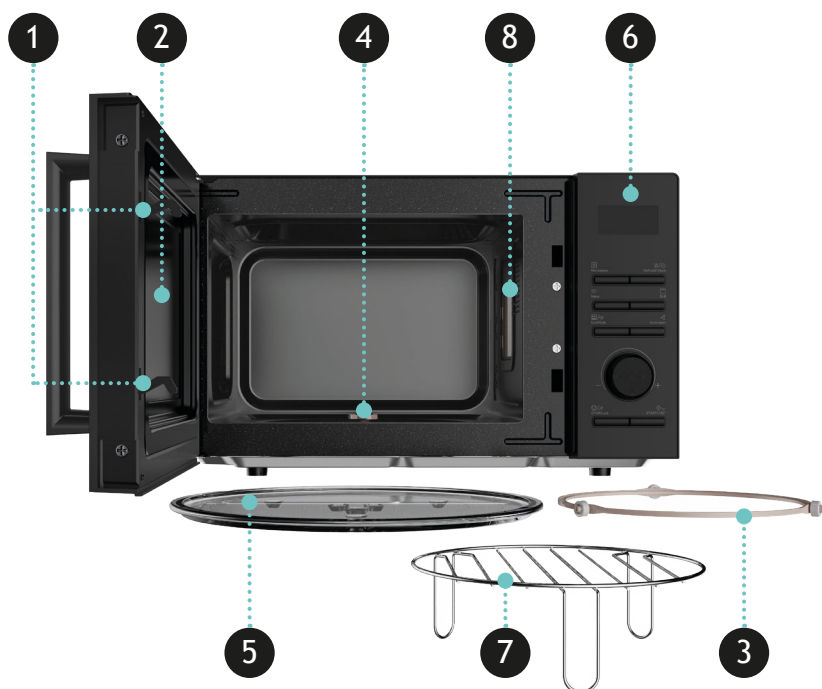
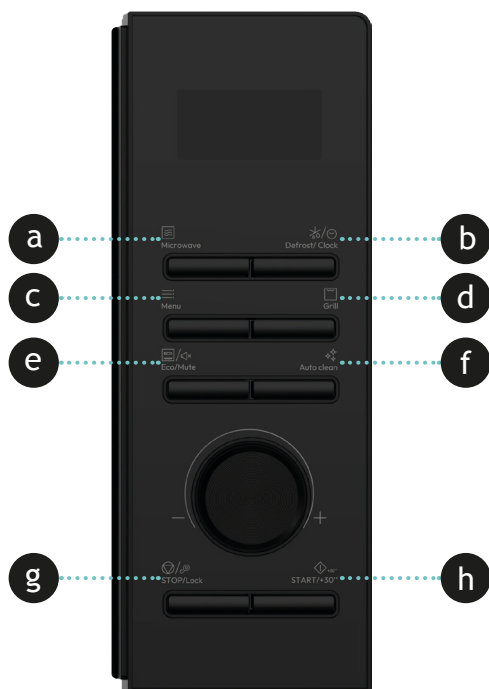
### REGOLAMENTO PER LA GARANZIA

Le condizioni di garanzia relative a questo apparecchio sono definite dal rappresentate nel Paese di vendita. Per conoscere in dettaglio le condizioni, rivolgersi al distributore presso il

quale l'apparecchio è stato acquistato.

Per ogni contestazione ai sensi dei termini della garanzia, è necessario mostrare la fattura o un documento di acquisto equivalente.

| EU 2023/826                                                                          |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Consumo in modalità Off                                                              | N.A.   |
| Consumo in modalità Standby                                                          | 0,8 W  |
| Consumo in modalità Standby con display informazioni                                 | N.A.   |
| Consumo in modalità Standby con connessione alla rete                                | N.A.   |
| Modalità Off con timer/Standby/Standby con display/Standby con connessione alla rete | 20 min |



MENU

| CATEGORIA             | PORÇÃO             | VISOR             | TEMPO  | POTÊNCIA |
|-----------------------|--------------------|-------------------|--------|----------|
| BATATA<br>A.1<br>⚠    | 250g               | 250 <sub>g</sub>  | 7m     | 850W     |
|                       | 500g               | 500 <sub>g</sub>  | 11m    |          |
|                       | 750g               | 750 <sub>g</sub>  | 16m    |          |
| MASSA<br>A.2<br>⚠     | 50g                | 50 <sub>g</sub>   | 14m    | 850W     |
|                       | 100g               | 100 <sub>g</sub>  | 18m    |          |
|                       | 150g               | 150 <sub>g</sub>  | 22m    |          |
| PIZZA<br>A.3<br>⚠     | 200g               | 200 <sub>g</sub>  | 3m     | 850W     |
|                       | 400g               | 400 <sub>g</sub>  | 5m 30s |          |
| PIPOCA<br>A.4<br>⚠    | 100g               | 100 <sub>g</sub>  | 2m 30s | 850W     |
| LEGUMES<br>A.5<br>⚠   | 200g               | 200 <sub>g</sub>  | 4m     | 850W     |
|                       | 400g               | 400 <sub>g</sub>  | 5m 30s |          |
|                       | 600g               | 600 <sub>g</sub>  | 7m     |          |
| BEBIDA<br>A.6<br>⚠    | 1 chávena (250ml)  | 1                 | 1m 20s | 850W     |
|                       | 2 xícaras (500ml)  | 2                 | 2m 40s |          |
|                       | 3 chávenas (750ml) | 3                 | 3m 50s |          |
| CARNE<br>A.7<br>⚠     | 200g               | 200 <sub>g</sub>  | 2m 30s | 850W     |
|                       | 400g               | 400 <sub>g</sub>  | 4m 30s |          |
|                       | 600g               | 600 <sub>g</sub>  | 7m     |          |
| PEIXE<br>A.8<br>⚠     | 200g               | 200 <sub>g</sub>  | 2m 20s | 850W     |
|                       | 400g               | 400 <sub>g</sub>  | 4m 10s |          |
|                       | 600g               | 600 <sub>g</sub>  | 6m     |          |
| REAQUECER<br>A.9<br>⚠ | 200g               | 200 <sub>g</sub>  | 2m     | 850W     |
|                       | 400g               | 400 <sub>g</sub>  | 3m 20s |          |
|                       | 600g               | 600 <sub>g</sub>  | 4m 40s |          |
|                       | 800g               | 800 <sub>g</sub>  | 6m 20s |          |
|                       | 1000g              | 1000 <sub>g</sub> | 7m 40s |          |
| PÃO<br>A.10<br>⚠      | 100g               | 100 <sub>g</sub>  | 35s    | 850W     |
|                       | 150g               | 150 <sub>g</sub>  | 55s    |          |
|                       | 200g               | 200 <sub>g</sub>  | 1m 20s |          |
| SOPA<br>A.11<br>⚠     | 1 tigela (250g)    | 1                 | 2m 20s | 850W     |
|                       | 2 tigelas (500g)   | 2                 | 4m 20s |          |
|                       | 3 tigelas (750g)   | 3                 | 6m 20s |          |

MENU

| CATEGORIA                                    | PORÇÃO | VISOR      | TEMPO   | POTÊNCIA                                                                         |
|----------------------------------------------|--------|------------|---------|----------------------------------------------------------------------------------|
| MANTEIGA<br>(DERRETIDA)<br>R. 12<br>▲        | 100g   | 100g<br>▲  | 1m 10s  | 425W                                                                             |
|                                              | 200g   | 200g<br>▲  | 1m 50s  |                                                                                  |
|                                              | 300g   | 300g<br>▲  | 3m      |                                                                                  |
| FRANGO<br>GRELHADO<br>R. 13<br>▲             | 1000g  | 1000g<br>▲ | 33m     | C-2<br>2/3 Tempo total para virar                                                |
|                                              | 1200g  | 1200g<br>▲ | 36m     |                                                                                  |
| BIFE<br>GRELHADO<br>R. 14<br>▲               | 200g   | 200g<br>▲  | 12m     | C-2 (1/3 do Tempo total)<br>G (2/3 do Tempo total)<br>2/3 Tempo total para virar |
|                                              | 300g   | 300g<br>▲  | 16m 30s |                                                                                  |
|                                              | 400g   | 400g<br>▲  | 21m     |                                                                                  |
|                                              | 500g   | 500g<br>▲  | 25m 30s |                                                                                  |
| ASAS DE<br>FRANGO<br>GRELHADAS<br>R. 15<br>▲ | 200g   | 200g<br>▲  | 15m     | C-1<br>2/3 Tempo total para virar                                                |
|                                              | 300g   | 300g<br>▲  | 18m     |                                                                                  |
|                                              | 400g   | 400g<br>▲  | 21m     |                                                                                  |
|                                              | 500g   | 500g<br>▲  | 24m     |                                                                                  |
| BATATA ASSADA<br>R. 16<br>▲                  | 200g   | 200g<br>▲  | 12m     | C-2<br>2/3 Tempo total para virar                                                |
|                                              | 300g   | 300g<br>▲  | 15m     |                                                                                  |
|                                              | 400g   | 400g<br>▲  | 18m     |                                                                                  |
| BACON ASSADO<br>R. 17<br>▲                   | 50g    | 50g<br>▲   | 12m     | G<br>Grelha                                                                      |
|                                              | 80g    | 80g<br>▲   | 15m     |                                                                                  |
|                                              | 100g   | 100g<br>▲  | 18m     |                                                                                  |
| SALSICHA<br>R. 18<br>▲                       | 100g   | 100g<br>▲  | 8m      | C-1<br>2/3 Tempo total para virar                                                |
|                                              | 200g   | 200g<br>▲  | 10m     |                                                                                  |
|                                              | 300g   | 300g<br>▲  | 12m     |                                                                                  |
| ESPETADAS<br>R. 19<br>▲                      | 200g   | 200g<br>▲  | 12m     | C-1<br>2/3 Tempo total para virar                                                |
|                                              | 300g   | 300g<br>▲  | 14m     |                                                                                  |
|                                              | 400g   | 400g<br>▲  | 17m     |                                                                                  |
|                                              | 500g   | 500g<br>▲  | 20m     |                                                                                  |
| SALMÃO<br>GRELHADO<br>R. 20<br>▲             | 200g   | 200g<br>▲  | 15m     | C-2 (1/3 do Tempo total)<br>G (2/3 do Tempo total)<br>2/3 Tempo total para virar |
|                                              | 300g   | 300g<br>▲  | 18m     |                                                                                  |
|                                              | 400g   | 400g<br>▲  | 21m     |                                                                                  |
|                                              | 500g   | 500g<br>▲  | 24m     |                                                                                  |

## COMO UTILIZAR



## DESCONGELAR POR PESO



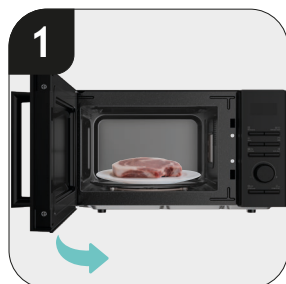
## DESCONGELAR POR TEMPO



# RELÓGIO



## COZINHAR AUTOMÁTICO



# GRELHADOR



# PARAR/BLOQUEAR

1

2

SELECIONAR POTÊNCIA

850<sup>W</sup>

Microwave

Defrost/ Clock

Menu

Grill

3

DEFINIR TEMPO

4

PARAR

STOP/Lock

START

5

EM ESPERA

2

1

2

SELECIONAR POTÊNCIA

850<sup>W</sup>

Microwave

Defrost/ Clock

Menu

Grill

3

DEFINIR TEMPO

4

INICIAR

STOP/Lock

START/+30"

5

6

PARAR

STOP/Lock

START

# PARAR/BLOQUEAR



# INICIAR/+30S

1



2



# RÁPIDO



# ECO

---

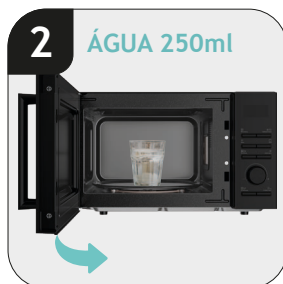


# MUTE

---



## LIMPEZA AUTOMÁTICA



# LIMPAR

| MÉTODO \ COMPONENTES                                                              |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✓                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |

# MENU DO GRELHADOR

| MENU DO GRELHADOR                                                                       | RELAÇÃO DE SAÍDA DE MICRO-ONDAS | RELAÇÃO DE SAÍDA DO GRELHADOR | POTÊNCIA |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|----------|
|      | /                               | 100%                          | 1000W    |
|  - 1 | 30%                             | 70%                           | 955W     |
|  - 2 | 55%                             | 45%                           | 918W     |

## INSTRUÇÕES PARA UMA UTILIZAÇÃO SEGURA

---

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA  
LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA CONSULTA FUTURA  
APENAS PARA USO DOMÉSTICO  
GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

**AVISO:** Se a porta ou as vedações da porta estiverem danificadas, o forno não deve ser operado até que seja reparado por uma pessoa especializada.

**AVISO:** É perigoso que qualquer pessoa que não seja especializada realize qualquer operação de manutenção ou reparação que envolva a remoção de qualquer tampa que ofereça proteção contra a exposição à energia de micro-ondas.

**AVISO:** Líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes selados, pois podem explodir.

01. Use apenas utensílios adequados para usar em fornos micro-ondas.

02. Recipientes metálicos para alimentos e bebidas não são permitidos durante a cozedura no micro-ondas.

**Modo micro-ondas:**  
Use apenas materiais resistentes ao calor, como cerâmica, vidro ou plástico.

**Modo grelhador ou combinado:**

Use cerâmica ou vidro resistentes ao calor e a grelha.

03. Ao aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, fique atento ao micro-ondas devido à possibilidade de ignição.

04. O forno de micro-ondas destina-se ao aquecimento de alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou roupas e o aquecimento de almofadas térmicas, chinelos, esponjas, panos úmidos e similares podem acarretar risco de ferimentos, ignição ou incêndio.

05. Se observar fumo, desligue ou desconecte o aparelho e mantenha a porta fechada para abafar quaisquer chamas. O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode causar ebulição eruptiva retardada; portanto, tenha cuidado ao manusear o recipiente.

06. O conteúdo de garrafas e frascos de alimentos para bebé deve ser mexido ou agitado, e a temperatura deve ser verificada antes de alimentar, para evitar queimaduras.

07. Ovos com casca e ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos em fornos de micro-ondas, pois podem explodir, mesmo após o término do aquecimento.

08. A falta de limpeza adequada do forno de micro-ondas pode levar à deterioração da superfície, o que pode afetar negativamente a vida útil do aparelho e possivelmente resultar numa situação perigosa.

09. O aparelho não deve ser colocado num armário. A distância livre acima da superfície superior deve ser de pelo menos 20 cm. A altura do micro-ondas em relação ao chão deve ser de pelo menos 85 cm.

10. Preste atenção para não deslocar o prato giratório ao retirar recipientes do aparelho.

11. O aparelho não deve ser limpo com um aparelho de limpeza a vapor.

**AVISO:** As crianças só devem usar o forno de micro-ondas sob a supervisão de um adulto devido às altas temperaturas geradas.



As superfícies podem aquecer durante a utilização. Não tocar.

12. Caso o cabo de alimentação esteja danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou por uma pessoa qualificada para evitar quaisquer riscos.

13. Este aparelho pode ser usado por crianças a partir de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, desde que tenham sido supervisionadas ou instruídas quanto ao uso seguro do aparelho e compreendam os riscos envolvidos.

14. As crianças não devem brincar com o aparelho.

15. A limpeza e a manutenção pelo usuário não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

### ❶ CUIDADO

O forno de micro-ondas deve ser limpo regularmente e quaisquer depósitos de alimentos devem ser removidos.

### ▲ AVISO

Desconecte e remova o cabo de alimentação da tomada antes de realizar a limpeza. Limpe o produto depois que ele esfriar. Não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos ao limpar.

A falta de limpeza adequada do forno de micro-ondas pode levar à deterioração da superfície, o que pode afetar negativamente a vida útil do aparelho e possivelmente resultar numa situação perigosa.

Nunca utilize detergente forte, gasolina, pó abrasivo ou escova de metal para limpar qualquer parte do aparelho.

## **DICAS PARA LIMPEZA**

**Detalhes para a limpeza das vedações da porta, cavidade e partes adjacentes:**

**Exterior:**

Limpe a cavidade com um pano macio humedecido.

**Porta:**

Utilizando um pano macio humedecido, limpe a porta e a janela.

Limpe as vedações da porta e as partes adjacentes para remover qualquer derramamento ou pingo.

Limpe o painel de controlo com um pano macio levemente humedecido.

**Detalhes sobre como limpar as superfícies que entram em contato direto com os alimentos:**

**Paredes internas:**

Limpe as superfícies internas com um pano macio humedecido.

Limpe a tampa do guia de

ondas para remover qualquer pingo de comida.

**Prato giratório / Anel de rotação:**

Lave com água e sabão neutro.

Enxágue com água limpa e deixe secar completamente. Lave na máquina de lavar loiça.

**Eixo giratório:**

Limpe as superfícies com um pano macio humedecido.

## **▲ AVISO**

Após o uso, limpe a tampa do guia de ondas com um pano húmido e, em seguida, com um pano seco para remover restos de comida e gordura. A acumulação de gordura pode super-aquecer e causar fumo ou incendiar-se.

16. Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:

- cozinhas para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- casas de campo;
- por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
- ambientes do tipo pousada.

Os aparelhos não foram projetados para serem operados por meio de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

17. Não coloque diretamente o prato de vidro em água fria após a utilização. É preciso deixar arrefecer por pelo menos 20 minutos e depois colocá-lo na água para evitar que rache.

#### 18. Aparelhos do Grupo 2 Classe B, equipamentos ISM do Grupo 2:

o grupo 2 engloba todos os equipamentos ISM nos quais a energia de radiofrequência é intencionalmente gerada e/ou utilizada sob a forma de radiação eletromagnética para o tratamento de materiais, bem como equipamentos de eletroerosão (EDM) e de soldagem a arco.

Os equipamentos de Classe B são equipamentos adequados para uso em estabelecimentos domésticos e em estabelecimentos diretamente conectados a uma rede de alimentação de baixa tensão que abastece edifícios utilizados para fins domésticos.

19. 20 minutos após ser ligado na tomada e sem qualquer operação adicional, ou assim que o trabalho for concluído, o aparelho entra em modo de espera. O consumo de energia em modo de espera não excede 0,8W.

#### Descarte correto deste produto



Esta marcação indica que este produto não deve ser descartado juntamente com outros resíduos domésticos em toda a UE. Para evitar possíveis danos ao meio ambiente ou à saúde humana devido ao descarte inadequado de resíduos, recicle-o de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para devolver o seu dispositivo usado, utilize os sistemas de devolução e recolha ou contacte o revendedor onde o produto foi adquirido. Eles podem levar esse produto para reciclagem ambientalmente segura.



Este aparelho está em conformidade com as Diretivas Europeias 2014/35/UE, 2014/30/UE e 2011/65/UE.

CANDY HOOVER GROUP SRL  
via Privata Eden Fumagalli snc  
20861 Brugherio (MB) - ITALY

## 2. CONHEÇA O SEU MICRO-ONDAS

### 1) Bloqueio da porta

A porta do forno de micro-ondas deve estar devidamente fechada para que funcione.

### 2) Janela de visualização

Permitir que os usuários monitorem o andamento da cozedura.

### 3) Anel giratório

O prato giratório de vidro fica apoiado em rodas; sustentam o prato e ajudam a equilibrá-lo durante a rotação.

### 4) Eixo giratório

O prato de vidro apoia-se no eixo; o motor abaixo dele faz o prato giratório rodar.

### 5) Prato giratório

Os alimentos ficam sobre o prato giratório, a sua rotação durante o funcionamento ajuda a cozinhar os alimentos de forma uniforme.

## ! CUIDADO

- Coloque primeiro o anel giratório
- Encaixe a plataforma giratória no eixo

de rotação e certifique-se de que esteja devidamente encaixada.

### 6) Painel de controle

- Botão de micro-ondas
- Botão descongelar/relógio
- Botão de menu
- Botão grelhador
- Botão Eco/Mudo
- Botão de limpeza automática
- Botão Parar/Bloquear
- Botão iniciar/+30s

### 7) Grelha

Utilize para colocar os alimentos que estão sendo assados.

### 8) Cobertura do guia de ondas

Fica dentro do forno de micro-ondas, junto à parede do painel de controle.

## ! AVISO

Nunca remova a tampa do guia de ondas.

## 3. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

### 1. Remova todos os materiais da embalagem.

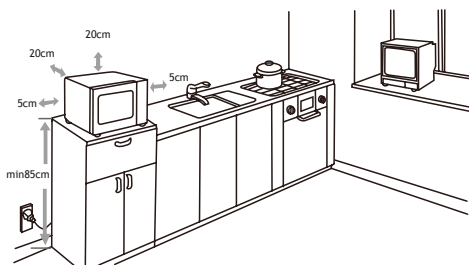
Se houver um filme protetor sobre o micro-ondas, remova-o antes do uso. Verifique cuidadosamente se há danos. Caso ocorra algum problema, notifique imediatamente o revendedor ou envie o produto para a assistência técnica do fabricante.

2. O forno de micro-ondas deve ser colocado num ambiente seco e não corrosivo, longe do calor e da humidade, como queimadores a gás ou reservatórios de água.

3. Coloque o aparelho em uma superfície estável, horizontal e resistente ao calor para garantir ventilação suficiente. A distância da parte traseira do forno de micro-ondas até a parede deve ser de pelo menos 20 cm, a lateral até a parede deve ser de pelo menos 5 cm e a distância livre acima da superfície superior deve ser de pelo menos 20 cm. A altura do forno de micro-ondas em relação ao chão deve ser de pelo menos 85 cm.

4. O forno de micro-ondas deve ser posicionado longe da TV, do Rádio ou da antena, pois isso pode causar interferências na imagem ou ruídos. A distância deve ser superior a 5m.

5. O aparelho deve ser posicionado de forma que a tomada seja acessível e deve garantir uma boa ligação à terra, pois em caso de fuga de corrente, pode-se formar um circuito de aterramento e evitar choque elétrico.



6. O forno de micro-ondas deve ser utilizado com a porta fechada.

7. O forno de micro-ondas não deve ser instalado dentro de um armário. O forno de micro-ondas foi projetado para ser usado de forma independente.

8. Como geralmente há resíduos de fabricação ou óleo na cavidade do forno de micro-ondas ou no elemento de aquecimento, é normal sentir um odor, ou até mesmo um fumo leve. É normal e não ocorrerá após várias utilizações. Mantenha a porta ou a janela aberta para garantir uma boa ventilação. É altamente recomendável colocar um copo de água na cavidade, ajustar para potência máxima e ligá-lo algumas vezes antes da primeira utilização.

## 4. USAR O FORNO MICRO-ONDAS

### 1. ANTES DE COZINHAR

O visor acende quando conectado à fonte de alimentação, em seguida entra em modo de espera e exibe 1:00.

### 2. FUNÇÃO MICRO-ONDAS

Pressione o botão “” e selecione a potência de micro-ondas desejada. Gire o botão para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura: o intervalo de tempo selecionável é de 0:10 a 60:00. Após selecionar o tempo, pressione o botão “” para iniciar o funcionamento. Um som indicará quando a operação estiver concluída.

Existem cinco níveis de potência de micro-ondas, 850W, 680W, 425W, 255W e 85W, respectivamente.

| NÍVEL DE POTÊNCIA | POTÊNCIA | APLICAÇÃO                                 |
|-------------------|----------|-------------------------------------------|
| ALTO              | 850W     | Ideal para cozedura rápida e completa     |
| M.Alto            | 680W     | Indicado para cozedura rápida média       |
| Méd               | 425W     | Indicado para cozinhar alimentos a vapor  |
| M.Baixo           | 255W     | Indicado para descongelar alimentos       |
| BAIXO             | 85W      | Indicado para manter os alimentos quentes |

### ❗ CUIDADO

- O tempo máximo que pode ser ajustado é de 60 minutos.
- Nunca utilize a grelha durante a cozedura na função de micro-ondas.
- Nunca ligue o forno de micro-ondas vazio.
- Na potência máxima do micro-ondas, o forno reduzirá automaticamente a potência após 9 minutos para prolongar a sua vida útil.
- Se precisar virar o alimento durante o funcionamento, abra a porta, vire o alimento e coloque-o de volta no lugar. Em seguida, pressione o botão “” uma vez e o procedimento de cozedura predefinido continuará.
- Se pretende retirar o alimento antes do tempo predefinido, pressione o botão “/” uma vez para cancelar o procedimento predefinido.

### OPERAÇÃO

- Conecte o cabo
  - Não bloqueie a ventilação.
- Coloque o alimento no prato giratório de vidro e feche a porta.
  - Os alimentos devem ser acondicionados num utensílio.
  - Não utilize o forno de micro-ondas sem carga, caso contrário, poderá danificá-lo.
- Selecione o nível de potência do micro-ondas desejado.
- O forno de micro-ondas começa a funcionar. Caso seja necessário interromper o processo no meio, basta abrir a porta a qualquer momento e fechá-la para retomar a operação.
- Quando o tempo limite e a cozedura terminar, o forno de micro-ondas emitirá um sinal sonoro e a luz interna também se apagará automaticamente.
- Recomenda-se o uso de luvas ao retirar os alimentos cozidos do forno de micro-ondas e ter cuidado. Não toque na parede interna da cavidade.

### 3. DESCONGELAR E RELÓGIO

#### 3.1 DESCONGELAR

Existem dois modos de descongelção, dEF1 e dEF2, respectivamente. dEF1 é para descongelar por peso e dEF2 é para descongelar por tempo. Pressione este botão uma vez para selecionar a descongelção por peso ou duas vezes para selecionar a descongelção por tempo, e o visor mostrará “dEF1” ou “dEF2”. Gire o botão para selecionar o peso do alimento ou o tempo de descongelção. A faixa de peso opcional do dEF1 é de 100g a 1500g, e a faixa de tempo opcional do dEF2 é de 0:10 a 60:00. Após selecionar a descongelção por peso ou tempo, pressione o botão “” para iniciar o processo de descongelção. Um som indicará quando a operação estiver concluída. No modo de descongelção dEF1 (por peso), o forno de micro-ondas emitirá um sinal sonoro na metade do ciclo para indicar que deve virar o alimento.

### ❗ CUIDADO

- É necessário virar os alimentos durante a preparação para obter uma cozedura uniforme.
- A descongelção geralmente leva mais tempo do que a cozedura do alimento.
- Se o alimento puder ser cortado com uma faca, o processo de descongelção pode ser considerado concluído.

d. Os alimentos descongelados devem ser consumidos o mais rápido possível. Não é recomendável colocá-lo de volta no frigorífico ou congelá-lo novamente.

### 3.2 RELÓGIO (relógio de 24 horas)

No modo de espera, pressione e segure o botão “/⊙” por mais de 3 segundos para entrar na interface de configuração do relógio.

O visor piscará durante algumas horas e um sinal sonoro será emitido. A hora pode ser ajustada girando o botão.

Após ajustar a hora, pressione o botão “-30-” rapidamente para confirmar e alternar para o modo de ajuste dos minutos. O visor começa a piscar em poucos minutos. Os minutos podem ser ajustados girando o botão.

Após definir os minutos, pressione o botão “-30-” novamente para confirmar e o forno de micro-ondas sairá automaticamente do modo de configuração do relógio.

### 4. COZINHAR AUTOMÁTICO

Existem 20 menus automáticos, de A.1 a A.20, que incluem batata, massa, pizza, pipocas, legumes, bebidas, carne, peixe, reaquecer, pão, sopa, manteiga (derretida), frango grelhado, bife grelhado, asas de frango grelhadas, batata assada, bacon assado, linguiça, espetadas e salmão grelhado, respectivamente. Pressione continuamente o botão “” para selecionar o menu desejado, o visor exibirá A.1-A.20.

Gire o botão para selecionar o tamanho da porção. Após selecionar o tamanho da porção a ser preparada, pressione o botão “-30-” para iniciar o processo. Um som indicará quando a operação estiver concluída.

| Visor | Menu    | Método                                              |
|-------|---------|-----------------------------------------------------|
| A.1   | Batata  | As opções de peso disponíveis são 250g, 500g e 750g |
| A.2   | Massa   | As opções de peso disponíveis são 50g, 100g e 150g  |
| A.3   | Pizza   | As opções de peso disponíveis são 200g e 400g       |
| A.4   | Pipocas | O peso disponível é 100g                            |
| A.5   | Legumes | As opções de peso são 200g, 400g e 600g             |

| Visor | Menu                     | Método                                                                                        |
|-------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| A.6   | Bebida                   | As porções opcionais são de 1 chávena, 2 chávenas ou 3 chávenas, cada uma com cerca de 250ml. |
| A.7   | Carne                    | As opções de peso são 200g, 400g e 600g                                                       |
| A.8   | Peixe                    | Os pesos opcionais são 200g, 400g e 600g                                                      |
| A.9   | Reaquecer                | Os pesos opcionais são 200g, 400g, 600g, 800g e 1000g                                         |
| A.10  | Pão                      | Os pesos opcionais são 100g, 150g e 200g                                                      |
| A.11  | Sopa                     | As porções opcionais são 1 tigela, 2 tigelas ou 3 tigelas, cada uma com cerca de 250g.        |
| A.12  | Manteiga (derretida)     | Os pesos opcionais são 100g, 200g e 300g                                                      |
| A.13  | Frango grelhado          | Os pesos opcionais são 1000g e 1200g                                                          |
| A.14  | Bife grelhado            | Os pesos opcionais são 200g, 300g, 400g e 500g                                                |
| A.15  | Asas de frango grelhadas | Os pesos opcionais são 200g, 300g, 400g e 500g                                                |
| A.16  | Batata assada            | Os pesos opcionais são 200g, 300g e 400g                                                      |
| A.17  | Bacon assado             | Os pesos opcionais são 50g, 80g e 100g                                                        |
| A.18  | Salsicha                 | Os pesos opcionais são 100g, 200g e 300g                                                      |
| A.19  | Espetadas                | Os pesos opcionais são 200g, 300g, 400g e 500g                                                |
| A.20  | Salmão grelhado          | Os pesos opcionais são 200g, 300g, 400g e 500g                                                |

## ! CUIDADO

a. A temperatura dos alimentos antes da cozedura deve ser de 20 a 25 °C. Temperaturas mais altas ou mais baixas dos alimentos antes da cozedura exigiriam aumentar ou diminuir o tempo de cozedura.

b. A temperatura, o peso e a forma dos alimentos influenciarão bastante os resultados da cozedura. Caso algum dos fatores listados seja diferente do menu acima, ajuste o tempo de cozedura de acordo para obter melhores resultados.

## 5. FUNÇÃO GRELHADOR

Existem três modos de Grelhador: G., C-1 e C-2. São grelhador, combinação 1 de grelhador e micro-ondas e combinação 2 de grelhador e micro-ondas. Pressione continuamente o botão , selecione o modo desejado e o visor exibirá “G.”, “C-1” ou “C-2” de acordo. Gire o botão para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura: o intervalo de tempo selecionável é de 0:10 a 60:00. Após selecionar o tempo de cozedura, pressione o botão  para iniciar o processo. Um som indicará quando a operação estiver concluída.

|     |                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| G.  | No modo grelhador, o elemento de aquecimento será energizado durante o tempo de funcionamento. É indicado para enrolar carnes finas, como carne de porco, linguiça e asas de frango, pois proporciona uma boa coloração marrom. |
| C-1 | Combinação de cozedura no grelhador e no micro-ondas, sendo 30% micro-ondas e 70% grelhador.                                                                                                                                    |
| C-2 | Combinação de cozedura no grelhador e no micro-ondas, sendo 55% micro-ondas e 45% grelhador.                                                                                                                                    |

## 6. ECO E MUDO

### 6.1 ECO

No modo de espera, pressione o botão para entrar no modo ECO e a tela será desligada. No modo ECO, pressione qualquer botão para sair do modo ECO e o visor acenderá.

### 6.2 MUTE

No modo de espera, se o sinal sonoro estiver acionado, pressione e mantenha pressionado este botão para o desligar. No modo de espera, se a campainha estiver silenciosa, pressione e mantenha pressionado este botão para ativar o sinal sonoro.

## 7. LIMPEZA AUTOMÁTICA

A função de autolimpeza facilita a limpeza da cavidade pelo utilizador.

Quando estiver em modo de espera, pressione o botão  para selecionar a função de limpeza automática e coloque 250ml de água (num recipiente) na cavidade. Pressione o botão  para começar a trabalhar. Um som indicará quando a operação estiver concluída. Após o terminar o programa e o forno de micro-ondas arrefecer, limpe-o com um pano macio.

## 8. PARAR

A qualquer momento durante as configurações de cozedura, pressione o botão  para cancelar as configurações e retornar ao estado de espera. Durante o funcionamento do forno de micro-ondas, pressione o botão  para pausar. Pressione o botão  novamente para cancelar a função e retornar ao estado de espera.

## 9. INICIAR/+30s

Após definir o tempo de cozedura ou o peso do alimento, pressione o botão  para iniciar o forno de micro-ondas imediatamente. Se o forno micro-ondas estiver em funcionamento, exceto nos modos de menu e de descongelação por peso, pressione o botão  para aumentar o tempo: cada vez que pressionar este botão, o tempo aumentará em 30s. No modo de menu e no modo de descongelação por peso, o tempo já foi definido automaticamente e não pode ser ajustado. Com o aparelho em pausa, pode pressionar o botão  para continuar o modo de cozedura previamente definido.

## 10. FUNÇÃO BLOQUEIO PARA CRIANÇAS

Utilize esta função para bloquear o painel de controlo durante a limpeza ou para impedir que as crianças utilizem o forno de micro-ondas sem supervisão.

Nesse modo, todos os botões estão desativados.

1) Definir bloqueio: No modo de espera, mantenha pressionado o botão  por mais de 3 segundos para ativar a função de trava para crianças. Todos os botões do forno de micro-ondas estão inoperantes, exceto o botão .

2) Desativar bloqueio: Com o bloqueio infantil ativado, pressione e segure o botão  por mais de 3 segundos para cancelar a função de bloqueio infantil. Todos os botões do forno de micro-ondas voltaram a funcionar normalmente.

## 5. GUIA DE UTENSÍLIOS

É obrigatório usar recipientes adequados e seguros para cozinhar no micro-ondas.

Recipientes feitos de cerâmica resistente ao calor, vidro ou plástico são adequados para cozinhar no micro-ondas. Nunca utilize recipientes de metal para cozinhar no micro-ondas ou em sistemas de cozedura combinados, pois há risco de faíscas. Pode usar a tabela abaixo como referência.

| MATERIAL DO RECIPIENTE       | MICRO-ONDAS | GRELHADOR | COMBI | NOTAS                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------|-------------|-----------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cerâmica resistente ao calor | Sim         | Sim       | Sim   | Nunca utilize cerâmica decorada com cantos metálicos ou esmaltados. Recomenda-se o uso de recipientes de cerâmica, vidro resistente ao calor e plástico que suportem temperaturas acima de 120°C |
| Plástico resistente ao calor | Sim         | Não       | Não   | Não pode ser usado para cozinhar no micro-ondas por longos períodos                                                                                                                              |
| Vidro resistente ao calor    | Sim         | Sim       | Sim   |                                                                                                                                                                                                  |
| Plástico filme               | Sim         | Não       | Não   | Não deve ser usado para cozinhar carne ou costeletas, pois o aquecimento excessivo pode danificar a película                                                                                     |
| Grelha                       | Não         | Sim       | Sim   | A grelha só pode ser usada nos modos grelhador e combinado                                                                                                                                       |
| Recipiente metálico          | Não         | Não       | Não   | Não deve ser utilizado em forno de micro-ondas. As micro-ondas não conseguem atravessar metal                                                                                                    |
| laca                         | Não         | Não       | Não   | Baixa resistência ao calor. Não pode ser usado para cozinhar em altas temperaturas                                                                                                               |
| Madeira e papel de bambu     | Não         | Não       | Não   | Baixa resistência ao calor. Não pode ser usado para cozinhar em altas temperaturas                                                                                                               |

## 6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

### LIMPEZA

#### CUIDADOS COM O FORNO DE MICRO-ONDAS

#### ⚠ CUIDADO

O forno de micro-ondas deve ser limpo regularmente e quaisquer depósitos de alimentos devem ser removidos.

#### ⚠ AVISO

a. Desconecte e remova o cabo de alimentação da tomada antes de realizar a limpeza.

Limpe o produto depois que ele esfriar. Não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos ao limpar.

b. A falta de limpeza adequada do forno de micro-ondas pode levar à deterioração da superfície, o que pode afetar negativamente a vida útil do aparelho e possivelmente resultar numa situação perigosa.

c. Nunca utilize detergente forte, gasolina, pó abrasivo ou escova de metal para limpar qualquer parte do aparelho.

d. Não remova a tampa do guia de ondas.

e. Quando o forno de micro-ondas é usado por muito tempo, podem surgir odores estranhos, os 3 métodos a seguir podem ajudar a eliminá-los:

1) Coloque várias fatias de limão numa chávena e aqueça em potência máxima no micro-ondas por 2 a 3 minutos.

2) Coloque uma chávena de chá preto no forno de micro-ondas e aqueça em potência máxima.

3) Coloque algumas cascas de laranja no forno de micro-ondas e aqueça-as em potência máxima por 1 minuto.

f. Quando o produto não estiver em utilização, deve ser guardado num local seco e bem ventilado.

## ⚠ AVISO

Detalhes sobre como limpar as superfícies que entram em contato direto com os alimentos:

Após o uso, limpe a tampa do guia de ondas com um pano húmido e, em seguida, com um pano seco para remover pingos de comida e gordura.

A acumulação de gordura pode super-aquecer e causar fumo ou incendiar-se.

### DICAS PARA LIMPEZA

Detalhes para a limpeza das vedações da porta, cavidade e partes adjacentes:

#### Exterior:

Limpe a cavidade com um pano macio humedecido.

#### Porta:

Utilizando um pano macio humedecido, limpe a porta e a janela.

Limpe as vedações da porta e as partes adjacentes para remover qualquer derramamento ou pingo.

Limpe o painel de controlo com um pano macio levemente humedecido.

#### Paredes internas:

Limpe as superfícies internas com um pano macio humedecido.

Limpe a tampa do guia de ondas para remover qualquer pingo de comida.

#### Prato giratório / Anel de rotação:

Lave com água e sabão neutro.

Enxágue com água limpa e deixe secar completamente.

Lave na máquina de lavar loiça.

#### Eixo giratório:

Limpe as superfícies com um pano macio humedecido.

## 7. LIGAR À APP “hOn”

1. Pode conectar este produto a outros produtos usando a App hOn.

2. Leia o código QR, descarregue e instale a App hOn. Os utilizadores que já instalaram a App hOn serão direcionados diretamente para a página de conexão do dispositivo.

3. Se não tiver a App hOn, poderá encontrá-lo na sua loja de aplicações. Em seguida, poderá descarregá-lo e usá-lo. Pode prosseguir com o seguinte: “Abra a página inicial da App hOn, clique em “+” no canto superior direito da página e adicione os dispositivos conforme solicitado pela App.”

#### Dicas:

Devido à atualização da App hOn, o funcionamento real pode ser ligeiramente diferente da descrição acima.

Por favor, siga as instruções na App hOn atual.



Leia o código QR,  
descarregue e instale a App hOn

## 8. DADOS TÉCNICOS

|                                    |            |
|------------------------------------|------------|
| Conexão Elétrica                   | 230V~ 50Hz |
| Potência de entrada do Micro-ondas | 1320W      |
| Potência de saída do Micro-ondas   | 850W       |
| Potência do Grelhador              | 1000W      |

## 9. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Esta lista resume os problemas mais comuns que pode encontrar com o aparelho. Caso não consiga resolver o problema com as informações abaixo, entre em contato com o Suporte ao Cliente da Candy.

| Problema                                      | Causa Possível                                                                                                                                                                | Solução                                                                                                  |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O micro-ondas não está a funcionar.           | O aparelho não está ligado à tomada.                                                                                                                                          | Verifique se a ficha está inserida na tomada da parede.                                                  |
| O micro-ondas está a emitir faíscas           | Objetos de metal ou utensílios de cozinha em contato com a parede da cavidade; produtos de cerâmica com cantos revestidos em pó de ouro ou prata também podem causar faíscas. | Não utilize utensílios de cozinha de metal ou com cantos de metal.                                       |
| Pare de usar o micro-ondas durante a cozedura | O fusível térmico causa a abertura do circuito (magnetron); o motor do ventilador não gira.                                                                                   | Ajuste o interruptor da porta ou o interruptor do gancho de travamento; substitua o motor do ventilador. |
| A lâmpada dentro da cavidade apaga-se         | Fio solto ou filamento da lâmpada danificado; ajuste incorreto da chave de travamento do gancho; a chave de travamento do gancho de primeiro nível está danificada.           | Aperte o fio da lâmpada ou substitua a lâmpada por uma nova.                                             |

Por favor, verifique o seguinte antes de solicitar os serviços.

1. Coloque uma chávena de água (aproximadamente 150ml) num recipiente de vidro no forno de micro-ondas e feche bem a porta. A lâmpada do forno deve apagar se a porta estiver bem fechada. Deixe o forno de micro-ondas funcionar por 1 minuto.
2. A lâmpada acende?
3. A ventoinha de arrefecimento está a funcionar? (Cubra as aberturas de ventilação traseiras com a mão.)

4. O prato giratório gira?  
(O prato giratório pode girar no sentido horário ou anti-horário. Isto é perfeitamente normal.)

5. A água dentro do forno está quente?  
Se a resposta para alguma das perguntas acima for “NÃO”, verifique a tomada da parede e o fusível na caixa de medidores.

Se tanto a tomada de parede quanto o fusível estiverem a funcionar corretamente, **ENTRE EM CONTATO COM O CENTRO DE ASSISTÊNCIA AUTORIZADO MAIS PRÓXIMO.**

## 10. INFORMAÇÕES IMPORTANTES

### PEÇAS DE REPOSIÇÃO E CONSUMÍVEIS

Substitua sempre as peças por peças sobressalentes genuínas. Estes produtos estão disponíveis no seu revendedor local. Ao encomendar peças, sempre indique o número do modelo do seu veículo.

### QUALIDADE

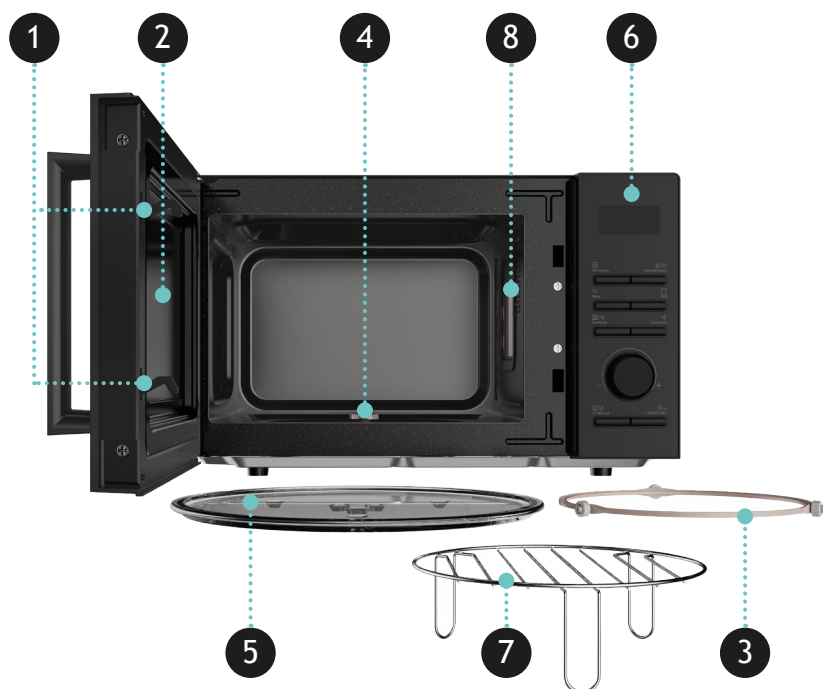
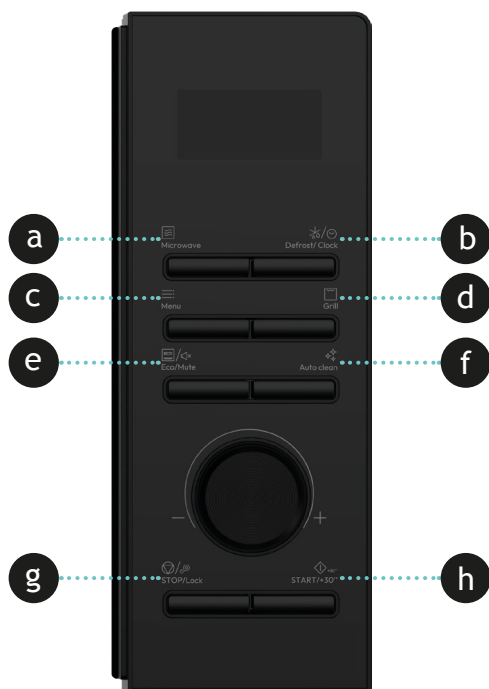
As fábricas foram avaliadas de forma independente quanto à qualidade. Nossos produtos são fabricados utilizando um sistema de qualidade que atende aos requisitos da norma ISO 9001.

### A SUA GARANTIA

As condições de garantia deste aparelho são definidas pelo nosso representante no país onde é vendido. Detalhes sobre essas condições podem ser obtidos com o revendedor onde o

aparelho foi adquirido. A nota fiscal ou o recibo de compra devem ser apresentados ao fazer qualquer reclamação nos termos desta garantia.

| EU 2023/826                                                                                    |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Modo de Consumo de Energia Desligado                                                           | N.D.   |
| Modo de Consumo de Energia em Espera                                                           | 0.8W   |
| Consumo de energia em modo de espera com exibição de informações                               | N.D.   |
| Consumo de Energia em Rede StandBy                                                             | N.D.   |
| Tempo necessário para atingir o Modo Desligado/Em Espera/Em Espera com visor/Em Espera em Rede | 20 min |



MENÚ

| CATEGORÍA                      | PORCIÓN         | PANTALLA          | TIEMPO | POTENCIA |
|--------------------------------|-----------------|-------------------|--------|----------|
| PATATAS<br>R. 1<br>⚠           | 250g            | 250 <sub>g</sub>  | 7m     | 850W     |
|                                | 500g            | 500 <sub>g</sub>  | 11m    |          |
|                                | 750g            | 750 <sub>g</sub>  | 16m    |          |
| PASTA<br>R. 2<br>⚠             | 50g             | 50 <sub>g</sub>   | 14m    | 850W     |
|                                | 100g            | 100 <sub>g</sub>  | 18m    |          |
|                                | 150g            | 150 <sub>g</sub>  | 22m    |          |
| PIZZA<br>R. 3<br>⚠             | 200g            | 200 <sub>g</sub>  | 3m     | 850W     |
|                                | 400g            | 400 <sub>g</sub>  | 5m 30s |          |
| PALOMITAS DE MAÍZ<br>R. 4<br>⚠ | 100g            | 100 <sub>g</sub>  | 2m 30s | 850W     |
| VERDURAS<br>R. 5<br>⚠          | 200g            | 200 <sub>g</sub>  | 4m     | 850W     |
|                                | 400g            | 400 <sub>g</sub>  | 5m 30s |          |
|                                | 600g            | 600 <sub>g</sub>  | 7m     |          |
| BEBIDA<br>R. 6<br>⚠            | 1 taza (250ml)  | 1                 | 1m 20s | 850W     |
|                                | 2 tazas (500ml) | 2                 | 2m 40s |          |
|                                | 3 tazas (750ml) | 3                 | 3m 50s |          |
| CARNE<br>R. 7<br>⚠             | 200g            | 200 <sub>g</sub>  | 2m 30s | 850W     |
|                                | 400g            | 400 <sub>g</sub>  | 4m 30s |          |
|                                | 600g            | 600 <sub>g</sub>  | 7m     |          |
| PESCADO<br>R. 8<br>⚠           | 200g            | 200 <sub>g</sub>  | 2m 20s | 850W     |
|                                | 400g            | 400 <sub>g</sub>  | 4m 10s |          |
|                                | 600g            | 600 <sub>g</sub>  | 6m     |          |
| RECALENTAR<br>R. 9<br>⚠        | 200g            | 200 <sub>g</sub>  | 2m     | 850W     |
|                                | 400g            | 400 <sub>g</sub>  | 3m 20s |          |
|                                | 600g            | 600 <sub>g</sub>  | 4m 40s |          |
|                                | 800g            | 800 <sub>g</sub>  | 6m 20s |          |
|                                | 1000g           | 1000 <sub>g</sub> | 7m 40s |          |
| PAN<br>R. 10<br>⚠              | 100g            | 100 <sub>g</sub>  | 35s    | 850W     |
|                                | 150g            | 150 <sub>g</sub>  | 55s    |          |
|                                | 200g            | 200 <sub>g</sub>  | 1m 20s |          |
| SOPA<br>R. 11<br>⚠             | 1 bol (250g)    | 1                 | 2m 20s | 850W     |
|                                | 2 boles (500g)  | 2                 | 4m 20s |          |
|                                | 3 boles (750g)  | 3                 | 6m 20s |          |

MENÚ

| CATEGORÍA                                         | PORCIÓN | PANTALLA | TIEMPO  | POTENCIA                                                                                         |
|---------------------------------------------------|---------|----------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MANTEQUILLA<br>(DERRETIDA)<br>R. 12<br>▲          | 100g    | 100g     | 1m 10s  | 425W                                                                                             |
|                                                   | 200g    | 200g     | 1m 50s  |                                                                                                  |
|                                                   | 300g    | 300g     | 3m      |                                                                                                  |
| POLLO A LA<br>PARRILLA<br>R. 13<br>▲              | 1000g   | 1000g    | 33m     | C-2<br>2/3 del tiempo total: dar<br>la vuelta                                                    |
|                                                   | 1200g   | 1200g    | 36m     |                                                                                                  |
| FILETE A LA<br>PARRILLA<br>R. 14<br>▲             | 200g    | 200g     | 12m     | C-2 (1/3 del tiempo total)<br>G (2/3 del tiempo total)<br>2/3 del tiempo total: dar<br>la vuelta |
|                                                   | 300g    | 300g     | 16m 30s |                                                                                                  |
|                                                   | 400g    | 400g     | 21m     |                                                                                                  |
|                                                   | 500g    | 500g     | 25m 30s |                                                                                                  |
| ALITAS DE<br>POLLO A LA<br>PARRILLA<br>R. 15<br>▲ | 200g    | 200g     | 15m     | C-1<br>2/3 del tiempo total: dar<br>la vuelta                                                    |
|                                                   | 300g    | 300g     | 18m     |                                                                                                  |
|                                                   | 400g    | 400g     | 21m     |                                                                                                  |
|                                                   | 500g    | 500g     | 24m     |                                                                                                  |
| PATATA ASADA<br>R. 16<br>▲                        | 200g    | 200g     | 12m     | C-2<br>2/3 del tiempo total: dar<br>la vuelta                                                    |
|                                                   | 300g    | 300g     | 15m     |                                                                                                  |
|                                                   | 400g    | 400g     | 18m     |                                                                                                  |
| BACON ASADO<br>R. 17<br>▲                         | 50g     | 50g      | 12m     | G<br>Parrilla                                                                                    |
|                                                   | 80g     | 80g      | 15m     |                                                                                                  |
|                                                   | 100g    | 100g     | 18m     |                                                                                                  |
| SALCHICHAS<br>R. 18<br>▲                          | 100g    | 100g     | 8m      | C-1<br>2/3 del tiempo total: dar<br>la vuelta                                                    |
|                                                   | 200g    | 200g     | 10m     |                                                                                                  |
|                                                   | 300g    | 300g     | 12m     |                                                                                                  |
| BROCHETAS<br>R. 19<br>▲                           | 200g    | 200g     | 12m     | C-1<br>2/3 del tiempo total: dar<br>la vuelta                                                    |
|                                                   | 300g    | 300g     | 14m     |                                                                                                  |
|                                                   | 400g    | 400g     | 17m     |                                                                                                  |
|                                                   | 500g    | 500g     | 20m     |                                                                                                  |
| SALMÓN A LA<br>PARRILLA<br>R. 20<br>▲             | 200g    | 200g     | 15m     | C-2 (1/3 del tiempo total)<br>G (2/3 del tiempo total)<br>2/3 del tiempo total: dar<br>la vuelta |
|                                                   | 300g    | 300g     | 18m     |                                                                                                  |
|                                                   | 400g    | 400g     | 21m     |                                                                                                  |
|                                                   | 500g    | 500g     | 24m     |                                                                                                  |

## MODO DE EMPLEO



# DESCONGELAR POR PESO



# DESCONGELAR POR TIEMPO



# RELOJ



# COCCIÓN AUTOMÁTICA



# PARRILLA



# DETENER/BLOQUEAR

1

2

3

4

5

2

1

2

3

4

5

6

## DETENER/BLOQUEAR



# INICIO/+30S

1



2



EXPRESS



# ECO

---

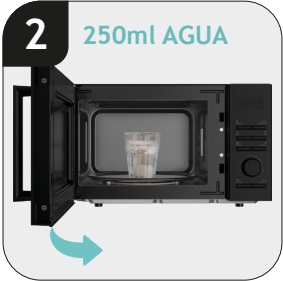


# SILENCIAR

---



# LIMPIEZA AUTOMÁTICA



# LIMPIAR

| MÉTODO<br>COMPONENTES                                                             |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✓                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |

# MENÚ DE PARRILLA

| MENÚ DE PARRILLA                                                                    | RELACIÓN DE SALIDA DEL MICROONDAS | RELACIÓN DE SALIDA DE LA PARRILLA | POTENCIA |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|----------|
|  | /                                 | 100%                              | 1000W    |
|  | 30%                               | 70%                               | 955W     |
|  | 55%                               | 45%                               | 918W     |

## INSTRUCCIONES PARA UN USO SEGURO

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES  
LEA ATENTAMENTE Y GUARDE PARA FUTURA REFERENCIA  
SOLO PARA USO DOMÉSTICO  
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

**ADVERTENCIA:** Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, no utilice el horno microondas hasta que lo haya reparado una persona cualificada.

**ADVERTENCIA:** Es peligroso que cualquier persona que no esté debidamente capacitada realice cualquier operación de mantenimiento o reparación que implique retirar cualquier cubierta que proteja contra la exposición a la energía de microondas.

**ADVERTENCIA:** No se deben calentar líquidos u otros alimentos en recipientes herméticos, ya que pueden estallar.

01. Utilice únicamente utensilios aptos para su uso en hornos microondas.

02. No se permite el uso de recipientes metálicos para alimentos y bebidas durante la cocción en el microondas.

### **Modo microondas:**

Utilice únicamente materiales resistentes al calor, como cerámica, vidrio o plástico.

### **Modo parrilla o combinación**

### **parrilla:**

Utilice cerámica o vidrio resistentes al calor y la rejilla de la parrilla.

03. Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o papel, vigile el horno microondas debido a la posibilidad de que se incendien.

04. El horno microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos y similares pueden provocar lesiones, combustión o incendio.

05. Si observa humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas. El calentamiento de bebidas en el microondas puede provocar una ebullición retardada, por lo que debe tener cuidado al manipular el recipiente.

06. El contenido de los biberones y los potitos debe removerse o agitarse, y debe comprobarse la temperatura

antes de dárselos a los bebés para evitar quemaduras.

07. Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en hornos microondas, ya que pueden estallar, incluso después de que haya finalizado el calentamiento.

08. Si no se mantiene el horno microondas en condiciones de limpieza, podría deteriorarse la superficie, lo que podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y provocar una situación peligrosa.

09. El aparato no debe colocarse dentro de un armario.

La distancia libre por encima de la superficie superior será de al menos 20 cm. La altura de instalación del horno microondas con respecto al suelo debe ser de al menos 85 cm.

10. Tenga cuidado de no desplazar el plato giratorio al retirar los recipientes del aparato.

11. El aparato no debe limpiarse con un limpiador a vapor.

**ADVERTENCIA:** Los niños solo deben utilizar el microondas bajo la supervisión de un adulto debido a las temperaturas que alcanza.



Las superficies pueden calentarse durante el uso. No tocar.

12. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por su servicio técnico o personal cualificado para evitar cualquier peligro.

13. Este aparato puede ser usado bajo supervisión por niños de 8 años en adelante, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, personas con falta de experiencia y conocimiento siempre con una explicación previa de las instrucciones de uso del aparato y que comprendan los riesgos implicados.

14. Los niños no deben jugar con el aparato.

15. Los niños no deben limpiar ni dar mantenimiento sin supervisión.

### ⚠ PRECAUCIÓN

El horno microondas debe limpiarse con regularidad y deben eliminarse los restos de comida.

### ⚠ ADVERTENCIA

Desenchufe y retire el cable de alimentación de la toma de corriente antes de limpiar. Limpie el producto después de que se haya enfriado. No sumerja el aparato en agua u otros líquidos durante

la limpieza.

Si no se mantiene el horno microondas en condiciones de limpieza, podría deteriorarse la superficie, lo que podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y provocar una situación peligrosa.

Nunca utilice detergentes fuertes, gasolina, polvos abrasivos ni cepillos metálicos para limpiar ninguna parte del aparato.

## **CONSEJOS PARA LA LIMPIEZA**

**Detalles para la limpieza de las juntas de las puertas, la cavidad y las piezas adyacentes:**

### **Exterior:**

Limpie la carcasa con un paño suave humedecido.

### **Puerta:**

Limpie la puerta y la ventana con un paño suave humedecido.

Limpie las juntas de las puertas y las piezas adyacentes para eliminar cualquier derrame o salpicadura.

Limpie el panel de control con un paño suave ligeramente humedecido.

**Detalles sobre cómo limpiar las superficies que están en contacto directo con los alimentos:**

### **Paredes interiores:**

Limpie las superficies

interiores con un paño suave humedecido.

Limpie la cubierta de la guía de ondas para eliminar cualquier resto de comida salpicado.

### **Plato giratorio / Anillo giratorio:**

Lávese con agua y jabón suave.

Enjuague con agua limpia y deje secar completamente.

Lavar en el lavavajillas.

### **Eje de rotación:**

Limpie las superficies con un paño suave humedecido.

### **▲ ADVERTENCIA**

Después de su uso, limpie la cubierta de la guía de ondas con un paño húmedo y, a continuación, con un paño seco para eliminar cualquier salpicadura de comida y grasa. La acumulación de grasa puede sobrecalentarse y provocar humo o incendios.

16. Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares como:

- zonas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- granjas;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- entornos de tipo alojamiento y desayuno.

Los aparatos no están diseñados para funcionar con un temporizador externo ni

con un sistema de control remoto independiente.

17.No introduzca directamente la placa de vidrio en agua fría después de su uso. Debe enfriarse durante al menos 20 minutos y, a continuación, sumergirse en agua para evitar que se agriete.

18.Aparatos del grupo 2 clase B Equipos ISM del grupo 2: el grupo 2 incluye todos los equipos ISM en los que se genera y/o utiliza intencionadamente energía de radiofrecuencia en forma de radiación electromagnética para el tratamiento de materiales, así como los

equipos de electroerosión y de soldadura por arco. Los equipos de clase B son equipos aptos para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de suministro eléctrico de baja tensión que abastece a edificios utilizados con fines domésticos.

19.20 minutos después de enchufarlo y sin realizar ninguna otra operación, o una vez finalizado el trabajo, el aparato entra en modo de espera. El consumo energético en modo de espera no supera los 0,8 W.

#### Eliminación correcta de este producto



Este marcado indica que este producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana derivados de la eliminación incontrolada de residuos, reciclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el distribuidor donde compró el producto. Pueden llevarse este producto para su reciclaje seguro y respetuoso con el medio ambiente.



Este electrodoméstico cumple con las Directivas Europeas 2014/35/UE, 2014/30/UE y 2011/65/UE.

CANDY HOOVER GROUP SRL  
via Privata Eden Fumagalli snc  
20861 Brugherio (MB) - ITALY

## 2. CONOZCA SU HORNO MICROONDAS

### 1) Cerradura de puerta

La puerta del horno microondas debe estar correctamente cerrada para que funcione.

### 2) Ventana de visualización

Permite a los usuarios supervisar el estado de la cocción.

### 3) Anillo giratorio

El plato giratorio de cristal se apoya sobre sus ruedas, que lo sostienen y le ayudan a mantener el equilibrio al girar.

### 4) Eje giratorio

El plato giratorio de cristal se encuentra sobre el eje; el motor situado debajo impulsa el plato giratorio para que gire.

### 5) Plato giratorio

La comida se coloca en el plato giratorio, cuya rotación durante el funcionamiento ayuda a cocinar los alimentos de manera uniforme.

## ⚠ PRECAUCIÓN

- Coloque primero el anillo giratorio

- Coloque el plato giratorio en el eje giratorio y asegúrese de que esté bien encajado.

### 6) Panel de control

- a. Botón del microondas
- b. Botón de descongelación/reloj
- c. Botón de menú
- d. Botón Grill
- e. Botón Eco/Silenciar
- f. Botón Autolimpieza
- g. Botón de parada/bloqueo
- h. Botón Inicio/+30 s

### 7) Rejilla de la parrilla

Se utiliza para colocar los alimentos que se van a asar.

### 8) Cubierta de guía de ondas

Está dentro del horno microondas, junto a la pared del panel de control.

## ⚠ ADVERTENCIA

Nunca retire la cubierta de la guía de ondas.

## 3. ANTES DEL PRIMER USO

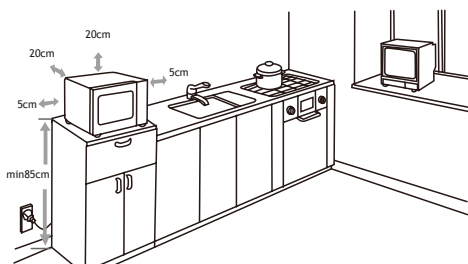
1. Retire todo el material de embalaje. Si hay una película protectora sobre el horno microondas, retírela antes de utilizarlo. Compruebe cuidadosamente si hay daños. Si es el caso, notifíquelo inmediatamente al distribuidor o envíelo al centro de servicio técnico del fabricante.

2. El horno microondas debe colocarse en un entorno seco y no corrosivo, alejado del calor y la humedad, como hornillos de gas o depósitos de agua.

3. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y resistente al calor para garantizar una ventilación suficiente. La distancia entre la parte posterior del horno microondas y la pared debe ser de al menos 20 cm, la distancia lateral a la pared debe ser de al menos 5 cm y la distancia libre por encima de la superficie superior debe ser de al menos 20 cm. La altura del horno microondas con respecto al suelo debe ser de al menos 85 cm.

4. El horno microondas debe colocarse lejos del televisor, la radio o la antena, ya que pueden producirse interferencias en la imagen o ruido. La distancia debe ser superior a 5 m.

5. El aparato debe colocarse de manera que el enchufe sea accesible y debe garantizar una buena conexión a tierra en caso de fuga, ya que



se puede formar un bucle de tierra para evitar descargas eléctricas.

6. El horno microondas debe funcionar con la puerta cerrada.

7. El horno microondas no debe colocarse dentro de un armario. El horno microondas está diseñado para utilizarse de forma independiente.

8. Dado que quedan residuos de fabricación o aceite en la cavidad del horno microondas o en el elemento calefactor, normalmente se percibe un olor, incluso un ligero humo. Es normal y no ocurrirá después de varios usos. Mantenga la puerta o ventana abierta para garantizar una buena ventilación. Se recomienda encarecidamente colocar una taza de agua en la cavidad, ajustar la potencia al máximo y ponerlo en funcionamiento varias veces antes de utilizarlo por primera vez.

## 4. USO DEL HORNO MICROONDAS

### 1. ANTES DE COCINAR

La pantalla se ilumina cuando se conecta a la fuente de alimentación, luego entra en estado de espera y la pantalla muestra 1:00.

### 2. FUNCIÓN MICROONDAS

Pulse el botón “” y seleccione la potencia de microondas deseada. Gire el mando para aumentar o disminuir el tiempo de cocción: el intervalo de tiempo seleccionable es de 0:10 a 60:00. Después de seleccionar la hora, presione el botón “” para iniciar el funcionamiento. Un zumbido le avisará cuando la operación haya finalizado.

Hay cinco niveles de potencia de microondas: 850W, 680W, 425W, 255W y 85W, respectivamente.

| NIVEL DE POTENCIA | POTENCIA | APLICACIÓN                                   |
|-------------------|----------|----------------------------------------------|
| ALTO              | 850W     | Aplicable para una cocción rápida y completa |
| M.Alto            | 680W     | Aplicable para cocción rápida media          |
| Med               | 425W     | Aplicable para cocinar alimentos al vapor    |
| M.Bajo            | 255W     | Aplicable para descongelar alimentos         |
| BAJO              | 85W      | Aplicable para mantener el calor             |

### ❗ PRECAUCIÓN

- El tiempo máximo que se puede configurar es de 60 minutos.
- Nunca utilice la rejilla de la parrilla durante la cocción con microondas.
- Nunca utilice el horno microondas vacío.
- A la máxima potencia, el horno microondas reducirá automáticamente la potencia tras 9 minutos para prolongar su vida útil.
- Si necesita dar la vuelta a los alimentos durante el funcionamiento, abra la puerta, dé la vuelta a los alimentos y vuelva a colocarlos en su sitio. A continuación, pulse una vez el botón “” y el procedimiento de cocción preestablecido continuará.
- Si desea retirar los alimentos antes de que finalice el tiempo preestablecido, debe pulsar una vez el botón “/” para cancelar el procedimiento preestablecido.

### FUNCIONAMIENTO

- Conecte el cable
  - No bloquee la ventilación.
- Coloque los alimentos en la bandeja giratoria de cristal y cierre la puerta.
  - Los alimentos deben estar contenidos en un recipiente.
  - No utilice el horno microondas sin carga, ya que podría dañarlo.
- Seleccione el nivel de potencia del microondas que desee.
- El horno microondas comienza a funcionar. Si necesita hacer una pausa a mitad del proceso, simplemente abra la puerta en cualquier momento y ciérrela para reanudar el funcionamiento.
- Cuando se agota el tiempo y finaliza la cocción, el horno microondas emite un pitido y la luz interior también se apaga automáticamente.
- Se recomienda utilizar guantes al sacar los alimentos cocinados del microondas y tener cuidado. No toque la pared interior de la cavidad.

### 3. DESCONGELACIÓN Y RELOJ

#### 3.1 DESCONGELAR

Hay dos modos de descongelación, dEF1 y dEF2, respectivamente. dEF1 es para descongelación por peso y dEF2 es para descongelación por tiempo. Pulse este botón una vez para seleccionar descongelación por peso o dos veces para seleccionar descongelación por tiempo, y la pantalla mostrará “dEF1” o “dEF2”. Gire el mando para seleccionar el peso de los alimentos o el tiempo de descongelación. El intervalo de peso opcional de dEF1 es de 100g a 1500g, y el intervalo de tiempo opcional de dEF2 es de 0:10 a 60:00. Después de seleccionar la descongelación por peso o por tiempo, presione el botón “” para iniciar el proceso de descongelación. Un zumbido le avisará cuando la operación haya finalizado. En el modo de descongelación dEF1 (por peso), el microondas emitirá un pitido a mitad del ciclo para indicarle que dé la vuelta a los alimentos.

### ❗ PRECAUCIÓN

- Es necesario dar la vuelta a los alimentos durante el funcionamiento para obtener una cocción uniforme.
- Descongelar suele requerir más tiempo que cocinar los alimentos.
- Si los alimentos se pueden cortar con un

cuchillo, se puede considerar que el proceso de descongelación ha finalizado.

d. Los alimentos descongelados deben consumirse lo antes posible. No se recomienda volver a meterlos en la nevera ni congelarlos de nuevo.

3.2 RELOJ (reloj de 24 horas)

En modo de espera, mantenga pulsado el botón “ ” durante más de 3 segundos para acceder a la interfaz de configuración del reloj.

La pantalla parpadeará en horas y se escuchará un pitido. La hora se puede ajustar girando el mando. Una vez ajustada la hora, pulse brevemente el botón “ ” para confirmar y pasar al modo de ajuste de los minutos. La pantalla parpadeará cada pocos minutos. Los minutos se pueden ajustar girando el mando.

Después de ajustar los minutos, vuelva a pulsar el botón “ ” para confirmar y el microondas saldrá automáticamente del modo de ajuste del reloj.

4. COCCIÓN AUTOMÁTICA

Hay 20 menús automáticos, del A.1 al A.20, que corresponden a: patatas, pasta, pizza, palomitas, verduras, bebidas, carne, pescado, recalentar, pan, sopa, mantequilla (derretir), pollo a la parrilla, filete a la parrilla, alitas de pollo a la parrilla, patatas asadas, beicon asado, salchichas, brochetas y salmón a la parrilla, respectivamente. Pulse el botón “ ” continuamente para seleccionar el menú deseado; la pantalla muestra A.1 ~ A.20. Gire el mando para seleccionar el tamaño de la porción. Después de seleccionar el tamaño de la porción a cocinar, presione el botón “ ” para iniciar el funcionamiento. Un zumbido le avisará cuando la operación haya finalizado.

| Pantalla | Menú              | Método                                        |
|----------|-------------------|-----------------------------------------------|
| A.1      | Patatas           | Los pesos opcionales son de 250g, 500g y 750g |
| A.2      | Pasta             | Los pesos opcionales son de 50g, 100g y 150g  |
| A.3      | Pizza             | Los pesos opcionales son de 200g y 400g       |
| A.4      | Palomitas de maíz | El peso opcional es de 100g                   |
| A.5      | Verduras          | Los pesos opcionales son de 200g, 400g y 600g |

| Pantalla | Menú                          | Método                                                                                                    |
|----------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A.6      | Bebida                        | Los tamaños de la porción opcionales son de 1 taza, 2 tazas o 3 tazas, cada una de aproximadamente 250ml. |
| A.7      | Carne                         | Los pesos opcionales son de 200g, 400g y 600g                                                             |
| A.8      | Pescado                       | Los pesos opcionales son de 200g, 400g y 600g                                                             |
| A.9      | Recalentar                    | Los pesos disponibles son 200g, 400g, 600g, 800g y 1000g                                                  |
| A.10     | Pan                           | Los pesos opcionales son de 100g, 150g y 200g.                                                            |
| A.11     | Sopa                          | Las raciones disponibles son 1 tazón, 2 tazones o 3 tazones, cada uno de unos 250g.                       |
| A.12     | Mantequilla (derretida)       | Los pesos opcionales son de 100g, 200g y 300g.                                                            |
| A.13     | Pollo a la parrilla           | Los pesos opcionales son de 1000g y 1200g                                                                 |
| A.14     | Filete a la parrilla          | Los pesos opcionales son de 200g, 300g, 400g y 500g.                                                      |
| A.15     | Alitas de pollo a la parrilla | Los pesos opcionales son de 200g, 300g, 400g y 500g.                                                      |
| A.16     | Patata asada                  | Los pesos opcionales son de 200g, 300g y 400g.                                                            |
| A.17     | Bacon asado                   | Los pesos opcionales son de 50g, 80g y 100g.                                                              |
| A.18     | Salchichas                    | Los pesos opcionales son de 100g, 200g y 300g.                                                            |
| A.19     | Brochetas                     | Los pesos opcionales son de 200g, 300g, 400g y 500g.                                                      |
| A.20     | Salmón a la parrilla          | Los pesos opcionales son de 200g, 300g, 400g y 500g.                                                      |

## ❗ PRECAUCIÓN

a. La temperatura de los alimentos antes de cocinarlos debe ser de entre 20 y 25 °C. Si la temperatura de los alimentos antes de cocinarlos es más alta o más baja, será necesario aumentar o reducir el tiempo de cocción.

b. La temperatura, el peso y la forma de los alimentos influirán en gran medida en los resultados de la cocción. Si alguno de los factores indicados difiere del menú anterior, ajuste el tiempo de cocción en consecuencia para obtener los mejores resultados.

## 5. FUNCIÓN PARRILLA

Hay tres modos de parrilla: G., C-1 y C-2. Son el modo parrilla, la combinación 1 de parrilla y microondas, y la combinación 2 de parrilla y microondas. Presione el botón “” de forma continua, seleccione el modo deseado y la pantalla mostrará “G.”, “C-1” o “C-2”, según corresponda. Gire el mando para seleccionar el tiempo de cocción: el intervalo de tiempo es de 0:10 a 60:00. Después de seleccionar el tiempo de cocción, presione el botón “” para iniciar el funcionamiento. Un zumbido le avisará cuando la operación haya finalizado.

|     |                                                                                                                                                                                                                            |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| G.  | En el modo de parrilla, la resistencia estará encendida durante el tiempo de funcionamiento. Es ideal para asar carnes finas, carne de cerdo, salchichas o alitas de pollo, ya que permite obtener un bonito color dorado. |
| C-1 | Combinación de cocción a la parrilla y en microondas, con un 30 % de microondas y un 70 % de parrilla.                                                                                                                     |
| C-2 | Combinación de cocción a la parrilla y en microondas, con un 55 % de microondas y un 45 % de parrilla.                                                                                                                     |

## 6. ECO Y SILENCIAR

### 6.1 ECO

En el modo de espera, pulse el botón para activar el modo ECO y la pantalla se apagará. En el modo ECO, pulse cualquier botón para salir de dicho modo y la pantalla se iluminará.

### 6.2 SILENCIAR

En el modo de espera, si suena el avisador acústico, mantenga pulsado este botón para desactivar el sonido. En el modo de espera, si el avisador acústico no suena, mantenga pulsado este botón para activar el sonido del avisador.

## 7. LIMPIEZA AUTOMÁTICA

La función de autolimpieza es una función automática que facilita a los usuarios la limpieza de la cavidad.

Cuando se encuentre en modo de espera, pulse el botón “” para seleccionar la función de limpieza automática y vierta 250 ml de agua (en un recipiente) en la cavidad. Pulse el botón “” para comenzar a trabajar. Un zumbido le avisará cuando la operación haya finalizado. Una vez finalizado el programa y cuando el microondas se haya enfriado, límpielo con un paño suave.

## 8. DETENER

En cualquier momento durante la configuración de la cocción, pulse el botón “/” para cancelar la configuración y volver al estado de espera. Mientras el horno microondas está funcionando, pulse el botón “/” para pausarlo. Pulse el botón “/” una vez más para cancelar la función y volver al estado de espera.

## 9. INICIO/+30s

Después de ajustar el tiempo de cocción o el peso de los alimentos, presione el botón “” para poner en marcha el microondas inmediatamente.

Si el horno microondas está en estado de funcionamiento, excepto en el modo menú y en el modo descongelación por peso, pulse el botón “” para aumentar el tiempo: cada vez que pulse este botón, el tiempo aumentará en 30 segundos. En el modo de menú y en el modo de descongelación por peso, la hora ya se ha configurado automáticamente y no se puede modificar.

En estado de pausa, puede pulsar el botón “” para continuar con el modo de cocción ajustado anteriormente.

## 10. FUNCIÓN DE BLOQUEO PARA NIÑOS

Utilice esta función para bloquear el panel de control durante la limpieza o para evitar que los niños utilicen el microondas sin supervisión. En este modo, todos los botones están desactivados.

1) Bloqueo de configuración: En modo de espera, mantenga pulsado el botón “/” durante más de 3 segundos para activar la interfaz de bloqueo infantil. No se pueden utilizar ninguno de los botones del microondas, excepto el botón “/”.

2) Desactivar bloqueo: En el estado de bloqueo para niños, mantenga pulsado el botón “/” durante más de 3 segundos para cancelar la función de bloqueo para niños. Todos los botones del microondas han recuperado su funcionamiento normal.

## 5. GUÍA DE UTENSILIOS

Es obligatorio utilizar recipientes adecuados y seguros para cocinar en el microondas.

Los recipientes fabricados en cerámica, vidrio o plástico resistentes al calor son aptos para cocinar en el microondas. Nunca utilice recipientes metálicos para cocinar en el microondas ni para cocinar de forma combinada, ya que es probable que se produzcan chispas. Puede tomar como referencia la tabla siguiente.

| MATERIAL DEL CONTENEDOR      | MICROONDAS | PARRILLA | COMBI | NOTAS                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------|------------|----------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cerámica resistente al calor | Si         | Si       | Si    | Nunca utilice cerámica decorada con bordes metálicos o esmaltada. Se recomienda utilizar recipientes de cerámica, vidrio resistente al calor y plástico que puedan soportar temperaturas superiores a 120 °C |
| Plástico resistente al calor | Si         | No       | No    | No se puede utilizar para cocinar durante mucho tiempo en el microondas                                                                                                                                      |
| Vidrio resistente al calor   | Si         | Si       | Si    |                                                                                                                                                                                                              |
| Película de plástico         | Si         | No       | No    | No debe utilizarse para cocinar carne o chuletas, ya que un calentamiento excesivo puede dañar la película                                                                                                   |
| Rejilla de la parrilla       | No         | Si       | Si    | La parrilla solo se puede utilizar en modo grill y combinado                                                                                                                                                 |
| Contenedor metálico          | No         | No       | No    | No debe utilizarse en hornos microondas. Las microondas no pueden atravesar el metal                                                                                                                         |
| laca                         | No         | No       | No    | Poca resistencia al calor. No se puede utilizar para cocinar a altas temperaturas                                                                                                                            |
| Madera de bambú y papel      | No         | No       | No    | Poca resistencia al calor. No se puede utilizar para cocinar a altas temperaturas                                                                                                                            |

## 6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### LIMPIEZA

#### CUIDADO DEL HORNO MICROONDAS

#### ⚠ PRECAUCIÓN

El horno microondas debe limpiarse con regularidad y deben eliminarse los restos de comida.

#### ⚠ ADVERTENCIA

a. Desenchufe y retire el cable de alimentación de la toma de corriente antes de limpiar.

Limpe el producto después de que se haya enfriado. No sumerja el aparato en agua u otros líquidos durante la limpieza.

b. Si no se mantiene el horno microondas en condiciones de limpieza, podría deteriorarse la superficie, lo que podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y provocar una situación peligrosa.

c. Nunca utilice detergentes fuertes, gasolina,

polvos abrasivos ni cepillos metálicos para limpiar ninguna parte del aparato.

d. No retire la cubierta de la guía de ondas.

e. Cuando el horno microondas se ha utilizado durante mucho tiempo, es posible que haya algunos olores extraños en su interior. Los siguientes 3 métodos pueden ayudar a eliminarlos:

1) Coloque varias rodajas de limón en una taza y caliéntelas a máxima potencia durante 2-3 minutos.

2) Coloque una taza de té negro en el microondas y caliéntela a máxima potencia.

3) Ponga un poco de cáscara de naranja en el microondas y caliéntela a máxima potencia durante 1 minuto.

f. Cuando no se utilice el producto, debe colocarse en un lugar seco y ventilado en la medida de lo posible.

## ⚠ ADVERTENCIA

Detalles sobre cómo limpiar las superficies que están en contacto directo con los alimentos:

Después de su uso, limpie la cubierta de la guía de ondas con un paño húmedo y, a continuación, con un paño seco para eliminar cualquier salpicadura de comida y grasa.

La acumulación de grasa puede sobrecalentarse y provocar humo o incendios.

### CONSEJOS PARA LA LIMPIEZA

Detalles para la limpieza de las juntas de las puertas, la cavidad y las piezas adyacentes:

#### Exterior:

Limpie la carcasa con un paño suave humedecido.

#### Puerta:

Limpie la puerta y la ventana con un paño suave humedecido.

Limpie las juntas de las puertas y las piezas adyacentes para eliminar cualquier derrame o salpicadura.

Limpie el panel de control con un paño suave ligeramente humedecido.

#### Paredes interiores:

Limpie las superficies interiores con un paño suave humedecido.

Limpie la cubierta de la guía de ondas para eliminar cualquier resto de comida salpicado.

#### Plato giratorio / Anillo giratorio:

Lávese con agua y jabón suave.

Enjuague con agua limpia y deje secar completamente.

Lavar en el lavavajillas.

#### Eje de rotación:

Limpie las superficies con un paño suave humedecido.

## 7. CONÉCTESE A LA APLICACIÓN “hOn”

1. Puede conectar este producto con otros mediante la aplicación hOn.

2. Escanee el código QR, descargue e instale la aplicación hOn. Los usuarios que hayan instalado la aplicación hOn entrarán directamente en la página de conexión del dispositivo.

3. Si no tiene la aplicación hOn, puede encontrarla en su tienda de aplicaciones. Entonces la podrá descargar y utilizar. Puede continuar con lo siguiente “Abra la página de inicio de la aplicación hOn, haga clic en “+” en la esquina superior derecha de la página y añada los dispositivos que le solicite la aplicación.”

#### Sugerencias:

Conforme se actualice la aplicación hOn, el funcionamiento real puede diferir ligeramente de la descripción anterior.

Siga las instrucciones de la aplicación hOn actual.



Escanee el código QR,  
descargue e instale la aplicación  
hOn

## 8. DATOS TÉCNICOS

|                                    |            |
|------------------------------------|------------|
| Conexión eléctrica                 | 230V- 50Hz |
| Potencia de entrada del microondas | 1320W      |
| Potencia de salida del microondas  | 850W       |
| Potencia de la parrilla            | 1000W      |

## 9. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Esta lista resume los problemas más comunes que puede encontrar con el aparato. Si no logra hallar soluciones a través de la información reseñada a continuación, le rogamos contactar con la Oficina Postventa de Candy.

| Problema                                                    | Causa posible                                                                                                                                                                                    | Solución                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El microondas no funciona.                                  | El aparato no está enchufado.                                                                                                                                                                    | Compruebe si el enchufe está insertado en la toma de corriente.                                               |
| El microondas está echando chispas                          | Los productos metálicos o los utensilios de cocina que tocan la pared de la cavidad; los productos cerámicos con bordes de polvo de oro o plata también pueden provocar salpicaduras de chispas. | No utilice utensilios de cocina de metal o con bordes metálicos.                                              |
| Funcionamiento detenido durante la cocción en el microondas | El fusible térmico provoca que el circuito (magnetrón) se abra; el motor del ventilador no gira.                                                                                                 | Ajuste el interruptor de la puerta o el interruptor del gancho de bloqueo; sustituya el motor del ventilador. |
| La bombilla dentro de la cavidad se apaga                   | Cable suelto o filamento de la bombilla; ajuste incorrecto del interruptor de gancho de bloqueo; el interruptor de gancho de bloqueo del primer nivel está dañado.                               | Apriete el cable de la bombilla o sustitúyala por una nueva.                                                  |

Por favor, compruebe lo siguiente antes de solicitar nuestros servicios.

- 1. Coloque una taza de agua (aproximadamente 150 ml) en un vaso medidor en el horno microondas y cierre bien la puerta. La luz del horno debería apagarse si la puerta está bien cerrada. Deje que el microondas funcione durante 1 minuto.
- 2. ¿Se enciende la lámpara?
- 3. ¿Funciona el ventilador de refrigeración? (Coloque la mano sobre las aberturas de ventilación traseras.)

- 4. ¿Gira el plato giratorio?  
(El plato giratorio puede girar en sentido horario o antihorario. Esto es bastante normal.)
- 5. ¿El agua dentro del horno está caliente?  
Si la respuesta a cualquiera de las preguntas anteriores es “NO”, compruebe la toma de corriente y el fusible de la caja del contador.  
Si tanto la toma de corriente como el fusible funcionan correctamente, **CONTACTE CON SU CENTRO DE SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO MÁS CERCANO.**

## 10. INFORMACIÓN IMPORTANTE

### RECAMBIOS Y CONSUMIBLES

Utilice siempre piezas de repuesto originales. Se pueden adquirir en su distribuidor local. Cuando realice pedidos de piezas, indique siempre el número de serie del producto.

### CALIDAD

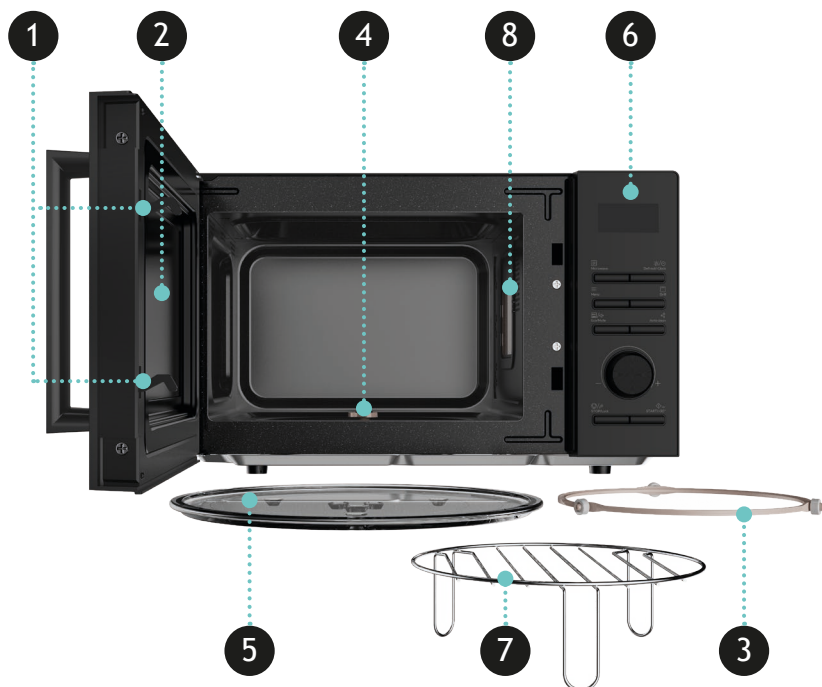
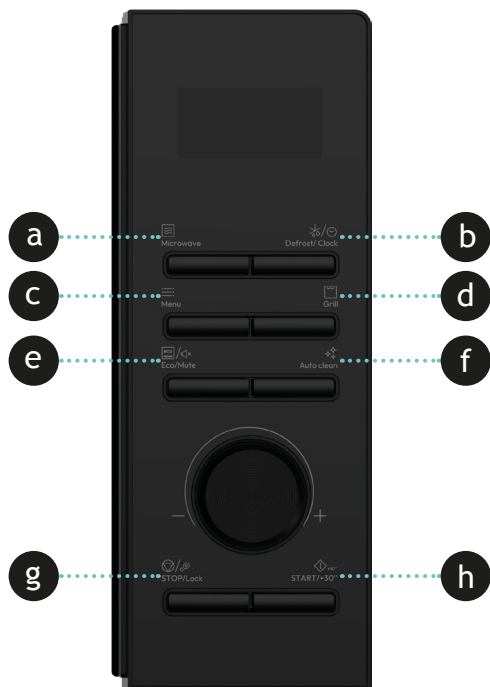
Las fábricas han sido sometidas a inspecciones de calidad independientes. Nuestros productos se fabrican utilizando un sistema de calidad que cumple con los requisitos de la norma ISO 9001.

### GARANTÍA

Las condiciones de garantía para este electrodoméstico están definidas por nuestro representante en el país donde se vende. Puede obtener los detalles acerca de estas condiciones en el establecimiento donde haya comprado

este aparato. Debe mostrarse la factura de compra o el tiquet al hacer alguna reclamación en virtud de las condiciones de garantía.

| EU 2023/826                                                                            |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Consumo de energía Modo apagado                                                        | N.A.   |
| Consumo de energía Modo en espera                                                      | 0,8W   |
| Consumo de energía Modo en espera con visualización de información                     | N.A.   |
| Consumo de energía en espera en red                                                    | N.A.   |
| Tiempo para alcanzar el modo Apagado/En espera/En espera con pantalla/En espera en red | 20 min |



MENU

| KATEGORIA                | PORCJA              | WYŚWIETLACZ       | CZAS          | MOC  |
|--------------------------|---------------------|-------------------|---------------|------|
| ZIEMNIAK<br>A.1<br>▲     | 250 g               | 250 <sub>g</sub>  | 7 min         | 850W |
|                          | 500 g               | 500 <sub>g</sub>  | 11 min        |      |
|                          | 750 g               | 750 <sub>g</sub>  | 16m           |      |
| MAKARON<br>A.2<br>▲      | 50 g                | 50 <sub>g</sub>   | 14 m          | 850W |
|                          | 100 g               | 100 <sub>g</sub>  | 18 min        |      |
|                          | 150 g               | 150 <sub>g</sub>  | 22 min        |      |
| PIZZA<br>A.3<br>▲        | 200 g               | 200 <sub>g</sub>  | 3 min         | 850W |
|                          | 400 g               | 400 <sub>g</sub>  | 5 min 30 sek. |      |
| POPCORN<br>A.4<br>▲      | 100 g               | 100 <sub>g</sub>  | 2m 30 s       | 850W |
| WARZYWA<br>A.5<br>▲      | 200 g               | 200 <sub>g</sub>  | 4 m           | 850W |
|                          | 400 g               | 400 <sub>g</sub>  | 5 min 30 sek. |      |
|                          | 600 g               | 600 <sub>g</sub>  | 7 min         |      |
| NAPÓJ<br>A.6<br>▲        | 1 szklanka (250ml)  | 1                 | 1 m 20 s      | 850W |
|                          | 2 szklanki (500 ml) | 2                 | 2 m 40 s      |      |
|                          | 3 kubki (750 ml)    | 3                 | 3 m 50 s      |      |
| MIĘSO<br>A.7<br>▲        | 200 g               | 200 <sub>g</sub>  | 2m 30 s       | 850W |
|                          | 400 g               | 400 <sub>g</sub>  | 4 min 30 sek. |      |
|                          | 600 g               | 600 <sub>g</sub>  | 7 min         |      |
| RYBA<br>A.8<br>▲         | 200 g               | 200 <sub>g</sub>  | 2 m 20 s      | 850W |
|                          | 400 g               | 400 <sub>g</sub>  | 4 m 10 s      |      |
|                          | 600 g               | 600 <sub>g</sub>  | 6 m           |      |
| PODGRZEWANIE<br>A.9<br>▲ | 200 g               | 200 <sub>g</sub>  | 2 m           | 850W |
|                          | 400 g               | 400 <sub>g</sub>  | 3 m 20 s      |      |
|                          | 600 g               | 600 <sub>g</sub>  | 4 min 40 sek. |      |
|                          | 800 g               | 800 <sub>g</sub>  | 6 m 20 s      |      |
|                          | 1000 g              | 1000 <sub>g</sub> | 7 m 40 s      |      |
| CHLEB<br>A.10<br>▲       | 100 g               | 100 <sub>g</sub>  | 35 s          | 850W |
|                          | 150 g               | 150 <sub>g</sub>  | 55 s          |      |
|                          | 200 g               | 200 <sub>g</sub>  | 1 m 20 s      |      |
| ZUPA<br>A.11<br>▲        | 1 miska (250 g)     | 1                 | 2 m 20 s      | 850W |
|                          | 2 miski (500 g)     | 2                 | 4 m 20 s      |      |
|                          | 3 miski (750 g)     | 3                 | 6 m 20 s      |      |

# MENU

| KATEGORIA                                     | PORCJA | WYŚWIETLACZ       | CZAS      | MOC                                                                               |
|-----------------------------------------------|--------|-------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| MASŁO<br>(ROZTOPIONE)<br>R. 12                | 100 g  | 100 <sub>g</sub>  | 1 m 10 s  | 425W                                                                              |
|                                               | 200 g  | 200 <sub>g</sub>  | 1 m 50 s  |                                                                                   |
|                                               | 300 g  | 300 <sub>g</sub>  | 3 min     |                                                                                   |
| GRILLOWANY<br>KURCZAK<br>R. 13                | 1000 g | 1000 <sub>g</sub> | 33 m      | C-2<br>2/3 Czas do obrócenia                                                      |
|                                               | 1200 g | 1200 <sub>g</sub> | 36 m      |                                                                                   |
| STEK Z GRILLA<br>R. 14                        | 200 g  | 200 <sub>g</sub>  | 12 m      | C-2 (1/3 Czasu całkowitego)<br>G (2/3 Czasu całkowitego)<br>2/3 Czas do obrócenia |
|                                               | 300 g  | 300 <sub>g</sub>  | 16 m 30 s |                                                                                   |
|                                               | 400 g  | 400 <sub>g</sub>  | 21 m      |                                                                                   |
|                                               | 500 g  | 500 <sub>g</sub>  | 25 m 30 s |                                                                                   |
| SKRZYDEŁKA<br>Z KURCZAKA Z<br>GRILLA<br>R. 15 | 200 g  | 200 <sub>g</sub>  | 15m       | C-1<br>2/3 Czas do obrócenia                                                      |
|                                               | 300 g  | 300 <sub>g</sub>  | 18 min    |                                                                                   |
|                                               | 400 g  | 400 <sub>g</sub>  | 21 m      |                                                                                   |
|                                               | 500 g  | 500 <sub>g</sub>  | 24 m      |                                                                                   |
| PIECZONE<br>ZIEMNIAKI<br>R. 16                | 200 g  | 200 <sub>g</sub>  | 12 m      | C-2<br>2/3 Czas do obrócenia                                                      |
|                                               | 300 g  | 300 <sub>g</sub>  | 15m       |                                                                                   |
|                                               | 400 g  | 400 <sub>g</sub>  | 18 min    |                                                                                   |
| PIECZONY BEKON<br>R. 17                       | 50 g   | 50 <sub>g</sub>   | 12 m      | G<br>GRILLOWANIE                                                                  |
|                                               | 80 g   | 80 <sub>g</sub>   | 15m       |                                                                                   |
|                                               | 100 g  | 100 <sub>g</sub>  | 18 min    |                                                                                   |
| KIEŁBASA<br>R. 18                             | 100 g  | 100 <sub>g</sub>  | 8 m       | C-1<br>2/3 Czas do obrócenia                                                      |
|                                               | 200 g  | 200 <sub>g</sub>  | 10 m      |                                                                                   |
|                                               | 300 g  | 300 <sub>g</sub>  | 12 m      |                                                                                   |
| SZASZŁYKI<br>R. 19                            | 200 g  | 200 <sub>g</sub>  | 12 m      | C-1<br>2/3 Czas do obrócenia                                                      |
|                                               | 300 g  | 300 <sub>g</sub>  | 14 m      |                                                                                   |
|                                               | 400 g  | 400 <sub>g</sub>  | 17 m      |                                                                                   |
|                                               | 500 g  | 500 <sub>g</sub>  | 20 m      |                                                                                   |
| GRILLOWANY<br>ŁOSOŚ<br>R. 20                  | 200 g  | 200 <sub>g</sub>  | 15m       | C-2 (1/3 Czasu całkowitego)<br>G (2/3 Czasu całkowitego)<br>2/3 Czas do obrócenia |
|                                               | 300 g  | 300 <sub>g</sub>  | 18 min    |                                                                                   |
|                                               | 400 g  | 400 <sub>g</sub>  | 21 m      |                                                                                   |
|                                               | 500 g  | 500 <sub>g</sub>  | 24 m      |                                                                                   |

# SPOSÓB UŻYTKOWANIA



## ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI



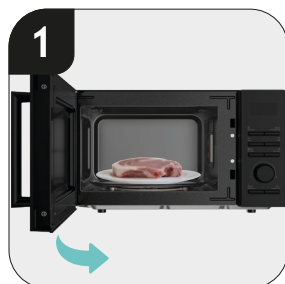
## ROZMRAŻANIE WEDŁUG CZASU



# ZEGAR



# AUTOMATYCZNE GOTOWANIE



## GRILLOWANIE



# ZATRZYMAJ/ZABLOKUJ



## ZATRZYMAJ/ZABLOKUJ



## ROZPOCZNIJ/+30 sek.





## EKO

---

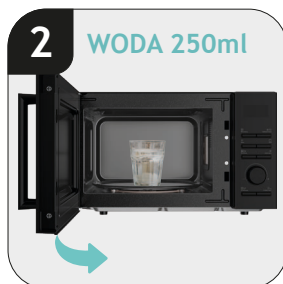


## WYCISZ

---



# AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE



# WYCZYŚĆ

| METODA                                                                            |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| KOMPONENTY                                                                        |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|  | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✓                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |

# MENU GRILLOWANIA

| MENU GRILLOWANIA                                                                        | WSPÓŁCZYNNIK WYJŚCIOWY MIKROFALI | WSPÓŁCZYNNIK WYDAJNOŚCI GRILLA | MOC   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|-------|
|      | /                                | 100%                           | 1000W |
|  - 1 | 30%                              | 70%                            | 955W  |
|  - 2 | 55%                              | 45%                            | 918W  |

## INSTRUKCJE BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

---

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA  
PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PÓŹNIEJ  
TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO  
ZAPISZ TE INSTRUKCJE

**Ostrzeżenie:** Jeśli drzwi lub uszczelki drzwi są uszkodzone, nie wolno używać kuchenki mikrofalowej, dopóki nie zostanie naprawiona przez wykwalifikowaną osobę.

**Ostrzeżenie:** Wykonywanie jakichkolwiek czynności serwisowych lub naprawczych, które wymagają zdjęcia osłony chroniącej przed działaniem energii mikrofalowej, jest niebezpieczne dla osób nieprzeszkolonych.

**Ostrzeżenie:** Nie wolno podgrzewać płynów ani innych produktów spożywczych w zamkniętych pojemnikach, bo mogą one wybuchnąć.

01. Używaj tylko naczyń, które nadają się do kuchenek mikrofalowych.

02. Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej nie wolno używać metalowych pojemników na żywność i napoje.

### **Tryb mikrofalowy:**

Używaj wyłącznie materiałów odpornych na wysoką temperaturę, takich jak ceramika, szkło lub tworzywa

sztuczne.

### **Tryb grillowania lub tryb kombinowany z grillowaniem:**

Używaj naczyń ceramicznych lub szklanych odpornych na wysoką temperaturę oraz rusztu do grillowania.

03. Podczas podgrzewania jedzenia w plastikowych lub papierowych pojemnikach miej oko na kuchenkę mikrofalową, bo istnieje ryzyko zapalenia się.

04. Kuchenka mikrofalowa służy do podgrzewania potraw i napojów. Suszenie żywności lub odzieży oraz podgrzewanie poduszek rozgrzewających, kapci, gąbek, wilgotnych ściereczek i podobnych przedmiotów może stwarzać ryzyko obrażeń, zapłonu lub pożaru.

05. Jeśli zauważysz dym, wyłącz urządzenie lub odłącz je od zasilania i trzymaj drzwiczki zamknięte, żeby stłumić ewentualny ogień.

Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może spowodować opóźnione gwałtowne wrzenie, dlatego

zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z pojemnikiem.

06. Przed podaniem jedzenia dla niemowląt należy wymieszać lub wstrząsnąć zawartością butelki i słoiczka oraz sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzeń.

07. Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie wolno podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować, nawet po zakończeniu podgrzewania.

08. Brak dbania o czystość kuchenki mikrofalowej, może doprowadzić do zniszczenia jej powierzchni, co może skrócić żywotność urządzenia, a nawet spowodować niebezpieczną sytuację.

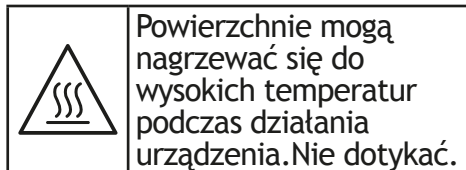
09. Urządzenia nie wolno umieszczać w szafce. Wolna przestrzeń nad górną powierzchnią powinna wynosić co najmniej 20 cm. Wysokość montażu kuchenki mikrofalowej od podłogi powinna wynosić co najmniej 85 cm.

10. Uważaj, żeby nie przesunąć talerza obrotowego podczas wyjmowania pojemników z urządzenia.

11. Urządzenia nie wolno czyścić odkurzaczem parowym.

**Ostrzeżenie:** Ze względu na wysokie temperatury dzieci powinny korzystać z kuchenki

mikrofalowej wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.



12. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, serwisu lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.

13. Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku co najmniej 8 lat, a osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub mentalnych, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia oraz wiedzy, jedynie pod warunkiem że odbywać się będzie to pod nadzorem lub po przeszkoleniu na temat bezpiecznego użycia urządzenia oraz związanych z nim zagrożeń.

14. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

15. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.

### ❗ OSTROŻNIE

Kuchenkę mikrofalową należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszelkie resztki jedzenia.

## ▲ OSTRZEŻENIE

Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od zasilania i wyjąć przewód zasilający z gniazdka. Wyczyść produkt po tym, jak ostygnie. Podczas czyszczenia nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach. Brak dbania o czystość kuchenki mikrofalowej, może doprowadzić do zniszczenia jej powierzchni, co może skrócić żywotność urządzenia, a nawet spowodować niebezpieczną sytuację.

Do czyszczenia jakiegokolwiek części urządzenia nigdy nie używaj silnych środków czyszczących, benzyny, proszku ściernego ani metalowej szczotki.

## PORADY DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA

**Szczegóły dotyczące czyszczenia uszczelek drzwi, wnętrza i sąsiednich elementów:**

**Na zewnątrz:**

Przetrzyj obudowę wilgotną, miękką ściereczką.

**Drzwiczki:**

Wytrzyj drzwiczki i okna wilgotną, miękką ściereczką. Przetrzyj uszczelki drzwi i sąsiednie elementy, aby usunąć wszelkie rozlane płyny lub rozpryski.

Przetrzyj panel sterowania lekko zwilżoną miękką ściereczką.

**Szczegółowe informacje**

**na temat czyszczenia powierzchni mających bezpośredni kontakt z żywnością:**

**Ściany wewnętrzne:**

Przetrzyj wewnętrzne powierzchnie wilgotną, miękką ściereczką.

Przetrzyj pokrywę falowodu, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.

**Obrotnica / Pierścień obrotowy:**

Umyj łagodnym roztworem mydła.

Oplucz czystą wodą i pozostaw do całkowitego wyschnięcia.

Można myć w zmywarce.

**Oś obrotu:**

Przetrzyj powierzchnie wilgotną, miękką ściereczką.

## ▲ OSTRZEŻENIE

Po użyciu przetrzyj pokrywę falowodu wilgotną ściereczką, a następnie suchą, aby usunąć wszelkie plamy z jedzenia i tłuszczu.

Nagromadzony tłuszcz może się przegrzać i spowodować dymienie lub zapalić się.

16. To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i do podobnych zastosowań, takich jak:

- w kuchniach dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- na działkach;
- przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;

- obiektach typu bed and breakfast.  
Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

17. Nie wkładaj szklanej płytki bezpośrednio do zimnej wody po użyciu. Trzeba poczekać, aż ostygnie przez co najmniej 20 minut, a potem włożyć go do wody, żeby nie pęknął.

18. Urządzenia klasy B grupy 2; sprzęt ISM grupy 2:

Grupa 2 obejmuje wszystkie urządzenia ISM, w których energia o częstotliwości radiowej jest celowo wytwarzana i/

lub wykorzystywana w postaci promieniowania elektromagnetycznego do obróbki materiałów, a także urządzenia do elektroerozji i spawania łukowego.  
Urządzenia klasy B to urządzenia przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz w obiektach podłączonych bezpośrednio do sieci zasilającej niskiego napięcia, która zasilą budynki mieszkalne.

19. 20 minut po podłączeniu do zasilania i przy braku dalszej obsługi lub po zakończeniu pracy urządzenie przechodzi w tryb czuwania. Zużycie energii w trybie czuwania nie przekracza 0,8 W.

### Właściwa utylizacja tego produktu



To oznaczenie oznacza, że w całej UE nie wolno wyrzucać tego produktu wraz z innymi odpadami z gospodarstwa domowego. Aby zapobiec ewentualnym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanego usuwania odpadów, segreguj je w sposób odpowiedzialny, wspierając zrównoważone ponowne wykorzystanie surowców. Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemów zwrotów i odbioru lub skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego kupiłeś produkt. Mogą oddać ten produkt do recyklingu w sposób bezpieczny dla środowiska.



Urządzenie spełnia wymogi europejskich norm 2014/35/WE, 2014/30/WE oraz 2011/65/WE.

CANDY HOOVER GROUP SRL  
via Privata Eden Fumagalli snc  
20861 Brugherio (MB) - ITALY

## 2. POZNAJ SWOJĄ KUCHENKĘ MIKROFALOWĄ

### 1) Zamykanie drzwiczek

Aby urządzenie działało, drzwiczki kuchenki mikrofalowej muszą być dobrze zamknięte.

### 2) Okienko podglądu

Umożliwia użytkownikom monitorowanie stanu gotowania.

### 3) Pierścień obrotowy

Szklany talerz obrotowy spoczywa na kółkach; podtrzymuje talerz i pomaga mu utrzymać równowagę podczas obracania się.

### 4) Oś obrotu

Szklany talerz obrotowy osadzony jest na osi; silnik znajdujący się pod nim napędza talerz, powodując jego obrót.

### 5) Talerz obrotowy

Potrawa leży na talerzu obrotowym, a jej ruch obrotowy podczas pracy pomaga w równomiernym przyrządzeniu potrawy.

## ❗ OSTROŻNIE

- Najpierw włóż pierścień obrotowy  
- Włóż talerz obrotowy na oś obrotową i upewnij się, że jest prawidłowo zamocowany.

### 6) Panel sterowania

- Przycisk mikrofalówki
- Przycisk rozmrażania/zegara
- Przycisk Menu
- Przyciski grillowania
- Przycisk Eko/Wyciszenia
- Przycisk automatycznego czyszczenia
- Przycisk Stop/Blokada
- Przycisk Start/+30 sek.

### 7) Kratka do grillowania

Służy do układania potraw przeznaczonych do pieczenia.

### 8) Osłona falowodu

Znajduje się w środku kuchenki mikrofalowej, tuż przy ścianie panelu sterowania.

## ⚠ OSTRZEŻENIE

Nigdy nie zdejmuj osłony falowodu.

## 3. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

### 1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.

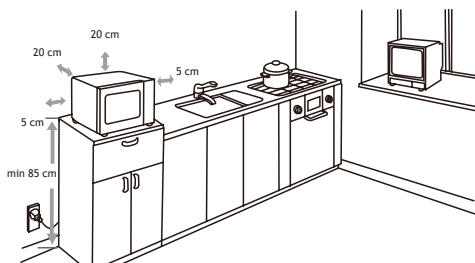
Jeśli na kuchenke mikrofalowej znajduje się folia ochronna, zdejmij ją przed użyciem. Dokładnie sprawdź, czy nie ma uszkodzeń. Jeśli tak, natychmiast skontaktuj się ze sprzedawcą lub wystlij go do centrum serwisowego producenta.

2. Kuchenkę mikrofalową należy ustawić w suchym i niekorodującym otoczeniu, z dala od źródeł ciepła i wilgoci, takich jak palnik gazowy czy zbiornik na wodę.

3. Ustaw urządzenie na stabilnej, poziomej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, aby zapewnić odpowiednią wentylację. Odległość tylnej ścianki kuchenki mikrofalowej od ściany powinna wynosić co najmniej 20 cm, odległość bocznej ścianki od ściany co najmniej 5 cm, a wolna przestrzeń nad górną krawędzią co najmniej 20 cm. Odległość kuchenki mikrofalowej od podłogi powinna wynosić co najmniej 85 cm.

4. Kuchenkę mikrofalową należy ustawić w takim miejscu, aby znajdowała się z dala od telewizora, radia lub anteny, ponieważ mogą wystąpić zakłócenia obrazu lub szumy. Odległość powinna wynosić ponad 5 m.

5. Urządzenie należy ustawić tak, aby wtyczka była łatwo dostępna, i zapewnić dobre uziemienie - w razie wycieku prądu może powstać pętla uziemienia,



co pozwoli uniknąć porażenia prądem.

6. Kuchenkę mikrofalową należy używać przy zamkniętych drzwiczkach.

7. Kuchenki mikrofalowej nie wolno umieszczać w szafce. Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do użytkowania jako urządzenie wolnostojące.

8. Jeśli w komorze kuchenki mikrofalowej lub na elemencie grzejnym pozostały resztki po produkcji lub olej, zwykle czuć nieprzyjemny zapach, a czasem nawet lekki dym. To normalne i po kilku użyciach powinno przestać się zdarzać. Zostaw otwarte drzwi lub okno, żeby zapewnić dobrą wentylację. Zdecydowanie zalecamy, żeby przed pierwszym użyciem włożyć do komory kubek z wodą, ustawić wysoką moc i uruchomić urządzenie kilka razy.

## 4. KORZYSTANIE Z KUCHENKI MIKROFALOWEJ

### 1. PRZED PRZYGOTOWANIEM

Po podłączeniu do zasilania wyświetlacz zapala się, a następnie przechodzi w tryb czuwania i pokazuje godzinę 1:00.

### 2. FUNKCJA MIKROFALI

Naciśnij przycisk “” i wybierz żadaną moc mikrofalówki. Przekręć pokrętkę, żeby wydłużyć lub skrócić czas gotowania: możesz wybrać przedział czasowy od 0:10 do 60:00. Po wybraniu godziny naciśnij przycisk “”, aby rozpocząć pracę. Gdy operacja się zakończy, usłyszysz sygnał dźwiękowy. Dostępnych jest pięć poziomów mocy mikrofalowej: odpowiednio 850 W, 680 W, 425 W, 255 W i 85 W.

| POZIOM MOCY | MOC  | ZASTOSOWANIE                                |
|-------------|------|---------------------------------------------|
| WYSOKI      | 850W | Idealny do szybkiego i dokładnego gotowania |
| M.Wysoki    | 680W | Idealny do szybkiego gotowania              |
| Średnia     | 425W | Idealny do gotowania na parze               |
| M.Niski     | 255W | Idealny do rozmrażania żywności             |
| NISKI       | 85W  | Idealny do ogrzewania                       |

### ❗ OSTROŻNIE

- Maksymalny czas, jaki można ustawić, to 60 minut.
- Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej nigdy nie używaj ruszta do grillowania.
- Nigdy nie włączaj kuchenki mikrofalowej, gdy jest pusta.
- Przy ustawionej maksymalnej mocy mikrofalówka automatycznie zmniejszy moc po 9 minutach, aby przedłużyć żywotność urządzenia.
- Jeśli podczas pracy trzeba obrócić potrawę, otwórz drzwiczki, obróć ją i włóż z powrotem. Następnie naciśnij raz przycisk “”, a zaprogramowany proces gotowania będzie kontynuowany.
- Jeśli chcesz wyjąć potrawę przed upływem

ustawionego czasu, musisz nacisnąć raz przycisk “”, aby anulować ustawiony program.

### DZIAŁANIE

- Podłącz przewód
  - Nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych.
- Połóż potrawę na szklanej tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.
  - Jedzenie musi być umieszczone w naczyniu.
  - Nie używaj kuchenki mikrofalowej bez ładunku, bo może to doprowadzić do jej uszkodzenia.
- Wybierz żądany poziom mocy mikrofalówki.
- Kuchenka mikrofalowa zaczyna działać. Jeśli trzeba zatrzymać urządzenie w trakcie pracy, po prostu otwórz drzwiczki w dowolnym momencie, a potem je zamknij, żeby wznowić działanie.
- Gdy upłynie czas i gotowanie się zakończy, kuchenka mikrofalowa wyda sygnał dźwiękowy, a lampka wewnątrz automatycznie zgaśnie.
- Zaleca się zakładanie rękawiczek podczas wyjmowania gotowego jedzenia z kuchenki mikrofalowej i zachowanie ostrożności. Nie dotykaj wewnętrznej ścianki komory.

### 3. ROZMRAŻANIE I ZEGAR

#### 3.1 ROZMRAŻANIE

Dostępne są dwa tryby rozmrażania: def1 i def2. def1 służy do rozmrażania na podstawie wagi, a def2 do rozmrażania na podstawie czasu. Naciśnij ten przycisk raz, aby wybrać tryb rozmrażania według wagi, lub dwa razy, aby wybrać tryb rozmrażania według czasu, a na wyświetlaczu pojawi się “def1” lub “def2”. Przekręć pokrętkę, żeby wybrać wagę potrawy albo czas rozmrażania. Zakres masy dla def1 wynosi od 100 g do 1500 g, a zakres czasu dla def2 - od 0:10 do 60:00. Po wybraniu trybu rozmrażania według wagi lub czasu należy nacisnąć przycisk “”, aby rozpocząć proces rozmrażania. Gdy operacja się zakończy, usłyszysz sygnał dźwiękowy. W trybie rozmrażania def1 (według wagi) kuchenka mikrofalowa wyda sygnał dźwiękowy w połowie cyklu, aby przypomnieć Ci o konieczności odwrócenia potrawy.

### ❗ OSTROŻNIE

- Aby potrawa się równomiernie ugotowała, trzeba ją w trakcie gotowania odwracać.
- Rozmrażanie zazwyczaj zajmuje więcej czasu niż gotowanie potrawy.

c. Jeśli potrawę można pokroić nożem, proces rozmrażania można uznać za zakończony.

d. Rozmrożoną żywność należy spożyć jak najszybciej. Nie zaleca się wkładania go z powrotem do lodówki ani ponownego zamrażania.

### 3.2 ZEGAR (24-godzinny zegar)

W trybie czuwania naciśnij i przytrzymaj przycisk “” przez ponad 3 sekundy, aby przejść do menu ustawień zegara.

Wyświetlacz zacznie migać, wskazując godziny, i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Godzinę można ustawić, obracając pokrętko.

Po ustawieniu godziny naciśnij na chwilę przycisk “”, aby potwierdzić i przejść do trybu ustawiania minut. Ekran miga co kilka minut. Minuty można ustawić, obracając pokrętko.

Po ustawieniu minut naciśnij ponownie przycisk “”, aby potwierdzić, a kuchenka mikrofalowa automatycznie wyjdzie z trybu ustawiania zegara.

## 4. AUTOMATYCZNE GOTOWANIE

Dostępnych jest 20 automatycznych programów A.1-A.20: ziemniaki, makaron, pizza, popcorn, warzywa, napoje, mięso, ryby, podgrzewanie, pieczywo, zupa, masło (topienie), grillowany kurczak, grillowany stek, grillowane skrzydełka z kurczaka, pieczone ziemniaki, pieczony bekon, kielbaski, szaszłyki i grillowany łosoś. Naciśnij przycisk “” w sposób ciągły, aby wybrać żądane menu; na wyświetlaczu pojawiają się pozycje A.1-A.20.

Przekręć pokrętko, żeby wybrać wielkość porcji. Po wybraniu wielkości porcji naciśnij przycisk “”, żeby rozpocząć gotowanie. Gdy operacja się zakończy, usłyszysz sygnał dźwiękowy.

| Wyświetlacz | Menu     | Metoda                             |
|-------------|----------|------------------------------------|
| A.1         | Ziemniak | Dostępne wagi 250 g, 500 g i 750 g |
| A.2         | Makaron  | Dostępne wagi 50 g, 100 g i 150 g  |
| A.3         | Pizza    | Dostępne wagi 200 g i 400 g        |
| A.4         | Popcorn  | Dostępna waga 100 g                |

| Wyświetlacz | Menu                           | Metoda                                                                                                 |
|-------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A.5         | Warzywa                        | Dostępne wagi 200 g, 400 g i 600 g                                                                     |
| A.6         | Napój                          | Dostępne są porcje o wielkości 1 szklanki, 2 szklanek lub 3 szklanek, z których każda ma około 250 ml. |
| A.7         | Mięso                          | Dostępne wagi 200 g, 400 g i 600 g                                                                     |
| A.8         | Ryba                           | Dostępne wagi 200 g, 400 g i 600 g                                                                     |
| A.9         | Podgrzewanie                   | Dostępne wagi 200 g, 400 g, 600 g, 800 g i 1000 g                                                      |
| A.10        | Chleb                          | Dostępne wagi 100 g, 150 g i 200 g                                                                     |
| A.11        | Zupa                           | Do wyboru są porcje: 1 miska, 2 miski lub 3 miski, każda o wadze około 250 g.                          |
| A.12        | Masło (roztopione)             | Dostępne wagi 100 g, 200 g i 300 g                                                                     |
| A.13        | Grillowany kurczak             | Dostępne wagi 1000 g i 1200 g                                                                          |
| A.14        | Stek z grilla                  | Dostępne wagi 200 g, 300 g, 400 g i 500 g                                                              |
| A.15        | SKrzydełka z kurczaka z grilla | Dostępne wagi 200 g, 300 g, 400 g i 500 g                                                              |
| A.16        | Pieczone ziemniaki             | Dostępne wagi 200 g, 300 g i 400 g                                                                     |
| A.17        | Pieczony bekon                 | Dostępne wagi 50 g, 80 g i 100 g                                                                       |
| A.18        | Kielbasa                       | Dostępne wagi 100 g, 200 g i 300 g                                                                     |
| A.19        | Szaszłyki                      | Dostępne wagi 200 g, 300 g, 400 g i 500 g                                                              |
| A.20        | Grillowany łosoś               | Dostępne wagi 200 g, 300 g, 400 g i 500 g                                                              |

## ! OSTROŻNIE

- a. Temperatura potrawy przed gotowaniem powinna wynosić 20-25 °C. Wyższa lub niższa temperatura potrawy przed gotowaniem wymagałaby wydłużenia lub skrócenia czasu gotowania.
- b. Temperatura, waga i kształt potrawy mają ogromny wpływ na efekt gotowania. Jeśli któryś z wymienionych czynników różni się od tych podanych w powyższym menu, dostosuj czas gotowania, aby uzyskać najlepsze rezultaty.

### 5. FUNKCJA GRILLOWANIA

Dostępne są trzy tryby grillowania: G., C-1 i C-2. Są to: grill, tryb mieszany 1 (grill i mikrofalówka) oraz tryb mieszany 2 (grill i mikrofalówka). Naciśnij i przytrzymaj przycisk , wybierz żądany tryb, a na wyświetlaczu pojawi się odpowiednio "G.", "C-1" lub "C-2". Obróć pokrętkę, aby wybrać czas gotowania: zakres czasu wynosi od 0:10 do 60:00. Po wybraniu godziny naciśnij przycisk , aby rozpocząć pracę. Gdy operacja się zakończy, usłyszysz sygnał dźwiękowy.

|     |                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| G.  | W trybie grillowania element grzejny będzie zasilany prądem przez cały czas pracy. Odpowiedni do rozwałkowywania cienkich kawałków mięsa, wieprzowiny, kiełbasy czy skrzydełek z kurczaka, co pozwala uzyskać ładny, złocisty kolor. |
| C-1 | Połączenie gotowania w kuchence mikrofalowej i na grillu, w proporcji 30% mikrofalówki i 70% grilla.                                                                                                                                 |
| C-2 | Połączenie gotowania w kuchence mikrofalowej i na grillu, w proporcjach 55% mikrofalówki i 45% grilla.                                                                                                                               |

### 6. EKO I WYCISZ

#### 6.1 EKO

W trybie czuwania naciśnij przycisk, aby przejść do trybu EKO, a wyświetlacz się wyłączy. W trybie EKO naciśnij dowolny przycisk, aby wyjść z trybu EKO, a wyświetlacz się zaświeci.

#### 6.2 WYCISZ

Jeśli w trybie czuwania słychać sygnał dźwiękowy, naciśnij i przytrzymaj ten przycisk, aby wyłączyć sygnał. Jeśli w trybie czuwania brzęczyk nie wydaje dźwięku, naciśnij i przytrzymaj ten przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

### 7. AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE

Funkcja automatycznego czyszczenia to automatyczna funkcja, która ułatwia użytkownikom czyszczenie wnętrza. W trybie czuwania naciśnij przycisk , aby włączyć funkcję automatycznego czyszczenia, a następnie wlej 250 ml wody (do naczynia) do komory. Naciśnij przycisk , żeby zacząć pracę. Gdy operacja się zakończy, usłyszysz sygnał dźwiękowy. Po zakończeniu programu i ostygnięciu kuchenki mikrofalowej wytrzyj ją miękką ściereczką.

### 8. ZATRZYMAJ

W dowolnym momencie podczas ustawiania parametrów gotowania naciśnij przycisk , aby anulować ustawienia i powrócić do trybu czuwania. Podczas pracy kuchenki mikrofalowej naciśnij przycisk , aby wstrzymać działanie. Naciśnij jeszcze raz przycisk , aby anulować tę funkcję i powrócić do trybu czuwania.

### 9. ROZPOCZNIJ/+30 sek.

Po ustawieniu czasu gotowania lub wagi potrawy należy nacisnąć przycisk , aby natychmiast uruchomić kuchenkę mikrofalową. Jeśli kuchenka mikrofalowa działa, z wyjątkiem trybu menu i trybu rozmrażania na wagę, naciśnij przycisk , żeby wydłużyć czas: Za każdym razem, gdy naciśniesz ten przycisk, czas wydłuża się o 30 sekund. W trybie menu i trybie rozmrażania według wagi czas został już automatycznie ustawiony i nie można go zmienić.

W trybie pauzy możesz nacisnąć przycisk , aby wznowić wcześniej ustawiony tryb gotowania.

### 10. FUNKCJA BLOKADY PRZED DZIEĆMI

Skorzystaj z tej funkcji, aby zablokować panel sterowania podczas czyszczenia lub aby uniemożliwić dzieciom korzystanie z kuchenki mikrofalowej bez nadzoru.

W tym trybie wszystkie przyciski są wyłączone.

1) Ustaw blokadę: W trybie czuwania naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez ponad 3 sekundy, aby włączyć funkcję blokady przed dziećmi. Nie działają żadne przyciski kuchenki mikrofalowej z wyjątkiem przycisku .

2) Wyłącz blokadę: Gdy blokada rodzicielska jest włączona, naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez ponad 3 sekundy, aby wyłączyć tę funkcję. Wszystkie przyciski kuchenki mikrofalowej znów działają jak należy.

## 5. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYBORÓW KUCHENNYCH

Konieczne używaj pojemników, które nadają się do gotowania w kuchenke mikrofalowej i są bezpieczne. Pojemniki wykonane z ceramiki, szkła lub tworzywa sztucznego odpornego na wysoką temperaturę nadają się do gotowania w kuchenke mikrofalowej. Nigdy nie używaj metalowych pojemników do gotowania w kuchenke mikrofalowej ani do gotowania w trybie kombinowanym, bo może dojść do iskrzenia. Możesz skorzystać z poniższej tabeli.

| MATERIAŁ, Z KTÓREGO WYKONANO POJEMNIK           | KUCHENKA MIKROFALOWA | GRILLOWANIE | KOMBI. | UWAGI                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------|----------------------|-------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ceramika żaroodporna                            | Tak                  | Tak         | Tak    | Nigdy nie używaj naczyń ceramicznych z metalową obwódką lub pokrytych szklivem. Zaleca się używanie pojemników ceramicznych, ze szkła żaroodpornego oraz plastikowych, które wytrzymują temperatury powyżej 120 °C |
| Tworzywo sztuczne odporne na wysoką temperaturę | Tak                  | Nie         | Nie    | Nie nadaje się do długotrwałego gotowania w kuchenke mikrofalowej                                                                                                                                                  |
| Szko żaroodporne                                | Tak                  | Tak         | Tak    |                                                                                                                                                                                                                    |
| Folia plastikowa                                | Tak                  | Nie         | Nie    | Nie należy go używać podczas smażenia mięsa lub kotletów, ponieważ zbyt wysoka temperatura może uszkodzić folię                                                                                                    |
| Kratka do grillowania                           | Nie                  | Tak         | Tak    | Kratkę można używać tylko w trybie grillowania i trybie kombinowanym                                                                                                                                               |
| Metalowy pojemnik                               | Nie                  | Nie         | Nie    | Nie należy go używać w kuchenke mikrofalowej. Fale mikrofalowe nie przechodzą przez metalową                                                                                                                       |
| powłokę lakieru                                 | Nie                  | Nie         | Nie    | Słaba odporność na wysoką temperaturę. Nie nadaje się do gotowania w wysokich temperaturach                                                                                                                        |
| Drewno bambusowe i papier                       | Nie                  | Nie         | Nie    | Słaba odporność na wysoką temperaturę. Nie nadaje się do gotowania w wysokich temperaturach                                                                                                                        |

## 6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

### CZYSZCZENIE PIELĘGNACJA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

#### ! OSTROŻNIE

Kuchenkę mikrofalową należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszelkie resztki jedzenia.

#### ! OSTRZEŻENIE

a. Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od zasilania i wyjąć przewód zasilający z gniazdka.

Wyczyść produkt po tym, jak ostygnie. Podczas czyszczenia nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach.

b. Brak dbania o czystość kuchenki mikrofalowej, może doprowadzić do zniszczenia jej powierzchni, co może skrócić żywotność urządzenia, a nawet spowodować niebezpieczną sytuację.

c. Do czyszczenia jakiegokolwiek części urządzenia nigdy nie

używaj silnych środków czyszczących, benzyny, proszku ściernego ani metalowej szczotki.

d. Nie zdejmuj osłony falowodu.

e. Jeśli kuchenka mikrofalowa jest używana od dłuższego czasu, mogą pojawić się w niej dziwne zapachy. Poniższe 3 sposoby pomogą się ich pozbyć:

1) Wrzuć kilka plasterków cytryny do kubka, a potem podgrzewaj w mikrofalówce na najwyższej mocy przez 2-3 minuty.

2) Włóż kubek czarnej herbaty do kuchenki mikrofalowej, a potem podgrzej ją na najwyższym poziomie mocy.

3) Wrzuć skórki pomarańczy do kuchenki mikrofalowej, a potem podgrzewaj je przez 1 minutę na najwyższym poziomie mocy.

f. Gdy produkt nie jest używany, należy go przechowywać w jak najbardziej suchym i przewiewnym miejscu.

## ▲ OSTRZEŻENIE

Szczegółowe informacje na temat czyszczenia powierzchni mających bezpośredni kontakt z żywnością:

Po użyciu przetrzyj pokrywę falowodu wilgotną ściereczką, a następnie suchą, aby usunąć wszelkie plamy z jedzenia i tłuszcz.

Nagromadzony tłuszcz może się przegrzać i spowodować dymienie lub zapalić się.

### PORADY DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA

Szczegóły dotyczące czyszczenia uszczelek drzwi, wnęki i sąsiednich elementów:

#### Na zewnątrz:

Przetrzyj obudowę wilgotną, miękką ściereczką.

#### Drzwiczki:

Wytrzyj drzwiczki i okna wilgotną, miękką ściereczką.

Przetrzyj uszczelki drzwi i sąsiednie elementy, aby usunąć wszelkie rozlane płyny lub rozpryski.

Przetrzyj panel sterowania lekko zwilżoną miękką ściereczką.

#### Ściany wewnętrzne:

Przetrzyj wewnętrzne powierzchnie wilgotną, miękką ściereczką.

Przetrzyj pokrywę falowodu, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.

#### Obrotnica / Pierścień obrotowy:

Umyj łagodnym roztworem mydła.

Oplucz czystą wodą i pozostaw do całkowitego wyschnięcia.

Można myć w zmywarce.

#### Oś obrotu:

Przetrzyj powierzchnie wilgotną, miękką ściereczką.

## 7. POŁĄCZ SIĘ Z APLIKACJĄ “hOn”

1. Możesz połączyć ten produkt z innymi produktami za pomocą aplikacji mobilnej hOn.
2. Zeskanuj kod QR, pobierz i zainstaluj hOn app. Użytkownicy, którzy zainstalowali aplikację hOn, przejdą bezpośrednio do strony połączenia z urządzeniem.
3. Jeśli nie masz aplikacji hOn, możesz ją znaleźć w swoim sklepie z aplikacjami. Następnie możesz ją pobrać i używać. Możesz kontynuować w następujący sposób „Otwórz stronę główną aplikacji hOn, kliknij „+” w prawym górnym rogu strony i dodaj urządzenia zgodnie z instrukcją w aplikacji.

#### Wskazówki:

Ze względu na aktualizację aplikacji hOn, rzeczywiste działanie może nieznacznie różnić się

od powyższego opisu.

Postępuj zgodnie z instrukcjami w aktualnej aplikacji hOn.



Zeskanuj kod QR, pobierz i zainstaluj hOn app

## 8. DANE TECHNICZNE

|                                     |            |
|-------------------------------------|------------|
| Połączenie elektryczne              | 230V~ 50Hz |
| Moc wejściowa kuchenki mikrofalowej | 1320W      |
| Moc wyjściowa kuchenki mikrofalowej | 850W       |
| Moc grilla                          | 1000W      |

## 9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Niniejsza lista zawiera podsumowanie najczęstszych problemów, jakie mogą wystąpić z urządzeniem. Jeśli nie uda Ci się rozwiązać problemu na podstawie poniższych informacji, możesz skontaktować się z obsługą klienta Candy.

| Problem                          | Możliwa przyczyna                                                                                                                                                                          | Rozwiązanie                                                                     |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Kuchenka mikrofalowa nie działa. | Urządzenie nie jest podłączone.                                                                                                                                                            | Sprawdź, czy wtyczka jest włożona do gniazdka elektrycznego.                    |
| Kuchenka mikrofalowa iskrzy      | Produkty metalowe lub przybory kuchenne, które stykają się ze ścianką komory; również wyroby ceramiczne z obramowaniem ze złota lub srebra w proszku mogą powodować rozpryskiwanie iskier. | Nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani takich z metalowymi krawędziami. |

Zanim zadzwonisz po pomoc, sprawdź, co poniżej.

1. Wlej jeden kubek wody (ok. 150 ml) do szklanej miarki w kuchenke mikrofalowej i dobrze zamknij drzwiczki. Lampka w piekarniku powinna zgasać, jeśli drzwiczki są prawidłowo zamknięte. Włącz kuchenkę mikrofalową na 1 minutę.
2. Czy lampa się zapala?
3. Czy wentylator chłodzący działa? (Zakryj dłońią tylne otwory wentylacyjne.)

4. Czy talerz obrotowy obraca się? (Talerz obrotowy może obracać się w prawo lub w lewo. To całkiem normalne.)

5. Czy woda w piekarniku jest gorąca? Jeśli na którekolwiek z powyższych pytań odpowiedź brzmi „NIE”, sprawdź gniazdko ściennie i bezpiecznik w skrzynce licznikowej.

Jeśli zarówno gniazdko, jak i bezpiecznik działają prawidłowo, **SKONTAKTUJ SIĘ Z NAJBLIŻSZYM AUTORYZOWANYM CENTRUM SERWISEM.**

## 10. WAŻNE INFORMACJE

### CZĘŚCI ZAPASOWE I MATERIAŁY EKSPLOATACYJNE

Należy zawsze stosować oryginalne części zapasowe.

Można je nabyć u lokalnego sprzedawcy. Przy zamawianiu części zawsze należy podać numer danego modelu.

### JAKOŚĆ

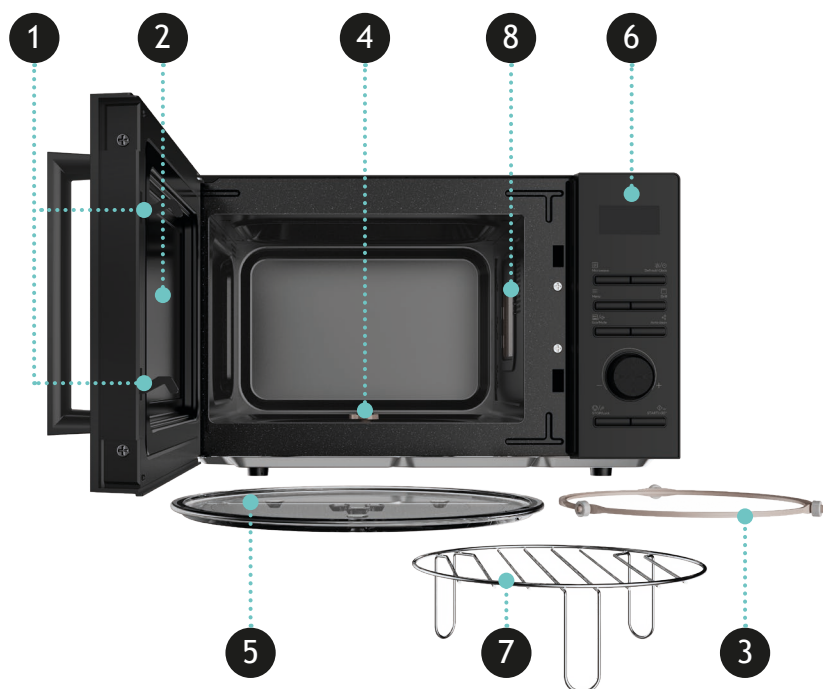
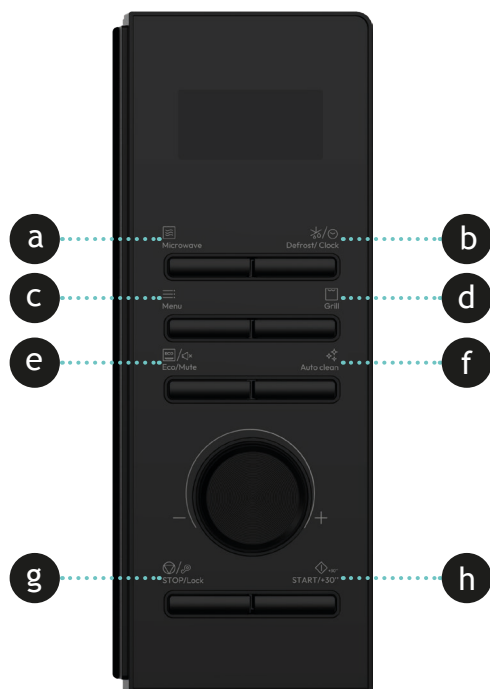
Fabryki zostały poddane niezależnej kontroli pod kątem jakości. Nasze produkty zostały wytworzone z wykorzystaniem systemu kontroli jakości spełniającego wymogi normy ISO 9001.

### GWARANCJA

Warunki gwarancji na niniejsze urządzenie są określone przez naszego przedstawiciela w kraju, w którym urządzenie jest sprzedawane. Szczegółowe informacje na temat warunków gwarancji można uzyskać w punkcie, w którym urządzenie zostało nabyte. Przy zgłaszaniu wszelkich roszczeń w

ramach gwarancji należy przedstawić dowód sprzedaży lub pokwitowanie.

| EU 2023/826                                                                            |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Zużycie energii w trybie wyłączenia                                                    | N/D    |
| Zużycie energii w trybie czuwania                                                      | 0,8W   |
| Zużycie energii w trybie czuwania z wyświetlaczem informacyjnym                        | N/D    |
| Zużycie energii w trybie czuwania w sieci                                              | N/D    |
| Czas do przejścia w tryb wyłączenia/czuwania/czuwania z wyświetlaczem/czuwania w sieci | 20 min |



# MENU

| KATEGORIE               | PORCE            | DISPLEJ           | ČAS            | VÝKON |
|-------------------------|------------------|-------------------|----------------|-------|
| BRAMBORY<br>A.1<br>▲    | 250 g            | 250 <sub>g</sub>  | 7 min          | 850 W |
|                         | 500 g            | 500 <sub>g</sub>  | 11 min         |       |
|                         | 750 g            | 750 <sub>g</sub>  | 16 min         |       |
| TĚSTOVINY<br>A.2<br>▲   | 50 g             | 50 <sub>g</sub>   | 14 min         | 850 W |
|                         | 100 g            | 100 <sub>g</sub>  | 18 min         |       |
|                         | 150 g            | 150 <sub>g</sub>  | 22 min         |       |
| PIZZA<br>A.3<br>▲       | 200 g            | 200 <sub>g</sub>  | 3 min          | 850 W |
|                         | 400 g            | 400 <sub>g</sub>  | 5 min a 30 sec |       |
| POPCORN<br>A.4<br>▲     | 100 g            | 100 <sub>g</sub>  | 2 min a 30 sec | 850 W |
| ZELENINA<br>A.5<br>▲    | 200 g            | 200 <sub>g</sub>  | 4 min          | 850 W |
|                         | 400 g            | 400 <sub>g</sub>  | 5 min a 30 sec |       |
|                         | 600 g            | 600 <sub>g</sub>  | 7 min          |       |
| NÁPOJE<br>A.6<br>▲      | 1 šálek (250 ml) | 1                 | 1 min a 20 sec | 850 W |
|                         | 2 šálky (500 ml) | 2                 | 2 min a 40 sec |       |
|                         | 3 šálky (750 ml) | 3                 | 3 min a 50 sec |       |
| MASO<br>A.7<br>▲        | 200 g            | 200 <sub>g</sub>  | 2 min a 30 sec | 850 W |
|                         | 400 g            | 400 <sub>g</sub>  | 4 min a 30 sec |       |
|                         | 600 g            | 600 <sub>g</sub>  | 7 min          |       |
| RYBY<br>A.8<br>▲        | 200 g            | 200 <sub>g</sub>  | 2 min a 20 sec | 850 W |
|                         | 400 g            | 400 <sub>g</sub>  | 4 min a 10 sec |       |
|                         | 600 g            | 600 <sub>g</sub>  | 6 min          |       |
| ZNOVU OHŘÁT<br>A.9<br>▲ | 200 g            | 200 <sub>g</sub>  | 2 min          | 850 W |
|                         | 400 g            | 400 <sub>g</sub>  | 3 min a 20 sec |       |
|                         | 600 g            | 600 <sub>g</sub>  | 4 min a 40 sec |       |
|                         | 800 g            | 800 <sub>g</sub>  | 6 min a 20 sec |       |
|                         | 1000 g           | 1000 <sub>g</sub> | 7 min a 40 sec |       |
| CHLÉB<br>A.10<br>▲      | 100 g            | 100 <sub>g</sub>  | 35 sec         | 850 W |
|                         | 150 g            | 150 <sub>g</sub>  | 55 sec         |       |
|                         | 200 g            | 200 <sub>g</sub>  | 1 min a 20 sec |       |
| POLÉVKA<br>A.11<br>▲    | 1 miska (250 g)  | 1                 | 2 min a 20 sec | 850 W |
|                         | 2 misky (500 g)  | 2                 | 4 min a 20 sec |       |
|                         | 3 misky (750 g)  | 3                 | 6 min a 20 sec |       |

# MENU

| KATEGORIE                                | PORCE  | DISPLEJ           | ČAS             | VÝKON                                                                               |
|------------------------------------------|--------|-------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| MÁSLO<br>(ROZPUŠTĚNÉ)<br>A. 12           | 100 g  | 100 <sub>g</sub>  | 1 min a 10 sec  | 425 W                                                                               |
|                                          | 200 g  | 200 <sub>g</sub>  | 1 min a 50 sec  |                                                                                     |
|                                          | 300 g  | 300 <sub>g</sub>  | 3 min           |                                                                                     |
| GRILOVANÉ<br>KUŘE<br>A. 13               | 1000 g | 1000 <sub>g</sub> | 33 min          | C-2<br>2/3 celkového času<br>otočení                                                |
|                                          | 1200 g | 1200 <sub>g</sub> | 36 min          |                                                                                     |
| GRILOVANÝ<br>STEAK<br>A. 14              | 200 g  | 200 <sub>g</sub>  | 12 min          | C-2 (1/3 celkového času)<br>G (2/3 celkového času)<br>2/3 celkového času<br>otočení |
|                                          | 300 g  | 300 <sub>g</sub>  | 16 min a 30 sec |                                                                                     |
|                                          | 400 g  | 400 <sub>g</sub>  | 21 min          |                                                                                     |
|                                          | 500 g  | 500 <sub>g</sub>  | 25 min a 30 sec |                                                                                     |
| GRILOVANÁ<br>KUŘECÍ<br>KŘIDELKA<br>A. 15 | 200 g  | 200 <sub>g</sub>  | 15 min          | C-1<br>2/3 celkového času<br>otočení                                                |
|                                          | 300 g  | 300 <sub>g</sub>  | 18 min          |                                                                                     |
|                                          | 400 g  | 400 <sub>g</sub>  | 21 min          |                                                                                     |
|                                          | 500 g  | 500 <sub>g</sub>  | 24 min          |                                                                                     |
| PEČENÉ<br>BRAMBORY<br>A. 16              | 200 g  | 200 <sub>g</sub>  | 12 min          | C-2<br>2/3 celkového času<br>otočení                                                |
|                                          | 300 g  | 300 <sub>g</sub>  | 15 min          |                                                                                     |
|                                          | 400 g  | 400 <sub>g</sub>  | 18 min          |                                                                                     |
| OPRAŽENÁ<br>SLANINA<br>A. 17             | 50 g   | 50 <sub>g</sub>   | 12 min          | G<br>Gril                                                                           |
|                                          | 80 g   | 80 <sub>g</sub>   | 15 min          |                                                                                     |
|                                          | 100 g  | 100 <sub>g</sub>  | 18 min          |                                                                                     |
| KLOBÁSA<br>A. 18                         | 100 g  | 100 <sub>g</sub>  | 8 min           | C-1<br>2/3 celkového času<br>otočení                                                |
|                                          | 200 g  | 200 <sub>g</sub>  | 10 min          |                                                                                     |
|                                          | 300 g  | 300 <sub>g</sub>  | 12 min          |                                                                                     |
| ŠPÍZY<br>A. 19                           | 200 g  | 200 <sub>g</sub>  | 12 min          | C-1<br>2/3 celkového času<br>otočení                                                |
|                                          | 300 g  | 300 <sub>g</sub>  | 14 min          |                                                                                     |
|                                          | 400 g  | 400 <sub>g</sub>  | 17 min          |                                                                                     |
|                                          | 500 g  | 500 <sub>g</sub>  | 20 min          |                                                                                     |
| GRILOVANÝ<br>LOSOS<br>A. 20              | 200 g  | 200 <sub>g</sub>  | 15 min          | C-2 (1/3 celkového času)<br>G (2/3 celkového času)<br>2/3 celkového času<br>otočení |
|                                          | 300 g  | 300 <sub>g</sub>  | 18 min          |                                                                                     |
|                                          | 400 g  | 400 <sub>g</sub>  | 21 min          |                                                                                     |
|                                          | 500 g  | 500 <sub>g</sub>  | 24 min          |                                                                                     |

# NÁVOD K POUŽITÍ



## ROZMRAZOVÁNÍ DLE HMOTNOSTI



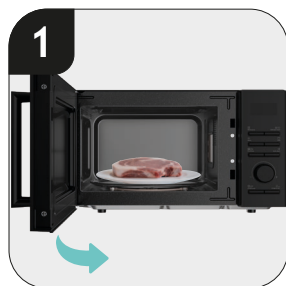
## ROZMRAZOVÁNÍ DLE ČASU



# HODINY



## AUTOM. VAŘENÍ



# GRIL



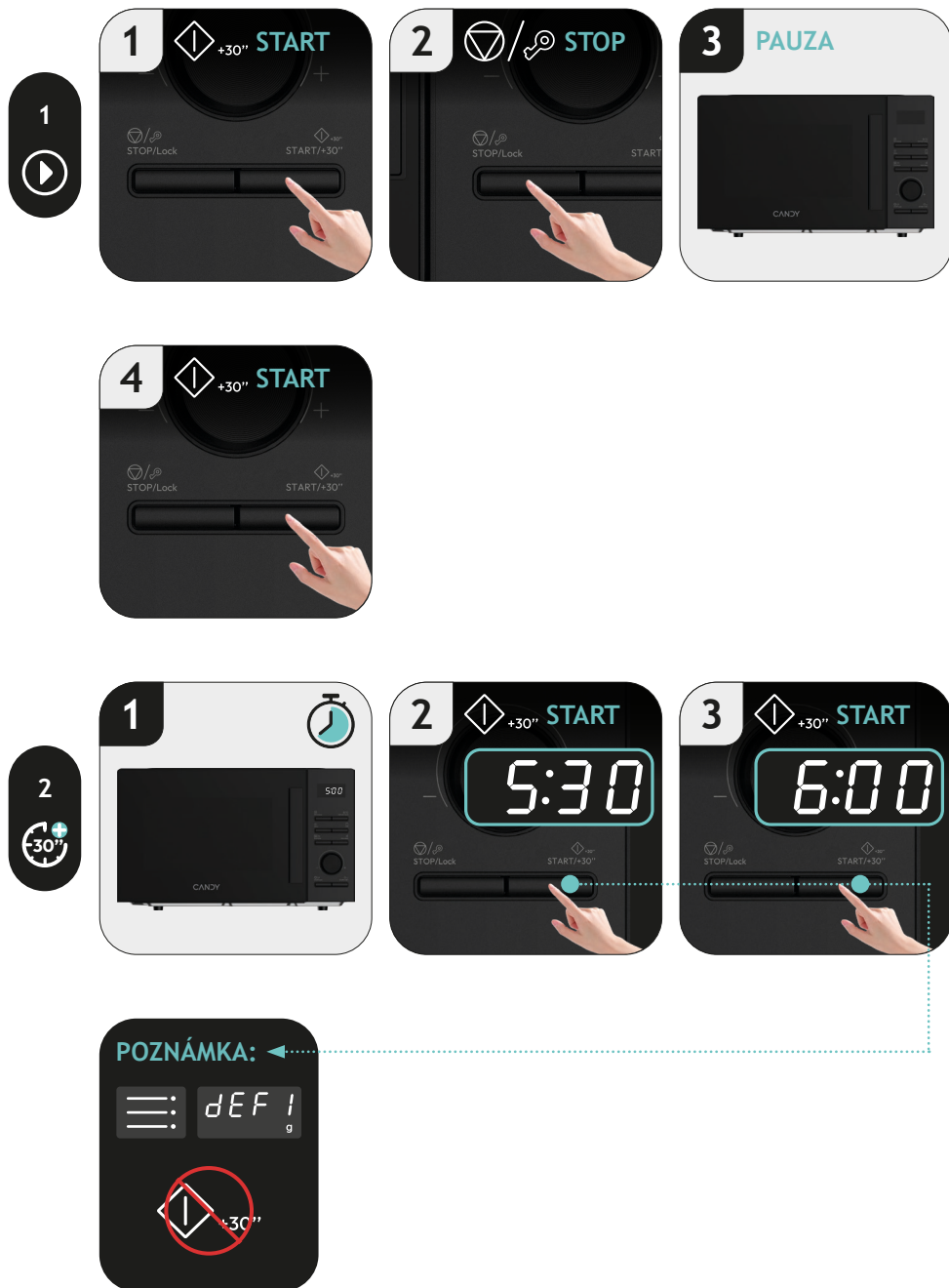
# STOP/ZÁMEK



## STOP/ZÁMEK



## START/+30 SEC



## EXPRESNÍ



## ECO

---



## ZTLUMENÍ

---



# AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ



# ČISTÉ

| <div>ZPŮSOB</div> <div>KOMPONENTY</div>                                           |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✓                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |

## MENU GRILOVÁNÍ

| MENU GRILOVÁNÍ                                                                      | VÝKONOVÝ POMĚR MIKROVLNNÉ TROUBY | VÝKONOVÝ POMĚR GRILU | VÝKON  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------|--------|
|  | /                                | 100 %                | 1000 W |
|  | 30 %                             | 70 %                 | 955 W  |
|  | 55 %                             | 45 %                 | 918 W  |

## NÁVOD K BEZPEČNÉMU POUŽITÍ

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY  
PEČLIVĚ PŘEČTĚTE A UCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ  
POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI  
USCHOVEJTE SI TYTO POKYNY

**VAROVÁNÍ:** Jestliže jsou poškozená dvířka nebo jejich těsnění, mikrovlnná trouba se nesmí používat, dokud nebude opravena proškolenou osobou.

**VAROVÁNÍ:** Provádění jakékoli údržby nebo opravy zahrnující sejmutí krytu, který chrání před vystavením mikrovlnné energii, je nebezpečné pro kohokoli kromě kompetentní osoby.

**VAROVÁNÍ:** Tekutiny a jiné potraviny se nesmí ohřívat v uzavřených nádobách, protože by mohly vybuchnout.

01. Používejte pouze náčiní vhodné pro mikrovlnné trouby.

02. V mikrovlnné troubě není dovoleno připravovat pokrmy a nápoje v kovových nádobách.

### **Mikrovlnný režim:**

Používejte pouze žárovzdorné materiály, jako například keramiku, sklo nebo plast.

**Grilovací nebo kombinovaný režim:**

Používejte žárovzdornou keramiku nebo sklo a grilovací rošt.

03. Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách sledujte troubu, protože existuje možnost vznícení.

04. Mikrovlnná trouba je určena k ohřívání pokrmů a nápojů. Sušení potravin nebo oblečení a ohřívání ohřívacích podušek, pantoflí, houbiček, vlhkých látek apod. by mohlo vést k riziku zranění, vznícení nebo požáru.

05. Jestliže zpozorujete kouř, vypněte spotřebič nebo ho odpojte od napájení a nechte dvířka zavřená, aby se plameny udusily. Mikrovlnný ohřev nápojů může vést ke zpožděnému prudkému varu, proto je nutné dávat pozor při manipulaci s nádobou.

06. Obsah kojenecké a dětské výživy v lahvích a sklenicích se musí zamíchat nebo protřepat a před krmením je nutné zkontrolovat jeho teplotu, aby se zamezilo popálení.

07.V mikrovlnné troubě by se neměla ohřívat vejce ve skořápkách a celá vejce na tvrdo, protože by mohla vybuchnout, a to i po skončení mikrovlnného ohřevu.

08.Když se mikrovlnná trouba nebude udržovat v čistém stavu, mohlo by to vést k narušení povrchu, což by mohlo nepříznivě ovlivnit životnost spotřebiče a případně způsobit nebezpečnou situaci.

09.Přístroj nesmí být umístěn ve skřínce.

Volná vzdálenost nad horním povrchem musí být alespoň 20 cm. Minimální instalační výška mikrovlnné trouby od země by měla být 85 cm.

10.Při vyjímání nádob ze spotřebiče dávejte pozor, abyste neposunuli otočný talíř.

11.Spotřebič se nesmí čistit parním čističem.

**VAROVÁNÍ:** Děti by měly používat mikrovlnnou troubu pouze pod dohledem dospělé osoby kvůli vysokým teplotám.



Povrch spotřebiče může být během používání horký. Nedotýkejte se ho.

12.Pokud se poškodí napájecí

kabel, výměnu musí provést výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo riziko.

13.Tento přístroj smí používat děti od 8 let výše. Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí smí tento přístroj používat, pokud jsou pod dohledem nebo jim byly dány pokyny týkající se bezpečného používání a byly seznámeny s možnými riziky.

14.S přístrojem si nesmí hrát děti.

15.Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

### ❗ POZOR

Mikrovlnná trouba by měla být pravidelně čistěna a všechny zbytky jídla by měly být odstraněny.

### ⚠ VAROVÁNÍ

Před čištěním odpojte napájecí kabel ze zásuvky. Výrobek čistěte po vychladnutí. Při čištění neponořujte spotřebič do vody ani jiných tekutin.

Když se mikrovlnná trouba nebude udržovat v čistém stavu, mohlo by to vést k narušení povrchu, což by mohlo nepříznivě ovlivnit životnost spotřebiče a případně způsobit nebezpečnou situaci. K čištění jakékoli části spotřebiče nikdy nepoužívejte tvrdý čisticí prostředek, benzín, abrazivní prášek ani kovový kartáč.

## **TIPY PRO ČIŠTĚNÍ**

**Podrobnosti o čištění těsnění dvířek, vnitřního prostoru a okolních součástí:**

**Vnější povrch:**

Otřete kryt navlhčeným měkkým hadříkem.

**Dvířka:**

Navlhčeným měkkým hadříkem otřete dvířka a okénko.

Otřete těsnění dvířek a okolní součásti, abyste odstranili případné rozlité tekutiny nebo stříkance.

Ovládací panel otřete mírně navlhčeným měkkým hadříkem.

**Podrobnosti o čištění povrchů, které přicházejí do přímého kontaktu s potravinami:**

**Vnitřní stěny:**

Vnitřní povrchy otřete navlhčeným měkkým hadříkem.

Otřete kryt vlnovodu, abyste odstranili případné stříkance od jídla.

**Otočný talíř / otočný podstavec s kolečky:**

Omyjte jemnou mýdlovou vodou.

Opláchněte čistou vodou a nechte důkladně oschnout. Umyjte v myčce nádobí.

**Otáčecí hřídel:**

Povrchy otřete navlhčeným měkkým hadříkem.

## **▲ VAROVÁNÍ**

Po použití otřete kryt vlnovodu vlhkým hadříkem a poté suchým hadříkem, abyste odstranili případné stříkance od jídla a mastnotu.

Nahromaděný tuk se může přehřát a způsobit kouř nebo vznícení.

16. Tento spotřebič je určen k použití v domácnostech a podobných zařízeních, jako jsou:

- kuchyně pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a podobných pracovních prostředích;
- chatách a chalupách;
- pro použití zákazníky ubytovaných v hotelech, motelech a jiných prostředích rezidenčního typu;
- v zařízeních typu Bed and Breakfast.

Spotřebič není určený k ovládání externím časovačem nebo samostatným systémem

dálkového ovládání.

17. Po použití nedávejte skleněný talíř přímo do studené vody. Musí se nechat alespoň 20 minut vychladnout a poté vložit do vody, aby se zabránilo prasknutí.

18. Spotřebič třídy B, skupina 2 Zařízení ISM skupiny 2: skupina 2 obsahuje všechna zařízení ISM, v nichž je záměrně generována a/nebo používána radiofrekvenční energie v podobě elektromagnetického záření pro zpracování materiálu, a

zařízení pro EDM a obloukové svařování.

Zařízení třídy B jsou zařízení vhodná pro použití v domácnostech a v zařízeních přímo připojených k nízkonapětové napájecí síti, která napájí budovy používané k obytným účelům.

19. 20 minut po zapojení do zásuvky a bez dalšího provozu nebo po dokončení práce se spotřebič přepne do pohotovostního režimu. Spotřeba energie v pohotovostním režimu nepřesahuje 0,8 W.

#### Správná likvidace tohoto výrobku



Toto označení znamená, že tento výrobek by neměl být likvidován s ostatním domovním odpadem v celé EU. Abyste předešli možnému poškození životního prostředí nebo lidského zdraví v důsledku nekontrolované likvidace odpadu, recyklujte jej zodpovědně a podpořte tak udržitelné opětovné využití materiálních zdrojů. Chcete-li vrátit použité zařízení, použijte systémy pro vracení a sběr nebo kontaktujte prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili. Mohou tento výrobek odevzdat k ekologicky bezpečné recyklaci.

**CE** Tento spotřebič je v souladu s evropskými směnicemi 2014/35/EU, 2014/30/EU a 2011/65/EU.

CANDY HOOVER GROUP SRL  
via Privata Eden Fumagalli snc  
20861 Brugherio (MB) - ITALY

## 2. POPIS MIKROVLNNÉ TROUBY

### 1) Zámek dvířek

Dvířka mikrovlnné trouby musí být pro její provoz správně zavřená.

### 2) Okénko pro nahlížení do trouby

Umožňuje uživateli sledovat stav vaření.

### 3) Otočný podstavec s kolečky

Skleněný otočný talíř leží na kolečkách, která podírají otočný talíř a pomáhají mu udržovat rovnováhu při otáčení.

### 4) Otáčecí hřídel

Skleněný otočný talíř je umístěn na hřídeli. Motor pod ní pohání otočný talíř k otáčení.

### 5) Otočný talíř

Jídlo se nachází na otočném talíři, jeho otáčení během provozu pomáhá k rovnoměrnému vaření jídla.

### ❗ POZOR

- Nejprve umístěte otočný podstavec s kolečky

- Nasad'te otočný talíř na otočnou hřídel a ujistěte se, že je správně zajištěn.

### 6) Ovládací panel

- a. Tlačítko mikrovlnné trouby
- b. Tlačítko Rozmrazování/hodiny
- c. Tlačítko Menu
- d. Tlačítko Gril
- e. Tlačítko Eco/Ztlumení
- f. Tlačítko Automatické čištění
- g. Tlačítko Stop/zámek
- h. Tlačítko Start/+ 30 sec

### 7) Grilovací rošt

Používá se k umístění jídla určeného k pečení.

### 8) Kryt vlnovodu

Nachází se v mikrovlnné troubě, vedle ovládacího panelu.

### ⚠ VAROVÁNÍ

Nikdy neodstraňujte kryt vlnovodu.

## 3. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

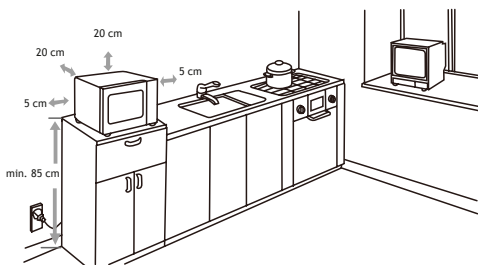
1. Odstraňte všechny obalové materiály. Pokud je na mikrovlnné troubě ochranná fólie, před použitím ji odstraňte. Pečlivě zkontrolujte, zda nedošlo k poškození. Pokud k poškození dojde, okamžitě informujte prodejce nebo jej zašlete do servisního střediska výrobce.

2. Mikrovlnná trouba musí být umístěna v suchém a nekorozivním prostředí, mimo dosah tepla a vlhkosti, například plynového hořáku nebo vodní nádrže.

3. Umístěte spotřebič na stabilní, vodorovný a tepelně odolný povrch, aby bylo zajištěno dostatečné větrání. Vzdálenost zadní stěny mikrovlnné trouby od zdi by měla činit alespoň 20 cm, boční strana od zdi by měla být alespoň 5 cm a volná vzdálenost nad horní plochou alespoň 20 cm. Minimální instalační výška mikrovlnné trouby od země by měla být 85 cm.

4. Umístěte troubu co nejdále od televizoru, rádia nebo antény, protože může způsobit rušení obrazu nebo šum. Vzdálenost by měla být větší než 5 m.

5. Spotřebič musí být umístěn tak, aby byla zástrčka přístupná, a musí zajistit dobré uzemnění v případě úniku proudu. Pro zamezení úrazu elektrickým proudem lze vytvořit zemnicí smyčku.



6. Mikrovlnná trouba musí být provozována se zavřenými dvířky.

7. Mikrovlnná trouba nesmí být umístěna ve skřínce. Mikrovlnná trouba je určena k použití jako volně stojící.

8. Vzhledem k tomu, že na vnitřním prostoru mikrovlnné trouby nebo na topném tělese zůstávají zbytky z výroby nebo olej, obvykle se objeví zápach, dokonce i mírný kouř. Je to normální a po několika použitích by se to nemělo objevit. Pro zajištění dobrého větrání nechte dveře nebo okno otevřené. Důrazně se doporučuje umístit do vnitřního prostoru trouby šálek vody, nastavit vysoký výkon a několikrát ji před prvním použitím zapnout.

## 4. POUŽITÍ MIKROVLNNÉ TROUBY

### 1. PŘED VAŘENÍM

Displej se rozsvítí po zapojení do sítě, poté přejde do pohotovostního stavu a zobrazí se 1:00.

### 2. FUNKCE MIKROVLNNÉ TROUBY

Stiskněte tlačítko “” a vyberte požadovaný výkon mikrovlnné trouby. Otočením knoflíku prodlužte nebo snižte dobu vaření: volitelný časový rozsah je od 0:10 do 60:00. Po výběru času stiskněte tlačítko “” pro spuštění funkce. Po dokončení provozu se ozve bzučivý zvuk.

Existuje pět úrovní výkonu mikrovlnné trouby: 850 W, 680 W, 425 W, 255 W a 85 W.

| STUPEŇ VÝKONU         | VÝKON | POUŽITÍ                             |
|-----------------------|-------|-------------------------------------|
| VYSOKÝ (HIGH)         | 850 W | Vhodné pro rychlé a důkladné vaření |
| Stř. vysoký (M. High) | 680 W | Vhodné pro střední expresní vaření  |
| Střední (Med)         | 425 W | Vhodné pro vaření v páře            |
| Stř. nízký (M. Low)   | 255 W | Vhodné pro rozmrazování jídla       |
| NÍZKÝ (LOW)           | 85 W  | Vhodné pro udržování teploty        |

### ❗ POZOR

- Maximální nastavitelný čas je 60 minut.
- Během vaření v mikrovlnné troubě nikdy nepoužívejte grilovací rošt.
- Nikdy neprovozujte mikrovlnnou troubu prázdnou.
- Při maximálním výkonu mikrovlnné trouby se výkon po 9 minutách automaticky sníží, aby se prodloužila její životnost.
- Pokud potřebujete jídlo během provozu otočit, otevřete dvířka, jídlo otočte a vložte zpět. Poté stiskněte jednou tlačítko “” a přednastavený postup vaření bude pokračovat.
- Pokud chcete jídlo vyjmout před uplynutím přednastaveného času, musíte jednou stisknout tlačítko “”, abyste přednastavený postup zrušili.

### PROVOZ

- Zapojení kabelu

- Neblokujte větrání.

- Umístěte jídlo na otočný skleněný talíř a zavřete dvířka.

- Jídlo musí být uloženo v nádobí.

- Nepoužívejte mikrovlnnou troubu prázdnou, jinak by mohlo dojít k jejímu poškození.

- Zvolte požadovaný výkon mikrovlnné trouby.

- Mikrovlnná trouba se spustí. Pokud je potřeba přerušit ohřev, stačí kdykoli otevřít dvířka a zavřít je pro obnovení provozu.

- Po uplynutí časového limitu a ukončení vaření mikrovlnná trouba vydá zvukový signál a rovněž vnitřní žárovka automaticky zhasne.

- Při vyjímání uvařeného jídla z mikrovlnné trouby se doporučuje nosit rukavice a být opatrný. Nedotýkejte se vnitřní stěny trouby.

### 3. ROZMRAZOVÁNÍ A HODINY

#### 3.1 ROZMRAZOVÁNÍ

Existují dva režimy rozmrazování: dEF1 a dEF2. Režim dEF1 je rozmrazování dle hmotnosti a režim dEF2 je dle času. Stiskněte toto tlačítko jednou pro výběr rozmrazování dle hmotnosti nebo dvakrát pro výběr rozmrazování dle času a na displeji se zobrazí “dEF1” nebo “dEF2”. Otočením knoflíku zvolte hmotnost jídla nebo dobu rozmrazování. Volitelný rozsah hmotnosti režimu dEF1 je od 100 g do 1500 g a volitelný časový rozsah režimu dEF2 je od 0:10 do 60:00. Po zvolení rozmrazování dle hmotnosti nebo času spustíte proces rozmrazování stisknutím tlačítka “”. Po dokončení provozu se ozve bzučivý zvuk. V režimu rozmrazování dEF1 (dle hmotnosti) mikrovlnná trouba v polovině cyklu pípne, aby vás vyzvala k otočení jídla.

### ❗ POZOR

- Během provozu je nutné jídlo otáčet, aby se dosáhlo rovnoměrného uvaření.
- Rozmrazování obvykle vyžaduje více času než vaření jídla.
- Pokud lze jídlo krájet nožem, lze proces rozmrazování považovat za dokončený.
- Rozmrazené jídlo by se mělo být spotřebovat co nejdříve. Nedoporučuje se vracet jídlo zpět do chladničky ani ho znovu mrazit.

#### 3.2 HODINY (Hodiny v 24hodinovém formátu)

V pohotovostním režimu stiskněte a podržte tlačítko “” déle než 3 sekundy pro vstup do rozhraní pro nastavení hodin.

Na displeji bliká zobrazení hodin a ozve se pípání.

Čas hodin lze nastavit otáčením knoflíku. Po nastavení hodin krátce stiskněte tlačítko “+30°” pro potvrzení a přepnutí do režimu nastavení minut. Na displeji nyní bliká zobrazení minut. Minuty lze nastavit otáčením knoflíku.

Po nastavení minut stiskněte znovu tlačítko “+30°” pro potvrzení a mikrovlnná trouba automaticky ukončí režim nastavení hodin.

#### 4. AUTOM. VAŘENÍ

Zde je 20 automatických menu A.1~A.20: brambory, těstoviny, pizza, popcorn, zelenina, nápoje, maso, ryby, opětovný ohřev, chléb, polévka, máslo (rozpuštěné), grilované kuře, grilovaný steak, grilovaná kuřecí křídélka, pečené brambory, opražená slanina, klobása, špízy a grilovaný losos. Stiskněte a podržte tlačítko “” pro výběr požadovaného menu, displej zobrazuje body A.1 ~ A.20.

Otočením knoflíku zvolte velikost porce. Po zvolení velikosti porce zahájíte vaření stisknutím tlačítka “+30°”. Po dokončení provozu se ozve bzuchivý zvuk.

| Displej | Menu      | Způsob                                                                                   |
|---------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| A.1     | Brambory  | Volitelná hmotnost je 250 g, 500 g a 750 g.                                              |
| A.2     | Těstoviny | Volitelná hmotnost je 50 g, 100 g a 150 g.                                               |
| A.3     | Pizza     | Volitelná hmotnost je 200 g a 400 g.                                                     |
| A.4     | Popcorn   | Volitelná hmotnost je 100 g.                                                             |
| A.5     | Zelenina  | Volitelná hmotnost je 200 g, 400 g a 600 g.                                              |
| A.6     | Nápoje    | Volitelné velikosti porce jsou 1 šálek, 2 šálky nebo 3 šálky, každý o objemu cca 250 ml. |
| A.7     | Maso      | Volitelná hmotnost je 200 g, 400 g a 600 g.                                              |

| Displej | Menu                      | Způsob                                                                                      |
|---------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| A.8     | Ryby                      | Volitelná hmotnost je 200 g, 400 g a 600 g.                                                 |
| A.9     | Znovu ohřát               | Volitelná hmotnost je 200 g, 400 g, 600 g, 800 g a 1000 g.                                  |
| A.10    | Chléb                     | Volitelná hmotnost je 100 g, 150 g a 200 g.                                                 |
| A.11    | Polévka                   | Volitelné velikosti porce jsou 1 miska, 2 misky nebo 3 misky, každá o hmotnosti cca 250 ml. |
| A.12    | Máslo (rozpuštěné)        | Volitelná hmotnost je 100 g, 200 g a 300 g.                                                 |
| A.13    | Grilované kuře            | Volitelná hmotnost je 1000 g a 1200 g.                                                      |
| A.14    | Grilovaný steak           | Volitelná hmotnost je 200 g, 300 g, 400 g a 500 g.                                          |
| A.15    | Grilovaná kuřecí křídélka | Volitelná hmotnost je 200 g, 300 g, 400 g a 500 g.                                          |
| A.16    | Pečené brambory           | Volitelná hmotnost je 200 g, 300 g a 400 g.                                                 |
| A.17    | Opražená slanina          | Volitelná hmotnost je 50 g, 80 g a 100 g.                                                   |
| A.18    | Klobása                   | Volitelná hmotnost je 100 g, 200 g a 300 g.                                                 |
| A.19    | Špízy                     | Volitelná hmotnost je 200 g, 300 g, 400 g a 500 g.                                          |
| A.20    | Grilovaný losos           | Volitelná hmotnost je 200 g, 300 g, 400 g a 500 g.                                          |

## ❗ POZOR

a. Teplota jídla před vařením by měla být 20-25 °C. Vyšší nebo nižší teplota jídla před vařením by vyžadovala prodloužení nebo zkrácení doby vaření.

b. Teplota, hmotnost a tvar jídla budou mít velký vliv na výsledky vaření. Pokud se některý z uvedených faktorů liší od výše uvedeného menu, upravte dobu vaření pro dosažení nejlepších výsledků.

### 5. FUNKCE GRILU

K dispozici jsou tři grilovací režimy: G., C-1 a C-2. Jsou to gril, kombinace 1 grilu a mikrovlnného vaření a kombinace 2 grilu a mikrovlnného vaření. Stiskněte tlačítko  a zvolte požadovaný režim. Na displeji se zobrazí odpovídající symbol "G.", "C-1" nebo "C-2". Otočením knoflíku zvolte dobu vaření: časový rozsah je od 0:10 do 60:00. Po výběru doby vaření stiskněte tlačítko  "+30" pro spuštění funkce. Po dokončení provozu se ozve bzučivý zvuk.

|     |                                                                                                                                                                                          |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| G.  | V grilovacím režimu bude topné těleso během provozu zapnuto. Je vhodný pro úpravu tenkého masa nebo vepřového masa, klobás a kuřecích křidélek, protože lze dosáhnout dobré hnědé barvy. |
| C-1 | Kombinace grilování a mikrovlnného vaření, která je 30 % mikrovlnného vaření a 70 % grilu.                                                                                               |
| C-2 | Kombinace grilování a mikrovlnného vaření, která je 55 % mikrovlnného vaření a 45 % grilu.                                                                                               |

### 6. ECO A ZTLUMENÍ

#### 6.1 ECO

V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko pro vstup do režimu ECO a displej zhasne. V režimu ECO stiskněte libovolné tlačítko pro ukončení režimu ECO a displej se rozsvítí.

#### 6.2 ZTLUMENÍ

V pohotovostním režimu, pokud zní bzučák, stisknutím a podržením toto tlačítko vypnete zvuk bzučáku. V pohotovostním režimu, pokud nezní bzučák, stisknutím a podržením toto tlačítko zapnete zvuk bzučáku.

### 7. AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ

Automatické čištění je automatická funkce čištění, která uživateli usnadňuje čištění vnitřního prostoru trouby.

V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko

"" a zvolte funkci automatického čištění a do trouby postavte 250 ml vody (v nádobě). Stisknutím tlačítka " "+30" spustíte program. Po dokončení provozu se ozve bzučivý zvuk. Po dokončení programu a vychladnutí mikrovlnné trouby ji otřete měkkým hadříkem.

### 8. STOP

Kdykoli během nastavování vaření stisknutím tlačítka "/☞" zrušíte nastavení a vrátíte se do pohotovostního stavu. Provoz mikrovlnné trouby přerušíte stisknutím tlačítka "/☞". Opětovným stisknutím tlačítka "/☞" funkci zrušíte a vrátíte se do pohotovostního stavu.

### 9. START/+30 SEC

Po nastavení času vaření nebo hmotnosti jídla spustíte mikrovlnnou troubu okamžitě stisknutím tlačítka " "+30". Pokud je mikrovlnná trouba v provozním stavu, s výjimkou režimu menu a režimu rozmrazování dle hmotnosti, stisknutím tlačítka " "+30" prodloužíte čas: každým stisknutím tohoto tlačítka se čas prodlouží o 30 sekund. V režimu menu a rozmrazování dle hmotnosti je čas již automaticky nastaven a nelze jej upravit. V pozastaveném stavu můžete stisknutím tlačítka " "+30" pokračovat v dříve nastaveném režimu vaření.

### 10. FUNKCE DĚTSKÁ POJISTKA

Tuto funkci použijte k uzamčení ovládacího panelu při čištění nebo k zabránění dětem v používání mikrovlnné trouby bez dozoru. V tomto režimu jsou všechna tlačítka deaktivována.

1) Nastavení zámku: V pohotovostním režimu se funkce dětské pojistky aktivuje stisknutím a podržením tlačítka "/☞" déle než 3 sekundy. Žádná tlačítka mikrovlnné trouby nelze ovládat s výjimkou tlačítka "/☞".

2) Deaktivace zámku: Aktivovaná funkce dětské pojistky se zruší stisknutím a podržením tlačítka "/☞" déle než 3 sekundy. Všechna tlačítka mikrovlnné trouby se vrátí do normální funkce.

## 5. POKYNY PRO POUŽITÍ NÁDOBÍ

Je povinné používat nádoby, které jsou vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

Nádoby vyrobené z žáruvzdorné keramiky, skla nebo plastu jsou vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě.

Pro vaření v mikrovlnné troubě a kombinované vaření nikdy nepoužívejte kovové nádoby, protože by mohlo dojít k jiskření. Jako referenci můžete použít níže uvedenou tabulku.

| MATERIÁL<br>NÁDOBY         | MIKROVLNNÉ<br>VÁŘENÍ | GRIL | KOMBINOVANÉ | POZNÁMKY                                                                                                                                                                             |
|----------------------------|----------------------|------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Žáruvzdorná<br>keramika    | Ano                  | Ano  | Ano         | Nikdy nepoužívejte keramiku zdobenou kovovým okrajem nebo glazovanou. Doporučuje se používat keramické, žáruvzdorné skleněné a plastové nádoby, které odolávají teplotám nad 120 °C. |
| Žáruvzdorný<br>plast       | Ano                  | Ne   | Ne          | Nelze použít pro dlouhodobé vaření v mikrovlnné troubě.                                                                                                                              |
| Žáruvzdorné<br>sklo        | Ano                  | Ano  | Ano         |                                                                                                                                                                                      |
| Plastová fólie             | Ano                  | Ne   | Ne          | Neměla by se používat při vaření masa nebo kotlet, protože nadměrné zahřívání může fólii poškodit.                                                                                   |
| Grilovací rošt             | Ne                   | Ano  | Ano         | Grilovací rošt lze používat pouze v grilovacím a kombinovaném režimu                                                                                                                 |
| Kovová nádoba              | Ne                   | Ne   | Ne          | Nesmí se používat v mikrovlnné troubě. Mikrovlny neprojdou kovem.                                                                                                                    |
| Lakovaná<br>nádoba         | Ne                   | Ne   | Ne          | Špatná tepelná odolnost Nelze používat pro vaření při vysoké teplotě.                                                                                                                |
| Bambusové<br>dřevo a papír | Ne                   | Ne   | Ne          | Špatná tepelná odolnost Nelze používat pro vaření při vysoké teplotě.                                                                                                                |

## 6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

### ČIŠTĚNÍ

#### ÚDRŽBA MIKROVLNNÉ TROUBY

#### POZOR

Mikrovlnná trouba by měla být pravidelně čištěna a všechny zbytky jídla by měly být odstraněny.

#### VAROVÁNÍ

a. Před čištěním odpojte napájecí kabel ze zásuvky.

Výrobek čistěte po vychladnutí. Při čištění neponořujte spotřebič do vody ani jiných tekutin.

b. Když se mikrovlnná trouba nebude udržovat v čistém stavu, mohlo by to vést k narušení povrchu, což by mohlo nepříznivě ovlivnit životnost spotřebiče a případně způsobit nebezpečnou situaci.

c. K čištění jakékoli části spotřebiče nikdy nepoužívejte tvrdý čisticí prostředek, benzín, abrazivní prášek ani kovový kartáč.

d. Neodstraňujte kryt vlnovodu.

e. Po delším používání mikrovlnné trouby se mohou vyskytovat zvláštní pachy. Můžete se jich zbavit pomocí těchto 3 způsobů:

1) Vložte několik plátků citronu do šálku a poté je zahřívajte na vysoký výkon mikrovlnné trouby po dobu 2-3 minut.

2) Vložte šálek černého čaje do mikrovlnné trouby a poté jej ohřejte na vysoký výkon.

3) Vložte pomerančovou kůru do mikrovlnné trouby a poté ji ohřívajte na vysoký výkon po dobu 1 minuty.

f. Pokud se výrobek nepoužívá, měl by být pokud možno uložen na suchém a větraném místě.

## ▲ VAROVÁNÍ

Podrobnosti o čištění povrchů, které přicházejí do přímého kontaktu s potravinami:

Po použití otřete kryt vlnovodu vlhkým hadříkem a poté suchým hadříkem, abyste odstranili případné stříkance od jídla a mastnotu.

Nahromaděný tuk se může přehřát a způsobit kouř nebo vznícení.

### TIPY PRO ČIŠTĚNÍ

Podrobnosti o čištění těsnění dvířek, vnitřního prostoru a okolních součástí:

#### Vnější povrch:

Otřete kryt navlhčeným měkkým hadříkem.

#### Dvířka:

Navlhčeným měkkým hadříkem otřete dvířka a okénko.

Otřete těsnění dvířek a okolní součásti, abyste odstranili případné rozlité tekutiny nebo stříkance.

Ovládací panel otřete mírně navlhčeným měkkým hadříkem.

#### Vnitřní stěny:

Vnitřní povrchy otřete navlhčeným měkkým hadříkem.

Otřete kryt vlnovodu, abyste odstranili případné stříkance od jídla.

#### Otočný talíř / otočný podstavec s kolečky:

Omyjte jemnou mýdlovou vodou.

Opláchněte čistou vodou a nechte důkladně oschnout.

Umyjte v myčce nádobí.

#### Otáčecí hřídel:

Povrchy otřete navlhčeným měkkým hadříkem.

## 7. PŘIPOJENÍ K APLIKACI “hOn”

1. Tento výrobek můžete propojit s dalšími pomocí mobilní aplikace hOn.

2. Naskenujte QR kód, stáhněte si a instalujte aplikaci hOn.. Uživatelé s nainstalovanou aplikací hOn se dostanou přímo na stránku propojení zařízení.

3. Pokud aplikaci hOn nemáte, najdete ji ve svém obchodě s aplikacemi. Poté si ji můžete stáhnout a používat. Můžete pokračovat pomocí “Open the home page of hOn app”, klikněte na + v pravém horní rohu stránky a přidejte zařízení dle pokynů aplikace.

#### Tipy:

V důsledku aktualizace aplikace hOn se její ovládání může mírně odlišovat od popisu výše.

Držte se prosím pokynů v aktuální aplikaci hOn.



Naskenujte QR kód, stáhněte si a instalujte aplikaci hOn.

## 8. TECHNICKÉ ÚDAJE

|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| Elektrické připojení             | 230 V- 50 Hz |
| Příkon mikrovlnné trouby         | 1320 W       |
| Výstupní výkon mikrovlnné trouby | 850 W        |
| Výkon grilu                      | 1000 W       |

## 9. ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

Tento seznam shrnuje nejčastější problémy, se kterými se u spotřebiče můžete setkat. Pokud se vám problém nepodaří vyřešit pomocí níže uvedených informací, můžete se obrátit na zákaznickou podporu společnosti Candy.

| Problém                                | Pravděpodobná příčina                                                                                                                                        | Řešení                                                                             |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Mikrovlnná trouba nefunguje.           | Spotřebič není zapojen do sítě.                                                                                                                              | Zkontrolujte, zda je zástrčka zasunuta do zásuvky.                                 |
| Mikrovlnná trouba jiskří               | Kovové výrobky nebo kuchyňské náčiní, které se dotýká vnitřní stěny; keramické výrobky zdobené zlatým nebo stříbrným lemováním mohou také způsobit jiskření. | Nepoužívejte kovové nebo kovem lemované kuchyňské náčiní.                          |
| Mikrovlnná trouba během vaření zastaví | Tepelná pojistka způsobuje otevření obvodu (magnetronu); ventilátor se netočí.                                                                               | Nastavte spínač dvířek nebo zajišťovací háčkový spínač; vyměňte motor ventilátoru. |
| Žárovka uvnitř trouby zhasla           | Uvolněný drát nebo vlákno žárovky; nesprávné nastavení zajišťovacího háčkového spínače; zajišťovací háčkový spínač první úrovně je poškozen.                 | Utáhněte drát žárovky nebo vyměňte žárovku za novou.                               |

Před zavoláním servisu zkontrolujte následující.

1. Vložte jeden šálek vody (cca 150 ml) do skleněné odměrky v mikrovlnné troubě a bezpečně zavřete dvířka. Žárovka trouby by měla zhasnout, pokud jsou dvířka správně zavřena. Nechte mikrovlnnou troubu běžet po dobu 1 minuty.
2. Svítí žárovka?
3. Funguje chladicí ventilátor?  
(Položte ruku na zadní větrací otvory.)

4. Otáčí se otočný talíř?

(Otočný talíř se může otáčet ve směru nebo proti směru hodinových ručiček. To je zcela normální.)

5. Je voda v troubě horká?

Pokud je na některou z výše uvedených otázek odpověď "NE", zkontrolujte zásuvku ve zdi a pojistku v elektroměrové skříni.

Pokud zásuvka i pojistka fungují správně, **KONTAKTUJTE NEJBLIŽŠÍ AUTORIZOVANÉ SERVISNÍ STŘEDISKO.**

## 10. DŮLEŽITÉ INFORMACE

### NÁHRADNÍ DÍLY A SPOTŘEBNÍ MATERIÁLY

Vždy používejte originální náhradní díly. Jsou k dostání u vašeho místního prodejce. Při objednávce dílů laskavě vždy uvádějte číslo modelu.

### KVALITA

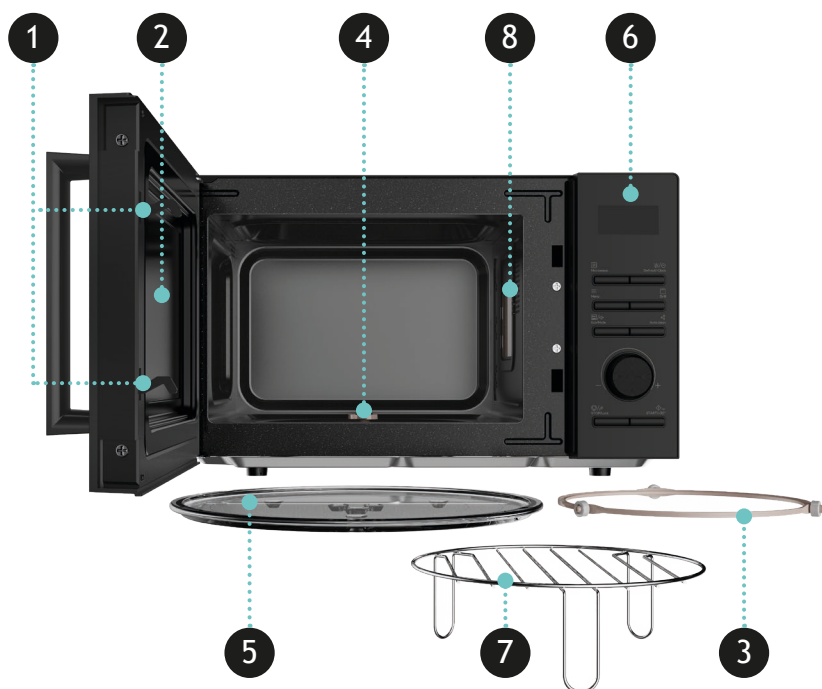
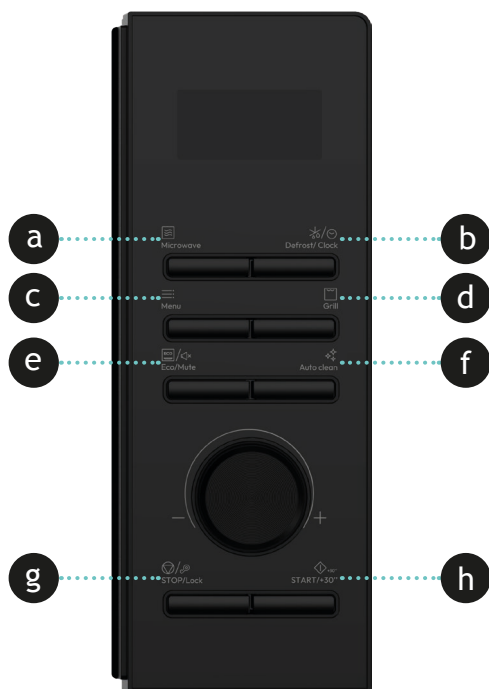
Kvalita výroby ve výrobních závodech byla posouzena nezávislou organizací. Naše výrobky jsou vyráběny podle systému jakosti, který splňuje požadavky normy ISO 9001.

### VAŠE ZÁRUKA

Záruční podmínky pro tento přístroj stanovuje náš zástupce v zemi, v níž je prodáván. Přesné znění podmínek vám poskytne prodejce, u něhož jste si spotřebič zakoupili. Při reklamaci podle těchto záručních podmínek je nutno předložit

doklad o koupi nebo účtenku.

| EU 2023/826                                                                                                              |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Spotřeba energie ve vypnutém stavu                                                                                       | /      |
| Spotřeba energie v pohotovostním režimu                                                                                  | 0,8 W  |
| Spotřeba energie v pohotovostním režimu s informačním displejem                                                          | /      |
| Spotřeba energie v síťovém pohotovostním režimu                                                                          | /      |
| Doba do vypnutí / přepnutí do pohotovostního režimu / pohotovostního režimu s displejem / síťového pohotovostního režimu | 20 min |



# MENU

| KATEGÓRIA             | PORCIA             | DISPLEJ           | ČAS        | VÝKON |
|-----------------------|--------------------|-------------------|------------|-------|
| ZEMIAK<br>A.1<br>▲    | 250 g              | 250 <sub>g</sub>  | 7 min      | 850 W |
|                       | 500 g              | 500 <sub>g</sub>  | 11 min     |       |
|                       | 750 g              | 750 <sub>g</sub>  | 16 min     |       |
| CESTOVINY<br>A.2<br>▲ | 50 g               | 50 <sub>g</sub>   | 14 min     | 850 W |
|                       | 100 g              | 100 <sub>g</sub>  | 18 min     |       |
|                       | 150 g              | 150 <sub>g</sub>  | 22 min     |       |
| PIZZA<br>A.3<br>▲     | 200 g              | 200 <sub>g</sub>  | 3 min      | 850 W |
|                       | 400 g              | 400 <sub>g</sub>  | 5 min 30 s |       |
| POPCORN<br>A.4<br>▲   | 100 g              | 100 <sub>g</sub>  | 2 min 30 s | 850 W |
| ZELENINA<br>A.5<br>▲  | 200 g              | 200 <sub>g</sub>  | 4 min      | 850 W |
|                       | 400 g              | 400 <sub>g</sub>  | 5 min 30 s |       |
|                       | 600 g              | 600 <sub>g</sub>  | 7 min      |       |
| NÁPOJ<br>A.6<br>▲     | 1 hrnček (250 ml)  | 1                 | 1 min 20 s | 850 W |
|                       | 2 hrnčeky (500 ml) | 2                 | 2 min 40 s |       |
|                       | 3 hrnčeky (750 ml) | 3                 | 3 min 50 s |       |
| MÄSO<br>A.7<br>▲      | 200 g              | 200 <sub>g</sub>  | 2 min 30 s | 850 W |
|                       | 400 g              | 400 <sub>g</sub>  | 4 min 30 s |       |
|                       | 600 g              | 600 <sub>g</sub>  | 7 min      |       |
| RYBA<br>A.8<br>▲      | 200 g              | 200 <sub>g</sub>  | 2 min 20 s | 850 W |
|                       | 400 g              | 400 <sub>g</sub>  | 4 min 10 s |       |
|                       | 600 g              | 600 <sub>g</sub>  | 6 min      |       |
| OHREV<br>A.9<br>▲     | 200 g              | 200 <sub>g</sub>  | 2 min      | 850 W |
|                       | 400 g              | 400 <sub>g</sub>  | 3 min 20 s |       |
|                       | 600 g              | 600 <sub>g</sub>  | 4 min 40 s |       |
|                       | 800 g              | 800 <sub>g</sub>  | 6 min 20 s |       |
|                       | 1 000 g            | 1000 <sub>g</sub> | 7 min 40 s |       |
| CHLIEB<br>A.10<br>▲   | 100 g              | 100 <sub>g</sub>  | 35 s       | 850 W |
|                       | 150 g              | 150 <sub>g</sub>  | 55 s       |       |
|                       | 200 g              | 200 <sub>g</sub>  | 1 min 20 s |       |
| POLIEVKA<br>A.11<br>▲ | 1 miska (250 g)    | 1                 | 2 min 20 s | 850 W |
|                       | 2 misky (500 g)    | 2                 | 4 min 20 s |       |
|                       | 3 misky (750 g)    | 3                 | 6 min 20 s |       |

# MENU

| KATEGÓRIA                                      | PORCIA  | DISPLEJ           | ČAS         | VÝKON                                                                               |
|------------------------------------------------|---------|-------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| MASLO<br>(ROZTOPENIE)<br>R. 12<br>▲            | 100 g   | 100 <sub>g</sub>  | 1 min 10 s  | 425 W                                                                               |
|                                                | 200 g   | 200 <sub>g</sub>  | 1 min 50 s  |                                                                                     |
|                                                | 300 g   | 300 <sub>g</sub>  | 3 min       |                                                                                     |
| GRILOVANÉ<br>KURA<br>R. 13<br>▲                | 1 000 g | 1000 <sub>g</sub> | 33 m        | C-2<br>2/3 celkový čas -<br>otočenie                                                |
|                                                | 1 200 g | 1200 <sub>g</sub> | 36 min      |                                                                                     |
| GRILOVANÝ<br>STEAK<br>R. 14<br>▲               | 200 g   | 200 <sub>g</sub>  | 12 min      | C-2 (1/3 celkového času)<br>G (2/3 celkového času)<br>2/3 celkový čas -<br>otočenie |
|                                                | 300 g   | 300 <sub>g</sub>  | 16 min 30 s |                                                                                     |
|                                                | 400 g   | 400 <sub>g</sub>  | 21 min      |                                                                                     |
|                                                | 500 g   | 500 <sub>g</sub>  | 25 min 30 s |                                                                                     |
| GRILOVANÉ<br>KURACIE<br>KRÍDELKÁ<br>R. 15<br>▲ | 200 g   | 200 <sub>g</sub>  | 15 min      | C-1<br>2/3 celkový čas -<br>otočenie                                                |
|                                                | 300 g   | 300 <sub>g</sub>  | 18 min      |                                                                                     |
|                                                | 400 g   | 400 <sub>g</sub>  | 21 min      |                                                                                     |
|                                                | 500 g   | 500 <sub>g</sub>  | 24 min      |                                                                                     |
| PEČENÉ<br>ZEMIAKY<br>R. 16<br>▲                | 200 g   | 200 <sub>g</sub>  | 12 min      | C-2<br>2/3 celkový čas -<br>otočenie                                                |
|                                                | 300 g   | 300 <sub>g</sub>  | 15 min      |                                                                                     |
|                                                | 400 g   | 400 <sub>g</sub>  | 18 min      |                                                                                     |
| PEČENÁ<br>SLANINA<br>R. 17<br>▲                | 50 g    | 50 <sub>g</sub>   | 12 min      | G<br>Gril                                                                           |
|                                                | 80 g    | 80 <sub>g</sub>   | 15 min      |                                                                                     |
|                                                | 100 g   | 100 <sub>g</sub>  | 18 min      |                                                                                     |
| KLOBÁSA<br>R. 18<br>▲                          | 100 g   | 100 <sub>g</sub>  | 8 min       | C-1<br>2/3 celkový čas -<br>otočenie                                                |
|                                                | 200 g   | 200 <sub>g</sub>  | 10 min      |                                                                                     |
|                                                | 300 g   | 300 <sub>g</sub>  | 12 min      |                                                                                     |
| ŠPÍZY<br>R. 19<br>▲                            | 200 g   | 200 <sub>g</sub>  | 12 min      | C-1<br>2/3 celkový čas -<br>otočenie                                                |
|                                                | 300 g   | 300 <sub>g</sub>  | 14 min      |                                                                                     |
|                                                | 400 g   | 400 <sub>g</sub>  | 17 min      |                                                                                     |
|                                                | 500 g   | 500 <sub>g</sub>  | 20 min      |                                                                                     |
| GRILOVANÝ<br>LOSOS<br>R. 20<br>▲               | 200 g   | 200 <sub>g</sub>  | 15 min      | C-2 (1/3 celkového času)<br>G (2/3 celkového času)<br>2/3 celkový čas -<br>otočenie |
|                                                | 300 g   | 300 <sub>g</sub>  | 18 min      |                                                                                     |
|                                                | 400 g   | 400 <sub>g</sub>  | 21 min      |                                                                                     |
|                                                | 500 g   | 500 <sub>g</sub>  | 24 min      |                                                                                     |

# NÁVOD NA POUŽITIE



## ROZMRAZOVANIE PODĽA HMOTNOSTI



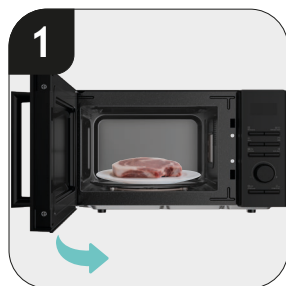
## ROZMRAZOVANIE PODĽA ČASU



# HODINY



# AUTOMATICKÉ VARENIE



# GRIL



# ZASTAVIŤ/UZAMKNÚŤ



## ZASTAVIŤ/UZAMKNÚŤ

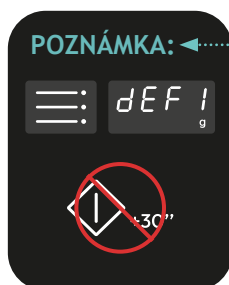


# SPUSTIŤ/+30 S

1



2



# RÝCHLY



## EKO

---



## STÍŠIŤ

---



# AUTOMATICKÉ ČISTENIE



# ČISTENIE

| SPÔSOB<br>KOMONENTY                                                               |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✓                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |

## MENU TÝKAJÚCE SA GRILOVANIA

| MENU<br>TÝKAJÚCE SA<br>GRILOVANIA                                                   | VÝKONOVÝ<br>POMER<br>MIKROVLNEJ<br>RÚRY | VÝKONOVÝ<br>POMER GRILU | VÝKON   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------|---------|
|  | /                                       | 100 %                   | 1 000 W |
|  | 30 %                                    | 70 %                    | 955 W   |
|  | 55 %                                    | 45 %                    | 918 W   |

## POKYNY PRE BEZPEČNÉ POUŽITIE

**DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY**  
**POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A UCHOVAJTE SI ICH NA BUDÚCE POUŽITIE**  
**URČENÉ IBA NA DOMÁCE POUŽITIE**  
**ULOŽTE SI TENTO NÁVOD**

**VAROVANIE:** Ak sú dvere alebo tesnenia dverí poškodené, rúru nepoužívajte, kým ju neopraví vyškolená osoba.

**VAROVANIE:** Pre kohokoľvek iného ako vyškolenú osobu je nebezpečné vykonávať akýkoľvek servisný alebo opravárenský zásah, ktorý zahŕňa odstránenie akéhokoľvek krytu chrániaceho pred vystavením mikrovlnnej energii.

**VAROVANIE:** Tekutiny ani iné potraviny sa nesmú zohrievať v uzavretých nádobách, pretože hrozí nebezpečenstvo ich výbuchu.

01. Používajte iba riad, ktorý je vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach.

02. Pri varení v mikrovlnnej rúre nie je povolené používať kovové nádoby na potraviny a nápoje.

**Režim mikrovlnnej rúry:**  
 Používajte výlučne materiály odolné voči teplu, ako sú keramika, sklo alebo plast.

**Režim grilovania alebo kombinovaný režim grilovania:**  
 Použite keramiku alebo sklo

odolné voči teplu a grilovací rošt.

03. V prípade ohrievania jedla v plastových alebo papierových nádobách sledujte mikrovlnnú rúru, pretože hrozí nebezpečenstvo vznietenia.

04. Mikrovlnná rúra je určená na ohrievanie jedla a nápojov. Sušenie jedla alebo oblečenia a ohrievanie ohrievacích vankúšikov, papúč, špongií, vlhkej handričky a podobných predmetov môže predstavovať nebezpečenstvo poranenia, vznietenia alebo požiaru.

05. Ak zbadáte dym, vypnite spotrebič alebo ho odpojte zo zásuvky a nechajte dvierka zatvorené, aby ste udusili prípadné plamene. Ohrievanie nápojov v mikrovlnnej rúre môže spôsobiť oneskorené prudké vyvrhnutie obsahu, preto buďte pri manipulácii s nádobou opatrní/á.

06. Obsah fliaš a pohárov s detskou výživou je potrebné pred podaním premiešať alebo pretrepať a skontrolovať jeho teplotu, aby sa predišlo popáleninám.

pretrepať a skontrolovať jeho teplotu, aby sa predišlo popáleninám.

07. Vajcia v škrupine a celé natvrdo uvarené vajcia sa nesmú ohrievať v mikrovlnných rúrach, pretože môžu explodovať aj po ukončení ohrievania.

08. Ak rúru nebudete udržiavať čistú, môže to viesť k poškodeniu povrchu, čo by mohlo negatívne ovplyvniť životnosť spotrebiča a prípadne spôsobiť nebezpečnú situáciu.

09. Spotrebič nesmie byť umiestnený v skrini. Voľný priestor nad hornou plochou musí byť aspoň 20 cm. Inštalčná výška mikrovlnnej rúry od podlahy by mala byť aspoň 85 cm.

10. Dbajte na to, aby ste pri vyberaní nádob zo spotrebiča neposunuli otočný tanier.

11. Spotrebič sa nesmie čistiť parným čističom.

**VAROVANIE:** Vzhľadom na vysoké teploty, ktoré mikrovlnná rúra dosahuje, ju deti smú používať iba pod dohľadom dospelých.

12. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo akýmkoľvek nebezpečenstvám.

13. Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami vtedy, ak sú pod dohľadom alebo im boli dané pokyny týkajúce sa bezpečného použitia spotrebiča a rozumejú možným rizikám.

14. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

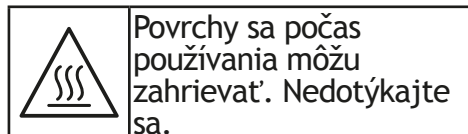
15. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

### ⚠ POZOR

Mikrovlnnú rúru je potrebné pravidelne čistiť a odstraňovať z nej všetky zvyšky jedla.

### ⚠ VAROVANIE

Pred čistením odpojte zariadenie zo zásuvky a vytiahnite napájací kábel. Výrobok vyčistíte, keď sa ochladí. Pri čistení spotrebič neponárajte do vody ani iných tekutín.



Ak rúru nebudete udržiavať čistú, môže to viesť k poškodeniu povrchu, čo by mohlo negatívne ovplyvniť životnosť spotrebiča a prípadne spôsobiť nebezpečnú situáciu. Na čistenie žiadnej časti spotrebiča nikdy nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, benzín, brúsny prášok ani kovovú kefu.

## TIPY NA ČISTENIE

**Pokyny na čistenie tesnení dverí, vnútornej dutiny a priľahlých častí:**

### **Exteriér:**

Skriňu utrite navlhčenou mäkkou handričkou.

### **Dvierka:**

Dvierka a okienka utrite vlhkou mäkkou handričkou.

Utrite tesnenia dverí a priľahlé časti, aby ste odstránili všetky rozliate tekutiny alebo vystrieknuté zvyšky.

Utrite ovládací panel jemne navlhčenou mäkkou handričkou.

**Podrobnosti o čistení povrchov, ktoré prichádzajú do priameho kontaktu s potravinami:**

### **Vnútorne steny:**

Vnútorne povrchy utrite vlhkou mäkkou handričkou.

Utrite kryt vlnovodu, aby ste odstránili všetky vystrieknuté

zvyšky jedla.

### **Otočný tanier/otočný kruh:**

Umyte jemným mydlovým roztokom.

Opláchnite čistou vodou a nechajte dôkladne vyschnúť. Umyte v umývačke riadu.

### **Otočná os:**

Povrchy utrite vlhkou mäkkou handričkou.

### **▲ VAROVANIE**

Po použití utrite kryt vlnovodu vlhkou handričkou a následne suchou handričkou, aby ste odstránili všetky škvrny od jedla a mastnotu.

Nahromadený tuk sa môže prehriať a spôsobiť dymenie alebo vznietenie.

16. Tento spotrebič je určený na použitie v domácnostiach a podobných zariadeniach, ako sú:

- kuchyne pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach;

- v chatách a chalupách,

- na použitie zákazníkov ubytovaných v hoteloch, motelloch a iných

- prostrediach rezidenčného typu,

- v zariadeniach typu Bed and Breakfast.

Spotrebiče nie sú určené na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania.

17. Po použití nevkládajte sklenený tanier priamo do studenej vody. Musí sa nechať vychladiť aspoň 20 minút a potom je potrebné ho vložiť do vody, aby sa zabránilo prasknutiu.

18. Spotrebič skupiny 2 triedy B; spotrebič ISM skupiny 2: skupina 2 zahŕňa všetky zariadenia ISM, v ktorých sa zámerne generuje a/alebo využíva vysokofrekvenčná energia vo forme elektromagnetického žiarenia na spracovanie materiálu, ako aj zariadenia na EDM a

oblúkové zváranie. Spotrebiče triedy B sú zariadenia vhodné na použitie v domácnostiach a v zariadeniach priamo pripojených k nízkonapäťovej elektrickej sieti, ktorá zásobuje budovy slúžiace na domáce účely.

19. 20 minút po zapojení do zásuvky a bez ďalšej prevádzky alebo po dokončení práce sa spotrebič prepne do pohotovostného režimu. Spotreba energie v pohotovostnom režime nepresahuje 0,8 W.

#### Správna likvidácia výrobku



Toto označenie znamená, že tento výrobok sa v rámci celej EÚ nesmie likvidovať spolu s ostatným domovým odpadom. Aby ste predišli možnému poškodeniu životného prostredia alebo ohrozeniu ľudského zdravia v dôsledku nekontrolovanej manipulácie s odpadom, recyklujte ho zodpovedne a podporujte tak udržateľné opätovné využívanie materiálnych zdrojov. Ak chcete vrátiť použitý spotrebič, využite systémy vrátenia a vyzdvihnutia alebo sa obráťte na predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili. Tento výrobok môžu odovzdať na recykláciu spôsobom šetrným k životnému prostrediu.

**C E** Tento spotrebič je v súlade s európskymi smernicami 2014/35/EÚ 2014/30/EÚ a 2011/65/EÚ.

CANDY HOOVER GROUP SRL  
via Privata Eden Fumagalli snc  
20861 Brugherio (MB) - ITALY

## 2. ZOZNÁMENIE SA S MIKROVLNNOU RÚROU

### 1) Záмок dverí

Aby mikrovlnná rúra fungovala, musia byť dverka správne zatvorené.

### 2) Pozorovacie okienko

Umožňuje používateľom sledovať stav varenia.

### 3) Otočný kruh

Sklený tanier je umiestnený na kolieskach; tieto kolieska podopierajú tanier a pomáhajú mu udržať rovnováhu pri otáčaní.

### 4) Otočná os

Sklený otočný tanier je umiestnený na osi, motor pod ním poháňa otočný tanier, aby sa otáčal.

### 5) Otočný tanier

Jedlo je umiestnené na otočnom tanieri, ktorého otáčanie počas prevádzky prispieva k rovnomernej príprave jedla.

### ❗ POZOR

- Najprv nasad'te otočný kruh
- Nasad'te otočný tanier na otočnú os a uistite sa, že je správne usadený.

### 6) Ovládací panel

- Tlačidlo mikrovlnnej rúry
- Tlačidlo rozmrazovania/hodín
- Tlačidlo menu
- Tlačidlo grilu
- Tlačidlo Éko/Stíšiť
- Tlačidlo automatického čistenia
- Tlačidlo zastavenia/uzamknutia
- Tlačidlo spustenia/+30 s

### 7) Grilovací rošt

Služí na umiestnenie jedla určeného na pečenie.

### 8) Kryt vlnovodu

Nachádza sa vo vnútri mikrovlnnej rúry, vedľa steny ovládacieho panelu.

### ⚠ VAROVANIE

Nikdy neodstraňujte kryt vlnovodu.

## 3. PRED PRVÝM POUŽITÍM

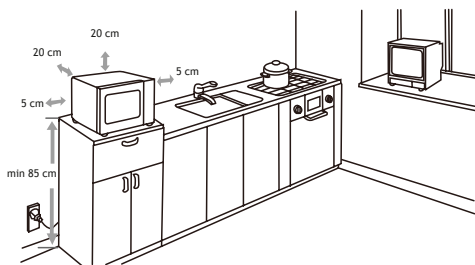
1. Odstráňte všetok baliaci materiál. Ak je na mikrovlnnej rúre ochranná fólia, pred použitím ju odstráňte. Skontrolujte potenciálne poškodenia. V prípade poškodení ihneď informujte predajcu alebo spotrebiteľ zašlite do servisného strediska výrobcu.

2. Mikrovlnná rúra musí byť umiestnená v suchom a nekorozívnom prostredí, mimo dosahu zdrojov tepla a vlhkosti, ako sú napríklad plynový horák alebo nádrž na vodu.

3. Spotrebiteľ umiestnite na stabilný, vodorovný a tepelne odolný povrch, aby bolo zabezpečené dostatočné vetranie. Vzdialenosť zadnej steny mikrovlnnej rúry od steny by mala byť aspoň 20 cm, bočná vzdialenosť od steny by mala byť aspoň 5 cm a voľný priestor nad hornou plochou aspoň 20 cm. Výška mikrovlnnej rúry od podlahy by mala byť aspoň 85 cm.

4. Mikrovlnná rúra by mala byť umiestnená tak, aby bola v dostatočnej vzdialenosti od televízora, rádia alebo antény, pretože by mohlo dôjsť k rušeniu obrazu alebo šumu. Vzdialenosť by mala byť viac ako 5 cm.

5. Spotrebiteľ musí byť umiestnený tak, aby bola zástrčka prístupná, a musí byť zabezpečené riadne uzemnenie; v prípade úniku prúdu sa môže vytvoriť uzemňovacia slučka, čím sa zabráni úrazu



elektrickým prúdom.

6. Mikrovlnná rúra sa má používať so zatvorenými dverkami.

7. Mikrovlnná rúra nesmie byť umiestnená v skrini. Mikrovlnná rúra je určená na samostatné použitie.

8. Keďže sa v priestore mikrovlnnej rúry alebo na vykurovacom telese nachádzajú výrobné zvyšky alebo olej, zvyčajne je cítiť zápach, prípadne sa objaví aj jemný dym. Je to normálne a po niekoľkých použitíach by sa to už nemalo vyskytovať. Nechajte dverka alebo okno otvorené, aby ste zaistili dobré vetranie. Pred prvým použitím sa dôrazne odporúča do vnútorného priestoru umiestniť hrnček s vodou, nastaviť vysoký výkon a zariadenie niekoľkokrát spustiť.

## 4. POUŽÍVÁNIE MIKROVLNNEJ RÚRY

### 1. PRED VARENÍM

Po pripojení k napájaniu sa displej rozsvieti, následne prejde do pohotovostného režimu a na displeji sa zobrazí čas 1:00.

### 2. FUNKCIA MIKROVLNNEJ RÚRY

Stlačte tlačidlo “” a vyberte požadovaný výkon mikrovlnnej rúry. Otočením gombíka môžete predĺžiť alebo skrátiť dobu varenia: nastavitelný časový rozsah je od 0:10 do 60:00. Po výbere času stlačte tlačidlo “” a spustíte tak spotrebič. O ukončení činnosti vás na to upozorní bzučiaci zvuk. Mikrovlnná rúra má päť úrovní výkonu: 850 W, 680 W, 425 W, 255 W a 85 W.

| ÚROVEŇ VÝKONU           | VÝKON | POUŽITIE                            |
|-------------------------|-------|-------------------------------------|
| Vysoký (HIGH)           | 850 W | Vhodné na rýchle a dôkladné varenie |
| Stredne vysoký (M.High) | 680 W | Vhodné pre stredne rýchle varenie   |
| Stredný (Med)           | 425 W | Vhodné na úpravu jedla pomocou pary |
| Stredne nízky (M.Low)   | 255 W | Vhodné na rozmrazovanie jedla       |
| Nízky (LOW)             | 85 W  | Vhodné na udržanie teploty          |

### ❗ POZOR

- Maximálny čas, ktorý je možné nastaviť, je 60 minút.
- Pri varení v mikrovlnnej rúre nikdy nepoužívajte grilovací rošt.
- Mikrovlnnú rúru nikdy nepoužívajte prázdnu.
- Pri nastavení maximálneho výkonu mikrovlnnej rúry sa výkon po 9 minútach automaticky zníži, aby sa predĺžila životnosť spotrebiča.
- Ak potrebujete počas prevádzky jedlo otočiť, otvorte dverka, jedlo otočte a vložte späť. Potom raz stlačte tlačidlo “” a prednastavený postup varenia bude pokračovať.
- Ak chcete jedlo vybrať skôr, ako uplynie nastavený čas, musíte raz stlačiť tlačidlo “”, čím zrušíte nastavený postup.

### PREVÁDZKA

- Pripojte kábel
- Neblokujte ventiláciu.

2) Položte jedlo na sklenený otočný tanier a zatvorte dverka.

- Jedlo musí byť uložené v nádobe.
- Mikrovlnnú rúru nepoužívajte bez obsahu, inak by mohlo dôjsť k jej poškodeniu.

3) Vyberte požadovanú úroveň výkonu mikrovlnnej rúry.

4) Mikrovlnná rúra sa spustí. Ak je potrebné prerušiť prevádzku v jej priebehu, stačí kedykoľvek otvoriť dverka a po ich zatvorení bude prevádzka pokračovať.

5) Keď uplynie čas a varenie sa ukončí, mikrovlnná rúra vydá zvukový signál a automaticky sa vypne aj vnútorné osvetlenie.

6) Pri vyberaní uvareného jedla z mikrovlnnej rúry sa odporúča nosiť rukavice a postupovať opatrne. Nedotýkajte sa vnútornej steny komory.

### 3. ROZMRAZOVANIE A ČAS

#### 3.1 ROZMRAZOVANIE

K dispozícii sú dva režimy rozmrazovania, a to def1 a def2. def1 je určený na rozmrazovanie podľa hmotnosti a def2 na rozmrazovanie podľa času. Stlačte toto tlačidlo raz, ak chcete zvoliť rozmrazovanie podľa hmotnosti, alebo dvakrát, ak chcete zvoliť rozmrazovanie podľa času; na displeji sa zobrazí “def1” alebo “def2”. Otočte gombíkom a vyberte hmotnosť potravín alebo čas rozmrazovania. Rozsah voliteľnej hmotnosti pre def1 je od 100 g do 1 500 g a rozsah voliteľného času pre def2 je od 0:10 do 60:00. Po výbere režimu rozmrazovania podľa hmotnosti alebo času stlačte tlačidlo “”, čím spustíte proces rozmrazovania. O ukončení činnosti vás na to upozorní bzučiaci zvuk. V režime rozmrazovania def1 (podľa hmotnosti) mikrovlnná rúra v polovici cyklu vydá zvukový signál, ktorý vás upozorní na to, že je potrebné jedlo otočiť.

### ❗ POZOR

- Počas prípravy je potrebné jedlo premiešať, aby sa dosiahla rovnomerná príprava jedla.
- Rozmrazovanie jedla zvyčajne trvá dlhšie ako varenie.
- Ak sa potravinu dá nakrájať nožom, proces rozmrazovania možno považovať za ukončený.
- Rozmrazené jedlo by sa malo konzumovať čo najskôr. Jeho opätovné uskladnenie v chladničke alebo mrazničke sa neodporúča.

#### 3.2 HODINY (24-hodinový formát času)

V pohotovostnom režime stlačte a podržte tlačidlo “” dlhšie ako 3 sekundy, aby ste vstúpili do rozhrania na nastavenie hodín.

Displej začne blikať v časti s hodinami a ozve sa pípnutie. Čas v hodinách je možné nastaviť otočením gombíka.

Po nastavení hodiny stlačte na krátku chvíľu tlačidlo “<sub>.30"</sub>”, čím potvrdíte nastavenie a prejdete do režimu nastavenia minút. Displej blinká v minútových intervaloch. Minúty je možné nastaviť otočením gombíka.

Po nastavení času opäť stlačte tlačidlo

“<sub>.30"</sub>” na potvrdenie a mikrovlnná rúra automaticky opusti režim nastavenia času.

#### 4. AUTOMATICKÉ VARENIE

K dispozícii je 20 automatických programov A.1 až A.20: zemiaky, cestoviny, pizza, popcorn, zelenina, nápoje, mäso, ryby, ohrev, chlieb, polievka, maslo (roztopenie), grilované kura, grilovaný steak, grilované kuracie krídelká, pečené zemiaky, pečená slanina, klobása, špízy a grilovaný losos. Stlačte a podržte tlačidlo “”, aby ste vybrali požadované menu; položky na displeji zodpovedajú A.1 ~ A.20. Otočením gombíka vyberte veľkosť porcie. Po výbere veľkosti porcie stlačte tlačidlo “<sub>.30"</sub>”, aby ste spustili spotrebič. O ukončení činnosti vás na to upozorní bzúiaci zvuk.

| Displej | Menu      | Spôsob                                                                                                |
|---------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A.1     | Zemiak    | Voliteľné hmotnosti sú 250 g, 500 g a 750 g.                                                          |
| A.2     | Cestoviny | Voliteľné hmotnosti sú 50 g, 100 g a 150 g.                                                           |
| A.3     | Pizza     | Voliteľné hmotnosti sú 200 g a 400 g                                                                  |
| A.4     | Popcorn   | Voliteľná hmotnosť je 100 g                                                                           |
| A.5     | Zelenina  | Voliteľné hmotnosti sú 200 g, 400 g a 600 g                                                           |
| A.6     | Nápoj     | Voliteľné hmotnosti sú 1 šálka, 2 šálky alebo 3 šálky, pričom každá z nich má objem približne 250 ml. |
| A.7     | Mäso      | Voliteľné hmotnosti sú 200 g, 400 g a 600 g                                                           |

| Displej | Menu                       | Spôsob                                                                                          |
|---------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A.9     | Ohrev                      | Voliteľné hmotnosti sú 200 g, 400 g, 600 g, 800 g a 1000 g                                      |
| A.10    | Chlieb                     | Voliteľné hmotnosti sú 100 g, 150 g a 200 g                                                     |
| A.11    | Polievka                   | Voliteľné veľkosti porcií sú 1 miska, 2 misky alebo 3 misky, pričom každá váži približne 250 g. |
| A.12    | Maslo (roztopenie)         | Voliteľné hmotnosti sú 100 g, 200 g a 300 g                                                     |
| A.13    | Grilované kura             | Voliteľné hmotnosti sú 1000 g a 1200 g                                                          |
| A.14    | Grilovaný steak            | Voliteľné hmotnosti sú 200 g, 300 g, 400 g a 500 g                                              |
| A.15    | Grilované kuracie krídelká | Voliteľné hmotnosti sú 200 g, 300 g, 400 g a 500 g                                              |
| A.16    | Pečené zemiaky             | Voliteľné hmotnosti sú 200 g, 300 g a 400 g                                                     |
| A.17    | Pečená slanina             | Voliteľné hmotnosti sú 50 g, 80 g a 100 g                                                       |
| A.18    | Klobása                    | Voliteľné hmotnosti sú 100 g, 200 g a 300 g                                                     |
| A.19    | Špízy                      | Voliteľné hmotnosti sú 200 g, 300 g, 400 g a 500 g                                              |
| A.20    | Grilovaný losos            | Voliteľné hmotnosti sú 200 g, 300 g, 400 g a 500 g                                              |

## ! POZOR

a. Teplota jedla pred varením má byť v rozmedzí 20 - 25 °C. Vyššia alebo nižšia teplota potravín pred varením by si vyžadovala predĺženie alebo skrátenie doby varenia.

b. Teplota, hmotnosť a tvar potravín majú veľký vplyv na výsledok varenia. Ak sa niektorý z uvedených faktorov líši od údajov v ponuke vyššie, pre dosiahnutie najlepších výsledkov prispôbte čas varenia.

### 5. FUNKCIA GRILOVANIA

K dispozícii sú tri režimy grilovania: G., C-1 a C-2. Sú to gril, kombinácia 1 pozostávajúca z grilu a mikrovlnnej rúry a kombinácia 2 pozostávajúca z grilu a mikrovlnnej rúry. Stlačte a podržte tlačidlo "", vyberte požadovaný režim a na displeji sa zobrazí príslušný symbol "G.", "C-1" alebo "C-2". Otočením gombíka vyberiete čas varenia: nastaviteľný časový rozsah je od 0:10 do 60:00. Po výbere času varenia stlačte tlačidlo " a spustíte tak spotrebič. O ukončení činnosti vás na to upozorní bzučiaci zvuk.

|     |                                                                                                                                                                                                                       |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| G.  | V režime grilovania bude vykurovací článok počas prevádzky pod napätím. Hodí sa na grilovanie tenkých kusov mäsa alebo bravčového mäsa, klobás a kuracích krídelok, keďže sa s ním dá dosiahnuť pekná zlatistá farba. |
| C-1 | Kombinácia grilu a mikrovlnnej rúry, pričom 30 % tvorí mikrovlnná rúra a 70 % gril.                                                                                                                                   |
| C-2 | Kombinácia grilu a mikrovlnnej rúry, pričom 55 % tvorí mikrovlnná rúra a 45 % gril.                                                                                                                                   |

### 6. EKO A STÍŠENIE

#### 6.1 EKO

V pohotovostnom režime stlačte tlačidlo pre prechod do režimu EKO a displej sa vypne. V režime EKO stlačte ľubovoľné tlačidlo, čím režim EKO opustíte, a displej sa rozsvieti.

#### 6.2 STÍŠIŤ

Ak v pohotovostnom režime zaznie bzučiak, stlačte a podržte toto tlačidlo, aby ste zvuk bzučiaka vyplli. Ak v pohotovostnom režime nezaznie bzučiak, stlačte a podržte toto tlačidlo, aby ste zvuk bzučiaka zapli.

### 7. AUTOMATICKÉ ČISTENIE

Funkcia automatického čistenia je automatická funkcia, ktorá užívateľom uľahčuje čistenie vnútornej komory zariadenia.

V pohotovostnom režime stlačte tlačidlo "", aby ste zvolili funkciu automatického čistenia, a nalejte do vnútornej komory 250 ml vody (v nádobe). Stlačte tlačidlo " a spustíte spotrebič. O ukončení činnosti vás na to upozorní bzučiaci zvuk. Po ukončení programu a vychladnutí mikrovlnnej rúry ju utrite mäkkou handričkou.

### 8. ZASTAVIŤ

Kedykoľvek počas nastavovania varenia stlačte tlačidlo "", čím zrušíte nastavenia a vrátite sa do pohotovostného režimu. Počas prevádzky mikrovlnnej rúry stlačte tlačidlo " na pozastavenie. Stlačte tlačidlo " ešte raz, aby ste funkciu zrušili a vrátili sa do pohotovostného režimu.

### 9. SPUSTIŤ/+30 s

Po nastavení doby varenia alebo hmotnosti potravín stlačte tlačidlo "", aby sa mikrovlnná rúra ihneď spustila. Ak je mikrovlnná rúra v prevádzkovom režime (s výnimkou režimu menu a režimu rozmrazovania podľa hmotnosti), stlačením tlačidla " predĺžite čas: každým stlačením tohto tlačidla sa čas predĺži o 30 sekúnd. V režime menu a v režime odmrazovania podľa hmotnosti je čas už automaticky nastavený a nie je možné ho upraviť.

V stave pozastavenia môžete stlačením tlačidla " pokračovať v predtým nastavenom režime varenia.

### 10. FUNKCIA DETSKEJ POISTKY

Túto funkciu použite na uzamknutie ovládacieho panela počas čistenia alebo na to, aby ste zabránili deťom v používaní mikrovlnnej rúry bez dozoru.

V tomto režime sú deaktivované všetky tlačidlá.

1) Nastavenie poistky: V pohotovostnom režime stlačte a podržte tlačidlo " dlhšie ako 3 sekundy, čím aktivujete funkciu detskej poistky. Žiadne tlačidlá mikrovlnnej rúry nie je možné ovládať, okrem tlačidla ".

2) Deaktivácia poistky: Ak je detská poistka aktivovaná, stlačte a podržte tlačidlo " dlhšie ako 3 sekundy, čím detskú poistku deaktivujete. Všetky tlačidlá mikrovlnnej rúry opäť fungujú normálne.

## 5. POKYNY K RIADU

Je povinné používať nádoby, ktoré sú vhodné a bezpečné na použitie pri varení v mikrovlnnej rúre. Nádoby vyrobené z keramiky, skla alebo plastu odolných voči teplu sú vhodné na použitie pri varení v mikrovlnnej rúre. Nikdy nepoužívajte kovové nádoby na varenie v mikrovlnnej rúre ani na kombinované varenie, pretože hrozí vznik iskier. Ako orientačný prehľad môžete použiť nižšie uvedenú tabuľku.

| MATERIÁL<br>NÁDOBY               | MIKROVLNNÁ<br>RÚRA | GRIL | KOMBI | POZNÁMKY                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------|--------------------|------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Keramika<br>odolná voči<br>teplu | Áno                | Áno  | Áno   | Nikdy nepoužívajte keramiku s kovovým okrajom alebo glazovanú keramiku. Odporúča sa používať keramické, žiaruvzdorné sklenené a plastové nádoby, ktoré vydržia teploty nad 120 °C |
| Plast odolný<br>voči teplu       | Áno                | Nie  | Nie   | Nedá sa používať na dlhodobé varenie v mikrovlnnej rúre                                                                                                                           |
| Sklo odolné<br>voči teplu        | Áno                | Áno  | Áno   |                                                                                                                                                                                   |
| Plastová fólia                   | Áno                | Nie  | Nie   | Pri príprave mäsa alebo rebierok by sa nemala používať, pretože nadmerné zahriatie môže poškodiť fóliu                                                                            |
| Grilovací rošt                   | Nie                | Áno  | Áno   | Grilovací rošt je možné používať iba v režime grilovania a v kombinovanom režime                                                                                                  |
| Kovová nádoba                    | Nie                | Nie  | Nie   | Nemala by sa používať v mikrovlnnej rúre. Mikrovlny neprechádzajú cez kov                                                                                                         |
| lak                              | Nie                | Nie  | Nie   | Nízka tepelná odolnosť. Nedá sa použiť na varenie pri vysokých teplotách                                                                                                          |
| Bambusové<br>drevo a papier      | Nie                | Nie  | Nie   | Nízka tepelná odolnosť. Nedá sa použiť na varenie pri vysokých teplotách                                                                                                          |

## 6. ČISTENIE A ÚDRŽBA

### ČISTENIE ÚDRŽBA MIKROVLNNÝCH RÚR

#### ⚠ POZOR

Mikrovlnnú rúru je potrebné pravidelne čistiť a odstraňovať z nej všetky zvyšky jedla.

#### ⚠ VAROVANIE

a. Pred čistením odpojte zariadenie zo zásuvky a vytiahnite napájací kábel.

Výrobok vyčistite, keď sa ochladí. Pri čistení spotrebič neponárajte do vody ani iných tekutín.

b. Ak rúru nebudete udržiavať čistú, môže to viesť k poškodeniu povrchu, čo by mohlo negatívne ovplyvniť životnosť spotrebiča a prípadne spôsobiť nebezpečnú situáciu.

c. Na čistenie žiadnej časti spotrebiča nikdy nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky,

benzín, brúsny prášok ani kovovú kefu.

d. Neodstraňujte kryt vlnovodu.

e. Ak sa mikrovlnná rúra používa už dlhší čas, môžu sa v nej objaviť nejaké zvláštne zápachy. Pomocou nasledujúcich 3 metód sa ich môžete zbaviť:

1) Do hrnčeka vložte niekoľko plátkov citróna a potom ju 2 - 3 minúty ohrievajte pri vysokom výkone mikrovlnky.

2) Vložte hrnček čierneho čaju do mikrovlnnej rúry a potom ju ohrievajte pri najvyššom výkone.

3) Vložte kúsky pomarančovej kôry do mikrovlnnej rúry a potom ich ohrievajte pri najvyššom výkone po dobu 1 minúty.

f. Keď sa výrobok nepoužíva, mal by byť umiestnený v čo najsuchšom a vetranom priestore.

## ▲ VAROVANIE

Podrobnosti o čistení povrchov, ktoré prichádzajú do priameho kontaktu s potravinami:

Po použití utrite kryt vlnovodu vlhkou handričkou a následne suchou handričkou, aby ste odstránili všetky škvrny od jedla a mastnotu.

Nahromadený tuk sa môže prehriať a spôsobiť dymenie alebo vznietenie.

### TIPY NA ČISTENIE

Pokyny na čistenie tesnení dverí, vnútornej dutiny a príslušných častí:

#### Exteriér:

Skriňu utrite navlhčenou mäkkou handričkou.

#### Dvierka:

Dvierka a okienka utrite vlhkou mäkkou handričkou.

Utrite tesnenia dverí a príslušné časti, aby ste odstránili všetky rozliate tekutiny alebo vystrieknuté zvyšky.

Utrite ovládací panel jemne navlhčenou mäkkou handričkou.

#### Vnútorné steny:

Vnútorné povrchy utrite vlhkou mäkkou handričkou.

Utrite kryt vlnovodu, aby ste odstránili všetky vystrieknuté zvyšky jedla.

#### Otočný tanier/otočný kruh:

Umyte jemným mydlovým roztokom.

Opláchnite čistou vodou a nechajte dôkladne vyschnúť.

Umyte v umývačke riadu.

#### Otočná os:

Povrchy utrite vlhkou mäkkou handričkou.

## 7. PRIPOJENIE K APLIKÁCII “hOn”

1. Tento výrobok môžete prepojiť s inými produktmi pomocou aplikácie hOn.

2. Naskenujte QR kód, stiahnite a nainštalujte si aplikáciu hOn. Používatelia, ktorí si nainštalovali aplikáciu hOn, sa dostanú priamo na stránku pripojenia zariadenia.

3. Ak ešte nemáte aplikáciu hOn, môžete ju vyhľadať vo Vašom App Store. Potom si ju môžete stiahnuť a začať používať. Môžete postupovať nasledovne: “Otvorte domovskú stránku aplikácie hOn, kliknite na, “+” v pravom hornom rohu stránky a pridajte zariadenie podľa výzvy z aplikácie.”

#### Tipy:

Z dôvodu aktualizácie aplikácie hOn sa skutočná

činnosť môže od vyššie uvedeného opisu mierne líšiť.

Postupujte podľa pokynov v aktuálnej aplikácii hOn.



Naskenujte QR kód, stiahnite a nainštalujte si aplikáciu hOn

## 8. TECHNICKÉ ÚDAJE

|                                 |              |
|---------------------------------|--------------|
| Elektrické pripojenie           | 230 V- 50 Hz |
| Príkon mikrovlnnej rúry         | 1 320 W      |
| Výstupný výkon mikrovlnnej rúry | 850 W        |
| Výkon grilu                     | 1 000 W      |

## 9. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Tento zoznam obsahuje najčastejšie problémy, ktoré sa môžu vyskytnúť pri používaní spotrebiča. Ak problém neviete vyriešiť pomocou dole uvedených informácií, môžete sa obrátiť na Zákaznícku podporu spoločnosti Candy.

| Problém                                                      | Možná príčina                                                                                                                                                                | Riešenie                                                               |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Mikrovlnná rúra nefunguje.                                   | Spotrebič nie je zapojený do siete.                                                                                                                                          | Skontrolujte, či je zástrčka zasunutá do zásuvky.                      |
| Mikrovlnná rúra iskrí                                        | Kovové výrobky alebo kuchynské náčinie, ktoré sa dotýkajú steny komory. Keramické výrobky s lemovaním zo zlatého alebo strieborného prášku môžu tiež spôsobiť tvorbu iskier. | Nepoužívajte kovové kuchynské náčinie ani náčinie s kovovými okrajmi.  |
| Nepoužívajte mikrovlnnú rúru počas varenia s takýmto náčiním | Tepelná poistka spôsobí prerušenie obvodu (magnetronu); motor ventilátora sa neatáča.                                                                                        | Nastavte spínač dverí alebo spínač západky; vymeňte motor ventilátora. |
| Žiarovka vo vnútri komory zhasla                             | Uvoľnený vodič alebo vlákno žiarovky; nesprávne nastavenie spínača blokovacieho háčika; spínač blokovacieho háčika prvého stupňa je poškodený.                               | Uťahnite kábel žiarovky alebo vymeňte žiarovku za novú.                |

Predtým, ako zavoláte do servisu, skontrolujte nasledujúce body.

1. Nalejte jeden hrnček vody (cca 150 ml) do sklenenej odmerky v mikrovlnnej rúre a dôkladne zatvorte dverka. Svetlo v rúre by malo zhasnúť, ak sú dverka správne zatvorené. Nechajte mikrovlnnú rúru bežať 1 minútu.

2. Rozsvietila sa žiarovka?

3. Funguje ventilátor?  
(Zakryte rukou zadné ventilačné otvory.)

4. Otáča sa otočný tanier?

(Otočný tanier sa môže otáčať v smere hodinových ručičiek alebo proti smeru hodinových ručičiek. Je to úplne normálne.)

5. Je voda vo vnútri rúry horúca?

Ak je odpoveď na ktorúkoľvek z vyššie uvedených otázok "NIE", skontrolujte zásuvku na stene a poistku v elektromere.

Ak sú zásuvka aj poistka v poriadku, **OBRAŤTE SA NA NAJBLIŽŠIE AUTORIZOVANÉ SERVISNÉ STREDISKO.**

## 10. DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE

### NÁHRADNÉ DIELY A SPOTREBNÝ MATERIÁL

Diely vždy vymieňajte za originálne náhradné diely. Tieto sú k dispozícii u miestneho predajcu. Pri objednávaní náhradných dielov vždy uvádzajte číslo modelu.

### KVALITA

Továrne boli nezávisle posúdené z hľadiska kvality. Naše výrobky sú vyrobené s využitím systému kvality, ktorý spĺňa požiadavky normy ISO 9001.

### VAŠA ZÁRUKA

Záručné podmienky pre tento spotrebič sú definované naším zástupcom v krajine, v ktorej sa predáva. Presné znenie podmienok vám poskytne predajca, u ktorého ste si spotrebič zakúpili. Pri reklamácii podľa týchto záručných podmienok je

potrebné predložiť doklad o kúpe alebo účtenku.

| EÚ 2023/826                                                                                                                 |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Spotreba energie v režime vypnutia                                                                                          | Neuvádza sa |
| Spotreba energie v pohotovostnom režime                                                                                     | 0,8 W       |
| Spotreba energie v pohotovostnom režime s informačným displejom                                                             | Neuvádza sa |
| Spotreba energie v pohotovostnom režime pri pripojení k sieti                                                               | Neuvádza sa |
| Čas na dosiahnutie režimu vypnutia/ pohotovostného režimu/ pohotovostného režimu s displejom/ pohotovostného režimu v sieti | 20 min      |

## 9. استكشاف الأعطال وإصلاحها

إذا لم تتمكن من حل المشكلة باستخدام المعلومات الواردة أدناه، فيمكنك الاتصال بخدمة دعم عملاء شركة Candy.

| المشكلة                                      | السبب المحتمل                                                                                                                                           | الحل                                                      |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| الميكروويف لا يعمل                           | الجهاز غير موصول بالكهرباء                                                                                                                              | تأكد من توصيل القابس بمقبس الحائط                         |
| يطلق فرن الميكروويف شرارة                    | يمكن أن تتسبب المنتجات المعدنية أو أواني الطبخ التي تلامس جدار التجويف؛ والمنتجات الخزفية ذات الحواف المطلية بمسحوق الذهب أو الفضة أيضًا في تتأثر الشرر | لا تستخدم أواني الطبخ المعدنية أو ذات الحواف المعدنية     |
| توقف عن التشغيل أثناء الطهي في الميكروويف    | يتسبب الصمام الحراري في فتح الدائرة (المغنطرون)؛ فلا يدور محرك المروحة                                                                                  | اضبط مفتاح الباب أو مفتاح قفل الخطاف؛ استبدل محرك المروحة |
| ينطفئ المصباح الكهربائي الموجود داخل التجويف | سلك مفكوك أو فتيل المصباح؛ ضبط غير صحيح لمفتاح خطاف القفل؛ تلف مفتاح خطاف القفل من المستوى الأول                                                        | أحكم ربط سلك المصباح أو استبدل المصباح بأخر جديد          |

يُرجى التحقق مما يلي قبل الاتصال لطلب الخدمة

1. ضع كوبًا واحدًا من الماء (حوالي 150 مل) في كوب قياس زجاجي في فرن الميكروويف وأغلق الباب بإحكام.

ينبغي أن ينطفئ مصباح الفرن إذا تم إغلاق الباب بشكل صحيح

اترك فرن الميكروويف يعمل لمدة دقيقة واحدة

2. هل يضيء المصباح؟

3. هل تعمل مروحة التبريد؟

ضع يدك فوق فتحات التهوية الخلفية

4. هل يدور القرص الدوار؟

يمكن أن يدور القرص الدوار في اتجاه عقارب الساعة أو عكس اتجاه عقارب الساعة

وهذا أمر طبيعي تمامًا

5. هل الماء داخل الفرن ساخن؟

إذا كانت الإجابة على أي من الأسئلة المذكورة أعلاه هي "لا"، فيرجى التحقق من مقبس الحائط والفيزر الموجود في صندوق العداد

إذا كان كل من مقبس الحائط والفيزر يعملان بشكل صحيح، فاتصل بأقرب مركز خدمة معتمد

## 10. معلومات هامة

### قطع الغيار والأصناف المستهلكة

استبدل الأجزاء دائمًا بقطع غيار أصلية وتتوفر هذه من الوكيل المحلي الخاص بك عندما تقوم بطلب قطع الغيار، أشر دائمًا إلى رقم طراز الجهاز الجودة

خضعت المصانع لإجراء التقييم بشكل مستقل للتأكد من جودتها تتم صناعة منتجاتنا باستخدام نظام نوعية مراعي لمتطلبات النظام ISO 9001.

### الضمان

شروط الضمان الخاصة في هذا الجهاز هي بموجب النظم المحددة من قبل ممثلنا في الدولة التي يباع بها من الممكن الحصول على التفاصيل الخاصة بهذه الشروط من قبل التاجر الذي تم شراء الجهاز منه يجب أن ترفق فاتورة البيع عند القيام بأي مطالبة بموجب أحكام هذا الضمان

### EU 2023/826

|          |                                                                                                                |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| لا ينطبق | استهلاك الطاقة في وضع إيقاف التشغيل                                                                            |
| 0.8 واط  | استهلاك الطاقة في وضع الاستعداد                                                                                |
| لا ينطبق | استهلاك الطاقة في وضع الاستعداد مع شاشة عرض المعلومات                                                          |
| لا ينطبق | استهلاك الطاقة في وضع الاستعداد الشبكي                                                                         |
| 20 دقيقة | الوقت المستغرق للوصول إلى وضع إيقاف التشغيل/وضع الاستعداد/وضع الاستعداد مع الشاشة/وضع الاستعداد المتصل بالشبكة |

## ⚠ تحذير

تفاصيل حول كيفية تنظيف الأسطح التي تتلامس مباشرة مع الطعام بعد الاستخدام، امسح غطاء الدليل الموجي بقطعة قماش مبللة، ثم بقطعة قماش جافة لإزالة أي بقع طعام أو شحوم قد يؤدي تراكم الشحوم إلى ارتفاع درجة الحرارة بشكل مفرط وتسبب دخاناً أو حريقاً

### نصائح للتنظيف

تفاصيل تنظيف مانع تسرب الباب، والتجفيف، والأجزاء المجاورة

### الأجزاء الخارجية:

امسح الهيكل بقطعة قماش ناعمة مبللة

### الباب:

استخدم قطعة قماش ناعمة مبللة لمسح الباب والنافذة

امسح مانع تسرب الباب والأجزاء المجاورة لإزالة أي انسكاب أو رذاذ

امسح لوحة التحكم بقطعة قماش ناعمة مبللة قليلاً

### الجدران الداخلية:

امسح الأسطح الداخلية بقطعة قماش ناعمة مبللة

امسح غطاء الدليل الموجي لإزالة أي بقايا طعام متناثرة

### القرص الدوّار/الحلقة الدوّارة:

اغسل بالماء والصابون الخفيف

اشطف بالماء النظيف واتركه يجف تماماً

يمكن غسلها في غسالة الأطباق

### محور الدوران:

امسح الأسطح بقطعة قماش ناعمة مبللة

## 7. الاتصال بتطبيق "hOn"

1. يمكنك ربط هذا المنتج بمنتجات أخرى باستخدام تطبيق hOn.
2. امسح رمز الاستجابة السريعة، ثم قم بتنزيل وتثبيت تطبيق hOn. سيتمكن المستخدمون الذين قاموا بالفعل بتثبيت تطبيق hOn من الدخول مباشرة إلى صفحة توصيل الجهاز
3. إذا لم يكن لديك تطبيق hOn، فيمكنك العثور عليه في متجر التطبيقات. وبعد ذلك يمكنك تنزيله واستخدامه. يمكنك المتابعة باتباع الخطوات التالية: "افتح الصفحة الرئيسة لتطبيق hOn، وانقر على علامة "+" في الزاوية العلوية اليمنى من الصفحة، ثم أضف الأجهزة حسب تعليمات التطبيق"

### نصائح:

نظرًا لتحديث تطبيق hOn، قد تختلف طريقة التشغيل الفعلية قليلاً عن الوصف المذكور أعلاه يُرجى اتباع التعليمات الموجودة في تطبيق hOn الحالي



امسح رمز الاستجابة السريعة، ثم قم بتنزيل وتثبيت تطبيق hOn

## 8. البيانات الفنية

|                    |                     |
|--------------------|---------------------|
| 230 فولت ~ 50 هرتز | التوصيل الكهربائي   |
| 1320 واط           | طاقة دخل الميكروويف |
| 850 واط            | طاقة خرج الميكروويف |
| 1000 واط           | قدرة الشواية        |

## 5. إرشادات استخدام أواني المطبخ

من الضروري استخدام الحاويات المناسبة والأمنة للطهي في الميكروويف تُعد الحاويات المصنوعة من الخزف المقاوم للحرارة أو الزجاج أو البلاستيك مناسبة للطهي في الميكروويف. لا تستخدم أبدًا أواني معدنية للطهي في الميكروويف أو الطهي المختلط لأن ذلك قد يؤدي إلى حدوث شرر. يمكنك الرجوع إلى الجدول أدناه كمرجع

| مادة الحاوية              | الميكروويف | الشواية | المختلط | ملاحظات                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------|------------|---------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| الخزف المقاوم للحرارة     | نعم        | نعم     | نعم     | لا تستخدم أبدًا الأواني الخزفية المزينة بحواف معدنية أو المزججة. يوصى باستخدام أوعية مصنوعة من الخزف والزجاج المقاوم للحرارة والبلاستيك، والتي يمكنها تحمل درجات حرارة أعلى من 120 درجة مئوية |
| البلاستيك المقاوم للحرارة | نعم        | لا      | لا      | لا يمكن استخدامه للطهي في الميكروويف لفترات طويلة                                                                                                                                             |
| الزجاج المقاوم للحرارة    | نعم        | نعم     | نعم     |                                                                                                                                                                                               |
| الغشاء البلاستيكي         | نعم        | لا      | لا      | لا ينبغي استخدامه عند طهي اللحوم أو شرائح اللحم لأن التسخين المفرط قد يتلف الغشاء                                                                                                             |
| رف الشواء                 | لا         | نعم     | نعم     | لا يمكن استخدام رف الشواء إلا في وضع الشواء والوضع المختلط                                                                                                                                    |
| الحاوية المعدنية          | لا         | لا      | لا      | لا ينبغي استخدامها في فرن الميكروويف. لا تستطيع الموجات الدقيقة اختراق المعادن                                                                                                                |
| اللاكيه                   | لا         | لا      | لا      | ضعيف المقاومة للحرارة. لا يمكن استخدامه للطهي على درجات حرارة عالية                                                                                                                           |
| خشب البامبو والورق        | لا         | لا      | لا      | ضعيف المقاومة للحرارة. لا يمكن استخدامه للطهي على درجات حرارة عالية                                                                                                                           |

## 6. التنظيف والصيانة

### التنظيف

#### العناية بفرن الميكروويف

#### ⚠ تنبيه

يجب تنظيف فرن الميكروويف بانتظام وإزالة أي بقايا طعام

#### ⚠ تحذير

a. أفضل سلك الطاقة من مقيس الحائط قبل التنظيف

نظف المنتج بعد أن يبرد. لا تغمر الجهاز في الماء أو السوائل الأخرى عند التنظيف

b. قد يؤدي عدم الحفاظ على فرن الميكروويف في حالة نظيفة إلى تلف السطح مما قد يؤثر سلبيًا على عمر الجهاز وربما يؤدي إلى حالة خطرة

c. لا تستخدم أبدًا المنظفات القوية أو البنزين أو المساحيق الكاشطة أو

الفرشاة المعدنية لتنظيف أي جزء من الجهاز

d. تجنب إزالة غطاء الدليل الموجي

e. عند استخدام فرن الميكروويف لفترة طويلة، قد تتبعت منه بعض الروائح الغريبة، ويمكن التخلص منها باتباع الطرق الثلاث التالية

(1) ضع عدة شرائح من الليمون في كوب، ثم سخنها على درجة حرارة عالية في الميكروويف لمدة 2-3 دقائق

(2) ضع كوبًا من الشاي الأسود في فرن الميكروويف، ثم سخّنه على أعلى درجة حرارة

(3) ضع بعض قشور البرتقال في فرن الميكروويف، ثم سخنها على أعلى درجة حرارة لمدة دقيقة واحدة

f. عند عدم استخدام المنتج، يجب وضعه في منطقة جافة وجيدة التهوية قدر الإمكان

## ! تنبيه

- a. يجب أن تكون درجة حرارة الطعام قبل الطهي 20 - 25 درجة مئوية. يتطلب ارتفاع أو انخفاض درجة حرارة الطعام قبل الطهي زيادة أو تقليل وقت الطهي
- b. ستؤثر درجة حرارة الطعام ووزنه وشكله بشكل كبير على نتائج الطهي. إذا اختلف أي من العوامل المذكورة عن القائمة أعلاه، فاضبط وقت الطهي وفقًا لذلك للحصول على أفضل النتائج

## 5. وظيفة الشواء

يوجد ثلاثة أوضاع للشواء: G. و C-1 و C-2. هي الشواية، المجموعة الأولى من الطهي بالشواية والميكروويف، والمجموعة الثانية من الطهي بالشواية والميكروويف. اضغط باستمرار على الزر " " وحدد الوضع المطلوب، وستعرض شاشة العرض ما يتوافق مع "G." أو "C-1" أو "C-2". أدر المفتاح لاختيار وقت الطهي: يتراوح النطاق الزمني من 0:10 إلى 60:00. بعد تحديد وقت الطهي، اضغط على الزر " " لبدء العمل. سيصدر صوت طنين للإشارة إلى اكتمال التشغيل.

|     |                                                                                                                                                                   |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| G.  | في وضع الشواء، سيتم تنشيط عنصر التسخين أثناء وقت التشغيل. وهو مناسب لفرد اللحوم الرقيقة أو لحم الخنزير أو النقائق أو أجنحة الدجاج حيث يمكن الحصول على لون بني جيد |
| C-1 | مزيج من الطهي على الشواية والميكروويف، حيث يمثل الميكروويف 30% والشواية 70%.                                                                                      |
| C-2 | مزيج من الطهي على الشواية والميكروويف، حيث يمثل الميكروويف 55% والشواية 45%.                                                                                      |

## 6. كتم الصوت وتوفير الطاقة

### 6.1 توفير الطاقة (ECO)

في وضع الاستعداد، اضغط على الزر للدخول إلى وضع توفير الطاقة (ECO)، وسيتم إيقاف تشغيل شاشة العرض. في وضع توفير الطاقة (ECO)، اضغط على أي زر للخروج من وضع توفير الطاقة (ECO) وستضيء شاشة العرض

### 6.2 كتم الصوت

في وضع الاستعداد، إذا كان الجرس يصدر صوتًا، اضغط مع الاستمرار على هذا الزر لإيقاف صوت الجرس. في وضع الاستعداد، إذا كان الجرس صامتًا، اضغط مع الاستمرار على هذا الزر لتشغيل صوت الجرس

## 7. التنظيف التفائلي

التنظيف التفائلي هو وظيفة تنظيف تلقائية تسهل على المستخدمين تنظيف التجويف.

عند وضع الاستعداد، اضغط على زر " " لاختيار وظيفة التنظيف التفائلي، وضع 250 مل من الماء (في وعاء) داخل التجويف. اضغط على زر " " لبدء العمل. سيصدر صوت طنين للإشارة إلى اكتمال التشغيل. بعد انتهاء البرنامج وبرودة فرن الميكروويف، امسح فرن الميكروويف بقطعة قماش ناعمة

## 8. إيقاف

في أي وقت أثناء ضبط إعدادات الطهي، اضغط على الزر " " لإلغاء الإعدادات والعودة إلى وضع الاستعداد. أثناء تشغيل فرن الميكروويف، اضغط على الزر " " لإيقاف المؤقت. اضغط على الزر " " مرة أخرى لإلغاء الوظيفة والعودة إلى وضع الاستعداد

## 9. البدء +30 ثانية

بعد ضبط وقت الطهي أو وزن الطعام، اضغط على الزر " " لبدء تشغيل فرن الميكروويف على الفور

إذا كان فرن الميكروويف في حالة التشغيل، باستثناء وضع القائمة ووضع التذويب حسب الوزن، فاضغط على الزر " " لزيادة الوقت: في كل مرة تضغط فيها على هذا الزر، يزداد الوقت بمقدار 30 ثانية. في وضع القائمة ووضع التذويب حسب الوزن، يتم ضبط الوقت تلقائيًا ولا يمكن تعديله

في حالة إيقاف المؤقت، يمكنك الضغط على الزر " " لمتابعة وضع الطهي الذي تم ضبطه مسبقًا

## 10. وظيفة قفل الأمان للأطفال

استخدم هذه الميزة لقفل لوحة التحكم عند التنظيف أو لمنع الأطفال من استخدام فرن الميكروويف دون إشراف

في هذا الوضع، يتم تعطيل جميع الأزرار

1) ضبط القفل: في وضع الاستعداد، اضغط مع الاستمرار على الزر " " لأكثر من 3 ثوانٍ لتنشيط وظيفة قفل الأمان للأطفال. لا يمكن تشغيل جميع أزرار فرن الميكروويف باستثناء الزر " " .

2) تعطيل القفل: في حالة قفل الأمان للأطفال، اضغط مع الاستمرار على الزر " " لأكثر من 3 ثوانٍ لإلغاء وظيفة قفل الأمان للأطفال. تمت استعادة جميع أزرار فرن الميكروويف إلى وظائفها الطبيعية

تومض شاشة العرض بالساعات، وسيصدر صوت تنبيه. يمكن ضبط الساعة عن طريق تدوير المفتاح بعد ضبط الساعة، اضغط على الزر "30s" ◊ " لفترة قصيرة للتأكيد والانتقال إلى وضع ضبط الدقائق. ستومض شاشة العرض بالدقائق. يمكن ضبط الدقائق عن طريق تدوير المفتاح بعد ضبط الدقائق، اضغط على الزر "30s" ◊ " مرة أخرى للتأكيد، وسيخرج فرن الميكروويف من وضع ضبط الساعة تلقائيًا

#### 4. الطهي التلقائي

يوجد 20 قائمة طعام تلقائية من A.1 إلى A.20، وهي: البطاطس، المعكرونة، البيتزا، الفشار، الخضراوات، المشروبات، اللحوم، الأسماك، إعادة التسخين، الخبز، الحساء، الزيت (ذائبة)، الدجاج المشوي، شريحة اللحم المشوي، أجنحة الدجاج المشوية، البطاطس المشوية، اللحم المقدد المشوي، التفانق (السجق)، أسياخ الشواء، السلمون المشوي على التوالي. اضغط باستمرار على الزر "≡" لتحديد القائمة المطلوبة، وستعرض شاشة العرض A.1 ~ A.20. أدر المفتاح لاختيار حجم الحصة. بعد تحديد حجم حصة الطهي، اضغط على زر "30s" ◊ " لبدء العمل. سيصدر صوت طنين للإشارة إلى اكتمال التشغيل.

| الطريقة | القائمة   | فقي رطلًا                                                                       |
|---------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------|
| A.1     | البطاطس   | الأوزان الاختيارية هي 250 جرام و500 جرام و750 جرام                              |
| A.2     | المعكرونة | الأوزان الاختيارية هي 50 جرام و100 جرام و150 جرام                               |
| A.3     | البيتزا   | الأوزان الاختيارية هي 200 جرام و400 جرام                                        |
| A.4     | الفشار    | الوزن الاختياري هو 100 جرام                                                     |
| A.5     | الخضراوات | الأوزان الاختيارية هي 200 جرام و400 جرام و600 جرام                              |
| A.6     | المشروبات | الأوزان الاختيارية هي كوب واحد، أو كوبين، أو ثلاثة أكواب، كل منها حوالي 250 مل. |
| A.7     | اللحوم    | الأوزان الاختيارية هي 200 جرام و400 جرام و600 جرام                              |

| الطريقة | القائمة             | فقي رطلًا                                                                                 |
|---------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| A.8     | الأسماك             | الأوزان الاختيارية هي 200 جرام و400 جرام و600 جرام                                        |
| A.9     | إعادة التسخين       | الأوزان الاختيارية هي 200 جرام و400 جرام و600 جرام و800 جرام و1000 جرام                   |
| A.10    | الخبز               | الأوزان الاختيارية هي 100 جرام و150 جرام و200 جرام                                        |
| A.11    | الحساء              | أحجام الحصة الاختيارية هي وعاء واحد، أو وعاءان، أو ثلاثة أوعية، كل منها حوالي 250 جرامًا. |
| A.12    | الزبد (ذائبة)       | الأوزان الاختيارية هي 100 جرام و200 جرام و300 جرام                                        |
| A.13    | الدجاج المشوي       | الأوزان الاختيارية هي 1000 جرام و1200 جرام                                                |
| A.14    | شريحة اللحم المشوي  | الأوزان الاختيارية هي 200 جرام و300 جرام و400 جرام و500 جرام                              |
| A.15    | أجنحة الدجاج المشوي | الأوزان الاختيارية هي 200 جرام و300 جرام و400 جرام و500 جرام                              |
| A.16    | البطاطس المشوية     | الأوزان الاختيارية هي 200 جرام و300 جرام و400 جرام                                        |
| A.17    | اللحم المقدد المشوي | الأوزان الاختيارية هي 50 جرام و80 جرام و100 جرام                                          |
| A.18    | التفانق (السجق)     | الأوزان الاختيارية هي 100 جرام و200 جرام و300 جرام                                        |
| A.19    | أسياخ الشواء        | الأوزان الاختيارية هي 200 جرام و300 جرام و400 جرام و500 جرام                              |
| A.20    | السلمون المشوي      | الأوزان الاختيارية هي 200 جرام و300 جرام و400 جرام و500 جرام                              |

## 4. استخدام فرن الميكروويف

### 1. قبل الطهي

تضيء الشاشة عند توصيلها بمصدر الطاقة، ثم تدخل في وضع الاستعداد وتعرض الساعة 1:00.

### 2. وظائف الميكروويف

اضغط على الزر "⏏" وحدد طاقة الميكروويف المطلوبة. أدر المفتاح لزيادة أو تقليل وقت الطهي: يتراوح نطاق الوقت القابل للتحديد من 0:10 إلى 60:00. بعد تحديد الوقت، اضغط على زر "30". "بدء العمل. سيصدر صوت طنين للإشارة إلى اكتمال التشغيل.

يوجد خمسة مستويات طاقة للميكروويف، وهي 850 واط، و680 واط، و425 واط، و255 واط، و85 واط على التوالي

| مستوى الطاقة | الطاقة  | الاستخدام                  |
|--------------|---------|----------------------------|
| مرتفع        | 850 واط | مناسب للطهي السريع والشامل |
| متوسط مرتفع  | 680 واط | مناسب للطهي السريع المتوسط |
| متوسط        | 425 واط | مناسب لطهي الطعام بالخار   |
| متوسط منخفض  | 255 واط | مناسب لإذابة الطعام المجمد |
| منخفض        | 85 واط  | مناسب للتدفئة              |

### ⚠ تنبيه

- الحد الأقصى للوقت الذي يمكن ضبطه هو 60 دقيقة
- لا تستخدم رف الشواء أثناء الطهي في الميكروويف
- تجنب تشغيل فرن الميكروويف وهو فارغ

- عند استخدام الطاقة القصوى للميكروويف، سيقوم فرن الميكروويف تلقائيًا بتقليل الطاقة بعد 9 دقائق لإطالة العمر التشغيلي
- إذا كنت بحاجة إلى قلب الطعام أثناء التشغيل، فافتح الباب، وقلب الطعام، ثم أعدّه إلى مكانه. ثم اضغط على الزر "30". "مرة واحدة وستستمر عملية الطهي المحددة مسبقًا
- إذا كنت تنوي إخراج الطعام قبل الوقت المحدد مسبقًا، فيجب عليك الضغط على الزر "⏏/⏏" مرة واحدة لإلغاء الإجراء المحدد مسبقًا

### التشغيل

(1) وصل السلك

- لا تسد فتحات التهوية

(2) ضع الطعام على صينية القرص الدوار الزجاجي وأغلق الباب

- يجب وضع الطعام في وعاء

- تجنب تشغيل فرن الميكروويف دون وجود حاملة، وإلا فسوف يتسبب ذلك في تلف فرن الميكروويف

(3) اختر مستوى الطاقة المطلوب للميكروويف

(4) يبدأ فرن الميكروويف بالعمل. إذا لزم التوقف في منتصف العملية، فما عليك سوى فتح الباب في أي وقت، وإغلاقه لاستئناف التشغيل

(5) عند انتهاء الوقت المحدد وانتهاء الطهي، يصدر فرن الميكروويف صوت جرس، كما يتم إيقاف تشغيل المصباح الداخلي تلقائيًا

(6) يُنصح بارتداء القفازات عند إخراج الطعام المطبوخ من فرن الميكروويف مع توخي الحذر. لا تلمس الجدار الداخلي للميكروويف

### 3. الإذابة والساعة

3.1 إذابة الجليد

هناك وضعان لإذابة الجليد، هما DEF1 و DEF2 على التوالي. يُستخدم الوضع DEF1 لإذابة الجليد حسب الوزن، بينما يُستخدم DEF2 لإذابة الجليد حسب الوقت. اضغط على هذا الزر مرة واحدة لتحديد إذابة الجليد حسب الوزن أو مرتين لتحديد إذابة الجليد حسب الوقت، وستعرض شاشة العرض "DEF2" أو "DEF1". أدر المفتاح لاختيار وزن الطعام أو وقت التذويب. يتراوح نطاق الوزن الاختياري للوضع DEF1 من 100 جرام إلى 1500 جرام، ويتراوح نطاق الوقت الاختياري للوضع DEF2 من 0:10 إلى 60:00. بعد تحديد خيار إذابة الجليد حسب الوزن أو الوقت، اضغط على الزر "30". "بدء عملية إذابة الجليد. سيصدر صوت طنين للإشارة إلى اكتمال التشغيل. في وضع التذويب DEF1 (حسب الوزن)، سيصدر فرن الميكروويف صوت تنبيه في منتصف الدورة ليذكرك بقلب الطعام

### ⚠ تنبيه

- من الضروري قلب الطعام أثناء التشغيل للحصول على طهي متساوٍ
  - عادةً ما يستغرق تذويب الطعام وقتًا أطول من طهيهِ
  - إذا كان بالإمكان تقطيع الطعام بالسكين، فيمكن اعتبار عملية إذابة الجليد قد اكتملت
  - يجب تناول الأطعمة المذابة في أسرع وقت ممكن. لا يُنصح بإعادة الأطعمة المذابة إلى التلاجة أو تجميدها مرة أخرى
- 3.2 الساعة (الساعة بنظام 24 ساعة)
- في وضع الاستعداد، اضغط مع الاستمرار على الزر "⏏/⏏" 3 ثوانٍ للدخول إلى واجهة ضبط الساعة.

## GETTING TO KNOW YOUR aMICROWAVE OVEN.2

### (1) قفل الباب

يجب إغلاق باب فرن الميكروويف بشكل صحيح لكي يعمل

### (2) نافذة العرض

للسماح للمستخدمين بمراقبة حالة الطهي

### (3) الحلقة الدوّارة

يستقر القرص الدوّار الزجاجي على عجلاته؛ فهو يدعم القرص الدوّار ويساعده على التوازن أثناء الدوران

### (4) محور الدوران

يستقر القرص الدوّار الزجاجي على المحور؛ ويقوم المحرك الموجود أسفله بتحريك القرص الدوّار للدوران

### (5) القرص الدوّار

يُوضع الطعام على القرص الدوّار، ويساعد دورانه أثناء التشغيل على طهي الطعام بشكل متساوٍ

### ⚠ تنبيه

- ضع الحلقة الدوّارة أولاً  
- قم بتركيب القرص الدوّار على محور الدوران وتأكد من أنه مثبت بشكل صحيح

### (6) لوحة التحكم

- a. زر الميكروويف
- b. زر التذويب/الساعة
- c. زر القائمة
- d. زر الشواية
- e. زر كتم الصوت/توفير الطاقة
- f. زر التنظيف التلقائي
- g. زر الإيقاف/القفل
- h. زر البدء/30+ ثانية

### (7) رف الشواء

يُستخدم لوضع الطعام المراد تحميصه

### (8) غطاء الدليل الموجي

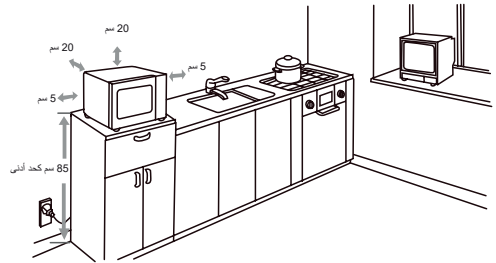
وهو موجود داخل فرن الميكروويف، بجانب جدار لوحة التحكم

### ⚠ تحذير

لا تقم أبداً بإزالة غطاء الدليل الموجي

## 3. قبل الاستخدام الأول

1. احرص على إزالة جميع مواد التغليف. في حالة وجود غلاف واقٍ فوق فرن الميكروويف، فاحرص على إزالته قبل الاستخدام. تحقق بعناية من عدم وجود أي تلف. في حال وجود أي مشكلة، يُرجى إبلاغ الوكيل على الفور أو إرسال الجهاز إلى مركز خدمة الشركة المصنّعة
2. يجب وضع فرن الميكروويف في بيئة جافة وغير قابلة للتآكل، بعيداً عن الحرارة والرطوبة، مثل موقد الغاز أو خزان المياه
3. ضع الجهاز على سطح مستوٍ وثابت ومقاوم للحرارة لضمان التهوية الكافية. يجب أن تكون المسافة بين الجزء الخلفي من فرن الميكروويف والجدار 20 سم على الأقل، والمسافة بين الجانب والجدار 5 سم على الأقل، والمسافة الحرة فوق السطح العلوي 20 سم على الأقل. يجب ألا يقل ارتفاع فرن الميكروويف عن الأرض عن 85 سم
4. يجب أن يكون موقع فرن الميكروويف بعيداً عن التلفزيون أو الراديو أو الهوائي لتجنب حدوث تشويش في الصورة أو ضوضاء. يجب أن تكون المسافة أكثر من 5 أمتار
5. يجب وضع الجهاز بحيث يكون القابس في متناول اليد، ويجب التأكد من وجود تأريض جيد في حالة حدوث تسرب، ويمكن تشكيل



حلقة تأريض لتجنب الصعق الكهربائي

6. يجب تشغيل فرن الميكروويف وأبوابه مغلقة

7. يجب عدم وضع فرن الميكروويف داخل خزانة. صُمم فرن الميكروويف للاستخدام بشكل مستقل

8. نظراً لوجود بقايا تصنيع أو زيت متبقي في تجويف فرن الميكروويف أو عنصر التسخين، فإنه عادةً ما تنبعث منه رائحة، حتى لو كانت رائحة دخان خفيفة. وهذا أمر طبيعي ولن يحدث بعد عدة مرات من الاستخدام. أبقِ الباب أو النافذة مفتوحين لضمان التهوية الجيدة. يوصى بشدة بوضع كوب من الماء في التجويف وضبطه على طاقة عالية وتشغيله عدة مرات قبل الاستخدام الأول

18. أجهزة المجموعة 2 الفئة (ب) المعدات الصناعية والعلمية والطبية المجموعة 2: تحتوي المجموعة 2 على جميع المعدات الصناعية والعلمية والطبية التي يتم فيها توليد طاقة الترددات الراديوية بشكل متعمد و/أو استخدامها في شكل إشعاع كهرومغناطيسي لمعالجة المواد، ومعدات التشغيل بالتفريغ الكهربائي واللحام بالقوس الكهربائي

معدات الفئة (ب) هي معدات مناسبة للاستخدام في المنشآت المنزلية وفي

المنشآت المتصلة مباشرةً بشبكة إمداد الطاقة ذات الجهد المنخفض التي تزود المباني المستخدمة للأغراض المنزلية

19. بعد مرور 20 دقيقة من توصيل الجهاز بالكهرباء ودون أي تشغيل إضافي، أو بمجرد الانتهاء من العمل، يدخل الجهاز في وضع الاستعداد. لا يتجاوز استهلاك الطاقة في وضع الاستعداد 0.8 واط

#### التخلص السليم من هذا المنتج

تشير هذه العلامة إلى أنه لا ينبغي التخلص من هذا المنتج مع النفايات المنزلية الأخرى في جميع أنحاء الاتحاد الأوروبي. لمنع أي ضرر محتمل على البيئة أو صحة الإنسان من جراء التخلص غير المنضبط من النفايات، يجب إعادة تدويرها بشكل مسؤول لتعزيز إعادة الاستخدام المستدام للموارد المادية. لإعادة جهازك المستعمل، يُرجى استخدام أنظمة الإرجاع والاستلام أو الاتصال ببيائع التجزئة الذي تم شراء المنتج منه. حيث يمكنه أخذ هذا المنتج لإعادة تدويره بطريقة آمنة من الناحية البيئية



هذا الجهاز متوافق مع التوجيهات الأوروبية EU/2014/30 و EU/2014/35 و EU/2011/65



CANDY HOOVER GROUP SRL  
via Privata Eden Fumagalli snc  
Brugherio (MB) – ITALY 20861

قد يؤدي عدم الحفاظ على فرن الميكروويف في حالة نظيفة إلى تلف السطح مما قد يؤثر سلبيًا على عمر الجهاز وربما يؤدي إلى حالة خطيرة لا تستخدم أبدًا المنظفات القوية أو البنزين أو المساحيق الكاشطة أو الفرشاة المعدنية لتنظيف أي جزء من الجهاز

## نصائح للتنظيف

**تفاصيل تنظيف مانع تسرب الباب، والتجفيف، والأجزاء المجاورة:**

### الأجزاء الخارجية:

امسح الهيكل بقطعة قماش ناعمة مبللة

### الباب:

استخدم قطعة قماش ناعمة مبللة لمسح

الباب والنافذة

امسح مانع تسرب الباب والأجزاء

المجاورة لإزالة أي انسكاب أو رذاذ

امسح لوحة التحكم بقطعة قماش ناعمة

مبللة قليلاً

## تفاصيل حول كيفية تنظيف الأسطح التي

**تتلامس مباشرةً مع الطعام:**

### الجران الداخلية:

امسح الأسطح الداخلية بقطعة قماش ناعمة

مبللة

امسح غطاء الدليل الموجي لإزالة أي بقايا

طعام متناثرة

## القرص الدوار/الحلقة الدوارة:

اغسل بالماء والصابون الخفيف

اشطف بالماء النظيف واتركه يجف تمامًا

يمكن غسلها في غسالة الأطباق

## محور الدوران:

امسح الأسطح بقطعة قماش ناعمة مبللة

## ⚠ تحذير

بعد الاستخدام، امسح غطاء الدليل الموجي

بقطعة قماش مبللة، ثم بقطعة قماش جافة

لإزالة أي بقع طعام أو شحوم

قد يؤدي تراكم الشحوم إلى ارتفاع درجة

الحرارة بشكل مفرط وتسبب دخانًا أو

حريقًا

## 16. يقتصر استخدام هذا الجهاز على

الاستعمال المنزلي وما شابه ذلك مثل

- مناطق مطابخ الموظفين في المتاجر

والمكاتب وغيرها من بيئات العمل؛

- المزارع؛

- من جانب النزلاء في الفنادق والموتيلات

وغيرها من الأماكن السكنية؛

- أماكن إقامة الضيوف (بما فيها وجبة

الإفطار)

لا يُقصد تشغيل هذه الأجهزة عن طريق

مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد

منفصل

## 17. لا تضع اللوح الزجاجي مباشرةً في

الماء البارد بعد الاستخدام. يجب أن يبرد

لمدة 20 دقيقة على الأقل، ثم يُوضع في

الماء لتجنب تشققه

07. لا ينبغي تسخين البيض بقشره والبيض المسلوق بالكامل في أفران الميكروويف لأنه قد ينفجر، حتى بعد انتهاء التسخين بالميكروويف

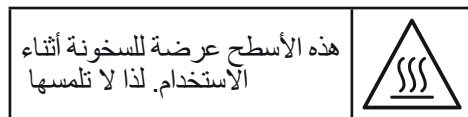
08. قد يؤدي عدم الحفاظ على فرن الميكروويف في حالة نظيفة إلى تلف السطح مما قد يؤثر سلبًا على عمر الجهاز وربما يؤدي إلى حالة خطيرة.

09. يجب عدم وضع الجهاز في خزانة يجب ألا تقل المسافة الحرة فوق السطح العلوي عن 20 سم. يجب ألا يقل ارتفاع تركيب فرن الميكروويف عن الأرض عن 85 سم

10. انتبه إلى عدم تحريك القرص الدوار عند إزالة الحاويات من الجهاز.

11. لا ينبغي تنظيف الجهاز باستخدام جهاز التنظيف بالبخار.

**تحذير:** يجب على الأطفال استخدام فرن الميكروويف تحت إشراف الكبار فقط بسبب درجات الحرارة التي يولدها



12. في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله من جانب الشركة المصنّعة أو وكيل الخدمة

التابع لها أو شخص مؤهل مماثل لتجنب أي مخاطر

13. الأطفال بعمر 8 سنوات فأكثر وكذلك الأشخاص ذوو الإعاقة البدنية أو الحسية أو العقلية أو من ليس لديهم الخبرة والمعرفة الكافية يمكنهم استخدام هذا الجهاز إذا تم ذلك تحت إشراف أو بعد تلقي التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة واستيعاب المخاطر المصاحبة

14. يمنع لعب الأطفال بالجهاز

15. عمليات التنظيف والصيانة بواسطة المستخدم ينبغي ألا يقوم بها الأطفال بدون إشراف

### ⚠ تنبيه

يجب تنظيف فرن الميكروويف بانتظام وإزالة أي بقايا طعام

### ⚠ تحذير

افصل سلك الطاقة من مقبس الحائط قبل التنظيف

نظّف المنتج بعد أن يبرد. لا تغمر الجهاز في الماء أو السوائل الأخرى عند التنظيف

## تعليمات الاستخدام الآمن

تعليمات هامة تتعلق بالسلامة  
يُرجى قراءتها بعناية والاحتفاظ بها للرجوع إليها في المستقبل  
للاستخدام المنزلي فقط  
احتفظ بهذه التعليمات

- تحذير:** في حالة تلف الباب أو مانع تسرب الباب، يجب عدم تشغيل فرن الميكروويف حتى يقوم بإصلاحه شخص مدرب
- تحذير:** من الخطر على أي شخص غير مدرب القيام بأي عملية خدمة أو إصلاح تتضمن إزالة أي غطاء يوفر الحماية من التعرض لطاقة الميكروويف
- تحذير:** يجب عدم تسخين السوائل أو الأطعمة الأخرى في حاويات محكمة الإغلاق لأنها عرضة للانفجار
- 01.** استخدم فقط الأواني التي تصلح للاستخدام في أفران الميكروويف.
- 02.** لا يُسمح باستخدام الأواني المعدنية للأطعمة والمشروبات أثناء الطهي في الميكروويف.
- وضع الميكروويف:**  
استخدم فقط مواد مقاومة للحرارة مثل السيراميك أو الزجاج أو البلاستيك
- وضع الشواء أو الشواء المختلط:**  
استخدم السيراميك أو الزجاج المقاوم للحرارة، وشبكة الشواء
- 03.** عند تسخين الطعام في أوعية بلاستيكية أو ورقية، يجب مراقبة فرن الميكروويف جيدًا لاحتمالية حدوث اشتعال
- 04.** فرن الميكروويف مخصص لتسخين الأطعمة والمشروبات. قد يؤدي تجفيف الطعام أو الملابس وتسخين وسادات التدفئة والنعال والإسفنج والقماش الرطب وما شابه ذلك إلى خطر الإصابة أو الاشتعال أو الحريق.
- 05.** في حالة ملاحظة وجود دخان، فقم بإيقاف تشغيل الجهاز أو فصله عن التيار الكهربائي وأبقِ الباب مغلقًا لإخماد أي لهب. قد يؤدي تسخين المشروبات في الميكروويف إلى تأخر الغليان، لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الوعاء
- 06.** يجب تقليب أو رج الزجاجات والبرطمانات التي تحتوي على طعام الأطفال، والتحقق من درجة حرارتها قبل إطعامهم لتجنب تعرضهم للحروق

# تنظيف

| الطريقة<br>المكونات                                                               |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  | ×                                                                                 | ×                                                                                 | ✓                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |

# قائمة الشواء

| الطاقة   | نسبة خرج الشواية | نسبة خرج الميكروويف | قائمة الشواء |
|----------|------------------|---------------------|--------------|
| 1000 واط | 100%             | /                   | 1            |
| 955 واط  | 70%              | 30%                 | 2            |
| 918 واط  | 45%              | 55%                 | 3            |

## التنظيف التلقائي



## توفير الطاقة (ECO)



## كتم الصوت





## البداء/30+ ثانية

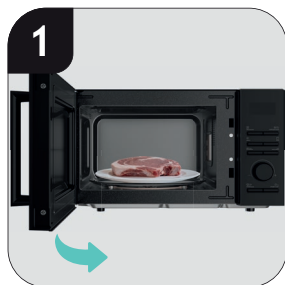








## الطهي التلقائي





## التذويب حسب الوقت



## التدوير حسب الوزن



## كيفية الاستعمال

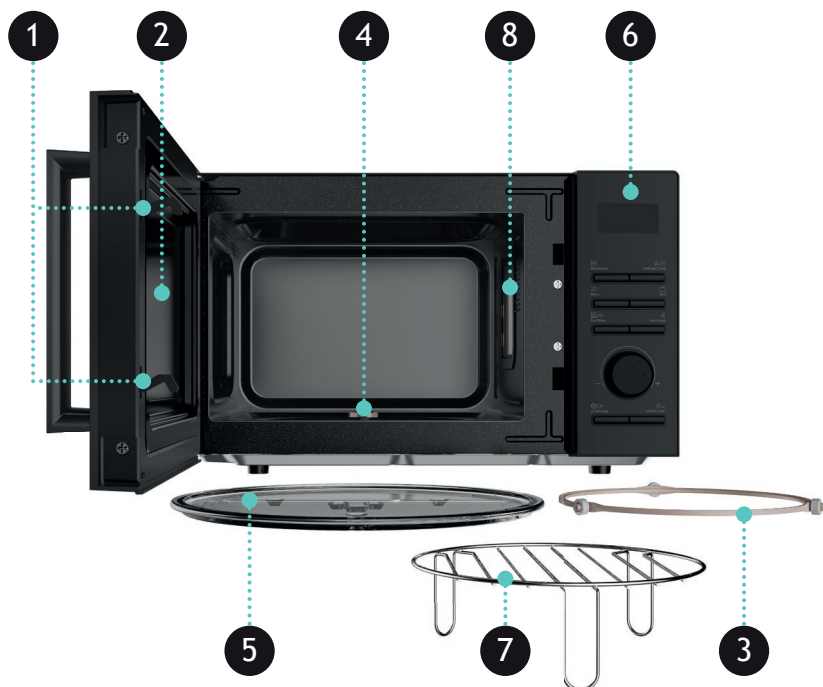
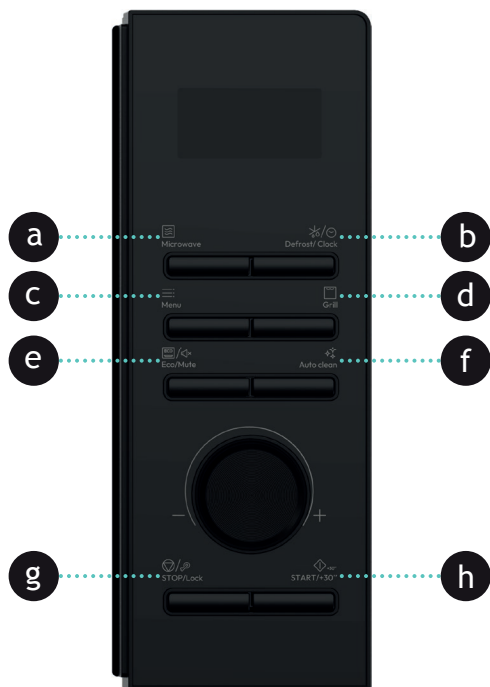


## القائمة

| الطاقة                                                                               | الوقت               | شاشة العرض        | الحصة     | الفئة                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|-----------|------------------------------|
| 425 واط                                                                              | دقيقة و 10 ثوان     | 100 <sub>و</sub>  | 100 جرام  | الزبد (ذانية)<br>A. 12       |
|                                                                                      | دقيقة و 50 ثانية    | 200 <sub>و</sub>  | 200 جرام  |                              |
|                                                                                      | 3 دقائق             | 300 <sub>و</sub>  | 300 جرام  |                              |
| C-2<br>تقليب بعد مرور ثلثي الوقت الإجمالي                                            | 33 دقيقة            | 1000 <sub>و</sub> | 1000 جرام | الدجاج المشوي<br>A. 13       |
|                                                                                      | 36 دقيقة            | 1200 <sub>و</sub> | 1200 جرام |                              |
| C-2 (1/3 إجمالي الوقت)<br>G (2/3 إجمالي الوقت)<br>تقليب بعد مرور ثلثي الوقت الإجمالي | 12 دقيقة            | 200 <sub>و</sub>  | 200 جرام  | شريحة اللحم المشوي<br>A. 14  |
|                                                                                      | 16 دقيقة و 30 ثانية | 300 <sub>و</sub>  | 300 جرام  |                              |
|                                                                                      | 21 دقيقة            | 400 <sub>و</sub>  | 400 جرام  |                              |
|                                                                                      | 25 دقيقة و 30 ثانية | 500 <sub>و</sub>  | 500 جرام  |                              |
| C-1<br>تقليب بعد مرور ثلثي الوقت الإجمالي                                            | 15 دقيقة            | 200 <sub>و</sub>  | 200 جرام  | أجنحة الدجاج المشوي<br>A. 15 |
|                                                                                      | 18 دقيقة            | 300 <sub>و</sub>  | 300 جرام  |                              |
|                                                                                      | 21 دقيقة            | 400 <sub>و</sub>  | 400 جرام  |                              |
|                                                                                      | 24 دقيقة            | 500 <sub>و</sub>  | 500 جرام  |                              |
| C-2<br>تقليب بعد مرور ثلثي الوقت الإجمالي                                            | 12 دقيقة            | 200 <sub>و</sub>  | 200 جرام  | البطاطس المشوية<br>A. 16     |
|                                                                                      | 15 دقيقة            | 300 <sub>و</sub>  | 300 جرام  |                              |
|                                                                                      | 18 دقيقة            | 400 <sub>و</sub>  | 400 جرام  |                              |
| G<br>الشوابة                                                                         | 12 دقيقة            | 50 <sub>و</sub>   | 50 جرام   | اللحم المقدد المشوي<br>A. 17 |
|                                                                                      | 15 دقيقة            | 80 <sub>و</sub>   | 80 جرام   |                              |
|                                                                                      | 18 دقيقة            | 100 <sub>و</sub>  | 100 جرام  |                              |
| C-1<br>تقليب بعد مرور ثلثي الوقت الإجمالي                                            | 8 دقائق             | 100 <sub>و</sub>  | 100 جرام  | النفائق (السجق)<br>A. 18     |
|                                                                                      | 10 دقائق            | 200 <sub>و</sub>  | 200 جرام  |                              |
|                                                                                      | 12 دقيقة            | 300 <sub>و</sub>  | 300 جرام  |                              |
| C-1<br>تقليب بعد مرور ثلثي الوقت الإجمالي                                            | 12 دقيقة            | 200 <sub>و</sub>  | 200 جرام  | أسيخ الشواء<br>A. 19         |
|                                                                                      | 14 دقيقة            | 300 <sub>و</sub>  | 300 جرام  |                              |
|                                                                                      | 17 دقيقة            | 400 <sub>و</sub>  | 400 جرام  |                              |
|                                                                                      | 20 دقيقة            | 500 <sub>و</sub>  | 500 جرام  |                              |
| C-2 (1/3 إجمالي الوقت)<br>G (2/3 إجمالي الوقت)<br>تقليب بعد مرور ثلثي الوقت الإجمالي | 15 دقيقة            | 200 <sub>و</sub>  | 200 جرام  | السلمون المشوي<br>A. 20      |
|                                                                                      | 18 دقيقة            | 300 <sub>و</sub>  | 300 جرام  |                              |
|                                                                                      | 21 دقيقة            | 400 <sub>و</sub>  | 400 جرام  |                              |
|                                                                                      | 24 دقيقة            | 500 <sub>و</sub>  | 500 جرام  |                              |

## القائمة

| الطاقة  | الوقت              | شاشة العرض        | الحصة                | الفئة                             |
|---------|--------------------|-------------------|----------------------|-----------------------------------|
| 850 واط | 7 دقائق            | 250 <sub>g</sub>  | 250 جرام             | البطاطس<br>A.1 <sub>g</sub>       |
|         | 11 دقيقة           | 500 <sub>g</sub>  | 500 جرام             |                                   |
|         | 16 دقيقة           | 750 <sub>g</sub>  | 750 جرام             |                                   |
| 850 واط | 14 دقيقة           | 50 <sub>g</sub>   | 50 جرام              | المكرونه<br>A.2 <sub>g</sub>      |
|         | 18 دقيقة           | 100 <sub>g</sub>  | 100 جرام             |                                   |
|         | 22 دقيقة           | 150 <sub>g</sub>  | 150 جرام             |                                   |
| 850 واط | 3 دقائق            | 200 <sub>g</sub>  | 200 جرام             | البيتزا<br>A.3 <sub>g</sub>       |
|         | 5 دقائق و 30 ثانية | 400 <sub>g</sub>  | 400 جرام             |                                   |
| 850 واط | دقيقتان و 30 ثانية | 100 <sub>g</sub>  | 100 جرام             | الفشار<br>A.4 <sub>g</sub>        |
| 850 واط | 4 دقائق            | 200 <sub>g</sub>  | 200 جرام             | الخضروات<br>A.5 <sub>g</sub>      |
|         | 5 دقائق و 30 ثانية | 400 <sub>g</sub>  | 400 جرام             |                                   |
|         | 7 دقائق            | 600 <sub>g</sub>  | 600 جرام             |                                   |
| 850 واط | دقيقة و 20 ثانية   | 1                 | كوب واحد (250 مل)    | المشروبات<br>A.6 <sub>g</sub>     |
|         | دقيقتان و 40 ثانية | 2                 | كوبان (500 مل)       |                                   |
|         | 3 دقائق و 50 ثانية | 3                 | 3 أكواب (750 مل)     |                                   |
| 850 واط | دقيقتان و 30 ثانية | 200 <sub>g</sub>  | 200 جرام             | اللحوم<br>A.7 <sub>g</sub>        |
|         | 4 دقائق و 30 ثانية | 400 <sub>g</sub>  | 400 جرام             |                                   |
|         | 7 دقائق            | 600 <sub>g</sub>  | 600 جرام             |                                   |
| 850 واط | دقيقتان و 20 ثانية | 200 <sub>g</sub>  | 200 جرام             | الأسماك<br>A.8 <sub>g</sub>       |
|         | 4 دقائق و 10 ثوانٍ | 400 <sub>g</sub>  | 400 جرام             |                                   |
|         | 6 دقائق            | 600 <sub>g</sub>  | 600 جرام             |                                   |
| 850 واط | دقيقتان            | 200 <sub>g</sub>  | 200 جرام             | إعادة التسخين<br>A.9 <sub>g</sub> |
|         | 3 دقائق و 20 ثانية | 400 <sub>g</sub>  | 400 جرام             |                                   |
|         | 4 دقائق و 40 ثانية | 600 <sub>g</sub>  | 600 جرام             |                                   |
|         | 6 دقائق و 20 ثانية | 800 <sub>g</sub>  | 800 جرام             |                                   |
|         | 7 دقائق و 40 ثانية | 1000 <sub>g</sub> | 1000 جرام            |                                   |
| 850 واط | 35 ثانية           | 100 <sub>g</sub>  | 100 جرام             | الخبز<br>A.10 <sub>g</sub>        |
|         | 55 ثانية           | 150 <sub>g</sub>  | 150 جرام             |                                   |
|         | دقيقة و 20 ثانية   | 200 <sub>g</sub>  | 200 جرام             |                                   |
| 850 واط | دقيقتان و 20 ثانية | 1                 | وعاء واحد (250 جرام) | الحساء<br>A.11 <sub>g</sub>       |
|         | 4 دقائق و 20 ثانية | 2                 | وعاءان (500 جرام)    |                                   |
|         | 6 دقائق و 20 ثانية | 3                 | 3 أوعية (750 جرام)   |                                   |



# CANDY

Part no.CMW525GDB01137400019A