

Handleiding Oven met Magnetron COM72L-T&K



Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften.....	4
Beoogd gebruik.....	4
Vorzorgsmaatregelen	4
Gevaar voor elektrische schokken.....	4
Gevaar voor brandwonden.....	4
Verbrandingsgevaar.....	5
Verwondingsgevaar	5
Brandgevaar.....	5
Gevaar door magnetisme	5
Gebruik de magnetron zorgvuldig	5
Oorzaken van schade.....	6
Installatie	8
Het apparaat gebruiken.....	9
Het display.....	9
Het apparaat voor de eerste keer gebruiken	9
Desinfectie voor het eerste gebruik	10
Nadat het apparaat is afgekoeld.....	10
Tijd instellen	10
De ovenfuncties.....	10
Een aantal voorbeelden.....	11
Voorzichtigheid.....	11
Koelventilator	11
Koken met de oven	11
Snel voorverwarmen.....	11
Eindtijd instellen.....	12
Programma wijzigen tijdens het koken	12
Magnetron en combinatie functies.....	13
Timer functie.....	13
Kinderslot	14
Automatische recepten bereiding	14
Accessoires	15
Accessoires plaatsen.....	16
Vergrendelingsfunctie.....	16
Accessoires plaatsen.....	17
Energiebesparing advies	18

Milieu	18
Gezondheid.....	19
Tips	19
Onderhoud van het apparaat	19
Schoonmaakmiddel	19
Schoonmaaktips.....	19
Opmerking.....	20
Tips	20
Rails	20
Problemen oplossen	21
Maximale bedrijfstijd.....	21
De lamp in de binnenkant van de oven vervangen	21
Voedsel getest volgens norm: EN 60350-1.....	22
Productkaart	22
Klantenservice.....	23

Veiligheidsvoorschriften

Beoogd gebruik

Bedankt voor het aanschaffen van de CENDO inbouw oven met magnetron. Lees deze instructies aandachtig voordat u het product uitpakt. Alleen dan kunt u uw apparaat veilig en correct bedienen. We raden aan om de handleiding te bewaren voor toekomstig gebruik of voor de volgende eigenaren. Het apparaat is alleen bedoeld voor gebruik in een keuken. Controleer het apparaat op beschadigingen na het uitpakken. Sluit het apparaat niet aan als het beschadigd is. Schade veroorzaakt door onjuiste aansluiting valt niet onder de garantie. Gebruik dit apparaat alleen binnenshuis. Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het bereiden van eten en drinken. Het apparaat moet tijdens gebruik onder toezicht staan. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar; door personen met verminderde fysieke of mentale vermogens en door personen met een gebrek aan ervaring of kennis als zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en worden geïnstrueerd over hoe het apparaat veilig te gebruiken en de bijbehorende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet spelen met, op of rond het apparaat. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of algemeen onderhoud uitvoeren, tenzij ze minstens 8 jaar oud zijn en onder toezicht staan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar oud op een veilige afstand van het apparaat en de stroomkabel. Schuif accessoires altijd op de juiste manier in de rails.

Voorzorgsmaatregelen

Om mogelijke blootstelling aan overmatige magnetronstraling te voorkomen, neemt u de volgende maatregelen in acht:

1. Probeer de apparatuur niet te gebruiken met de deur open: dit kan leiden tot schadelijke blootstelling van magnetronstraling;
2. Het is belangrijk de veiligheidsvergrendelingen niet te beschadigen of te breken;
3. Plaats geen voorwerpen tussen de voorkant van de oven en de deur;
4. Laat vuil of resten zich niet ophopen op afdichtende oppervlakten.

WAARSCHUWING: Als de deur of deurafdichtingen beschadigd zijn, mag het apparaat niet worden gebruikt totdat deze door een bevoegd persoon is gerepareerd.

Gevaar voor elektrische schokken

1. Onjuiste reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een van onze getrainde monteurs, evenals de vervanging van beschadigde stroomkabels. Als het apparaat defect is, trekt u de stekker uit het stopcontact of schakelt u de stroomonderbreker in de meterkast uit. Neem contact op met de klantenservice;
2. De kabelisolatie van elektrische apparaten kan smelten wanneer u hete delen van het apparaat aanraakt. Breng kabels van elektrische apparaten nooit in contact met hete delen van het apparaat;
3. Gebruik geen hogedrukreinigers of stoomreinigers die een elektrische schok kunnen veroorzaken;
4. Een defect apparaat kan een elektrische schok veroorzaken. Schakel een defect apparaat nooit in. Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de stroomonderbreker in de meterkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

Gevaar voor brandwonden

1. Het apparaat wordt erg heet. Raak nooit de binnenkant van het apparaat of de verwarmingselementen aan;

2. Open de deur van het apparaat voorzichtig;
3. Laat het apparaat altijd afkoelen;
4. Houd kinderen op een veilige afstand;
5. Accessoires en kookgerei worden erg heet. Gebruik altijd ovenwanten om accessoires of kookgerei uit de oven te halen;
6. Alcoholische dampen kunnen in de oven vlam vatten. Bereid nooit voedsel dat grote hoeveelheden drank bevat met een hoog alcoholpromillage. Gebruik alleen kleine hoeveelheden drank met een laag alcoholpromillage.
7. Houd bij het verwarmen van voedsel in plastic of papieren verpakkingen de oven in de gaten vanwege de mogelijkheid tot verbranding;
8. Om brandwonden te voorkomen, moet de inhoud van flessen en potjes voor babyvoeding worden geroerd of geschud vóór consumptie; de temperatuur moet worden gecontroleerd.

Verbrandingsgevaar

1. De binnenkant van de oven wordt tijdens gebruik heet. Raak de hete delen nooit aan en houd kinderen op een veilige afstand;
2. Wanneer u de deur van het apparaat opent, kan hete stoom ontsnappen. Bij hoge temperatuur is stoom niet zichtbaar. Ga bij het openen niet te dicht bij het apparaat staan. Open de deur voorzichtig. Houd kinderen op afstand;
3. Water op de bodem kan hete stoom veroorzaken. Giet nooit water op de bodem van de oven.

Verwondingsgevaar

1. Krassen in de deur van het apparaat kunnen barsten veroorzaken. Gebruik geen glasschraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen;
2. De scharnieren aan de deur van het apparaat bewegen bij het openen en sluiten van de deur, waardoor u vast kunt komen te zitten. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.

Brandgevaar

1. Bewaar brandbare voorwerpen nooit in de oven;
2. Open de deur van het apparaat nooit als er rook in zit. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact of schakel de stroomonderbreker in de meterkast uit;
3. Bakpapier papier kan in contact komen met het verwarmingselement en vlam vatten. Plaats bakpapier papier niet losjes over de accessoires tijdens het voorverwarmen. Meet het bakpapier altijd af met een schaal of bakvorm. Bakpapier mag niet over de accessoires uitsteken. Bedek het gewenste oppervlak alleen met bakpapier.

Gevaar door magnetisme

WAARSCHUWING: In het bedieningspaneel en/of in de bedieningselementen worden permanente magneten gebruikt. Ze kunnen elektronische implantaten, zoals pacemakers of insulinepompen, beïnvloeden. Dragere van elektronische implantaten moeten op minimaal 10 cm afstand van het bedieningspaneel blijven.

Gebruik de magnetron zorgvuldig

1. Lees en volg de specificatie: " Voorzorgsmaatregelen";
2. Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor gebruik in magnetrons;

3. Het verwarmen van dranken in de magnetron kan leiden tot vertraagd koken;
4. Eieren in hun schaal en hardgekookte eieren mogen niet worden verwarmd in magnetrons. Deze kunnen exploderen, zelfs nadat het verwarmen in de magnetron is afgerond;
5. De magnetron is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het verwarmen van kussens, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot letsel, ontsteking of brand;
6. Metalen houders voor o.a. dranken zijn niet toegestaan tijdens het gebruik van de magnetron (als deze niet magnetron geschikt zijn).

WAARSCHUWING: Als het apparaat in de combinatiemodus wordt gebruikt, mogen kinderen de oven alleen onder toezicht van volwassenen gebruiken vanwege de gegenereerde temperaturen.

WAARSCHUWING: Het is gevaarlijk voor eenieder behalve een erkende installateur om onderhouds- en/of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij een afdekking wordt verwijderd die bescherming biedt tegen blootstelling aan magnetronstraling.

Oorzaken van schade

1. Accessoires, folie, bakpapier of servies op de bodem van de oven: plaats geen accessoires op de bodem van de oven. Bedek de bodem niet met folie of bakpapier. Plaats geen kookgerei op de bodem als een temperatuur van meer dan 50 °C is ingesteld. Warmte zal zich ophopen; de emaille raakt beschadigd;
2. Aluminiumfolie dat in de oven in contact komt met de deurruit kan permanente verkleuring van het deurglas veroorzaken;
3. Siliconenpannen: gebruik geen siliconenpannen, matten en hoezen of accessoires die siliconen bevatten. De ovensensor kan beschadigen;
4. Water in een hete binnenruimte: giet geen water in de ruimte wanneer deze heet is. Dit veroorzaakt stoom. De temperatuurverandering kan de emaille beschadigen. Vocht op de bodem kan, gedurende een langere periode, leiden tot corrosie;
5. Laat het apparaat na gebruik drogen: bewaar vochtig voedsel geen lange periode in de gesloten ruimte. Bewaar voedsel niet op de bodem;
6. Koeling met de deur van het apparaat open: laat het apparaat na gebruik bij hoge temperaturen alleen afkoelen met de deur gesloten. Zorg dat er niets tussen de deur van het apparaat komt. Zelfs als de deur alleen open blijft staan, kunnen meubels in de buurt na verloop van tijd beschadigd raken. Laat het apparaat alleen drogen met de deur open als er veel vocht is geproduceerd terwijl de oven in werking was;
7. Vruchtensap: pak bij het bakken van sappige vlaaien de bakplaat niet te royaal in. Vruchtensap dat van de bakplaat druipt, laat vlekken achter die niet kunnen worden verwijderd. Gebruik indien mogelijk een diepere ovenchaal;
8. Vuile afdichting: Als de afdichting erg vuil is, zal de deur van het apparaat niet goed sluiten tijdens het gebruik. De fronten van aangrenzende units kunnen beschadigd raken. Houd de afdichting altijd schoon;
9. Ga niet op de apparaat deur zitten of hang er niets aan. Plaats geen kookgerei en accessoires op de deur van het apparaat en hang geen kookgerei of accessoires aan de deur van het apparaat;

10. Plaatsen van accessoires: afhankelijk van het model van het apparaat kunnen accessoires krassen veroorzaken op de deur bij het sluiten van het apparaat. Steek de accessoires altijd zo ver mogelijk in de rails;
11. Dragen van het apparaat: draag of houd het apparaat niet vast aan de deurklink. De deurgreep kan het gewicht van het apparaat niet dragen en kan breken;
12. Condensvorming: als u de restwarmte van de uitgeschakelde oven gebruikt om voedsel warm te houden, kan een hoog vochtgehalte in de oven ontstaan. Dit kan leiden tot condensatie en kan corrosie van uw hoogwaardige apparaat veroorzaken en uw keuken beschadigen. Voorkom condensvorming door de deur te openen of gebruik de ovenstand "Ontdooien";
13. Gebruik van de magnetron zonder voedsel: gebruik van het apparaat zonder producten in de binnenruimte kan leiden tot overbelasting. Schakel het apparaat nooit in, tenzij er voedsel in de binnenruimte bevindt

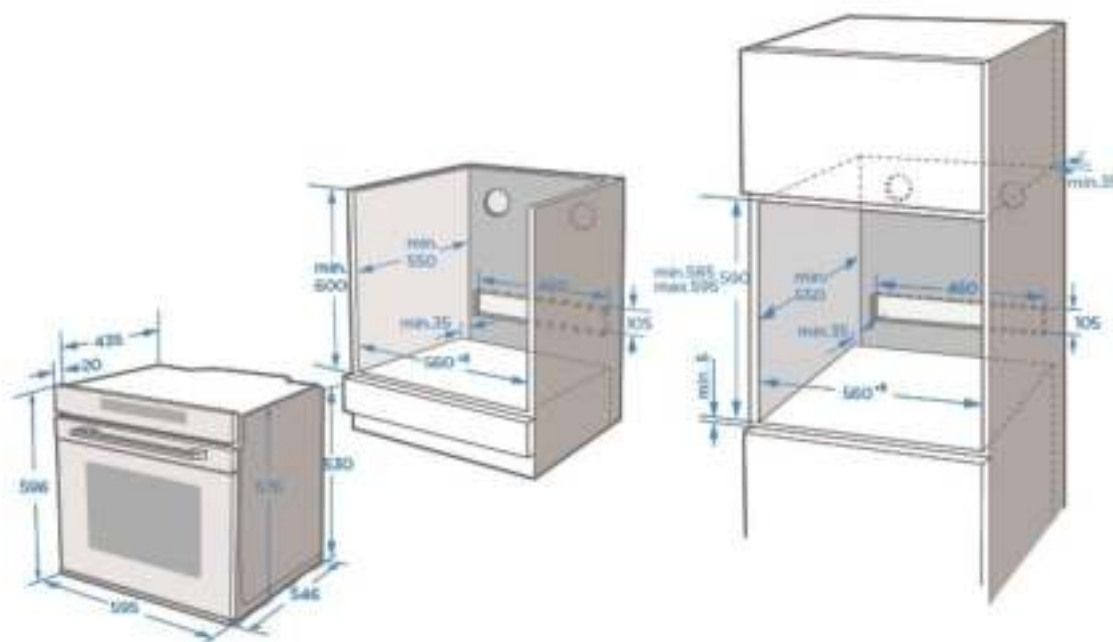
Installatie

Om dit apparaat veilig te gebruiken, moet u ervoor zorgen dat het is geïnstalleerd volgens een professionele standaard met inachtneming van de installatie instructie. Schade als gevolg van onjuiste installatie valt niet onder de garantie. Draag tijdens de installatie beschermende handschoenen om te voorkomen dat u door scherpe randen wordt gesneden. Controleer het apparaat op eventuele schade vóór installatie en sluit het apparaat niet aan als het beschadigd is. Reinig alle verpakkingsmaterialen en verwijder folie van het apparaat voordat u het apparaat inschakelt. Het is noodzakelijk om de stekker bereikbaar te hebben of een schakelaar in de vaste bedrading op te nemen, om het apparaat na installatie indien nodig van de spanning los te koppelen.

WAARSCHUWING: Het apparaat mag niet achter een (keuken)deur worden geïnstalleerd, om oververhitting te voorkomen.

Het vastschroeven van het apparaat

Draai de schroeven niet te strak aan, om schade aan de oven of de behuizing van het apparaat te voorkomen. Gebruik alleen een schroevendraaier.



Figuur 1: afmetingen in millimeters

Het apparaat gebruiken

Het display



1.	Ovenfuncties	Draai aan deze knop om de functies te veranderen.
2.	AAN/UIT	Zet de oven aan en uit.
3.	Timer/Kinderslot	Gebruik timerfunctie / het kinderslot. Houd de knop hiervoor 3 seconden ingedrukt.
4.	Magnetron symbool	Gebruik de magnetron- en magnetroncombinatiefuncties.
5.	Eindtijd	Stel een eindtijd in voor de oven en magnetronfuncties.
6.	Snel voorverwarmen	Stel een functie in en druk vervolgens op snel voorverwarmen.
7.	Automatische recepten	Druk op de knop om automatische recepten te gebruiken.
8.	Klok / tijd / Temperatuur	Zet de klok in de stand-by modus / wissel tussen tijdinstelling en temperatuurinstelling.
9.	Gewicht	Druk op knop 9 om het gewicht in te stellen wanneer u automatische recepten gebruikt.
10.	Lamp	Zet de lamp aan en uit.
11.	Start pauze	Start en pauzeer het kookproces.
12.	Multifunctionele knop	Wijzig meerdere functies.

Het apparaat voor de eerste keer gebruiken

Voordat u het apparaat gebruikt moet u de ovenruimte en accessoires reinigen.

1. Verwijder alle stickers, oppervlaktebeschermingsfolies en transport beschermingsonderdelen;
2. Verwijder alle accessoires en de zijrekken uit de oven;
3. Reinig de accessoires en de zijrekken grondig met allesreiniger en een vaatdoek of zachte borstel;
4. Zorg ervoor dat in de oven geen (verpakkings-)materialen achterblijven, zoals houten stukken die brandgevaar kunnen veroorzaken;
5. Veeg de gladde oppervlakte in de oven en de deur schoon met een zachte, natte doek;
6. Verwarm het apparaat met de ovendeur gesloten wanneer de oven leeg is, om de geur van het nieuwe apparaat te verwijderen;
7. Houd de keuken goed geventileerd terwijl het apparaat de eerste keer opwarmt. Houd kinderen en huisdieren gedurende deze tijd uit de keuken. Sluit deuren naar aangrenzende kamers;
8. Pas de instellingen (klok / tijd / temperatuur) aan.

Desinfectie voor het eerste gebruik

Stel de oven in op 250 °C zoals hieronder weergegeven en laat de oven de eerste keer 1 uur ingeschakeld staan om te desinfecteren.

Ovenstand



Temperatuur

250 °C

Tijd

1 uur

Nadat het apparaat is afgekoeld

1. Reinig de gladde oppervlakten en de deur met lauw water, allerreiniger en een vaatdoek;
2. Droog alle oppervlakten;
3. Installeer de zijrekken.

Tijd instellen

Voordat de oven kan worden gebruikt, moet de tijd worden ingesteld.





1. Nadat de oven elektrisch is aangesloten, raakt u het tijdsymbool(8) aan. Vervolgens kunt u de tijd in uren instellen door de knop (12) naar rechts te draaien;
2. Raak het kloksymbool opnieuw aan: u kunt nu de tijd in minuten instellen met de rechterknop (12);
3. Raak het tijdsymbool(8) aan om de instelling te voltooien.

OPMERKING: De klok heeft een 24-uursweergave.

De ovenfuncties

Uw apparaat heeft verschillende ovenfuncties, die uw apparaat gebruiksvriendelijker maken. Om u in staat te stellen de juiste ovenfunctie voor uw gerecht te gebruiken worden deze hieronder toegelicht.

Ovenfunctie	Tempratuur in °C	Gebruik
Conventioneel (boven en onder warmte)	30~250	Voor traditioneel bakken en braden op één niveau. Vooral geschikt voor cakes met een vochtige bovenlaag.
3D hete lucht	50~250	Voor het bakken en braden op één of meerdere niveaus. Warmte komt van de ringverwarmer voor de ventilator.
Conventioneel (boven- en onderwarmte) + ventilator	50~250	Voor het bakken en braden op één of meer niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van de verwarmingselementen gelijkmatig in de oven.
Grill	150~250	Voor het grillen van kleine hoeveelheden voedsel en voor het bruinen van voedsel. Plaats het voedsel in het middelste gedeelte onder het grillverwarmingselement.
Bovenwarmte + grill + ventilator	50~250	Voor het grillen van etenswaren en voor het bruinen van voedsel. De ventilator verdeelt de warmte gelijkmatig in de oven.
Bovenwarmte + grill	150~250	Voor het grillen van etenswaren en voor het bruinen van voedsel.

	Pizza stand (onder warmte + 3D hete lucht	50~250	Voor pizza en gerechten die veel warmte van onderaf nodig hebben. De bodemverwarming en de ringverwarming werken perfect samen.
	Onderwarmte	30~220	Voor het krokant maken van pizza's, taarten en gebak. Verwarming komt van de onderste verwarming.
	Ontdooien	-	Voor het ontdooien van bevroren voedsel.
	Deeg laten rijzen	30~45	Voor het bereiden van bijvoorbeeld deeg.

Een aantal voorbeelden

Om grote porties voedsel te ontdooien, is het mogelijk om de zijrekken te verwijderen en de pan op de bodem van de oven te plaatsen. Voor het opwarmen van serviesgoed raden we aan om de zijrekken te verwijderen en de verwarmingsmethode "Bovenwarmte + grill + ventilator" met een temperatuurinstelling van 50 ° C te gebruiken.

Voor een optimale gelijkmatige warmteverdeling in de oven tijdens "3D hete lucht", zal de ventilator op bepaalde momenten tijdens het verwarmingsproces werken; zo garandeert de oven de best mogelijke prestaties.


Voorzichtigheid


1. Als u de deur van het apparaat tijdens een ovenfunctie opent, wordt de bediening niet gepauzeerd. Wees alert op het risico op brandwonden;
2. Bedek de ventilatieopeningen niet: het apparaat kan oververhit raken;
3. Om het apparaat na werking sneller te laten afkoelen, blijft de koelventilator nog een tijdje werken.

Koelventilator


De koelventilator schakelt naar behoefte in en uit. Hete lucht ontsnapt boven de deur.

Koken met de oven

1. Nadat de oven elektrisch is aangesloten, draait u de functieknop (1) van de oven om functies te selecteren. Draai aan de andere knop(12) om de gewenste temperatuur in te stellen;
2. Raak het START/PAUZE(11) symbool aan. De oven begint te werken;;
3. Tijdens het kookproces kunt u de aan/uit knop  aanraken om het proces te annuleren.

OPMERKING: Na het instellen van de temperatuur kunt u het tijdsymbool  aanraken om de tijdsduur van de bereiding in te stellen. U kunt dit instellen door aan de knop (12) te draaien.




Snel voorverwarmen

U kunt snel voorverwarmen gebruiken om de voorverwarmingstijd te verkorten. Vervolgens selecteert u een ovenfunctie, raakt u het snel voorverwarmen symbool  aan, het teken van snel voorverwarmen in het scherm licht op. Als de gekozen functie niet snel kan

voorverwarmen, hoort u een pieptoon. Snelle voorverwarming is niet mogelijk bij automatische recepten, ontdooien en deegbereiding.

Eindtijd instellen


Na het instellen van een programma kunt u de tijd instellen waarna de ovenfunctie eindigt:

Raak  aan; u kunt aan de instelknop (12) draaien om de eindtijd in uren in te stellen en deze  nogmaals aanraken om vervolgens de minuten in te stellen. Wanneer u de instelling hebt voltooid, raakt u  aan.

Een voorbeeld: als u de eindtijd instelt op 18.00 uur en de kooktijd 1 uur is, zal de oven opwarmen om 17.00 uur en is het product klaar om 18.00 uur.

Programma wijzigen tijdens het koken

Ook wanneer het apparaat in werking is, kunt u de temperatuur en de instellingen van de ovenstand wijzigen. De wijzigingen worden doorgevoerd als er na 6 seconden geen andere actie heeft plaatsgevonden.

1. Als u de kooktijd in het kookproces wilt wijzigen, raakt  dit aan en wijzigt u de instellingen met de instelknop (12);
2. Na de wijziging zal de oven opwarmen zoals u heeft aangegeven als er na 6 seconden geen andere actie is. Tijdens het kookproces van automatische recepten kunt u geen wijzigingen aanbrengen.

Raak aan  als u het kookproces wilt annuleren.

OPMERKING:





Het wijzigen van ovenstanden kan een negatieve invloed hebben op het kookresultaat. Wij raden u aan dit niet te doen, tenzij u ervaren bent met koken.










WAARSCHUWING:

Nadat het apparaat is uitgeschakeld, is het erg heet. Raak nooit de binnen oppervlakte van het apparaat en de verwarmingselementen aan. Gebruik ovenwanten om accessoires of servies uit de oven te halen en laat het apparaat altijd afkoelen. Houd kinderen op een veilige afstand om brandwonden te voorkomen.

Magnetron en combinatie functies

Uw apparaat heeft 4 soorten magnetronfuncties, waaronder een aparte magnetron functie en een combinatie van oven en magnetron:





Soorten verwarming	Vermogen	Standaard temperatuur	Temperatuur-bereik	Tijd
 Magnetron	800W	-	-	00:01-30:00min
 Magnetron + hete lucht	320W	160°C	50~250°C	00:01-01:30uur
 Magnetron + dubbele grill + ventilator	320W	180°C	50~250°C	00:01-01:30uur
 Magnetron + pizzastand	320W	180°C	50~250°C	00:01-01:30uur

1. Wanneer uw oven in de stand-by-modus staat, kunt u op  drukken om de magnetronfunctie te gebruiken. Nu  wordt weergegeven in het display, standaardtijd is 1 minuten en standaardvermogen is 800W. Raak  aan en stel het magnetronvermogen in met de rechterknop(12), raak  aan en stel de duur in met de rechterknop(12).
2. Wanneer uw oven in de stand-by-modus staat, kunt u op  drukken om de magnetronfunctie te gebruiken. Draai de linker knop(1) om de magnetroncombinatiefunctie te gebruiken. Er zijn 3 combinatiefuncties. Draai de rechterknop om de temperatuur in te stellen en u kunt  op drukken om de tijd in te stellen. Druk op  om het vermogen van de magnetron in te stellen.
3. U kunt eerst convectie, dubbele grill en pizzamodus selecteren en vervolgens op  drukken om ook de combinatiefunctie te krijgen. Als u een andere functie selecteert en vervolgens op  drukt, hoort u een pieptoon die een fout betekent.
4. Wanneer u de combinatiefunctie selecteert en deze 3 seconden ingedrukt houdt, kunt u deze annuleren.

OPMERKING:


Het rooster kan niet alleen worden gebruikt voor het grillen, maar ook voor koken in de magnetron. Het tweede insteekniveau van het apparaat wordt aanbevolen voor de magnetronfunctie. Gebruik de magnetronfunctie niet zonder producten in de oven.

Timer functie

U kunt de timerfunctie gebruiken door de  aan te raken. Stel bij de eerste aanraking van de timer  de tijd in op uren en raak de knop vervolgens opnieuw  aan om de timer in te stellen op minuten. Raak de knop opnieuw  aan om de instelling te voltooien. U kunt de timer instellen voor en tijdens het kookproces. Wanneer de tijd is aangebroken, geeft de oven een pieptoon om eraan te herinneren

Kinderslot

Uw apparaat heeft een kind veilige vergrendeling, waardoor kinderen het apparaat niet (per ongeluk) kunnen inschakelen en instellingen kunnen wijzigen.

Houd de knop 3 seconden  lang ingedrukt om de kinderbeveiliging in en uit te schakelen. U kunt de kinderbeveiliging ieder moment activeren en deactiveren. Wanneer de kinderbeveiliging is ingeschakeld, is dat zichtbaar op het display.

Automatische recepten bereiding

Uw oven heeft een breed scala aan automatische programma's, waarmee u gemakkelijk uitstekende resultaten bereikt. Selecteer eenvoudig het juiste programma voor het soort voedsel dat u bereidt en volg de instructies op het display.

Programma	Recepten	Magnetron	Voorverwarmen	Gewicht
d01	Ontdooien (vlees)	Ja	Nee	200 gram
d02	Ontdooien (gevogelte)	Ja	Nee	200 gram
d03	Ontdooien (vis)	Ja	Nee	200 gram
A01	Popcorn	Ja	Nee	100 gram
A02	Gegratineerde aardappel met kaas	Ja	Nee	500 gram
A03	Cheese cake	Nee	Nee	-
A04	Quiche Loraine	Nee	10 minuten	-
A05	Gehakt	Nee	Nee	0,5 tot 1 kilo
A06	Marmor Cake	Nee	Nee	-
A07	Brood	Nee	8 minuten	-
A08	Appeltaart	Nee	7 minuten	-
A09	Verse pizza	Nee	8 minuten	-
A10	Appelkruimeltaart	Nee	Nee	-

WAARSCHUWING:

Bij de bereiding van de recepten d01, d02, d03, A01 en A02 kan het rooster niet worden gebruikt.

Accessoires

Uw apparaat wordt geleverd met een reeks accessoires. Hier vindt u een overzicht van de meegeleverde accessoires en informatie over hoe u ze correct kunt gebruiken.

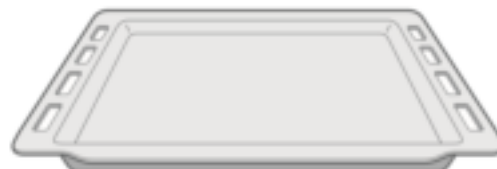
Uw apparaat is uitgerust met de volgende accessoires:



Rooster

Voor servies, cakevormen en ovensvaste schotels.

+ Kan in de magnetron.



Bakplaat

Voor bakplaten en klein gebakken producten.

- Kan **niet** in de magnetron.

Gebruik alleen originele accessoires. Deze zijn speciaal ontworpen voor uw apparaat. U kunt accessoires kopen bij www.cendo.nl

OPMERKING:

1. De accessoires kunnen vervormen als ze heet worden. Dit heeft geen invloed op hun functie. Als ze weer zijn afgekoeld, krijgen ze hun oorspronkelijke vorm terug;
2. Het rooster kan ook worden gebruikt in de magnetron;
3. De bakplaat kan **niet** worden gebruikt in de magnetron;
4. Kies bij de magnetronfunctie insteekniveau twee voor het beste resultaat;
5. Gebruik de magnetronfunctie niet zonder producten in de oven.

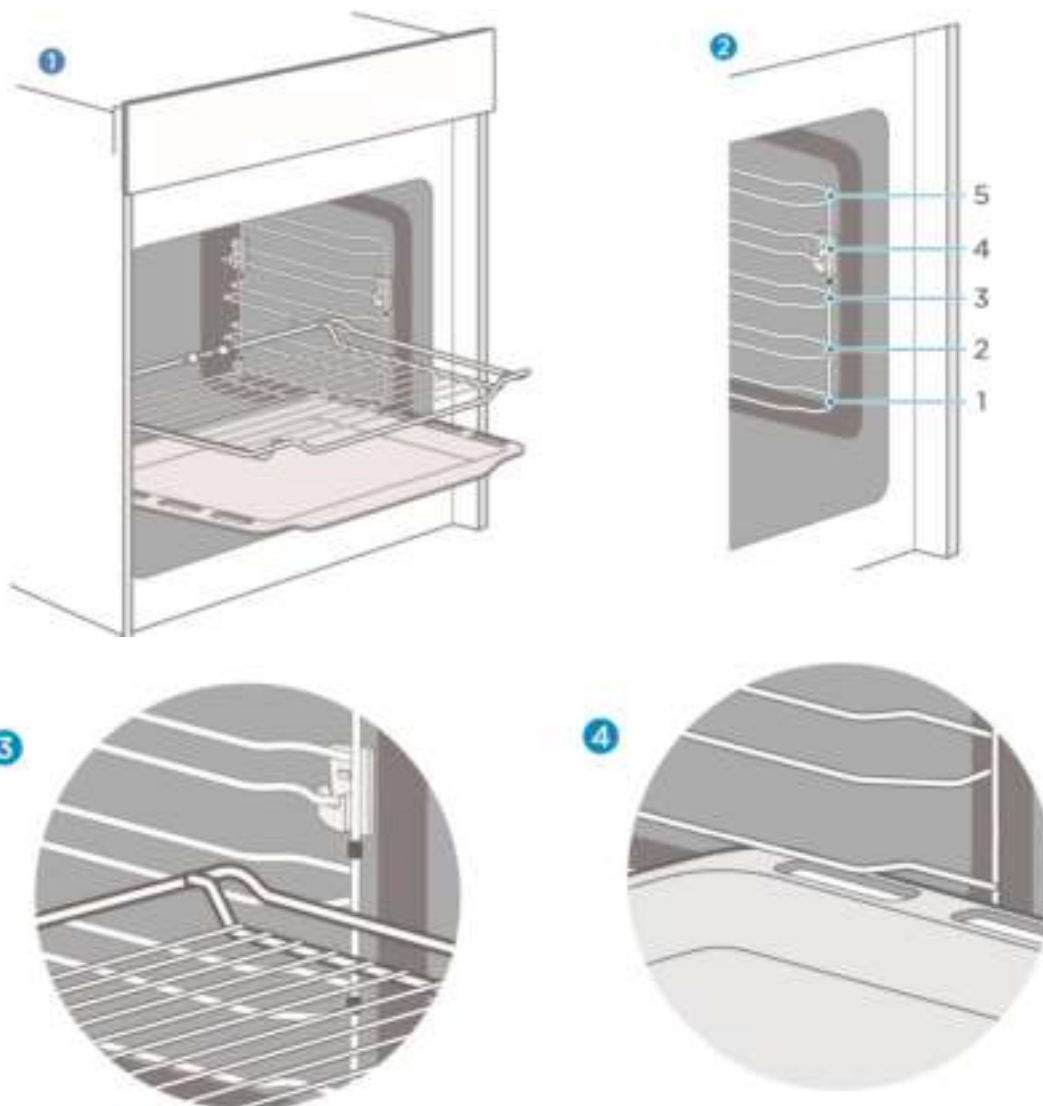


Gebruik insteekniveau 2 bij magnetronfunctie

Accessoires plaatsen

De oven heeft vijf insteekniveau's. De insteekniveau's worden van onder naar boven geteld. De accessoires kunnen half worden uitgetrokken zonder te kantelen.

1. Zorg ervoor dat u de accessoires altijd op de juiste manier insteekt;
2. Steek de accessoires altijd volledig in de ruimte, zodat ze de deur van het apparaat niet raken.



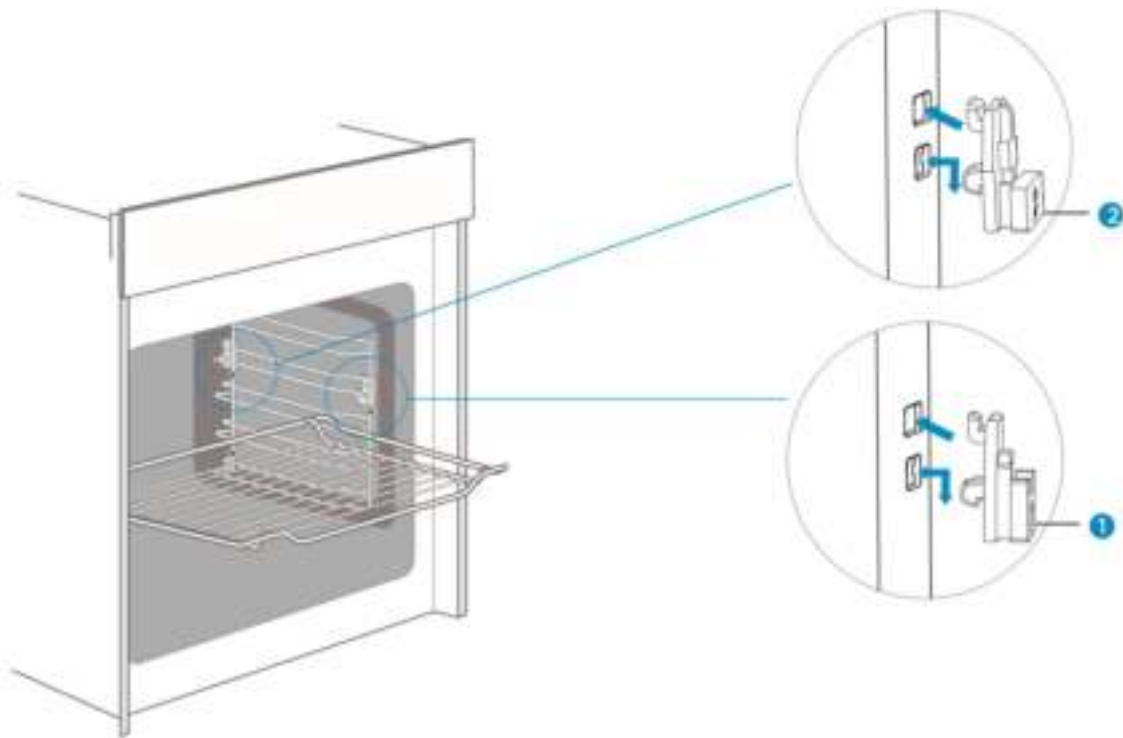
Vergrendelingsfunctie

De accessoires kunnen half worden uitgetrokken, totdat ze vastklikken. De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de accessoires kantelen wanneer ze worden uitgetrokken. De accessoires moeten correct in de geleiders worden geplaatst om de kantelbeveiliging te laten werken. Zorg er bij het plaatsen van het rooster voor dat het rooster in de juiste richting wordt geplaatst, zoals aangegeven in de afbeelding 1 3.

Zorg er bij het plaatsen van het rooster of de bakplaat voor dat deze in de juiste richting wordt geplaatst, zoals aangegeven in de afbeelding 1 4.

Accessoires plaatsen

De keramische clips:



1 x 2



2 x 2

Energiebesparing advies

1. Verwijder onnodige accessoires tijdens het kook- en bakproces;
2. Open de deur niet tijdens het kook- en bakproces;
3. Als u de deur opent tijdens koken en bakken, schakelt u de modus naar "Lamp (10)" (zonder de temperatuurinstelling te wijzigen);
4. Verlaag de temperatuurinstelling als u bakt zonder ventilator op 10 minuten voor het einde naar 50 ° C. U kunt de restwarmte gebruiken om het proces te voltooien;
5. U kunt met de hete lucht functie op verschillende niveau's bakken.
6. Als het niet mogelijk is om verschillende gerechten tegelijkertijd te koken of bakken, kunt u de gerechten na elkaar verwarmen. Zo hoeft de oven niet tweemaal voor te verwarmen;
7. Verwarm de lege oven niet voor als dit niet nodig is. Zet het voedsel indien nodig direct in de oven nadat u de aangegeven temperatuur hebt bereikt.
8. Bedek de bodem niet met reflecterende folie, zoals aluminiumfolie;
9. Gebruik indien mogelijk de timer;
10. Gebruik donkere matte en lichtgewicht bakvormen en bakjes;
11. Gebruik zo min mogelijk zware accessoires met glanzende oppervlakken, zoals roestvrij staal of aluminium.
12. Gebruik de magnetronfunctie niet zonder producten in de oven.

Milieu

De verpakking is gemaakt om uw nieuwe apparaat te beschermen tegen schade tijdens het transport. De gebruikte materialen zijn zorgvuldig geselecteerd en moeten worden gerecycled. Recycling vermindert het gebruik van grondstoffen en afval. Elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak waardevolle materialen. Gooi het niet weg met uw huishoudelijk afval maar voer het af naar een recycle punt voor elektrische apparaten.



Gezondheid

Acrylamide is een stof die kan ontstaan als zetmeelrijke producten (aardappel, friet en brood) worden verhit boven 120°C.

Tips

1. Gebruik korte kooktijden;
2. Bak producten niet bruin maar goudgeel;
3. Volg de aanwijzingen op de verpakking van producten;
4. Bereid kleine porties van zetmeelrijke producten;
5. Gebruik indien mogelijk de modus "Hete lucht";
6. Voor het bakken van zelf gesneden friet kunt u de aardappelstukjes blancheren (kort koken). Dit verlaagt de hoeveelheid suikers aan de buitenkant, waardoor minder bruinkleuring optreedt en er dus minder acrylamide ontstaat bij de bereiding.

Onderhoud van het apparaat

Schoonmaakmiddel

Door goede zorg en reiniging zal uw apparaat zijn uiterlijk behouden en lange tijd optimaal functioneren. Let op de informatie in de tabel om ervoor te zorgen dat de verschillende oppervlakten niet worden beschadigd door het gebruik van het verkeerde reinigingsmiddel.

WAARSCHUWING:

Niet gebruiken:

1. Ruwe of schurende reinigingsmiddelen;
2. Reinigingsmiddelen met een hoog alcoholgehalte;
3. Harde schuursponsjes of reinigingssponzen;
4. Hogedrukreinigers of stoomreinigers;
5. Speciale reinigingsmiddelen voor het reinigen van het apparaat terwijl het heet is;
6. Was nieuwe vaatdoeken grondig voor gebruik.

Schoonmaaktips

Buitenkant apparaat	Schoonmaaktip
Roestvrijstalen voorkant	Warm water met allerreiniger Reinig met een vaatdoek en droog vervolgens met een zachte doek. Verwijder kalkaanslag, vet, zetmeel en albumine (bijv. eiwit) onmiddellijk. Onder dergelijke plekken kan corrosie ontstaan. Speciale reinigingsmiddelen voor roestvrijstaal die geschikt zijn voor hete oppervlakten zijn verkrijgbaar bij onze klantenservice of bij gespecialiseerde detailhandelaren. Breng een zeer dunne laag van het reinigingsproduct aan met een zachte doek.
Gespoten oppervlakken	Warm water met allerreiniger Reinig met een vaatdoek en droog vervolgens met een zachte doek.
Bedieningspaneel en deuren	Warm water met allerreiniger Reinig met een vaatdoek en droog vervolgens met een zachte doek. Gebruik geen glasreiniger of een glasschraper.
Deurhendel	Warm water met allerreiniger Reinig met een vaatdoek en droog vervolgens met een zachte doek. Als het ontkalkingsmiddel in contact komt met de deurgreep, veegt u dit onmiddellijk weg.

Glazen afdekking voor de binnenverlichting	Warm water met allerreiniger Reinig met een vaatdoek en droog vervolgens met een zachte doek. Gebruik een ovenreiniger als de binnenruimte erg vuil is.
Deurafdichting (niet verwijderen)	Warm water met allerreiniger Reinig met een vaatdoek. Niet schuren.
Accessoires	Warm water met allerreiniger Week en reinig met een vaatdoek of een afwasborstel. Gebruik een schuursponsje van roestvrij staal als er zware vuilafzettingen zijn.
Rails	Warm water met allerreiniger Heet zeepwater: week en reinig met een vaatdoek of borstel.

Opmerking

1. Kleine kleurverschillen aan de voorkant van het apparaat worden veroorzaakt door de verschillende materialen, zoals glas, plastic en metaal;
2. Schaduwen op de deurpanelen die eruit zien als strepen worden veroorzaakt door reflecties van de binnenverlichting;
3. De emaille kan bij het bakken op hoge temperaturen kleurverschil veroorzaken. Dit is normaal en heeft geen invloed op de werking. De randen van dunne bakjes kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Als gevolg hiervan kunnen deze randen ruw zijn. Dit heeft geen invloed op de corrosiebescherming;
4. Houd het apparaat altijd schoon en verwijder onmiddellijk vuil zodat er zich geen hardnekkige afzettingen ophopen.

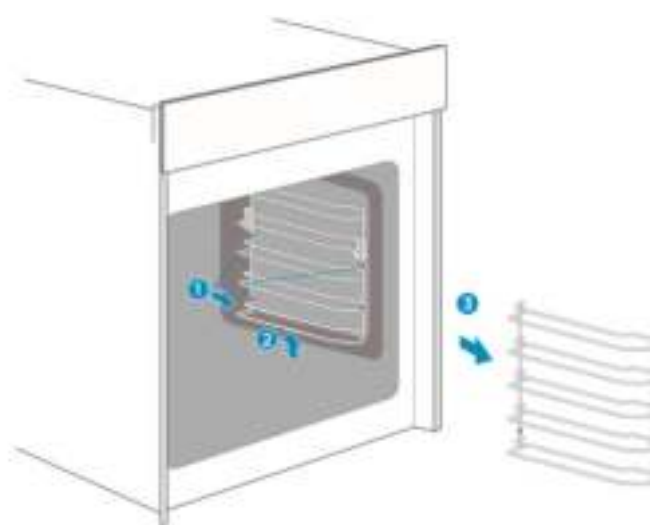
Tips

1. Reinig de binnenruimte na elk gebruik. Dit zorgt ervoor dat vuil niet ingebakt;
2. Verwijder kalkaanslag, vet, zetmeel en albumine (bijv. eiwit) altijd onmiddellijk;
3. Verwijder voedsel met suikergehalte op de bodem onmiddellijk, indien mogelijk, wanneer het product nog warm is.
4. Gebruik geschikt kookgerei om te braden.

Rails

Als u de rails en de oven goed wilt reinigen, kunt u de bakgeleiders verwijderen en reinigen. Op deze manier behoudt uw apparaat zijn uiterlijk en blijft het nog lang functioneel.

1. Verwijder de witte accessoires;
2. Til het zijrek op;
3. Neem het zijrek uit.



Problemen oplossen

Vaak kunt u eenvoudig zelf technische storingen aan het apparaat verhelpen. Als een gerecht niet geheel naar wens is bereid, vindt u aan het einde van deze handleiding veel tips en instructies voor (een volgende) bereiding.

Foutmelding	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet	Defecte zekering	Controleer de installatieautomaten en andere stroomonderbrekers in de meterkast.
	Stroomuitval	Controleer of de keukenverlichting of andere keukenapparatuur werkt.
Knoppen zijn uit de steun in het bedieningspaneel gevallen	Knoppen zijn per ongeluk uitgeschakeld	Knoppen kunnen worden verwijderd. Plaats de knoppen eenvoudig terug in hun steun in het bedieningspaneel en duw ze naar binnen zodat ze vastklikken en zoals gewoonlijk kunnen worden gedraaid.
Knoppen kunnen niet meer gemakkelijk worden gedraaid	Er zit vuil onder de knoppen	Knoppen kunnen worden verwijderd. Om knoppen uit te halen, verwijdert u ze eenvoudig van de steun. U kunt ook op de buitenrand van de knoppen drukken zodat ze kantelen en gemakkelijk kunnen worden opgepakt. Reinig de knoppen voorzichtig met een doek en zeepwater. Droog af met een zachte doek. Gebruik geen scherpe of schurende materialen. Niet weken of reinigen in de vaatwasser. Verwijder de knoppen niet te vaak, zodat de steun stabiel blijft
Ventilator werkt niet altijd in de stand: "oven voorverwarmen"		Dit is een normale werking vanwege de best mogelijke warmteverdeling en de best mogelijke prestaties van de oven.
Na een kookproces is een geluid hoorbaar en kan een luchtstroom in de buurt van het bedieningspaneel worden waargenomen		De koelventilator werkt nog steeds om hoge vochtcondities in de oven te voorkomen en de oven af te koelen voor uw gemak. De koelventilator wordt automatisch uitgeschakeld.
Het eten is niet voldoende gekookt in de tijd die wordt aangegeven door het recept		Er wordt een andere temperatuur gebruikt dan volgens het recept. Controleer de temperaturen nogmaals. De ingrediëntenhoeveelheden verschillen van het recept. Controleer het recept nogmaals.

WAARSCHUWING: RISICO OP EEN ELEKTRISCHE SCHOK: Onjuiste reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een van onze getrainde monteurs, evenals de vervanging van beschadigde stroomkabels. Als het apparaat defect is, trekt u de stekker uit het stopcontact of schakelt u de stroomonderbreker in de meterkast uit. Neem contact op met de klantenservice;

Maximale bedrijfstijd

De maximale gebruiksduur van dit apparaat is 9 uur, om te voorkomen dat u het product vergeet uit te schakelen.

De lamp in de binnenkant van de oven vervangen

Neem contact op met de klantenservice als de lamp uitvalt.

Voedsel getest volgens norm: EN 60350-1

Recepten	Accessoires	Functie	Graden °C	Level	Tijd(min)	Voorverwarmen
Biscuit	Bakvorm Φ26cm		170	1	30-35	Ja
Kleine taart	Bakplaat		150	2	30-40	Ja
Appeltaart	Bakvorm Φ20cm		160	1	70-80	Nee
Brood	Bakplaat		210	2	30-35	Ja
Toast	Rek		Max	5	6-8	Ja 5 min
Kip	Rek en Bakplaat		180	Rek 2 Bakplaat 1	75-80	Ja

- Indien u een kip gaat braden, plaats de kip op het rek(2). Plaats kip op zijn rug, naar 30 minuten draait u de kip om;
- Gebruik een donkere, matte vorm en plaats deze op het rek;
- Haal de bakplaat en rek eruit op het moment dat het voedsel klaar is, zelfs als het niet aan het einde van de gegeven baktijd is;
- Kies de lagere temperatuur en controleer na de kortste tijd, aangegeven in de tabel;
- Als u de bakplaat gebruikt om vloeistoffen op te vangen die uit het voedsel op het rooster druppelen tijdens een grillmodus, moet de bakplaat op niveau 1 worden gezet en met wat water worden gevuld;
- De hamburgers moeten na 2/3 van de tijd worden omgedraaid.

Productkaart

Productkaart voor huishoudelijke bakovens volgens gedelegeerde verordening (EU) Nr. 65/2014 en verordening (EU) Nr. 66/2014

CENDO COM72L-T&K	
Gewicht van de oven	45 kg
Aantal ovenruimten	1
Ovensoort	Elektrisch
Bruikbaar volume	71 L
Normale spanning	230 V
Nominale frequentie	50 Hz
Nominaal invoervermogen magnetron	1600 W
Nominaal invoervermogen Grill	2880 W
Magnetron uitgang	800 W; 2450 MHz



Klantenservice

Onze klantenservice staat voor u klaar als uw apparaat gerepareerd moet worden. We vinden altijd een passende oplossing. Neem contact op met CENDO. Houd wanneer u contact met ons opneemt het model- en serienummer bij de hand, zodat we u van het juiste advies kunnen voorzien. Het typeplaatje met deze nummers bevindt zich bij het openen van de deur aan de linker binnenkant.



CENDO
klantenservice@cendo.nl