

Manual CSO72L-T



DEUTSCH

NEDERLANDS

ENGLISCH



.....	7
Sicherheitsvorschriften	7
Verwendungszweck.....	7
Gefahr eines Stromschlags	7
Gefahr von Verbrennungen	7
Verbrennungsgefahr	8
Verletzungsgefahr	8
Brandgefahr	8
Gefahr durch Magnetismus.....	8
Ursachen der Schäden.....	9
Einrichtung.....	10
Verwendung des Geräts.....	11
Erstmalige Verwendung des Geräts	11
Desinfektion vor dem ersten Gebrauch	12
Nachdem das Gerät abgekühlt ist.....	12
Zeit einstellen.....	12
Die Ofenfunktionen.....	12
Die Merkmale der Kombination	13
Vorsicht	14
Kühlgebläse	14
Automatische Rezeptvorbereitung	14
Vorsicht	15
Kühlgebläse	16
Verwendung des Backofens.....	16
Kochen mit dem Backofen	16
Pause oder Neustart der Ofenfunktion	16
Schnelles Vorheizen.....	16
Kerntemperaturmesser (optional).....	16
Kindersicherung.....	17
Energiesparmodus.....	17
Funktion Trocknen.....	17
Verwendung der Dampffunktion	17
Kochprogramm mit Endeeinstellungen.....	17
Anbringen der Seitenablagen.....	19

Zubehör für den Einbau	19
Verriegelungsfunktion.....	20
Mitgeliefertes Zubehör	20
Gesundheit.....	21
Tipps.....	21
Wartung der Geräte.....	21
Entkalkung des Backofens.....	21
Sauberer	21
Tipps zur Reinigung	22
Tipps	22
Die Backofentür.....	23
Demontage der Tür.....	23
Zusammenbau der Tür	24
Abnehmen der Türabdeckung	24
Fehlersuche	25
Maximale Betriebsdauer	26
Auswechseln der Lampe im Inneren des Backofens	26
Lebensmittelgeprüft nach der Norm: EN 60350-1	26
Beratung zum Energiesparen	26
Umwelt	27
Kundenbetreuung.....	27
	
	
.....	28
Veiligheidsvoorschriften	28
Beoogd gebruik.....	28
Gevaar voor elektrische schokken.....	28
Gevaar voor brandwonden.....	28
Verbrandingsgevaar	29
Verwondingsgevaar	29
Brandgevaar	29
Gevaar door magnetisme.....	29
Oorzaken van schade	30
Installatie	31
Het apparaat gebruiken.....	32
Het apparaat voor de eerste keer gebruiken.....	32
Desinfectie voor het eerste gebruik.....	33

Nadat het apparaat is afgekoeld	33
Tijd instellen	33
De ovenfuncties	33
De Combinatie functies	34
Voorzichtigheid.....	35
Koelventilator	35
Automatische recepten bereiding.....	35
Voorzichtigheid.....	36
Koelventilator	36
Het gebruik van de oven.....	37
Koken met de oven.....	37
Pauzeren of ovenfunctie herstarten.....	37
Snel voorverwarmen.....	37
Kerntemperatuurmeter (optioneel)	37
Kinderslot.....	37
Energiebesparende modus	38
Droogfunctie	38
Het gebruik van de stoomfunctie	38
Kookprogramma met een eindinstellen.....	38
Plaatsen van de zijrekken.....	40
Accessoires plaatsen.....	40
Vergrendelingsfunctie	41
Meegeleverde accessoires	41
Gezondheid.....	42
Tips.....	42
Onderhoud van het apparaat.....	42
De oven ontkalken	42
Schoonmaakmiddel.....	42
Schoonmaaktips	42
Tips.....	43
De ovendeur.....	44
De deur demonteren	44
De deur monteren.....	45
De deurafdekking verwijderen	45
Problemen oplossen.....	46
Maximale bedrijfstijd	47

De lamp in de binnenkant van de oven vervangen	47
Voedsel getest volgens norm: EN 60350-1	47
Energiebesparing advies.....	47
Milieu	48
Klantenservice.....	48
	49
Safety regulations.....	49
Intended use.....	49
Risk of electric shock.....	49
Danger of burns.....	49
Burn hazard	50
Injury hazard.....	50
Fire hazard	50
Danger from magnetism	50
Causes of damage	51
Installation.....	52
Using the device	53
Using the appliance for the first time.....	53
Disinfection before first use	54
After the device has cooled down.....	54
Setting time	54
The oven functions	54
The Combination features.....	55
Caution	56
Cooling fan	56
Automatic recipe preparation	56
Caution	57
Cooling fan	57
Using the oven	58
Cooking with the oven	58
Pause or restart oven function	58
Fast preheating	58
Core temperature gauge (optional).....	58
Child lock.....	58
Energy-saving mode	58

Drying function.....	59
Using the steam function.....	59
Cooking programme with end settings.....	59
Placing the side racks.....	60
Fitting accessories.....	60
Locking function.....	61
Supplied accessories.....	61
Health.....	62
Tips.....	62
Device maintenance.....	62
Descaling the oven.....	62
Cleaner.....	62
Cleaning tips.....	62
Tips.....	63
The oven door.....	64
Dismantling the door.....	64
Assembling the door.....	65
Removing the door cover.....	65
Troubleshooting.....	66
Maximum operating time.....	66
Replacing the lamp inside the oven.....	67
Food tested according to standard: EN 60350-1.....	67
Energy-saving advice.....	67
Environment.....	68
Customer service.....	68



Sicherheitsvorschriften

Verwendungszweck

Vielen Dank, dass Sie sich für den CENDO Combi-Dampfgarer entschieden haben. Bitte lesen Sie diese Anleitung vor dem Auspacken des Gerätes sorgfältig durch. Nur so können Sie Ihr Gerät sicher und korrekt benutzen. Wir empfehlen, das Benutzerhandbuch für den späteren Gebrauch oder für zukünftige Besitzer aufzubewahren. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in einer Küche bestimmt. Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Beschädigungen. Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es beschädigt ist. Schäden, die durch unsachgemäßen Anschluss verursacht werden, sind nicht durch die Garantie abgedeckt. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen. Das Gerät darf nur für die Zubereitung von Speisen und Getränken verwendet werden. Das Gerät muss während des Gebrauchs beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten und von Personen ohne Erfahrung oder Kenntnisse benutzt werden, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden, die über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet ist und die damit verbundenen Gefahren verstanden hat. Kinder dürfen nicht mit, auf oder um das Gerät herum spielen. Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder allgemeine Wartungsarbeiten durchführen, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren in einem sicheren Abstand zum Gerät und zum Netzkabel. Schieben Sie das Zubehör immer RICHTIG in die Schienen.

Gefahr eines Stromschlags

1. Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Reparaturen sollten nur von einem unserer geschulten Techniker durchgeführt werden, ebenso wie der Austausch von beschädigten Stromkabeln. Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie den Schutzschalter im Zählerschrank aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst;
2. Die Kabelisolierung von Elektrogeräten kann schmelzen, wenn Sie heiße Teile des Geräts berühren. Bringen Sie Kabel von Elektrogeräten niemals mit heißen Geräteteilen in Kontakt;
3. Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger, die einen elektrischen Schlag verursachen können;
4. Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Schalten Sie niemals ein defektes Gerät ein. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Sicherungsautomaten im Zählerschrank aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Gefahr von Verbrennungen

1. Das Gerät wird sehr heiß. Berühren Sie niemals das Innere des Geräts oder die Heizelemente;
2. Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig;
3. Lassen Sie das Gerät immer abkühlen;
4. Halten Sie Kinder in einem sicheren Abstand;

5. Zubehör und Kochgeschirr werden sehr heiß. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um Zubehör oder Kochgeschirr aus dem Ofen zu nehmen;
6. Alkoholdämpfe können sich im Backofen entzünden. Bereiten Sie niemals Speisen zu, die große Mengen von Getränken mit hohem Alkoholgehalt enthalten. Verwenden Sie nur kleine Mengen von Getränken mit geringem Alkoholgehalt.
7. Wenn Sie Lebensmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzen, sollten Sie den Ofen im Auge behalten, da die Gefahr besteht, dass sie verbrennen;
8. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollte der Inhalt von Flaschen und Gläsern mit Babynahrung vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt werden; die Temperatur sollte überwacht werden.

Verbrennungsgefahr

1. Das Innere des Backofens wird während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie niemals die heißen Teile und halten Sie Kinder in sicherer Entfernung;
2. Wenn Sie die Gerätetür öffnen, kann heißer Dampf austreten. Bei hohen Temperaturen ist der Dampf nicht sichtbar. Stellen Sie sich beim Öffnen nicht zu nahe an das Gerät. Öffnen Sie die Tür vorsichtig. Halten Sie Kinder fern.

Verletzungsgefahr

1. Kratzer in der Tür des Geräts können Risse verursachen. Verwenden Sie keine Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel;
2. Die Scharniere an der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür, wodurch Sie eingeklemmt werden können. Halten Sie Ihre Hände von den Scharnieren fern.

Brandgefahr

1. Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände im Backofen auf;
2. Öffnen Sie niemals die Gerätetür, wenn sich darin Rauch befindet. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie den Schutzschalter im Zählerschrank aus;
3. Backpapier kann mit dem Heizelement in Berührung kommen und Feuer fangen. Legen Sie das Backpapier während des Vorheizens nicht lose über das Zubehör. Messen Sie Backpapier immer mit einer Schüssel oder Backform ab. Das Backpapier sollte nicht über das Zubehör hinausragen. Decken Sie nur die gewünschte Oberfläche mit Backpapier ab.

Gefahr durch Magnetismus

WARNUNG: Im Bedienfeld und/oder den Bedienelementen werden Dauermagnete verwendet. Sie können elektronische Implantate, wie z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen, beeinträchtigen. Träger elektronischer Implantate sollten einen Mindestabstand von 10 cm zum Bedienfeld einhalten.

Ursachen der Schäden

Die folgenden Gegenstände können Schäden am Backofen verursachen. Vermeiden Sie die folgenden Situationen, um Schäden zu vermeiden:

1. Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Boden des Backofens: Stellen Sie kein Zubehör auf den Boden des Backofens. Decken Sie den Boden nicht mit Folie oder Backpapier ab. Stellen Sie kein Kochgeschirr auf den Boden, wenn eine Temperatur von mehr als 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Hitzestau; die Emaille wird beschädigt;
2. Aluminiumfolie, die mit dem Türglas des Backofens in Berührung kommt, kann zu einer dauerhaften Verfärbung des Türglases führen;
3. Silikonpfannen: Verwenden Sie keine Silikonpfannen, -matten und -deckel oder silikonhaltiges Zubehör. Sie können den Ofenfühler beschädigen;
4. Wasser in einem heißen Innenraum: Gießen Sie kein Wasser in den Raum, wenn dieser heiß ist. Dadurch entsteht Dampf. Der Temperaturwechsel kann die Emaille beschädigen. Feuchtigkeit auf dem Boden kann über einen längeren Zeitraum zu Korrosion führen;
5. Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch trocknen: Lagern Sie feuchte Lebensmittel nicht über einen längeren Zeitraum in einem geschlossenen Raum. Lagern Sie Lebensmittel nicht auf dem Boden;
6. Abkühlen bei geöffneter Gerätetür: Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch bei hohen Temperaturen nur bei geschlossener Tür abkühlen. Achten Sie darauf, dass nichts zwischen die Gerätetür gerät. Auch wenn die Tür nur offen gelassen wird, können Möbel in der Nähe mit der Zeit beschädigt werden. Lassen Sie das Gerät nur dann bei geöffneter Tür trocknen, wenn während des Betriebs viel Feuchtigkeit entstanden ist;
7. Fruchtsaft: Beim Backen von saftigen Torten sollte man das Backblech nicht zu großzügig auslegen. Fruchtsaft, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die sich nicht mehr entfernen lassen. Wenn möglich, eine tiefere Backform verwenden;
8. Verschmutzte Dichtung: Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, kann die Gerätetür während des Betriebs nicht richtig schließen. Die Fronten der benachbarten Geräte können beschädigt werden. Halten Sie die Dichtung immer sauber;
9. Stellen oder hängen Sie keine Gegenstände auf die Gerätetür. Stellen Sie kein Kochgeschirr oder Zubehör auf die Gerätetür und hängen Sie kein Kochgeschirr oder Zubehör an die Gerätetür;
10. Einsetzen von Zubehör: Je nach Gerätemodell kann das Zubehör beim Schließen des Geräts die Tür zerkratzen. Führen Sie Zubehöerteile immer so weit wie möglich in die Schienen ein;
11. Tragen des Geräts: Tragen oder halten Sie das Gerät nicht am Türgriff. Der Türgriff kann das Gewicht des Geräts nicht tragen und kann brechen;
12. Kondenswasser: Wenn Sie die Restwärme des ausgeschalteten Backofens zum Warmhalten von Speisen nutzen, kann sich im Inneren des Backofens hohe Feuchtigkeit bilden. Dies kann zu Kondenswasserbildung führen und Korrosion an Ihrem hochwertigen Gerät verursachen und Ihre Küche beschädigen. Verhindern Sie Kondensation, indem Sie die Tür öffnen oder den Ofenmodus "Auftauen" verwenden.

Einrichtung

Um dieses Gerät sicher zu verwenden, muss es fachgerecht und unter Beachtung der Installationsanleitung installiert werden. Schäden, die durch unsachgemäße Installation entstehen, sind nicht von der Garantie abgedeckt. Tragen Sie bei der Installation Schutzhandschuhe, um Schnittverletzungen durch scharfe Kanten zu vermeiden. Überprüfen Sie das Gerät vor der Installation auf eventuelle Schäden und schließen Sie es nicht an, wenn es beschädigt ist. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und die Folie vom Gerät, bevor Sie es einschalten. Es ist notwendig, den Stecker zugänglich zu machen oder einen Schalter in die feste Verkabelung einzubauen, um das Gerät nach der Installation gegebenenfalls vom Strom zu trennen.

WARNUNG: Das Gerät sollte nicht hinter einer (Küchen-)Tür aufgestellt werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.

Eindrehen des Geräts

Ziehen Sie die Schrauben nicht zu fest an, um eine Beschädigung des Ofens oder des Gerätegehäuses zu vermeiden. Verwenden Sie nur einen Schraubendreher.

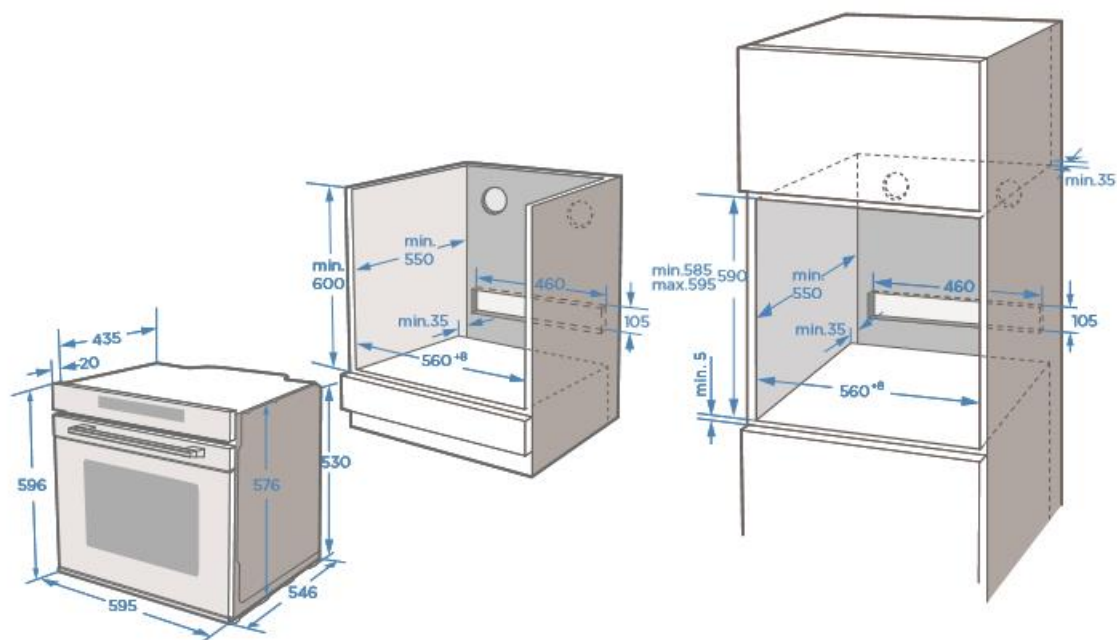
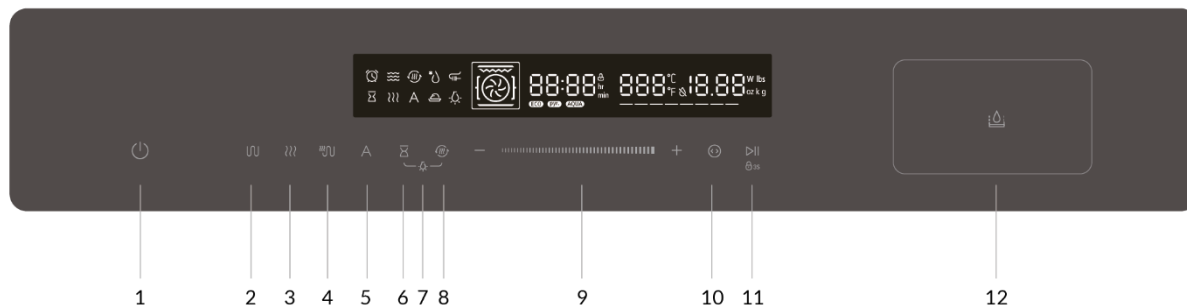


Abbildung 1: Abmessungen in Millimetern

Verwendung des Geräts



1.	EIN/AUS	Schalten Sie den Ofen ein und aus.
2.	Funktionen des Backofens	Verwenden Sie die Backofenfunktionen.
3.	Dampf-Funktionen	Verwenden Sie die Dampffunktionen.
4.	Kombinierte Funktionen	Verwenden Sie die Kombinationsfunktionen Dampf und Backofen.
5.	Automatische Rezepte	Drücken Sie die Taste , um automatische Rezepte zu verwenden.
6.	Einstellen der Endzeit/des Gartimers	Drücken Sie die Taste, um einen Gartimer einzuschalten.
7.	Beleuchtung	Drücken Sie die Tasten "6" und "8" gleichzeitig, um die Beleuchtung ein- und auszuschalten.
8.	Schnelles Vorheizen	Drücken Sie die Taste, um die Ofenfunktionen schnell vorzuheizen.
9.	Schieberegler	Schieben Sie nach links und rechts, um die Gartemperatur und -zeit einzustellen.
10.	Einstellung von Temperatur/Zeit/Dampf	Stellen Sie die Gartemperatur/Zeit/Dampfmenge ein.
11.	Start Pause/Kindersperre	Starten und Unterbrechen des Garvorgangs. 3 Sekunden lang drücken, um die Kindersicherung zu aktivieren/deaktivieren.
12.	Wassertank	Wassertank für die Dampffunktionen, der bei Betätigung der Taste ausströmt.

Erstmalige Verwendung des Geräts

Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör, bevor Sie das Gerät benutzen.

1. Entfernen Sie alle Aufkleber, Oberflächenschutzfolien und Transportschutzteile;
2. Nehmen Sie alle Zubehörteile und die Seitengitter aus dem Backofen;
3. Reinigen Sie das Zubehör und die Seitenablagen gründlich mit Allzweckreiniger und einem Spültuch oder einer weichen Bürste;
4. Vergewissern Sie sich, dass keine (Verpackungs-)Materialien im Backofen zurückbleiben, wie z. B. Pappstücke, die eine Brandgefahr darstellen könnten;
5. Wischen Sie die glatte Oberfläche im Inneren des Backofens und der Tür mit einem weichen, feuchten Tuch ab;
6. Heizen Sie bei geschlossener Backofentür, wenn der Ofen leer ist, um den Geruch des neuen Geräts zu entfernen;

- Halten Sie die Küche gut belüftet, während das Gerät zum ersten Mal aufheizt. Halten Sie Kinder und Haustiere während dieser Zeit aus der Küche fern. Schließen Sie die Türen zu angrenzenden Räumen.

Desinfektion vor dem ersten Gebrauch

Stellen Sie den Ofen wie unten gezeigt auf 250 °C ein und lassen Sie ihn beim ersten Mal zur Desinfektion 1 Stunde lang eingeschaltet.

Einstellung des Ofens



Temperatur

250 °C

Zeit

1 Stunde

Nachdem das Gerät abgekühlt ist

- Reinigen Sie die glatten Oberflächen und die Tür mit lauwarmem Wasser, Allzweckreiniger und einem Geschirrtuch;
- Trocknen Sie alle Oberflächen;
- Montieren Sie die seitlichen Ablagen.

Zeit einstellen

Bevor der Backofen in Betrieb genommen werden kann, muss die Zeit eingestellt werden.

- Nach dem elektrischen Anschluss des Backofens blinkt "00" auf dem Display, mit dem Schieberegler (9) können Sie die Stunden einstellen;
- Drücken Sie die Taste (10), um die Stunden zu bestätigen. Stellen Sie nun die Minuten ein;
- Drücken Sie erneut auf die Taste (10), um die Einstellung abzuschließen.




HINWEIS:


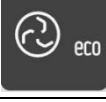
- Die Uhr hat eine 24-Stunden-Anzeige;
- Wenn Sie die Uhrzeit erneut einstellen möchten, halten Sie die Taste (10) 3 Sekunden lang gedrückt und wiederholen Sie die Schritte: "Uhrzeit einstellen".

Die Ofenfunktionen





Ihr Gerät verfügt über mehrere Backofenfunktionen, die das Gerät benutzerfreundlicher machen.


Damit Sie die richtige Ofenfunktion für Ihr Gericht verwenden können, sind diese Dies wird weiter unten erklärt.

Funktion des Backofens	Temperatur in °C	Verwenden Sie
 Konventionell (Ober- und Unterhitze)	30~250	Zum traditionellen Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit einer feuchten Oberschicht.
 3D-Heißluft	50~250	Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Die Wärme kommt von der Ringheizung vor dem Gebläse.
 Konventionell (Ober- und Unterhitze) + Ventilator	50~250	Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Der Ventilator verteilt die Wärme der Heizelemente gleichmäßig im Backofen.

	Grill	150~250	Zum Grillen kleinerer Mengen und zum Anbraten von Lebensmitteln. Legen Sie das Grillgut im mittleren Bereich unter das Heizelement des Grills.
	Oberhitze + Grill + Ventilator	50~250	Zum Grillen und Anbraten von Lebensmitteln. Das Gebläse verteilt die Hitze gleichmäßig im Backofen.
	Oberhitze + Grill	150~250	Zum Grillen und Anbraten von Lebensmitteln.
	Pizza-Modus (Unterhitze + 3D-Heißluft)	50~250	Für Pizza und Gerichte, die viel Wärme von unten benötigen. Der Bodenheizer und der Ringheizer arbeiten perfekt zusammen.
	Untere Hitze	30~220	Zum Aufbacken von Pizzen, Kuchen und Gebäck. Die Erwärmung erfolgt über die untere Heizung.
	Abtauen	-	Zum Auftauen von Tiefkühlkost.
	Den Teig aufgehen lassen	30~45	Zum Beispiel für die Zubereitung von Teig.
	ECO-Heißluft	140~240	Energiesparmodus.
	Funktion Trocknen	-	Trocknungsfunktion zum Trocknen des Backofens. Dadurch wird sichergestellt, dass sich keine Bakterien im Backofen entwickeln können.

Die Merkmale der Kombination

	Konventionell (Ober- und Unterhitze) + Dampf	160~230	Zum traditionellen Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit einer feuchten Oberschicht.
	3D-Heißluft + Dampf	160~250	Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Die Wärme kommt von der Ringheizung vor dem Gebläse.
	Konventionell (Ober- und Unterhitze) + Ventilator + Dampf	50~250	Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Der Ventilator verteilt die Wärme der Heizelemente gleichmäßig im Backofen.
	Untere Hitze + Dampf	160~200	Zum Aufbacken von Pizzen, Kuchen und Gebäck. Die Erwärmung erfolgt über die untere Heizung.

	Grill + Dampf	160~235	Zum Grillen kleinerer Mengen und zum Anbraten von Lebensmitteln. Legen Sie das Grillgut im mittleren Bereich unter das Heizelement des Grills.
---	---------------	---------	--

HINWEIS:

1. Bevor Sie die Kombinationsfunktionen verwenden, füllen Sie sauberes Wasser in den Tank;
2. Drücken Sie die Taste (3), um die Dampfmenge zu ändern. Dies kann mit den Tasten "+" und "-" oder mit dem Schieberegler erfolgen;
3. Die Dampfmenge kann in 3 Positionen eingestellt werden. Auf dem Display wird L1, L2 oder L3 angezeigt;
4. Wenn die Kombinationsfunktion angewendet wird, wird neben dem verwendeten Backofensymbol auch das Dampfsymbol (3) angezeigt.

Vorsicht









1. Wenn Sie die Gerätetür während einer Backofenfunktion öffnen, wird der Betrieb nicht unterbrochen. Achten Sie auf die Gefahr von Verbrennungen;
2. Decken Sie die Lüftungsöffnungen nicht ab: Das Gerät könnte überhitzen;
3. Damit das Gerät nach dem Betrieb schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse noch eine Zeit lang weiter.



















Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich je nach Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

Automatische Rezeptvorbereitung

Ihr Backofen verfügt über eine große Auswahl an Automatikprogrammen, mit denen Sie ganz einfach hervorragende Ergebnisse erzielen können. Wählen Sie einfach das richtige Programm für die Art der Speisen, die Sie zubereiten möchten, und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.

Anzeige	Rezepte	Funktion und Temperatur	Kochzeit in Minuten	Vorwärmen
01	Gebratener Kürbis mit Ziegenkäse und Rucola	 230°C	10	Ja
02	Auberginenauflauf	 180°C	30	Ja
03	Ratatouille	 160°C	40	Ja
04	Krabben in einer Salzkruste	 200°C	23	Ja
05	Escabeche	 160°C	30	Ja
06	Seezungenfilet mit frischen Kräutern	 220°C	10	Ja
07	Hähnchen im Ofen gebraten mit Gemüse und Kartoffeln	 200°C	55	Ja
08	Knuspriger Schweinebauch	 180°C-230°C	67	Ja

09	Steak	 230°C	25	Ja
10	Hackfleisch mit Kartoffelpüree	  100°C + 200°C	30	Ja
11	Nudelauflauf	 200°C	45	Ja
12	Harissa-Hähnchen mit Oliven und Kichererbsen	 160°C	40	Ja
13	Bananenbrot	 160°C	60	Ja
14	Schokoladenfondant	 180°C	10	Ja
15	Apfelstrudel mit Vanillesoße	 180°C	30	Ja
16	Antipasti-Gemüse	 100°C	20	Nein
17	Australische Kürbissuppe	 100°C	40	Nein
18	Gefüllte Zucchini	 100°C	30	Nein
19	Linsensalat	 100°C	30	Nein
20	Viscurry mit Pfirsichen	 100°C	25	Nein
21	Wolfsbarsch mit Gemüse	 100°C	30	Nein
22	Muscheln in Sauce	 100°C	40	Nein
23	Hähnchenbrust mit sonnengetrockneten Tomaten	 100°C	40	Nein
24	Crema catalana	 100°C	30	Nein
25	Klebriger Toffee-Pudding	 100°C	45	Nein
26	Entkalken	-	-	-

HINWEIS:

1. Zum Auftauen großer Portionen kann man die seitlichen Einschübe entfernen und die Pfanne auf den Boden des Backofens stellen;
2. Zum Aufwärmen von Geschirr empfehlen wir, die seitlichen Einschübe zu entfernen und die Heizmethode "Oberhitze + Grill + Umluft" mit einer Temperatureinstellung von 50°C zu verwenden;
3. Für eine optimale und gleichmäßige Wärmeverteilung im Backofen während der "3D-Heißluft" wird das Gebläse zu bestimmten Zeiten während des Heizvorgangs in Betrieb sein; so garantiert der Backofen die bestmögliche Leistung;
4. Die Funktionen "Abtauen" und "ECO" können nicht mit "Schnelles Vorheizen" verwendet werden.

Vorsicht

4. Wenn Sie die Gerätetür während einer Backofenfunktion öffnen, wird der Betrieb nicht unterbrochen. Achten Sie auf die Gefahr von Verbrennungen;
5. Decken Sie die Lüftungsöffnungen nicht ab: Das Gerät könnte überhitzen;

6. Damit das Gerät nach dem Betrieb schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse noch eine Zeit lang weiter.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich je nach Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

Verwendung des Backofens

Kochen mit dem Backofen

1. Nachdem der Backofen elektrisch angeschlossen ist, drücken Sie die Backofen-Funktionstaste (2), um das gewünschte Programm auszuwählen, und drücken Sie die Taste wiederholt, um die verschiedenen Programme zu durchlaufen;
2. Verwenden Sie dann den Schieberegler oder die Tasten "+" und "-", um die gewünschte Temperatur einzustellen;
3. Drücken Sie die Taste START/PAUSE (11). Der Backofen beginnt zu arbeiten;
4. Während des Garvorgangs können Sie die Taste ON/OFF (1) berühren, um den Vorgang abubrechen, oder die Taste START/PAUSE (11), um ihn zu unterbrechen.

HINWEIS: Nachdem Sie die Temperatur eingestellt haben, können Sie mit dem Einstellknopf (10) die Dauer des Garvorgangs einstellen. Sie können dies mit dem Schieberegler oder den Tasten "+" und "-" einstellen.

Pause oder Neustart der Ofenfunktion


Wenn Sie eine Funktion während des Garvorgangs unterbrechen möchten, öffnen Sie die Backofentür oder drücken Sie die Taste START/PAUSE (11).

Um das Garprogramm nach einer Unterbrechung fortzusetzen, schließen Sie die Backofentür und drücken Sie die Taste START/PAUSE (11).

Schnelles Vorheizen

Sie können das schnelle Vorheizen verwenden, um die Vorheizzeit zu verkürzen. Wählen Sie dann eine Backofenfunktion, berühren Sie das Symbol für schnelles Vorheizen (8), das Zeichen für schnelles Vorheizen im Display leuchtet auf. Wenn die gewählte Funktion nicht schnell vorheizen kann, hören Sie einen Piepton. Schnelles Vorheizen ist nicht möglich bei automatischen Rezepten, Auftauen und Teigzubereitung.

Kerntemperaturmesser (optional)

1. Schließen Sie das Kernthermometer an den Backofen an: Drücken Sie den Stecker des Kernthermometers in den Kontakt an der Innenseite oben im Backofen. Auf dem Display wird das Wort "Probe" angezeigt.
2. Die Form in den Ofen schieben und den "Kerntemperaturmesser" mit der langen Seite in das Fleisch stecken. Schließen Sie den Backofen;
3.  Wählen Sie die gewünschte Backofenfunktion (), und wählen Sie die gewünschte Temperatur mit der Taste +/-;
4. Sobald die Kerntemperatur des Garguts die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt der Summer 3 Mal und der Backofen kehrt in den Standby-Modus zurück.

Kindersicherung

Ihr Gerät ist mit einer Kindersicherung ausgestattet, die verhindert, dass Kinder das Gerät (versehentlich) einschalten und Einstellungen ändern. Halten Sie die Taste (11) 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren bzw. zu deaktivieren.

Energiesparmodus

Im Standby-Modus schaltet der Backofen nach 10 Minuten ohne Benutzung automatisch in den Energiesparmodus. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Backofen wieder einzuschalten.

Funktion Trocknen

1. Nachdem der Backofen elektrisch angeschlossen ist, drücken Sie die Backofenfunktionstaste (2) und drücken Sie die Taste (2) 8 Mal, um die Trockenfunktion zu wählen;
2. Verwenden Sie dann den Schieberegler oder die Tasten "+" und "-", um die gewünschte Trocknungszeit einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste START/PAUSE (11). Der Backofen beginnt zu arbeiten;

ACHTUNG: Das Symbol für "3D-Heißluft" und die "Trocknungsfunktion" sind identisch. Bei einer Trocknungsfunktion können Sie nie die Temperatur einstellen und der Ofen fordert Sie sofort auf, die Zeit einzustellen.

Verwendung der Dampffunktion

1. Wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet, drücken Sie die Taste für die Dampffunktion (3), auf dem Display blinkt "100 °C";
2. Die gewünschte Temperatur kann mit den Tasten "+" und "-" oder dem Schieberegler eingestellt werden;
1. Drücken Sie dann die Taste Zeiteinstellung (6), um die gewünschte Dämpfzeit einzustellen. Die Dämpfzeit kann mit den Tasten "+" und "-" oder dem Schieberegler eingestellt werden;
2. Drücken Sie die Taste START/PAUSE (11), um den Dämpfvorgang zu starten.

HINWEIS: Die Temperatur kann zwischen 35°C und 100°C eingestellt werden. Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, stellen Sie den Garbehälter in die Mitte des Ofens.

Kochprogramm mit EndEinstellungen

1. Nachdem die Uhr eingestellt ist, drücken Sie die Taste (6), um die Endzeit von einzustellen;
2. "00" beginnt auf dem Display zu blinken, mit den Tasten "+" und "-" oder dem Schieberegler können Sie die gewünschten Stunden einstellen;
3. Drücken Sie die Taste (10), um die Stunden zu bestätigen. Stellen Sie nun die Minuten ein;
4. Drücken Sie erneut auf die Taste (10), um die Zeiteinstellung abzuschließen;
5. Drücken Sie die Funktionstaste des Backofens (2), um das gewünschte Programm auszuwählen, und drücken Sie die Taste erneut, um durch die verschiedenen Programme zu blättern;
6. Verwenden Sie dann den Schieberegler oder die Tasten "+" und "-", um die gewünschte Temperatur einzustellen;
7. Drücken Sie die Taste START/PAUSE (11). Der Backofen beginnt zu arbeiten.

Auch wenn das Gerät in Betrieb ist, können Sie die Temperatur- und Backofeneinstellungen ändern.

1. Um die Garzeit während des Garvorgangs zu ändern, berühren Sie die Taste(10) und ändern Sie die Einstellungen mit dem Schieberegler oder den Tasten "+" und "-";
2. Berühren Sie die Taste ON/OFF(1), wenn Sie den Garvorgang abbrechen möchten.

HINWEIS:

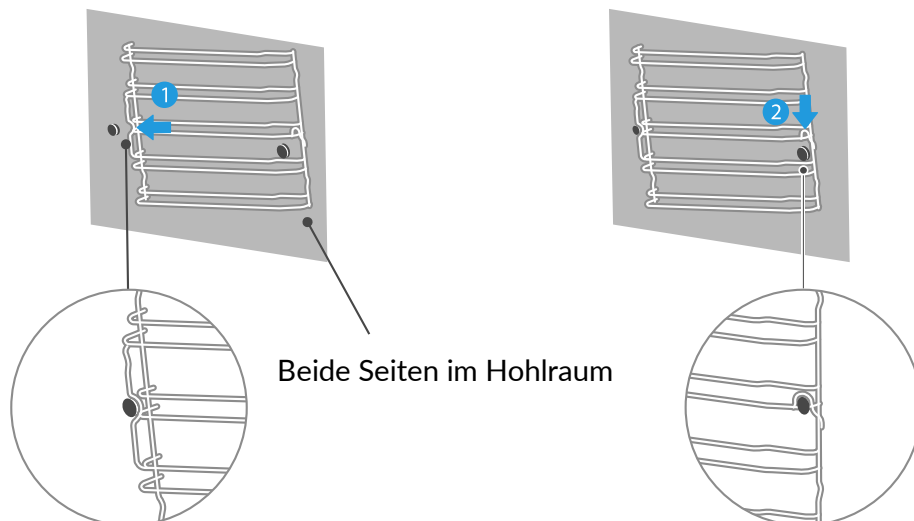
Das Ändern von Ofeneinstellungen kann sich negativ auf das Garergebnis auswirken. Wir empfehlen Ihnen, dies nicht zu tun, wenn Sie keine Erfahrung mit dem Kochen haben.

WARNUNG:

Nach dem Ausschalten des Geräts ist es sehr heiß. Berühren Sie niemals die Innenfläche des Geräts und die Heizelemente. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr aus dem Ofen zu nehmen, und lassen Sie das Gerät immer abkühlen. Halten Sie Kinder in einem sicheren Abstand, um Verbrennungen zu vermeiden.

Anbringen der Seitenablagen

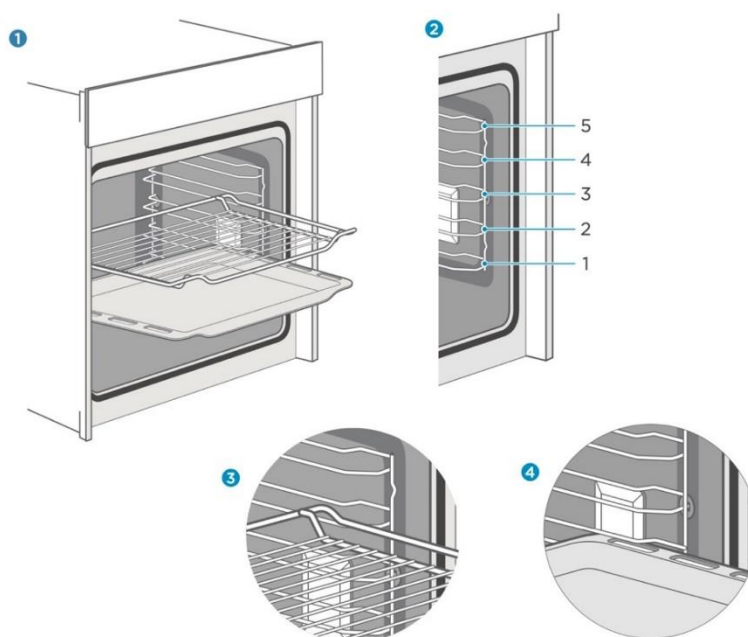
Um die mitgelieferten Auflaufformen verwenden zu können, müssen die seitlichen Einschübe eingesetzt werden. Die Schritte dazu sind in der Abbildung unten beschrieben. Beim Ausbau der Seitengestelle gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.



Zubehör für den Einbau

Der Backofen hat fünf Einschubebenen 's. Die Einschubebenen werden von unten nach oben gezählt. Das Zubehör kann ohne Kippen zur Hälfte herausgezogen werden.

1. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer RICHTIG einsetzen;
2. Schieben Sie das Zubehör immer vollständig ein, so dass es die Tür des Geräts nicht berührt.



Verriegelungsfunktion

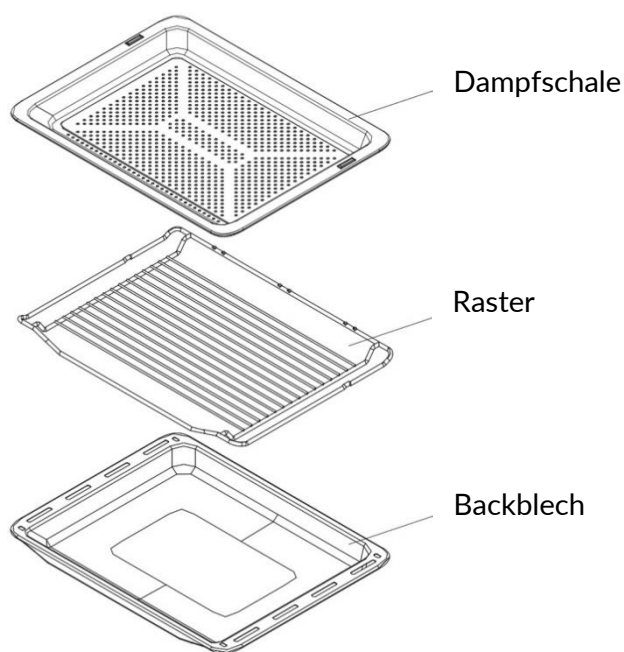
Das Zubehör kann bis zur Hälfte herausgezogen werden, bis es einrastet. Die Verriegelungsfunktion verhindert, dass das Zubehör beim Herausziehen kippt. Damit die Kipp Sperre funktioniert, müssen die Zubehöerteile richtig in die Führungen eingesetzt werden.

1 3 Achten Sie beim Einsetzen des Gitters darauf, dass das Gitter in der richtigen Richtung eingesetzt wird, wie in der Abbildung gezeigt.

1 4 Achten Sie beim Auflegen des Gitters oder Backblechs auf die richtige Ausrichtung, wie in der Abbildung gezeigt.

Mitgeliefertes Zubehör

Ihr Gerät wird mit einer Reihe von Zubehörteilen geliefert. Hier finden Sie eine Übersicht über das mitgelieferte Zubehör und Informationen über die richtige Verwendung des Zubehörs. Ihr Gerät ist mit dem folgenden Zubehör ausgestattet:



Verwenden Sie nur Originalzubehör. Dieses ist speziell für Ihr Gerät konzipiert. Sie können Zubehör unter cendo-shop.de kaufen.

HINWEIS:

Das Zubehör kann sich verformen, wenn es heiß wird. Dies beeinträchtigt nicht ihre Funktion und ist normal.

Gesundheit

Acrylamid ist eine Substanz, die sich bilden kann, wenn stärkehaltige Produkte (Kartoffeln, Chips und Brot) auf über 120 °C erhitzt werden.

Tipps

1. Kurze Garzeiten verwenden;
2. Die Produkte nicht braun, sondern goldgelb braten;
3. Befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung der Produkte;
4. Bereiten Sie kleine Portionen von stärkehaltigen Lebensmitteln zu;
5. Wenn möglich, verwenden Sie den Modus "Heißluft";
6. Zum Frittieren von selbst geschnittenen Pommes frites können Sie die Kartoffelstücke blanchieren (kurz kochen). Dadurch wird die Menge an Zucker auf der Außenseite reduziert, was zu einer geringeren Bräunung und damit zu weniger Acrylamid beim Kochen führt.

Wartung der Geräte

Entkalkung des Backofens

1. Nehmen Sie den Wassertank heraus, geben Sie eine angemessene Menge Entkalkungsmittel und sauberes Wasser in den Wassertank, rühren Sie gut um und setzen Sie ihn wieder in den Wassertankhalter ein;
2. Drücken Sie die Taste(5) so oft, bis auf dem Display "dE5" angezeigt wird;
3. Drücken Sie STAR/PAUSE(11), um zu starten;
4. Nach 8 Minuten nehmen Sie den Wassernapf heraus und fügen frisches Wasser hinzu. Setzen Sie den Wassernapf wieder ein;
5. Drücken Sie die Taste(11), um den restlichen Entkalkungsvorgang abzuschließen.

HINWEIS: Entkalker ist nicht im Lieferumfang enthalten. Diese können unter cendo-shop.de bestellt werden.

Sauberer

Mit der richtigen Pflege und Reinigung behält Ihr Gerät sein Aussehen und bleibt lange Zeit optimal.

Funktion. Beachten Sie die Informationen in der Tabelle, um sicherzustellen, dass die verschiedenen

Die Oberflächen werden nicht durch die Verwendung eines falschen Reinigungsmittels beschädigt.

WARNUNG:

Nicht verwenden:

1. Raue oder scheuernde Reinigungsmittel;
2. Reinigungsmittel mit hohem Alkoholgehalt;
3. Harte Scheuerschwämme oder Reinigungsschwämme;
4. Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger;
5. Spezielle Reinigungsmittel für die Reinigung des Geräts im heißen Zustand;
6. Waschen Sie neue Geschirrtücher vor dem Gebrauch gründlich aus.

Tipps zur Reinigung

Äußeres Gerät	Tipps zur Reinigung
Front aus rostfreiem Stahl	Heißes Wasser mit Allzweckreiniger Mit einem Geschirrtuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Kalk, Fett, Stärke und Eiweiß (z. B. Eiklar) sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann Korrosion auftreten. Spezielle Reinigungsmittel für Edelstahl, die für heiße Oberflächen geeignet sind, erhalten Sie bei unserem Kundendienst oder im Fachhandel. Tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem weichen Lappen sehr dünn auf.
Gespritzte Oberflächen	Heißes Wasser mit Allzweckreiniger Mit einem Spültuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen.
Bedienfeld und Türen	Heißes Wasser mit Allzweckreiniger Mit einem Spültuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Verwenden Sie keinen Glasreiniger oder einen Glasschaber.
Türgriff	Heißes Wasser mit Allzweckreiniger Mit einem Geschirrtuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Wenn das Entkalkungsmittel mit dem Türgriff in Berührung kommt, wischen Sie es sofort ab.
Glasabdeckung für die Innenbeleuchtung	Heißes Wasser mit Allzweckreiniger Reinigen Sie es mit einem Geschirrtuch und trocknen Sie es anschließend mit einem weichen Tuch ab. Verwenden Sie einen Backofenreiniger, wenn der Innenraum stark verschmutzt ist.
Türdichtung (nicht löschen)	Heißes Wasser mit Allzweckreiniger Mit einem Geschirrtuch reinigen. Nicht schleifen.
Zubehör	Heißes Wasser mit Allzweckreiniger Einweichen und mit einem Geschirrtuch oder einer Spülbürste reinigen. Bei starken Verschmutzungen einen Scheuerschwamm aus rostfreiem Stahl verwenden.
Schiene	Heißes Wasser mit Allzweckreiniger Heiße Seifenlauge: einweichen und mit einem Geschirrtuch oder einer Bürste reinigen.

HINWEIS:

1. Geringfügige Farbunterschiede auf der Vorderseite des Geräts werden durch die verschiedenen Materialien wie Glas, Kunststoff und Metall verursacht;
2. Schatten auf den Türverkleidungen, die wie Streifen aussehen, werden durch Reflektionen der Innenbeleuchtung verursacht;
3. Die Emaille kann beim Brennen bei hohen Temperaturen Farbunterschiede aufweisen. Dies ist normal und beeinträchtigt die Leistung nicht. Die Ränder von dünnen Schalen können nicht vollständig emailliert werden. Daher können diese Kanten rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt;
4. Halten Sie das Gerät immer sauber und entfernen Sie Schmutz sofort, damit sich keine hartnäckigen Ablagerungen bilden.

Tipps

1. Reinigen Sie den Innenraum nach jedem Gebrauch. So wird sichergestellt, dass sich kein Schmutz festsetzt;
2. Entfernen Sie Kalk, Fett, Stärke und Eiweiß (z. B. Eiklar) immer sofort;
3. Entfernen Sie zuckerhaltige Lebensmittel am Boden möglichst sofort, wenn das Produkt noch heiß ist.

4. Verwenden Sie zum Braten geeignetes Kochgeschirr.

Die Backofentür

Mit der richtigen Pflege und Reinigung behält Ihr Gerät sein Aussehen und bleibt lange Zeit funktionsfähig. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gerätetür ausbauen und reinigen können. Bauen Sie die Gerätetür zur Reinigung und zum Entfernen der Türverkleidung aus. Die Scharniere der Gerätetür haben jeweils einen Verriegelungshebel. Wenn die Verriegelungshebel geschlossen sind (Abbildung B), ist die Gerätetür gesichert. Sie kann nicht entriegelt werden. Wenn die Verriegelungshebel geöffnet sind (Abbildung A), können Sie die Backofentür abnehmen.

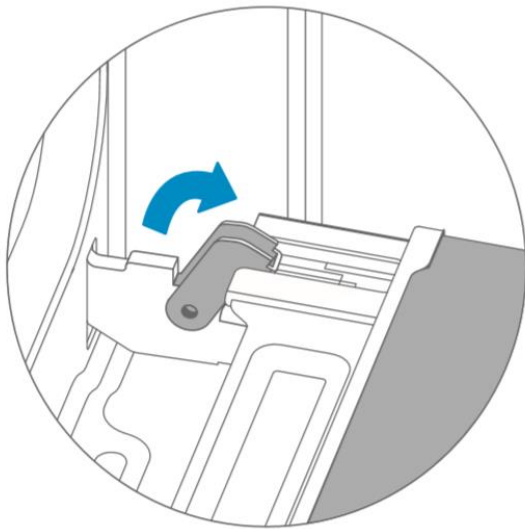


Abbildung A: Hebel zum

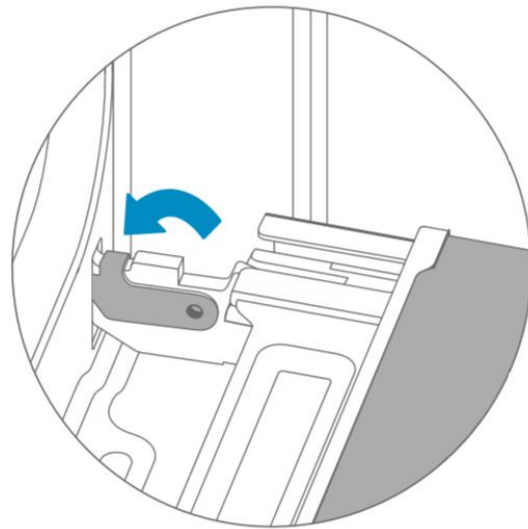


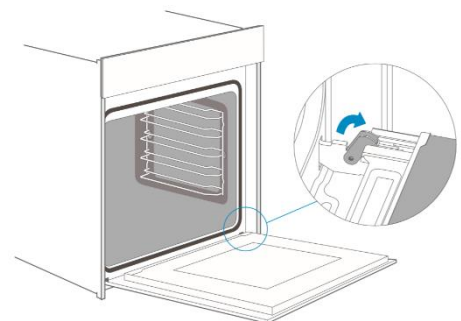
Abbildung B: Geschlossener

WARNUNG:

1. Wenn die Scharniere nicht verriegelt sind, können sie mit großer Kraft zuschlagen. Vergewissern Sie sich, dass die Verriegelungshebel immer ganz geschlossen sind oder, wenn Sie die Tür aus dem Gerät nehmen, ganz geöffnet sind;
2. Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür, und Sie könnten eingeklemmt werden. Halten Sie Ihre Hände von den Scharnieren fern.

Demontage der Tür

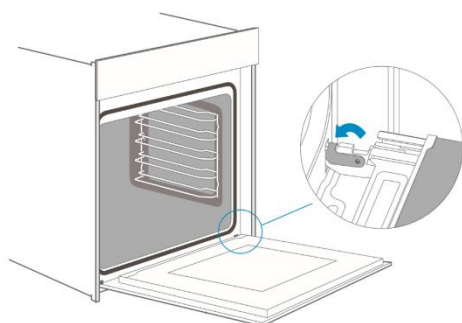
1. Öffnen Sie die Tür vollständig;
2. Klappen Sie die beiden Verriegelungshebel auf der linken und rechten Seite auf (Abbildung A);
3. Schließen Sie die Tür so weit wie möglich.
Hinweis: Erzwingen Sie dies nicht;
4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen an der linken und rechten Seite und ziehen Sie sie nach oben;



Zusammenbau der Tür

Bringen Sie die Tür in der umgekehrten Reihenfolge der Demontage wieder an.

1. Achten Sie bei der Befestigung der Tür darauf, dass beide Scharniere richtig positioniert sind. Sie sollten sich leicht und ohne Widerstand einführen lassen. Wenn Sie einen Widerstand spüren, prüfen Sie, ob die Scharniere gerade in die Löcher eingesetzt sind;
2. Öffnen Sie die Tür bis zum Anschlag. Prüfen Sie beim Öffnen der Tür noch einmal, ob die Scharniere in der richtigen Position sind. Wenn sie falsch angebracht sind, können Sie die Gerätetür nicht vollständig öffnen. Klappen Sie beide Verriegelungshebel wieder zu;
3. Schließen Sie die Innentür. Es wird empfohlen, noch einmal zu überprüfen, ob die Tür in der richtigen Position ist und ob die Lüftungsslitze nicht halb verschlossen sind.



Abnehmen der Türabdeckung

Der Kunststoffclip in der Türabdeckung kann sich verfärben. Für eine gründliche Reinigung nehmen Sie die Abdeckung oben an der Tür ab.

Entfernen Sie zunächst die Gerätetür wie oben beschrieben. Weiter:

1. Drücken Sie auf die rechte und linke Seite der Tür (Abbildung 1);
2. Entfernen Sie die Abdeckung (Abbildung 2);
3. Nach dem Entfernen der Türabdeckung lässt sich der Rest der Gerätetür leicht abnehmen, so dass Sie mit der Reinigung fortfahren können. Wenn die Reinigung der Gerätetür abgeschlossen ist, setzen Sie die Abdeckung wieder auf und drücken Sie sie nach unten, bis sie hörbar einrastet (Abbildung 3);
4. Gerätetür einsetzen und schließen.

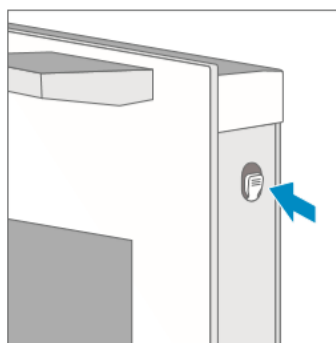


Abbildung 1: Kunststoffclip

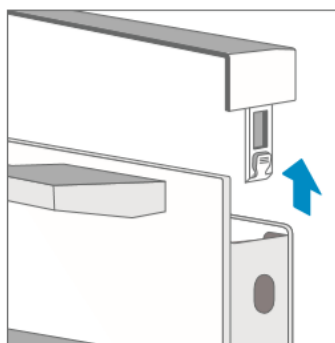


Abbildung 2: Abnehmen der Abdeckung

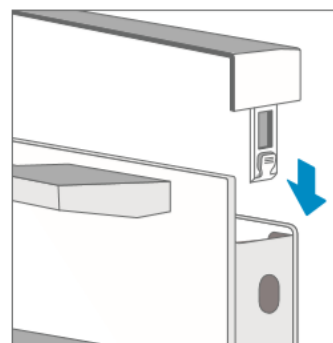


Abbildung 3: Montage der Abdeckung

WARNUNG:

Bei eingebauter Gerätetür kann auch die obere Türabdeckung entfernt werden.

1. Wenn Sie die Türabdeckung entfernen, wird die Innenverglasung freigelegt. Das Glas kann leicht verrutschen und Schäden oder Verletzungen verursachen.
2. Wenn Sie die Türabdeckung und das Innenglas entfernen, verringert sich das Gewicht der Tür. Dadurch lässt sich die Tür leichter schließen, und Sie könnten zwischen den Scharnieren stecken bleiben. Halten Sie Ihre Hände von den Scharnieren fern.

Fehlersuche

Technische Störungen am Gerät können Sie oft leicht selbst beheben. Sollte ein Gericht nicht ganz nach Ihrem Geschmack zubereitet werden, finden Sie am Ende dieses Benutzerhandbuchs viele Tipps und Hinweise zur (Nach-)Zubereitung.

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Defekte Sicherung	Überprüfen Sie die Schutzschalter und andere Unterbrecher im Zählerkasten.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenbeleuchtung oder andere Küchengeräte funktionieren.
Schaltflächen im Bedienfeld werden nicht mehr unterstützt	Schaltflächen versehentlich deaktiviert	Die Knöpfe können entfernt werden. Setzen Sie die Tasten einfach wieder in ihre Halterung im Bedienfeld ein und drücken Sie sie nach innen, damit sie einrasten und wie gewohnt gedreht werden können.
Knöpfe lassen sich nicht mehr leicht drehen	Unter den Tasten befindet sich Schmutz	Knöpfe können entfernt werden. Um die Knöpfe zu entfernen, ziehen Sie sie einfach von der Halterung ab. Sie können auch auf den äußeren Rand der Knöpfe drücken, damit sie sich neigen und leicht aufgenommen werden können. Reinigen Sie die Knöpfe vorsichtig mit einem Tuch und Seifenwasser. Trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Materialien. Weichen Sie sie nicht ein und reinigen Sie sie nicht in der Spülmaschine. Entfernen Sie die Knöpfe nicht zu oft, damit die Halterung stabil bleibt.
Das Gebläse funktioniert nicht immer im Modus "Vorheizen des Ofens".		Dies ist ein normaler Vorgang, um die bestmögliche Wärmeverteilung und Leistung des Ofens zu erreichen.
Nach einem Garvorgang ist ein Geräusch zu hören und ein Luftstrom in der Nähe des Bedienfeldes zu beobachten		Das Kühlgebläse ist weiterhin in Betrieb, um hohe Feuchtigkeit im Backofen zu vermeiden und den Backofen zu kühlen. Das Kühlgebläse schaltet sich automatisch aus.
Die Speisen sind in der im Rezept angegebenen Zeit nicht ausreichend gegart		Es wird eine andere Temperatur verwendet als in der Rezeptur angegeben. Überprüfen Sie die Temperaturen erneut. Die Mengen der Zutaten weichen vom Rezept ab. Überprüfen Sie das Rezept noch einmal.

WARNUNG: GEFAHR EINES STROMSCHLAGS:

Unschlagmäßige Reparaturen sind gefährlich. Reparaturen sollten nur von einem unserer geschulten Techniker durchgeführt werden, ebenso wie der Austausch von beschädigten

Stromkabeln. Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie den Sicherungsautomaten im Zählerschrank aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst;

Maximale Betriebsdauer

Die maximale Nutzungsdauer dieses Geräts beträgt 9 Stunden, damit Sie nicht vergessen, das Gerät auszuschalten.

Auswechseln der Lampe im Inneren des Backofens

Wenden Sie sich an den Kundendienst, wenn die Lampe ausfällt.

Lebensmittelgeprüft nach der Norm: EN 60350-1

Rezepte	Zubehör	Funktion	Abschlüsse °C	Ebene	Zeit(min)	Vorderseite Heizung
Kekse	Backform Φ26cm		170	1	30-35	Ja
Kleiner Kuchen	Backblech		150	2	30-40	Ja
Apfelkuchen	Backform Φ20cm		160	1	70-80	Nein
Brot	Backblech		210	2	30-35	Ja
Toast	Gestell		Max	5	6-8	Ja 5 min
Huhn	Rost und Backblech		180	Gestell 2 Backblech 1	75-80	Ja

- Wenn Sie das Huhn braten, legen Sie es auf den Rost(2). Das Huhn auf den Rücken legen und nach 30 Minuten umdrehen;
- Verwenden Sie eine dunkle, matte Form und legen Sie sie auf das Gestell;
- Nehmen Sie das Backblech und den Rost heraus, sobald das Essen fertig ist, auch wenn es noch nicht am Ende der angegebenen Backzeit ist;
- Wählen Sie die niedrigere Temperatur und prüfen Sie nach der kürzesten in der Tabelle angegebenen Zeit;
- Wenn Sie die Grillplatte verwenden, um Flüssigkeiten aufzufangen, die während des Grillens vom Grillgut abtropfen, sollte die Grillplatte auf Stufe 1 eingestellt und mit etwas Wasser gefüllt werden;
- Die Frikadellen sollten nach 2/3 der Zeit gewendet werden.

Beratung zum Energiesparen

1. Entfernen Sie während des Koch- und Backvorgangs unnötiges Zubehör;
2. Öffnen Sie die Tür während des Gar- und Backvorgangs nicht;
3. Wenn Sie die Tür während des Kochens und Backens öffnen, schalten Sie den Modus auf "Lampe (10)" um (ohne die Temperatureinstellung zu ändern);

4. Senken Sie die Temperatureinstellung beim Backen ohne Gebläse 10 Minuten vor dem Ende auf 50°C. Sie können die Restwärme nutzen, um den Vorgang abzuschließen;
5. Mit der Heißluftfunktion können Sie auf verschiedenen Ebenen backen.
6. Wenn es nicht möglich ist, mehrere Gerichte gleichzeitig zu kochen oder zu backen, können Sie die Gerichte nacheinander erhitzen. Auf diese Weise muss der Backofen nicht zweimal vorheizen;
7. Heizen Sie den leeren Backofen nicht vor, wenn dies nicht erforderlich ist. Falls erforderlich, geben Sie die Speisen sofort nach Erreichen der angegebenen Temperatur in den Ofen.
8. Bedecken Sie den Boden nicht mit reflektierender Folie, z. B. Aluminiumfolie;
9. Wenn möglich, verwenden Sie den Timer;
10. Verwenden Sie dunkle matte und helle Backformen und -bleche;
11. Verwenden Sie möglichst wenig schweres Zubehör mit glänzenden Oberflächen, wie Edelstahl oder Aluminium.
12. Verwenden Sie die Mikrowellenfunktion nicht, wenn sich keine Produkte im Backofen befinden.

Umwelt

Die Verpackung dient dazu, Ihr neues Gerät vor Transportschäden zu schützen. Die verwendeten Materialien wurden sorgfältig ausgewählt und sollten recycelt werden. Recycling reduziert den Einsatz von Rohstoffen und Abfällen. Elektrische und elektronische Geräte enthalten oft wertvolle Materialien. Werfen Sie sie nicht mit dem Hausmüll weg, sondern entsorgen Sie sie bei einer Recycling-Sammelstelle.



Kundenbetreuung

Unser Kundendienst ist für Sie da, wenn Ihr Gerät repariert werden muss. Wir finden immer eine passende Lösung. Bitte wenden Sie sich an CENDO. Bitte halten Sie bei der Kontaktaufnahme die Modell- und Seriennummer bereit, damit wir Sie richtig beraten können. Das Typenschild mit diesen Nummern befindet sich beim Öffnen der Tür auf der linken Innenseite.

CENDO

CENDO





Veiligheidsvoorschriften

Beoogd gebruik

Bedankt voor het aanschaffen van de CENDO Combi-stoomoven. Lees deze instructies aandachtig voordat u het product uitpakt. Alleen dan kunt u uw apparaat veilig en correct gebruiken. 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.

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 vlamvatten. 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.

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 vlamvatten. Plaats bakpapier papier niet los 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. Draggers van elektronische implantaten moeten op minimaal 10 cm afstand van het bedieningspaneel blijven.

Oorzaken van schade

De volgende punten kunnen schade aan de oven veroorzaken. Voorkom de volgende situaties om schade te voorkomen:

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 ovensor 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 ovenschaal;
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".

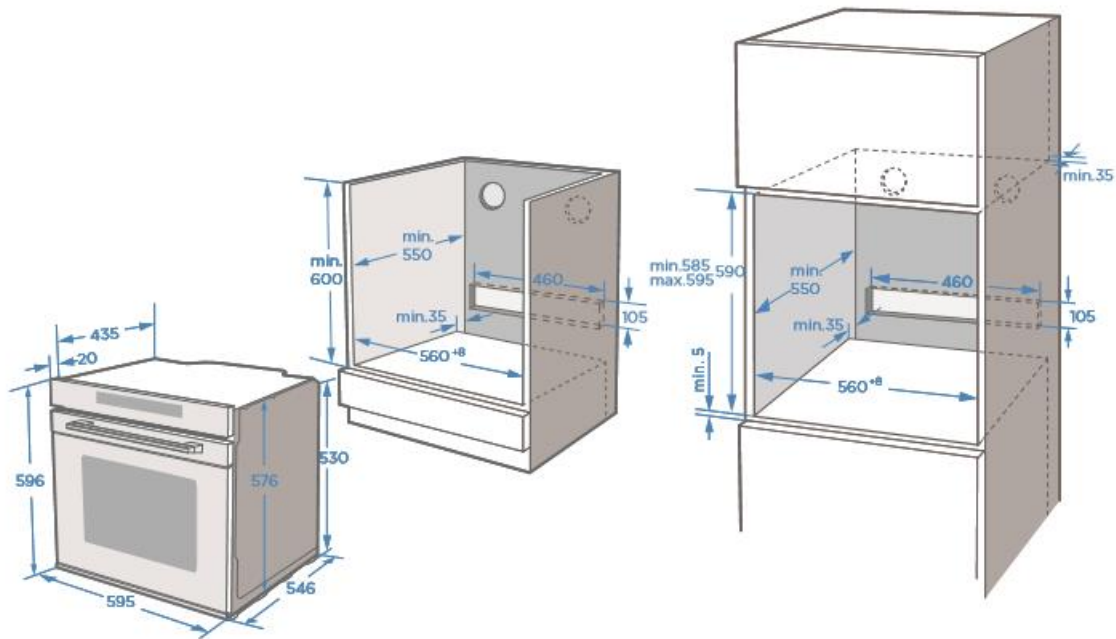
Installatie

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. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en 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.

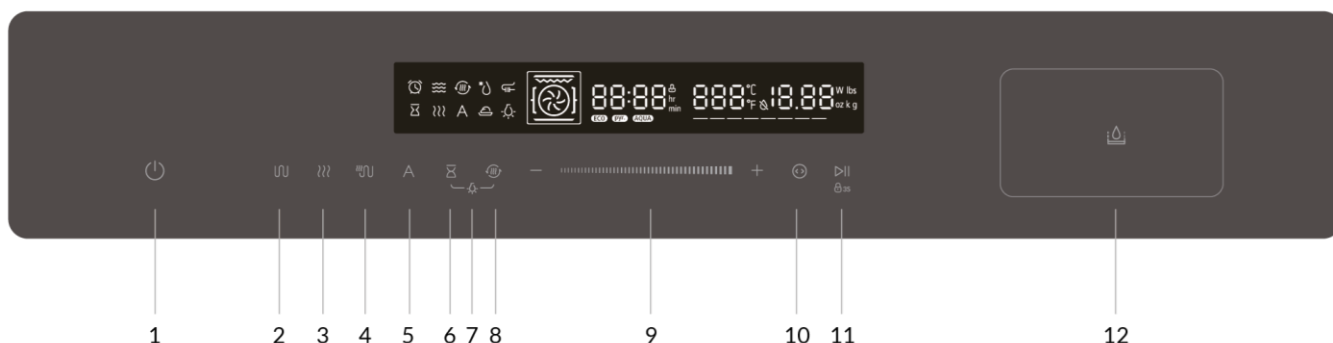
Het vastschroeven van het apparaat

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 2: afmetingen in millimeters

Het apparaat gebruiken



1.	AAN/UIT	Zet de oven aan en uit.
2.	Ovenfuncties	Gebruik de ovenfuncties.
3.	Stoomfuncties	Gebruik de stoomfuncties.
4.	Combinatie functies	Gebruik de stoom- en ovencombinatiefuncties.
5.	Automatische recepten	Druk op de knop om automatische recepten te gebruiken.
6.	Eindtijd instellen/Kookwekker	Druk op de knop om een kookwekker in te schakelen.
7.	Verlichting	Druk op knop "6" en "8" tegelijk om de verlichting AAN/UIT te schakelen.
8.	Snel voorverwarmen	Druk op de knop om de ovenfuncties snel voor te verwarmen.
9.	Slider	Slide naar links en rechts om de kooktemperatuur en -tijd aan te passen.
10.	Aanpassing temperatuur/tijd/stoom	Stel de bereidingstemperatuur/tijd/stoom in.
11.	Start pauze/Kinderslot	Start en pauzeer het kookproces. Druk 3 seconden op de knop om het kinderslot te activeren/deactiveren.
12.	Water tank	Watertank voor stoomfuncties, deze komt naar buiten wanneer de knop wordt bedient.

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 kartonnen 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.

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, gaat "00" knipperen op het scherm, met de slider (9) kan je de uren in stellen;
2. Druk op knop (10) om de uren te bevestigen. Stel nu de minuten in;
3. Druk nogmaals op knop (10) aan om de instelling te voltooien.




OPMERKING:

1. De klok heeft een 24-uursweergave;
2. Als je de tijd opnieuw wil instellen, houd knop (10) 3 seconden ingedrukt en herhaal de stappen: "Tijd instellen".

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.
	ECO hetelucht	140~240	Energie besparende stand.
	Droogfunctie	-	Droogfunctie om de oven te drogen. Dit zorgt ervoor dat er geen bacteriën kunnen ontstaan in de oven.

De Combinatie functies

	Conventioneel (boven en onder warmte) + Stoom	160~230	Voor traditioneel bakken en braden op één niveau. Vooral geschikt voor cakes met een vochtige bovenlaag.
	3D hete lucht + Stoom	160~250	Voor het bakken en braden op één of meerdere niveaus. Warmte komt van de ringverwarmer voor de ventilator.
	Conventioneel (boven- en onderwarmte) + ventilator + Stoom	50~250	Voor het bakken en braden op één of meer niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van de verwarmingselementen gelijkmatig in de oven.
	Onderwarmte + Stoom	160~200	Voor het krokant maken van pizza's, taarten en gebak. Verwarming komt van de onderste verwarming.
	Grill + Stoom	160~235	Voor het grillen van kleine hoeveelheden voedsel en voor het bruinen van voedsel. Plaats het voedsel in het middelste gedeelte onder het grillverwarmingselement.

OPMERKING:

1. Voeg voor het gebruik van de combinatiefuncties schoon water toe aan de tank;
2. Druk op knop (3) om de hoeveelheid stoom te wijzigen. Dit kan door de "+" en de "-" knop of de slider te gebruiken;

3. De hoeveelheid stoom kan in 3 standen worden ingesteld. Op het display wordt L1, L2 of L3 weergegeven;
4. Wanneer de combinatie functie wordt toegepast wordt ook het stoom icoon (3) weergegeven naast de gebruikte oven icoon.

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.

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.

Display	Recepten	Functie en temperatuur	Kooktijd in minuten	Voorverwarmen
01	Geroosterde pompoen met geitenkaas en rucola	 230°C	10	Ja
02	Aubergine gratin	 180°C	30	Ja
03	Ratatouille	 160°C	40	Ja
04	Krab in een zoutkorst	 200°C	23	Ja
05	Escabeche	 160°C	30	Ja
06	Tongfilet met verse kruiden	 220°C	10	Ja
07	Ovengeroosterde kip met groenten en aardappelen	 200°C	55	Ja
08	Krokant buikspek	 180°C- 230°C	67	Ja
09	Steak	 230°C	25	Ja
10	gehakt met puree	 100°C +  200°C	30	Ja
11	Pasta gratin	 200°C	45	Ja
12	Harissa kip met olijven en kikkererwten	 160°C	40	Ja
13	Bananen brood	 160°C	60	Ja
14	Chocolade fondant	 180°C	10	Ja

15	Appel strudel met vanille saus	 180°C	30	Ja
16	Antipasti groenten	 100°C	20	Nee
17	Australische pompoensoep	 100°C	40	Nee
18	Gevulde courgettes	 100°C	30	Nee
19	Linzen salade	 100°C	30	Nee
20	Viscurry met perziken	 100°C	25	Nee
21	Zeebaars met groenten	 100°C	30	Nee
22	Mosselen in saus	 100°C	40	Nee
23	Kipfilet Met Zongedroogde Tomaten	 100°C	40	Nee
24	Crema catalana	 100°C	30	Nee
25	Plakkerige toffee pudding	 100°C	45	Nee
26	Ontkalken	-	-	-

OPMERKING:

1. 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;
2. 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;
3. 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;
4. De functies "Ontdooien" en "ECO" kan niet worden gebruikt met "Snel voorverwarmen".

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.

Het gebruik van de oven

Koken met de oven

1. Nadat de oven elektrisch is aangesloten, Druk op de knop ovenfunctie (2) om het gewenste programma te selecteren, herhaal het drukken op de knop om door de verschillende programma's te scrollen;
2. Gebruik vervolgens de slider of de "+" en "-" knop om de gewenste temperatuur in te stellen;
3. Druk op de START/PAUZE (11) knop. De oven begint te werken;
4. Tijdens het kookproces kunt u de AAN/UIT toets (1) aanraken om het proces te annuleren of de START/PAUZE (11) knop om het pauzeren.

OPMERKING: Na het instellen van de temperatuur kunt u met de knop aanpassing (10) de tijdsduur van de bereiding instellen. U kunt dit instellen door de slider te gebruiken of met de "+" en "-" knoppen.

Pauzeren of ovenfunctie herstarten

Als u tijdens het kookproces de gebruikte functie wilt pauzeren, open dan de ovendeur of druk op de START/PAUZE (11) knop.

Om het kookprogramma te hervatten wanneer het koken is onderbroken, sluit u de ovendeur en druk op de START/PAUZE (11) knop.

Snel voorverwarmen

U kunt snel voorverwarmen gebruiken om de voorverwarmingstijd te verkorten. Vervolgens selecteert u een ovenfunctie, raakt u het snel voorverwarmen symbool (8) 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.

Kerntemperatuurmeter (optioneel)

1. Verbind de kerntemperatuurmeter met de oven: Druk de plug van de kerntemperatuurmeter in het contact aan de binnenkant boven in de oven. Op het display verschijnt het woord "Probe".
2. Plaats het gerecht in de oven en steek de "kerntemperatuurmeter" met de lange zijde in het vlees. Sluit de oven af;
3. Selecteer de gewenste ovenfunctie (  ), en kies de gewenste temperatuur met behulp van de +/- toets;
4. Zodra de kerntemperatuur van het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt de zoemer 3 keer en keert de oven terug naar de stand-by modus.

Kinderslot

Uw apparaat heeft een kind veilige vergrendeling, waardoor kinderen het apparaat niet (per ongeluk) kunnen inschakelen en instellingen kunnen wijzigen. Houd de toets (11) 3 seconden ingedrukt om het kinderslot te activeren en te deactiveren.

Energiebesparende modus

In de stand-by modus, na 10 minuten zonder gebruik, gaat de oven automatisch in de energiebesparende stand. Druk op een willekeurige knop om de oven weer te activeren.

Droogfunctie

1. Nadat de oven elektrisch is aangesloten, Druk op de knop ovenfunctie (2) en druk 8 maal op knop (2) om de droogfunctie te selecteren;
2. Gebruik vervolgens de slider of de “+” en “-” knop om de gewenste droogtijd in te stellen.
3. Druk op de START/PAUZE (11) knop. De oven begint te werken;

WAARSCHUWING: Het symbool van de “3D hete lucht” en de “droogfunctie” is gelijk. Bij een droogfunctie kan je nooit de temperatuur instellen en zal de oven direct vragen om de tijd in te stellen.

Het gebruik van de stoomfunctie

1. Wanneer de oven in stand-by stand staat, druk op de stoomfunctie (3) knop, het display zal knipperend “100 °C” weergeven;
2. De gewenste temperatuur kan worden aangepast door de “+” en de “-” knop of de slider te gebruiken;
3. Druk vervolgens op de tijdsinstelling (6) knop om de gewenste stoomtijd in te stellen. De stoomtijd kan worden aangepast door de “+” en de “-” knop of de slider te gebruiken;
4. Druk op START/PAUZE (11) toets om het stoomproces te starten.

OPMERKING: De temperatuur kan worden ingesteld tussen de 35°C-100°C Om het beste resultaat te bereiken dien je de stoomschaal in het midden van de oven te plaatsen.

Kookprogramma met een eindinstellen

1. Na dat de klok is ingesteld, druk op knop (6) om de eindtijd van in te stellen;
2. “00” begint te knipperen op het scherm, met de “+” en de “-” knop of de slider kan je de gewenste uren instellen;
3. Druk op knop (10) om de uren te bevestigen. Stel nu de minuten in;
4. Druk nogmaals op knop (10) aan om de tijdsinstelling te voltooien;
5. Druk op de knop ovenfunctie (2) om het gewenste programma te selecteren, herhaal het drukken op de knop om door de verschillende programma’s te scrollen;
6. Gebruik vervolgens de slider of de “+” en “-” knop om de gewenste temperatuur in te stellen;
7. Druk op de START/PAUZE (11) knop. De oven begint te werken.

Ook wanneer het apparaat in werking is, kunt u de temperatuur en de instellingen van de ovenstand wijzigen.

1. Als u de kooktijd in het kookproces wilt wijzigen, raak knop(10) aan en wijzigt u de instellingen met de slider of de “+” en “-” knop;
2. Raak de AAN/UIT(1)knop aan als u het kookproces wilt annuleren.

OPMERKING:

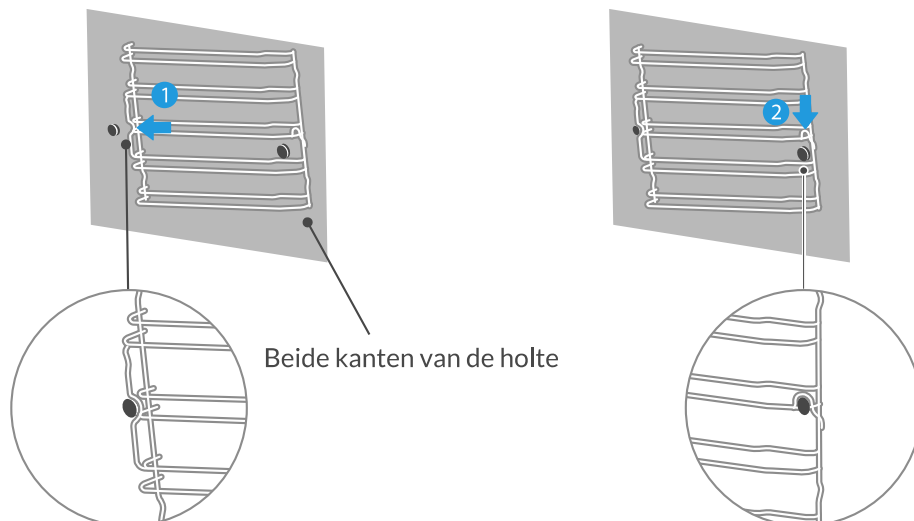
Het wijzigen van ovenstanden kan een negatieve invloed hebben op het kookresultaat. Wij raden u aan dit niet te doen, tenzij u ervaren bent met koken.

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.

Plaatsen van de zijrekken

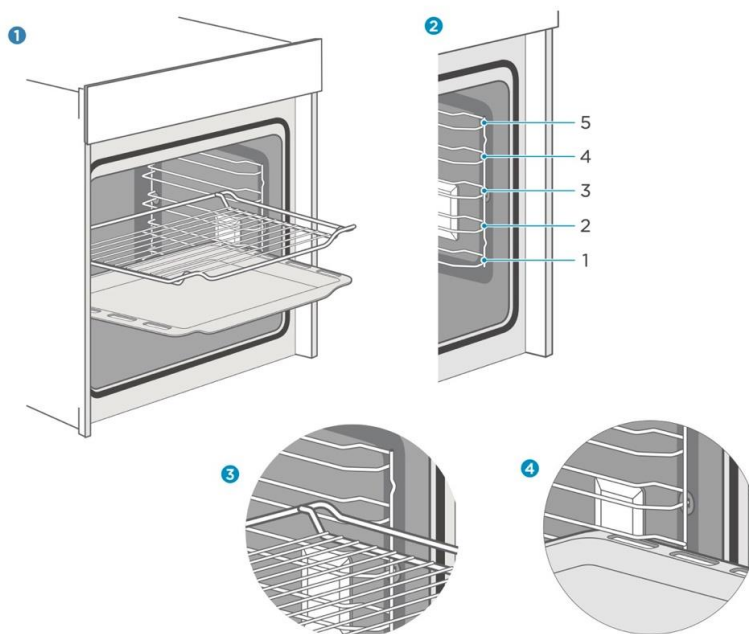
Om de meegeleverde ovenschalen te gebruiken, moeten de zijrekken worden geplaatst. De stappen hiervoor staan beschreven in het onderstaande plaatje. Bij het demonteren van de zijrekken dienen dezelfde stappen in omgekeerde volgorde te worden gevolgd.



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.

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



Vergrendelingsfunctie

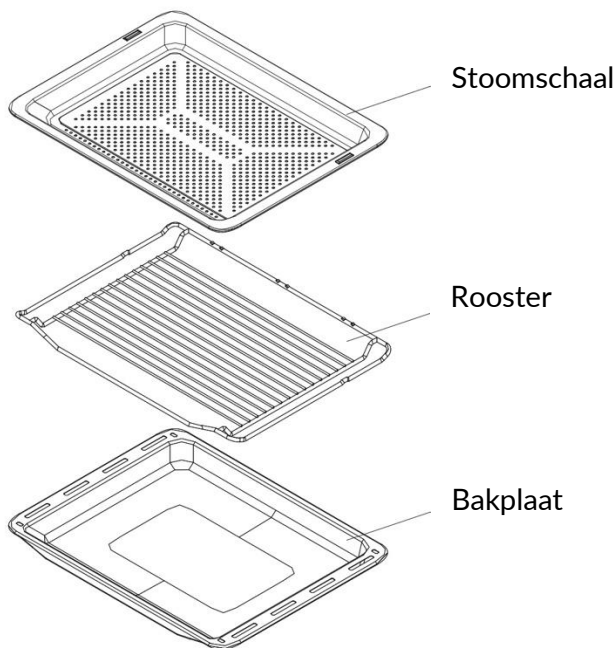
De accessoires kunnen half worden uitgetrokken, totdat ze vastklikken. De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de accessoires kantelen wanneer ze worden uitgetrokken. De accessoires moeten correct in de geleiders worden geplaatst om de kantelbeveiliging te laten werken. Zorg er bij het plaatsen van het 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.

Meegeleverde 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:



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

OPMERKING:

De accessoires kunnen vervormen als ze heet worden. Dit heeft geen invloed op hun functie en is normaal.

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

De oven ontkalken

1. Neem het waterreservoir eruit, voeg een geschikte hoeveelheid ontkalkingsmiddel en zuiver water toe aan het waterreservoir, roer goed en plaats het terug in de houder van het waterreservoir;
2. Druk herhaaldelijk op knop(5) tot het display "dE5" weergeeft;
3. Druk op STAR/PAUZE(11) om te starten;
4. Wanneer er 8 minuten voorbij zijn, haal de waterbak eruit en voeg nieuw vers water toe. Plaats de waterbak weer terug;
5. Druk op toets(11) om het resterende ontkalkingsproces te voltooien.

OPMERKING: Ontkalkingsmiddel wordt niet standaard meegeleverd. Deze zijn te bestellen op cendo.nl

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:

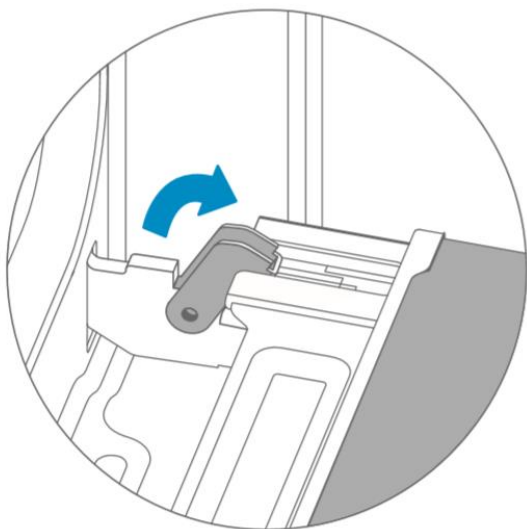
1. Kleine kleurverschillen aan de voorkant van het apparaat worden veroorzaakt door de verschillende materialen, zoals glas, plastic en metaal;
2. Schaduwen op de deurpanelen die eruitzien als strepen worden veroorzaakt door reflecties van de binnenverlichting;
3. De emaille kan bij het bakken op hoge 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 inbakt;
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.

De ovendeur

Met goede zorg en reiniging behoudt uw apparaat zijn uiterlijk en blijft het nog lang functioneel. Hierin staat hoe u de deur van het apparaat kunt demonteren en reinigen. Voor reinigingsdoeleinden en om de deurpanelen te verwijderen, kunt u de deur van het apparaat demonteren. De deurscharnieren van het apparaat hebben elk een vergrendelingshendel. Wanneer de vergrendelingshendels gesloten zijn (figuur B), is de deur van het apparaat vastgezet. Het kan niet worden losgemaakt. Wanneer de vergrendelingshendels open (figuur A) staan kunt u de deur van de oven loshalen.



Figuur A: open deur hendel



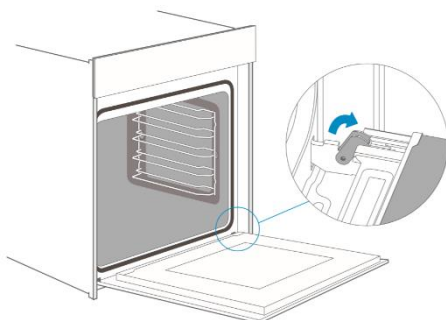
Figuur B: gesloten deur hendel

WAARSCHUWING:

1. Als de scharnieren niet vergrendeld zijn, kunnen ze met grote kracht dichtklikken. Zorg ervoor dat de vergrendelingshendels altijd volledig gesloten zijn of, wanneer u de deur van het apparaat verwijdert, volledig open staat;
2. De scharnieren op de deur van het apparaat bewegen bij het openen en sluiten van de deur en u kunt vast komen te zitten. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.

De deur demonteren

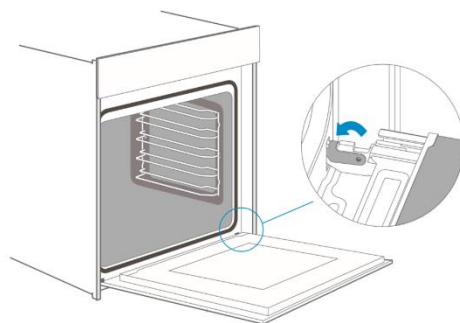
1. Open de deur volledig;
2. Klap de twee vergrendelingshendels links en rechts open (figuur A);
3. Sluit de deur zover dit mogelijk is. Let op: forceer dit niet;
4. Pak met beide handen de deur aan de linker- en rechterkant vast en trek deze omhoog;



De deur monteren

Bevestig de deur opnieuw in de tegenovergestelde volgorde van demontage.

1. Let er bij het bevestigen van de deur op dat beide scharnieren op de juiste positie worden geplaatst. U moet ze gemakkelijk en zonder weerstand kunnen plaatsen. Als u enige weerstand voelt, controleer dan of de scharnieren recht in de gaten zijn geplaatst;
2. Open de deur helemaal. Terwijl u de deur opent, kunt u nogmaals controleren of de scharnieren in de juiste positie staan. Bij verkeerde montage, kunt u de deur van het apparaat niet volledig openen. Klappen beide vergrendelingshendels weer dicht;
3. Sluit de deur van de binnenruimte. We raden aan om nog een keer te controleren of de deur op de juiste positie staat en of de ventilatieopeningen niet half afgedicht zijn.

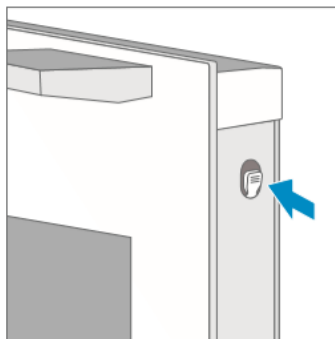


De deurafdekking verwijderen

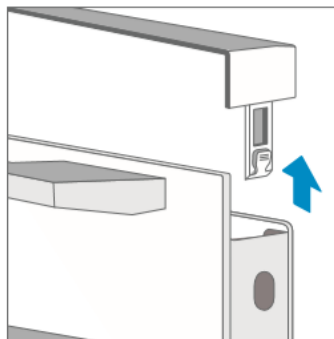
De plastic clip in de deurafdekking kan verkleuren. Voor een grondige reiniging kunt u de cover aan de bovenzijde van de deur verwijderen.

Verwijder eerst de toesteldeur zoals hierboven beschreven. Vervolgens:

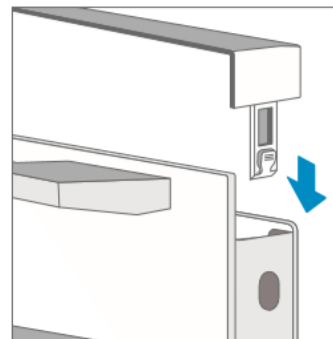
1. Druk op de rechter- en linkerkant van de deur (figuur 1);
2. Verwijder de cover (figuur 2);
3. Na het verwijderen van de deurafdekking kunnen de rest van de deur van het apparaat gemakkelijk worden verwijderd zodat u verder kunt gaan met reinigen. Wanneer het reinigen van de deur van het apparaat is voltooid, plaatst u de cover terug en drukt u erop totdat het hoorbaar vastklikt (figuur 3);
4. Apparaat deur monteren en sluiten.



Figuur 1: Plastic clip



Figuur 2: verwijderen van de cover



Figuur 3: Monteren van de cover

WAARSCHUWING:

Terwijl de toesteldeur is geïnstalleerd, kan de deur cover aan de bovenzijde ook worden verwijderd.

1. Door de deurafdekking te verwijderen komt het binnen glas vrij te liggen. Het glas kan makkelijk schuiven en kan schade of letsel veroorzaken.
2. Door het verwijderen van de deurcover en het binnenste glas betekent het dat het gewicht van de deur afneemt. Daardoor sluit de deur makkelijker en kunt u vast komen te zitten tussen de scharnieren. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.

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)	Voor-verwarmen
Biscuit	Bakvorm Ø26cm		170	1	30-35	Ja
Kleine taart	Bakplaat		150	2	30-40	Ja
Appeltaart	Bakvorm Ø20cm		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.

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 inleverpunt.



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



CENDO



Safety regulations

Intended use

Thank you for purchasing the CENDO Combi steam oven. Please read these instructions carefully before unpacking the product. Only then will you be able to use your appliance safely and correctly. We recommend keeping the instructions for future use or for future owners. The appliance is intended for use in a kitchen only. Check the appliance for damage after unpacking. Do not connect the appliance if it is damaged. Damage caused by improper connection is not covered by the warranty. Use this appliance indoors only. The appliance should only be used for preparing food and drinks. The appliance must be supervised during use. This appliance may be used by children over 8 years old; by persons with reduced physical or mental capabilities and by persons lacking experience or knowledge if they are supervised by a person responsible for their safety and instructed on how to use the appliance safely and have understood the associated hazards. Children must not play with, on or around the appliance. Children must not clean the appliance or perform general maintenance unless they are at least 8 years old and supervised. Keep children under 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable. Always slide accessories into the rails correctly.

Risk of electric shock

1. Improper repairs are dangerous. Repairs should only be carried out by one of our trained technicians, as well as the replacement of damaged power cables. If the appliance is faulty, unplug it or switch off the circuit breaker in the meter cupboard. Contact customer service;
2. The cable insulation of electrical appliances may melt when you touch hot parts of the appliance. Never bring cables of electrical appliances in contact with hot parts of the appliance;
3. Do not use high-pressure cleaners or steam cleaners that can cause electric shock;
4. A defective device may cause an electric shock. Never switch on a defective appliance. Pull the plug out of the socket or switch off the circuit breaker in the meter cupboard. Contact customer service.

Danger of burns

1. The appliance becomes very hot. Never touch the inside of the appliance or the heating elements;
2. Open the appliance door carefully;
3. Always allow the appliance to cool down;
4. Keep children at a safe distance;
5. Accessories and cookware get very hot. Always use oven mitts to remove accessories or cookware from the oven;
6. Alcohol vapours can catch fire in the oven. Never prepare food containing large quantities of beverages with a high alcohol content. Use only small quantities of beverages with a low alcohol content.

7. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven because of the possibility of burning;
8. To prevent burns, the contents of baby food bottles and jars should be stirred or shaken before consumption; the temperature should be monitored.

Burn hazard

1. The inside of the oven becomes hot during use. Never touch the hot parts and keep children at a safe distance;
2. When you open the appliance door, hot steam may escape. At high temperature, steam is not visible. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the door carefully. Keep children away.

Injury hazard

1. Scratches in the door of the appliance can cause cracks. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning agents;
2. The hinges on the door of the appliance move when opening and closing the door, which can get you stuck. Keep your hands away from the hinges.

Fire hazard

1. Never store flammable objects in the oven;
2. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug the power cord or turn off the circuit breaker in the meter cupboard;
3. Baking paper paper can come into contact with the heating element and catch fire. Do not place baking paper paper loose over accessories during preheating. Always measure baking paper with a bowl or baking pan. Baking paper should not protrude over the accessories. Cover the desired surface with baking paper only.

Danger from magnetism

WARNING: Permanent magnets are used in the control panel and/or controls. They may affect electronic implants, such as pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants should stay at least 10 cm away from the control panel.

Causes of damage

The following items may cause damage to the oven. Avoid the following situations to prevent damage:

1. Accessories, foil, baking paper or crockery on the bottom of the oven: do not place accessories on the bottom of the oven. Do not cover the bottom with foil or baking paper. Do not place cookware on the bottom when a temperature of more than 50 °C is set. Heat will build up; the enamel will be damaged;
2. Aluminium foil in contact with the door glass in the oven can cause permanent discolouration of the door glass;
3. Silicone pans: do not use silicone pans, mats and covers or accessories containing silicone. The oven sensor may be damaged;
4. Water in a hot indoor space: do not pour water into the space when it is hot. This causes steam. The temperature change can damage the enamel. Moisture on the bottom, over a long period of time, can lead to corrosion;
5. Let the appliance dry after use: do not store moist food in the closed space for a long period of time. Do not store food on the bottom;
6. Cooling with the appliance door open: after use in high temperatures, allow the appliance to cool down only with the door closed. Make sure nothing gets between the appliance door. Even if the door is only left open, nearby furniture may be damaged over time. Only let the appliance dry with the door open if a lot of moisture was produced while the oven was in operation;
7. Fruit juice: when baking juicy flans, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray will leave stains that cannot be removed. If possible, use a deeper baking dish;
8. Dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will not close properly during operation. The fronts of adjacent units may be damaged. Always keep the seal clean;
9. Do not sit or hang anything on the appliance door. Do not place cookware and accessories on the appliance door and do not hang cookware or accessories on the appliance door;
10. Inserting accessories: depending on the model of the appliance, accessories may scratch the door when closing the appliance. Always insert accessories into the rails as far as possible;
11. Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and may break;
12. Condensation: if you use the residual heat of the turned-off oven to keep food warm, high moisture levels may form inside the oven. This can lead to condensation and can cause corrosion of your high-quality appliance and damage your kitchen. Prevent condensation by opening the door or use the oven mode "Defrost".

Installation

To use this device safely, make sure it is installed to a professional standard in compliance with the installation instruction. Damage due to improper installation is not covered by the warranty. Wear protective gloves during installation to avoid being cut by sharp edges. Check the unit for any damage before installation and do not connect the unit if it is damaged. Remove all packaging materials and foil from the appliance before switching it on. It is necessary to have the plug accessible or include a switch in the fixed wiring to disconnect the appliance from power after installation if necessary.

WARNING: The appliance should not be installed behind a (kitchen) door to prevent overheating.

Screwing in the device

Do not overtighten the screws to prevent damage to the oven or the appliance housing. Use only a screwdriver.

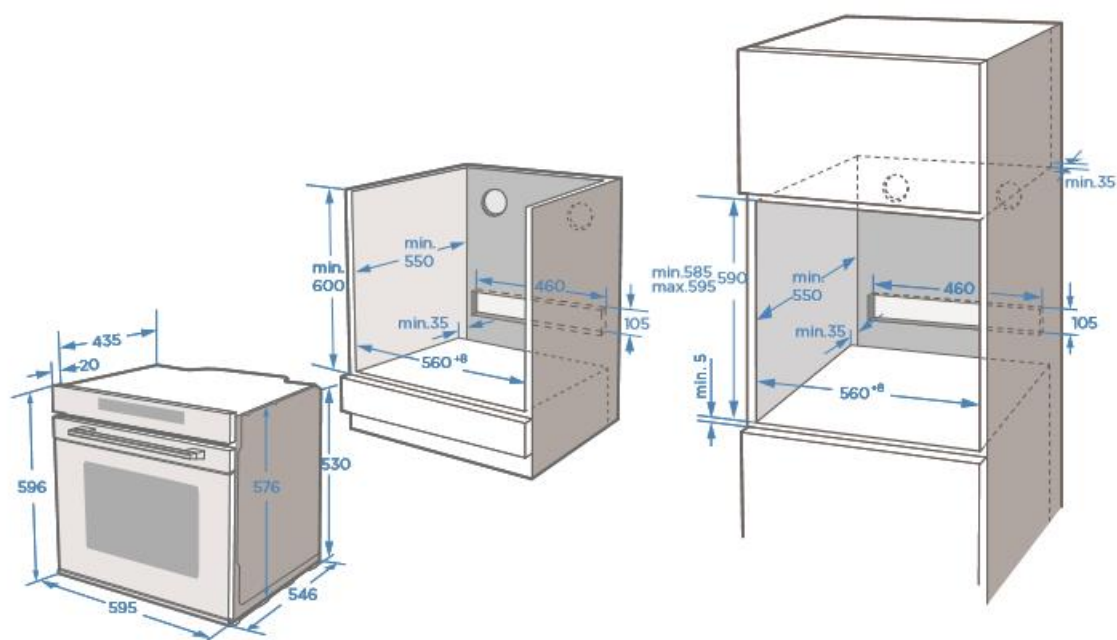
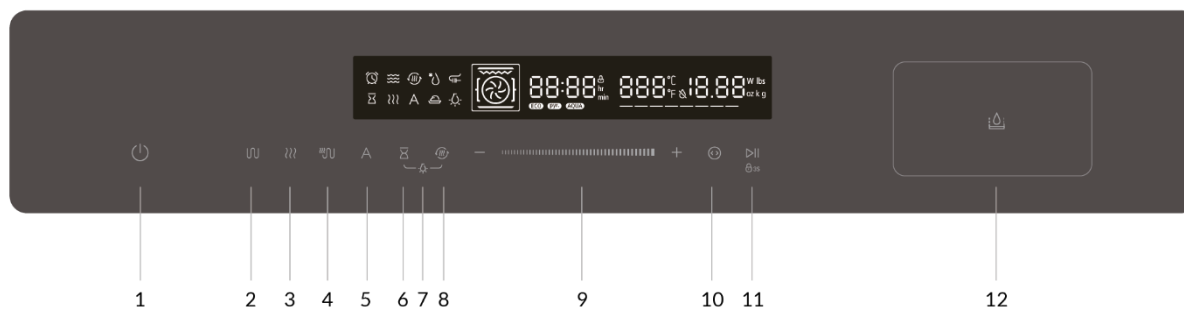


Figure 3: dimensions in millimetres

Using the device



1.	ON/OFF	Turn the oven on and off.
2.	Oven functions	Use the oven functions.
3.	Steam functions	Use the steam functions.
4.	Combination functions	Use the steam and oven combination functions.
5.	Automatic recipes	Press the button to use automatic recipes.
6.	Setting the end time/Cooking timer	Press the button to turn on a cooking timer.
7.	Lighting	Press button "6" and "8" at the same time to switch the lighting ON/OFF.
8.	Fast preheating	Press to preheat oven functions quickly.
9.	Slider	Slide left and right to adjust the cooking temperature and time.
10.	Temperature/time/steam adjustment	Set the cooking temperature/time/steam.
11.	Start break/Children's lock	Start and pause the cooking process. Press for 3 seconds to activate/deactivate the child lock.
12.	Water tank	Water tank for steam functions, it comes out when the button is operated.

Using the appliance for the first time

Before using the appliance, clean the oven compartment and accessories.

1. Remove all stickers, surface protection films and transport protection parts;
2. Remove all accessories and the side racks from the oven;
3. Clean the accessories and side racks thoroughly with all-purpose cleaner and a dishcloth or soft brush;
4. Ensure that no (packaging) materials are left in the oven, such as cardboard pieces that could cause a fire hazard;
5. Wipe the smooth surface inside the oven and the door with a soft, wet cloth;
6. Heat with the oven door closed when the oven is empty to remove the smell of the new appliance;
7. Keep the kitchen well ventilated while the appliance is heating up for the first time. Keep children and pets out of the kitchen during this time. Close doors to adjacent rooms.

Disinfection before first use

Set the oven to 250 °C as shown below and leave it on for 1 hour the first time to disinfect.

Oven setting



Temperature

250 °C

Time

1 hour

After the device has cooled down

1. Clean the smooth surfaces and the door with lukewarm water, all-purpose cleaner and a dishcloth;
2. Dry all surfaces;
3. Install the side racks.

Setting time

Before the oven can be used, the time must be set.

1. After the oven is electrically connected, "00" will flash on the display, you can use the slider (9) to set the hours;
2. Press button (10) to confirm the hours. Now set the minutes;
3. Press button (10) on again to complete the setting.






NOTE:








1. The clock has a 24-hour display;
2. If you want to set the time again, press and hold button (10) for 3 seconds and repeat the steps: "Set time".

The oven functions






Your appliance has several oven functions that make your appliance more user-friendly.

To enable you to use the right oven function for your dish, these
Explained below.

Oven function	Temperature in °C	Use
 Conventional (upper and lower heat)	30~250	For traditional baking and frying on one level. Especially suitable for cakes with a moist top layer.
 3D hot air	50~250	For baking and roasting on one or more levels. Heat comes from the ring heater in front of the fan.
 Conventional (top and bottom heat) + fan	50~250	For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes heat from the heating elements evenly in the oven.
 Grill	150~250	For grilling small quantities of food and browning food. Place food in the middle section under the grill heating element.
 Top heat + grill + fan	50~250	For grilling food and browning food. The fan distributes heat evenly in the oven.

	Top heat + grill	150~250	For grilling food and browning food.
	Pizza mode (under heat + 3D hot air)	50~250	For pizza and dishes that need a lot of heat from below. The bottom heater and ring heater work perfectly together.
	Lower heat	30~220	For crisping pizzas, cakes and pastries. Heating comes from the lower heating.
	Defrost	-	For defrosting frozen food.
	Let the dough rise	30~45	For preparing dough, for example.
	ECO hot air	140~240	Energy-saving mode.
	Drying function	-	Drying function to dry the oven. This ensures that no bacteria can develop in the oven.

The Combination features

	Conventional (upper and lower heat) + Steam	160~230	For traditional baking and frying on one level. Especially suitable for cakes with a moist top layer.
	3D hot air + steam	160~250	For baking and roasting on one or more levels. Heat comes from the ring heater in front of the fan.
	Conventional (top and bottom heat) + fan + Steam	50~250	For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes heat from the heating elements evenly in the oven.
	Lower heat + Steam	160~200	For crisping pizzas, cakes and pastries. Heating comes from the lower heating.
	Grill + Steam	160~235	For grilling small quantities of food and browning food. Place food in the middle section under the grill heating element.

NOTE:

1. Before using the combination functions, add clean water to the tank;
2. Press button (3) to change the amount of steam. This can be done by using the "+" and "-" buttons or the slider;
3. The amount of steam can be set in 3 positions. The display shows L1, L2 or L3;
4. When the combination function is applied, the steam icon (3) is also displayed next to the oven icon used.

Caution


















1. Opening the appliance door during an oven function does not pause operation. Be alert to the risk of burns;
2. Do not cover the ventilation openings: the device may overheat;
3. To allow the appliance to cool down faster after operation, the cooling fan continues to operate for a while.










Cooling fan

The cooling fan switches on and off as needed. Hot air escapes above the door.

Automatic recipe preparation

Your oven has a wide range of automatic programmes, making it easy to achieve excellent results. Simply select the right programme for the type of food you are preparing and follow the instructions on the display.

Display	Recipes	Function and temperature	Cooking time in minutes	Preheating
01	Roasted pumpkin with goat cheese and arugula	 230°C	10	Yes
02	Aubergine gratin	 180°C	30	Yes
03	Ratatouille	 160°C	40	Yes
04	Crab in a salt crust	 200°C	23	Yes
05	Escabeche	 160°C	30	Yes
06	Sole fillet with fresh herbs	 220°C	10	Yes
07	Oven-roasted chicken with vegetables and potatoes	 200°C	55	Yes
08	Crispy pork belly	 180°C- 230°C	67	Yes
09	Steak	 230°C	25	Yes
10	minced meat with mashed potatoes	 100°C +  200°C	30	Yes
11	Pasta gratin	 200°C	45	Yes
12	Harissa chicken with olives and chickpeas	 160°C	40	Yes
13	Banana bread	 160°C	60	Yes
14	Chocolate fondant	 180°C	10	Yes
15	Apple strudel with vanilla sauce	 180°C	30	Yes
16	Antipasti vegetables	 100°C	20	No

17	Australian pumpkin soup	 100°C	40	No
18	Stuffed courgettes	 100°C	30	No
19	Lentil salad	 100°C	30	No
20	Viscurry with peaches	 100°C	25	No
21	Sea bass with vegetables	 100°C	30	No
22	Mussels in sauce	 100°C	40	No
23	Chicken Breast With Sun-dried Tomatoes	 100°C	40	No
24	Crema catalana	 100°C	30	No
25	Sticky toffee pudding	 100°C	45	No
26	Descale	-	-	-

NOTE:

1. To defrost large portions of food, it is possible to remove the side racks and place the pan on the bottom of the oven;
2. For warming crockery, we recommend removing the side racks and using the "Top heat + grill + fan" heating method with a temperature setting of 50°C;
3. For optimal even heat distribution in the oven during "3D hot air", the fan will operate at certain times during the heating process; thus, the oven guarantees the best possible performance;
4. The "Defrost" and "ECO" functions cannot be used with "Quick preheat".

Caution

1. Opening the appliance door during an oven function does not pause operation. Be alert to the risk of burns;
2. Do not cover the ventilation openings: the device may overheat;
3. To allow the appliance to cool down faster after operation, the cooling fan continues to operate for a while.

Cooling fan

The cooling fan switches on and off as needed. Hot air escapes above the door.

Using the oven

Cooking with the oven

1. After the oven is electrically connected, Press the oven function button (2) to select the desired programme, repeat pressing the button to scroll through the different programmes;
2. Then use the slider or the "+" and "-" button to set the desired temperature;
3. Press the START/PAUSE (11) button. The oven starts working;
4. During the cooking process, you can touch the ON/OFF button (1) to cancel the process or the START/PAUSE (11) button to pause it.

NOTE: After setting the temperature, you can use the adjustment knob (10) to set the duration of cooking. You can set this by using the slider or the "+" and "-" buttons.

Pause or restart oven function


If you want to pause the function being used during the cooking process, open the oven door or press the START/PAUSE (11) button.

To resume the cooking programme when cooking has been interrupted, close the oven door and press the START/PAUSE (11) button.

Fast preheating

You can use fast preheating to reduce the preheating time. Then select an oven function, touch the fast preheat symbol (8), the sign of fast preheat in the display lights up. If the selected function cannot preheat quickly, you will hear a beep. Fast preheating is not possible for automatic recipes, defrosting and dough preparation.

Core temperature gauge (optional)

1. Connect the core thermometer to the oven: Press the plug of the core thermometer into the contact on the inside at the top of the oven. The display will show the word "Probe".
2. Place the dish in the oven and insert the "core temperature gauge" with the long side into the meat. Close the oven;
3. Select the desired oven function (), and choose the desired temperature using the +/- button;
4. Once the core temperature of the food reaches the set temperature, the buzzer sounds 3 times and the oven returns to standby mode.

Child lock

Your appliance has a child safety lock, which prevents children from (accidentally) switching on the appliance and changing settings. Press and hold the button (11) for 3 seconds to activate and deactivate the child lock.

Energy-saving mode

In standby mode, after 10 minutes without use, the oven automatically goes into energy-saving mode. Press any button to reactivate the oven.

Drying function

1. After the oven is electrically connected, Press the oven function button (2) and press button (2) 8 times to select the drying function;
2. Then use the slider or the "+" and "-" button to set the desired drying time.
3. Press the START/PAUSE (11) button. The oven starts working;

WARNING: The symbol of "3D hot air" and "drying function" are the same. With a drying function, you can never set the temperature and the oven will immediately ask you to set the time.

Using the steam function

1. When the oven is in standby mode, press the steam function (3) button, the display will flash "100 °C";
2. The desired temperature can be adjusted by using the "+" and "-" buttons or the slider;
5. Then press the time setting (6) button to set the desired steaming time. The steaming time can be adjusted by using the "+" and "-" buttons or the slider;
6. Press START/PAUSE (11) key to start the steaming process.

NOTE: The temperature can be set between 35°C-100°C To achieve the best results, place the steamer tray in the centre of the oven.

Cooking programme with end settings

1. After the clock is set, press button (6) to set the end time of;
2. "00" starts flashing on the display, you can use the "+" and "-" button or the slider to set the desired hours;
3. Press button (10) to confirm the hours. Now set the minutes;
4. Press button (10) on again to complete the time setting;
5. Press the oven function button (2) to select the desired programme, repeat pressing the button to scroll through the different programmes;
6. Then use the slider or the "+" and "-" button to set the desired temperature;
7. Press the START/PAUSE (11) button. The oven starts working.

Even when the appliance is operating, you can change the temperature and oven mode settings.

1. To change the cooking time in the cooking process, touch button(10) and change the settings using the slider or the "+" and "-" buttons;
2. Touch the ON/OFF(1)button if you want to cancel the cooking process.

NOTE:

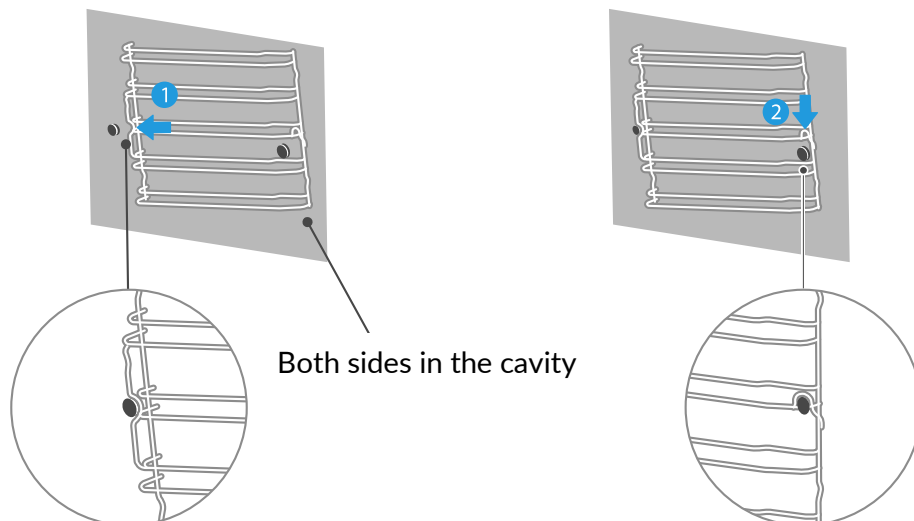
Changing oven settings can have a negative impact on cooking results. We recommend not doing this unless you are experienced with cooking.

WARNING:

After the appliance is switched off, it is very hot. Never touch the inner surface of the appliance and the heating elements. Use oven mitts to remove accessories or dishes from the oven and always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance to avoid burns.

Placing the side racks

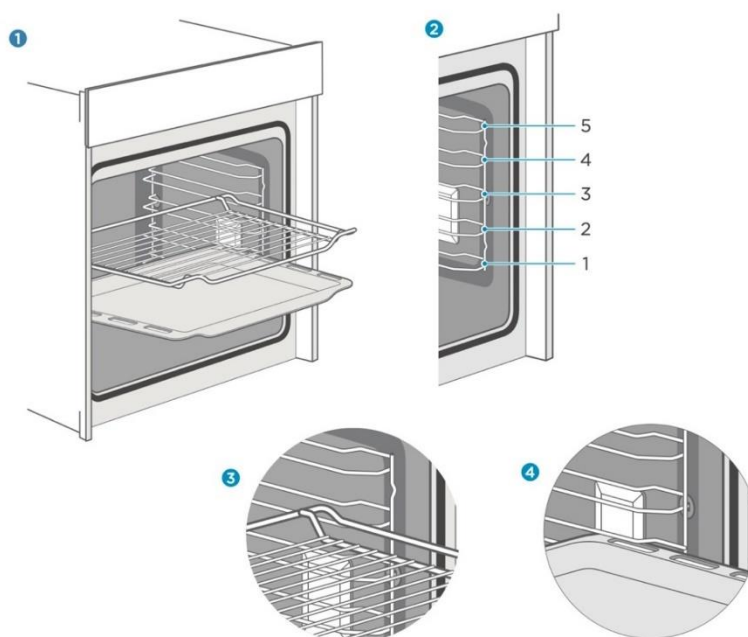
To use the oven dishes provided, the side racks must be inserted. The steps to do this are described in the picture below. When dismantling the side racks, the same steps should be followed in reverse order.



Fitting accessories

The oven has five plug-in levels 's. The insertion levels are counted from bottom to top. The accessories can be pulled out halfway without tilting.

1. Make sure you always insert accessories correctly;
2. Always insert accessories completely so that they do not touch the door of the appliance.



Locking function

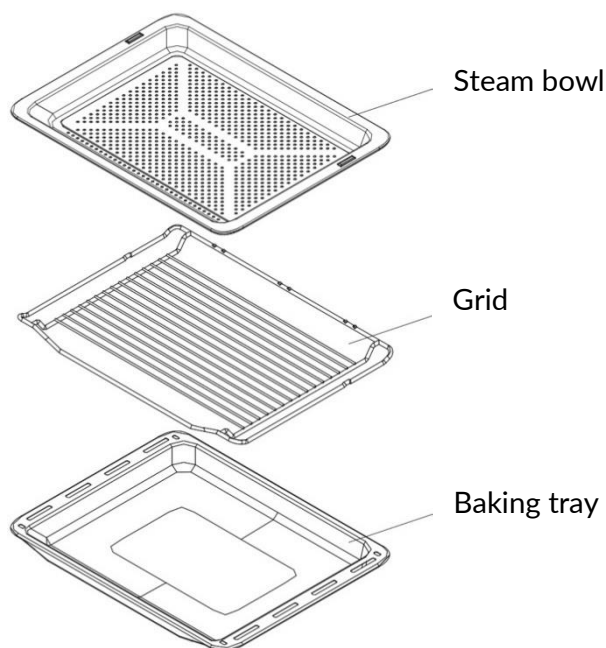
The accessories can be pulled out halfway until they snap into place. The locking function prevents the accessories from tilting when they are pulled out. The accessories must be placed correctly in the guides for the tilt lock to work. When inserting the grid, make sure the grid is placed in the correct direction, as shown in the figure **1 3** .

When placing the grid or baking tray, make sure it is placed in the correct orientation, as shown in the figure **1 4** .

Supplied accessories

Your device comes with a range of accessories. Here you will find an overview of the included accessories and information on how to use them correctly.

Your device is equipped with the following accessories:



Only use original accessories. These are specially designed for your device. You can buy accessories from cendo.store.

NOTE:

The accessories may deform when they get hot. This does not affect their function and is normal.

Health

Acrylamide is a substance that can be formed when starchy products (potato, chips and bread) are heated above 120°C.

Tips

1. Use short cooking times;
2. Fry products not brown but golden;
3. Follow the instructions on the packaging of products;
4. Prepare small portions of starchy foods;
5. If possible, use "Hot air" mode;
6. For frying home-cut fries, you can blanch (briefly boil) the potato pieces. This reduces the amount of sugars on the outside, resulting in less browning and therefore less acrylamide during cooking.

Device maintenance

Descaling the oven

1. Remove the water tank, add an appropriate amount of descaling agent and clean water to the water tank, stir well and replace it in the water tank holder;
2. Press button(5) repeatedly until the display displays "dE5";
3. Press STAR/PAUSE(11) to start;
4. When 8 minutes have passed, remove the water bowl and add new fresh water. Replace the water bowl;
5. Press key(11) to complete the remaining descaling process.

NOTE: Descaler is not supplied as standard. These can be ordered at cendo.store

Cleaner

With proper care and cleaning, your appliance will maintain its appearance and remain optimal for a long time

function. Note the information in the table to ensure that the different Surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent.

WARNING:

Do not use:

1. Rough or abrasive cleaners;
2. Cleaning agents with high alcohol content;
3. Hard scouring pads or cleaning sponges;
4. Pressure washers or steam cleaners;
5. Special cleaning agents for cleaning the appliance while hot;
6. Wash new dishcloths thoroughly before use.

Cleaning tips

Outer device	Cleaning tip
Stainless steel front	Hot water with all-purpose cleaner Clean with a dishcloth and then dry with a soft cloth. Remove scale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can occur under such spots. Special cleaning agents for stainless steel suitable

	for hot surfaces are available from our customer service or from specialised retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.
Sprayed surfaces	Hot water with all-purpose cleaner Clean with a dishcloth and then dry with a soft cloth.
Control panel and doors	Hot water with all-purpose cleaner Clean with a dishcloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Door handle	Hot water with all-purpose cleaner Clean with a dishcloth and then dry with a soft cloth. If the descaling agent comes into contact with the door handle, wipe it off immediately.
Glass cover for interior lighting	Hot water with all-purpose cleaner Clean with a dishcloth and then dry with a soft cloth. Use an oven cleaner if the interior is very dirty.
Door seal (do not remove)	Hot water with all-purpose cleaner Clean with a dishcloth. Do not sand.
Accessories	Hot water with all-purpose cleaner Soak and clean with a dishcloth or dish brush. Use a stainless steel scouring pad if there are heavy dirt deposits.
Rails	Hot water with all-purpose cleaner Hot soapy water: soak and clean with a dishcloth or brush.

NOTE:

1. Minor colour differences on the front of the device are caused by the different materials, such as glass, plastic and metal;
2. Shadows on the door panels that look like stripes are caused by reflections from the interior lighting;
3. The enamel may cause colour differences when fired at high temperatures. This is normal and does not affect performance. The edges of thin trays cannot be fully enamelled. As a result, these edges may be rough. This does not affect corrosion protection;
4. Always keep the appliance clean and remove dirt immediately to prevent stubborn deposits from accumulating.

Tips

1. Clean the interior after each use. This ensures that dirt does not settle in;
2. Always remove scale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately;
3. Remove food with sugar content on the bottom immediately, if possible, when the product is still hot.
4. Use suitable cookware for frying.

The oven door

With proper care and cleaning, your appliance will maintain its appearance and remain functional for a long time. This tells you how to disassemble and clean the appliance door. For cleaning purposes and to remove the door panels, dismantle the appliance door. The appliance door hinges each have a locking lever. When the locking levers are closed (figure B), the appliance door is secured. It cannot be released. When the locking levers are open (figure A), you can detach the oven door.

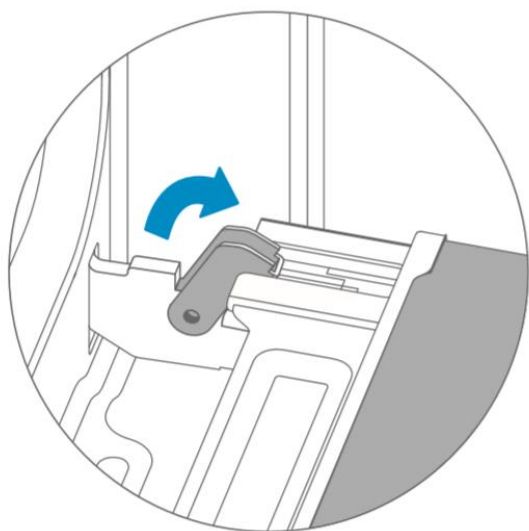


Figure A: open door lever



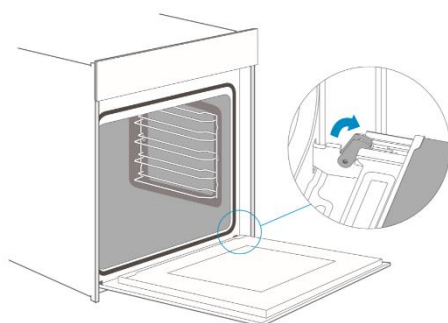
Figure B: closed door lever

WARNING:

1. If the hinges are not locked, they may snap shut with great force. Make sure the locking levers are always fully closed or, when you remove the door from the appliance, are fully open;
2. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door and you may get stuck. Keep your hands away from the hinges.

Dismantling the door

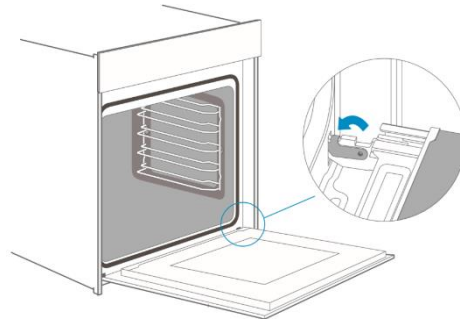
1. Open the door fully;
2. Flip open the two locking levers on the left and right (figure A);
3. Close the door as far as possible. Note: do not force this;
4. With both hands, grasp the door on the left and right sides and pull it up;



Assembling the door

Reattach the door in the opposite order of disassembly.

1. When fixing the door, make sure that both hinges are positioned correctly. You should be able to insert them easily and without resistance. If you feel any resistance, check that the hinges are inserted straight into the holes;
2. Open the door all the way. While opening the door, check again that the hinges are in the correct position. If fitted incorrectly, you cannot open the appliance door fully. Fold both locking levers closed again;
3. Close the interior door. We recommend checking again that the door is in the correct position and that the vents are not half sealed.



Removing the door cover

The plastic clip in the door cover may discolour. For thorough cleaning, remove the cover at the top of the door.

First, remove the appliance door as described above. Next:

1. Press the right and left sides of the door (figure 1);
2. Remove the cover (figure 2);
3. After removing the door cover, the rest of the appliance door can be easily removed so you can continue cleaning. When the cleaning of the appliance door is complete, replace the cover and press it down until it audibly clicks into place (figure 3);
4. Fit and close appliance door.

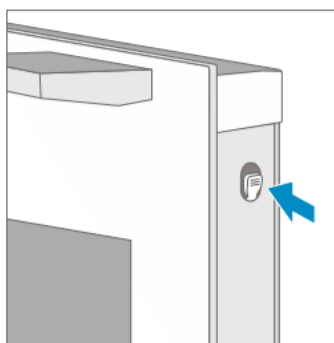


Figure 1: Plastic clip

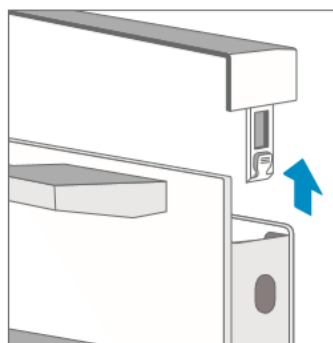


Figure 2: removing the cover

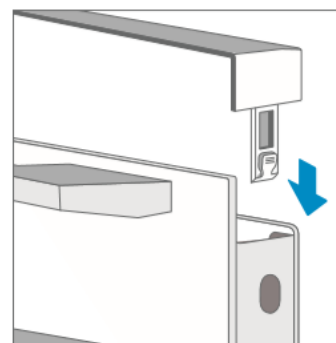


Figure 3: Mounting the cover

WARNING:

While the appliance door is installed, the door cover at the top can also be removed.

1. Removing the door cover frees up the inner glass. The glass can slide easily and cause damage or injury.
2. By removing the door cover and inner glass, it means that the weight of the door decreases. As a result, the door closes more easily and you may get stuck between the hinges. Keep your hands away from the hinges.

Troubleshooting

You can often easily fix technical malfunctions on the appliance yourself. If a dish is not prepared entirely to your liking, you will find many tips and instructions for (subsequent) preparation at the end of this manual.

Error message	Possible cause	Solution
The device does not work	Faulty fuse	Check the circuit breakers and other circuit breakers in the meter box.
	Power outage	Check if the kitchen lights or other kitchen appliances are working.
Buttons fell out of support in control panel	Buttons accidentally disabled	Buttons can be removed. Simply insert the buttons back into their support in the control panel and push them inwards so that they engage and can be rotated as usual.
Buttons can no longer be easily turned	There is dirt under the buttons	Buttons can be removed. To remove buttons, simply remove them from the support. You can also press on the outer edge of the buttons so that they tilt and can be easily picked up. Clean the buttons gently with a cloth and soapy water. Dry with a soft cloth. Do not use sharp or abrasive materials. Do not soak or clean in the dishwasher. Do not remove the buttons too often so that the support remains stable
Fan does not always work in "oven preheating" mode		This is normal operation due to the best possible heat distribution and performance of the oven.
After a cooking process, a sound is audible and a flow of air can be observed near the control panel		The cooling fan still operates to prevent high moisture conditions in the oven and cool the oven for your convenience. The cooling fan switches off automatically.
The food is not sufficiently cooked in the time indicated by the recipe		A different temperature is used than according to the recipe. Check the temperatures again. The ingredient quantities differ from the recipe. Check the recipe again.

WARNING: RISK OF ELECTRIC SHOCK:

Improper repairs are dangerous. Repairs should only be carried out by one of our trained technicians, as well as the replacement of damaged power cables. If the appliance is faulty, unplug it or switch off the circuit breaker in the meter cupboard. Contact customer service;







Maximum operating time

The maximum usage time of this device is 9 hours, to avoid forgetting to switch off the product.

Replacing the lamp inside the oven

Contact customer service if the lamp fails.

Food tested according to standard: EN 60350-1

Recipes	Accessories	Function	Degrees °C	Level	Time(min)	Front heating
Biscuit	Baking mould Φ26cm		170	1	30-35	Yes
Small cake	Baking tray		150	2	30-40	Yes
Apple pie	Baking mould Φ20cm		160	1	70-80	No
Bread	Baking tray		210	2	30-35	Yes
Toast	Rack		Max	5	6-8	Yes 5 min
Chicken	Rack and baking tray		180	Rack 2 Baking tray 1	75-80	Yes

- If roasting chicken, place chicken on rack(2). Place chicken on its back, after 30 minutes turn chicken over;
- Use a dark, matte shape and place it on the rack;
- Remove the baking tray and rack the moment the food is ready, even if it is not at the end of the given baking time;
- Select the lower temperature and check after the shortest time indicated in the table;
- If you use the griddle to catch liquids dripping from the food on the grill during grilling mode, the griddle should be set to level 1 and filled with some water;
- The burgers should be flipped after 2/3 of the time.

Energy-saving advice

1. Remove unnecessary accessories during the cooking and baking process;
2. Do not open the door during the cooking and baking process;
3. If you open the door during cooking and baking, switch the mode to "Lamp (10)" (without changing the temperature setting);
4. Lower the temperature setting if baking without a fan at 10 minutes before the end to 50°C. You can use the residual heat to complete the process;
5. You can bake at different levels with the hot air function.
6. If it is not possible to cook or bake several dishes at the same time, you can heat the dishes one after the other. This way, the oven does not have to preheat twice;
7. Do not preheat the empty oven if not necessary. If necessary, put the food in the oven immediately after reaching the specified temperature.
8. Do not cover the bottom with reflective foil, such as aluminium foil;

9. If possible, use the timer;
10. Use dark matt and light-weight baking moulds and trays;
11. Use as few heavy accessories with shiny surfaces as possible, such as stainless steel or aluminium.
12. Do not use the microwave function without products in the oven.

Environment

The packaging is made to protect your new device from damage during transport. The materials used have been carefully selected and should be recycled. Recycling reduces the use of raw materials and waste. Electrical and electronic devices often contain valuable materials. Do not throw it away with your household waste but dispose of it at a recycling collection point.



Customer service

Our customer service is at your service if your appliance needs repair. We always find a suitable solution. Please contact CENDO. When contacting us, please have the model and serial number to hand so that we can provide you with the right advice. The type plate with these numbers is located on the left inside when opening the door.

CENDO

CENDO

