OVM526RVS
OVM526MAT

Bedienungsanleitung
Ofen

Pelgrim

DE Bedienungsanleitung DE 3 - DE 27

Benutzte Piktogramme

Wissenswertes

Tipp

INHALT

Ihr Ofen

Einführung 4
Bedienleiste 5
Beschreibung 6
Führungsschienen/Teleskopführungsschienen 6
Zubehör 7

Verwendung

Erste Verwendung 8
Ofeneinstellungen 9
Ofenmodi 11
Timer 15
Zusätzliche Modi wählen 17

Reinigung

Den Ofen reinigen 20
Einschubschienen entfernen und reinigen 20
Ofentür ausbauen 21
Das Glas der Ofentür ausbauen 22
Aqua-Clean-Modus 23
Ofenbeleuchtung austauschen 23

Probleme lösen

Allgemeines 25

Ihr Ofen und die Umwelt

Entsorgung des Geräts und der Verpackung 27

Prüfung der Speisen

Die Speisen wurden gemäß dem Standard EN 60350-1 geprüft 28

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Pelgrim-Ofens. Bei der Entwicklung dieses Produkts stand der Gedanke der optimalen Benutzerfreundlichkeit im Mittelpunkt. Daher bietet der Ofen Ihnen eine umfangreiche Auswahl an Einstellungen, wodurch Sie jederzeit die passende Zubereitungsweise wählen können.

In dieser Anleitung erfahren Sie, wie Sie diesen Ofen am besten verwenden können.
Neben Informationen zur Bedienung finden Sie hier auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung des Geräts für Sie nützlich sind.

Lesen Sie zuerst die gesonderten Sicherheitsanweisungen aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Geräts, und bewahren Sie sie zur künftigen Verwendung sicher auf.

Die Installationsanleitung wird separat geliefert.

Registrieren Sie Ihr Gerät, damit Sie die Garantie/Gewährleistung in Anspruch nehmen können

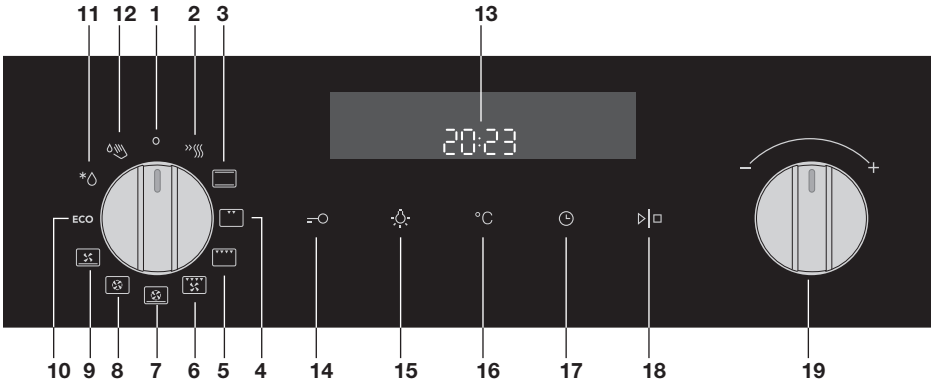
5 JAAR PELGRIM GARANTIE

8 JAAR PELGRIM GARANTIE

Wir sind von der Qualität unserer Produkte überzeugt. Aus diesem Grund gewähren wir eine Garantie von nicht weniger als acht Jahren*. Um diese Garantie in Anspruch nehmen zu können, müssen Sie lediglich Ihr Gerät auf der Internetseite pelgrim.nl (bei einem Kauf in den Niederlanden) oder pelgrim.be (bei einem Kauf in Belgien) registrieren.

*Die vollständigen Garantiebedingungen finden Sie auf der Internetseite www.pelgrim.nl oder www.pelgrim.be.

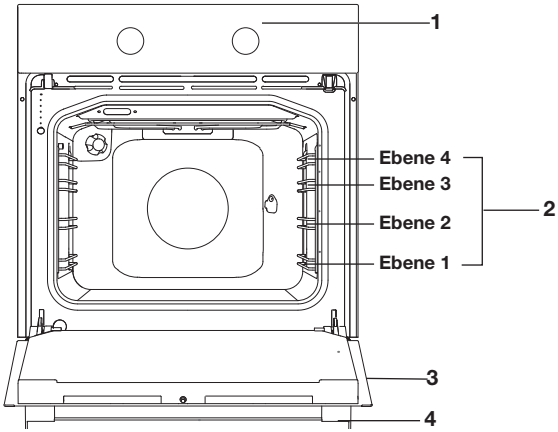
Bedienleiste



1. Aus
2. Schnelles Vorheizen
3. Oberhitze + Unterhitze
4. Kleiner Grill
5. Großer Grill
6. Grill mit Lüfter
7. Umluft + Unterhitze
8. Umluft
9. Unterhitze mit Lüfter
10. Spar-Umluft
11. Auftauen
12. Aqua-Clean
13. Display (Zubereitungsinformationen und Timeruhr)
14. Kindersicherung
15. Ofenlampe
16. Temperatur
17. Timer
18. Start/Stopp
19. Multifunktionsauswahl

Anmerkung:
Tippen Sie die Tasten mit einem großen Teil Ihrer Fingerkuppe an, damit die Tasten optimal auf Ihre Eingabe reagieren. Jedes Mal, wenn Sie während des Gebrauchs auf eine Taste drücken, ertönt ein akustisches Signal.

Beschreibung



1. Bedienleiste
2. Einschubebenen
3. Ofentür
4. Griff

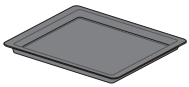
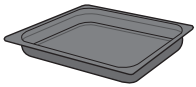
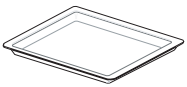
Führungsschienen/Teleskopführungsschienen

- Der Ofen verfügt je nach Modell über vier oder fünf Führungsschienen (Ebene 1 bis 4/5). Ebene 1 wird hauptsächlich in Kombination mit Unterhitze verwendet. Die zwei oberen Ebenen werden hauptsächlich für die Grillfunktion verwendet.
- Schieben Sie das Ofengestell, das Backblech oder die Dampfschale in die Lücke zwischen den Schiebern der Führungsschienen.
- Einige Einschubleisten können je nach Modell über vollständig ausziehbare Teleskopführungsschienen verfügen.
  - ▹ Ziehen Sie die Teleskopführungsschienen vollständig aus dem Ofenraum heraus und stellen Sie das Ofengestell / das Backblech / die Dampfschale darauf. Schieben Sie dann das Ofengestell / das Backblech / die Dampfschale auf der Führungsschiene zurück in den Ofenraum.
  - ▹ Schließen Sie erst dann die Ofentür, wenn die Teleskopführungen vollständig zurück in den Ofenraum geschoben worden sind.

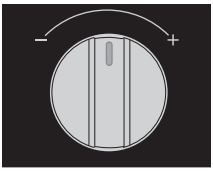
Zubehör

Im Lieferumfang Ihres Geräts sind je nach Modell verschiedene Zubehörteile enthalten. Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehörteile; sie wurden speziell für Ihr Gerät entwickelt. Stellen Sie sicher, dass das gesamte verwendete Zubehör den Temperatureinstellungen der gewählten Ofenfunktion standhält.

Hinweis: Nicht alle Zubehörteile sind für jedes Gerät geeignet/verfügbar (kann auch von Land zu Land variieren). Geben Sie beim Kauf immer die genaue Identifikationsnummer Ihres Geräts an. Weitere Informationen zu optimalen Zubehörteilen finden Sie in den Verkaufsbroschüren und online.

Zubehörteile, die im Lieferumfang Ihres Geräts vorhanden sein können (modellabhängig).	
	**Emailliertes Backblech;** für Backwaren und Kuchen verwendet. • Verwenden Sie das emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen! • Für Pyrolysereinigung geeignet.
	Ofengestell; hauptsächlich zum Grillen verwendet. Eine Dampfschale oder ein Topf mit Speisen kann auf das Ofengestell gesetzt werden. • Das Ofengestell verfügt über einen Sicherungsstift. Heben Sie das Gestell vorne leicht an, um es aus dem Ofen heraus gleiten zu lassen. • Verwenden Sie das Ofengestell nicht für die Mikrowellenfunktionen!
	**Tiefes emailliertes Backblech;** zum Braten von Fleisch und zum Backen flüssigkeitshaltiger Backwaren verwendet. Kann auch als Fettauffangschale verwendet werden. Setzen Sie das tiefe Backblech während des Grillens zur Verwendung als Fettauffangschale auf die erste Ebene. • Verwenden Sie das tiefe emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen! • Für Pyrolysereinigung geeignet.
	**Backblech aus Glas;** für Mikrowelle und Ofen geeignet. • NICHT für Pyrolysereinigung geeignet.

Erste Verwendung



Multifunktionsauswahl

Start-/Stopp-Taste

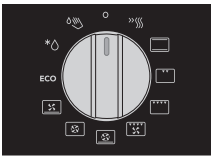
Timertaste

Aktuelle Zeit einstellen

Wenn Sie das Gerät das erste Mal an das Stromnetz anschließen, leuchtet das Display auf. Nach drei Sekunden beginnen das Uhrensymbol und „12:00“ auf dem Display zu blinken.

1. Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“, um die aktuelle Zeit einzustellen.
   Indem Sie die Multifunktionsauswahl weiter nach links oder rechts drehen, können Sie die Werte im Display schneller einstellen.
2. Bestätigen Sie die Einstellungen, indem Sie auf „Start/Stopp“ drücken.
   Wenn Sie nirgendwo drücken, werden die Einstellungen automatisch nach drei Sekunden gespeichert.

Sie können die aktuelle Uhrzeit einstellen, indem Sie zweimal auf die „Timertaste“ drücken. Drehen Sie dann die „Multifunktionsauswahl“, um die aktuelle Zeit einzustellen. Bestätigen Sie die Einstellungen, indem Sie auf „Start/Stopp“ drücken.



Modusauswahl

Temperaturtaste

Verwendung des Ofens

Der Ofen verfügt über 10 Ofenmodi und 1 Reinigungsmodus. Beziehen Sie sich auf die Tabelle und wählen Sie den richtigen Ofenmodus für die Speise.

1. Stellen Sie die Speise in den Ofen.
   Für die meisten Speisen muss der Ofen vorgeheizt werden.
2. Drehen Sie die „Modusauswahl“ in die gewünschte Position.
   Das ausgewählte Symbol wird auf dem Display angezeigt.
3. Drücken Sie auf die „Temperaturtaste“.
4. Stellen Sie mithilfe der „Multifunktionsauswahl“ die gewünschte Temperatur ein (zwischen 30 – 275 °C).
5. Falls gewünscht, wählen Sie durch Drücken der „Timertaste“ eine Garzeit aus und stellen Sie mit der „Multifunktionsauswahl“ die gewünschte Zeit ein.
6. Drücken Sie auf die „Start-/Stopp-Taste“.
   Der eingestellte Ofenmodus wird gestartet, und der Ofen wird auf die ausgewählte Temperatur vorgeheizt. Das Temperatursymbol auf dem Display blinkt. Wenn die ausgewählte Temperatur erreicht ist, leuchtet das Temperatursymbol auf dem Display dauerhaft auf.

Anmerkungen

- Die Temperatur kann während der Zubereitung geändert werden.
- Die Garzeiten entsprechen ungefähren Schätzungen und können in Abhängigkeit von einigen Bedingungen variieren.
- Für einige Speisen muss der Ofen erst vorgeheizt werden.
- Wenn Sie Backpapier verwenden, muss dieses gegen hohe Temperaturen beständig sein.
- Während der Zubereitung von größeren Stücken Fleisch oder von Teiggerichten wie Pasteten, wird viel Dampf freigesetzt, was an der Ofentür zur Bildung von Kondenswasser führen kann. Dies ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Geräts. Wischen Sie nach Beendigung des Garvorgangs die Tür und das Glas trocken.
- Vermeiden Sie die Bildung von Kondensation (Tau) und lassen Sie erhitzte Lebensmittel nicht im geschlossenen Ofen abkühlen.

Ofeneinstellungen

Wählen Sie mithilfe der Tabelle den richtigen Ofenmodus. Lesen Sie auch die Zubereitungsanweisungen auf der Verpackung der Speise.

Modus	Beschreibung	Empfohlene Temp. °C
	Schnelles Vorheizen In diesem Modus können Sie den Ofen schnell auf die gewünschte Temperatur vorheizen. **Dieser Modus eignet sich nicht zum Zubereiten von Speisen!** Wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, ist das Vorheizen abgeschlossen.	**160**
	Oberhitze + Unterhitze Die Hitze wird durch die Heizelemente oben und unten im Gerät erzeugt. Diese Einstellung eignet sich zum Backen und Braten.	**200**
	Kleiner Grill Die Speisen werden durch das Heizelement oben im Grill erhitzt.	**240**
	Großer Grill Die Speisen werden durch das Heizelement (den Grill) erhitzt, das sich oben im Ofen befindet. Das oberste Heizelement wird gleichzeitig aktiviert, um die effektive Wirkungsweise der Elemente zu vergrößern.	**240**

	Grill + Lüfter Die Hitze wird durch die obersten Heizelemente erzeugt und durch den Lüfter verteilt. Dieser Modus kann auch zum Grillen von Fleisch und Fisch verwendet werden.	**170**
	Umluft + Unterhitze Die Kombination aus Umluft und Unterhitze sorgt für ein knuspriges und gebräuntes Ergebnis Ihrer Speisen.	**200**
	Umluft Die Speise wird durch Umluft erwärmt, die aus der Rückseite des Ofens ausströmt. Diese Einstellung nutzt eine gleichmäßige Erhitzung und ist ideal zum Backen geeignet.	**180**
	Unterhitze + Lüfter Die Speise wird durch das unterste Heizelement erhitzt und der Lüfter verteilt die Hitze im Ofen.	**180**
ECO	**Spar-Umluft** Hierbei wird die Speise mithilfe von Umluft erhitzt. Diese Spar-Umluft-Funktion verbraucht weniger Energie, aber liefert dasselbe Resultat wie der Umluftmodus. Lediglich der Garprozess dauert hier etwas länger. Dieser Modus eignet sich für das Garen von Fleisch oder der Zubereitung von Gebäck. Durch die Nutzung der Restwärme weist dieser Modus einen niedrigen Energieverbrauch auf (gemäß Energieklasse EN 60350-1). In diesem Modus wird nicht die tatsächliche Temperatur im Ofen angezeigt.	**180**
	Auftauen Die Luft zirkuliert und die Heizelemente sind hierbei nicht aktiviert. Nur der Lüfter wird eingeschaltet. Dies wird für das langsame Abtauen von gefrorenen Lebensmitteln verwendet.	
	Aqua-Clean Der heiße Dampf überzieht den Ofeninnenraum mit einer Feuchtigkeitsschicht, wodurch Sie den Ofen einfach reinigen können. Das Aqua-Clean-Programm dauert nur 30 Minuten.	70

Jeder Ofenmodus verfügt über eine Reihe von Basis- oder Standardeinstellungen, die Sie anpassen können.

Sie können die Einstellungen anpassen, indem Sie die entsprechende Taste drücken (bevor Sie die „Start-/Stopp-Taste“ drücken). Eine Reihe von Einstellungen ist nicht bei allen Programmen verfügbar. Wenn dies der Fall ist, macht Sie ein akustisches Signal darauf aufmerksam.

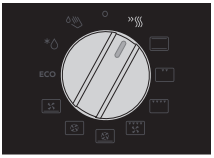
Die Gartemperatur anpassen

- Drehen Sie die „Modusauswahl“ auf den gewünschten Ofenmodus. *Das ausgewählte Symbol wird auf dem Display angezeigt und die vorab eingestellte Temperatur blinkt.*
- Drücken Sie auf die „Temperaturtaste“. Stellen Sie mithilfe der „Multifunktionsauswahl“ die gewünschte Temperatur ein.

Ofenmodi

Schnelles Vorheizen

In diesem Modus heizen Sie den Ofen schnell auf die gewünschte Temperatur vor.



Schnelles Vorheizen

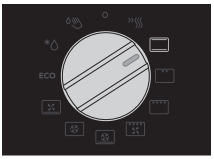
Dieser Modus eignet sich nicht zum Zubereiten von Speisen!

- Drehen Sie die „Modusauswahl“ zum Modus „schnelles Vorheizen“. *Die vorab eingestellte Temperatur wird angezeigt. Sie können diese Temperatur ändern.*

Anmerkung:

Das Vorheizen beginnt, nachdem Sie den Ofen mit der „Start-/Stopp-Taste“ gestartet haben.

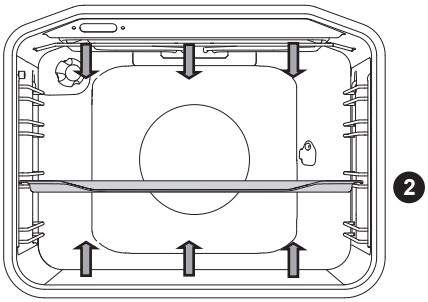
Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, ist das Vorheizen abgeschlossen und es ertönt ein akustisches Signal.



Ober- und Unterhitze

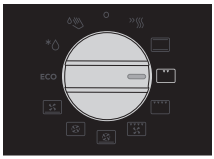
Oberhitze + Unterhitze

Die Hitze wird durch die Heizelemente oben und unten im Gerät erzeugt. Diese Einstellung eignet sich zum traditionellen Backen und Braten.



- Das Backblech oder der Ofenrost wird in der Regel auf Ebene 2 eingeschoben.
- Temperaturmodus: 30 – 275 °C*
- Vorheizen wird empfohlen.

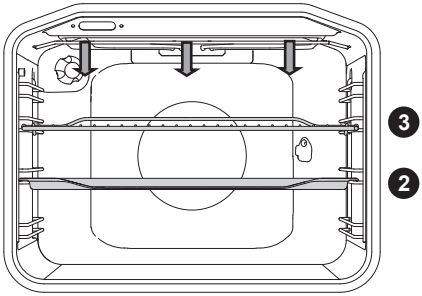
* Die von Ihnen verwendeten Glasschalen müssen für Temperaturen von 30 – 275 °C geeignet sein.



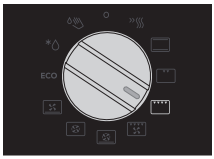
Kleiner Grill

Kleiner Grill

Die Speisen werden durch das Grillelement erhitzt.



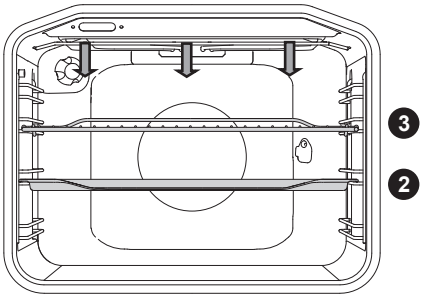
- Zum Grillen wird der Grillrost in der Regel auf Ebene 3 eingeschoben und das Backblech auf Ebene 2.
- Temperaturmodus: 30 – 275 °C
- Beobachten Sie den Garvorgang stets aufmerksam. Das Fleisch kann aufgrund der hohen Temperatur schnell anbrennen.
- Heizen Sie den Ofen 5 Minuten vor.



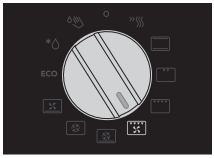
Großer Grill

Großer Grill

Die Hitze strömt aus dem obersten Element und dem Grillelement. Dies ist besonders geeignet für Aufläufe und gebackene Speisen, die eine schöne Kruste am Boden oder eine Bräunung benötigen. Verwenden Sie dies nicht vor dem Ende der Back- oder Bratzeit.



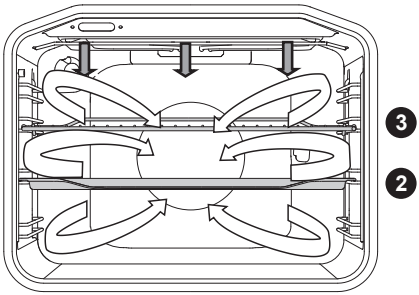
- Schieben Sie vor dem Grillen den Ofenrost in die dritte Einschubebene und das Backblech auf die zweite Ebene.
- Temperaturmodus: 30 – 275 °C



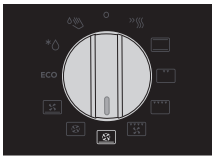
Grill und Lüfter

Grill + Lüfter

Die Hitze wird durch das oberste Heizelement erzeugt und durch den Lüfter verteilt. Dieser Modus kann auch zum Grillen von Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse verwendet werden. Sie müssen die Lebensmittel nicht wenden und sie werden schön knusprig.



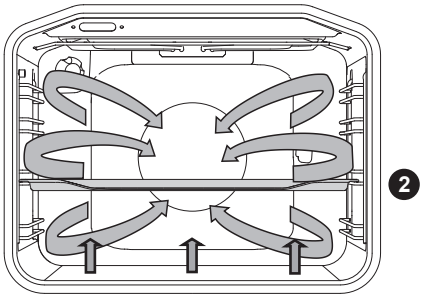
- Zum Grillen wird der Grillrost in der Regel auf Ebene 3 eingeschoben und das Backblech auf Ebene 2.
- Temperaturmodus: 30 – 275 °C
- Beobachten Sie den Garvorgang stets aufmerksam. Das Fleisch kann aufgrund der hohen Temperatur schnell anbrennen.
- Heizen Sie den Ofen 5 Minuten vor.



Umluft und Unterhitze

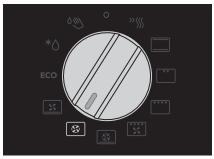
Umluft + Unterhitze

Die Speise wird durch eine Kombination aus Umluft und Unterhitze erwärmt. Diese Einstellung kann für das Erreichen eines knusprigen und gebräunten Ergebnisses verwendet werden.



- Das Backblech oder der Ofenrost wird in der Regel auf Ebene 2 eingeschoben.
- Temperaturmodus: 30 – 275 °C*
- Vorheizen wird empfohlen.

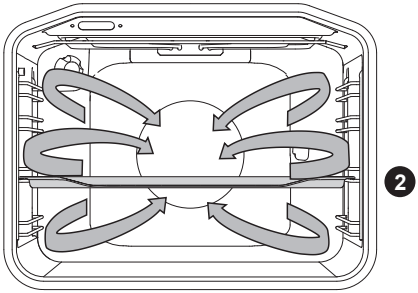
* Die von Ihnen verwendeten Glasschalen müssen für Temperaturen von 30 – 275 °C geeignet sein.



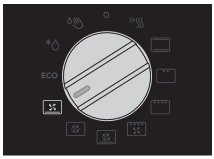
Umluft

Umluft

Die Speise wird durch Umluft erwärmt, die aus einem Lüfter und dem Heizelement an der Rückseite des Ofens ausströmt. Diese Einstellung nutzt eine gleichmäßige Erhitzung und ist ideal zum Backen geeignet.



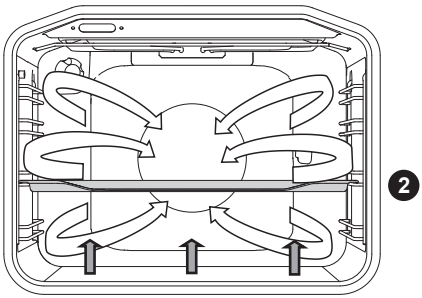
- Schieben Sie das Blech auf Ebene 2 ein.
- Temperaturmodus: 30 – 275 °C*
- Vorheizen wird empfohlen.



Unterhitze und Lüfter

Unterhitze + Lüfter

Die Speise wird durch das unterste Heizelement erhitzt und der Lüfter verteilt die Hitze im Ofen. Diese Einstellung wird zum Backen von Hefegebäck und zum Einkochen von Obst und Gemüse verwendet.



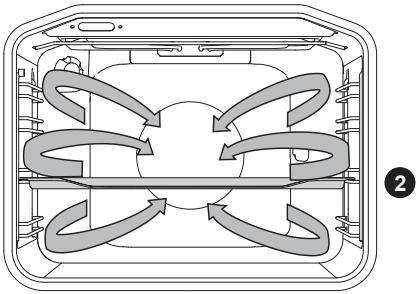
- Schieben Sie das Blech auf Ebene 2 ein.
- Temperaturmodus: 30 – 275 °C*
- Vorheizen wird empfohlen.

* Die von Ihnen verwendeten Glasschalen müssen für Temperaturen von 30 – 275 °C geeignet sein.

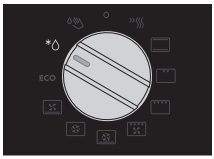
Spar-Umluft

Spar-Umluft

Hierbei wird die Speise mithilfe von Umluft erhitzt. Dieser Modus eignet sich für das Garen von Fleisch oder der Zubereitung von Gebäck.



- Setzen Sie das Blech auf Ebene 2.



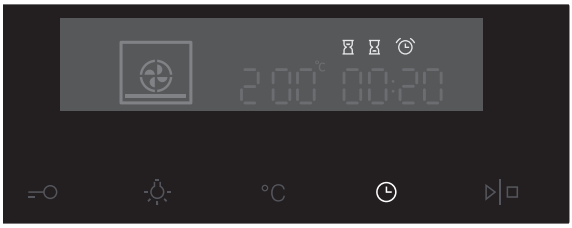
Auftauen

Auftauen

Beim Auftaumodus sorgt der Lüfter für eine Zirkulation der Luft.
Es sind keine Heizelemente eingeschaltet. Verwenden Sie diesen Modus für das langsame Auftauen von gefrorenen Speisen (Kuchen, Biskuit, Kekse, Brot, Brötchen und gefrorenes Obst).

- Falls gewünscht, wählen Sie durch das Drücken der „Timertaste“ eine andere Auftauzeit und stellen Sie mit der „Multifunktionsauswahl“ die gewünschte Zeit ein.
- Drehen Sie nach Ablauf der halben Auftauzeit die Speise um, rühren sie durch und/oder trennen Sie größere Stücke, die aneinander gefroren sind.

Timer



Timeruhr einstellen

- Drücken Sie zweimal auf die „Timertaste“.
- Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“ auf die aktuelle Zeit, um die Zeit einzustellen.

Timermodus

- Wählen Sie mit der „Modusauswahl“ einen Ofenmodus und stellen Sie die Temperatur ein.
- Drücken Sie einige Male auf die „Timertaste“, um den Timermodus auszuwählen.
  Auf dem Display leuchtet das Symbol für den ausgewählten Timermodus auf, und die anpassbare Start-/Endzeit blinkt.
  Die anderen Symbole leuchten schwach.
- Drücken Sie auf die „Start-/Stopp-Taste“, um den Garvorgang zu starten.
  Die bereits verstrichene Garzeit wird angezeigt.

„Garzeit“ einstellen

- In diesem Modus können Sie einstellen, wie lange der Ofen in Betrieb sein soll (Garzeit).

Einstellen einer Endzeit

- In diesem Modus können Sie einstellen, wie spät der Ofen ausgeschaltet werden soll. Es muss zuerst eine Garzeit eingestellt werden. Stellen Sie sicher, dass die Uhr die aktuelle Zeit genau wiedergibt.

Beispiel:

- Aktuelle Zeit: 12:00 Uhr
- Garzeit: 2 Stunden
- Ende der Zubereitung: 18:00 Uhr

- Zuerst stellen Sie die Garzeit ein, beispielsweise 2 Stunden.
  Die Summe der aktuellen Zeit und der Garzeit wird automatisch angezeigt (14:00 Uhr). Drücken Sie erneut auf die „Timertaste“, um das Symbol für die „Endzeit“ auszuwählen. Sie können dann den Zeitpunkt einzustellen, zu dem die Zubereitung abgeschlossen sein soll (18:00 Uhr).
- **Drücken Sie auf die „Start-/Stopp-Taste“, um den Garvorgang zu starten.**
  Der Timer wartet ab, bis es Zeit ist, den Garvorgang zu starten. Das Symbol leuchtet nun auf. Der Ofen wird automatisch eingeschaltet (16:00 Uhr) und zum gewählten Zeitpunkt (18:00 Uhr) ausgeschaltet.

Der Modus „Küchenwecker“

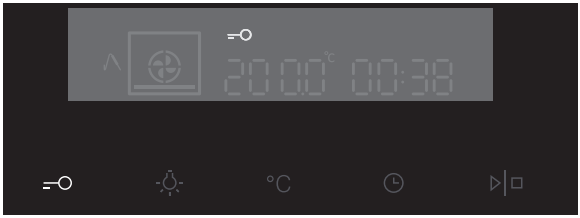
- Der Modus „Küchenwecker“ kann unabhängig vom Ofen verwendet werden.

Die längst mögliche Einstellung beträgt 10 Stunden.
Die letzte Minute der Laufzeit wird in Sekunden angegeben.

Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird der Ofen automatisch ausgeschaltet (Ende der Zubereitung). Sie hören ein akustisches Signal, dass Sie ausschalten können, indem Sie die „Start-/Stopp-Taste“ oder „Timertaste“ drücken. Das akustische Signal wird nach einer Minute automatisch ausgeschaltet.

Sie können alle Timermodi abbrechen, indem Sie die Zeit auf „0“ stellen. Nach einigen Minuten, in denen das Gerät nicht aktiv ist, wechselt das Gerät in den Stand-by-Modus. Die aktuelle Zeit wird angezeigt, und der ausgewählte Timermodus leuchtet auf.

Zusätzliche Modi wählen



Eine Reihe von Einstellungen ist nicht bei allen Programmen verfügbar. Wenn dies der Fall ist, macht Sie ein akustisches Signal darauf aufmerksam.

Kindersicherung

Mit der Kindersicherung des Ofens können Sie die Bedienleiste sichern, um eine unbeabsichtigte Nutzung des Ofens zu vermeiden.

Kindersicherungs-Taste

- Sie aktivieren die Kindersicherung, indem Sie einige Sekunden auf die „Kindersicherungstaste“ drücken.
  Auf dem Display wird ein Schlosssymbol angezeigt.
  Dies zeigt an, dass alle Modi gesperrt sind.
- Drücken Sie erneut einige Sekunden auf die „Kindersicherungstaste“, um die Kindersicherung zu deaktivieren.
  Das Schlosssymbol erlischt auf dem Display, was bedeutet, dass alle Modi entriegelt sind.

Anmerkung:
Wenn die Kindersicherung aktiviert ist und kein Timermodus eingestellt wurde (es wird also nur die Uhrzeit angezeigt), funktioniert der Ofen nicht. Wenn die Kindersicherung aktiviert wird, nachdem ein Timermodus eingestellt wurde, wird der Ofen normal funktionieren. Die Einstellungen können allerdings nicht mehr geändert werden.

Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, können Ofenmodi oder zusätzliche Modi nicht geändert werden. Sie können den Garvorgang nur beenden, wenn Sie die „Modusauswahl“ auf „0“ drehen.
Die Kindersicherung bleibt aktiv, auch nachdem der Ofen ausgeschaltet wurde. Bevor Sie ein neues System wählen können, muss die Kindersicherung deaktiviert sein.

Ofenlampe

Beleuchtungstaste

- Die Ofenlampe leuchtet, sobald die Ofentür geöffnet wird oder wenn der Ofen eingeschaltet wird.
- Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, brennt die Lampe noch eine Minute.
- Sie können die Ofenlampe über die „Beleuchtungstaste“ ausschalten.

Akustisches Signal

Temperaturtaste

Die Lautstärke des akustischen Signals kann angepasst werden, wenn kein Timermodus aktiviert ist (es wird nur die Zeit angezeigt).

- Die „Modusauswahl“ muss sich in der Position „0“ befinden.
- Halten Sie die „Temperaturtaste“ gedrückt.
  Es erscheinen Streifen im Display, die (teils) vollständig beleuchtet sind.
- Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“, um zwischen den drei Lautstärkenniveaus zu wählen (ein, zwei oder drei Leucht-Streifen) oder lautlos (keine Beleuchtung der Streifen).
- Die Einstellung wird automatisch nach 3 Sekunden gespeichert, und die Zeit wird angezeigt.

Kontrast des Displays verringern

Beleuchtungstaste

- Die „Modusauswahl“ muss sich in der Position „0“ befinden.
- Halten Sie die „Beleuchtungstaste“ 5 Sekunden gedrückt.
  Es erscheinen Streifen im Display, die (teils) vollständig beleuchtet sind.
- Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“, um die Dimmerstufe des Displays anzupassen (ein, zwei oder drei Streifen).
  Nach drei Sekunden wird die Einstellung automatisch gespeichert.

Kindersicherungs-Taste + Timertaste

Stand-by

Wenn Sie die Displaybeleuchtung nicht verwenden möchten, kann diese auch ausgeschaltet werden.

- Drücken Sie auf die „Kindersicherung + Timertaste“, um das Display auszuschalten.
  „Aus“ und das Timersymbol werden auf dem Display angezeigt.
- Drücken Sie erneut auf die „Kindersicherung + Timertaste“, um das Display wieder einzuschalten.
  „Ein“ und das Timersymbol werden im Display angezeigt.

Nach einer Stromstörung bleiben die zusätzlichen Moduseinstellungen nur für einige Minuten gespeichert. Danach werden alle Einstellungen, außer dem akustischen Signal und der Kindersicherung, auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

Den Ofen reinigen

Reinigen Sie den Ofen regelmäßig, um zu vermeiden, dass sich Essensreste ansammeln, besonders auf den Oberflächen und an der Innen- und Außenseite, der Tür und den Dichtungen.

- Reinigen Sie die Oberflächen an der Außenseite mit einem weichen Tuch und warmer Seifenlauge. Wischen Sie mit einem sauberen, nassen Tuch nach und trocken Sie die Oberflächen ab.
- Entfernen Sie Spritzer und Flecken auf den Oberflächen an der Innenseite mit einem Tuch mit Spülmittel. Wischen Sie mit einem sauberen, nassen Tuch nach und trocken Sie die Oberflächen ab.
- Reinigen Sie den Ofeninnenraum.

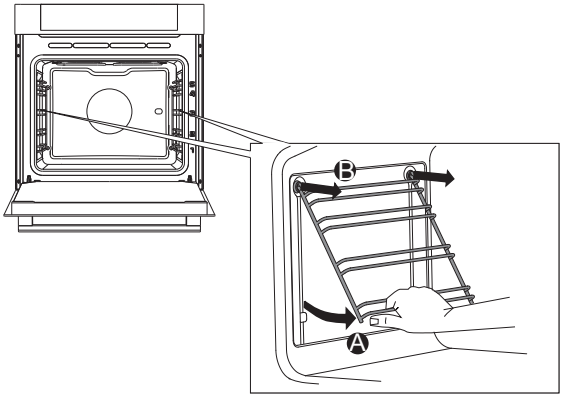
Wichtig

- Stellen Sie sicher, dass KEIN Wasser in die Lüfteröffnungen gelangt.
- Verwenden Sie NIEMALS scheuernde Reinigungsmittel oder chemische Lösungsmittel.
- Achten Sie IMMER darauf, dass die Türdichtungen sauber sind. So vermeiden Sie das Ansammeln von Schmutz und Sie können die Tür gut schließen.

Einschubschienen entfernen und reinigen

Verwenden Sie für die Reinigung der Einschubschienen herkömmliche Reinigungsmittel.

- Halten Sie die Einschubschienen an der Unterseite fest und kippen Sie sie zur Ofenmitte hoch (A).
- Lösen Sie die Einschubschienen aus den Öffnungen in der Rückwand (B).

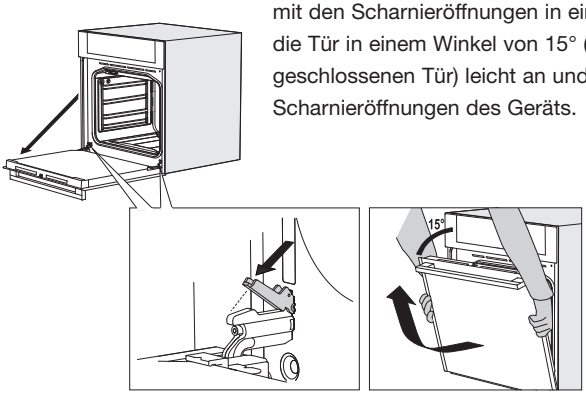


Ofentür ausbauen

Die Ofentür verfügt über ein Dämpfungssystem, dass beim Schließen zum Einsatz kommt. Dies geschieht bei einem Winkel von 75 Grad. So kann die Tür einfach, geräuschlos und leicht geschlossen werden. Ein behutsamer Schubs (in einem Winkel von 15 Grad, gemessen an der Position der geschlossenen Tür) reicht aus, um die Tür automatisch und sanft zu schließen.

Wenn die Tür zu kraftvoll geschlossen wird, nimmt die Wirkung des Systems ab oder die Verwendung des Systems sollte aus Sicherheitsgründen vermieden werden.

1. Öffnen Sie zuerst vollständig die Tür (soweit das möglich ist).
2. Drehen Sie die Verriegelungshebel um 90° zurück.
3. Schließen Sie langsam die Tür, bis die Verriegelungshebel sich mit den Scharnieröffnungen in einer Linie befinden. Heben Sie die Tür in einem Winkel von 15° (gemessen an der Position der geschlossenen Tür) leicht an und ziehen Sie sie aus beiden Scharnieröffnungen des Geräts.



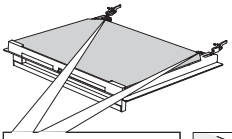
Um die Tür wieder einzuhängen, führen Sie diese Handgriffe in umgekehrter Reihenfolge durch. Wenn die Tür sich nicht gut öffnen oder schließen lässt, prüfen Sie, ob die Scharniere gut in den Öffnungen sitzen.

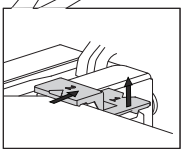
Achten Sie immer darauf, dass die Verschlüsse korrekt in die Öffnungen einrasten. Lassen Sie die Scharnierhalterungen niemals nach außen springen, da die zentralen Federn sehr stark sind und zu Verletzungen führen können.

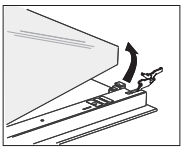
Glas der Ofentür ausbauen

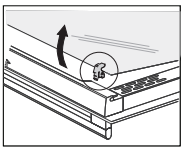
Das Glas der Ofentür kann von innen gereinigt werden, aber dafür müssen Sie das Glas aus der Tür entfernen. Entfernen Sie zuerst die Ofentür (vgl. Kapitel „Ofentür ausbauen“).

1. Heben Sie die Halterungen an der linken und rechten Türseite ein wenig (Markierung 1 auf der Halterung) an und ziehen diese etwas vom Glas weg (Markierung 2 auf der Halterung).
2. Fassen Sie das Glas an der Unterseite und drücken Sie es vorsichtig hoch, um es aus der Stütze zu entfernen.
3. Das innerste dritte Glas (abhängig vom Modell) kann entfernt werden, indem es vorsichtig angehoben und entfernt wird. Entfernen Sie auch die Gummidichtungen rund um das Glas.





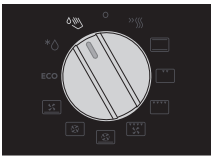




Um die Ofenscheibe zu wechseln, müssen Sie die umgekehrte Reihenfolge des Verfahrens befolgen. Die Markierungen (Halbkreise) auf der Tür und der Ofenscheibe müssen überlappen.

Aqua-Clean-Modus

Mithilfe des Aqua-Clean-Modus und einem feuchten Tuch können Sie einfach Fett und Schmutz von den Ofenwänden entfernen.



Aqua-Clean-Modus

Den Aqua-Clean-Modus verwenden

Verwenden Sie das Reinigungsprogramm nur, wenn der Ofen kalt ist. Wenn der Ofen heiß ist, ist es noch schwieriger, Schmutz und Fett mithilfe des Programms zu entfernen.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und Einschubschienen aus dem Ofen.
2. Gießen Sie circa 0,15 Liter Wasser unten in den leeren Ofen.
3. Drehen Sie die „Modusauswahl“ auf „Aqua-Clean“. Es wird ein Symbol angezeigt, zusammen mit der vorab eingestellten Temperatur und der Zeit (30 Minuten).
4. Nach 30 Minuten sind die Essensreste an den Emaillewänden ausreichend eingeweicht, sodass man sie einfach mit einem feuchten Tuch entfernen kann.

Achtung: Die Zeitdauer des Reinigungsprogramms kann während des Betriebs nicht geändert werden. Drehen Sie die „Modusauswahl“ in die Position „0“, um das Reinigungsprogramm abzubrechen.

Ofenlampe auswechseln

Die Lampe in diesem Haushaltsgerät ist nur für die Beleuchtung dieses Geräts geeignet. Die Lampe ist nicht zur Raumbeleuchtung im Haushalt geeignet.

Die Lampe (E14, 230-240 V, 25 W, 300 °C) ist ein Gebrauchsgegenstand und fällt daher nicht unter den Garantieanspruch. Entfernen Sie zuerst das Backblech, den Ofenrost und die Einschubschienen.

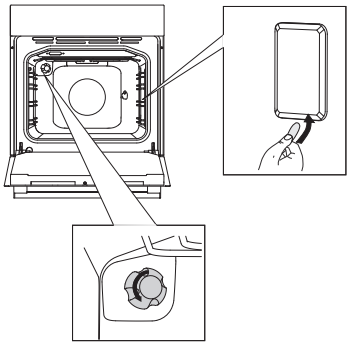
Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung im Zählerkasten ausschalten.

Lampe in der Rückwand

1. Drehen Sie die Abdeckklappe links herum, um sie zu entfernen.
2. Ziehen Sie die Lampe aus der Fassung.

Lampe in der Seitenwand

1. Verwenden Sie einen flachen Schraubendreher, um die Beleuchtungsabdeckung aus der Halterung zu klappen und zu entfernen.
   Achten Sie darauf, dass Sie die Emaille nicht beschädigen.
2. Drehen Sie die lampe aus der Fassung.



Achtung: Die Lampe kann sehr heiß sein! Schützen Sie sich, wenn Sie die Lampe austauschen.

Allgemeines

Falls Sie Probleme mit Ihrem Ofen haben, probieren Sie die nachfolgenden Lösungen aus. Möglicherweise sparen Sie sich so die Zeit und Mühe eines unnötigen Anrufs beim Kundendienst.

Das Essen wird nicht zubereitet.

- Überprüfen Sie, ob der Timer eingestellt ist und auf die „Start-Taste“ gedrückt worden ist.
- Schließen Sie die Türe sorgfältig.
- Stellen Sie sicher, dass keine Sicherung durchgebrannt und kein Strombegrenzer eingeschaltet ist.

Das Essen ist nicht gar oder nicht gar genug.

- Überprüfen Sie, ob die richtige Garzeit eingestellt ist.
- Überprüfen Sie, ob die richtige Temperatur eingestellt ist.

Bei einer elektrischen Störung wird das Display zurückgesetzt.

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und stecken Sie ihn wieder ein.
- Stellen Sie die Tageszeit neu ein.

Im Ofeninnenraum hat sich Kondenswasser angesammelt.

- Das ist nicht ungewöhnlich. Wischen Sie den Ofen nach dem Gebrauch sauber.

Der Lüfter bleibt in Betrieb, nachdem der Ofen ausgeschaltet wurde.

- Das ist nicht ungewöhnlich. Der Kühllüfter bleibt, nachdem der Ofen ausgeschaltet wurde, möglicherweise noch einige Zeit in Betrieb.

An der Tür und der Außenkante des Geräts ist ein Luftstrom fühlbar.

- Das ist nicht ungewöhnlich.

Leichte Reflexionen an der Tür und der Außenseite des Geräts.

- Das ist nicht ungewöhnlich.

Aus der Tür oder den Lüfteröffnungen entweicht Dampf.

- Das ist nicht ungewöhnlich.

Während des Ofenbetriebs und besonders im Auftaumodus sind Klickgeräusche hörbar.

- Das ist nicht ungewöhnlich.

Den Ofen lagern und reparieren

Reparaturen dürfen ausschließlich durch einen qualifizierten Kundendiensttechniker durchgeführt werden.
Wenn eine Wartungsmaßnahme durchgeführt werden muss, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Kundendienst von Pelgrim auf.

Halten Sie die folgenden Informationen bei Ihrem Anruf griffbereit:

- Die Modell- und Seriennummer (angegeben an der Innenseite der Ofentür).
- Garantiedaten
- Eine klare Beschreibung des Problems.

Wählen Sie einen sauberen, trockenen Ort, um den Ofen zeitweise zu lagern, da Staub und Feuchtigkeit das Gerät beschädigen können.

Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Dieses Produkt wurde aus nachhaltigen Materialien hergestellt. Wenn das Gerät nicht mehr verwendet wird, muss es in verantwortungsbewusster Weise entsorgt werden. Informationen dazu erhalten Sie bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts ist recycelbar. Es wurden die folgenden Materialien verwendet:

- Karton
- Polyethylenumhüllung (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Entsorgen Sie diese Materialen auf verantwortungsbewusste Art und in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Vorschriften.

Auf dem Produkt befindet sich ein Symbol eines durchgekreuzten Papierkorbs. Dies zeigt an, dass das Haushaltsgerät getrennt entsorgt werden muss. Das Gerät darf am Ende der Lebenszeit daher auch nicht dem normalen Hausmüll zugeführt werden. Sie müssen es bei einer kommunalen Abfallsammelstelle oder bei einer Verkaufsstelle, die Ihnen dies anbietet, abgeben.

Das getrennte Sammeln der Haushaltsgeräte vermeidet eine schädliche Belastung der Umwelt und der öffentlichen Gesundheit. Die Materialen, die bei der Herstellung dieses Geräts eingesetzt wurden, können wiederverwertet werden. Somit können eine große Menge Energie und viele Rohstoffe eingespart werden.

Konformitätserklärung

CE

Hiermit erklären wir, dass unsere Produkte die einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften sowie alle Normen, auf die diese verweisen, einhalten.

Die Speisen wurden gemäß dem Standard EN 60350-1 geprüft

OVM526

BACKEN					
Speise	Ausrüstung	Einschub-ebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zuberei-tungszeit (Min.)	Betriebsart
Kekse – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	2	140-150 *	25-40	
Kekse – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	2	140-150 *	25-40	
Kekse – auf zwei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	2, 3	140-150 *	25-40	
Plätzchen – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	2	140-150 *	20-35	
Plätzchen – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	2	150-160 *	20-35	
Plätzchen – auf zwei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	2,3	140-150 *	30-45	
Biskuittorte	Tortenform (Durchmesser 26 cm/Rost)	1	160-170 *	20-35	
Biskuittorte	Tortenform (Durchmesser 26 cm/Rost)	1	160-170 *	20-35	
Apfelkuchen	2 x Tortenform (Durchmesser 20 cm/Rost)	1	170-180	65-85	
Apfelkuchen	2 x Tortenform (Durchmesser 20 cm/Rost)	2	160-170	65-85	
GRILLEN					
Speise	Ausrüstung	Einschub-ebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zuberei-tungszeit (Min.)	Betriebsart
Toast	Trägerrost	4	240	3:00-6:00	
Frikadellen	Rost + Fettpfanne	4	240	25-35 **	

* Vorheizen 10 Minuten. Schnelles Vorheizen nicht verwenden.

** Nach 2/3 der Zeit wenden.

Das Gerätetypenschild befindet sich an der Innenseite des Gerätes.

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie
auf der Garantiekarte.

596671

Pelgrim

596671 / VER 1 / 06-09-2017