



OVM624RVS  
OVM624MAT  
OVM626RVS  
OVM626MAT  
OVP626RVS

# Bedienungsanleitung Ofen

### Benutzte Piktogramme



Wissenswertes



Tip

# INHALT

## ***Ihr Ofen***

---

Einleitung	4
Bedienleiste	5
Beschreibung	6
Führungsschienen/Teleskopführungsschienen	6
Zubehör	7
Türschalter	8
„Sanft schließende Tür“	8
Lüfter	8
Bedienung	9

## ***Erster gebrauch***

---

Erster Gebrauch	11
-----------------	----

## ***Gebrauch***

---

Gebrauch des Ofens	13
„Auto“-Modus und „Schnell zubereitete Speisen“-Modus	13
„Professionell“-Modus	15
Temperatureinstellung	17
Ofeneinstellungen	17
Der Timer	21
Mehrstufiger Kochvorgang (schrittweises Zubereiten)	22
Programm starten	23
Programm beenden	23
„Favoriten“ (Lieblingsrezepte)	24
Extras (Zusatzmodi)	24
Einstellungen (Allgemeine Einstellungen)	26

## ***Reinigung***

---

Das Gerät reinigen	28
Reinigungsmodus (modellabhängig)	28
Pyrolyse (modellabhängig)	29
Einschubführungen entfernen und reinigen	31
Ofentür herausnehmen und wieder einsetzen	31
Glas der Ofentür entfernen und wieder einsetzen	32
Ofenbeleuchtung austauschen	32

## ***Problemlösungen***

---

Allgemeines	34
-------------	----

## ***Ihr Ofen und die Umwelt***

---

Entsorgung des Geräts und der Verpackung	36
--	----

## ***Prüfung der speisen***

---

Die Speisen wurden gemäß dem Standard EN 60350-1 geprüft	37
--	----

## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl dieses Ofens von Pelgrim. Beim Entwurf dieses Produktes haben wir besonders die simple Bedienung und optimale Benutzerfreundlichkeit in den Mittelpunkt gestellt. Damit Sie immer die richtige Garmethode wählen können, verfügt Ihr Ofen über eine große Auswahl an verschiedenen Einstellungen.

In dieser Anleitung erfahren Sie, wie Sie Ihren Ofen am besten verwenden können. Zusätzlich zu den Informationen zur Bedienung finden Sie zudem Hintergrundinformationen, die während des Gebrauchs dieses Gerätes für Sie sinnvoll sein können.



### **Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts bitte zuerst die mitgelieferten Sicherheitsanweisungen durch!**

**Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts bitte sorgfältig durch und heben Sie diese zum späteren Nachlesen gut auf.**

Die Anleitung für die Installation wird separat mitgeliefert.

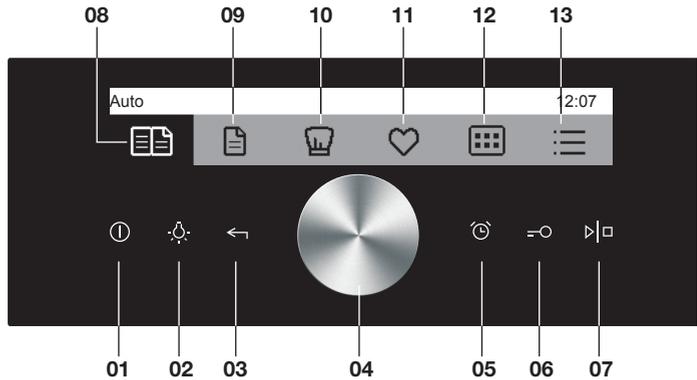
### **Registrieren Sie Ihr Gerät, damit Sie die Garantie/Gewährleistung in Anspruch nehmen können**



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](http://pelgrim.nl) (bei einem Kauf in den Niederlanden) oder [pelgrim.be](http://pelgrim.be) (bei einem Kauf in Belgien) registrieren.

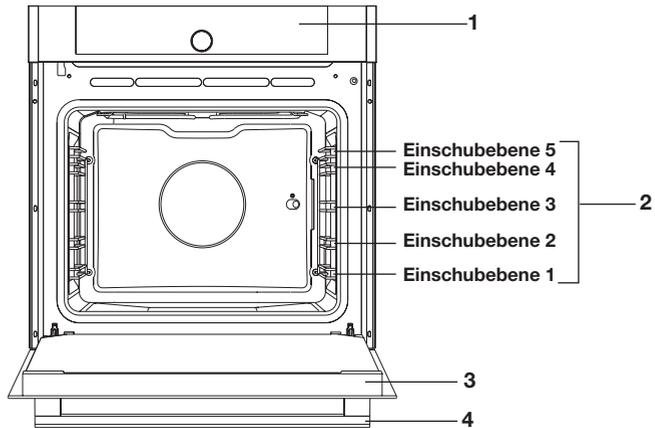
\*Die vollständigen Garantiebedingungen finden Sie auf der Internetseite [www.pelgrim.nl](http://www.pelgrim.nl) oder [www.pelgrim.be](http://www.pelgrim.be).

## Bedienleiste



1. Ein-/Aus-Taste
2. Beleuchtung ein-/ausschalten
3. „Zurück“-Taste
  - Kurze Berührung: Zurück zu den vorherigen Einstellungen
  - Lange Berührung: Zurück zu den Starteinstellungen
4. Multifunktionsauswahl
  - Diese Einstellung nehmen Sie vor, indem Sie am Knopf drehen und anschließend durch Eindrücken bestätigen.
5. Eieruhr
6. Kindersicherung
7. Start/Stopp
  - Berühren: START
  - Berühren während des Betriebs: STOPP
8. „Auto“-Modus
9. „Schnell zubereitete Speisen“-Modus
10. „Professionell“-Modus
11. Favoriten
12. Extras
13. Einstellungen

## Beschreibung



1. Bedienleiste
2. Einschubebenen
3. Tür
4. Türgriff

## 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.



**Hinweis: Entfernen Sie die Führungsschienen / Teleskopführungsschienen aus dem Ofen, bevor Sie die Pyrolyse-Funktion verwenden!**

## 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.

<b>Zubehörteile, die im Lieferumfang Ihres Geräts vorhanden sein können (modellabhängig).</b>	
	<p><b>Emailliertes Backblech;</b> für Backwaren und Kuchen verwendet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwenden Sie das emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen!</li> <li>• Für Pyrolysereinigung geeignet.</li> </ul>
	<p><b>Ofengestell;</b> hauptsächlich zum Grillen verwendet. Eine Dampfschale oder ein Topf mit Speisen kann auf das Ofengestell gesetzt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Ofengestell verfügt über einen Sicherungsstift. Heben Sie das Gestell vorne leicht an, um es aus dem Ofen heraus gleiten zu lassen.</li> <li>• Verwenden Sie das Ofengestell nicht für die Mikrowellenfunktionen!</li> </ul>
	<p><b>Tiefes emailliertes Backblech;</b> 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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwenden Sie das tiefe emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen!</li> <li>• Für Pyrolysereinigung geeignet.</li> </ul>
	<p><b>Backblech aus Glas;</b> für Mikrowelle und Ofen geeignet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• NICHT für Pyrolysereinigung geeignet.</li> </ul>
	<p><b>Culisensor;</b> kann verwendet werden, um die Kerntemperatur der Speise zu messen. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird der Garprozess automatisch gestoppt.</p>

## Zubehörteile, die im Lieferumfang Ihres Geräts vorhanden sein können (modellabhängig).

- Pyrolyse-Führungsschienen;** verwenden Sie diese Führungsschienen nur, um ein emailliertes Backblech während der Pyrolyse zu reinigen (ersetzen Sie die Führungsschienen / Teleskopführungsschienen durch diese speziellen Pyrolyse-Führungsschienen).
- Hinweis: Während der Pyrolyse treten hohe Temperaturen auf, die zu Verfärbungen der Pyrolyse-Führungsschienen führen können.

## Türschalter

- Die Türschalter unterbrechen den Ofenbetrieb, wenn die Ofentür noch während des Betriebs geöffnet wird. Sobald die Tür wieder geschlossen ist, nimmt der Ofen den Betrieb wieder auf.

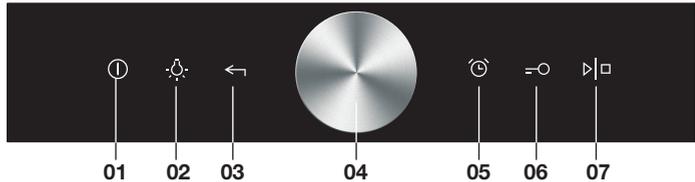
## „Sanft schließende Tür“

Dieser Ofen verfügt über eine „sanft schließende“ Tür. Die Schließbewegung der Tür wird gedämpft und ab einem Winkel von 75° schließt die Tür dann automatisch. Durch ein leichtes Drücken gegen die Tür (ab einem Winkel von 15° im Vergleich zu einer geschlossenen Tür) schließt sich die Tür sanft von selbst.

## Lüfter

- Das Gerät verfügt über einen Lüfter, welcher das Gehäuse und die Bedienleiste kühlt.

## Bedienung



### Ein-/Aus-Taste (01)

- Schalten Sie das Gerät mit der „Ein-/Aus-Taste“ ein.

### Beleuchtung (02)

- Die Backofenbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, wenn Sie die Ofentür öffnen oder ein Ofenprogramm einschalten. Die Beleuchtung schaltet sich nach ca. 1 Minute wieder automatisch aus.
- Die Ofenlampe können Sie über die Taste „Beleuchtung“ ausschalten.
- Zudem lässt sich die Beleuchtung auf „Dauerbetrieb“ einstellen. Diese Einstellung können Sie über „Einstellungen / Gareinstellungen“ vornehmen.

### „Zurück“-Taste (03)

- Bei kurzem Drücken dieser Taste gelangen Sie zu den vorherigen Einstellungen zurück.
- Bei langem Druck auf diese Taste gelangen Sie zu den Haupteinstellungen zurück.

### Multifunktionsauswahl (04) (Auswahl und Bestätigung)

- Der jeweilige Modus lässt sich durch Drehen des Knopfes auswählen.
- Um Ihre Auswahl zu bestätigen, drücken Sie den Knopf ein.
  - Wenn Sie den ausgewählten Modus später anpassen möchten, drücken Sie erneut auf die Multifunktionsauswahl, um die aktuelle Einstellung zu aktivieren.
  - Daraufhin können Sie die Einstellung durch Drehen des Knopfes anpassen und danach durch Eindrücken bestätigen.
- Einige Einstellungen müssen dadurch bestätigt werden, indem Sie mit der „Multifunktionsauswahl“ das „Häkchen“ auswählen.
- Die ausgewählten Einstellungen können durch Auswahl des „Kreuz“-Symbols wieder gelöscht werden.

## **Eieruhr-Taste (05)**

- Der „Eieruhr“-Modus kann unabhängig vom Gerät verwendet werden. *Die maximal einstellbare Zeit ist 10 Uhr.* Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, erfolgt ein Signalton. Diesen Signalton können Sie durch Drücken einer beliebigen Taste ausschalten. Der Signalton schaltet sich nach 3 Minuten automatisch aus.

## **Kindersicherungs-Taste (06)**

Um die Kindersicherung zu aktivieren halten Sie die Taste „Kindersicherung“ für mindestens 3 Sekunden eingedrückt.

*In der Anzeige erscheint: „**Kindersicherung aktiv**“*

- Die Kindersicherung wird deaktiviert, indem Sie dieselbe Taste erneut für 3 Sekunden gedrückt halten.
- Wenn Sie die Kindersicherung eingeschaltet haben und (mit Ausnahme der Zeitanzeige) kein weiterer Zeitmodus aktiv ist, funktioniert das Gerät nicht!
- Sollten Sie die Kindersicherung jedoch nach dem Einschalten einer der Zeitmodi aktiviert haben, funktioniert das Gerät wie gewohnt weiter. Jedoch können Sie die Einstellungen in dem Zeitraum nicht anpassen.
- Während die Kindersicherung aktiv ist, können die Back-/Brat-Systeme oder die Zusatzmodi (die „Extras“) nicht geändert werden.
- Der Garprozess kann dann nur durch Drücken der „Ein-/Aus“-Taste beendet werden.

**Hinweis:** Die Kindersicherung bleibt auch dann aktiviert, nachdem Sie den Ofen ausgeschaltet haben. Wenn Sie eine neue Garmodus auswählen möchten, müssen Sie den Modus „Kindersicherung“ zuerst wieder deaktivieren.

## **Start-/Stopp-Taste (07)**

Mit dieser Taste können Sie ein gewähltes Programm starten oder beenden.



Um das beste Ergebnis zu erzielen, berühren Sie die Tasten mit einem großen Teil Ihrer Fingerkuppe. Bei jeder Betätigung einer Taste ertönt ein kurzes Tonsignal (sofern dies nicht in den Einstellungen angepasst wurde).

## Erster Gebrauch

- Nehmen Sie zunächst sämtliche „losen“ Einzelteile, Zubehör oder Gebrauchsgegenstände aus dem Gerät und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und einem Spülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder Ähnliches.
- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal erhitzen, werden Sie einen für neue Geräte typischen Geruch wahrnehmen. Sorgen Sie während des ersten Gebrauchs für eine ausreichende Belüftung.



Wenn der Ofen (das erste Mal) an das Stromnetz angeschlossen wird, müssen Sie die „Uhrzeit“ und die „Sprache“ einstellen.

- Die Sprache ist standardmäßig auf Englisch eingestellt.

### Einstellen der Uhrzeit



1. Zur Aktivierung der Uhrzeit drücken Sie die „Multifunktionsauswahl“.
2. Stellen Sie mit der „Multifunktionsauswahl“ die aktuelle Uhrzeit ein.
3. Um Ihre Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die „Multifunktionsauswahl“ ein.
4. Wählen Sie mit der „Multifunktionsauswahl“ das „Häkchen“ aus und bestätigen Sie Ihre Wahl durch erneutes Drücken dieses Knopfes.



**Die jeweils aktuelle Uhrzeit können Sie jederzeit mit der Funktion „Einstellungen“ einstellen. Um Ihre Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die „Multifunktionsauswahl“ ein. Wählen Sie mit der „Multifunktionsauswahl“ „Uhrzeit“ aus. Um Ihre Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die „Multifunktionsauswahl“ ein. Wählen Sie „Einstellen der Uhrzeit“ aus und bestätigen Sie dies durch Drücken der Multifunktionsauswahl. Stellen Sie dann mit der „Multifunktionsauswahl“ die aktuelle Uhrzeit ein.**



Zudem können Sie auswählen, ob Sie die Uhrzeit digital oder traditionell in der Anzeige angezeigt sehen möchten. Wählen Sie in den Einstellungen „Uhrzeit“ „Uhrentyp“ aus und bestätigen Sie dies durch Drücken der Multifunktionsauswahl. Anschließend wählen Sie mit der Multifunktionsauswahl Ihre Präferenz aus: digital oder traditionell.

## Sprache einstellen

Sprache	12:07
<b>Deutsch</b> ✓ Eesti	

Wenn der Text in der Anzeige lieber in einer anderen Sprache angezeigt werden soll, können Sie Ihre jeweils gewünschte Sprache einstellen.

- Die Sprache ist standardmäßig auf Englisch eingestellt.
1. Ihre gewünschte Sprache können Sie durch Drehen der „Multifunktionsauswahl“ und der angezeigten Sprachenliste auswählen.
  2. Um Ihre Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die „Multifunktionsauswahl“ ein.

## Gebrauch des Ofens

Sie haben die Auswahl zwischen verschiedenen Ofenmodi. Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“ und wählen Sie das gewünschte Symbol aus. Das Symbol erleuchtet weiß. Der Name der ausgewählten Einstellung wird oben angezeigt. Um Ihre Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die „Multifunktionsauswahl“ ein.

### **„Auto“-Modus**

- In diesem Modus wählen Sie zunächst die Art der Speise aus. Danach erfolgt die automatische Einstellung der Menge, der Garstufe sowie der Endzeit der Zubereitung.
- Das Programm bietet eine große Auswahl aus voreingestellten und von professionellen Chefköchen und Diätexperten unterstützten Rezepten.

### **„Schnell zubereitete Speisen“-Modus**

- Diese Methode eignet sich für die einfache Zubereitung von Speisen durch automatische Einstellung der Zutatenmenge, des Bräunungsgrads und automatisch eingestellter Stoppzeit. Das Programm bietet Ihnen eine Auswahl aus 10 Kategorien der von Ihnen am häufigsten zubereiteten Speisen.

### **„Professionell“-Modus**

- Dieser Modus eignet sich, wenn Sie eine beliebige Art und Menge an Speisen zubereiten möchten.
- Dabei nehmen Sie sämtliche Einstellungen persönlich vor.

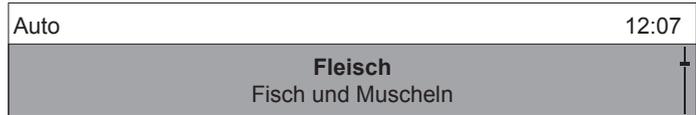
## „Auto“-Modus und „Schnell zubereitete Speisen“-Modus

In diesem Modus backen/braten Sie durch Auswahl der jeweils gewünschten Art der Speise.

1. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der „Ein-/Aus“-Taste ein.
2. Drehen Sie an der „Multifunktionsauswahl“ und wählen Sie entweder „Auto“ oder „Schnell zubereitete Speisen“ aus.



3. Um Ihre Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die „Multifunktionsauswahl“ ein.



4. Wählen Sie zunächst die Art der Speise aus und wählen Sie dann die ausgewählte Speise mit der „Multifunktionsauswahl“ aus.
5. Um Ihre Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die „Multifunktionsauswahl“ ein.
- Für die meisten Speisen müssen Sie den Ofen zuerst vorheizen. In der Anzeige erscheint die folgende Meldung: **„Ausgewähltes Programm beinhaltet Schnellaufheizung.“** Um diese Meldung zu bestätigen, drücken Sie die „Multifunktionsauswahl“ ein. *In der Anzeige werden die voreingestellten Möglichkeiten angezeigt.*
6. Sie können diese Möglichkeiten durch Drehen der „Multifunktionsauswahl“ ändern und durch Eindrücken dieser Taste bestätigen.



**Achtung:** Nicht alle Einstellungen lassen sich für jede Speise anpassen. Bei einigen Speisen lässt sich das Gewicht nicht ändern.



**Voreingestellte Daten:**

- Menge (Gewicht);
- Bräunungsgrad:
  - niedrig: Unterstrich;
  - mittel: Mittelstrich;
  - hoch: Oberstrich;
- Beenden um ...
- System (welcher Ofen-Modus in Betrieb ist) und Einschubebene des Backblechs.



Wenn Sie das Symbol „System“ (Ofen-Modus) im „Auto“-Modus wählen, wechselt das Programm in die „Professionell“-Funktion (siehe „Professionell“-Modus). In der Anzeige erscheint: **Auf Profi-Modus umstellen.**

7. Stellen Sie die Speise in den Ofen.
  - **Achtung:** Bei den meisten Speisen müssen Sie den Ofen zuerst vorheizen. Stellen Sie die Speise jedoch noch nicht in den Ofen, sondern warten Sie, bis das Vorheizen beendet ist.
8. Drücken Sie die „Start-/Stopp“-Taste.

*In der Anzeige werden alle ausgewählten Einstellungen angezeigt.*

## Vorheizen

Bestimmte im „Auto“-Modus zubereitete Speisen erfordern, dass zuerst vorgeheizt wird. Nach der Wahl der Speise erscheint in der Anzeige die folgende Meldung: **„Ausgewähltes Programm beinhaltet Schnellaufheizung.“** Um diese Meldung zu bestätigen, drücken Sie die „Multifunktionsauswahl“.

Nach dem Start des Programms erscheint die folgende Meldung in der Anzeige: **„Start Vorheizen“**. Stellen Sie die Speise noch nicht in den Ofen.

Wenn der Ofen vorgeheizt ist, ertönt ein kurzes Signal und in der Anzeige erscheint die folgende Meldung: **„Ende Vorheizen“**. Nun können Sie die Speise in den Ofen stellen. Das Programm fährt gemäß den gewählten Einstellungen mit dem Backen/Braten fort. Wenn der Vorheizmodus eingestellt wurde, kann der Modus für die Startverzögerung nicht verwendet werden.

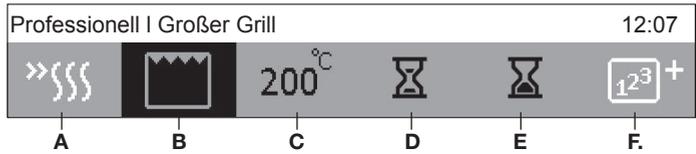
## „Professionell“-Modus

Hier wählen Sie zum Backen/Braten einen gewünschten Modus aus.

1. Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“ und wählen Sie den „Professionell“-Modus aus.



2. Um Ihre Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die „Multifunktionsauswahl“ ein.



3. Nun können Sie die gewünschten Einstellungen vornehmen (und anpassen).
  - A. Vorheizen (schwarz = ein / weiß = aus);
  - B. Modi (siehe Tabelle bei „Ofeneinstellungen“);
  - C. Ofentemperatur;
  - D. Garzeit;
  - E. Endzeit;
  - F. Mehrstufige Zubereitung (schrittweises Kochen)
4. Bestätigen Sie jede Einstellung durch Eindrücken der „Multifunktionsauswahl“.
5. Stellen Sie die Speise in den Ofen.
  - ▷ **Achtung:** Wenn Sie den Modus „Vorheizen“ gebrauchen (siehe in der Anzeige das Symbol „Vorheizen“: schwarz = ein / weiß = aus), stellen Sie die Speise noch nicht in den Ofen, sondern warten Sie, bis das Vorheizen beendet ist.
6. Drücken Sie auf die „Start-/Stopp“-Taste.  
*Die Anzeige gibt sämtliche ausgewählten Einstellungen an.*

## Vorheizen



- Dieser Modus eignet sich, wenn Sie den Ofen möglichst schnell auf die ausgewählte Temperatur vorheizen möchten.
- Der Modus wird durch Drücken des „Vorheizen“-Symbols (schwarz = ein) sowie durch Drücken der „Start“-/„Stopp“-Taste aktiviert, woraufhin in der Anzeige die folgende Meldung erscheint: **„Start Vorheizen“**. Stellen Sie die Speise noch nicht in den Ofen.
- Wenn der Ofen vorgeheizt ist, ertönt ein kurzes Signal und es erscheint eine Meldung in der Anzeige: **„Ende Vorheizen“**. Nun können Sie die Speise in den Ofen stellen.

# GEBRAUCH

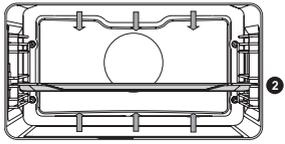
- Das Programm fährt gemäß den gewählten Einstellungen mit dem Backen/Braten fort.
- Wenn Sie „Vorheizen“ ausgewählt haben, steht Ihnen der Modus „Verzögerter Start“ nicht zur Verfügung.

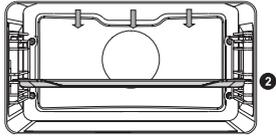
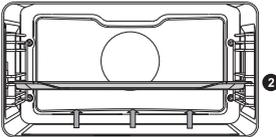
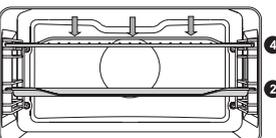
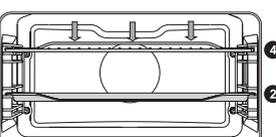
## Temperatureinstellung

1. Drehen Sie an der „Multifunktionsauswahl“, um das Symbol für die Ofentemperatur auszuwählen.
2. Um Ihre Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die „Multifunktionsauswahl“ ein.
3. Stellen Sie mit der „Multifunktionsauswahl“ die gewünschte Temperatur ein.
4. Um Ihre Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die „Multifunktionsauswahl“ ein.

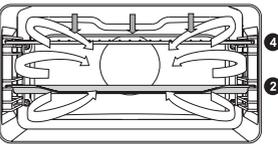
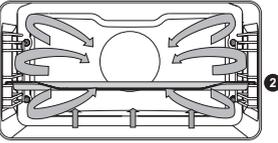
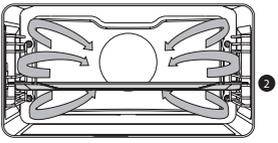
## Ofeneinstellungen

Für die Auswahl des richtigen Modus nehmen Sie bitte die nachfolgende Tabelle zur Hand. Lesen Sie auch die Anweisungen auf der Verpackung, bevor Sie mit dem Garen der Speise beginnen.

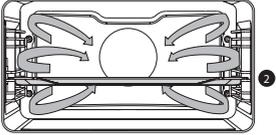
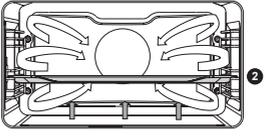
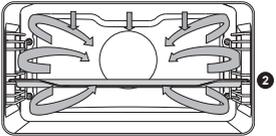
Modus	Beschreibung	
	<p><b>Ober- + Unterhitze</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Hierbei wird die Speise durch die Heizelemente oben und unten im Garraum erhitzt.</li><li>• Dieser Modus eignet sich für normales Backen und Braten.</li><li>• Gebäck oder Fleisch kann nur auf einer Einschubebene (in einer Führung) zubereitet werden.</li><li>• Setzen Sie das Backblech oder den Ofenrost in die Einschubebene 2.</li><li>• Empfohlene Temperatur: 200 °C</li><li>• Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen.</li></ul>	

Modus	Beschreibung	
	<p><b>Oberhitze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Speise wird vom oberen Heizelement erhitzt.</li> <li>• Dieser Modus eignet sich zum Bräunen der oberen Schicht einer Speise.</li> <li>• Setzen Sie das Backblech oder den Backofenrost in die Einschubebene 2.</li> <li>• Empfohlene Temperatur: 150 °C</li> </ul>	
	<p><b>Unterhitze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hierbei wird die Speise durch das untere Heizelement erhitzt. Schalten Sie diese Einstellung kurz vor Ende der Back-/Bratzeit ein.</li> <li>• Dieser Modus eignet sich für Speisen, die eine Bodenkruste oder Bräunung bekommen sollen.</li> <li>• Setzen Sie das Backblech oder den Ofenrost in die Einschubebene 2.</li> <li>• Aktivieren Sie diesen Modus genau vor dem Ende der Back-/Bratzeit.</li> <li>• Empfohlene Temperatur: 160 °C</li> </ul>	
	<p><b>Grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hierbei wird die Speise durch das Grillelement erhitzt.</li> <li>• Dieser Modus eignet sich zum Gratinieren von Sandwiches, Rösten von Brot und Braten von Würstchen.</li> <li>• Setzen Sie den Ofenrost in Einschubebene 4 oder 5 und das Backblech in Einschubebene 2.</li> <li>• <b>Maximal zulässige Temperatur beträgt 240 °C.</b></li> <li>• Überprüfen Sie regelmäßig den Garprozess. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbrennen.</li> <li>• Heizen Sie 5 Minuten vor.</li> </ul>	
	<p><b>Großer Grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hier wird die Speise durch das Grillelement in Kombination mit dem obersten Heizelement erhitzt.</li> <li>• Dieser Modus eignet sich für Speisen und Aufläufe, die eine Bräunung bekommen sollen.</li> <li>• Setzen Sie den Ofenrost in Einschubebene 4 oder 5 und das Backblech in Einschubebene 2.</li> <li>• <b>Maximal zulässige Temperatur beträgt 240 °C.</b></li> <li>• Überprüfen Sie regelmäßig den Garprozess. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbrennen.</li> <li>• Heizen Sie 5 Minuten vor.</li> </ul>	

# GEBRAUCH

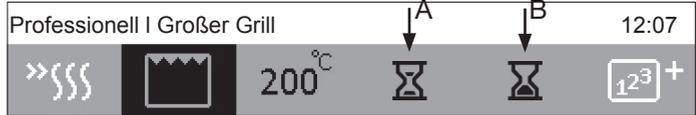
Modus	Beschreibung	
	<p><b>Großer Grill + Lüfter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hier wird die Speise durch das Grillelement in Kombination mit dem obersten Heizelement und Verbreitung der Hitze durch den Lüfter erhitzt.</li> <li>• Dieser Modus eignet sich zum Grillen von Fisch, Fleisch und Gemüse.</li> <li>• Setzen Sie den Ofenrost in die Einschubebene 4 oder 5 und das Backblech in die Einschubebene 2.</li> <li>• Empfohlene Temperatur: 170 °C</li> <li>• Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Garprozess. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbrennen.</li> <li>• Heizen Sie 5 Minuten vor.</li> </ul>	
	<p><b>Umluft + Unterhitze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hierbei wird die Speise sowohl durch Umluft als auch durch Unterhitze gegart.</li> <li>• Dieser Modus eignet sich, wenn ein knuspriges und braunes Ergebnis gewünscht wird wie z. B. beim Backen von Pizza, „feuchtem“ Gebäck, Obsttorten sowie Blätter- und Mürbeteig.</li> <li>• Setzen Sie das Backblech oder den Ofenrost in die Einschubebene 2.</li> <li>• Empfohlene Temperatur: 200 °C</li> <li>• Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen.</li> </ul>	
	<p><b>Umluft</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hierbei wird die Speise mithilfe von Umluft erhitzt, die aus der Rückseite des Ofens zugeführt wird.</li> <li>• In diesem Modus wird die Hitze gleichmäßig verteilt und ist daher ideal zum Backen.</li> <li>• Setzen Sie das Backblech in die Einschubebene 2.</li> <li>• Empfohlene Temperatur: 180 °C.</li> <li>• Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen.</li> </ul>	

# GEBRAUCH

Modus	Beschreibung	
	<p><b>Spar-Umluft</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Dieser Modus eignet sich für das Garen von Fleisch oder der Zubereitung von Gebäck.</li> <li>• Setzen Sie das Backblech in die Einschubebene 2.</li> <li>• Empfohlene Temperatur: 180 °C.</li> <li>• 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.</li> </ul>	
	<p><b>Unterhitze + Lüfter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Speise wird durch das untere Heizelement in Kombination mit dem Lüfter erhitzt.</li> <li>• Die Hitze zirkuliert um die Speise. Dieser Modus eignet sich zum Backen von Hefeteiggebäck sowie zum Konservieren von Obst und Gemüse.</li> <li>• Setzen Sie das Backblech in die Einschubebene 2.</li> <li>• Empfohlene Temperatur: 180 °C.</li> </ul>	
	<p><b>Automatisches Braten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• In diesem Modus arbeitet das oberste Heizelement in Kombination mit dem Grillelement sowie dem runden Heizelement an der Rückseite des Ofenraums.</li> <li>• Diese eignet sich für das Braten aller Arten von Fleisch.</li> <li>• Setzen Sie das Backblech in die Einschubebene 2.</li> <li>• Empfohlene Temperatur: 180 °C.</li> </ul>	

## Der Timer

Im Basismodus „Professionell“ können Sie die „Garzeit“ (A) und/oder „Endzeit“ (B) auswählen.



### Garzeit einstellen (A)

- Im Modus „Garzeit“ stellen Sie die Zeit ein, die das Gerät in Betrieb ist.



- Die von der ausgewählten Garzeit abhängige Endzeit wird in der Anzeige (B) angezeigt.

### Endzeit einstellen (B)

- Hiermit können Sie den Zeitpunkt einstellen, zu dem das Gerät ausgeschaltet werden soll (Endzeit). Bevor Sie das Gerät jedoch einstellen, sollten Sie die aktuell angezeigte Uhrzeit noch auf deren Richtigkeit hin überprüfen. **Die verzögerte Startzeit kann nur auf denselben Tag eingestellt werden.**

### Beispiel:

- Aktuelle Uhrzeit: 12:00 Uhr; Beginn des Back-/Bratvorgangs: 2 Stunden; Ende des Back-/Bratvorgangs: 18:00 Uhr.
- Stellen Sie zuerst die *Garzeit* ein (2 Stunden).  
*In der Anzeige erscheint die aktuelle Zeit, erhöht um die eingestellte Zeitdauer, also 14:00 Uhr.*
  - Um Ihre Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die „Multifunktionsauswahl“ ein.
  - Nun müssen Sie die gewählte *Endzeit* eingeben (18:00 Uhr).
  - Um Ihre Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die „Multifunktionsauswahl“ ein.
  - Drücken Sie die „Start-/Stopp“-Taste.

Der Ofen schaltet sich automatisch zum berechneten Zeitpunkt (um 16:00 Uhr) ein und zur voreingestellten Endzeit (um 18:00 Uhr) wieder aus.

In der Anzeige wird die eingestellte Garzeit angezeigt. *Sie löschen alle Timerfunktionen, indem Sie die Zeit auf „0“ stellen.*

## Mehrstufiger Kochvorgang (schrittweises Zubereiten)

- In diesem Modus können Sie drei verschiedene Einstellungen hintereinander in ein und demselben Garvorgang kombinieren.
  - Wählen Sie verschiedene Einstellungen, um die Garmethode mit Ihren Präferenzen abzustimmen.
1. Wählen Sie im Basismodus „Professionell“ die Option „Mehrstufiger Kochvorgang“ aus.



2. Um Ihre Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die „Multifunktionsauswahl“ ein.  
*In der Anzeige erscheint die Meldung: „Der Modus "Garen nach Stufen" wird gestartet“.*
3. Um Ihre Auswahl zu bestätigen, wählen Sie mit der „Multifunktionsauswahl“ das „Häkchen“ aus.
4. Wählen Sie mit der „Multifunktionsauswahl“ die erste Stufe aus und bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Eindrücken der „Multifunktionsauswahl“.  
  - Es ist möglich, dass die erste Stufe bereits eingegeben ist; dann haben Sie, bevor Sie „Mehrstufiger Kochvorgang“ ausgewählt haben, bereits einen Modus sowie eine Uhrzeit eingestellt.
  - Wenn Sie keine Zeit eingestellt haben, erscheint in der Anzeige die folgende Meldung: „Bitte Programmdauer eingeben.“



5. Stellen Sie die gewünschten Phasen nach Wunsch ein und bestätigen Sie dies, indem Sie mit der „Multifunktionsauswahl“ das „Häkchen“ auswählen.  
*In der Anzeige werden die gesamte Garzeit sowie die Endzeit angezeigt.*
  - Sie können zudem noch eine verzögerte Startzeit einstellen, indem Sie mit der „Multifunktionsauswahl“ die Uhrzeit auswählen und diese entsprechend anpassen.
6. Drücken Sie auf die „Start-/Stopp“-Taste.  
*Das Gerät beginnt wie bei Stufe 1 mit dem Garvorgang (diese Phase blinkt in der Anzeige auf). Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird die nächste Stufe aktiviert, also Stufe 2, und später dann Stufe 3, sofern diese ausgewählt wurde.*

- Sollten Sie während der Garzeit eine dieser Stufen löschen wollen, drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“ zu der Stufe, die Sie löschen möchten, und drücken Sie zur Bestätigung auf das „Kreuz“-Symbol. Diese Löschung ist jedoch nur bei Stufen möglich, die noch nicht gestartet wurden.

## Programm starten

Bevor das Backen/Braten beginnt, blinkt die „Start-/Stopp“-Taste.

- Sie starten das Programm durch Drücken der „Start-/Stopp“-Taste. Wenn Sie während des Garvorgangs die aktuellen Einstellungen ändern möchten, drehen Sie an der „Multifunktionsauswahl“.

## Programm beenden

1. Drücken Sie die „Start-/Stopp“-Taste.  
*In der Anzeige erscheint die Meldung: „Programm unterbrochen. Möchten Sie das Programm beenden?“*
2. Um Ihre Auswahl zu bestätigen, wählen Sie mit der „Multifunktionsauswahl“ das „Häkchen“ aus.



### **Ende (A)**

- Mit Auswahl dieser Option stoppen Sie das Programm. Die Anzeige zeigt die Grundeinstellungen an.

### **Garzeit verlängern (B)**

- Durch Auswahl dieser Option können Sie die Backzeit verlängern.

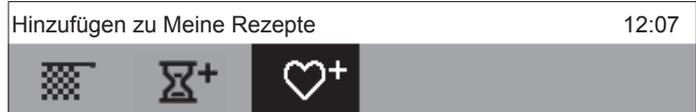
### **Hinzufügen zu Meine Rezepte (C)**

- Mit Auswahl dieser Option können Sie die ausgewählten Einstellungen speichern und später wieder verwenden.

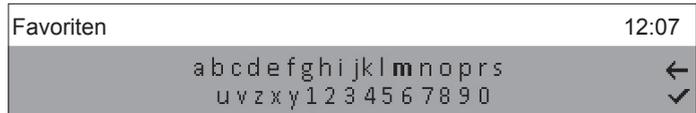
## „Favoriten“ (Lieblingsrezepte)

### Speichern von ausgewählten Einstellungen

1. Mit der „Multifunktionsauswahl“ wählen Sie am Ende des Garvorgangs die Option „Hinzufügen zu Meine Rezepte“ aus.
2. Um Ihre Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die „Multifunktionsauswahl“ ein.



3. Wählen Sie mit der „Multifunktionsauswahl“ eine Nummer aus und bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Eindrücken der „Multifunktionsauswahl“.
4. Geben Sie dem Rezept einen Namen, indem Sie die jeweiligen Buchstaben auswählen und diese mit der „Multifunktionsauswahl“ bestätigen.
  - Mit dem Pfeil können Sie einzelne Buchstaben wieder löschen.
5. Bestätigen sie den Rezeptnamen dann durch Auswahl des „Häkchens“ mit der „Multifunktionsauswahl“.



### Gespeicherte Rezepte aufrufen

Sie können Ihre gespeicherten Lieblingsrezepte jederzeit aufrufen, indem Sie (aus den Grundeinstellungen) die Funktion „Favoriten“ auswählen.



## Extras (Zusatzmodi)

Wählen Sie dazu die Option „Extras“ aus, woraufhin die Anzeige die Auswahl an Zusatzmodi anzeigt.



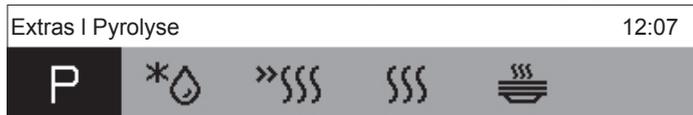
## Reinigung (modellabhängig)

Wird zum Entfernen von Essensresten verwendet, die nach dem Backen/Braten im Ofen zurückbleiben (siehe Kapitel „Reinigung“).



## Pyrolyse (modellabhängig)

Hiermit wird der Garraum bei sehr hohen Temperaturen (ca. 460 °C) gereinigt, wodurch Fettreste und andere Verschmutzungen zu Asche werden. Sobald das Programm abgeschlossen und der Ofen vollständig abgekühlt ist, brauchen Sie den Innenraum dann nur noch mit einem feuchten Tuch auswischen (siehe Kapitel „Reinigung“).



## Auftauen

Verwenden Sie diesen Modus zum langsamen Auftauen gefrorener Speisen (Kuchen, Biskuit, Kleingebäck, Brot, Brötchen und gefrorenes Obst).

- Drehen Sie die Speise nach der Hälfte der Auftauzeit um, rühren Sie diese um und/oder lösen Sie große Stücke voneinander, wenn diese durch das Einfrieren aneinanderhaften.

## Schnellaufheizung

Dieser Modus eignet sich, wenn Sie den Ofen möglichst schnell auf die ausgewählte Temperatur vorheizen möchten. Er ist jedoch nicht für das Zubereiten von Nahrungsmitteln geeignet.

- Wenn der Ofen die voreingestellte Temperatur erreicht hat, ist das Vorheizen abgeschlossen und der Ofen ist für das Backen/Braten im jeweils gewählten Modus bereit.

## Aufwärmen

Dies dient dazu, um die Temperatur bereits zubereiteter Speisen beizubehalten.

- Mithilfe dieses Symbols können Sie die Temperatur, die Start- und die Stoppzeit für das Aufwärmen festlegen.

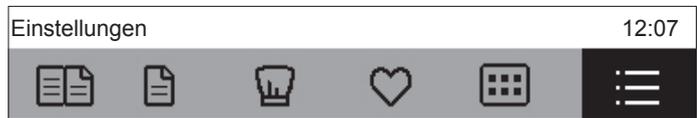
## Tellerwärmen

Diese Funktion eignet sich zum Warmhalten von Geschirr (Teller, Tassen), sodass die servierten Gerichte länger warm bleiben.

- Mithilfe dieses Symbols können Sie die Temperatur, die Start- und die Stoppzeit für das Tellerwärmen festlegen.

## Einstellungen (Allgemeine Einstellungen)

Wählen Sie mit der „Multifunktionsauswahl“ „Einstellungen“ aus und bestätigen Sie Ihre Wahl durch erneutes Eindrücken der „Multifunktionsauswahl“.



Dieses Menü bietet die folgenden Wahlmöglichkeiten:

- Sprache
- Uhrzeit
- Akustisches Signal
- Anzeige
- Einstellung der Zubereitung von Speisen
- Sonstige Einstellungen

Blättern Sie durch Drehen der „Multifunktionsauswahl“ durch die Einstellungen. Bestätigen Sie die jeweilige Auswahl durch Eindrücken der „Multifunktionsauswahl“.

## Sprache

Stellen Sie hier die Sprache ein, in der die Meldungen in der Anzeige angezeigt werden sollen.



## Uhrzeit

Sie müssen die korrekte Uhrzeit einstellen, wenn das Gerät zum ersten Mal in Betrieb genommen wird oder es für längere Zeit nicht an das Stromnetz angeschlossen war.

- Das Kapitel „Erster Gebrauch“ beschreibt, wie Sie die aktuelle Uhrzeit zu jeder Zeit mit der Funktion „Einstellungen“ anpassen können.

## **Akustisches Signal**

Die Lautstärke der Tastenbedienung kann auf 3 Stufen eingestellt oder ganz abgeschaltet werden. Das „Alarm“-Signal hingegen lässt sich nicht abschalten.

## **Anzeige**

In diesem Menü können Sie die folgenden Einstellungen vornehmen:

- Helligkeit;  
*hiermit stellen Sie die Helligkeit des Anzeige-Hintergrunds ein (auf niedrig, mittel oder hoch).*
- Nachtmodus;  
*hiermit stellen Sie den Zeitraum ein, in dem Sie den Anzeige-Hintergrund auf die niedrigste Helligkeitsstufe einschalten lassen möchten (sollte die Helligkeit bereits auf der niedrigsten Stufe stehen, macht dies keinen Unterschied)*

## **Einstellung der Zubereitung von Speisen**

In diesem Menü finden Sie Einstellungen zur „Backofenbeleuchtung während des Betriebs“.

Hier stehen Ihnen zwei Optionen zur Auswahl:

- Option 1: Die Lampe schaltet sich nach 1 Minute aus. Die Lampe schaltet sich bei Öffnung der Tür ein.
- Option 2: Die Lampe leuchtet während des Betriebs weiter.

## **Sonstige Einstellungen**

- Werkseinstellungen (setzen Sie die Software des Geräts auf die Werkseinstellungen zurück).



Bei einer Stromstörung oder einer Trennung des Geräts vom Stromnetz bleiben sämtliche persönlichen Einstellungen gespeichert.

## Das Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um zu vermeiden, dass sich Fett- und Essensreste ansammeln, insbesondere auf den Oberflächen an der Innen- und Außenseite, der Tür und der Abdichtung.

- Schalten Sie die Kindersicherung ein (um zu vermeiden, dass das Gerät ungewollt eingeschaltet wird).
- Reinigen Sie die Oberflächen an der Außenseite mit einem weichen Tuch und warmen Seifenwasser.
- Wischen Sie mit einem sauberen feuchten Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.
- Entfernen Sie Spritzer und Flecken auf den Oberflächen an der Innenseite mit einem Tuch und Seife.
- Wischen Sie mit einem sauberen feuchten Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.



- **Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüfteröffnungen gelangt.**
- **Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder chemische Lösungsmittel.**
- **Sorgen Sie immer dafür, dass die Türabdichtung sauber ist. So vermeiden Sie, dass sich Schmutz ansammelt und die Tür sich gut schließen lässt.**

## Reinigungsmodus (modellabhängig)

Fett und Schmutz können Sie mithilfe des Reinigungsmodus und einem feuchten Tuch einfach von den Ofenwänden entfernen.

### **Den Reinigungsmodus verwenden**

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

1. Nehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Ofen.
2. Gießen Sie 0,15 Liter Wasser auf den Boden des Garraums.
3. Stellen Sie die „Multifunktionsauswahl“ auf „Reinigung“ und starten Sie das Programm. Das Programm dauert 30 Minuten.
4. Nach 30 Minuten sind die Essensreste an den Emailleiwänden ausreichend eingeweicht, um sie mit einem feuchten Tuch zu entfernen.



**Achtung:** Gebrauchen Sie den Reinigungsmodus nur, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist.

## Pyrolyse (modellabhängig)

Statt einer manuellen Reinigung können Sie den Ofenraum oder ein emailliertes Backblech mit der Ofenfunktion „Pyrolyse“ reinigen. Während der Pyrolyse wird der Ofen auf eine extrem hohe Temperatur erhitzt. Bei diesen extrem hohen Temperaturen verbrennen vorhandene Rückstände, und nur Asche bleibt übrig.



Bei normalem Gebrauch des Ofens empfehlen wir, die Pyrolyse-Funktion einmal pro Monat zu verwenden.



### **Vorsicht!**

- Zuerst entfernen Sie alle Zubehörteile und Führungsschienen / Teleskopführungsschienen aus dem Ofen (siehe „Entfernen und Reinigen der Führungsschienen“).
- Entfernen Sie alle Essensreste aus dem Ofen und wischen Sie den Ofenraum mit einem feuchten Tuch ab. Lebensmittelreste und Fett können sich während des Pyrolysevorgangs entzünden.

### **Brandgefahr!**



**Hinweis** Der Ofenraum und ein emailliertes Backblech können nicht gleichzeitig unter Verwendung der Pyrolyse-Funktion gereinigt werden. Wenn Sie ein emailliertes Backblech unter Verwendung der Pyrolyse-Funktion reinigen möchten, erledigen Sie dies zuerst (der Ofenraum kann durch die Reinigung des Backblechs verschmutzen). Schieben Sie immer nur ein Backblech in den Ofen. Anschließend kann der Ofenraum gereinigt werden.

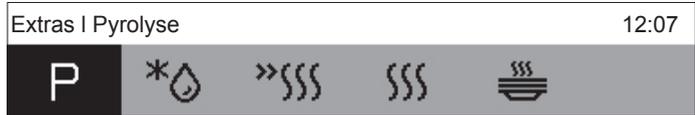


**Vorsicht!** Reinigen Sie das Backblech aus Glas NICHT mit der Ofenfunktion „Pyrolyse“.

### **Starten der Pyrolyse-Funktion**

1. Stellen Sie sicher, dass der Ofenraum vollständig leer ist und sich keine Essensreste und kein Fett darin befinden!
2. Wenn Sie zuerst ein emailliertes Backblech reinigen möchten, bringen Sie die speziellen Pyrolyse-Führungsschienen in die richtige Position. Wischen Sie das Backblech mit einem feuchten Tuch ab und schieben Sie das Backblech auf Ebene 2 in den Ofen.

- Nach dem Reinigungsvorgang entfernen Sie diese Pyrolyse-Führungsschienen.
- 3. Wählen Sie mit der „Multifunktionsauswahl“ „Pyrolyse“ aus und bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Eindrücken der „Multifunktionsauswahl“.



- 4. Wählen Sie die gewünschte Reinigungsintensität und bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Eindrücken der „Multifunktionsauswahl“:
  - Basis: ungefähr 90 Minuten
  - Mittel: ungefähr 120 Minuten
  - Maximum: ungefähr 150 Minuten



Nur die Reinigungsintensität kann gewählt werden. Die Zeit ist festgelegt und hängt von der gewählten Reinigungsintensität ab.

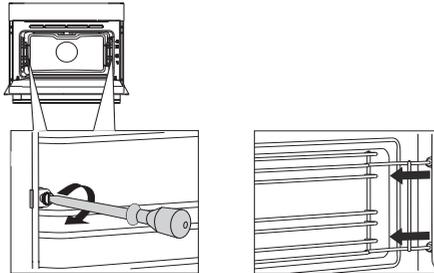


- 5. Starten Sie das Programm.
  - Nach einem bestimmten Zeitraum wird die Ofentür zu Ihrer eigenen Sicherheit automatisch gesperrt.
  - Aus dem Ofen kann während des Reinigungsprozesses ein unangenehmer Geruch entweichen.
  - Sobald das Gerät abgekühlt ist, lässt sich die Ofentür wieder öffnen.
  - Wenn der Ofen abgekühlt ist, wischen Sie diesen mit einem feuchten Tuch aus. Wischen Sie auch die Ofentür und die an die Abdichtung grenzenden Oberflächen sauber. Scheuern Sie nicht über die Abdichtung.

## Einschubführungen entfernen und reinigen

Verwenden Sie herkömmliche Reinigungsmittel, um die Einschubführungen zu reinigen.

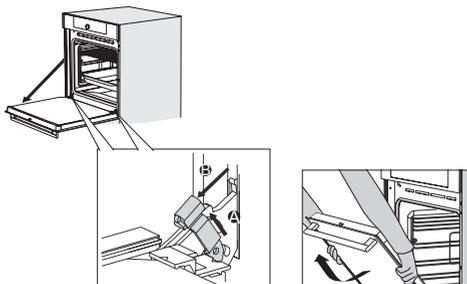
- Entfernen Sie die Schraube mit einem Schraubendreher.
- Lösen Sie die Einschubführungen aus den Öffnungen in der Rückwand.



## Ofentür herausnehmen und wieder einsetzen

1. Öffnen Sie die Tür, bis diese sich in einer horizontalen Position befindet.
2. Ziehen Sie auf beiden Seiten den Sicherungsstift leicht nach oben (A) und kippen Sie ihn anschließend vollständig nach vorne (B).
3. Schließen Sie jetzt langsam die Tür, bis Sie einen gewissen Widerstand spüren.
4. Heben Sie die Tür dann an und entfernen Sie sie.

Zum Wiedereinsetzen der Tür führen Sie diese Schritte dann in umgekehrter Reihenfolge aus. Wenn sich die Tür nur schwer öffnen lässt, kontrollieren Sie, ob die Scharniere wieder korrekt in die Öffnungen gesetzt wurden.



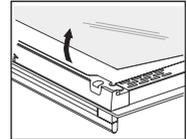
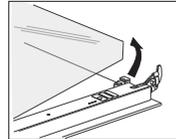
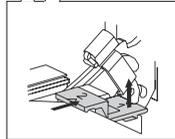


**Sorgen Sie immer dafür, dass die Schlösser richtig in die Öffnungen fallen. Die Zentralfedern sind sehr stark: Lassen Sie die Scharnierbefestigung daher nie nach außen springen, weil dies zu Verletzungen führen kann.**

### Glas der Ofentür entfernen und wieder einsetzen

Das Glas der Ofentür kann von innen gereinigt werden, aber Sie müssen dazu das Glas aus der Tür entfernen. Nehmen Sie zuerst die Ofentür heraus (siehe Kapitel „Entfernen und Einsetzen der Ofentür“).

1. Heben Sie die Halterungen an der linken und rechten Türseite ein wenig an (Markierung 1 auf der Halterung) und ziehen Sie diese etwas vom Glas weg (Markierung 2 auf der Halterung).
2. Fassen Sie das Glas an der Unterseite und heben Sie es vorsichtig an, 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 Gummiabdichtungen rund um das Glas.



Setzen Sie das Glas in umgekehrter Reihenfolge wieder ein. Die Markierungen auf der Ofentür und dem Glas (ein Halbkreis) müssen zusammenpassen.

### Ofenbeleuchtung austauschen

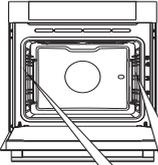


**Die Lampe in diesem Haushaltsgerät ist nur für die Beleuchtung dieses Geräts geeignet. Die Lampe ist nicht zur Raumbeleuchtung im Haushalt geeignet.**

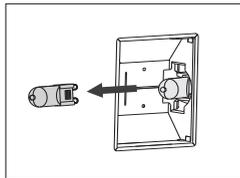
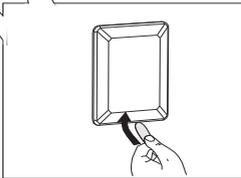
Die Lampe (Halogen G9, 230 V, 25 W) ist ein Gebrauchsartikel und fällt daher nicht unter die Garantie. Entfernen Sie zuerst das Backblech, den Ofenrost und die Einschubführungen.



- **Machen Sie das Gerät spannungslos, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung aus dem Sicherungskasten herausdrehen!**
- **Die Halogenlampe kann sehr heiß sein! Sorgen Sie für entsprechenden Schutz beim Entfernen der Lampe.**



1. Verwenden Sie einen Schraubendreher, um die Abdeckplatte des Lichts aus dem Halter zu klappen und diese zu entfernen. Achten Sie darauf, dass Sie die Emaille nicht beschädigen.
2. Ziehen Sie die Halogenlampe aus der Fassung.



## Allgemeines

---

Bei Problemen mit dem Ofen versuchen Sie, diese mit den folgenden Empfehlungen zu lösen. Diese können Ihnen helfen, unnötige Anrufe beim Kundenservice zu vermeiden und dadurch Zeit und Mühe zu sparen.

### **Lebensmittel bleiben roh**

- Kontrollieren Sie, ob der Timer eingestellt und auf die „Start-Taste“ gedrückt wurde.
- Schließen Sie die Tür richtig.
- Kontrollieren Sie, dass keine Sicherung durchgebrannt ist und kein Stromkreisunterbrecher aktiviert wurde.

### **Die Speise ist zu gar oder nicht gar genug.**

- Kontrollieren Sie, ob die richtige Garzeit eingestellt wurde.
- Kontrollieren Sie, ob die richtige Leistung eingestellt wurde.

### **Die Sensoren reagieren nicht; das Display ist abgestürzt.**

- Trennen Sie das Gerät für einige Minuten von der Stromversorgung (drehen Sie die Sicherung raus oder schalten Sie den Hauptschalter aus); schließen Sie dann das Gerät wieder an und schalten Sie es ein.

### **Der Reset des Displays kann durch elektrische Störungen verursacht werden.**

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

### **Im Ofen bildet sich Kondensation.**

- Das ist normal. Wischen Sie den Ofen nach der Verwendung sauber.

### **Der Lüfter läuft weiter, nachdem Sie den Ofen ausgeschaltet haben.**

- Das ist normal. Der Lüfter läuft noch einige Zeit weiter, nachdem Sie den Ofen ausgeschaltet haben.

### **Ein Luftzug ist bei der Tür und an der Außenseite des Geräts fühlbar.**

- Das ist normal.

### **Licht reflektiert bei der Tür und an der Außenseite des Geräts.**

- Das ist normal.

### **Dampf tritt an der Tür oder den Lüfteröffnungen aus.**

- Das ist normal.

**Man kann ein Klickgeräusch hören, wenn der Ofen in Betrieb ist, vor allem beim Auftauen.**

- Das ist normal.

**Die Hauptsicherung fliegt regelmäßig heraus.**

- Wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker.

**Die Anzeige zeigt den folgenden Fehlercode an: ERRXX ...**

**\* XX gibt die Fehlernummer an**

- Es liegt eine Störung in der Elektronik vor. Trennen Sie das Gerät für einige Minuten von der Stromversorgung. Schließen Sie es dann wieder an und stellen Sie die Uhrzeit ein.
- Wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker, falls der Fehler nicht behoben ist.

**Den Ofen lagern und reparieren**

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

**Halten Sie während Ihres Anrufs die folgenden Angaben griffbereit:**

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



**Wenn Sie den Ofen vorübergehend zwischenlagern müssen, wählen Sie einen sauberen, trockenen Ort aus, weil Staub und Feuchtigkeit das Gerät beschädigen können.**

## Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Das Produkt wurde aus nachhaltigen Materialien hergestellt. Am Ende seiner Nutzungsdauer muss das Gerät allerdings auf eine verantwortliche Weise entsorgt werden. Die entsprechenden Behörden können Sie darüber informieren.

Die Verpackung des Geräts kann recycelt werden. Es wurden die folgenden Materialien verwendet:

- Pappe
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Entsorgen Sie diese Materialien verantwortungsbewusst und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



Auf dem Produkt befindet sich ein Symbol mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer. Dies zeigt an, dass Haushaltsgeräte als Sondermüll entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Abfallstrom verwertet werden. Sie müssen es bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt abgeben oder bei einer Verkaufsstelle, die dies für Sie übernimmt.

Indem Haushaltsgeräte gesondert gesammelt werden, wird vermieden, dass die Umwelt und die Gesundheit der Bevölkerung geschädigt werden. Die Materialien, die bei der Herstellung dieses Geräts verwendet wurden, lassen sich wiederverwerten, sodass auf diese Art und Weise eine erhebliche Menge an Energie und Rohstoffen eingespart werden kann.

### **Konformitätserklärung**



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

# PRÜFUNG DER SPEISEN

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

## OVM626 / OVP626

<b>BACKEN</b>					
Speise	Ausrüstung	Einschub- ebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)	Betriebsart
Kekse – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	3	140-150 *	20-35	
Kekse – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	3	140-150 *	25-40	
Kekse – auf zwei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	2, 3	140-150 *	25-40	
Kekse – auf drei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	2, 3, 4	130-140 *	30-50	
Plätzchen – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	3	140-150 *	20-35	
Plätzchen – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	3	150-160 *	20-35	
Plätzchen – auf zwei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	1, 3	140-150 *	30-45	
Plätzchen – auf drei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	2, 3, 4	140-150 *	35-50	
Biskuittorte	Tortenform (Durchmesser 26 cm/Rost)	2	160-170 *	20-35	
Biskuittorte	Tortenform (Durchmesser 26 cm/Rost)	2	160-170 *	20-35	
Apfelkuchen	2 x Tortenform (Durchmesser 20 cm/Rost)	2	170-180	65-85	
Apfelkuchen	2 x Tortenform (Durchmesser 20 cm/Rost)	3	160-170	65-85	
<b>GRILLEN</b>					
Speise	Ausrüstung	Einschub- ebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)	Betriebsart
Toast	Trägerrost	5	240	3:00-6:00	
Frikadellen	Rost + Fettpfanne	5	240	25-35 **	

\* Vorheizen 10 Minuten. Schnelles Vorheizen nicht verwenden.

\*\* Nach 2/3 der Zeit wenden.

# PRÜFUNG DER SPEISEN

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

## OVM624

<b>BACKEN</b>					
Speise	Ausrüstung	Einschub- ebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (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	
<b>GRILLEN</b>					
Speise	Ausrüstung	Einschub- ebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (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.



596594

**Pelgrim**