

OVP426RVS

Bedienungsanleitung
Ofen

Pelgrim

Verwendete Piktogramme



Wichtige Informationen



Tipp

INHALT

Ihr Ofen

Einleitung	4
Beschreibung	5
Führungsschienen/Teleskopführungsschienen	6
Zubehör	6

Bedienung

Bedienleiste	7
Display	7
Erster Gebrauch	8
Einstellung der Uhrzeit	8
Erläuterung der Drehschalter und Tasten	9
Gebrauch des Ofens	12
Ofenfunktionen	14

Pflege

Reinigung des Geräts	17
Einschubführungen entfernen und reinigen	17
Ofentür herausnehmen und wieder einsetzen	18
Ofentürglas herausnehmen und wieder einsetzen	19
Pyrolyse-Reinigungsfunktion	20
Ofenbeleuchtung austauschen	21

Problemlösungen

Allgemeines	22
-------------	----

Ihr Ofen und die Umwelt

Entsorgung des Geräts und der Verpackung	24
--	----

Prüfung der Speisen

Gemäß Norm EN 60350-1 getestete Lebensmittel	25
--	----

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Ofens von Pelgrim. Bei der Entwicklung dieses Produkts stand optimale Benutzerfreundlichkeit im Mittelpunkt.

In dieser Anleitung erfahren Sie, wie Sie Ihren Ofen optimal verwenden. Neben den Bedienhinweisen erhalten Sie Hintergrundinformationen, die beim Gebrauch des Geräts hilfreich sein können.



Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

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

Die Anleitung für die Installation wird separat mitgeliefert.

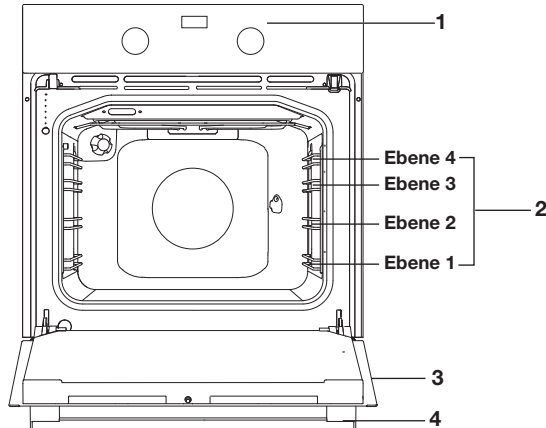


Registrieren Sie Ihr Gerät, damit Sie die Garantie/Gewährleistung in Anspruch nehmen können.

Wir sind von der Qualität unserer Produkte überzeugt. Aus diesem Grund gewähren wir eine Garantie von bis zu 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) bzw. auf pelgrim.be (bei einem Kauf in Belgien) registrieren.

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

Beschreibung



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

Führungsschienen/Teleskopführungsschienen

- Der Ofen verfügt je nach Modell über vier oder fünf Führungsschienen (Ebenen 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 den Rost, das Backblech oder die Dampfschale in die Nut 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 den Rost / das Backblech / die Dampfschale darauf. Schieben Sie dann den Rost / 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!

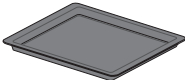

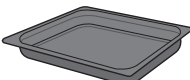
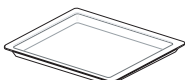
Zubehör

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



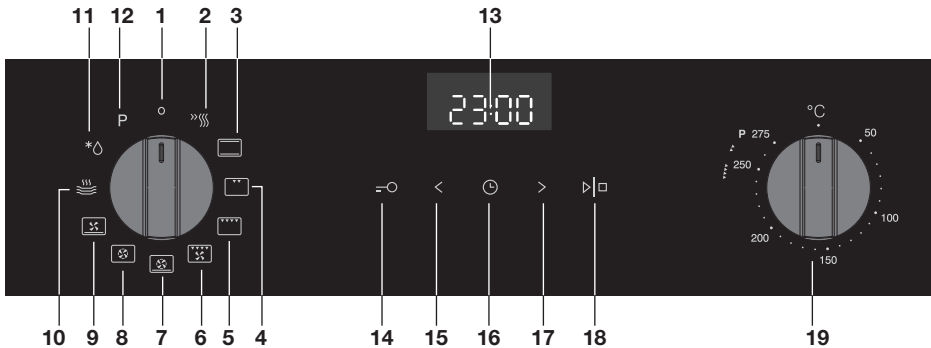
Hinweis!

Nicht alle Zubehöerteile sind für jedes Gerät geeignet/verfügbar (kann auch von Land zu Land variieren). Geben Sie beim Kauf immer Modellnummer und Seriennummer Ihres Geräts an. Weitere Informationen zu optimalen Zubehöerteilen finden Sie in den Verkaufsbroschüren und online.

Zubehöerteile, die im Lieferumfang Ihres Geräts vorhanden sein können (modellabhängig).	
	Emailliertes Backblech; für Backwaren und Kuchen verwendet. <ul style="list-style-type: none">• Verwenden Sie das emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen!• Für Pyrolysereinigung geeignet.
	Rost; hauptsächlich zum Grillen verwendet. Sie können auf den Rost aber zum Beispiel auch eine Dampfschale oder einen Topf mit Speisen stellen. <ul style="list-style-type: none">• Der Rost hat einen Sicherheitsstift. Heben Sie den Rost vorn leicht an, um ihn aus dem Ofen herausgleiten zu lassen.• Verwenden Sie den Rost nicht für die Mikrowellenfunktionen!
	Tiefes emailliertes Backblech; zum Braten von Fleisch und zum Backen flüssigkeitshaltiger Backwaren verwendet. Kann auch als Tropfschale verwendet werden. Um das tiefe Backblech beim Grillen als Tropfschale zu verwenden, schieben Sie es in die erste Ebene ein. <ul style="list-style-type: none">• Verwenden Sie das tiefe emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen!• Für Pyrolysereinigung geeignet.
	Backblech aus Glas; für Mikrowelle und Ofen geeignet. <ul style="list-style-type: none">• NICHT für Pyrolysereinigung geeignet.
	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). <ul style="list-style-type: none">• Hinweis: Während der Pyrolyse treten hohe Temperaturen auf, die zu Verfärbungen der Pyrolyse-Führungsschienen führen können.

BEDIENUNG

Bedienleiste

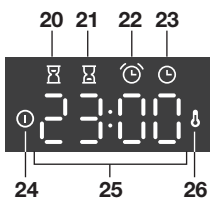


- | | |
|--|--|
| 1. Funktionswahl-Drehschalter
(in Position „Aus“) | 11. Auftauen |
| 2. Schnelles Vorheizen | 12. Pyrolyse |
| 3. Oberhitze + Unterhitze | 13. Display |
| 4. Kleiner Grill | 14. Kindersicherungstaste |
| 5. Großer Grill | 15. Taste „Wert verkleinern“ |
| 6. Grill + Lüfter | 16. Zeitsteuerungstaste |
| 7. Umluft + Unterhitze | 17. Taste „Wert vergrößern“ |
| 8. Umluft | 18. Starttaste / Stopptaste |
| 9. Unterhitze + Lüfter | 19. Temperatur-Drehschalter
(in Position „Aus“) |
| 10. Tellerwärmen | |



Die Tasten reagieren am besten, wenn Sie sie mit einer großen Fläche Ihrer Fingerkuppe berühren. Im Betrieb wird bei jeder Berührung einer Taste ein kurzes akustisches Signal wiedergegeben.

Display



- | |
|--------------------------|
| 20. Garzeitsymbol |
| 21. Endzeitsymbol |
| 22. Kurzzeitweckersymbol |
| 23. Uhrensymbol |
| 24. Betriebssymbol |
| 25. Zeit |
| 26. Temperatursymbol |

Erster Gebrauch

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Prüfen Sie das Gerät auf Schäden. Wenn das Gerät beschädigt ist, nehmen Sie es nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an Ihren Händler.
- Entfernen Sie die Schutzfolie.
- Reinigen Sie das Geräteinnere und das gesamte Zubehör mit warmem Wasser und 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 deshalb während des ersten Gebrauchs für ausreichende Belüftung.

Einstellung der Uhrzeit

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz anschließen, müssen Sie die aktuelle Uhrzeit einstellen.



1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
Das Uhersymbol wird angezeigt, und „12:00“ blinkt im Display.
2. Berühren Sie die Wertanpassungstasten, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen.
3. Warten Sie, bis das Uhersymbol ausgeblendet wird.
Die Uhrzeit ist eingestellt.



Sie können die Werte im Display schneller einstellen, indem Sie die Wertanpassungstasten gedrückt halten.



Sie können jederzeit die aktuelle Uhrzeit einstellen, indem Sie die Zeitsteuerungstaste mehrmals berühren, bis das Uhersymbol angezeigt wird. Die Uhrzeit blinkt im Display: Berühren Sie die Wertanpassungstasten, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen.

BEDIENUNG

Erläuterung der Drehschalter und Tasten

Funktionswahl-Drehschalter



Funktion auswählen

Drehen Sie diesen Drehschalter, um die gewünschte Funktion auszuwählen.

- Siehe „Ofenfunktionen“ für weitere Informationen.

Temperatur-Drehschalter



Temperatur auswählen

Drehen Sie diesen Drehschalter, um die gewünschte Temperatur auszuwählen.

- Siehe „Ofenfunktionen“ für weitere Informationen.



Hinweis!

Drehen Sie Funktionswahl- und Temperatur-Drehschalter nach jeder Verwendung auf „Aus“.

Kindersicherungstaste



Kindersicherung einschalten

Halten Sie diese Taste gedrückt, bis auf dem Display „LOC“ angezeigt wird; die Kindersicherung ist eingeschaltet.

- Nach einigen Sekunden wird auf dem Display wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.



Kindersicherung ausschalten

Halten Sie diese Taste gedrückt, bis auf dem Display die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird; die Kindersicherung ist ausgeschaltet.



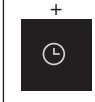
Kindersicherungstaste + Zeitsteuerungstaste



Uhrzeit ein-/ausblenden

Halten Sie beide Tasten gleichzeitig gedrückt, bis auf dem Display „OFF“ angezeigt wird.

- Nach einigen Sekunden wird auf dem Display nur noch das Uhrensymbol angezeigt.







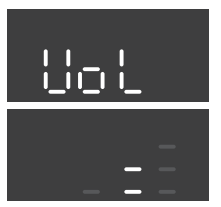

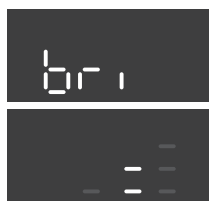


Um wieder die Uhrzeit anzuzeigen, halten Sie erneut beide Tasten gleichzeitig gedrückt.


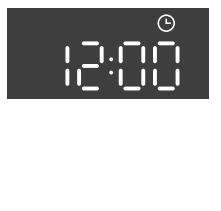


BEDIENUNG

Wertanpassungstasten

	<p>Wert verkleinern Berühren oder halten Sie diese Taste, um den auf dem Display angezeigten Wert zu verringern.</p>	
	<p>Wert vergrößern Berühren oder halten Sie diese Taste, um den auf dem Display angezeigten Wert zu vergrößern.</p>	
  	<p>Eine Zeitsteuerung abbrechen Halten Sie beide Tasten gleichzeitig gedrückt, um die Uhrzeit auf „00:00“ zu stellen.</p>	
	<p>Akustisches Signal Halten Sie diese Taste 5 Sekunden lang gedrückt.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Auf dem Display werden „Vol“, gefolgt von ein, zwei oder drei Strichen angezeigt. <p>Stellen Sie mit den Wertanpassungstasten den Lautstärkepegel ein.</p>	
	<p>Displaykontrast Halten Sie diese Taste 5 Sekunden lang gedrückt.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Auf dem Display wird „br“, gefolgt von ein, zwei oder drei Strichen angezeigt. <p>Stellen Sie mit den Wertanpassungstasten den Kontrast ein.</p>	

Zeitsteuerungstaste

	<p>Aktuelle Uhrzeit Berühren Sie diese Taste (mehrmals), um die aktuelle Zeitsteuerung auszuwählen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Das Uhrensymbol wird angezeigt, und die Uhrzeit blinkt im Display. <p>Berühren Sie die Wertanpassungstasten, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen.</p>	
---	---	--

BEDIENUNG

Beispiel zur Verwendung einer Zeitsteuerung



Vergewissern Sie sich, dass die Uhrzeit korrekt eingestellt ist!




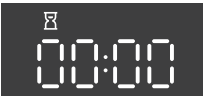




Wählen Sie zunächst eine Funktion und eine Temperatur aus.

Aktuelle Uhrzeit: 12:00.

Back-/Bratzeit: 2 Stunden.

Ende der Back-/Bratzeit: um 18:00.

Das Gerät wird zum berechneten Zeitpunkt (16:00 Uhr) automatisch eingeschaltet und zur eingestellten Endzeit (8:00 Uhr) ausgeschaltet.


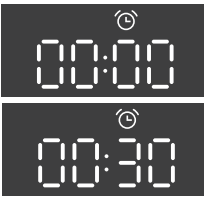
	<p>Garzeit Berühren Sie diese Taste (mehrmals), um die Garzeitfunktion auszuwählen.</p> <ul style="list-style-type: none">Das Garzeitsymbol wird angezeigt. Auf dem Display blinkt „00:00“. <p>Stellen Sie mit den Wertanpassungstasten die Garzeit ein.</p> <p>Jetzt können Sie den Betrieb des Ofens unmittelbar starten oder die Endzeit auswählen.</p>	 
	<p>Endzeit Berühren Sie diese Taste (mehrmals), um die Endzeitfunktion auszuwählen. Dies ist nur möglich, wenn eine Garzeit eingestellt wurde.</p> <ul style="list-style-type: none">Das Endzeitsymbol wird angezeigt, und die Summe aus der aktuellen Uhrzeit und der Garzeit blinkt im Display. <p>Stellen Sie mit den Wertanpassungstasten die Endzeit ein.</p>	 





Hinweis!

Sobald Sie Funktionswahl- und Temperatur-Drehschalter auf „Aus“ stellen, werden die Garzeit- und Endzeitfunktionen abgebrochen.

BEDIENUNG

	<p>Kurzzeitwecker Berühren Sie diese Taste (mehrmals), um die Kurzzeitweckerfunktion auszuwählen.</p> <ul style="list-style-type: none">• Das Kurzzeitweckersymbol wird angezeigt. Auf dem Display blinkt „00:00“. <p>Berühren Sie die Wertanpassungstasten, um die Garzeit einzustellen.</p> <p>Der Kurzzeitwecker arbeitet unabhängig vom Ofen; weder startet noch stoppt er den Ofenbetrieb!</p>	
---	--	--

Starttaste / Stopptaste

	<p>Start Halten Sie diese Taste gedrückt, um den Betrieb des Geräts zu starten.</p> <ul style="list-style-type: none">• Auf dem Display wird einige Sekunden lang die ausgewählte Temperatur angezeigt, danach die Garzeit/Endzeit.
	<p>Stopp Halten Sie diese Taste nach dem Ende eines Garvorgangs gedrückt.</p> <ul style="list-style-type: none">• Auf dem Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.• Das akustische Signal verstummt.• Der Lüfter läuft weiter; das ist normal.

Gebrauch des Ofens

Der Ofen verfügt über 10 Ofenfunktionen und 1 Reinigungsfunktion. Schauen Sie in der Tabelle für die Wahl der gewünschten Ofenfunktion nach.



Sie können die Ofenfunktion und die Temperatur jederzeit während des Garvorgangs ändern.



Sie können die Tür während des Garvorgangs öffnen, um die Speise zu prüfen. Auf dem Display wird „door“ angezeigt. Schließen Sie die Tür, um den Ofenbetrieb fortzusetzen.



Wenn der Betrieb des Ofens startet, wird automatisch die Ofenbeleuchtung eingeschaltet.

Ofenfunktion und Temperatur auswählen

1. Drehen Sie den Funktionswahl-Drehschalter auf die gewünschte Funktion.
2. Drehen Sie den Temperatur-Drehschalter auf die gewünschte Temperatur.
 - ▷ Wenn Sie eine Ofenfunktion mit „Kleiner Grill / Großer Grill“ auswählen, sollten Sie den Temperatur-Drehschalter auf die Grillposition stellen.

Eine Zeitsteuerung auswählen

3. Berühren Sie die Zeitsteuerungstaste mehrmals, um bei Bedarf eine Zeitsteuerungsfunktion auszuwählen.



Falls Sie keine Zeitsteuerung verwenden möchten, können Sie den Ofen unmittelbar manuell starten.

Betrieb des Ofens starten

4. Stellen Sie die Speise in den Ofen.
5. Halten Sie die Starttaste gedrückt, um den Betrieb des Ofens zu starten.
 - ▶ Für die meisten Gerichte sollten Sie den Ofen zunächst vorheizen.
 - ▶ Wenn der Ofen die richtige Temperatur erreicht hat, erlischt das Temperatursymbol, und Sie hören einen Signalton.
 - ▶ Warten Sie, bis das Temperatursymbol auf dem Display erlischt, bevor Sie die Speise in den Ofen stellen.



Wenn keine Zeitsteuerung aktiviert ist, werden auf dem Display das Temperatursymbol, das Betriebssymbol und die Garzeit (aufwärts zählend) angezeigt.



Ist eine Garzeit ausgewählt, werden auf dem Display das Temperatursymbol, das Betriebssymbol und die Garzeit (abwärts zählend) angezeigt.



Sind eine Garzeit und eine Endzeit ausgewählt, werden auf dem Display das Endzeitsymbol und die programmierte Endzeit angezeigt. Wenn der Ofen automatisch startet, werden auf dem Display das Temperatursymbol, das Betriebssymbol und die Garzeit (abwärts zählend) angezeigt.

Betrieb des Ofens beenden

6. Halten Sie die Stoptaste gedrückt, um den Betrieb des Ofens manuell zu beenden.



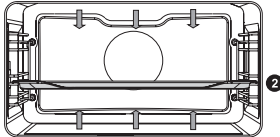

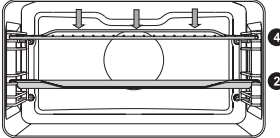


Wenn eine Garzeit eingestellt wurde, wird der Betrieb vom Ofen automatisch beendet. Das Betriebssymbol blinkt. Auf dem Display wird „00:00“ angezeigt. Sie hören ein akustisches Signal. Berühren Sie eine beliebige Taste; das akustische Signal verstummt und die aktuelle Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt.


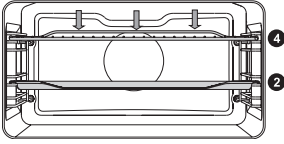

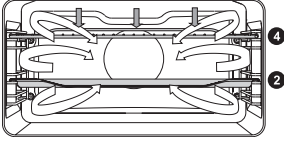

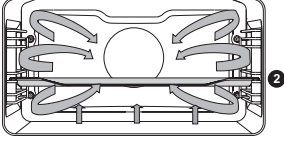
7. Drehen Sie Funktionswahl- und Temperatur-Drehschalter nach jeder Verwendung auf „Aus“.

Ofenfunktionen


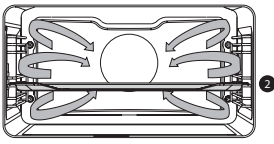

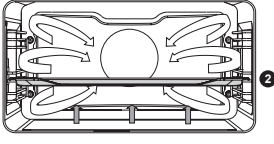



Schauen Sie in der Tabelle für die Wahl der gewünschten Ofenfunktion nach. Beachten Sie auch die Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Speise.

Funktion	Beschreibung	
	<p>Schnelles Vorheizen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diese Funktion wird verwendet, um den Ofen schnell auf die gewünschte Temperatur vorzuheizen. • Diese Funktion ist nicht zum Garen von Lebensmitteln geeignet. • Empfohlene Temperatur: 160 °C. 	
	<p>Oberhitze + Unterhitze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird durch die Heizelemente oben und unten im Ofenraum erhitzt. • Diese Funktion ist für normales Backen und Braten geeignet. • Backwaren oder Fleisch können nur auf einer Hitzestufe (in einer Führung) gebacken/gebraten werden. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost auf Einschubebene 2 ein. • Empfohlene Temperatur: 200 °C. • Vorheizen wird empfohlen. 	
	<p>Kleiner Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird vom Grillelement erhitzt. • Diese Funktion kann zum Grillen belegter Sandwiches, Rösten von Brot und Braten von Würsten verwendet werden. • Schieben Sie den Rost auf Ebene 4 oder 5 und das Backblech auf Ebene 2 ein. • Empfohlene Temperatur: 240 °C • Die maximal zulässige Temperatur beträgt 240 °C. • Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Garprozess. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbrennen. • 5 Minuten vorheizen. 	

BEDIENUNG

Funktion	Beschreibung	
	<p>Großer Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird vom Grillelement in Kombination mit dem oberen Element erhitzt. • Diese Funktion wird für Speisen und für Backwaren verwendet, die Bräunung benötigen. • Schieben Sie den Rost auf Ebene 4 oder 5 und das Backblech auf Ebene 2 ein. • Empfohlene Temperatur: 240 °C • Die maximal zulässige Temperatur beträgt 240 °C. • Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Garprozess. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbrennen. • 5 Minuten vorheizen. 	
	<p>Großer Grill + Lüfter</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird vom Grillelement in Kombination mit dem oberen Element erhitzt. Die Hitze wird vom Lüfter verteilt. • Diese Funktion wird zum Grillen von Fisch, Fleisch und Gemüse verwendet. • Schieben Sie den Rost auf Ebene 4 oder 5 und das Backblech auf Ebene 2 ein. • Empfohlene Temperatur: 170 °C. • Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Garprozess. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbrennen. • 5 Minuten vorheizen. 	
	<p>Umluft + Unterhitze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mithilfe von Umluft von der Rückseite des Ofens und vom unteren Heizelement. • Dieser Modus wird für Pizza, Backwaren, saftiges Gebäck, Obstkuchen, Hefeteig und Mürbeteig verwendet. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost auf Einschubebene 2 ein. • Es ist möglich, auf mehreren Ebenen gleichzeitig zu backen. • Empfohlene Temperatur: 200 °C. • Vorheizen wird empfohlen. 	

BEDIENUNG

Funktion	Beschreibung	
	<p>Umluft</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mithilfe heißer Luft von der Rückseite des Ofens. • Dieser Modus sorgt für eine gleichmäßige Hitze und ist ideal zum Backen geeignet. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost auf Einschubebene 2 ein. • Es ist möglich, auf mehreren Ebenen gleichzeitig zu backen. • Empfohlene Temperatur: 180 °C. • Vorheizen wird empfohlen. 	
	<p>Unterhitze + Lüfter</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird durch das untere Heizelement in Kombination mit dem Lüfter erhitzt. • Die Hitze zirkuliert um die Speise. • Diese Funktion wird zum Backen von Sauerteig-Backwaren und zum Konservieren von Obst und Gemüse verwendet. • Schieben Sie das Blech auf Ebene 2 ein. • Empfohlene Temperatur: 180 °C. 	
	<p>Tellerwärmen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diese Funktion wird zum Erwärmen von Geschirr verwendet, so dass die servierten Gerichte länger warm bleiben. • Empfohlene Temperatur: 60 °C. 	
	<p>Auftauen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Luft zirkuliert, ohne dass Heizelemente aktiviert werden. Nur der Lüfter wird aktiviert. • Diese Funktion wird zum langsamen Auftauen gefrorener Lebensmittel verwendet. • Lebensmittel nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Rühren Sie um oder trennen Sie größere Stücke voneinander, falls diese durch das Einfrieren aneinander haften. 	
	<p>Pyrolyse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diese Funktion ermöglicht die automatische Reinigung des Ofeninnenraums mit hohen Temperaturen; dadurch werden Fettreste und andere Verunreinigungen zu Asche verbrannt. • Siehe Kapitel „Pyrolyse-Reinigungsfunktion“ für weitere Informationen. 	

Reinigung des Geräts

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.

- Reinigen Sie die Oberflächen an der Außenseite mit einem weichen Tuch und warmem Spülwasser.
- Wischen Sie anschließend mit einem sauberen, feuchten Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.
- Entfernen Sie Spritzer und Flecken auf den inneren Oberflächen mit einem Tuch und etwas Spülmittel.
- Wischen Sie anschließend mit einem sauberen, feuchten Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.



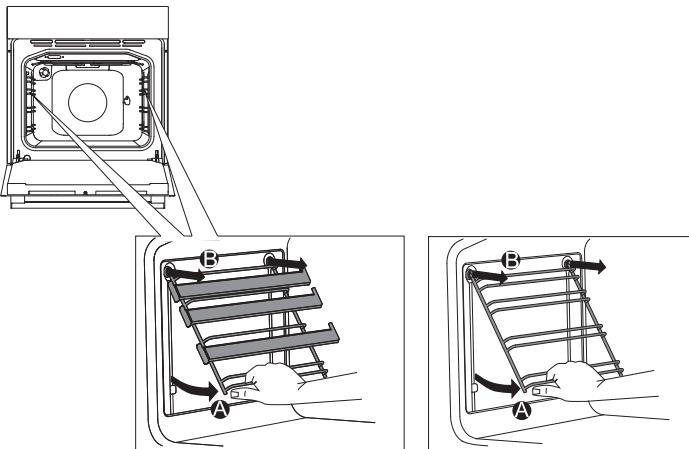
Wichtig!

- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüftungsöffnungen gelangt.
- Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder chemische Lösungsmittel.
- Sorgen Sie immer dafür, dass die Türdichtung sauber ist. Nur wenn die Türdichtung sauber ist, lässt sich die Ofentür korrekt schließen.

Einschubführungen entfernen und reinigen

Verwenden Sie zum Reinigen der Führungsschienen nur normale Reinigungsmittel.

- Halten Sie die Führungsschienen am unteren Ende und neigen Sie sie zur Mitte des Ofens (A).
- Entfernen Sie die Führungsschienen aus den Löchern in der Wand (B).

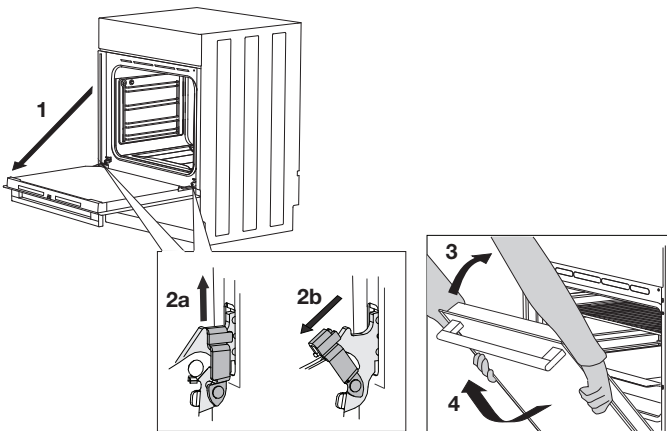


Ofentür herausnehmen und wieder einsetzen



Halten Sie Ihre Finger von den Scharnieren der Ofentür fern. Die Scharniere sind mit Federn gespannt und können Verletzungen verursachen. Achten Sie darauf, dass die Scharnierverschlüsse korrekt angebracht werden, um die Scharniere zu verriegeln.

1. Öffnen Sie die Tür, bis diese sich in einer horizontalen Position befindet.
2. Heben Sie beide Verschlüsse leicht an und ziehen Sie diese zur Ofentür hin.
3. Bei einem Winkel von 45° (im Verhältnis zur Position der geschlossenen Tür) schließen Sie die Tür langsam.
4. Heben Sie die Tür leicht an und ziehen Sie sie aus beiden Scharnieren des Geräts.

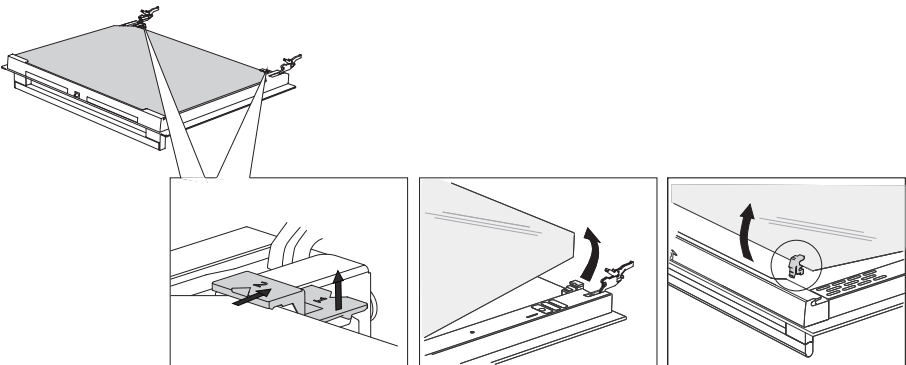


Um die Tür wieder einzusetzen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor. Wenn sich die Tür nicht ordnungsgemäß öffnen oder schließen lässt, stellen Sie sicher, dass die Scharniere korrekt in ihre Öffnungen eingesetzt sind.

Ofentürglas herausnehmen und wieder einsetzen

Es ist möglich, die Innenseiten des Ofentürglases zu reinigen. Dazu müssen Sie es jedoch aus der Tür entnehmen. Nehmen Sie zuerst die Ofentür heraus (siehe Kapitel „Ofentür herausnehmen und wieder einsetzen“).

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 Unterkante und heben Sie es vorsichtig an, um es aus seiner Verankerung zu entfernen.
3. Das dritte innere Glas (abhängig vom Modell) kann entfernt werden, indem es vorsichtig angehoben und entnommen wird. Entfernen Sie auch die Gummidichtung rund um das Glas.



Um die Glasscheibe wieder einzusetzen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor. Die Markierungen auf der Ofentür und dem Glas (Halbkreis) müssen zusammenpassen.

Pyrolyse-Reinigungsfunktion

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 dieser extrem hohen Temperatur verbrennen vorhandene Rückstände, und nur Asche bleibt übrig.



Bei normalem Gebrauch des Ofens empfehlen wir, die Pyrolyse einmal pro Monat durchzuführen.



Achtung!

- Zuerst entfernen Sie alle Zubehörteile und Führungsschienen/Teleskopführungsschienen aus dem Ofen (siehe „Einschubführungen entfernen und reinigen“).
- 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 Pyrolysefunktion 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 selbst gereinigt werden.



Achtung!

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

Starten der Pyrolysefunktion

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. Stellen Sie den Funktionswahl-Drehschalter auf „Pyrolysis“.
4. Drehen Sie den Temperatur-Drehschalter auf 275 °C.
Auf dem Display wird „Pyro“ angezeigt, sowie die verbleibende pyrolytische Reinigungsdauer.
5. Halten Sie die Starttaste/Stopptaste gedrückt, um den Betrieb des Ofens zu starten.



Hinweis!

Nach einem bestimmten Zeitraum wird die Ofentür zu Ihrer eigenen Sicherheit automatisch verriegelt. Aus dem Ofen kann während des Reinigungsprozesses ein unangenehmer Geruch entweichen.

6. Am Ende des Reinigungsvorgangs ertönt ein akustisches Signal. Berühren Sie die Zeitsteuerungstaste, um das akustische Signal zu beenden.
7. Drehen Sie Funktionswahl- und Temperatur-Drehschalter auf „Aus“.
8. 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.

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 Glühlampe (Halogen G9, 230 V, 25 W) ist ein Gebrauchsartikel und fällt daher nicht unter die Garantie.

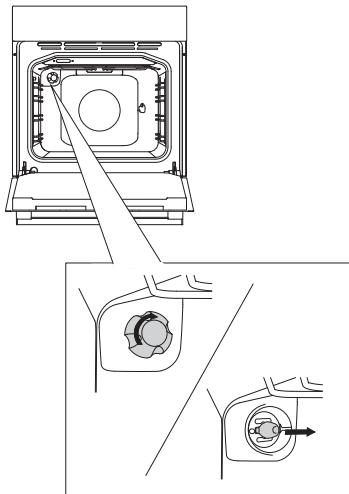


Unterbrechen Sie die Stromzufuhr zum Gerät, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder den Leistungsschalter im Sicherungskasten ausschalten.



Bitte beachten Sie: Die Lampe kann sehr heiß sein! Schützen Sie sich beim Entfernen der Lampe.

1. Drehen Sie die Abdeckung nach links, um sie abzunehmen.
2. Ziehen Sie die Lampe aus der Fassung heraus.



Allgemeines

Wenn Sie Probleme mit Ihrem Ofen haben, probieren Sie die im Folgenden vorgeschlagenen Maßnahmen aus.

Diese können Ihnen helfen, unnötige Anrufe beim Kundenservice zu vermeiden und dadurch Zeit und Mühe zu sparen.

Die Speise wird nicht gar.

- Überprüfen Sie, ob Sie die Zeitschaltung eingestellt und die „Starttaste“ gedrückt haben.
- Schließen Sie die Tür richtig.
- Überprüfen Sie, ob eine Sicherung ausgelöst oder ein Schutzschalter aktiviert wurde.

Die Speise ist zerkocht oder nur halb gar.

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

Das Display wurde nach einem Stromausfall zurückgesetzt.

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

Im Ofen bildet sich Kondenswasser.

- 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.

An der Tür und an der Außenseite des Geräts ist ein Luftzug spürbar.

- Das ist normal.

An der Tür und an der Außenseite des Geräts sind Lichtreflexionen sichtbar.

- Das ist normal.

Aus der Tür oder den Lüftungsschlitzen tritt Dampf aus.

- Das ist normal.

Beim Betrieb des Ofens sind klickende Geräusche zu hören, besonders bei der Einstellung „Auftauen“.

- Das ist normal.

Auf dem Display wird ein Fehlercode angezeigt (E1, E2, E3 usw.)

- Trennen Sie das Gerät einige Minuten lang vom Stromnetz. Schließen Sie es dann wieder an. Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein. Wenn der Fehler weiterhin auf dem Display angezeigt wird, rufen Sie einen Servicetechniker.

Ofen lagern und reparieren

- Reparaturen dürfen nur durch qualifizierte Kundendiensttechniker ausgeführt werden. Falls Wartungsmaßnahmen erforderlich sind, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie den Kundendienst von Pelgrim.

Halten Sie bei Ihrem Anruf die folgenden Angaben griffbereit:

- Modell- und Seriennummer (an der Innenseite der Ofentür angebracht)
- Garantiedaten
- Eine klare Problembeschreibung

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 verantwortliche Weise entsorgt werden. Informationen zur Entsorgung erhalten Sie von den zuständigen Behörden.

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 getrennt entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Hausmüll 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 bei der Herstellung dieses Geräts verwendeten Materialien lassen sich wiederverwerten, wodurch sich erhebliche Mengen an Energie und Rohstoffen einsparen lassen.

Konformitätserklärung











Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen sowie sämtliche Normen einhalten, auf welche diese verweisen.

PRÜFUNG DER SPEISEN

Gemäß Norm EN 60350-1 getestete Lebensmittel

OVP426

Backen					
Speise	Ausrüstung	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (min)	Funktion
Kekse – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	3	140–150 *	25–40	
Kekse – auf zwei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	2, 3	140–150 *	30–45	
Cupcakes – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	3	150–160	20–40	
Cupcakes – auf zwei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	2, 3	140–150	30–45	
Kuchen	Runde Metallform / Rost	2	160–170	20–35	
Apfelkuchen	Runde Metallform / Rost	2	170–180	55–75	
Grillen					
Speise	Ausrüstung	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (min)	Funktion
Toast	Rost	4	240*	1:00–5:00	
Rindfleischburger	Rost + Backblech als Tropfschale	4	240	30–40 **	

* 10 Minuten vorheizen. Verwenden Sie nicht die schnelle Vorheizfunktion.

** Nach 2/3 der Garzeit wenden.



Das Gerätetypenschild befindet sich im Innenraum des Gerätes.

Halten Sie die vollständige Seriennummer bereit,
wenn Sie sich an den Kundendienst wenden.

Adressen und Telefonnummern des Kundendienstes finden Sie auf der
Garantiekarte.



685329

Pelgrim