



OVS524RVS
OVS524MAT

Gebrauchsanweisung Ofen

Verwendete Piktogramme



Wissenswertes



Tipp

INHALT

Ihr Ofen

Einleitung	4
Bedienleiste	5
Beschreibung	6
Führungsschienen/Teleskopführungsschienen	6
Zubehör	6
Tür	8
Lüfter	8

Erste Verwendung

Erste Schritte	9
Menü „Einstellungen“	9
Öffnen des Menüs „Einstellungen“	10

Bedienung

Verwendung des Ofens	11
----------------------	----

Verwendung

Verwendung des Ofens	14
Funktionentabelle	14
Dampfgaren	17
Verwendung des Timers	18
Auswahl zusätzlicher Funktionen	20

Reinigen

Reinigung des Ofens	23
Die Dampfreinigen-Funktion	23
Reinigung des Dampfsystems (Entkalken)	24
Reinigung des Wasserbehälterfilters	25
Entfernen und Reinigen der Einschubgitter	25
Entfernen und erneutes Einsetzen der Ofentür	26
Entfernen und erneutes Einsetzen des Ofentürglases	27
Austausch der Ofenlampe	28

Fehlerbehebung

Allgemein	29
-----------	----

Ihr Ofen und die Umwelt

Entsorgen des Geräts und der Verpackung	31
---	----

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Pelgrim-Dampfgarofens. Bei der Entwicklung dieses Produkts standen eine einfache Bedienung und optimale Benutzerfreundlichkeit im Mittelpunkt. Der Ofen verfügt über eine Vielzahl von Einstellungen, die es Ihnen ermöglichen, jedes Mal die passende Garmethode zu wählen.

Diese Anleitung erläutert, wie Sie diesen Ofen am besten nutzen können. Neben Informationen über die Bedienung dieses Ofens erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung des Geräts hilfreich sein können.

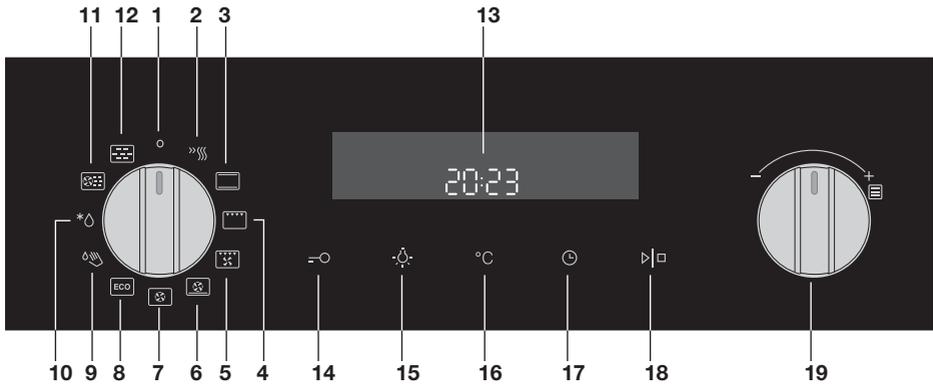


Lesen Sie vor der Verwendung des Gerätes die separaten Sicherheitshinweise!

Lesen Sie erst diese Anleitung aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um dort später nachschlagen zu können.

Die Installationsanweisungen sind separat mitgeliefert.

Bedienleiste



1. Aus
2. Schnelles Vorheizen
3. Oberhitze + Unterhitze
4. Grill
5. Grill + Lüfter
6. Umluft + Unterhitze
7. Umluft
8. Spar-Umluft
9. Dampfreinigung
10. Auftauen
11. Dampf- und Umluftkombination
12. Dampf
13. Display (Garinformationen und Timer)
14. Kindersicherung
15. Ofenbeleuchtung an/aus
16. Temperatur
17. Timer
18. Start / Stopp
19. Multifunktionsauswahl

Modusauswahl

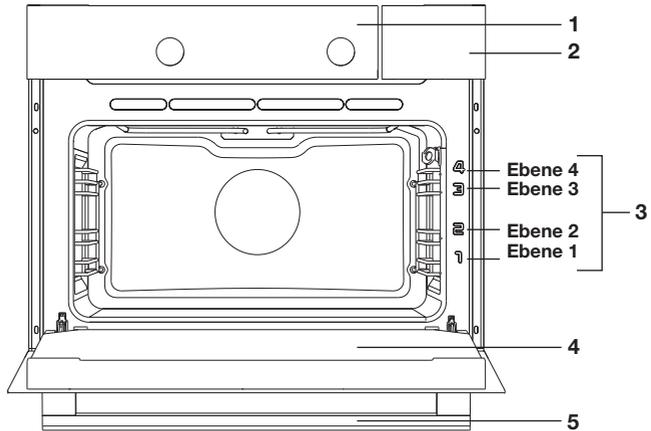


Hinweis:

Die Tasten reagieren am besten, wenn Sie sie mit einer großen Fläche Ihrer Fingerkuppe berühren. Bei jeder Berührung einer Taste im Betrieb ertönt ein kurzes akustisches Signal.

Beschreibung

1. Bedienleiste
2. Abdeckung des Wasserbehälters
2. Ofenebenen
3. Ofentür
4. Türgriff



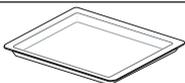
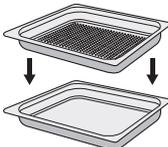
Führungsschienen/Teleskopführungsschienen

- 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.

Zubehör

Im Lieferumfang Ihres Geräts sind je nach Modell verschiedene Zubehörteile enthalten. Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehörteile; sie wurden speziell für Ihr Gerät entwickelt.

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

Zubehörteile, die im Lieferumfang Ihres Geräts vorhanden sein können (modellabhängig).	
	<p>Emailliertes Backblech; für Backwaren und Kuchen verwendet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie das emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen! • Für Pyrolysereinigung geeignet.
	<p>Ofengestell; hauptsächlich zum Grillen verwendet. Eine Dampfschale oder ein Topf mit Speisen kann auf das Ofengestell gesetzt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Das Ofengestell verfügt über einen Sicherungsstift. Heben Sie das Gestell vorne leicht an, um es aus dem Ofen heraus gleiten zu lassen. • Verwenden Sie das Ofengestell nicht für die Mikrowellenfunktionen!
	<p>Tiefes emailliertes Backblech; zum Braten von Fleisch und zum Backen flüssigkeitshaltiger Backwaren verwendet. Kann auch als Fettauffangschale verwendet werden. Setzen Sie das tiefe Backblech während des Grillens zur Verwendung als Fettauffangschale auf die erste Ebene.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie das tiefe emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen! • Für Pyrolysereinigung geeignet.
	<p>Backblech aus Glas; für Mikrowelle und Ofen geeignet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • NICHT für Pyrolysereinigung geeignet.
	<p>Nicht perforierte Dampfschale; 40 mm tief (nützlich zum Auffangen von Feuchtigkeit während des Dampfgarens).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hinweis: Bei Temperaturen über 180 °C können Verfärbungen auftreten! Dies beeinträchtigt jedoch nicht die korrekte Funktionsweise des Ofens.
	<p>Perforierte Dampfschale; 40 mm tief (nützlich beim Dampfgaren).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hinweis: Bei Temperaturen über 180 °C können Verfärbungen auftreten! Dies beeinträchtigt jedoch nicht die korrekte Funktionsweise des Ofens.
	<p>Perforierte Dampfschale; 1/3GN. Perforierte Dampfschale; 1/2GN.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hinweis: Bei Temperaturen über 180 °C können Verfärbungen auftreten! Dies beeinträchtigt jedoch nicht die korrekte Funktionsweise des Ofens.
	<ul style="list-style-type: none"> • Die Dampfschalen können auf zwei Ebenen gleichzeitig verwendet werden (d. h. die nicht perforierte Dampfschale auf Ebene 1 und die perforierte Dampfschale auf Ebene 2). • Zum Dampfgaren können Sie die perforierte Dampfschale in die nicht-perforierte Dampfschale setzen. Diese können nur mit Teleskopführungsschienen zusammen auf einer Ebene verwendet werden.

Tür

- Die Türschalter unterbrechen den Ofenbetrieb, wenn die Tür währenddessen geöffnet wird. Beim Schließen der Tür wird der Betrieb des Ofens fortgesetzt.
- Dieser Ofen ist mit einem „sanft schließenden“ Türsystem ausgestattet. Wenn die Tür geschlossen wird, dämpft das System die Stärke der Bewegung ab einem bestimmten Winkel, und die Tür wird leise geschlossen.

Lüfter

- Das Gerät ist mit einem Lüfter ausgestattet, der das Gehäuse und die Bedienleiste kühlt.

Erste Schritte

Entfernen Sie alles Gerät, Zubehör und Gegenstände aus dem Ofenraum und reinigen Sie ihn mit warmen Wasser und einfachem Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.

- Wenn das Gerät zum ersten Mal erwärmt, entwickelt sich der charakteristische Neugerät-Geruch. Lüften Sie den Raum während der ersten Verwendung daher gründlich.

Menü „Einstellungen“

Beim ersten Anschluss des Geräts leuchtet das „Display“ auf. Nach drei Sekunden erscheint das Uhrensymbol und „12:00“ blinkt im Display. Sie befinden sich jetzt automatisch im Menü „Einstellungen“.

Aktuelle Tageszeit einstellen

Sie können die aktuelle Tageszeit einstellen.

1. Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“, um die Minuten einzustellen.
2. Bestätigen Sie die Einstellungen, indem Sie die „Start- / Stopp-Taste“ drücken.

Wenn das Bedienelement nicht gedrückt wird, werden die Einstellungen nach drei Sekunden automatisch gespeichert.



Einstellen der Helligkeitsstufe

Sie können die Helligkeit der Display-Hintergrundbeleuchtung anpassen (niedrig, mittel oder hell).

1. Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“, um die Helligkeitsstufe einzustellen.
2. Bestätigen Sie die Einstellungen, indem Sie die „Start- / Stopp-Taste“ drücken.



Einstellen der Lautstärke

Sie können die Lautstärke anpassen (niedrig, mittel, hoch oder stumm).

1. Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“, um die Lautstärke einzustellen.
2. Bestätigen Sie die Einstellungen, indem Sie die „Start- / Stopp-Taste“ drücken.



Einstellen der Wasserhärte

Vor der ersten Verwendung sollte eine Überprüfung der Wasserhärte durchgeführt werden. Ändern Sie diesen Wert, wenn Ihr Wasser weicher oder härter ist.

- Sie können die Wasserhärte mithilfe des beigefügten „Test-Papierstreifens“ messen. Informationen zum Härtegrad Ihres Wassers erhalten Sie auch von Ihrem örtlichen Wasserversorger.

ERSTE VERWENDUNG

- Tauchen Sie den Test-Papierstreifen für eine Sekunde in das Wasser. Warten Sie eine Minute und beachten Sie die Anzahl der Streifen auf dem Papier. Suchen Sie in der Tabelle die passende Wasserhärteinstellung.

Anzeige	Teststreifenanzahl/ Farbe der Streifen	Typ	Französischer Härtegr. (°df)	Deutscher Härtegr. (°dH)
1	4 grüne Streifen	Sehr weiches Wasser	0 – 9	0 – 5
2	1 roter Streifen	Weiches Wasser	9 – 18	5 – 10
3	2 rote Streifen	Mittelhartes Wasser	18 – 26	10 – 15
4	3 rote Streifen	Hartes Wasser	26 – 35	15 – 20
5	4 rote Streifen	Sehr hartes Wasser	> 35	> 20



1. Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“, um die entsprechende Wasserhärte einzustellen (s. Tabelle).
2. Bestätigen Sie die Einstellungen, indem Sie die „Start- / Stopp-Taste“ drücken.

Einstellen des Entkalkungsprozesses

Sie können den Entkalkungsprozess mithilfe der Einstellung „on“ oder „off“ aktivieren resp. deaktivieren. Sie müssen ihr Gerät nicht sofort entkalken. Sie erhalten im Display eine Nachricht, wenn Sie den Entkalkungsprozess aktivieren müssen.



1. Die Einstellung für die Entkalkung muss sich auf „off“ befinden.
2. Bestätigen Sie die Einstellungen, indem Sie die „Start- / Stopp-Taste“ drücken.

Ende

Sie können das Menü „Einstellungen“ beenden.



1. Bestätigen Sie die Einstellungen, indem Sie die „Start- / Stopp-Taste“ drücken.

Öffnen des Menüs „Einstellungen“

Sie können jederzeit das Menü „Einstellungen“ öffnen. Drehen Sie dazu die „Multifunktionsauswahl“ nach rechts und halten Sie diese Position für drei Sekunden. Die „Modusauswahl“ muss sich in der Position „0“ befinden.

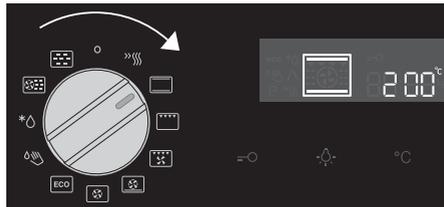
- Drücken Sie die „Start- / Stopp-Taste“ und scrollen Sie durch die Einstellungen.
- Drehen Sie die Multifunktionsauswahl, um eine Einstellung zu ändern.
- Drehen Sie die „Modusauswahl“ nach rechts oder links und drehen Sie sie zurück auf „0“, um das Menü „Einstellungen“ zu verlassen.

Verwendung des Ofens

In diesem Kapitel erfahren Sie mehr über die Schritte, die es beim Garvorgang von Ihnen zu befolgen gilt.

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion aus.

- Drehen Sie die „Modusauswahl“, um eine Ofenfunktion auszuwählen. Das Symbol und die Standardeinstellungen der ausgewählten Funktion werden im Display angezeigt.

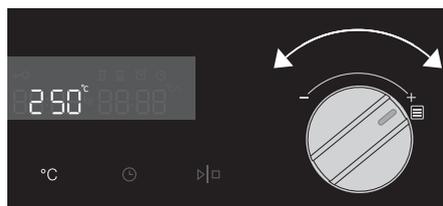


Siehe Kapitel „Verwendung/Funktionentabelle“ für weitere Informationen zu den Ofenfunktionen.

- Sie müssen jedes Mal den Wasserbehälter mit frischem Wasser füllen, wenn Sie eine Dampffunktion wählen.
 - Das Kochen mit Dampf ist eine natürliche Kochmethode, die den vollen Geschmack der Lebensmittel erhält.
 - Siehe Kapitel „Verwendung/Dampfgaren“ für weitere Informationen zum Kochen mit Dampf.

2. Passen Sie gegebenenfalls die Einstellungen an (Temperatur/Zeit/Dampfintensität).

- Drücken Sie die „Temperaturtaste“ und drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“, um die Temperatur zu ändern.
- Bestätigen Sie die Einstellungen, indem Sie die „Start- / Stopp-Taste“ drücken.





Sie können die Einstellung solange ändern, wie diese im Display blinkt. Drehen Sie dazu die „Multifunktionsauswahl“ und nehmen Sie die Anpassung vor.



Wenn Sie zur Bestätigung nicht die „Start- / Stopp-Taste“ drücken, dann wird die Einstellung automatisch nach drei Sekunden gespeichert.

- Drücken Sie, falls erforderlich, mehrmals die „Timer-Taste“, um das richtige Symbol (Garzeit/Endzeit/Zeitschaltuhr) auszuwählen, und drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“, um die Zeit einzustellen.
- Bestätigen Sie die Einstellungen, indem Sie die „Start- / Stopp-Taste“ drücken.



Siehe Kapitel „Verwendung/Timerfunktionen“ für weitere Informationen zum Timer.

- Wenn Sie ein Kombinationsdampfprogramm ausgewählt haben, dann müssen Sie die Dampfintensität einstellen. Nachdem Sie die Temperatur und/oder Zeit entsprechend eingestellt haben, bestätigen Sie diese, indem Sie die „Start- / Stopp-Taste“ drücken. Im Display werden „Int“ und drei Balken (niedrig, mittel und hoch) angezeigt. Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“, um zwischen den verschiedenen Ebenen auszuwählen.
- Bestätigen Sie die Einstellungen, indem Sie die „Start- / Stopp-Taste“ drücken.



Siehe Kapitel „Dampfgaren“ für weitere Informationen zur Dampfintensität.

3. Beginn des Kochvorgangs.

- Drücken Sie die „Start- / Stopp-Taste“.

Der Ofen wird die eingestellte Ofen-Funktion ausführen und den Ofen auf die ausgewählte Temperatur aufheizen. Das Temperatursymbol im Display wird blinken. Wenn der Ofen die ausgewählte Temperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal und das Temperatursymbol im Display leuchtet weiterhin hell.



Achtung; Für die meisten Gerichte muss der Ofen zuerst vorgeheizt werden. Bitte stellen Sie noch nicht Ihre Speisen in den Ofen, warten Sie damit, bis das Vorheizen abgeschlossen ist.

4. Den Ofen ausschalten.

- Drehen Sie die „Modusauswahl“ in die Position „0“.
- Wenn Sie eine Garzeit/Endzeit eingestellt haben, dann stoppt der Ofen automatisch. Sie werden ein akustisches Signal hören. Drücken Sie zum Ausschalten eine beliebige Taste.
 - Im Display werden die aktuelle Zeit und die abnehmende Temperatur im Ofenraum (diese sinkt auf 80 °C) abwechselnd angezeigt.



Nach jeder Dampffunktion leert der Ofen das Wassersystem. Im Zuge dessen entstehen Geräusche. Das stellt keine Fehlfunktion dar und Sie müssen sich deshalb keine Sorgen machen.

VERWENDUNG

Verwendung des Ofens

Der Ofen verfügt über zehn Ofenfunktionen und eine Reinigungsfunktion. Schauen Sie in der Tabelle nach, um die passende Ofenfunktion für die Zubereitung eines Gerichts zu finden. Beachten Sie auch die Zubereitungshinweise auf der Verpackung des Gerichts.

Bemerkungen

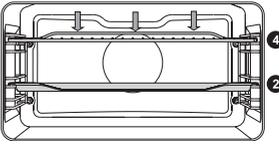
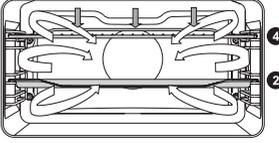
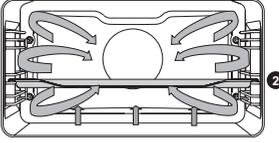
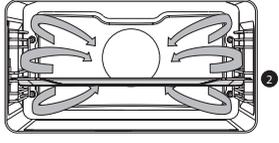
- Jede Ofenfunktion bietet Basis- oder Standardeinstellungen, die angepasst werden können. Falls ein Anpassen der Einstellung nicht möglich ist, wird Ihnen das mithilfe eines akustischen Signals mitgeteilt.
- Für bestimmte Gerichte sollte der Ofen vorgeheizt werden.
- **Achten Sie darauf, dass die Backform aus Glas für Temperaturen von 230 °C geeignet ist.**



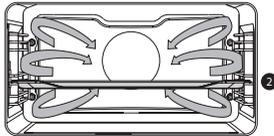
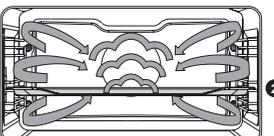
Funktionentabelle

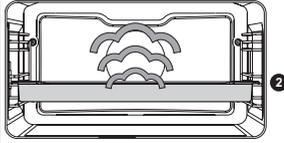
Funktion	Beschreibung	
	<p>Schnelles Vorheizen</p> <ul style="list-style-type: none">• Verwenden Sie diese Funktion, um den Ofen schnell auf die gewünschte Temperatur vorzuheizen.• Diese Funktion ist nicht zum Garen von Lebensmitteln geeignet!• Wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, ist der Heizvorgang abgeschlossen.• Wenn „Schnelles Vorheizen“ gestartet wurde, beginnt der Ofen mit dem Heizen. Das „°C“-Symbol blinkt auf dem Display. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht wurde, ist das Vorheizen abgeschlossen und Sie hören ein akustisches Signal.	
	<p>Oberhitze + Unterhitze</p> <ul style="list-style-type: none">• Heizen mithilfe des oberen und unteren Heizelements.• Dieser Modus ist für normales Backen und Braten geeignet.• Backwaren oder Fleisch können nur auf einer Hitzestufe (in einer Führung) gebacken/gebraten werden.• Setzen Sie das Backblech oder das Ofengestell auf Einschubebene 2.• Empfohlene Temperatur: 200 °C• Vorheizen des Ofens wird empfohlen.	

VERWENDUNG

Funktion	Beschreibung	
	<p>Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mithilfe des oberen Heizelements und des Grillelements. • Dieser Modus ist besonders für Gerichte und Backwaren nützlich, die eine untere Kruste oder Bräunung erfordern. Verwenden Sie ihn kurz vor Ende der Back-/Bratzeit. • Setzen Sie das Ofengestell auf Ebene 4 oder 5 und das Backblech auf Ebene 2. • Maximal zulässige Temperatur beträgt 230 °C. • Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Die Speise kann bei diesen hohen Temperaturen schnell anbrennen. • Fünf Minuten vorheizen. 	
	<p>Grill + Lüfter</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mithilfe der oberen Heizelemente. Die Wärme wird vom Lüfter verteilt. • Dieser Modus ist zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse geeignet. • Setzen Sie das Ofengestell auf Ebene 4 oder 5 und das Backblech auf Ebene 2. • Empfohlene Temperatur: 170 °C • Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Die Speise kann bei diesen hohen Temperaturen schnell anbrennen. • Fünf 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. • Setzen Sie das Backblech oder das Ofengestell auf Einschubebene 2. • Empfohlene Temperatur: 200 °C • Vorheizen des Ofens wird empfohlen. 	
	<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. • Setzen Sie das Blech auf Ebene 2. • Empfohlene Temperatur: 180 °C • Vorheizen des Ofens wird empfohlen. 	

VERWENDUNG

Funktion	Beschreibung	
	<p>Spar-Umluft</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mithilfe von Umluft. Spar-Umluft verbraucht weniger Energie, aber liefert dieselben Resultate wie die Umluft-Einstellung. Das Garen dauert einige Minuten länger. • Dieser Modus ist zum Braten von Fleisch und Backen von Teigwaren geeignet. • Setzen Sie das Blech auf Ebene 2. • Empfohlene Temperatur: 180 °C • Diese Einstellung verwendet die Restwärme (Heizen ist nicht die ganze Zeit eingeschaltet), um einen niedrigen Energieverbrauch zu erzielen (gemäß Energieeffizienzklasse EN 60350-1). In diesem Modus wird die tatsächliche Ofentemperatur nicht angezeigt. 	
	<p>Dampfreinigung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heißer Dampf befeuchtet den Innenraum des Ofens, was seine Reinigung erheblich erleichtert. • Das Dampfreinigungsprogramm benötigt nur 30 Minuten. 	
	<p>Auftauen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Luft zirkuliert, ohne dass Heizelemente aktiviert wurden. Nur der Lüfter wird aktiviert. • Dies wird zum langsamen Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln verwendet. 	
	<p>Umluft + Dampfstufe Hoch/Mittel/Niedrig</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mithilfe von Umluft in Kombination mit Dampf. • Der Dampf wird von einem Dampferzeuger erzeugt und im Intervall in den Innenraum gespeist. • Hoch: zum Garen von Schnitzeln, Steaks und kleineren Fleischstücken • Mittel: zum Aufwärmen kalter/tiefgekühlter Mahlzeiten, zum Garen von Fischfilets und gratiniertem Gemüse • Niedrig: zum Garen großer Fleischstücke (Braten, ganzes Hähnchen), zum Backen aufgegangenen Teigs (Brot und Brötchen), zum Garen von Lasagne usw. • Setzen Sie das Backblech/das Ofengestell auf die erste/zweite Einschubleiste. • Empfohlene Temperatur: 180 °C • Stellen Sie für diesen Modus immer sicher, dass der Wasserbehälter mit frischem Wasser gefüllt ist. 	

Funktion	Beschreibung	
	<p>Dampf</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Lebensmittel werden mit Dampf zubereitet. Der Dampf wird von einem Dampferzeuger erzeugt und im Intervall in den Innenraum gespeist. • Dieser Modus eignet sich für das Dampfgaren von Gemüse, Fisch, Eiern, Obst und Reis. • Setzen Sie die perforierte Dampfschale in die nicht-perforierte Dampfschale auf die zweite Einschubleiste. • Empfohlene Temperatur: 100 °C • Stellen Sie für diesen Modus immer sicher, dass der Wasserbehälter mit frischem Wasser gefüllt ist. 	

Dampfgaren

Das Dampfgaren stellt eine gesunde und natürliche Art des Zubereitens dar, denn Aussehen und Geschmack der Speise bleiben erhalten. Bei dieser Garmethode werden keine Gerüche freigesetzt. Sie müssen kein Salz oder zusätzliche Gewürze ins Wasser des Behälters geben.



Sie müssen jedes Mal den Wasserbehälter mit frischem Wasser füllen, wenn Sie eine Dampffunktion wählen.



Nach jeder Dampffunktion leert der Ofen das Wassersystem. Im Zuge dessen entstehen Geräusche. Das stellt keine Fehlfunktion dar und Sie müssen sich deshalb keine Sorgen machen.

Vorteile des Dampfgarens

- Das Dampfgaren (Dämpfen, Kochen, Braten) beginnt, bevor die Temperatur im Ofenraum 100 °C erreicht.
- Das langsame Garen (Dämpfen, Kochen, Braten) ist auch bei niedrigeren Temperaturen möglich. Es ist gesund – Vitamine und Mineralien bleiben erhalten, da sich nur ein kleiner Teil davon im heißen Dampf der Speise auflöst.
- Sie müssen während des Dampfgarens kein zusätzliches Fett oder Öl hinzufügen.
- Der Dampf erhält den Geschmack der Speise.
- Der Dampf verteilt nicht den Geruch oder den Geschmack – daher können das Fleisch oder der Fisch zusammen mit dem Gemüse gegart werden.
- Der Dampf ist auch zum Blanchieren, Auftauen und Aufwärmen geeignet oder zum Warmhalten der Speise.

Das Füllen des Wasserbehälters

Befüllen Sie den Behälter immer vor der Verwendung einer Dampffunktion. Verwenden Sie sauberes, kaltes Leitungswasser, Flaschenwasser ohne zugefügte Mineralien oder destilliertes Wasser, das für den Verzehr geeignet ist.



1. Öffnen Sie die Abdeckung des Wasserbehälters.
2. Nutzen Sie den Griff, um den Behälter aus dem Ofen zu nehmen.
3. Entfernen Sie den Deckel des Wasserbehälters und reinigen Sie den Behälter mit sauberem Wasser.
4. Füllen Sie den Behälter mit Wasser bis zur „MAX“-Markierung auf dem Behälter.
5. Schieben Sie den Wasserbehälter zurück in den Ofen, bis Sie ein Klicken hören.
6. Schließen Sie die Abdeckung des Wasserbehälters.

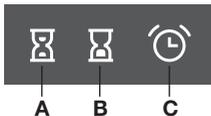
Schauen Sie in der Dampftabelle nach, um die passende Dampffunktion für die Zubereitung eines Gerichts zu finden. Beachten Sie auch die Zubereitungshinweise auf der Verpackung des Gerichts.



Im Wassersystem verbleibendes Wasser wird nach dem Garen zurück in den Wasserbehälter gepumpt. Leeren, reinigen und trocknen Sie den Wasserbehälter, nach Verwendung der Dampffunktion. Befüllen Sie den Behälter erst vor der Verwendung!

Verwendung des Timers

Der Timer kann auf drei unterschiedlichen Arten verwendet werden. Drücken Sie mehrmals die „Timer-Taste“, um die gewünschte Timerfunktion auszuwählen.



- A. Garzeitsymbol
- B. Endzeitsymbol
- C. Zeitschaltuhr-Symbol

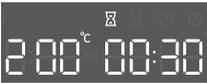


Alle Timerfunktionen können abgebrochen werden, indem die Zeit auf „00:00“ gestellt wird.

Einstellen der „Garzeit“

In diesem Modus können Sie die Betriebsdauer des Ofens (Garzeit) festlegen.

1. Wählen Sie mittels der „Modusauswahl“ eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
2. Drücken Sie mehrmals die „Timer-Taste“, um eine Timerfunktion auszuwählen.
Das Symbol für die ausgewählte Timerfunktion wird aufleuchten und „00:00“ wird im Display blinken.
3. Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“, um die Zeit einzustellen.
4. Drücken Sie die „Start- / Stopp-Taste“, um den Garvorgang zu starten.
Die verstrichene Garzeit wird angezeigt.



Verzögerten Start einstellen

Sie können den Ofen programmieren, sodass sich dieser automatisch ein- und ausschaltet. Stellen Sie dazu eine Dauer und die Endzeit ein. Der Ofen wird die Startzeit berechnen und sich am Ende der Garzeit automatisch ausschalten.

- Stellen Sie sicher, dass die Uhr auf die aktuelle Zeit eingestellt ist.

Beispiel:

Aktuelle Uhrzeit: 17:30, die eingestellte Dauer des Backvorgangs:

1 Stunde und 15 Minuten, die eingestellte Endzeit für den Backvorgang: 19:45. Der Ofen wird den Backvorgang mit der vorab eingestellten Temperatur und Funktion um 18:30 starten und um 19:45 beenden.

1. Wählen Sie mittels der „Modusauswahl“ eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
2. Drücken Sie mehrmals die „Timer-Taste“, um eine Timerfunktion auszuwählen.
Das Symbol für die ausgewählte Timerfunktion wird aufleuchten und „00:00“ wird im Display blinken.
3. Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“, um die Zeit einzustellen.
4. Drücken Sie mehrmals die „Timer-Taste“, um eine Timerfunktion auszuwählen.
Die Summe aus der aktuellen Uhrzeit und der Garzeit wird automatisch angezeigt (18:45).
5. Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“, um die Endzeit einzustellen.



- Drücken Sie die „Start- / Stopp-Taste“, um den Garvorgang zu starten.
*Das Display zeigt die Garzeit sowie die Endzeit abwechselnd an.
Zudem blinkt das Endzeitsymbol im Display.
Wenn der Ofen sich einschaltet und den Garvorgang beginnt, wird statt des Endzeitsymbols die verstrichene Garzeit angezeigt.*

Einstellen der Zeitschaltuhr

Die Zeitschaltuhr kann unabhängig vom Ofenbetrieb verwendet werden (die „Modusauswahl“ befindet sich in der Position „0“).

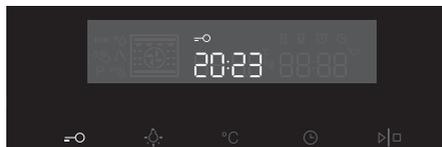
- Drücken Sie mehrmals die „Timer-Taste“, um die Zeitschaltuhr auszuwählen.
- Stellen Sie die Uhrzeit ein, indem Sie die „Multifunktionsauswahl“ drehen.
 - Die höchstmögliche Einstellung ist 23:59 Stunden.
- Drücken Sie die „Start- / Stopp-Taste“, um die Zeitschaltuhr zu starten.
 - Während der letzten Minute erfolgt die Anzeige der Zeitschaltuhr in Sekunden.
 - Die Zeitschaltuhr schalten den Ofen nicht aus.

Zusätzliche Funktionen auswählen

Kindersicherung

Sperren Sie die Bedienleiste, sodass der Ofen nicht versehentlich betätigt werden kann.

- Aktivieren Sie die Kindersicherung, indem Sie die „Kindersicherungs-Taste“ für einige Sekunden gedrückt halten.
Auf dem Display wird ein Schlosssymbol angezeigt; dies bedeutet, dass alle Funktionen gesperrt sind.
- Halten Sie die Taste erneut für einige Sekunden gedrückt, um die Kindersicherung zu entsperren.
Auf dem Display verschwindet das Schlosssymbol; dies bedeutet, dass alle Funktionen entsperrt sind.





Hinweis:

- Sobald die Kindersicherung aktiviert ist und keine Timerfunktion eingestellt wurde (nur die Uhr wird angezeigt), ist der Ofen nicht mehr betriebsbereit. Wenn die Kindersicherung nach dem Einstellen einer Timerfunktion aktiviert wurde, dann wird der Ofen normal betrieben. Allerdings können dann die Einstellungen nicht mehr geändert werden.
- Wenn die Kindersicherung aktiviert wurde, können Ofenfunktionen oder zusätzliche Funktionen nicht mehr verändert werden. Der Garvorgang kann nur beendet werden, indem der Schalter für die „Ofenfunktion“ auf „0“ gedreht wird.
- Die Kindersicherung bleibt auch nach dem Ausschalten des Ofens aktiv. Bevor Sie eine neue Funktion wählen können, muss zuerst die Kindersicherung ausgeschaltet werden.

Ofenbeleuchtung

- Die Ofenbeleuchtung wird automatisch eingeschaltet, wenn die Tür geöffnet oder wenn der Ofen eingeschaltet wird.
- Am Ende des Garvorgangs bleibt die Beleuchtung noch für eine Minute an.
- Die Ofenbeleuchtung kann durch das Drücken der „Lichttaste“ ein- oder ausgeschaltet werden.

Displaybeleuchtung

Wenn Sie keine Displaybeleuchtung wünschen, können Sie diese deaktivieren.

1. Halten Sie dazu die „Kindersicherungstaste“ + „Timer-Taste“ für fünf Sekunden gedrückt, um das Display auszuschalten.

Wenn die Timerfunktion aktiviert wurde, erscheinen im Display „OFF“ und das Timersymbol. Das soll Sie daran erinnern, dass diese Funktion aktiv ist.



- Halten Sie die „Kindersicherungstaste“ + „Timer-Taste“ für fünf Sekunden gedrückt, um das Display wieder einzuschalten.



Im Fall eines Stromausfalls bleiben die Einstellungen für die zusätzlichen Funktionen nur für einige Minuten gespeichert. Danach werden alle Einstellungen, außer dem akustischen Signal und der Kindersicherung, wieder auf Werkseinstellung zurückgesetzt.

Reinigung Ihres Ofens

Reinigen Sie Ihren Ofen regelmäßig, damit sich kein Fett und keine Speisereste ansammeln können, insbesondere an den Innen- und Außenflächen, der Tür und der Türversiegelung.

- Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Abspülen und trocknen.
- Entfernen Sie alle Spritzer oder Flecken im Innenraum mit einem in Seifenwasser getauchten Tuch. Abspülen und trocknen.
- Innenraum waschen.

Wichtig

- Achten Sie sorgfältig darauf, dass KEIN Wasser in die Lüftungsschlitze gerät.
- Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel dürfen KEINESFALLS verwendet werden.
- Achten Sie IMMER darauf, dass die Türversiegelungen sauber sind, damit sich keine Partikel ansammeln können, die das korrekte Schließen der Tür behindern könnten.



Die Dampfreinigen-Funktion

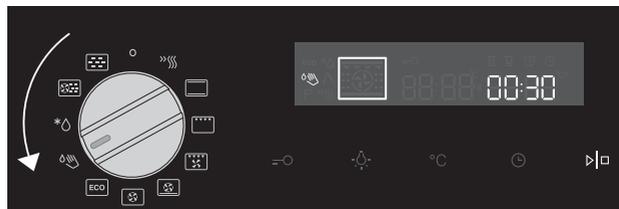
Dank der Dampfreinigung-Funktion können mittels eines feuchten Tuchs ganz einfach Fett und Schmutz von den Ofenwänden entfernt werden.

Die Dampfreinigen-Funktion verwenden

Verwenden Sie das Reinigungsprogramm nur, wenn der Ofen kalt ist. Die Entfernung von Fett und Schmutz ist um einiges schwieriger, wenn Sie das Programm wählen und der Ofen noch heiß ist.

1. Entfernen Sie alles Zubehör aus dem Ofen.
2. Befüllen Sie den Wasserbehälter mit Frischwasser.
3. Drehen Sie die „Modusauswahl“ auf „Dampfreinigung“ und drücken Sie die „Start- / Stopp-Taste“.

Das Programm dauert 30 Minuten.



4. Nach 30 Minuten sind die Essensrückstände an den emaillebeschichteten Ofenwänden so weich geworden, dass sie einfach mit einem feuchten Tuch weggewischt werden können.

Bitte beachten Sie: Die Zeitdauer des Reinigungsprogramms kann während der Ausführung nicht geändert werden. Drehen Sie die „Modusauswahl“ in die Position „0“, um das Reinigungsprogramm zu beenden.

Reinigung des Dampfsystems (Entkalken)

Für das Dampfgaren wird Wasser verwendet. Wasser enthält Kalzium und Magnesium. Durch die Hitze kondensiert das Wasser und es bleiben mineralische Ablagerungen zurück (für Menschen ungefährlich). Diese müssen von Zeit zu Zeit entfernt werden. Der Entkalkungsprozess setzt sich zusammen aus Entkalken und Spülen. Die Reinigung hängt von der Wasserhärte ab.

Typ	Französischer Härtegr. (°df)	Deutscher Härtegr. (°dH)	Geschätzte Wassermenge in Litern, bevor eine Entkalkung erforderlich ist	Teststreifenanzahl/ Farbe der Streifen
Sehr weiches Wasser	0 – 9	0 – 5	100	4 grüne Streifen
Weiches Wasser	9 – 18	5 – 10	70	1 roter Streifen
Mittelhartes Wasser	18 – 26	10 – 15	50	2 rote Streifen
Hartes Wasser	26 – 35	15 – 20	35	3 rote Streifen
Sehr hartes Wasser	> 35	> 20	25	4 rote Streifen

dCAL on

Im Display wird „dCAL on“ angezeigt, wenn ein Entkalkungsvorgang erforderlich ist.

- Wenn Sie die Entkalkungsfunktion nicht starten, werden die Dampffunktionen deaktiviert.

STEP 1

1. Drücken Sie die „Start- / Stopp-Taste“, um den Entkalkungsvorgang zu starten.

Das Display zeigt „Step 1“ an:

2. Entfernen Sie den Wasserbehälter und füllen Sie ihn mit 800 ml Wasser, das mit 100 ml Entkalker gemischt ist.

- Bezüglich des Mischverhältnisses beziehen Sie sich auf die Gebrauchsanleitung des Entkalkungsmittels.

3. Schieben Sie den Wasserbehälter zurück in den Ofen, bis Sie ein Klicken hören.

Der Entkalkungsvorgang startet.

STEP 2

4. Wenn das Display „Step 2“ anzeigt, entfernen Sie bitte den Wasserbehälter.

5. Entfernen Sie die Flüssigkeit, spülen Sie den Behälter aus und fügen Sie für den Spülvorgang frisches Wasser hinzu.

6. Schieben Sie den Wasserbehälter zurück in den Ofen, bis Sie ein Klicken hören.

Der Spülvorgang startet.

REINIGEN

d[AL End

7. Wenn im Display „End“ angezeigt wird, drücken Sie die „Start- / Stopp-Taste“.

Der Spülvorgang ist abgeschlossen.

8. Entfernen Sie den Wasserbehälter, leeren Sie die Flüssigkeit aus und spülen Sie den Behälter mit sauberem Wasser aus.

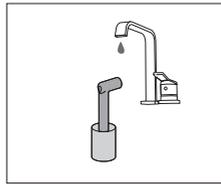
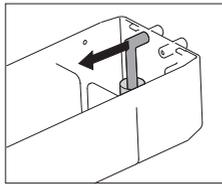


Vergessen Sie nicht den Filter des Wasserbehälters zu reinigen, jedes Mal, wenn Sie den Behälter reinigen oder das Gerät entkalken.

Reinigung des Wasserbehälterfilters

Falls der Wasserbehälterfilter verschmutzt ist, reinigen Sie ihn unter dem Wasserhahn.

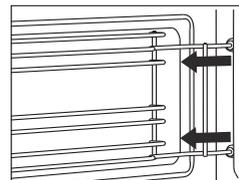
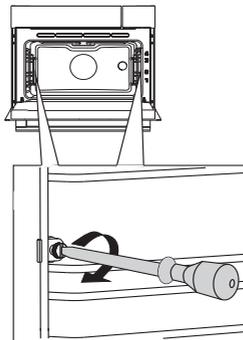
1. Entfernen Sie den Saugschlauch mit dem Filter.
2. Reinigen Sie ihn unter dem Wasserhahn und schieben Sie ihn zurück ins Gerät. Stellen Sie sicher, dass der Filter den Boden des Wasserbehälters berührt.



Entfernen und Reinigen der Einschubgitter

Verwenden Sie nur herkömmliche Reiniger, um die Gitter zu reinigen.

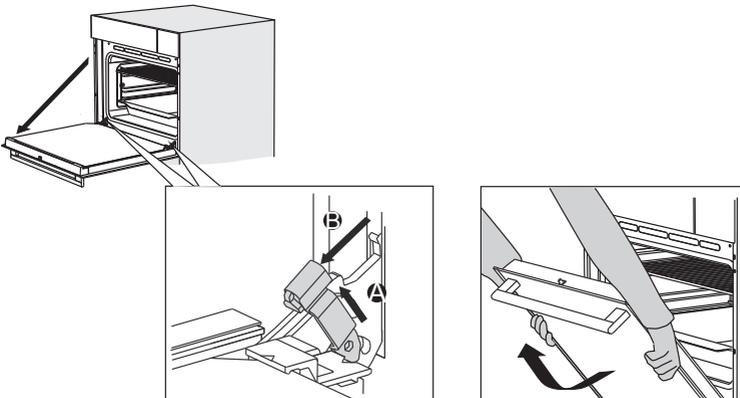
1. Entfernen Sie die Schrauben mit einem Schraubendreher.
2. Entfernen Sie die Gitter aus den Löchern in der Rückwand.



Entfernen und erneutes Einsetzen der Ofentür

1. Öffnen Sie die Tür vollständig zur horizontalen Position.
2. Heben Sie an beiden Seiten (A) die Schließbolzen leicht an und neigen Sie diese dann ganz nach vorne (B).
3. Schließen Sie langsam die Tür, bis Sie einen leichten Widerstand spüren.
4. Heben Sie sie dann nach oben und ziehen Sie sie heraus.

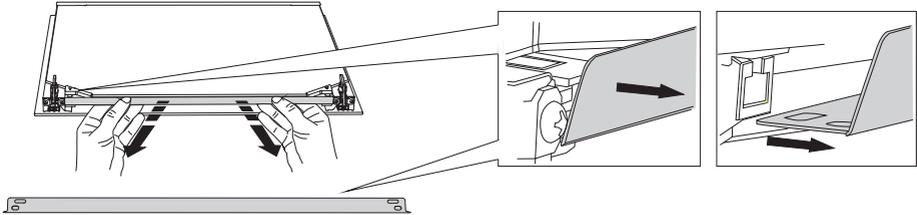
Gehen Sie zum Einsetzen der Tür umgekehrt vor. Wenn Sie Schwierigkeiten beim Schließen oder Öffnen der Tür haben, prüfen Sie, ob die Scharniernuten korrekt eingesetzt sind.



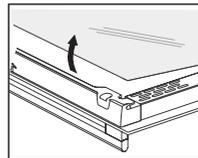
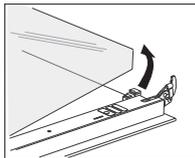
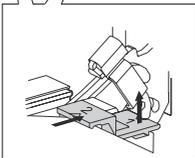
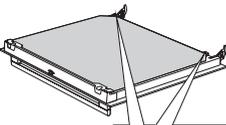
Achten Sie stets darauf, dass die Verriegelungslaschen korrekt in ihren Nuten positioniert sind. Lassen Sie die Scharniersperren niemals herauspringen; die zentralen Federn stehen unter hoher Spannung und können Verletzungen verursachen.

Entfernen und erneutes Einsetzen des Ofentürglases

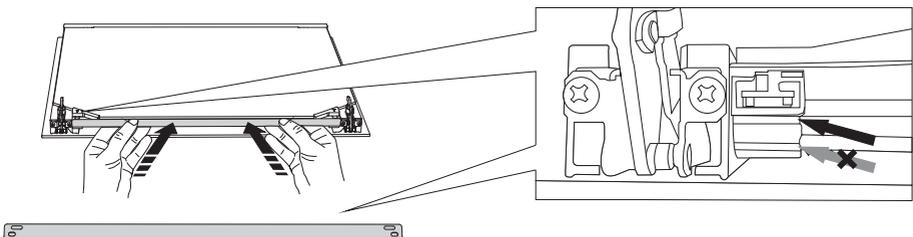
Das Ofentürglas kann von der Innenseite gereinigt werden, Sie müssen es jedoch aus der Tür entfernen. Entfernen Sie zuerst die Ofentür (siehe Kapitel „Entfernen und erneutes Einsetzen der Ofentür“).



1. Heben Sie die Halter an der linken und rechten Seite der Tür leicht an (Markierung 1 am Halter) und ziehen Sie sie ein wenig vom Glas weg (Markierung 2 am Halter).
2. Fassen Sie das Türglas an der Unterkante und heben Sie es leicht an, um es aus seiner Verankerung zu entfernen.
3. Das innere dritte Glas (je nach Modell) wird entfernt, indem Sie es leicht anheben und herausziehen. Entfernen Sie auch die Gummidichtung rund um das Glas.



Montieren Sie das Glas in umgekehrter Reihenfolge. Die Markierungen auf der Ofentür und dem Glas (Halbkreis) müssen miteinander übereinstimmen.



Austausch der Backofenlampe



Die Lampe in diesem Haushaltsgerät ist nur für die Beleuchtung in diesem Gerät geeignet. Sie ist nicht als Leuchtmittel in Wohnräumen geeignet.

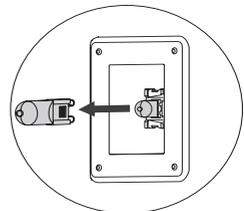
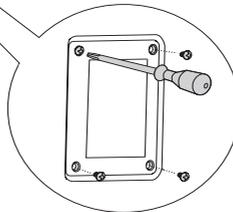
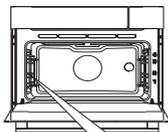
Die Lampen (2 x) (Halogen G9, 230 V, 25 W) sind Verbrauchsmaterial und daher nicht über die Gewährleistung abgedeckt. Um sie auszutauschen, entfernen Sie zuerst das Backblech, das Ofengestell und die Führungsschienen.



- Unterbrechen Sie die Stromzufuhr zu dem 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. Entfernen Sie die vier Schrauben von der Abdeckung. Entfernen Sie die Abdeckung, das Glas und den Dichtring.
2. Entfernen Sie die defekte Halogenlampe und setzen Sie eine neue ein.
3. Bringen Sie die Abdeckung, das Glas und den Dichtring wieder an.

Achtung: Der Dichtring muss perfekt in die Aussparung der Ofenwand passen.



Allgemeines

Wenn Sie Probleme mit Ihrem Ofen haben, dann probieren Sie die nachfolgend vorgeschlagenen Maßnahmen aus. Falls die Probleme weiterhin bestehen, dann wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Das Essen bleibt roh.

- Überprüfen Sie, ob die Eieruhr eingestellt wurde und Sie die „Bestätigungs-Taste“ gedrückt haben.
- Ist die Tür richtig geschlossen?
- Überprüfen Sie, ob eine Sicherung herausgesprungen ist oder ein Schutzschalter aktiviert wurde.

Das Essen ist zerkocht oder halb gar.

- Überprüfen Sie, ob die korrekte Garzeit eingestellt wurde.

Die Tasten reagieren nicht; die Anzeige reagiert nicht auf die Tasten.

- Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz (ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Leistungsschalter aus). Schließen Sie dann das Gerät wieder an und schalten es ein.

Ein Stromausfall kann das Zurücksetzen der Anzeige verursachen.

- Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz (ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Leistungsschalter aus). Schließen Sie dann das Gerät wieder an und schalten es ein.
- Stellen Sie die Uhrzeit erneut ein.

Im Ofen hat sich Kondenswasser gebildet.

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

Der Lüfter läuft noch einige Zeit nach dem Ausschalten des Ofens weiter.

- Dies ist normal. Der Lüfter wird noch einige Zeit nach dem Ausschalten des Ofens weiterlaufen.

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

- Dies ist normal.

Aus der Tür oder den Lüftungsschlitzen tritt Dampf aus.

- Dies ist normal.

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

- Dies ist normal.

Der Leistungsschalter springt regelmäßig raus.

- Wenden Sie sich an einen Servicetechniker.

Lagerung und Reparatur des Ofens

Reparaturen an dem Gerät sollten nur von einem qualifizierten Kundendiensttechniker durchgeführt werden. Falls Wartungsmaßnahmen erforderlich sind, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie den Kundenservice von Pelgrim.

Halten Sie bei Ihrem Anruf die folgenden Informationen griffbereit:

- Die Modell- und die Seriennummer (an der Innenseite der Ofentür angebracht)
- Einzelheiten zur Garantie
- Eine klare Problembeschreibung



Wählen Sie einen sauberen, trocknen Ort, wenn Sie das Gerät zwischenzeitlich lagern müssen, da Staub und Feuchtigkeit dem Gerät schaden können.

Entsorgung von Verpackung und Gerät

Dieses Produkt wurde aus nachhaltigen Materialien hergestellt. Allerdings muss es nach Ablauf seiner Nutzungsdauer verantwortungsbewusst entsorgt werden. Informationen dazu erhalten Sie beim Umwelt-/Entsorgungsamt.

Die Verpackung des Geräts kann recycelt werden. Folgende Materialien wurden benutzt:

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

Sie sollten diese Materialien verantwortungsbewusst und nach den einschlägigen behördlichen Vorschriften entsorgen.



Das Piktogramm eines durchgestrichenen Abfallbehälters, das sich auf dem Produkt befindet, weist darauf hin, dass das elektrische Haushaltsgerät separat entsorgt werden muss. Das Gerät darf also am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Es muss an einer speziellen Sammelstelle für Sondermüll abgegeben werden. Alternativ kann das Gerät auch an einer Verkaufsstelle abgegeben werden, wo die Entsorgung für Sie übernommen wird.

Durch das getrennte Sammeln von Haushaltsgeräten vermeiden wir negative Folgen für die Umwelt und unsere Gesundheit, die im Zusammenhang mit einer falschen Entsorgung entstehen können. Die bei der Herstellung dieses Gerätes verwendeten Materialien können erneut verwendet werden. Dies bedeutet eine große Energie- und Rohmaterialeinsparung.

Konformitätserklärung



Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Bestimmungen sowie den Anforderungen, auf die in den Normen verwiesen wird, entsprechen.



Das Gerätetypenschild befindet sich im Innenraum 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.

Die Bedienungsanleitung finden Sie auch auf unserer Internetseite:
www.pelgrim.nl
www.pelgrim.be



616918

Pelgrim