OVS624RVS
OVS624MAT
OVS626RVS
OVS626MAT

Bedienungsanleitung
Dampfgarofen

Pelgrim

DE Bedienungsanleitung DE 3 - DE 42

Benutzte Piktogramme

Wissenswertes

Tipp

INHALT

Ihr Dampfgarofen

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

Erster Gebrauch

Erster Gebrauch 11

Gebrauch

Gebrauch des Ofens 14
„Auto“-Modus 14
„Dampfgaren“-Modus 16
„Professionell“-Modus 19
Temperatureinstellung 20
Ofeneinstellungen 20
Bratenthermometer 24
Dampfzufuhr 25
Der Timer 26
Mehrstufiger Kochvorgang (schrittweises Zubereiten) 27
Programm starten 28
Programm beenden 28
„Favoriten“ (Lieblingsrezepte) 29
Extras (Zusatzfunktionen) 30
Einstellungen (Allgemeine Einstellungen) 32

Reinigung

Das Gerät reinigen 35
Dampfreinigung 35
Den Filter des Wasserbehälters reinigen 36
Einschubführungen entfernen und reinigen 37
Ofentür ausbauen 37
Glas der Ofentür ausbauen 38
Ofenbeleuchtung austauschen 39

Problemlösungen

Allgemeines 40

Ihr Ofen und die Umwelt

Entsorgung des Geräts und der Verpackung 42

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. Neben Informationen zur Bedienung finden Sie zudem Hintergrundinformationen, die während des Gebrauchs dieses Gerätes für Sie sinnvoll sein können.

Machen Sie sich bitte zuerst mit den separaten Sicherheitshinweisen vertraut, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen!

Lesen Sie diese Anleitung 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

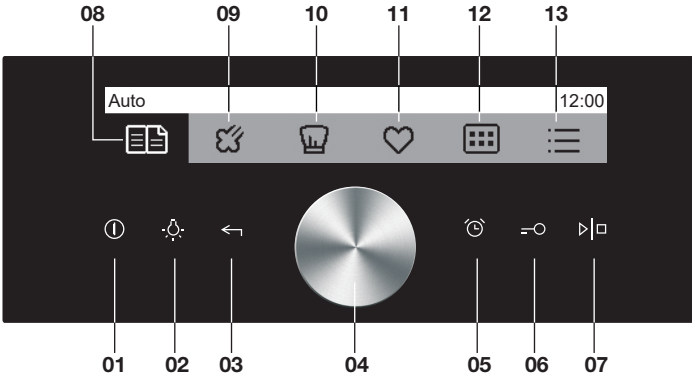
5 JAAR PELGRIM GARANTIE

8 JAAR PELGRIM GARANTIE

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

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

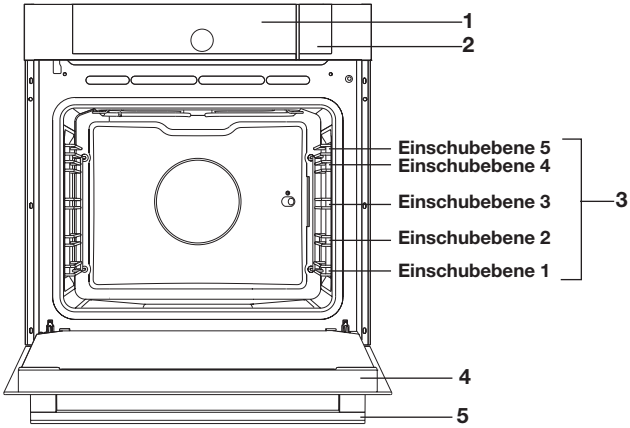
Bedienleiste



1. Ein-/Aus-Taste
2. Beleuchtung ein-/ausschalten
3. „Zurück“-Taste
   – Kurze Berührung: Sie gelangen zurück zu den vorherigen Einstellungen
   – Lange Berührung: Sie gelangen zurück ins Startmenü
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. „Dampfgaren“-Modus
10. „Professionell“-Modus
11. Favoriten (Lieblingsrezepte)
12. Extras
13. Einstellungen

Beschreibung

1. Bedienleiste
2. Klappe für Wasserbehälter
3. Einschubebenen
4. Tür
5. Türgriff



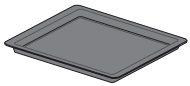
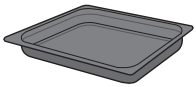
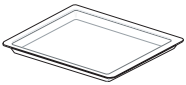
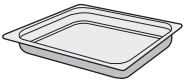
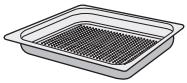
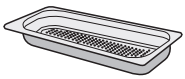
Führungsschienen/Teleskopführungsschienen

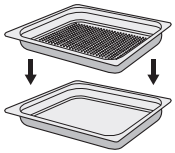
- Der Ofen verfügt je nach Modell über vier oder fünf Führungsschienen (Ebene 1 bis 4/5). Ebene 1 wird hauptsächlich in Kombination mit Unterhitze verwendet. Die zwei oberen Ebenen werden hauptsächlich für die Grillfunktion verwendet.
- Schieben Sie das Ofengestell, das Backblech oder die Dampfschale 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. Stellen Sie sicher, dass das gesamte verwendete Zubehör den Temperatureinstellungen der gewählten Ofenfunktion standhält.

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

Zubehörteile, die im Lieferumfang Ihres Geräts vorhanden sein können (modellabhängig).	
	**Emailliertes Backblech;** für Backwaren und Kuchen verwendet. • Verwenden Sie das emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen! • Für Pyrolysereinigung geeignet.
	Ofengestell; hauptsächlich zum Grillen verwendet. Eine Dampfschale oder ein Topf mit Speisen kann auf das Ofengestell gesetzt werden. • Das Ofengestell verfügt über einen Sicherungsstift. Heben Sie das Gestell vorne leicht an, um es aus dem Ofen heraus gleiten zu lassen. • Verwenden Sie das Ofengestell nicht für die Mikrowellenfunktionen!
	**Tiefes emailliertes Backblech;** zum Braten von Fleisch und zum Backen flüssigkeitshaltiger Backwaren verwendet. Kann auch als Fettauffangschale verwendet werden. Setzen Sie das tiefe Backblech während des Grillens zur Verwendung als Fettauffangschale auf die erste Ebene. • Verwenden Sie das tiefe emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen! • Für Pyrolysereinigung geeignet.
	**Backblech aus Glas;** für Mikrowelle und Ofen geeignet. • NICHT für Pyrolysereinigung geeignet.
	**Nicht perforierte Dampfschale;** 40 mm tief (nützlich zum Auffangen von Feuchtigkeit während des Dampfgarens). • Hinweis: Bei Temperaturen über 180 °C können Verfärbungen auftreten! Dies beeinträchtigt jedoch nicht die korrekte Funktionsweise des Ofens.
	**Perforierte Dampfschale;** 40 mm tief (nützlich beim Dampfgaren). • Hinweis: Bei Temperaturen über 180 °C können Verfärbungen auftreten! Dies beeinträchtigt jedoch nicht die korrekte Funktionsweise des Ofens.
	**Perforierte Dampfschale;** 1/3GN. **Perforierte Dampfschale;** 1/2GN. • Hinweis: Bei Temperaturen über 180 °C können Verfärbungen auftreten! Dies beeinträchtigt jedoch nicht die korrekte Funktionsweise des Ofens.

Zubehörteile, die im Lieferumfang Ihres Geräts vorhanden sein können (modellabhängig).	
	• 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.
	Culisensor; kann verwendet werden, um die Kerntemperatur der Speise zu messen. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird der Garprozess automatisch gestoppt.

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.

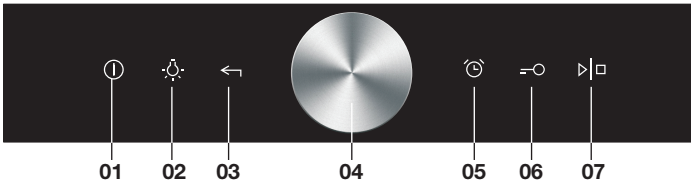
„Sanft schließende Tür“

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 längerem Drücken gelangen Sie zurück zum Hauptmenü.

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)

- Die Funktion „Eieruhr“ 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 Garfunktion auswählen möchten, müssen Sie die Funktion „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“, die „Sprache“ und die „Wasserhärte“ 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

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.

Wasserhärte einstellen

Vor dem ersten Gebrauch muss die Wasserhärte überprüft werden. Ist das Wasser weicher oder härter als die Standardeinstellung, können Sie den eingestellten Härtegrad ändern.

Wasserhärte überprüfen

Sie können die Wasserhärte mit dem mitgelieferten „Papier-Teststreifen“ messen. Weitere Informationen über die Wasserhärte in Ihrer Region erhalten Sie über Ihren örtlichen Wasserversorger.

Gebrauch des „Papier-Teststreifens“

Tauchen Sie den Teststreifen für 1 Sekunde ins Wasser. Warten Sie 1 Minute und lesen Sie dann die Anzahl der Streifen von dem Papier-Teststreifen ab. Sehen Sie in der Tabelle die korrekte Wasserhärteeinstellung nach.

Wasserhärte einstellen

1. Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“ und wählen Sie „Einstellungen“ aus.
2. Um Ihre Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die „Multifunktionsauswahl“ ein.
3. Wählen Sie „Sonstige Einstellungen“ aus.
4. Um Ihre Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die „Multifunktionsauswahl“ ein.
5. Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“ und wählen Sie „Wasserhärte“ aus.
6. Um Ihre Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die „Multifunktionsauswahl“ ein.
7. Aktivieren Sie die aktuelle Einstellung durch Eindrücken der „Multifunktionsauswahl“ und drehen Sie diese, bis die gewünschte Wasserhärte eingestellt ist (siehe Tabelle).
8. Um Ihre Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die „Multifunktionsauswahl“ ein.
9. Aktivieren Sie dann das „Häkchen“, um die neue Einstellung zu bestätigen.
   - ▹ Das Gerät wurde jetzt so programmiert, dass die Entkalkungsmeldung auf Basis der tatsächlichen Wasserhärte angezeigt wird.

Anzeige	Teststreifen Anzahl/Farbe der Streifen	Typ	PPM	Französische Härte (°fH)	Deutsche Härte (°dH)
1	4 grüne Streifen	Sehr weiches Wasser	0 - 90	0 - 9	0 - 5
2	1 roter Streifen	Weiches Wasser	90 -178	9 - 18	5 - 10
3	2 rote Streifen	Mittelhartes Wasser	178 - 267	18 - 26	10 - 15
4	3 rote Streifen	Hartes Wasser	267 - 356	26 - 35	15 - 20
5	4 rote Streifen	Sehr hartes Wasser	> 356	> 35	> 20

Gebrauch des Ofens

Sie haben die Auswahl zwischen verschiedenen Ofenfunktionen. 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

- Bei dieser Funktion wählen Sie zunächst die Art der Speise aus. Danach erfolgt die automatische Einstellung der Menge, der Garstufe sowie der Endzeit der Zubereitung.

„Dampfgaren“-Modus

- Dampfgaren ist eine natürliche Art der Zubereitung, bei der Geschmack und Aroma vollständig erhalten bleiben.
- Sorgen Sie bei dieser Funktion stets dafür, dass der Wasserbehälter mit frischem Wasser gefüllt ist.

„Professionell“-Modus

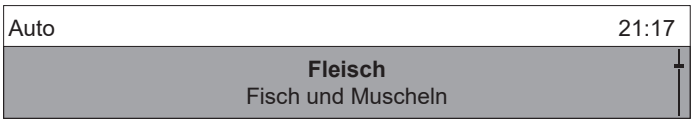
- Diese Funktion eignet sich, wenn Sie eine beliebige Art und Menge an Speisen zubereiten möchten.
- Dabei nehmen Sie sämtliche Einstellungen persönlich vor.

„Auto“-Modus

Mit dieser Funktion 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“, um die „Auto“-Modus auszuwählen.

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

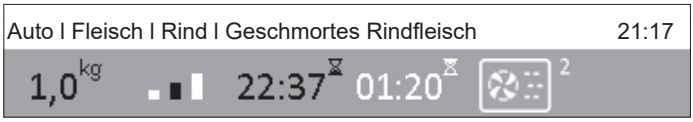


4. Wählen Sie zunächst die Art der Speise aus und wählen Sie dann die ausgewählte Speise mit der „Multifunktionsauswahl‘“ aus.
5. Um Ihre Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die „Multifunktionsauswahl“ ein.

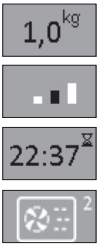
- ▹ Für die meisten Speisen müssen Sie den Ofen zuerst vorheizen. In der Anzeige erscheint die folgende Meldung: ***„Ausgewähltes Programm beinhaltet Schnellaufheizung.“*** Um diese Meldung zu bestätigten, drücken Sie die „Multifunktionsauswahl“ ein.

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 an 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 (welche Ofenfunktion in Betrieb ist) und Ebene 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 bestätigten, 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 die Funktion für einen verzögerten Start nicht verwendet werden.

„Dampfgaren“-Modus

Dampfgaren

Gesund und natürlich – mit Dampfgaren bleiben das Aroma und der Geschmack Ihrer Speisen erhalten. Bei dieser Garmethode werden keine Gerüche freigesetzt.

Anmerkung: Sorgen Sie bei dieser Zubereitungsart stets dafür, dass der Wasserbehälter mit frischem Wasser gefüllt ist.

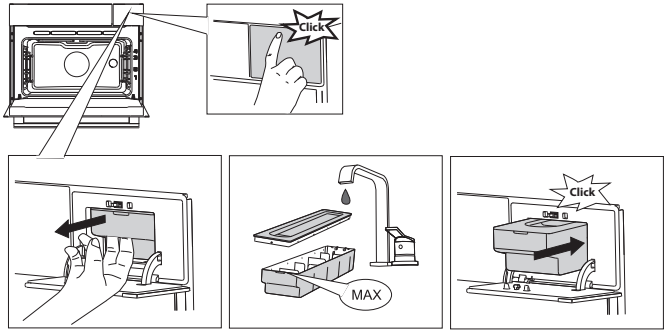
Hinweis: Nach jedem Gebrauch der Dampfgar-Funktion wird das Wassersystem geleert. Dabei sind Geräusche zu hören. Dies gehört zum normalen Betrieb eines Dampfgarofens!

Vorteile des Dampfgarens

- Das Dampfgaren (Schmoren, Garen, Braten) beginnt, noch bevor die Temperatur im Ofen 100 °C erreicht hat.
- Bei niedrigeren Temperaturen ist auch langsames Garen (Schmoren, Garen, Braten) möglich. Es ist gesund: Vitamine und Mineralien bleiben erhalten, weil sich nur ein kleiner Teil davon im heißen Dampf der Speise auflöst.
- Während des Dampfgarens muss kein Fett hinzugefügt werden.
- Der Dampf bewahrt den Geschmack der Speise.
- Zudem hinterlässt Dampf weder einen Eigengeruch auf der Speise noch einen Geschmack nach Grill oder Pfanne. Und weil das Gericht nicht unter Wasser steht, geht dadurch nichts verloren.
- Durch Dampfgaren verbreitet sich kein Geruch oder Geschmack, sodass Fleisch oder Fisch gemeinsam mit Gemüse gegart werden können.
- Dampfgaren eignet sich zudem für Blanchieren, Auftauen und Aufwärmen oder Warmhalten von Speisen.

Wasserbehälter füllen

Füllen Sie den Behälter stets mit sauberem und kaltem Leitungswasser, in Flaschen abgefülltem Wasser ohne Zusatz von Mineralien oder mit für den Verzehr geeignetem destilliertem Wasser.



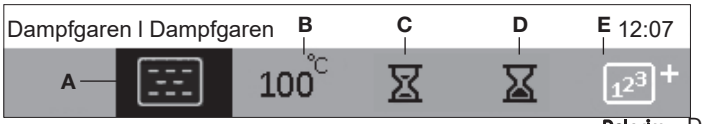
1. Um den Wasserbehälter zu öffnen, drücken Sie auf dessen Klappe.
2. Ziehen Sie den Behälter am Handgriff aus dem Gehäuse.
3. Öffnen Sie den Deckel des Wasserbehälters und reinigen Sie den Behälter mit sauberem Wasser.
4. Füllen Sie den Behälter vor dem Gebrauch bis zur Markierung „MAX“ mit Leitungswasser (ungefähr 1,2 Liter).
5. Drücken Sie den Wasserbehälter zurück in das Gehäuse, bis Sie einen Klick hören (Positionsschalter ist aktiviert).
6. Schließen Sie im Anschluss die Klappe des Wasserbehälters.

Nach dem Garvorgang wird das verbleibende Wasser aus dem Dampfsystem zurück in den Wasserbehälter gepumpt. Leeren, reinigen und trocknen Sie den Wasserbehälter. Füllen Sie den Behälter erst wieder kurz vor dem nächsten Gebrauch auf!

Gebrauch des „Dampfgaren“-Modus

1. Wählen Sie den „Dampfgaren“-Modus durch Drehen der „Multifunktionsauswahl“ aus.

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



3. Nun können Sie die gewünschten Einstellungen vornehmen (und anpassen).
   A. Dampfgaren (siehe Tabelle).
   B. Ofentemperatur
   C. Garzeit
   D. Endzeit
   E. Mehrstufige Zubereitung (schrittweises Kochen)
4. Bestätigen Sie jede Einstellung durch Eindrücken der „Multifunktionsauswahl“.
5. Stellen Sie die Speise in den Ofen.
   ▹ **Achtung:** Bei der Funktion „Umluft + Dampf“ können Sie den Ofen so einstellen, dass dieser zuerst vorheizt (das Symbol „Vorheizen“ erscheint in der Anzeige wie folgt: schwarz = ein / weiß = aus). Stellen Sie die Speise jedoch noch nicht in den Ofen, sondern warten Sie, bis das Vorheizen beendet ist.
6. Drücken Sie die „Start-/Stopp“-Taste.
   Die Anzeige gibt sämtliche ausgewählten Einstellungen an. Das Symbol „°C’“ blinkt dabei solange auf, bis die ausgewählte Temperatur erreicht ist.

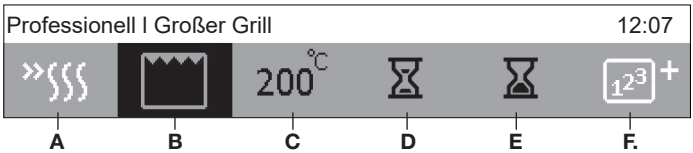
Funktion „Dampf-garen“	**Beschreibung**	
	Dampfgaren • Hierbei wird die Speise mit Dampf gegart. Der Dampf wird über den Dampfgenerator erzeugt und in zeitlichen Abständen in den Garraum geblasen. • Diese Art der Zubereitung eignet sich für das Dampfgaren von Gemüse, Eiern, Obst sowie Reis. • Setzen Sie hierbei die perforierte Dampfschale auf der zweiten Einschubebene in die geschlossene Dampfschale. • Empfohlene Temperatur: 100 °C.	2
Hoch (3) *Mittel (2)* *Niedrig (1)*	**Umluft + Dampf hoch/mittel/niedrig** • Hierbei wird Speise mit Umluft sowie mithilfe von Dampf zubereitet. • Hoch: Garen von Schnitzeln, Beefsteak und kleineren Fleischstücken. • Mittel: Aufwärmen von kalten/gefrorenen Speisen, Garen von Fischfilets und gratiniertem Gemüse. • Niedrig: Zubereitung von größeren Fleischstücken (Braten, ganzes Hähnchen), Backen von Hefeteig (Brot und Brötchen), Lasagne usw. • Setzen Sie das Backblech/den Ofenrost in die erste/zweite Einschubebene. • Empfohlene Temperatur: 180 °C. • Bei diesem Modus wird auch das Symbol „Vorheizen“ in der Anzeige angezeigt (schwarz = ein / weiß = aus).	2

„Professionell“-Modus

Hier backen/braten Sie durch Auswahl einer Funktion.

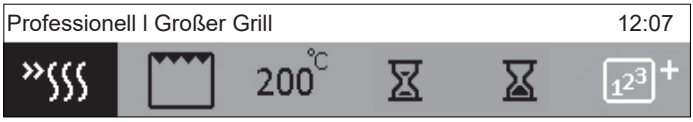
1. Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“ und wählen Sie die „Professionell“-Modus aus.

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. Funktionen (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 die Funktion „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



- Diese Funktion eignet sich, wenn Sie den Ofen möglichst schnell auf die ausgewählte Temperatur vorheizen möchten.

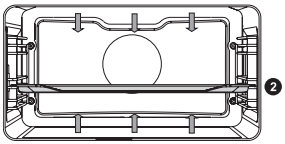
- Die Funktion wird durch Drücken des „Vorheizen“-Symbols (schwarz = ein) sowie Drücken der „Start“-/„Stopp“-Taste aktiviert, woraufhin in der Anzeige die folgende Meldung erscheint: ***„Start Vorheizen”.*** Stellen Sie die Speise noch nicht in den Ofen.
- Wenn der Ofen vorgeheizt ist, ertönt ein kurzes Signal und es erscheint eine Meldung in der Anzeige: ***„Ende Vorheizen”***. Nun können Sie die Speise in den Ofen stellen.
- Das Programm fährt gemäß den gewählten Einstellungen mit dem Backen/Braten fort.
- Wenn Sie „Vorheizen“ ausgewählt haben, steht Ihnen die Funktion „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 der korrekten Funktion nehmen Sie bitte die nachfolgende Tabelle zur Hand. Lesen Sie auch die Anweisungen auf der Verpackung, bevor Sie mit dem Garen der Speise beginnen.

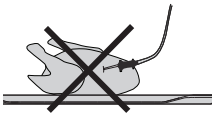
Funktion	Beschreibung	
	Ober- + Unterhitze • Hierbei wird die Speise durch die Heizelemente oben und unten im Garraum erhitzt. • Diese Funktion eignet sich für normales Backen und Braten. • Gebäck oder Fleisch kann nur auf einer Ebene (in einer Führung) zubereitet werden. • Setzen Sie das Backblech oder den Ofenrost in die Einschubebene 2. • Empfohlene Temperatur: 200 °C • Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen.	

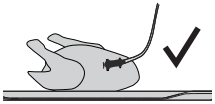
Funktion	Beschreibung	
	Oberhitze • Hierbei wird Speise durch das obere Heizelement erhitzt. • Diese Funktion eignet sich zum Bräunen der oberen Schicht einer Speise. • Setzen Sie das Backblech oder den Ofenrost in die Einschubebene 2. • Empfohlene Temperatur: 150 °C	2
	Unterhitze • Hierbei wird die Speise durch das untere Heizelement erhitzt. Schalten Sie diese Einstellung kurz vor Ende der Back-/Bratzeit ein. • Diese Funktion eignet sich für Speisen, die eine Bodenkruste oder Bräunung bekommen sollen. • Setzen Sie das Backblech oder den Ofenrost in die Einschubebene 2. • Schalten Sie diese Funktion genau vor dem Ende der Back-/Bratzeit ein. • Empfohlene Temperatur: 160 °C	2
	Grill • Hierbei wird die Speise durch das Grillelement erhitzt. • Diese Funktion eignet sich zum Gratinieren von Sandwiches, Rösten von Brot und Braten von Würstchen. • Setzen Sie den Ofenrost in die Einschubebene 4 oder 5 und das Backblech in die Einschubebene 2. • **Die zulässige Höchsttemperatur beträgt 230 °C.** • Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Garprozess. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbrennen. • Heizen Sie 5 Minuten vor.	4 2
	Großer Grill • Hier wird die Speise durch das Grillelement in Kombination mit dem obersten Heizelement erhitzt. • Diese Funktion eignet sich für Speisen und Aufläufe, die eine Bräunung bekommen sollen. • Setzen Sie den Ofenrost in die Einschubebene 4 oder 5 und das Backblech in die Einschubebene 2. • **Die zulässige Höchsttemperatur beträgt 230 °C.** • Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Garprozess. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbrennen. • Heizen Sie 5 Minuten vor.	4 2

Funktion	Beschreibung	
	Großer Grill + Lüfter • Hier wird die Speise durch das Grillelement in Kombination mit dem obersten Heizelement und Verbreitung der Hitze durch den Lüfter erhitzt. • Diese Funktion eignet sich zum Grillen von Fisch, Fleisch und Gemüse. • Setzen Sie den Ofenrost in die Einschubebene 4 oder 5 und das Backblech in die Einschubebene 2. • Empfohlene Temperatur: 170 °C • Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Garprozess. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbrennen. • Heizen Sie 5 Minuten vor.	4 2
	Umluft + Unterhitze • Hierbei wird die Speise sowohl durch Umluft als auch durch Unterhitze gegart. • Diese Funktion eignet sich, wenn ein knuspriges und braunes Ergebnis gewünscht wird wie z. B. beim Backen von Pizza, „feuchtem“ Gebäck, Obsttorten sowie Blätter- und Mürbeteig. • Setzen Sie das Backblech oder den Ofenrost in die Einschubebene 2. • Empfohlene Temperatur: 200 °C • Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen.	2
	Umluft • Hierbei wird die Speise mithilfe von Umluft erhitzt, die aus der Rückseite des Ofens zugeführt wird. • Diese Funktion verteilt die Hitze gleichmäßig und ist daher ideal zum Backen. • Setzen Sie das Backblech in die Einschubebene 2. • Empfohlene Temperatur: 180 °C. • Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen.	2

Funktion	Beschreibung	
	Spar-Umluft • Hierbei wird die Speise mithilfe von Umluft erhitzt. Diese Spar-Umluft-Funktion verbraucht weniger Energie, aber liefert dasselbe Resultat wie der Umluftmodus. Lediglich der Garprozess dauert hier etwas länger. • Diese Funktion eignet sich für das Garen von Fleisch oder der Zubereitung von Gebäck. • Setzen Sie das Backblech in die Einschubebene 2. • Empfohlene Temperatur: 180 °C. • Durch die Nutzung der Restwärme weist dieser Modus einen niedrigen Energieverbrauch auf (gemäß Energieklasse EN 60350-1). Bei dieser Funktion wird nicht die tatsächliche Temperatur im Ofen angezeigt.	2
	Unterhitze + Lüfter • Die Speise wird durch das untere Heizelement in Kombination mit dem Lüfter erhitzt. • Die Hitze zirkuliert um die Speise. Diese Einstellung eignet sich zum Backen von Hefeteiggebäck sowie zum Konservieren von Obst und Gemüse. • Setzen Sie das Backblech in die Einschubebene 2. • Empfohlene Temperatur: 180 °C.	2
	Automatisches Braten • Bei dieser Funktion arbeitet das oberste Heizelement in Kombination mit dem Grillelement sowie dem runden Heizelement an der Rückseite des Ofenraums. • Diese eignet sich für das Braten aller Arten von Fleisch. • Setzen Sie das Backblech in die Einschubebene 2. • Empfohlene Temperatur: 180 °C.	2

Bratenthermometer

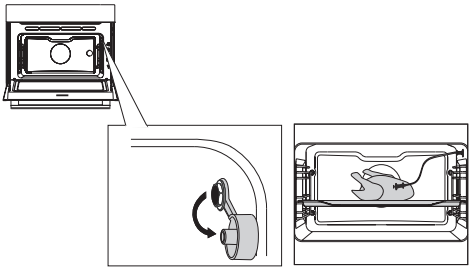


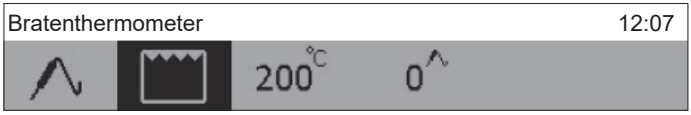


Braten mit dem Bratenthermometer

Stellen Sie für diese Funktion die gewünschte Bratenthermometer der Speise ein. Der Ofen heizt solange, bis die Kerntemperatur der Speise erreicht ist. Das Bratenthermometer misst die Kerntemperatur der Speise.

1. Entfernen Sie die Gummikappe am Anschlusspunkt (vorderste Ecke oben an der rechten Seitenwand).
2. Stecken Sie den Stecker des Bratenthermometers in den Anschluss und stecken Sie das Bratenthermometer vollständig in die Speise (aktivierte Zeiteinstellungen müssen ausgeschaltet werden).





3. Wählen Sie einen Ofenmodus, eine Temperatur sowie eine Kerntemperatur aus.
4. Drücken Sie die „Start-/Stopp“-Taste.

- Während des Garprozesses werden abwechselnd die (zunehmende) aktuelle und die eingestellte Temperatur sowie die Kerntemperatur in der Anzeige angezeigt (die gewünschte Kerntemperatur kann während des Garvorgangs nachgestellt werden).
- Der Garvorgang ist abgeschlossen, sobald die eingestellte Kerntemperatur erreicht wurde. Daraufhin ertönt ein Signal, das Sie mit dem Druck auf eine beliebige Taste ausschalten können. Dieses Tonsignal schaltet sich nach einer Minute automatisch ab.
  Die Anzeige zeigt die aktuelle Uhrzeit an.

Stecken Sie immer den kompletten Metallsensor des Bratenthermometers in die Speise.

Achtung! Stecken Sie nach dem Garvorgang immer die Gummikappe **zurück auf den Anschluss des Bratenthermometers.**

Das Bratenthermometer ist nur für den Gebrauch in Ihrem Ofen bestimmt. Achten Sie darauf, dass das Bratenthermometer während des Garprozesses nicht mit dem Heizelement in Berührung kommt. Nach dem Garvorgang ist das Bratenthermometer sehr heiß. Seien Sie daher vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden.

Dampfzufuhr

Die Dampfzufuhr wird für das Garen der folgenden Speisen empfohlen:

- Fleisch: Rind, Kalb, Schwein, Wild, Geflügel, Lamm, Fisch, Würste (am Ende des Garvorgangs). Das Fleisch wird saftiger und zarter und dank der Dampfzufuhr müssen Sie es nicht beträufeln.
- Brot, Brötchen: Verwenden Sie den Dampf während der ersten 5-10 Minuten des Backens. Die Kruste wird dann knusprig und schön braun.
- Gemüse- und Obstsoufflés, Lasagne, stärkehaltige Speisen, Desserts.
- Gemüse, insbesondere Kartoffeln, Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Zucchini, Aubergine.

1. Wählen Sie als Erstes eine Ofenfunktion aus und stellen Sie die Garzeit ein. Die Zubereitungsdauer darf insgesamt **nicht weniger als 5 Minuten** betragen.
2. Um den Ofen einzuschalten, drücken Sie auf die „Start-/Stopp“-Taste.
3. Wählen Sie das Symbol „Dampf“(zufuhr) aus.
4. Um Ihre Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die „Multifunktionsauswahl“ ein.
5. Drehen Sie an der „Multifunktionsauswahl“ und wählen Sie „Direkte Dampfzufuhr“ oder „Mehrstufige Dampfzufuhr“ aus.

Direkte Dampfzufuhr

1. Wählen Sie mit der „Multifunktionsauswahl“ das Symbol für die direkte Dampfzufuhr aus.

2. Um Ihre Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die „Multifunktionsauswahl“ ein.
   In der Anzeige wird angezeigt: „Zusätzliche Dampfmenge”.
3. Um Ihre Auswahl zu bestätigen, wählen Sie mit der „Multifunktionsauswahl“ das „Häkchen“ aus.
   Das Symbol blinkt solange, bis die Dampfzufuhr beendet ist.

- Die direkte Dampfzufuhr kann in drei Schritten wiederholt werden.

Mehrstufige Dampfzufuhr

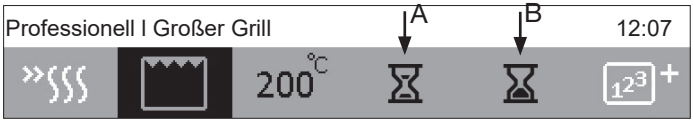
1. Wählen Sie mit der „Multifunktionsauswahl“ das Symbol für die mehrstufige Dampfzufuhr aus.

2. Um Ihre Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die „Multifunktionsauswahl“ ein.
   Die drei Stufen werden in der Anzeige angezeigt.

- Sie können drei in Stufen erfolgende Dampfzufuhren auswählen und einstellen. Legen Sie zwischen den jeweils aufeinanderfolgenden Dampfzufuhren eine Pause von mindestens fünf Minuten ein.
- Bei Stufe 1 wird zunächst Dampf zugeführt, wobei das Symbol blinkt. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, fährt das Programm zunächst mit Stufe 2, gefolgt von Stufe 3 fort. Sobald alle drei Stufen abgeschlossen sind, schalten sich die Symbole wieder aus.

Der Timer

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



Garzeit einstellen (A)

- In der Funktion „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)

- Mit dieser Funktion können Sie den Zeitpunkt einstellen, an 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.

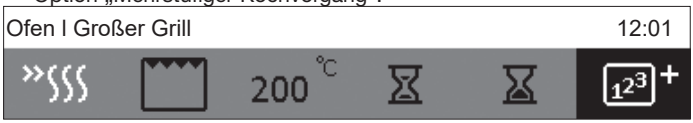
1. Stellen Sie zuerst die *Garzeit* ein (2 Stunden).
   In der Anzeige erscheint die aktuelle Zeit, erhöht um die eingestellte Zeitdauer, also 14:00 Uhr).
2. Um Ihre Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die „Multifunktionsauswahl“ ein.
3. Nun müssen Sie die gewählte *Endzeit* eingeben (18:00 Uhr).
4. Um Ihre Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die „Multifunktionsauswahl“ ein.
5. 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)

- Mit dieser Funktion können Sie drei verschiedene Einstellungen hintereinander in ein und demselben Garvorgang kombinieren.
- Wählen Sie verschiedene Einstellungen, um die Garmethode mit Ihren Präferenzen abzustimmen.

1. Im „Professionel“-Modus oder „Dampfgaren“-Modus wählen Sie die Option „Mehrstufiger Kochvorgang“.



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 eine Funktion und 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 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.

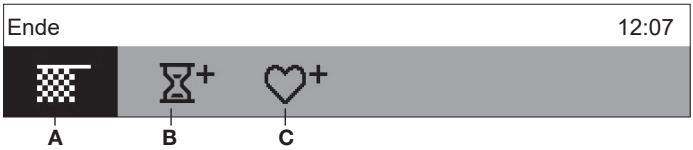
Programm starten

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)

- Wenn Sie diese Option wählen, stoppen Sie das Backen/Braten. 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 ausgewählter 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 (Zusatzfunktionen)

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

Dampfreinigung

Diese Funktion wird zum Entfernen von Essensresten verwendet, die nach dem Backen/Braten im Ofen zurückbleiben.

Auftauen

Bei dieser Funktion zirkuliert die Luft, ohne dass dabei die Heizelemente eingeschaltet sind. Es arbeitet nur der Lüfter. Diese Funktion eignet sich für das langsame Auftauen gefrorener Speisen (Kuchen, Biskuit, Kleingebäck, Brot, Brötchen und gefrorenes Obst).

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

Schnellaufheizung

Diese Funktion eignet sich, wenn Sie den Ofen möglichst schnell auf die ausgewählte Temperatur vorheizen möchten. Sie ist jedoch nicht für das Garen von Speisen geeignet.

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

Aufwärmen

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

- Mithilfe dieser Funktion können Sie die Temperatur, die Start- und die Stoppzeit für das Aufwärmen festlegen.

Regenerieren

Diese Funktion eignet sich zum Warmhalten bereits zubereiteter Speisen. Durch die Verwendung von Dampf entsteht zudem kein Qualitätsverlust. Zudem bleiben der Geschmack und die Textur erhalten, als wäre die Speise gerade frisch zubereitet worden. Sie können verschiedene Speisen gleichzeitig regenerieren.

- Mithilfe dieses Modus können Sie die Start- und Stoppzeit für das Regenerieren 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“ einstellen 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).
- Wasserhärte
- Entkalkungsprogramm

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

Entkalkungsprogramm
Das Gerät muss entkalkt werden, wenn die Anzeige eine entsprechende Meldung anzeigt.

1. Geben Sie dazu eine Mischung aus 800 ml Wasser und 100 ml Entkalker in den Wasserbehälter. Für das richtige Mischverhältnis nehmen Sie bitte die auf dem Entkalkungsmittel angegebenen Anweisungen zur Hand.
2. Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“ und wählen Sie „Einstellungen“ aus. Um Ihre Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die „Multifunktionsauswahl“ ein.

3. Wählen Sie mit der „Multifunktionsauswahl“ „Sonstige Einstellungen“ aus. Um Ihre Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die „Multifunktionsauswahl“ ein.
4. Wählen Sie mit der „Multifunktionsauswahl“ „Entkalkungsprogramm“ aus. Um Ihre Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die „Multifunktionsauswahl“ ein. In der Anzeige wird angezeigt: ***„Bitte führen Sie die Entkalkung durch.“***
5. Um Ihre Auswahl zu bestätigen, wählen Sie mit der „Multifunktionsauswahl“ das „Häkchen“ aus.

Hinweis
Wir empfehlen für die Entkalkung die Verwendung von NOKALK/DLS. NOKALK/DLS ist ein sehr effizientes und ausschließlich aus natürlichen und vollständig abbaubaren Inhaltsstoffen bestehendes Entkalkungsmittel. Das Mittel ist nicht ätzend, nicht aggressiv und umweltfreundlich.

Neben einer zielgerichteten entkalkenden Wirkung weist es zudem eine reinigende, anti-bakterielle Wirkung auf, sodass sich die inneren Bauteile des Geräts in einem optimalen hygienischen Zustand befinden. Auch bleibt so der gute Geschmack der Speise erhalten und die Lebensdauer des Geräts verlängert sich.

- Beim Dampfgarverfahren wird Wasser verwendet. Wasser enthält Kalzium und Magnesium. Durch das Erhitzen verdampft das Wasser und es bleiben lediglich die Mineralien übrig (für Menschen nicht schädlich).
- Wenn der Entkalkungszyklus unterbrochen wird, bevor der Zyklus beendet wurde, muss das Programm erneut von Beginn an gestartet werden.

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.**

Dampfreinigung

Mit der Funktion „Dampfreinigung“ und einem feuchten Tuch können Sie Fett und Schmutz von den Ofenwänden einfach entfernen.

Gebrauch der Funktion „Dampfreinigung“

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

1. Entnehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Ofen.
2. Sorgen Sie bei dieser Funktion stets dafür, dass der Wasserbehälter mit frischem Wasser gefüllt ist.
3. Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“ und wählen Sie die Funktion „Extras“ aus.
4. Um Ihre Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die „Multifunktionsauswahl“ ein.

5. Drehen Sie die „Multifunktionsauswahl“ und wählen Sie die Funktion „Dampfreinigung“ aus.

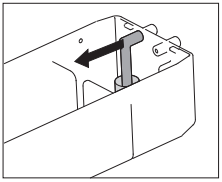
6. Um Ihre Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die „Multifunktionsauswahl“ ein.
7. Drücken Sie auf die „Start-/Stopp“-Taste.
   Dieses Programm dauert ungefähr 30 Minuten.
8. Nach 30 Minuten haben sich die Speisereste auf der Emaille des Garraums gelöst, sodass Sie diese nun einfach mit einem feuchten Tuch entfernen können.

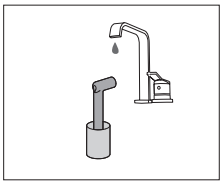
Achtung: Öffnen Sie die Tür nicht, während das Reinigungsprogramm noch läuft.

Den Filter des Wasserbehälters reinigen

Wenn der Filter des Wasserbehälters verschmutzt ist, können Sie diesen unter dem Wasserhahn abspülen.

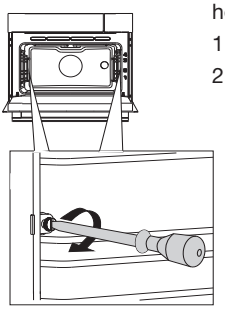
1. Entfernen Sie das Saugrohr mit dem Filter.
2. Spülen Sie es unter dem Wasserhahn ab und setzen Sie es wieder ein. Achten Sie darauf, dass der Filter den Boden des Wasserbehälters berührt.



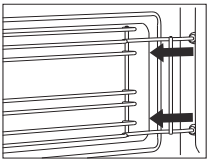


Einschubführungen entfernen und reinigen

Verwenden Sie für die Reinigung der Einschubführungen nur herkömmliche Reinigungsmittel.



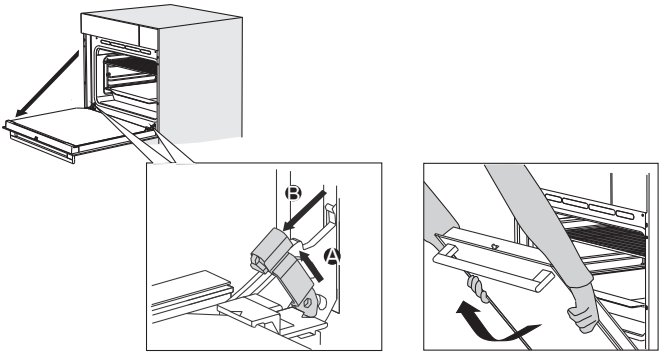
1. Entfernen Sie die Schrauben mit einem Schraubenzieher.
2. Lösen Sie die Einschubführungen aus den Öffnungen in der Rückwand.



Ofentür ausbauen

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.

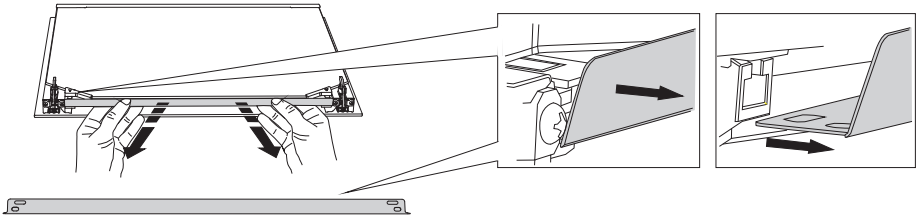
Zur Wiedereinsetzung der Tür wiederholen Sie diese Schritte in umgekehrter Reihenfolge. Wenn sich die Tür nur schwer öffnen lässt, kontrollieren Sie, ob die Scharniere wieder korrekt in die Öffnungen gesetzt wurden.



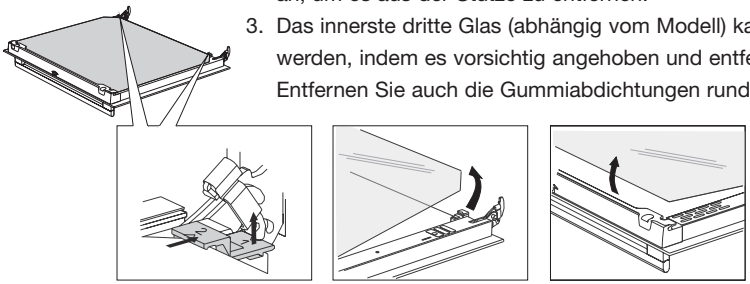
Sorgen Sie immer dafür, dass die Schlösser richtig in die Öffnungen fallen. Lassen Sie die Scharnierbefestigung nie nach außen springen, weil die Zentralfedern sehr stark sind und Verletzungen verursachen können.

Glas der Ofentür ausbauen

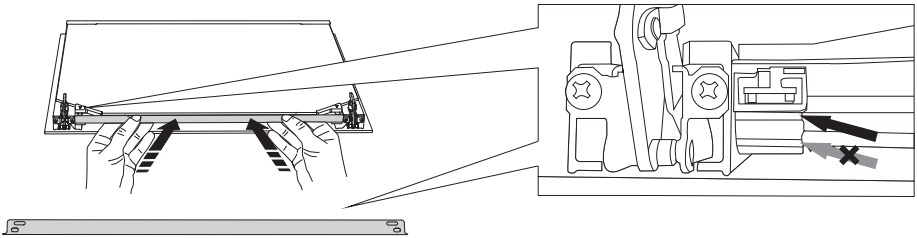
Das Glas der Ofentür kann von innen gereinigt werden. Nehmen Sie hierzu das Glas aus der Tür. Entfernen Sie zuerst die Ofentür (siehe Kapitel „Ofentür ausbauen“).



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.



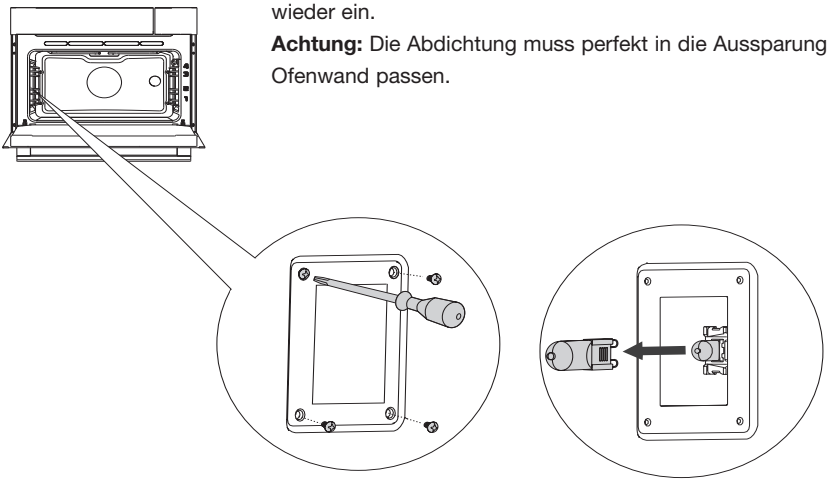
Ofenbeleuchtung austauschen

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

Die Lampen (2-mal Halogen G9, 230 V, 25 W) sind Gebrauchsartikel und fallen daher nicht unter die Garantie. Entfernen Sie zuerst die Backbleche, die Ofenroste und die Einschubführungen.

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

1. Drehen Sie die vier Schrauben der Abdeckplatte los. Entfernen Sie die Abdeckplatte und das Glas.
2. Entfernen Sie die defekte Halogenlampe und ersetzen Sie diese durch eine neue.
3. Setzen Sie die Abdeckplatte, das Glas sowie den Dichtungsring wieder ein.
   Achtung: Die Abdichtung muss perfekt in die Aussparung in der Ofenwand passen.



Allgemeines

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, bedeutet dies nicht gleich, dass ein Defekt vorliegen muss. Versuchen Sie zunächst, das Problem mithilfe der nachfolgenden Liste zu lösen.

Die Speise wird nicht gegart.

- Kontrollieren Sie, ob der Timer eingestellt wurde und ob 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; die Anzeige ist abgestürzt.

- Trennen Sie das Gerät für einige Minuten von der Stromversorgung (durch Herausdrehen der Sicherung oder Ausschalten des Hauptschalters); schließen Sie dann das Gerät wieder an und schalten Sie es ein.

Bei einer elektrischen Störung wird die Anzeige zurückgesetzt.

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

Im Ofeninnenraum hat sich Kondenswasser angesammelt.

- Das ist normal. Wischen Sie den Ofen nach Gebrauch sauber.

Der Lüfter arbeitet nach dem Ausschalten des Ofens weiter.

- 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 fühlbar.

- Das ist normal.

Leichte Reflexionen an der Tür und der Außenseite des Geräts.

- Das ist normal.

An der Tür oder den Lüfteröffnungen tritt Dampf aus.

- Das ist normal.

Während des Ofenbetriebs und besonders während des Auftauens sind Klickgeräusche hörbar.

- 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 aktuelle Uhrzeit ein.
- Sollte der Fehler nicht behoben sein, wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker.

Das Wasser wird nicht in das Dampfsystem gepumpt

- Kontrollieren Sie den Füllstand des Wasserbehälters.
- Es befindet sich nicht genügend Wasser im Behälter.
- Kontrollieren Sie die Leitungen auf der Rückseite des Wasserbehälters sowie die Öffnungen auf mögliche Verstopfungen.

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

Wählen Sie im Falle einer zeitweiligen Lagerung des Ofens einen sauberen, trockenen Ort, weil Staub und Feuchtigkeit das Gerät beschädigen können.

Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Das Produkt wurde aus nachhaltigen Materialien hergestellt. Am Ende seiner Lebensdauer muss das Gerät allerdings auf eine verantwortliche Weise entsorgt werden. Informationen hierzu erfahren Sie bei den jeweils zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. Für diese wurden die folgenden Materialien verwendet:

- Pappe
- Polyäthylenfolie (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. Damit wird angezeigt, dass Haushaltsgeräte als Sondermüll entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer daher auch nicht dem normalen Hausmüll zugeführt werden. Sie müssen es bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt abgeben oder bei einer Verkaufsstelle, die dies für Sie übernimmt.

Das getrennte Sammeln der Haushaltsgeräte vermeidet eine aufgrund von falscher Entsorgung verursachte schädliche Belastung der Umwelt und der öffentlichen Gesundheit. Die Materialien, die bei der Herstellung dieses Geräts verwendet wurden, können wiederverwendet werden, sodass auf diese Art und Weise eine beachtliche Menge an Energie und Rohstoffen eingespart werden kann.

Konformitätserklärung

CE

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

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.

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

596601

Pelgrim

596601 / VER 2 / 29-05-2019