



MAC614RVS
MAC614MAT
MAC624RVS
MAC624MAT

Anleitung
Ofen

Instructions for use
Oven

Pelgrim

DE Anleitung

DE 3 - DE 37

EN Instructions for use

EN 3 - EN 37

Benutzte Piktogramme - Pictograms used



Wissenswertes - Important information



Tipp - Tip

INHALT

Ihr Ofen

Einleitung	4
Bedienleiste	5
Beschreibung	6
Einschubebenen	7
Ofentür-Schalter	7
Lüfter	7
Bedienung	8

Erster Gebrauch

Erster Gebrauch	10
-----------------	----

Gebrauch

Gebrauch des Ofens	12
„Auto“-Modus	13
„Mikrowellen“-Modus	15
Mikrowelleneinstellungen	17
Verwendung des Mikrowellenherds	18
„Professionell“-Modus	20
Temperatureinstellung	21
Ofeneinstellungen	21
Timer	25
Mehrstufiger Kochvorgang (schrittweises Zubereiten)	26
Programm starten	27
Programm beenden	27
Favoriten (Lieblingsrezepte)	28
Extras (Zusatzmodi)	28
Einstellungen (Allgemeine Einstellungen)	30

Reinigung

Das Gerät reinigen	32
Reinigungsmodus	32
Einschubführungen entfernen und reinigen	33
Ofenbeleuchtung auswechseln	34

Problemlösungen

35

Ihr Ofen und die Umwelt

Entsorgung des Geräts und der Verpackung	37
--	----

Einleitung

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

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

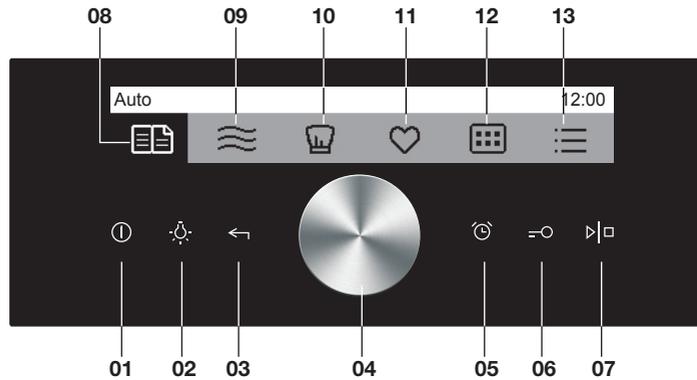


Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts bitte zuerst die mitgelieferten Sicherheitsanweisungen durch!

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

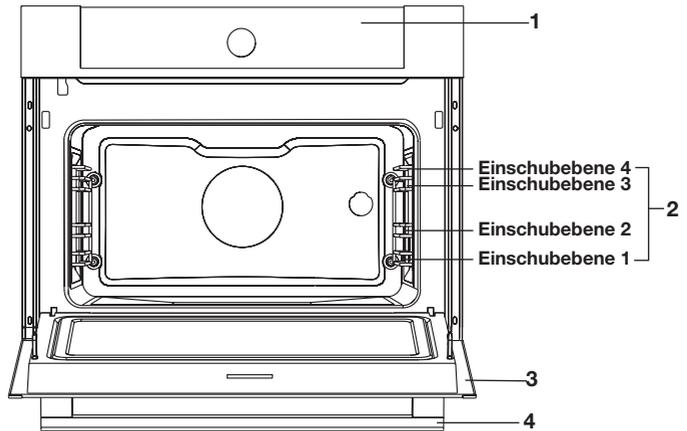
Die Anleitung für die Installation wird separat mitgeliefert.

Bedienleiste



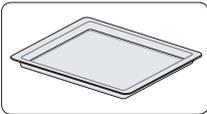
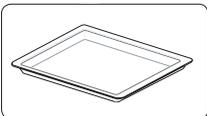
1. Ein-/Aus-Taste
2. Beleuchtung ein-/ausschalten
3. „Zurück“-Taste
 - Kurze Berührung: Zurück zu den vorherigen Einstellungen
 - Lange Berührung: Zurück zu den Starteinstellungen
4. Multifunktionsauswahl
 - Diese Einstellung nehmen Sie vor, indem Sie am Knopf drehen und anschließend durch Eindrücken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

Beschreibung



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

Das folgende Zubehör gehört zum Lieferumfang für Ihr Gerät:



- **Backblech aus Glas** (im Mikrowellenmodus verwenden).
- **Backblech** (NICHT im Mikrowellenmodus verwenden).
- **Ofenrost** (NICHT im Mikrowellenmodus verwenden).

Einschubebenen

- Der Ofen verfügt über 4 Einschubebenen (1 bis 4). Einschubebene 1 wird für den Mikrowellenmodus verwendet. Einschubebenen 3 und 4 werden für den Grillmodus verwendet.
- Der Ofenrost, das Backblech und das Backblech aus Glas müssen immer in die Öffnung zwischen den zwei Profilöffnungen gesetzt werden.

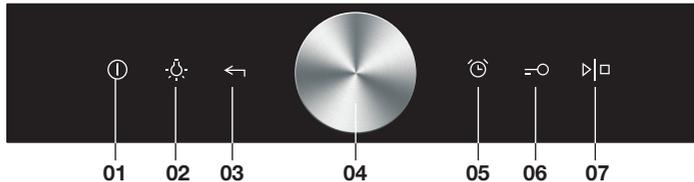
Ofentür-Schalter

- Die Türschalter unterbrechen den Ofenbetrieb, wenn die Ofentür noch während des Betriebs geöffnet wird. Der Backprozess wird nach dem Schließen der Tür wieder fortgesetzt.

Lüfter

Dieser Ofen verfügt über einen Lüfter, welcher das Gehäuse und die Bedienleiste kühlt.

Bedienung



Ein-/Aus-Taste (01)

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

Beleuchtung (02)

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

„Zurück“-Taste (03)

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

Multifunktionsauswahl (04) (Auswahl und Bestätigung)

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

Eieruhr-Taste (05)

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

Kindersicherungs-Taste (06)

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

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

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

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

Start-/Stopp-Taste (07)

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



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

Erster Gebrauch

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



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

- Die Sprache ist standardmäßig auf Englisch eingestellt.

Einstellen der Uhrzeit



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



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



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

Sprache einstellen



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

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

Gebrauch des Ofens

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

„Auto“-Modus

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

„Mikrowellen“-Modus

- Dieser Modus ist zum Garen, Braten und Auftauen von Speisen geeignet.

„Professionell“-Modus

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

„Auto“-Modus

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

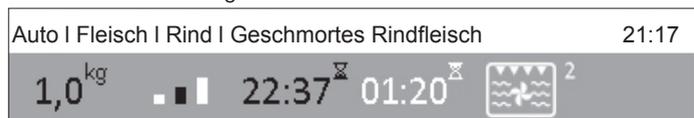
1. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der „Ein-/Aus“-Taste ein.
2. Drehen Sie an der „Multifunktionsauswahl“, um die „Auto“-Funktion auszuwählen.



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 bestätigen, drücken Sie die „Multifunktionsauswahl“ ein. *In der Anzeige werden die voreingestellten Möglichkeiten angezeigt.*
6. Sie können diese Möglichkeiten durch Drehen der „Multifunktionsauswahl“ ändern und durch Eindrücken dieser Taste bestätigen.



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



Voreingestellte Daten:

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



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

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

In der Anzeige werden alle ausgewählten Einstellungen angezeigt.

Vorheizen

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

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

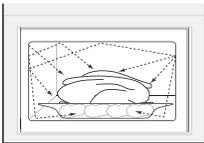
Wenn der Ofen vorgeheizt ist, ertönt ein kurzes Signal und in der Anzeige erscheint die folgende Meldung: **„Ende Vorheizen“**. Nun können Sie die Speise in den Ofen stellen. Das Programm fährt gemäß den gewählten Einstellungen mit dem Backen/Braten fort. Wenn der Vorheizmodus eingestellt wurde, kann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

„Mikrowellen“-Modus

Bei Mikrowellen handelt es sich um hochfrequente elektromagnetische Wellen. Die Energie ermöglicht das Garen oder Aufwärmen von Lebensmitteln, ohne dass sie dabei an Form oder Farbe verlieren.

Der Mikrowellenherd wird verwendet im:

- Mikrowellenmodus
- Kombi-Modus



Garprinzip

1. Die Verteilung der vom Mikrowellenherd erzeugten Mikrowellen erfolgt gleichmäßig. Dadurch werden die Lebensmittel entsprechend gleichmäßig gegart.
2. Die Mikrowellen werden bis zu einer Tiefe von 2,5 cm von den Lebensmitteln aufgenommen. Der Garprozess setzt sich dann weiter fort, da die Wärme in den Lebensmitteln verteilt wird.
3. Die Garzeiten variieren und sind abhängig vom verwendeten Behälter und den Eigenschaften der Lebensmittel:
 - Menge und Dichte
 - Wassergehalt
 - Anfangstemperatur (Zimmertemperatur oder gekühlt)

Wichtig

Die Lebensmittel werden von innen heraus gegart aufgrund der Wärmeverteilung. Der Garprozess wird fortgesetzt, auch dann, wenn Sie die Lebensmittel bereits aus dem **Ofen** genommen haben. Die in den Rezepten und in diesem Büchlein angegebenen Ruhezeiten müssen daher eingehalten werden. So wird dafür gesorgt, dass:

- die Lebensmittel gleichmäßig bis ins Innere erwärmt werden.
- in allen Bereichen der Lebensmittel die gleichen Temperaturen herrschen.

Richtlinien für Mikrowellenherd-Kochgeräte

Kochgeräte, die Sie für den Mikrowellenmodus verwenden, dürfen die Mikrowellen nicht blockieren. Mikrowellen werden von Metallen wie beispielsweise Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektiert. Verwenden Sie daher kein Kochgeschirr aus Metall! Kochgeräte, auf denen angegeben steht, dass sie mikrowellengeeignet sind, lassen sich sicher verwenden. Weitere Informationen zu geeigneten Kochgeräten können Sie den folgenden Richtlinien entnehmen. Verwenden Sie im Mikrowellenmodus außerdem immer das Backblech aus Glas auf Ebene 1.

GEBRAUCH

Kochgeschirr	Mikrowelleneignet	Anmerkungen
Aluminiumfolie	✓X	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um zu vermeiden, dass bestimmte Bereiche der Speise zu gar werden. Es kann Lichtbogenbildung entstehen, wenn sich die Folie zu nah an der Ofenwand befindet oder wenn zu viel Folie verwendet wird.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Steingut, glasiertes Steingut und Knochenporzellan sind grundsätzlich geeignet, außer es ist ein Metallrand vorhanden.
Einweggeschirr aus Polyester oder Pappe	✓	Unter Umständen sind Tiefkühlmahlzeiten in Einweggeschirr verpackt.
Fast-Food-Verpackungen <ul style="list-style-type: none"> • Polystyrolbecher • Papiertüten oder Zeitungspapier • Recyceltes Papier oder Metallränder 	✓ X X	Kann für das Erhitzen von Lebensmitteln verwendet werden. Bei Überhitzung kann das Polystyrol schmelzen. Kann in Brand geraten. Kann Lichtbogenbildung verursachen.
Glaswaren <ul style="list-style-type: none"> • Auflaufformen • Feine Glaswaren • Glasbehälter 	✓	Kann verwendet werden, falls kein Metallrand vorhanden ist. Kann für das Erhitzen von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten verwendet werden. Dünnes Glas kann bei plötzlicher Erhitzung brechen oder bersten. Der Deckel muss entfernt werden. Nur zum Erwärmen geeignet.
Metall	X	Kann Lichtbogenbildung oder Brand verursachen.
Papier <ul style="list-style-type: none"> • Teller, Becher, Küchenpapier • Recyceltes Papier 	✓ X	Für kurze Garzeiten und zum Erwärmen. Für das Aufsaugen überschüssiger Feuchtigkeit. Kann Lichtbogenbildung verursachen.
Kunststoff	✓	Insbesondere hitzebeständiges, thermoplastisches Material. Andere Plastikarten können sich bei hohen Temperaturen verformen oder verfärben. Verwenden Sie keinen Melamin-Kunststoff. Kann verwendet werden, um Feuchtigkeit zu halten. Darf die Lebensmittel nicht berühren. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Folie entfernen; es kann heißer Dampf entweichen. Nur wenn hitzebeständig oder ofenfest. Darf nicht luftdicht sein. Falls nötig, mit Gabel einstechen.

Hinweis

Funken im Mikrowellenherd werden auch als Lichtbogenbildung bezeichnet.

- ✓ : Empfohlen
- ✓X : Vorsichtig
- X : Unsicher

Mikrowelleneinstellungen

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



- **Verwenden Sie nur Auflaufformen aus Glas, die für eine Temperatur von 240 °C geeignet sind.**

Modus	Beschreibung	
	<p>Mikrowellenherd</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diese Funktion nutzt Mikrowellen. Die Speisen werden schnell und effizient aufgetaut, erhitzt oder gegart. • Setzen Sie das Backblech aus Glas in Einschubebene 1. • Empfohlene Leistung: 750 W 	
	<p>Umluft + Mikrowelle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird mit einer Kombination aus Mikrowellen und Umluft gegart. Dies verkürzt die Garzeit, aber die Speisen bekommen eine braune, knusprige Kruste. • Diese Funktion wird für das Garen von Fleisch, Geflügel und Gemüse verwendet. Aber auch für Aufläufe, Kuchen und Brot. • Setzen Sie das Backblech aus Glas in Einschubebene 1. • Empfohlene Temperatur: 160 °C • Empfohlene Leistung: 600 W 	
	<p>Grill + Lüfter + Mikrowelle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird mit einer Kombination aus Mikrowellen, dem Grill und dem Lüfter gegart. Dies verkürzt die Garzeit, aber die Speisen bekommen eine braune, knusprige Kruste. • Diese Einstellung ist geeignet für das Garen von kleinen Portionen oder dünnen Stücken Fleisch, Fisch oder Geflügel. • Setzen Sie das Backblech aus Glas in Einschubebene 1. • Empfohlene Temperatur: 200 °C • Empfohlene Leistung: 600 W 	

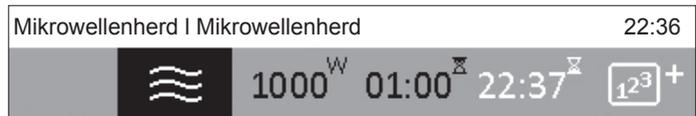
Verwendung des Mikrowellenherds

Verwenden Sie kein Kochgeschirr oder Besteck aus Metall. Siehe „Richtlinien für Mikrowellenherd-Kochgeräte“. Heizen Sie den Ofen nicht vor.

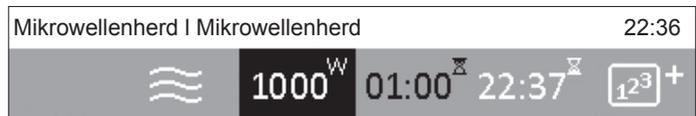
1. Stellen Sie die Speise in den Ofen.
2. Drehen Sie an der „Multifunktionsauswahl“, um den „Mikrowellen“-Modus auszuwählen.



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



4. Sie können aus drei verschiedenen Modi wählen, indem Sie die „Multifunktionsauswahl“ eindrücken und diese anschließend drehen:
 - Mikrowellenherd
 - Umluft + Mikrowelle
 - Grill + Lüfter + Mikrowelle
5. Um Ihre Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die „Multifunktionsauswahl“ ein.

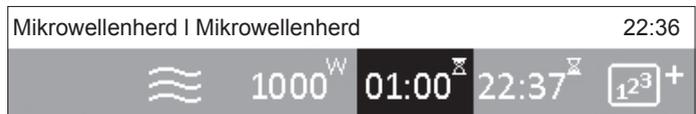


- Der Mikrowellenherd bietet für alle Leistungen eine Standardzeit: 1 Minute.
 - Das Ende der Garzeit wird in der Anzeige angezeigt. Diese Endzeit kann nicht angepasst werden.
6. Drücken Sie auf die „Multifunktionsauswahl“, um die Leistung zu auszuwählen.
 - Im Kombi-Modus können Sie erst noch die Temperatur auswählen und anpassen. Die Leistung wird ausgewählt, wenn Sie erneut auf die „Multifunktionsauswahl“ drücken.

7. Drehen Sie an der „Multifunktionsauswahl“, um die Mikrowellenleistung auszuwählen.

Leistung	Gebrauch
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> Für das schnelle Erhitzen von Getränken, Wasser und Speisen mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt. Frisches oder tiefgefrorenes Gemüse garen.
750 W	<ul style="list-style-type: none"> Für das Garen und Aufwärmen von Getränken und Speisen.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> Für das Schmelzen von Schokolade. Fisch oder Schalentiere garen. Für das Aufwärmen auf zwei Einschubebenen. Für das Garen von getrockneten Bohnen bei niedriger Temperatur. Für das Aufwärmen oder Garen von empfindlichen, eierhaltigen Speisen.
360 W	<ul style="list-style-type: none"> Für das Garen von Milchprodukten oder Konfitüren bei niedriger Temperatur.
180 W	<ul style="list-style-type: none"> Um Speisen schnell aufzutauen. Um Butter oder Eis weich zu machen.
90 W	<ul style="list-style-type: none"> Um Sahnegebäck aufzutauen.

8. Bestätigen Sie jede Einstellung durch Eindrücken der „Multifunktionsauswahl“.
9. Drehen Sie an der „Multifunktionsauswahl“, um die Garzeit auszuwählen.



10. Drücken Sie auf die „Multifunktionsauswahl“, um die Garzeit auszuwählen.
11. Drehen Sie an der „Multifunktionsauswahl“, um die Garzeit einzustellen.
12. Um Ihre Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die „Multifunktionsauswahl“ ein.
Das Ende der in der Anzeige angegebenen Zubereitungszeit wird anhand Ihrer Einstellungen berechnet.
13. Drücken Sie auf die „Start-/Stopp“-Taste.
In der Anzeige werden alle ausgewählten Einstellungen angezeigt.

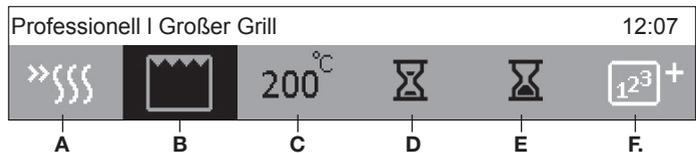
„Professionell“-Modus

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

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



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



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

Die Anzeige gibt sämtliche ausgewählten Einstellungen an.

Vorheizen



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

- Der Modus wird durch Drücken des „Vorheizen“-Symbols (schwarz = ein) sowie durch Drücken der „Start-/Stopp“-Taste aktiviert, woraufhin in der Anzeige die folgende Meldung erscheint: **„Start Vorheizen“**. Stellen Sie die Speise noch nicht in den Ofen.
- Wenn der Ofen vorgeheizt ist, ertönt ein kurzes Signal und es erscheint eine Meldung in der Anzeige: **„Ende Vorheizen“**. Nun können Sie die Speise in den Ofen stellen.
- Das Programm fährt gemäß den gewählten Einstellungen mit dem Backen/Braten fort.
- Wenn Sie „Vorheizen“ ausgewählt haben, steht Ihnen der Modus „Verzögerter Start“ nicht zur Verfügung.

Temperatureinstellung

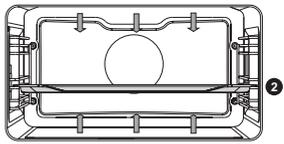
1. Drehen Sie an der „Multifunktionsauswahl“, um das Symbol für die Ofentemperatur auszuwählen.
2. Um Ihre Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die „Multifunktionsauswahl“ ein.
3. Stellen Sie mit der „Multifunktionsauswahl“ die gewünschte Temperatur ein.
4. Um Ihre Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die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

Ofeneinstellungen

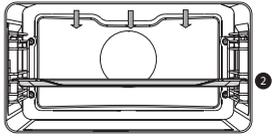
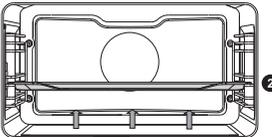
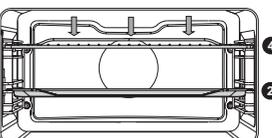
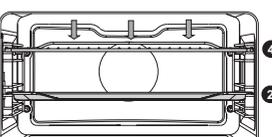
Für die Auswahl des richtigen Modus nehmen Sie bitte die nachfolgende Tabelle zur Hand. Lesen Sie auch die Anweisungen auf der Verpackung, bevor Sie mit dem Garen der Speise beginnen.



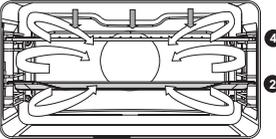
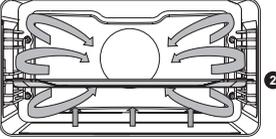
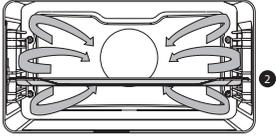
- **Verwenden Sie nur Auflaufformen aus Glas, die für eine Temperatur von 240 °C geeignet sind.**

Modus	Beschreibung	
	<p>Ober- + Unterhitze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hierbei wird die Speise durch die Heizelemente oben und unten im Garraum erhitzt. • Dieser Modus eignet sich für normales Backen und Braten. • Gebäck oder Fleisch kann nur auf einer Einschubebene (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. 	

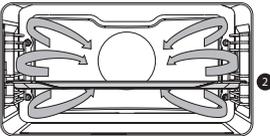
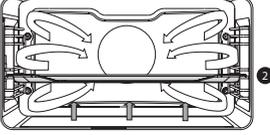
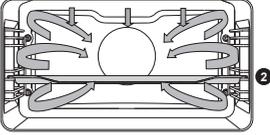
GEBRAUCH

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

GEBRAUCH

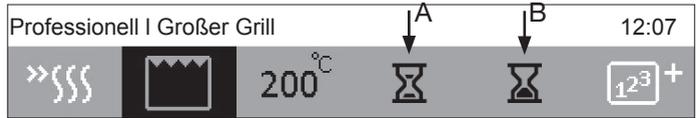
Modus	Beschreibung	
	<p>Großer Grill + Lüfter</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hier wird die Speise durch das Grillelement in Kombination mit dem obersten Heizelement und Verbreitung der Hitze durch den Lüfter erhitzt. • Dieser Modus eignet sich zum Grillen von Fisch, Fleisch und Gemüse. • Setzen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

GEBRAUCH

Modus	Beschreibung	
	<p>Spar-Umluft</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hierbei wird die Speise mithilfe von Umluft erhitzt. Diese Spar-Umluft-Funktion verbraucht weniger Energie, aber liefert dasselbe Resultat wie der Umluftmodus. Lediglich der Garprozess dauert hier etwas länger. • Dieser Modus eignet sich für das Garen von Fleisch oder der Zubereitung von Gebäck. • 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). In diesem Modus wird nicht die tatsächliche Temperatur im Ofen angezeigt. 	
	<p>Unterhitze + Lüfter</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird durch das untere Heizelement in Kombination mit dem Lüfter erhitzt. • Die Hitze zirkuliert um die Speise. Dieser Modus 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. 	
	<p>Automatisches Braten</p> <ul style="list-style-type: none"> • In diesem Modus 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. 	

Der Timer

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



Garzeit einstellen (A)

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



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

Endzeit einstellen (B)

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

Beispiel:

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

Der Ofen schaltet sich automatisch zum berechneten Zeitpunkt (um 16:00 Uhr) ein und zur voreingestellten Endzeit (um 18:00 Uhr) wieder aus. In der Anzeige wird die eingestellte Garzeit angezeigt. *Sie löschen alle Timerfunktionen, indem Sie die Zeit auf „0“ stellen.*

Mehrstufiger Kochvorgang (schrittweises Zubereiten)

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



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



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

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

Programm starten

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

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

Programm beenden

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



Ende (A)

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

Garzeit verlängern (B)

- Durch Auswahl dieser Option können Sie die Backzeit verlängern.

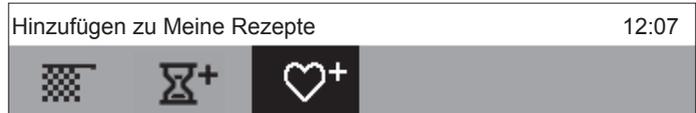
Hinzufügen zu Meine Rezepte (C)

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

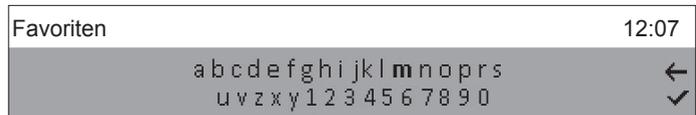
„Favoriten“ (Lieblingsrezepte)

Speichern von ausgewählten Einstellungen

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



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



Gespeicherte Rezepte aufrufen

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



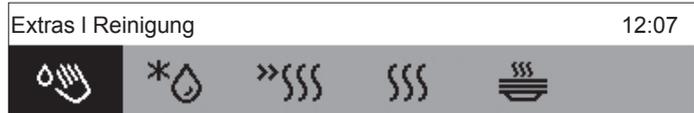
Extras (Zusatzmodi)

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



Reinigung

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



Auftauen

Diese Funktion nutzt Mikrowellen. Die Speisen werden schnell und effizient aufgetaut. Verwenden Sie diesen Modus zum langsamen Auftauen gefrorener Speisen (Kuchen, Biskuit, Kleingebäck, Brot, Brötchen und gefrorenes Obst).

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

Schnellaufheizung

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

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

Aufwärmen

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

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

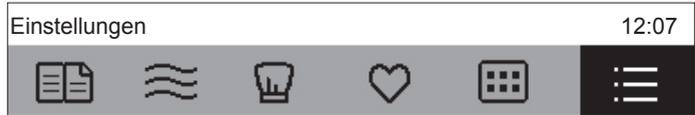
Tellerwärmen

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

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

Einstellungen (Allgemeine Einstellungen)

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



Dieses Menü bietet die folgenden Wahlmöglichkeiten:

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



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

Sprache

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



Uhrzeit

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

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

Akustisches Signal

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

Anzeige

In diesem Menü können Sie die folgenden Einstellungen vornehmen:

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

Einstellung der Zubereitung von Speisen

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

Hier stehen Ihnen zwei Optionen zur Auswahl:

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

Sonstige Einstellungen

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



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

Das Gerät reinigen

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

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



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

Reinigungsmodus

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

Den Reinigungsmodus verwenden

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

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



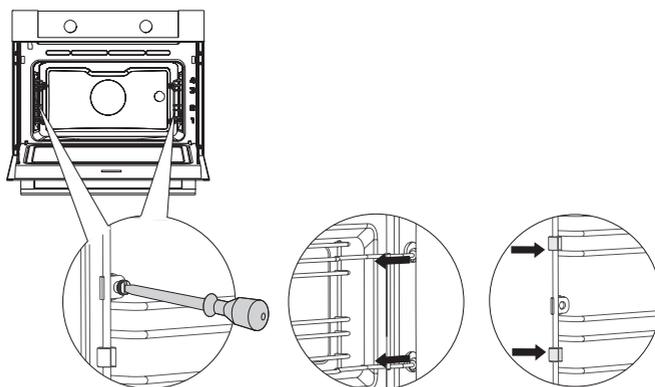
Achtung: Gebrauchen Sie den Reinigungsmodus nur, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist.

Einschubführungen entfernen und reinigen

Verwenden Sie herkömmliche Reinigungsmittel, um die Einschubführungen zu reinigen.

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

Heben Sie die Abstandhalter der Einschubführungen sorgfältig auf. Setzen Sie die Abstandhalter nach der Reinigung wieder ein. So wird eine mögliche Funkenbildung vermieden.



Ofenbeleuchtung austauschen



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

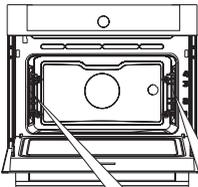


- **Machen Sie das Gerät spannungslos, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung aus dem Sicherungskasten herausdrehen!**
- **Achtung: Die Halogenlampe kann sehr heiß sein! Sorgen Sie für entsprechenden Schutz beim Entfernen der Lampe.**

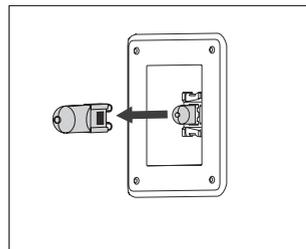
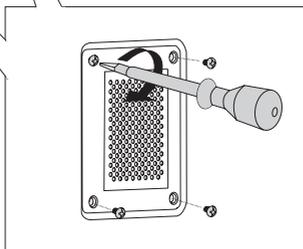
1. Drehen Sie die vier Schrauben der Abdeckplatte los. Entfernen Sie die Abdeckplatte und das Glas.
2. Entfernen Sie die defekte Halogenlampe und ersetzen Sie diese durch eine neue.
3. Setzen Sie die Abdeckplatte und das Glas wieder ein.



Achtung: Entfernen Sie nicht die Abdichtung von der Abdeckplatte. Die Abdichtung darf nicht von der Abdeckplatte gelöst werden. Die Abdichtung muss perfekt in die Aussparung in der Ofenwand passen.



Drehen Sie die Schrauben der Abdeckplatte mit einem Schraubendreher gut fest. So wird eine mögliche Funkenbildung vermieden.



Allgemeines

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

Lebensmittel bleiben roh

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

Die Lebensmittel sind 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.

Funkenbildung im Garraum.

- Stellen Sie sicher, dass alle Abdeckplatten der Lampen festgedreht sind und dass alle Abstandhalter auf die Einschubführungen gesetzt wurden.

Der Reset der Anzeige kann durch elektrische Störungen verursacht werden.

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

Im Ofen bildet sich Kondensation.

- Das ist normal. Wischen Sie das Gerät nach dem Gebrauch sauber.

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

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

Ein Luftzug ist bei der Tür und an der Außenseite des Geräts 0160 fühlbar.

- Das ist normal.

Leichte Reflexionen an der Tür und der Außenseite des Geräts.

- Das ist normal.

Dampf tritt an der Tür oder den Lüfteröffnungen aus.

- Das ist normal.

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

- Das ist normal.

Die Hauptsicherung fliegt regelmäßig heraus.

- Wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker.

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

*** XX gibt die Fehlernummer an**

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

Den Ofen lagern und reparieren

Reparaturen dürfen ausschließlich durch qualifizierte Kundendiensttechniker ausgeführt werden.

Wenn eine Wartung durchgeführt werden muss, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst von Pelgrim auf.

Halten Sie während Ihres Anrufs die folgenden Angaben griffbereit:

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



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

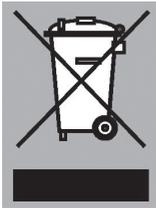
Entsorgung des Geräts und der Verpackung

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

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

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

Entsorgen Sie diese Materialien verantwortungsbewusst und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



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

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

Konformitätserklärung



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

CONTENTS

Your oven

Introduction	4
Control panel	5
Description	6
Guid rails	7
Door switches	7
Cooling fan	7
Operation	8

First use

First use	10
-----------	----

Use

Using the oven	12
'Auto' mode	13
'Microwave' mode	15
Microwave settings	17
Use of microwave	18
'Pro' mode	20
Temperature setting	21
Oven settings	21
The timer	25
Multiphase cooking (cooking step by step)	26
Start the program	27
End the program	27
My mode (favourite recipes)	28
Extras (additional functions)	28
Settings (general settings)	30

Cleaning

Cleaning the appliance	32
Cleaning function	32
Removing and cleaning the guide rails	33
Replacing the oven light bulb	34

Troubleshooting

35

Your oven and the environment

Disposal of the appliance and packaging	37
---	----

Introduction

Congratulations on choosing this Pelgrim oven. This product is designed with simple operation and optimum comfort in mind. The oven has a wide range of settings enabling you to select the correct cooking method every time.

This manual shows how you can best use this oven. In addition to information about operating the oven, you will also find background information that may be useful when using the appliance.



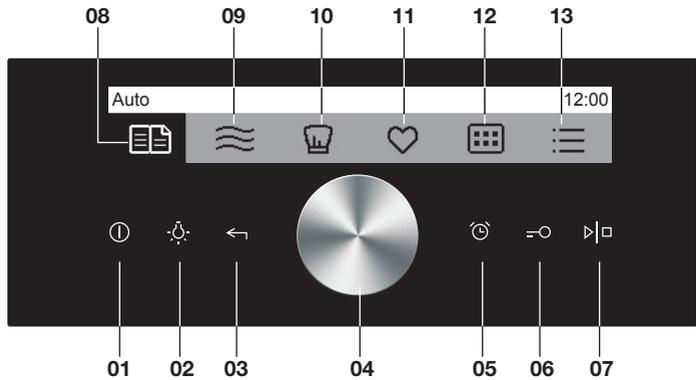
Read the separate safety instructions before using the appliance!

Read this manual before using the appliance and keep it in a safe place for future use.

Installation instructions are supplied separately.

YOUR OVEN

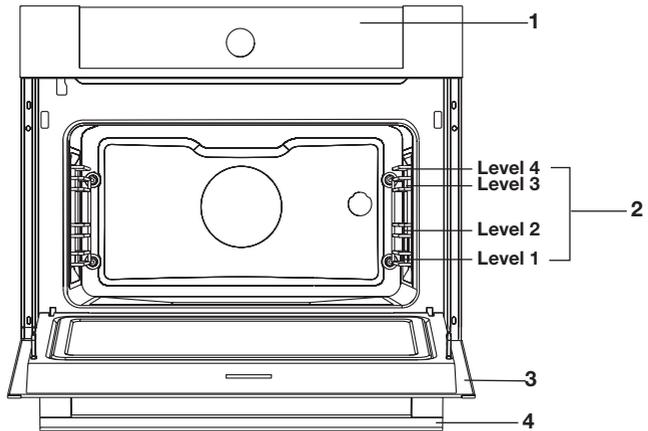
Control panel



1. On/Off
2. Oven light on/off
3. 'Back' key
 - Brief touch: return to the previous menu
 - Long touch: return to the start menu
4. Multi-function selector
 - Select the setting by turning the knob
 - Confirm the choice by pressing the knob
5. Minute minder
6. Child lock
7. Start/stop
 - Touch: START
 - Touch during operation: STOP
8. 'Auto' mode
9. 'Microwave' mode
10. 'Pro' mode
11. My mode
12. Extras
13. Settings

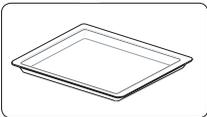
YOUR OVEN

Description

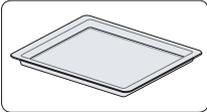


1. Control panel
2. Guide levels
3. Door
4. Door handle

The following accessories are provided with your appliance:



- **Glass dish** (to use with microwave mode).



- **Baking tray** (do NOT use with microwave mode).



- **Oven shelf** (do NOT use with microwave mode).

YOUR OVEN

Guide rails

- The oven has 4 guide rails (1 to 4). Level 1 is mainly used for the microwave mode. Levels 3 and 4 are mainly used for the grill function.
- The oven shelf, the baking tray and the glass dish should always be placed in the gap between two guide rails.

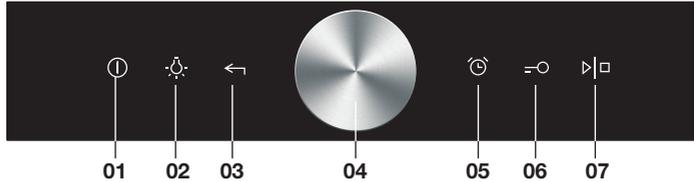
Oven door switches

- The door switches interrupt the operation of the oven when the door is opened during use. The oven continues the baking process when the door is closed.

Cooling fan

This oven is equipped with a cooling fan that cools the casing and the control panel.

Controls



On/Off key (01)

- Switch the appliance on or off with the 'On/Off' key.

Light (02)

- The light switches on automatically when you open the door or switch on the appliance. The light switches off automatically after approximately 1 minute.
- The oven light can also be switched on by pressing the 'Light' key.
- The light can also be set to 'always on'. This can be adjusted using Settings / Cooking settings.

Back key (03)

- Touch this key briefly to return to previous menu.
- Hold this key to return to the main menu.

Multi-function selector (04) (selection and confirmation knob)

- Select a function by turning the knob.
- Confirm by pressing the knob.
 - To adjust something in the selected function, press the multi-function selector again to activate current setting.
 - You can then adjust the setting by rotating the knob and confirm by pressing the knob.
- Some settings have to be confirmed by selecting a 'check mark' with the 'Multi-function selector'.
- The selected settings can be cancelled by selecting the 'X'.

Minute minder key (05)

- The 'minute minder' can be used independently of appliance operation. *The maximum time that can be set is 10 hours.* When the set time has expired, a signal will sound. Press any key to turn off the signal. The sound will stop automatically after approximately 3 minutes.

Child lock key (06)

Press the 'Child lock' key for at least 3 seconds to activate the child lock function.

The display reads: 'Child lock activated'

- The child lock is deactivated by pressing the same key again for at least 3 seconds.
- If you activate the 'Child Lock' function when no other time function is active (except for the time of day display) the appliance will not operate.
- However, if you activate the 'Child Lock' function after selecting any of the time functions, the appliance will operate normally but you will not be able to modify the settings.
- During the period 'Child Lock' is active, you can not change the baking/roasting systems or additional functions (Extras).
- You can only switch off the cooking process by pressing the 'On/Off' key.

Note: The 'Child Lock' function remains active even after the appliance is switched off. The 'Child Lock' function must be disengaged to select a new cooking mode.

Start/Stop key (07)

Use this key to start or stop the program.



The keys respond best if you touch them with a large area of a fingertip. Every time you press a key during use, a short acoustic signal will sound (unless this has been changed in the settings).

First use

- Remove all 'loose' parts, accessories, and utensils from the oven and clean them with warm water and washing-up liquid. Do not use aggressive cleaning agents, abrasive sponges etc.
- When the appliance heats up for the first time, it will emit the characteristic smell of a new appliance. Ensure that there is adequate ventilation during first use.



When the appliance is connected to mains electricity (for the first time), you will have to set the the 'World clock' and 'Language'.

- The default setting is 'English'.

World clock setting



1. Press the 'Multi-function selector' to select the time.
2. Turn the 'Multi-function selector' to set the time of day.
3. Confirm by pressing the 'Multi-function selector'.
4. Select the 'check mark' with the 'Multi-function selector' and confirm by pressing the 'Multi-function selector'.



The time of day can be set at any time by selecting the 'Settings' function. Confirm by pressing the 'Multi-function selector'. Select 'Time' with the 'Multi-function selector'. Confirm by pressing the 'Multi-function selector'. Select 'World Time Setting' and confirm by pressing the selection dial. Then turn the 'Multi-function selector' to set the current time.



You can also choose whether to display the time in a digital or in the traditional manner. Select 'Clock display' in the 'Time' menu and confirm by pressing the selection dial. You can then use the selection dial to select your preference: digital or analogue.

Setting the language



If you prefer the display text to be in a different language, you can select the language of your choice.

- The default setting is 'English'.
1. Turn the 'Multi-function selector' and select your preferred language from the displayed list.
 2. Confirm the setting by pressing the 'Multi-function selector'.

Using the oven

Various oven modes can be selected for baking/roasting. Rotate the 'Multi-function selector' and select the symbol. The symbol turns white. The name of the selected menu appears at the top. Confirm the setting by pressing the 'Multi-function selector'.

'Auto' mode

- In this mode, select the type of food first. The quantity, the degree to which the food should be cooked, and cooking end time are then set automatically.
- The program offers an abundant choice of preset recipes that are supported by professional chefs and dieticians.

'Microwave' mode

- This mode is suitable for the preparation, roasting and defrosting of food.

'Pro' mode

- Use this mode when you want to prepare any type and amount of food.
- All settings are selected by the user.

'Auto' mode

Baking/roasting by selecting the appropriate type of dish.

1. Turn on the appliance by pressing the 'On/Off' key.
2. Turn the 'Multi-function selector' to select the 'Auto' mode.



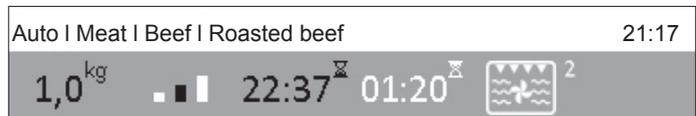
3. Confirm by pressing the 'Multi-function selector'.



4. Select the type of food and then select the appropriate dish with the 'Multi-function selector'.
5. Confirm by pressing the 'Multi-function selector'.
 - The oven needs to be preheated for most dishes. The display shows a warning: **'Selected program includes preheat function'**. Confirm this message by pressing the 'Multi-function selector'.

The preset options appear on the display.

6. You can change them by turning the 'Multi-function selector' and confirming your selection by pressing the 'Multi-function selector'.



Attention: not all settings can be adjusted for every dish. For some dishes, the weight cannot be adjusted.



Preset parameters:

- Quantity (weight):
- Degree of browning:
 - low: low bar
 - middle: middle bar
 - high: high bar
- Stop at ...
- System (which oven function is being used) and level of the baking tray.



If you select the 'System' symbol (oven function) while in 'Auto' mode, the program switches to 'Pro' mode (see 'Pro' mode). The display reads: ***Switch to professional mode.***

7. Place the dish in the oven.

- **Attention:** For most dishes, the oven has to be preheated first. Please do not put the dish in the oven yet, wait until preheating is complete.

8. Touch the 'start/stop' key.

The display shows all selected settings.

Preheat

For certain dishes, the oven must be preheated in 'Auto' mode. After the dish is selected, the display shows a warning: ***'Selected program includes preheat function'***. Confirm this message by pressing the 'Multi-function selector'.

After starting the program, a message appears on the display: ***'Preheating started.*** Do not place the dish in the oven yet.

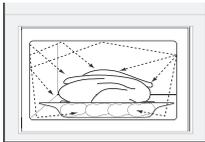
When the preheating is completed, there is a short beep and a message appears on the display: ***'Preheating complete.*** You can now place the dish in the oven. The program continues to bake/roast in accordance with the selected settings. When the preheat mode is set, the delayed start function cannot be used.

'Microwave' mode

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The energy makes it possible to cook or warm up food without affecting the form or colour.

The microwave is used for:

- Microwave mode
- Combi mode



Cooking principle

1. The microwaves which the microwave generates are spread evenly by a distribution system. This cooks the food evenly.
2. The food absorbs the microwaves to a depth of approximately 2.5 cm. Cooking then continues, because the heat is spread in the food.
3. The cooking times vary and depend on the dish you use and the properties of the food:
 - Quantity and density
 - Moisture content
 - Starting temperature (whether or not it is cooled)

Important

The food is cooked from the inside out by means of heat distribution. The cooking continues, even when you take the dish from the [oven](#). Standing times in recipes and in this book should therefore be adhered to, in order to ensure:

- Even heating into the middle of the food.
- Equal temperatures in all parts of the food.

Guidelines for microwave cookware

Cookware that you use for the microwave function should not block the microwaves. Metals such as stainless steel, aluminium and copper reflect microwaves. For that reason, do not use metal cookware. Cookware which is designated as microwave-safe can be used safely. For more information about suitable cookware, consult the following guidelines and always use the glass baking tray on level 1 if you use the microwave function.

USE

Cookware	Microwave safe	Remarks
Aluminium foil	✓X	Can be used in small quantities to prevent certain parts of the food from overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Porcelain and earthenware	✓	Porcelain, earthenware, glazed earthenware and ivory porcelain are usually suitable, unless they have a metal edge.
Disposable crockery made from polyester or cardboard	✓	Frozen meals are sometimes packaged in disposable tableware.
Fast food packaging <ul style="list-style-type: none"> • Polystyrene cups • Paper bags or newspaper • Recycled paper or metal edges 	✓ X X	Can be used to warm up food. Polystyrene can melt if it overheats. Can catch fire. Can cause arcing.
Glassware <ul style="list-style-type: none"> • Oven dishes • Fine glassware • Glass jars 	✓	Can be used, unless it has a metal edge. Can be used to warm up food or liquids. Thin glass can break or shatter with sudden heating. The lid must be removed. Only suitable for warming.
Metal	X	Can cause arcing or fire.
Paper <ul style="list-style-type: none"> • Plates, cups, kitchen paper • Recycled paper 	✓ X	For short cooking times and warming. For absorbing excess moisture. Can cause arcing.
Plastic	✓	Especially heat-resistant thermoplastic material. Other types of plastic can warp or discolour at high temperatures. Do not use melamine plastic. Can be used to hold moisture. May not touch the food. Be careful when you remove the film; hot steam can escape. Only if boil-proof or ovenproof. Must not be airtight. If necessary, prick it with a fork.

Note

Sparks in the microwave are also called arcing.

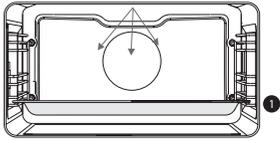
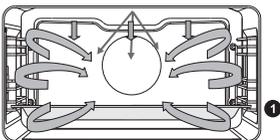
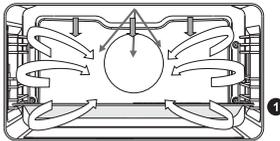
- ✓ : Recommended
- ✓X : Careful
- X : Unsafe

Microwave settings

Consult the table below to choose the correct function. Also read the preparation instructions on the food packaging.



- **Only use glass dishes that can withstand a temperature of 240 °C.**

Function	Description	
	<p>Microwave</p> <ul style="list-style-type: none"> • This function uses microwaves. Dishes are defrosted, heated or cooked quickly and efficiently. • Place the glass baking tray on level 1. • Recommended power: 750 W 	
	<p>Hot air + Microwave</p> <ul style="list-style-type: none"> • The dish is cooked with a combination of microwaves and hot air. This shortens the cooking time, but the dishes do get a nice brown crispy top. • This function is used to cook meat, poultry and vegetables. But also for casseroles, cakes and bread. • Place the glass baking tray on level 1. • Recommended temperature: 160 °C • Recommended power: 600 W 	
	<p>Grill + Fan + Microwave</p> <ul style="list-style-type: none"> • The dish is cooked with a combination of microwaves, grill and fan. This shortens the cooking time, but the dishes do get a nice brown crispy top. • This setting is suitable for cooking small portions or thin pieces of fish, meat or poultry. • Place the glass baking tray on level 1. • Recommended temperature: 200 °C • Recommended power: 600 W 	

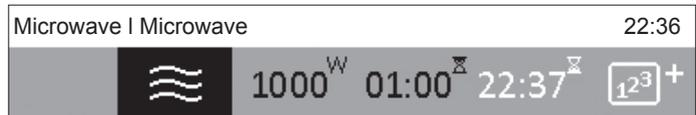
Using the microwave

Do not use metal cookware or utensils. See 'Guidelines for microwave cookware'. Do not preheat the oven.

1. Place the dish in the oven.
2. Turn the 'Multi-function selector' to select the 'Microwave' mode.



3. Confirm by pressing the 'Multi-function selector'.



4. Select one of the three settings by pressing the 'Multi-function selector' and then turning the 'Multi-function selector':
 - Microwave
 - Hot air + Microwave
 - Grill + Fan + Microwave
5. Confirm by pressing the 'Multi-function selector'.



- The microwave has a default time for all powers: 1 minute.
 - The end of the cooking time is shown in the display. This end time cannot be adjusted.
6. Press the 'Multi-function selector' to select the power.
 - For a combi mode it is possible to select and adjust the temperature first. Press the 'Multi-function selector' again to select the power.

7. Turn the 'Multi-function selector' to select the microwave power.

Power	Use
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • For quick heating of drinks, water and dishes with high water content. • For cooking fresh or frozen vegetables.
750 W	<ul style="list-style-type: none"> • For cooking and heating drinks and food.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • For melting chocolate. • For cooking fish and crustaceans. • For heating on two levels. • For cooking dried beans at low temperatures. • For heating or cooking delicate dishes with eggs.
360 W	<ul style="list-style-type: none"> • For cooking dairy products or jam at low temperatures.
180 W	<ul style="list-style-type: none"> • For quick defrosting of food. • For softening of butter or ice cream.
90 W	<ul style="list-style-type: none"> • For defrosting cakes that contain cream.

8. Confirm each setting by pressing the 'Multi-function selector'.

9. Turn the 'Multi-function selector' to select the preparation time.



10. Press the 'Multi-function selector' to select the preparation time.

11. Turn the 'Multi-function selector' to set the preparation time.

12. Confirm the setting by pressing the 'Multi-function selector'.

The end of the preparation time shown on the display is calculated using the setting you selected.

13. Press the 'start/stop' key.

The display shows all selected settings.

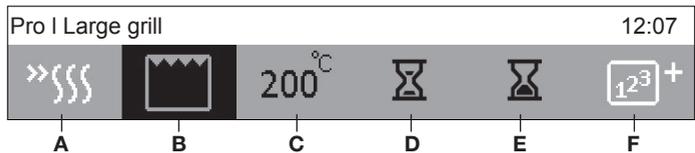
'Pro' mode

Baking/roasting by selecting a function.

1. Rotate the 'Multi-function selector' and select 'Pro' mode.



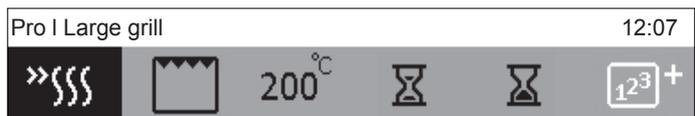
2. Confirm by pressing the 'Multi-function selector'.



3. You can now select (and adjust) the following settings:
 - A. Preheat (black = on / White = off);
 - B. Functions (see the 'Oven settings' table);
 - C. Oven temperature;
 - D. Preparation time;
 - E. End time;
 - F. Preparation in steps (multiphase cooking).
4. Confirm each setting by pressing the 'Multi-function selector'.
5. Place the dish in the oven.
 - **Attention:** if you are using the preheating function (see the 'Preheating symbol' in the display: black = on / white = off), do not place the dish in the oven yet. Wait until preheating is complete.
6. Touch the 'Start/stop' key.

The display shows all selected settings.

Preheat



- This function is used when you wish to preheat the oven to the desired temperature as quickly as possible.

- By activating the preheating symbol (black = on) and pressing the 'start/stop' key, the preheating function is activated and the display shows a warning: **'Preheating started**. Do not place the dish in the oven yet.
- When the preheating is completed, there is a short beep and a message appears on the display: **'Preheating complete**. You can now place the dish in the oven.
- The program continues to bake/roast in accordance with the selected settings.
- When 'Preheating' has been selected, you cannot select the 'Delayed start' function.

Temperature setting

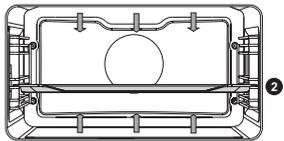
1. Rotate the 'Multi-function selector' to select the 'Oven temperature' symbol.
2. Confirm by pressing the 'Multi-function selector'.
3. Select the desired temperature by rotating the 'Multi-function selector'.
4. Confirm by pressing the 'Multi-function selector'.

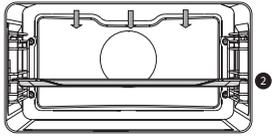
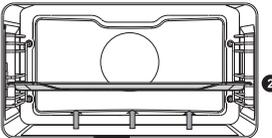
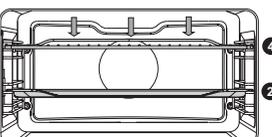
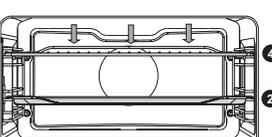
Oven settings

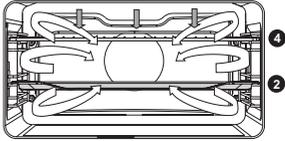
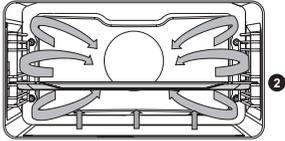
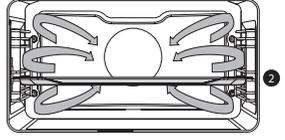
Consult the table below to choose the correct function. Also read the preparation instructions on the food packaging.

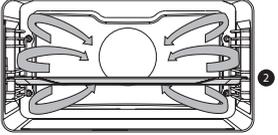
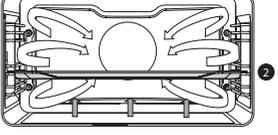
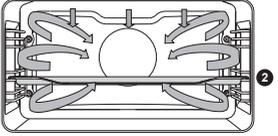


- **Only use glass dishes that can withstand a temperature of 240 °C.**

Function	Description	
	<p>Top + Bottom Heat</p> <ul style="list-style-type: none"> • The dish is heated by heating elements at the top and bottom of the oven cavity. • This function can be used for traditional baking and roasting. • Pastry or meat can only be baked/roasted on one level (in one guide rail). • Place the baking tray or oven rack at level 2. • Recommended temperature: 200 °C. • Preheating is recommended. 	

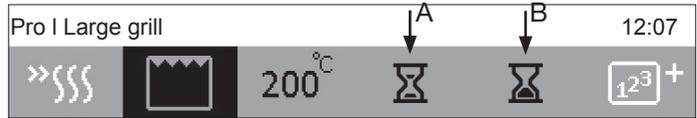
Function	Description	
	<p>Top heat</p> <ul style="list-style-type: none"> • The dish is heated by the top heating element. • This function is used to brown the top layer of food. • Place the baking tray or oven rack at level 2. • Recommended temperature: 150 °C. 	
	<p>Bottom heat</p> <ul style="list-style-type: none"> • The dish is heated by the bottom heating element. Switch to this position just before the end of the baking or roasting time. • This function is used for dishes that require a bottom crust or browning. • Place the baking tray or oven rack at level 2. • Use this function just before the end of baking or roasting. • Recommended temperature: 160 °C. 	
	<p>Small Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • The dish is heated by the grill element. • This function can be used to grill open sandwiches, toast bread and grill sausages. • Place the oven rack at level 4 or 5 and the baking tray at level 2. • The maximum permitted temperature is 240 °C. • Check cooking progress regularly. At high temperatures, meat can burn quickly. • Preheat for 5 minutes. 	
	<p>Large Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • The dish is heated by the grill element in combination with the top heating element. • This function is used for dishes and baked items that need to be browned. • Place the oven rack at level 4 or 5 and the baking tray at level 2. • The maximum permitted temperature is 240 °C. • Check cooking progress regularly. At high temperatures, meat can burn quickly. • Preheat for 5 minutes. 	

Function	Description	
	<p>Large grill + Fan</p> <ul style="list-style-type: none"> • The dish is heated by the grill element in combination with the top heating element and the heat is distributed by the fan. • This function is used to grill fish, meat and vegetables. • Place the oven rack at level 4 or 5 and the baking tray at level 2. • Recommended temperature: 170 °C. • Check cooking progress regularly. At high temperatures, meat can burn quickly. • Preheat for 5 minutes. 	
	<p>Hot Air + Bottom Heat</p> <ul style="list-style-type: none"> • The dish is heated with hot air and bottom heat. • This function is used for a crispy, browned result, for example to bake pizza, moist pastry, fruitcakes, puff pastry and short crust pastry. • Place the baking tray or oven rack at level 2. • Recommended temperature: 200 °C. • Preheating is recommended. 	
	<p>Hot air</p> <ul style="list-style-type: none"> • The dish is heated by hot air from the back of the oven. • This function provides uniform heating and is ideal for baking. • Place the baking tray on level 2. • Recommended temperature: 180 °C. • Preheating is recommended. 	

Function	Description	
	<p>ECO Hot air</p> <ul style="list-style-type: none"> • The dish is heated by hot air. ECO Hot air uses less energy but gives the same result as the hot air setting. Cooking takes several minutes longer. • This function is used to roast meat or to bake pastry. • Place the baking tray on level 2. • Recommended temperature: 180 °C. • This mode uses residual heat for low energy consumption (in accordance with energy class EN 60350-1). In this mode, the actual temperature in the oven is not displayed. 	
	<p>Bottom heat + Fan</p> <ul style="list-style-type: none"> • The dish is heated by the bottom heating element in combination with the fan. • The heat circulates around the dish. This function can be used to bake leavened pastry and to preserve fruit and vegetables. • Place the baking tray on level 2. • Recommended temperature: 180 °C. 	
	<p>Automatic roasting</p> <ul style="list-style-type: none"> • In this mode, the top heating element works in combination with the grill element and the round heating element in the back of the oven cavity. • This is used for roasting all kinds of meat. • Place the baking tray on level 2. • Recommended temperature: 180 °C. 	

The timer

In the basic function 'Pro' mode, you can select the 'cooking time' function (A) and/or 'end time' function (B).



Setting the cooking time (A)

- Use the 'cooking time' function to set the length of time the appliance will be on.



- The minimum end time, depending on the chosen cooking time, is shown in the display (B).

Setting the end time (B)

- You can use this function to define the time the appliance should switch off (end time). Before setting the appliance, check that the clock is set to the correct time. **The delayed start time can only be set for the same day.**

Example:

- Current time: 12:00; Baking/roasting time: 2 hours; End of baking/roasting time: at 18:00.
- First set the *cooking time* (2 hours).
The display automatically shows the current time multiplied by the set cooking time: 14:00.
 - Confirm by pressing the 'Multi-function selector'.
 - Now you select the *end time* (18:00).
 - Confirm by pressing the 'Multi-function selector'.
 - Touch the 'start/stop' key.

The appliance automatically switches on at the calculated time (at 16:00) and switches off at the preset end time (at 18:00).

The set cooking time appears in the display. *Cancel all timer functions by setting the selected time to '0'.*

Multiphase cooking (cooking step by step)

- This function allows you to combine three different settings consecutively in one cooking process.
- Select different settings to attune the cooking methods to your preferences.

1. In the basic functions 'Pro' mode or 'Microwave' mode, select the 'Multiphase cooking' option.



2. Confirm by pressing the 'Multi-function selector'.
The display shows 'You are entering STEP cooking mode'.
3. Select the 'check mark' with the 'Multi-function selector' to confirm.
4. Select the first step with the multi-function selector and confirm by pressing the 'Multi-function selector'.
 - The first step may already be filled in if you already selected a function and a time before you selected multiphase cooking.
 - If you have not set a time, the display will show the following text: 'Please set the program duration.'



5. Set the different phases as desired and confirm by selecting the 'check mark' with the 'Multi-function selector'.
The total preparation time and the end time are shown in the display.
 - It is also possible to set a delayed start time for the oven functions by using the multi-function selector to select and adjust the time.
6. Touch the 'start/stop' key.
The appliance starts to work according to step 1 (this phase flashes in the display). When the preset time elapses, the next step is activated, i.e. step 2, and then step 3 if it was selected.
 - If you wish to cancel a step during cooking, turn the 'Multi-function selector' to choose the step and cancel it by confirming the 'X'. This can only be done with steps that have not yet started.

Starting the program

The 'start/stop' key will flash before the program begins.

- Press on the 'start/stop' key, then start the program. Turn the 'Multi-function selector' to change the current settings during cooking.

Stopping the program

1. Press the 'start/stop' key.
Display reads: 'Program paused. Do you want to stop?'.
2. Select the 'check mark' with the 'Multi-function selector' to confirm.



Finish (A)

- Select this option to stop the program.
The display shows the basic menu.

Extend time (B)

- Choose this option to extend the cooking time.

Add to my mode (C)

- Use this option to store the selected settings in the appliance memory to be used again in the future.

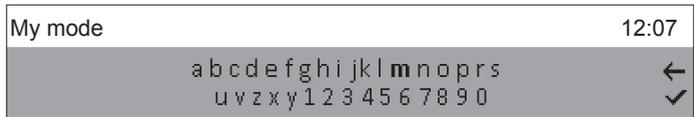
My mode (favourite recipes)

Storing selected settings

1. Use the 'Multi-function selector' at the end of the cooking process to select the option: 'Add to my mode'.
2. Confirm by pressing the 'Multi-function selector'.



3. Select a number with the 'Multi-function selector' and confirm by pressing the 'Multi-function selector'.
4. Give the recipe a name by selecting and confirming the letters using the 'Multi-function selector'.
 - You can delete a letter with the arrow.
5. Confirm the name by selecting the 'check mark' with the 'Multi-function selector'.



Calling up saved recipes

You can recall your favourite recipes stored in the memory at any time by selecting the option 'My Mode' (from the basic menu).



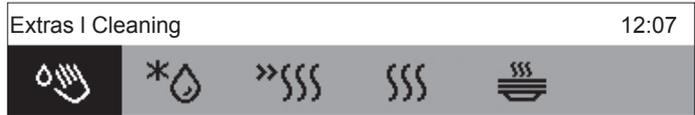
Extras (additional functions)

Select the 'Extras' option and the display indicates the choice of additional functions.



Cleaning

This function is used for removing food residues that remain in the oven after baking/roasting (see chapter 'Cleaning').



Defrost

This function uses microwaves. Dishes are defrosted quickly and efficiently. Use this function for slow defrosting of frozen dishes (cakes, biscuits, cookies, bread, bread rolls and frozen fruit).

- Turn the dish around after half the defrosting time had elapsed, mix it, and/or pull large pieces apart if they are frozen together.

Fast preheat

This function is used when you wish to preheat the oven to the desired temperature as quickly as possible. This is not suitable for the preparation of food.

- The preheat is finished once the oven has been preheated to the set temperature, and the oven is now ready to bake/roast the dish in any selected function.

Keep-warm function

Use this function to keep cooked food warm.

- By choosing this symbol you can determine the temperature and the keep-warming start and stop times.

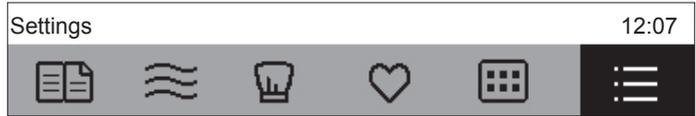
Plate warming

This function is used when you want to heat tableware (plates, cups) so that the served food stays hotter for a longer period.

- By choosing this symbol you can determine the temperature and the plate-warming start and stop times.

Settings (general settings)

Select 'Settings' with the 'Multi-function selector' and press the 'Multi-function selector' to confirm your choice.



This menu offers the following choices:

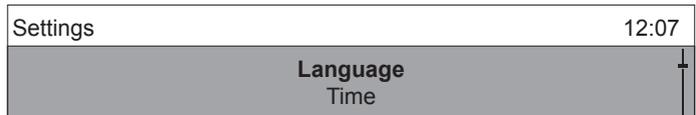
- Language
- Time
- Sound
- Display
- Cooking settings
- Other settings



Browse through the menu by turning the 'Multi-function selector'. Confirm each selection by pressing the 'Multi-function selector'.

Language

Select the language in which you want messages to be shown on the display.



Time

The correct time of day must be set when the appliance is switched on for the first time, or if the appliance has been disconnected from the power mains for an extended period of time.

- The 'First use' section describes how to set the correct time at any time by selecting the 'Settings' function.

Sound

The key sound volume can be adjusted to 3 volume levels, or turned off. The 'alarm' signal cannot be turned off.

Display

You can set the following from this menu:

- Brightness;
set the brightness of the display background (low, medium or high).
- Night mode;
set the period in which you want the display background to switch to the lowest brightness (this has no effect if the brightness is already set to the lowest setting).

Cooking settings

This menu has the settings for the 'Oven light during operation'.

You can choose between two options:

- Option 1: the light switches off after 1 minute. The light switches on when you open the door.
- Option 2: the light stays on during operation.

Other settings

- Factory settings (reset the appliance software to the factory settings).



All personal settings are stored and remain active after a power failure or when the appliance is switched off.

Cleaning the appliance

Clean your appliance regularly to prevent a build up of grease and food particles, especially on interior and exterior surfaces, the door and door gasket.

- Switch on the child lock (to prevent the appliance starting to operate unexpectedly).
- Clean the exterior surfaces with a soft cloth and soapy warm water.
- Wipe afterwards with a clean, damp cloth and dry the surfaces.
- Remove splashes and stains on the interior surfaces with a soapy cloth.
- Wipe afterwards with a clean, damp cloth and dry the surfaces.
- **Take care that no water enters the vents.**
- **Never use abrasive cleaning materials or chemical solvents.**
- **Ensure that the door gasket is always clean. This will prevent a build up of dirt so that the door can close properly.**



Cleaning function

Grease and grime can easily be removed from the oven walls with a damp cloth using the Cleaning function.

Using the cleaning function

Only use the cleaning program when the appliance is cold. It will be more difficult to remove grime and grease if you use the program while the appliance is hot.

1. Remove all accessories from the appliance.
2. Pour 150 ml of water into the bottom of the oven.
3. Set the 'Multi-function selector' to 'Cleaning' and start the program. The program takes 4 minutes.
4. Then wait \pm 30 minutes. After 30 minutes, food residues on the enamel walls will have softened and they will be easy to clean with a damp cloth.



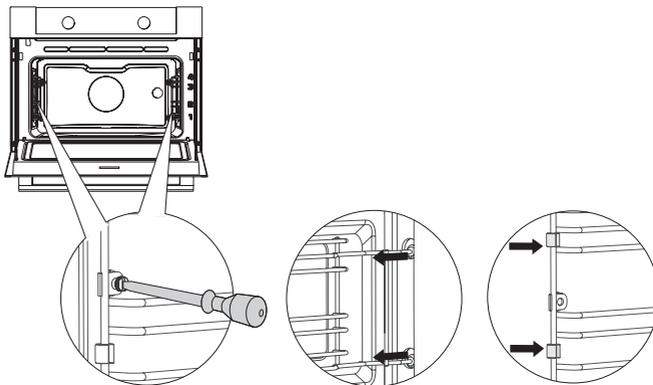
Attention: Only use the Cleaning function when the appliance has cooled completely.

Removing and cleaning the guide rails

Only use conventional cleaning agents to clean the guide rails.

- Remove the screw using a screwdriver.
- Remove the guide rails from the holes in the back wall.

Store the guide rail spacers in a safe place. Return the spacers after cleaning. This prevents sparks being created during use.



Replacing the oven light bulb



The lamp in this household appliance is only suitable for illumination of this appliance. The lamp is not suitable for household room illumination.

The lamps (2x halogen G9, 230 V, 25 W) are consumer items and are therefore not covered by the guarantee. First remove the baking tray, oven rack and guide rails.



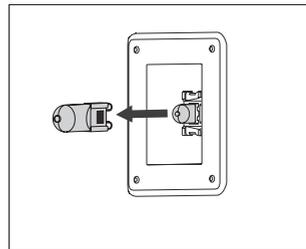
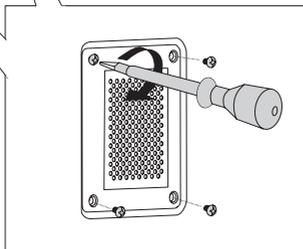
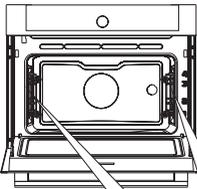
- **Disconnect the appliance from the power supply by removing the plug from the socket or by switching off the circuit breaker in the fuse box.**
- **Please note: the light bulb can be very hot! Use protection to remove the bulb.**

1. Remove the four screws from the cover panel. Remove the cover panel and the glass.
2. Remove the faulty halogen lamp and replace it with a new one.
3. Replace the cover panel and the glass.



NOTE: There is a gasket on the cover which should not be removed. Do not allow the gasket to be detached from the cover. The gasket should fit correctly onto the oven cavity wall.

Re-tighten the cover screws firmly using a screwdriver; otherwise, sparks may appear.



General

Try the solutions below if you have problems with your appliance. You could save yourself the time and effort of an unnecessary phone call to customer services.

Food remains uncooked

- Check that the cooking time has been set correctly and the 'start key' has been pressed.
- Close the door properly.
- Check whether a fuse has blown and whether a circuit breaker has been activated.

Food is overcooked or undercooked

- Check that the correct cooking time has been set.
- Check that the correct power has been set.

The sensors don't respond; the display is locked.

- Disconnect the appliance from the power supply for a few minutes (unscrew the fuse or switch off the mains), then reconnect the appliance and switch it on.

Sparking in the oven space.

- Ensure that all cover panels of the lamps are secure and that all spacers are placed on the guide rails.

Electronic interference can cause the display to reset.

- Disconnect the plug from the socket and put it back in again.
- Set the time again.

Condensation appears inside the oven.

- This is normal. Wipe the appliance clean after use.

The fan continues to operate after the oven has been switched off.

- This is normal. The fan will keep working for a while after the oven is switched off.

Air flow is detected around the door and outer casing.

- This is normal.

Light reflects on the door and the exterior of the appliance

- This is normal.

Steam escapes from around the door or vents.

- This is normal.

A clicking sound occurs while the oven is operating, especially in defrosting mode.

- This is normal.

The main fuse in your home trips often.

- Consult a service technician.

The display gives the error code ERRXX ...

*** XX indicates the number of the error**

- There is a fault in the electronic module. Disconnect the appliance from the power supply for a few minutes. Then reconnect it and set the current time.
- Consult a service technician if the error persists.

Storing and repairing the oven

Repairs should only be performed by a qualified service technician.

If the appliance requires servicing, unplug the oven and contact Pelgrim Customer Service.

Have the following information to hand when you call:

- The model number and serial number (stated on the inside of the oven door)
- Warranty details
- A clear description of the problem



Choose a clean, dry place if you have to store the oven temporarily, as dust and moisture can damage the appliance.

Disposal of the appliance and packaging

This product is made from sustainable materials. However, the appliance must be disposed of responsibly at the end of its useful life. The government can provide you with information about this.

The appliance packaging can be recycled. The following materials have been used:

- cardboard
- polyethylene wrap (PE)
- CFC-free polystyrene (hard PS foam)

Dispose of these materials responsibly in accordance with legal provisions.



The product has a pictogram of a crossed-out waste container. This indicates that domestic appliances must be disposed of separately. This means that the appliance may not be processed via the regular waste flow at the end of its useful life. It must be handed in at a special municipal waste depot or at a sales outlet which does this for you.

Collecting household equipment separately prevents harm to the environment and public health. The materials used in manufacturing this appliance can be recycled, which provides considerable savings in energy and raw materials.

Declaration of conformity



We hereby declare that our products comply with the relevant European directives, standards and regulations as well as all requirements referred to in the standards.



Das Gerätetypenschild befindet sich an der Innenseite des Gerätes.
The appliance identification card is located on the inside of the appliance.

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.
When contacting the service department, have the complete type number to hand.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie
auf der Garantiekarte.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation
on the guarantee card.



451279

Pelgrim