

OVM326RVS

Bedienungsanleitung  
Ofen

---

**Pelgrim**

### Verwendete Piktogramme



Wichtige Informationen



Tip

# INHALT

---

## ***Ihr Ofen***

---

Einleitung	4
Bedienleiste	5
Beschreibung	6
Führungsschienen/Teleskopführungsschienen	6
Zubehör	7

## ***Bedienung***

---

Erster Gebrauch	8
Bedienung des Geräts	8
Ofenfunktionen	9

## ***Pflege***

---

Reinigung des Geräts	11
Einschubführungen entfernen und reinigen	11
Ofentür herausnehmen und wieder einsetzen	12
Ofentürglas herausnehmen und wieder einsetzen	13
Aqua-Clean-Funktion	14
Ofenbeleuchtung austauschen	15

## ***Problemlösungen***

---

Allgemeines	16
-------------	----

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

---

Entsorgung des Geräts und der Verpackung	18
--	----

## ***Prüfung der Speisen***

---

Gemäß Norm EN 60350-1 getestete Lebensmittel	19
--	----

## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Ofens von Pelgrim. Bei der Entwicklung dieses Produkts stand optimale Benutzerfreundlichkeit im Mittelpunkt. Damit Sie immer die richtige Garmethode wählen können, verfügt Ihr Ofen über eine große Auswahl an Einstellungen.

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



### **Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!**

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

Die Anleitung für die Installation wird separat mitgeliefert.

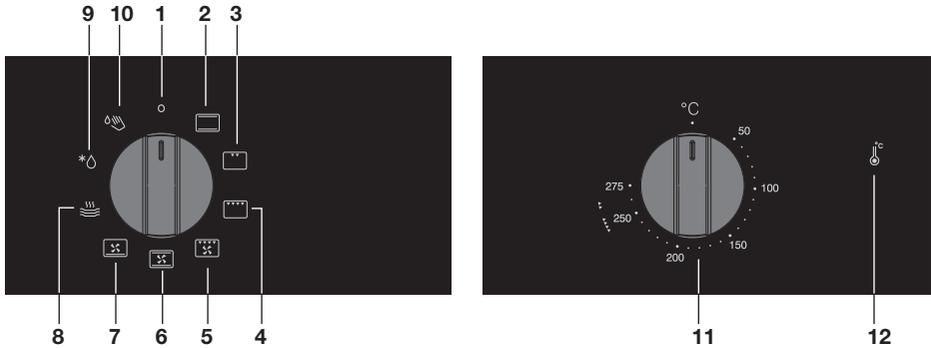
### **Registrieren Sie Ihr Gerät, damit Sie die Garantie/Gewährleistung in Anspruch nehmen können**



Wir sind von der Qualität unserer Produkte überzeugt. Aus diesem Grund gewähren wir eine Garantie von bis zu acht Jahren\*. Um diese Garantie in Anspruch nehmen zu können, müssen Sie lediglich Ihr Gerät auf der Internetseite [pelgrim.nl](http://pelgrim.nl) (bei einem Kauf in den Niederlanden) bzw. auf [pelgrim.be](http://pelgrim.be) (bei einem Kauf in Belgien) registrieren.

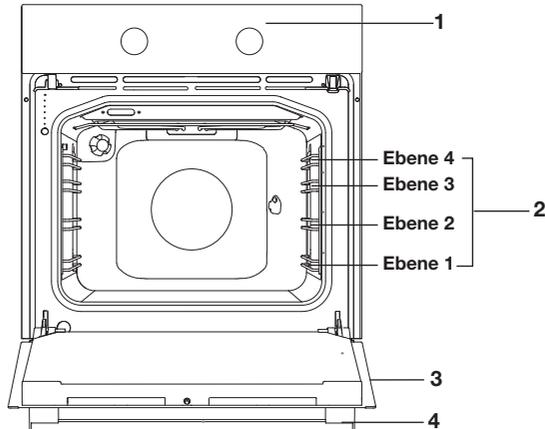
\*Die vollständigen Garantiebedingungen finden Sie auf der Internetseite [www.pelgrim.nl](http://www.pelgrim.nl) oder [www.pelgrim.be](http://www.pelgrim.be).

## Bedienleiste



1. Funktionswahl-Drehschalter (in Position „Aus“)
2. Oberhitze + Unterhitze
3. Kleiner Grill
4. Großer Grill
5. Grill + Lüfter
6. Oberhitze + Unterhitze + Lüfter
7. Unterhitze + Lüfter
8. Tellerwärmen
9. Auftauen
10. Aqua-Clean
11. Temperatur-Drehschalter (in Position „Aus“)
12. Temperatur-Kontrollleuchte

## Beschreibung



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

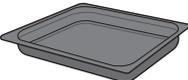
## Führungsschienen/Teleskopführungsschienen

- Der Ofen verfügt je nach Modell über vier oder fünf Führungsschienen (Ebenen 1 bis 4/5). Ebene 1 wird hauptsächlich in Kombination mit Unterhitze verwendet. Die zwei oberen Ebenen werden hauptsächlich für die Grillfunktion verwendet.
- Schieben Sie den Rost, das Backblech oder die Dampfschale in die Nut der Führungsschienen.
- Einige Einschubleisten können je nach Modell über vollständig ausziehbare Teleskopführungsschienen verfügen.
  - Ziehen Sie die Teleskopführungsschienen vollständig aus dem Ofenraum heraus, und stellen Sie den Rost / das Backblech / die Dampfschale darauf. Schieben Sie dann den Rost / das Backblech / die Dampfschale auf der Führungsschiene zurück in den Ofenraum.
  - Schließen Sie erst dann die Ofentür, wenn die Teleskopführungen vollständig zurück in den Ofenraum geschoben worden sind.

## Zubehör

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

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

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

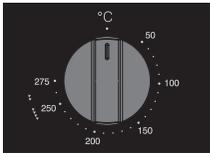
## Erster Gebrauch

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Prüfen Sie das Gerät auf Schäden. Wenn das Gerät beschädigt ist, nehmen Sie es nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an Ihren Händler.
- Entfernen Sie die Schutzfolie.
- Reinigen Sie das Geräteinnere und das gesamte Zubehör mit warmem Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder Ähnliches.
- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal erhitzen, werden Sie einen für neue Geräte typischen Geruch wahrnehmen. Sorgen Sie deshalb während des ersten Gebrauchs für ausreichende Belüftung.

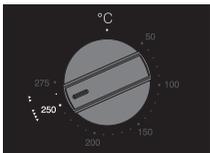
## Bedienung des Geräts



Funktionswahl-Drehschalter



Temperatur-Drehschalter



Grillposition

Der Ofen verfügt über 8 Ofenfunktionen und 1 Reinigungsfunktion. Schauen Sie in der Tabelle für die Wahl der gewünschten Ofenfunktion nach.

1. Drehen Sie den Funktionswahl-Drehschalter auf die gewünschte Funktion.

*Der Ofen startet, und die Ofenbeleuchtung wird eingeschaltet.*

2. Drehen Sie den Temperatur-Drehschalter auf die gewünschte Temperatur.

*Die Temperatur-Kontrollleuchte leuchtet. Wenn der Ofen die richtige Temperatur erreicht hat, erlischt die Kontrollleuchte.*

- Wenn Sie die Grillfunktion verwenden möchten, drehen Sie den Temperatur-Drehschalter auf die Grillposition.

3. Stellen Sie die Speise in den Ofen.

- Bei den meisten Speisen müssen Sie den Ofen zuerst vorheizen.
- Warten Sie, bis die Kontrollleuchte erlischt, bevor Sie die Speise in den Ofen stellen.

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

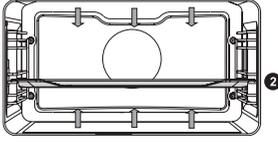
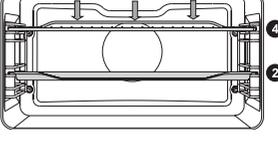
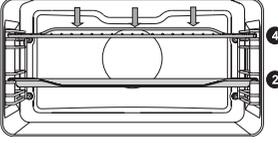


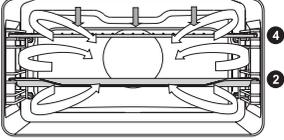
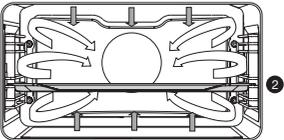
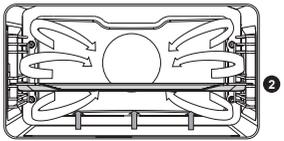
Es ist zulässig, während des laufenden Betriebs Einstellungen zu ändern.

# BEDIENUNG

## Ofenfunktionen

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

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

Funktion	Beschreibung	
	<p><b>Großer Grill + Lüfter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Speise wird vom Grillelement in Kombination mit dem oberen Heizelement erhitzt. Die Hitze wird vom Lüfter verteilt.</li> <li>Diese Funktion wird zum Grillen von Fisch, Fleisch und Gemüse verwendet.</li> <li>Schieben Sie den Rost auf Ebene 4 oder 5 und das Backblech auf Ebene 2 ein.</li> <li>Empfohlene Temperatur: 170 °C.</li> <li>Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Garprozess. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbrennen.</li> <li>5 Minuten vorheizen.</li> </ul>	
	<p><b>Oberhitze + Unterhitze + Lüfter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Speise wird durch das obere und untere Heizelement in Kombination mit dem Lüfter erhitzt.</li> <li>Die Hitze zirkuliert um die Speise.</li> <li>Diese Funktion wird zum Backen von Backwaren, zum Auftauen und zum Konservieren von Obst und Gemüse verwendet.</li> <li>Schieben Sie das Backblech auf Ebene 2 oder 4 ein.</li> <li>Empfohlene Temperatur: 180 °C.</li> <li>5 Minuten vorheizen.</li> </ul>	
	<p><b>Unterhitze + Lüfter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Speise wird durch das untere Heizelement in Kombination mit dem Lüfter erhitzt.</li> <li>Die Hitze zirkuliert um die Speise.</li> <li>Diese Funktion wird zum Backen von Sauerteig-Backwaren und zum Konservieren von Obst und Gemüse verwendet.</li> <li>Schieben Sie das Backblech auf Ebene 2 ein.</li> <li>Empfohlene Temperatur: 180 °C.</li> </ul>	
	<p><b>Tellerwärmen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diese Funktion wird zum Warmhalten von Geschirr (Teller, Tassen) verwendet, so dass die servierten Speisen länger warm bleiben.</li> <li>Empfohlene Temperatur: 60 °C.</li> </ul>	
	<p><b>Auftauen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Luft zirkuliert, ohne dass Heizelemente aktiviert werden. Nur der Lüfter wird aktiviert.</li> <li>Diese Funktion wird zum langsamen Auftauen gefrorener Lebensmittel verwendet.</li> <li>Lebensmittel nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Rühren Sie um oder trennen Sie größere Stücke voneinander, falls diese durch das Einfrieren aneinander haften.</li> </ul>	
	<p><b>Aqua-Clean</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nur das untere Heizelement ist aktiviert.</li> <li>Durch den heißen Dampf wird das Innere des Ofens feucht, so dass Sie den Ofen einfach reinigen können.</li> <li>Verwenden Sie diese Funktion zum Entfernen von Speiseresten aus dem Ofen.</li> <li>Das Aqua-Clean-Programm dauert 30 Minuten.</li> </ul>	

## Reinigung des Geräts

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

- Reinigen Sie die Oberflächen an der Außenseite mit einem weichen Tuch und warmem Spülwasser.
- Wischen Sie 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 Spülmittel.
- Wischen Sie mit einem sauberen feuchten Tuch nach, und trocknen Sie die Oberflächen ab.



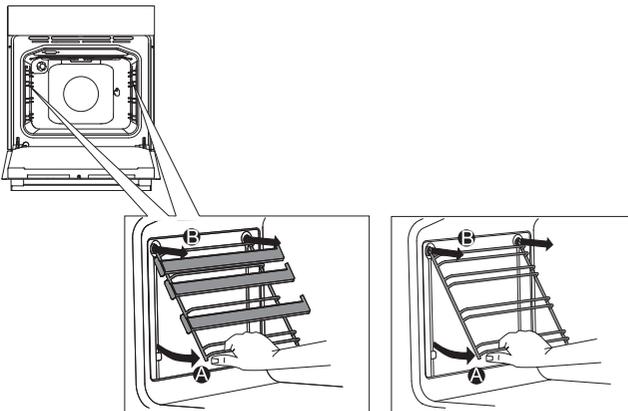
### **Wichtig**

- Achten Sie darauf, dass **KEIN** Wasser in die Lüfteröffnungen gelangt.
- Verwenden Sie **NIEMALS** scheuernde Reinigungsmittel oder chemische Lösungsmittel.
- Sorgen Sie **IMMER** dafür, dass die Türdichtung sauber ist. Nur wenn die Türdichtung sauber ist, lässt sich die Ofentür korrekt schließen.

## Einschubführungen entfernen und reinigen

Verwenden Sie zum Reinigen der Führungsschienen nur normale Reinigungsmittel.

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



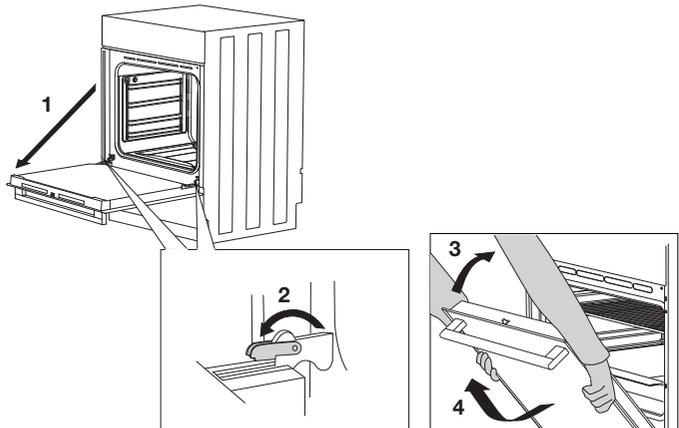
## Ofentür herausnehmen und wieder einsetzen



**Halten Sie Ihre Finger von den Scharnieren der Ofentür fern. Die Scharniere sind mit Federn gespannt und können Verletzungen verursachen.**

**Achten Sie darauf, dass die Scharnierverschlüsse korrekt angebracht werden, um die Scharniere zu verriegeln.**

1. Öffnen Sie die Tür, bis diese sich in einer horizontalen Position befindet.
2. Drehen Sie beide Verschlüsse vollständig bis zur Tür heraus.
3. Bei einem Winkel von 15° (im Verhältnis zur Position der geschlossenen Tür) schließen Sie die Tür langsam.
4. Heben Sie die Tür leicht an, und ziehen Sie sie aus beiden Scharnieren des Geräts.

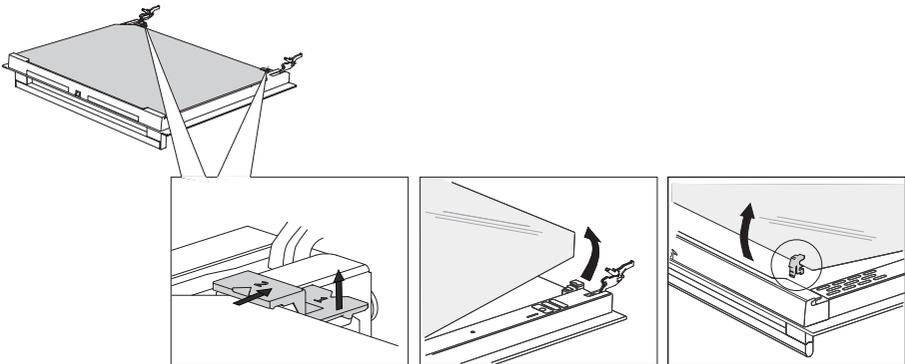


Um die Tür wieder einzusetzen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor. Wenn sich die Tür nicht ordnungsgemäß öffnen oder schließen lässt, stellen Sie sicher, dass die Scharniere korrekt in ihre Öffnungen eingesetzt sind.

## Ofentürglas herausnehmen und wieder einsetzen

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

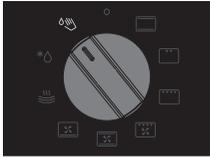
1. Heben Sie die Halterungen an der linken und rechten Türseite ein wenig an (Markierung 1 auf der Halterung), und ziehen Sie diese etwas vom Glas weg (Markierung 2 auf der Halterung).
2. Fassen Sie das Glas an der Unterkante, und heben Sie es vorsichtig an, um es aus seiner Verankerung zu entfernen.
3. Das dritte innere Glas (abhängig vom Modell) kann entfernt werden, indem es vorsichtig angehoben und entnommen wird. Entfernen Sie auch die Gummidichtung rund um das Glas.



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

## Aqua-Clean-Funktion

Mit der Aqua-Clean-Funktion und einem feuchten Tuch können Sie Fett und Verunreinigungen leicht von den Ofenwänden entfernen.



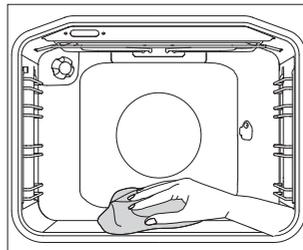
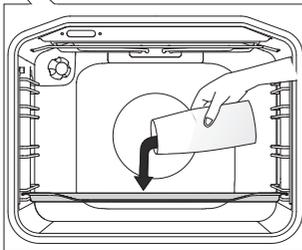
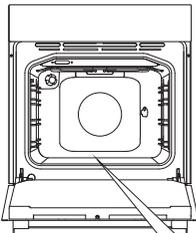
Aqua-Clean-Funktion

### Verwendung der Aqua-Clean-Funktion

Verwenden Sie das Reinigungsprogramm nur, wenn der Ofen kalt ist. Wenn der Ofen noch heiß ist, ist die Entfernung von Fett und Schmutz mit diesem Programm schwieriger.

1. Geben Sie ca. 0,6 l Wasser in das Backblech auf Ebene 1.
2. Stellen Sie den Funktionswahl-Drehesalter auf „Aqua Clean“.
3. Drehen Sie den Temperatur-Drehesalter auf 70 °C.
4. Drehen Sie Funktionswahl- und Temperatur-Drehesalter nach 30 Minuten auf „Aus“.

*Nach 30 Minuten sind die Essensreste an den Emaillewänden ausreichend eingeweicht, um sie mit einem feuchten Tuch zu entfernen.*



## Ofenbeleuchtung austauschen



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

Die Glühlampe ist ein Gebrauchsartikel und fällt daher nicht unter die Garantie.

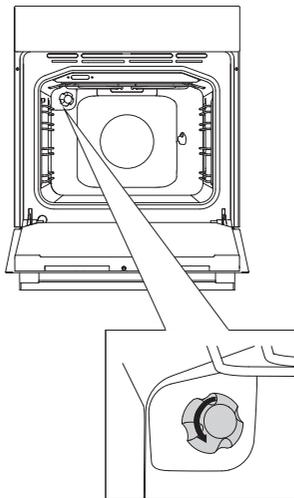


**Unterbrechen Sie die Stromzufuhr zum Gerät, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder den Leistungsschalter im Sicherungskasten ausschalten.**



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

1. Drehen Sie die Abdeckung nach links, um sie abzunehmen.
2. Drehen Sie die Lampe nach links, um sie zu lösen.



## Allgemeines

Wenn Sie Probleme mit Ihrem Ofen haben, probieren Sie die im Folgenden vorgeschlagenen Maßnahmen aus. Diese können Ihnen helfen, unnötige Anrufe beim Kundenservice zu vermeiden und dadurch Zeit und Mühe zu sparen.

### **Die Speise wird nicht gar.**

- Schließen Sie die Tür richtig.
- Überprüfen Sie, ob eine Sicherung ausgelöst oder ein Schutzschalter aktiviert wurde.

### **Die Speise ist zerkocht oder nur halb gar.**

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

### **Das Display wurde nach einem Stromausfall zurückgesetzt.**

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

### **Im Ofen bildet sich Kondenswasser.**

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

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

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

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

- Das ist normal.

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

- Das ist normal.

### **Aus der Tür oder den Lüftungsschlitzen tritt Dampf aus.**

- Das ist normal.

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

- Das ist normal.

**Ofen lagern und reparieren**

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

**Halten Sie bei Ihrem Anruf die folgenden Angaben griffbereit:**

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

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

## Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Das Produkt wurde aus nachhaltigen Materialien hergestellt. Am Ende seiner Nutzungsdauer muss das Gerät allerdings auf verantwortliche Weise entsorgt werden. Informationen zur Entsorgung erhalten Sie von den zuständigen Behörden.

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

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

Entsorgen Sie diese Materialien verantwortungsbewusst und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



Auf dem Produkt befindet sich ein Symbol mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer.

Dies zeigt an, dass Haushaltsgeräte getrennt entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Hausmüll verwertet werden. Sie müssen es bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt abgeben oder bei einer Verkaufsstelle, die dies für Sie übernimmt.

Indem Haushaltsgeräte gesondert gesammelt werden, wird vermieden, dass die Umwelt und die Gesundheit der Bevölkerung geschädigt werden. Die bei der Herstellung dieses Geräts verwendeten Materialien lassen sich wiederverwerten, wodurch sich erhebliche Mengen an Energie und Rohstoffen einsparen lassen.

### **Konformitätserklärung**



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

# PRÜFUNG DER SPEISEN

## Gemäß Norm EN 60350-1 getestete Lebensmittel

### OVM326

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

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

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



Das Gerätetypenschild befindet sich im Innenraum des Gerätes.

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

Adressen und Telefonnummern des Kundendienstes finden Sie auf der  
Garantiekarte.



685353

**Pelgrim**