



OVM616RVS
OVM616MAT
OVP616RVS
OVM626RVS
OVM626MAT
OVP626RVS

Anleitung
Ofen

Instructions for use
Oven

Pelgrim

DE Anleitung

DE 3 - DE 34

EN Instructions for use

EN 3 - EN 34

Benutzte Piktogramme - Pictograms used



Wissenswertes - Important information



Tipp - Tip

INHALT

Ihr Ofen

Einleitung	4
Bedienleiste	5
Beschreibung	6
Einschubebenen/Teleskopführung	7
Türschalter/„Sanft schließende Tür“	7
Lüfter	7
Bedienung	8

Erster Gebrauch

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

Gebrauch

Gebrauch des Ofens	12
„Auto“-Modus und „Schnell zubereitete Speisen“-Modus	12
„Professionell“-Modus	14
Temperatureinstellung	16
Ofeneinstellungen	16
Timer	20
Mehrstufiger Kochvorgang (schrittweises Kochen)	21
Programm starten	22
Programm beenden	22
Favoriten („Meine Lieblingsrezepte“)	23
Extras (Zusatzmodi)	23
Einstellungen (Allgemeine Einstellungen)	25

Reinigung

Das Gerät reinigen	27
Reinigungsmodus (nur bei Modell OVM616/OVM626)	27
Der Pyrolyse-Reinigungsmodus (nur bei Modell OVP616/OVP626)	28
Einschubführungen entfernen und reinigen	29
Ofentür herausnehmen und wieder einsetzen	30
Glas der Ofentür entfernen und wieder einsetzen	30
Ofenbeleuchtung auswechseln	31

Problemlösungen

32

Ihr Ofen und die Umwelt

Entsorgung des Geräts und der Verpackung	34
--	----

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.

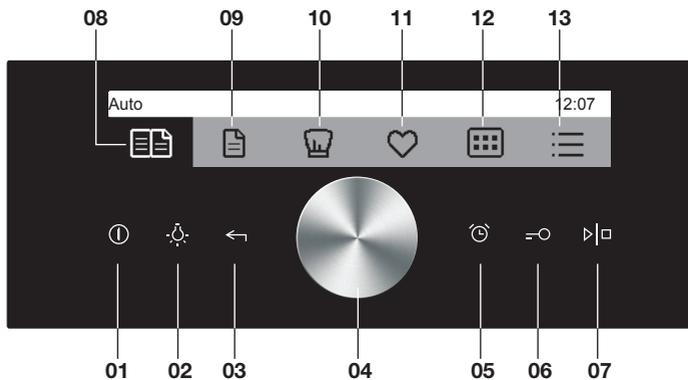


Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts bitte zuerst die mitgelieferten Sicherheitsanweisungen durch!

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

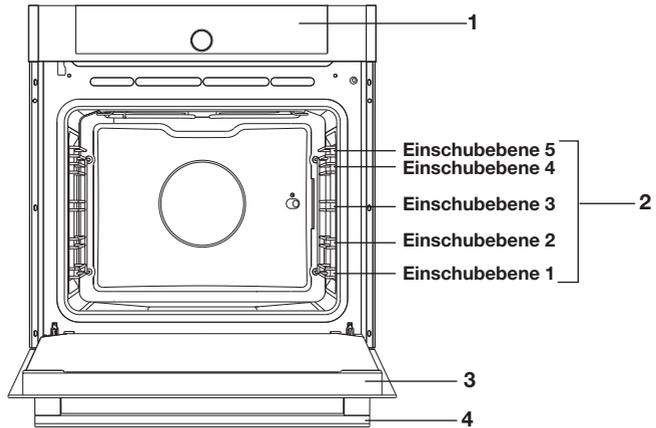
Die Anleitung für die Installation wird separat mitgeliefert.

Bedienleiste



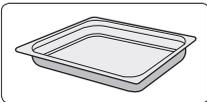
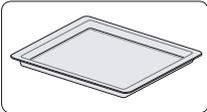
1. Ein-/Aus-Taste
2. Beleuchtung ein-/ausschalten
3. „Zurück“-Taste
 - Kurze Berührung: Zurück zu den vorherigen Einstellungen
 - Lange Berührung: Zurück zu den Starteinstellungen
4. Multifunktionsauswahl
 - Diese Einstellung nehmen Sie vor, indem Sie am Knopf drehen und anschließend durch Eindrücken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

Beschreibung



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

Das folgende Zubehör gehört zum Lieferumfang für Ihren Ofen:



- **Backblech:** Für Gebäck und Kuchen.
- **Ofenrost;** wird hauptsächlich zum Grillen verwendet. Der Ofenrost kann auch dazu verwendet werden, um darauf einen Topf oder eine Pfanne mit einer Speise zu stellen.
- **Tiefes Backblech:** Für das Braten von Fleisch und das Backen von „feuchtem“ Gebäck. Zudem kann das Backblech als Auffangblech genutzt werden. Setzen Sie das tiefe Backblech nur auf die erste Einschubebene, um es zum Grillen oder als Auffangblech zu verwenden.
- **Pyrolyseführungen:** Nur für die Pyrolysereinigung zu verwenden. Wenn Sie auch das Backblech mit Pyrolyse reinigen möchten, setzen Sie es dann in diese Führungen. **Achtung:** Die Führungen werden sich durch die hohe Temperatur während der Pyrolyse verfärben.

Einschubebenen

- Je nach Modell bietet der Ofen vier oder fünf Einschubebenen. Einschubebene 1 wird hauptsächlich in Kombination mit Unterhitze verwendet. Die Einschubebenen 3 und 4/5 werden hauptsächlich für den Grillmodus verwendet.
- Setzen Sie den Ofenrost oder das Backblech zwischen die Schienen der jeweiligen Einschubebene.
- Für die automatische pyrolytische Reinigung (nur bei Modell OVP616/OVP626), nehmen Sie das verchromte (silberne) Gitter aus dem Ofen.

Teleskopführung

Je nach Modell sind ein bis zwei Einschubebenen mit einer vollständig herausziehbaren Teleskopführung versehen.

Ziehen Sie die Teleskopführungen vollständig aus dem Garraum heraus und setzen Sie den Ofenrost oder das Backblech auf diese. Schieben Sie die Führung mitsamt Ofenrost oder Backblech in den Garraum.



Schließen Sie die Ofentür erst, wenn die Teleskopführungen vollständig in den Garraum geschoben wurden.

Türschalter

- Die Türschalter unterbrechen den Ofenbetrieb, wenn die Ofentür noch während des Betriebs geöffnet wird. Sobald die Tür wieder geschlossen ist, nimmt der Ofen den Betrieb wieder auf.

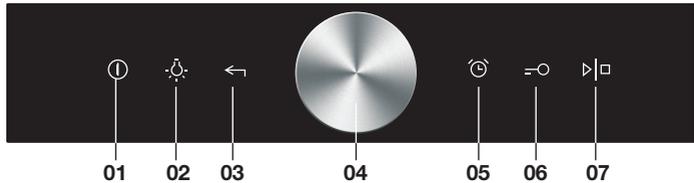
„Sanft schließende Tür“

Dieser Ofen verfügt über eine „sanft schließende“ Tür. Die Schließbewegung der Tür wird gedämpft und ab einem Winkel von 75° schließt die Tür dann automatisch. Durch ein leichtes Drücken gegen die Tür (ab einem Winkel von 15° im Vergleich zu einer geschlossenen Tür) schließt sich die Tür sanft von selbst.

Lüfter

- Das Gerät verfügt über einen Lüfter, welcher das Gehäuse und die Bedienleiste kühlt.

Bedienung



Ein-/Aus-Taste (01)

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

Beleuchtung (02)

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

„Zurück“-Taste (03)

- Bei kurzem Drücken dieser Taste gelangen Sie zu den vorherigen Einstellungen zurück.
- Bei langem Druck auf diese 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 eine neue 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.

„Schnell zubereitete Speisen“-Modus

- Diese Methode eignet sich für die einfache Zubereitung von Speisen durch automatische Einstellung der Zutatenmenge, des Bräunungsgrads und automatisch eingestellter Stoppzeit. Das Programm bietet Ihnen eine Auswahl aus 10 Kategorien der von Ihnen am häufigsten zubereiteten Speisen.

„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 und „Schnell zubereitete Speisen“-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“ und wählen Sie entweder „Auto“ oder „Schnell zubereitete Speisen“ aus.



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



- Wählen Sie zunächst die Art der Speise aus und wählen Sie dann die ausgewählte Speise mit der „Multifunktionsauswahl“ aus.
- 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.*
- 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 (welcher Ofen-Modus in Betrieb ist) und Einschubebene des Backblechs.



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

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

In der Anzeige werden alle ausgewählten Einstellungen angezeigt.

Vorheizen

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

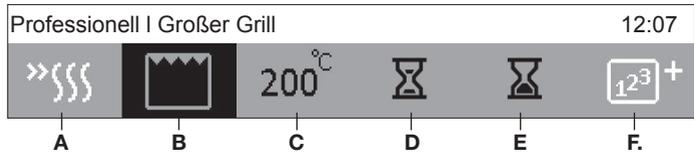
„Professionell“-Modus

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

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

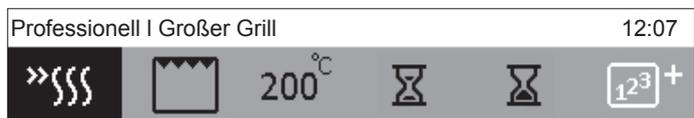


2. Um Ihre Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die „Multifunktionsauswahl“ ein.



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 Kochen)
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

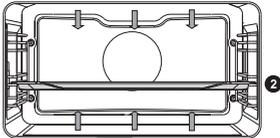
1. Drehen Sie an der „Multifunktionsauswahl“, um das Symbol für die Ofentemperatur auszuwählen.
2. Um Ihre Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die „Multifunktionsauswahl“ ein.
3. Stellen Sie mit der „Multifunktionsauswahl“ die gewünschte Temperatur ein.
4. Um Ihre Auswahl zu bestätigen, drücken Sie die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

Ofeneinstellungen

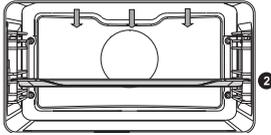
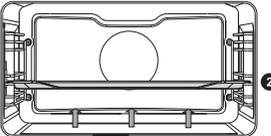
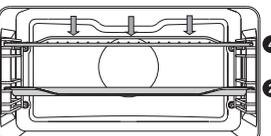
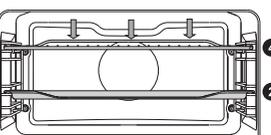
Für die Auswahl des richtigen Modus nehmen Sie bitte die nachfolgende Tabelle zur Hand. Lesen Sie auch die Anweisungen auf der Verpackung, bevor Sie mit dem Garen der Speise beginnen.

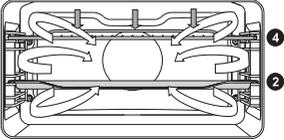
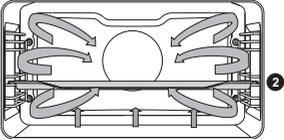
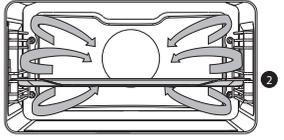


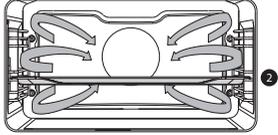
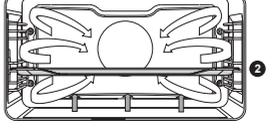
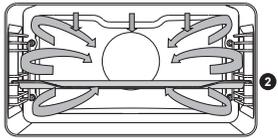
- **Verwenden Sie nur Auflaufformen aus Glas, die für eine Temperatur von 240 °C geeignet sind.**

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

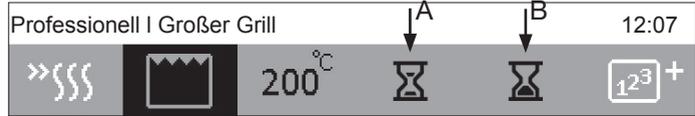
Modus	Beschreibung	
	<p>Oberhitze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird vom oberen Heizelement erhitzt. • Dieser Modus eignet sich zum Bräunen der oberen Schicht einer Speise. • Setzen Sie das Backblech oder den Backofenrost in die Einschubebene 2. • Empfohlene Temperatur: 150 °C 	
	<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. 	

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. 	

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“ 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.

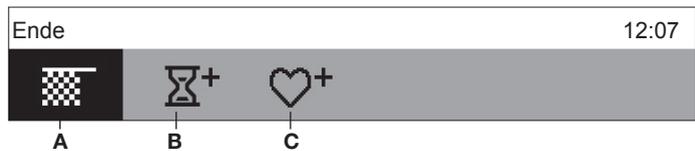
Programm starten

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 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.

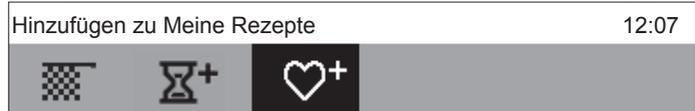
Hinzufügen zu Meine Rezepte (C)

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

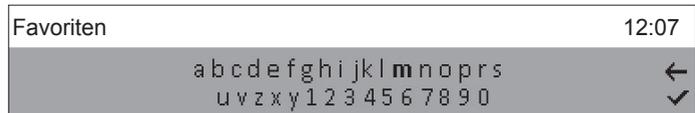
„Favoriten“ (Lieblingsrezepte)

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.



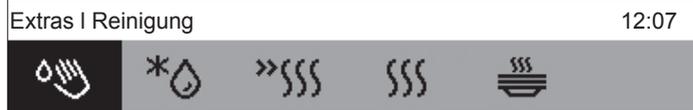
Extras (Zusatzmodi)

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



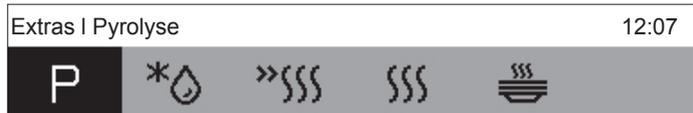
Reinigung (OVM616/OVM626)

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



Pyrolyse (OVP616/OVP626)

Hiermit wird der Garraum bei sehr hohen Temperaturen (ca. 460 °C) gereinigt, wodurch Fettreste und andere Verschmutzungen zu Asche werden. Sobald das Programm abgeschlossen und der Ofen vollständig abgekühlt ist, brauchen Sie den Innenraum dann nur noch mit einem feuchten Tuch auswischen (siehe Kapitel „Reinigung“).



Auftauen

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 (nur bei Modell OVM616/OVM626)

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 30 Minuten.
4. 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.

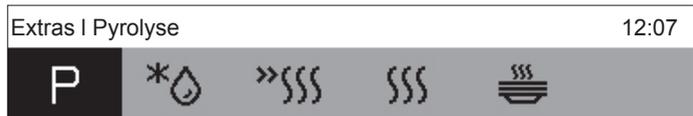
Der Pyrolyse-Reinigungsmodus (nur bei Modell OVP616/OVP626)

Bei durchschnittlichem Gebrauch des Ofens empfehlen wir, ihn einmal im Monat mit dem Pyrolyse-Modus zu reinigen.

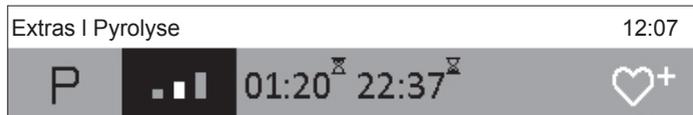
Wischen Sie den Ofen und das Zubehör, das im Ofen gereinigt werden muss, mit einem feuchten Tuch ab. Essensreste und Fett können sich während des Pyrolyse-Prozesses entzünden. **Brandgefahr!**

Den Pyrolyse-Modus verwenden

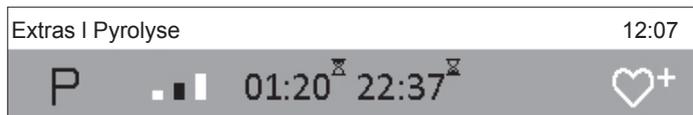
1. Entnehmen Sie das gesamte Zubehör sowie die Führungen aus dem Ofen. **Wenn auch das Backblech gereinigt werden muss, setzen Sie zuerst die Pyrolyseführungen ein.**
2. Wählen Sie mit der „Multifunktionsauswahl“ „Pyrolyse“ aus und bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Eindrücken der „Multifunktionsauswahl“.



3. Wählen Sie die gewünschte Reinigungsintensität und bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Eindrücken der „Multifunktionsauswahl“:
 - Basis: ungefähr 90 Minuten
 - Mittel: ungefähr 120 Minuten
 - Maximum: ungefähr 150 Minuten



Nur die Reinigungsintensität kann gewählt werden. Die Zeit ist festgelegt und hängt von der gewählten Reinigungsintensität ab.



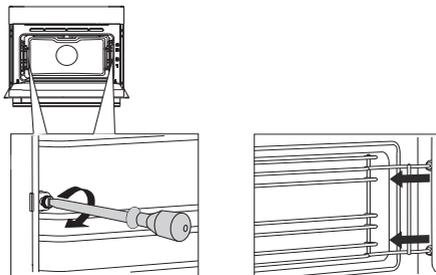
4. Starten Sie das Programm.

- Nach einem bestimmten Zeitraum wird die Ofentür zu Ihrer eigenen Sicherheit automatisch gesperrt.
- Aus dem Ofen kann während des Reinigungsprozesses ein unangenehmer Geruch entweichen.
- Sobald das Gerät abgekühlt ist, lässt sich die Ofentür wieder öffnen.
- Wenn der Ofen abgekühlt ist, wischen Sie diesen mit einem feuchten Tuch aus. Wischen Sie auch die Ofentür und die an die Abdichtung grenzenden Oberflächen sauber. Scheuern Sie nicht über die Abdichtung.

Einschubführungen entfernen und reinigen

Verwenden Sie herkömmliche Reinigungsmittel, um die Einschubführungen zu reinigen.

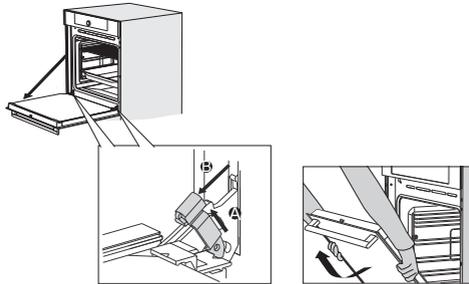
- Entfernen Sie die Schraube mit einem Schraubendreher.
- Lösen Sie die Einschubführungen aus den Öffnungen in der Rückwand.



Ofentür herausnehmen und wieder einsetzen

1. Öffnen Sie die Tür, bis diese sich in einer horizontalen Position befindet.
2. Ziehen Sie auf beiden Seiten den Sicherungsstift leicht nach oben (A) und kippen Sie ihn anschließend vollständig nach vorne (B).
3. Schließen Sie jetzt langsam die Tür, bis Sie einen gewissen Widerstand spüren.
4. Heben Sie die Tür dann an und entfernen Sie sie.

Zum Wiedereinsetzen der Tür führen Sie diese Schritte dann in umgekehrter Reihenfolge aus. Wenn sich die Tür nur schwer öffnen lässt, kontrollieren Sie, ob die Scharniere wieder korrekt in die Öffnungen gesetzt wurden.

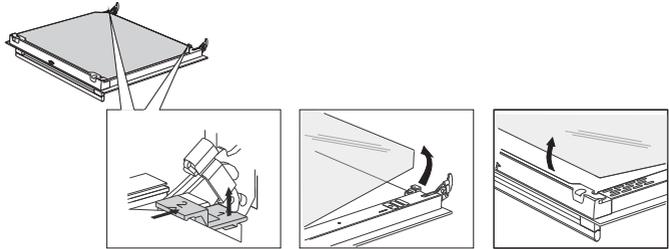


Sorgen Sie immer dafür, dass die Schlösser richtig in die Öffnungen fallen. Die Zentralfedern sind sehr stark: Lassen Sie die Scharnierbefestigung daher nie nach außen springen, weil dies zu Verletzungen führen kann.

Glas der Ofentür entfernen und wieder einsetzen

Das Glas der Ofentür kann von innen gereinigt werden, aber Sie müssen dazu das Glas aus der Tür entfernen. Nehmen Sie zuerst die Ofentür heraus (siehe Kapitel „Entfernen und Einsetzen der Ofentür“).

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



Setzen Sie das Glas in umgekehrter Reihenfolge wieder ein. Die Markierungen auf der Ofentür und dem Glas (ein Halbkreis) müssen zusammenpassen.

Ofenbeleuchtung austauschen

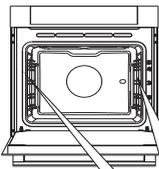


Die Lampe in diesem Haushaltsgerät ist nur für die Beleuchtung dieses Geräts geeignet. Die Lampe ist nicht zur Raumbeleuchtung im Haushalt geeignet.

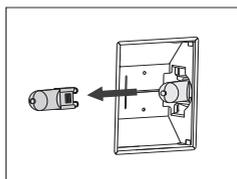
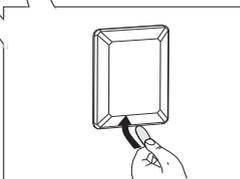
Die Lampe (Halogen G9, 230 V, 25 W) ist ein Gebrauchsartikel und fällt daher nicht unter die Garantie. Entfernen Sie zuerst das Backblech, den Ofenrost und die Einschubführungen.



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



1. Verwenden Sie einen Schraubendreher, um die Abdeckplatte des Lichts aus dem Halter zu klappen und diese zu entfernen. Achten Sie darauf, dass Sie die Emaille nicht beschädigen.
2. Ziehen Sie die Halogenlampe aus der Fassung.



Allgemeines

Bei Problemen mit dem Ofen 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 der Timer 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 Speise ist zu gar oder nicht gar genug.

- Kontrollieren Sie, ob die richtige Garzeit eingestellt wurde.
- Kontrollieren Sie, ob die richtige Leistung eingestellt wurde.

Die Sensoren reagieren nicht; das Display ist abgestürzt.

- Trennen Sie das Gerät für einige Minuten von der Stromversorgung (drehen Sie die Sicherung raus oder schalten Sie den Hauptschalter aus); schließen Sie dann das Gerät wieder an und schalten Sie es ein.

Der Reset des Displays 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 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.

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

- Das ist normal.

Licht reflektiert bei der Tür und an 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



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

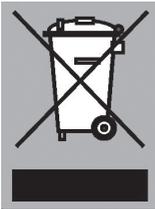
Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Das Produkt wurde aus nachhaltigen Materialien hergestellt. Am Ende seiner Nutzungsdauer muss das Gerät allerdings auf 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. 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 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 sämtlichen Normen, auf welche diese verweisen, einhalten.

CONTENTS

Your oven

Introduction	4
Control panel	5
Description	6
Guide rails/Telescopic guide	7
Door switches/Soft door closing	7
Cooling fan	7
Operation	8

First use

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

Use

Using the oven	12
'Auto' mode and 'Quick recipes' mode	12
'Pro' mode	14
Temperature setting	16
Oven settings	16
The timer	20
Multiphase cooking (cooking step by step)	21
Start the program	22
End the program	22
My mode (favourite recipes)	23
Extras (additional functions)	23
Settings (general settings)	25

Cleaning

Cleaning the appliance	27
Cleaning function (model OVM616/OVM626 only)	27
The Pyrolysis cleaning function (model OVP616/OVP626 only)	28
Removing and cleaning the guide rails	29
Removal and reinsertion of the oven door	30
Removal and reinsertion of oven door glass	30
Replacing the oven light bulb	31

Troubleshooting

32

Your oven and the environment

Disposing of the appliance and the packaging	34
--	----

Introduction

Congratulations on your choice of this Pelgrim oven. This product was designed with simple operation and optimum comfort in mind. With the extensive setting options, you can always select the right method of preparation.

This manual describes the best way to work with this oven. In addition to information on operation, you will also find background information that may come in handy when using the appliance.

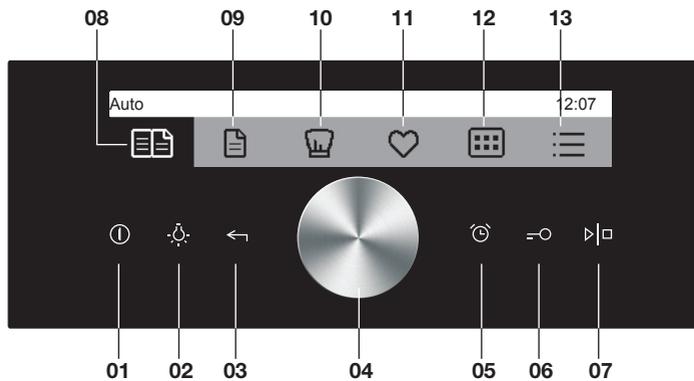


Read the separate safety instructions before using the device!

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

Installation instructions are supplied separately.

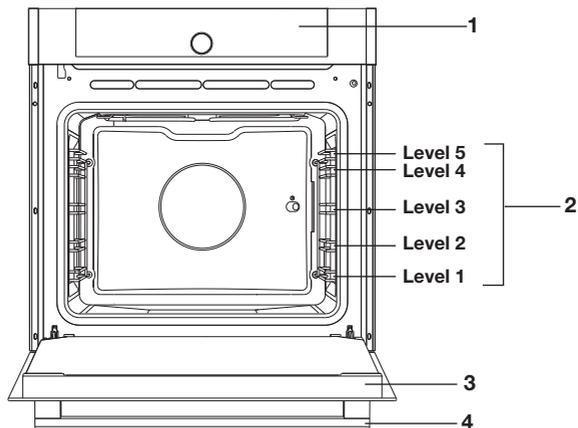
Control panel



1. On/Off
2. Oven lighting on/off
3. 'Back' key
 - Brief touch: return to previous menu level
 - Long touch: return to starting menu
4. Multi-function selector
 - Setting is selected by turning the knob
 - By pressing the knob the setting is confirmed
5. Minute minder
6. Child lock
7. Start / stop
 - Touch: START
 - Touch during operation: STOP
8. 'Auto' mode
9. 'Quick recipes' mode
10. 'Pro' mode
11. My mode
12. Extras
13. Settings

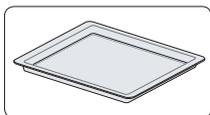
YOUR OVEN

Description



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

The following accessories come with your oven:



- **Baking tray:** used for pastries and cakes.



- **Oven rack:** primarily used for grilling. A dish or pan with food can also be placed on the oven rack.



- **Deep baking tray:** used for roasting meat and baking moist pastry. It can also be used as a drip tray. Only place the deep baking tray on the first level for grilling or for use as a drip tray.

- **Pyrolysis guides:** for pyrolysis cleaning use only. If you also want to clean the baking tray with pyrolysis, install these guide rails. **Please note:** the high temperature during pyrolysis will cause the guide rails to discolour.

YOUR OVEN

Guide rails

- The oven has four or five shelf levels, depending on the model. Level 1 is mainly used in combination with bottom heat. Levels 3 and 4/5 are used mainly for the grill function.
- Place the oven rack or baking tray in the gap between the guide rail sliders.
- Remove the chrome-plated (silver) rack from the oven before automatic pyrolytic cleaning (model OVP616/OVP626 only).

Telescopic guide rail

One or two shelf levels have fully-extendible telescopic guide rails, depending on the model.

Pull the telescopic guide rails out of the oven cavity completely and place the oven rack or baking tray. Then slide the oven rack or baking tray, on the telescopic guide rails, back into the oven cavity.



Only close the oven door once the telescopic guide rails are returned completely back into the oven cavity.

Door switches

- The door switches interrupt the operation of the oven when the door is opened during use. Operation resumes when the door is closed.

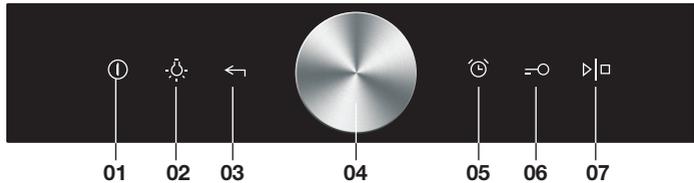
Soft door closing

The oven door is fitted with a system that dampens the door closing force, starting at the 75-degree angle. It allows simple, quiet, and smooth closing of the door. A gentle push (to a 15-degree angle relative to the closed door position) is enough for the door to close automatically and softly.

Cooling fan

- The appliance is equipped with a cooling fan that cools the casing and control panel.

Operation



On/off key (01)

- To turn on and off the appliance.

Illumination key (02)

- The illumination is turned on automatically when you open the door or when you switch on the appliance. The light switches off automatically after approximately 1 minute.
- You can manually switch the light on or off by touching the 'Illumination' key.
- Change the light status in Settings / Cooking settings.

Back key (03)

- Touch briefly to return to previous menu.
- Touch and hold to return to main menu.

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

- Select the setting by rotating the knob.
- Confirm your selection by pressing the knob.
 - To now adjust the selected function, once again press the knob to activate the current setting.
 - You can now adjust the setting by turning the knob and confirm the setting by pressing the knob.
- Some settings have to be confirmed by selecting a 'check mark' with the Multi-function selector.
- Settings can be cancelled by selecting the 'cross mark'.

Minute minder key (05)

- The minute minder can be used independently of the appliance operation. *The longest possible setting is 10 hours.* After the set time expires an acoustic signal will be heard which you may turn off by pressing any key or wait to be switched off automatically after approximately 3 minutes.

Child lock key (06)

Press the 'Child lock' key for minimal 3 seconds to activate the child lock function. *Display reads: "Child lock activated".*

- 'Child lock' is deactivated by pressing minimal 3 seconds the same key once again.
- 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.
- On the other hand, 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 settings.
- During the period 'Child Lock' is active you can not change 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. If you wish to select a new cooking system, you will have to disengage the 'Child Lock' function.

Start/stop key (07)

- To start or stop the program.



For the best response, touch the keys with the main part of your fingertip. Every time you tap a key during use, a short tone will sound (unless this is adjusted in the settings).

First use

- Remove all equipment, accessories, and utensils from the cavity and clean them with warm water and regular detergent. Do not use any abrasive cleaners.
- When the appliance heats up for the first time, the characteristic smell of a new appliance will be emitted. Ventilate the room thoroughly during the first use.



After first connecting your appliance or after connection when the appliance was disconnected from the power mains for longer period of time you have to set the 'World clock' and 'Language'.

- 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



In case you are not comfortable with the language in which text is displayed, you may select another language.

- 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

You may control your baking/roasting in several different modes. 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.

'Quick recipes' mode

- This method can be used for simple preparation of dishes by automatically setting the quantity of ingredients, degree of browning and the set end time. The program offers a choice of 10 categories among the most frequently prepared dishes.

'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 and 'Quick recipes' mode

Baking/roasting by selecting the appropriate type of dish.

1. Turn on the appliance by pressing the 'On/Off' key.
2. Rotate the 'Multi-function selector' and select 'Auto' mode or 'Quick recipes' 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 options:

- Quantity (weight).
- Browning level;
 - low: short bar.
 - medium: middle bar.
 - high: long bar.
- Stop at ...
- System (which oven function is used) and level of the baking tray.



If you select the symbol 'System' (oven function) in the 'Auto' function, the programme will switch to the '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. Press the 'Start/stop' key.

The display indicates 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 notice appears on the display: **"Preheating complete"**. You can now place the dish in the oven. The program continues baking/roasting following the selected settings. When the preheat function is set, delayed start function cannot be used.

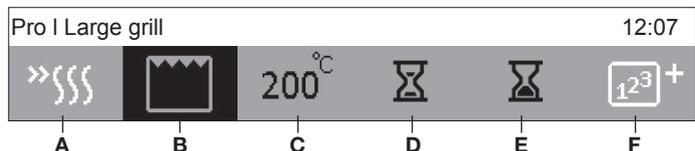
'Pro' mode

Baking/roasting by selecting mode of operation.

1. Turn the 'Multi-function selector' to select 'Pro' mode.



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



3. You can now select (and change) the following settings:
 - A. Preheat (black = on / white = off);
 - B. Functions (see the table at 'Oven settings');
 - C. Oven temperature.
 - D. Cooking time
 - E. End time
 - F. Multiphase cooking (cooking step by step)
4. Confirm each setting by pressing the 'Multi-function selector'.
5. Place the dish in the oven.
 - **Attention;** if you use the preheat function (see the 'Preheat Symbol' in the display: black = on / white = off), then please do not insert your food in the oven yet, but wait until the preheating is complete.
6. Press the 'Start/stop' key.

Display indicates all selected settings.

Preheat



- Use the oven preheating function whenever you wish to preheat the oven to the selected temperature as soon as possible.
- By activating the preheat symbol (black = on) and pressing the 'Start/stop' key, the preheating function is activated and the display indicates a warning: **"Preheating started"**. Please do not insert your food in the oven yet.
- When the preheating is completed there is a short beep and a notice appears on the display: **"Preheating complete"**. Please insert your food in the oven.
- The program continues baking/roasting following the selected settings.
- When the preheat function is set, delayed start function cannot be used.

Temperature setting

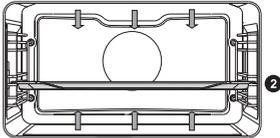
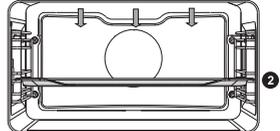
1. Turn the 'Multi-function selector' to select the 'oven temperature' icon.
2. Confirm by pressing the 'Multi-function selector'.
3. Select the desired temperature by turning the 'Multi-function selector'.
4. Confirm by pressing the 'Multi-function selector'.

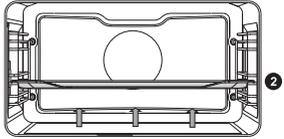
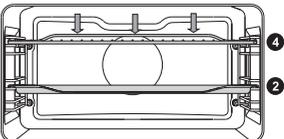
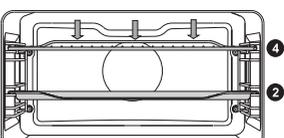
Oven settings

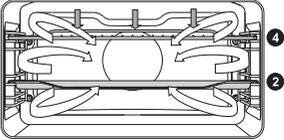
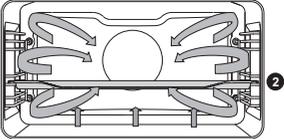
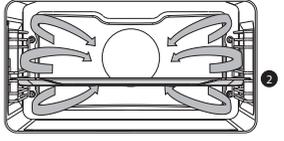
Consult the table below to choose the correct function. Also read the preparation instructions on the food packaging.

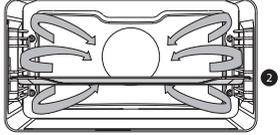
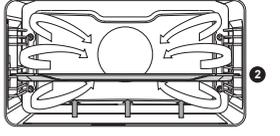
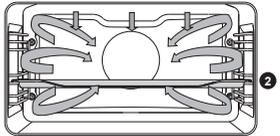


- **Only use glass dishes that can withstand a temperature of 240 °C.**

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 at one height level (in one guide). • Place the baking tray or oven rack at level 2. • Suggested temperature: 200 °C. • Preheating is recommended. 	
	<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. • Suggested temperature: 150 °C. 	

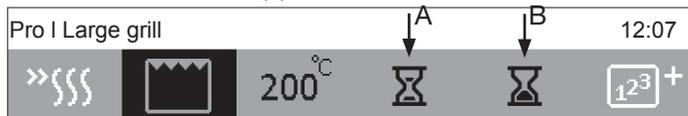
Function	Description	
	<p>Bottom Heat</p> <ul style="list-style-type: none"> • The dish is heated by the bottom heating element. Switch to this position just before the end of the baking or roasting time. • This function is used for dishes that require a bottom crust or browning. • Place the baking tray or oven rack at level 2. • Use this function just before the end of baking or roasting. • Suggested 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. The meat may burn quickly due to high temperature. • 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. The meat may burn quickly due to high temperature. • 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. • Suggested temperature: 170 °C. • Check cooking progress regularly. The meat may burn quickly due to high temperature. • 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. • Suggested 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. • Suggested 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. • Suggested 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. • Suggested temperature: 180 °C. 	
	<p>Auto Roast</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. • It is used for roasting all types of meat. • Place the baking tray on level 2. • Suggested temperature: 180 °C. 	

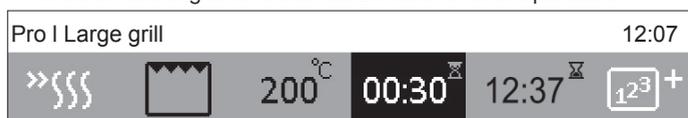
The timer

While in basic 'Pro' mode you can select 'cooking time' function (A) and/or 'End time' function (B).



Setting the cooking time (A)

- While in 'cooking time' mode set the time of oven operation.



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

Setting the End time (B)

- In this mode you can define the time the oven should stop operating (end time). Before setting, make sure the clock is set to the correct time of day. **The delayed start time can only be set for the same day.**

Example:

- Current time: 12:00; Period of baking/roasting: 2 hours; End of baking/roasting: at 18:00 hrs.
1. First set the *cooking time* (2 hours).
The display automatically indicates the time of day increased for the selected period of oven operation: 14:00).
 2. Confirm by pressing the 'Multi-function selector'.
 3. Now you have to define the selected *end of oven operation* (18:00).
 4. Confirm by pressing the 'Multi-function selector'.
 5. Press the 'Start/stop' key.

The oven automatically starts operating at the calculated time (at 16:00) and ceases operation at the pre-selected time (at 18:00).

The display indicates the period of operation. *All time functions may be erased by setting the selected time to "0"*

Multiphase cooking (cooking step by step)

- This mode allows you to combine three different settings successively in a single cooking process.
- Choose different settings to cook your food just the way you want it.

1. In the basic 'Pro' mode select the option 'Multiphase cooking'.



2. Confirm by pressing the 'Multi-function selector'.
In the display appears "You are entering STEP cooking mode".
3. Confirm by selecting the 'Check mark' with the 'Multi-function selector'.
4. Select the first step with the 'Multi-function selector' and confirm by pressing the 'Multi-function selector'.
 - It is possible that the first step has already been set; you had previously selected a function and set a time before selecting multiphase cooking.
 - If you haven't set a time yet, the display will indicate the text: *"Please set program duration."*



5. Set the different steps according to your wishes and confirm by selecting the 'Check mark' with the 'Multi-function selector'.
The display shows the the total cooking time and the end time.
 - It is possible to set the end time by selecting the time with the 'Multi-function selector' and change it.
6. Press the 'Start/stop' key.
The appliance starts to operate according to Step 1 (this step is flashing in the display). When the preset time elapses, next step is activated, i.e. step 2, and later step 3, if you had selected it.
 - If you wish to delete a step during operation, turn the 'Multi-function selector', choose the step and cancel it by confirming the X mark. This can only be done with steps that have not yet started.

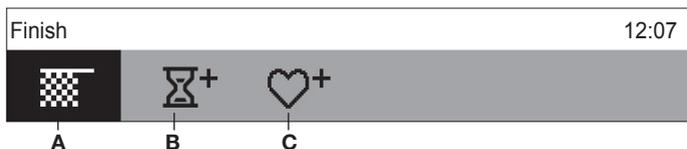
Start the program

Before starting the program, the 'Start/stop' key is blinking.

- By pressing the 'Start/stop' key, the program will start. If you wish to change the current settings during the cooking, turn the 'Multi-function selector'.

End the program

1. Press the 'Start/stop' key.
The display indicates "Program paused. Would you like to stop?".
2. Confirm by selecting the 'Check mark' with the 'Multi-function selector'.



Finish (A)

- Select the relevant icon and finish the program. The display returns to the basic menu.

Extend time (B)

- By selecting this icon you may extend the cooking time.

Add to my mode (C)

- By selecting this option you can store the selected settings in the appliance's memory for later use.

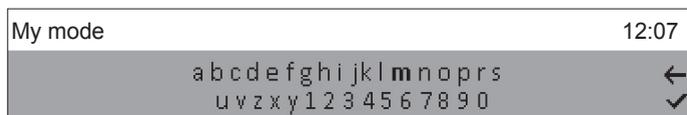
My mode (favourite recipes)

Saving selected settings

1. Select 'Add to my mode' at the end of the cooking process with the 'Multi-function selector'.
2. Confirm by pressing the 'Multi-function selector'.

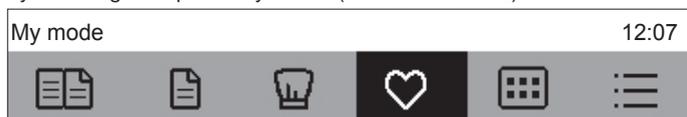


3. Select a number with the 'Multi-function selector' and confirm by pressing the 'Multi-function selector'.
4. Give the recipe a name by selecting the appropriate letters with the 'Multi-function selector'.
 - If you make a mistake, you can delete a character with the arrow.
5. Confirm the name by selecting the 'Check mark' with the 'Multi-function selector'.



Recall stored recipes

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



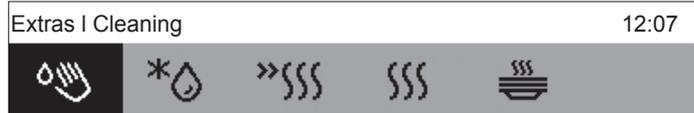
Extras (additional functions)

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

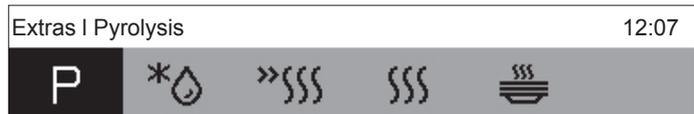


Cleaning (OVM616/OVM626)

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

**Pyrolysis (OVP616/OVP626)**

This function automatically cleans the oven cavity using high temperatures (approx. 460 °C), which reduces grease residues and other impurities to ash. When the program is complete and the oven has cooled completely, all you have to do is wipe the oven cavity clean with a damp cloth (see 'Cleaning').

**Defrost**

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. It is not suitable for cooking food.

- When the oven is preheated to the preset temperature, heating is finished and the oven is ready for baking/roasting at any mode of operation selected.

Keep warm mode

It is used for maintaining the temperature of already cooked meals.

- By selecting the symbol you can define the temperature, the time of starting and the time of ending of the keep warm process.

Plate warming

This function is used when you wish to heat serving dishes (plates, cups) so that food served on them remains warm for longer period of time.

- By selecting the symbol you can define the temperature, the time of starting and the time of ending of the plate warming process.

Settings (general settings)

Select 'Settings' with the 'Multi-function selector' and confirm by pressing the 'Multi-function selector'.



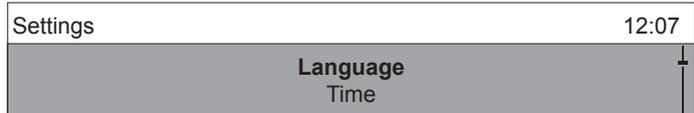
This menu offers the choice of selecting:

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

Move around 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

Actual time of day must be set when the appliance is switched on for the first time, or when the appliance was disconnected from the power mains for longer period of time.

- Take a look at chapter 'First use' to see how to set the actual time, using 'Settings' in the basic menu.

Sound

The 'Key sound' volume can be set at 3 volume settings or turned off. The 'Alarm' signal cannot be turned off.

Display

In this menu you can set:

- Brightness;
To adjust the brightness of the display backlight (low, medium or high).
- Night mode;
Set the period during which you want to reduce the brightness of the display backlight to the lowest setting (this has no effect if the brightness is already at the lowest setting).

Cooking settings

In this menu you can select 'Oven light during operation'.

You can select between two different stages:

- Stage 1; the oven light turns off after 1 minute. The oven light turns on when opening the oven door.
- Stage 2; the oven light stays on continuously.

Other settings

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



After power failure or after the appliance is switched off all personal settings are saved and remain active.

Cleaning the appliance

Clean the appliance regularly to prevent fat and food particles from accumulating, especially on the surfaces of the interior and the exterior, the door and the seal.

- Activate the child lock (to prevent that the appliance is switched on accidentally).
- Clean the exterior surfaces with a soft cloth and warm soapy water.
- Next wipe with a clean, damp cloth and dry the surfaces.
- Remove splashes and stains on the interior surfaces with a cloth and soapy water.
- Next wipe with a clean, damp cloth and dry the surfaces.



- **Attention: Make sure that no water enters the vents.**
- **Never use abrasive cleaning materials or chemical solvents.**
- **Always make sure that the seal of the door is clean. This prevents accumulation of dirt and allows you to close the door properly.**

Cleaning function (model OVP616/OVM626 only)

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 30 minutes.
4. After 30 minutes, food residues on the oven 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.

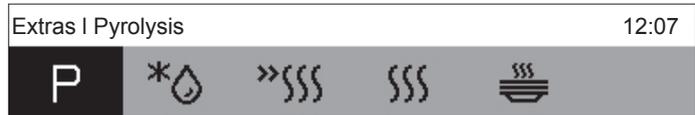
The pyrolysis cleaning function (model OVP616/OVP626 only)

For average use of the oven, we recommend running the pyrolysis function once per month.

Wipe the oven and the accessories to be cleaned in the oven with a damp cloth! Chunks of food and fat may ignite during the pyrolysis process. **Risk of fire!**

Using the pyrolysis function

1. Remove all accessories and guide rails from the oven. **If the baking tray also needs to be cleaned, install the pyrolysis guides first.**
2. Use the 'Multi-function selector' to select 'Pyrolysis' and confirm by pressing the 'Multi-function selector'.

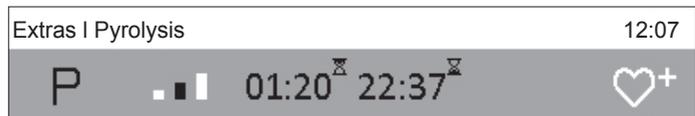


3. Select the desired cleaning intensity and confirm your choice by pressing the 'Multi-function selector':

- Basic: approx. 90 minutes
- Medium: approx. 120 minutes
- High: approx. 150 minutes



Only cleaning intensity may be selected. The time is fixed and depends on the cleaning intensity selected.



4. Start the program.

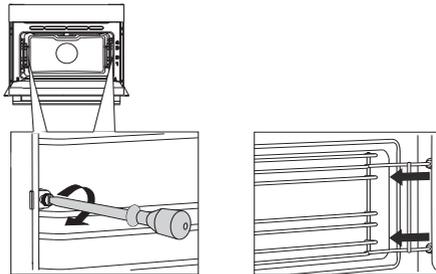
CLEANING

- After a certain period of time, the oven door will be locked automatically for your safety.
- The oven may produce an unpleasant smell during the cleaning process.
- The oven door can be opened after the appliance has cooled down.
- When the oven has cooled down, wipe it with a damp cloth. Wipe the oven door and the adjacent surfaces in the gasket area. Do not rub the gasket.

Removing and cleaning the guide rails

Only use conventional cleaning agents to clean the guide rails.

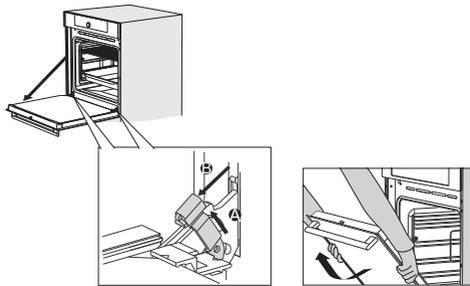
- Remove the screw using a screwdriver.
- Remove the guide rails from the holes in the back wall.



Removal and reinsertion of the oven door

1. Open the door completely to the horizontal position.
2. Pull the lock pins on each side up slightly (A) and then tilt them all the way forward (B).
3. Close the door slowly until you feel some resistance.
4. Then lift it upwards and pull it out.

To reinsert the door repeat the procedure backwards. If you have trouble closing or opening the door, check if the hinge grooves are properly inserted into their slots.

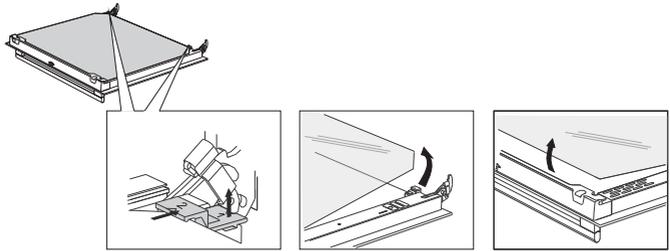


Always make sure the lock latches are correctly positioned in their slots. Never let the hinge locks spring out, as the central springs are very strong and may cause injuries.

Removal and reinsertion of oven door glass

Oven door glass may be cleaned from the inside, but you will have to remove the glass from the door. First remove the oven door (see chapter “Removal and Reinsertion of Oven Door”).

1. Slightly lift the brackets on the left and the right side of the door (mark 1 on the bracket) and pull them slightly away from the glass (mark 2 on the bracket).
2. Grab the door glass at the bottom edge and lift it slightly upwards to remove it from the support.
3. The inner third glass (depending on the model) is removed by lifting it slightly and pulling it out. Remove also the rubber seal around the glass.



Remount the glass in reverse order. Marks engraved on the oven door and the glass (semicircle) must coincide.

Replacing the oven light bulb

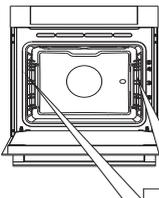


The lamp in this household appliance is only suitable for illumination of this appliance. The lamp is not suitable for household room illumination.

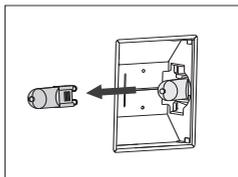
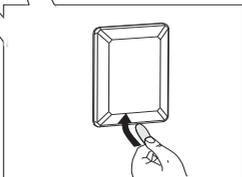
The bulb (halogen G9, 230 V, 25 W) is a consumable and therefore not covered by warranty. Remove the baking tray, the oven rack and the guide rails first.



- **Disconnect the appliance from electricity by unplugging it or switching off the fuse in the circuit breaker box!**
- **The halogen bulb can be very hot! Use protection to remove the bulb.**



1. Use a flathead screwdriver to swing the light cover out of the holder and to remove it.
Be careful not to scratch the enamel.
2. Pull the halogen bulb out.



General

If you have problems with your oven, try the solutions suggested below. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

Food remains uncooked

- Check that the timer has been set correctly and the “Start” key was pressed.
- Firmly close door.
- Make sure you have not blown a fuse or triggered a circuit breaker.

The food is overcooked or undercooked

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

There is no response of the sensors; the display is frozen.

- 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.

Electronic interference can cause the display to reset.

- Disconnect the power plug and reconnect it.
- Set the time again.

Condensation appears inside the oven.

- This is normal. Simply wipe away after cooking.

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

- This is normal. Cooling fan may continue to operate for a period of time after oven has been turned off.

Air flow is detected around the door and outer casing.

- This is normal.

Light reflection around the door and outer casing.

- 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 indicates the error coded ERRXX ...

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

- There is an error in the electronic module operation. Disconnect the appliance from the power supply for a few minutes. Then, reconnect it and set the time of day.
- If the error is still indicated, call a service technician.

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.

When calling, please have the following information ready:

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



If oven must be temporarily stored, choose a clean dry place as dust and dampness can cause damage.

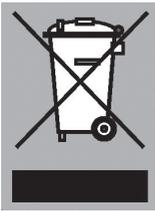
Disposing of the appliance and the packaging

This product is made from sustainable materials. However, it must be disposed of in a responsible manner 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)

You should dispose of these materials in a responsible manner, according to the government regulations.



The product has a pictogram of a crossed-out waste container. This indicates that domestic appliances must be disposed of separately. Thus 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.

By collecting household appliances separately, we prevent negative consequences to the environment and our health which could be the result of incorrect disposal. 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.



451432

01 (01-16)

Pelgrim