OVP716RVS
OVP726RVS

Anleitung
Ofen

Instructions for use
Oven

Pelgrim

DE Anleitung DE 3 - DE 41

EN Instructions for use EN 3 - EN 41

Benutzte Piktogramme - Pictograms used

Wissenswertes - Important information

Tipp - Tip

INHALT

Ihr Ofen

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

Erste Verwendung

Erste Verwendung 10

Verwendung

Den Ofen verwenden 12
Pro-Modus 14
Ofenmodi 16
Kernthermometer 19
Auto-Modus 22
Der Timer 25
Mehrphasenkochen 26
Backen/braten starten 27
Backen/braten stoppen 28
„Meine Rezepte“-Modus 29
Zusätzliche Modi (Extras) 30
Allgemeine Einstellungen 32

Reinigung

Den Ofen reinigen 34
Der Pyrolyse-Reinigungsmodus 34
Einschubführungen entfernen und reinigen 36
Ofentür ausbauen 36
Ofentürglas ausbauen 37
Ofenbeleuchtung austauschen 38

Problemlösungen

Allgemein 39

Ihr Ofen und die Umwelt

Entsorgung des Geräts und der Verpackung 41

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl dieses Ofens von Pelgrim. Der Ofen zeichnet sich durch eine einfache Bedienung und durch ein hohes Maß an Benutzerfreundlichkeit aus, denn diese beiden Aspekte standen bei der Entwicklung des Geräts im Mittelpunkt. Damit Sie immer die richtige Garmethode wählen können, verfügt Ihr Ofen über eine große Auswahl an verschiedenen Einstellungen.

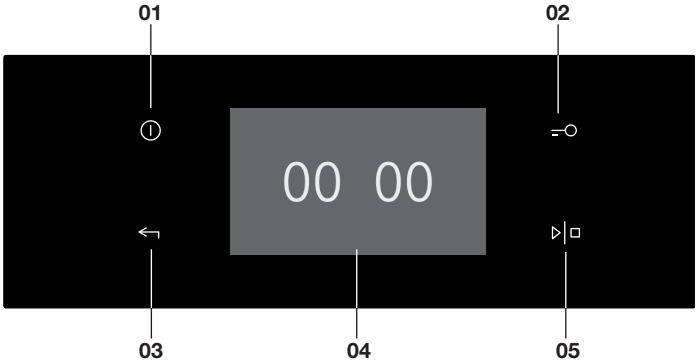
In dieser Anleitung erfahren Sie mehr darüber, wie Sie Ihren Ofen am besten verwenden können. Neben den Informationen für die Bedienung sind hier auch Hintergrundinformationen für Sie zusammengefasst, die Ihnen während der Verwendung des Geräts von Nutzen sein können.

Machen Sie sich bitte zuerst mit den speziellen Sicherheitshinweisen vertraut, bevor Sie das Gerät verwenden!

Lesen Sie bitte diese Anleitung, bevor Sie das Gerät verwenden und heben Sie diese Anleitung zum Nachlesen gut auf.

Die Anleitung für die Installation wird separat mitgeliefert.

Bedienleiste



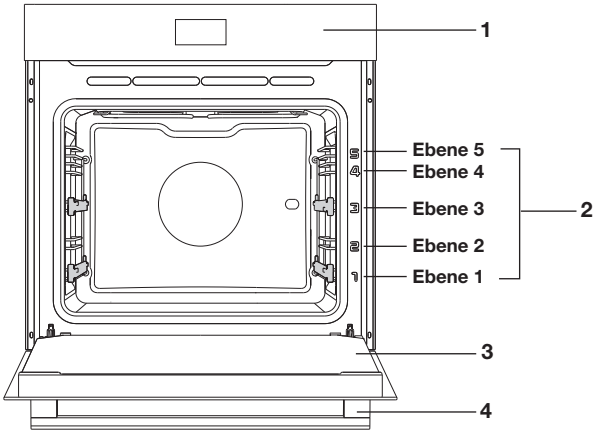
1. Ein/Aus
2. Kindersicherung
3. „Zurück“-Taste
   - Kurz berühren: Sie gelangen zurück zu den vorherigen Einstellungen
   -Lang berühren: Sie gelangen zurück zu den Starteinstellungen
4. Touchpad/Display
5. Start/Stopp
   - Berühren: START
   - Berühren während der Verwendung: STOPP

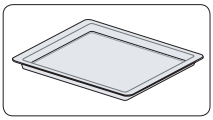
Anmerkung:
Berühren Sie die Tasten mit einem großen Teil Ihrer Fingerkuppe, um das beste Ergebnis zu erzielen. Jedes Mal wenn Sie während der Verwendung eine Taste drücken, hören Sie einen kurzen Ton.

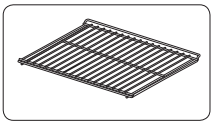
Scrollen Sie mit einem Finger über das Touchpad (Touchscreen), um durch die Einstellungen zu navigieren. Tippen Sie auf das Touchpad, um eine Auswahl zu bestätigen.

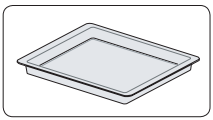
Beschreibung

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









Das folgende Zubehör gehört zum Lieferumfang für Ihren Ofen:

- **Backblech;** wird für Gebäck und Kuchen verwendet.
- **Ofenrost;** wird hauptsächlich zum Grillen verwendet.
  Der Ofenrost kann auch dazu verwendet werden, um einen Topf oder eine Pfanne mit einer Speise darauf zu stellen.
  - ▹ Der Ofenrost ist mit Sicherheitsnocken ausgestattet.
    Heben Sie den Rost an der Vorderseite leicht an und ziehen Sie diesen dann aus dem Ofenraum.
- **Tiefes Backblech;** wird für das Braten von Fleisch und das Backen von „feuchtem“ Gebäck verwendet. Das tiefe Backblech kann auch als Fettpfanne genutzt werden. Setzen Sie das tiefe Backblech in die erste Ebene, um zu grillen oder wenn Sie es als Fettpfanne nutzen möchten.
- **Pyrolyse-Führungen:** Nur für die Pyrolyse-Reinigung. Sofern Sie auch das flache Backblech mittels Pyrolyse reinigen möchten, verwenden Sie diese Führungen. **Bitte beachten:** Durch die hohen Temperaturen bei der Pyrolyse verfärben sich die Führungen.
- **Kernthermometer.**

Einschubführungen

- 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 die Grillfunktion verwendet.
- Setzen Sie den Ofenrost oder das Backblech in die Profilöffnungen der Einschubführungen.

Teleskopführung

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

Ziehen Sie die Teleskopführungen vollständig aus dem Ofenraum heraus und setzen Sie den Ofenrost oder das Backblech ein. Schieben Sie dann die Führung mit dem Ofenrost oder dem Backblech in den Ofenraum.

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

Türschalter

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

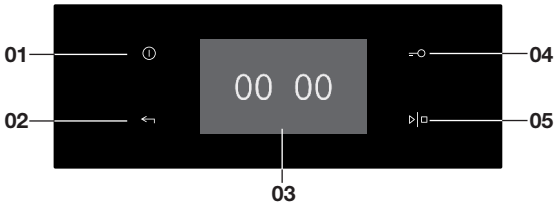
„Sanft schließende Tür“

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

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

Bedienung



Ein-/Aus-Taste (01)

- Mit dieser Taste kann der Ofen ein- oder ausgeschaltet werden.

Zurück-Taste (02)

- Wenn Sie kurz auf diese Taste drücken, gelangen Sie zu den vorherigen Einstellungen zurück. Wenn Sie lang auf diese Taste drücken, gelangen Sie zu den Haupteinstellungen zurück.

Touchpad (03)

- Wischen Sie mit einem Finger nach links und rechts oder nach oben und unten über das Touchpad, um durch die Einstellungen zu scrollen. Tippen Sie auf das Touchpad, um eine Einstellung zu wählen.

Tippen Sie auf den Touchscreen, um aus dem Stand-by-Modus (aktuelle Uhrzeit im Display) die Benutzereinstellungen (Ofenmodi) zu aktivieren. Wenn der Ofen 10 Minuten nicht verwendet wird, schaltet er sich automatisch aus.

Kindersicherung (04)

Halten Sie die „Kindersicherungs“-Taste (04) mindestens 3 Sekunden eingedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren.
Das Display zeigt: „Kindersicherung eingeschaltet“.

- Halten Sie die „Kindersicherungs“-Taste (04) erneut für mindestens 3 Sekunden eingedrückt, um die Kindersicherung auszuschalten.
- Wenn die Kindersicherung aktiviert wird, nachdem Sie einen der „Timer“-Modi aktiviert haben (siehe: „Timer“), funktioniert der Ofen normal, aber die Einstellungen können nicht angepasst werden.
- Sie können den Garprozess nur beenden, indem Sie die „Ein-/Aus“-Taste (01) drücken.

Die Kindersicherung bleibt aktiviert, auch nachdem Sie den Ofen ausgeschaltet haben.
Der Ofen kann erst dann wieder verwendet werden, wenn Sie die Kindersicherung deaktivieren.

„Start-/Stopp“-Taste (05)

- Verwenden Sie diese Taste, um ein gewähltes Programm zu starten oder zu beenden. Gleichzeitig wird diese Taste verwendet, um bestimmte Einstellungen zu bestätigen.

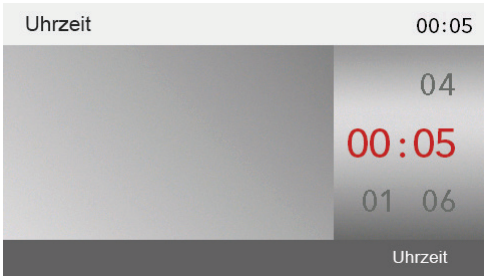
Anmerkung: Berühren Sie die Tasten mit einem großen Teil Ihrer Fingerkuppe, um eine gute Tastenreaktion zu erzielen. Sie hören bei jedem Tastendruck ein kurzes akustisches Signal.

Erste Verwendung

- Reinigen Sie den Ofenraum und das Zubehör mit warmen Wasser und einem Spülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder Ähnliches.
- Bei der ersten Verwendung des Ofens werden Sie einen fremden Geruch bemerken – das ist normal. Stellen Sie daher sicher, dass bei der ersten Verwendung für gute Belüftung gesorgt ist.

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

Aktuelle Uhrzeit einstellen



1. Wischen Sie mit einem Finger nach oben oder unten über das Touchpad, um durch die Uhrzeit zu scrollen.
2. Tippen Sie auf das Touchpad, um die korrekte Uhrzeit zu wählen.
3. Drücken Sie auf die „Start-/Stopp“-Taste (05), um zu bestätigen. *Die gewählte Einstellung wird in Rot angezeigt.*

Der Ofen funktioniert auch ohne die korrekte Zeiteinstellung. Nur die „Timer“-Modi funktionieren dann nicht. Der Ofen wechselt dann nach ein paar Minuten in den Stand-by-Modus.

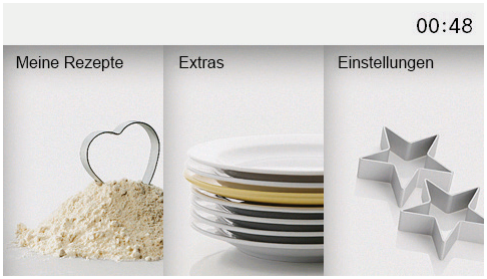
Uhrzeit ändern

- Die Uhrzeit kann im „Einstellungen“-Modus angepasst werden (siehe Kapitel „Allgemeine Einstellungen“). Die Uhrzeit kann nur angepasst werden, wenn kein „Timer“-Modus aktiv ist.

Sprache einstellen

Stellen Sie die gewünschte Sprache ein, mit der die Texte im Display angezeigt werden sollen.
Standardmäßig ist hierfür „Englisch“ eingestellt.

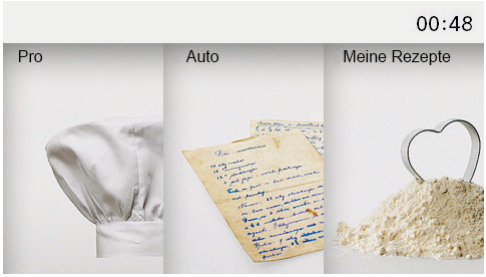
1. Wischen Sie mit einem Finger nach links und rechts über das Touchpad, um durch die Einstellungen zu scrollen. Tippen Sie auf „Einstellungen“, um diese auszuwählen.



2. Tippen Sie auf „Sprache“ (Language).
3. Wischen Sie mit einem Finger nach oben oder unten über das Touchpad, um durch die verschiedenen Sprachen zu scrollen.
4. Tippen Sie auf das Touchpad, um die gewünschte Sprache zu wählen.
   Die Buchstaben der gewählten Sprache werden größer angezeigt.
5. Indem Sie auf die „Zurück“-Taste (03) drücken, gelangen Sie zu den Haupteinstellungen zurück.

Den Ofen verwenden

Der Ofen verfügt über drei verschiedene Ofenmodi, einem „Extras“-Modus und dem Modus „Einstellungen“.
Wischen Sie mit einem Finger nach links und rechts über das Touchpad, um durch die verschiedene Modi zu scrollen.



Pro-Modus

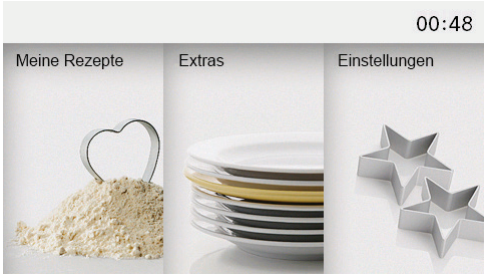
- Verwenden Sie den Pro-Modus für die Zubereitung eines beliebigen Gerichts.
- Es können 10 verschiedene Ofenmodi ausgewählt werden.
- Für jeden Ofenmodus kann eine Temperatur und eine Garzeit eingestellt werden.
- Gleichzeitig können „Extras“-Modi, wie das Einschalten der Backofenbeleuchtung, Vorheizen, „Mehrphasenkochen“ und der „Timer“ ausgewählt werden. Tippen Sie dazu auf die oberste Leiste des Touchpads (neben der Zeitanzeige).

Auto-Modus

- Dieser Modus enthält verschiedene vorabprogrammierte Rezepte, die in 12 Kategorien unterteilt sind.
- Wenn Sie eine dieser Speisen auswählen, werden automatisch das Gewicht, die Temperatur und die Garzeit eingestellt. Diese automatischen Einstellungen können auch noch angepasst werden (siehe Kapitel Auto-Modus).

„Meine Rezepte“-Modus

- In dem „Meine Rezepte“-Modus können zuvor gespeicherte Rezepte aufgerufen und verwendet werden.



Extras-Modus

- In diesem Modus können 5 Programme ausgewählt werden:
  - Pyrolyse
  - Aufwärmen
  - Auftauen
  - Schnelles Vorheizen
  - Teller wärmen

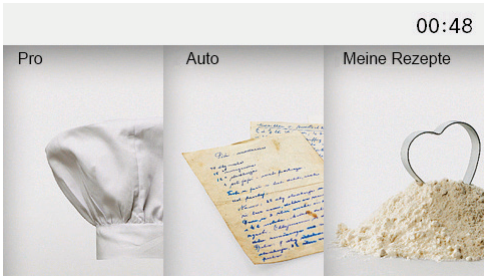
Einstellungen-Modus

- Im „Einstellungen“-Modus können die folgenden Ofeneinstellungen angepasst werden:
  - Sprache
  - Uhrzeit
  - Display
  - Akustisches Signal
  - Übrige Einstellungen

Pro-Modus

Wählen Sie einen Ofenmodus, der zu der Speise passt, die Sie zubereiten möchten. Konsultieren Sie dazu die Tabelle „Ofeneinstellungen“.

1. Schalten Sie den Ofen mit der „Ein-/Aus“-Taste (01) ein.
2. Stellen Sie die Speise in den Ofen.
3. Tippen Sie auf das Touchpad, um den Pro-Modus zu wählen.
   Der Name des Modus wird oben im Display angezeigt.



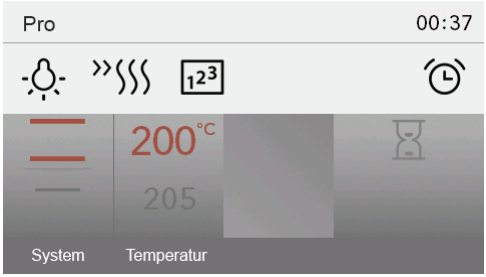
4. Wischen Sie mit einem Finger nach oben und unten über das Touchpad, um den gewünschten Ofenmodus (System) zu wählen.
   Die gewählte Einstellung wird in Rot angezeigt.

5. Wischen Sie mit einem Finger über das Touchpad, um die gewünschte Temperatur zu wählen.
   Die gewählte Einstellung wird in Rot angezeigt.

6. Tippen Sie auf das „Sanduhr“-Symbol auf dem Touchpad und stellen Sie die Garzeit ein.
   Die gewählte Einstellung wird in Rot angezeigt.
7. Wählen Sie eventuell zusätzliche Einstellungen (siehe: „Extra-Einstellungen“).
8. Starten Sie den Ofen mit der „Start-/Stopp“-Taste (05).

Die Ofentemperatur und die Garzeit werden im Display angezeigt.

Extra-Einstellungen:
Tippen Sie auf die oberste Leiste (neben der Zeitanzeige) des Touchpads, um die gewünschte Einstellung auszuwählen.



Die folgenden Einstellungen können ausgewählt werden:

- **Backofenbeleuchtung**
  Tippen Sie auf das „Lampe“-Symbol auf dem Touchpad, um die Backofenbeleuchtung ein- oder auszuschalten. Die Backofenbeleuchtung geht auch automatisch an, wenn Sie die Ofentür öffnen oder ein Ofenprogramm einschalten. Nachdem der Back-/Bratvorgang abgeschlossen ist, bleibt die Beleuchtung noch ungefähr eine Minute an.

- **Vorheizen**
  Wählen Sie „Vorheizen“ aus, wenn der Ofen schnell auf die gewünschte Temperatur geheizt werden soll. Das Display zeigt: „**Das Vorheizen beginnt**.“
  Das Symbol wird im Display angezeigt.

- **Mehrphasenkochen;** (siehe Kapitel „Mehrphasenkochen“).

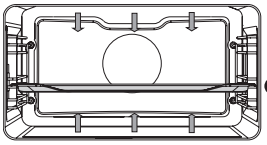
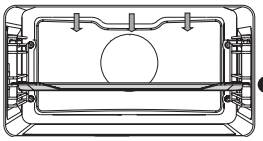
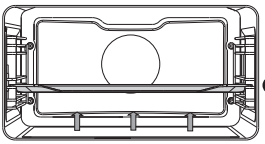
- **Endzeit einstellen;** nur auswählen, wenn eine Garzeit gewählt wurde (siehe Kapitel „Der Timer“).

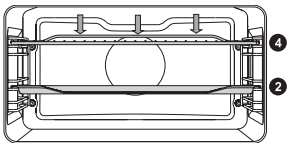
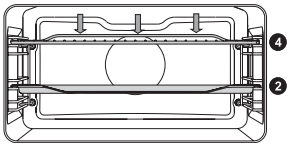
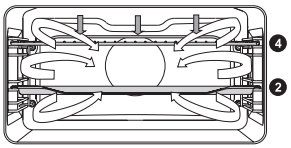
- **Alarm**
  Der Alarm kann unabhängig von einem Ofenmodus verwendet werden.
  - ▹ Die längst mögliche Weckerzeit beträgt 10 Stunden.
  - ▹ Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Drücken Sie auf eine beliebige Taste, um das Signal auszuschalten. Das Signal stoppt automatisch nach ungefähr einer Minute.

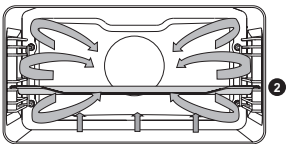
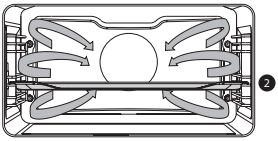
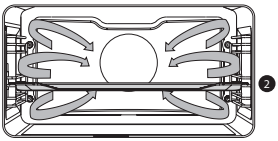
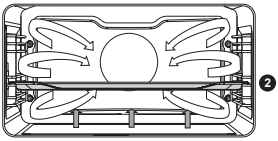
Ofeneinstellungen

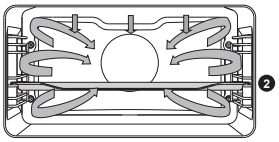
Für die Auswahl der korrekten Funktion nehmen Sie bitte die nachfolgende Tabelle zur Hand. Lesen Sie auch die Anweisungen auf der Verpackung, bevor Sie mit dem Garen der Speise beginnen.

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

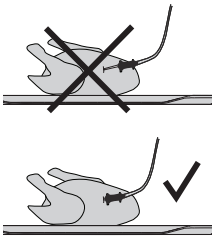
Funktion	Beschreibung	
	Ober- + Unterhitze • Hierbei wird die Speise durch die Heizelemente oben und unten im Garraum erhitzt. • Diese Funktion eignet sich für normales Backen und Braten. • Gebäck oder Fleisch kann nur auf einer Ebene (in einer Führung) zubereitet werden. • Setzen Sie das Backblech oder den Ofenrost in die Einschubebene 2. • Empfohlene Temperatur: 200 °C • Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen.	
	Oberhitze • Hierbei wird Speise durch das obere Heizelement erhitzt. • Diese Funktion eignet sich zum Bräunen der oberen Schicht einer Speise. • Setzen Sie das Backblech oder den Ofenrost in die Einschubebene 2. • Empfohlene Temperatur: 150 °C	
	Unterhitze • Hierbei wird die Speise durch das untere Heizelement erhitzt. Schalten Sie diese Einstellung kurz vor Ende der Back-/Bratzeit ein. • Diese Funktion eignet sich für Speisen, die eine Bodenkruste oder Bräunung bekommen sollen. • Setzen Sie das Backblech oder den Ofenrost in die Einschubebene 2. • Schalten Sie diese Funktion genau vor dem Ende der Back-/Bratzeit ein. • Empfohlene Temperatur: 160 °C	

Funktion	Beschreibung	
	Grill • Hierbei wird die Speise durch das Grillelement erhitzt. • Diese Funktion eignet sich zum Gratinieren von Sandwiches, Rösten von Brot und Braten von Würstchen. • Setzen Sie den Ofenrost in die Einschubebene 4 oder 5 und das Backblech in die Einschubebene 2. • **Die zulässige Höchsttemperatur beträgt 240 °C.** • Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Garprozess. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbrennen. • Heizen Sie 5 Minuten vor.	
	Großer Grill • Hier wird die Speise durch das Grillelement in Kombination mit dem obersten Heizelement erhitzt. • Diese Funktion eignet sich für Speisen und Aufläufe, die eine Bräunung bekommen sollen. • Setzen Sie den Ofenrost in die Einschubebene 4 oder 5 und das Backblech in die Einschubebene 2. • **Die zulässige Höchsttemperatur beträgt 240 °C.** • Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Garprozess. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbrennen. • Heizen Sie 5 Minuten vor.	
	Großer Grill + Lüfter • Hier wird die Speise durch das Grillelement in Kombination mit dem obersten Heizelement und Verbreitung der Hitze durch den Lüfter erhitzt. • Diese Funktion eignet sich zum Grillen von Fisch, Fleisch und Gemüse. • Setzen Sie den Ofenrost in die Einschubebene 4 oder 5 und das Backblech in die Einschubebene 2. • Empfohlene Temperatur: 170 °C • Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Garprozess. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbrennen. • Heizen Sie 5 Minuten vor.	

Funktion	Beschreibung	
	Umluft + Unterhitze • Hierbei wird die Speise sowohl durch Umluft als auch durch Unterhitze gegart. • Diese Funktion eignet sich, wenn ein knuspriges und braunes Ergebnis gewünscht wird wie z. B. beim Backen von Pizza, „feuchtem“ Gebäck, Obsttorten sowie Blätter- und Mürbeteig. • Setzen Sie das Backblech oder den Ofenrost in die Einschubebene 2. • Empfohlene Temperatur: 200 °C • Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen.	
	Umluft • Hierbei wird die Speise mithilfe von Umluft erhitzt, die aus der Rückseite des Ofens zugeführt wird. • Diese Funktion verteilt die Hitze gleichmäßig und ist daher ideal zum Backen. • Setzen Sie das Backblech in die Einschubebene 2. • Empfohlene Temperatur: 180 °C. • Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen.	
	Spar-Umluft • Hierbei wird die Speise mithilfe von Umluft erhitzt. Diese Spar-Umluft-Funktion verbraucht weniger Energie, aber liefert dasselbe Resultat wie der Umluftmodus. Lediglich der Garprozess dauert hier etwas länger. • Diese Funktion eignet sich für das Garen von Fleisch oder der Zubereitung von Gebäck. • Setzen Sie das Backblech in die Einschubebene 2. • Empfohlene Temperatur: 180 °C. • Durch die Nutzung der Restwärme weist dieser Modus einen niedrigen Energieverbrauch auf (gemäß Energieklasse EN 60350-1). Bei dieser Funktion wird nicht die tatsächliche Temperatur im Ofen angezeigt.	
	Unterhitze + Lüfter • Die Speise wird durch das untere Heizelement in Kombination mit dem Lüfter erhitzt. • Die Hitze zirkuliert um die Speise. Diese Einstellung eignet sich zum Backen von Hefeteiggebäck sowie zum Konservieren von Obst und Gemüse. • Setzen Sie das Backblech in die Einschubebene 2. • Empfohlene Temperatur: 180 °C.	

Funktion	Beschreibung	
	Automatisches Braten • Bei dieser Funktion arbeitet das oberste Heizelement in Kombination mit dem Grillelement sowie dem runden Heizelement an der Rückseite des Ofenraums. • Diese eignet sich für das Braten aller Arten von Fleisch. • Setzen Sie das Backblech in die Einschubebene 2. • Empfohlene Temperatur: 180 °C.	

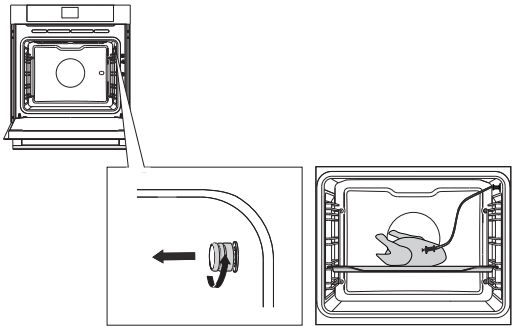
Kernthermometer



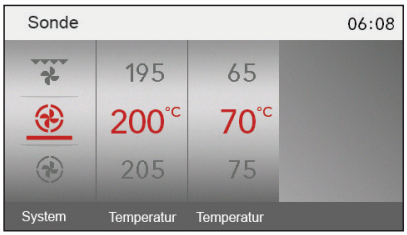
Braten mit dem Kernthermometer

Stellen Sie für das Braten mit dem Kernthermometer die gewünschte Kerntemperatur der Speise ein. Der Ofen heizt, bis die Kerntemperatur der Speise erreicht ist. Das Kernthermometer misst die Kerntemperatur der Speise.

1. Entfernen Sie die metallene Abdeckplatte am Anschlusspunkt (vorderste Ecke oben an der rechten Seitenwand).
2. Stecken Sie den Stecker des Kernthermometers in den Anschluss und stecken Sie das Kernthermometer vollständig in die Speise (wenn Zeiteinstellungen aktiviert sind, müssen diese ausgeschaltet werden).



3. Wählen Sie einen Ofenmodus.



- Die vorab eingestellte Temperatur wird angezeigt.
- Drücken Sie auf die „Start-/Stopp“-Taste (05).
- Während des Garvorgangs wird die ansteigende Temperatur im Display angezeigt (die gewünschte Kerntemperatur kann während des Garvorgangs angepasst werden).
- Der Garvorgang ist abgeschlossen, wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht wurde. Es ertönt ein akustisches Signal, das Sie mit dem Druck auf eine willkürliche Taste ausschalten können. Das akustische Signal wird nach einer Minute automatisch ausgeschaltet. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an.

Stecken Sie immer den kompletten Metallsensor des Kernthermometers in die Speise. Achtung! Stecken Sie nach dem Garvorgang immer die metallene Abdeckplatte zurück auf den Anschluss des thermometers.

Das Kernthermometer ist nur für die Verwendung in Ihrem Ofen bestimmt.

Achten Sie darauf, dass während des Garvorgangs das Kernthermometer nicht mit dem Heizelement in Berührung kommt.

Nach dem Garvorgang ist das Kernthermometer sehr heiß. Seien Sie vorsichtig! Vermeiden Sie Brandwunden.

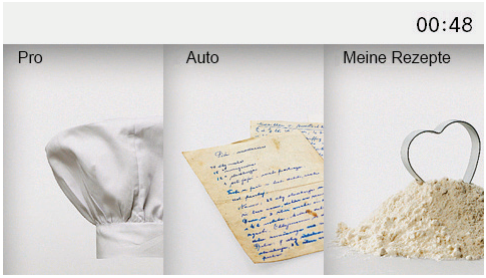
Richtwerte Kerntemperatur

Rind		
Rinderfilet/Lende	medium	55 – 58 °C
Roastbeef	medium	55 – 60 °C
Rumpsteak	durch	85 – 90 °C
Gebratenes Rind	durch	80 – 85 °C
Gekochtes Rind	durch	90 °C
Schwein		
Haxe/Keule	durch	75 °C
Haxe/Keule	hellrosa	65 – 68 °C
Schweinerücken	hellrosa	65 – 70 °C
Schweineschulter	durch	75 °C
Schweinebauch/gefüllt	durch	75 – 80 °C
Schweinebauch/Bauchfleisch	durch	80 – 85 °C
Gebackene Schweinehaxe	durch	80 – 85 °C
Schweinehaxe	durch	80 – 85 °C
Gekochter Schinken	sehr zart	64 – 68 °C
Kassler Rippchen	durch	65 °C
Schinken im Brotteig		65 – 68 °C
Kalb		
Kalbsrücken	hellrosa	58 – 65 °C
Kalbshaxe/Kalbskeule	durch	78 °C
Gebackene Nieren	durch	75 – 80 °C
Gebratenes Kalbfleisch/ Schulter	durch	75 – 80 °C
Kalbskeule	durch	75 – 78 °C
Hammel		
Hammelrücken	rosa	65 – 70 °C
Hammelrücken	durch	80 °C
Hammelhaxe	rosa	70 – 75 °C
Hammelkeule		82 – 85 °C
Lamm		
Lammkeule	rosa	60 – 62 °C
Lammkeule	durch	68 – 75 °C
Lammrücken	rosa	54 – 58 °C
Lammrücken	durch	68 – 75 °C
Lammschulter	durch	78 – 85 °C
Geflügel		
Hähnchen	durch	85 °C
Gans/Ente	durch	90 – 92 °C
Pute	durch	80 – 85 °C
Pasteten u. ä.		
Pasteten		72 – 85 °C
Terrinen		60 – 70 °C
Fisch		
Lachs	weich	60 °C
Fischfilet		62 – 65 °C
Ganzer Fisch		65 °C
Terrine		62 – 65 °C

Auto-Modus

Mit dem Auto-Modus können Sie backen und braten, indem Sie aus einer Liste vorabprogrammierter Gerichte eine Speise auswählen.
Die Speisen sind in Speisearten (Fleisch, Fisch etc.) unterteilt. Wählen Sie zuerst die Speiseart und dann aus der verfügbaren Liste das Gericht selbst.

1. Schalten Sie den Ofen mit der „Ein-/Aus“-Taste (01) ein.
2. Stellen Sie die Speise in den Ofen.
3. Tippen Sie auf das Touchpad, um den Auto-Modus zu wählen.



4. Wischen Sie mit einem Finger über das Touchpad, um die Speiseart zu wählen und tippen Sie darauf, um sie auszuwählen.

5. Wischen Sie mit einem Finger über das Touchpad, um die gewünschte Speise zu wählen und tippen Sie darauf, um sie auszuwählen.

6. Die Standardwerte werden im Display in Rot angezeigt:

- Die Menge;
- Der Bräunungsgrad (die Intensität);
- Die Garzeit (Zeit), die Endzeit wird in Grau angezeigt.

Die Standardwerte können gegebenenfalls angepasst werden. Wischen Sie mit einem Finger über das Touchpad, um den gewünschten Wert anzupassen.

Extra-Einstellungen:
Tippen Sie auf die oberste Leiste (neben der Zeitanzeige) des Touchpads, um die Extra-Einstellungen aufzurufen.

Die zu wählenden Extra-Einstellungen sind von der gewählten Speise abhängig.

- **Backofenbeleuchtung**
  Tippen Sie auf das „Lampe“-Symbol auf dem Touchpad, um die Backofenbeleuchtung ein- oder auszuschalten. Die Backofenbeleuchtung geht auch automatisch an, wenn Sie die Ofentür öffnen oder ein Ofenprogramm einschalten. Nachdem der Zubereitungsvorgang abgeschlossen ist, bleibt die Beleuchtung noch ungefähr eine Minute an.

- **Beschreibung der ausgewählten Speise;** (Beschreibung, Zutaten und Informationen).

- **Mehrphasenkochen;** (siehe Kapitel „Mehrphasenkochen“).

- **Endzeit einstellen** (die Garzeit ist abhängig von der gewählten Speise).

- **Alarm**
  Der Alarm kann unabhängig von einem Ofenmodus verwendet werden.
  - ▹ Die längst mögliche Weckerzeit beträgt 10 Stunden.
  - ▹ Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Drücken Sie auf eine beliebige Taste, um das Signal auszuschalten. Das Signal stoppt automatisch nach ungefähr einer Minute.

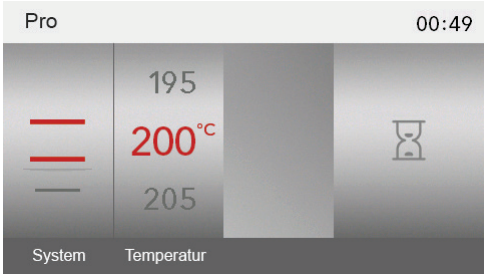
Vorheizen (abhängig von der gewählten Speise)

- Bestimmte Speisen im Auto-Modus erfordern, dass zuerst vorgeheizt wird. Nach der Wahl der Speise zeigt das Display eine Warnung an: ***„Das ausgewählte Programm schließt das Vorheizen des Backofens ein.“***
- Tippen Sie auf das Touchpad, um weiter zu gehen in das Menu.

Wenn der Ofen vorgeheizt ist, ertönt ein kurzes Signal und es erscheint eine Meldung im Display: ***„Das Vorheizen ist beendet. Bitte die Speise hineinstellen“***. Das Programm fährt anhand der gewählten Einstellungen mit dem Backen/Braten fort. Wenn der Vorheizmodus eingestellt wurde, kann der Einschaltverzögerungsmodus nicht verwendet werden.

Der Timer

Der „Timer“ kann nur im „Ofen“-Modus ausgewählt werden. Mithilfe des „Timers“ kann der Ofen automatisch zu einer eingestellten Uhrzeit ein- und ausgeschaltet werden. Stellen Sie dazu eine Garzeit ein (wie lange der Ofen eingeschaltet sein soll) und eine Endzeit (wann der Ofen ausgeschaltet werden soll). **Die verzögerte Startzeit kann nur auf denselben Tag eingestellt werden.**



Garzeit einstellen

1. Tippen Sie auf das „Sanduhr“-Symbol.
2. Wischen Sie mit einem Finger über das Touchpad, um die gewünschte Garzeit zu wählen.

Endzeit einstellen

Achtung: stellen Sie sicher, dass die korrekte Uhrzeit eingestellt ist!

1. Tippen Sie auf die oberste Leiste (neben der Zeitanzeige) des Touchpads.
2. Tippen Sie auf das „Sanduhr“-Symbol.
3. Wischen Sie mit einem Finger über das Touchpad, um die gewünschte Endzeit zu wählen.

Beispiel:

- Aktuelle Uhrzeit: 12:00 Uhr;
- Zeit für Backen/Braten: 2 Stunden;
- Ende des Backens/Bratens: um 18:00 Uhr.

1. Stellen Sie zuerst die *Garzeit* ein (2 Stunden).
2. Nun müssen Sie die gewählte *Endzeit* eingeben (18:00 Uhr).
3. Drücken Sie auf die „Start-/Stopp“-Taste (05), damit sich der Ofen automatisch ein- und ausschaltet.

Der Ofen schaltet sich automatisch zum berechneten Zeitpunkt (um 16:00 Uhr) ein und schaltet sich zu der vorab eingestellten Endzeit (um 18:00 Uhr) ab. Im Display wird angezeigt: „**Programm mit Einschaltverzögerung. Beginnt um 16:00 Uhr**“.

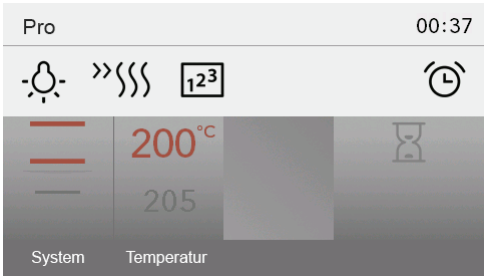
Wenn sich der Ofen ausschaltet, ertönt ein Signal. Drücken Sie auf eine beliebige Taste, um das Signal auszuschalten. Das Signal stoppt automatisch nach einer Minute.

Der Ofen wechselt nach ein paar Minuten in den Stand-by-Modus. Die aktuelle Uhrzeit wird im Display angezeigt.
Im Display wird die eingestellte Garzeit angezeigt. *Sie löschen alle Timerfunktionen, indem Sie die Zeit auf „0“ stellen.*

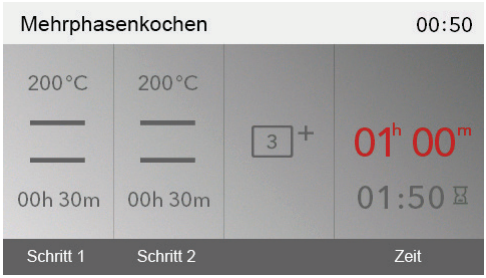
Mehrphasenkochen

- Über den Pro-modus kann der Modus „Mehrphasenkochen“ gewählt werden. Mit diesem Modus können Sie drei verschiedene Einstellungen hintereinander im selben Garvorgang kombinieren.
- Wählen Sie verschiedene Einstellungen, um die Zubereitungsweise gemäß Ihrer Präferenzen abzustimmen.

1. Tippen Sie auf das Touchpad, um dem Pro-Modus auszuwählen.
2. Tippen Sie auf die oberste Leiste (neben der Zeitanzeige) des Touchpads, um die „Extra-Einstellungen“ aufzurufen.
3. Tippen Sie auf das Symbol für „Mehrphasenkochen“.



4. Tippen Sie auf den gewünschten Schritt, um diesen auszuwählen. Tippen Sie erneut auf den ausgewählten Schritt, um die Einstellungen anzupassen. Das Ofensystem, die Temperatur und die Garzeit können angepasst werden. Drücken Sie auf die „Start-/Stopp“-Taste (05), um die Einstellung schrittweise zu bestätigen.



5. Durch das erneute Drücken der „Start-/Stopp“-Taste (05) beginnt der Ofen gemäß Schritt 1 zu arbeiten (der ausgewählte Schritt wird in Rot angezeigt). Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird der nächste Schritt aktiviert, d. h. Schritt 2, und später dann Schritt 3, wenn dieser ausgewählt wurde.

Löschen Sie einen Schritt, indem Sie auf die oberste Leiste tippen und dann das „Kreuz“-Symbol auswählen. Ein Schritt kann nur dann gelöscht werden, wenn dieser noch nicht gestartet wurde.

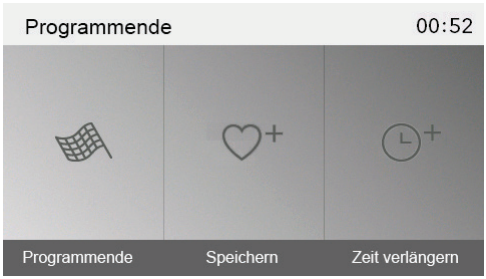
Backen/Braten starten

Bevor das Backen/Braten beginnt, blinkt die „Start-/Stopp“-Taste (05).

- Indem Sie die „Start-/Stopp“-Taste (05) kurz berühren, starten Sie das Backen/Braten.
- Tippen Sie auf das Touchpad, um die Einstellungen während des Backens/Bratens zu ändern (Temperatur, Garzeit und Mehrphasenkochen).
- Drücken Sie auf die „Start-/Stopp“-Taste (05), um Einstellungen zu ändern oder um das Backen/Braten zu stoppen. Auf dem Display wird angezeigt: „**Programm unterbrochen. Möchten Sie stoppen?**“ Klicken Sie auf das „Häkchen“, um zu stoppen oder auf das „Kreuz“, um fortzufahren.

Backen/Braten stoppen

1. Am Ende des Backens/Bratens wird im Display „Programmende“ angezeigt.



2. Tippen Sie auf eines der folgenden Symbole auf dem Touchpad:

Programmende

- Wenn Sie diese Option wählen, stoppen Sie das Backen/Braten. Das Display zeigt die Grundeinstellungen an.

Speichern

- Wenn Sie diese Option wählen, können Sie die ausgewählten Einstellungen speichern und später wieder verwenden.

Zeit verlängern

- Wenn Sie diese Option wählen, können Sie die Backzeit verlängern.

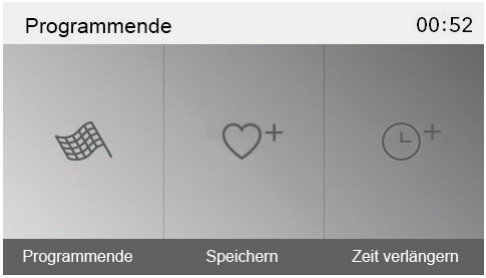
Der Lüfter stoppt am Ende des Garvorgangs. Wenn Sie die Speise im Ofen lassen, kann Kondensationsbildung auftreten. Schalten Sie dann die Backofenbeleuchtung ein; hierdurch wird auch der Lüfter aktiviert, um Kondensationsbildung zu verhindern.

„Meine Rezepte“-Modus

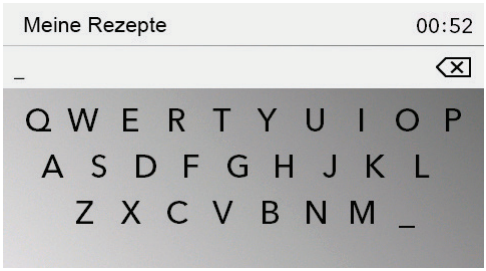
Wenn Sie diese Option wählen, können Sie die ausgewählten Einstellungen (das Rezept) speichern und später wieder verwenden.

Rezepte speichern

1. Tippen Sie zum Ende der Garzeit auf das „Speichern“-Symbol.



2. Geben Sie dem Rezept einen Namen, indem Sie die betreffenden Buchstaben auswählen. Tippen Sie auf den gewünschten Buchstaben; tippen Sie auf den Pfeil, falls Sie einen irrtümlich gewählten Buchstaben löschen möchten.



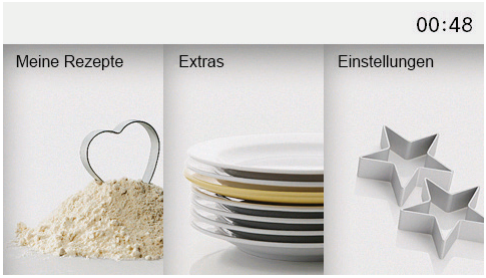
3. Drücken Sie auf die „Start-/Stopp“-Taste (05), um das Rezept zu speichern.

Gespeicherte Rezepte aufrufen

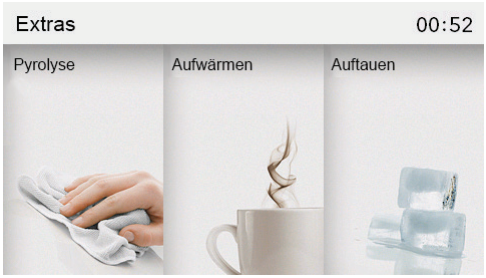
Sie können Ihre gespeicherten Lieblingsrezepte jederzeit aufrufen, indem Sie den „Meine Rezepte“-Modus wählen.

Zusätzliche Modi (Extras)

Wischen Sie mit einem Finger über das Touchpad und tippen Sie auf den Extras-Modus.



Die Extras-Einstellungen werden geöffnet.



Pyrolyse-Reinigung

Dieser Modus ermöglicht die automatische Reinigung des Ofenraums mithilfe hoher Temperaturen (460 °C), wodurch Fettreste und andere Verschmutzungen zu Asche werden.

- Wenn die Pyrolyse-Reinigung abgeschlossen und der Ofen vollständig abgekühlt ist, müssen Sie den Innenraum ausfegen und mit einem feuchten Tuch auswischen (siehe Kapitel „Reinigung“).

Aufwärmen

Verwenden Sie diesen Modus, um die Temperatur bereits zubereiteter Speisen zu erhalten.

- Sie können die Zeit und Temperatur für das Aufwärmen festlegen.

Auftauen

Bei dem Auftaumodus sorgt ein Lüfter für die Luftzirkulation.
Es wurden keine Heizelemente eingeschaltet. Verwenden Sie diesen Modus für das langsame Auftauen gefrorener Speisen (Kuchen, Biskuit, Kleingebäck, Brot, Brötchen und gefrorenem Obst).

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

Schnelles Vorheizen

Verwenden Sie „Schnelles Vorheizen“, wenn Sie den Ofen schnell vorheizen möchten. Dieser Modus ist nicht für das Zubereiten von Nahrungsmitteln geeignet.

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

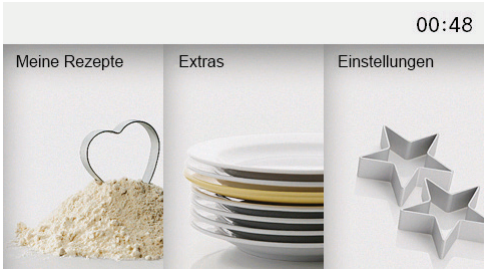
Teller wärmen

Dieser Modus wird verwendet, wenn Sie Geschirr (Teller, Tassen) warm halten möchten, damit die servierten Gerichte länger warm bleiben.

- Sie können die Zeit und Temperatur für das Teller wärmen festlegen.

Allgemeine Einstellungen

1. Wischen Sie mit einem Finger über das Touchpad und tippen Sie auf den „Einstellungen“-Modus.



Ausgewählte Wörter werden größer angezeigt.

Diese Einstellungen bieten die folgenden Wahlmöglichkeiten:

- Sprache
- Uhrzeit
- Anzeigen
- Akustisches Signal
- Sonstiges

2. Wischen Sie mit einem Finger nach oben über das Touchpad, um die gewünschte Einstellung zu wählen.

Sprache

Stellen Sie hier die Sprache ein, in der Ihnen die Meldungen im Display angezeigt werden sollen.

Uhrzeit

- Stellen Sie die korrekte Uhrzeit ein, wenn das Gerät zum ersten Mal verwendet wird oder wenn das Gerät für längere Zeit nicht an das Stromnetz angeschlossen war.
- Stellen Sie zuerst die Tageszeit ein und danach die bevorzugte Uhranzeige: digital oder traditionell.

Anzeigen

In diesen Einstellungen können Sie Folgendes einstellen:

- Helligkeit;
  Sie können die Helligkeit der Hintergrundbeleuchtung einstellen (hell, mittel, dunkel).
- Nachteinstellung;
  Stellen Sie den Zeitraum ein, in dem die Hintergrundbeleuchtung des Displays am dunkelsten sein soll (sofern die Helligkeit bereits auf das Minimum eingestellt ist, bleibt dies unverändert).

Akustisches Signal

- In diesen Einstellungen kann die Tastenlautstärke und die Dauer des „Alarm“-Signals eingestellt werden.
- Die Lautstärke kann nur angepasst werden, wenn der „Timer“ nicht verwendet wird (das Display zeigt die Tageszeit an).

Sonstiges

- Backofenbeleuchtung ausschalten (manuell oder automatisch)
- Stand-by einschalten (manuell oder automatisch)
- Werkseinstellungen (Werkseinstellungen wiederherstellen)

Bei einer Stromstörung oder für den Fall, dass das Gerät vom Stromnetz genommen wird, bleiben alle persönlichen Einstellungen gespeichert.

Den Ofen reinigen

Reinigen Sie den Ofen regelmäßig, um zu vermeiden, dass sich Fett- und Essensreste ansammeln, vor allem 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 und die Außenseite mit einem weichen Tuch und warmen Seifenwasser.
- Wischen Sie mit einem sauberen nassen Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.
- Entfernen Sie Spritzer und Flecken auf den Oberflächen an der Innenseite mit einem in Seife getränkten Tuch.
- Wischen Sie mit einem sauberen nassen Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.

Wichtig

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

Der Pyrolyse-Reinigungsmodus

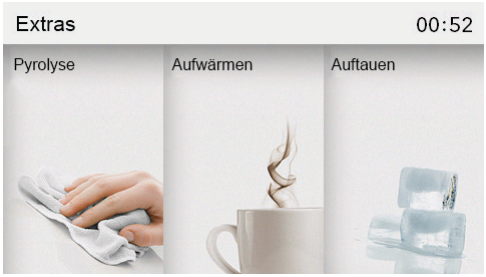
Bei durchschnittlicher Nutzung des Ofens empfehlen wir, den Pyrolyse-Modus einmal im Monat zu verwenden.

Wischen Sie den Ofen dafür zuerst mit einem feuchten Tuch sauber. Essensreste und Fett können sich während des Pyrolyse-Prozesses entzünden. **Brandgefahr!**

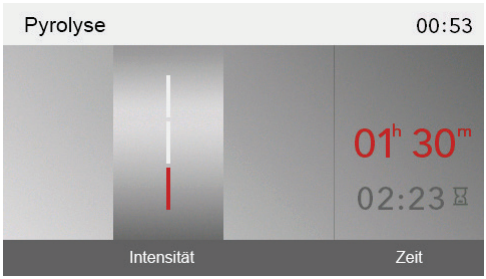
Entfernen Sie vor der Nutzung der Pyrolyse-Reinigungsfunktion alles Zubehör und die Einschubführungen aus dem Ofenraum! Sofern auch das flache Backblech gereinigt werden muss, setzen Sie zunächst die Pyrolyse-Führungen ein.

Den Pyrolyse-Modus verwenden

1. Wischen Sie mit einem Finger über das Touchpad und tippen Sie auf „Extras“.



2. Tippen Sie auf „Pyrolyse“ auf dem Touchpad.



3. Wählen Sie die gewünschte Reinigungsintensität:
   - ▹ 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.

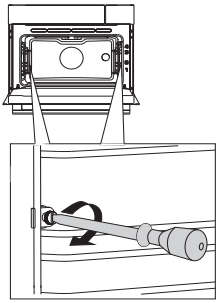
- Nach einem bestimmten Zeitraum wird die Ofentür zu Ihrer eigenen Sicherheit automatisch gesperrt.
- Aus dem Ofen kann während des Reinigungsprozesses ein unangenehmer Geruch entweichen.
- Sobald das Gerät abgekühlt ist, lässt sich die Ofentür wieder öffnen.
- Wenn der Ofen abgekühlt ist, wischen Sie 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.

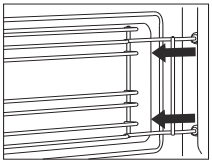
Achtung: Öffnen Sie während der Verwendung des Pyrolyse-Reinigungsprogramms nicht die Tür. **Sie könnten sich an heißen Teilen verbrennen!**

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.

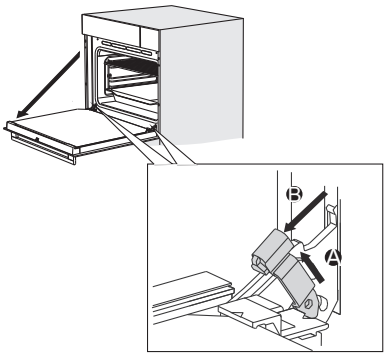


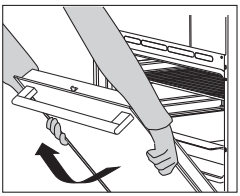


Ofentür ausbauen

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

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



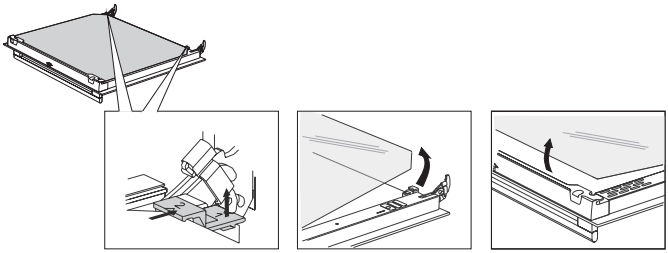


Sorgen Sie immer dafür, dass die Schlösser richtig in die Öffnungen fallen. Lassen Sie die Scharnierbefestigung nie nach außen springen, weil die Zentralfedern sehr stark sind und Verletzungen verursachen können.

Ofentürglas ausbauen

Das Glas der Ofentür kann von innen gereinigt werden, aber Sie müssen dazu das Glas aus der Tür entfernen. Entfernen Sie zuerst die Ofentür (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 ab (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 der umgekehrten Reihenfolge wieder ein. Die Markierungen auf der Ofentür und dem Glas (ein Halbkreis) müssen zusammenpassen.

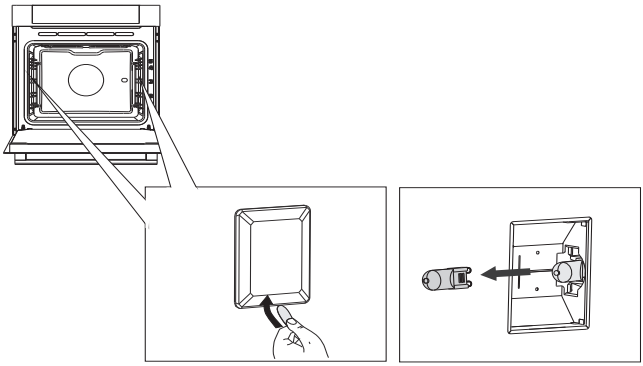
Ofenbeleuchtung austauschen

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.

Indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung aus dem Sicherungskasten herausdrehen, machen Sie das Gerät spannungsfrei!

1. Verwenden Sie einen Schraubendreher, um die Abdeckplatte der Beleuchtung 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.



Achtung: Die Halogenlampe kann sehr heiß sein! Sorgen Sie für entsprechenden Schutz beim Entfernen der Lampe.

Allgemein

Konsultieren Sie die nachfolgende Tabelle für den Fall, das Probleme mit Ihrem Ofen auftreten. Wenn die Probleme nicht behoben werden können, nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Kundendienst auf.

Lebensmittel bleiben roh

- Kontrollieren Sie, ob der Timer eingestellt wurde und ob die „Start-Taste“ gedrückt wurde.
- Ist die Tür richtig geschlossen?
- Kontrollieren Sie, dass keine Sicherung durchgebrannt ist und kein Stromkreisunterbrecher aktiviert wurde.

Die Lebensmittel sind zu gar oder nicht gar genug.

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

Die Sensoren reagieren nicht; 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 Nutzung 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, besonders im Auftaumodus.

- Das ist normal.

Die Hauptsicherung fliegt regelmäßig heraus.

- Wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker.

Das Display zeigt den folgenden Fehlercode an: ERRXX ...
*** XX gibt die Fehlernummer an**

- Es befindet sich eine Störung im elektronischen Modul. Trennen Sie das Gerät für einige Minuten von der Stromversorgung. Schließen Sie es dann wieder an und stellen Sie die Tageszeit 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 die folgenden Informationen während Ihres Anrufs griffbereit:

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

Wählen Sie einen sauberen, trockenen Ort, wenn Sie den Ofen zeitweise lagern müssen, da 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 in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Auflagen.

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, können erneut verwendet werden. Auf diese Art wird eine beachtliche Menge an Energie und Rohstoffen eingespart.

CE

Konformitätserklärung

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen, sowie allen Anforderungen in den verwiesenen Normen.

CONTENTS

Your oven

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

First use

First use 10

Use

Using the oven 12
Pro mode 14
Oven settings 16
Meat probe 19
‘Auto’ mode 22
Timer function 25
Multiphase cooking 26
Start baking/roasting 27
End of baking/roasting (oven switch off) 28
My mode 29
Selection of additional functions (extras) 30
General settings 32

Cleaning

Cleaning your oven 34
The pyrolysis cleaning function 34
Removing and cleaning the wire guides 36
Removal and reinsertion of the oven door 36
Removal and reinsertion of oven door glass 37
Replacing the oven light bulb 38

Troubleshooting

General 39

Your oven and the environment

Disposing of the appliance and the packaging 41

Introduction

Congratulations on selecting 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.

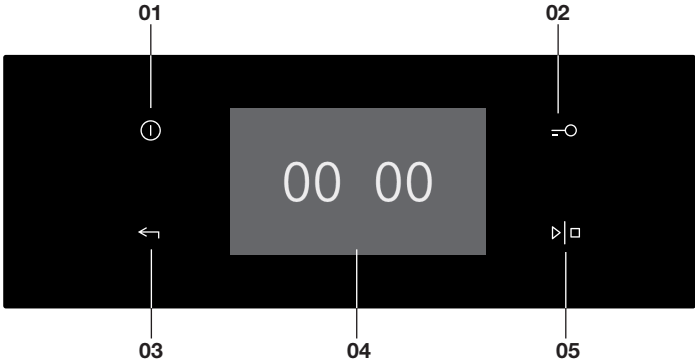
This manual describes the best way to use this oven. In addition to information on operation, you will also find background information that may be useful when using the appliance.

Read the separate safety instructions before using the appliance!

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

The installation instructions are included separately.

Control panel



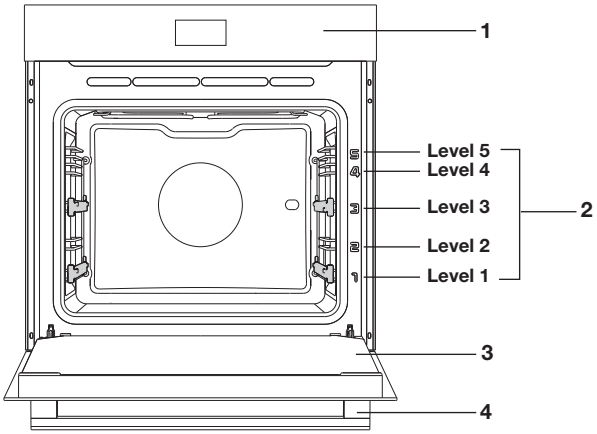
1. On/Off
2. Child lock
3. ‘Back’ key
   - Brief touch: return to previous menu level
   - Long touch: return to starting menu
4. Touch screen/display
5. Start / stop key
   - Touch: START
   - Touch during operation: STOP

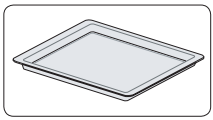
Note:
The keys respond best if you touch them with a large area of your fingertip. A short acoustic signal will sound each time you press a key during use.

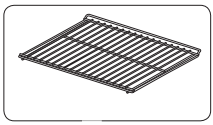
Navigate the menu by sliding your finger up and down or left and right across the touch screen. Confirm your selection with a touch.

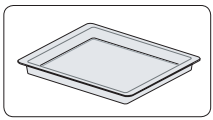
Description

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









The following accessories are provided with your oven:

- **Shallow baking sheet;** used for pastry and cakes.
- **Oven Rack;** used for grilling or as support for a pan or pot.
  - ▹ The oven rack features a safety notch. Remove the rack by slightly lifting it at the front side, while pulling it out.
- **Deep baking tray;** used for roasting meat and baking moist pastry. It can also be used 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.
- **Core thermometer.**

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.

Telescopic guide rail

One or two shelf levels have fully-retractable 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. The oven continues operating when the door is closed.

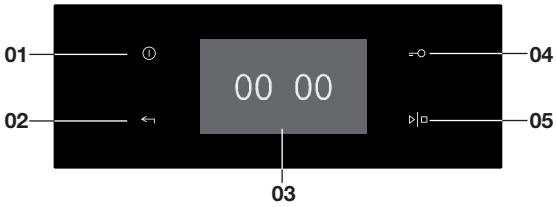
Soft door closing

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 switch the oven on and off.

Back key (02)

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

Touch screen (03)

- Navigate the menu by sliding your finger up and down or left and right across the touch screen. Confirm your selection with a touch.

Touch the screen from standby mode (display shows current time) to activate the oven functions menu. If the oven is not used for 10 minutes, it switches off automatically.

Child lock key (04)

Press the 'Child lock' key (04) for at least 3 seconds to activate the child lock function.

*Display reads: **"Child lock activated"**.*

- 'Child lock' is deactivated by pressing the same key again for at least 3 seconds.
- If you did activate the 'Child Lock' function after selecting any of the timer functions (see 'Timer function'), the oven will operate normally, but you will not be able to modify settings.
- You can only switch off the cooking process by pressing the 'On/off' key.

Note: The ‘Child Lock’ function remains active even after the oven is switched off. If you wish to select a new cooking system, you will have to disengage the ‘Child Lock’ function.

Start/stop key (05)
To start or stop the oven function. This key is also used to confirm some settings.

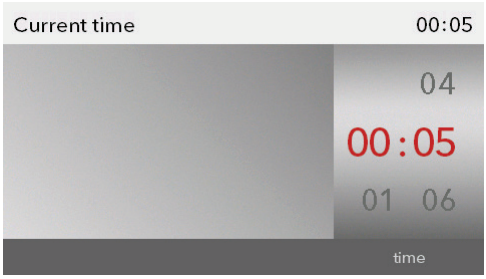
Note: The keys will respond better if you touch them with a larger area of your fingertip. Each time you press a key, this will be confirmed by a short acoustic signal.

First use

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

You will need to set the 'Current time' and 'Language' when first connecting your appliance or when reconnecting the appliance if it has been disconnected from mains power for a longer period of time.

Setting the time of day (Clock setting)



1. Slide your finger up and down to set current time.
2. Set the ‘Clock’ by touching the display.
3. Confirm the setting with the ‘Start/stop’ key (05).
   Selected values will appear in red.

The oven will also work if the clock is not set. However, the timer functions will then not be available. After a few minutes of idling, the appliance will switch to standby mode.

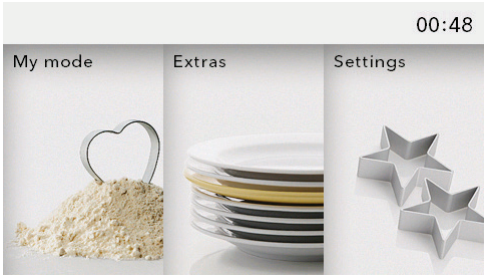
Changing the clock setting

Clock settings may be changed in the ‘Settings mode’ (see chapter ‘General settings’). Clock settings can only be changed when no timer function is activated.

Setting the Language

If you are not comfortable with the language in which text is displayed, you may select another language.
Default setting is 'English'.

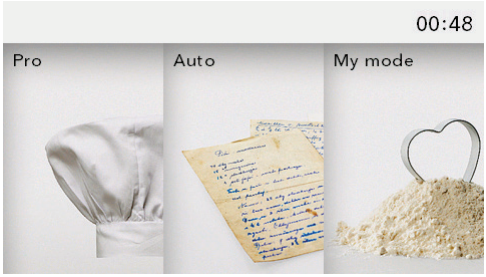
1. Slide the screen and select 'Settings'.



2. Select 'Language'.
3. Slide the menu to select the desired language.
4. Touch the selected language to confirm.
   When you touch the line with the desired language, the size of the letters in that line will increase.
5. Press the 'Back' key (3) to return to 'main menu'.

Using the oven

The oven has 3 different operating modes, an ‘Extras’ mode and Settings mode.
Navigate the menu by sliding your finger left and right.



Pro mode

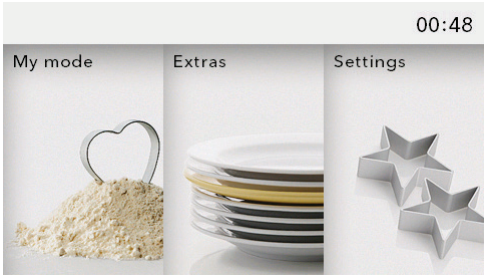
- Use this mode when you wish to prepare any type and amount of food.
- Ten different oven functions can be selected.
- For every oven function the temperature and the cooking time can be set.
- Extra settings can be selected (Cooking step-by-step, Timer) by touching the upper strip (next to the time indication).

Auto mode

- In this mode, first select the type of food. This is followed by automatic setting of the quantity, level of doneness, and cooking end time.
- The programme offers a large choice of preset recipes reviewed by professional chefs and nutrition experts.

My mode

- This mode allows you to save your favourite recipes in the oven memory and retrieve them the next time you need them.



Extras mode

- In this mode 5 programmes can be selected:
  - Pyrolysis
  - Warming
  - Defrost
  - Fast preheat
  - Plate warming

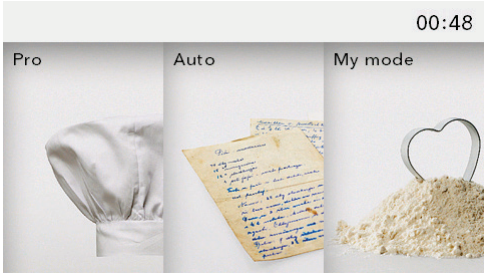
Settings mode

- In the ‘Settings’ mode the following oven settings can be adjusted:
  - Language
  - Time
  - Display
  - Sound
  - Other settings

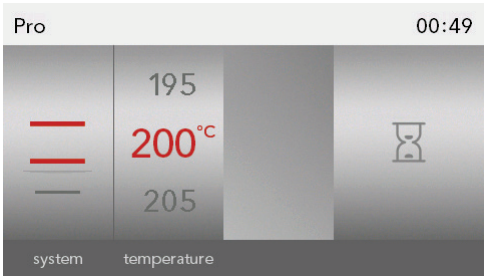
Pro mode

Choose an oven function that suits the dish being prepared. Refer to the ‘Oven settings’ table.

1. Turn on the oven by pressing the on/off key (01).
2. Place the dish in the oven.
3. Select the ‘Pro’ mode by touching the corresponding image.
   The name of the selected menu will appear at the top.



4. Slide the menu and touch the selected oven system.
   Selected values will appear in red.

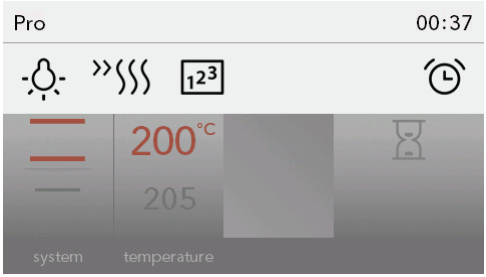


5. Select desired temperature by sliding the ‘Temperature’ screen.
   Selected values will appear in red.

6. Touch the ‘Timer’ symbol to select cooking time settings and select desired cooking time by sliding the screen.
   Selected values will appear in red.
7. Select any additional ‘Extra settings’ (See: ‘Extra settings’).
8. Touch the ‘Start/stop’ key (05).

Rising oven temperature and elapsed cooking time will be displayed.

Extra settings:
Choose ‘Extra settings’ by touching the upper strip (next to the time indication).



The following settings can be selected:

- **Oven lighting;**
  Touch the ‘lamp’ symbol to switch the oven light on or off. Oven lighting is also switched on automatically when the door is opened or when the oven is switched on. The light will remain on for a minute after the end of the cooking process.

Preheat

- Use the preheat function if you wish to heat the oven to the desired temperature as quickly as possible. When this symbol is selected, the preheat function will be switched on and a warning will appear. **“The preheat phase is starting.”**
  The symbol will appear on the display.

- **Multiphase cooking;** (see chapter ‘Multiphase cooking’)

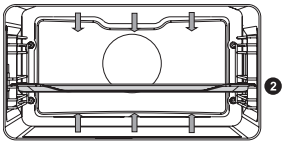
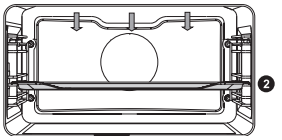
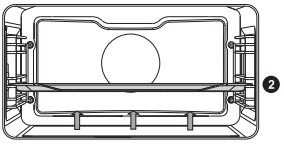
- **Delayed start;** can only be selected when a cooking time is set. (see chapter ‘Timer’).

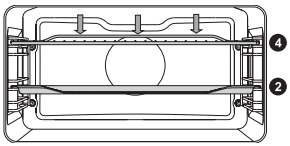
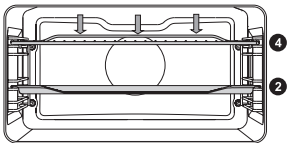
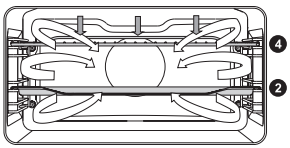
- **Minute minder;**
  The minute minder can be used independently of the oven operation.
  - ▹ The longest possible setting is 10 hours.
  - ▹ When the time expires, an acoustic signal will be heard that can be turned off by touching any key. The acoustic signal will switch off automatically after one minute.

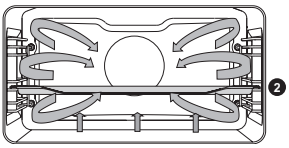
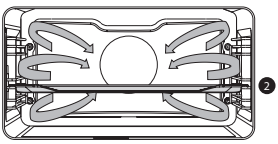
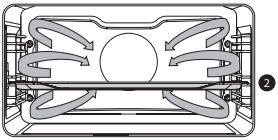
Oven settings

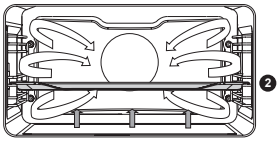
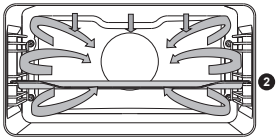
Consult the table to select the correct oven function. Also consult the instructions for preparation on the dish packaging.

- **Please ensure that glass baking dishes are suitable for 240 °C cooking temperatures.**

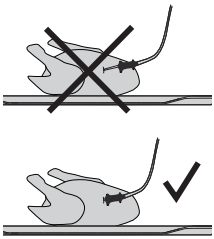
Function	Description	
	Top + Bottom heat • Heating by means of the upper and lower heating elements. • This mode can be used for traditional baking and roasting. • Pastry or meat can only be baked/roasted at one height level (in one guide). • Place the baking tray or oven rack on level 2. • Suggested temperature: 200 °C. • Preheating is recommended.	
	Top Heat • Heating only by means of the upper heating element. • This mode can be used when you wish to bake/ roast the top part of your dish. • Place the baking tray or oven rack on level 2. • Suggested temperature: 150 °C.	
	Bottom Heat • Heating only by means of the lower heating element. • This mode can be used with dishes and baked goods that require a distinctive bottom crust or browning. • Place the baking tray or oven rack on level 2. • Use just before the end of the baking or roasting time. • Suggested temperature: 160 °C.	

Function	Description	
	Grill • Heating by means of the grill element. • This mode can be used for grilling a smaller amount of open sandwiches, beer sausages, and for toasting bread. • Place the oven rack is on level 4 or 5 and the baking tray on level 2. • **Maximum allowed temperature 240 °C.** • Monitor the cooking process at all times. The dish may burn quickly due to the high temperature. • Preheat for 5 minutes.	
	Large Grill • Heating by means of the upper element and grill element. • This mode can be used with dishes and baked goods that require a distinctive bottom crust or browning. Use just before the end of the baking or roasting time. • Place the the oven rack on level 4 or 5 and the baking tray on level 2. • **Maximum allowed temperature 240 °C.** • Monitor the cooking process at all times. The dish may burn quickly due to the high temperature. • Preheat for 5 minutes.	
	Large grill + fan • Heating by means of the top heating elements. The heat is distributed by the fan. • This mode can be used for grilling meat, fish and vegetables. • Place the oven rack on level 4 or 5 and the baking tray on level 2. • Suggested temperature: 170 °C. • Monitor the cooking process at all times. The dish may burn quickly due to the high temperature. • Preheat for 5 minutes.	

Function	Description	
	Hot air + Bottom heat • Heating by means of hot air from the back of the oven and the bottom heating element. • This mode can be used to bake pizza, moist pastry, fruitcakes, leavened dough and short crust. • Place the baking tray or oven rack on level 2. • Suggested temperature: 200 °C. • Preheating is recommended.	
	Hot Air • Heating by means of hot air from the back of the oven. • This mode provides uniform heating and is ideal for baking. • Place the tray on level 2. • Suggested temperature: 180 °C. • Preheating is recommended.	
	ECO Hot air • Heating by means of hot air. ECO hot air uses less energy but gives the same result as the hot air setting. Cooking takes a few minutes longer. • This mode can be used for roasting meat and baking pastry. • Place the tray on level 2. • Suggested temperature: 180 °C. • This setting makes use of the residual heat (heating is not on the whole time) to achieve low energy consumption (in accordance with energy class EN 60350-1). In this mode the actual temperature in the oven is not displayed.	

Function	Description	
	Bottom heat + Fan • Heating by means of the lower heating element. The heat is distributed by the fan. • This mode can be used for baking low leavened cakes, as well as for preservation of fruit and vegetables. • Place a not too high baking tray on level 2, so that hot air can also circulate over the upper surface of the food. • Suggested temperature: 180 °C.	
	Auto Roast • In the Auto Roast mode/system, the upper heater will operate in combination with the grill heater and the round heater. • It is used for roasting all types of meat. • Place the tray on level 2. • Suggested temperature: 180 °C.	

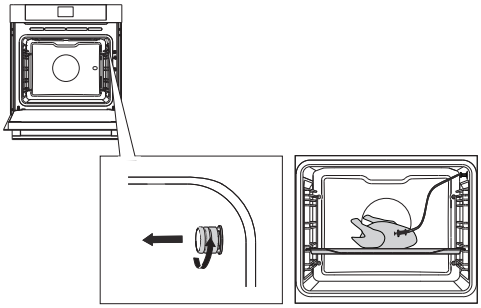
Meat probe



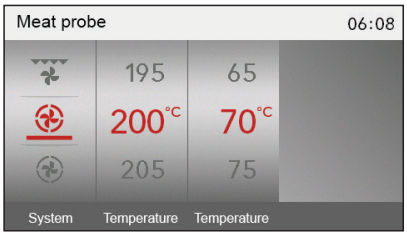
Roasting with the meat probe

In this mode, set the desired core temperature of the food. The oven operates until the food reaches the set core temperature. The core temperature is measured by the meat probe.

1. Remove the metal cap from the connection point (front top corner of the right side wall).
2. Put the meat probe plug in the connection and insert the meat probe completely into the food (if time settings have been activated, they will be disabled).



3. Choose the system.



- Preset temperature and probe temperature will be displayed.
- Touch the ‘Start/stop key’ (05).
- During cooking, the rising temperature of the core will be displayed (the desired core temperature may be adjusted during the cooking process).
- When the set core temperature is reached, the cooking process will stop. An acoustic signal will be heard that can be turned off by touching any key. The acoustic signal will switch off automatically after one minute. The time of day appears on the display.

Always place the meat probe’s entire metal sensor in the food. Caution! After the cooking process, replace the metal cap of the meat probe socket.

Only use the probe intended for use with your oven.

Make sure the probe does not touch the heater during cooking.

After the cooking process, the probe will be very hot. Take care to prevent burning.

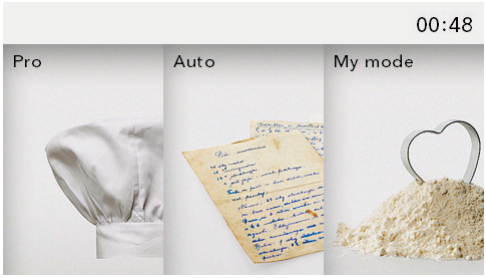
Recommended core temperature values

Beef		
Fillet/sirloin	medium	55 - 58 °C
Roast beef	medium	55 - 60 °C
Round steak	well-done	85 - 90 °C
Roast beef	well-done	80 - 85 °C
Stewed beef	well-done	90 °C
Pork		
Hoof/leg	well-done	75 °C
Hoof/leg	slightly pink	65 - 68 °C
Pork loin	slightly pink	65 - 70 °C
Pork shoulder	well-done	75 °C
Pork belly/stuffed	well-done	75 - 80 °C
Pork belly	well-done	80 - 85 °C
Roast pork hoof	well-done	80 - 85 °C
Pork hoof	well-done	80 - 85 °C
Cooked ham	very tender	64 - 68 °C
Kassel ribs	well-done	65 °C
Breaded ham		65 - 68 °C
Veal		
Veal loin	slightly pink	58 - 65 °C
Veal hoof/leg of veal	well-done	78 °C
Fried kidneys	well-done	75 - 80 °C
Roast veal/shoulder	well-done	75 - 80 °C
Leg of veal	well-done	75 - 78 °C
Mutton		
Mutton loin	pink	65 - 70 °C
Mutton loin	well-done	80 °C
Mutton hoof	pink	70 - 75 °C
Leg of mutton		82 - 85 °C
Lamb		
Leg of lamb	pink	60 - 62 °C
Leg of lamb	well-done	68 - 75 °C
Lamb loin	pink	54 - 58 °C
Lamb loin	well-done	68 - 75 °C
Lamb shoulder	well-done	78 - 85 °C
Poultry		
Chicken	well-done	85 °C
Goose/Duck	well-done	90 - 92 °C
Turkey	well-done	80 - 85 °C
Pastries etc		
Pastries		72 - 85 °C
Terrines		60 - 70 °C
Fish		
Salmon	soft	60 °C
Fish fillet		62 - 65 °C
Entire fish		65 °C
Terrine		62 - 65 °C

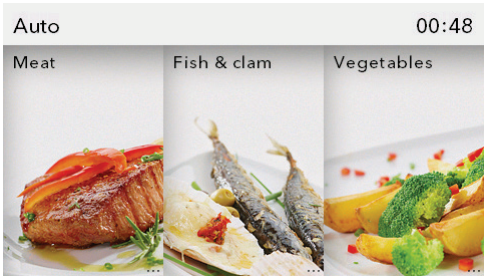
'Auto' mode

Using the 'Auto' mode you can bake and broil by choosing a dish from a list of pre-programmed dishes. The dishes are divided into types of foods (meat, fish, etc.). First select the type of food and then from the available list the dish itself.

1. Turn on the oven by pressing the 'On/off key' (01)
2. Place the dish in the oven.
3. Select 'Auto' mode by pressing the touch screen.

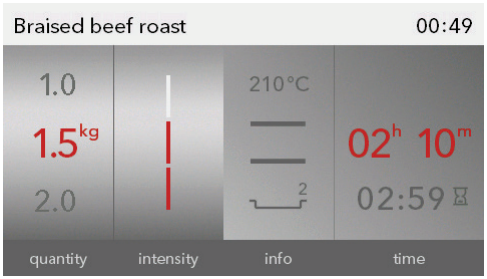


4. Slide the touch screen to select the type of food.



5. Slide the touch screen and select the desired dish.

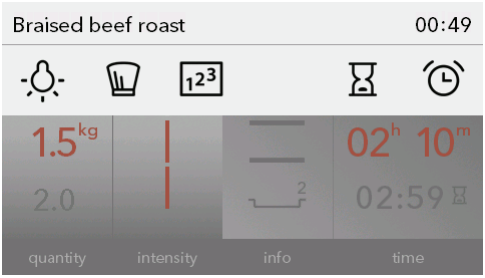
6. Preset values will be displayed in red:
- Quantity;
- Doneness level (intensity);
- Cooking time (cooking end time is displayed in grey).



Preset values can be adjusted.

Extra settings:
Choose ‘Extra settings’ by touching the upper strip (next to the time indication).

The extra settings you can select, depends on the type of food you have chosen.



- **Oven lighting;**
  Touch the ‘lamp’ symbol to switch the oven light on or off. Oven lighting is also switched on automatically when the door is opened or when the oven is switched on. The light will remain on for a minute after the end of the cooking process.

- **Description of the selected recipe;** description, ingredients and information about the selected recipe.

- **Multiphase cooking;** (see chapter ‘Multiphase cooking’).

- **Delayed start;** (cooking time depends on the selected recipe).

- **Minute minder;**
  The minute minder can be used independently of the oven operation.
  - ▹ The longest possible setting is 10 hours.
  - ▹ When the time expires, an acoustic signal will be heard that can be turned off by touching any key. The acoustic signal will switch off automatically after one minute.

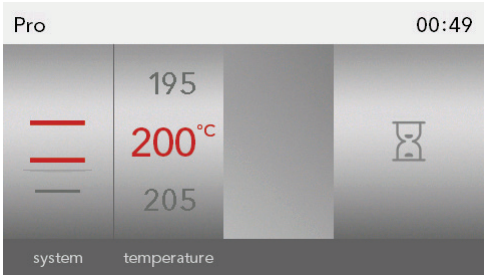
Preheat

- Certain dishes in the ‘Auto’ mode include the oven preheating function. After selecting the food the display indicates the warning: ***“Selected programme includes a preheat phase”***.
- Touch the display to go on.

When the preheating is completed there is a short beep and a notice appears on the display: ***“Preheating complete. Please put your dish in the oven”***. The programme continues baking/roasting following the selected settings. Delayed start function cannot be used when the preheat function has been set.

Timer function

The Timer function can only be selected in the ‘Pro’ mode. The Timer can be programmed to delayed start and can automatically switch off a selected oven programme. Set a cooking time (how long the oven is to be switched on) and an end time (when the oven must switch off). **The delayed start time can only be set for the same day.**



Setting the ‘Cooking time’

1. Select the ‘Cooking time’ function by touching the corresponding symbol.
2. Slide the menu to set the desired cooking time.

Setting the ‘End time’

Attention: make sure the clock is accurately set to current time.

1. Choose ‘Extra settings’ by touching the upper strip (next to the time indication).
2. Select the ‘End time’ function by touching the corresponding symbol.
3. Slide the menu to set the desired end time.

Example:

- Current time: noon
- Cooking time: 2 hours
- End of cooking: 6 pm

1. First, set the cooking time (cooking duration), i.e. 2 hours.
2. Now, set the ‘Cooking end time’ by pressing the upper strip from the screen and set the time (6 PM).
3. Press the ‘Start/stop’ key (05) to start the cooking process.

The timer will wait for the start of the cooking process.
The following note will appear on the display: "**Your programme is delayed. It will start at 4 pm.**" In this mode you can define the time the oven should stop operating (end time).

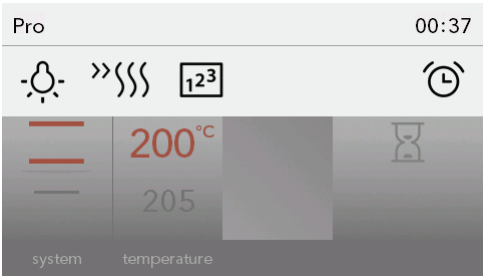
After the set time expires, the oven will automatically stop operating (end of cooking). An acoustic signal will be heard that can be switched off by pressing any key. The acoustic signal will switch off automatically after one minute.

After a few minutes of idling, the appliance will switch to standby mode. The time of day will appear.
The display indicates the period of operation. *All timer functions can be erased by setting the selected time to "0".*

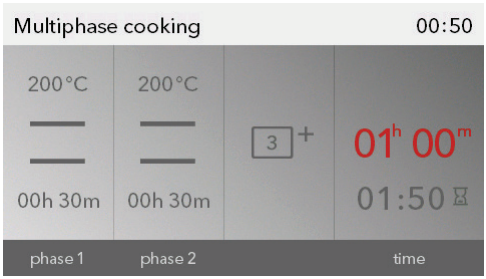
Multiphase cooking

- 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. Select 'Pro' mode by touching the corresponding image.
2. Choose 'Extra settings' by touching the upper strip (next to the time indication).
3. Select the 'Multiphase cooking' function by touching the corresponding symbol.



4. Touch the display to select the desired phase. Touch the selected phase again to adjust the settings. The oven system, temperature and cooking time can be adjusted. Touch the ‘Start/stop key (05) to confirm each setting.



5. Touch the ‘Start/stop key (05) again to start Multiphase cooking. The oven starts operating immediately, with the settings defined in Step 1 (Selected step will be highlighted in red). After the set cooking time has elapsed, Step 2 and then Step 3 will be activated, if specified.

To delete a step during operation, press the upper strip, select the step and select the cross symbol by touching its name. This can only be done with steps that have not started yet.

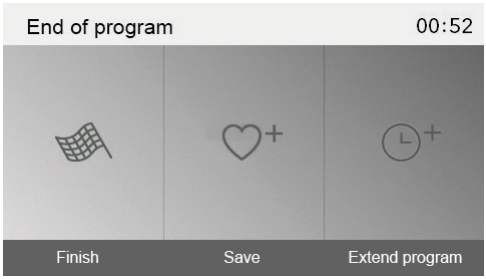
Start baking/roasting

Before the commencement of baking/roasting the ‘Start/stop’ key (05) is blinking.

- Short touch of the ‘Start/stop’ key (05) starts the beginning of cooking.
- Some settings can be changed during operation by touching the display unit (temperature, cooking duration, and step mode/ programme).
- Press the ‘Start/stop’ key (05) to change other settings or to finish the cooking process. The following warning will appear: “**Programme paused. Do you wish to cancel it?**” Select the ‘tick’ to quit or ‘cross’ to continue.

End of baking/roasting (oven switch off)

1. After the cooking process an ‘End of program’ menu will appear.



2. Select one of the following symbols by touching it:

Finish

- Select ‘Finish’ by touching the corresponding image to stop baking/ roasting. Display returns to the basic menu.

Save

- By touching the corresponding image you can store the selected settings in oven memory and use them again in the future (See ‘My mode’ chapter).

Extend program

- By touching the corresponding image you may extend the baking/ roasting time.

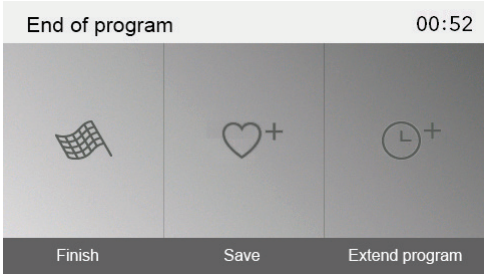
After cooking the cooling fan will stop operating. If you leave your food in the oven, moisture can be released from it and cause condensation on the oven front panel and door. To prevent condensation, turn on the oven light. The cooling fan will continue to operate, cooling the oven and preventing condensation

My mode

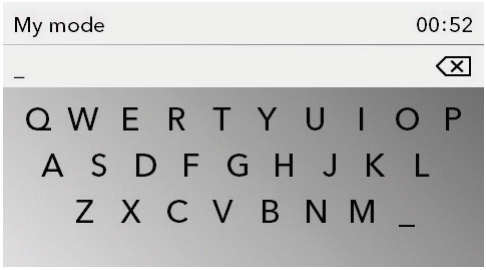
After cooking you can store the selected settings in the oven memory and use them again in the future.

Store selected settings

1. Select the ‘Save’ option at the end of a cooking process by touching the symbol.



2. Specify the name by touching the corresponding letters. If required, delete a character using the arrow.



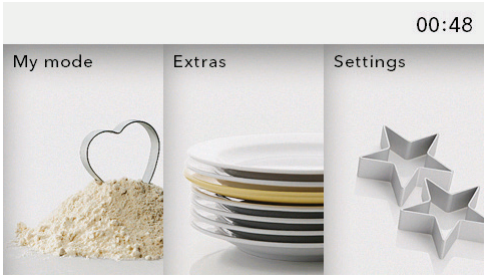
3. Touch the ‘Start/stop’ key (05) to save the recipe.

Recall selected settings

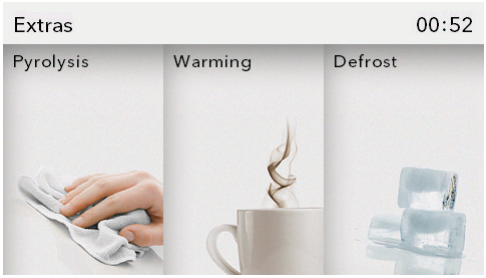
You may recall your favourite recipes stored in the memory at any time by selecting the option ‘My mode’.

Selection of additional functions (extras)

Navigate the menu by sliding your finger left and right.
Select the ‘Extras’ menu by touching it.



‘Extras’ menu will appear.



Pyrolysis

This function allows automatic cleaning of the oven cavity/interior using high temperature (approx. 460 °C), which incinerates the fat residues and other impurities, reducing them to ashes.

- When the automatic cleaning programme is completed and the oven has cooled down, you only need to wipe the oven cavity clean with a damp cloth (see chapter ‘Cleaning’).

Warming

Warming can be used to keep the food that is already cooked warm.

- You can set the temperature and warming time.

Defrosting

In this mode, air will circulate without any heaters operating. Only the fan will be activated. Use this function to slowly defrost frozen food (cakes, pastry, bread, rolls, and deep-frozen fruit).

- Halfway through the defrost time, the pieces should be turned over, stirred and separated if they were frozen together.

Quick preheat

Use the preheat function if you wish to heat the oven to the desired temperature as quickly as possible. This mode is not appropriate for cooking.

- When the oven heats up to the selected temperature, the preheat process is completed and the oven is ready for cooking with the selected cooking mode.

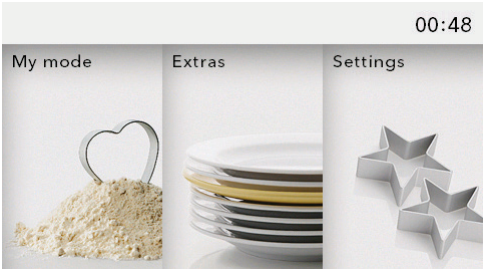
Plate heating

Use this function to warm your dinnerware (plates, cups) before serving food in it. This keeps the food warm longer.

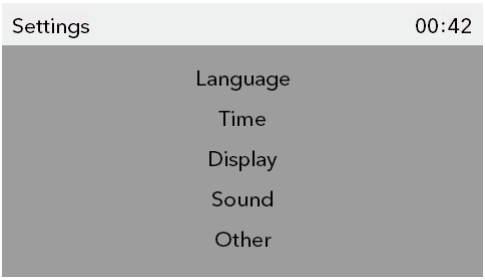
- You can set the temperature and plate heating time.

General settings

1. Select the Settings menu by touching it.



When you touch the line with the desired setting, the size of the letters in that line will increase.



This menu offers the choice of selecting:

- Language
- Time
- Display
- Sound
- Other settings

2. Navigate the menu by sliding your finger up and down.

Language

Select the language in which you would like the messages to be written on the display.

Time

- Set the time when connecting the appliance to mains power for the first time or after being disconnected from mains power for a longer period of time (more than one week).
- Set the ‘Clock’ time. The clock display mode can then be selected in the “TIME” field: digital or analogue.

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).

Sound

- In this menu, you choose between the following two options: sound volume level and duration of alarm.
- The acoustic signal volume level can be set when no timer function is activated (only the time of day is displayed).

Other

- Oven lighting switch-off (manual or automatic)
- Entry into standby mode (manual or automatic)
- Factory setting (restore factory setting)

All additional user settings will be restored following a power cut or after switching off the appliance.

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.**

The pyrolysis cleaning function

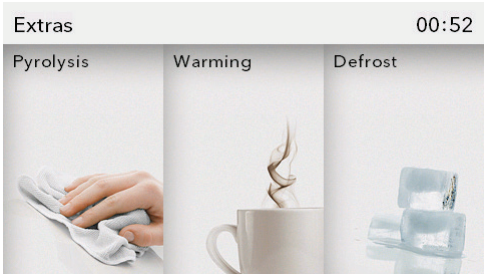
For average use of the oven, we recommend running the pyrolysis function once per month.

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. **Danger of fire!**

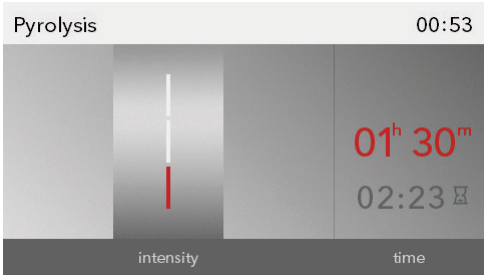
Remove all accessories and guide rails from the oven. If the baking tray also needs to be cleaned, install the pyrolysis guides first.

Using the pyrolysis cleaning function

1. Select the Extras menu.



2. Select ‘Pyrolisis’.



3. Choose the desired cleaning intensity:
   - ▹ Basic: approx. 90 min
   - ▹ Medium: approx. 120 min
   - ▹ High: approx. 150 min

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

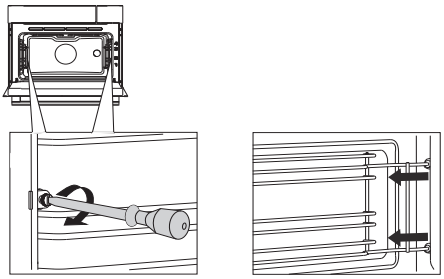
- After a certain period of time, the oven door will be locked automatically for your safety.
- The oven may produce an unpleasant smell during the cleaning process.
- The oven door can be opened after the appliance has cooled down.
- When the oven has cooled down, wipe it with a damp cloth. Wipe the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

Please note: Do not attempt to open the oven door while the pyrolysis cleaning programme is in progress. **Risk of burns!**

Removing and cleaning the wire guides

Only use conventional cleaners to clean the guides.

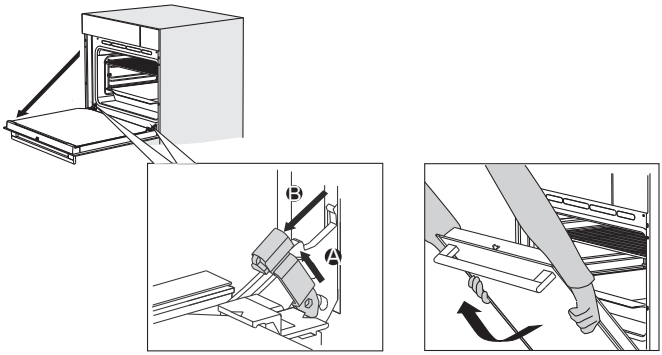
- Remove the screws using a screwdriver.
- Remove the guides from the holes in the back wall.



Removal and reinsertion of the oven door

1. Open the door completely to the horizontal position.
2. Slightly pull up the locking pins on both sides (A) and then tilt them all the way forward (B).
3. Now slowly close the door until you feel a slight resistance.
4. Then lift the door 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.

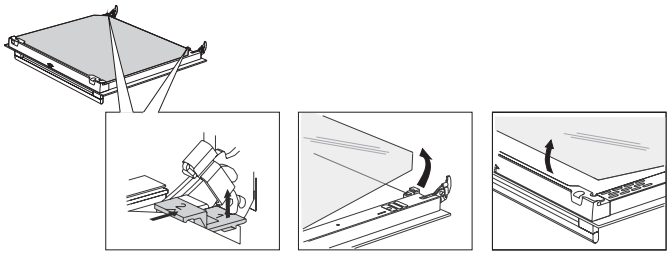


Always make sure the lock latches are correctly positioned in their slots. Never let the hinge locks spring out, as the central springs are very strong and may cause injuries.

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.

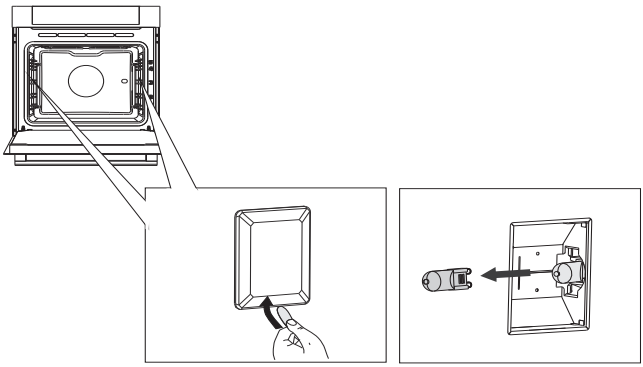
Replacing the oven light bulb

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 is therefore not covered by warranty. Before changing the bulb, remove the trays, grid and guides.

Disconnect the appliance from the mains power.

1. Use a flat screwdriver to loosen and remove the bulb cover.
   NOTE: *Be careful not to scratch the enamel.*
2. Pull the halogen bulb out.



Be sure to use protection in order not to burn your fingers.

General

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first by checking the points mentioned below.

Food remains uncooked

- Ensure the timer has been set correctly and the 'Start' key is pressed.
- Firmly close the door.
- Make sure you have not blown a fuse or triggered a circuit breaker.

Food is either overcooked or undercooked

- Make sure the appropriate cooking time was used.
- Make sure the appropriate power level was used.

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

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

Electronic interference causes the display to be reset

- Disconnect the power plug and reconnect it.
- Reset the time.

Condensation appears inside the oven

- This is a normal occurrence. Simply wipe away after cooking.

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

- This is a normal occurrence. 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 a normal occurrence.

Light reflection around the door and outer casing.

- This is a normal occurrence.

Steam escapes from around the door or vents.

- This is a normal occurrence.

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

- This is a normal occurrence.

The main fuse in your home trips often.

- Call 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 mains power 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 your oven

Repairs should only be made 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 (can be found inside the oven door)
- Warranty details
- Clear description of the problem

If the oven needs to be stored temporarily, choose a clean and dry area as dust and damp 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 packaging of the appliance 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 shows a pictogram of a crossed-out waste container to point out that domestic electrical 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 to make this appliance can be re-used, which means tremendous savings in energy and raw materials.

Declaration of conformity

CE

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.

458211

Pelgrim

458211 / VER 2 / 17-11-2015