

BEHA



S 620 PYR

Bruksanvisning for bygg
inn stekeovn



Innhold:

Hvordan ser stekeovnen ut?

P.3**P.4**

Beskrivelse av apparatet

P.4

Tilbehør

P.5

Sikkerhetsråd

P.6

Hvordan installere stekeovnen?

P.7

Elektrisk tilkobling

P.7-8

Skifting av strømkabel

P.8

Hvordan skifte pære?

P.8

De nødvendige mål for å sette på plass ovnen.

P.9

Hvordan bruke ovnen?

Programmeringsklokkens forskjellige deler.

P.10

Hvordan stille inn minuttet til stekeovnen din?

P.11

Hvordan sette i gang steking med én gang?

P.12

Hvordan programmere steketiden?

P.12-13

Hvordan bruke minuttelleren

P.14

Hva skal du gjøre hvis ovnen ikke fungerer som den skal?

P.15

Ovnens forskjellige stekeprogram

P.16-17

Hvordan rengjøre innsiden av ovnen?

Hva er pyrolyse?

P.18

I hvilke tilfeller er det nødvendig å foreta pyrolyse?

P.18

Hvordan bytte riststativet?

P.19

Hvordan utføre rengjøring med pyrolyse?

P.19

Denne bruksanvisningen gir deg alle rådene, tipsene og sikkerhetsinstruksjonene du trenger.



I hele denne bruksanvisningen, er sikkerhetsanvisninger markert med,



markerer nyttige råd og vink.

Kjære kunde.

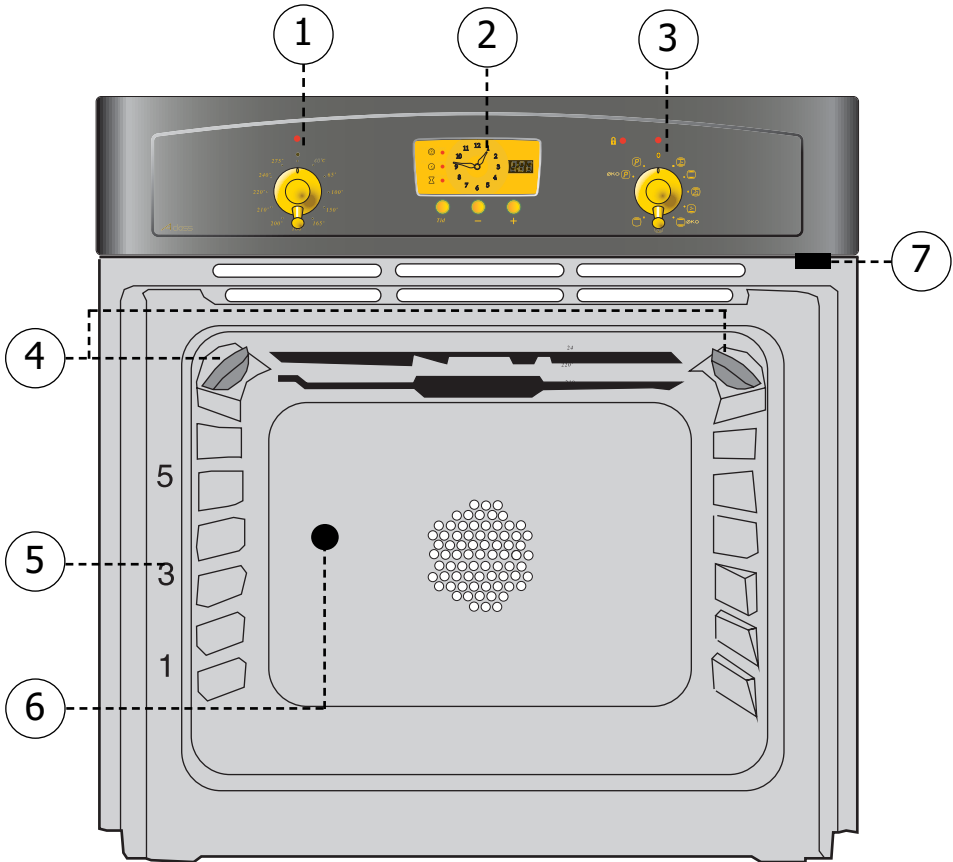
Du har nettopp gått til anskaffelse av en ny Beha bygg inn stekeovn, og vi takker deg for ditt valg. Vårt forskningsteam har utarbeidet en ny generasjon av apparater som gir deg muligheten til å virkelig utfolde dine kokekunster og å kose deg med god mat hver dag.

Med rene linjer og en moderne estetikk glir vår nye Beha bygg inn stekeovn harmonisk inn i kjøkkeninnredningen din, og er lett å bruke samtidig som den presterer bra.

Som spesialist på all slags steking, bidrar Beha til at du lykkes med matlagingen din, til kos og hygge, og gleder delt med andre, ved å gi deg stadig bedre produkter som er miljøvennlige, enkle å bruke, pålitelige og pene å se på.

Beha Elektro AS

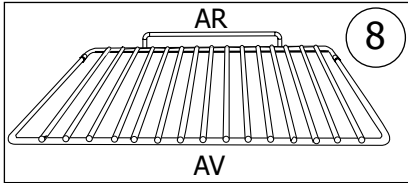
Hvordan ser stekeovnen ut?



BESKRIVELSE AV APPARATET

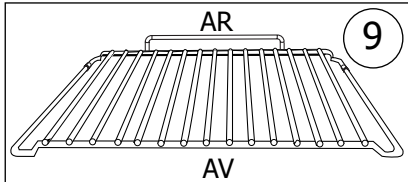
- | | | | |
|---|------------------|---|---------------------------------------|
| 1 | Temperaturvelger | 5 | stekeplatespor |
| 2 | Programmering | 6 | Hull til stekespidd |
| 3 | Programvelger. | 7 | Kontakt som varsler om døren er åpen. |
| 4 | Lamper | | |

Tilbehør


8

Sikkerhetsgrill antiglidning

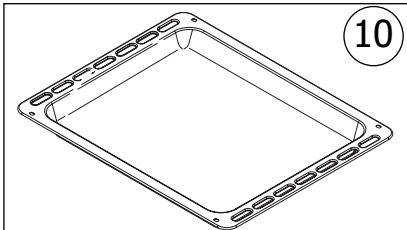
Mat som skal stekes eller gratineres kan enten settes rett på grillen eller i en form. Den brukes til grillretter (plasseres direkte på grillen).


9

Sikkerhetsgrill antiglidning

Svaiet modell.

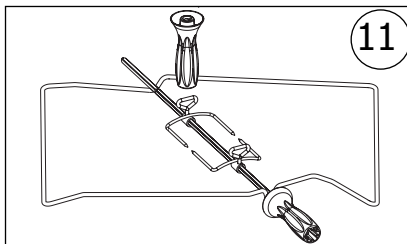
Samme bruk som for matgrillen. Formen er blitt laget så du skal kunne plassere dine retter mellom to stekenivåer.


10

Stekeplate til all slags bruk

(kakeretter eller panner der stekefett drypper) Den er beregnet på kakeretter og har en opphevet kant. Den brukes til steking av konditorvarer som f.eks. marengs, småkaker.

Når stekeplaten er satt inn i skinnen under grillen, fanger den opp sju og fett fra grillrettene. Den kan også brukes halvveis fylt med vann til steking i vannbad. Unngå å plassere grillretter eller kjøtt direkte på stekeplaten, det vil automatisk sprute på ovnsvegger


11

Roterende grillspidd

Bruk:

- Ha klar en stekeplate til all slags bruk i skinne 1 for å ta imot stekefett, eller på ovnsgulvet dersom stykket som skal grilles er for stort.
- Tre inn en av gaflene på spiddet, stikk fast stykket som skal stekes.

Plasser stykket som skal stekes i midten og stram det fast ved å skru fast de to gaflene

- Sett spiddet på hengeren.
- Gi et lett dytt for at spissen på spiddet skal gli inn i hullet nederst i ovnen (6).
- Ta håndtaket ut igjen og skru det av. Etter steking skrur du håndtaket på spiddet igjen for å kunne ta det ut uten å brenne deg. Ytterst på håndtaket finner du et spor hvor du kan skru av gaflene.

Sikkerhetsråd:

Takk for at du tar deg tid til å lese gjennom disse sikkerhetsinstruksene før du installerer stekeovnen din. Ovnens er laget for bruk av privatpersoner i egen bolig. Den er kun beregnet til steking av matvarer.

Ingen av ovnens bestanddeler inneholder asbest.

FØRSTEGANGS BRUK:

Før du bruker stekeovnen for første gang, må du varme den opp når den er tom, med lukket dør, i ca 15 minutter på maksimumstyrke for å "kjøre inn" apparatet.

De første gangene ovnen er i bruk kan mineralhullet på ovnens innside gi fra seg en spesiell lukt som kommer av dennes sammensetning. Samtidig vil du kanskje oppdage at det kommer ut røyk. Alt dette er normalt.

VIDERE BRUK:

- Forsikre deg om at ovnens dør er godt lukket slik at ovnen forblir tett.
- Ikke la noen lene seg mot eller sette seg på ovnens dør når den er åpen.

- Ved bruk av grillen med halvåpen dør, kan utsiden av ovnen bli veldig varm. Hold små barn unna.

-- Når ovnen er i bruk blir den veldig varm. Pass på å ikke berøre de varme delene inne i ovnen.

- Etter steking må du ikke ta i stekerredskapene med bare hender (grillen, pannen som fettene renner ned fra, hengeren til stekespiddet), bruk en varmemehanske eller et stoff som holder varmen ute.

Ikke fyll ovnen din med aluminiumsfolie. Dette kan føre til en varmeakkumulering som vil gi et dårlig stekeresultat eller skade emaljen.

Før du går i gang med å rengjøre ovnen ved å tørrdestillere den, må du ta ut alle stekerredskapene og fjern alt fettsøl.

Ikke bruk dampvasker eller høytrykksvasker.

I løpet av en pyrolyseoperasjonen blir ovnens utside varmere enn vanlig.

- Hold små barn unna.

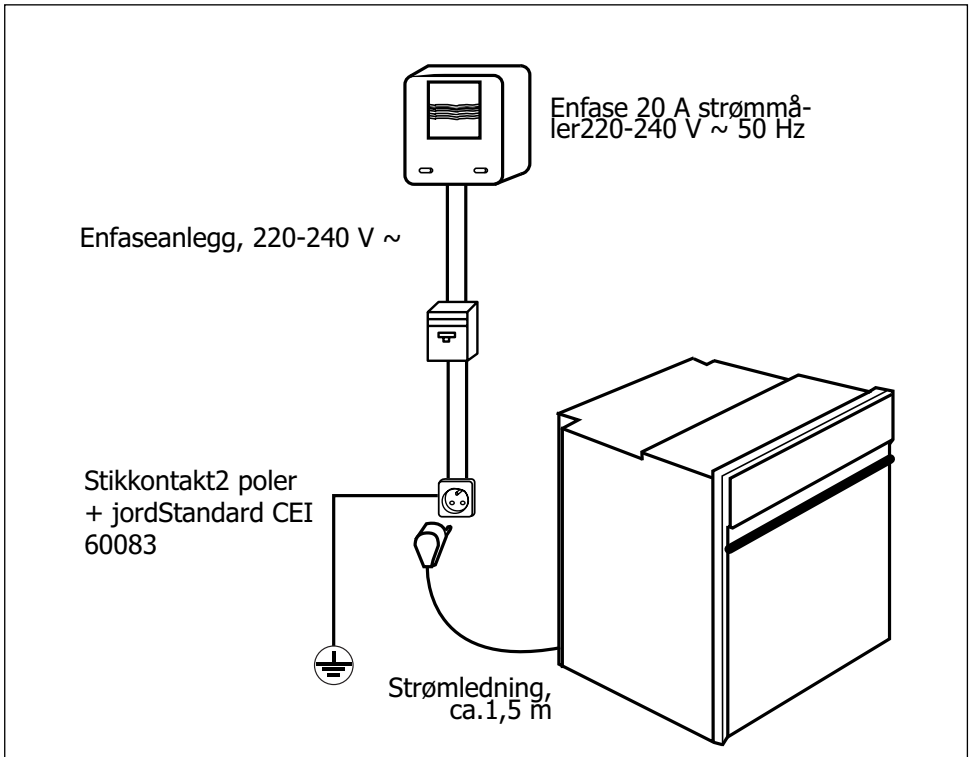
- For all vask av ovnens innside må ovnen være skrudd av..



Etter bruk setter du programvelgeren på 0 med én gang slik at den er klar til bruk.



Hvordan installere ovnen?

Elektrisk tilkobling



• Før du kobler til ovnen, må du forsikre deg om at ledningene i det elektriske anlegget er tykke nok til å forsyne ovnen med strøm (tverrsnittet må minst tilsvare tverrsnittet til ovnens strømledning). Sikringen i det elektriske anlegget må være på 16 amperer.

Montering og/eller bytte av strømledningen

- Strømledningen (H05 RR-F, H05 RN-F eller H05 VV-F) må være lang nok til at ovnen kan kobles til når den står på gulvet foran kjøkkeninnredningen. Dette gjøres når ovennikke er koblet til det elektriske anlegget:
- Åpne luken nederst til høyre på det bakre ytterdekselet ved å skru ut de to skruene og vipp opp luken.
- Avisoler 12 mm ytterst på hver av lederne i den nye strømledningen.
- Tvinn kobbertrådene forsiktig.
- Løsne skruene på rekkeklemmen, og trekk ut ledningen som skal skiftes ut.
- Før strømledningen inn fra utsiden og inn i ledningsklemmen som sitter til høyre for rekkeklemmen.
- Koble strømledningens ledere etter anvisningene på rekkeklemmen.
- Det er viktig at alle kobbertrådene i lederne er klemt skikkelig fast under skrue-
ne.
- Den strømførende ledningen kobles til tilkoblingsklemmen merket L 
- Den gule og grønne jordlederen kobles til tilkoblingsklemmen merket 
- Nullederen (blå) kobles til tilkoblingsklemmen merket N.
- Stram rekkeklemmens skruer godt, og kontroller at alle lederne sitter fast ved å trekke i dem.
- Fest så strømledningen ved hjelp av ledningsklemmen som sitter til høyre for rekkeklemmen.
- Lukk igjen luken, og skru den fast med de to skruene.



Merk: Alt installasjonsarbeid og alle inngrep i komfyren, for eksempel bytte av strømledning, skal utføres av autorisert installatør etter gjeldende sikkerhetsforskrifter og i samsvar med fabrikantens henvisninger.

Hvordan skifte pærer?

Pærene befinner seg øverst inne i ovnen.

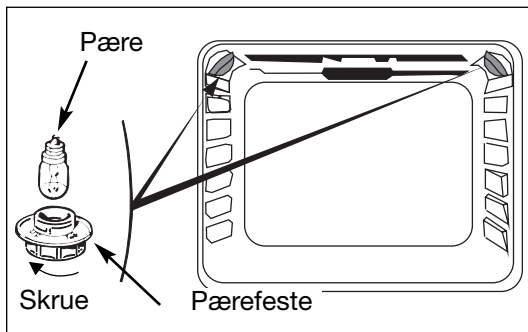


Koble fra strømmen og la ovnen kjøle seg ned om nødvendig, før du skifter pærer, så unngår du faren for elektrisk sjokk.

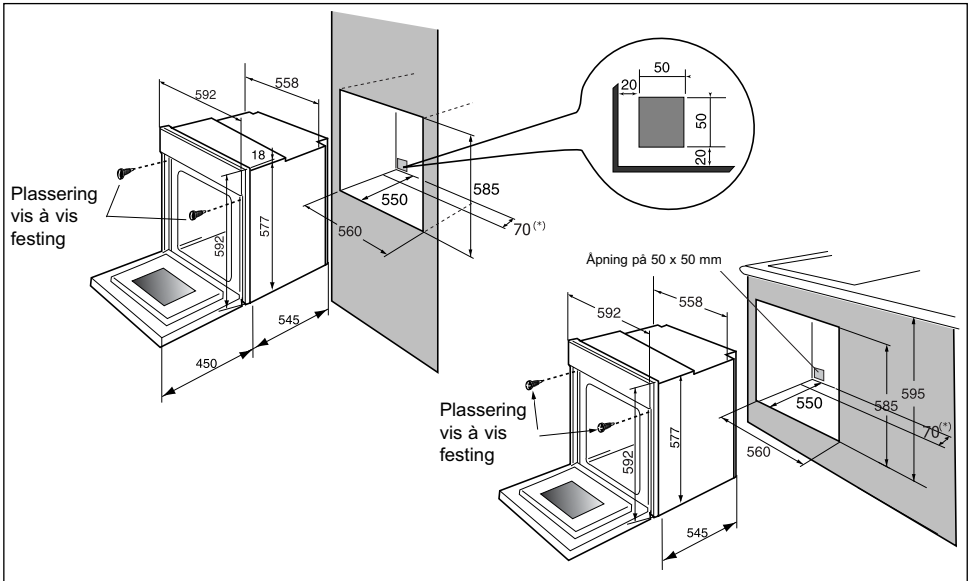
- a) Skru av pærefeste (se bilde).
- b) Skru av pæren i samme retning.

Pærens kjennetegn:

- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- Sokkel E 14



Mål for å sette inn ovnen i veggen.



Det spiller ingen rolle om ovnen blir installert under kjøkkenbenken eller i et høyskap (åpent* eller lukket), bare det har de nødvendige målene (se skjemaet ovenfor).

Ovnen har en optimal ventilasjon som gjør at steke- og rengjøringsresultatet blir utmerket, bare du respekterer punktene under.

- Plasser ovnen i midten av møbelet slik at den minst har en avstand på 5 mm til veggen ved siden av.
- Veggen du setter ovnen inn i, må kunne tåle varme (eller være kledd med et materiale som beskytter det mot varme).
- For at installeringen skal bli mer stabil, fester du ovnen i veggen med 2 skruer i de beregnede hullene på sidene av ovnen (jf skjema).

Slik gjør du det:

- 1) Ta ut gummiproppen for å få tilgang til festehullene.
- 2) Bor et hull på 3 mm i diameter i møbelets vegg for å hindre at treverket sprekker.
- 3) Fest ovnen med de to skruene.
- 4) Sett de to gummiproppene tilbake på plass (disse er også beregnet på å dempe ovnsdørens lukkemekanisme.)

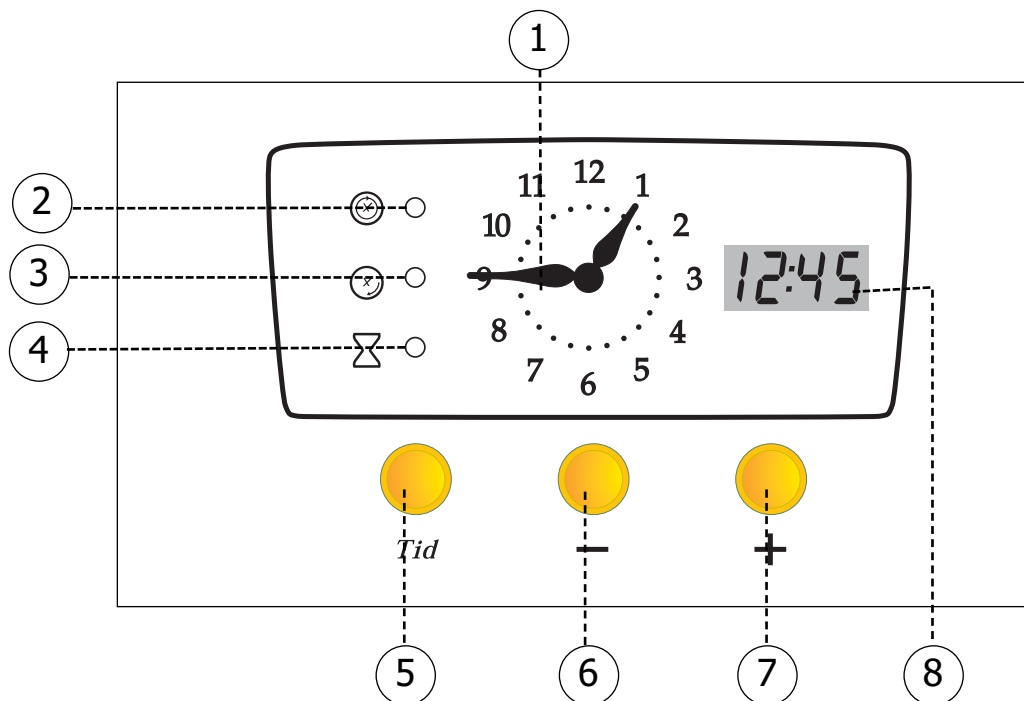
* Hvis møbelet er åpent, skal åpningen være på maksimum 70 mm



For å være sikker på at installeringen blir korrekt utført, ta gjerne kontakt med en spesialist på elektriske husholdningsartikler

Hvordan bruke ovnen?

1. Programmeringsklokkens forskjellige deler.



- ① Tidsviser
- ② Steketidsindikator
- ③ Indikator for avsluttet steketid
- ④ Minutteller
- ⑤ Knapp til å stille inn de forskjellige tidsreguleringsprogrammene
- ⑥ Knapp til å regulere tiden
- ⑦
- ⑧ Digital viser (steketid, avsluttet steketid, minutteller)

2. Hvordan stille inn ur på ovnen?

a) Slik skrur du det på

- ANALOGURET :

- Digitaluret blinker
- Still inn tiden ved å trykke på knappene + og – for å stille inn uret med visere (digitaluret har sluttet å blinke)
- Trykk på "Tid" for å starte uret.
Eksempel: kl 3.30

- DIGITALURET (PROGRAMMERER

TID) Etter noen minutter begynner digitaluret å blinke på nytt.

For å stille inn tiden skal du trykke på + eller – knappen slik at tiden som vises øker eller minker.

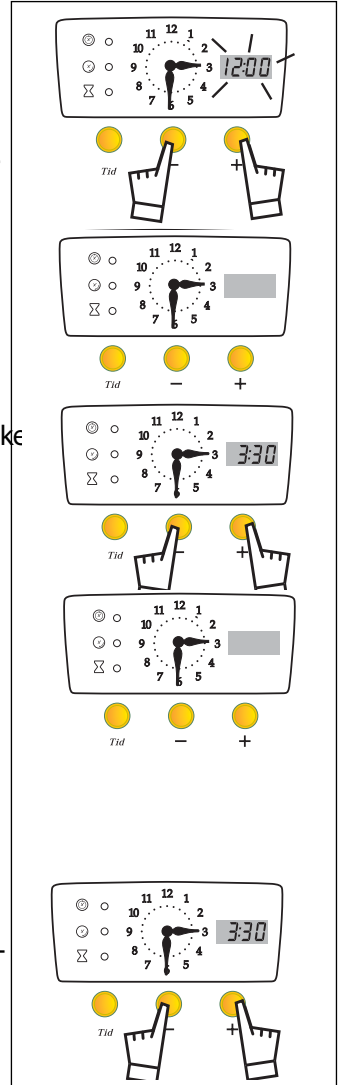
- Trykk på knappen "Tid" for å starte uret.
- Etter at tidsinnstillingen er ferdig, slukkes digitaluret.
NB! URENE MÅ GÅ PARALLELT.(vise likt klokkeslett).

b) Stilling av minuttet

- Trykk samtidig på + og – knappen i noen sekunder til digitaluret begynner å blinke.

Digitaluret blinker for å fortelle deg at det nå er mulig å stille inn minuttet. For å stille inn uret trykker du på + eller – knappen slik at tiden som vises økes eller minkes

- Trykk på knappen "Tid" for å starte klokken.



3. Hvordan sette i gang steking med én gang?

Digitaluret må ikke blinke.

- velg stekemåte:

Still inn programvelgeren på programmet du ønsker å velge.

Eksempel: program fisk, kjøtt, terter. "☰"

-> Ovnens starter.

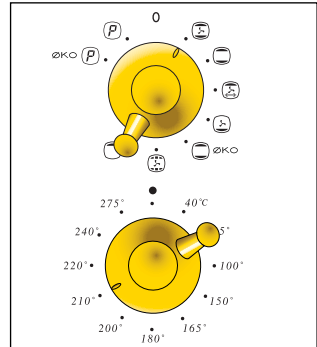
Plasser retten i ovnen

og følg stekeinstruksjonene.

Eksempel: "☰" steikes på 210°

Etter at du har gjort dette, varmes ovnen opp og termostaten settes i gang.

Du kan bare stille inn tidspunktet du vil avslutte steketiden på, til de 12 nærmeste timene.



Etter avsluttet steketid, fortsetter en vifte å gå en stund for å kjøle ned ovnen.

4. Hvordan programmere steking ?

a) Som starter med én gang?

1. Velg steketid og still inn temperaturen.

Eksempel : "☰" program kjøtt, fisk, terter.

2. Trykk på "Tid"-knappen helt til indikatoren begynner å blinke. ⓧ

Digitaluret blinker på kl 00:00 for å vise at det er mulig å stille inn klokken.

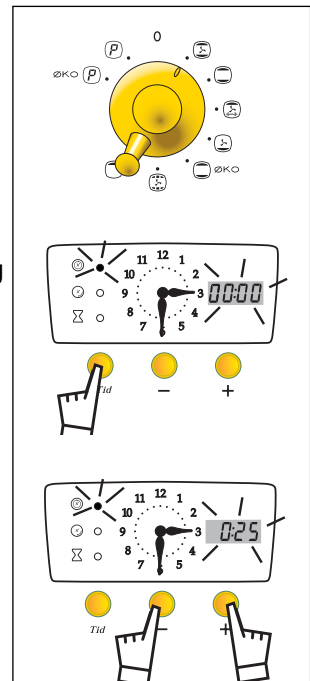
3. Trykk på + eller – knappen for å stille inn ønsket steketid.

Eksempel: steiketid 25 minutter.

Programmet starter automatisk etter noen sekunder, digitaluret blinker ikke lenger.

Nedtellingen av steketiden starter rett etter at ovnen er satt i gang.

Etter disse tre operasjonene varmes ovnen opp.



Det er alltid mulig å endre steketiden ved å utføre operasjonen som nettopp er blitt beskrevet. Du programmerer steketiden på nytt ved å sette steketiden på 00:00.


Når steketiden er avsluttet hører du en serie med pipelyder i noen minutter. Du kan slå av disse pipelydene ved å trykke på + eller – knappen. Etter at du har gjort disse operasjonene er ovnen klar til å brukes på nytt.

Sett temperaturvelgeren og programvelgeren på stopp for at ovnen ikke skal varme seg opp igjen.

b) Hvordan utsette steketiden? (tidspunktet du har valgt for å avslutte steking).

Gå fram på samme måte som når du skal programmere steketiden.

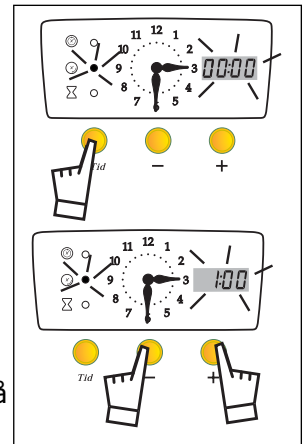
Etter at du har stilt inn steketiden, trykker du på "tid"-

knappen helt til indikatoren  begynner å blinke. Digitaluret blinker for å vise at det nå er mulig å stille inn klokken. Trykk på + eller – knappen for å stille inn tidspunktet du ønsker å avslutte steketiden.

Eksempel: steketid avsluttes kl 1.00

,Etter at du har utført disse operasjonene vil starten på steketiden bli utsatt slik at steking er ferdig kl 1.

Når steketiden er avsluttet, setter du programvelgeren på 0 og temperaturvelgeren på stopp.



Du kan bare stille inn tidspunktet du vil avslutte steketiden på, til de 12 nærmeste timene.

Hvordan bruke ovnen?

5. Hvordan stille inn minuttelleren?

Stekeovnen er utstyrt med en uavhengig elektronisk minutteller som gjør det mulig å telle ned steketiden.

Trykk på "Tid"-knappen helt til indikatoren  begynner å blinke.

Trykk på + og – knappen helt til du har oppnådd ønsket steketid (maks. 12 timer)

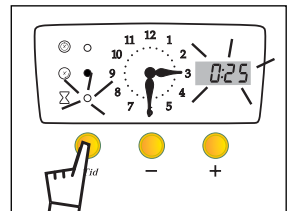
Eksempel: 25 minutter

Programmering lar seg gjøre med 10 sekunders mellomrom helt til 19:30.

Deretter med et minutt mellomrom.

Klokken viser minutter og sekunder fra 00:00 til 19:30.

Eksempel: 19:30 betyr 19 minutter og 30 sekunder.



For å stoppe pipelydene helt, kan du trykke på + eller – knappen.

- Hvis det ikke er noen programmering på gang, skruv digitaluret seg automatisk av.
- Hvis et stekeprogram var programmert, ville steketiden som gjenstår blitt vist på digitaluret.
- Hvis et stekeprogram blir ferdig før minuttelleren, begynner det å pipe i tre minutter for å varsle at steking er ferdig.

Trykk på + eller – knappene for å slå av piping. Digitaluret viser tiden som gjenstår på minuttelleren.

Klokken slutter å blinke i noen sekunder og minuttelleren begynner nedtelling.

Når nedtelling er ferdig, gir minuttelleren fra seg en rekke pipelyder i 30 sekunder for å varsle at den er ferdig.



Det er alltid mulig å endre eller annullere programmeringen av minuttelleren.

Hva skal du gjøre hvis ovnen ikke fungerer som den skal?

Du er redd for at ovnen din ikke virker som den skal? Dette betyr ikke nødvendigvis at den er i ustand. For sikkerhets skyld bør du sjekke punktene nedenfor.

Du har lagt merke til at...	Mulige årsaker til problemet	Hva skal du gjøre
Ovnen varmes ikke opp	<ul style="list-style-type: none"> • Ovnen er ikke koblet til. • Sikringen til installasjon er røket. • Temperaturen du har valgt er for lav. • Temperaturmåleren er i ustand. • Termostaten er i ustand. • Ovnen har blitt overopphetet. Sikkerhetslåsen har skrudd seg på. • Sjekk tiden til minuttet og digitalluret (se punkt 11). 	<ul style="list-style-type: none"> - Koble til strømmen - Skift sikring og sjekk sikringens styrke (16 A). - Øk temperaturen. - Kontakt kundeservice - Kontakt kundeservice - Kontakt kundeservice
Tidsangiveren blinker raskt	<ul style="list-style-type: none"> • Låsemekanismen til døren er i ustand. • Temperaturkontrollen er i ustand. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kontakt kundeservice • Kontakt kundeservice.
Lampen virker ikke lenger	<ul style="list-style-type: none"> • Lampen er i ustand. • Ovnen er ikke koblet til eller sikringen er røket. 	<ul style="list-style-type: none"> • Skift lampe • Kontakt kundeservice
Rengjøring med tørrdestillering lar seg ikke gjøre	<ul style="list-style-type: none"> • Døren er ikke godt lukket. • Låsesystemet er i ustand. • Tidskontrollen er i ustand • Mekanismen som skal sjekke om lukkemekanismen til døren fungerer, er i ustand. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sjekk om døren er ordentlig lukket igjen. • Kontakt kundeservice. • Kontakt kundeservice. • Kontakt kundeservice.

6. Ovnens stekeprogram

Symbol

Programmets navn:

Beskrivelse



Kjøtt, fisk, terter

Tradisjonell pulsert.

Steking foregår ved hjelp av ovns øvre og nedre elementer og propell for blåsing av luft

- ▶ Rask temperaturøkning. Enkelte retter kan settes rett inn, uten forhåndsoppvarming av ovnen.



Rødt kjøtt, grønnsaker.

Tradisjonell.

Steking ved hjelp av ovns nedre og øvre elementer uten luftblåsing

- ▶ Ovnen må varmes opp før retten settes inn.



Grillmat

Grill pulsert + steikespiddvender

Steking foregår vekselvis ved hjelp av ovns øvre elementer og ved propellblåsing av luft.

- ▶ Forhåndsoppvarming av ovnen er ikke nødvendig. Fugl og grillretter blir sprøe og saftige på begge sider. Steikespiddvenderen fortsetter å snurre rundt helt til døren blir åpnet. Sett pannen som steikefettet drypper ned i, i nederste spor i ovnen.



Kaker, lett bakverk

Bunnpulsert

Steking foregår ved hjelp av ovns nedre elementer, kombinert med lett grilling og ved propellblåsing av luft.

- ▶ Steking nedenifra med kun en lett steking på toppen.
- ▶ Sett grillen i nederste spor.



Økonomisk steking

Tradisjonell økonomisk

Steking foregår ved hjelp av ovns nedre og øvre elementer kombinert med propellblåsing av luft.

- ▶ Dette programmet gjør at du kan spare energi og samtidig bevare stekingskvaliteten. Dette programmet gjør at du kan spare energi og samtidig bevare stekingskvaliteten. Programmet "økonomisk steking" brukes til energisparing.



Holder maten varm

Holder maten varm

En dosering av ovns nedre og øvre elementer kombinert med luftblåsing.

- ▶ Holder maten varm



Gratineringsgrill

Grillsteking

Foregår ved hjelp av ovns øvre elementer uten luftblåsing

- ▶ - Varm opp ovnen i 5 minutter
- ▶ - Sett pannen som steikefettet drypper ned i, i nederste spor i ovnen.

Anbefalinger

Anbefales til kjøtt, fisk, terter, helst plassert i en ildfast form.

- ▶ - Pizza
 - ▶ - Steking på flere nivåer
-
- ▶ - Anbefales til sakte og delikat steking: mørt Viltkjøtt
 - ▶ - For å grille rødt kjøtt
 - ▶ - For å la allerede kokte retter surre på lav varme(coq au vin, ragu osv.)
-
- ▶ - Anbefales til fugl og grillmat, stekt på grillspydvenderen.
 - ▶ - For steking av lammelår, oksekoteletter.
 - ▶ - For å bevare mørheten i fiskefileter.
-
- ▶ - Anbefales til retter med stort fuktighetsinnhold (pai, terter med saftige frukter...) Deigen blir godt stekt under.
 - ▶ - Anbefales til retter som hever (fruktkaker, lette bakverk, formkaker) og for suffleer uten bunn.
-
- ▶ Merk: all steking foregår uten at ovnen varmes opp på forhånd.
-
- ▶ Anbefales til heving av brøddeiger, lett bakverk, formkaker osv. ved at temperaturen ikke går over 40 °C (oppvarming av tallerkener, tining av mat).
-
- ▶ Anbefales til grilling av koteletter, pølser, brødstykker, gambareker, plassert direkte på grillen

Hvordan vaske innsiden av ovnen?

1. Hva er pyrolyse?

- Pyrolyse vil si at innsiden av ovnen blir varmet opp til en veldig høy temperatur slik at skitt som er forårsaket av fettøl fjernes. Røyk og lukt som skilles ut blir eliminert av en katalysator.

- Det er ikke nødvendig å utføre pyrolyse etter hver steking, bare når ovnen er blitt skitten nok.

- For sikkerhetens skyld utføres denne rengjøringsprosessen kun etter at dørens låsemekanisme har satt seg på. Etter at temperaturen inne i ovnen har blitt høyere enn vanlig steketemperatur, er det ikke lenger mulig å åpne ovnsdøren, ikke engang ved å stille "programvelgeren" på 0.

NB!: Vær oppmerksom på at rist-stativene kan bli noe misfarget etter pyrolyse behandlingen.. Du må derfor ta et valg om du vil kjøre prosessen med eller uten stativ og brett.

2.I hvilke tilfeller er det nødvendig å utføre pyrolyse?

Når ovnen ryker mens den forvarmes til steking eller hvis den skiller ut veldig mye røyk under steking.

Når ovnen skiller ut en ubehagelig lukt når den ikke er varmet opp, etter steking av forskjellig slags mat (sau, fisk, grillretter).

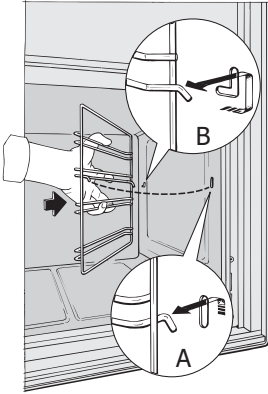
RETTER SOM SKITNER TIL OVNEN I LITEN GRAD	Småkaker, grønnsaker, bakverk, paier, suffleer	Retter som ikke spruter. Pyrolyse er ikke nødvendig.
RETTER SOM KAN GJØRE OVNEN SKITTEN	Kjøtt, fisk, fylte grønnsaker i form osv.	Det kan lønne seg å kjøre pyrolyseprogrammet for hver tredje gang ovnen har vært i bruk.
RETTER SOM KAN GJØRE OVNEN SVÆRT SKITTEN	Store kjøttstykker på grillspyd	Det kan lønne seg å kjøre pyrolyseprogrammet etter hver steking av denne typen dersom det spruter mye.



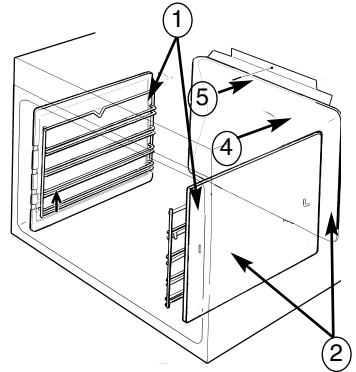
Du må aldri vente med å utføre rengjøring med pyrolyse til ovnen er full av fett.

3. Hvordan bytte riststativet?

La ovnen bli avkjølt før demontering av stativet, og kontroller at programvelgeren står i posisjon AV.



Hekt av riststativet (1) foran ved å løfte det opp (diagram A). Trekk hele stativet mot deg; løft det opp for å hekte det av bakre feste (diagram B). Ta stativet ut av de to hullene (2) i ovnsåpningen. Erstatt ristene ved å følge fremgangsmåten ovenfor, men i motsatt rekkefølge



Ovnens må alltid være skrudd av når den skal rengjøres innvendig.

4. Hvordan utføre rengjøring med pyrolyse?

1) Pyrolyse som starter med én gang.

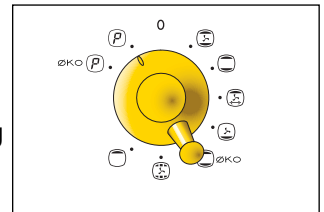
a) Ta alle brett og stekeredskaper ut av ovnen og ta vekk det verste fett-sølet.

b) Sjekk at digitaluret er skrudd av.

c) Still programvelgeren på "Pyrolyse" eller på "Økonomisk pyrolyse".

En økonomisk pyrolyse varer i 1 time og 30 minutter, og en vanlig ikke-regulerbar pyrolyse varer i 2 timer.

Ovnens kan ikke brukes på 2 timer etter økonomisk tørrdestillering, og ikke på 2 timer og 30 minutter etter vanlig tørrdestillering.



Denne tiden tar hensyn til ovnens nedkjøling helt til dørens låsemekanisme slås av.

? Mens pyrolysen pågår skruer indikatoren for låsemekanismen seg på for å signalisere at døren er låst.

? Mens pyrolysen pågår skruer termostatindikatoren seg på, mens ovnen varmes opp.

? Pyrolyse avsluttes automatisk når låsemekanismeindikatoren slår seg av. Døren kan nå åpnes.

d) Sett programvelgeren tilbake på 0.

e) Når ovnen er avkjølt, brukes en fuktig fille til å ta vekk den hvite asken. Ovnens er nå ren og kan på nytt brukes til den steking du ønsker.

