

SPJUTBO

en

de

fr

nl

da

no

fi

sv

cs

es

it

hu

pl

et

lv

lt

pt

ro

sk

bg

hr

el

ru

uk

sr

sl

tr

ar

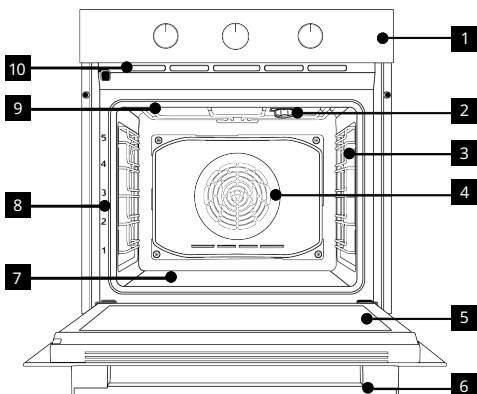


Design and Quality
Ikea of Sweden

ENGLISH	4
DEUTSCH	7
FRANÇAIS	10
NEDERLANDS	13
DANSK	16
NORSK	19
SUOMI	22
SVENSKA	25
ČESKY	28
ESPAÑOL	31
ITALIANO	34
MAGYAR	37
POLSKI	40
EESTI	43
LATVIEŠU	46
LIETUVIŲ K.	49
PORTUGUÊS	52
ROMÂNĂ	55
SLOVENSKÁ	58
БЪЛГАРСКИ	61
HRVATSKI	64
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	67
РУССКИЙ	70
український	73

SRPSKI	76
SLOVENŠČINA	79
TÜRKÇE	82
العربية	85

Product description



1

Control panel

3

Wire shelves

5

Door

7

Lower heater (under the steel plate)

9

Upper heater

2

Lamp

4

Fan motor (behind the steel plate)

6

Handle

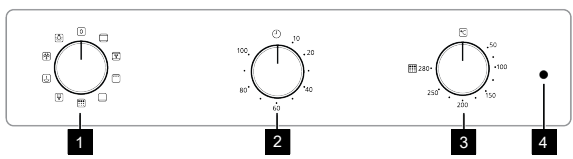
8

Shelf positions

10

Ventilation holes

Product Control Panel Introduction and Usage



1

Function selection knob

2

Timer knob

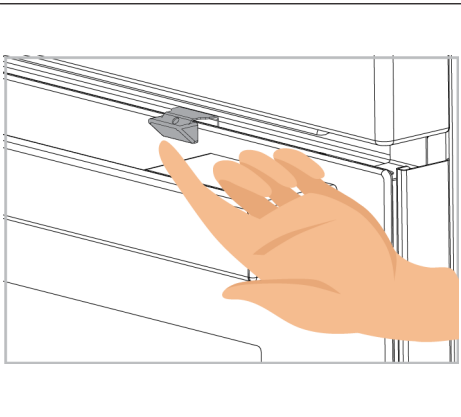
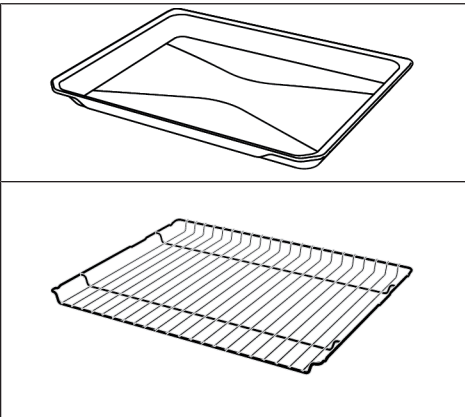
3

Temperature knob

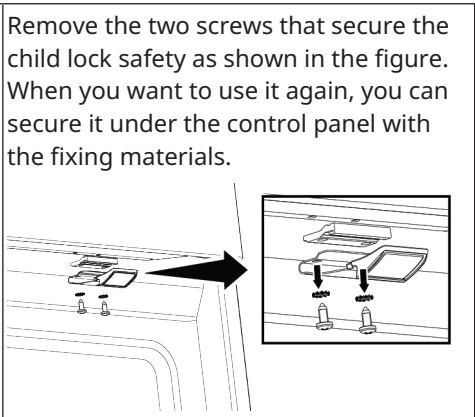
4

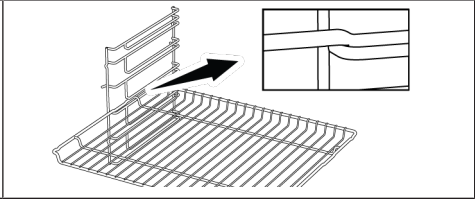
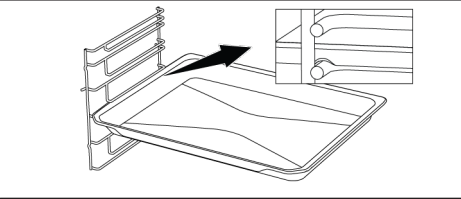
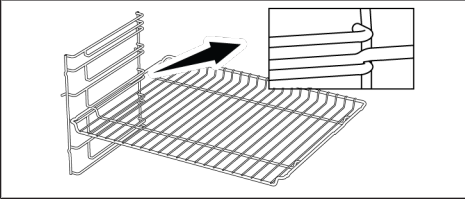
Thermostat lamp

Product Accessories and Use of Product Accessories

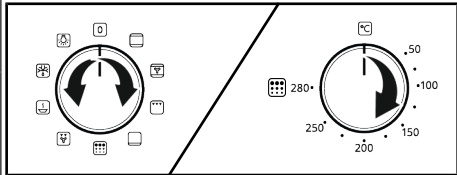


Remove the two screws that secure the child lock safety as shown in the figure. When you want to use it again, you can secure it under the control panel with the fixing materials.





Using the Oven

1	Select the operating function you want to cook with the function selection knob.	
2	Set the temperature you want to cook with the temperature knob.	
3	Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the thermostat lamp will turn on. When the temperature inside the oven reaches the desired temperature, the thermostat lamp will turn off. The oven will not turn off by itself after the baking process. You have to control baking and turn it off yourself. When your baking is completed, turn off the oven by turning the function selection knob and the temperature knob to the off (up) position.	

Oven Operating Functions

On the function table, the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Oven lamp	-	No heater works in the oven. Only the oven lamp lights up.
	Operating with fan	-	The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to defrost a whole piece of meat is longer than for foods with grains.
	Top and bottom heating	*	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
	Bottom heating	*	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom.
	Fan assisted bottom/top heating	*	The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.
	Pyrolysis	420-480	It is used for self-cleaning of the oven at high temperature. It is recommended to use when the oven is slightly dirty. Before starting the cleaning it is recommended to remove all the accessories, including the lateral grid (if present). To start the function please select the function and rotate the temperature knob to maximum. Just after function has started, during the cycle and later, during the cooling down phase, the door is automatically locked for safety reason. The door will be automatically unlocked after the complete cooling down phase. Look at the specifications in the maintenance and cleaning section for this function
	Full grill	*	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Fan assisted low grill	*	The hot air heated by the small grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling smaller amounts.
	Keep warm	40-100	It is used to keep the food at a temperature ready for service for a long time.

* Your product operates in the temperature range specified on the temperature knob. When the temperature is set to 280°C, the internal temperature may vary. It can increase by approximately 35°C or decrease by approximately 15°C.

** The highest temperature that can be set in the “Keep warm” function is 100 °C. When the temperature knob is set to a higher temperature, the oven continues to operate at 100 °C.

Troubleshooting

If you encounter an issue with your appliance, check “Troubleshooting” chapter in the full version of the user manual available on: www.ikea.com.

Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	595/594/567
Oven installation dimensions (height/width/depth) (mm)	590-600 /560 /min.550
Voltage/Frequency	220-240 V ~; 50/60 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Total power consumption (kW)	2,6
Oven type	Fan assisted oven
Energy efficiency class	A
Usable volume (L)	72
Mass of the appliance (M) (Net Weight) kg	33
Energy Efficiency Index per cavity EEI cavity	95,3

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not: 1-Eco fan heating , 2-Fan Heating , 3-Fan assisted low grill , 4-Top and bottom heating.



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

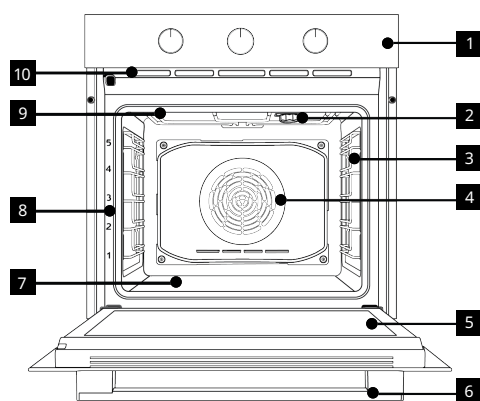


Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



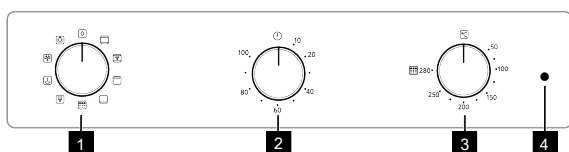
Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

Produkteinführung



- | | |
|---|---|
| 1 Bedienfeld | 2 Lampe |
| 3 Seitengitter | 4 Lüftermotor (hinter Stahlplatte) |
| 5 Innenglas | 6 Griff |
| 7 Untere Heizung (unter der Stahlplatte) | 8 Einschubebenen |
| 9 Obere Heizung | 10 Belüftungsöffnungen |

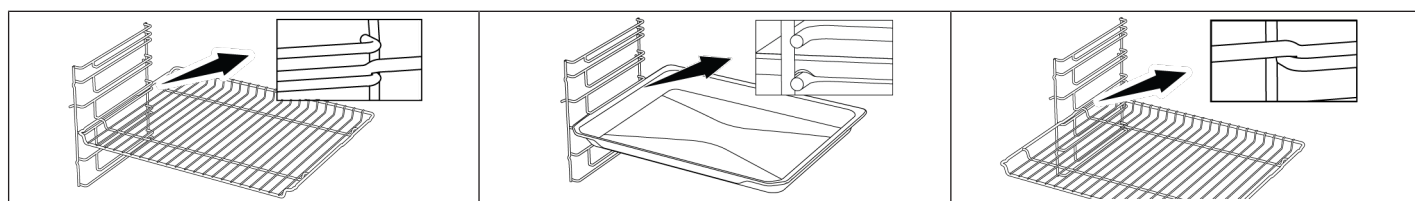
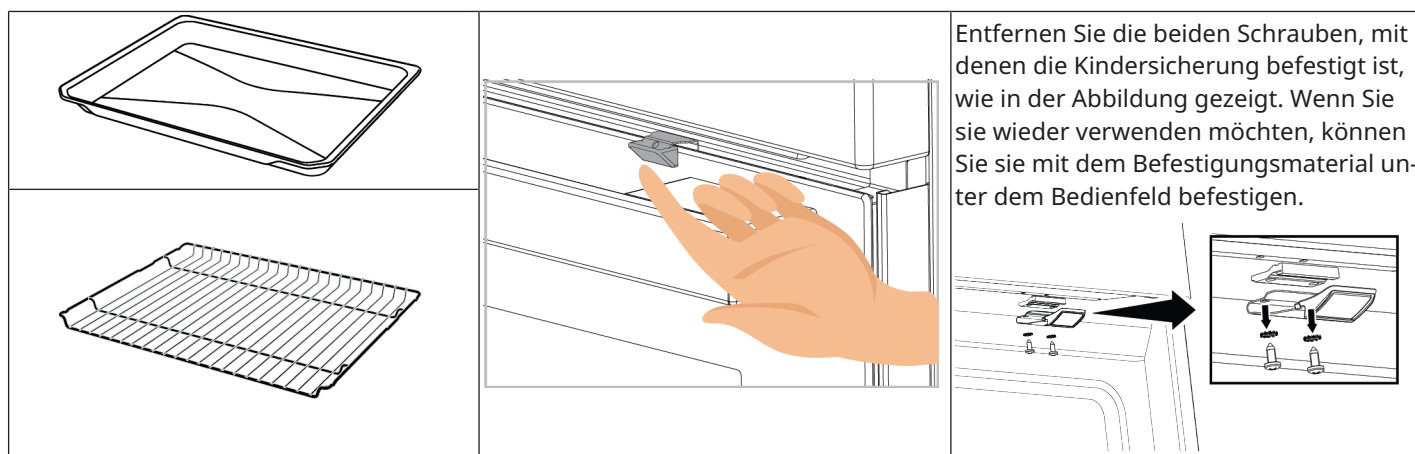
Einführung und Verwendung des Produkt-Bedienfelds



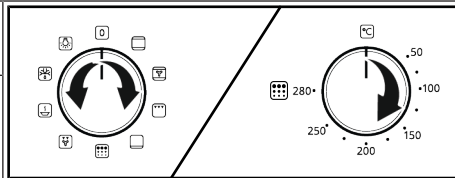
- | | |
|----------------------------------|---------------------------|
| 1 Funktionsauswahl-Knopf | 2 Timer-Knopf |
| 3 Temperatúrauswahl-Knopf | 4 Thermostat-Lampe |

Funktionsauswahl-Knopf	Temperatúrauswahl-Knopf	Timer-Knopf	Anzeige der Ofentemperatur
Mit dem Funktionsauswahlknopf können Sie die Backofen-Betriebsfunktionen auswählen. Zum Auswählen drehen Sie den Drehknopf aus der geschlossenen (oberen) Position nach links oder rechts.	Mit dem Temperaturregler können Sie die gewünschte Gartemperatur auswählen. Drehen Sie den Regler zur Auswahl aus der geschlossenen (oberen) Position im Uhrzeigersinn.	Die Timerfunktion stört den Kochvorgang nicht. Sie ermöglicht Ihnen die Nutzung des Kurzzeitweckers bei laufender Kochfunktion oder sogar bei ausgeschaltetem Backofen. Um den Timer einzustellen, drehen Sie den Timerknopf im Uhrzeigersinn bis zur Maximaleinstellung und dann gegen den Uhrzeigersinn, um die gewünschte Zeit einzustellen.	Die Temperatur im Ofeninneren können Sie an der Temperaturlampe ablesen. Die Thermostatlampe befindet sich auf dem Bedienfeld. Die Thermostatlampe leuchtet auf, wenn das Produkt in Betrieb genommen wird, und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Wenn die Temperatur im Ofeninneren unter die eingestellte Temperatur fällt, leuchtet die Thermostatlampe wieder auf.

Produktzubehör und Verwendung von Produktzubehör



Den Backofen benutzen

1	Wählen Sie mit dem Funktionsauswahlknopf die Betriebsfunktion aus, die Sie kochen möchten.	
2	Stellen Sie mit dem Temperaturregler die gewünschte Gartemperatur ein.	
3	Ihr Backofen beginnt sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur zu arbeiten und die Thermostatlampe leuchtet auf. Wenn die Temperatur im Backofen die gewünschte Temperatur erreicht, erlischt die Thermostatlampe. Der Backofen schaltet sich nach dem Backvorgang nicht von selbst aus. Sie müssen den Backvorgang selbst steuern und ausschalten. Wenn Sie fertig gebacken haben, schalten Sie den Backofen aus, indem Sie den Funktionsauswahlknopf und den Temperaturregler in die Aus-Position (oben) drehen.	

Ofenfunktionen

Die Funktionstabelle zeigt Ihnen die unterschiedlichen Funktionen Ihres Ofens, zusätzlich Minimal- und Maximaltemperatur zur jeweiligen Funktion. Die Reihenfolge der hier gezeigten Funktionen muss nicht zwingend mit der Reihenfolge an Ihrem Gerät übereinstimmen.

Funktionsymbol	Ofenfunktion	Temperaturbereich (°C)	Beschreibung und Verwendung
	Backofenlampe	-	Die Heizelemente des Ofens bleiben abgeschaltet. Lediglich die Ofenbeleuchtung schaltet sich ein.
	Auftauen	-	Der Ofen wird nicht beheizt. Lediglich der Lüfter an der Rückwand schaltet sich ein. Gefrorene Speisen werden schonend bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Speisen abgekühlt. Die Dauer des Auftauens hängt vom aufzutauenden Lebensmittel ab.
	Ober-/Unterhitze	*	Die Speisen werden gleichzeitig von oben und unten gegart (Oberheizung/Unterheizung). Geeignet für Kuchen, Gebäck oder Kuchen und Aufläufe in Backformen. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Unterhitze	*	Nur das untere Heizelement wird aktiv (Unterheizung). Für Speisen, die unten schön gebräunt werden oder eine knusprige Kruste erhalten sollen.
	Umluft	*	Die Hitze der oberen und unteren Heizelemente wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Pyrolyse	420-480	Er wird zur Selbstreinigung des Ofens bei hohen Temperaturen verwendet. Er wird empfohlen, wenn der Ofen leicht verschmutzt ist. Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, sollten Sie alle Zubehörteile entfernen, einschließlich des Seitengitters (falls vorhanden). Um die Funktion zu starten, wählen Sie bitte die Funktion aus und drehen Sie den Temperaturregler auf Maximum. Direkt nach dem Start der Funktion, während des Zyklus und später während der Abkühlphase wird die Tür aus Sicherheitsgründen automatisch verriegelt. Die Tür wird nach der vollständigen Abkühlphase automatisch entriegelt. Beachten Sie die Spezifikationen im Abschnitt Wartung und Reinigung für diese Funktion.

	Goßflächengrill	*	Das große Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen größerer Portionen.
	Grill + Umluft	*	Die Hitze des kleinen Grillelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Zum Grillen kleiner Mengen.
	Warmhalten	40-100	Zum Warmhalten der Speisen über längere Zeit.

* Ihr Produkt arbeitet in dem auf dem Temperaturregler angegebenen Temperaturbereich. Wenn die Temperatur auf 280 °C eingestellt ist, kann die Innentemperatur variieren. Sie kann um ca. 35 °C steigen oder um ca. 15 °C fallen.

** Die höchste einstellbare Temperatur in der Funktion „Warmhalten“ beträgt 100 °C. Wird der Temperaturregler auf eine höhere Temperatur eingestellt, läuft der Backofen bei 100 °C weiter.

Fehlerbehebung

Wenn Sie ein Problem mit Ihrem Gerät haben, lesen Sie das Kapitel „Fehlerbehebung“ in der vollständigen Version des Benutzerhandbuchs verfügbar unter: www.ikea.com.

Technische Spezifikationen

Allgemeine Spezifikationen	
Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	595/594/567
Einbaumaße des Ofens (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	590-600 /560 /min.550
Spannung / Frequenz	220-240 V ~; 50/60 Hz
Verwendeter/geeigneter Kabeltyp und -querschnitt geeignet für die Verwendung im Produkt	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Gesamte Leistungsaufnahme (kW)	2,6
Ofentyp	Ofen mit Gebläse
Energieeffizienzklasse	A
Nutzvolumen (L)	72
Masse des Geräts (M) (Nettogewicht) kg	33
Energieeffizienzindex pro Garraum EEI-Garraum	95,3

Grundlagen: Angaben zum Energielabel von Elektroöfen erfolgen gemäß der Norm EN 60350-1 / IEC 60350-1. Diese Werte werden unter Standardlast mit der Funktion „Bottom-Top-Heizung“ oder „Ventilator-Heizung“ (falls vorhanden) ermittelt.

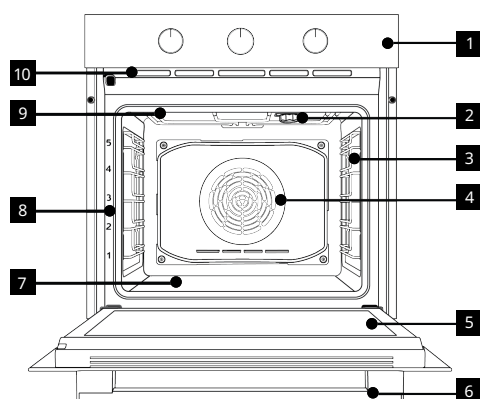
Die Energieeffizienzklasse wird gemäß der folgenden Priorisierung bestimmt, je nachdem, ob die relevanten Funktionen auf dem Produkt vorhanden sind oder nicht: 1-Öko-Heißluft, 2-Heißluft, 3-Grill + Umluft, 4-Ober-/Unterhitze.

 Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.

 Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau Ihrem Produkt.

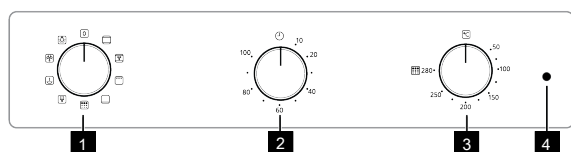
 Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte werden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Je nach Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts können diese Werte variieren.

Présentation de l'appareil



- 1** Panneau de commande
- 2** Lampe
- 3** Étagères grillagées
- 4** Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)
- 5** Porte
- 6** Poignée
- 7** Appareil de chauffage (sous une plaque en acier)
- 8** Positions de l'étagère
- 9** Chauffage supérieur
- 10** Ouvertures de ventilation

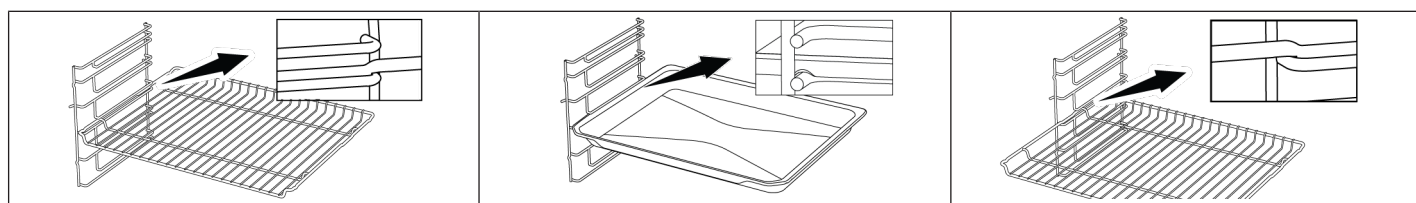
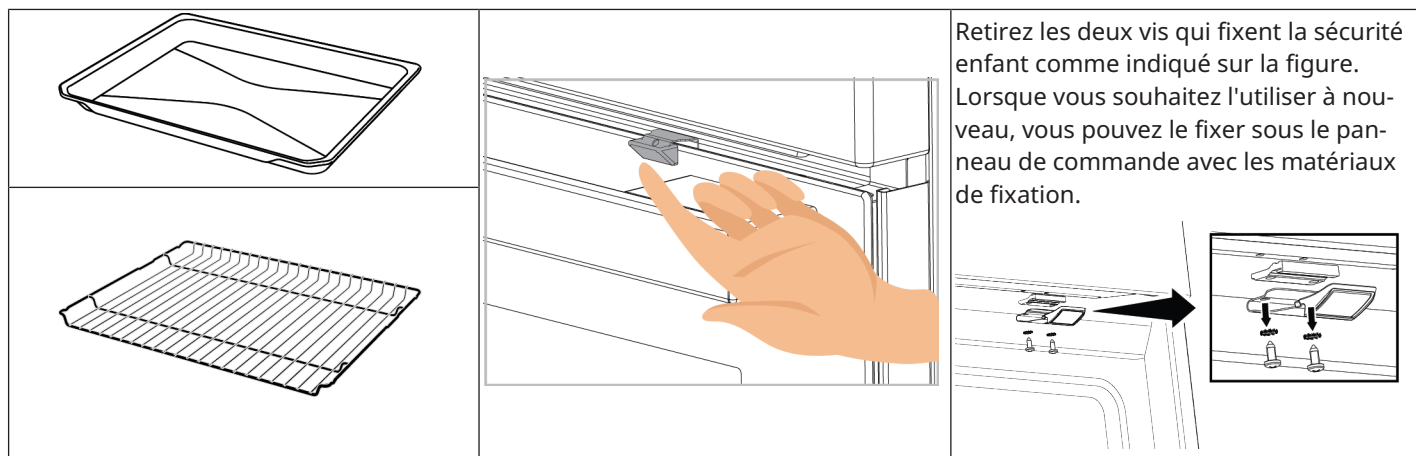
Présentation et utilisation du panneau de contrôle du produit



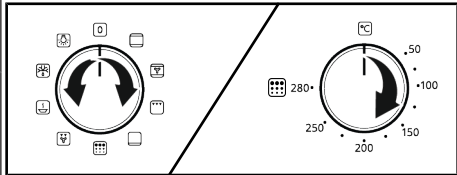
- 1** Bouton de sélection de fonctions
- 2** Bouton de minuterie
- 3** Bouton de sélection de température
- 4** Voyant du thermostat

Bouton de sélection de fonctions	Bouton de sélection de température	Bouton de minuterie	Indicateur de température intérieure du four
Vous pouvez sélectionner les fonctions du four à l'aide du bouton de sélection des fonctions. Tournez-le vers la gauche ou la droite à partir de la position fermée (supérieure) pour sélectionner.	Vous pouvez sélectionner la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de température. Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position fermée (supérieure) pour sélectionner.	La fonction minuterie n'interfère pas avec la cuisson. Elle vous permet d'utiliser le minuteur pendant une cuisson ou même lorsque le four est éteint. Pour régler la minuterie, tournez le bouton de la minuterie dans le sens horaire jusqu'à la position maximale, puis dans le sens antihoraire pour sélectionner la durée souhaitée.	Vous pouvez connaître la température intérieure du four grâce au voyant de température. Le voyant du thermostat est situé sur le panneau de commande. Le voyant du thermostat s'allume lorsque le produit commence à fonctionner et s'éteint lorsqu'il atteint la température définie. Lorsque la température à l'intérieur du four descend en dessous de la température définie, le voyant du thermostat se rallume.

Accessoires du produit et utilisation des accessoires du produit



Utilisation du four

1	Sélectionnez la fonction de cuisson que vous souhaitez utiliser à l'aide du bouton de sélection de fonction.	
2	Réglez la température à laquelle vous souhaitez cuisiner avec le bouton de température.	
3	Votre four se mettra immédiatement en marche à la fonction et à la température sélectionnées, et le voyant du thermostat s'allumera. Lorsque la température à l'intérieur du four atteindra la température souhaitée, le voyant du thermostat s'éteindra. Le four ne s'éteindra pas tout seul après la cuisson. Vous devez contrôler la cuisson et l'éteindre vous-même. Une fois la cuisson terminée, éteignez le four en tournant le bouton de sélection de fonction et le bouton de température sur la position d'arrêt (vers le haut).	

Fonctions d'utilisation du four

Sur le tableau de fonctions, vous trouverez les fonctions de cuisson que vous pouvez utiliser dans votre four et les températures les plus élevées et les plus basses qui peuvent être réglées pour ces fonctions. L'ordre des modes de fonctionnement indiqués ici peut être différent de la disposition sur votre l'appareil.

Symboles des fonctions	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Lampe du four	-	Aucun chauffage ne fonctionne dans le four. Seule la lampe du four s'allume.
	Décongelation avec ventilateur	-	Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (sur le mur arrière) fonctionne. Les aliments congelés avec des granulés sont lentement décongelés à température ambiante et les aliments cuits sont refroidis. Le temps nécessaire à la décongelation d'un morceau de viande entier est plus long que pour les aliments contenant des céréales.
	Convection naturelle	*	Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Convient aux gâteaux, aux pâtisseries ou aux gâteaux et ragoûts dans des moules à pâtisserie. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	Chauffage par le bas	*	Seul le chauffage inférieur est en marche. Il convient aux aliments dont la partie supérieure doit être brunie.
	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	*	L'air chauffé par les appareils de chauffage supérieur et inférieur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	Pyrolyse	420-480	Elle est utilisée pour l'autonettoyage du four à haute température. Il est recommandé de l'utiliser lorsque le four est légèrement sale. Avant de commencer le nettoyage, il est recommandé de retirer tous les accessoires, y compris la grille latérale (si présente). Pour démarrer la fonction, veuillez sélectionner la fonction et tourner le bouton de température au maximum. Juste après le démarrage de la fonction, pendant le cycle et plus tard, pendant la phase de refroidissement, la porte se verrouille automatiquement pour des raisons de sécurité. La porte se déverrouillera automatiquement après la phase de refroidissement complète. Consultez les spécifications dans la section entretien et nettoyage de cette fonction

	Grille complète	*	La large grille située sur le plafond du four fonctionne. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité.
	Gril inférieur assisté par ventilateur	*	L'air chauffé par la petite grille est rapidement distribué dans le four grâce au ventilateur. Elle convient aux grillades en petites quantités.
	Garder chaud	40-100	Elle est utilisée pour maintenir les aliments à une température prête à être servie pendant une longue période.

* Votre produit fonctionne dans la plage de température indiquée sur le bouton de température. Lorsque la température est réglée sur 280°C, la température interne peut varier. Elle peut augmenter d'environ 35°C ou diminuer d'environ 15°C.

** La température maximale réglable dans la fonction « Garder chaud » est de 100 °C. Lorsque le bouton de température est réglé sur une température plus élevée, le four continue de fonctionner à 100 °C.

Dépannage

Si vous rencontrez un problème avec votre appareil, consultez le chapitre « Dépannage » dans la version complète du manuel d'utilisation disponible sur : www.ikea.com.

Spécifications techniques

Spécifications générales	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur) (mm)	595/594/567
Dimension d'installation du four (hauteur/largeur/profondeur) (mm)	590-600 /560 /min.550
Tension/fréquence	220-240 V ~; 50/60 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consommation totale d'énergie (kW)	2,6
Type de fours	Four assisté par ventilateur
Classe d'efficacité énergétique	A
Volume utile (L)	72
Masse de l'appareil (M) (Poids net) kg	33
Indice d'efficacité énergétique par cavité EEI cavité	95,3

Notions de base : les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont données conformément à la norme en 60350-1 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont déterminées sous charge standard avec les fonctions de chauffage bas-haut ou de chauffage assisté par ventilateur (le cas échéant).

La classe d'efficacité énergétique est déterminée conformément à l'ordre de priorité suivant, selon que les fonctions pertinentes existent ou non sur le produit : 1-Chaleur tournante éco, 2-Chaleur tournante, 3-Gril inférieur assisté par ventilateur, 4-Convection naturelle.



Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

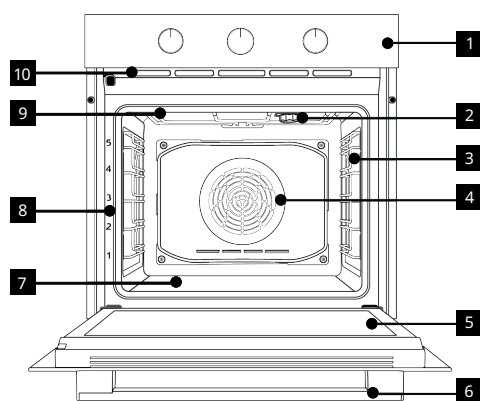


Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.



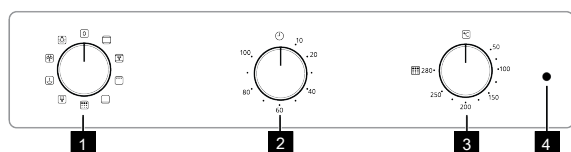
Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

Inleiding van het product



- 1** Bedieningspaneel
- 2** Lamp
- 3** Draadroosters
- 4** Ventilatormotor (achter de stalen plaat)
- 5** Deur
- 6** Handvat
- 7** Onderste verwarmingselement (onder de stalen plaat)
- 8** Legplank posities
- 9** Bovenste verwarmingselement
- 10** Ventilatieopeningen

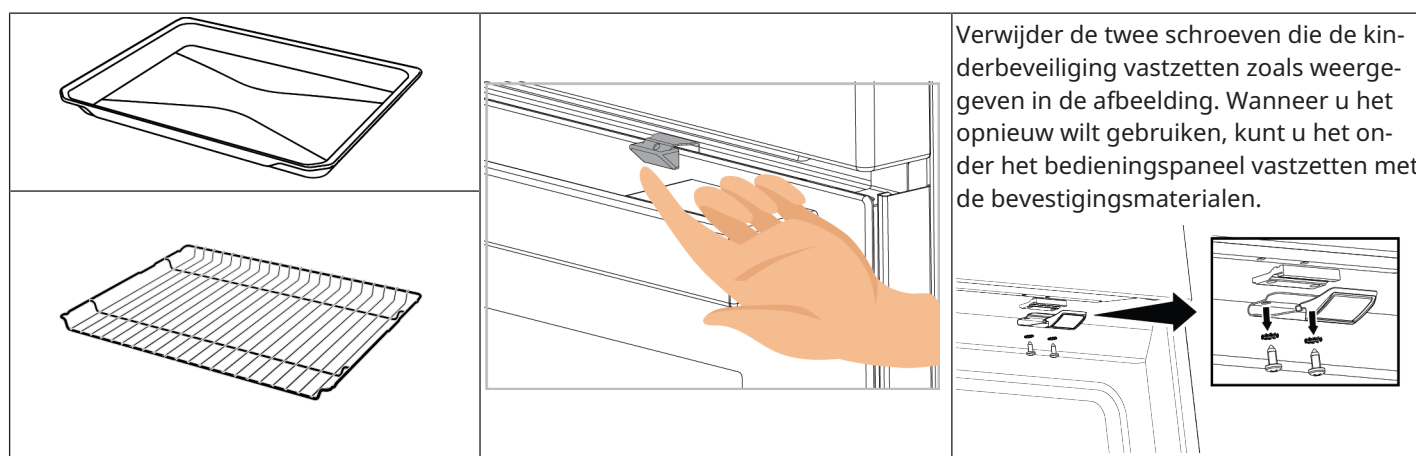
Introductie en gebruik van het productbedieningspaneel



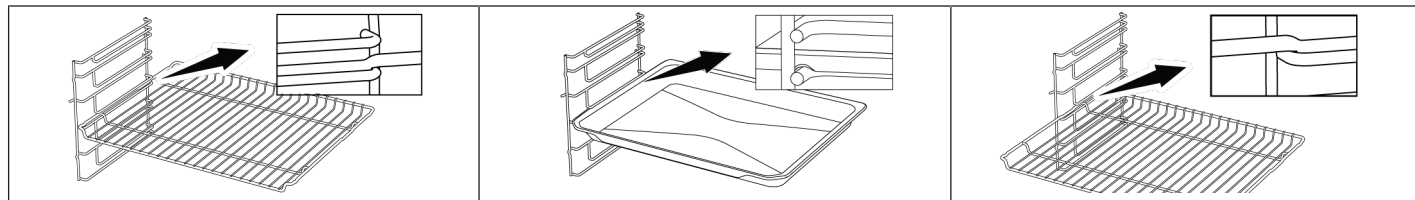
- 1** Functie selectieknop
- 2** Timer-knop
- 3** Temperatuur selectieknop
- 4** Thermostaatlamp

Functie selectieknop	Temperatuur selectieknop	Timer-knop	Indicator binnentemperatuur oven
U kunt de bedieningsfuncties van de oven selecteren met de functieknop. Draai links / rechts vanuit gesloten (boven) positie om te selecteren.	U kunt de temperatuur selecteren die u wilt koken met de temperatuurknop. Draai met de klok mee vanuit de gesloten (bovenste) positie om te selecteren.	De timerfunctie verstoort het koken niet. Hiermee kunt u de minutenteller gebruiken terwijl een kookfunctie actief is of zelfs wanneer de oven uit is. Om de timer in te stellen, draait u de timerknop met de klok mee naar de maximale stand en draait u hem vervolgens tegen de klok in om de gewenste tijd te selecteren.	U kunt de binnentemperatuur van de oven begrijpen aan de hand van de temperatuurlamp. De thermostaatlamp bevindt zich op het bedieningspaneel. Het thermostaatlampje gaat branden wanneer het product begint te werken en het thermostaatlampje gaat uit wanneer het de ingestelde temperatuur bereikt. Wanneer de temperatuur in de oven onder de ingestelde temperatuur daalt, gaat de thermostaatlamp weer aan.

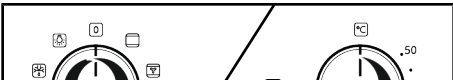
Productaccessoires en gebruik van productaccessoires



Verwijder de twee schroeven die de kinderbeveiliging vastzetten zoals weergegeven in de afbeelding. Wanneer u het opnieuw wilt gebruiken, kunt u het onder het bedieningspaneel vastzetten met de bevestigingsmaterialen.



De oven gebruiken

1	Selecteer de bedieningsfunctie die u wilt bereiden met de functieknop.	
2	Stel de temperatuur in die u wilt koken met de temperatuurknop.	
3	Uw oven begint onmiddellijk te werken met de geselecteerde functie en temperatuur en het thermostaatlampje gaat aan. Wanneer de temperatuur in de oven de gewenste temperatuur bereikt, gaat de thermostaatlamp uit. De oven schakelt niet vanzelf uit na het bakproces. Je moet het bakken beheersen en het zelf uitschakelen. Wanneer u klaar bent met bakken, schakelt u de oven uit door de functieknop en de temperatuurknop in de stand uit (omhoog) te draaien.	

Bedieningsfuncties van de oven

In de functietabel, de bedieningsfuncties die u kunt gebruiken in uw oven en de hoogste en laagste temperaturen die kunnen worden ingesteld voor deze functies worden weergegeven. De volgorde van de operationele modi die hier worden weergegeven verschillen van de rangschikking op uw product.

Functie-symbool	Functiebeschrijving	Temperatuurbereik (°C)	Beschrijving en gebruik
	Ovenlamp	-	Er is een verwarmingselement dat niet werkt in de oven. Enkel de ovenlamp licht op.
	Werkend met ventilator	-	De oven warmt niet op. Enkel de ventilator (op de achterwand) werkt. Ingevroren etenswaren met korrels ontdooien langzaam tot kamertemperatuur, bereide etenswaren worden afgekoeld. De tijd die nodig is om een volledig stuk vlees te ontdooien is langer dan voor etenswaren met granen.
	Bovenste en onderste verwarmingselement	*	De etenswaren worden gelijktijdig opgewarmd van boven en onder. Geschikt voor cakes, gebak en stoofpotjes in bakvormen. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
	Onderste verwarmingselement	*	Enkel het onderste verwarmingselement is ingeschakeld. Het is geschikt voor etenswaren die bovenaan moeten bruinen.
	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	*	De hete lucht die wordt opgewarmd door het bovenste en onderste verwarmingselement wordt gelijkmatig en snel verspreid in de oven via de ventilator. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
	Pyrolyse	420-480	Het wordt gebruikt voor zelfreiniging van de oven op hoge temperatuur. Het wordt aanbevolen om het te gebruiken wanneer de oven licht vuil is. Voordat u met de reiniging begint, wordt aanbevolen om alle accessoires te verwijderen, inclusief het laterale rooster (indien aanwezig). Om de functie te starten, selecteert u de functie en draait u de temperatuurknop naar maximaal. Direct nadat de functie is gestart, tijdens de cyclus en later, tijdens de afkoelfase, wordt de deur automatisch vergrendeld om veiligheidsredenen. De deur wordt automatisch ontgrendeld na de volledige afkoelfase. Bekijk de specificaties in het gedeelte Onderhoud en reiniging voor deze functie.

	Volledige grill	*	De grote grill op de bovenzijde van de oven werkt. Dit is geschikt om grote hoeveelheden te grillen.
	Ventilator ondersteund laag rooster	*	De hete lucht die wordt opgewarmd door de kleine grill wordt snel verspreid in de oven via de ventilator. Dit is geschikt om kleinere hoeveelheden te grillen.
	Warmhouden	40-100	Dit wordt gebruikt om de etenswaren aan een temperatuur te houden voor een lange periode.

* Uw product werkt binnen het temperatuurbereik dat op de temperatuurknop is aangegeven. Wanneer de temperatuur is ingesteld op 280°C, kan de interne temperatuur variëren. Deze kan met ongeveer 35°C stijgen of met ongeveer 15°C dalen.

** De hoogste temperatuur die kan worden ingesteld in de functie "Warmhouden" is 100 °C. Wanneer de temperatuurknop op een hogere temperatuur wordt gezet, blijft de oven werken op 100 °C.

Problemen oplossen

Als u een probleem ondervindt met uw apparaat, raadpleeg dan het hoofdstuk "Problemen oplossen" in de volledige versie van de gebruikershandleiding beschikbaar op: www.ikea.com.

Technische specificaties

Algemene specificaties	
Externe afmetingen van het product (hoogte/breedte/diepte) (mm)	595/594/567
Installatie-afmetingen van de oven (hoogte/breedte/diepte) (mm)	590-600 /560 /min.550
Spanning/Frequentie	220-240 V ~; 50/60 Hz
Type kabel en sectie die wordt gebruikt / geschikt is voor het gebruik in het product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Totaal stroomverbruik (kW)	2,6
Oventype	Oven bijgestaan met een ventilator
Energie-efficiëntieklasse	A
Bruikbaar volume (L)	72
Massa van het apparaat (M) (Nettogewicht) kg	33
Energie-efficiëntie-index per holte EEI-holte	95,3

Basisinformatie: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt gegeven in overeenstemming met de norm EN 60350-1 / IEC 60350-1. Deze waarden worden bepaald onder standaardbelasting met de functies bodemverwarming of ventilatorondersteunde verwarming (indien aanwezig).

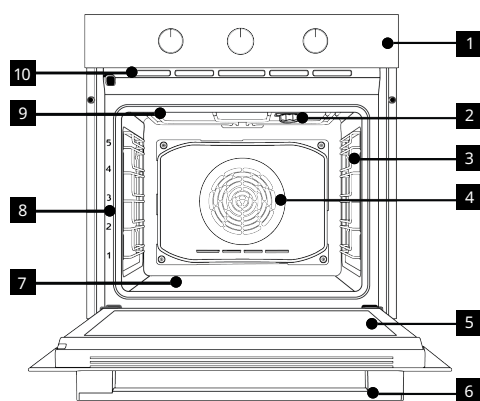
De energie efficiëntieklasse wordt bepaald in overeenstemming met de volgende prioriteiten, afhankelijk van het feit of de relevante functies al of niet aanwezig zijn op het product. 1-Eco ventilator verwarming , 2-Ventilator verwarming , 3-Ventilator ondersteund laag rooster , 4-Bovenste en onderste verwarmingselement.

 De technische specificaties kunnen worden gewijzigd zonder voorafgaande kennisgeving om de kwaliteit van het product te verbeteren.

 De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met uw product.

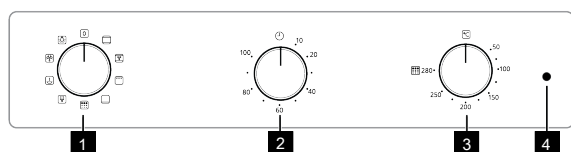
 De waarden vermeld op de productlabels of in begeleidende de documentatie zijn verkregen in laboratoriumomstandigheden conform de relevante normen. Afhankelijk van de operationele en omgevingsomstandigheden van het product kunnen deze waarden variëren.

Produktintroduktion



- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1 Betjeningspanel | 2 Lampe |
| 3 Trådhylder | 4 Blæsemotor (bag stålplade) |
| 5 Dør | 6 Håndtag |
| 7 Laveste varmer (under stålplade) | 8 Hyldepositioner |
| 9 Øverste varmelegeme | 10 Ventilationshuller |

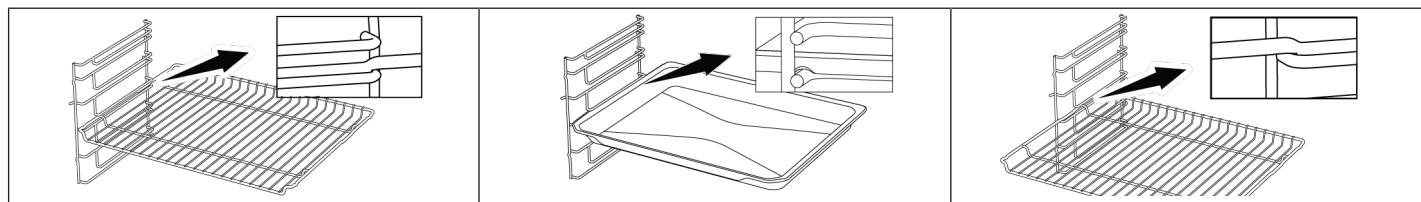
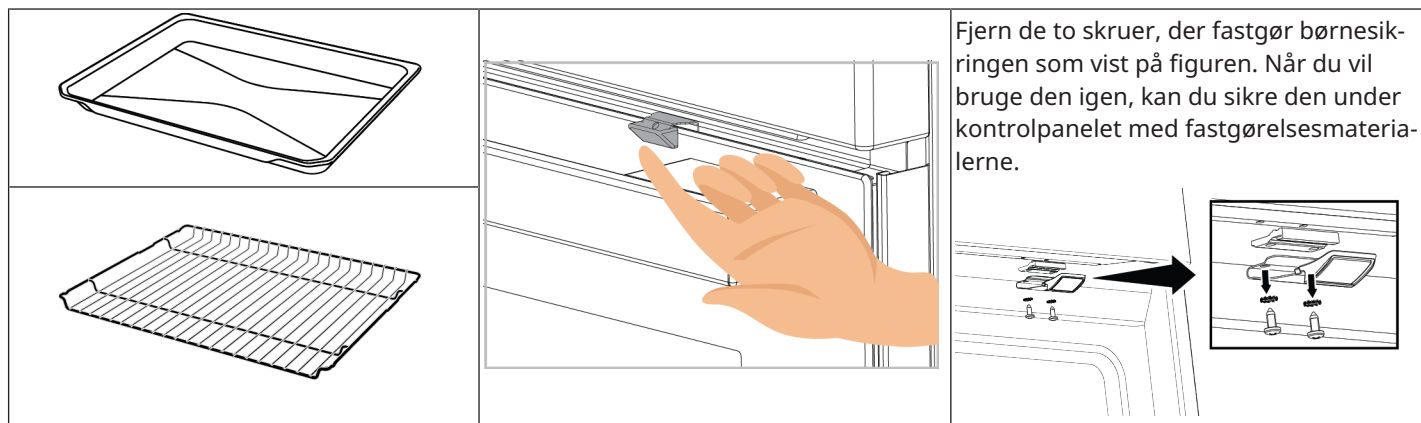
Introduktion og brug af produktkontrolpanel



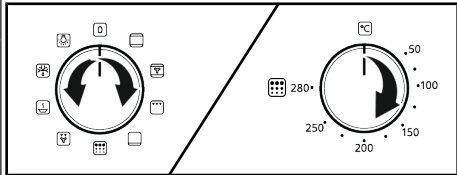
- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| 1 Funktionsvalgsknap | 2 Timer-knap |
| 3 Temperaturvalgsknap | 4 Termostatlampe |

Funktionsvalgsknap	Temperaturvalgsknap	Timer-knap	Ovnens indvendige temperaturindikator
Du kan vælge ovns betjeningsfunktioner med funktionsvalgsknappen. Drej til venstre/højre fra lukket (øverste) position for at vælge.	Du kan vælge den temperatur, du vil tilberede, med temperaturknappen. Drej med uret fra den lukkede (øverste) position for at vælge.	Timerfunktionen forstyrrer ikke madlavningen. Det giver dig mulighed for at bruge minuturet, mens en tilberedningsfunktion er aktiv, eller selv når ovnen er slukket. For at indstille timeren skal du dreje timerknappen med uret til dens maksimale indstilling og derefter dreje den mod uret for at vælge den ønskede tid.	Du kan forstå ovns indvendige temperatur fra temperaturlampen. Termostatlampen er placeret på kontrolpanelet. Termostatlampen tændes, når produktet begynder at fungere, og termostatlampen slukker, når den når den indstillede temperatur. Når temperaturen inde i ovnen falder under den indstillede temperatur, tændes termostatlampen igen.

Produkttilbehør og brug af produkttilbehør



Brug af ovnen

1	Vælg den betjeningsfunktion, du vil lave mad med funktionsvalgsknappen.	
2	Indstil den temperatur, du vil tilberede, med temperaturknappen.	
3	Din ovn starter straks med den valgte funktion og temperatur, og termostatlampen tændes. Når temperaturen inde i ovnen når den ønskede temperatur, slukkes termostatlampen. Ovnens slukker ikke af sig selv efter bageprocessen. Du skal styre bagningen og selv slukke for den. Når din bagning er færdig, skal du slukke ovnen ved at dreje funktionsvalgsknappen og temperaturknappen til off (op) positionen.	

Ovndriftsfunktioner

På funktionstabellen kan de driftsfunktioner, du kan bruge i ovnen, og de højeste og laveste temperaturer indstilles til disse funktioner, vises. Rækkefølgen af de driftstilstande, der vises her, kan afvige fra arrangementet på dit produkt.

Funktionssymbol	Beskrivelse af funktion	Temperatur-område (°C)	Beskrivelse og brug
	Ovnlampe	-	Der virker ingen varmelegeme i ovnen. Kun ovnlampen lyser.
	Betjening med ventilator	-	Ovnen er ikke opvarmet. Kun ventilatoren (på bagvæggen) fungerer. Frosne fødevarer med granulat er langsomt optøet ved stuetemperatur, kogte fødevarer afkøles. Tiden, der kræves til at optø et helt stykke kød er længere, end for mad med kornprodukter.
	Top og bund-opvarmning	*	Maden opvarmes fra oven og fra neden på samme tid. Den er velegnet til bagværk eller kager og gryderetter i bageforme. Madlavning sker med en enkelt bakke.
	Bundopvarmning	*	Der er kun lavere opvarmning på. Det er velegnet til fødevarer, der har brug for brunning i bunden.
	Ventilator assisteret bund/ top opvarmning	*	Den varme luft, der opvarmes af de øvre og nedre varmeapparater, fordeles ligeligt og hurtigt i hele ovnen med ventilatoren. Madlavning sker med en enkelt bradepande.
	Pyrolyse	420-480	Den bruges til selvrensning af ovnen ved høj temperatur. Det anbefales at bruge, når ovnen er lidt snavset. Før rengøringen påbegyndes, anbefales det at fjerne alt tilbehør, inklusive sidegitteret (hvis det findes). For at starte funktionen skal du vælge funktionen og dreje temperaturknappen til maksimum. Lige efter at funktionen er startet, under cyklussen og senere, under afkølingsfasen, låses døren automatisk af sikkerhedsmæssige årsager. Døren låses automatisk op efter den fuldstændige afkølingsfase. Se specifikationerne i afsnittet vedligeholdelse og rengøring for denne funktion
	Fuld grill	*	Den store grill på ovenloftet virker. Den er velegnet til grillning i store mængder.
	Ventilator assisteret lav grill	*	Den varme luft, der opvarmes af den lille grill, fordeles hurtigt i ovnen med blæseren. Den er velegnet til grillring af mindre mængder.
	Hold varm	40-100	Det bruges til at holde maden ved en temperatur klar til service i lang tid.

* Dit produkt fungerer i det temperaturområde, der er angivet på temperaturknappen. Når temperaturen er indstillet til 280°C, kan den interne temperatur variere. Den kan stige med ca. 35°C eller falde med ca. 15°C.

** Den højeste temperatur, der kan indstilles i "Hold varm"-funktionen, er 100 °C. Når temperaturknappen er indstillet til en højere temperatur, fortsætter ovnen med at køre ved 100 °C.

Fejlfinding

Hvis du støder på et problem med dit apparat, skal du tjekke kapitlet "Fejlfinding" i den fulde version af brugervejledningen, der er tilgængelig på: www.ikea.com.

Tekniske specifikationer

Generelle specifikationer	
Produktets ydre dimensioner (højde/bredde/dybde) (mm)	595/594/567
Ovnens installationsdimensioner (højde/bredde/dybde) (mm)	590-600 /560 /min.550
Spænding / frekvens	220-240 V ~; 50/60 Hz
Kabeltype af anvendt tværsnit brugt/passende til brug i produktet	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Samlet effektforbrug (kW)	2,6
Ovnstype	Blæserassisteret ovn
Energieffektivitetsklasse	A
Brugbar volumen (L)	72
Apparatets masse (M) (Nettovægt) kg	33
Energieffektivitetsindeks pr. hulrum EEI-hulrum	95,3

Grundlæggende Oplysninger om energimærkat på typen af elovne til hjemmebrug er givet i overensstemmelse med standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Værdierne er fastlagt i Top og bund-opvarmning eller (hvis de findes Ventilator assisteret bund/ top opvarmning funktioner med standardbelastning.

Energieffektivitetsklassen er fastlagt i overensstemmelse med følgende prioritering, afhængigt af, om de relevante funktioner findes på produktet eller ej: 1-Øko-ventilatoropvarmning , 2-Ventilatoropvarmning , 3-Ventilator assisteret lav grill , 4-Top og bund-opvarmning.



Tekniske specifikationer kan ændres uden forudgående underretning for at forbedre produktets kvalitet.

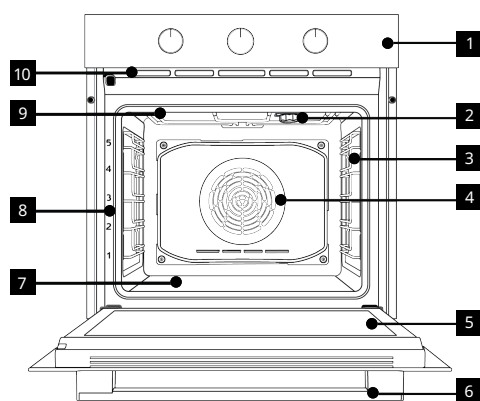


Tallene i denne brugervejledning er skematiske og matcher muligvis ikke præcist dit produkt.



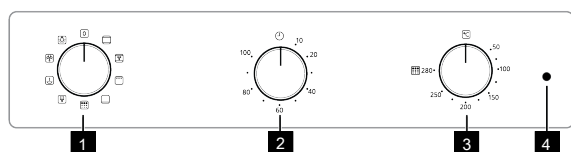
Værdier angivet på produktmærkaterne eller i den medfølgende dokumentation opnås under laboratorieforhold i overensstemmelse med relevante standarder. Afhængigt af drifts- og miljømæssige betingelser for produktet, kan disse værdier variere.

Produktintroduksjon



- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 Kontrollpanel | 2 Lampe |
| 3 Trådhyller | 4 Viftemotor (bak stålplaten) |
| 5 Dør | 6 Håndtak |
| 7 Nedre varmeelement (under stålplaten) | 8 Hylleposisjoner |
| 9 Øvre varmeelement | 10 Ventilasjonshull |

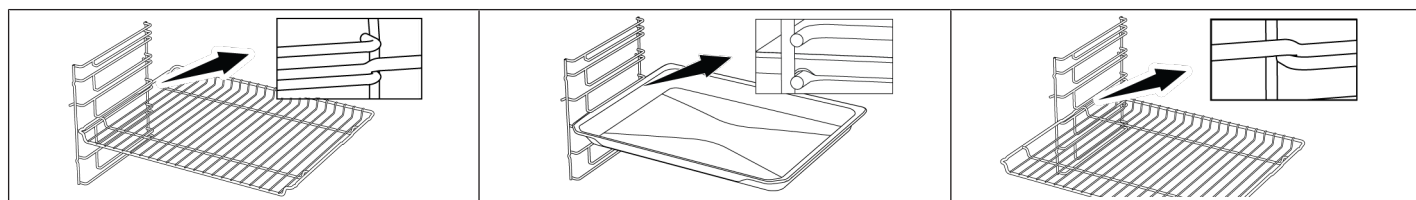
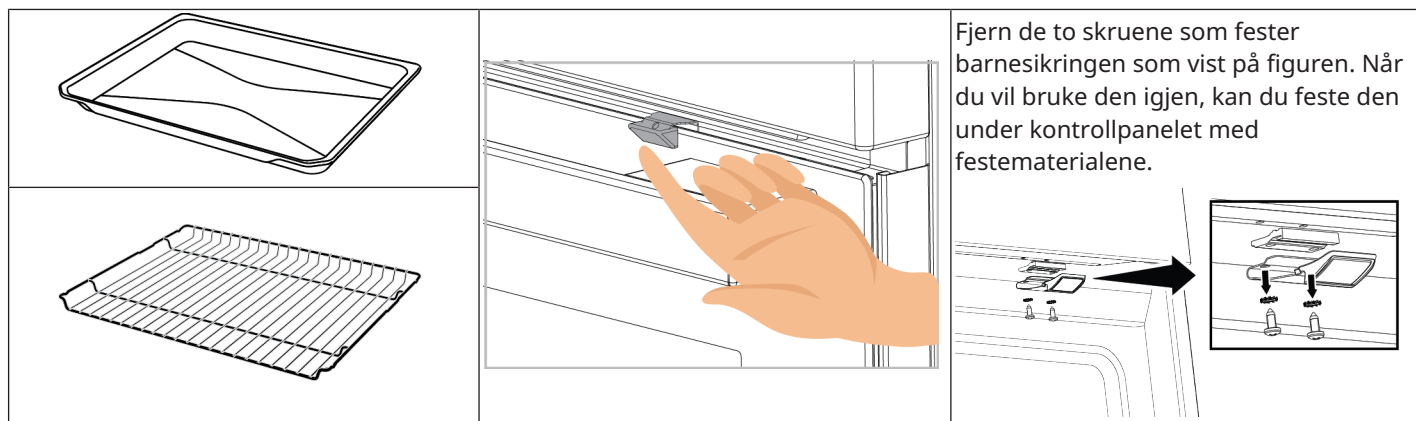
Produktkontrollpanel Introduksjon og Bruk



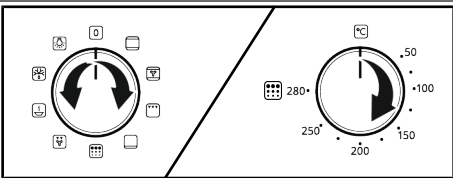
- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| 1 Funktionsvalgknapp | 2 Tidsurknott |
| 3 Temperaturvalgknott | 4 Termostatlampe |

Funktionsvalgknapp	Temperaturvalgknott	Tidsurknott	Ovnens indre temperaturindikator
Du kan velge ovnens driftsfunksjoner med funksjonsvalgknappen. Vri til venstre / høyre fra lukket (øverst) posisjon for å velge.	Du kan velge temperaturen du vil lage mat med temperaturknappen. Vri med klokken fra lukket (øverst) posisjon for å velge.	Timerfunksjonen forstyrrer ikke matlagingen. Den lar deg bruke minutt klokken mens en tilberedningsfunksjon er aktiv eller til og med når ovnen er av. For å stille inn tidtakeren, vri timerknappen med klokken til maksimal innstilling, og vri den deretter mot klokken for å velge ønsket tid.	Du kan forstå ovnens innvendige temperatur fra temperaturlampen. Termostatlampen er plassert på kontrollpanelet. Termostatlampen slås på når produktet begynner å fungere, og termostatlampen slås av når den når den innstilte temperaturen. Når temperaturen inne i ovnen synker under den innstilte temperaturen, slås termostatlampen på igjen.

Produkttilbehør og Bruk Av Produkttilbehør



Bruke Ovn

1	Velg betjeningsfunksjonen du vil lage mat med funksjonsvalgknappen.	
2	Still inn temperaturen du vil lage mat med temperaturknappen.	
3	Ovn din begynner å fungere umiddelbart ved valgt funksjon og temperatur, og termostatlampen slås på. Når temperaturen inne i ovnen når ønsket temperatur, slås termostatlampen av. Ovn slås ikke av av seg selv etter bakeprosessen. Du må kontrollere bakingen og slå den av selv. Når bakingen er ferdig, slår du av ovnen ved å vri funksjonsvalgknappen og temperaturknappen til av (opp) posisjon.	

Betjeningsfunksjoner for ovn

På funksjonstabellen finner du driftsfunksjonene du kan bruke i ovnen din og de høyeste og laveste temperaturene som kan stilles inn for disse funksjonene. Rekkefølgen på driftsmodusene som vises her kan avvike fra arrangementet på produktet ditt.

Funksjons symbol	Funksjonsbeskrivelse	Temperaturområde (°C)	Beskrivelse og bruk
	Ovnslampe	-	Ingen varmeapparat fungerer i ovnen. Bare ovnslampen lyser.
	Bruk med vifte	-	Ovnen er ikke oppvarmet. Kun viften (på bakveggen) fungerer. Frossen mat med granulert tines sakte ved romtemperatur, tilberedt mat avkjøles. Tiden det tar å tine et helt kjøttstykke er lengre enn for matvarer med korn.
	Over- og undervarme	*	Maten varmes opp ovenfra og nedenfra samtidig. Passer til kaker, bakverk eller kaker og gryteretter i bakeformer. Tilberedning gjøres med et enkelt brett.
	Undervarme	*	Bare undervarme er på. Den passer til matvarer som trenger brunng på bunnen.
	Vifteassistert over-/undervarme	*	Varmeluften som varmes opp av de øvre og nedre varmeovnene fordeles likt og raskt gjennom ovnen med viften. Tilberedningen gjøres med et enkelt brett.
	Pyrolyse	420-480	Den brukes til selvrensing av ovnen ved høy temperatur. Det anbefales å bruke når ovnen er litt skitten. Før du starter rengjøringen, anbefales det å fjerne alt tilbehør, inkludert sidegitteret (hvis det finnes). For å starte funksjonen, velg funksjonen og vri temperaturknappen til maksimum. Like etter at funksjonen har startet, under syklusen og senere, under nedkjølingsfasen, låses døren automatisk av sikkerhetsgrunner. Døren vil automatisk låses opp etter den fullstendige nedkjølingsfasen. Se på spesifikasjonene i vedlikeholds- og rengjøringsdelen for denne funksjonen
	Full grill	*	Den store risten i ovnstaket fungerer. Den egner seg for grilling i store mengder.
	Vifteassistert lav grill	*	Varmeluften som varmes opp av den lille grillen fordeles raskt inn i ovnen med viften. Den egner seg til grilling av mindre mengder.
	Hold varm	40-100	Den brukes til å holde maten ved en temperatur klar for servering i lang tid.

* Produktet ditt fungerer i temperaturområdet som er spesifisert på temperaturknappen. Når temperaturen er satt til 280°C, kan den interne temperaturen variere. Den kan øke med omtrent 35°C eller reduseres med omtrent 15°C.

** Den høyeste temperaturen som kan stilles inn i "Hold varm"-funksjonen er 100 °C. Når temperaturknappen er satt til en høyere temperatur, fortsetter ovnen å gå på 100 °C.

Feilsøking

Hvis du støter på et problem med apparatet ditt, sjekk kapittelet "Feilsøking" i den fullstendige versjonen av brukerhåndboken tilgjengelig på: www.ikea.com.

Tekniske spesifikasjoner

Generelle spesifikasjoner

Produktets ytre mål (høyde/bredde/dybde) (mm)	595/594/567
Over installasjonsmål (høyde/bredde/dybde) (mm)	590-600 /560 /min.550
Spennings/frekvens	220-240 V ~; 50/60 Hz
Kabeltype og seksjon brukt / egnet for bruk i produktet	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Totalt strømforbruk (kW)	2,6
Ovnstype	Vifteassistert ovn
Energieffektivitetsklasse	A
Brukbart volum (L)	72
Masse av apparatet (M) (Nettovekt) kg	33
Energieffektivitetsindeks per hulrom EEI-hulrom	95,3

Grunnleggende: Informasjon på energimerket for elektriske ovner av hjemmetype er gitt i henhold til standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Verdiene bestemmes i Over- og undervarme eller (hvis tilgjengelig) Vifteassistert over-/undervarme funksjoner med standard belastning.

Energieffektivitetsklasse fastsettes i henhold til følgende prioritering avhengig av om aktuelle funksjoner finnes på produktet eller ikke. 1-Økoviftevarme, 2-Viftevarme, 3-Vifteassistert lav grill, 4-Over- og undervarme.



Tekniske spesifikasjoner kan endres uten forvarsel for å forbedre kvaliteten på produktet.

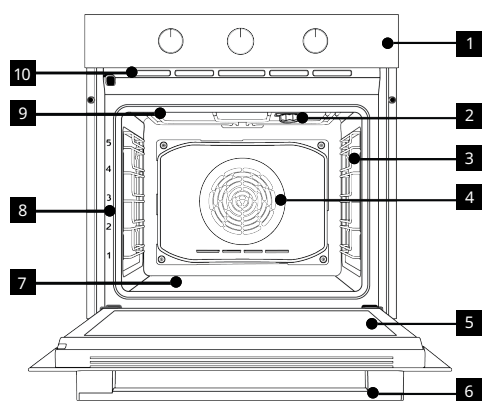


Tallene i denne håndboken er skjematiske og samsvarer kanskje ikke nøyaktig med produktet ditt.



Verdier som er angitt på produktetikettene eller i dokumentasjonen som følger med, er oppnådd under laboratorieforhold i henhold til relevante standarder. Avhengig av produktets drifts- og miljøforhold, kan disse verdiene variere.

Tuotteen esittely



1 Ohjauspaneeli

3 Ritiätasot

5 Luukku

7 Alalämmitin (teräslevyn alla)

9 Ylälämmitin

2 Valo

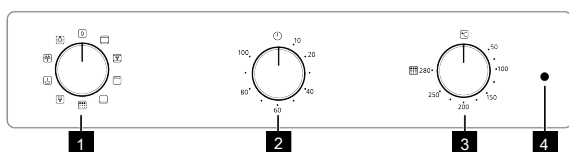
4 Puhallinmoottori (teräslevyn takana)

6 Kahva

8 Tasojen asennot

10 Ilma-aukot

Tuotteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö



1 Toiminnon valintanuppi

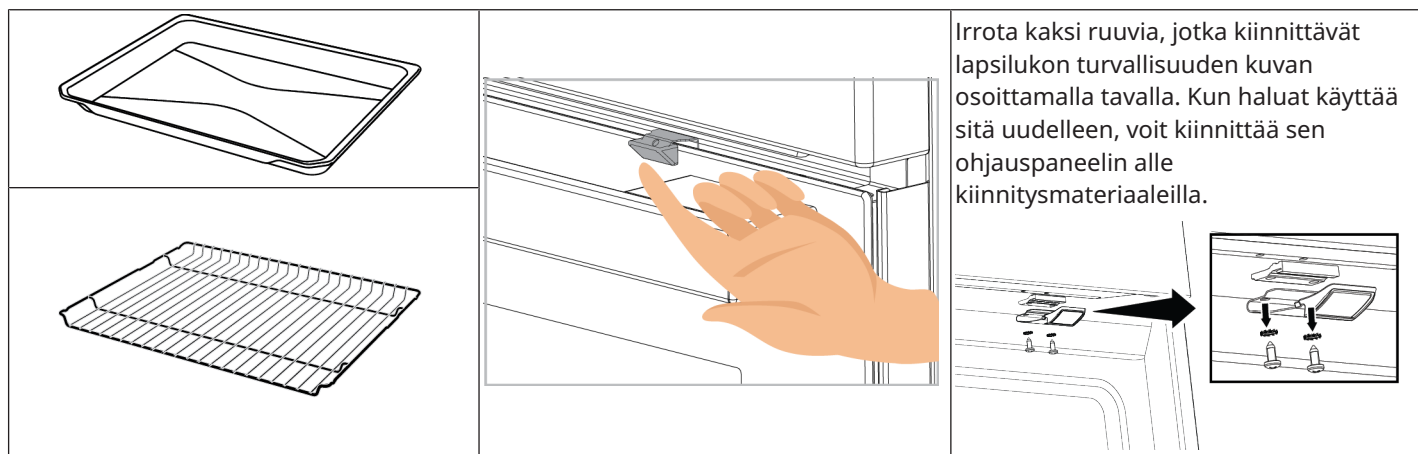
3 Lämpötilan valintanuppi

2 Ajastinnuppi

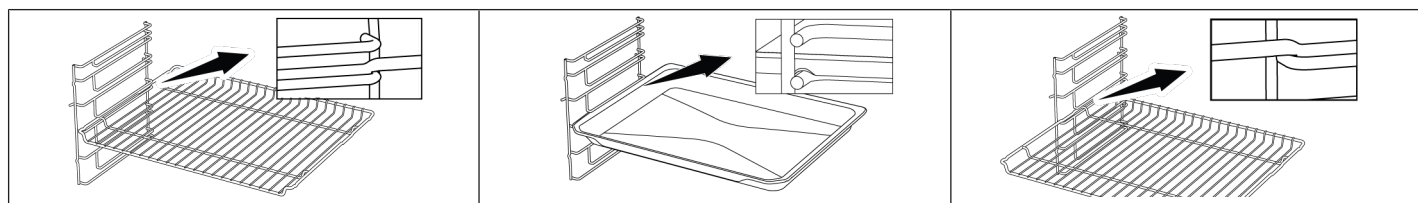
4 Termostaattilamppu

Toiminnon valintanuppi	Lämpötilan valintanuppi	Ajastinnuppi	Uunin sisälämpötilan ilmaisin
Voit valita uunin käyttötoiminnot toiminnon valintanupilla. Valitse kääntämällä vasemmalle / oikealle suljetusta (ylä) asennosta.	Voit valita lämpötilan, jonka haluat kypsenta lämpötilanupilla. Valitse kääntämällä myötöpäivään suljetusta (ylä)asennosta.	Ajastintoiminto ei häiritse ruoanlaittoa. Sen avulla voit käyttää minuuttimuistutinta, kun kypsennystoiminto on aktiivinen tai vaikka uuni on pois päältä. Aseta ajastin kääntämällä ajastimen nuppia myötöpäivään maksimiasetukseen ja sitten vastapäivään valitaksesi haluamasi aika.	Voit ymmärtää uunin sisälämpötilan lämpötilan lämpötilalampusta. Termostaatin merkkivalo sijaitsee ohjauspaneelissa. Termostaatin merkkivalo syttyy, kun tuote alkaa toimia, ja termostaatin merkkivalo sammuu, kun se saavuttaa asetetun lämpötilan. Kun uunin sisälämpötila laskee alle asetetun lämpötilan, termostaatin merkkivalo syttyy uudelleen.

Tuotteen lisävarusteet ja tuotteen lisävarusteiden käyttö



Irrota kaksi ruuvia, jotka kiinnittävät lapsilukon turvallisuuden kuvan osoittamalla tavalla. Kun haluat käyttää sitä uudelleen, voit kiinnittää sen ohjauspaneelin alle kiinnitysmateriaaleilla.



Uunin käyttö

1	Valitse käyttötoiminto, jonka haluat valmistaa toiminnon valintanupilla.	
2	Aseta lämpötila, jonka haluat kypsenta lämpötilanupilla.	
3	Uuni alkaa toimia välittömästi valitulla toiminnolla ja lämpötilalla, ja termostaatin merkkivalo syttyy. Kun lämpötila uunin sisällä saavuttaa halutun lämpötilan, termostaatin merkkivalo sammuu. Uuni ei sammu itsestään paistoprosessin jälkeen. Sinun on hallittava leivontaa ja sammutettava se itse. Kun leivonta on valmis, sammuta uuni kääntämällä toimintovalintanuppi ja lämpötilanuppi pois päältä (ylös) -asentoon.	

Uunin käyttötoiminnot

Toimintotaulukossa voidaan asettaa uunissa käytettävät toiminnot ja korkein ja alin lämpötila näille toiminnoille näytetään. Tässä esitetty käyttötilojen järjestys voi erota tuotteesi järjestyksestä.

Toimintosymboli	Toiminnon kuvaus	Lämpötila-alue (°C)	Kuvaus ja käyttö
	Uunin valo	-	Mikään lämmitin ei toimi uunissa. Vain uunin valo syttyy.
	Käyttö puhaltimella	-	Uunia ei ole lämmitetty. Vain puhallin (takaseinässä) on käytössä. Irtonaiset pakasteruoat sulatetaan hitaasti huonelämpötilassa, keitetty ruoka jäähdytetään. Kokonaisen lihakappaleen sulatus kestää kauemmin kuin irtonaisten ruokien.
	Ylä- ja alalämpö	*	Ruoka lämmitetään ylä- ja alapuolelta samanaikaisesti. Sopii kakuille, leivoksille tai kakuille ja muhennuksille leivontavuoissa. Kypsennys tapahtuu yhdellä pellillä.
	Alalämpö	*	Vain alalämmitys on käytössä. Se sopii ruoille, jotka on ruskistettava pohjasta.
	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	*	Ylä- ja alalämmittimen lämmittämä ilma jaetaan tasaisesti ja nopeasti koko uuniin puhaltimella. Kypsennys tapahtuu yhdellä pellillä.
	Pyrolyysi	420-480	Sitä käytetään uunin itsepuhdistukseen korkeassa lämpötilassa. On suositeltavaa käyttää, kun uuni on hieman likainen. Ennen puhdistuksen aloittamista on suositeltavaa poistaa kaikki lisävarusteet, mukaan lukien sivuritilä (jos sellainen on). Käynnistä toiminto valitsemalla toiminto ja kääntämällä lämpötilanuppi maksimiasentoon. Heti toiminnon käynnistyttyä, syklin aikana ja myöhemmin, jäähdytysvaiheen aikana, ovi lukitaan automaattisesti turvallisuussyistä. Oven lukitus avautuu automaattisesti täydellisen jäähtymisvaiheen jälkeen. Katso tämän toiminnon tekniset tiedot huolto- ja puhdistusosiossa.
	Täysi grilli	*	Suuri grilli uunin katossa on käytössä. Se sopii suurten ruokamäärien grillaamiseen.
	Puhallinavustettu alagrilli	*	Pienen grillin lämmittämä ilma jaetaan tasaisesti ja nopeasti koko uuniin puhaltimella. Se sopii pienten ruokamäärien grillaamiseen.
	Lämpimänä pito	40-100	Sitä käytetään ruoan pitämiseksi tarjoiluvalmiina pitkiä aikoja.

* Tuotteesi toimii lämpötilan säätimessä määritetyllä lämpötila-alueella. Kun lämpötila on asetettu 280°C:een, sisälämpötila voi vaihdella. Se voi nousta noin 35 °C tai laskea noin 15 °C.

** Korkein lämpötila, joka voidaan asettaa "Lämpimänä pito"-toiminnolla, on 100 °C. Kun lämpötilanuppi on asetettu korkeammalle lämpötilalle, uuni jatkaa toimintaansa 100 °C:ssa.

Vianetsintä

Jos kohtaat ongelmia laitteen kanssa, tarkista luku "Vianmääritys" käyttöoppaan täydellisessä versiossa, joka on saatavilla osoitteessa: www.ikea.com.

Tekniset tiedot

Yleiset tekniset tiedot

Tuotteen ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys) (mm)	595/594/567
Uunin asennusmitat (korkeus/leveys/syvyys) (mm)	590-600 /560 /min550
Jännite/taajuus	220-240 V ~; 50/60 Hz
Käytettävän / tuotteelle sopivan johdon tyyppi ja halkaisija	min H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Kokonaisvirrankulutus (kW)	2,6
Uunin tyyppi	Kiertoilmauuni
Energiatehokkuusluokka	A
Käyttökelpoinen tilavuus (L)	72
Laitteen massa (M) (Nettopaino) kg	33
Energiatehokkuusindeksi per onkalo EEI-ontelo	95,3

Perustiedot: Kotitalouden sähköuunien energialuokitus on ilmoitettu EN 60350-1- / IEC 60350-1 -standardien mukaisesti. Arvot on määritetty kohdassa Ylä- ja alalämpö tai (jos olemassa) Puhallinavustettu ala-/ylälämpö toiminnoissa vakiokuormalla.

Energiatehokkuusluokka määritetään seuraavan priorisoinnin mukaisesti riippuen siitä, onko laitteessa. 1-Eko-puhallinlämpö , 2-Puhallinlämpö , 3-Puhallinavustettu alagrilli , 4-Ylä- ja alalämpö.



Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakkoilmoitusta laitteen laadun parantamiseksi.

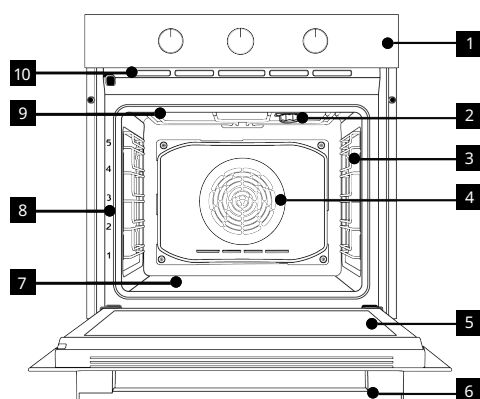


Tämän käyttöohjeen kuvat ovat viitteellisiä, eivätkä välttämättä vastaa täysin laitettasi.



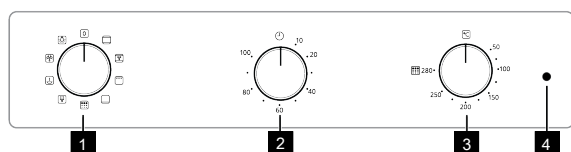
Tuotteen etiketeissä tai sen mukana toimitetuissa asiakirjoissa ilmoitetut arvot on saatu laboratorio-olosuhteissa relevanttien standardien mukaisesti. Nämä arvot voivat vaihdella laitteen käyttö- ja ympäristöolosuhteiden mukaan.

Produkt introduktion



- | | |
|--|--|
| 1 Kontrollpanel | 2 Lampa |
| 3 Trådhyllor | 4 Fläktmotor (bakom stålplatta) |
| 5 Dörren | 6 Hantera |
| 7 Nedre värmare (under stålplattan) | 8 Hyllpositioner |
| 9 Övre värmare | 10 Ventilationshål |

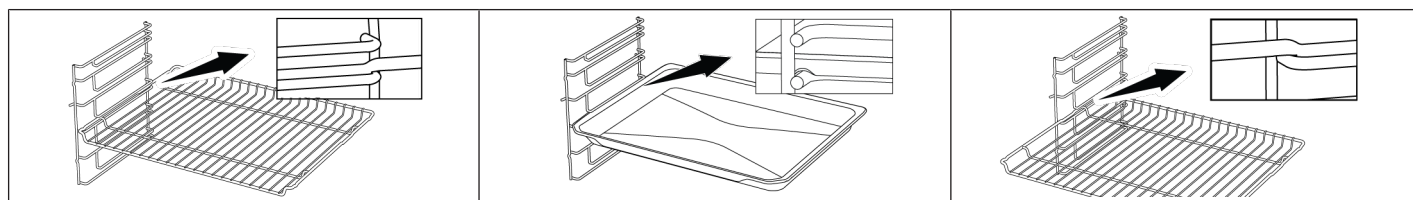
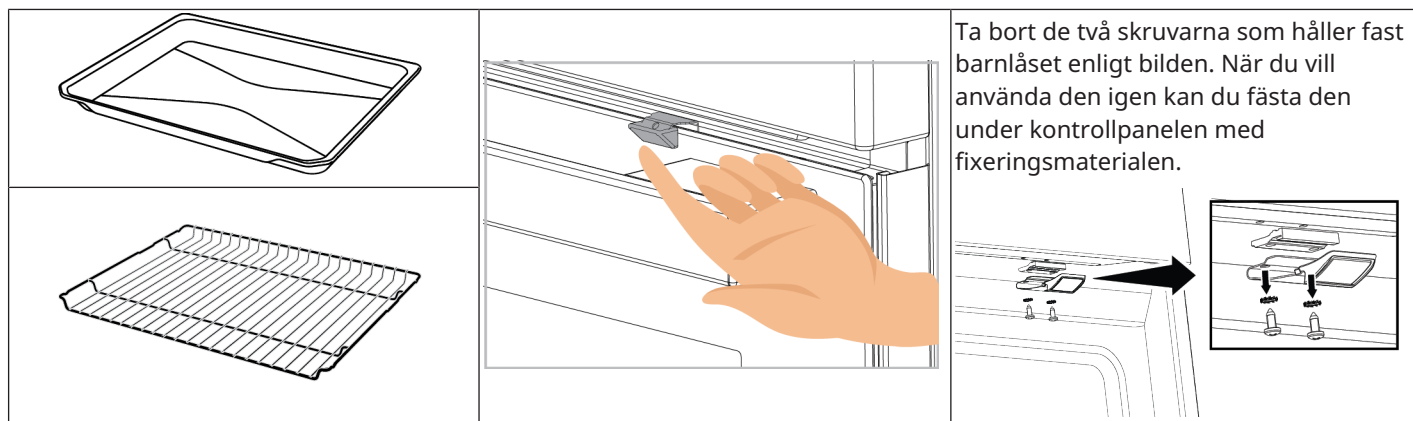
Produktens kontrollpanel Introduktion och användning



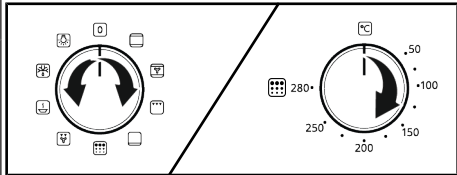
- | | |
|-----------------------------|-------------------------|
| 1 Funktion valsrott | 2 Timervred |
| 3 Temperaturvalsrott | 4 Termostatlampa |

Funktion valsrott	Temperaturvalsrott	Timervred	Ugnens inre temperaturindikator
Du kan välja ugnsdriftsfunktioner med funktionsväljarratten. Vrid vänster/höger från stängt (övre) läge för att välja.	Du kan välja den temperatur du vill laga med temperaturvredet. Vrid medurs från det stängda (översta) läget för att välja.	Timerfunktionen stör inte tillagningen. Den låter dig använda minutret medan en tillagningsfunktion är aktiv eller till och med när ugnen är avstängd. För att ställa in timern, vrid timerknappen medurs till dess maximala inställning och vrid den sedan moturs för att välja önskad tid.	Du kan förstå ugnens innetemperatur från temperaturlampan. Termostatlampan finns på kontrollpanelen. Termostatlampan tänds när produkten börjar fungera och termostatlampan släcks när den når den inställda temperaturen. När temperaturen inuti ugnen sjunker under den inställda temperaturen tänds termostatlampan igen.

Produkttillbehör och användning av produkttillbehör

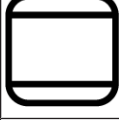


Använda ugnen

1	Välj den funktion du vill laga mat med funktionsväljarratten.	
2	Ställ in temperaturen du vill laga med temperaturvredet.	
3	Din ugn kommer att börja arbeta omedelbart med vald funktion och temperatur, och termostatlampen tänds. När temperaturen inuti ugnen når önskad temperatur släcks termostatlampen. Ugnen stängs inte av av sig själv efter gräddningen. Du måste styra bakningen och stänga av den själv. När din bakning är klar, stäng av ugnen genom att vrida funktionsväljaren och temperaturvredet till av (upp) läge.	

Ugnsfunktioner

I funktionstabellen visas ugnens användningsfunktioner och högsta och lägsta temperatur som kan ställas in för dessa funktioner. Här visade driftslägen kan skilja sig ordningen i din produkt.

Funktions symbol	Funktionsbeskrivning	Temperaturområde (°C)	Beskrivning och användning
	Ugnslampan	-	Ingen värmare fungerar i ugnen. Endast ugnslampan tänds.
	Arbeta med fläkt	-	Ugnen värms inte upp. Bara fläkten (i bakväggen) fungerar. Fryst mat avfrostas sakta i rumstemperatur, tillagad mat svalnas. Tiden för avrostning av hel köttstycke är längre än för mat med korn.
	Upp- och bottenvärme	*	Maten värms uppifrån och nerifrån samtidigt. Passar för kakor, bakelser eller kakor och stuvningar i bakform. Tillagning sker med en plåt.
	Bottenvärme	*	Endast undre värme är på. Passar mat som behöver brynas i botten.
	Fläktassisterad botten-/toppvärme	*	Den varma luften från övre och nedre värmaren delas jämnt och snabbt genom hela ugnen med fläkten. Tillagning sker med en plåt.
	Pyrolysis	420-480	Den används för självrengöring av ugnen vid hög temperatur. Det rekommenderas att använda när ugnen är lite smutsig. Innan rengöringen påbörjas rekommenderas det att ta bort alla tillbehör, inklusive sidogaller (om sådant finns). För att starta funktionen, välj funktionen och vrid temperaturvredet till max. Precis efter att funktionen har startat, under cykeln och senare, under nedkylningsfasen, låses dörren automatiskt av säkerhetsskäl. Dörren kommer att låsas upp automatiskt efter den fullständiga nedkylningsfasen. Se specifikationerna i avsnittet underhåll och rengöring för denna funktion.
	Full grill	*	Den stora grillen i ugnens tak används. Den passar till grillning av större mängder.
	Fläkt assisterad låg grill	*	Den varma luften från den små grillen delas jämnt och snabbt genom hela ugnen med fläkten. Den passar till grillning av mindre mängder.
	Hålla värme	40-100	Den används till att hålla maten serveringsfärdig under en lång tid.

* Din produkt fungerar inom det temperaturområde som anges på temperaturvredet. När temperaturen är inställd på 280°C kan den interna temperaturen variera. Den kan öka med cirka 35°C eller minska med cirka 15°C.

** Den högsta temperaturen som kan ställas in i "Hålla värme"-funktionen är 100 °C. När temperaturvredet är inställt på en högre temperatur fortsätter ugnen att gå på 100 °C.

Felsökning

Om du stöter på ett problem med din apparat, kontrollera kapitlet "Felsökning".

i den fullständiga versionen av användarmanualen tillgänglig på: www.ikea.com.

Tekniska specifikationer

Allmänna specifikationer	
Produktens yttre dimensioner (höjd/bredd/djup) (mm)	595/594/567
Ugnsinstallationsmått (höjd/bredd/djup) (mm)	590-600 /560 /min.550
Spänning / frekvens	220-240 V ~; 50/60 Hz
Kabeltyp och tvärsnitt som används/lämpar sig för användning i produkten	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Totala strömförbrukning (kW)	2,6
Typ av ugn	Fläktassisterad ugn
Energieffektivitetsklass	A
Användbar volym (L)	72
Apparatens massa (M) (Nettovikt) kg	33
Energieffektivitetsindex per kavitet EEI-hållighet	95,3

Grundfraser: Information om elugnarnas energimärkning ges i enlighet med Standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Värdena är bestämda i Upp- och bottenvärme eller (om tillgänglig) Fläktassisterad botten-/toppvärme funktionerna med standardbelastning .

Energieffektivitetsklassen bestäms i enlighet med följande prioritering beroende på om de relevanta funktionerna finns på produkten eller. 1-Eko fläkt uppvärmning , 2-Fläktuppvärmning , 3-Fläkt assisterad låg grill , 4-Upp- och bottenvärme.



Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra produktens kvalitet.

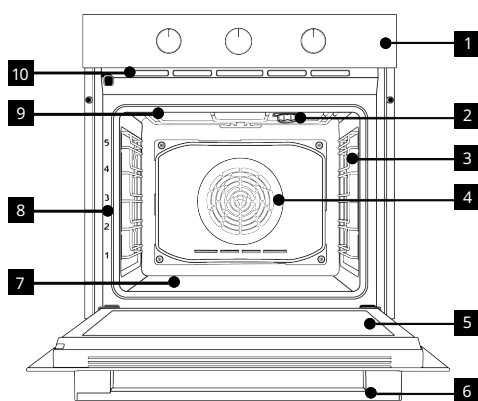


Siffrorna i den här handboken är schematiska och kanske inte exakt matchar din produkt.



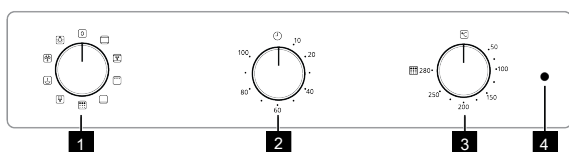
Värden som anges på produktetiketterna eller i den dokumentation som åtföljer den erhålls under laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Beroende på produktens drifts- och miljöförhållanden kan dessa värden variera.

Představení výrobku



- | | |
|---|--|
| 1 Ovládací panel | 2 Žárovka |
| 3 Drátěné police | 4 Motor ventilátoru (za ocelovým plechem) |
| 5 Dveře | 6 Rukojeť |
| 7 Spodní ohřívač (pod ocelovou deskou) | 8 Poloha police |
| 9 Horní ohřívač | 10 Ventilační otvory |

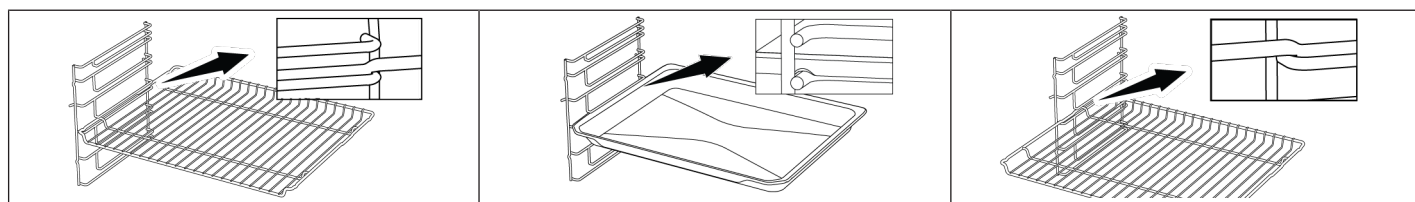
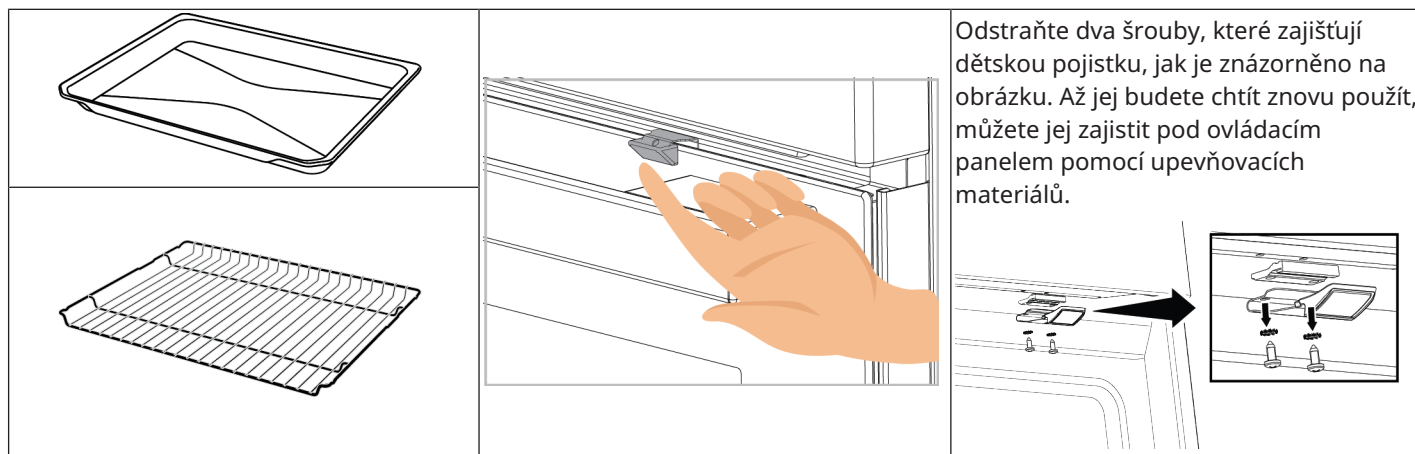
Představení a použití ovládacího panelu produktu



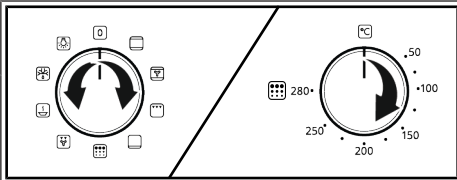
- | | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| 1 Knoflík volby funkcí | 2 Knoflík časovače |
| 3 Knoflík volby teploty | 4 Termostatická lampička |

Knoflík volby funkcí	Knoflík volby teploty	Knoflík časovače	Indikátor vnitřní teploty trouby
Funkci obsluhy trouby můžete zvolit pomocí knoflíku pro volbu funkce. Otočte doleva / doprava z uzavřené (horní) polohy pro výběr.	Teplotu, kterou chcete vařit, můžete zvolit pomocí teplotního knoflíku. Otočením ve směru hodinových ručiček z uzavřené (horní) polohy vyberte.	Funkce časovače neruší vaření. Umožňuje vám používat minutku, když je aktivní funkce vaření nebo i když je trouba vypnutá. Chcete-li nastavit časovač, otočte knoflík časovače ve směru hodinových ručiček na maximální nastavení a poté jej otočte proti směru hodinových ručiček a vyberte požadovaný čas.	Vnitřní teplotu trouby můžete pochopit z teplotní lampy. Lampa termostatu je umístěna na ovládacím panelu. Lampa termostatu se rozsvítí, když produkt začne fungovat, a lampa termostatu se vypne, když dosáhne nastavené teploty. Když teplota uvnitř trouby klesne pod nastavenou teplotu, lampa termostatu se znovu rozsvítí.

Příslušenství k produktům a použití příslušenství k produktům

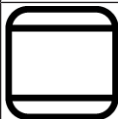


Používání trouby

1	Pomocí knoflíku pro výběr funkce vyberte provozní funkci, kterou chcete vařit.	
2	Nastavte teplotu, kterou chcete vařit, pomocí teplotního knoflíku.	
3	Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě a rozsvítí se kontrolka termostatu. Jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne požadované teploty, kontrolka termostatu se vypne. Po procesu pečení se trouba sama nevypne. Pečení musíte ovládat a sami ho vypnout. Po dokončení pečení vypněte troubu otočením knoflíku volby funkce a knoflíku teploty do polohy vypnuto (nahoru).	

Provozní funkce trouby

V tabulce funkcí jsou uvedeny provozní funkce, které můžete ve své troubě používat, a nejvyšší a nejnižší teploty, které lze pro tyto funkce nastavit. Zde zobrazené pořadí provozních režimů se může lišit od uspořádání na vašem výrobku.

Funktions symbol	Beskrivelse af funktion	Temperaturo mråde (°C)	Beskrivelse og brug
	Světlo trouby	-	Der virker ingen varmelegeme i ovnen. Kun ovnslampen lyser.
	Provoz s pomocí ventilátoru	-	Ovnen er ikke opvarmet. Kun ventilatoren (på bagvæggen) fungerer. Frosne fødevarer med granulat er langsomt optøet ved stuetemperatur, kogte fødevarer afkøles. Tiden, der kræves til at optø et helt stykke kød er længere, end for mad med kornprodukter.
	Horní a spodní ohřev	*	Maden opvarmes fra oven og fra neden på samme tid. Den er velegnet til bagværk eller kager og gryderetter i bageforme. Madlavning sker med en enkelt bakke.
	Spodní ohřev	*	Der er kun lavere opvarmning på. Det er velegnet til fødevarer, der har brug for brunning i bunden.
	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	*	Den varme luft, der opvarmes af de øvre og nedre varmeapparater, fordeles ligeligt og hurtigt i hele ovnen med ventilatoren. Madlavning sker med en enkelt bradepande.
	Pyrolýza	420-480	Slouží k samočištění trouby při vysoké teplotě. Doporučuje se používat, když je trouba mírně znečištěná. Před zahájením čištění se doporučuje demontovat veškeré příslušenství, včetně boční mřížky (pokud je k dispozici). Chcete-li funkci spustit, vyberte funkci a otočte knoflíkem teploty na maximum. Ihned po spuštění funkce, během cyklu a později, během fáze ochlazování, se dvířka z bezpečnostních důvodů automaticky uzamknou. Dveře se automaticky odemknou po úplné fázi ochlazení. Podívejte se na specifikace v části údržby a čištění pro tuto funkci
	Úplný gril	*	Den store grill på ovnloftet virker. Den er velegnet til grillning i store mængder.
	Částečný gril s pomocí ventilátoru	*	Den varme luft, der opvarmes af den lille grill, fordeles hurtigt i ovnen med blæseren. Den er velegnet til grillring af mindre mængder.
	Udržování v teplém stavu	40-100	Det bruges til at holde maden ved en temperatur klar til service i lang tid.

* Váš výrobek pracuje v teplotním rozsahu uvedeném na knoflíku teploty. Když je teplota nastavena na 280 °C, vnitřní teplota se může lišit. Může se zvýšit přibližně o 35 °C nebo snížit přibližně o 15 °C.

** Nejvyšší teplota, kterou lze ve funkci "Udržování v teplém stavu" nastavit, je 100 °C. Když je knoflík teploty nastaven na vyšší teplotu, trouba pokračuje v provozu při 100 °C.

Odstraňování problémů

Pokud narazíte na problém se spotřebičem, přečtěte si kapitolu „Odstraňování problémů“ v plné verzi uživatelské příručky, která je k dispozici na adrese: www.ikea.com.

Technické specifikace

Obecné specifikace	
Vnější rozměry produktu (výška/šířka/hloubka) (mm)	595/594/567
Instalační rozměry trouby (výška/šířka/hloubka) (mm)	590-600 /560 /min.550
Napětí/Frekvence	220-240 V ~; 50/60 Hz
Použitý typ a průřez kabelu/vhodný pro použití ve výrobku	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Celková spotřeba energie (kW)	2,6
Typ trouby	Trouba s ventilátorem
Třída energetické účinnosti	A
Použitelný objem (L)	72
Hmotnost spotřebiče (M) (Čistá hmotnost) kg	33
Index energetické účinnosti na dutinu EEI dutina	95,3

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub domácího typu jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Hodnoty jsou určeny v Horní a spodní ohřev nebo (pokud existují) Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru funkcí se standardním zatížením.

Třída energetické účinnosti je určena v souladu s následující prioritou v závislosti na tom, zda výrobek má příslušné funkce či nikoli: 1-Ekonomický ohřev ventilátorem , 2-Ohřev ventilátorem , 3-Částečný gril s pomocí ventilátoru , 4-Horní a spodní ohřev.



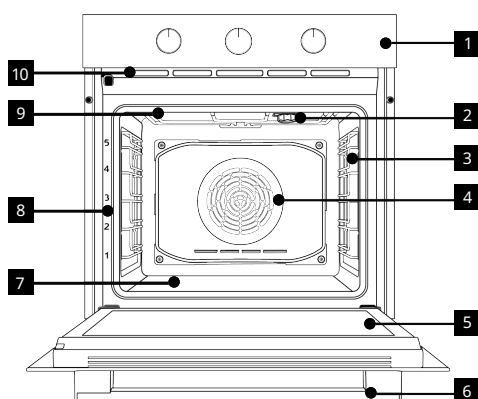
Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality produktu.



Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat vašemu produktu.

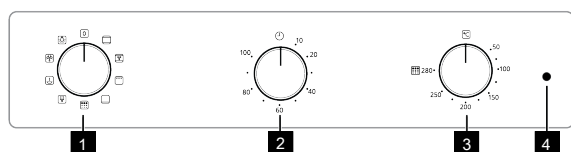


Hodnoty uvedené na štítcích výrobků nebo v doprovodné dokumentaci jsou získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. V závislosti na provozních a okolních podmínkách produktu se tyto hodnoty mohou lišit.



- | | |
|---|---|
| 1 Panel de control | 2 Cordero |
| 3 Estantes de rejilla | 4 Motor del ventilador (detrás de la placa de acero) |
| 5 Puerta | 6 Mango |
| 7 Calentador inferior (bajo la placa de acero) | 8 Posiciones de estante |
| 9 Calefacción superior | 10 Los agujeros de ventilación |

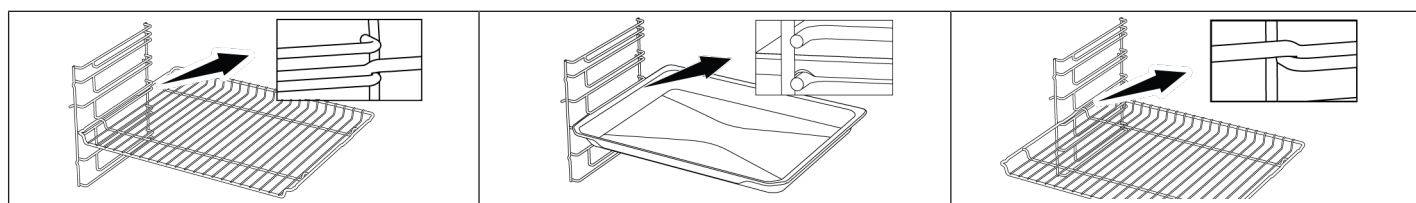
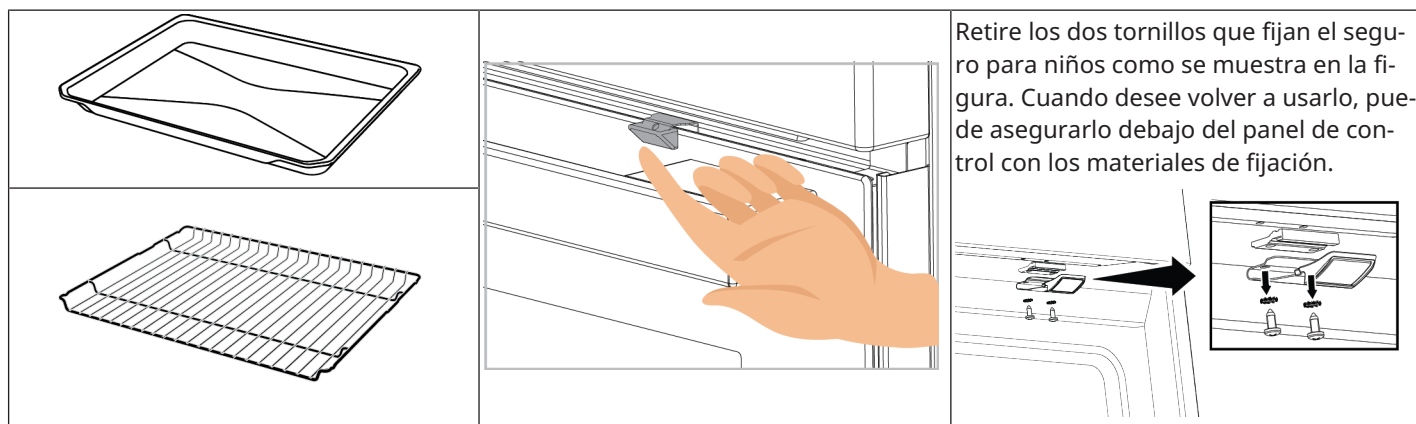
Introducción y uso del panel de control del producto



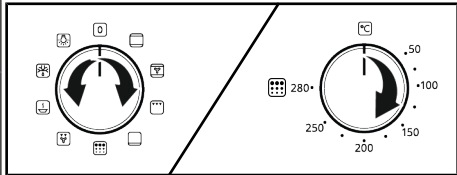
- 1** Perilla de selección de funciones
 - 2** Perilla del temporizador
 - 3** Botón de selección de temperatura
 - 4** bombilla de termostato

Perilla de selección de funciones	Botón de selección de temperatura	Perilla del temporizador	Indicador de temperatura interior del horno
Puede seleccionar las funciones de funcionamiento del horno con el botón de selección de funciones. Gírelo hacia la izquierda o hacia la derecha desde la posición cerrada (arriba) para seleccionar.	Puede seleccionar la temperatura a la que desea cocinar con la perilla de temperatura. Gírela en el sentido de las agujas del reloj desde la posición cerrada (arriba) para seleccionarla.	La función de temporizador no interfiere con la cocción. Permite usar el minutero mientras una función de cocción está activa o incluso con el horno apagado. Para programar el temporizador, gire la perilla en sentido horario hasta el máximo y luego, en sentido antihorario, para seleccionar el tiempo deseado.	Puede conocer la temperatura interior del horno a través de la lámpara de temperatura. La lámpara del termostato se encuentra en el panel de control. La lámpara del termostato se enciende cuando el producto comienza a funcionar y se apaga cuando alcanza la temperatura establecida. Cuando la temperatura dentro del horno desciende por debajo de la temperatura establecida, la lámpara del termostato se enciende nuevamente.

Accesorios del producto y uso de accesorios del producto



Uso del horno

1	Seleccione la función operativa que desea cocinar con el mando de selección de funciones.	
2	Ajuste la temperatura a la que desea cocinar con la perilla de temperatura.	
3	Su horno comenzará a funcionar inmediatamente con la función y temperatura seleccionadas, y la lámpara del termostato se encenderá. Cuando la temperatura dentro del horno alcance la temperatura deseada, la lámpara del termostato se apagará. El horno no se apagará solo después del proceso de horneado. Debe controlar el horneado y apagarlo usted mismo. Cuando haya terminado de hornear, apague el horno girando la perilla de selección de función y la perilla de temperatura a la posición de apagado (arriba).	

Funciones de funcionamiento del horno

En la tabla de funciones, se muestran las funciones operativas que se pueden utilizar en el horno y las temperaturas más altas y más bajas que se pueden ajustar para estas funciones. El orden de los modos de funcionamiento mostrados aquí puede diferir de la disposición de el aparato.

Símbolo de la función	Descripción de la función	Rango de temperatura (°C)	Descripción y uso
	Bombilla del horno	-	Ningún calentador funciona en el horno. Sólo se enciende la bombilla del horno.
	Operando con el ventilador	-	El horno no se calienta. Sólo funciona el ventilador (en la pared trasera). Los alimentos congelados con gránulos se descongelan lentamente a temperatura ambiente, los alimentos cocinados se enfrían. El tiempo necesario para descongelar una pieza entera de carne es más largo que para los alimentos con granos.
	Calentamiento superior e inferior	*	La comida se calienta por arriba y por abajo al mismo tiempo. Indicado para tartas, pasteles o tartas y guisos en moldes para horno. La cocción se realiza con una sola bandeja.
	Calentamiento inferior	*	Sólo el calentamiento inferior está activado. Es adecuado para alimentos que necesitan dorarse por la parte inferior.
	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	*	El aire caliente calentado por los calentadores superior e inferior se distribuye igual y rápidamente por el horno con el ventilador. La cocina se hace con una sola bandeja.
	Pirólisis	420-480	Se utiliza para la autolimpieza del horno a alta temperatura. Se recomienda utilizarlo cuando el horno esté ligeramente sucio. Antes de comenzar la limpieza, se recomienda quitar todos los accesorios, incluida la rejilla lateral (si está presente). Para iniciar la función, seleccione la función y gire el mando de temperatura hasta el máximo. Inmediatamente después de que la función haya comenzado, durante el ciclo y, más tarde, durante la fase de enfriamiento, la puerta se bloquea automáticamente por razones de seguridad. La puerta se desbloqueará automáticamente después de la fase de enfriamiento completa. Consulte las especificaciones en la sección de mantenimiento y limpieza para esta función.

	Parrilla completa	*	La gran parrilla del techo del horno funciona. Es adecuado para asar en grandes cantidades.
	Parrilla baja asistida por ventilador	*	El aire caliente calentado por la parrilla pequeña se distribuye rápidamente en el horno con el ventilador. Es adecuado para asar a la parrilla cantidades más pequeñas.
	Mantener caliente	40-100	Se utiliza para mantener la comida a una temperatura lista para su uso durante mucho tiempo.

* Su producto funciona dentro del rango de temperatura especificado en la perilla de temperatura. Cuando la temperatura se establece en 280 °C, la temperatura interna puede variar. Puede aumentar aproximadamente 35 °C o disminuir aproximadamente 15 °C.

** La temperatura más alta que se puede configurar en la función "Mantener caliente" es de 100 °C. Cuando el mando de temperatura se configura en una temperatura más alta, el horno continúa funcionando a 100 °C.

Solución de problemas

Si tiene algún problema con su electrodoméstico, consulte el capítulo "Solución de problemas" en la versión completa del manual de usuario disponible en: www.ikea.com.

Especificaciones Técnicas

Características técnicas generales	
Dimensiones externas del producto (altura/anchura/profundidad) (mm)	595/594/567
Dimensiones de la instalación del horno (altura/anchura/profundidad) (mm)	590-600 /560 /en min.550
Tensión/Frecuencia	220-240 V ~; 50/60 Hz
Tipo y sección del cable utilizado/apto para el producto	en min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consumo total de energía (kW)	2,6
Tipo de horno	El horno asistido por ventilador
Clase de eficiencia energética	A
Volumen útil (L)	72
Masa del aparato (M) (Peso neto) kg	33
Índice de eficiencia energética por cavidad EEI cavidad	95,3

Lo básico: La información en la etiqueta de energía de los hornos eléctricos se da de acuerdo con la norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Estos valores se determinan bajo carga estándar con funciones de calentamiento de abajo hacia arriba o de calentamiento asistido por ventilador (si lo hay).

La clase de eficiencia energética se determina de acuerdo con el siguiente orden de prioridad, dependiendo de si las funciones pertinentes existen o no en el aparato: 1-Calefacción «eco» por ventilador , 2-Calentamiento por ventilador , 3-Parrilla baja asistida por ventilador , 4-Calentamiento superior e inferior.



Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del aparato.

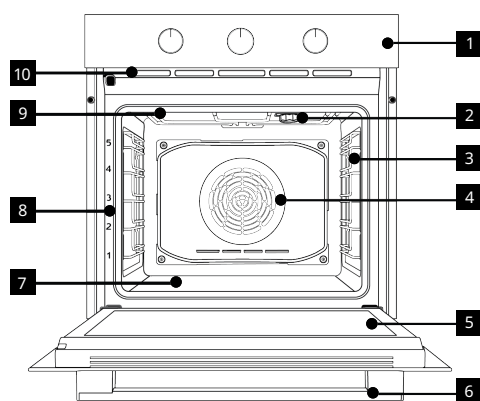


Las cifras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el aparato.



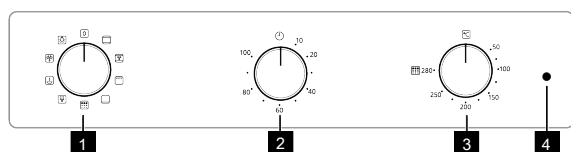
Los valores indicados en las etiquetas de los aparatos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones operativas y ambientales del aparato.

Presentazione del prodotto



- 1** Pannello di controllo
- 2** Lampada
- 3** Ripiani a filo
- 4** Motorino ventola (dietro alla piastra in acciaio)
- 5** Sportello
- 6** Maniglia
- 7** Riscaldatore inferiore (sotto la piastra d'acciaio)
- 8** Posizioni del ripiano
- 9** Riscaldatore superiore
- 10** Fori di ventilazione

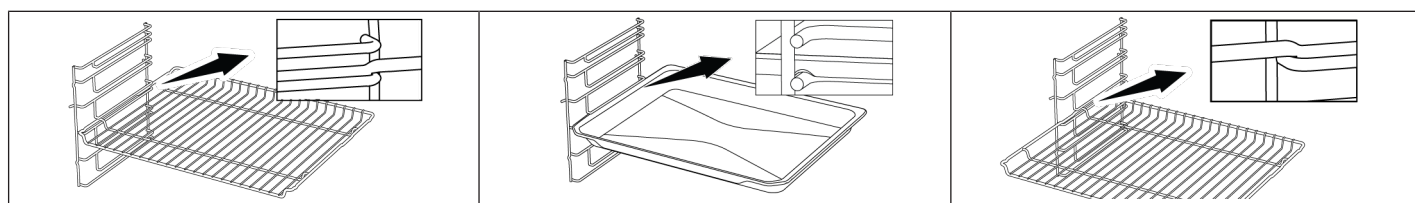
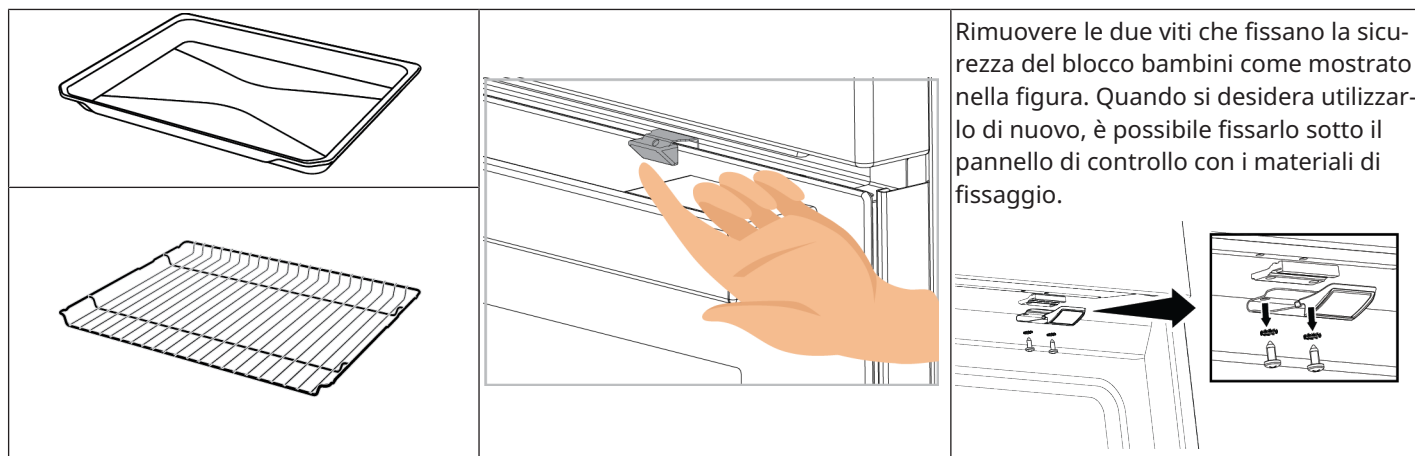
Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto



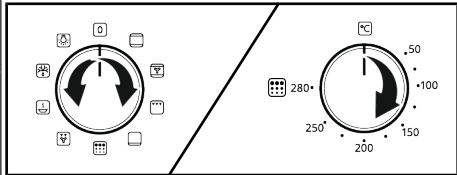
- 1** Manopola selezione funzione
- 2** Luce di avvertimento piano di cottura attivo
- 3** Manopola di selezione della temperatura
- 4** Lampada termostato

Manopola selezione funzione	Manopola di selezione della temperatura	Luce di avvertimento piano di cottura attivo	Indicatore della temperatura interna del forno
È possibile selezionare le funzioni operative del forno con la manopola di selezione delle funzioni. Ruotare a sinistra/destra dalla posizione chiusa (in alto) per selezionare.	Puoi selezionare la temperatura che desideri cuocere con la manopola della temperatura. Ruota in senso orario partendo dalla posizione chiusa (in alto) per selezionare.	La funzione timer non interferisce con la cottura. Consente di utilizzare il contaminuti mentre una funzione di cottura è attiva o anche quando il forno è spento. Per impostare il timer, ruotare la manopola del timer in senso orario fino alla sua impostazione massima, quindi ruotarla in senso antiorario per selezionare il tempo desiderato.	È possibile capire la temperatura interna del forno dalla spia della temperatura. La lampada del termostato si trova sul pannello di controllo. La spia del termostato si accende quando il prodotto inizia a funzionare e la spia del termostato si spegne quando raggiunge la temperatura impostata. Quando la temperatura all'interno del forno scende al di sotto della temperatura impostata, la spia del termostato si riaccende.

Accessori del prodotto e uso degli accessori del prodotto



Uso del forno

1	Seleziona la funzione operativa che desideri cucinare con la manopola di selezione delle funzioni.	
2	Imposta la temperatura che desideri cuocere con la manopola della temperatura.	
3	Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e la lampada del termostato si accenderà. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura desiderata, la lampada del termostato si spegne. Il forno non si spegne da solo dopo la cottura. Devi controllare la cottura e spegnerla da solo. Al termine della cottura, spegni il forno ruotando la manopola di selezione delle funzioni e la manopola della temperatura in posizione off (up).	

Funzioni operative del forno

Nella tabella delle funzioni sono indicate le funzioni operative utilizzabili del forno e le temperature massime e minime configurabili per queste funzioni. L'ordine delle modalità operative qui riportate potrebbe differire da quello del proprio prodotto.

Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Descrizione e utilizzo
	Lampada del forno	-	Nel forno non funziona alcun riscaldatore. Si accende solo la lampada del forno.
	Funzionamento con ventola	-	Il forno non si riscalda. Funziona solo la ventola (sulla parete posteriore). Il cibo congelato con i granuli viene scongelato lentamente a temperatura ambiente, il cibo cotto viene raffreddato. Il tempo necessario per scongelare un pezzo intero di carne è maggiore di quello necessario per gli alimenti con cereali.
	Riscaldamento superiore e inferiore	*	Il cibo viene riscaldato dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatta per torte, pasticcini o torte e stufati in stampi da forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Riscaldamento inferiore	*	È acceso solo il riscaldamento inferiore. È adatto per alimenti che necessitano di rosolatura sulla parte inferiore.
	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	*	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dai riscaldatori superiore e inferiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Pirolisi	420-480	È utilizzato per l'autopulizia del forno ad alta temperatura. Si consiglia di utilizzarlo quando il forno è leggermente sporco. Prima di iniziare la pulizia si consiglia di rimuovere tutti gli accessori, inclusa la griglia laterale (se presente). Per avviare la funzione, selezionare la funzione e ruotare la manopola della temperatura al massimo. Subito dopo l'avvio della funzione, durante il ciclo e successivamente, durante la fase di raffreddamento, la porta si blocca automaticamente per motivi di sicurezza. La porta verrà sbloccata automaticamente dopo la completa fase di raffreddamento. Consultare le specifiche nella sezione manutenzione e pulizia per questa funzione

	Grill completo	*	Funziona il grill grande sulla parte superiore del forno. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.
	Girarrosto con grill basso	*	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal grill più piccolo viene distribuita rapidamente in tutto il forno. Adatta per grigliare quantità ridotte di cibo.
	Mantenimento del calore	40-100	Viene utilizzata per mantenere il cibo ad una temperatura giusta per funzionare poi per un lungo periodo di tempo.

* Il prodotto funziona nell'intervallo di temperatura specificato sulla manopola della temperatura. Quando la temperatura è impostata a 280°C, la temperatura interna può variare. Può aumentare di circa 35°C o diminuire di circa 15°C.

** La temperatura massima impostabile nella funzione "Mantenimento del calore" è 100 °C. Quando la manopola della temperatura è impostata su una temperatura più alta, il forno continua a funzionare a 100 °C.

Risoluzione dei problemi

Se riscontri un problema con il tuo elettrodomestico, consulta il capitolo «Risoluzione dei problemi» nella versione completa del manuale utente disponibile su: www.ikea.com.

Specifiche tecniche

Specifiche generiche	
Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità) (mm)	595/594/567
Dimensioni di installazione del forno (altezza/larghezza/profondità) (mm)	590-600 /560 /min.550
Tensione/Frequenza	220-240 V ~; 50/60 Hz
Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consumo energetico totale (kW)	2,6
Tipo di forno	Forno assistito da ventola
Classe di efficienza energetica	A
Volume utile (L)	72
Massa dell'apparecchio (M) (Peso netto) kg	33
Indice di efficienza energetica per cavità EEI cavità	95,3

Informazioni principali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettrici sono fornite in conformità alla norma EN 60350-1/IEC 60350-1. Questi valori sono determinati sotto carico standard con funzioni di riscaldamento dal basso verso l'alto o di riscaldamento a ventola (se presente).

La classe di efficienza energetica viene determinata in base alla seguente priorità, a seconda che le funzioni rilevanti esistano o meno sul prodotto: 1-Riscaldamento ventola eco , 2-Riscaldamento ventola , 3-Girarrosto con grill basso , 4-Riscaldamento superiore e inferiore.



Le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.

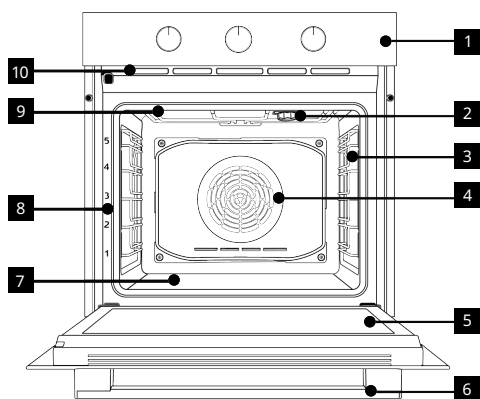


Le figure in questo manuale utente sono schematiche, e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.



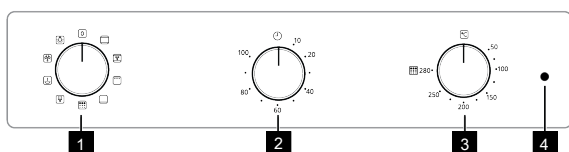
I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.

Termék bemutatása



- | | |
|---|---|
| 1 Kezelőpanel | 2 Lámpa |
| 3 Rácsos polcok | 4 Ventilátor motor (az acéllemez mögött) |
| 5 Ajtó | 6 Kezelés |
| 7 Alsó fűtőtest (az acéllemez alatt) | 8 Polcpozíció |
| 9 Felső fűtőtest | 10 Szellőzőnyílások |

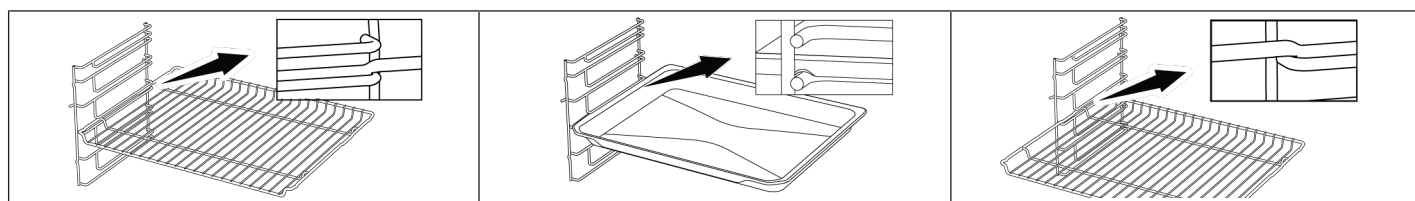
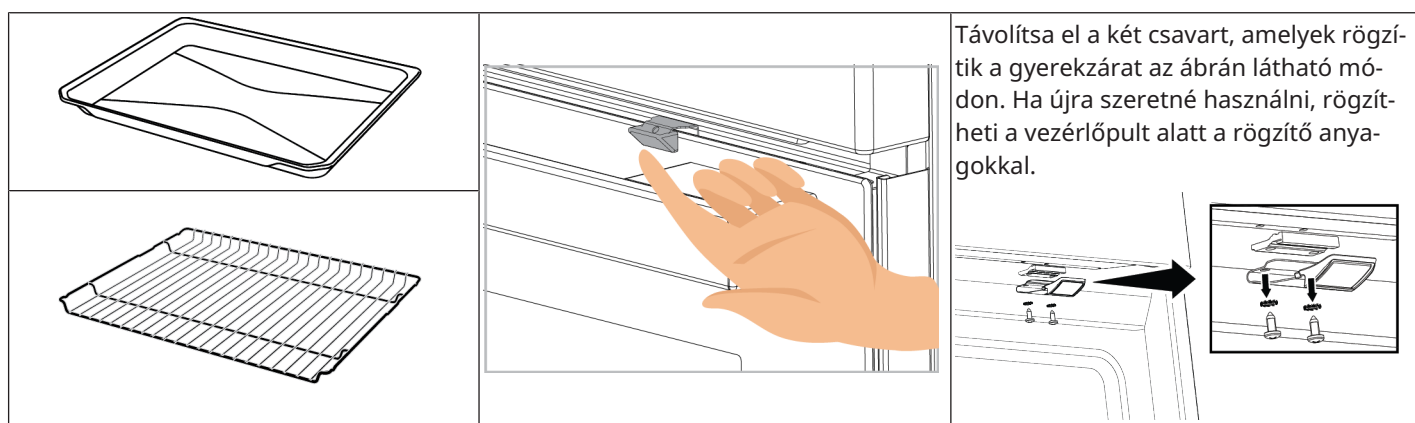
Termék Vezérlőpult Bevezetés és használat



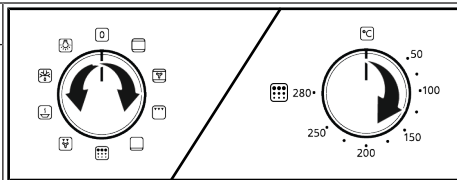
- | | |
|--------------------------------------|---------------------------|
| 1 Funkcióválasztó gomb | 2 Időzítő gomb |
| 3 Hőmérséklet kiválasztó gomb | 4 Termosztát lámpa |

Funkcióválasztó gomb	Hőmérséklet kiválasztó gomb	Időzítő gomb	Sütő belső hőmérséklet-jelző
A sütő működési funkcióit a funkcióválasztó gombbal választhatja ki. A kiválasztáshoz forduljon balra / jobbra a zárt (felső) pozícióból.	A hőmérséklet gombbal kiválaszthatja a szakács kívánt hőmérsékletet. A kiválasztáshoz fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba a zárt (felső) pozíciót.	Az időzítő funkció nem zavarja a főzést. Lehetővé teszi a percjelző használatát, amikor egy főzési funkció aktív, vagy akkor is, ha a sütő ki van kapcsolva. Az időzítő beállításához forgassa el az időzítő gombot az óramutató járásával megegyező irányba a maximális értékre, majd fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba a kívánt idő kiválasztásához.	Megértheti a sütő belső hőmérsékletét a hőmérsékleti lámpából. A termosztát lámpa a kezelőpaneelen található. A termosztát lámpa bekapcsol, amikor a termék működni kezd, a termosztát lámpa pedig kikapcsol, amikor eléri a beállított hőmérsékletet. Amikor a sütő belsejében a hőmérséklet a beállított hőmérséklet alá csökken, a termosztát lámpa újra bekapcsol.

Termék tartozékok és a termék tartozékok használata

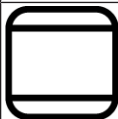


A sütő használata

1	Válassza ki a szakács kívánt működési funkciót a funkcióválasztó gombbal.	
2	Állítsa be a szakács kívánt hőmérsékletet a hőmérséklet gombbal.	
3	A sütő azonnal elindul a kiválasztott funkció és hőmérséklet mellett, és a termosztát lámpa bekapcsol. Amikor a sütő belsejében a hőmérséklet eléri a kívánt hőmérsékletet, a termosztát lámpa kikapcsol. A sütő önmagában nem kapcsol ki a sütési folyamat után. Meg kell, hogy ellenőrizze a sütés és kapcsolja ki magad. Amikor a sütés befejeződött, kapcsolja ki a sütőt a funkcióválasztó gomb, majd a hőmérséklet gomb KI (fel) állásba forgatásával.	

A sütő működési funkciói

A funkciótáblázatban a sütőben használható működési funkciók, valamint az ezekhez a funkciókhoz beállítható legmagasabb és legalacsonyabb hőmérséklet látható. Az itt bemutatott működési módok sorrendje eltérhet a terméken található elrendezéstől.

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Sütő lámpája	-	No heater works in the oven. Only the oven lamp lights up.
	Működtetés ventillátorral	-	The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to defrost a whole piece of meat is longer than for foods with grains.
	Felső és alsó fűtés	*	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
	Alsó fűtés	*	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom.
	Légkeveréses felső/alsó fűtés	*	The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.
	Pirolízis	420-480	A sütő magas hőmérsékleten történő öntisztítására szolgál. Használata akkor javasolt, ha a sütő enyhén szennyezett. A tisztítás megkezdése előtt ajánlatos eltávolítani az összes tartozékot, beleértve az oldalsó rácsot is (ha van). A funkció elindításához válassza ki a funkciót, és forgassa el a hőmérséklet gombot maximumra. Közvetlenül a funkció beindulása után, a ciklus alatt és később, a lehűlési fázis alatt az ajtó biztonsági okokból automatikusan bezárul. A teljes lehűlési fázis után az ajtó automatikusan kinyílik. Tekintse meg ennek a funkciónak a műszaki adatait a karbantartási és tisztítási szakaszban
	Teljes grill	*	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Légkeveréses alacsony grill	*	The hot air heated by the small grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling smaller amounts.
	Melegen tartás	40-100	It is used to keep the food at a temperature ready for service for a long time.

* A termék a hőmérséklet gombon megadott hőmérsékleti tartományban működik. Ha a hőmérséklet 280°C-ra van állítva, a belső hőmérséklet változhat. Körülbelül 35 °C-kal nőhet, vagy körülbelül 15 °C-kal csökkenhet.

** Az „Melegen tartás” funkcióban beállítható legmagasabb hőmérséklet 100 °C. Ha a hőmérséklet gombot magasabb hőmérsékletre állítja, a sütő továbbra is 100 °C-on működik.

Hibaelhárítás

Ha probléma merül fel a készülékkel, ellenőrizze a "hibaelhárítás" fejezetet a felhasználói kézikönyv teljes verziójában elérhető: www.ikea.com.

TMűszaki adatok

Általános előírások	
Product external dimensions (magasság/szélesség/mélység) (mm)	595/594/567
A sütő beépítési méretei (magasság/szélesség/mélység) (mm)	590-600 /560 /min.550
Feszültség/frekvencia	220-240 V ~; 50/60 Hz
A termékben használt/alkalmazható kábeltípus és -szelvény	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Teljes energiafogyasztás (kW)	2,6
Sütő típusa	Légkeveréses sütő
Energiahatékonysági osztály	A
Használható térfogat (l)	72
A készülék tömege (M) (Nettó tömeg) kg	33
Energiahatékonysági index per üreg EEI üreg	95,3

Alapok: A háztartási típusú elektromos sütők energiacímkéjére vonatkozó információk az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabványnak megfelelően szerepelnek. Az értékek meghatározása a Felső és alsó fűtés vagy (ha van) a Légkeveréses felső/alsó fűtés funkciókban történik, szabványos terhelés mellett.

Az energiahatékonysági osztály meghatározása az alábbi rangsorolás szerint történik, attól függően, hogy a terméken vannak-e megfelelő funkciók vagy sem: 1-Eco ventilátor fűtés , 2-Ventilátor fűtés , 3-Légkeveréses alacsony grill , 4-Felső és alsó fűtés.

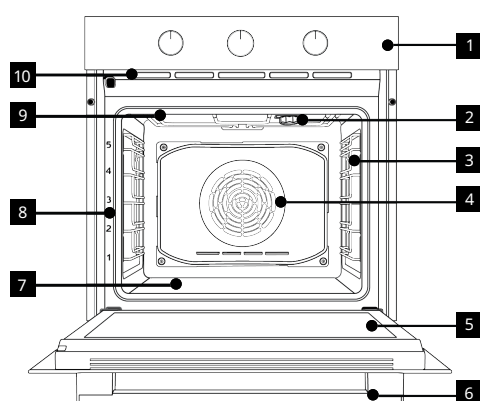
- 

A műszaki jellemzők előzetes értesítés nélkül módosíthatók a termék minőségének javítása érdekében.
- 

A kézikönyvben szereplő ábrák sematikusak, és előfordulhat, hogy nem pontosan egyeznek az Ön termékével.
- 

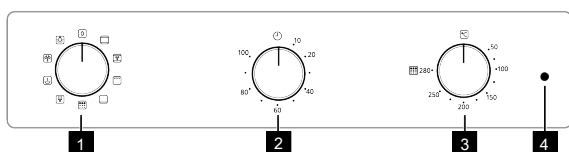
A termék címkéin vagy a termékhez mellékelt dokumentációban feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között, a vonatkozó szabványoknak megfelelően lettek meghatározva. A termék üzemeltetési és környezeti feltételeitől függően ezek az értékek változhatnak.

Opis produktu



- | | |
|--|--|
| 1 Panel sterowania | 2 Oświetlenie |
| 3 Półka druciana | 4 Silnik wentylatora (za stalową płytą) |
| 5 Drzwi | 6 Uchwyt |
| 7 Dolna nagrzewnica (pod płytą stalową) | 8 Umieszczenie półek |
| 9 Górna grzałka | 10 Otwory wentylacyjne |

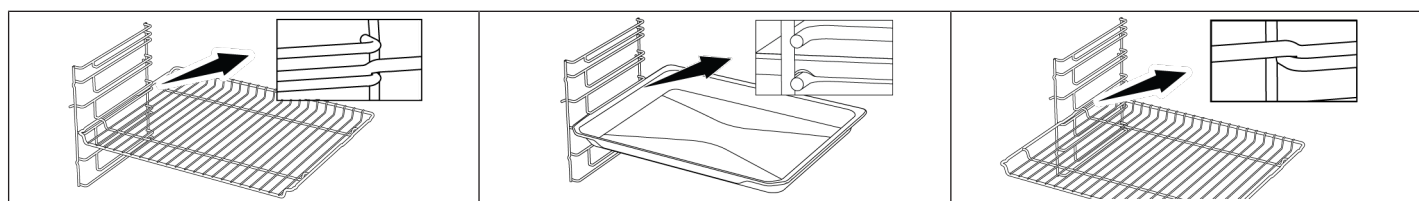
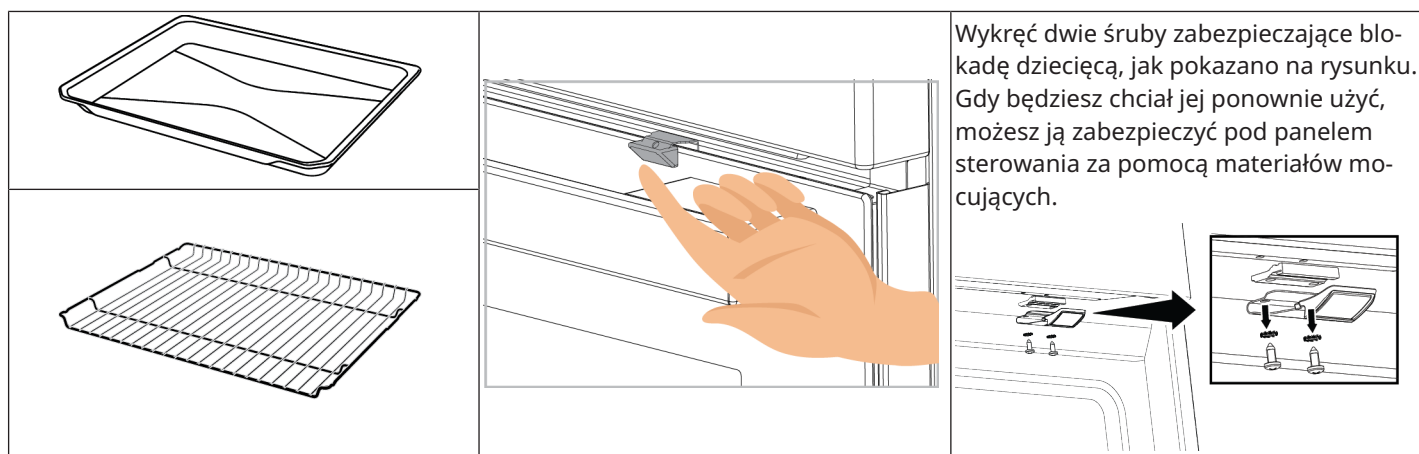
Wprowadzenie i użytkowanie panelu sterowania produktu



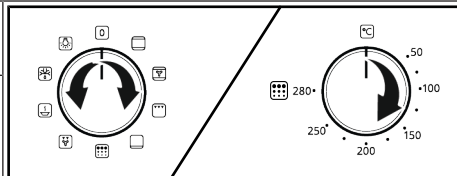
- | | |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| 1 Pokrętko wyboru funkcji | 2 Pokrętko timera |
| 3 Pokrętko wyboru temperatury | 4 Oświetlenie termostatu |

Pokrętko wyboru funkcji	Pokrętko wyboru temperatury	Pokrętko timera	Wskaźnik temperatury wewnętrznej piekarnika
Funkcje pracy piekarnika można wybrać za pomocą pokrętki wyboru funkcji. Obróć w lewo / w prawo od pozycji zamkniętej (górnej), aby wybrać.	Możesz wybrać temperaturę, którą chcesz gotować za pomocą pokrętki temperatury. Obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara od pozycji zamkniętej (górnej), aby wybrać.	Funkcja timera nie przeszkadza w gotowaniu. Pozwala na korzystanie z minutnika, gdy funkcja gotowania jest aktywna lub nawet gdy piekarnik jest wyłączony. Aby ustawić timer, przekręć pokrętko timera zgodnie z ruchem wskazówek zegara do maksymalnego ustawienia, a następnie przekręć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby wybrać żądany czas.	Temperaturę wnętrza piekarnika można zrozumieć z lampki temperatury. Termostat lamp znajduje się na panelu sterowania. Termostat lamp włącza się, gdy produkt zaczyna działać, a termostat lamp wyłącza się, gdy osiągnie ustaloną temperaturę. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika spadnie poniżej ustawionej temperatury, termostat lamp włącza się ponownie.

Akcesoria do produktu i korzystanie z akcesoriów do produktu



Korzystanie z piekarnika

1	Wybierz funkcję operacyjną, którą chcesz ugotować, za pomocą pokrętła wyboru funkcji.	
2	Ustaw temperaturę, którą chcesz gotować za pomocą pokrętła temperatury.	
3	Twój piekarnik zacznie działać natychmiast przy wybranej funkcji i temperaturze, a termostat lamp włączy się. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie żądaną temperaturę, termostat lamp wyłączy się. Piekarnik nie wyłączy się sam po procesie pieczenia. Musisz kontrolować pieczenie i samodzielnie go wyłączyć. Po zakończeniu pieczenia wyłącz piekarnik, przekręcając pokrętło wyboru funkcji i pokrętło temperatury do pozycji wyłączonej (górnej).	

Funkcje obsługi piekarnika

W tabeli funkcji pokazane są funkcje obsługi, z których można korzystać w piekarniku, oraz najwyższa i najniższa temperatura, jaką można ustawić dla tych funkcji. Przedstawiona tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od kolejności w urządzeniu.

Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Oświetlenie piekarnika	-	W piekarniku nie działa grzałka. Świeci się tylko żarówka.
	Pieczenie z wentylatorem	-	Piekarnik nie nagrzewa się. Działa tylko wentylator (na tylnej ścianie). Zamrożone jedzenie w postaci granulek jest powoli rozmrażane w temperaturze pokojowej, upieczone jedzenie jest schładzane. Czas potrzebny do rozmrożenia całego kawałka mięsa jest dłuższy niż w przypadku produktów zbożowych.
	Górne i dolne ogrzewanie	*	Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast, ciastek lub ciast i gulaszu w formach do pieczenia. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Dolne ogrzewanie	*	Włączona jest tylko dolna grzałka. Nadaje się do potraw, które wymagają przyrumienienia na spodzie.
	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	*	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez górne i dolne grzałki, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Piroliza	420-480	Służy do samoczyszczenia piekarnika w wysokiej temperaturze. Zaleca się używanie go, gdy piekarnik jest lekko zabrudzony. Przed rozpoczęciem czyszczenia zaleca się usunięcie wszystkich akcesoriów, w tym bocznej siatki (jeśli jest obecna). Aby uruchomić funkcję, wybierz funkcję i obróć pokrętkę temperatury do maksimum. Zaraz po rozpoczęciu funkcji, w trakcie cyklu i później, w fazie chłodzenia, drzwi są automatycznie blokowane ze względów bezpieczeństwa. Drzwi zostaną automatycznie odblokowane po całkowitej fazie chłodzenia. Zapoznaj się ze specyfikacjami w sekcji konserwacji i czyszczenia dla tej funkcji.
	Duży grill	*	Duży grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	Wentylator wspomagany małym grillem	*	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem nagrzewane przez mały grill jest szybko rozprowadzane po komorze. Nadaje się do grillowania mniejszych kawałków.
	Utrzymanie ciepła	40-100	Służy do utrzymywania żywności w temperaturze gotowej do podania przez dłuższy czas.

* Twój produkt działa w zakresie temperatur określonym na pokrętle temperatury. Gdy temperatura jest ustawiona na 280°C, temperatura wewnętrzna może się zmieniać. Może wzrosnąć o około 35°C lub spaść o około 15°C.

** Najwyższa temperatura, jaką można ustawić w funkcji „Utrzymanie ciepła” to 100 °C. Gdy pokrętko temperatury jest ustawione na wyższą temperaturę, piekarnik nadal pracuje w temperaturze 100 °C.

Rozwiązywanie problemów

Jeśli napotkasz problem z urządzeniem, zapoznaj się z rozdziałem "Rozwiązywanie problemów"

w pełnej wersji instrukcji obsługi dostępnej na: www.ikea.com.

Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje	
Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)	595/594/567
Wymiary montażowe piekarnika (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)	590-600 /560 /min.550
Napięcie/Częstotliwość	220-240 V ~; 50/60 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Całkowite zużycie energii (kW)	2,6
Rodzaj piekarnika	Piekarnik z wentylatorem wspomagającym
Klasa efektywności energetycznej	A
Objętość użytkowa (L)	72
Masa urządzenia (M) (Masa netto) kg	33
Wskaźnik efektywności energetycznej na komorę EEI komora	95,3

Podstawy: Informacje na temat etykiety energetycznej piekarników elektrycznych podano zgodnie z normą EN 60350-1/IEC 60350-1. Wartości te są określone przy standardowym obciążeniu za pomocą funkcji ogrzewania dolnego lub ogrzewania wspomagane wentylatorem (jeśli występuje).

Klasa efektywności energetycznej jest ustalana zgodnie z następującym priorytetem w zależności od tego, czy odpowiednie funkcje znajdują w produkcie, czy nie: 1-Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO , 2-Ogrzewanie wentylatorem , 3-Wentylator wspomagany małym grillem , 4-Górne i dolne ogrzewanie.



W celu poprawy jakości produktu dane techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.

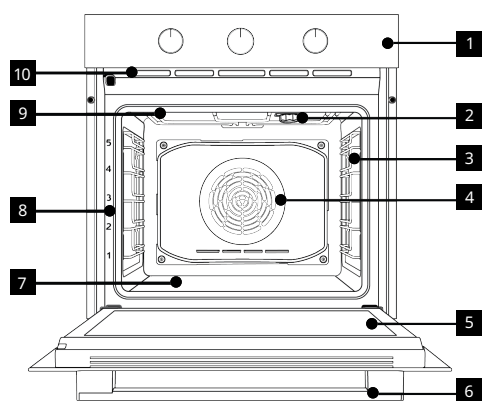


Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.



Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

Toote tutvustus



1 Kontrollpaneel

3 Traadist riulid

5 Uks

7 Alumine kütteseade
(terasplaadi all)

9 Ülemine kütteseade

2 Lamp

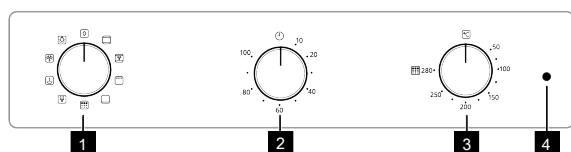
4 Ventilaatori mootor
(terasplaadi taga)

6 Käepide

8 Riulite positsioonid

10 Ventilatsioonivad

Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutamine



1 Funktsiooni valimise nupp

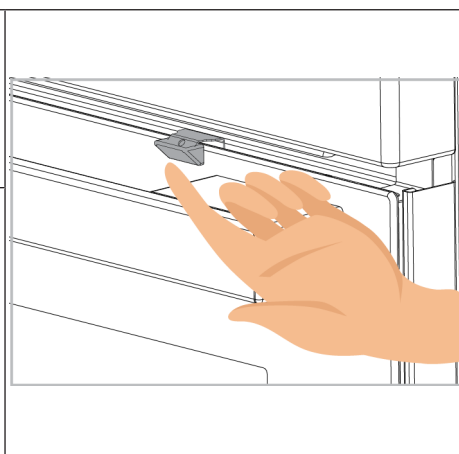
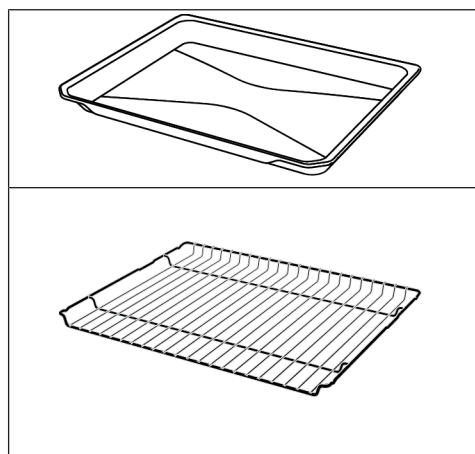
3 Temperatuuri valiku nupp

2 Taimeri nupp

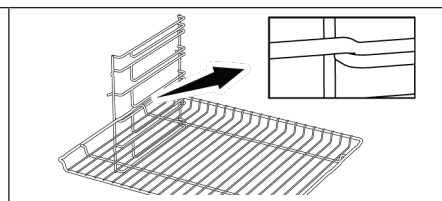
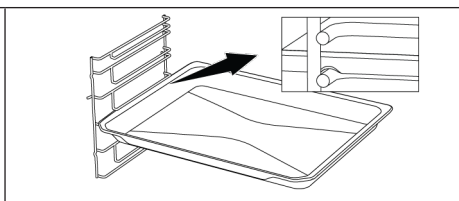
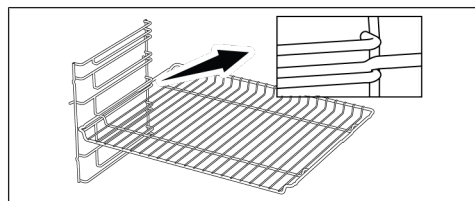
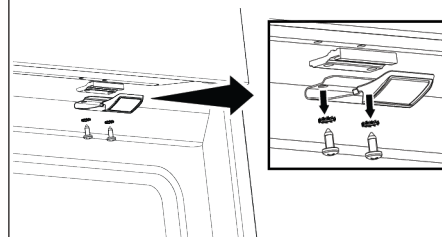
4 Termostaadi lamp

Funktsiooni valimise nupp	Temperatuuri valiku nupp	Taimeri nupp	Ahju sisetemperatuuri indikaator
Ahju tööfunktsioone saate valida funktsioonivaliku nupuga. Valimiseks keerake suletud (ülemisest) asendist vasakule / paremale.	Temperatuurinupuga saate valida temperatuuri, mida soovite küpsetada. Valimiseks keerake päripäeva suletud (ülemisest) asendist.	Taimeri funktsioon ei sega toiduvalmistamist. See võimaldab kasutada minutilugejat, kui küpsetusfunktsioon on aktiivne või isegi siis, kui ahi on välja lülitatud. Taimeri seadistamiseks keerake taimeri nuppu päripäeva maksimaalsele seadistusele, seejärel keerake seda soovitud aja valimiseks vastupäeva.	Ahju sisetemperatuuri saate teada temperatuurilambist. Termostaadi lamp asub juhtpaneelil. Termostaatlamp lülitub sisse, kui toode hakkab tööle, ja termostaatlamp lülitub välja, kui see saavutab määratud temperatuuri. Kui ahjusisene temperatuur langeb alla määratud temperatuuri, süttib termostaadi lamp uuesti.

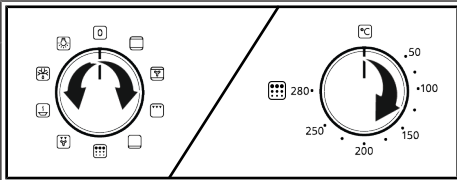
Toote tarvikud ja toote tarvikute kasutamine



Eemaldage kaks kruvi, mis kinnitavad lapseluku turvalisust, nagu joonisel näidatud. Kui soovite seda uuesti kasutada, saate selle kinnitusmaterjalidega juhtpaneeli alla kinnitada.



Ahju kasutamine

1	Valige funktsiooninupuga tööfunktsioon, mida soovite küpsetada.	
2	Seadistage temperatuurinupuga temperatuur, mida soovite küpsetada.	
3	Teie ahi hakkab kohe tööle valitud funktsiooni ja temperatuuri juures ning termostaadi lamp süttib. Kui ahjusisene temperatuur saavutab soovitud temperatuuri, lülitub termostaadi lamp välja. Ahi ei lülitu pärast küpsetamist iseenesest välja. Sa pead küpsetamist kontrollima ja selle ise välja lülitama. Kui küpsetamine on lõppenud, lülitage ahi välja, keerates funktsiooni valikunuppu ja temperatuurinuppu väljalülitatud asendisse (üles).	

Ahju tööfunktsioonid

Funktsioonitabelil kuvatakse tööfunktsioonid, mida saate oma ahjus kasutada, ning kõrgeimad ja madalaimad temperatuurid, mida nende funktsioonide jaoks saab seadistada. Siin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda teie toote paigutusest.

Funktsiooni sümbol	Funktsiooni kirjeldus	Temperatuuri vahemik (°C)	Kirjeldus ja kasutamine
	Ahjuvalgusti	-	Ahjus ei tööta üksi küttekeha. Põleb ainult ahju tuli.
	Töö ventilaatoriga	-	Ahju ei kõeta. Töötab ainult ventilaator (tagaseinas). Graanulitega külmutatud toit sulatatakse aeglaselt toatemperatuuril, küpsetatud toit jahutatakse. Terve lihatüki sulatamiseks kuluv aeg on pikem kui teraviljaga toitude puhul.
	Ülemine ja alumine kuumutus	*	Toitu soojendatakse korraga ülevalt ja alt. Sobib kookidele, küpsetistele või kookidele ja hautistele küpsetusvormides. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.
	Alumine kuumutus	*	Ainult madalam küte on sisse lülitatud. See sobib toitudele, mis vajavad põhja pruunistamist.
	Ülemine/alumine kuumutus ventilaatori toel	*	Ülemise ja alumise küttekeha poolt soojendatav kuum õhk jaotub koos ventilaatoriga ühtlaselt ja kiiresti kogu ahjus. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.
	Pürolüüs	420-480	Seda kasutatakse ahju isepuhastumiseks kõrgel temperatuuril. Soovitav on kasutada siis, kui ahi on kergelt märdunud. Enne puhastamise alustamist on soovitatav eemaldada kõik tarvikud, sealhulgas külgvõre (kui see on olemas). Funktsiooni käivitamiseks valige funktsioon ja keerake temperatuurinupp maksimumini. Vahetult pärast funktsiooni käivitamist, tsükli ajal ja hiljem, jahtumise faasis, lukustatakse uks ohutuse huvides automaatselt. Pärast täielikku jahtumist avatakse uks automaatselt. Vaadake selle funktsiooni tehnilisi andmeid hoolduse ja puhastamise jaotises
	Grillimine täisvõimsusel	*	Ahju laes olev suur grill töötab. Sobib suures koguses grillimiseks.
	Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel	*	Väikese grilliga soojendatud kuum õhk jaotub ventilaatoriga kiiresti ahju. Sobib väiksemate koguste grillimiseks.
	Soojana hoidmine	40-100	Seda kasutatakse toiduainete pikemaks ajaks serveerimisvalmis temperatuuril hoidmiseks.

* Teie toode töötab temperatuurinupul määratud temperatuurivahemikus. Kui temperatuur on seatud väärtusele 280°C, võib sisetemperatuur erineda. See võib tõusta ligikaudu 35°C võrra või langeda ligikaudu 15°C võrra.

** Kõrgeim temperatuur, mida saab seadistada funktsiooniga "Soojana hoidmine", on 100 °C. Kui temperatuurinupp on seatud kõrgemale temperatuurile, jätkab ahi tööd 100 °C juures.

Veaotsing

Kui teil tekib seadmega probleem, vaadake peatükki „Veaotsing“ kasutusjuhendi täisversioonis, mis on saadaval aadressil www.ikea.com.

Tehniline kirjeldus

Üldised kirjeldused	
Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) (mm)	595/594/567
Ahju paigaldusmõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) (mm)	590-600 /560 /vähemalt550
Pinge/Sagedus	220-240 V ~; 50/60 Hz
Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks	vähemalt H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Energiatarve (kW)	2,6
Ahju tüüp	Ventilaatoriga ahi
Energiatõhususe klass	A
Kasutatav maht (l)	72
Seadme mass (M) (Netokaal) kg	33
Energiatõhususe indeks õõnsuse EEI õõnsuse kohta	95,3

Põhiteave: Teave elektriahjude energiamärgistuse kohta on esitatud vastavalt standardile EN 60350-1 / IEC 60350-1. Need väärtused on määratud standardkoormuse korral, kui on olemas alumise kütte või ventilaatoriga küttefunktsioon (kui see on olemas).

Energiatõhususe klass on määratud kindlaks vastavalt järgmisele tähtsusastmele sõltuvalt sellest, kas tootel on vastavad funktsioonid olemas või. 1-Säästlik kuumutus ventilaatoriga , 2-Kuumutus ventilaatoriga , 3-Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel , 4-Ülemine ja alumine kuumutus.



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid ette teatamata muuta.

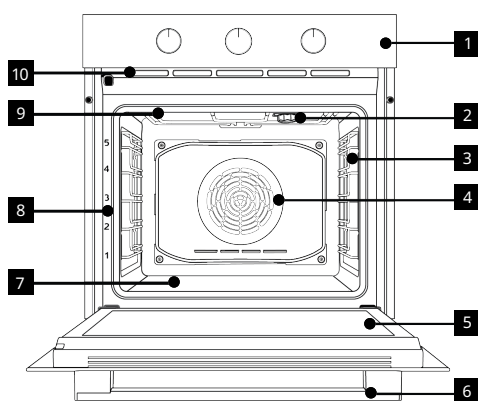


Selles juhendis olevad joonised on skemaatilised ja ei pruugi täpselt teie tootega ühtida.



Toote etiketil või sellega kaasasolevas dokumentatsioonis märgitud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjakohastele standarditele. Need väärtused võivad erineda sõltuvalt toote töö- ja keskkonnatingimustest.

Izstrādājuma ievads



1 Vadības panelis

3 Stieplu plaukti

5 Durvis

7 Apakšējais sildītājs (zem tērauda plāksnes)

9 Augšējais sildītājs

2 Lampa

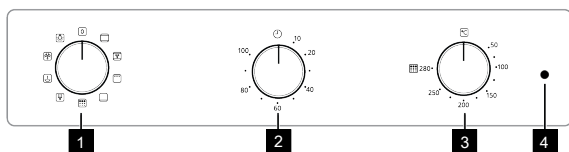
4 Ventilatora motors (aiz tērauda plāksnes)

6 Rokturis

8 Plaukta pozīcija

10 Ventilācijas caurumi

Produkta vadības paneļa ievads un lietošana



1 Funkcijas izvēles poga

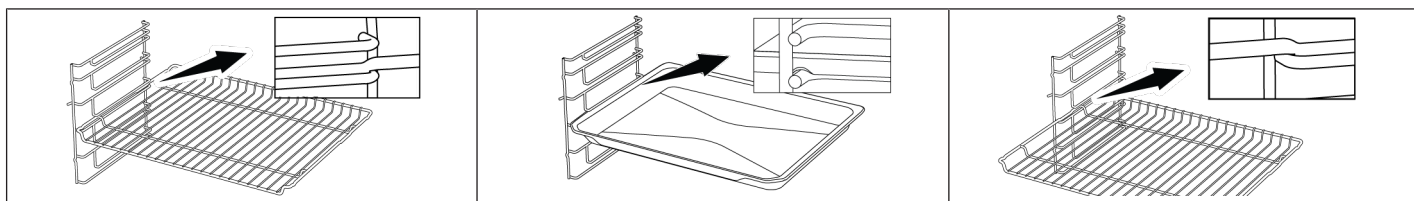
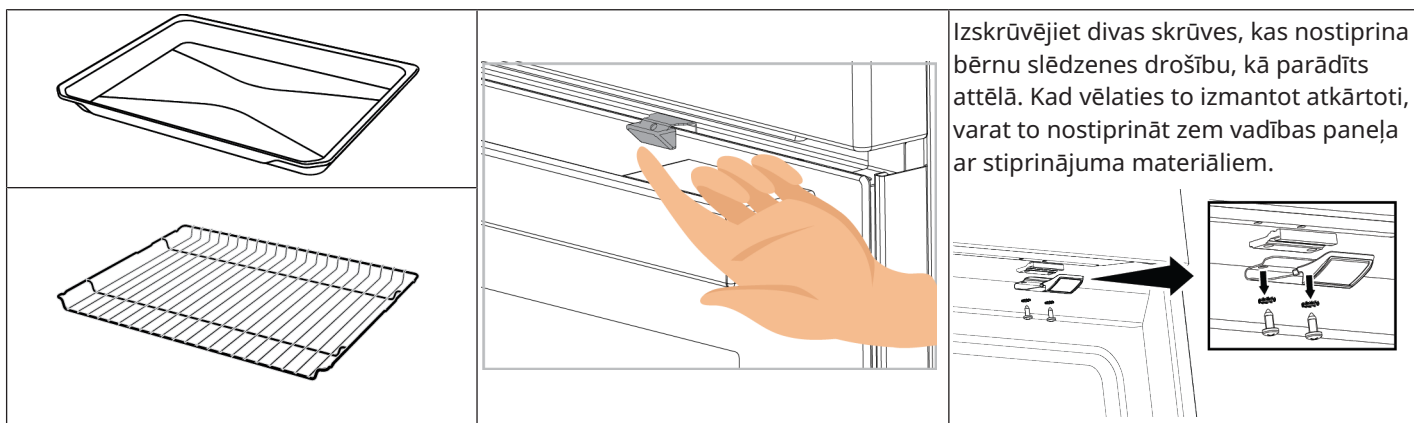
3 Temperatūra izvēles poga

2 Taimera poga

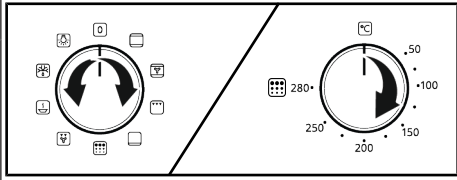
4 Termostata lampa

Funkcijas izvēles poga	Temperatūra izvēles poga	Taimera poga	Krāsns iekšējās temperatūras indikators
Jūs varat izvēlēties cepeškrāsns darbības funkcijas ar funkciju izvēles pogu. Grieziet pa kreisi /pa labi no aizvērtas (augšējās) pozīcijas, lai atlasītu.	Jūs varat izvēlēties temperatūru, kuru vēlaties pagatavot, izmantojot temperatūras pogu. Grieziet pulksteņrādītāja kustības virzienā no aizvērtas (augšējās) pozīcijas, lai atlasītu.	Taimera funkcija netraucē gatavošanu. Tas ļauj izmantot minūšu atgādinātāju, kamēr ir aktīva gatavošanas funkcija vai pat tad, kad cepeškrāsns ir izslēgta. Lai iestatītu taimeri, pagrieziet taimera pogu pulksteņrādītāja virzienā līdz maksimālajam iestatījumam, pēc tam pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāja virzienam, lai izvēlētos vajadzīgo laiku.	Jūs varat saprast krāsns iekšējo temperatūru no temperatūras lampas. Termostata lampiņa atrodas uz vadības paneļa. Termostata lampiņa ieslēdzas, kad produkts sāk darboties, un termostata lampiņa izslēdzas, kad tā sasniedz iestatīto temperatūru. Kad temperatūra krāsnī nokrītas zem iestatītās temperatūras, termostata lampiņa atkal ieslēdzas.

Izstrādājuma piederumi un izstrādājuma piederumu izmantošana



Cepeškrāsns izmantošana

1	Ar funkciju atlases pogu izvēlieties darbības funkciju, kuru vēlaties gatavot.	
2	Iestatiet temperatūru, kuru vēlaties gatavot, izmantojot temperatūras pogu.	
3	Jūsu cepeškrāsns nekavējoties sāks darboties izvēlētajā funkcijā un temperatūrā, un termostata lampiņa iedegsies. Kad temperatūra cepeškrāsnī sasniedz vēlamā temperatūru, termostata lampiņa izslēdzas. Pēc cepšanas cepeškrāsns pati neizslēdzas. Jums pašam jākontrolē cepšana un tā jāizslēdz. Kad cepšana ir pabeigta, izslēdziet cepeškrāsns, pagriežot funkciju izvēles pogu un temperatūras regulatoru pozīcijā OFF (Izslēgts) (uz augšu).	

Cepeškrāsns darbības funkcijas

Funkciju tabulā ir parādītas darbības funkcijas, kuras varat izmantot savā cepeškrāsnī, un augstākā un zemākā temperatūra, ko var iestatīt šīm funkcijām. Šeit redzamo darbības režīmu secība var atšķirties no jūsu izstrādājuma izkārtojuma.

Funkcijas simbols	Funkcijas apraksts	Temperatūras diapazons (°C)	Apraksts un lietošana
	Cepeškrāsns lampa	-	Cepeškrāsnī nedarbojas neviens sildītājs. Iedegas tikai cepeškrāsns lampiņa.
	Darbība ar ventilatoru	-	Cepeškrāsns nav uzkarsēta. Darbojas tikai ventilators (uz aizmugurējās sienas). Saldēta pārtika ar granulām tiek lēni atkausēta istabas temperatūrā, pagatavota tiek atdzesēta. Laiks, kas nepieciešams vesela gaļas gabala atkausēšanai, ir ilgāks nekā pārtikas produktiem ar graudiem.
	Augšējās un apakšējās sildīšana	*	Ēdiens tiek uzsildīts vienlaikus no augšas un apakšas. Piemērots kūkām, konditorejas izstrādājumiem vai kūkām un sautējumiem cepšanas veidnēs. Ēdienu gatavošana notiek ar vienu paplāti.
	Apakšējās sildīšana	*	Ieslēgta tikai zemāka apkure. Tas ir piemērots ēdieniem, kuru apakšdaļa ir jāapbrūnina.
	Ventilatora atbalstīta apakšējā/augšējā sildīšana	*	Karstais gaiss, ko uzsilda augšējais un apakšējais sildītājs, tiek vienādi un ātri sadalīts visā cepeškrāsnī ar ventilatoru. Ēdienu gatavošana notiek ar vienu paplāti.
	Pirolīze	420-480	To izmanto cepeškrāsns pašattīrīšanai augstā temperatūrā. Ieteicams lietot, kad cepeškrāsns ir nedomāz netīra. Pirms tīrīšanas uzsākšanas ieteicams noņemt visus piederumus, ieskaitot sānu režģi (ja tāds ir). Lai palaistu funkciju, lūdzu, izvēlieties funkciju un pagrieziet temperatūras pogu līdz maksimumam. Tūlīt pēc funkcijas palaišanas, cikla laikā un vēlāk, atdzišanas fāzē, durvis drošības apsvērumu dēļ tiek automātiski aizslēgtas. Pēc pilnīgas atdzišanas fāzes durvis tiks automātiski atslēgtas. Apskatiet šīs funkcijas specifikācijas apkopes un tīrīšanas sadaļā
	Pilns grils	*	Liels grils uz cepeškrāsns griestiem darbojas. Tas ir piemērots grilēšanai lielos daudzumos.
	Ventilatora atbalstīts zems grils	*	Karstais gaiss, ko uzsilda mazais grils, ar ventilatoru ātri tiek izplatīts cepeškrāsnī. Tas ir piemērots mazāku daudzumu grilēšanai.
	Uzturēt siltu	40-100	To izmanto, lai ilgstoši uzturētu ēdienu temperatūrā, kas ir gatava lietošanai.

* Jūsu produkts darbojas temperatūras diapazonā, kas norādīts uz temperatūras pogas. Ja temperatūra ir iestatīta uz 280°C, iekšējā temperatūra var mainīties. Tas var palielināties par aptuveni 35°C vai samazināties par aptuveni 15°C.

** Augstākā temperatūra, ko var iestatīt "Uzturēt siltu" funkcija ir 100 °C. Kad temperatūras poga ir iestatīta uz augstāku temperatūru, cepeškrāsns turpina darboties 100 °C temperatūrā.

Problēmu novēršana

Ja rodas problēma ar ierīci, skatiet nodaļu "Problēmu novēršana" pilnajā lietotāja rokasgrāmatas versijā, kas pieejama: www.ikea.com.

Tehniskās specifikācijas

Vispārīgas specifikācijas	
Izstrādājuma ārējie izmēri (augstums/platums/dziļums) (mm)	595/594/567
Cepeškrāsns uzstādīšanas izmēri (augstums/platums/dziļums) (mm)	590-600 /560 /min.550
Spriegums/frekvence	220-240 V ~; 50/60 Hz
Izmantotais kabeļa tips un griezumums/piemērots lietošanai izstrādājumā	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Kopējais enerģijas patēriņš (kW)	2,6
Cepeškrāsns tips	Cepeškrāsns ar ventilatoru
Energoefektivitātes klase	A
Izmantojamais apjoms (L)	72
Ierīces masa (M) (Neto svars) kg	33
Energoefektivitātes indekss uz vienu dobuma EEI dobumu	95,3

Pamati: Informācija uz elektrisko krāšņu enerģijas marķējuma ir sniegta saskaņā ar EN 60350-1/IEC 60350-1 standartu. Šīs vērtības tiek noteiktas standarta slodzē ar apakšējā sildītāja vai ar ventilatora palīdzību darbināmas sildīšanas (ja tāda ir) funkcijām.

Energoefektivitātes klase tiek noteikta saskaņā ar šādu prioritāšu noteikšanu atkarībā no tā, vai ražojumam ir vai nav attiecīgās funkcijas: 1-Ekonomiskā ventilatora sildīšana, 2-Ventilatora sildīšana, 3-Ventilatora atbalstīts zems grils, 4-Augšējās un apakšējās sildīšanas.



Tehniskās specifikācijas var mainīt bez iepriekšēja brīdinājuma, lai uzlabotu izstrādājuma kvalitāti.

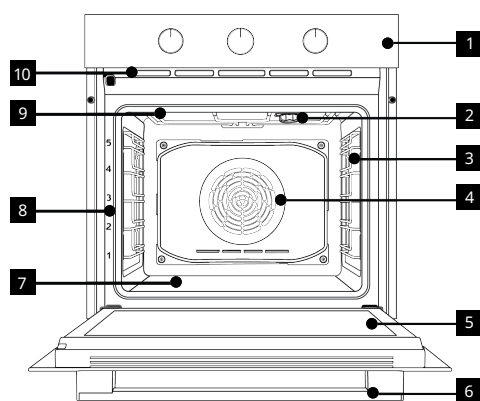


Attēli šajā lietošanas instrukcijā ir shematiski un var precīzi neatbilst izstrādājumam.



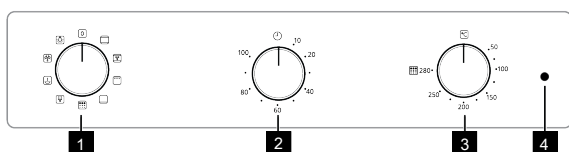
Izstrādājuma etiķetēs vai tam pievienotajā dokumentācijā norādītās vērtības iegūst laboratorijas apstākļos saskaņā ar attiecīgajiem standartiem. Šīs vērtības var atšķirties atkarībā no izstrādājuma ekspluatācijas un vides apstākļiem.

Įvadas į prietaisą



- | | |
|--|--|
| 1 Valdymo skydelis | 2 Lemputė |
| 3 Vielos lentynos | 4 Ventilatoriaus variklis (už plieninės plokštės) |
| 5 Durelės | 6 Rankenėlė |
| 7 Apatinis šildytuvas (po plienine plokšte) | 8 Lentynos padėtis |
| 9 Viršutinis šildytuvas | 10 Ventilacijos anga |

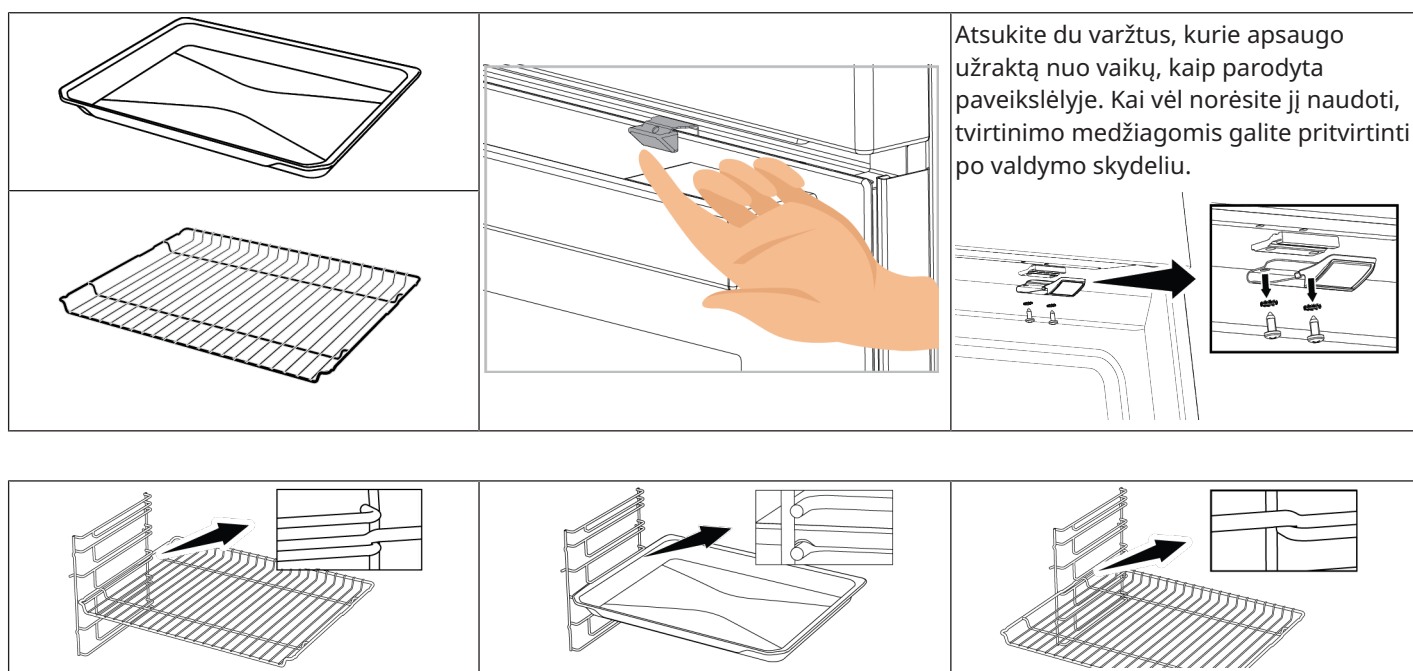
Produkto valdymo skydo įvadas ir naudojimas



- | | |
|---|------------------------------|
| 1 Funkcijų pasirinkimo rankenėlė | 2 Laikmačio rankenėlė |
| 3 Temperatūros pasirinkimo rankenėlė | 4 Termostato lemputė |

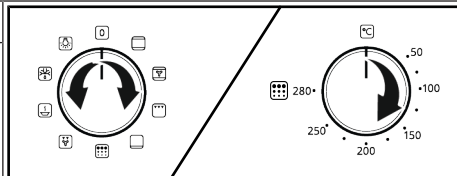
Funkcijų pasirinkimo rankenėlė	Temperatūros pasirinkimo rankenėlė	Laikmačio rankenėlė	Orkaitės vidinės temperatūros indikatorius
Orkaitės darbo funkcijas galite pasirinkti funkcijų pasirinkimo rankenėle. Norėdami pasirinkti, pasukite kairėn / dešinėn iš uždarytos (viršutinės) padėties.	Temperatūros rankenėle galite pasirinkti temperatūrą, kurią norite gaminti. Norėdami pasirinkti, pasukite pagal laikrodžio rodyklę iš uždarytos (viršutinės) padėties.	Laikmačio funkcija netrukdo gaminti. Tai leidžia naudoti minučių priminimą, kai yra aktyvi gaminimo funkcija arba net kai orkaitė išjungta. Norėdami nustatyti laikmatį, pasukite laikmačio rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę iki maksimalaus nustatymo, tada pasukite prieš laikrodžio rodyklę, kad pasirinktumėte norimą laiką.	Orkaitės vidaus temperatūrą galite suprasti iš temperatūros lempos. Termostato lemputė yra valdymo skydelyje. Termostato lemputė įsijungia, kai gaminys pradeda veikti, o termostato lemputė išsijungia, kai pasiekia nustatytą temperatūrą. Kai temperatūra orkaitės viduje nukrenta žemiau nustatytos temperatūros, termostato lemputė vėl įsijungia.

Produkto priedai ir produkto priedų naudojimas



Atsukite du varžtus, kurie apsaugo užraktą nuo vaikų, kaip parodyta paveikslėlyje. Kai vėl norėsite jį naudoti, tvirtinimo medžiagomis galite pritvirtinti po valdymo skydeliu.

Orkaitės naudojimas

1	Funkcijų pasirinkimo rankenėle pasirinkite norimą virimo funkciją.	
2	Temperatūros rankenėle nustatykite norimą gaminti temperatūrą.	
3	Jūsų orkaitė pradės veikti iš karto esant pasirinktai funkcijai ir temperatūrai, o termostato lemputė įsijungs. Kai temperatūra orkaitės viduje pasieks norimą temperatūrą, termostato lemputė išsijungs. Kepimo proceso metu orkaitė savaime neišsijungs. Turi pats kontroliuoti kepimą ir jį išjungti. Baigę kepti, išjunkite orkaitę pasukdami funkcijų pasirinkimo rankenėlę ir temperatūros rankenėlę į išjungimo (pakėlimo) padėtį.	

Orkaitės veikimo funkcijos

Funkcijų lentelėje rodomos veikimo funkcijos, kurias galite naudoti savo orkaitėje, ir aukščiausia bei žemiausia temperatūra, kurią galima nustatyti šioms funkcijoms. Čia parodyta veikimo režimų tvarka gali skirtis nuo jūsų gaminio išdėstymo.

Funkcijos simbolis	Funkcijos aprašymas	Temperatūros diapazonas (°C)	Aprašymas ir naudojimas
	Orkaitės lemputė	-	Orkaitėje neveikia joks šildytuvas. Užsidega tik orkaitės lemputė.
	Veikia su ventiliatoriumi	-	Orkaitė nešildoma. Veikia tik ventiliatorius (galinėje sienelėje). Užšaldytas maistas su granulėmis lėtai atitirpinamas kambario temperatūroje, paruoštas maistas atšaldomas. Viso mėsos gabalo atitirpinimo laikas yra ilgesnis nei maisto produktų su grūdais.
	Tradicinis kepimas	*	Ijungtas tik viršutinis šildymas. Tinka maistui, kurio viršus turi būti apskrudęs. Maistas šildomas iš viršaus ir iš apačios vienu metu. Tinka pyragams, pyragams arba pyragams ir troškiniams kepimo formelėse. Virimas atliekamas su vienu padėklu.
	Apat. šildymas	*	Ijungtas tik žemesnis šildymas. Tinka maistui, kurio dugną reikia apskrudinti.
	Apatinis / viršutinis kaitinimas su ventiliatoriumi	*	Viršutiniu ir apatiniu šildytuvu šildomas karštas oras tolygiai ir greitai paskirstomas visoje orkaitėje su ventiliatoriumi. Virimas atliekamas su vienu padėklu.
	Pirolizė	420-480	Jis naudojamas orkaitės savaiminiam išsivalymui esant aukštai temperatūrai. Rekomenduojama naudoti, kai orkaitė yra šiek tiek nešvari. Prieš pradėdant valymą, rekomenduojama išimti visus priedus, įskaitant šonines groteles (jei yra). Norėdami paleisti funkciją, pasirinkite funkciją ir pasukite temperatūros rankenėlę iki maksimumo. Vos tik pradėjus funkciją, ciklo metu ir vėliau, aušinimo fazės metu, durys automatiškai užrakinamos saugumo sumetimais. Durys bus automatiškai atrakintos po visiško aušinimo fazės. Šios funkcijos techninės priežiūros ir valymo skyriuje žr
	Pilnas grilis	*	Didelės grotelės ant orkaitės lubų veikia. Tinka kepti dideliais kiekiais.
	Ventiliatoriumi valdomos žemos grotelės	*	Mažų grotelių įkaitintas karštas oras greitai paskirstomas į orkaitę su ventiliatoriumi. Tinka kepti ant grotelių mažesnius kiekius.
	Palaikyti šilumą	40-100	Jis naudojamas tam, kad maistas ilgą laiką būtų paruoštas naudoti.

* Jūsų gaminys veikia temperatūros diapazone, nurodytame ant temperatūros rankenėlės. Kai nustatyta 280°C temperatūra, vidinė temperatūra gali skirtis. Jis gali padidėti maždaug 35°C arba sumažėti maždaug 15°C.

** Aukščiausia temperatūra, kurią galima nustatyti „Palaikyti šilumą“ funkcija yra 100 °C. Kai temperatūros rankenėlė nustatoma į aukštesnę temperatūrą, orkaitė toliau veikia 100 °C temperatūroje.

Trikčių šalinimas

Jei susiduriate su prietaiso problema, žr. skyrių „Trikčių šalinimas“ pilnoje naudotojo vadovo versijoje, kurią galima rasti: www.ikea.com.

Techniniai duomenys

Bendros techninės specifikacijos	
Išoriniai gaminio matmenys (aukštis/plotis/gylis) (mm)	595/594/567
Orkaitės įrengimo matmenys (aukštis/plotis/gylis) (mm)	590-600 /560 /maž.550
Įtampa / dažnis	220-240 V ~; 50/60 Hz
Prietaise naudojamas / tinkamas naudoti kabelio tipas ir skerspjūvis	maž. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Bendrosios energijos sąnaudos (kW)	2,6
Orkaitės tipas	Orkaitė su ventiliatoriumi
Energijos efektyvumo klasė	A
Naudojamas tūris (L)	72
Prietaiso masė (M) (Grynasis svoris) kg	33
Energijos efektyvumo indeksas, tenkantis vienai ertmei EEI ertmei	95,3

Bendroji informacija: Informacija apie elektrinių orkaitių energijos vartojimo efektyvumo etiketę pateikta pagal EN 60350-1 / iEC 60350-1 standartą. Šie dydžiai yra nustatyti esant standartinei apkrovai, veikiant apatinio-viršutinio kaitinimo arba kaitinimo naudojant ventiliatorių funkcijoms.

Energijos efektyvumo klasė nustatyta pagal atsižvelgiant į šiuos prioritetus, priklausomai nuo to, ar atitinkamos funkcijos gaminyje yra, ar ne. 1-ECO gaminimas su ventiliatoriumi , 2-Vent. šildymas , 3-Ventiliatoriumi valdomos žemos grotelės , 4-Tradicinis kepinimas.



Siekiant pagerinti šio gaminio kokybę, techniniai duomenys gali būti keičiami be išankstinio įspėjimo.

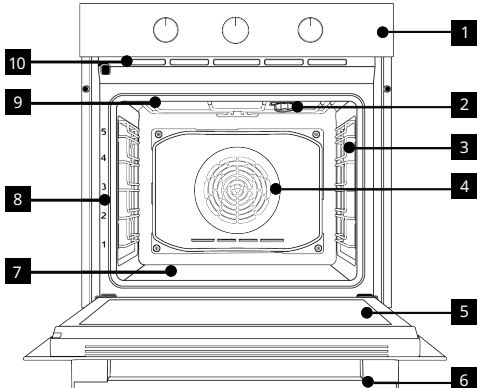


Šioje instrukcijoje nurodytos savybės yra schemiškos ir gali skirtis nuo gaminio savybių.



Mašinų kategorijos plokštelėse arba jas lydinčiose dokumentacijose nurodyti dydžiai gauti esant laboratorinėms sąlygoms, vadovaujantis atitinkamais standartais. Buitinių prietaisų sąnaudos ir reikšmės gali skirtis priklausomai nuo eksploatavimo ir aplinkos sąlygų.

Specificații tehnice



1

Painel de control

3

Prateleiras de arame de aço

5

Porta

7

Queimador inferior (por baixo da placa em aço)

9

Aquecedor superior

2

Lâmpada

4

Motor do ventilador (por trás da placa de aço)

6

Pega

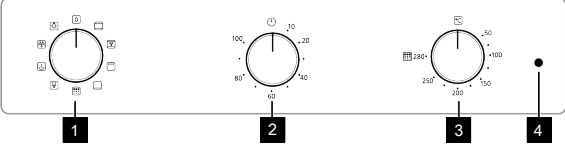
8

Posicionamento da prateleira

10

Orifícios de ventilação

Introdução e utilização do painel de controlo do produto



1

Botão de seleção de função

3

Botão de seleção da temperatura

2

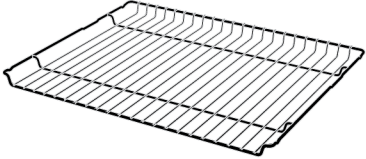
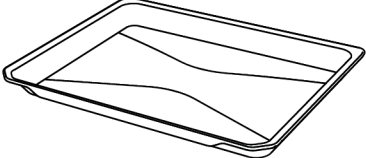
Botão Temporizador

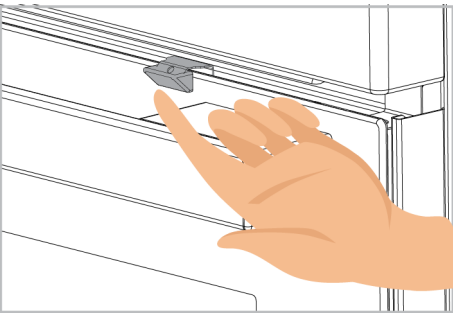
4

Lâmpada do termostato

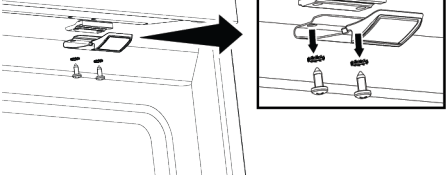
Botão de seleção de função	Botão de seleção da temperatura	Botão Temporizador	Indicador da temperatura interna do forno
Pode seleccionar as funções de funcionamento do forno com o botão de selecção de funções. Vire à esquerda / direita da posição fechada (superior) para seleccionar.	Pode seleccionar a temperatura que pretende cozinhar com o botão de temperatura. Gire no sentido horário a partir da posição fechada (superior) para seleccionar.	A função de temporizador não interfere com a cozedura. Permite utilizar o contador de minutos enquanto uma função de cozedura estiver ativa ou mesmo quando o forno estiver desligado. Para ajustar o temporizador, rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio até à definição máxima e, em seguida, rode-o no sentido contrário para seleccionar o tempo pretendido.	Pode compreender a temperatura interior do forno a partir da lâmpada de temperatura. A lâmpada do termostato está localizada no painel de controlo. A lâmpada do termostato acende-se quando o produto começa a funcionar e a lâmpada do termostato apaga-se quando atinge a temperatura definida. Quando a temperatura no interior do forno cai abaixo da temperatura definida, a lâmpada do termostato acende-se novamente.

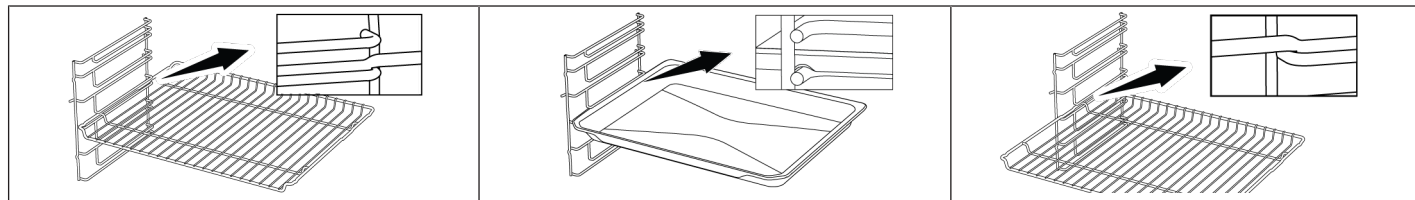
Acessórios para produtos e utilização de Acessórios para produtos





Retire os dois parafusos que fixam o fecho de segurança para crianças, conforme indicado na figura. Quando quiser voltar a utilizá-lo, pode fixá-lo sob o painel de controlo com os materiais de fixação.





Utilização do forno

1	Selecione a função de funcionamento que pretende cozinhar com o botão de selecção da função.	
2	Defina a temperatura que deseja cozinhar com o botão de temperatura.	
3	O seu forno começará a funcionar imediatamente na função e temperatura seleccionadas, e a lâmpada do termóstato acenderá. Quando a temperatura no interior do forno atingir a temperatura desejada, a lâmpada do termóstato apaga-se. O forno não desliga sozinho após o processo de cozedura. Você tem que controlar o cozimento e desligá-lo você mesmo. Quando terminar o cozimento, desligue o forno girando o botão de selecção de função e o botão de temperatura para a posição off (up).	

Funções de funcionamento do forno

Na tabela de funções são apresentadas as funções de funcionamento que pode utilizar no seu forno e as temperaturas máxima e mínima que podem ser definidas para essas funções. A ordem dos modos de operação mostrados aqui pode ser diferente da disposição em seu produto.

símbolo de função	Descrição da função	Faixa de temperatura (°C)	Descrição e uso
	Lâmpada do forno	-	Nenhum aquecedor funciona no forno. Apenas a lâmpada do forno acende.
	Funcionamento com ventilador	-	O forno não é aquecido. Somente o ventilador (na parede traseira) funciona. Alimentos congelados com grânulos são descongelados lentamente à temperatura ambiente, alimentos cozidos são resfriados. O tempo necessário para descongelar uma peça inteira de carne é maior do que para alimentos com grãos.
	Aquecimento superior e inferior	*	A comida é aquecida por cima e por baixo ao mesmo tempo. Adequado para bolos, pastéis ou bolos e guisados em formas de cozedura. A cozedura é feita com um único tabuleiro.
	Aquecimento inferior	*	Apenas o aquecimento inferior está ligado. É adequado para alimentos que precisam dourar no fundo.
	Aquecimento ventilado inferior/superior	*	O ar quente aquecido pelas resistências superior e inferior é distribuído igual e rapidamente por todo o forno com o ventilador. A cozedura é feita com um único tabuleiro.
	Pirólise	420-480	É utilizado para autolimpeza do forno a alta temperatura. Recomenda-se utilizar quando o forno estiver ligeiramente sujo. Antes de iniciar a limpeza é recomendável retirar todos os acessórios, incluindo a grelha lateral (se existir). Para iniciar a função, selecione a função e rode o botão de temperatura para o máximo. Logo após o início da função, durante o ciclo e posteriormente, durante a fase de arrefecimento, a porta é automaticamente trancada por motivos de segurança. A porta será automaticamente destrancada após a fase completa de arrefecimento. Consulte as especificações na secção de manutenção e limpeza desta função.

	Grelhador completo	*	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Grelhador inferior ventilado	*	O ar quente aquecido pela pequena grelha é rapidamente distribuído no forno com o ventilador. É adequado para grelhar quantidades menores.
	Manter quente	40-100	Serve para manter os alimentos a uma temperatura pronta a servir durante muito tempo.

* O seu produto opera na gama de temperatura especificada no botão de temperatura. Quando a temperatura está ajustada para 280°C, a temperatura interior pode variar. Pode aumentar aproximadamente 35°C ou diminuir aproximadamente 15°C.

** A temperatura mais elevada que pode ser definida no "Manter quente" a função é de 100 °C. Quando o botão de temperatura está regulado para uma temperatura mais elevada, o forno continua a funcionar a 100 °C.

Resolução de problemas

Se encontrar um problema com o seu aparelho, verifique o capítulo "resolução de problemas" na versão completa do manual do utilizador Disponível em: www.ikea.com.

Especificações técnicas

Especificações gerais	
As dimensões exteriores do produto (altura/largura/profundidade) (mm)	595/594/567
Dimensões da instalação do forno (altura/largura/profundidade) (mm)	590-600 /560 /min.550
Tensão/Frequência	220-240 V ~; 50/60 Hz
Tipo do cabo e secção usada/adequada para usar no produto	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consumo total de energia (kW)	2,6
Tipo de forno	Forno com auxiliar de ventilação
Classe de eficiência energética	A
Volume utilizável (L)	72
Massa do aparelho (M) (Peso Líquido) kg	33
Índice de Eficiência Energética por cavidade cavidade EEI	95,3

Essenciais: : Informação na etiqueta energética dos fornos elétricos do tipo doméstico é atribuída de acordo com a norma EN 60350-1/IEC 60350-1. Os valores são determinados em Aquecimento superior e inferior ou (se presente) as funções Aquecimento ventilado inferior/superior com a carga padrão.

A classe de eficiência energética é determinada em conformidade com as seguintes prioridades dependendo se existem ou não no produto as funções relevantes: 1-Aquecimento ventilado ecológico, 2-Aquecimento ventilado, 3-Grelhador inferior ventilado, 4-Aquecimento superior e inferior.



As especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.

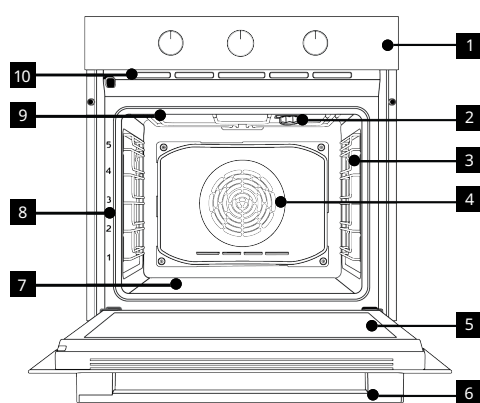


As imagens neste manual são esquemáticas e podem não coincidir exactamente com o seu produto.



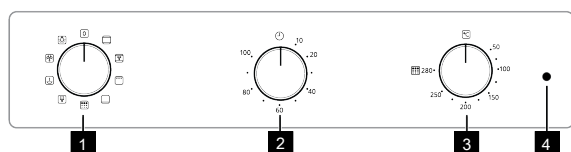
Os valores indicados nas etiquetas do produto ou na documentação que acompanha o mesmo são obtidos em condições laboratoriais em conformidade com as normas relevantes. Dependendo das condições operacionais e ambientais do produto, estes valores podem variar.

Prezentarea produsului



- | | |
|---|---|
| 1 Panoul de control | 2 Lampă |
| 3 Rafturi de sârmă | 4 Motor ventilator (în spatele plăcii de oțel) |
| 5 Ușă | 6 Mâner |
| 7 Element de încălzire inferior (sub tava de oțel) | 8 Poziții de raft |
| 9 Încălzitor superior | 10 Orificii de ventilare |

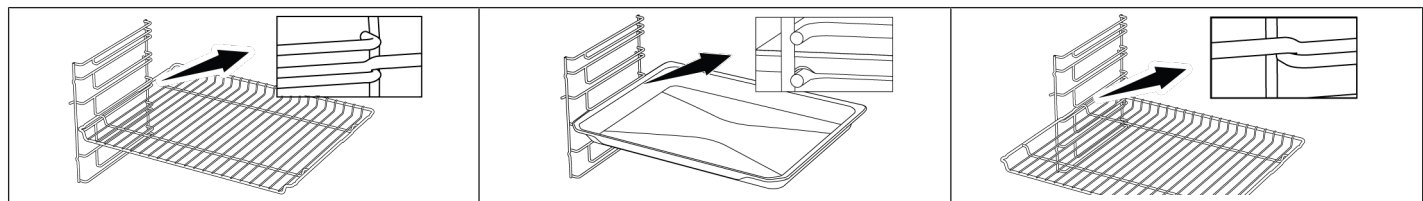
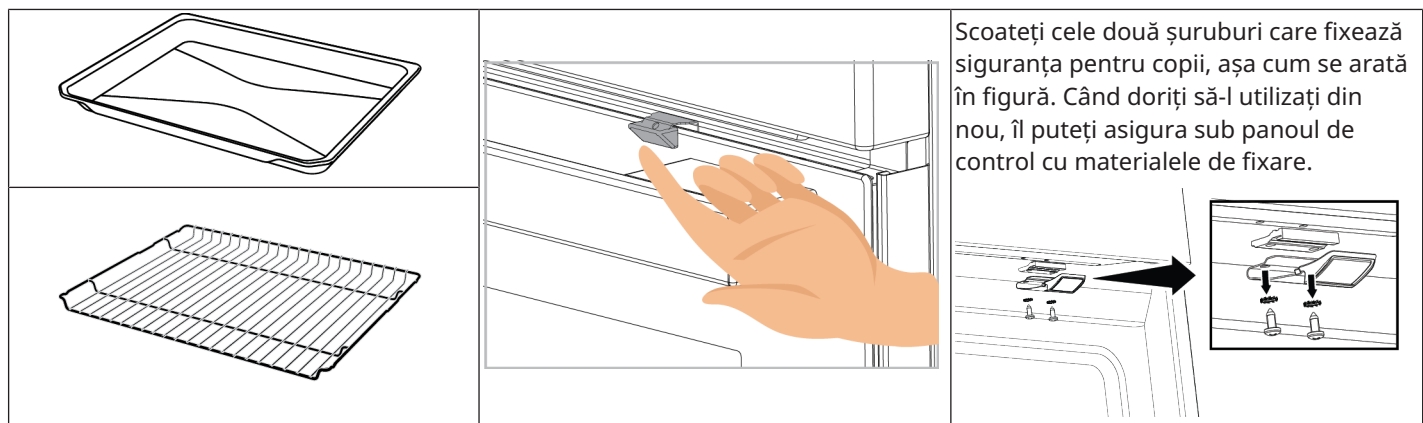
Introducerea și utilizarea panoului de control al produsului



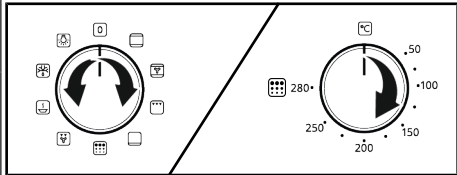
- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| 1 Buton de selectare funcție | 2 Buton temporizator |
| 3 Buton selectare temperatură | 4 Lampa termostatlui |

Buton de selectare funcție	Buton selectare temperatură	Buton temporizator	Indicator de temperatură interioară a cuptorului
Puteți selecta funcțiile de funcționare a cuptorului cu ajutorul butonului de selectare a funcțiilor. Rotiți stânga/dreapta din poziția închisă (sus) pentru a selecta.	Puteți selecta temperatura pe care doriți să o gătiți cu butonul de temperatură. Rotiți în sensul acelor de ceasornic din poziția închisă (sus) pentru a selecta.	I funkcia e timer-esqi na kerel interferenca anθ-o xabe. Ka del tumen šajsaripen te labären o minute minder kana si aktivo jekh funkcia vaš o xabe vaj vi kana o furno si phandlo. Te šaj te thoves o vaxt, čhivel o vaxt e vaxtāqo anθ-o rig e časosqi ži k-o lesqo maj baro čhivipen, palal kodoja, čhivel les kontra o vaxt te alosares o vaxt so kames.	Puteți înțelege temperatura interioară a cuptorului de la lampa de temperatură. Lampa termostatlui este amplasată pe panoul de control. Lampa termostatlui se aprinde când produsul începe să funcționeze, iar lampa termostatlui se stinge când atinge temperatura setată. Când temperatura din interiorul cuptorului scade sub temperatura setată, lampa termostatlui se aprinde din nou.

Accesorii pentru produse și utilizarea accesoriilor produsului



Folosind cuptorul

1	Selectați funcția de operare pe care doriți să o gătiți cu butonul de selectare a funcției.	
2	Setați temperatura pe care doriți să o gătiți cu butonul de temperatură.	
3	Cuptorul dvs. va începe să funcționeze imediat la funcția și temperatura selectate, iar lampa termostatlui se va aprinde. Când temperatura din interiorul cuptorului atinge temperatura dorită, lampa termostatlui se va stinge. Cuptorul nu se va opri singur după procesul de coacere. Trebuie să controlați coacerea și să o opriți singur. Când coacerea este terminată, opriți cuptorul rotind butonul de selectare a funcției și butonul de temperatură în poziția oprit (sus).	

Funcțiile de operare a cuptorului

În tabelul funcțiilor sunt prezentate funcțiile de operare pe care le puteți folosi pentru cuptorul dumneavoastră și temperaturile maximă și minimă care pot fi setate pentru aceste funcții. Ordinea modurilor de operare prezentată aici poate varia, în funcție de aranjamentul produsului dumneavoastră.

Simbol funcție	Descrierea funcției	Domeniu de temperatură (°C)	Descriere și utilizare
	Becul cuptorului	-	Niciun element de încălzire al cuptorului nu funcționează. Doar becul cuptorului se aprinde.
	Funcționare cu ventilator	-	Cuptorul nu se încălzește. Funcționează doar ventilatorul (pe peretele din spate). Alimentele congelate cu granule se dezgheață lent la temperatura camerei, mâncarea gătită este răcită. Timpul necesar pentru a decongela o întreagă bucată de carne este mai mare decât pentru alimentele cu bucăți.
	Încălzire superioară și inferioară	*	Alimentele sunt încălzite de sus și de jos în același timp. Potrivit pentru prăjituri, produse de patiserie sau prăjituri și tocane în forme de copt. Gatirea se face cu o singură tavă.
	Încălzire inferioară	*	Doar încălzirea de la partea de jos este activă. Este potrivită pentru alimentele care necesită rumenire în partea de jos.
	Încălzire inferioară/superioară asistată de ventilator	*	Aerul fierbinte, încălzit de elementele de încălzire superior și inferior este distribuit rapid și uniform în întregul cuptor, cu ajutorul ventilatorului. Coacerea se realizează cu o singură tavă.
	Piroliză	420-480	Este folosit pentru autocurățarea cuptorului la temperatură ridicată. Se recomandă utilizarea când cuptorul este ușor murdar. Înainte de a începe curățarea se recomandă îndepărtarea tuturor accesoriilor, inclusiv a grilajului lateral (dacă există). Pentru a porni funcția, vă rugăm să selectați funcția și rotiți butonul de temperatură la maxim. Imediat după începerea funcției, în timpul ciclului și ulterior, în timpul fazei de răcire, ușa este blocată automat din motive de siguranță. Ușa se va debloca automat după faza completă de răcire. Consultați specificațiile din secțiunea de întreținere și curățare pentru această funcție.

	Grătar integral	*	Funcționează grătarul mare din plafonul cuptorului. Este potrivit pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mare.
	Grătar inferior asistat de ventilator	*	Aerul cald încălzit de grătarul mic este distribuit rapid în cuptor cu ajutorul ventilatorului. Este potrivită pentru frigerea alimentelor de dimensiune mai mică.
	Menținere la cald	40-100	Utilizată pentru menținerea mâncării la o anumită temperatură, pentru servire, o perioadă mai lungă.

* Produsul dumneavoastră funcționează în intervalul de temperatură specificat pe butonul de temperatură. Când temperatura este setată la 280°C, temperatura internă poate varia. Poate crește cu aproximativ 35°C sau poate scădea cu aproximativ 15°C.

** Cea mai mare temperatură care poate fi setată în „Menținere la cald” funcția este 100 °C. Când butonul de temperatură este setat la o temperatură mai mare, cuptorul continuă să funcționeze la 100 °C.

Depanare

Dacă întâmpinați o problemă cu aparatul, verificați capitolul „Depanare” în versiunea completă a manualului de utilizare disponibil pe: www.ikea.com.

Specificații tehnice

Specificații generale	
Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime) (mm)	595/594/567
Dimensiuni instalare cuptor (înălțime/lățime/adâncime) (mm)	590-600 /560 /min.550
Tensiune/frecvență	220-240 V ~; 50/60 Hz
Tip de cablu și secțiune folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consum total de energie (kW)	2,6
Tip cuptor	Cuptor asistat de ventilator
Clasa de eficiența energetică	A
Volumul utilizabil (L)	72
Masa aparatului (M) (Greutate netă) kg	33
Indicele de eficiență energetică per cavitate EEI cavitate	95,3

Noțiuni de bază: Informațiile privind eticheta energetică a cuptoarelor electrice sunt furnizate în conformitate cu standardul EN 60350-1/IEC 60350-1. Aceste valori sunt determinate în condiții de încărcare standard, cu funcții (dacă există) de element de încălzire inferior-superior sau încălzire asistată de ventilator.

Clasa de eficiență energetică este determinată în conformitate cu prioritizarea următoare, în funcție de existența sau nu a funcțiilor relevante ale produsului: 1-Încălzire ventilator eco , 2-Încălzire ventilator , 3-Grătar inferior asistat de ventilator , 4-Încălzire superioară și inferioară.



Specificațiile tehnice pot fi modificate fără notificare prealabilă pentru a îmbunătăți calitatea produsului.

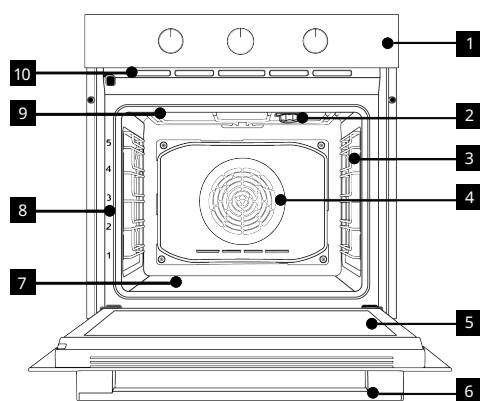


Imaginile din acest manual sunt schematice și este posibil să nu fie identice cu produsul dumneavoastră.



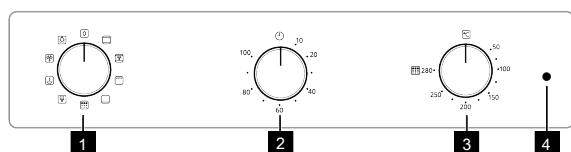
Valorile indicate pe etichetele produsului sau în documentația aferentă sunt obținute în condiții de laborator în conformitate cu standardele relevante. În funcție de condițiile operaționale și de mediu ale produsului, aceste valori pot varia.

Predstavenie výrobku



- | | |
|--|---|
| 1 Ovládací panel | 2 Svietidlo |
| 3 Drôtené police | 4 Motor ventilátora (za oceľovou doskou) |
| 5 Dvere | 6 Rukoväť |
| 7 Spodný ohrievač (pod oceľovou doskou) | 8 Polohy políc |
| 9 Horný ohrievač | 10 Ventilačné otvory |

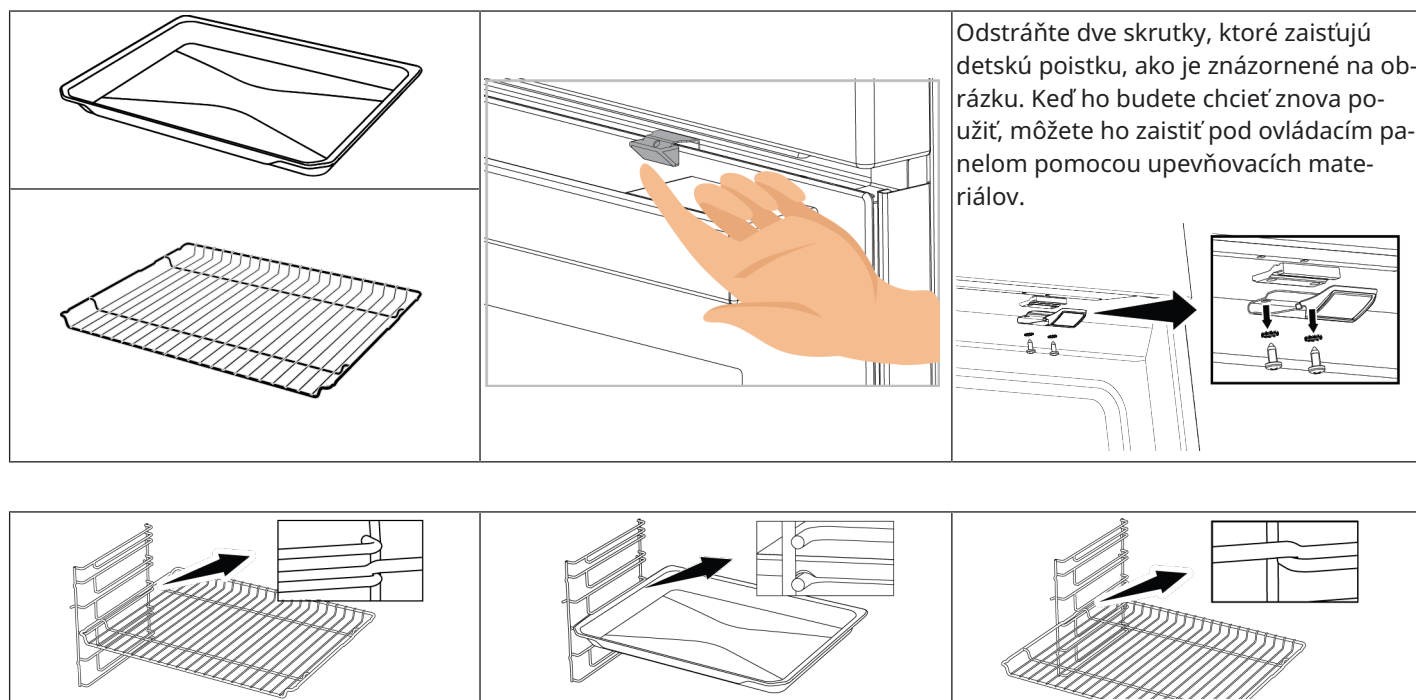
Predstavenie a použitie ovládacieho panela produktu



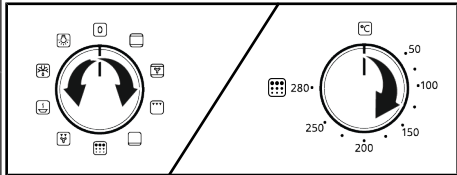
- | | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| 1 Gombík voľby funkcií | 2 Gombík časovača |
| 3 Ovládač voľby teploty | 4 Termostatická lampička |

Gombík voľby funkcií	Ovládač voľby teploty	Gombík časovača	Indikátor vnútornej teploty rúry
Funkcie obsluhy rúry môžete zvoliť pomocou gombíka na výber funkcie. Otočte doľava / doprava z uzavretej (hornej) polohy na výber.	Teplotu, ktorú chcete variť, môžete zvoliť pomocou teplotného gombíka. Otočením v smere hodinových ručičiek z uzavretej (hornej) polohy vyberte.	Funkcia časovača nezasahuje do varenia. Umožňuje vám používať minútku, keď je aktívna funkcia pečenia alebo aj keď je rúra vypnutá. Ak chcete nastaviť časovač, otočte gombík časovača v smere hodinových ručičiek na maximálne nastavenie a potom ho otočte proti smeru hodinových ručičiek a vyberte požadovaný čas.	Vnútnú teplotu rúry môžete pochopiť z teplotnej lampičky. Lampička termostatu sa nachádza na ovládacom paneli. Svietidlo termostatu sa rozsvieti, keď produkt začne fungovať, a svietidlo termostatu sa vypne, keď dosiahne nastavenú teplotu. Keď teplota vo vnútri rúry klesne pod nastavenú teplotu, kontrolka termostatu sa znova rozsvieti.

Produktové príslušenstvo a použitie produktového príslušenstva



Používanie rúry

1	Pomocou gombíka na výber funkcie vyberte prevádzkovú funkciu, ktorú chcete variť.	
2	Nastavte teplotu, ktorú chcete variť pomocou teplotného gombíka.	
3	Vaša rúra začne okamžite pracovať pri zvolenej funkcii a teplote a rozsvieti sa kontrolka termostatu. Keď teplota vo vnútri rúry dosiahne požadovanú teplotu, kontrolka termostatu sa vypne. Rúra sa po procese pečenia sama nevypne. Pečenie musíte ovládať a vypnúť sami. Po dokončení pečenia vypnite rúru otočením gombíka na výber funkcií a gombíka teploty do polohy vypnuté (hore).	

Prevádzkové funkcie rúry

Na tabuľke funkcií sú uvedené prevádzkové funkcie, ktoré môžete vo vašej rúre používať, a najvyššia a najnižšia teplota, ktorú možno pre tieto funkcie nastaviť. Tu uvedené poradie prevádzkových funkcií sa môže líšiť od usporiadania na vašom výrobku.

Symbol funkcie	Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Popis a použitie
	Žiarovka v rúre	-	V rúre nefunguje žiadne vykurovacie teleso. Rozsvieti sa len kontrolka rúry.
	Prevádzka s ventilátorom	-	Rúra nie je vyhriata. Funguje len ventilátor (na zadnej stene). Mrazené potraviny s granulami sa pomaly rozmrazujú pri izbovej teplote, varené potraviny sa ochladzujú. Čas potrebný na rozmrazenie celého kusu mäsa je dlhší ako v prípade potravín so zrnami.
	Horné a spodné ohrievanie	*	Jedlo sa ohrieva zhora aj zdola súčasne. Vhodné na koláče, zákusky alebo torty a dusené jedlá vo formách na pečenie. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Spodné ohrievanie	*	Zapnutý je len spodný ohrev. Je vhodný pre potraviny, ktoré potrebujú opečenie na spodnej strane.
	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	*	Horúci vzduch ohrievaný horným a dolným ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Pyrolýza	420-480	Používa sa na samočistenie rúry pri vysokej teplote. Odporúča sa používať, keď je rúra mierne znečistená. Pred začatím čistenia sa odporúča odstrániť všetko príslušenstvo vrátane bočnej mriežky (ak je k dispozícii). Ak chcete spustiť funkciu, vyberte funkciu a otočte gombík teploty na maximum. Hneď po spustení funkcie, počas cyklu a neskôr, počas fázy ochladzovania, sa dvierka z bezpečnostných dôvodov automaticky uzamknú. Dvierka sa automaticky odomknú po úplnej fáze ochladzovania. Pozrite si špecifikácie pre túto funkciu v časti údržby a čistenia.
	Grilovanie naplno	*	Funguje veľký gril na stope rúry. Je vhodný na grilovanie vo veľkom množstve.
	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	*	Horúci vzduch ohriaty malým grilom sa pomocou ventilátora rýchlo rozvádza do rúry. Je vhodný na grilovanie menších množstiev.
	Udržujte v teple	40-100	Služi na dlhodobé udržiavanie teploty jedla pripraveného na podávanie.

* Váš výrobok funguje v teplotnom rozsahu uvedenom na gombíku teploty. Keď je teplota nastavená na 280 °C, vnútorná teplota sa môže meniť. Môže sa zvýšiť približne o 35 °C alebo znížiť približne o 15 °C.

** Najvyššia teplota, ktorú je možné nastaviť vo funkcii „Udržujte v teple“ je 100 °C. Keď je gombík teploty nastavený na vyššiu teplotu, rúra pokračuje v prevádzke pri 100 °C.

Riešenie problémov

Ak sa vyskytne problém so spotrebičom, prečítajte si kapitolu „Riešenie problémov“ v plnej verzii používateľskej príručky dostupnej na: www.ikea.com.

Technické špecifikácie

Všeobecné špecifikácie	
Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka) (mm)	595/594/567
Inštalčné rozmery rúry (výška/šírka/hĺbka) (mm)	590-600 /560 /min.550
Napätie/Frekvencia	220-240 V ~; 50/60 Hz
Použitý typ a prierez kábla/vhodný na použitie vo výrobku	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Celková spotreba energie (kW)	2,6
Typ rúry	Rúra s ventilátorom
Trieda energetickej účinnosti	A
Použiteľný objem (L)	72
Hmotnosť zariadenia (M) (Čistá hmotnosť) kg	33
Index energetickej účinnosti na dutinu EEI dutiny	95,3

Základné údaje: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr domáceho typu sú uvedené v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Hodnoty sa určujú vo funkciách Horné a spodné ohrievanie alebo (ak je prítomná) Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora so štandardným zaťažením.

Trieda energetickej účinnosti sa určuje v súlade s nasledujúcou prioritizáciou v závislosti od toho, či príslušné funkcie na výrobku existujú alebo nie: 1-Ekologické ohrievanie ventilátorom , 2-Ohrievanie ventilátorom , 3-Slabé grilovanie pomocou ventilátora , 4-Horné a spodné ohrievanie.



Technické špecifikácie sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia, s cieľom zlepšiť kvalitu produktu.

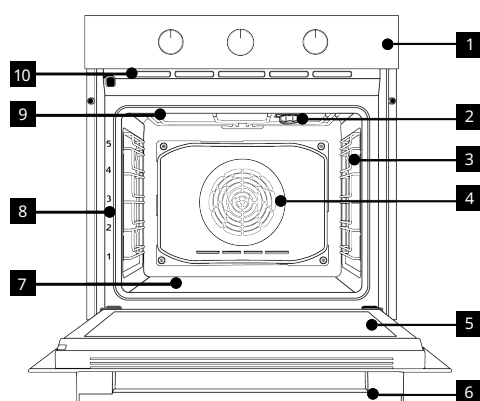


Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa presne zhodovať s vaším produktom.



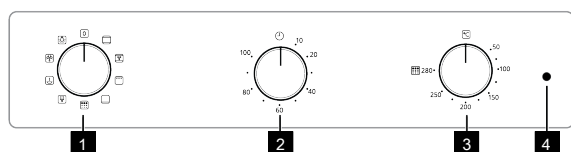
Hodnoty uvedené na etiketách výrobkov alebo v sprievodnej dokumentácii boli získané v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových a environmentálnych podmienok produktu sa tieto hodnoty môžu líšiť.

Представяне на продукта



- | | |
|---|---|
| 1 Контролен панел | 2 Лампа |
| 3 Телени рафтове | 4 Мотор на вентилатора (зад стоманената плоча) |
| 5 Врата | 6 Дръжка |
| 7 Долен нагревател (под стоманената плоча) | 8 Рафтови позиции |
| 9 Горен нагревател | 10 Вентилационни отвори |

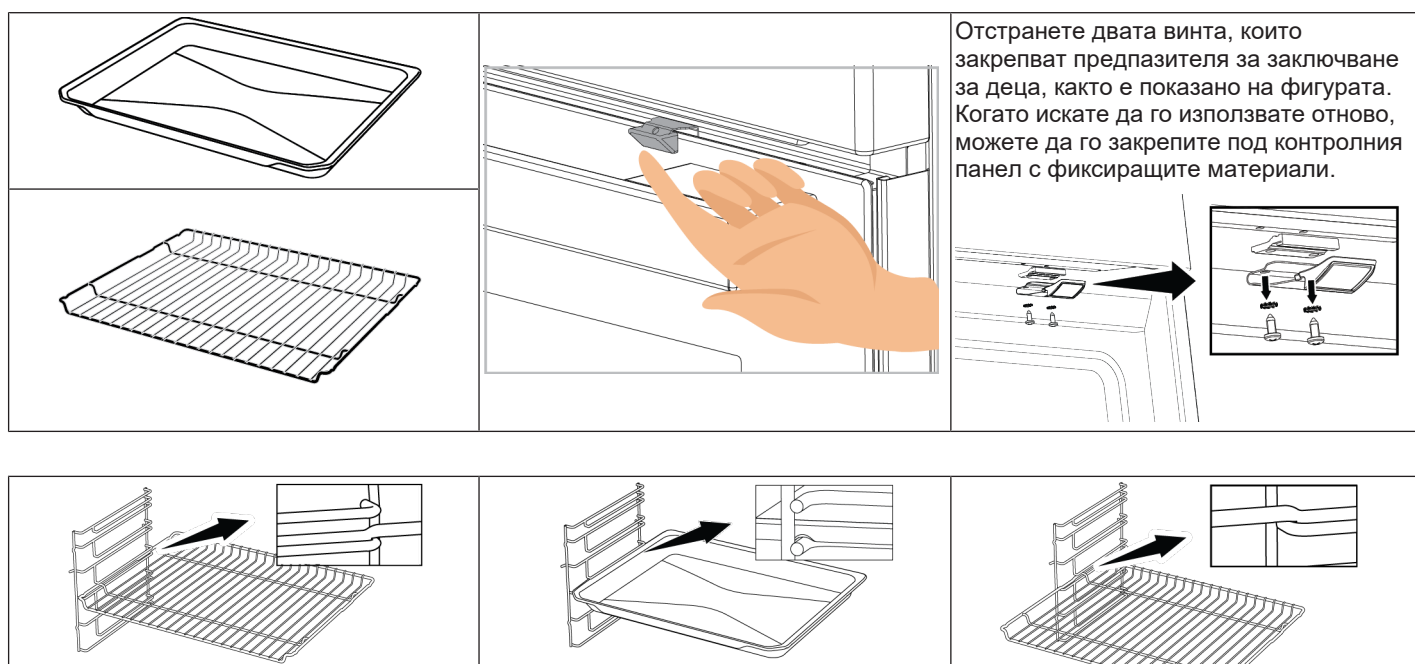
Въведение и употреба на контролния панел на продукта



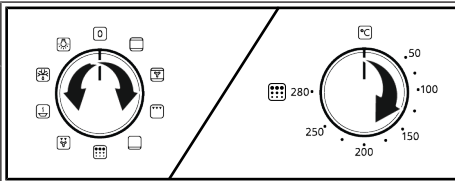
- | | |
|--|----------------------------|
| 1 Копче за избор на функция | 2 Таймер-бутон |
| 3 Копче за избор на температура | 4 Термостатна лампа |

Копче за избор на функция	Копче за избор на температура	Таймер-бутон	Индикатор за вътрешната температура на фурната
Можете да изберете работните функции на фурната с копчето за избор на функция. Завъртете наляво / надясно от затворено (горе) положение, за да изберете.	Можете да изберете температурата, която искате да готвите, с копчето за температура. Завъртете по посока на часовниковата стрелка от затворено (горе) положение, за да изберете.	Функцията таймер не пречи на готвенето. Позволява ви да използвате таймера за минути, докато функцията за готвене е активна или дори когато фурната е изключена. За да настроите таймера, завъртете копчето на таймера по посока на часовниковата стрелка до максималната му настройка, след което го завъртете обратно на часовниковата стрелка, за да изберете желаното време.	Можете да разберете вътрешната температура на фурната от лампата за температура. Термостатната лампа се намира на контролния панел. Лампата на термостата се включва, когато продуктът започне да работи, а лампата на термостата се изключва, когато достигне зададената температура. Когато температурата във фурната падне под зададената температура, термостатната лампа се включва отново.

Акcesoари за продукти и използване на акcesoари за продукти

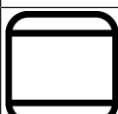


Използване на фурната

1	Изберете оперативната функция, която искате да готвите, с копчето за избор на функция.	
2	Задайте температурата, която искате да готвите, с копчето за температура.	
3	Фурната ви ще започне да работи веднага при избраната функция и температура, а лампата на термостата ще се включи. Когато температурата във фурната достигне желаната температура, лампата на термостата ще се изключи. Фурната няма да се изключи сама след процеса на печене. Трябва да контролирате печенето и да го изключите сами. Когато печенето приключи, изключете фурната, като завъртите копчето за избор на функция и копчето за температура в положение Off (нагоре).	

Функции за работа на фурната

В таблицата с функциите са показани работните функции, които можете да използвате във вашата фурна, както и най-високите и най-ниските температури, които могат да бъдат зададени за тези функции. Редът на режимите на работа, показан тук, може да се различава от подредбата на вашия продукт.

Функционален символ	Описание на функцията	Температурен диапазон (°C)	Описание и употреба
	Лампа на фурната	-	Във фурната не работи нагревател. Само лампата на фурната свети.
	Работа с вентилатор	-	Фурната не е загрята. Работи само вентилаторът (на задната стена). Замразената храна с гранули се размразява бавно при стайна температура, сготвената храна се охлажда. Времето, необходимо за размразяване на цяло парче месо, е по-дълго, отколкото при храни със зърнени храни.
	Горен и долен нагревател	*	Храната се нагрява отгоре и отдолу едновременно. Подходящ за торти, сладкиши или кексове и яхнии във форми за печене. Готвенето става с една тава.
	Долен нагревател	*	Включено е само по-ниско отопление. Подходяща е за храни, които имат нужда от запичане на дъното.
	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	*	Горещият въздух, загрят от горния и долния нагревател, се разпределя равномерно и бързо във фурната с вентилатор. Готвенето става с една тава.
	Пиролиза	420-480	Използва се за самопочистване на фурната при висока температура. Препоръчително е да се използва, когато фурната е леко замърсена. Преди започване на почистването се препоръчва да премахнете всички аксесоари, включително страничната решетка (ако има такава). За да стартирате функцията, моля, изберете функцията и завъртете копчето за температура на максимум. Веднага след стартиране на функцията, по време на цикъла и по-късно, по време на фазата на охлаждане, вратата се заключва автоматично от съображения за безопасност. Вратата ще се отключи автоматично след фазата на пълно охлаждане. Вижте спецификациите в раздела за поддръжка и почистване за тази функция
	Пълен грил	*	Голямата скара на тавана на фурната работи. Подходяща е за печене на скара в големи количества.
	Нисък грил подпомаган от вентилатор	*	Горещият въздух, загрят от малката скара, бързо се разпределя във фурната с вентилатор. Подходяща е за печене на по-малки количества.
	Поддържайте топло	40-100	Използва се за поддържане на температурата на храната, готова за сервиране за дълго време.

* Вашият продукт работи в температурния диапазон, посочен на копчето за температура. Когато температурата е зададена на 280°C, вътрешната температура може да варира. Тя може да се увеличи с приблизително 35°C или да намалее с приблизително 15°C.

** Най-високата температура, която може да бъде зададена във функцията "Поддържайте топло", е 100 °C. Когато копчето за температурата е настроено на по-висока температура, фурната продължава да работи при 100 °C.

Отстраняване на неизправности

Ако срещнете проблем с уреда си, проверете главата „Отстраняване на неизправности“ в пълната версия на ръководството за потребителя, достъпно на: www.ikea.com.

Технически спецификации

Общи спецификации	
Външни размери на продукта (височина/ширина/дълбочина) (мм)	595/594/567
Монтажни размери на фурната (височина/ширина/дълбочина) (мм)	590-600 /560 /мин.550
Напрежение/Честота	220-240 V ~; 50/60 Hz
Използван тип и сечение на кабела/подходящи за използване в продукта	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Обща консумация на енергия (kW)	2,6
Тип фурна	Фурна с вентилатор
Клас на енергийна ефективност	A
Използваем обем (л)	72
Маса на уреда (М) (Нетно тегло) кг	33
Индекс на енергийна ефективност на кухня EEI кухня	95,3

Основни положения: Информацията върху енергийния етикет на електрическите фурни за дома е дадена в съответствие със стандарта EN 60350-1 / IEC 60350-1. Стойностите са определени в Горен и долен нагревател or (if present) Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор функционира със стандартно натоварване.

Класът на енергийна ефективност се определя в съответствие със следното приоритизиране в зависимост от това дали съответните функции съществуват в продукта или не. 1-Нагревател с еко вентилатор , 2-Нагревател с вентилатор , 3-Нисък грил подпомаган от вентилатор , 4-Горен и долен нагревател.



Техническите спецификации могат да бъдат променени без предизвестие с цел подобряване на качеството на продукта.

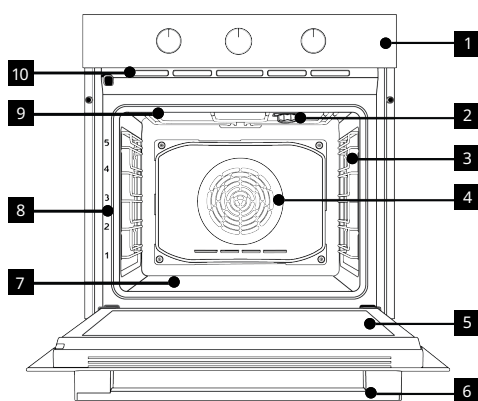


Фигурите в това ръководство са схематични и може да не отговарят точно на вашия продукт.



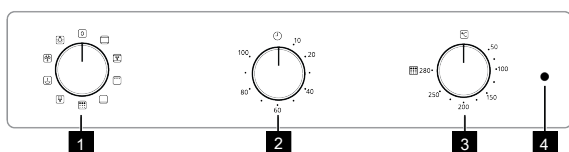
Стойностите, посочени върху етикетите на продукта или в придружаващата го документация, са получени в лабораторни условия в съответствие със съответните стандарти. В зависимост от условията на работа и околната среда на продукта, тези стойности може да варират.

Predstavljanje proizvoda



- 1** Upravljačka ploča
- 2** Lampica
- 3** Police od žice
- 4** Motor ventilatora (iza čelične ploče)
- 5** Vrata
- 6** Ručka
- 7** Donji grijač (ispod čelične ploče)
- 8** Položaji polica
- 9** Gornji grijač
- 10** Ventilacijske rupe

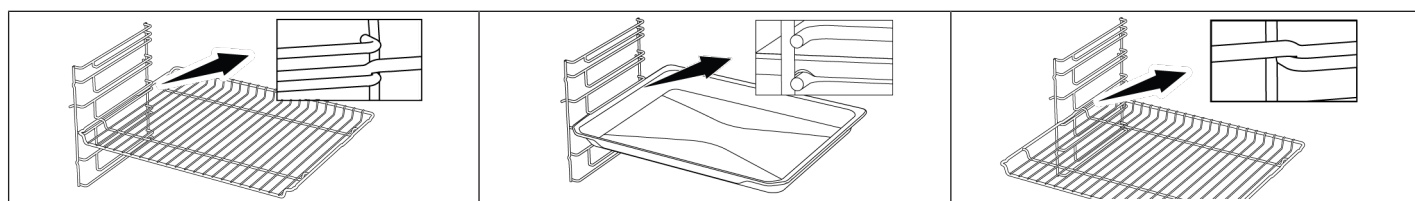
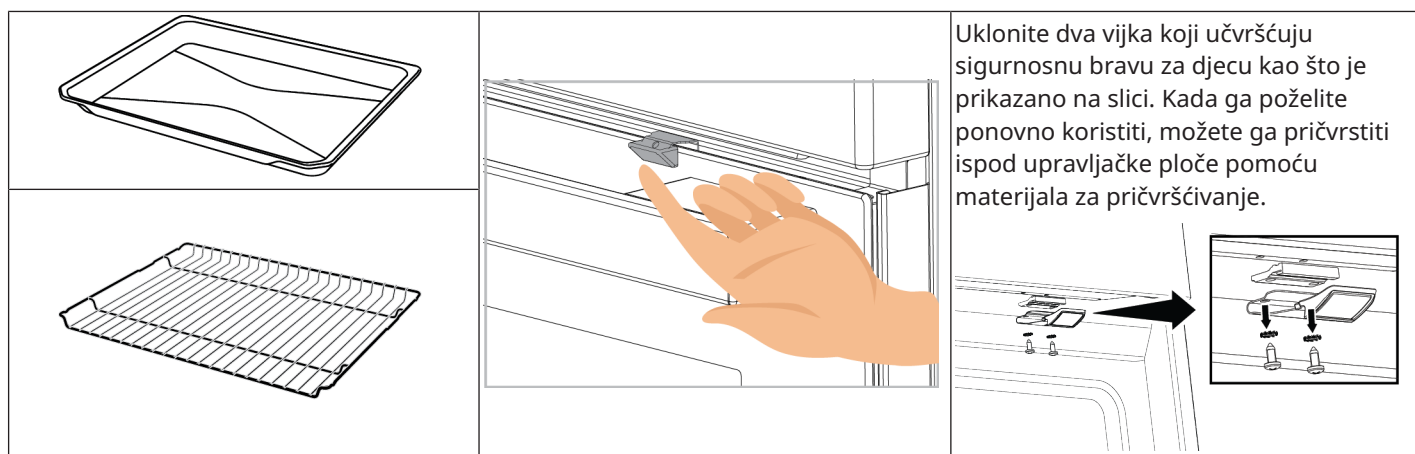
Uvod i uporaba upravljačke ploče proizvoda



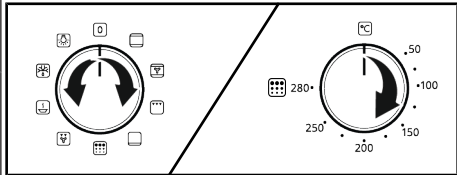
- 1** Gumb za odabir funkcije
- 2** Gumb tajmera
- 3** Okretni gumb odabira temperature
- 4** Lampice termostata

Gumb za odabir funkcije	Okretni gumb odabira temperature	Gumb tajmera	Unutarnji indikator temperature pećnice
Funkcije rada pećnice možete odabrati pomoću gumba za odabir funkcija. Okrenite lijevo / desno iz zatvorenog (gornjeg) položaja za odabir.	Možete odabrati temperaturu koju želite kuhati pomoću regulatora temperature. Okrenite u smjeru kazaljke na satu iz zatvorenog (gornjeg) položaja za odabir.	Funkcija timera ne ometa kuhanje. Omogućuje vam korištenje podsjetnik minuta dok je funkcija kuhanja aktivna ili čak i kada je pećnica isključena. Za postavljanje mjeraca vremena, okrenite gumb mjeraca vremena u smjeru kazaljke na satu na maksimalnu postavku, a zatim ga okrenite u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste odabrali željeno vrijeme.	Temperaturu unutrašnjosti pećnice možete razumjeti iz temperature žaruljice. Lampica termostata nalazi se na upravljačkoj ploči. Lampica termostata se uključuje kada proizvod počne raditi, a lampica termostata se isključuje kada dostigne podešenu temperaturu. Kad temperatura unutar pećnice padne ispod podešene temperature, žaruljica termostata ponovno se uključuje.

Dodatna oprema za proizvode i uporaba dodatne opreme za proizvode



Uporaba pećnice

1	Odaberite radnu funkciju koju želite kuhati pomoću gumba za odabir funkcije.	
2	Podesite temperaturu koju želite kuhati pomoću regulatora temperature.	
3	Pećnica će odmah početi raditi na odabranoj funkciji i temperaturi, a indikator termostata će se uključiti. Kad temperatura unutar pećnice dosegne željenu temperaturu, žaruljica termostata će se isključiti. Pećnica se neće sama isključiti nakon pečenja. Morate kontrolirati pečenje i sami ga isključiti. Po završetku pečenja isključite pećnicu okretanjem regulatora za odabir funkcije i regulatora temperature u položaj off (gore).	

Radne funkcije pećnice

U tablici funkcija možete vidjeti radne funkcije pećnice te najvišu i najnižu temperaturu koja se može podesiti za ove funkcije. Raspored načina rada prikazan ovdje može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.

Simbol funkcije	Opis funkcije	Raspon temperature (°C)	Opis i upotreba
	Svjetlo pećnice	-	Nijedan grijač ne radi u pećnici. Svijetli samo svjetlo pećnice.
	Rad s ventilatorom	-	Pećnica se nije zagrijala. Radi samo ventilator (na stražnjoj stijenci). Zamrznuta hrana s granulama se polako odmrzava na sobnoj temperaturi, kuhana hrana je ohlađena. Vrijeme potrebno za odmrzavanje cijelog komada mesa je duže nego za hranu sa zrnjem.
	Gornji i donji grijač	*	Hrana se istovremeno grije od gore i dolje. Pogodno je za kolače, slastice i torte u kalupima za pečenje. Peče se samo u jednoj posudi.
	Donji grijač	*	Uključen je samo donji grijač. Prikladno za hranu koja treba potamnjati s donje strane.
	Donji/gornji grijač s ventilatorom	*	Vrući zrak kojeg zagrijavaju gornji i donji grijači ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Peče se samo u jednoj posudi.
	Piroliza	420-480	Koristi se za samočišćenje pećnice na visokim temperaturama. Preporuča se koristiti kada je pećnica malo zaprljana. Prije početka čišćenja preporuča se ukloniti sav pribor, uključujući bočnu rešetku (ako postoji). Za pokretanje funkcije odaberite funkciju i okrenite gumb za temperaturu na maksimum. Odmah nakon pokretanja funkcije, tijekom ciklusa i kasnije, tijekom faze hlađenja, vrata se automatski zaključavaju iz sigurnosnih razloga. Vrata će se automatski otključati nakon faze potpunog hlađenja. Za ovu funkciju pogledajte specifikacije u odjeljku o održavanju i čišćenju
	Cijeli roštilj	*	Radi veliki roštilj na stropu pećnice. Prikladno za pečenje na roštilju velikih količina hrane.
	Donji roštilj s ventilatorom	*	Vrući zrak kojeg zagrijava mali roštilj ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Prikladno za pečenje na roštilju malih količina hrane.
	Održavanje topline	40-100	Koristi se za dugotrajno održavanje temperature hrane tako da bude spremna za serviranje.

* Vaš proizvod radi u temperaturnom rasponu navedenom na regulatoru temperature. Kada je temperatura postavljena na 280°C, unutarnja temperatura može varirati. Može se povećati za približno 35°C ili smanjiti za približno 15°C.

** Najviša temperatura koja se može postaviti u funkciji "Održavanje topline" je 100 °C. Kada se gumb za temperaturu postavi na višu temperaturu, pećnica nastavlja raditi na 100 °C.

Rješavanje problema

Ako naiđete na problem s uređajem, pogledajte poglavlje "Rješavanje problema" u punoj verziji korisničkog priručnika dostupnog na: www.ikea.com.

Tehničke specifikacije

Opće specifikacije	
Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	595/594/567
Instalacijske dimenzije pećnice (visina/širina/dubina) (mm)	590-600 /560 /min.550
Napon/Frekvencija	220-240 V ~; 50/60 Hz
Vrsta kabela i korišten presjek/presjek prikladan za upotrebu na proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Ukupna potrošnja energije (kW)	2,6
Tip pećnice	Pećnica koja radi uz pomoć ventilatorom
Klasa energetske učinkovitosti	A
Korisni volumen (L)	72
Masa aparata (M) (Neto težina) kg	33
Indeks energetske učinkovitosti po šupljini EEI šupljini	95,3

Osnovno: Informacije na energetske oznaci električnih pećnica za upotrebu u kućanstvu su navedene u skladu sa standardom EN 60350-1/IEC 60350-1. Vrijednosti su utvrđene u Gornji i donji grijač ili ako postoji u funkcijama Donji/gornji grijač s ventilatorom sa standardnim opterećenjem.

Razred energetske učinkovitosti određen je u skladu sa sljedećom prioritizacijom ovisno o tome postoje li navedene funkcije na proizvodu ili. 1-Eco zagrijavanje ventilatorom , 2-Zagrijavanje ventilatorom , 3-Donji roštilj s ventilatorom , 4-Gornji i donji grijač.



Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti zbog poboljšanja kvalitete proizvoda.

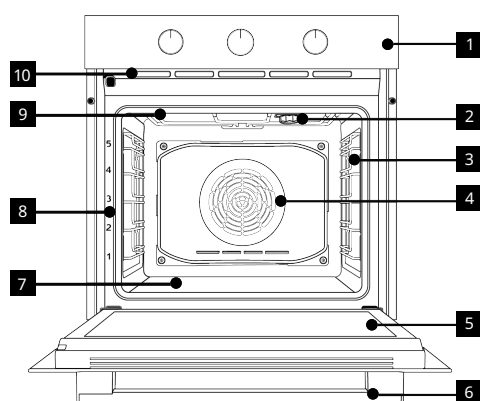


Slike u ovom priručniku su shematske i ne moraju točno odgovarati proizvodu.



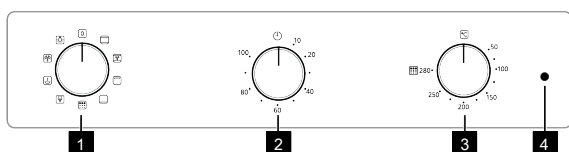
Vrijednosti navedene na oznakama proizvoda ili u njegovoj popratnoj dokumentaciji su dobivene u laboratorijskim uvjetima u skladu s odgovarajućim standardima. Ovisno o uvjetima rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

Παρουσίαση του προϊόντος



- 1** Πίνακας ελέγχου
- 2** Λάμπα
- 3** Συρμάτινα ράφια
- 4** Μοτέρ ανεμιστήρα (πίσω από την ατσάλινη πλάκα)
- 5** Πόρτα
- 6** Λαβή
- 7** Κάτω αντίσταση (κάτω από την ατσάλινη πλάκα)
- 8** Θέσεις ραφιού
- 9** Πάνω αντίσταση
- 10** Οπές αερισμού

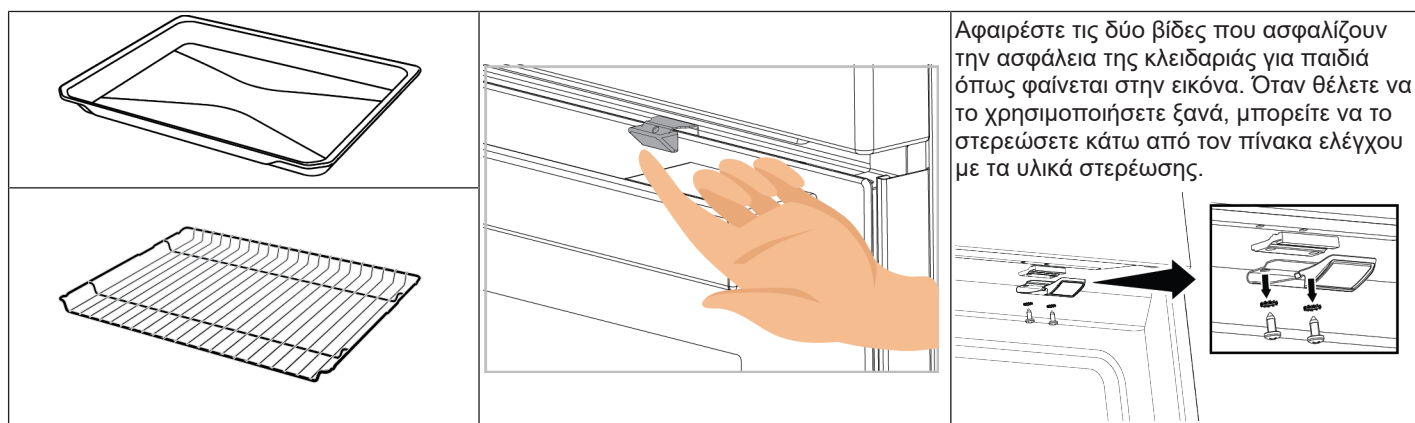
Εισαγωγή και χρήση πίνακα ελέγχου προϊόντος



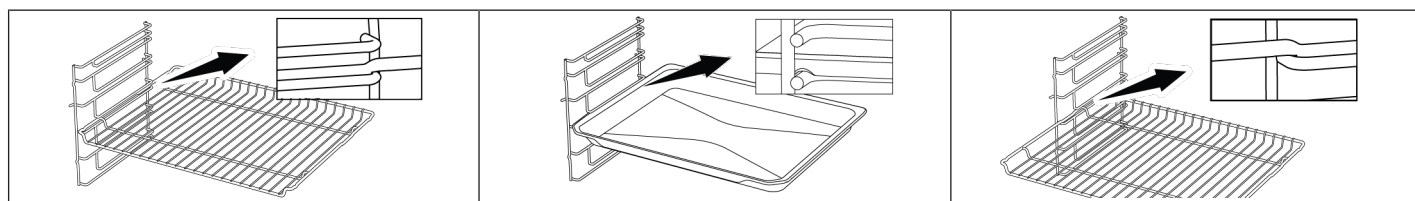
- 1** Περιστροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας
- 2** Περιστροφικό κουμπί χρονοδιακόπτη
- 3** Περιστροφικό κουμπί επιλογής θερμοκρασίας
- 4** Λυχνία θερμοστάτη

Περιστροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας	Περιστροφικό κουμπί επιλογής θερμοκρασίας	Περιστροφικό κουμπί χρονοδιακόπτη	Ένδειξη εσωτερικής θερμοκρασίας φούρνου
Μπορείτε να επιλέξετε τις λειτουργίες λειτουργίας του φούρνου με το κουμπί επιλογής λειτουργιών. Στρίψτε αριστερά / δεξιά από την κλειστή (πάνω) θέση για να επιλέξετε.	Μπορείτε να επιλέξετε τη θερμοκρασία που θέλετε να μαγειρέψετε με το κουμπί θερμοκρασίας. Περιστρέψτε δεξιόστροφα από την κλειστή (πάνω) θέση για να επιλέξετε.	Η λειτουργία χρονοδιακόπτη δεν παρεμβαίνει στο μαγείρεμα. Σας επιτρέπει να χρησιμοποιείτε τον μετρητή λεπτών ενώ είναι ενεργοποιημένη μια λειτουργία μαγειρέματος ή ακόμα και όταν ο φούρνος είναι σβηστός. Για να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη, γυρίστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη δεξιόστροφα στη μέγιστη ρύθμισή του και, στη συνέχεια, γυρίστε το αριστερόστροφα για να επιλέξετε την επιθυμητή ώρα.	Μπορείτε να κατανοήσετε την εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου από τη λάμπα θερμοκρασίας. Η λυχνία θερμοστάτη βρίσκεται στον πίνακα ελέγχου. Η λυχνία θερμοστάτη ανάβει όταν το προϊόν αρχίζει να λειτουργεί και η λυχνία θερμοστάτη σβήνει όταν φτάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία. Όταν η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου πέσει κάτω από την καθορισμένη θερμοκρασία, η λυχνία του θερμοστάτη ανάβει ξανά.

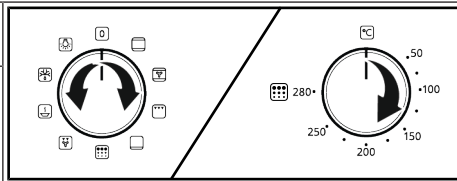
Εξαρτήματα προϊόντων και χρήση εξαρτημάτων προϊόντων



Αφαιρέστε τις δύο βίδες που ασφαλίζουν την ασφάλεια της κλειδαριάς για παιδιά όπως φαίνεται στην εικόνα. Όταν θέλετε να το χρησιμοποιήσετε ξανά, μπορείτε να το στερεώσετε κάτω από τον πίνακα ελέγχου με τα υλικά στερέωσης.



Χρήση του φούρνου

1	Επιλέξτε τη λειτουργία λειτουργίας που θέλετε να μαγειρέψετε με το κουμπί επιλογής λειτουργίας.	
2	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία που θέλετε να μαγειρέψετε με το κουμπί θερμοκρασίας.	
3	Ο φούρνος σας θα αρχίσει να λειτουργεί αμέσως στην επιλεγμένη λειτουργία και θερμοκρασία και η λυχνία του θερμοστάτη θα ανάψει. Όταν η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, η λυχνία του θερμοστάτη θα σβήσει. Ο φούρνος δεν θα σβήσει από μόνος του μετά τη διαδικασία ψήσιματος. Πρέπει να ελέγξετε το ψήσιμο και να το απενεργοποιήσετε μόνοι σας. Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμό σας, απενεργοποιήστε τον φούρνο στρέφοντας τον επιλογέα λειτουργίας και τον επιλογέα θερμοκρασίας στη θέση off (πάνω).	

Τρόποι λειτουργίας του φούρνου

Στον πίνακα λειτουργιών εμφανίζονται οι τρόποι λειτουργίας του φούρνου σας καθώς και οι ανώτατες και κατώτατες θερμοκρασίες που μπορείτε να ρυθμίσετε για αυτούς. Η σειρά των τρόπων λειτουργίας που αναφέρονται εδώ μπορεί να διαφέρει από τη διαρρύθμιση στο προϊόν που κατέχετε.

Σύμβολο λειτουργίας	Περιγραφή λειτουργίας	Περιοχή θερμοκρασίας (°C)	Περιγραφή και χρήση
	Λάμπα φούρνου	-	Δεν λειτουργεί καμία αντίσταση στον φούρνο. Είναι μόνο αναμμένη η λάμπα.
	Λειτουργία με ανεμιστήρα	-	Ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Λειτουργεί μόνο ο ανεμιστήρας (στο πίσω τοίχωμα). Τα κατεψυγμένα τρόφιμα αποψύχονται ήπια σε θερμοκρασία δωματίου, ενώ το μαγειρεμένο φαγητό κρύνει. Ο χρόνος που απαιτείται για την απόψυξη ενός ολόκληρου κομματιού κρέατος είναι μεγαλύτερος παρά για φαγητά σε μερίδες.
	Πάνω και κάτω αντίσταση	*	Το φαγητό ζεσταίνεται από πάνω και κάτω ταυτόχρονα. Κατάλληλο για κέικ, αρτοσκευάσματα ή κέικ και μαγειρευτά σε φόρμες ψήσιματος. Το μαγείρεμα γίνεται με ένα μόνο δίσκο.
	Κάτω αντίσταση	*	Μόνο η κάτω αντίσταση είναι αναμμένη. Λειτουργία κατάλληλη για φαγητά που χρειάζονται ρόδισμα στο κάτω μέρος.
	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	*	Ο θερμός αέρας που θερμαίνεται από την πάνω και την κάτω αντίσταση κατανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα σε όλο τον φούρνο με τον ανεμιστήρα. Το μαγείρεμα γίνεται με ένα μόνο ταψί.
	Πυρόλυση	420-480	Χρησιμοποιείται για αυτοκαθαρισμό του φούρνου σε υψηλή θερμοκρασία. Συνιστάται η χρήση όταν ο φούρνος είναι ελαφρώς βρώμικος. Πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό, συνιστάται να αφαιρέσετε όλα τα εξαρτήματα, συμπεριλαμβανομένου του πλευρικού πλέγματος (εάν υπάρχει). Για να ξεκινήσετε τη λειτουργία, επιλέξτε τη λειτουργία και περιστρέψτε το κουμπί θερμοκρασίας στο μέγιστο. Αμέσως μετά την έναρξη της λειτουργίας, κατά τη διάρκεια του κύκλου και αργότερα, κατά τη φάση ψύξης, η πόρτα κλειδώνει αυτόματα για λόγους ασφαλείας. Η πόρτα θα ξεκλειδωθεί αυτόματα μετά τη φάση πλήρους ψύξης. Δείτε τις προδιαγραφές στην ενότητα συντήρησης και καθαρισμού για αυτήν τη λειτουργία.
	Δυνατό γκριλ	*	Λειτουργεί το μεγάλο γκριλ στην οροφή του φούρνου. Λειτουργία κατάλληλη για ψήσιμο στη σχάρα μεγάλων ποσοτήτων.
	Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα	*	Ο θερμός αέρας που θερμαίνεται από το μικρό γκριλ κατανέμεται γρήγορα στον φούρνο με τον ανεμιστήρα. Λειτουργία κατάλληλη για ψήσιμο στη σχάρα μικρών ποσοτήτων.
	Διατήρηση θερμότητας	40-100	Χρησιμοποιείται για να διατηρεί το φαγητό για πολλή ώρα σε θερμοκρασία που θα είναι έτοιμο για σερβίρισμα.

* Το προϊόν σας λειτουργεί στο εύρος θερμοκρασίας που καθορίζεται στο κουμπί θερμοκρασίας. Όταν η θερμοκρασία έχει ρυθμιστεί στους 280°C, η εσωτερική θερμοκρασία μπορεί να διαφέρει. Μπορεί να αυξηθεί κατά περίπου 35°C ή να μειωθεί κατά περίπου 15°C.

** Η υψηλότερη θερμοκρασία που μπορεί να ρυθμιστεί στη λειτουργία «Διατήρηση θερμότητας» είναι 100 °C. Όταν το κουμπί θερμοκρασίας ρυθμιστεί σε υψηλότερη θερμοκρασία, ο φούρνος συνεχίζει να λειτουργεί στους 100 °C.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Εάν αντιμετωπίσετε κάποιο πρόβλημα με τη συσκευή σας, ανατρέξτε στο κεφάλαιο "Αντιμετώπιση προβλημάτων" στην πλήρη έκδοση του εγχειριδίου χρήσης που διατίθεται στη διεύθυνση: www.ikea.com.

Τεχνικές Προδιαγραφές

Γενικές προδιαγραφές	
Εξωτερικές διαστάσεις προϊόντος (ύψος/πλάτος/βάθος) (mm)	595/594/567
Διαστάσεις εγκατάστασης του φούρνου (ύψος/πλάτος/βάθος) (mm)	590-600 /560 /ελάχ.550
Τάση /συχνότητα	220-240 V ~; 50/60 Hz
Τύπος καλωδίου και διατομή που χρησιμοποιούνται / κατάλληλα για χρήση στο προϊόν	ελάχ. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Συνολική κατανάλωση ενέργειας (kW)	2,6
Τύπος φούρνου	Φούρνος με υποβοήθηση ανεμιστήρα
Κατηγορία ενεργειακής απόδοσης	A
Χρήσιμος όγκος (L)	72
Μάζα της συσκευής (M) (Καθαρό Βάρος) kg	33
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά κοιλότητα κοιλότητα EEI	95,3

Βασικά: Οι πληροφορίες σχετικά με την ενεργειακή σήμανση ηλεκτρικών οικιακών φούρνων παρέχονται σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 / IEC 60350-1. Οι τιμές προσδιορίζονται στις λειτουργίες Πάνω και κάτω αντίσταση ή (αν υπάρχει) Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα με το τυποποιημένο φορτίο.

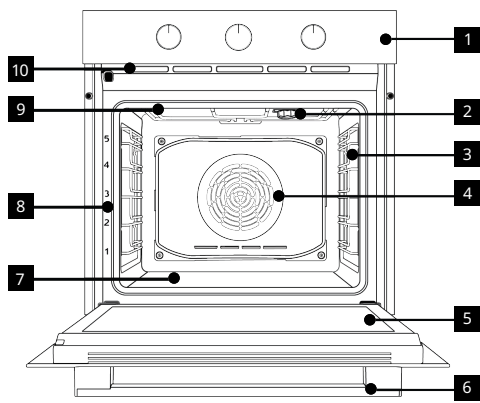
Η κλάση ενεργειακής απόδοσης προσδιορίζεται σύμφωνα με την πιο κάτω προτεραιότητα ανάλογα αν οι αντίστοιχες λειτουργίες υπάρχουν στο προϊόν ή. 1-Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα , 2-Θερμός αέρας , 3-Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα , 4- Πάνω και κάτω αντίσταση.

 Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση, για σκοπούς βελτίωσης της ποιότητας του προϊόντος.

 Οι εικόνες στο παρόν εγχειρίδιο είναι ενδεικτικές και μπορεί να μην αντιστοιχούν ακριβώς στο προϊόν σας.

 Οι τιμές που αναφέρονται στις ετικέτες του προϊόντος ή σε άλλα έντυπα τεκμηρίωσης που το συνοδεύουν έχουν αποκτηθεί σε εργαστηριακές συνθήκες σύμφωνα με τα σχετικά πρότυπα. Ανάλογα με τις συνθήκες λειτουργίας και περιβάλλοντος του προϊόντος, οι τιμές αυτές μπορεί να διαφέρουν.

Описание изделия



- 1

Панель управления
- 2

Лампа
- 3

Металлические направляющие
- 4

Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)
- 5

Дверца
- 6

Ручка
- 7

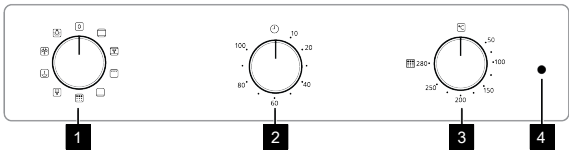
Нижний нагреватель (под стальной пластиной)
- 8

Уровень расположения противня
- 9

Верхний нагреватель
- 10

Вентиляционные отверстия

Введение и использование панели управления продуктом



- 1

Переключатель выбора функции
- 2

Кнопка таймера
- 3

Переключатель выбора температуры
- 4

Лампа термостата

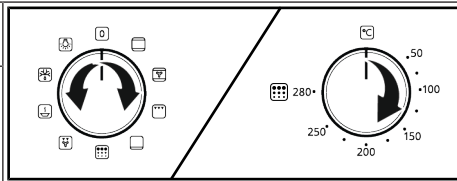
Переключатель выбора функции	Переключатель выбора температуры	Кнопка таймера	Индикатор внутренней температуры печи
Вы можете выбрать функции работы духовки с помощью ручки выбора функций. Поверните влево/вправо из закрытого (верхнего) положения для выбора.	Вы можете выбрать температуру, которую хотите приготовить, с помощью ручки температуры. Поверните по часовой стрелке из закрытого (верхнего) положения, чтобы выбрать.	Функция таймера не мешает приготовлению пищи. Она позволяет использовать таймер, пока функция приготовления пищи активна или даже когда духовка выключена. Чтобы установить таймер, поверните ручку таймера по часовой стрелке до максимального значения, затем поверните ее против часовой стрелки, чтобы выбрать желаемое время.	Вы можете узнать температуру внутри духовки по температурной лампе. Лампа термостата расположена на панели управления. Лампа термостата включается, когда продукт начинает работать, а лампа термостата выключается, когда достигает заданной температуры. Когда температура внутри духовки опускается ниже установленной температуры, лампа термостата снова включается.

Аксессуары продукта и использование аксессуаров продукта

Снимите два винта, которые крепят блокировку от детей, как показано на рисунке. Когда вы захотите использовать его снова, вы можете закрепить его под панелью управления с помощью крепежных материалов.

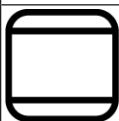
Снимите два винта, которые крепят блокировку от детей, как показано на рисунке. Когда вы захотите использовать его снова, вы можете закрепить его под панелью управления с помощью крепежных материалов.

Использование духовки

1	Выберите рабочую функцию, которую вы хотите приготовить, с помощью ручки выбора функций.	
2	Установите температуру, которую вы хотите готовить, с помощью ручки температуры.	
3	Ваша духовка начнет работать сразу же при выбранной функции и температуре, а лампа термостата включится. Когда температура внутри духовки достигнет желаемой температуры, лампа термостата погаснет. Духовка не выключится сама по себе после процесса выпечки. Вы должны контролировать выпечку и выключить ее самостоятельно. Когда выпечка будет завершена, выключите духовку, повернув ручку выбора функции и ручку температуры в положение «выключено» (вверх).	

Функциональные возможности духовки

На таблице функций указаны функциональные возможности, которые вы можете использовать в своей духовке, а также показаны максимальный и минимальный порог температуры, который можно установить для соответствующих функций. Порядок режимов работы, показанный здесь, может отличаться от порядка расположения символов на устройстве.

Символ функций	Описание функций	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Лампа духовки	-	В духовке не работает нагреватель. Загорается только лампа духовки.
	Работа с вентилятором	-	Духовка не нагревается. Работает только вентилятор (на задней стенке). Замороженную пищу медленно размораживают при комнатной температуре, приготовленную же пищу охлаждают. Время, необходимое для размораживания целого куска мяса, больше, чем для продуктов с зернами.
	Верхний и нижний нагрев	*	Пища нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для пирожных, выпечки или пирожных и рагу в форме для выпечки. Во время приготовления пищи используется только один противень.
	Нижний нагрев	*	Подходит для продуктов, которые нужно подрумянить сверху. Подходит для продуктов, которые нужно поджарить в основании.
	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	*	Горячий воздух, нагретый верхним и нижним нагревателями, равномерно и быстро распределяется по всей духовке вместе с работой вентилятора. Во время приготовления пищи используется только один противень.
	Пиролиз	420-480	Используется для самоочистки духовки при высокой температуре. Рекомендуется использовать, когда духовка слегка загрязнена. Перед началом очистки рекомендуется снять все принадлежности, включая боковую решетку (если есть). Чтобы запустить функцию, выберите функцию и поверните ручку температуры на максимум. Сразу после запуска функции, во время цикла и позже, во время фазы охлаждения, дверца автоматически блокируется в целях безопасности. Дверца будет автоматически разблокирована после фазы полного охлаждения. Ознакомьтесь с техническими характеристиками в разделе обслуживания и очистки для этой функции.
	Полный гриль	*	Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.
	Низкий гриль с вентилятором	*	Горячий воздух, нагреваемый небольшим грилем, быстро распределяется в духовке с помощью вентилятора. Подходит для гриля в небольших количествах.
	Поддержание тепла	40-100	Используется для длительного хранения продуктов при температуре, готовой к употреблению.

* Ваш продукт работает в диапазоне температур, указанном на ручке температуры. При установке температуры на 280°C внутренняя температура может меняться. Она может увеличиться примерно на 35°C или уменьшиться примерно на 15°C.

** Максимальная температура, которую можно установить в функции «Поддержание тепла», составляет 100 °C. Если ручка температуры установлена на более высокую температуру, духовка продолжает работать при 100 °C.

Устранение неполадок

Если вы столкнулись с проблемой с вашим устройством, проверьте главу «Устранение неполадок».

Полная версия руководства пользователя доступна по адресу: www.ikea.com.

Технические характеристики

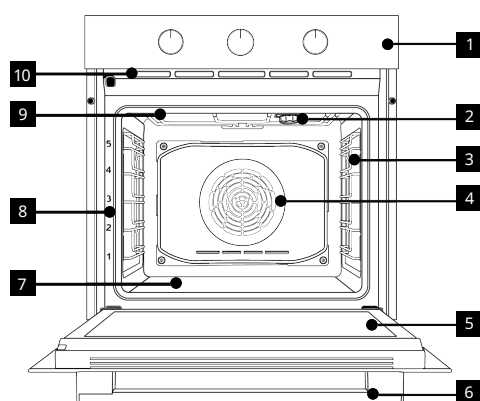
Общие параметры	
Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина) (мм)	595/594/567
Монтажные размеры духовки (высота/ширина/глубина) (мм)	590-600 /560 /мин550
Напряжение/частота	220-240 V ~; 50/60 Hz
Тип и сечение кабеля, используемые / подходящие для использования в продукте	мин H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Общая потребляемая мощность (кВт)	2,6
Тип духовки	Духовка с вентилятором
Класс энергоэффективности	A
Полезный объем (Л)	72
Масса прибора (М) (Вес нетто) кг	33
Индекс энергоэффективности на полость EEI полость	95,3

Основные сведения: Информация об энергетической маркировке электрических печей для домашнего использования приведена в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Значения определяются в функциях Верхний и нижний нагрев или (при наличии) Вентилятор нижнего / верхнего нагрева со стандартной нагрузкой.

Класс энергоэффективности определяется в соответствии со следующими приоритетами в зависимости от того, существуют ли соответствующие функции в устройстве. 1-Эко вентилятор с нагревом , 2-Конвекция , 3-Низкий гриль с вентилятором , 4-Верхний и нижний нагрев.

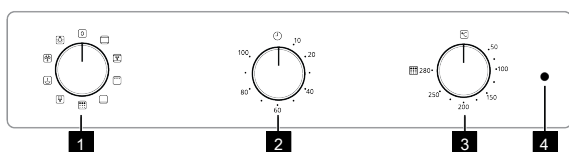
-  Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.
-  Рисунки в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.
-  Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьироваться.

Опис виробу



- | | |
|---|--|
| 1 Панель керування | 2 Лампа |
| 3 Дротяні полиці | 4 Електродвигун вентилятора (за сталеву пластину) |
| 5 Дверцята | 6 Ручка |
| 7 Нижній нагрівач (під сталеву пластину) | 8 Положення полицок |
| 9 Верхній нагрівач | 10 Вентиляційні отвори |

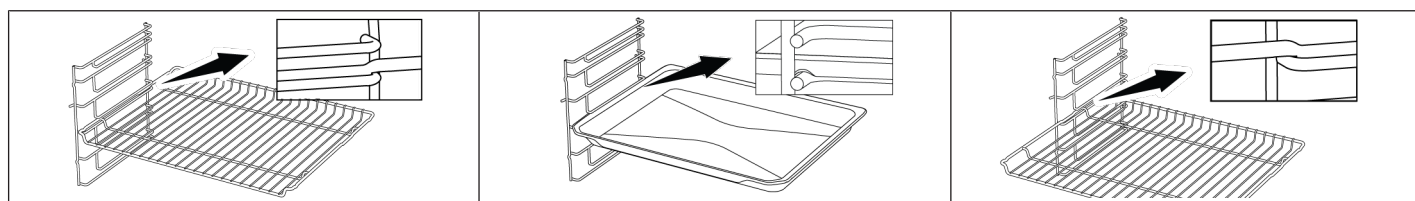
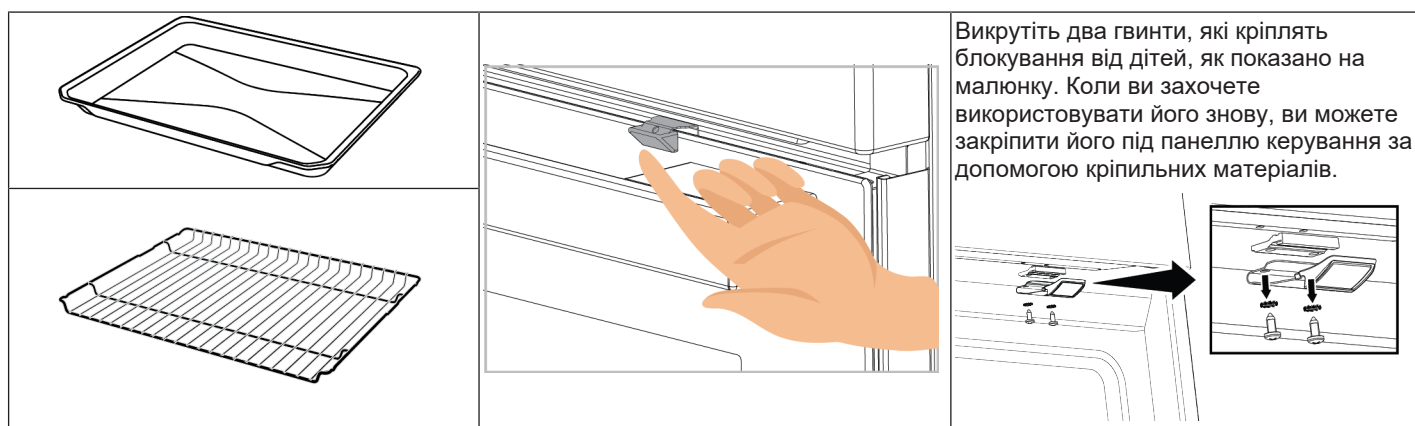
Ознайомлення та використання панелі керування продуктом



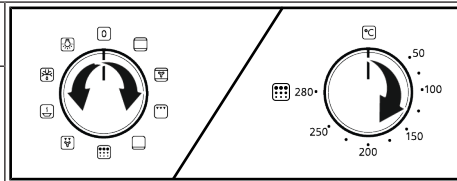
- | | |
|-----------------------------------|---------------------------|
| 1 Ручка вибору функції | 2 Ручка таймера |
| 3 Ручка вибору температури | 4 Лампа термостата |

Ручка вибору функції	Ручка вибору температури	Ручка таймера	Індикатор внутрішньої температури духовки
Ви можете вибрати робочі функції духовки за допомогою ручки вибору функцій. Поверніть ліворуч/праворуч із закритого (верхнього) положення, щоб вибрати.	Ви можете вибрати температуру приготування за допомогою регулятора температури. Поверніть за годинниковою стрілкою з закритого (верхнього) положення, щоб вибрати.	Функція таймера не заважає готуванню. Це дозволяє використовувати таймер, коли активна функція приготування або навіть коли духовка вимкнена. Щоб встановити таймер, поверніть ручку таймера за годинниковою стрілкою до максимального значення, а потім поверніть її проти годинникової стрілки, щоб вибрати потрібний час.	Ви можете визначити температуру всередині духової шафи за лампою температури. Лампа термостата розташована на панелі керування. Лампа термостата вмикається, коли виріб починає працювати, і лампа термостата вимикається, коли він досягає встановленої температури. Коли температура всередині духової шафи падає нижче встановленої температури, лампа термостата знову вмикається.

Акcesуари для продукту та використання акcesуарів для продукту

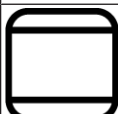
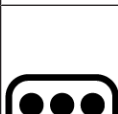
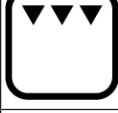


Використання духовки

1	Виберіть робочу функцію, яку ви бажаєте приготувати, за допомогою ручки вибору функцій.	
2	За допомогою регулятора температури встановіть температуру приготування.	
3	Ваша піч негайно почне працювати з вибраною функцією та температурою, а лампа термостата засвітиться. Коли температура всередині духовки досягне потрібної температури, лампа термостата вимкнеться. Піч не вимкнеться самостійно після процесу випікання. Ви самі повинні контролювати випічку і вимикати її. Після завершення випікання вимкніть духовку, повернувши ручку вибору функцій і ручку температури у вимкнене (верхнє) положення.	

Функції печі

У таблиці функцій показано робочі функції, які ви можете використовувати у духовій шафі, а також найвищі та найнижчі температури, які можна встановити для цих функцій. Порядок наведених тут режимів роботи може відрізнятися від розташування на вашому виробі.

Символ функції	Опис функції	Діапазон температур (°C)	Опис і використання
	Лампа духовки	-	Жоден нагрівач не працює в духовці. Світиться лише лампа духовки.
	Робота з вентилятором	-	Духовка не гріється. Працює тільки вентилятор (на задній стінці). Заморожені продукти з гранулами повільно розморожуються при кімнатній температурі, готові продукти охолоджуються. Час, необхідний для розморожування цілого шматка м'яса, довше, ніж для страв із зерном.
	Верхній і нижній нагрівальні елементи	*	Їжа нагрівається зверху і знизу одночасно. Підходить для тортів, тістечок або тістечок і тушкованої їжі у формах для випікання. Готування відбувається на одному деку.
	Нагрівання знизу	*	Увімкнено лише нижнє нагрівання. Він підходить для продуктів, які потребують підрум'янювання знизу.
	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	*	Гаряче повітря, нагріте верхнім і нижнім нагрівачами, рівномірно та швидко розподіляється по всій духовці за допомогою вентилятора. Готування відбувається на одному деку.
	Піроліз	420-480	Використовується для самоочищення духовки при високій температурі. Рекомендується використовувати, коли духовка трохи забруднена. Перед початком чищення рекомендується зняти всі аксесуари, включаючи бічну решітку (якщо вона є). Щоб запустити функцію, виберіть функцію та поверніть ручку температури на максимум. Відразу після запуску функції під час циклу та пізніше, під час фази охолодження, дверцята автоматично блокуються з міркувань безпеки. Дверцята автоматично розблокуються після повного охолодження. Перегляньте специфікації цієї функції в розділі обслуговування та очищення.
	Повний гриль	*	Великий гриль на стелі печі працює. Підходить для смаження у великих кількостях.
	Малий гриль за допомогою вентилятора	*	Гаряче повітря, нагріте малим грилем, швидко розподіляється в піч за допомогою вентилятора. Підходить для смаження невеликих кількостей.
	Підтримування температури	40-100	Використовується для тривалого збереження температури їжі, готової до подачі.

* Ваш продукт працює в діапазоні температур, указаному на регуляторі температури. Якщо температуру встановлено на 280°C, внутрішня температура може відрізнятись. Вона може збільшитися приблизно на 35°C або знизитися приблизно на 15°C.

** Найвища температура, яку можна встановити у функції «Підтримування температури», становить 100 °C. Якщо регулятор температури встановлено на вищу температуру, духовка продовжує працювати при 100 °C.

Усунення несправностей

Якщо у вас виникла проблема з пристроєм, перегляньте розділ «Усунення несправностей» у повній версії посібника користувача, доступного на: www.ikea.com.

Технічні характеристики

Загальні характеристики	
Зовнішні розміри виробу (висота/ширина/глибина) (мм)	595/594/567
Монтажні розміри духовки (висота/ширина/глибина) (мм)	590-600 /560 /мін.550
Напруга/частота	220-240 V ~; 50/60 Hz
Тип і переріз кабелю, що використовується/підходить для використання у виробі	мін. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Загальне енергоспоживання (кВт)	2,6
Тип духовки	Духовка з вентилятором
Клас енергоефективності	A
Корисний об'єм (L)	72
Маса приладу (м) (Вага нетто) кг	33
Індекс енергоефективності на порожнину EEI	95,3

Основна інформація: Інформація на енергетичній етикетці електричних духовок побутового використання надається відповідно до стандартів EN 60350-1/IEC 60350-1. Значення визначаються в функціях Верхній і нижній нагрівальні елементи або Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора (за наявності) за умови стандартного навантаження.

Клас енергоефективності визначається відповідно до нижченаведеної пріоритетності залежно від того, чи оснащено виріб відповідними функціями: 1-Еко-нагрівання вентилятором, 2-Нагрівання вентилятором, 3-Малий гриль за допомогою вентилятора, 4-Верхній і нижній нагрівальні елементи.



Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього повідомлення з метою покращення якості продукту.

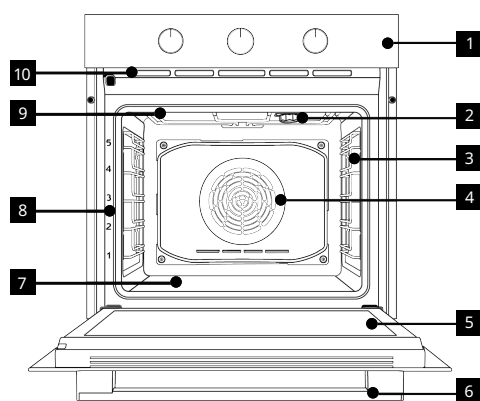


Малюнки в цьому посібнику є схематичними і можуть не точно відповідати вашому продукту.



Значення, вказані на етикетках продукту або в супровідній документації, отримані в лабораторних умовах відповідно до відповідних стандартів. Залежно від умов експлуатації та навколишнього середовища продукту ці значення можуть змінюватися.

Predstavljanje proizvoda



1 Kontrolna tabla

3 Žičane police

5 Vrata

7 Donji grejač (ispod čelične ploče)

9 Gornji grejač

2 Sijalica

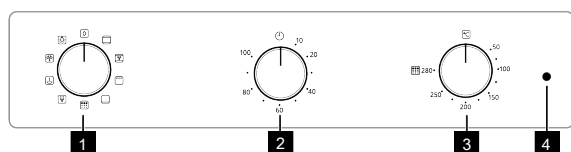
4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)

6 Ručka

8 Pozicije polica

10 Ventilacioni otvori

Uvod i upotreba kontrolne table proizvoda



1 Dugme za izbor funkcije

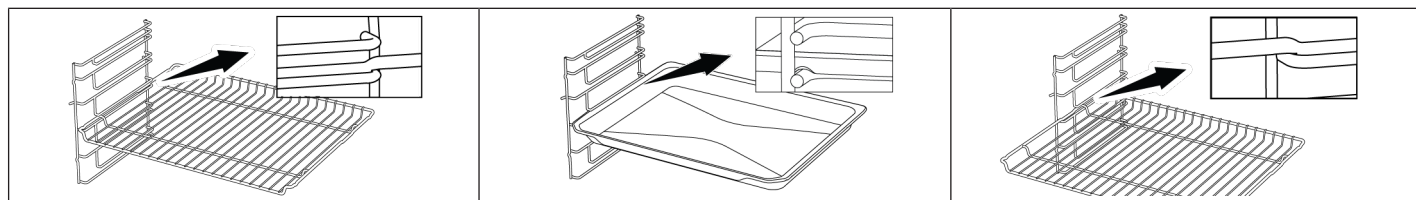
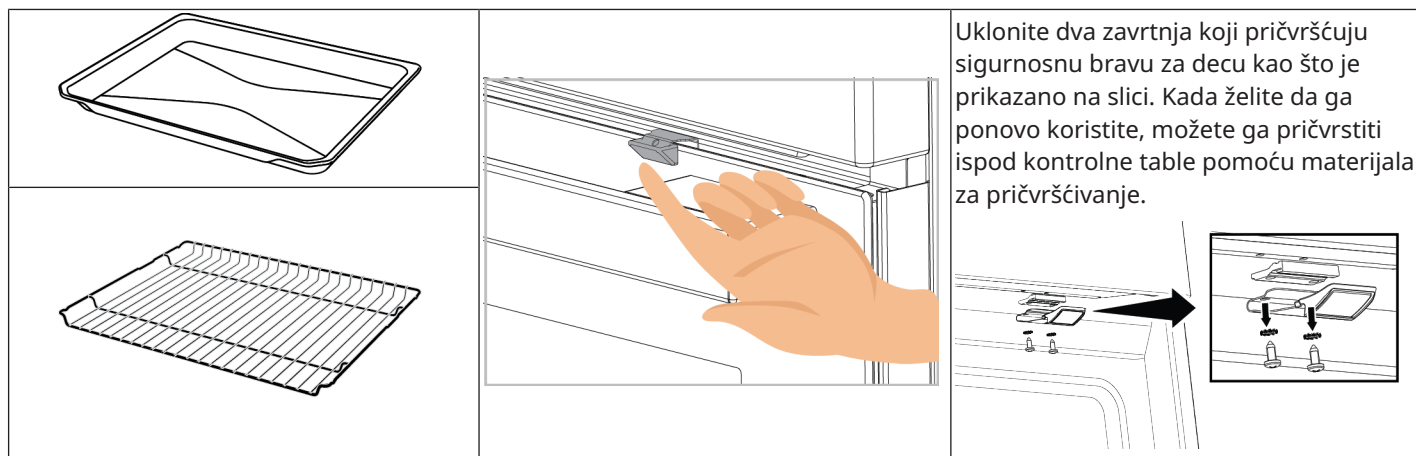
3 Dugme za izbor temperature

2 Okruglo dugme za tajmer

4 Sijalica termostata

Dugme za izbor funkcije	Dugme za izbor temperature	Okruglo dugme za tajmer	Unutrašnji indikator temperature rerne
Funkcije rada rerne možete da izaberete pomoću dugmeta za izbor funkcija. Okrenite levo / desno iz zatvorenog (gornjeg) položaja da biste izabrali.	Možete da izaberete temperaturu koju želite da kuvate pomoću dugmeta za temperaturu. Okrenite u smeru kazaljke na satu iz zatvorenog (gornjeg) položaja da biste izabrali.	Funkcija tajmera ne ometa kuvanje. Omogućava vam da koristite podsetnik minuta dok je aktivna funkcija kuvanja ili čak kada je rerne isključena. Da biste podesili tajmer, okrenite dugme tajmera u smeru kazaljke na satu na maksimalnu postavku, a zatim ga okrenite u suprotnom smeru da biste izabrali željeno vreme.	Možete da razumete unutrašnju temperaturu rerne iz temperaturene lampice. Lampa termostata se nalazi na kontrolnoj tabli. Lampica termostata se uključuje kada proizvod počne da radi, a lampica termostata se isključuje kada dostigne podešenu temperaturu. Kada temperatura unutar rerne padne ispod podešene temperature, lampica termostata se ponovo uključuje.

Dodatna oprema za proizvode i upotreba dodatne opreme za proizvode



Korišćenje rerne

1	Izaberite radnu funkciju koju želite da kuvate pomoću dugmeta za izbor funkcije.	
2	Podesite temperaturu koju želite da kuvate pomoću dugmeta za temperaturu.	
3	Rerna će odmah početi da radi na odabranoj funkciji i temperaturi, a lampica termostata će se uključiti. Kada temperatura unutar rerne dostigne željenu temperaturu, lampica termostata će se isključiti. Rerna se neće sama isključiti nakon procesa pečenja. Morate da kontrolišete pečenje i sami ga isključite. Kada završite sa pečenjem, isključite rernu okretanjem dugmeta za izbor funkcije i dugmeta za temperaturu u položaj off (gore).	

Radne funkcije rerne

Na tabeli funkcija; prikazane su radne funkcije koje možete koristiti u vašoj rerni i najviše i najniže temperature koje se mogu podesiti za ove funkcije. Redoslijed prikazanih režima rada može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Sijalica u rerni	-	Ne radi grejač u rerni. Svetli samo sijalica u rerni.
	Rad sa ventilatorom	-	Rerna se ne zagreva. Radi samo ventilator (na zadnjoj strani). Odgovara za otapanje zamrznute hrane, sporo i na sobnoj temperaturi i za rashlađivanje pečene hrane. Vreme potrebno za odmrzavanje celog komada mesa je duže nego za hranu sa žitaricama.
	Gornji i donji grejač	*	Hrana se zagreva odozgo i odozdo u isto vreme. Pogodno za torte, kolače ili kolače i variva u kalupima za pečenje. Kuvanje se vrši na jednoj posudi.
	Donji grejač	*	Uključen je samo donji grejač. Pogodan je za hranu za koju želite da na dnu malo potamni.
	Gornji i donji grejač + ventilator	*	Vrući vazduh zagrejan gornjim i donjim grejačima raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.
	Piroliza	420-480	Koristi se za samočišćenje rerne na visokoj temperaturi. Preporučuje se da se koristi kada je pećnica malo prljava. Pre početka čišćenja preporučuje se da uklonite sav pribor, uključujući i bočnu rešetku (ako postoji). Da biste pokrenuli funkciju, izaberite funkciju i okrenite dugme za temperaturu na maksimum. Odmah nakon pokretanja funkcije, tokom ciklusa i kasnije, tokom faze hlađenja, vrata se automatski zaključavaju iz sigurnosnih razloga. Vrata će se automatski otključati nakon faze potpunog hlađenja. Pogledajte specifikacije u odeljku za održavanje i čišćenje za ovu funkciju.
	Puni gril	*	Veliki gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Niski gril + ventilator	*	Vrući vazduh zagrejan tokom funkcije malog grila brzo se raspoređuje u rerni ventilatorom. Pogodan je za grilovanje malih količina.
	Funkcija održavanja toplote	40-100	Koristi se za održavanje hrane na temperaturi spremnoj za posluživanje duže vreme.

* Vaš proizvod radi u temperaturnom opsegu navedenom na dugmetu za temperaturu. Kada je temperatura podešena na 280°C, unutrašnja temperatura može da varira. Može se povećati za približno 35°C ili smanjiti za približno 15°C.

** Najviša temperatura koja se može podesiti u funkciji "Funkcija održavanja toplote" je 100 °C. Kada je dugme za temperaturu podešeno na višu temperaturu, pećnica nastavlja da radi na 100 °C.

Rešavanje problema

Ako naiđete na problem sa uređajem, pogledajte poglavlje „Rešavanje problema“ u punoj verziji korisničkog uputstva dostupnog na: www.ikea.com.

Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije	
Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	595/594/567
Dimenzije za ugradnju rerne (visina/širina/dubina) (mm)	590-600 /560 /min.550
Napon / Frekvencija	220-240 V ~; 50/60 Hz
Tip i presek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Ukupna potrošnja električne energij (kW)	2,6
Vrsta rerne	Rerna s dodatkom ventilatora
Klasa energetske efikasnosti	A
Upotreblijiva zapremina (L)	72
Masa uređaja (M) (Neto težina) kg	33
Indeks energetske efikasnosti po šupljini EEI šupljina	95,3

Osnove: Informacije o energetske nalepnici kućnih električnih rerni date su u skladu sa standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrednosti su određene u funkcijama Gornji i donji grejač ili (ako postoji) Gornji i donji grejač + ventilator sa standardnim opterećenjem.

Klasa energetske efikasnosti se određuje u skladu sa sledećim prioritetima u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje na uređaju ili ne. 1-Eko grejanje s ventilatorom , 2-Grejanje s ventilatorom , 3-Niski gril + ventilator , 4-Gornji i donji grejač.



Tehničke specifikacije se mogu menjati bez prethodnog upozorenja u cilju poboljšanja kvaliteta uređaja.

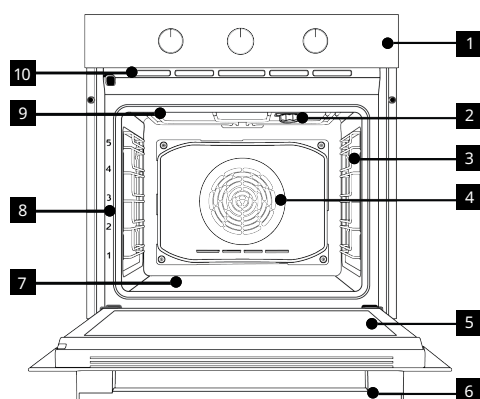


Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati sa Vašim uređajem.



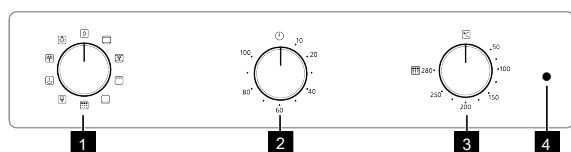
Vrednosti navedene na nalepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu sa relevantnim standardima. U zavisnosti od radnih uslova u kojima se nalazi uređaj, stvarne vrednosti se mogu razlikovati.

Predstavitev izdelka



- | | |
|---|---|
| 1 Upravljalna plošča | 2 Lučka |
| 3 Žične police | 4 Motor ventilatorja (za jekleno ploščo) |
| 5 Vratca | 6 Ročaj |
| 7 Spodnji grelnik (pod jekleno ploščo) | 8 Položaji polic |
| 9 Zgornji grelnik | 10 Luknjice ventilatorja |

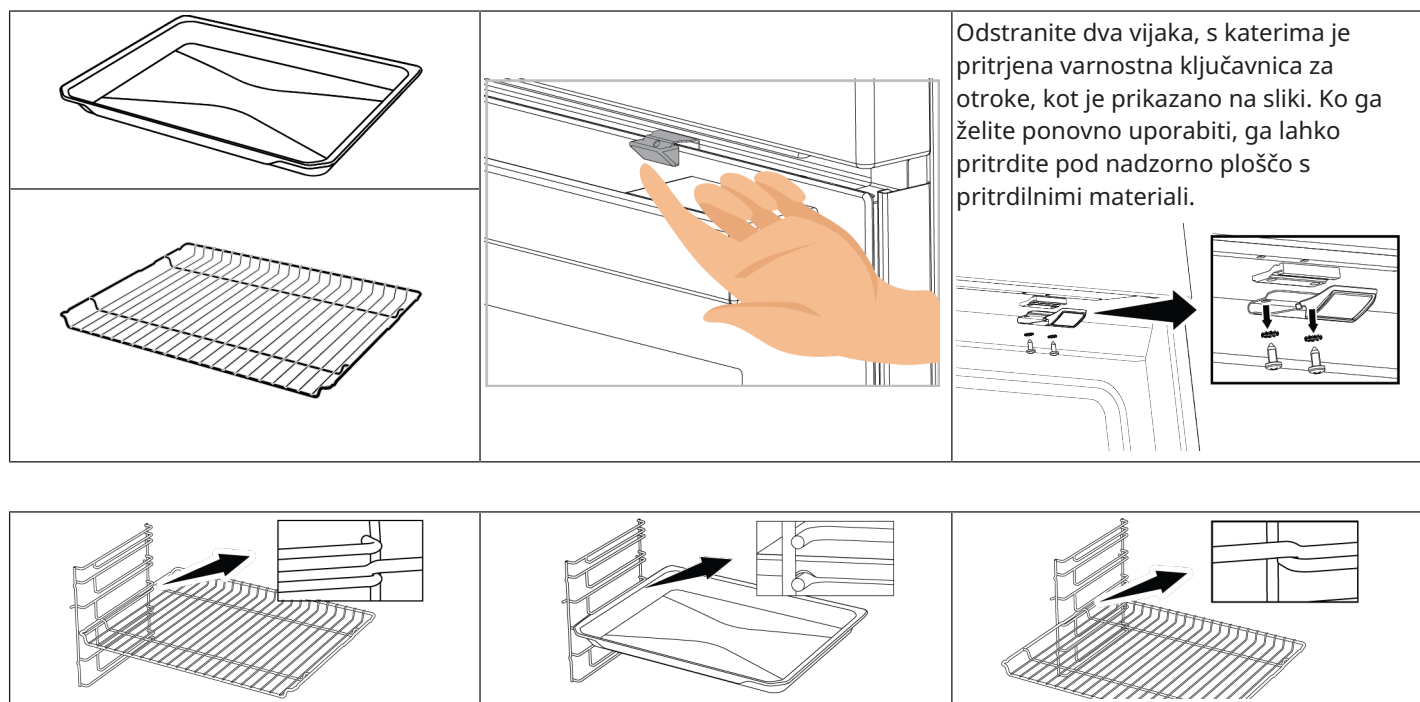
Predstavitev in uporaba nadzorne plošče izdelka



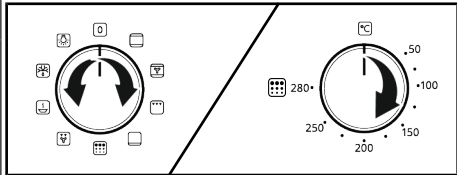
- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| 1 Gumb za izbiro funkcije | 2 Gumb za programsko uro |
| 3 Gumb za izbiro temperature | 4 Lučka termostata |

Gumb za izbiro funkcije	Gumb za izbiro temperature	Gumb za programsko uro	Indikator notranje temperature pečice
Funkcije delovanja pečice lahko izberete z gumbom za izbiro funkcij. Zavijte levo / desno iz zaprtega (zgornjega) položaja, da izberete.	S temperaturnim gumbom lahko izberete temperaturo, ki jo želite kuhati. Obrnite v smeri urinega kazalca iz zaprtega (zgornjega) položaja, da izberete.	Funkcija časovnika ne moti kuhanja. Omogoča vam uporabo odštevalnika minut, ko je aktivna funkcija kuhanja ali celo, ko je pečica izklopljena. Če želite nastaviti časovnik, obrnite gumb časovnika v smeri urinega kazalca na največjo nastavitvev, nato pa ga obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca, da izberete želeni čas.	Notranjo temperaturo pečice lahko razumete s temperaturno lučko. Svetilka termostata se nahaja na nadzorni plošči. Lučka termostata se vklopi, ko izdelek začne delovati, lučka termostata pa se izklopi, ko doseže nastavljeno temperaturo. Ko temperatura v pečici pade pod nastavljeno temperaturo, se lučka termostata ponovno vklopi.

Dodatki za izdelke in uporaba dodatkov za izdelke



Uporaba pečice

1	Z gumbom za izbiro funkcije izberite funkcijo delovanja, ki jo želite kuhati.	
2	Nastavite temperaturo, ki jo želite kuhati, z gumbom za temperaturo.	
3	Pečica bo takoj začela delovati pri izbrani funkciji in temperaturi, prižgala se bo lučka termostata. Ko temperatura v pečici doseže željeno temperaturo, se lučka termostata izklopi. Pečica se po peki ne bo samodejno izklopila. Peko morate nadzorovati in jo sami izklopiti. Ko je peka končana, izklopite pečico tako, da gumb za izbiro funkcije in gumb za temperaturo obrnete v položaj za izklop (navzgor).	

Funkcije delovanja pečice

V tabeli funkcij pečice najdete načine uporabe, ki jih lahko uporabite pri vaši pečici, ter najvišje in najnižje temperature, ki jih lahko proizvede vaša pečica. Vsi tukaj prikazani načini delovanja morda ne veljajo za vaš aparat.

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturno območje (°C)	Opis in uporaba
	Lučka v pečici	-	V pečici ne deluje noben grelec. Samo lučka v pečici sveti.
	Delovanje z ventilatorjem	-	Pečica ni segreta. Deluje samo ventilator (na zadnji steni pečice). Zmrznjena hrana v zrnih se pri sobni temperaturi počasi odtaja, pečena hrana se ohladi. Čas, potreben za odmrzovanje večjega kosa mesa, je daljši od časa odmrzovanja hrane v zrnih.
	Zgornji in spodnji grelec	*	Hrana se hkrati segreva od spodaj in od zgoraj. Primerno za torte, peciva ali peciva in obare v pekačih. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Spodnji grelec	*	Vključen je samo spodnji grelec. Primerno za hrano, ki se jo zapeče spodaj.
	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	*	Vroč zrak, ki ga segrevata zgornji in spodnji grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Piroliza	420-480	Uporablja se za samočiščenje pečice pri visoki temperaturi. Priporočamo uporabo, ko je pečica rahlo umazana. Pred začetkom čiščenja je priporočljivo odstraniti vse pripomočke, vključno s stransko rešetko (če obstaja). Za zagon funkcije izberite funkcijo in obrnite gumb za temperaturo na najvišjo vrednost. Takoj po začetku delovanja, med ciklom in kasneje, med fazo ohlajanja, se vrata samodejno zaklenejo iz varnostnih razlogov. Po popolnem ohlajanju se vrata samodejno odklenejo. Za to funkcijo si oglejte specifikacije v razdelku o vzdrževanju in čiščenju.
	Poln žar	*	Deluje večji žar grelec na zgornji površini pečice. Primerno za peko na žaru večjih količin hrane.
	Delni žar s podporo ventilatorja	*	Vroč zrak, ki ga segreva manjši žar grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Primerno za peko na žaru manjših količin hrane.
	Ohranjanje toplote	40-100	Uporablja se za ohranjanje temperature hrane, pripravljene za postrežbo.

* Vaš izdelek deluje v temperaturnem območju, določenem na temperaturnem gumbu. Ko je temperatura nastavljena na 280 °C, se lahko notranja temperatura spreminja. Lahko se poveča za približno 35 °C ali zmanjša za približno 15 °C.

** Najvišja temperatura, ki jo lahko nastavite v funkciji "Ohranjanje toplote" je 100 °C. Ko gumb za temperaturo nastavite na višjo temperaturo, pečica še naprej deluje pri 100 °C.

Odpravljanje težav

Če naletite na težavo z napravo, preverite poglavje "Odpravljanje težav" v polni različici uporabniškega priročnika, ki je na voljo na: www.ikea.com.

Tehnični podatki

Splošni podatki	
Zunanje mere izdelka (višina/širina/globina) (mm)	595/594/567
Vgradne mere pečice (višina/širina/globina) (mm)	590-600 /560 /min.550
Napetost/frekvenca	220-240 V ~; 50/60 Hz
Vrste in preseki uporabljenih kablov, primernih za uporabo z aparatom	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Skupna poraba energije (kW)	2,6
Vrsta pečice	Pečica s pomožnim ventilatorjem
Razred energijske učinkovitosti	A
Uporabna prostornina (L)	72
Masa aparata (M) (Neto teža) kg	33
Indeks energetske učinkovitosti na votlino EEI votlino	95,3

Osnove: Podatki o energijski nalepki za električne pečice za uporabo v gospodinjstvu so v skladu s standardom EN 60350- 1 / IEC 60350- 1. Vrednosti so določene v funkcijah Zgornji in spodnji grelec ali (če obstaja) Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja pri običajni obremenitvi.

Energijski razred učinkovitosti je določen glede na to, ali je določena funkcija vgrajena v izdelek ali: 1-Grelec ventilatorja Eko , 2-Grelec ventilatorja , 3-Delni žar s podporo ventilatorja , 4-Zgornji in spodnji grelec.



Tehnični podatki izdelka se lahko spremenijo brez poprejšnjega obvestila zaradi izboljšanja kakovosti izdelka.

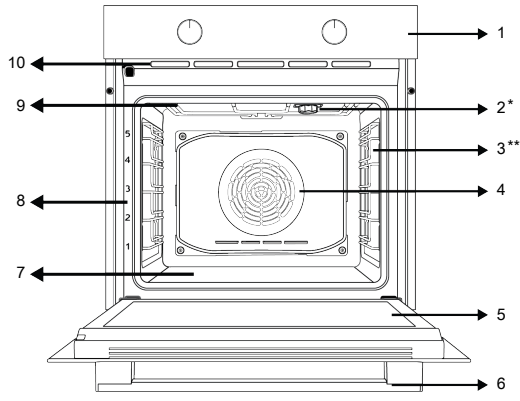


Slike v tem priročniku so shematske in se morda ne ujemajo popolnoma z izdelkom.



Vrednosti, navedene na nalepkah na izdelku ali v priloženi dokumentaciji, so pridobljene v laboratorijskih pogojih v skladu z zadevnimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje lahko te vrednosti odstopajo.

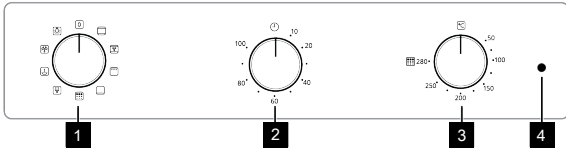
Ürün Tanıtımı



- 1 Kontrol panel
- 3 Tel raflar
- 5 Kapak
- 7 Alt ısıtıcı (sac altında)
- 9 Üst ısıtıcı

- 2 Lamba
- 4 Fan motoru (sac arkasında)
- 6 Tutamak
- 8 Raf konumları
- 10 Havalandırma delikleri

Ürün Kontrol Paneli Tanıtımı ve Kullanımı

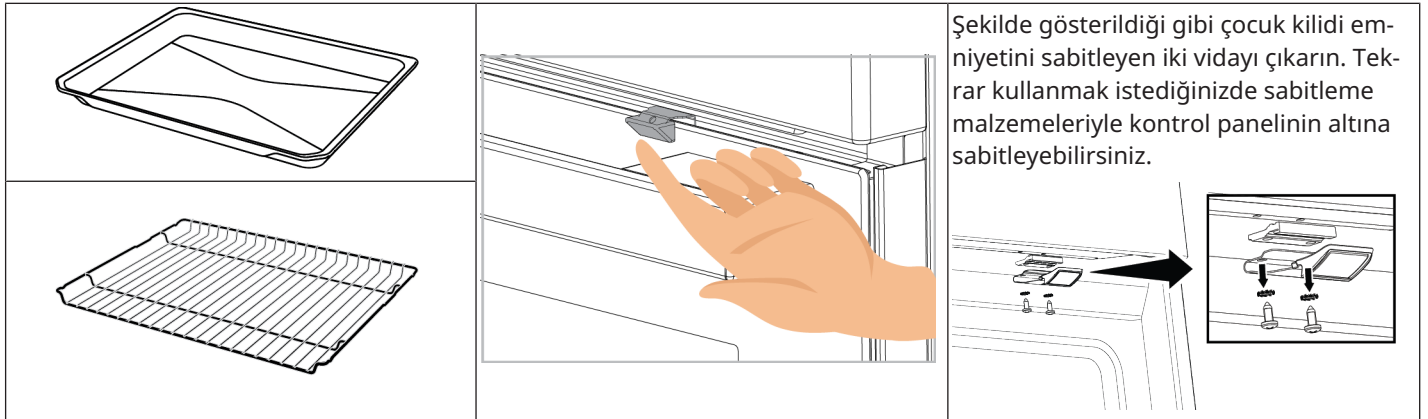


- 1 Fonksiyon seçme düğmesi
- 3 Sıcaklık düğmesi

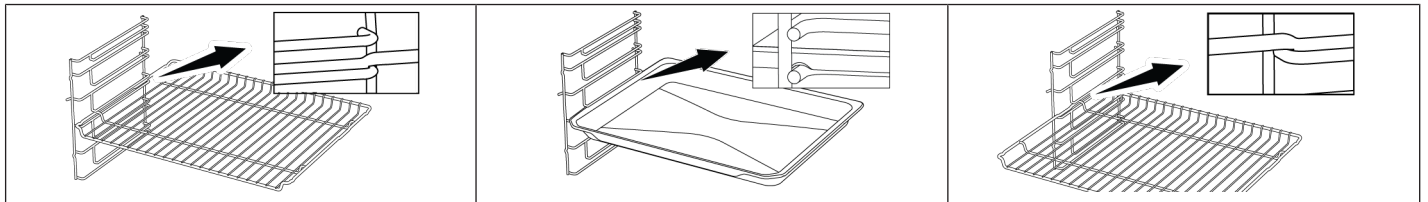
- 2 Zamanlayıcı düğmesi
- 4 Sıcaklık lambası

Fonksiyon seçme düğmesi	Sıcaklık düğmesi	Zamanlayıcı düğmesi	Fırın iç sıcaklık göstergesi
Fonksiyon seçim düğmesi ile fırın çalışma fonksiyonlarını seçebilirsiniz. Seçmek için kapalı (üst) konumdan sola/sağa çevirin.	Pişirmek istediğiniz sıcaklığı sıcaklık düğmesi ile seçebilirsiniz. Seçmek için kapalı (üst) konumdan saat yönünde çevirin.	Zamanlayıcı pişirmeyi engellemez. Pişirme etkinsen veya fırın kapalıyken bile dakika hatırlatıcıyı kullanmanıza olanak tanır. Zamanlayıcıyı ayarlamak için zamanlayıcı düğmesini saat yönünde maksimum ayarına getirin, ardından istediğiniz zamanı seçmek için saat yönünün tersine çevirin.	Fırın iç sıcaklığını sıcaklık lambasından anlayabilirsiniz. Termostat lambası kontrol paneli üzerinde yer almaktadır. Ürün çalışmaya başladığında termostat lambası yanar ve ayarlanan sıcaklığa ulaştığında termostat lambası söner. Fırın iç sıcaklığı ayarlanan sıcaklığın altına düştüğünde termostat lambası tekrar yanar.

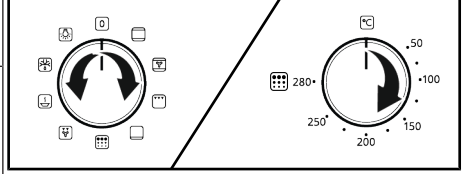
Ürün Aksesuarları ve Ürün Aksesuarlarının Kullanımı



Şekilde gösterildiği gibi çocuk kilidi emniyetini sabitleyen iki vidayı çıkarın. Tekrar kullanmak istediğinizde sabitleme malzemeleriyle kontrol panelinin altına sabitleyebilirsiniz.



Fırının Kullanılması

1	Fonksiyon seçim düğmesi ile pişirmek istediğiniz çalışma fonksiyonunu seçiniz.	
2	Sıcaklık düğmesi ile pişirmek istediğiniz sıcaklığı ayarlayın.	
3	Fırının seçtiğiniz fonksiyon ve sıcaklıkta hemen çalışmaya başlayacak ve termostat lambası yanacaktır. Fırın içindeki sıcaklık istenilen sıcaklığa ulaştığında termostat lambası sönecektir. Fırın pişirme işlemi bittikten sonra kendiliğinden kapanmaz. Pişirmeyi kendiniz kontrol etmeli ve kendiniz kapatmalısınız. Pişirmeniz tamamlandığında fonksiyon seçim düğmesini ve sıcaklık düğmesini kapalı (yukarı) konumuna getirerek fırını kapatın.	

Fırın Çalışma Fonksiyonları

Fonksiyon tablosunda, fırınızdaki kullanabileceğiniz çalışma fonksiyonları ve bu fonksiyonlar için ayarlanabilecek en yüksek ve en düşük sıcaklıklar gösterilmektedir Burada gösterilen çalışma modlarının sıralaması ürününüzdeki düzenlemeden farklı olabilir.

Fonksiyon sembolü	Fonksiyon tanımı	Sıcaklık aralığı (°C)	Tanımı ve kullanımı
	Fırın lambası	-	Fırında hiç bir ısıtıcı çalışmaz. Sadece fırın lambası yanar.
	Fanlı çalışma	-	Fırın ısıtılmaz. Yalnızca (arka duvardaki) fan çalışır. Taneli donmuş yiyecekler oda sıcaklığında yavaş yavaş çözülür, pişmiş yiyecekler soğutulur. Bütün parça bir eti çözmek için gereken süre taneli yiyeceklere göre daha uzundur.
	Alt ve üst ısıtma	*	Yiyecekler, üstten ve alttan aynı anda ısıtılır. Kekler, börekler veya pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur. Tek tepsi ile pişirme yapılır.
	Alt ısıtma	*	Yalnızca alt ısıtma açıktır. Alttan kahverengileşmesi istenen yiyecekler için uygundur.
	Fan destekli alt ve üst ısıtma	*	Alt ve üst ısıtıcı ile ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Tek tepsi ile pişirme yapılır.
	Yüksek ısıyla temizleme	420-480	Yüksek sıcaklıkta fırının kendi kendini temizlemesi için kullanılır. Fırın hafif kirli olduğunda kullanılması önerilir. Temizliğe başlamadan önce, telraflar (varsa) dahil tüm aksesuarların çıkarılması önerilir. Fonksiyonu başlatmak için lütfen fonksiyonu seçin ve sıcaklık düğmesini maksimuma çevirin. Fonksiyon başladıktan hemen sonra, döngü sırasında ve daha sonra, soğutma aşaması sırasında, kapı güvenlik nedeniyle otomatik olarak kilitlenir. Kapı, tam soğutma aşamasının ardından otomatik olarak kilidi açılır. Bu fonksiyon için bakım ve temizlik bölümündeki özelliklere bakın.
	Büyük ızgara	*	Fırın tavanındaki büyük ızgara çalışır. Fazla miktarda ızgara yapmaya uygundur.
	Fan destekli küçük ızgara	*	Küçük ızgara ile ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının içine hızlı bir şekilde dağıtılır. Daha küçük miktarlarda ızgara yapmaya uygundur.
	Sıcak tutma	40-100	Yiyeceği uzun süre servise hazır sıcaklıkta tutmak için kullanılır.

* Ürününüz sıcaklık düğmesinde belirtilen sıcaklık aralığında çalışır. Sıcaklık 280°C'ye ayarlandığında iç sıcaklık değişebilir. Yaklaşık 35°C artabilir veya yaklaşık 15°C azalabilir.

** Sıcak tutma fonksiyonunda ayarlanabilecek en yüksek sıcaklık 100 °C'dir. Sıcaklık düğmesi daha yüksek bir sıcaklığa ayarlandığında fırın 100 °C' de çalışmaya devam eder.

Sorun Giderme

Cihazınızla ilgili bir sorunla karşılaşırsanız, “Sorun Giderme” bölümüne bakın
kullanım kılavuzunun tam versiyonuna www.ikea.com adresinden ulaşabilirsiniz.

Teknik Özellikler

Genel Özellikler	
Ürün dış boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik) (mm)	595/594/567
Fırın kurulum boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik) (mm)	590-600 /560 /550
Voltaj/Frekans	220-240 V ~; 50/60 Hz
Üründe kullanılan/kullanıma uygun kablo tipi ve kesiti	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Toplam elektrik tüketimi (kW)	2,6
Fırın tipi	Fan destekli fırın
Enerji verimliliği sınıfı	A
Kullanılabilir hacim (L)	72
Cihazın kütlesi (M) (Net ağırlık) kg	33
Boşluk başına Enerji Verimliliği Endeksi EEI boşluğu	95,3

Esas: Ev tipi elektrikli fırınlarda, enerji etiketi bilgileri EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardına göre verilmiştir. Değerler, standart yük ile Alt ve üst ısıtma veya Fan destekli alt ve üst ısıtma (var ise) fonksiyonlarında saptanır.

Enerji verimlilik sınıfı, ilgili fonksiyonların üründe bulunup bulunmamasına bağlı olarak aşağıdaki önceliklendirme sırasına göre belirlenir: 1-Ekonomik fanlı pişirme , 2-Turbo pişirme , 3-Fan destekli küçük ızgara , 4-Alt ve üst ısıtma.



Ürün kalitesini artırmak için önceden haber verilmeksizin teknik özelliklerde değişiklik yapılabilir.



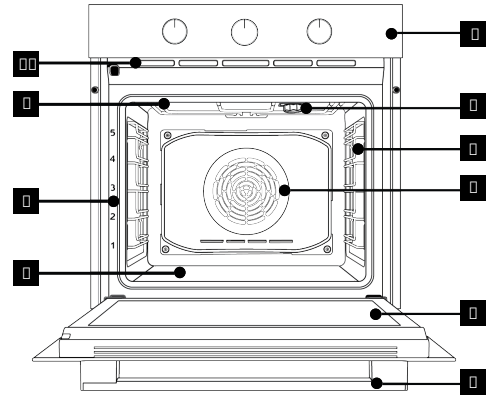
Kılavuzda yer alan şekiller şematik olup ürününüzle bire bir uyum içinde olmayabilir.



Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dokümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

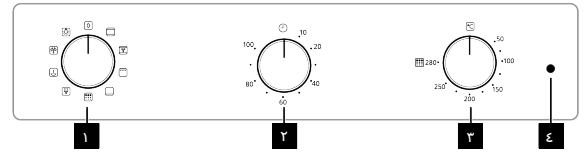
مقدمة المنتج

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| ١ لوحة التحكم | ٢ المصباح |
| ٣ الأرفف السلكية | ٤ محرك المروحة (خلف اللوح الفولاذي) |
| ٥ باب | ٦ المقبض |
| ٧ السخان السفلي (أسفل اللوح الفولاذي) | ٨ مواضع الرفوف |
| ٩ المسخن العلوي | ١٠ فتحات تهوية |



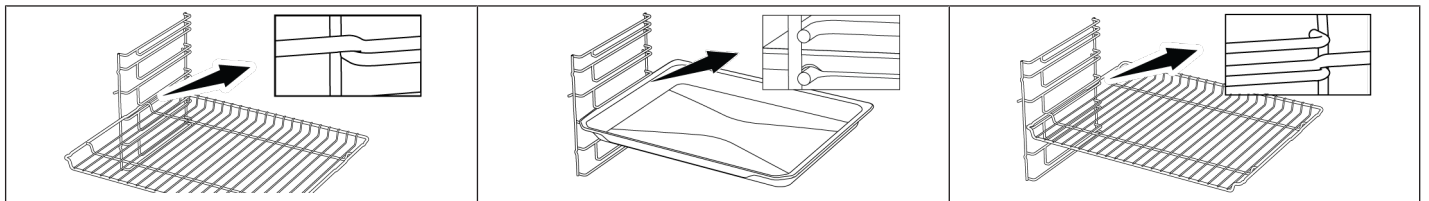
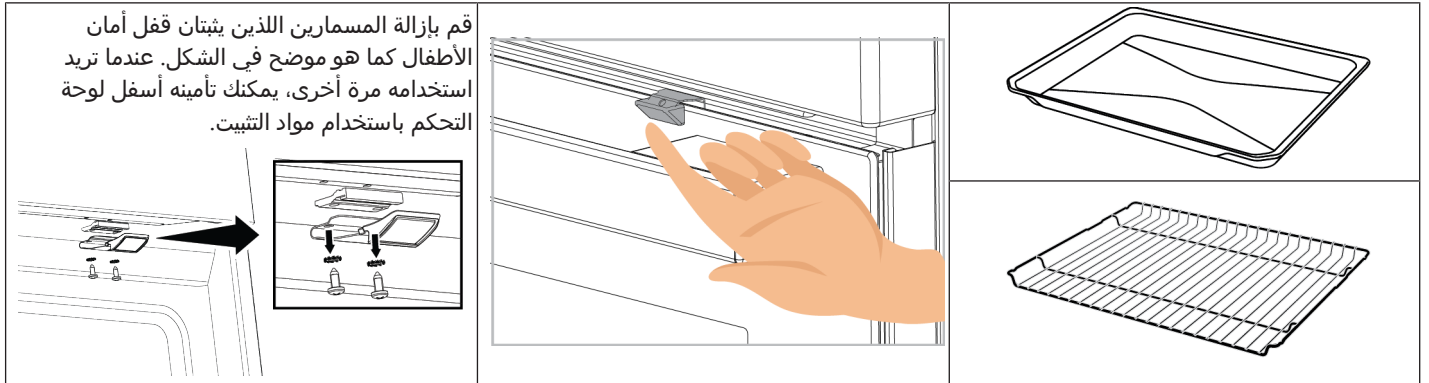
مقدمة حول لوحة التحكم في المنتج واستخدامها

- | | |
|----------------------------|-------------------|
| ١ مقبض اختيار الوظيفة | ٢ مقبض المؤقت |
| ٣ مقبض اختيار درجة الحرارة | ٤ مصباح تيرموستات |

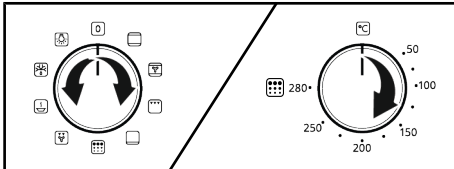


مقبض اختيار الوظيفة	مقبض اختيار درجة الحرارة	مقبض المؤقت	مؤشر درجة الحرارة الداخلية للفرن
يمكنك تحديد وظائف تشغيل الفرن باستخدام مقبض تحديد الوظيفة. أدر يساراً/يميناً من الوضع المغلق (الأعلى) للاختيار.	يمكنك تحديد درجة الحرارة التي تريد طهي الطعام بها باستخدام مقبض درجة الحرارة. أدر المقبض في اتجاه عقارب الساعة من الموضع المغلق (العلوي) لتحديد درجة الحرارة.	لا تتداخل وظيفة المؤقت مع الطهي. فهي تتيح لك استخدام مؤقت الدقائق أثناء تشغيل وظيفة الطهي أو حتى عند إيقاف تشغيل الفرن. لضبط المؤقت، أدر مقبض المؤقت باتجاه عقارب الساعة إلى أقصى إعداد، ثم أدره عكس اتجاه عقارب الساعة لاختيار الوقت المطلوب.	يمكنك فهم درجة الحرارة الداخلية للفرن من خلال مصباح درجة الحرارة. يوجد مصباح منظم الحرارة على لوحة التحكم. يصنع مصباح منظم الحرارة عندما يبدأ المنتج في العمل، وينطفئ مصباح منظم الحرارة عندما يصل إلى درجة الحرارة المحددة. عندما تنخفض درجة الحرارة داخل الفرن عن درجة الحرارة المحددة، يصنع مصباح منظم الحرارة مرة أخرى.

ملحقات المنتج واستخدام ملحقات المنتج



استخدام الفرن

	1 قم باختيار وظيفة التشغيل التي تريد طهيها باستخدام مقبض اختيار الوظيفة. 2 اضبط درجة الحرارة التي تريد طهي الطعام بها باستخدام مقبض درجة الحرارة. 3 سيبدأ الفرن في العمل فوراً عند الوظيفة ودرجة الحرارة المحدتين، وسيضيء مصباح الترموستات. عندما تصل درجة الحرارة داخل الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة، سينطفئ مصباح الترموستات. لن ينطفئ الفرن تلقائياً بعد عملية الخبز. عليك التحكم في الخبز وإيقاف تشغيله بنفسك. عند اكتمال الخبز، أوقف تشغيل الفرن عن طريق تدوير مقبض اختيار الوظيفة ومقبض درجة الحرارة إلى وضع إيقاف التشغيل (لأعلى).
--	--

وظائف تشغيل الفرن

في جدول الوظائف، يتم عرض وظائف التشغيل التي يمكنك استخدامها في الفرن ودرجات الحرارة الأعلى والأدنى التي يمكن ضبطها لهذه الوظائف. قد يختلف ترتيب أوضاع التشغيل الموضحة هنا عن الترتيب في المنتج الخاص بك.

رمز الوظيفة	وصف الوظيفة	نطاق درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوصف والاستخدام
	مصباح الفرن	-	لا يوجد سخان يعمل في الفرن. فقط مصباح الفرن يضيء.
	التشغيل بالمروحة	-	الفرن غير ساخن. فقط المروحة (على الحائط الخلفي) تعمل. الأطعمة المجمدة مع الحبيبات تنوب ببطء في درجة حرارة الغرفة، ويتم تبريد الطعام المطبوخ. الوقت اللازم لإذابة قطعة كاملة من اللحم أطول من الوقت اللازم لإذابة الأطعمة التي تحتوي على حبوب.
	التسخين العلوي والسفلي	*	يتم تسخين الطعام من أعلى وأسفل في نفس الوقت. مناسب للكيك والمعجنات أو الكعك ويطبخ في قوالب الخبز. يتم الطهي بصينية واحدة.
	التسخين السفلي	*	يتم تشغيل التدفئة المنخفضة فقط. إنه مناسب للأطعمة التي تحتاج إلى تحمير في الأسفل.
	التسخين السفلي / العلوي بمساعدة المروحة	*	يتم توزيع الهواء الساخن الذي يتم تسخينه بواسطة السخانات العلوية والسفلية بالتساوي وبسرعة في جميع أنحاء الفرن باستخدام المروحة. يتم الطهي بصينية واحدة.
	الانحلال الحراري	420-480	يستخدم لتنظيف الفرن ذاتياً عند درجات حرارة عالية. يوصى باستخدامه عندما يكون الفرن متسخاً قليلاً. قبل بدء التنظيف، يوصى بإزالة جميع الملحقات، بما في ذلك الشبكة الجانبية (إذا كانت موجودة). لبدء الوظيفة، يرجى تحديد الوظيفة وتدوير مقبض درجة الحرارة إلى الحد الأقصى. بعد بدء الوظيفة مباشرة، أثناء الدورة وبعد ذلك، أثناء مرحلة التبريد، يتم قفل الباب تلقائياً لأسباب تتعلق بالسلامة. سيتم فتح قفل الباب تلقائياً بعد مرحلة التبريد الكاملة. راجع المواصفات في قسم الصيانة والتنظيف لهذه الوظيفة.
	شواية كاملة	*	الشواية الكبيرة على سقف الفرن تعمل. مناسب للشواء بكميات كبيرة.
	الشواية الصغيرة المدعومة بالمروحة	*	يتم توزيع الهواء الساخن الذي يتم تسخينه بواسطة الشواية الصغيرة بسرعة في الفرن باستخدام المروحة. وهي مناسبة لشوي كميات صغيرة.
	الحفاظ على التدفئة	40-100	يتم استخدامه للحفاظ على الطعام عند درجة حرارة وجاهز للخدمة لفترة طويلة.

* يعمل منتجك في نطاق درجة الحرارة المحدد على مقبض درجة الحرارة. عندما يتم ضبط درجة الحرارة على 280 درجة مئوية، قد تختلف درجة الحرارة الداخلية. يمكن أن تزيد بحوالي 35 درجة مئوية أو تنخفض بحوالي 15 درجة مئوية.

** أقصى درجة حرارة يمكن ضبطها في وظيفة "الحفاظ على التدفئة" هي 100 درجة مئوية. عندما يتم ضبط مقبض درجة الحرارة على درجة حرارة أعلى، يستمر الفرن في العمل عند 100 درجة مئوية.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

إذا واجهت مشكلة مع جهازك، فراجع فصل "استكشاف الأخطاء وإصلاحها" في النسخة الكاملة من دليل المستخدم المتوفر على: www.ikea.com.

المواصفات الفنية

المواصفات العامة	
الأبعاد الخارجية للمنتج (الارتفاع/ العرض/ العمق) (مم)	595/594/567
أبعاد تركيب الفرن (الارتفاع/ العرض/ العمق) (مم)	550- / 560/ 590-600
الجهد الكهربائي/ التردد	V ~; 50/60 Hz 220-240
نوع الكبل والمقطع المستخدم / مناسبان للاستخدام في المنتج	H05VV-FG 3 x 1,5 mm2 د
لإجمالي استهلاك الغاز (ك و)	2,6
نوع الفرن	فرن مع مروحة
فئة كفاءة الطاقة	A
الحجم القابل للاستخدام (لتر)	72
كتلة الجهاز (م) (الوزن الصافي) كجم	33
مؤشر كفاءة الطاقة لكل تجويف تجويف EEI	95,3

الأساسيات: يتم تقديم المعلومات الموجودة على ملصق الطاقة الخاص بالأفران الكهربائية وفقاً للمعيار EN 60350-1 / IEC 60350-1. يتم تحديد هذه القيم تحت الحمل القياسي مع وظائف التدفئة من الأسفل إلى الأعلى أو التدفئة بمساعدة المروحة (إن وجدت).

يتم تحديد فئة كفاءة الطاقة وفقاً للأولوية التالية اعتماداً على وجود الو 1-التسخين الاقتصادي بالمروحة ، 2-التسخين بالمروحة ، 3-الشواوية الصغيرة المدعومة بالمروحة ، 4-التسخين العلوي والسفلي.

قد يتم تغيير المواصفات الفنية دون إشعار مسبق لتحسين جودة المنتج.



الأرقام الواردة في هذا الدليل هي أرقام تخطيطية وقد لا تتطابق تماماً مع منتجك.



يتم الحصول على القيم المذكورة على ملصقات المنتج أو في الوثائق المصاحبة له في ظروف المختبر وفقاً للمعايير ذات الصلة. اعتماداً على الظروف التشغيلية والبيئة للمنتج، قد تختلف هذه القيم.



