

ANRÄTTA

GB

DE

FR

NL

DK

NO

FI

SE

IS

CZ

ES

IT

HU

PL

LV

LT

PT

RO

SK

BG

HR

GR

RS

SI

TR

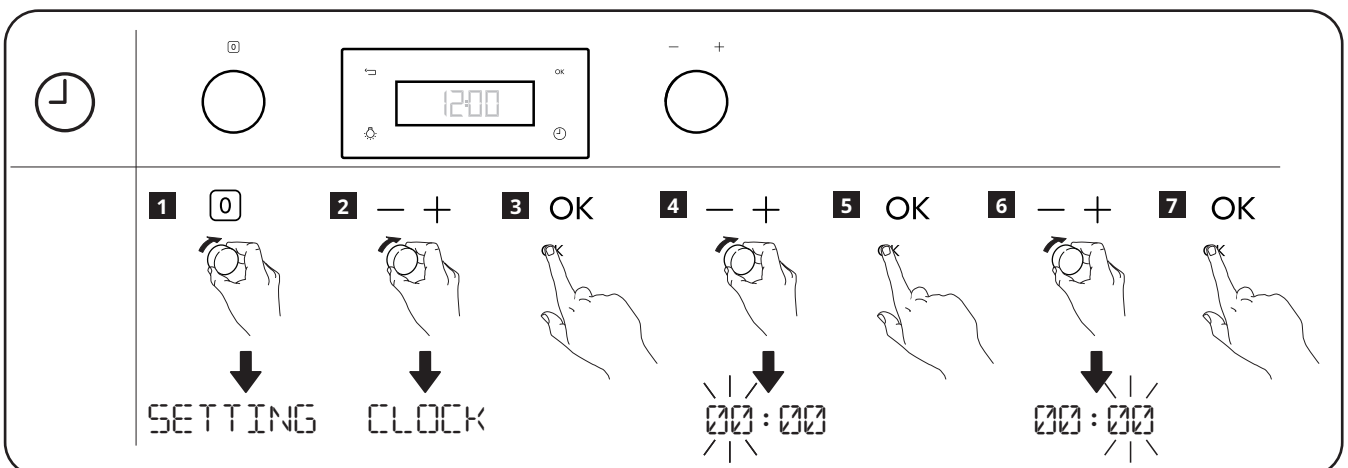
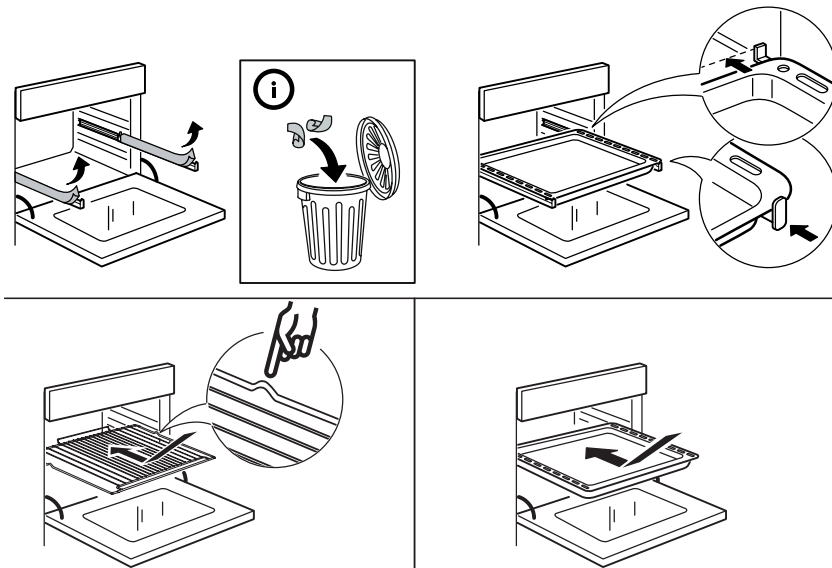
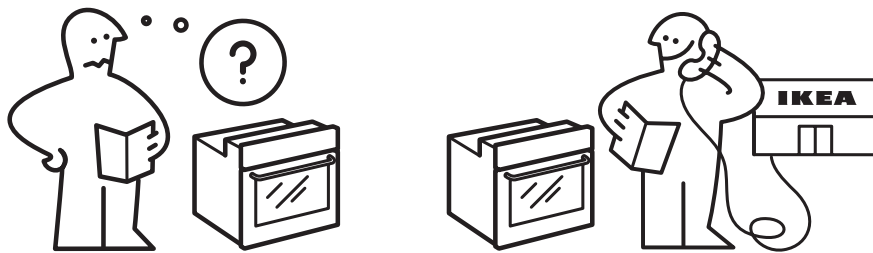
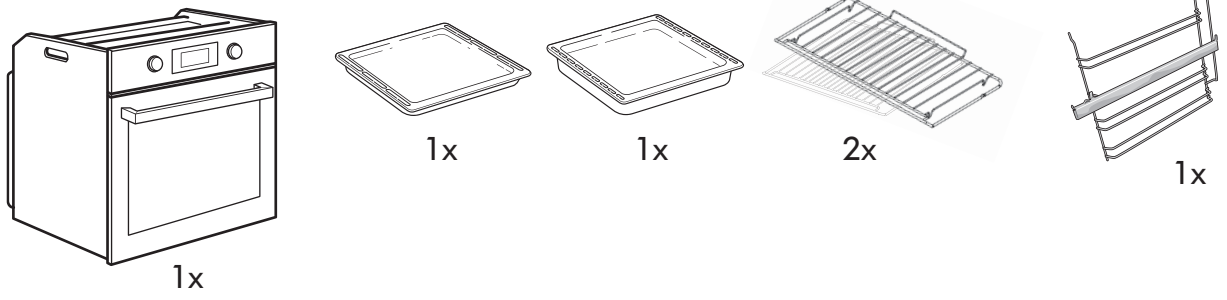
RU

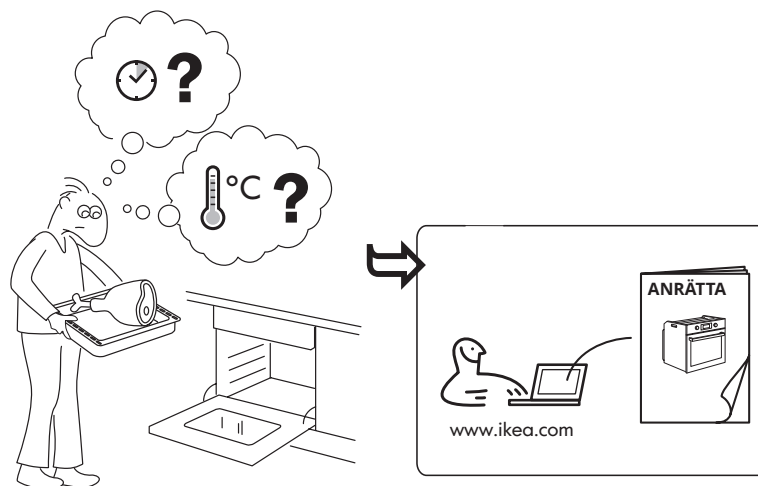
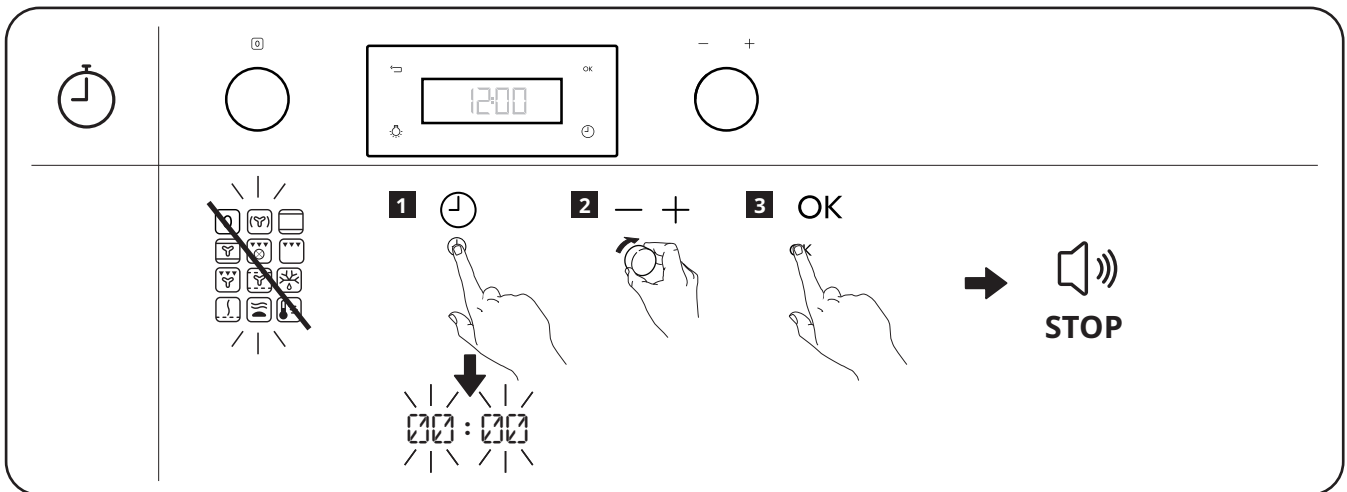
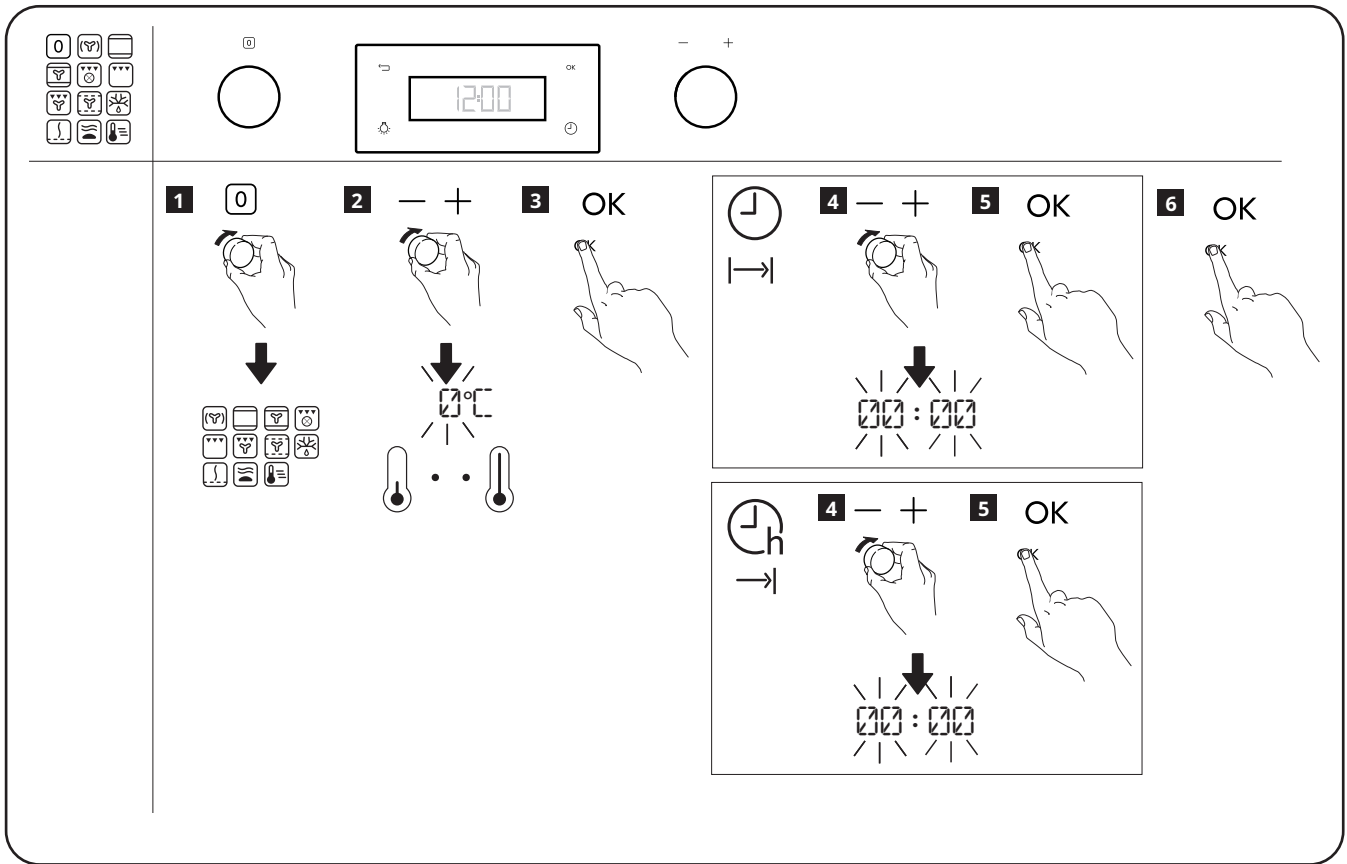
ET



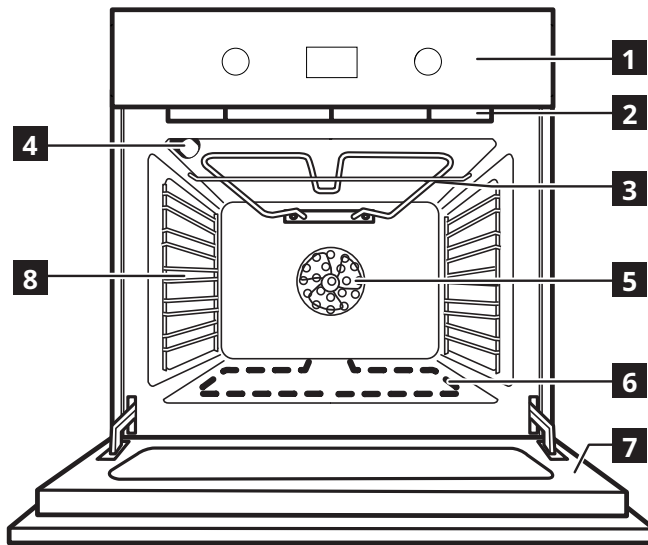
Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH	6
DEUTSCH	7
FRANÇAIS	8
NEDERLANDS	9
DANSK	10
NORSK	11
SUOMI	12
SVENSKA	13
ÍSLENSKA	14
ČESKY	15
ESPAÑOL	16
ITALIANO	17
MAGYAR	18
POLSKI	19
LATVIEŠU	20
LIETUVIŲ	21
PORTUGUÊS	22
ROMÂNĂ	23
SLOVENSKY	24
БЪЛГАРСКИ	25
HRVATSKI	26
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	27
SRPSKI	28
SLOVENŠČIN	29
TÜRKÇE	30
РУССКИЙ	31
EESTI	32





Product description



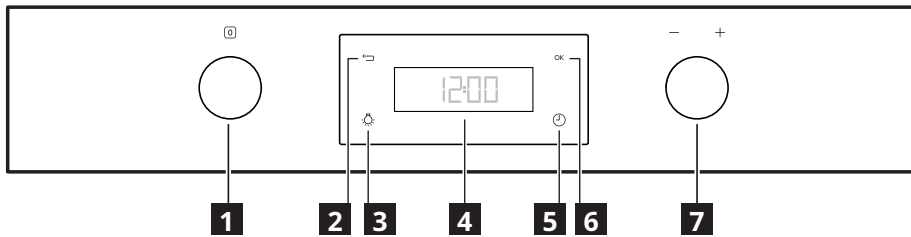
- 1 Control panel
- 2 Cooling fan (not visible)
- 3 Grill element
- 4 Oven lamp
- 5 Oven fan
- 6 Lower heating element (hidden)
- 7 Oven door
- 8 Lateral grids

Inserting the wire shelf and other accessories

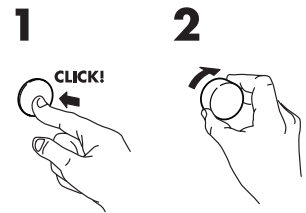
Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Next, slide it horizontally along the shelf guide as far as possible.

The other accessories, such as the baking tray, are inserted horizontally by sliding them along the shelf guides. If you want to buy an accessory, call the Authorized Service Centre.

Control panel



- 1 Selection push-push knob
- 2 Back button
- 3 Light
- 4 Display
- 5 Confirmation button
- 6 Minute minder
- 7 Adjust push-push knob



Display / Function

-  **FORCED AIR**
For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time.
-  **CONVENTIONAL (Top and Bottom Heat)**
For cooking any kind of dish on one shelf only.
-  **CONVECTION BAKE**
To cook meat and pies with liquid filling (savory or sweet) on a single shelf.
-  **MAXI COOKING**
To cook large joints of meat (above 2.5 kg).
-  **GRILL**
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread.
-  **TURBOGRILL**
To roast large joints of meat (legs, roast beef, chickens).
-  **BREAD**
To bake different types and sizes of bread.

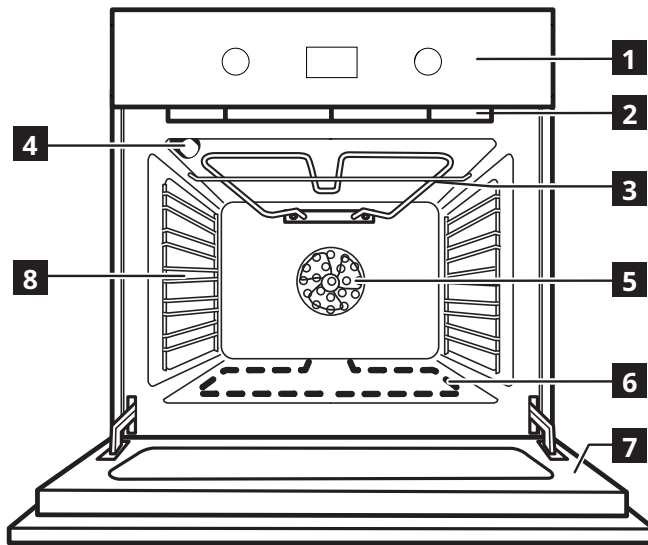
-  **PIZZA**
To bake different types and sizes of pizza.
-  **ECO FORCED AIR***
To cook stuffed roasts and meat in pieces on one shelf.
-  **DEFROST**
To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf.
-  **WARM KEEPING**
For keeping just-cooked food hot and crisp (e.g: meat, fried food or flans).
-  **RISING**
For optimal rising of sweet or savory dough.
-  **FAST PREHEAT**
To preheat the oven rapidly. At the end of the preheat the oven will select automatically the CONVENTIONAL function.
- + SETTINGS**
To set the display

*Function used as reference for the energy efficiency declaration in accordance with Regulation (EU) No. 65 / 2014

For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the pyrolytic function

To download the full version www.ikea.com

Produktbeschreibung



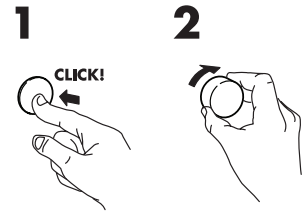
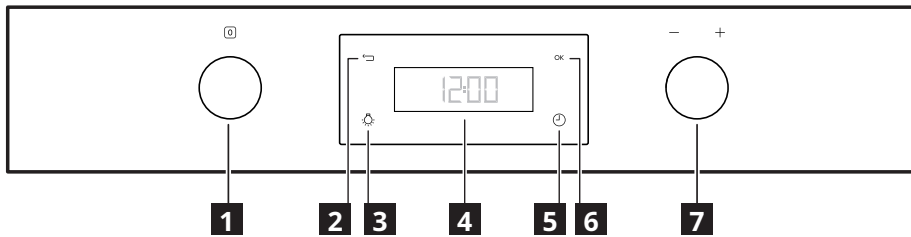
- 1 Bedienfeld
- 2 Kühlgebläse (nicht sichtbar)
- 3 Grillelement
- 4 Backofenlampe
- 5 Backofengebläse
- 6 Unteres Heizelement (nicht sichtbar)
- 7 Backofentür
- 8 Seitliche Gitter

Den Rost und andere Zubehörteile einsetzen

Den Rost auf die gewünschte Ebene einschieben, ihn dabei leicht nach oben gekippt halten und die angehobene hintere Seite (nach oben zeigend) zuerst nach unten legen. Diesen anschließend horizontal entlang der Schienen so weit wie möglich einschieben. Die anderen Zubehörteile, wie das Backblech, werden horizontal eingesetzt, indem sie entlang der Seitengitter eingeschoben werden.

Wenn Sie ein Zubehörteil erwerben möchten, kontaktieren Sie bitte unseren autorisierten Kundendienst.

Bedienfeld



- 1 Versenkbare Auswahlknopf
- 2 Zurück-Taste
- 3 Licht
- 4 Display
- 5 Bestätigungstaste
- 6 Kurzzeitwecker
- 7 Versenkbare Einstellknopf

Anzeige / Funktion



HEISSLUFT

Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf verschiedenen Einschubebenen (maximal drei) zur gleichen Zeit benötigen.



OBER- & UNTERHITZE (Ober-/Unterhitze)

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.



UMLUFT

Zum Garen von Fleisch und zum Backen (von salzigen oder süßen).



MAXI GAREN

Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg).



GRILL

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot.



TURBOGRILL

Zum Braten großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen).



BROT

Zum Backen verschiedener Sorten und Formen von Brot.



PIZZA

Zum Backen verschiedener Sorten und Größen von Pizza.



ECO HEISSLUFT*

Zum Garen von gefüllten Braten und Fleisch im Stück auf einer Einschubebene.



AUFTAUEN

Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen.



WARMHALTEN

Zum Warmhalten, damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben (z. B. Fleisch, Pommes Frites, Aufläufe).



AUFGEHEN LASSEN

Für optimales Aufgehen von süßen oder herzhaften Hefeteigen.



FAST PREHEAT

Zum schnellen Vorheizen des Backofens. Am Ende der Vorheizphase wählt der Ofen automatisch die Funktion OBER-/UNTERHITZE.



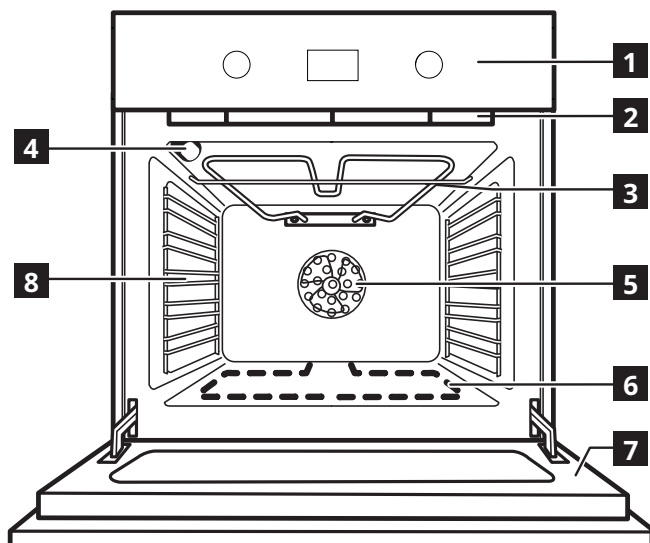
SETTINGS

Zum Einstellen des Displays.

*Die Funktion wird als Bezug für die Energieeffizienzklärung in Übereinstimmung mit der Verordnung (EU) Nr. 65/2014 verwendet. Entfernen Sie für optimale Reinigungsergebnisse starke Rückstände im Backofeninnern und reinigen Sie das Türinnenglas, bevor Sie die Pyrolysefunktion verwenden.

Um die Vollversion herunterzuladen www.ikea.com

Description du produit



- 1 Bandeau de commandes
- 2 Ventilateur de refroidissement (non visible)
- 3 Gril
- 4 Ampoule du four
- 5 Ventilateur de four
- 6 Élément chauffant inférieur (caché)
- 7 Porte du four
- 8 Grilles latérales

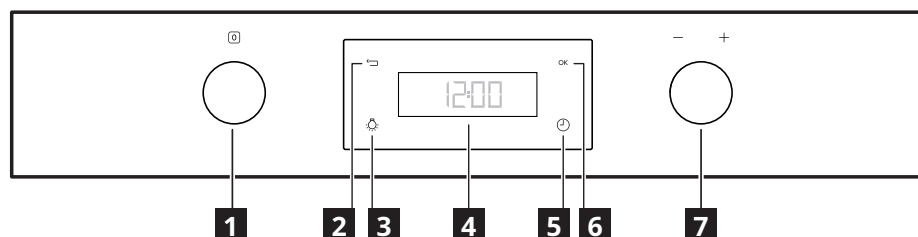
Insertion de la grille métallique et des autres accessoires

Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier. Glissez-la ensuite horizontalement sur le support de grille aussi loin que possible.

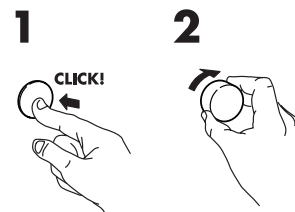
Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les glissant le long des supports de grille.

Si vous voulez acheter un accessoire, contactez le service après-vente agréé.

Bandeau de commandes



- 1 Bouton poussoir à enclenchement de sélection
- 2 Touche Retour
- 3 Éclairage
- 4 Écran
- 5 Bouton de confirmation
- 6 Minuterie
- 7 Bouton poussoir à enclenchement de réglage



Affichage / Fonction

**CHALEUR PULSÉE**

Pour cuire différents aliments demandant la même température de cuisson sur plusieurs grilles (maximum de trois) en même temps.

**CONVECTION NATURELLE (Chauffage Voûte et sole)**

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

**CONVECTION FORCÉE**

Pour cuire des viandes et des tartes contenant une garniture liquide (salées ou sucrées) sur un seul gradin.

**GROSSES PIÈCES**

Pour cuire les gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg).

**GRILL**

Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain.

**TURBOGRILL**

Pour griller de gros morceaux de viande (cuisses, rosbifs, poulets).

**PAIN**

Pour cuire différents types et grosseurs de pain.

**PIZZA**

Pour cuire différents types et grosseurs de pizzas.

**ECO CHALEUR PULSÉE***

Pour la cuisson de rôtis de viande farcis et de morceaux de viande sur un gradin.

**DÉCONGÉLATION**

Pour accélérer la décongélation des aliments.

**MAINTIEN AU CHAUD**

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants (par exemple : viandes, fritures ou flans).

**FERMENTATION**

Pour un levage optimal de la pâte à pâtisserie ou la pâte à tarte salée.

**PRÉCHAUF. RAPIDE**

Pour préchauffer le four rapidement. À la fin du cycle de préchauffage, le four sélectionne automatiquement la fonction TRADITIONNELLE

**RÉGLAGES**

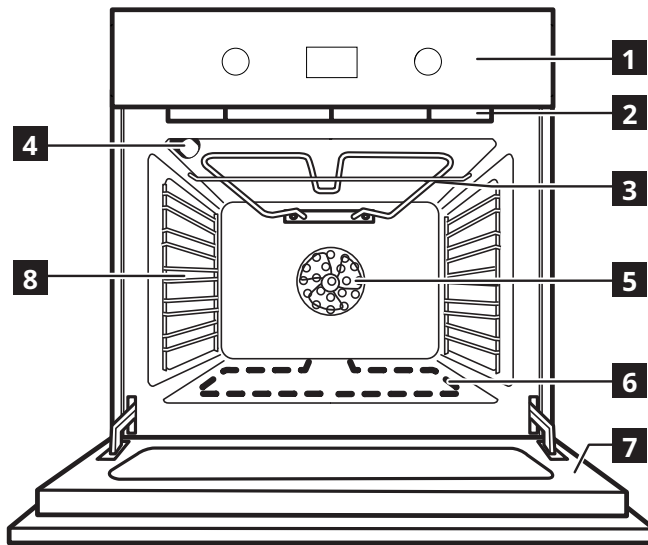
Pour régler l'écran.

*Fonction utilisée comme référence pour la déclaration d'efficacité énergétique conformément au Règlement (EU) N°65 / 2014

Pour des résultats de nettoyage optimum, enlevez les résidus excessifs à l'intérieur de la cavité et nettoyez la porte intérieure avant d'utiliser la fonction pyrolyse.

Pour télécharger la version complète www.ikea.com

Productbeschrijving



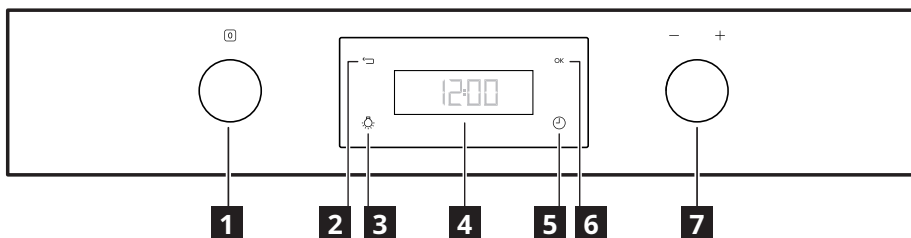
- 1 Bedieningspaneel
- 2 Koelventilator (niet zichtbaar)
- 3 Grillelement
- 4 Ovenlamp
- 5 Ovenventilator
- 6 Onderste verwarmingselement (verborgen)
- 7 Ovendeur
- 8 Roosters aan de zijkant

Plaatsen van het rooster en andere accessoires

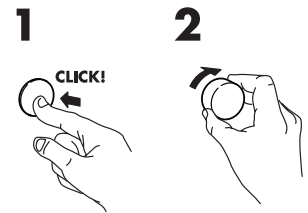
Plaats de rooster op de gewenste hoogte door hem iets naar boven te kantelen en de geheven achterzijde (naar boven gericht) eerst neer te leggen. Schuif hem horizontaal over de roostergeleiders, zo ver mogelijk. De andere accessoires, zoals de bakplaat, worden horizontaal over de geleiders geschoven.

Neem contact op met het erkende servicecentrum als u een accessoire wilt kopen.

Bedieningspaneel



- 1 Selectiekноп met druksysteem
- 2 Terug-toets
- 3 Lampje
- 4 Display
- 5 Bevestigingstoets
- 6 Kookwekker
- 7 Instelknop met druksysteem



Tonen / Functie



HETELUCHT

Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op verschillende steunhoogtes (maximaal drie) die dezelfde bereidingstemperatuur hebben.



CONVENTIONEEL (verwarming boven en onder)

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.



CONVECTIEBAKKEN

Vlees en stukken met vloeibare vulling (hartig of zoet) bereiden op een plaathoogte.



MAXI COOKING

Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg).



GRILL

Voor het grillen van karbonades, kebab en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren.



TURBOGRILL

Voor het grillen van grote stukken vlees (bouten, rosbief, hele kip). Zet het vlees op de middelste plaathoogte.



BROOD

Voor het bakken van verschillende soorten en formaten brood.



PIZZA

Voor het bakken van verschillende soorten en formaten pizza.



ECO HETELUCHT*

Gevulde braadstukken en stukken vlees op één niveau bereiden.



ONTDOOIEN

Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel.



WARMHOUDEN

Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten (bijv.: vlees, gefrituurde gerechten, ovenschotels).



LATEN RIJZEN

Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg.



SNEL VOORVERWARMEN

Om de oven snel voor te verwarmen. Na afloop van de voorverwarmingsfase selecteert de oven automatisch de statische functie.



INSTELLINGEN

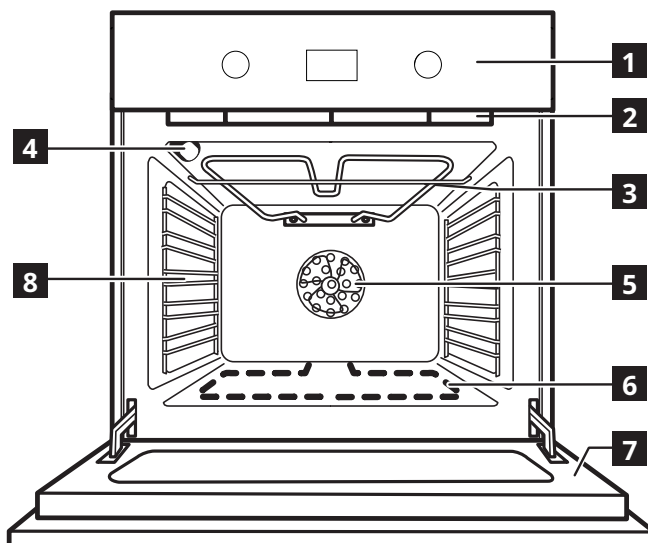
Om het display in te stellen.

***Functie gebruikt als referentie voor de verklaring van energie-efficiëntie in overeenstemming met Verordening (EU) nr. 65 / 2014**

Voor de beste reiniging verwijdert u grote resten in de holte en reinigt u het glas van de deur aan de binnenkant alvorens de pyrolytische functie te gebruiken.

Om de volledige versie te downloaden www.ikea.com

Beskrivelse af produktet



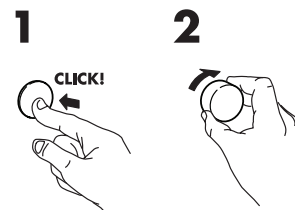
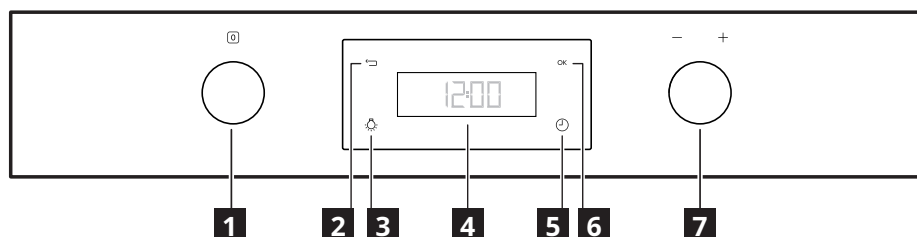
- 1 Betjeningspanel
- 2 Ventilator (ikke synlig)
- 3 Grillelement
- 4 Bageste ovnlys
- 5 Ventilator
- 6 Nederste varmelegeme (ikke synligt)
- 7 Ovnør
- 8 Metalribberne i siderne

Isætning af rist og andet tilbehør

Sæt risten i den ønskede ribbe ved at holde en smule på skrå, så bagsiden med den hævede del (vendt opad) anbringes først. Skub den herefter vandret ind langs skinnen og helt i bund. Det andet tilbehør, så som bagepladen, sættes i vandret, ved at skubbe dem i langs skinnerne.

Hvis man ønsker at købe tilbehør, skal man kontakte det autoriserede servicecenter.

Betjeningspanel



- 1 Vælgeknap, pop ud-knap
- 2 Knappen tilbage
- 3 Kontrollampe
- 4 Display
- 5 Trykknop til bekræftelse
- 6 Minutur
- 7 Justeringsknap, pop ud-knap

Skærm / Funktion



VARMLUFT

Til at tilberede forskellig slags mad, som kræver den samme tilberedningstemperatur, på forskellige ribber (maks. tre) samtidigt.



OVER-/UNDERVARME (Varme foroven og forneden)

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.



VARMLUFTSBAGNING

Til tilberedning af kød og tærter med flydende fyld (salte eller søde) på én ribbe.



MAXI TILBEREDNING

Til tilberedning af store stege (mere end 2,5 kg).



GRILL

Til grilning af bøffer, kebab og medisterpølse, til gratinering af grøntsager og ristning af brød.



TURBOGRILL

Til stegning af store kødstykker (lammekølle, oksesteg, kylling). Anbring maden på de midterste ribber.



BRØD

Til bagning af forskellige typer og størrelser af brød.



PIZZA

Til bagning af forskellige typer og størrelser af pizza.



ØKO-VARMLUFT*

Tilberedning af fyldte stege og kød i hele stykker på én ribbe.



OPTØNING

Bruges til hurtig optøning af madvarer.



VARMHOLDNING

Til at holde netop tilberedte retter varme og sprøde (f.eks. kød, friturestegte retter, postejer).



DEJHÆVNING

Til optimal hævnning af brød- og kagedej.



HURTIG FORVARME

Til hurtig forvarmning af ovnen. Efter endt forvarmning vil ovnen automatisk vælge funktionen OVER-/UNDERVARME.



INDSTILLINGER

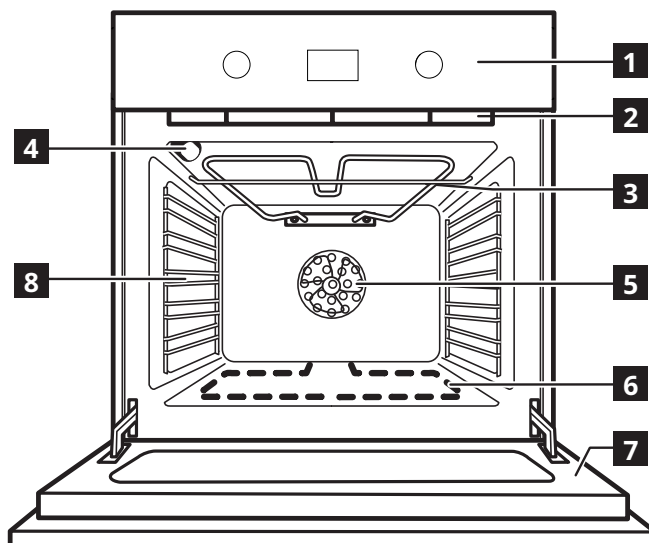
Til indstilling af display.

***Funktion, der anvendes som reference for energieffektivitetserklæringen i overensstemmelse med forordning (EU) nr. 65 / 2014**

For at opnå optimale rengøringsresultater, bør du eliminere overdrevne rester i ovnrummet og rengøre lågens interne glsrude, før du bruger pyrolysecykllussen.

For at downloade den fulde version www.ikea.com

Produktbeskrivelse



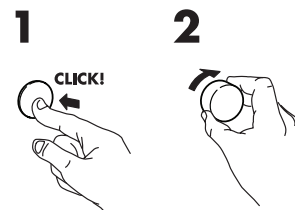
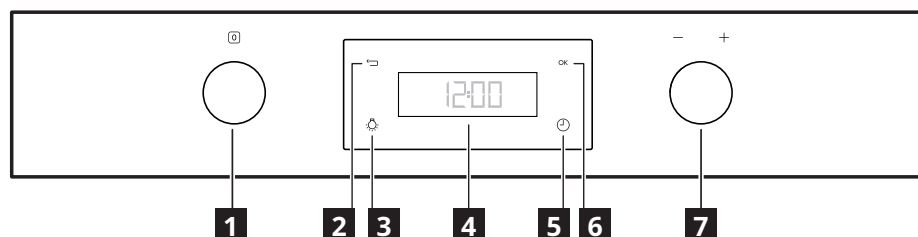
- 1 Betjeningspanel
- 2 Kjølevifte (ikke synlig)
- 3 Grillelement
- 4 Ovnsføre
- 5 Ovnsvifte
- 6 Varmeelement i bunnen (ikke synlig)
- 7 Ovnsdør
- 8 Siderister

Innføring av risten og annet tilbehør

Sett risten inn på det nivået du ønsker ved å vippe det lett oppover og plasser den hevede bakre siden (som peker oppover) ned først. La den deretter gli horisontalt langs ristens spor så langt som mulig. Annet tilbehør som bakebrett, innføres horisontalt ved å la de gli lang ristens spor.

Hvis du ønsker å kjøpe tilbehør, kontakt det autoriserte servicesenteret.

Betjeningspanel



- 1 Trykk-trykk bryter for valg
- 2 Tilbakeknapp
- 3 Kontrollampe
- 4 Display
- 5 Knapp for bekreftelse
- 6 Minuttvarsler
- 7 Push-push bryter for regulering

Vise / Funksjon



VARM LUFT

For tilberedning av ulike matvarer som krever samme steketemperatur på flere nivå (maks. tre) samtidig.



TRADISJONELL STEKING (Topp og bunnvarme)

For å tilberede en hvilken som helst matrett på ett nivå.



OVER/UNDERVARME

Til steking av kjøtt og paier med flytende fyll (kryddret eller søtt) på én enkelt rille.



MAXI TILBEREDNING

For steking av store steker (over 2,5 kg).



GRILL

For grilling av biff, kebab og pølser, tilberedning av grønnsaker au gratin eller ristet brød.



TURBOGRILL

For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Plasser maten midt i ovnen.



BRØD

For steking av brød av forskjellige typer og størrelser



PIZZA

For å steke forskjellige typer og størrelser av pizza.



ØKO VARM LUFT*

Til tilberedning av fylt steke og kjøtt i stykker på ett nivå.



TINING

For hurtig tining av matvarer.



HOLDE VARM

For å holde mat som nettopp er blitt tilberedt varm og sprø (f. eks.: kjøtt, frituremat og gratenger).



HEVING

For å oppnå best mulig heving av alle slags deiger



RASK FORVARMING

For rask forvarming av ovnen. Når forvarmingsfasen er avsluttet, vil ovnen automatisk velge den TRADISJONELLE funksjonen.



INNSTILLINGER

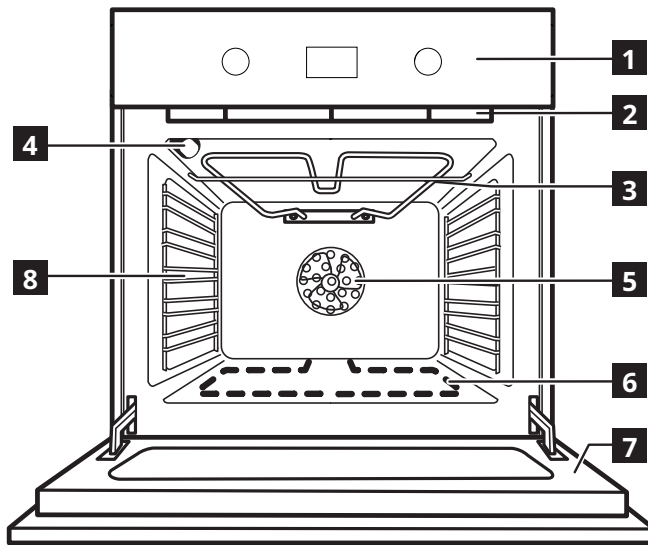
For å stille inn display.

*Funksjon som brukes som referanse for erklæringen for energieffektivitet i samsvar med forordning (EU) Nr. 65 / 2014

For optimale resultat ved renhold, bør en fjerne rester fra innsiden av ovnsrommet og deretter gjøre ren dørglasset før en benytter den pyrolytiske funksjonen.

For å laste ned den fullstendige versjonen www.ikea.com

Tuotteen kuvaus



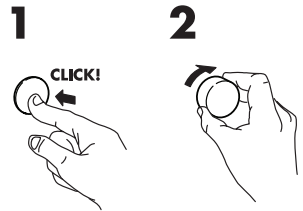
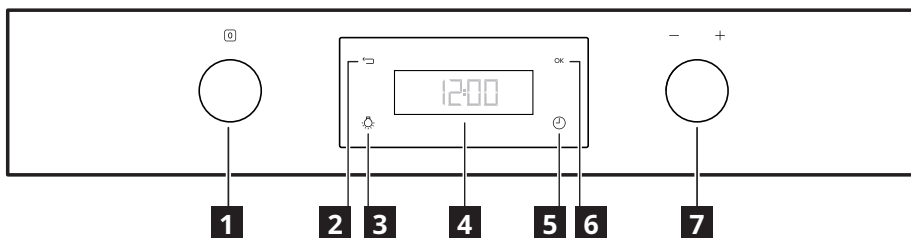
- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Jäähdytystuuletin (ei näkyvissä)
- 3 Grillivastus
- 4 Uunin lamppu
- 5 Uunin puhallin
- 6 Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)
- 7 Uunin luukku
- 8 Kannatintangot

Ritilän ja muiden varusteiden laittaminen

Laita ritilä haluamallasi tasolle pitäen sitä hieman ylöspäin kallistettuna ja asettamalla kohotetun (ylös osoittavan) takasivun alas ensin. Liu'uta sitä sitten vaakasuorassa hyllykköohjainta pitkin niin pitkälle kuin mahdollista. Muut varusteet, kuten leivinpelti, laitetaan paikoilleen vaakasuunnassa liu'uttamalla niitä hyllykköohjaimia pitkin.

Jos haluat ostaa varusteen, ota yhteys valtuutettuun huoltokeskukseen.

Käyttöpaneeli



- 1 Painettava valintanappi
- 2 Paluupainike
- 3 Valo
- 4 Näyttö
- 5 Vahvistuspainike
- 6 Minuuttikello
- 7 Painettava säätönappi

Näyttö / Toiminto



KIERTOILMA

Kypsentää ruoat, joiden vaatima kypsennyslämpötila on sama, käyttämällä eri tasoja (enintään kolmea) samanaikaisesti.



PERINTEINEN (Ylä- ja alalämpö)

Kypsentää kaikenlaisia ruokia yhdellä tasolla.



PERINTEINEN LEIVONTA

Lihan ja nestemäistä täytettä sisältävien (suolaisten tai makeiden) piiraiden paistaminen yhdellä tasolla..



ISOT LIHAPALAT

Suurikokoisten lihapalojen paistaminen (yli 2,5 kg).



GRILLI

Grillaa pihvit, vartaat tai makkarat, kypsentää vihannekset gratinoimalla tai paahtaa leipää.



TURBOGRILLI

Isojen lihapalojen grillaaminen (koivet, paahtopaisti, broilerit). Laita ruoka keskimmaisille kannatintasoille.



LEIPÄ

Erityyppisten ja -kokoisten leipien leipominen.



PIZZA

Erityyppisten ja -kokoisten pizzojen leipominen.



SÄÄSTÖ KIERTOILMA*

Toimintoa käytetään täytettyjen paistien ja kappaleiksi paloittelun lihan kypsentämiseen yhdellä tasolla.



SULATUS

Elintarvikkeiden sulatuksen nopeuttaminen.



LÄMPIMÄNÄPITO

Pitää juuri valmistetun ruoan kuumana ja rapeana (esim. liha, paistokset, laatikot).



KOHOTUS

Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen.



NOPEA ESIKUUMEN

Uunin nopea kuumentaminen etukäteen. Esikuumennuksen päättyessä uuni valitsee automaattisesti perinteisen toiminnon.



ASETUKSET

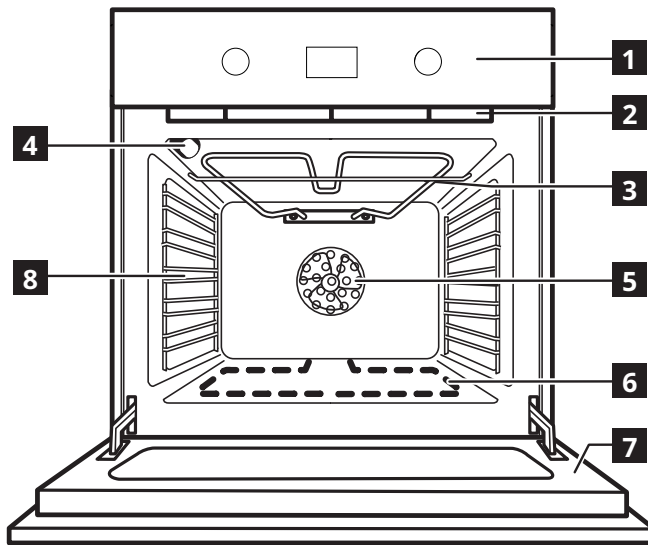
Näytön asetusten tekeminen.

*Toimintoa käytetään viitteenä energiatehokkuutta koskevassa ilmoituksessa asetuksen (EU) N:o 65 / 2014 mukaisesti

Optimaalisten puhdistustulosten saamiseksi on liiallinen lika poistettava uunitilasta ja luukun sisälsi puhdistettava ennen pyrolyysitoiminnon käyttämistä.

Lataa koko versio www.ikea.com

Produktbeskrivning



- 1 Kontrollpanel
- 2 Kylfläkt (dolt)
- 3 Grillelement
- 4 Ugnslampa
- 5 Ugnsfläkt
- 6 Nedre ugnselement (dolt)
- 7 Ugnslucka
- 8 Sidofalsar

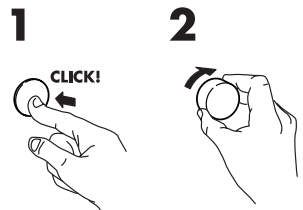
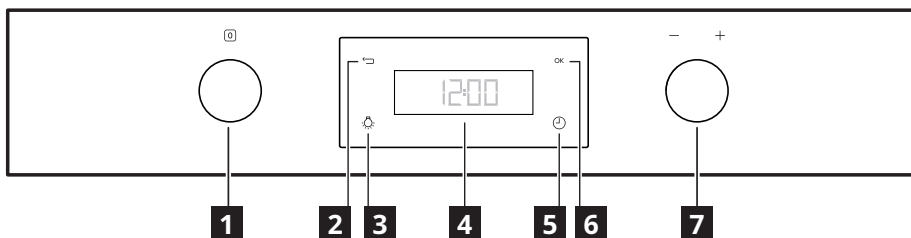
Sätta in gallret och andra tillbehör

Sätt in gallret på önskad fals genom att hålla det en aning vinklat uppåt och lägga ned den upphöjda sidan (pekande uppåt) först. Låt det sedan glida vågrätt längs sidostegarna så långt in som möjligt.

De andra tillbehören, såsom bakplåten, sätts in vågrätt genom att låta dem glida längs sidostegarna.

Om du vill köpa ett tillbehör, kontakta den auktoriserade serviceverkstaden.

Kontrollpanel



- 1 Väljarratt (pop-out)
- 2 Tillbakaknapp
- 3 Belysning
- 4 Display
- 5 OK-knapp (för att bekräfta val)
- 6 Äggklocka
- 7 Inställningsratt (pop-out)

Visa / Funktion



VARMLUFT

För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) på samma gång.



ÖVER-/UNDERVÄRME (Topp och botten)

För tillagning av alla slags rätter på en enda fals.



ÖVER-/UNDERVÄRME OCH FLÄKT

Använd denna funktion när du skall tillaga kött och paj med vätskefyllning (söt eller salt) på en enda fals.



MAXI COOKING

För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg).



GRILLI

För att grilla stekar, kebab och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd.



TURBOGRILLI

För att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling).



BRÖD

Används för att baka bröd av olika typ och storlek.



PIZZA

Används för att tillaga pizza av olika typ och storlek.



EKO VARMLUFT*

För att tillaga fyllda stekar och kött i hel bit på en ugnsfals.



UPPTINING

För att påskynda upptining av livsmedel.



VARMHÅLLNING

Pitää juuri valmistetun ruoan kuumana ja rapeana (esim. liha, paistokset, laatikot).



JÄSNING

För optimal jäsnings av söt eller salt deg.



SNABB FÖRVÄRMNING

Används för att snabbt värma upp ugnen. Efter förvärmningsfasen går ugnen automatiskt över till funktionen över-/undervärme.



INSTÄLLNINGAR

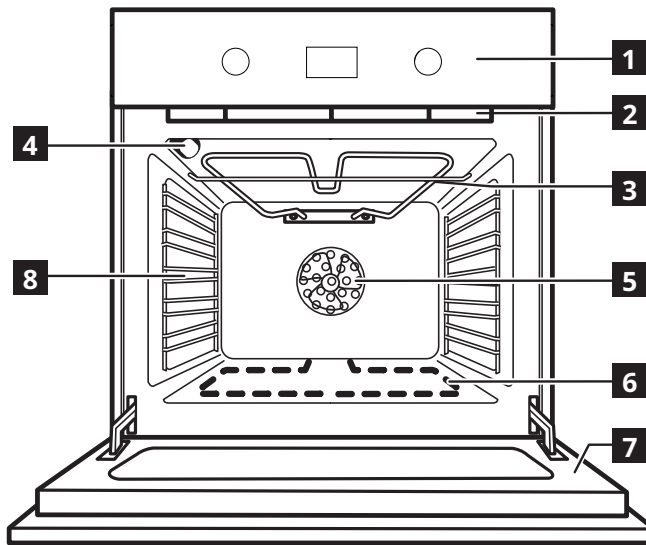
Används för att ställa in displayen.

*Funktionen används som referens i förklaringen om energieffektivitet i enlighet med förordning (EU) nr 65/2014

Ta bort alltför stora rester inne i hållrummet och rengör det inre dörrglaset innan du använder den pyrolysfunktionen för ett optimalt rengöringsresultat.

För att ladda ner hela versionen www.ikea.com

Lýsing raftækisins

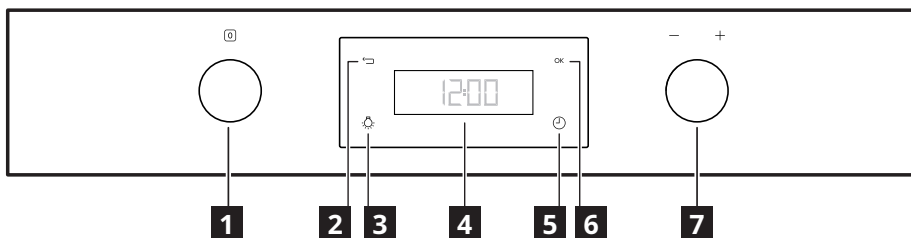


- 1 Stjórnborð
- 2 Kælivifta (sést ekki)
- 3 Grill
- 4 Ofnljós
- 5 Ofnvifta
- 6 Neðri hitunarbúnaður (falinn)
- 7 Ofnhurð
- 8 Hliðargrindur

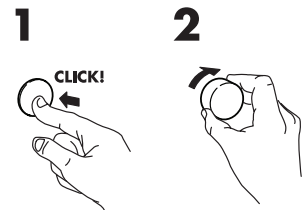
Uppsetning ofngrindar og annarra fylgihluta

Setjið ofngrindina í þá hæð sem óskað er eftir með því að beina afturhlutanum upp á við og láta afturhlutann (sem vísar upp á við) niður fyrst. Því næst skal renna grindinni lárétt eftir stýrigrindinni eins langt og hægt er. Aðrir fylgihlutir, svo sem ofnbakki, eru settir í ofninn lárétt með því að renna þeim eftir stýrigrindinni. Ef þörf er á að kaupa aukahlut skal hringja í vottaða þjónustumiðstöð.

Stjórnborð



- 1 Ýta-ýta valhnappur
- 2 Tilbaka hnappur
- 3 Ljós
- 4 Skjár
- 5 Staðfestingarhnappur
- 6 Mínútustillir
- 7 Ýta-ýta stillihnappur



Skjár / Kerfi



BLÁSTURSLOFT

Til að elda mismunandi matvæli sem krefjast sama hitastigs á nokkrum hæðum (í mesta lagi á þremur hæðum) samtímis.



HEFÐBUNDIÐ (HITUN OFAN OG NEDAN FRÁ)

Til að elda hvaða rétt sem er á einni ofngrind.



HEFÐBUNDINN BAKSTUR

Til að elda kjöt og bökur með fljótandi fyllingu (kryddaðri eða sætri) á einni grind.



MIKIL ELDUN

Til að elda stór kjötstykki (yfir 2,5 kg).



GRILL

Til að grilla steikur, kebab-samlökur og pylsur, ofnbakað grænmeti eða grilla brauð.



TÚRBÓGRILL

Til að steikja stórar steikur (læri, nautasteik, kjúkling).



BRAUÐ

Til að baka mismunandi tegundir og stærðir af brauði.



PÍTSUR

Til að baka mismunandi tegundir og stærðir af pítsum.



ORKUSPARNAÐUR BLÁSTURSLOFT*

Til að elda fylltar steikur og kjöt í sneiðum á einni hillu.



AFÞÍÐUN

Til að flýta fyrir afþíðingu á matvælum.



HALDA HEITU

Til að halda nýlega elduðum mat heitum og stökkum (t.d.: Kjöti, steiktum mat eða bökuðum búðingum).



LYFTING

Fyrir bestu lyftingu á sætu eða krydduðu deigi.



HRÖÐ FORHITUN

Til að forhita ofninn hratt. Við lok forhitunar þá velur ofninn sjálfkrafa HEFÐBUNDNA aðgerð.



STILLINGAR

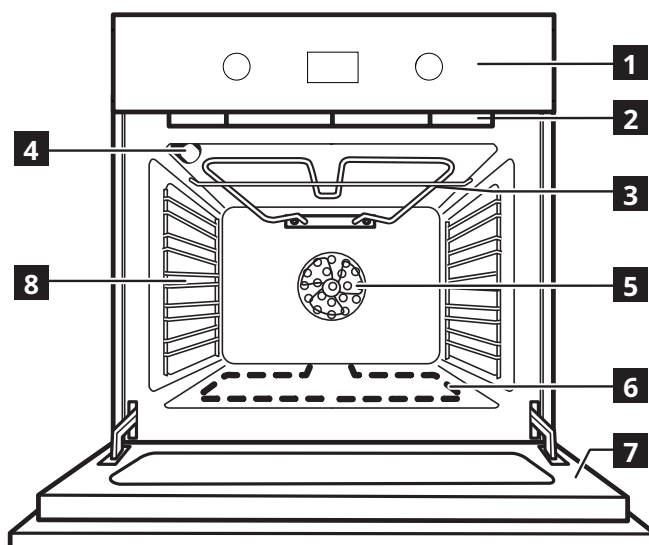
Til að stilla skjáinn (tíma, ljós, hljóðstyrk, orkusparnað)

Þessi eiginleiki er notaður til viðmiðunar fyrir yfirlýsingu yfir orkunýtni í samræmi við reglugerð (ESB) nr. 65 / 2014

Til að hreinsunin heppnist sem best skal fjarlægja leifar innan úr ofninum og hreinsa glerið í hurðinni áður en hitasundrun er notuð

Til að hlaða niður útgáfunni í heild sinni skaltu fara á www.ikea.com

Popis spotřebiče



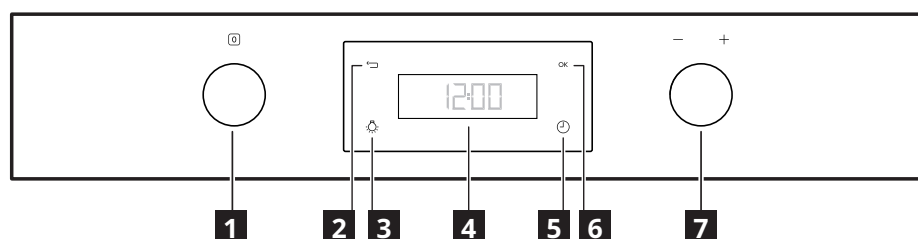
- 1 Ovládací panel
- 2 Chladicí ventilátor (není vidět)
- 3 Topné těleso grilu
- 4 Osvětlení trouby
- 5 Ventilátor trouby
- 6 Dolní topné těleso (není vidět)
- 7 Dvířka trouby
- 8 Postranní mřížky

Vložení roštu a dalšího příslušenství

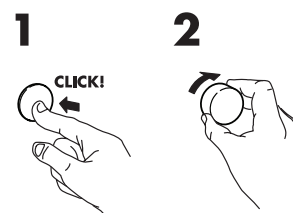
Vložte rošt do požadované úrovně. Přitom jej držte tak, aby byl mírně nakloněn směrem nahoru, přičemž nejprve položte zvýšenou zadní stranu (směřující nahoru). Následně jej posuňte horizontálně podél vodicí mřížky co nejdále. Další příslušenství, jako je např. plech na pečení, se vkládá horizontálně zasunutím do vodicích mřížek.

V případě problémů se obraťte na autorizované servisní středisko.

Ovládací panel



- 1 Stiskávací otočný knoflík výběru
- 2 Tlačítko „Zpět“
- 3 Osvětlení
- 4 Displej
- 5 Tlačítko potvrzení
- 6 Minutka
- 7 Nastavovací stiskávací otočný knoflík výběru



Zobrazit / Funkce



HORKÝ VZDUCH

Pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika úrovních současně (maximálně třech).



TRADIČNÍ (horní a spodní ohřev)

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.



TRADIČNÍ PEČENÍ

Slouží k pečení masa a koláčů s tekutou náplní (slanou nebo sladkou) na jedné úrovni.



MAXI PEČENÍ

För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg).



GRIL

Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání nebo gratinování zeleniny či opékání topinek.



TURBOGRIL

Slouží k pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat).



CHLÉB

Slouží k pečení chleba různých druhů a velikostí.



PIZZA

Slouží k pečení pizzy různých druhů a velikostí.



EKO S HORKÝM VZDUCEM*

Slouží k přípravě plněných pečení a k pečení masa v celku na jedné úrovni.



ROZMRAZOVÁNÍ

Slouží k urychlení procesu rozmrazování potravin.



UDRŽOVÁNÍ JÍDLA V TEPLE

Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých (např. pečených nebo smažených mas či nákyků).



KYNUTÍ

Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého i slaneho těsta.



RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

Slouží k rychlému předehřátí trouby. Po dokončení předehřevu trouba automaticky zvolí funkci TRADIČNÍHO pečení.



NASTAVENÍ

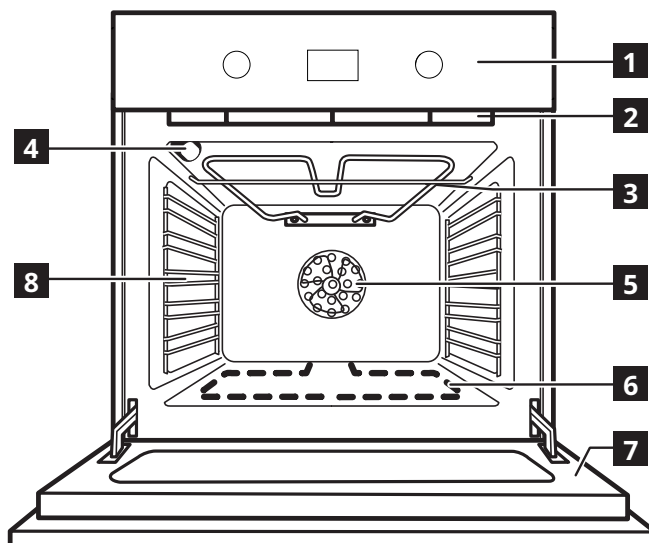
Pro nastavení displeje.

***Funkce byla použita jako referenční pro účely prohlášení o energetické účinnosti v souladu s nařízením (EU) č. 65/2014**

Pro optimální výsledky čištění před použitím funkce pyrolýzy odstraňte z trouby větší nánosy nečistot a vyčistěte vnitřní skleněná dvířka.

Chcete-li stáhnout plnou verzi www.ikea.com

Descripción del producto



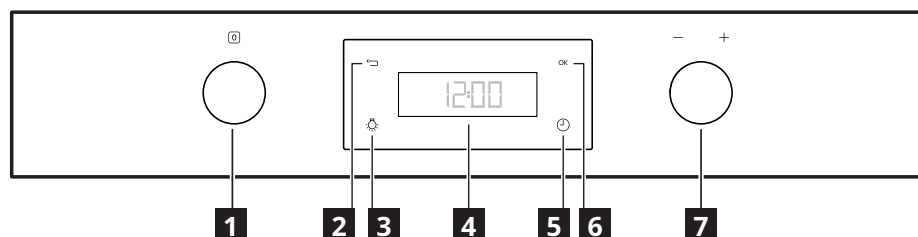
- 1 Panel de Control
- 2 Ventilador de refrigeración (no visible)
- 3 Resistencia del grill
- 4 Lámpara del horno
- 5 Ventilador de horno
- 6 Resistencia inferior (no visible)
- 7 Puerta del horno
- 8 Rejillas laterales

Introducción de la rejilla y otros accesorios

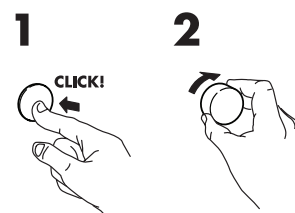
Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba). Luego, deslícela horizontalmente por la guía hasta el tope. Los demás accesorios, como la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente deslizándolos por las guías.

Si desea comprar un accesorio, llame al Centro de servicio autorizado.

Panel de mandos



- 1 Mando selector retráctil
- 2 Botón atrás
- 3 Luz
- 4 Pantalla
- 5 Botón de confirmación
- 6 Cuentaminutos
- 7 Mando de ajuste retráctil



Monitor / Función



AIRE FORZADO

Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en diferentes estantes (máximo tres) al mismo tiempo.



CONVENCIONAL (resistencia superior e inferior)

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel.



HORNO DE CONVECCIÓN

Para cocinar carnes o tartas con relleno líquido (dulces o saladas) en un solo nivel.



MAXI-COCCIÓN

Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg).



GRILL

Para asar filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan.



TURBOGRILL

Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, asado de carne, pollo).



PAN

Para hornear distintos tipos y formatos de pan.



PIZZA

Para hornear distintos tipos y formatos de pizza.



ECO AIRE FORZADO*

Para cocinar asados rellenos y carne troceada en un nivel.



DESCONGELAR

Para acelerar la descongelación de los alimentos.



MANTENER CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados (p. ej., carnes, fritos o tartaletas).



FERMENTAR MASAS

Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas.



PRECALENTAR RÁPIDO

Sirve para precalentar el horno rápidamente. Al completarse la fase de precalentamiento, el horno selecciona automáticamente la función CONVENCIONAL.



AJUSTES

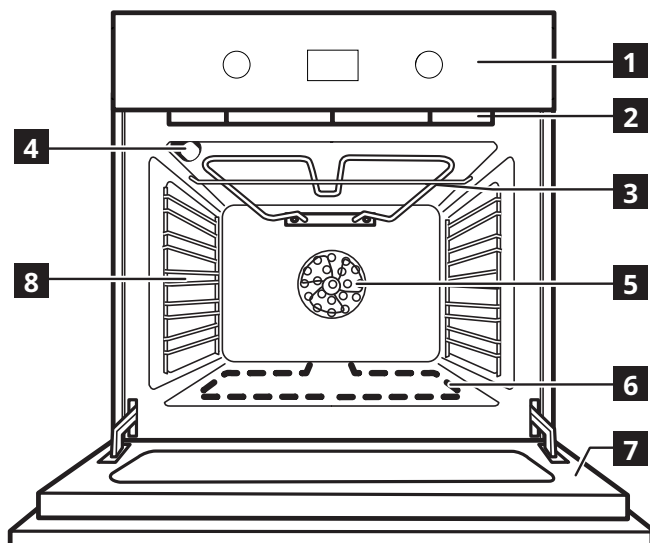
Para configurar la pantalla.

*Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con la normativa (EU) N.º 65/2014

Para obtener unos resultados de limpieza óptimos, elimine el exceso de residuos del interior del aparato y limpie el cristal interior de la puerta antes de usar la función Limpieza pirolítica.

Para descargar la versión completa www.ikea.com

Descrizione del prodotto



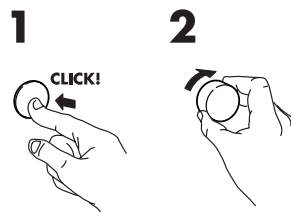
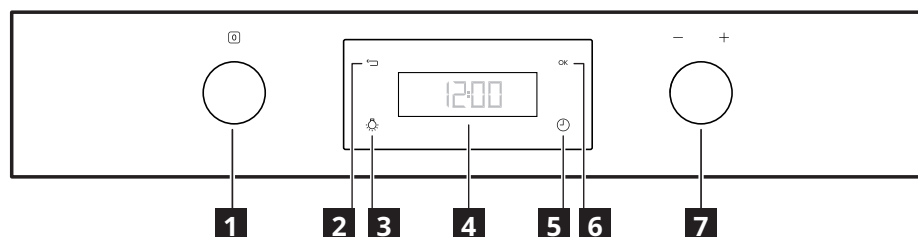
- 1 Pannello comandi
- 2 Ventola di raffreddamento (non visibile)
- 3 Grill
- 4 Lampadina forno
- 5 Ventola forno
- 6 Resistenza inferiore (non visibile)
- 7 Porta del forno
- 8 Griglie laterali

Inserire la griglia e altri accessori

Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato. Quindi, farla scivolare orizzontalmente sulla griglia laterale fino a fine corsa. Gli altri accessori, come la teglia, si inseriscono orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide laterali.

Per acquistare un accessorio, chiamare il Centro Assistenza autorizzato.

Pannello comandi



- 1 Manopola di selezione a pressione
- 2 Tasto Indietro
- 3 Luce
- 4 Display
- 5 Tasto di conferma
- 6 Contaminuti
- 7 Manopola di regolazione a pressione

Display / Funzione



TERMOVENTILATO

Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura.



STATICO (resistenza superiore e inferiore)

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



VENTILATO

Ideale per la cottura di carni e torte (salate o dolci) con ripieno liquido su un solo ripiano.



MAXI COOKING

Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg).



GRILL

Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane.



TURBO GRILL

Per arrostiti grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli).



PANE

Per cuocere diversi tipi e formati di pane.



PIZZA

Per cuocere diversi tipi e formati di pizza.



ECO TERMOVENTILATO*

Per cuocere arrostiti ripieni e tagli di carne su un solo ripiano.



SCONGELARE

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti.



MANTENERE IN CALDO

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti (ad es. carni, frittiture, sformati).



LIEVITAZIONE

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati.



PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Per preriscaldare il forno rapidamente. Al termine della fase di preriscaldamento, il forno seleziona automaticamente la funzione di cottura statica.



IMPOSTAZIONI

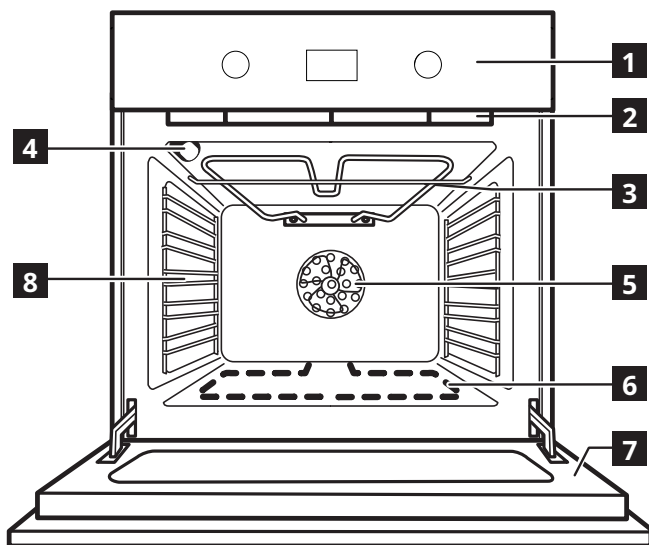
Per regolare le impostazioni del display.

*Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica secondo il Regolamento europeo (UE) 65 / 2014

Per ottenere risultati ottimali, prima di usare la funzione di pirolisi si consiglia di eliminare i residui dalla cavità e di pulire il vetro interno della porta.

Per scaricare la versione completa www.ikea.com

Termék leírása



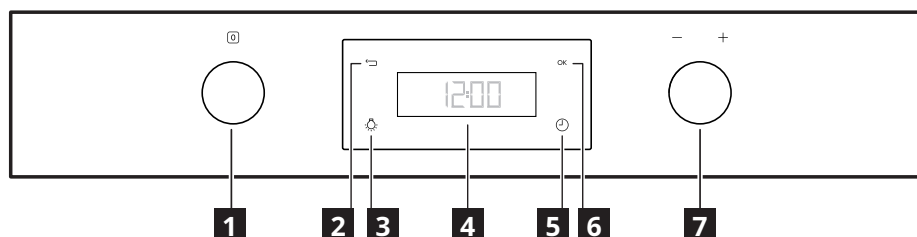
- 1 Vezérlőpanel
- 2 Hűtőventillátor (nem látható)
- 3 Grillező fűtőszál
- 4 Sütővilágítás
- 5 Ventilátor
- 6 Alsó fűtőelem (nem látható)
- 7 Sütőajtó
- 8 Oldalsó rácsok

A sütőrács és egyéb tartozékok behelyezése

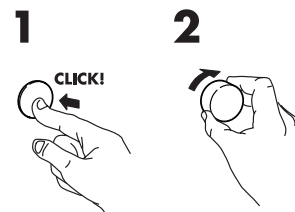
Helyezze a sütőrácsot a megfelelő szinthez, enyhén döntse felfelé, és először a (felfelé néző) kiugró hátsó oldalt illessze a helyére. Ezután csúsztassa be vízszintesen teljesen a vezetősínen. Az egyéb tartozékokat (pl. a sütőtepsit) vízszintesen kell behelyezni, a vezetősínen becsúsztatva.

Ha valamilyen tartozékot szeretne vásárolni, hívja a hivatalos szervizközpontot.

Kezelőpanel



- 1 Választó nyomógomb
- 2 Vissza gomb
- 3 Jelzőfény
- 4 Kijelző
- 5 Jóváhagyó gomb
- 6 Percszámláló
- 7 Beállító nyomógomb



Kijelző / Funkció

**HŐLÉGBEFÚVÁS**

Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több (legfeljebb három) szinten történő egyidejű sütése.

**ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS (Felső és alsó fűtés)**

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.

**LÉGKEVERÉSES SÜTÉS**

Hús és folyékony töltelékkel töltött (édes vagy sós) piték sütéséhez egyetlen szinten.

**MAXI COOKING**

Nagyméretű húsdarabok sütése egyben (2,5 kg felett).

**GRILL**

Steak, kebab és kolbászkok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpíritás.

**TURBO GRILL**

Nagyméretű húsdarabok sütése egyben (csülök, marhasült, egész csirke).

**PANE**

Különböző fajtájú és méretű kenyerek sütése.

**PIZZA**

Különböző fajtájú és méretű pizzák sütése.

**ECO HŐLÉGBEFÚVÁS***

Töltött húskok és hússzeletek sütése egy szinten.

**KIOLVASZTÁS**

Az étel kiolvasztásának felgyorsításához.

**MELEGEN TARTÁS**

A frissen elkészült ételek meleg és ropogós állapotban tartása (pl. húskok, rántott ételek, felfújtak).

**KELESZTÉS**

Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése.

**GYORS ELŐMELEGÍTÉS**

A sütő gyors előmelegítéséhez. Az előmelegítés végén a sütő automatikusan CONVENTIONAL (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS) funkcióba kapcsol.

**BEÁLLÍTÁSOK**

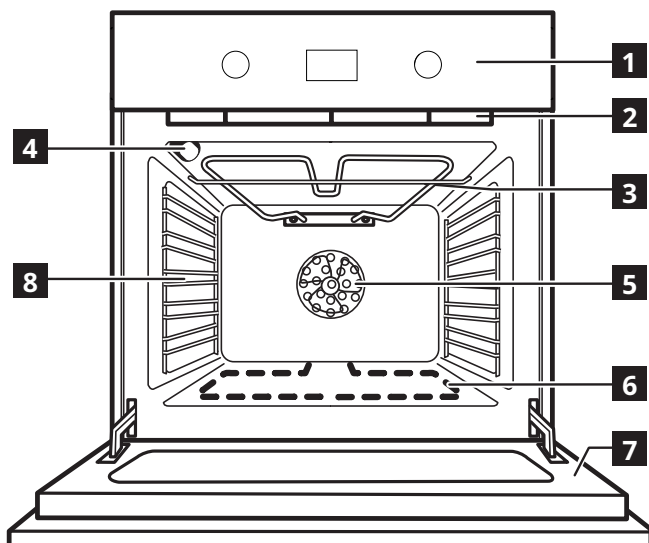
A kijelző beállítása.

*Az EU 65 / 2014 számú előírásnak megfelelő energiahatékonysági nyilatkozathoz használt funkció

Az optimális tisztítási eredményhez a pirolitikus funkció használata előtt távolítsa el a sütőtérben maradt ételmaradékokat, és tisztítsa meg a belső ajtóüveget.

A teljes verzió letöltése: www.ikea.com

Opis urządzenia



- 1 Panel sterowania
- 2 Wentylator chłodzący (niewidoczny)
- 3 Grzałka grilla
- 4 Kontrolka piekarnika
- 5 Wentylator piekarnika
- 6 Grzałka dolna (ukryta)
- 7 Drzwi piekarnika
- 8 Boczne prowadnice

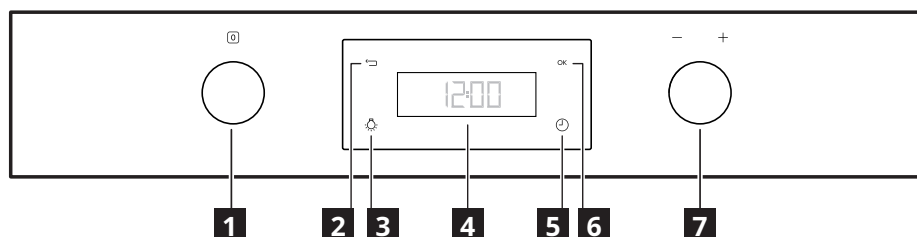
Wprowadzanie rusztu i innych akcesoriów

Umieścić ruszt na żądanym poziomie, przy wkładaniu przechylać go lekko ku górze i w pierwszej kolejności umieszczając stronę tylną z zawiniętym brzegiem (skierowaną ku górze). Następnie wsunąć ruszt poziomo wzdłuż prowadnicy, tak daleko jak to możliwe.

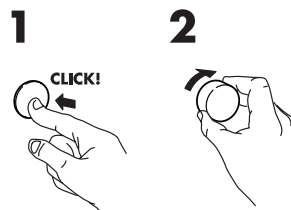
Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo w taki sam sposób jak ruszt.

Aby zakupić dane akcesorium, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Panel sterowania



- 1 Wciskane pokrętko wyboru
- 2 Przycisk BACK (WSTECZ)
- 3 Lekkie
- 4 Wyświetlacz
- 5 Przycisk potwierdzenia
- 6 Minutnik
- 7 Wciskane pokrętko regulacji



Pokaz / Funkcja



TERMOOBIEG

Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, jednocześnie na kilku półkach (maksymalnie trzech).



KONWENCJONALNE

(Nagrzewanie od góry i od dołu)

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.



PIECZENIE KONWEKCYJNE

Do pieczenia mięsa i tart z płynnym nadzieniem (wytrawnych lub słodkich) na jednym poziomie.



MAXI COOKING

Do pieczenia dużych kawałków mięs (powyżej 2,5 kg).



GRILL

Do grillowania antrykotu, szaszłyków, kiełbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa.



TURBO GRILL

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbief, kurczak). Umieścić potrawę na środkowym poziomie.



CHLEB

Do pieczenia chleba różnego rodzaju i różnej wielkości.



PIZZA

Do pieczenia pizzy różnego rodzaju i różnej wielkości.



WYM. OBIEG ECO*

Do pieczenia nadziewanych pieczeni oraz mięs w kawałkach na jednej półce.



ROZMRAŻANIE

Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych.



UTRZYMYWANIE CIEPŁA

Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo ugotowanych potraw (np: mięs, potraw smażonych, zapiekane).



WYRASTANIE

Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast.



SZYBKE NAGRZEW.

Aby szybko nagrzać piekarnik. Po zakończonym nagrzewaniu piekarnik automatycznie wybierze funkcję pieczenia KONWENCJONALNEGO.

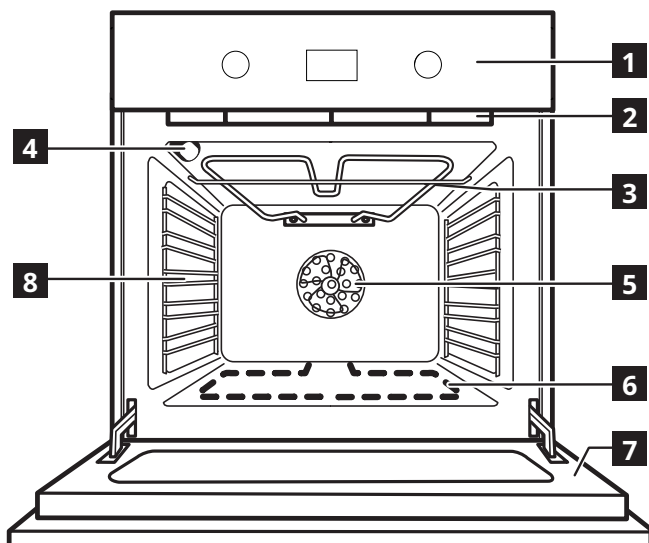
- + USTAWIENIA
- Aby ustawić wyświetlacz.

***Funkcja stosowana jako odniesienie do etykiet efektywności energetycznej dla domowych piekarników, zgodnie z rozporządzeniem (UE) Nr. 65/2014**

Dla uzyskania optymalnych wyników czyszczenia należy usunąć pozostałości wewnątrz wnęki i oczyścić wewnętrzną szybę drzwiczek przed zastosowaniem funkcji pyrolitycznego czyszczenia piekarnika.

Aby pobrać pełną wersję www.ikea.com

Izstrādājuma apraksts



- 1 Vadības panelis
- 2 Dzesējošais ventilators (nav redzams)
- 3 Grila sildelements
- 4 Cepeškrāsns apgaismojuma lampa
- 5 Cepeškrāsns ventilators
- 6 Apakšējais sildelements (paslēpts)
- 7 Cepeškrāsns durtiņas
- 8 Sānu režģi

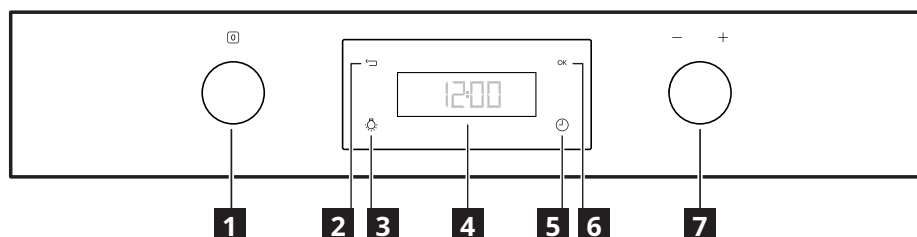
Stiepļu plaukta un citu piederumu ievietošana

Ievietojiet stiepļu plauktu vēlamajā līmenī, turot to paceltu uz augšu un vispirms atbalstot aizmugurējo malu (vērstu uz augšu). Pēc tam stumiet to horizontāli pa plauktu stiprinājumiem cik vien dziļi iespējams.

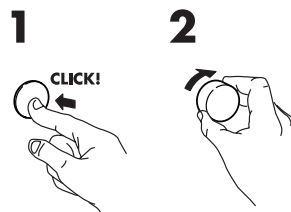
Citi piederumi, piemēram, cepešpanna tiek ievietoti horizontāli, bīdot tos pa plauktu stiprinājumiem.

Ja vēlaties iegādāties kādu piederumu, sazinieties ar pilnvarotu apkalpošanas centru.

Vadības panelis



- 1 Funkcijas izvēles pārslēgs
- 2 Poga Atpakaļ
- 3 Apgaismojums
- 4 Displejs
- 5 Apstiprināšanas poga
- 6 Minūšu atgādinātājs
- 7 Regulēšanas poga



Displejs / Funkcija



PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA

Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk kā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus.



GATAVOŠANA AR KONVEKCIJU (Augšējais un apakšējais sildelements)

Lai pagatavotu jebkura veida ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.



CEPŠANA AR KONVEKCIJU

Lai ceptu gaļu un pīrāgus ar šķidru pildījumu (pikantus vai saldus) uz viena plaukta.



MAKSIMĀS GATAVOŠANAS REŽĪMS

Lai pagatavotu lielus gaļas gabalus (virs 2,5 kg).



GRILĒŠANA

Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauздētu maizi.



TURBO GRILĒŠANA

Lai ceptu lielus gaļas gabalus (kājas, rostbifu, vistu). Novietojiet ēdianu uz vidējiem plauktiem.



MAIZE

Lai ceptu dažādu veidu un izmēru maizi.



PICA

Lai ceptu dažādu veidu un izmēru picas.



EKONOMIJA > PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA*

Lai ceptu pildītu cepeti un gaļu gabalos uz viena plaukta.



ATKAUSĒŠANA

Lai paātrinātu ēdiana atkausēšanu.



SAGLABĒŠANA T SILTU

Lai tikko pagatavotu ēdianu uzturētu karstu un kraukšķīgu (piemēram, gaļu, ceptus ēdienus vai biezpiena kūkas).



RAUDZĒŠANA

Lai pareizi raudzētu konditorejas izstrādājumu un sāļo pīrāgu mīklu.



PRIEKŠSILDĪŠANA

Lai ātri iesildītu cepeškrāsni. Beidzoties priekšsildīšanai, cepeškrāsns automātiski izvēlēsies funkciju CONVENTIONAL (Tradicionālais režīms).



ESTATĪJUMI

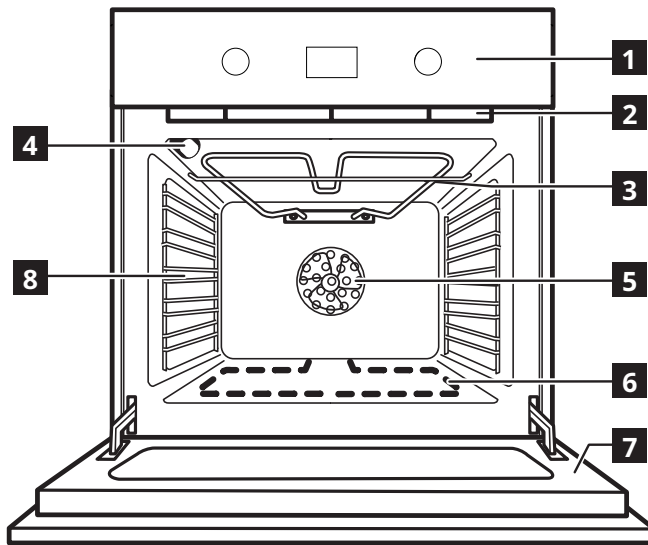
Lai iestatītu displeju.

*Funkcija, kas saskaņā ar regulu (ES) Nr. 65/2014 tiek izmantota par paraugu energoefektivitātes deklarācijai

Lai iegūtu optimālus tīrīšanas rezultātus, noņemiet pārāk lielus atlikumus cepeškrāsnī un pirms pirolītiskās funkcijas izmantošanas notīriet iekšējo durvju stiklu.

Lai lejupielādētu pilnu versiju www.ikea.com

Gaminio aprašymas



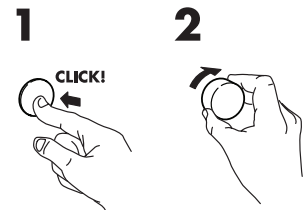
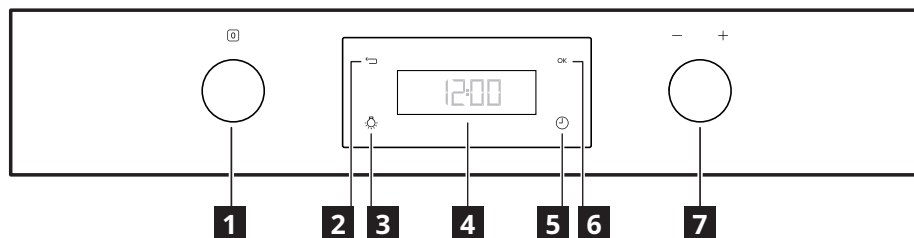
- 1 Valdymo skydelis
- 2 Aušinimo ventiliatorius (nesimato)
- 3 Kepinimo elementas
- 4 Orkaitės lemputė
- 5 Orkaitės ventiliatorius
- 6 Apatinis kaitinimo elementas (nesimato)
- 7 Orkaitės durelės
- 8 Šoninės grotelės

Grotelių ir kitų priedų įstatymas

Laikydami šiek tiek pakreiptas į viršų įstatykite grotelės reikiame lygmenyje ir pirmiausia atremkite pakeltą galinę grotelių dalį (nukreiptą į viršų). Tuomet horizontaliai įstumkite į skersines grotelės kaip galima toliau. Kiti priedai, pavyzdžiui, kepimo skarda, įkišami taip pat, kaip ir grotelės – įstumiant į skersines grotelės iki galo.

Jei norite nusipirkti priedą, paskambinkite į įgaliotą techninės priežiūros centrą.

Valdymo skydelis



- | | | |
|--|-------------------------|--|
| 1 Pasirinkimo nuspaudžiamoji rankenėlė | 3 Apšvietimas | 6 Minučių signalas |
| 2 Mygtukas „atgal“ | 4 Ekranas | 7 Reguliavimo nuspaudžiamoji rankenėlė |
| | 5 Patvirtinimo mygtukas | |

Ekranas / Funkcija

-  **PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS**
Keliems patiekalams, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra, ant kelių (daugiausia trijų) lentynų gaminimas tuo pačiu metu.
-  **TRADICINIS GAMINIMAS**
(Kaitinimas iš viršaus ir apačios)
Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.
-  **KONVEKČINIS KEPIMAS**
Mėsą ir pyragus su skystu įdaru (saldžiu arba aštriu) ant vienos lentynos.
-  **MAXI COOKING**
Didelių mėsos gabalų (sveriančių daugiau nei 2,5 kg) kepimas.
-  **KEPINIMAS**
Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną.
-  **INTENSIVUS KEPINIMAS**
Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas.

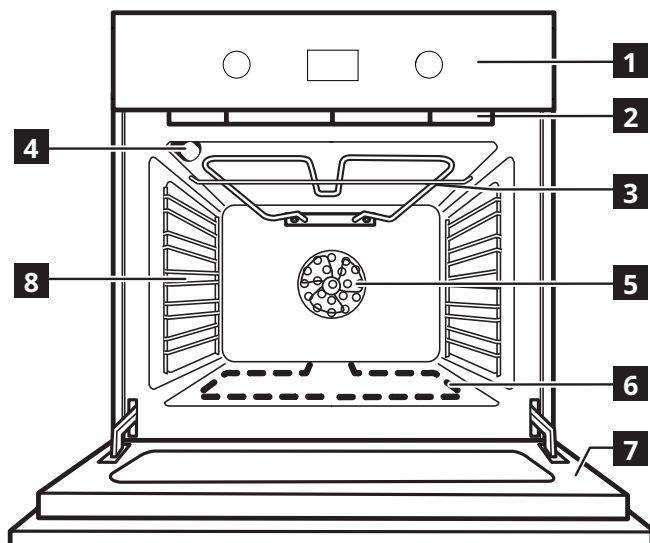
- ☐ **DUONA**
Skirtingų rūšių ir dydžių duonai kepti.
- ☐ **PICA**
Skirtingų rūšių ir dydžių picoms kepti.
-  **EKO PRIVERSTINIS ORO SRAUTAS***
Įdarytiems kepsniams ir mėsos gabalams gaminti vienoje lentynoje.
-  **ATITIRPINIMAS**
Paspartinamas maisto atitirpdymas.
-  **ŠILUMOS IŠLAIKYMAS**
Palaikyti ką tik paruoštą maistą karštą ir traškų (pvz., mėsą, keptą maistą ar apkepą).
-  **KILDINIMAS**
Optimalus saldžios arba aštrios tešlos kildinimas.
-  **GREITASIS ĮKAITINIMAS**
Naudojant šią funkciją greitai įkaitinama orkaitė. Pasibaigus įkaitinimui orkaitė automatiškai naudos funkciją TRADICINIS GAMINIMAS.
- + **NUSTATYMAI**
Nustatomas ekranas.

*Energijos klasės etiketei nurodoma funkcija pagal reglamentą EB 65 / 2014

Kad valymo rezultatai būtų optimalūs, prieš įjungdami pirolizės funkciją pašalinkite viduje likusių perteklių ir nuvalykite vidinį durelių stiklą.

Norėdami atsisiųsti visą versiją www.ikea.com

Descrição do produto



- 1 Painel de controlo
- 2 Ventoinha de arrefecimento (não visível)
- 3 Resistência do grelhador
- 4 Lâmpada do forno
- 5 Ventoinha do forno
- 6 Resistência inferior (oculta)
- 7 Porta do forno
- 8 Grelhas laterais

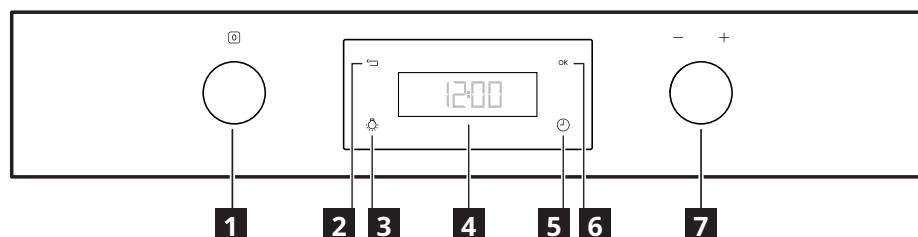
Como introduzir a grelha metálica e outros acessórios

Insira a grelha metálica no nível pretendido, segurando-a e inclinando-a ligeiramente para cima; em seguida, pouse a parte traseira levantada (apontando para cima) primeiro. Em seguida, faça-a deslizar na horizontal pelas guias de nível tanto quanto possível.

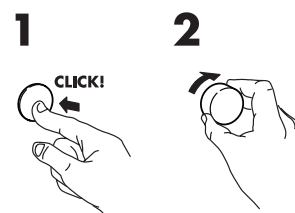
Os outros acessórios, como o tabuleiro para assar, devem ser introduzidos horizontalmente, fazendo-os deslizar pelas guias.

Se desejar adquirir um acessório, entre em contacto com o centro de assistência técnica autorizado.

Painel de controlo



- 1 Botão seletor retrátil
- 2 Botão Retroceder
- 3 Luz
- 4 Visor
- 5 Botão de confirmação
- 6 Temporizador
- 7 Botão de ajuste retrátil



Exibição / Função

-  **AR FORÇADO**
Para cozinhar diferentes alimentos, que exijam a mesma temperatura de cozedura, em diferentes níveis (três, no máximo) e em simultâneo.
-  **CONVENCIONAL (Aquecimento superior e inferior)**
Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível.
-  **COZEDURA CONVECÇÃO**
Para cozinhar carne e tartes com recheio líquido (salgado ou doce) num único nível.
-  **MAXI COZEDURA**
Para cozinhar grandes peças de carne (com um peso superior a 2,5 kg).
-  **GRELHADOR**
Para grelhar bifés, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão.
-  **TURBO GRILL**
Para assar grandes peças de carne (pernil, rosbife, frango).
-  **PÃO**
Para cozinhar diferentes tipos e formatos de pão.

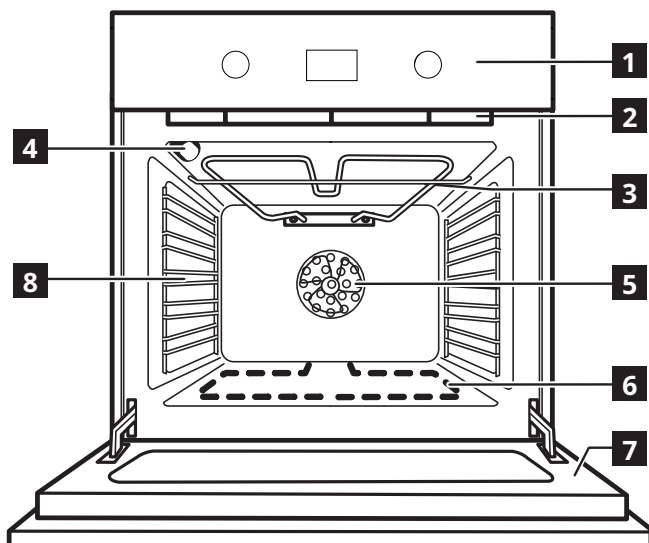
-  **PIZZA**
Para cozinhar diferentes tipos e formatos de pizza.
-  **AR FORÇADO ECO***
Para cozinhar assados com recheio e carne em pedaços num nível.
-  **DESCONGELAR**
Para descongelar mais rapidamente os alimentos.
-  **MANUTENÇÃO DO CALOR**
Para manter os alimentos quentes e crocantes depois de cozinhados (ex.: carne, fritos, flan).
-  **LEVEDAÇÃO**
Para obter a levedação ideal de massas doces ou salgadas.
-  **PREAQUEC. RÁPIDO**
Para preaquecer o forno rapidamente. No final da fase de preaquecimento, o forno selecionará automaticamente a função CONVENCIONAL.
- DEFINIÇÕES**
- + Para definir a visualização.

*Função utilizada como referência para a declaração de eficiência energética, de acordo com o Regulamento (EU) n.º 65 / 2014

Para obter os melhores resultados de limpeza, remova os resíduos em excesso do interior da cavidade do aparelho e limpe a porta de vidro interior utilizando a função de limpeza pirolítica.

Para baixar a versão completa www.ikea.com

Descrierea produsului



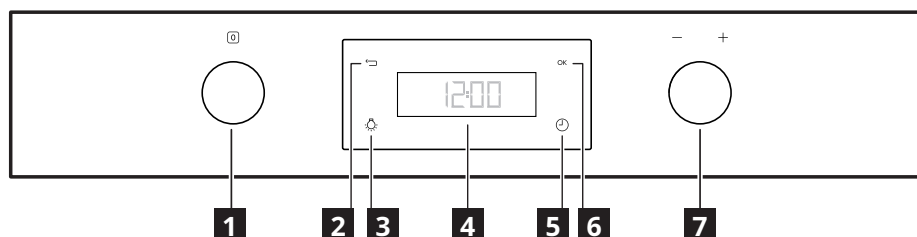
- 1 Panoul de comandă
- 2 Ventilatorul pentru răcire (nu este vizibil)
- 3 Elementul pentru grill
- 4 Becul cuptorului
- 5 Ventilatorul cuptorului
- 6 Rezistența inferioară (ascunsă)
- 7 Ușa cuptorului
- 8 Grătare laterale

Introducerea grătarului metalic și a altor accesorii

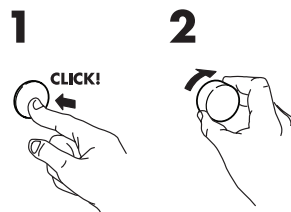
Introduceți grătarul metalic pe nivelul dorit, menținându-l ușor orientat în sus, orientând în jos mai întâi partea din spate care este ridicată (orientată în sus). Apoi, culisați-l pe orizontală de-a lungul ghidajului, cât mai în spate posibil. Celelalte accesorii, precum tava de copt, sunt introduse orizontal prin culisarea acestora de-a lungul ghidajelor pentru grătar.

Dacă doriți să achiziționați un accesoriu, apălați la Centrul de service autorizat.

Panoul de comandă



- 1 Botão seletor retrátil
- 2 Botão Retroceder
- 3 Luz
- 4 Visor
- 5 Botão de confirmação
- 6 Temporizador
- 7 Botão de ajuste retrátil



Afișa / Funcție



AER FORȚAT

Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în același timp.



CONVENȚIONAL

(Căldură în partea superioară și în partea inferioară)

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.



COACERE CONVECȚIE

Pentru gătitul cărnii și a plăcintelor cu umplutură lichidă (picante sau dulci), pe un singur nivel.



MAXI COACERE

Pentru a frige bucăți mari de carne (peste 2,5 kg).



GRILL

Pentru prepararea la grill a medalișoarelor, frigăruilor și cârnaților, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea.



TURBOGRILL

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, mușchi de vită, carne de pasăre).



PÂINE

Pentru a coace diferite tipuri și dimensiuni de pâine.



PIZZA

Pentru a coace diferite tipuri și dimensiuni de pizza.



AER FORȚAT ECO*

Pentru prepararea pe un nivel a fripturilor umplute și a bucăților de carne.



DECONGELARE

Pentru a accelera decongelarea alimentelor.



MENȚINERE LA CALD

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătit (de ex.: carne, alimente prăjite sau budinci).



DOSPIRE

Pentru dospirea optimă a aluatelor dulci sau sărate.



PREÎNCĂLZIRE

Pentru a preîncălzi rapid cuptorul. La finalizarea preîncălzirii, cuptorul va selecta automat funcția CONVENȚIONAL.



SETĂRI

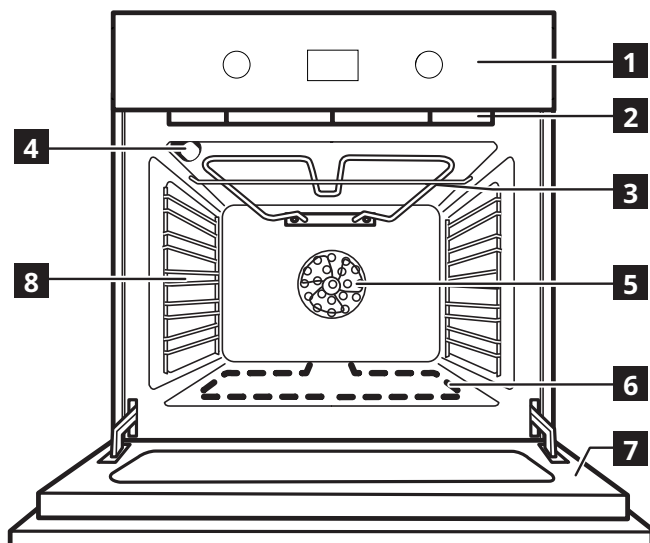
Pentru a seta afișajul.

*Funcție utilizată ca referință pentru declararea eficienței energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65 / 2014

Pentru a obține rezultate optime de curățare, îndepărtați reziduurile excesive din interiorul cavității și curățați sticla ușii interioare înainte de a utiliza funcția Pyro.

Pentru a descărca versiunea completă www.ikea.com

Popis výrobku



- 1 Ovládací panel
- 2 Chladiaci ventilátor (nie je viditeľný)
- 3 Grilovací článok
- 4 Žiarovka rúry
- 5 Ventilátor rúry
- 6 Spodný ohrevný článok (nevidno ho)
- 7 Dvierka rúry
- 8 Bočné mriežky

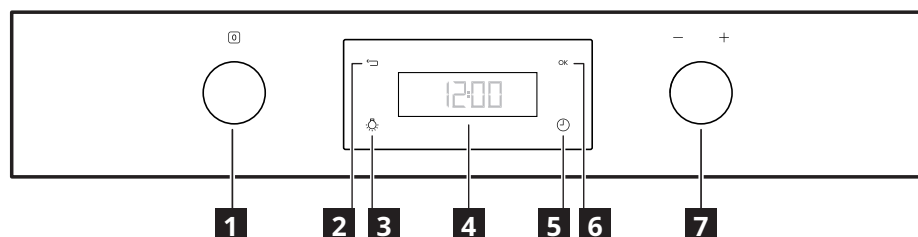
Vloženie roštu a iného príslušenstva

Vložte rošt na požadovanú úroveň tak, že ho držíte mierne naklonený nahor a najprv uložíte nadvihnutú zadnú stranu (smerujúcu nahor). Potom ho vodorovne zasunúť po vodiacich lištách až na doraz.

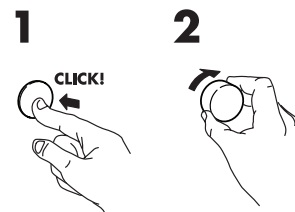
Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, zasunutím po vodiacich lištách.

Ak si chcete kúpiť nejaké príslušenstvo, zavolajte autorizované servisné stredisko.

Ovládací panel



- 1 Voliaci zatlačací gombík
- 2 Tlačidlo Späť
- 3 Osvetlenie
- 4 Displej
- 5 Tlačidlo potvrdenia
- 6 Časomer
- 7 Nastavovací zatlačací gombík



Zobraziť / Funkcia



VHÁŇANÝ VZDUCH

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň.



KONVENČNÉ (Horný a spodný ohrev)

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.



KONVEKČNÉ PEČENIE

Na pečenie mäsa a koláčov s tekutou plnkou (slanou či sladkou) na jednej úrovni. Použite 2.



MAXI PEČENIE

Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg).



GRIL

Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba.



TURBOGRIL

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, biftek, kurča).



CHLIEB

Na pečenie rôznych typov a veľkostí chleba.



PIZZA

Na pečenie rôznych typov a veľkostí pizze.



EKO VHÁŇANÝ VZDUCH*

Na pečenie plnených kusov mäsa a kusov mäsa na jednej úrovni.



ROZMRAZOVANIE

Na urýchlenie rozmrazovania potravín.



UDRŽIAVANIE V TEPLE

Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál (napr.: mäso, smažené jedlá, nákypy).



KYSNUTIE

Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta.



RÝCHLY PREDOHREV

Na rýchly predohrev rúry. Po ukončení fázy predohrevu rúra automaticky zvolí funkciu TRADIČNÉHO pečenia.



NASTAVENIA

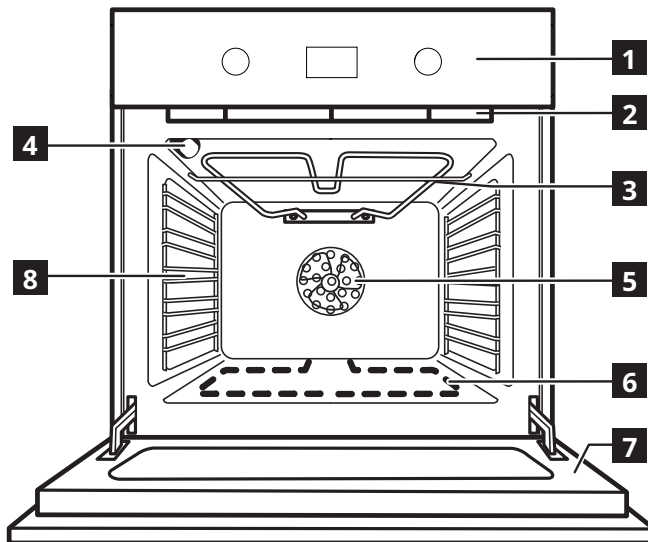
Nastavenie displeja.

* Funkcia použitá ako referenčná pre vyhlásenie o energetickej účinnosti podľa Nariadenia (EÚ) č. 65/2014

Pre optimálne výsledky čistenia pred použitím pyrolytickej funkcie odstráňte z vnútra rúry nadmerné zvyšky a vyčistite vnútorné sklo na dvierkach.

Ak chcete prevziať plnú verziu www.ikea.com

Описание на продукта



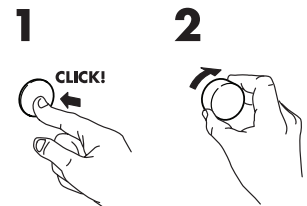
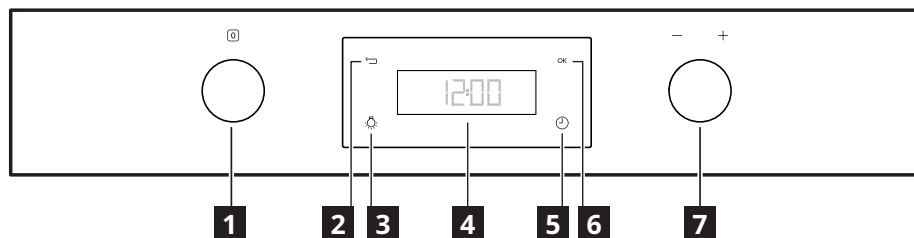
- 1 Контролен панел
- 2 Вентилатор за охлаждане (не се вижда)
- 3 Грил
- 4 Лампа на фурната
- 5 Вентилатор на фурната
- 6 Долен нагревател (скрит)
- 7 Вратичка на фурната
- 8 Странични скари

Поставяне на решетъчния рафт и на останалите принадлежности

Поставете решетъчния рафт на необходимото ниво, като го хванете под лек наклон нагоре и първо подпрете повдигнатия заден край (насочен нагоре). След това го плъзнете хоризонтално по носача възможно най-навътре. Другите принадлежности, например тавата за печене, се поставят хоризонтално чрез плъзгане по носачите.

Ако желаете да закупите принадлежности, се свържете с оторизирания сервизен център.

Командно табло



- 1 Изскачащ въртящ се бутон за избиране
- 2 Бутон "Назад"
- 3 Осветление
- 4 Дисплей
- 5 Бутон за потвърждаване
- 6 Брояч на минути (Таймер)
- 7 Изскачащ въртящ се бутон за регулиране

Показ / Функция

- ФОРСИРАН ВЪЗДУХ**
За едновременно готвене на няколко ястия (най-много три) при една и съща температура на различни нива.
- КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ (Нагреване отгоре и отдолу)**
За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.
- ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ**
За печене на месо и пай с течен пълнеж (солени или сладки) на едно ниво.
- МАКСИ ГОТВЕНЕ**
За печене на едри парчета месо (над 2,5 kg).
- ГРИЛ**
За печене на грил на пържоли, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб.
- ТУРБО ГРИЛ**
За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле).
- ХЛЯБ**
За печене на хляб с различни размери и видове.

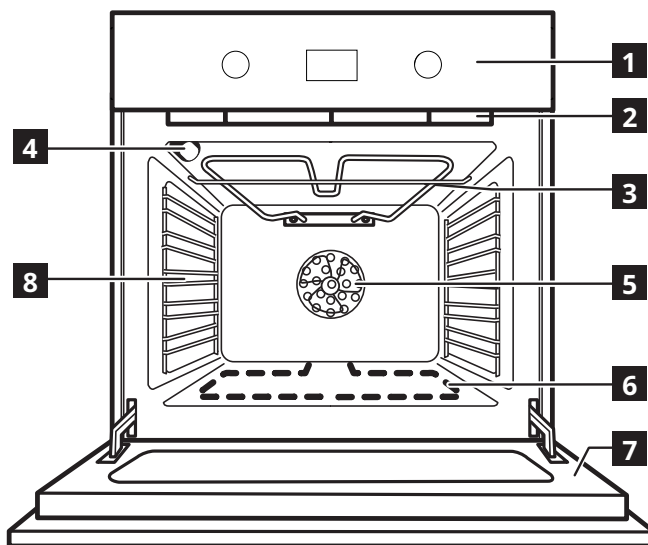
- ПИЦА**
За печене на различни типове и размери пица.
- ЕКО ФОРСИРАН ВЪЗДУХ***
За печене на храни с плънка и парчета месо на една скара.
- РАЗМРАЗЯВАНЕ**
За по-бързо размразяване на храната.
- ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА**
За запазване на току-що сготвена храна гореща и хрупкава (напр. месо, пържени храни или фланове).
- ВТАСВАНЕ**
За оптимално втасване на солени или сладко тесто.
- БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ**
За бързо предварително загряване на фурната. След завършване на предварителното загряване фурната автоматично ще избере функцията КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ.
- НАСТРОЙКИ**
- + За настройване на дисплея (Час, Осветление, Сила на звуците, пестене на енергия).

*Функцията се използва като еталонна в декларацията за енергийната ефективност съгласно Наредба (ЕС) No. 65 / 2014

За оптимални резултати при почистването отстранете остатъците в кухнята и забършете вътрешното стъкло на вратата преди използването на пиролитичната функция.

За да изтеглите пълната версия www.ikea.com

Opis proizvoda



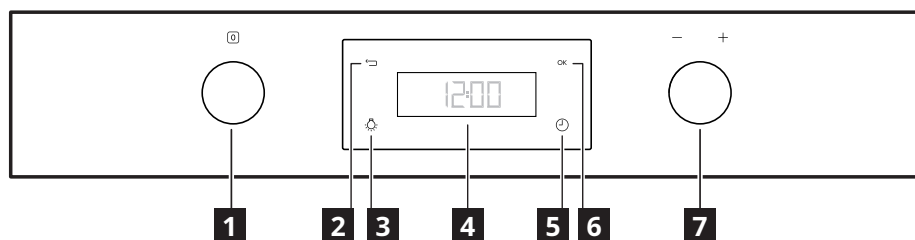
- 1 Upravljačka ploča
- 2 Ventilator (nije vidljiv)
- 3 Grijač roštilja
- 4 Lampica pećnice
- 5 Ventilator pećnice
- 6 Element donjeg grijača (nije vidljiv)
- 7 Vrata pećnice
- 8 Bočne rešetke

Umetanje žičane rešetke i ostalog pribora

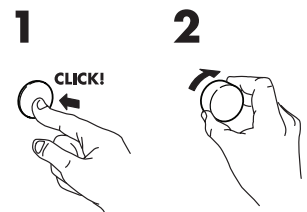
Rešetku umetnite na željenu razinu tako da je držite malo nagnutu prema gore i tako da najprije postavite podignuti stražnji dio (okrenut prema gore). Zatim je vodoravno klizno pomaknite uzduž vodilice rešetke koliko je moguće. Ostalu dodatnu opremu, kao što je plitica za pečenje, vodoravno umetnite na žičanu rešetku.

Ako želite kupiti neki dodatni pribor, pozovite ovlaštenu servis.

Upravljačka ploča



- 1 Gumb za odabir
- 2 Tipka za povratak
- 3 Svjetlo
- 4 Zaslona
- 5 Tipka za potvrđivanje
- 6 Nadglednik minuta
- 7 Gumb za podešavanje



Prikaz / Funkcija

- TERMOVENTILACIJA**
Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko polica (maksimalno tri).
- KONVENCIONALNO (gornje i donje zagrijavanje)**
Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.
- KONVEKCIJSKO PEČENJE**
Za pečenje mesa i pita s tekućim punjenjem (pikantnih ili slatkih) na jednoj razini.
- MAKSI KUHANJE**
Za pripremu velikih komada mesa (većih od 2,5 kg).
- GRILL**
Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha.
- TURBOROŠTILJ**
Za roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića).
- KRUH**
Pečenje različitih vrsta i veličina pizza i kruha.

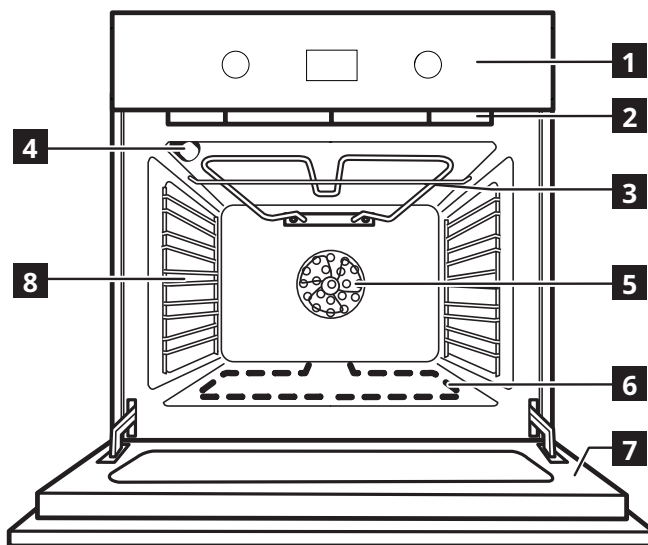
- PIZZA**
Pečenje različitih vrsta i veličina pizza.
- EKO TERMOVENTILACIJA***
Za pečenje punjenih pečenja i mesa u komadima na jednoj rešetki.
- ODMRZAVANJE**
Za brže odmrzavanje jela.
- ODRŽAVANJE TOPLINE**
Za održavanje netom ispečene hrane toplom i hrskavom (npr.: meso, pržena hrana ili otvorene pite).
- DIZANJE TIJESTA**
Za optimalno dizanje slatkih i slanih tijesta.
- BRZO ZAGRIJAV.**
Služi za brzo prethodno zagrijavanje pećnice. Na kraju zagrijavanja pećnica će automatski odabrati funkciju KONVENCIONALNO.
- POSTAVKE**
Postavljanje zaslona.

*Funkcija koja se upotrebljava kao referenca za izjavu o energetske učinkovitosti u skladu s Uredbom (EU) br. 65 / 2014

Za optimalne rezultate čišćenja, prije pokretanja funkcije pirolize uklonite što je više moguće ostataka iz unutrašnjosti i očistite unutarnje staklo na vratima

Da biste preuzeli punu verziju www.ikea.com

Περιγραφή προϊόντος



- 1 Πίνακας ελέγχου
- 2 Ανεμιστήρας ψύξης (δεν φαίνεται)
- 3 Σχάρα
- 4 Λαμπτήρας φούρνου
- 5 Ανεμιστήρας φούρνου
- 6 Κάτω αντίσταση (δεν φαίνεται)
- 7 Πόρτα φούρνου
- 8 Πλαϊνά πλέγματα

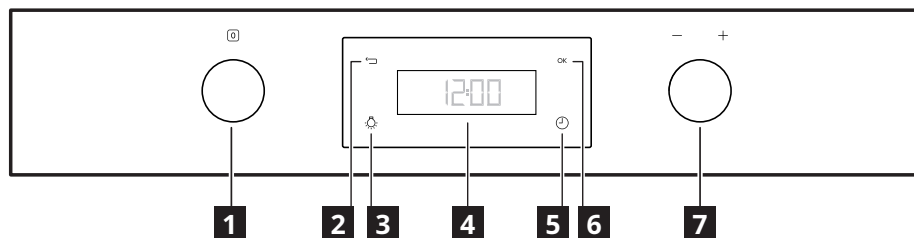
Τοποθέτηση της σχάρας και άλλων εξαρτημάτων

Τοποθετήστε τη σχάρα στο απαιτούμενο επίπεδο κρατώντας την με κλίση ελαφρώς προς τα επάνω και ακουμπήστε πρώτα κάτω την ανυψωμένη πίσω πλευρά (που είναι γυρισμένη προς τα επάνω). Στη συνέχεια σύρετε οριζόντια κατά μήκος του οδηγού σχάρας μέχρι τέρμα.

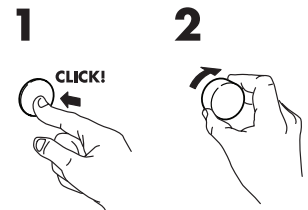
Τα άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί ζαχαροπλαστικής, τοποθετούνται οριζόντια σύροντας τα κατά μήκος των οδηγών των ραφιών.

Εάν θέλετε να αγοράσετε κάποιο αξεσουάρ, καλέστε το εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης.

Πίνακας ελέγχου



- 1 Επιλογή κουμπού ποπ
- 2 Κουμπί επιστροφής
- 3 Φως
- 4 Οθόνη
- 5 Πλήκτρο επιβεβαίωσης
- 6 Χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης
- 7 Διακόπτης ρύθμισης



Απεικόνιση / Λειτουργία

ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ
Για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος σε διαφορετικά ράφια (έως τρία) ταυτόχρονα.

ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ (Πάνω και κάτω θέρμανση)
Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ
Για να ψήσετε κρέατα και πίτες με υγρή γέμιση (αλμυρές ή γλυκές) σε ένα μόνο ράφι.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΑΧΙ
Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (άνω των 2,5 κιλών).

ΓΚΡΙΛ
Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί.

ΔΥΝΑΤΟ ΓΚΡΙΛ
Για να ψήσετε στο γκριλ μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροσμπίφ, κοτόπουλα).

ΨΩΜΙ
Για να ψήσετε διαφορετικούς τύπους και μεγέθη ψωμιού.

ΠΙΤΣΑ
Για να ψήσετε διαφορετικούς τύπους και μεγέθη πίτσας.

ΕΞΑΝ. ΑΕΡΑΣ ECO*
Για να ψήσετε κρέας με γέμιση και κομμάτια κρέατος σε ένα μόνο ράφι.

ΑΠΟΨΥΞΗ
Για να επιταχύνετε την απόψυξη των τροφίμων.

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΕΣΤΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ
Για να διατηρήσετε ζεστό και τραγανό το φαγητό που μόλις ψήσατε (π.χ.: κρέας, τηγανιτά φαγητά ή φλαν).

ΦΟΥΣΚΩΜΑ
Για το ιδανικό φούσκωμα γλυκιάς ή αλμυρής ζύμης.

ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜ.
Για γρήγορη προθέρμανση του φούρνου. Στο τέλος της προθέρμανσης, ο φούρνος επιλέγει αυτόματα τη ΣΥΜΒΑΤΙΚΗ λειτουργία.

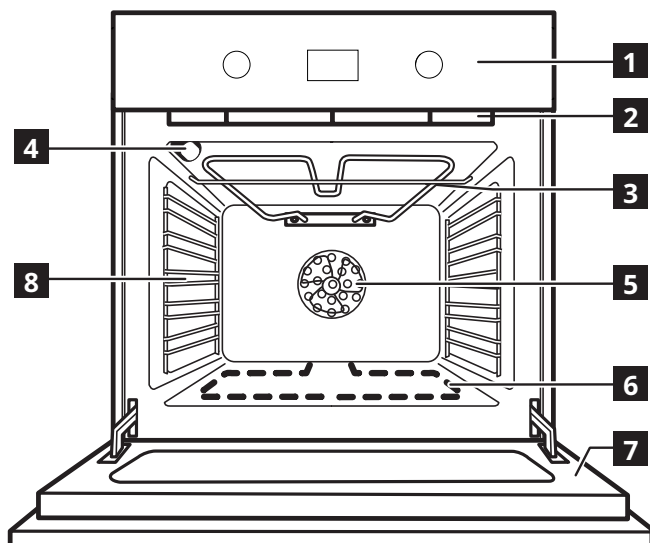
ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ
- + Για να ρυθμίσετε την οθόνη.

*Λειτουργία που χρησιμοποιείται ως αναφορά για την δήλωση ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) Αρ. 65/2014

Για βέλτιστα αποτελέσματα καθαρισμού, αφαιρέστε τα υπερβολικά υπολείμματα μέσα στον φούρνο και καθαρίστε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας πριν χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία πυρόλυσης.

Για να κατεβάσετε την πλήρη έκδοση www.ikea.com

Opis proizvoda



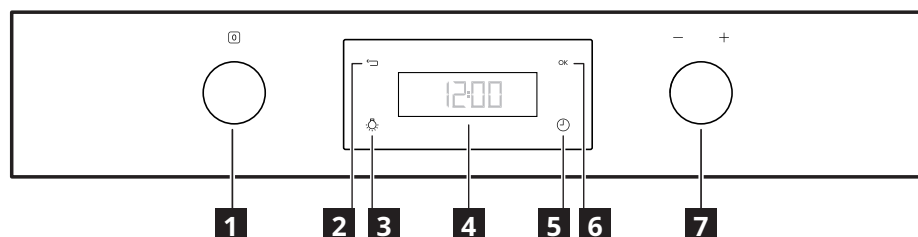
- 1 Kontrolna tabla
- 2 Ventilator za hlađenje (nije vidljiv)
- 3 Element za gril
- 4 Lampica u rerni
- 5 Ventilator rerne
- 6 Donji grejni element (skriven)
- 7 Vrata rerne
- 8 Bočne rešetke

Postavljanje rešetki i drugih dodataka

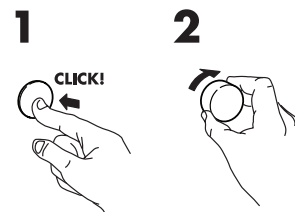
Postavite rešetku na željeni nivo tako što ćete je lagano iskositi nagore i prvo postaviti izdignutu zadnju stranu (usmerenu nagore). Potom je lagano postavite da klizi horizontalno po prečkama za rešetke dokle god je moguće. Ostali dodaci, poput pleha za pečenje, postavljaju se horizontalno tako da skliznu niz vođice.

Ako želite da kupite pribor, pozovite servisnu službu.

Kontrolna tabla



- 1 Dvopoložajno dugme za biranje
- 2 Dugme „Nazad“
- 3 Svetlo
- 4 Displej
- 5 Taster za potvrdu
- 6 Merač vremena
- 7 Dvopoložajno dugme za podešavanje



Prikaz / Funkcija



KRUŽENJE VAZDUHA

Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko rešetki (najviše tri).



CONVENTIONAL (Gornji i donji grejač)

Za pripremu svih vrsta hrane samo na jednoj rešetki.



KONVEKCIONO PEČENJE

Za spremanje mesa i pita sa tečnim filom (slatkim ili pikantnim) na jednom nivou.



INTENZIVNO SPREMANJE HRANE

Za spremanje velikih komada mesa (težih od 2,5 kg).



GRIL

Koristi se za pečenje kotleta, ražnjića i kobasica, povrća au gratin ili za tostiranje hleba na roštilju.



TURBO ROŠTILJ

Za pečenje velikih komada mesa (but, pečena govedina, piletina).



HLEB

Za pečenje različitih vrsta i veličina hleba.



PIZZA

Za pečenje različitih vrsta i veličina pice.



EKO KRUŽENJE VAZDUHA*

Za spremanje punjenog pečenja u komadima na jednoj polici.



ODMRZAVANJE

Za ubrzavanje odmrzavanja hrane.



ODRŽAVANJE TOPLOTE

Koristi se za održavanje upravo pečene/kuvane hrane toplom i hrskavom (npr.: mesa, pržene hrane ili čašica od lisnatog testa sa nadevom).



NARASTANJE TESTA

Koristi se za optimalno narastanje slatkog ili slanog testa.



BRZO ZAGREVANJE

Za brzo zagrevanje rerne unapred. Na kraju predzagrevanja, rerna automatski bira KONVENCIIONALNU funkciju.



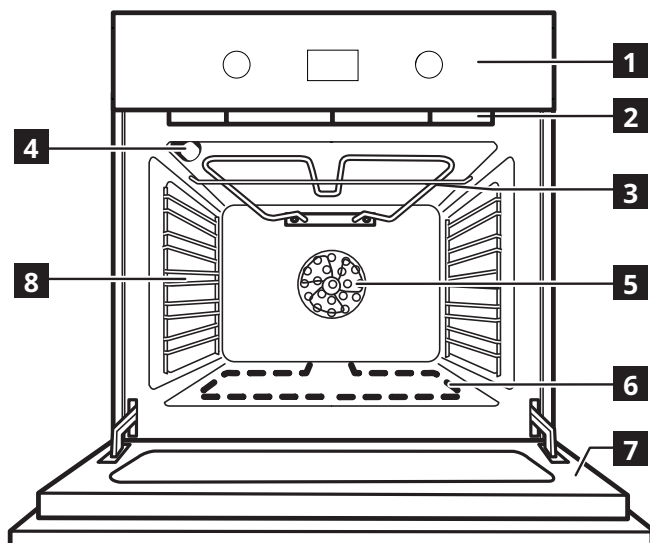
POSTAVKE

Za podešavanje ekrana.

*Funkcija se koristi u skladu sa deklaracijom o energetskej efikasnosti, a u saglasnosti sa odredbom (EU) br. 65 / 2014
Za optimalne rezultate čišćenja, uklonite ostatke iz pećnice i očistite unutrašnje staklo na vratima pomoću pirolitičke funkcije

Da biste preuzeli punu verziju vww.ikea.com

Opis izdelka



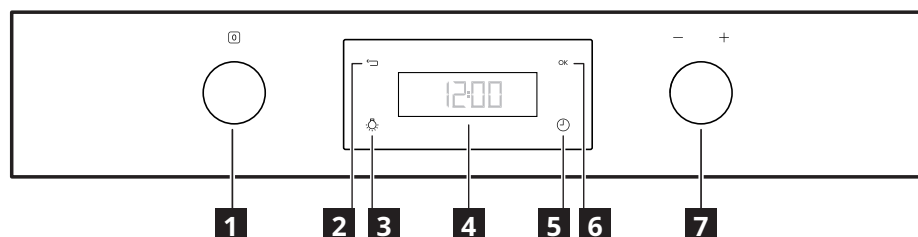
- 1 Nadzorna plošča
- 2 Ventilator za ohlajanje (ni viden)
- 3 Grelnik žara
- 4 Luč
- 5 Ventilator
- 6 Spodnji grelnik (skrit)
- 7 Vrata pečice
- 8 Stranske mreže

Vstavljanje rešetke in drugega pribora v pečico

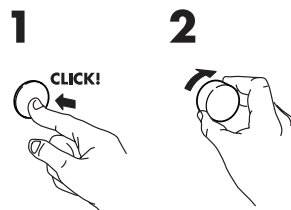
Rešetko vstavite na zeleno višino tako, da jo držite nagnjeno nekoliko navzgor, pri čemer na vodila najprej naslonite dvignjeno zadnjo stran. Nato jo vodoravno potisnite po vodilih, kakor daleč je mogoče. Drug pribor, kot je npr. pekač, vstavite tako, da ga potisnete vodoravno po vodilih.

Za nakup pribora se obrnite na pooblaščen servisno službo.

Upravljalna plošča



- 1 Izbirni vrtljivi gumb
- 2 Tipka Nazaj
- 3 Luč
- 4 Zaslón
- 5 Gumb za potrditev
- 6 Odštevalna ura
- 7 Nastavitveni vrtljivi gumb



Zaslón / Funkcija

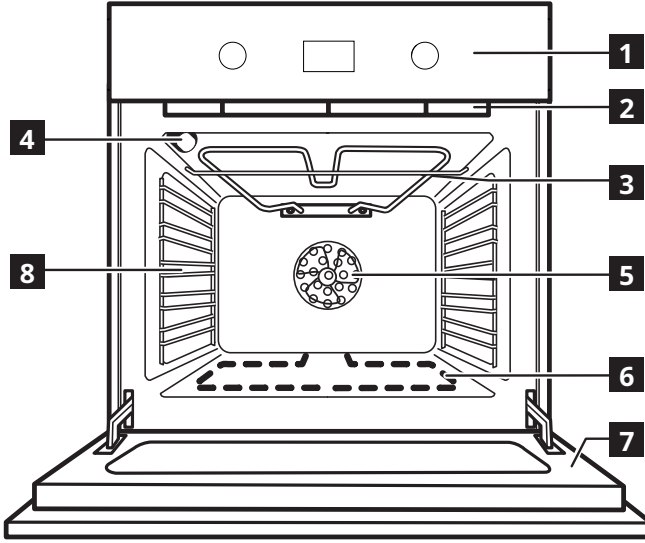
- TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA**
Za pripravo različne hrane pri enaki temperaturi in na več višinah hkrati (najmanj na treh).
- OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE (zgornje in spodnje gretje)**
Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.
- KONVEKCIJSKA PEKA**
Za pečenje mesa in pit s tekočim nadevom (slan ali sladek) na eni sami višini.
- MAXI COOKING**
Za pečenje velikih kosov mesa (nad 2,5 kg).
- GRILL**
Za pripravo zrezkov, ražnjičev in klobas na žaru, za gratiniranje zelenjave in popekanje kruha.
- TURBOGRILL**
Za pečenje velikih kosov mesa (stegno, goveja pečenka in piščanci).
- KRUH**
Za peko kruha različnih tipov in velikosti.

- PICA**
Za peko pice različnih tipov in velikosti.
- EKO TERMOVENTILACIJSKO PEČENJE***
Za peko nadevanih pečenek ali mesa v kosu na eni višini.
- ODMRZOVANJE**
Za hitrejše odmrzovanja hrane.
- OHRANJANJE JEDI TOPLIH**
Da bi pravkar kuhana hrana ostala vroča in hrustljava (npr.: mesa, ocvrte hrane ali narastkov).
- VZHAJANJE**
Za čim boljše vzhajanje sladkega ali slanega testa.
- HITRO PREDGRETJE**
Za hitro predgretje pečice. Ko je predgretje zaključeno, pečica samodejno izbere običajno funkcijo.
- + **NASTAVITVE**
Za nastavitve zaslóna.

*Funkcija je bila uporabljena kot referenca za izjavo o energetske učinkovitosti v skladu z uredbo Evropske komisije št. 65/2014
Za optimalne rezultate čiščenja odstranite odvečne ostanke iz vdolbine in očistite steklo notranjih vrat, preden uporabite pirolitično funkcijo

Če želite prenesti celotno različico www.ikea.com

Ürün tanımı



- 1 Kontrol paneli
- 2 Soğutma fanı (görünmez)
- 3 Izgara rezistansı
- 4 Fırın lambası
- 5 Fırın fanı
- 6 Alt rezistans (gizli)
- 7 Fırın kapağı
- 8 Yan ızgaralar

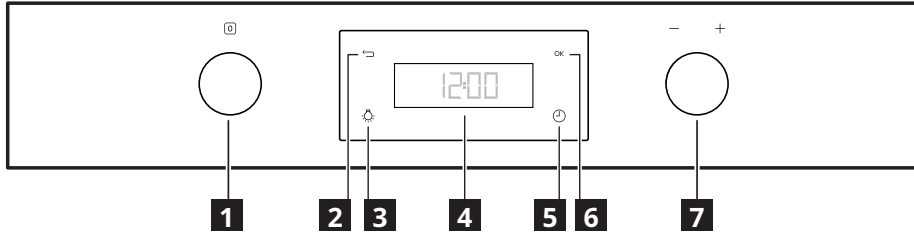
Rafın ve diğer aksesuarların takılması

Rafı, hafif yukarı eğimli tutarak ve yükseltilmiş olan arka tarafını (yukarı bakan) önce yerleştirerek istediğiniz seviyeye takın. Sonra, raf kılavuzu boyunca mümkün olduğunca yatay olarak kaydırın.

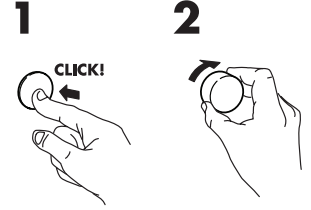
Fırın tepsi gibi diğer aksesuarlar, raf kılavuzlarının üzerinde kaydırılarak yatay olarak takılır.

Bir aksesuar almak istiyorsanız, Yetkili Servisi arayınız.

Kontrol paneli



- 1 Seçim basma düğmesi
- 2 Geri düğmesi
- 3 Lamba
- 4 Gösterge
- 5 Onaylama butonu
- 6 Dakika ayarı
- 7 Basmalı ayar düğmesi



Görüntüle / İşlev

**FANLI HAVA DOLAŞIMI**

Birden fazla rafta (en fazla üç) aynı pişirme sıcaklığı gerektiren farklı yiyecekleri aynı anda pişirmek için kullanılır.

**ALT VE ÜSTTEN ISITMA (Alt ve Üstten Isıtma)**

Yalnızca bir rafta her türlü yemeği pişirmek için kullanılır.

**KONVEKSİYONLU PIŞIRME**

Etleri ve sıvı dolgulı turtaları (tuzlu veya tatlı) tek bir rafta pişirmek için kullanılır.

**BÜYÜK ET PIŞIRME**

Büyük et parçalarını (2,5 kg'ın üzerinde) pişirmek için kullanılır.

**IZGARA**

Biftek, kebab ve sosis ızgara yapmak, sebze oğraten pişirmek veya ekmek kızartmak için kullanılır.

**TURBO IZGARA**

Büyük et parçalarını kızartmak içindir (butlar, rozbif, tavuk).

**EKMEK**

Farklı tiplerde ve boyutlarda ekmek pişirmek için kullanılır.

**PIZZA**

Farklı tiplerde ve boyutlarda pizza pişirmek için kullanılır

**EKO FANLI HAVA***

Doldurulmuş rostoları veya parça etleri bir rafta pişirmek için.

**BUZ ÇÖZME**

Yiyeceğin buzunu çözme işlemini hızlandırmak içindir.

**SICAK TUTMA**

Yeni pişirilen yemeği sıcak ve gevrek tutmak için (örn: et, kızartma veya pide).

**KABARTMA**

Tatlı veya tuzlu hamurun en iyi şekilde kabarması için kullanılır.

**HIZLI ÖN ISITMA**

Fırında hızlı bir şekilde ön ısıtma yapmak içindir. Ön ısıtma sonunda, fırın otomatik olarak KONVANSİYONEL işlevini seçecektir

**AYARLAR**

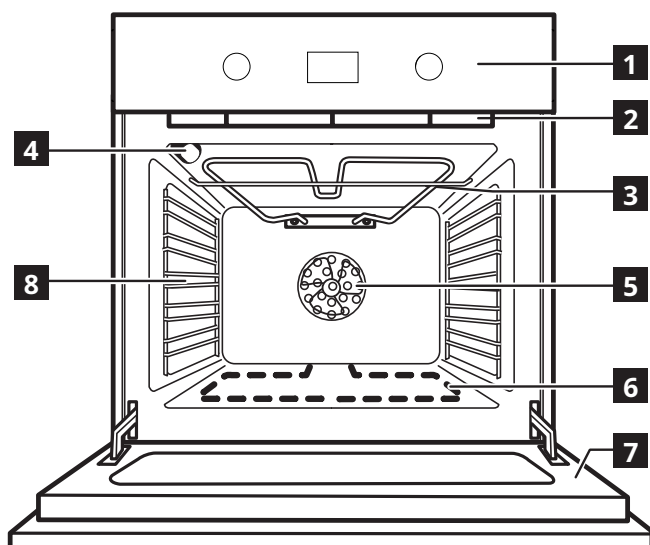
Ekranı ayarlamak için kullanılır.

* İşlev, 65/2014 sayılı Yönetmelik (AB) uyarınca, enerji verimliliği beyanı için referans olarak kullanılmıştır

Optimum temizlik sonuçları için, Pirolitik temizlik işlevini kullanmadan önce, iç hazne içerisindeki kalıntıları temizleyin ve iç kapak camını temizleyin.

Tam sürümünü indirmek için www.ikea.com

Описание изделия



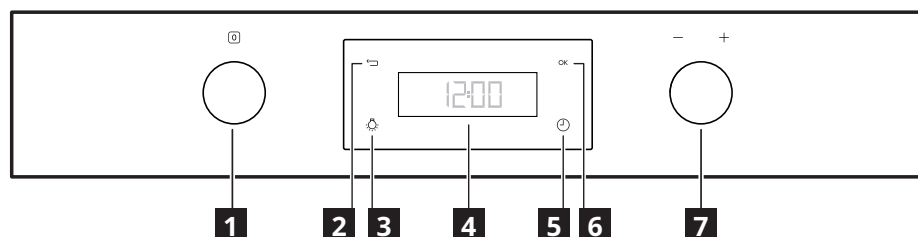
- 1 Панель управления
- 2 Охлаждающий вентилятор (не виден)
- 3 Нагревательный элемент гриля
- 4 Лампочка освещения духовки
- 5 Вентилятор духовки
- 6 Нижний нагревательный элемент (не виден)
- 7 Дверца духовки
- 8 Боковые решетки

Вставьте решетку на нужный уровень, слегка приподняв ее передний край и опирая задний край на направляющие. Затем сдвиньте ее горизонтально по направляющим как можно дальше.

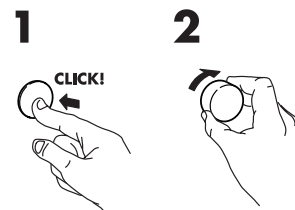
Другие принадлежности, такие как противень, вставляются и задвигаются в горизонтальном положении по направляющим.

Если вы хотите приобрести какую-либо принадлежность, позвоните в авторизованный сервисный центр.

Панель управления



- 1 Нажимаемая ручка выбора
- 2 Кнопка «Назад»
- 3 Свет
- 4 Дисплей
- 5 Кнопка подтверждения
- 6 Таймер обратного отсчета
- 7 Нажимаемая ручка регулировки



Дисплей / Режим

-  **КОНВЕКЦИЯ**
Режим для приготовления блюд, требующих одинаковой температуры, сразу на нескольких уровнях (не более трех).
-  **ОБЫЧНЫЙ (ВЕРХНЕЕ И НИЖНЕЕ НАГРЕВАНИЕ)**
Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.
-  **ВЫПЕЧ. С ПОДРУМЯН.**
Режим для приготовления мяса и пирогов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) на одном уровне.
-  **БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ**
Для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг).
-  **ГРИЛЬ**
Режим для приготовления на гриле бифштексов, шашлыка, колбасок, овощных запеканок и хлебных тостов.
-  **ТУРБОГРИЛЬ**
Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, баранья нога, цыплята).
-  **ХЛЕБ**
Режим для выпекания хлебобулочных изделий различного размера и типа.

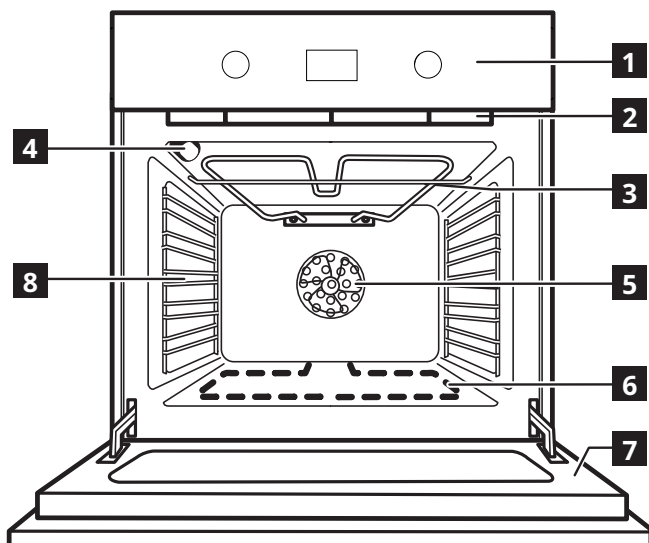
-  **ПИЦЦА**
Режим для выпекания пиццы различного типа и размера.
-  **ЭКО КОНВЕКЦИЯ***
Режим для приготовления фаршированных блюд и небольших кусков мяса на одном уровне.
-  **РАЗМОРОЗКА**
Режим для ускоренного размораживания продуктов.
-  **СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА**
Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда (например, мясо, жаркое, запеканки, пудинги).
-  **ПОДЪЕМ ТЕСТА**
Режим, обеспечивающий оптимальные условия для подъема теста.
-  **БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ**
Быстрый прогрев духовки. После окончания прогрева духовка автоматически выберет режим «ОБЫЧНЫЙ».
-  **НАСТРОЙКИ**
Настроить отображение.

*Базовый режим для заявления об энергоэффективности в соответствии с Регламентом ЕС № 65/2014

Для более качественной очистки удалите остатки пищи внутри камеры и очистите внутреннее стекло дверцы перед запуском пиролизической очистки

Скачать полную версию www.ikea.com

Toote kirjeldus



- 1 Juhtpaneel
- 2 Jahutusventilaator (ei ole nähtaval)
- 3 Grillielement
- 4 Ahjulamp
- 5 Ahjuventilaator
- 6 Alumine kütteelement (varjatud)
- 7 Ahjuuks
- 8 Külgrestitid

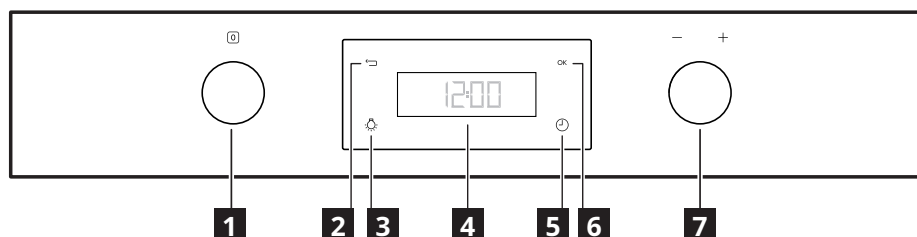
Resti ja muude tarvikute paigaldamine

Pange rest soovitud tasandile, hoides seda kergelt üleskallutatud asendis ja toetades tõstetud tagakülje (suunaga üles) esimesena siinidele. Seejärel nihutage see horisontaalselt riiulisiinidel lõppu.

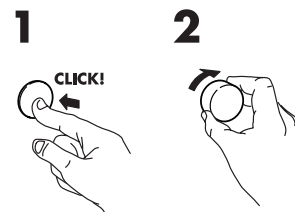
Muud tarvikud, nt küpsetusplaat, tuleb sarnaselt restiga rõhtsalt sisse lükata, nihutades neid piki siine.

Kui soovite tarvikuid osta, helistage volitatud teeninduskeskusesse.

Juhtpaneel



- 1 Valiku surunupp
- 2 Tagasi-nupp
- 3 Valgustus
- 4 Ekraan
- 5 Kinnitusnupp
- 6 Alarmkell
- 7 Reguleerimise surunupp



Kuva / Funktsioon



ÖHU SUNDRINGLUS

For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time.



TAVAPÄRANE (KUUMUTUS ÜLEVALT JA ALT)

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.



KONVEKTSIOONKÜPSETUS

Liha ja vedela täidisega pirukate (soolased või magusad) valmistamine ühel tasandil.



MAXI COOKING

Suurte lihatükkide (üle 2,5 kg) küpsetamiseks.



GRILL

Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine.



TURBOGRILL

Suurte lihatükkide (kintsud, rostbiif, kana) küpsetamiseks.



BREAD (LEIB)

Erinevat tüüpi ja suurusega leiva küpsetamiseks.



PITSA

Erinevat tüüpi ja suurusega pitsa küpsetamiseks.



ECO SUNDÕHK*

Täidetud ahjupraadide ja lihatükkide ühel tasandil valmistamine.



DEFROST (ÜLESSULATAMINE)

Külmutatud toidu sulatamise kiirendamiseks.



WARM KEEPING (SOOJASHOIDMINE)

Äsja küpsetatud toidu (nt liha, praetud toidu või lahtiste pirukate) hoidmiseks sooja ja krõbedana.



KERGITAMINE

Magusa või soolase taina optimaalseks kergitamiseks.



FAST PREHEAT (KIIRE EELKUUMUTUS)

Ahju kiireks eelkuumutamiseks. Eelkuumutuse lõppemisel valib ahi automaatselt TAVAPÄRASE funktsiooni.



SEADED

Ekraani seadistamiseks.

*Funktsiooni kasutatakse Euroopa Liidu energiatõhususe deklaratsiooni soovitude kohaselt vastavalt määrusele (EL) nr 65/2014

Optimaalse puhastustulemuse saavutamiseks eemaldage enne pürolüütilise funktsiooni kasutamist õõnsuse sisemusest ülejäägid ja puhastage siseukse klaas.

ANRÄTTA	604.117.20		1		71	30,5
GB Manufacturer	Model	Built-in Oven	Number of cavity	Heat source : electrical	Usable volume (litres) Measured with any side grids and catalytic panels removed	Mass of the appliance (Kg)
DE Hersteller	Modell	Ofen zum Einbauen	Anzahl der Backofeninnenräume	Wärmequelle: elektrische	Nutzvolumen (Liter). Gemessen ohne Seitengitter und katalytische Seitenwände	Masse des Geräts (kg)
FR Fabricant	Modèle	Four encastrée	Nombre de cavité	Source de chaleur: électrique	Volume utilisable (litres) mesuré avec toutes les grilles latérales et les panneaux catalytiques retirés	Masse de l'appareil (kg)
NL Fabrikant	Model	Ingebouwde Oven	Nummer van binnenruimte	Warmtebron: elektrisch	Bruikbaar volume (liter) Gemeten met eventuele zijroosters en katalytische panelen verwijderd	Gewicht van het apparaat (kg)
DK Producent	Model	Indbygget Ovn	Antal ovnrum	Varmekilde: elektrisk	Brugbar volumen (liter). Målt med eventuelle glideskinner og katalytiske paneler fjernet	Apparatets vægt (kg)
NO Produsent	Modell	Innebygd Ovn	Antall hull	Varmekilde: elektrisk	Brukbart volum (liter) Målt med eventuelle siderister og katalytiske paneler fjernet	Apparatets masse (Kg)
FI Valmistaja	Malli	Sisäänrakennettu uuni	Uunikammioiden määrä	Lämmönlähde: sähköinen	Käytettävissä oleva tilavuus (litraa) Mitattu sitien, että sivuritilät ja katalyyttilevyt on poistettu	Laitteen paino (kg)
SE Tillverkare	Modell	Inbyggd ugn	Antal utrymmen	Värmekälla: elektrisk	Användbar volym (liter). Mätning har utförts utan tillbehör och katalytiska paneler.	Produktens vikt (kg)
IS framleiðanda	Fyrirmynd	Innbyggður bakaofn	Fjöldi hola	Hiti: rafmagn	Gagnlegt rúmmál (lítrar) Mælt með hlíðarristum og hvataplíjum fjarlægð	Massi tækisins (Kg)
CZ Výrobce	Model	Vestavná trouba	Vnitřní prostor trouby	Zdroj tepla- elektrický	Využitelný objem (v litrech) počítaný bez bočních mřížek a katalytických panelů	Hmotnost spotřebiče (kg)
ES Fabricante	Modelo	Horno empotrado	Número de la parte interior del horno	Fuente de calor: eléctrica	Volumen útil (litros) Medido con la rejillas laterales y los paneles catalíticos desmontados.	Masa del electrodoméstico (Kg)
IT Produttore	Modello	Forno da incasso	Numero cavità	Fonte di calore: elettrica	Volume utilizzabile(litri) Misurato dopo aver smontato eventuali griglie laterali e pannelli catalitici	Massa dell'apparecchio (Kg)
HU Gyártó	Modell	Beépíthető sütő	Készüléküregek száma	Hőforrás: elektromos	Használható mennyiség (liter) (amelynek mérésekor az oldalsó rácsok és katalitikus panelek el voltak távolítva)	A készülék tömege (kg)
PL Producent	Model	Piekarnik elektryczny	Liczba komór	Źródło ciepła: elektryczne	Pojemność użyteczna (litry) Pomiar po zdemontowaniu siatek bocznych i paneli katalitycznych	Waga urządzenia (kg)
LV Ražotājs	Modelis	Iebūvēta krāsns	Cepeškrāsns numurs	Siltuma avots: elektrisks	Izmantojamais tilpums (litri) noteikts ar izņemtiem visiem sānu režģiem un katalītiskajiem paneļiem	Ierīces masa (kg)
LT Gamintojas	Modelis	Integruota orkaitė	Angų kiekis	Šilumos šaltinis: elektra	Naudojama talpa (litrais) Matuojama be šoninių grotelių ir katalizinių plokščių	Prietaiso dydis (kg)
PT Fabricante	Modelo	Forno embutido	Número de cavidades	Fonte de calor: elétrica	Volume utilizável (litros) Medido sem grelhas laterais e sem painéis catalíticos	Massa do aparelho (kg)
RO Producător	Model	Cuptor built-in	Număr de cavități	Sursă de încălzire: electrică	Volum util (litri) - calculat fără grătare laterale și panouri catalitice	Masa aparatului (kg)
SK Výrobca	Model	Zabudovaná rúra	Veľkosť vnútorného priestoru	Zdroj tepla- elektrický	Využitelný objem (litre) - odmerané pri vybratých bočných mriežkach a katalytických paneloch	Hmotnosť spotrebiča (kg)
BG Производител	модел	Furna Za Vgrajdane	Вътрешност на фурната, брой	Топлинен источник: електрически	Използваем обем (литри) Измерен с отстранени плъзгащи се рафтове и кatalитични странични панели	Тегло на уреда (кг)
HR Proizvođač	Model	Ugrađeni pećnica	Broj otvora	Izvor topline: električni	Korisna zapremina (litara) Mjereno s uklonjenim bočnim rešetkama i katalitičkim pločama	Masa uređaja (kg)
GR Κατασκευαστής	μοντέλο	Ενσωματωμένος φούρνος	Αριθμός θαλάμων	Πηγή θερμότητας: ηλεκτρικό ρεύμα	Ωφέλιμη χωρητικότητα (λίτρα) Μέτρηση μετά την αφαίρεση τυχόν συρόμενων ραφιών και καταλυτικών επιφανειών	Βάρος συσκευής (kg)
SR Proizvođač	Model	Уградна перна	Broj udubljenja	Toplotni izvor: električni	Upotrebjliva zapremina (u litrima) Meri se sa uklonjenim bočnim mrežama i katalitičkim pločama	Masa uređaja (kg)
SL Proizvajalec	Model	Vgradna pečica	Število odprtín	Izvor toplote: električni	Uporabna prostornina (litre) Izmerjeno z odstranjenimi stranskimi mrežami in katalitskimi ploščami	Masa naprave (kg)
TR Üretici	Model	Ankastre fırın	İç kısım sayısı	Isı kaynağı: elektrik	Kullanılabilir hacim (litre) Yan ızgaralar ve katalitik paneller çıkarılmış halde ölçülmüştür	Cihaz kütlesi (kg)
RU Производитель	Модели	Встроенная духовка	Количество камер	Источник нагрева: Электроэнергия	Полезный объем. (Литры) Измеренный при извлеченных боковых решетках и кatalитических панелях.	Масса прибора (kg)
ET Tootja	Mudel	Sisseehitatud ahi	Ahjusisemuste arv	IKüttekeha: Elektriline	Kasutatav maht. (Liitrit) Mõõdetud külgrestideta ja katalüütiliste paneelideta	Seadme kaal (kg)

ANRÄTTA	A+	0,69	0,89	81,2	1191
GB Manufacturer	Energy Efficiency Class (Lowest Consumption)	Fan Forced function (measured with any sliding shelves and catalytic panels removed). Energy consumption (kWh/cycle)	Conventional function (measured with any sliding shelves and catalytic panels removed). Energy consumption (kWh/cycle)	Energy Efficiency Index	Area of the largest baking sheet (cm ²)
DE Hersteller	Energieeffizienzklasse (Mindestverbrauch)	Heißluftfunktion (gemessen ohne Backauszüge und katalytische Seitenwände). Energieverbrauch (kWh / Zyklus)	Herkömmliche Funktion (gemessen ohne Backauszüge und katalytische Seitenwände). Energieverbrauch (kWh / Zyklus)	Energieeffizienzindex	Maximales Backblech (cm ²)
FR Fabricant	Classe d'efficacité énergétique (consommation la plus faible)	Fonction chaleur pulsée (mesurée avec les plaques coulissantes et les panneaux catalytiques retirés). Consommation d'énergie (kWh/cycle)	Fonction classique (mesurée avec les plaques coulissantes et les panneaux catalytiques retirés). Consommation d'énergie (kWh/cycle)	Indice d'efficacité énergétique	Zone de la plus grande plaque à pâtisserie (cm ²)
NL Fabrikant	Energie-efficiëntieklasse (laagste verbruik)	Geforceerde ventilatorfunctie (gemeten met eventuele schuifrails en katalytische panelen verwijderd). Energieverbruik (kWh/cyclus)	Conventionele functie (gemeten met eventuele schuifrails en katalytische panelen verwijderd). Energieverbruik (kWh/cyclus)	Energie-efficiëntie-index	Oppervlak van de grootste bakplaat (cm ²)
DK Producent	Energieeffektivitetsklasse (laveste forbrug)	Funktionen Tvungen ventilator (målt med eventuelle glideskinner og katalytiske paneler fjernet). Energiforbrug (kWh/cyklus)	Over-/undervarme (målt med eventuelle glideskinner og katalytiske paneler fjernet). Energiforbrug (kWh/cyklus)	Energieeffektivitet-sindeks	Den største bageplades areal (cm ²)
NO Produsent	Energieeffektivitetsklasse (laveste forbruk)	Varmluftsfunksjon (målt med eventuelle glidehyller og katalytiske paneler fjernet). Energiforbruk (kWh/syklus)	Over/undervarme (målt med eventuelle glidehyller og katalytiske paneler fjernet). Energiforbruk (kWh/syklus)	Energieeffektivitet-sindeks	Det største bakebrettets areal (cm ²)
FI Valmistaja	Energiatohokkuusluokka (pienin kulutus)	Kiertoilmatointinto (mitattu siten, että liukuhyllyt ja katalyyttilevyt on poistettu). Energiakulutus (kWh/jakso)	Perinteinen toiminta (mitattu siten, että liukuhyllyt ja katalyyttilevyt on poistettu). Energiakulutus (kWh/jakso)	Energiatohokkuusindeksi	Suurin leivinpellin pinta-ala (cm ²)
SE Tillverkare	Energieffektivitetsklass (lägsta förbrukning)	Varmluft (mätning har utförts utan tillbehör och katalytiska paneler). Energiförbrukning (kWh/cykel)	Över-/undervärme (mätning har utförts utan tillbehör och katalytiska paneler). Energiförbrukning (kWh/cykel)	Energieffektivitet-sindex	Största bakplåtens yta (cm ²)
IS framleiðanda	Orkunýtingarflokkur (lægsta neysla)	Aðdráttaraflí aðdáandi (mælt með rennihilla og hvata spjöldum fjarlægð). Orkunotkun (kWst / hringrás)	Hefðbundin virkni (mæld með rennihilla og hvatabíljum fjarlægð). Orkunotkun (kWh / hringrás)	Orkunýtingarvísitala	Flatarmál stærsta bökunarpötunnar (cm ²)
CZ Výrobce	Třída energetické účinnosti (nejnižší spotřeba)	Funkce Fan Forced (měřeno s vyjmутými výsuvnými policemi a katalytickými panely). Spotřeba energie (kWh/cykus)	Běžné fungování (měřeno s vyjmутými výsuvnými policemi a katalytickými panely). Spotřeba energie (kWh/cykus)	Index energetické účinnosti	Největší plocha na pečení (cm ²)
ES Fabricante	Clase de eficiencia energética (consumo más bajo)	Función forzada de ventilador (medida con las bandejas deslizantes y los paneles catalíticos desmontados). Consumo de energía (kWh/ciclo)	Función convencional (medida con las bandejas deslizantes y los paneles catalíticos desmontados). Consumo de energía (kWh/ciclo)	Índice de eficiencia energética	Superficie de la bandeja para hornear de mayor tamaño (cm ²)
IT Produttore	Classe di Efficienza Energetica (consumo più basso)	Funzione termovenilata (misurata dopo aver smontato eventuali ripiani scorrevoli e pannelli catalitici). Consumo di Energia (kWh/ciclo)	Funzione statica (misurata dopo aver smontato eventuali ripiani scorrevoli e pannelli catalitici). Consumo di Energia (kWh/ciclo)	Indice di Efficienza Energetica	Area del vassoio piatto da forno più grande (cm ²)
HU Gyártó	Energiatékonyasági besorolás (legalacsonyabb fogyasztás)	Légkeveréses sütés (amelynek mérésekor a kihúzható polcok és katalitikus panelek el voltak távolítva). Energiafogyasztás (kWh/ciklus)	Hagyományos sütés (amelynek mérésekor a kihúzható polcok és katalitikus panelek el voltak távolítva). Energiafogyasztás (kWh/ciklus)	Energiatékonyasági index	Legnagyobb sütőlap területe (cm ²)
PL Producent	Klasa efektywności energetycznej (najniższe zużycie)	Funkcja wymuszonego działania wentylatora (pomiar po zdemontowaniu przesuwnych półek i paneli katalizacyjnych). Zużycie energii (kWh/cykl)	Funkcja konwencjonalna (pomiar po zdemontowaniu przesuwnych półek i paneli katalizacyjnych). Zużycie energii (kWh/cykl)	Wskaźnik efektywności energetycznej	Obszar największej tacy do pieczenia (cm ²)
LV Ražotājs	Enerģijas efektivitātes kategorija (zemākais patēriņš)	Ventilatora darbinātā funkcija (noteikta ar izņemtiem visiem slidošajiem plauktiem un katalītiskajiem paneļiem). Enerģijas patēriņš (kWh/cikls)	Parastā funkcija (noteikta ar izņemtiem visiem slidošajiem plauktiem un katalītiskajiem paneļiem). Enerģijas patēriņš (kWh/cikls)	Enerģijas efektivitātes indekss	Lielākās cepamānna laukums (cm ²)
LT Gamintojas	Energijos efektyvumo klasė (mažiausias sunaudojimas)	Priverstinio ventiliatoriaus funkcija (matuojama be slankiojančių lentynėlių ir katalizinių plokščių). Energijos sąnaudos (kWh/cikl.)	Konvekcijos funkcija (matuojama be slankiojančių lentynėlių ir katalizinių plokščių). Energijos sąnaudos (kWh/cikl.)	Energijos efektyvumo rodiklis	Didžiausias kepimo popieriaus dydis (cm ²)
PT Fabricante	Classe de Eficiência Energética (Menor Consumo)	Função de Ar Forçado (medida sem calhas deslizantes nem painéis catalíticos). Consumo de energia (kWh/ciclo)	Função Convencional (medida sem calhas deslizantes nem painéis catalíticos). Consumo de energia (kWh/ciclo)	Index do Eficiência Energética	Área do maior tabuleiro (cm ²)
RO Producător	Clasa de eficiență energetică (cel mai scăzut consum)	Funcția Aer forțat (calculat fără rafturi telescopice și panouri catalitice). Consum de energie electrică (kWh/ciclu)	Funcția Conventională (calculat fără rafturi telescopice și panouri catalitice). Consum de energie electrică (kWh/ciclu)	Indice de eficiență energetică	Suprafața celei mai mari tăvi de copt (cm ²)
SK Výrobca	Trieda energetickej účinnosti (najnižšia spotreba)	Funkcia „Fan Forced“ (odmerané s odobratými posuvnými policami a katalytickými panelmi). Spotreba energie (kWh/cykus)	Konvenčná funkcia (odmerané s odobratými posuvnými policami a katalytickými panelmi). Spotreba energie (kWh/cykus)	Index energetickej účinnosti	Výmera najväčšej plochy pečenia (cm ²)
BG Производител	Клас на енергийна ефективност (най-ниска консумация)	Функция за готвене с вентилатор (измерена с отстранени плъзгащи се рафтове и каталитични странични панели). Консумация на енергия (кВтч/цикл)	Конвенционална функция (измерена с отстранени плъзгащи се рафтове и каталитични странични панели). Консумация на енергия (кВтч/цикл)	Индекс на енергийна ефективност	Площ на най-голямата тава за печене (cm ²)
HR Proizvođač	Klasa energetske učinkovitosti (najniža potrošnja)	Funkcija prisilne ventilacije (mjerena s uklonjenim kliznim policama i katalitičkim pločama). Potrošnja energije (kWh/ciklus)	Konvencionalna funkcija (mjerena s uklonjenim kliznim policama i katalitičkim pločama). Potrošnja energije (kWh/ciklus)	Indeks energetske učinkovitosti	Površina najvećeg lista za pečenje (cm ²)
GR Κατασκευαστής	Κατηγορία Ενεργειακής Απόδοσης (Χαμηλότερη Κατανάλωση)	Λειτουργία με αέρα (μέτρηση μετά την αφαίρεση τυχόν συρόμενων ραφιών και καταλυτικών επιφανειών). Κατανάλωση ενέργειας (kWh/κύκλο)	Συμβατική λειτουργία (μέτρηση μετά την αφαίρεση τυχόν συρόμενων ραφιών και καταλυτικών επιφανειών). Κατανάλωση ενέργειας (kWh/κύκλο)	Δείκτης Ενεργειακής Απόδοσης	Μέγιστη επιφάνεια ψησίματος (cm ²)
SR Proizvođač	Klasa energetske efikasnosti (najniža potrošnja)	Način rada sa stalno uključenim ventilatorom (meri se sa uklonjenim kliznim policama i katalitičkim pločama). Potrošnja energije (kWČ po ciklusu)	Konvencionalni način rada (meri se sa uklonjenim kliznim policama i katalitičkim pločama). Potrošnja energije (kWČ po ciklusu)	Indeks energetske efikasnosti	Površina najveće podloge za pečenje (cm ²)
SL Proizvajalec	Razred energijske učinkovitosti (najnižja poraba)	Funkcija prisilne ventilacije (izmerjeno z odstranjenimi drsnimi policami in katalitskimi ploščami). Poraba energije (kWh/cikel)	Konvencionalna funkcija (izmerjeno z odstranjenimi drsnimi policami in katalitskimi ploščami). Poraba energije (kWh/cikel)	Indeks energijske učinkovitosti	Največja površina pekača (cm ²)
TR Üretici	Enerji Verimlilik Sınıfı (En Düşük Tüketim)	Enerji tüketimi (kWh/çevrim) Cebri Fan işlevi (kayar raflar ve katalitik paneller çıkarılmış halde ölçülmüştür). Enerji tüketimi (kWh/çevrim)	Alt ve üstten ısıtma işlevi (kayar raflar ve katalitik paneller çıkarılmış halde ölçülmüştür). Enerji tüketimi (kWh/çevrim)	Enerji Verimlilik Endeksi	En büyük pişirme sacı alanı (cm ²)
RU Производитель	Класс энергоэффективности (самое низкое энергопотребление)	Потребление энергии (кВтч/цикл) Режим конвекции (со стандартной загрузкой и нагревом с принудительной циркуляцией воздуха). Потребление энергии (кВтч/цикл)	Традиционный режим (при стандартной загрузке с верхним и нижним нагревом). Потребление энергии (кВтч/цикл)	Индекс энергоэффективности	Площадь самого большого противня, см ²
ET Tootja	Energiatõhususe klass (madalaim tarve)	Energiakulu (kWh/tsükkel) Sundventilatsiooni funktsioon (standardse kogusega ja sundõhuga kuumutamiseks). Energiakulu (kWh/tsükkel)	Tavapärase funktsioon (standardse kogusega ja kuumutusega ülevalt ja alt) Energiakulu (kWh/tsükkel)	Energiatõhususe indeks	Suurim küpsetusalus (cm ²)

