

# FORNEBY

BG

HR

HU

IS

RO

RU

RS

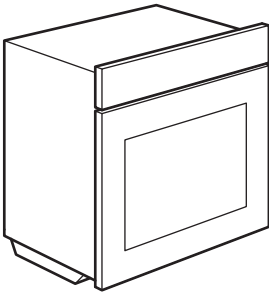
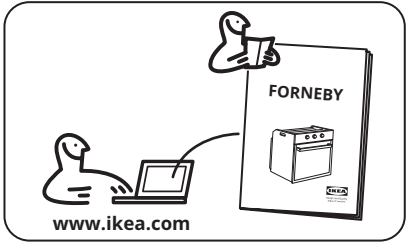
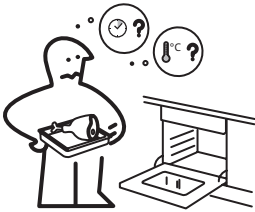
SI

TR

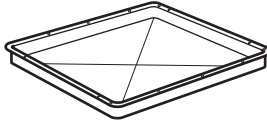


Design and Quality  
IKEA of Sweden

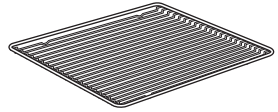
<b>БЪЛГАРСКИ</b>	<b>6</b>
<b>HRVATSKI</b>	<b>10</b>
<b>MAGYAR</b>	<b>14</b>
<b>ÍSLENSKA</b>	<b>18</b>
<b>ROMÂNÀ</b>	<b>22</b>
<b>РУССКИЙ</b>	<b>26</b>
<b>СРПСКИ</b>	<b>30</b>
<b>SLOVENŠČINA</b>	<b>34</b>
<b>TÜRKGÇE</b>	<b>38</b>



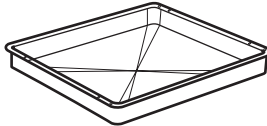
1x



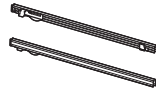
1x



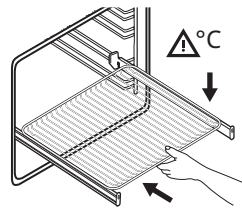
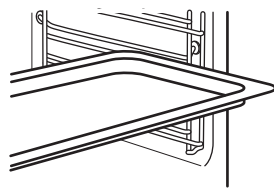
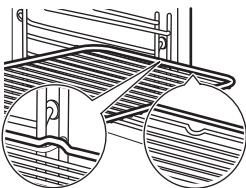
1x



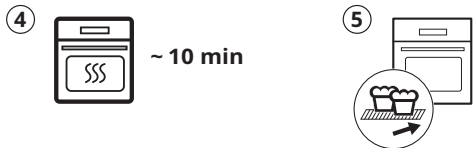
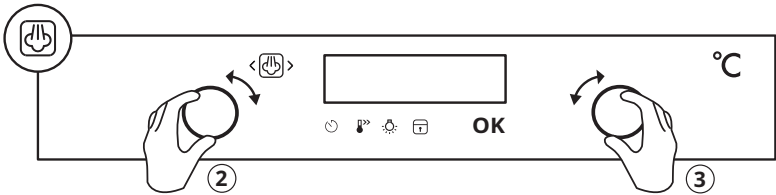
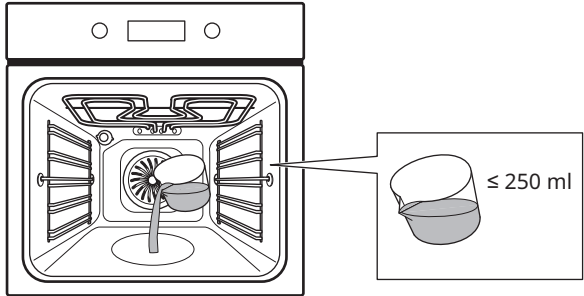
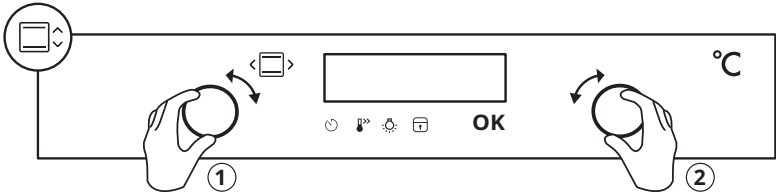
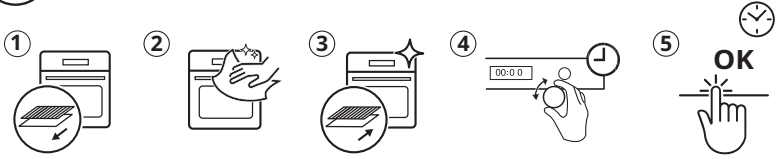
1x



1x



START



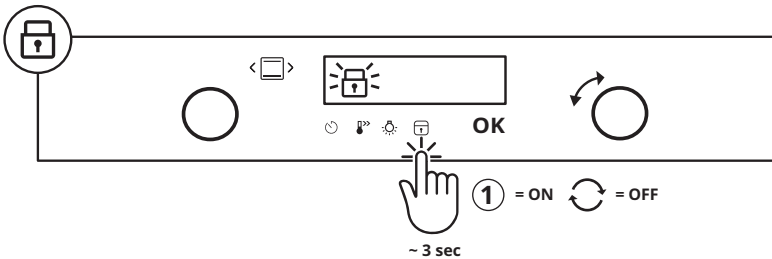
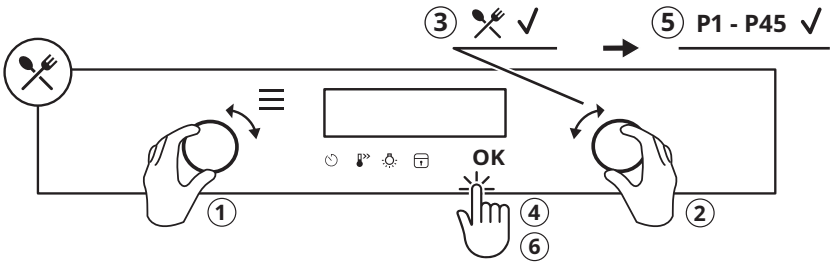


A 06:59 06:58 06:57 ... 00:00

B STOP START ● ————— ● STOP ①

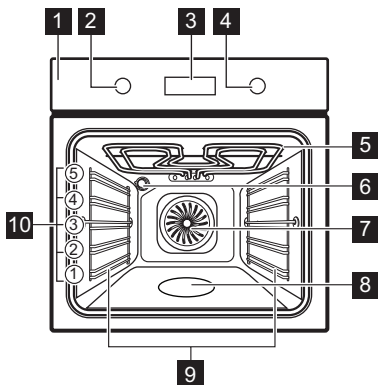
C START —● [shaded area] ● STOP

D 00:00 00:01 00:02 ...



## Описание на уреда

### Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Копче за функциите за нагряване
- 3 Екран
- 4 Копче за управление
- 5 Нагряващ елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилатор
- 8 Вътрешна част на фурната
- 9 Водачи за скара, отстраняеми
- 10 Позиция на скара

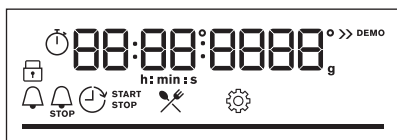
## Командно табло

### Преглед на контролния панел

Изберете функция за нагряване, за да включите уреда. Завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната.

	Натиснете  , за да зададете: Функции на часовника.
	Натиснете и задръжте, за да зададете функцията: Бързо загреване.
	Натиснете, за да включите или изключите лампата във фурната.
	Натиснете и задръжте, за да зададете функцията: Заклучване.
OK	Натиснете  , за да потвърдите избора.

### Индикатори на екрана













Дисплей със зададени функции на бутоните.

	Уредът е заклучен.
	Влезте в менюто и изберете иконата, за да отворите: Помощ при готвене.
	Влезте в менюто и изберете иконата, за да отворите: Настройки
	Бързо нагряване свети.
	Готвенето на пара е включено.
	Таймер свети.
	Приключване свети.
	Отложен старт свети.
	Брояч свети.
	Лентата е цялата червена, когато уредът достигне зададената температура.

## Всекидневна употреба

### Функции нагряване

	<b>Горещ въздух/вентилир:</b> Равномерно печене, крехки резултати, сушене
	<b>Традиционно печене:</b> Традиционно печене
	<b>SteamBake:</b> На пара
	<b>Дълбоко замразени храни:</b> Пържени картофи, картофи с коричка, пролетни рулца
	<b>Функция пица:</b> Печене на пица
	<b>Долен нагревател:</b> Печене на кейкове
	<b>Печене с влажност:</b> Печене
	<b>Грил:</b> Препичане, грил
	<b>Турбо грил:</b> Печене на месо, запичане до златисто
	<b>Меню:</b> За да влезете в менюто.

Горещ въздух/вентилир, Традиционно печене: Когато зададете температура под 80 °C, лампата автоматично се изключва след 30 сек.

### Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана в съответствие на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн (според EU 65/2014 and EU 66/2014). Изпитвания съгласно:

IEC/EN 60350-1

Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.

Когато използвате тази функция, лампичката автоматично се изключва след 30 секунди.

Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата

във вътрешността може да се различава от зададената. Степента на нагряване може да бъде намалена.

### Помощ при готвене

Дисплеят показва **Р** и **номер** на ястието, което можете да проверите в таблицата.

<b>1</b>	Говеждо печено, алангле
<b>2</b>	Говеждо печено, средно изпечено
<b>3</b>	Говеждо печено, добре изпечено
<b>4</b>	Пържола, средно изпечена
<b>5</b>	Говеждо печено/задушено
<b>6</b>	Говеждо печено - алангле LTC*
<b>7</b>	Говеждо печено - средно изпечено LTC*
<b>8</b>	Говеждо печено - добре изпечено LTC*
<b>9</b>	Филе, алангле LTC*
<b>10</b>	Филе, средно изпечено LTC*
<b>11</b>	Филе, изпечено LTC*
<b>12</b>	Телешко печено
<b>13</b>	Печен свински врат или плешка
<b>14</b>	Дърпано свинско LTC*
<b>15</b>	Бонфиле, прясно
<b>16</b>	Свински ребра
<b>17</b>	Агнешки бут с кост
<b>18</b>	Цяло пиле
<b>19</b>	Половин пиле
<b>20</b>	Пилешки гърди
<b>21</b>	Пилешки бутчета, пресни
<b>22</b>	Патица, цяла
<b>23</b>	Гъска, цяла

24	Руло „Стефани“
25	Цяла риба, на грил
26	Филе от риба
27	Чийзкейк
28	Ябълков кейк
29	Ябълков тарт
30	Ябълков пай
31	Брауни
32	Шоколадови мъфини
33	Кейк с хлебна форма
34	Печени картофи
35	Картофи с коричка
36	Гриловани смесени зеленчуци
37	Крокети, замразени
38	Пържени картофи, замразени
39	Месна / Зеленчукова лазаня със сухи листи
40	Запечени картофи
41	Прясна пица, тънка
42	Прясна пица, дебела
43	Киш
44	Багета/Чабата/Бял хляб
45	Всички пълнозърнести зърнени/ръжени/тъмни хлябове във форма за хляб

\*LTC - готвене на ниска температура

### Промяна на настройките

- ☰ - изберете , за да въведете Меню.
- ⚙️ - изберете , за да въведете Настройки. Натиснете **OK**.
- Завъртете копчето, за да изберете настройката. Натиснете: **OK**
- Регулирайте стойността. Натиснете: **OK**

Завъртете копчето за функциите за загряване в изключена позиция, за да излезете от Меню.

### Меню: Настройки

Дисплеят показва **0** и **редица** от настройките, които можете да проверите в таблицата.

	Настройка	Стойност
1	Час от денонощието	Промяна
2	Яркост на екрана	1 - 5
3	Звук на бутоните	1 - Звук сигнал, 2 - Щракване, 3 - Изключен звук
4	Сила на звук сигнал	1 - 4
5	Брояч	Вкл. / Изкл.
6	Осветление	Вкл. / Изкл.
7	Бързо нагряване	Вкл. / Изкл.
8	Демо режим	Активиращ код: 2468
9	Софтуерна версия	Проверка
10	Зануляване на настройките	Да/Не

## Отстраняване на неизправности

Ако срещнете проблем с уреда, вижте глава „Отстраняване на неизправности“ в

пълната версия на ръководството за потребителя, налично на: [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

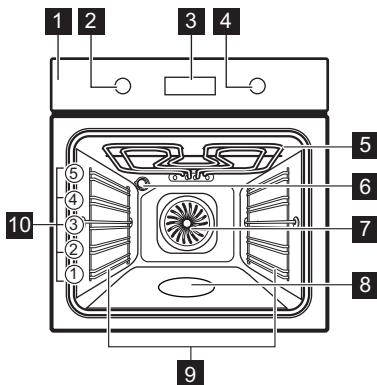


## Информация за продукта и Информационен лист за продукта

Име на доставчик	IKEA	
Идентификация на модела	FORNEBY 305.577.90 FORNEBY 605.568.88	
Индекс на енергийна ефективност	81.2	
Клас на енергийна ефективност	A+	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93 kWh/цикъл	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.69 kWh/цикъл	
Брой кухни	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	72 л	
Тип фурна	Вградена фурна	
Маса	FORNEBY 305.577.90	33.0 кг
	FORNEBY 605.568.88	33.0 кг
IEC/EN 60350-1 - Домашни ел. уреди за готвене - Част 1: Диапазони, фурни, фурни на пара и грилове - Начини за измерване на ефективността.		

## Opis proizvoda

### Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Regulator funkcija pećnice
- 3 Zaslona
- 4 Regulator
- 5 Toplinski element
- 6 Žarulja
- 7 Ventilator
- 8 Udubljenje u unutrašnjosti
- 9 Nosač polica, uklonjiv
- 10 Položaji polica

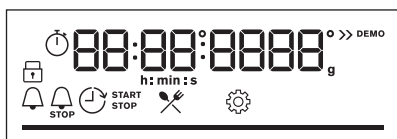
## Upravljačka ploča

### Pregled upravljačke ploče

Odaberite funkciju pećnice za uključivanje uređaja. Okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj kako biste isključili uređaj.

	Pritisnite za postavljanje: Funkcije sata.
	Pritisnite i držite za postavljanje funkcije: Brzo zagrijavanje.
	Pritisnite za uključivanje ili za isključivanje svjetla pećnice.
	Pritisnite i držite za postavljanje funkcije: Blokiranje.
OK	Pritisnite za potvrdu odabira.

### Indikatori zaslona




Zaslona s ključnim funkcijama.

	Uređaj je zaključan.
	Uđite u izbornik i odaberite ikonu za otvaranje: Pomoć pri kuhanju.
	Uđite u izbornik i odaberite ikonu za otvaranje: Postavke
	Brzo zagrijavanje je uključen.
	Kuhanje na pari je uključeno.
	Zvučni alarm je uključen.
	Vrijeme završetka je uključeno.
	Vrijeme odgode je uključeno.
	Tajmer prema gore je uključeno.
	Crtica je potpuno crvena kada uređaj dosegne postavljenu temperaturu.

## Svakodnevna uporaba

### Funkcije pećnice

	<b>Vrući zrak:</b> Ravnomjerno pečenje, mekoća, sušenje
	<b>Tradicionalno pečenje:</b> Tradicionalno pečenje
	<b>SteamBake:</b> Kuhanje na pari
	<b>Zamrznuta hrana:</b> Pomfrit, kroketi od krumpira, proletne rollice
	<b>Funkcija za pizzu:</b> Pečenje pizze
	<b>Donji grijač:</b> Pečenje kolača
	<b>Vlažno pečenje:</b> Pečenje
	<b>Roštilj:</b> Tostiranje, roštilj
	<b>Turbo roštilj:</b> Pečenje mesa, tamnjenje (promjena boje)
	<b>Izbornik:</b> Za ulazak u izbornik.

Vrući zrak, Tradicionalno pečenje: Kad postavite temperaturu ispod 80 °C, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sek.

### Napomene o: Vlažno pečenje

Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i zahtjevima ekološkog dizajna (u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014). Testovi prema:

IEC/EN 60350-1

Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da pećnica radi s najvišom mogućom energetsom učinkovitošću.

Kad koristite ovu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sek.

Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite ovu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Snaga zagrijavanja može se smanjiti.

### Pomoć pri kuhanju

Na zaslonu se prikazuje **P** i broj jela koje možete provjeriti u tablici.

<b>1</b>	Goveđe pečenje, slabo pečeno
<b>2</b>	Goveđe pečenje, srednje pečeno
<b>3</b>	Goveđe pečenje, dobro pečeno
<b>4</b>	Odrezak, srednje pečeno
<b>5</b>	Pečena govedina / pirjano
<b>6</b>	Goveđe pečenje, slabo pečeno LTC*
<b>7</b>	Goveđe pečenje, srednje pečeno LTC*
<b>8</b>	Goveđe pečenje, dobro pečeno LTC*
<b>9</b>	Filet, slabo pečeno LTC*
<b>10</b>	Filet, srednje pečeno LTC*
<b>11</b>	Filet, gotov LTC*
<b>12</b>	Pečena teletina
<b>13</b>	Pečena svinjetina, vrat ili plečka
<b>14</b>	Trgana svinjetina LTC*
<b>15</b>	Pečenica, svježa
<b>16</b>	Svinjska rebrica
<b>17</b>	Janjeći but s kosti
<b>18</b>	Cijelo pile
<b>19</b>	Polovica pileta
<b>20</b>	Pileća prsa
<b>21</b>	Pileći batak, svježi
<b>22</b>	Patka, cijela
<b>23</b>	Guska, cijela
<b>24</b>	Mesna štruca
<b>25</b>	Cijela riba, na roštilju
<b>26</b>	Riblji filet
<b>27</b>	Torta od sira
<b>28</b>	Torta od jabuka

29	Tart od jabuka
30	Pita od jabuka
31	Čokoladni kolačići (tzv. brownies)
32	Čokoladni muffini
33	Kolač štruca
34	Pečeni krumpiri
35	Kroketi
36	Grilovano miješano povrće
37	Kroketi, smrznuti
38	Pommes, smrznuti
39	Lasagna od mesa/povrća sa suhim rezancima
40	Zapečeni krumpir
41	Pizza svježa, tanka
42	Pizza svježa, debela
43	Quiche
44	Baguette / ciabatta / bijeli kruh
45	Sve žitarice / raž / crni kruh sve žitarice u kalupu za kruh

LTC\* - Kuhanje na niskim temperaturama

## Promjena postavki

- ☰ - odaberite za ulazak u Izbornik.

## Otklanjanje poteškoća

Ako nađete na problem kod svog uređaja, pogledajte dio „Rješavanje problema” u

- ⚙️ - odaberite za ulazak u Postavke. Pritisnite OK.
- Okrenite tipku za odabir postavke. Pritisnite OK.
- Podesite vrijednost. Pritisnite OK. Regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno kako biste napustili Izbornik.

## Izbornik: Postavke

Na zaslonu se prikazuje **0** i broj postavki koje možete provjeriti u tablici.

	Postavka	Vrijednost
1	Sat	Promijeni
2	Svjetlina zaslona	1 - 5
3	Tonovi tipki	1 - Zvučni signal, 2 - Klik, 3 - Zvuk isključen
4	Glasnoća zujalice	1 - 4
5	Tajmer prema gore	Uključeno / Isključeno
6	Osvjetljenje unutrašnjosti	Uključeno / Isključeno
7	Brzo zagrijavanje	Uključeno / Isključeno
8	Demo način rada	Aktivacijska šifra: 2468
9	Verzija softvera	Provjera
10	Resetiraj sve postavke	Da / Ne

cjelovitoj verziji korisničkog priručnika dostupnoj na: [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

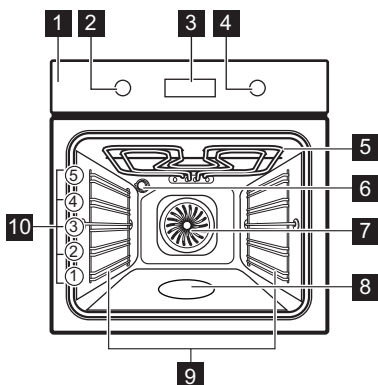
## Informacije o proizvodu i List s informacijama o proizvodu

Naziv dobavljača	IKEA
Identifikacija modela	FORNEBY 305.577.90 FORNEBY 605.568.88
Indeks energetske učinkovitosti	81.2
Klasa energetske učinkovitosti	A+

Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.93 kWh/ciklusu	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.69 kWh/ciklusu	
Broj šupljina	1	
Izvor topline	Struja	
Glasnoća zvuka	72 l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Mass	FORNEBY 305.577.90	33.0 kg
	FORNEBY 605.568.88	33.0 kg
IEC/EN 60350-1- Kućanski električni uređaji za kuhanje - 1. dio: Štednjaci, pećnice, parne pećnice i roštilji - Metode za mjerenje izvedbi.		

## Termékleírás

### Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Kijelző
- 4 Vezérlőgomb
- 5 Fűtőbetét
- 6 Lámpa
- 7 Ventilátor
- 8 Sütőtér mélyedése
- 9 Polctartó, eltávolítható
- 10 Polcpozíciók

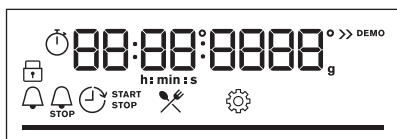
## Kezelőpanel

### A kezelőpanel áttekintése

Válasszon ki egy sütőfunkciót a készülék bekapcsolásához. A készülék kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.

	Nyomja meg a gombot a következők beállításához: Órafunkciók funkciót.
	Nyomja meg és tartsa lenyomva az alábbi funkció beállításához: Gyors felfűtés.
	Nyomja meg a sütőlámpa be- vagy kikapcsolásához.
	Nyomja meg és tartsa lenyomva az alábbi funkció beállításához: Funkciózár.
OK	Nyomja meg a kiválasztás megerősítéséhez.

### Kijelző visszajelzői



Kijelző a nyomógombfunkciókkal.

	A készülék zárolva van.
	Lépjén be a menübe, és válassza ki az ikont a következő megnyitásához: Előre programozott sütés funkciót.
	Lépjén be a menübe, és válassza ki az ikont a következő megnyitásához: Beállítások
	Gyors felfűtés bekapcsolva.
	A gőzsütés funkció be van kapcsolva.
	Percszámláló bekapcsolva.
	Befejezési idő bekapcsolva.
	Késleltetési idő bekapcsolva.
	Működésidőzítő bekapcsolva.
	Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, a sáv színe pirosra változik.

## Napi használat

### Sütőfunkciók

	<b>Hőlégbefúvás, nagy hőfok:</b> Egyenletes sütés, omlósság, aszalás
	<b>Alsó + felső sütés:</b> Hagyományos sütés
	<b>SteamBake:</b> Gőzölés
	<b>Fagyasztott ételek:</b> Sült burgonya, burgonyás zöldségek/krokettek, tavaszi tekercek
	<b>Pizza funkció:</b> Pizzasütés
	<b>Alsó sütés:</b> Sütemény sütése
	<b>Konvekciós levegő (nedves):</b> Sütés
	<b>Grill:</b> Píritás, grillezés
	<b>Infrasütés:</b> Hús sütése, píritás
	<b>Menü:</b> Belépés a menübe.

**Hőlégbefúvás, nagy hőfok, Alsó + felső sütés:** Ha a hőmérsékletet alacsonyabbra állítja, mint 80 °C, a lámpa 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

### Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

A funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek (EU 65/2014 és EU 66/2014). Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően:

IEC/EN 60350-1

A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön.

A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet.

### Előre programozott sütés

A kijelzőn **P** megjelenik egy **sor** étel, amelyet a táblázatban ellenőrizhet.

<b>1</b>	Marhasült, véresen
<b>2</b>	Marhasült, közepes
<b>3</b>	Marhasült, jól átsütve
<b>4</b>	Steak, közepes
<b>5</b>	Marhahús sütve / párolva
<b>6</b>	Marhasült - véres, LTC*
<b>7</b>	Marhasült - közepes, LTC*
<b>8</b>	Marhasült - jól átsütve, LTC*
<b>9</b>	Filé, véres, LTC*
<b>10</b>	Filé, közepes, LTC*
<b>11</b>	Filé, jól átsütve, LTC*
<b>12</b>	Borjú, sült
<b>13</b>	Sertés sült tarja vagy lapocka
<b>14</b>	Ropogósra píritott sertés, LTC*
<b>15</b>	Karaj, friss
<b>16</b>	Karaj
<b>17</b>	Csontos báránycomb
<b>18</b>	Egész csirke
<b>19</b>	Fél csirke
<b>20</b>	Jércemell
<b>21</b>	Csirkecomb, friss
<b>22</b>	Kacsa egészben
<b>23</b>	Liba egészben
<b>24</b>	Fasírt
<b>25</b>	Hal egészben, grillezve

26	Halfilé
27	Sajttorta
28	Almatorta
29	Almás pite
30	Almáspite
31	Csokoládés sütik
32	Csokoládés muffin
33	Veknis sütemény
34	Tepsis burgonya
35	Zöldségek/krokettek
36	Grillezett vegyes zöldség
37	Krokkett, gyorsfagyasztott
38	Hasábburgonya, gyorsfagyasztott
39	Húsos/zöldséges lasagne száraz tésztalapokkal
40	Burgonyafelfújt
41	Pizza friss, vékony
42	Pizza friss, vastag
43	Quiche
44	Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér
45	Teljes kiőrlésű / rizs / barna kenyér kenyérsütő formában

LTC\* - Alacsony hőmérsékletű főzés

## Beállítások módosítása

- ☰ – válassza az itt történő folytatáshoz: Menü.

## Hibaelhárítás

Ha probléma merül fel a készülékkel kapcsolatban, lapozza fel a „Hibaelhárítás” című fejezetet a Felhasználói kézikönyv teljes

- ⚙️ – válassza az itt történő folytatáshoz: Beállítások. Nyomja meg a OK gombot.
- Fordítsa el a választógombot a beállítás kiválasztásához. Nyomja meg ezt: OK.
- Állítsa be az értéket. Nyomja meg ezt: OK.

Forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe, és lépjen ki innen: Menü.

## Menü: Beállítások

A kijelzőn a következő jelenik meg: **0**, illetve a beállítás **száma**, amelyet a táblázatban ellenőrizhet.

	Beállítás	Érték
1	Pontos idő	Módosítás
2	Kijelző fényerő	1 - 5
3	Nyomógomb Hang	1 – Hangjelzés, 2 – Kattanás, 3 – Hang ki-kapcsolva
4	Figyelmeztető hangerő	1 - 4
5	Működésidőzítő	Be/Ki
6	Sütő világítás	Be/Ki
7	Gyors felfűtés	Be/Ki
8	Demo üzemmód	Aktiváló kód: 2468
9	Szoftver verzió	Ellenőrzés
10	Összes beállítás törlése	Igen / Nem

verziójában, amely itt érhető el: [www.ikea.com](http://www.ikea.com) mezőt nem.

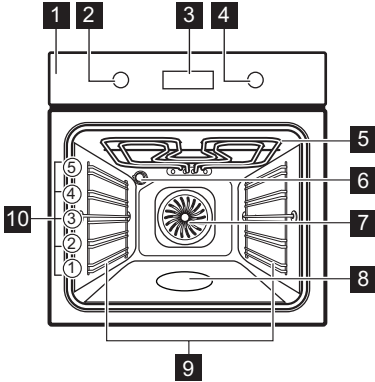


## Termékismertető és Termékismertető adatlap

Gyártó neve	IKEA	
Modellazonosító	FORNEBY 305.577.90 FORNEBY 605.568.88	
Energiahatékonysági szám	81.2	
Energiahatékonysági osztály	A+	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.93 kWh/ciklus	
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.69 kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Elektromosság	
Hangerő	72 l	
A sütő fajtája	Beépíthető sütő	
Tömeg	FORNEBY 305.577.90	33.0 kg
	FORNEBY 605.568.88	33.0 kg
IEC/EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 1. rész: Tűzhelyek, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.		

## Vörulýsing

### Almennt yfirlit



- 1 Stjórnborð
- 2 Hnúður fyrir hitunaraðgerðir
- 3 Skjár
- 4 Stjórnhnúður
- 5 Hitunareining
- 6 Ljós
- 7 Vifta
- 8 Drifverk ofnbotnsins
- 9 Hilluberarar, lausir
- 10 Hillustöður

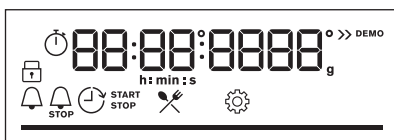
## Stjórnborð

### Yfirlit yfir stjórnborð

Veldu hitunaraðgerð til að kveikja á heimilistækinu. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í stöðuna slökkt til að slökkva á heimilistækinu.

	Ýttu til að stilla: Klukkuaðgerðir.
	Ýttu á og haltu inni til að kveikja á aðgerðinni: Hröð upphitun.
	Ýttu til að kveikja eða slökkva á ofnljósinu.
	Ýttu á og haltu inni til að kveikja á aðgerðinni: Lás.
OK	Ýttu til að staðfesta valið.

### Skjávísar




### Skjár með lykilaðgerðum.

	Heimilistækið er læst.
	Farðu í valmyndina og veldu táknið til að opna: Eldunaraðstoð.
	Farðu í valmyndina og veldu táknið til að opna: Stillingar
	Kveikt er á Hröð upphitun.
	Kveikt er á gufueldun.
	Kveikt er á Mínútumælir.
	Kveikt er á Lokatími.
	Kveikt er á Tímaseinkun.
	Kveikt er á Upptalning.
	Stíkan er alveg rauð þegar heimilistækið nær innstilltu hitastigi.

## Dagleg notkun

### Upphitunaraðgerðir

	<b>Eldun með hefðbundnum blæstri:</b> Jöfn bakstur, meyrnun, þurrkun
	<b>Hefðbundin matreiðsla:</b> Hefðbundinn bakstur
	<b>SteamBake:</b> Gufueldun
	<b>Frosin matvæli:</b> Franskar kartöflur, kartöflubátar, vorróllur
	<b>Pítsuaðgerð:</b> Pítsubakstur
	<b>Undirhiti:</b> Kókubakstur
	<b>Bökun með rökum blæstri:</b> Bakstur
	<b>Grill:</b> Ristun, grillun
	<b>Blástursgrillun:</b> Steiking á kjöti, brúnun
	<b>Valmynd:</b> Til að fara í valmyndina.

Eldun með hefðbundnum blæstri, Hefðbundin matreiðsla: Þegar þú stillir hitastigið undir 80°C slökknar sjálfkrafa á ljósinu eftir 30 sek.

### Athugasemdir varðandi: Bökun með rökum blæstri

Þessi aðgerð var notuð til að uppfylla skilyrði flokkunar á orkunýtni og visthönnun (í samræmi við EU 65/2014 og EU 66/2014). Prófanir í samræmi við:

IEC/EN 60350-1

Ofnhurðin ætti að vera lokuð meðan á matreiðslu stendur þannig að aðgerðin verði ekki fyrir truflun og til þess að ofninn virki með bestu mögulegu orkunýtni.

Þegar þú notar þessa aðgerð slökknar ljósið sjálfkrafa eftir 30 sek.

Þessi aðgerð er hönnuð til að spara orku á meðan eldað er. Þegar þú notar þessa aðgerð kann hitastigið í rýminu að vera frábrugðið innstilltu hitastigi. Hitunarkraftur kann að vera minni.

### Eldunaraðstoð

Skjárinn sýnir **P** og **tölu** fyrir réttinn sem þú getur athugað í töflunni.

<b>1</b>	Nautasteik, léttsteikt
<b>2</b>	Nautasteik, miðlungs
<b>3</b>	Nautasteik, gegnsteikt
<b>4</b>	Steik, miðlungs
<b>5</b>	Nautasteik / steik
<b>6</b>	Nautasteik, léttsteikt LHS*
<b>7</b>	Nautasteik, miðlungs LHS*
<b>8</b>	Nautasteik, gegnsteikt LHS*
<b>9</b>	Lund, léttsteikt LHS*
<b>10</b>	Lund, miðlungs LHS*
<b>11</b>	Lund, gegnsteikt, LHS*
<b>12</b>	Kálfasteik
<b>13</b>	Svínasteik hnakki eða bógur
<b>14</b>	Hægeldað svínakjöt LHS*
<b>15</b>	Hryggur, ferskur
<b>16</b>	Svínaríf
<b>17</b>	Lambalæri með beini
<b>18</b>	Heill kjúklingur
<b>19</b>	Hálfur kjúklingur
<b>20</b>	Kjúklingabryjóst
<b>21</b>	Kjúklingalæri, fersk
<b>22</b>	Önd, heil
<b>23</b>	Gæs, heil
<b>24</b>	Kjöthleifur
<b>25</b>	Heill fiskur, grillaður

26	Fiskflök
27	Ostakaka
28	Eplakaka
29	Eplabaka
30	Eplabaka
31	Súkkulaðikökur
32	Súkkulaðibollakökur
33	Formkaka
34	Bakaðar kartöflur
35	Bátar
36	Grillað blandað grænmeti
37	Krokkettur, frosnar
38	Franskar kartöflur, frosnar
39	Kjöt- / grænmetislasagne með þurrum núðluplötum
40	Kartöflugratín
41	Pítsa fersk, þunn
42	Pítsa fersk, þykk
43	Opnar eggjabökur
44	Snittubrauð / Ciabatta / Hvítt brauð
45	Fjölkorna / rúgur / dökt fjölkornabrauð í forni

\*LHS - Lág hitastig

## Bilanaleit

Ef þú upplifir vandamál með heimilistækið þitt skaltu skoða „Bilanaleit“ kaflann í fullri

útgáfu notendahandbókarinnar sem er fánleg hjá: [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Vöruupplýsingar og vöruupplýsingaskjal

Heiti birgja	IKEA
Auðkenni tegundar	FORNEBY 305.577.90 FORNEBY 605.568.88
Orkunýtnistuðull	81,2

### Stillingum breytt

- ☰ - veldu til að fara í Valmynd.
- ⚙️ - veldu til að fara í Stillingar. Ýttu á OK.
- Snúðu hnúðnum til að velja valkostinn. Ýttu á OK.
- Stílltu gildið. Ýttu á OK.  
Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í slökkva-stöðuna til að fara út úr Valmynd.

### Valmynd: Stillingar

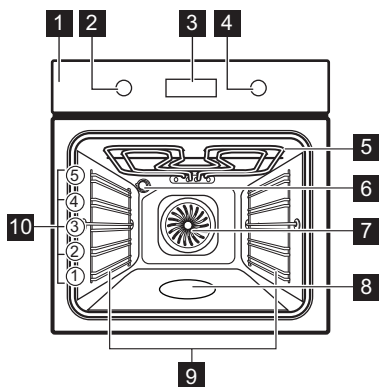
Skjárinn sýnir **0** og **tölu** fyrir stillinguna sem þú getur athugað í töflunni.

	Stilling	Gildi
1	Tími dags	Breyta
2	Skjábirta	1 - 5
3	Lykiltónar	1 - Píp, 2 - Smellur, 3 - Hljóð af
4	Hljóðstyrkur hljóðgjafa	1 - 4
5	Upptalning	Kveikja / Slökkva
6	Létt	Kveikja / Slökkva
7	Hröð upphitun	Kveikja / Slökkva
8	Kynningarhamur	Virkjunarkóði: 2468
9	Útgáfa hugbúnaðar	Athuga
10	Endursetja allar stillingar	Já / Nei

Orkunýtniflokkur	A+	
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, hefðbundinn hamur	0.93 kWh/lotu	
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, víftudrifinn hamur	0.69 kWh/lotu	
Fjöldi holrýma	1	
Hitagjafi	Rafmagn	
Hljóðstyrkur	72 l	
Tegund ofns	Innbyggður ofn	
Massi	FORNEBY 305.577.90	33.0 kg
	FORNEBY 605.568.88	33.0 kg
IEC/EN 60350-1- Rafmagnseldunartæki til heimilisnota - 1. hluti: Svið, ofnar, gufuofnar og grill - Tegundir afkastamælinga.		

## Descrierea produsului

### Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3 Afișaj
- 4 Buton de comandă
- 5 Element de încălzire
- 6 Bec
- 7 Ventilator
- 8 Adâncitură cavitate
- 9 Suport pentru raft, detașabil
- 10 Poziții raft

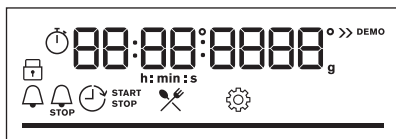
## Panoul de comandă

### Prezentarea panoului de comandă

Selectați o funcție de gătire pentru a porni aparatul. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri aparatul.

	Apăsați pentru a seta: Funcțiile ceasului.
	Apăsați și mențineți apăsat pentru a seta funcția: Încălzire rapidă.
	Apăsați pentru a porni sau opri becul cup-torului.
	Apăsați și mențineți apăsat pentru a seta funcția: Blocare.
OK	Apăsați pentru a confirma selecția.

### Indicatorii afișajului










Afișaj cu funcțiile cheie.

	Aparatul este blocat.
	Accesați meniul și selectați pictograma pen-tru a deschide: Gătire asistată.
	Accesați meniul și selectați pictograma pen-tru a deschide: Setări
	Încălzire rapidă se aprinde.
	Gătirea cu abur este pornită.
	Cronometru se aprinde.
	Țimp de terminare se aprinde.
	Temporizare se aprinde.
	Cronometru numărătoare directă se aprin-de.
	Bara este complet roșie atunci când apar-atul atinge temperatura setată.

## Utilizarea zilnică

### Funcții de încălzire

	<b>Aer cald cu ventilatie:</b> Coacere uniformă, frăgezime, uscare
	<b>Încalzire sus si jos:</b> Coacere tradițională
	<b>SteamBake:</b> Abur
	<b>Preparate congelate:</b> Cartofi prăjiți, cartofi wedges, rulouri de primăvară
	<b>Funcție Pizza:</b> Coacere pizza
	<b>Încălzire jos:</b> Coacerea prăjiturilor
	<b>Aer cald umed:</b> Coacere
	<b>Grill:</b> Pâine prăjită, grătar
	<b>Gătire intensiva:</b> Frigerea cărnii, rumenire
	<b>Meniu:</b> Pentru a intra în meniu.

Aer cald cu ventilatie, Încalzire sus si jos: Atunci când setați temperatura sub 80 °C, becul se stinge automat după 30 de secunde.

### Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign (în conformitate cu EU 65/2014 și EU 66/2014). Teste conforme cu:

IEC/EN 60350-1

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătirii. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Nivelul de căldură poate fi redus.

### Gătire asistată

Afișajul indică **P** și un **număr** al preparatului pe care îl puteți verifica în tabel.

<b>1</b>	Friptură de vită, în sânge
<b>2</b>	Friptură de vită, mediu
<b>3</b>	Friptură de vită, bine făcut
<b>4</b>	Friptură, medie
<b>5</b>	Friptură de vită / fierbere înăbușit
<b>6</b>	Friptură de vită, LTC în sânge*
<b>7</b>	Friptură de vită, LTC mediu*
<b>8</b>	Friptură de vită, bine făcut LTC*
<b>9</b>	File, în sânge LTC*
<b>10</b>	File, mediu LTC*
<b>11</b>	File, făcut LTC*
<b>12</b>	Friptură de vițel
<b>13</b>	Friptură de ceafă de porc sau pulpă
<b>14</b>	Carne de porc gătită la foc mic LTC*
<b>15</b>	File, proaspăt
<b>16</b>	Coaste de porc
<b>17</b>	Pulpă de miel cu os
<b>18</b>	Pui întreg
<b>19</b>	Jumătate de pui
<b>20</b>	Piept de pui
<b>21</b>	Pulpe de pui, proaspete
<b>22</b>	Rață întreagă
<b>23</b>	Gâscă întreagă
<b>24</b>	Bucată de carne
<b>25</b>	Pește întreg, la grătar

26	File de pește
27	Prăjitură cu brânză
28	Prăjitură cu mere
29	Tartă cu mere
30	Plăcintă cu mere
31	Negresa
32	Brioșe cu ciocolată
33	Bucată de prăjitură
34	Cartofi copti
35	Cartofi wedges
36	Legume mixte la grătar
37	Crochete, congelate
38	Cartofi, congelați
39	Lasagna cu carne / legume cu tăiței uscați
40	Cartofi gratinați
41	Pizza proaspătă, subțire
42	Pizza proaspătă, groasă
43	Quiche
44	Baghetă / Ciabatta / Pâine albă
45	Pâine integrală / seară / neagră în tava de pâine

\*LTC - Gătire la temperatură joasă

## Modificarea setărilor

- ☰ - selectați pentru a introduce Meniu.
- ⚙️ - selectați pentru a introduce Setări.  
Apăsați OK.
- Rotiți butonul de selectare pentru a selecta setarea. Apăsați OK.
- Ajustați valoarea. Apăsați OK.  
Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a ieși din Meniu.

## Meniu: Setări

Afișajul indică **0** și un **număr** al setării pe care îl puteți verifica în tabel.

	Setare	Valoare
1	Timpul	Modificare
2	Luminozitate display	1 - 5
3	Tonul de la taste	1 - Semnal sonor, 2 - Clic, 3 - Sunet oprit
4	Volum la apăsare taste	1 - 4
5	Cronometru numărătoare directă	Pornit/Oprit
6	Iluminare	Pornit/Oprit
7	Încălzire rapidă	Pornit/Oprit
8	Modul demo	Codul de activare: 2468
9	Versiunea software	Verificare
10	Resetati toate optiunile	Da / Nu

## Depanare

Dacă întâmpinați o problemă cu aparatul dvs., consultați capitolul „Depanare” din

versiunea completă a Manualului utilizatorului disponibilă la: [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Informații produs și Fișa de informații despre produs

Denumirea furnizorului	IKEA
Identificarea modelului	FORNEBY 305.577.90 FORNEBY 605.568.88
Index de eficiență energetică	81.2

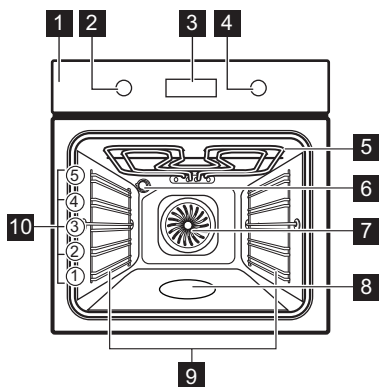
Pentru a descărca versiunea completă, vizitați [www.ikea.com](http://www.ikea.com)



Clasă de eficiență energetică	A+	
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.93 kWh/ciclu	
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.69 kWh/ciclu	
Număr de cavități	1	
Sursă de căldură	Energie electrică	
Volumul	72 l	
Tip cuptor	Cuptor încorporabil	
Masă	FORNEBY 305.577.90	33.0 kg
	FORNEBY 605.568.88	33.0 kg
IEC/EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.		

## Описание прибора

### Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора режимов нагрева
- 3 Дисплей
- 4 Ручка управления
- 5 Нагревательный элемент
- 6 Лампа освещения
- 7 Вентилятор
- 8 Выемка камеры
- 9 Съёмная опора противня
- 10 Положения противня

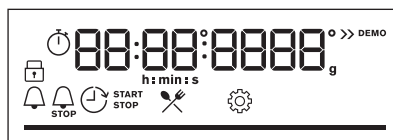
## Панель управления

### Общий вид панели управления

Выберите режим нагрева, чтобы включить прибор. Для выключения прибора поверните ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл.».


	Нажмите, чтобы установить: Функции часов.
	Нажмите и удерживайте для выбора функции: Быстрый прогрев.
	Нажмите, чтобы включить или выключить лампу духового шкафа.
	Нажмите и удерживайте для выбора функции: Блокир. кнопок.
	Нажмите для подтверждения выбора.

### Индикаторы, отображаемые на дисплее










дисплей с основными функциями.

	Прибор заблокирован.
	Войдите в меню и выберите значок, чтобы открыть: Помощь в Приготовлении.
	Войдите в меню и выберите значок, чтобы открыть: Настройки
	Быстрый прогрев включено.
	Приготовление на пару включено.
	Таймер включено.
	Окончание включено.
	Отсрочка пуска включено.
	Таймер прямого отсчета включено.

	Когда прибор достигает заданной температуры, индикаторная полоска становится полностью красной.
--	---

## Ежедневное использование

### Режимы нагрева

	<b>Горячий воздух:</b> Равномерное пропекание, придание сочности, подсушивание
	<b>Традиционное приготовление:</b> Традиционное выпекание
	<b>Запекание с паром:</b> Приготовление на пару
	<b>Замороженные продукты:</b> Картофель фри, картофельные ломтики, фаршированные блинчики
	<b>Пицца:</b> Приготовление пиццы
	<b>Нижний нагрев:</b> Выпекание тортов
	<b>Влажная конвекция:</b> Выпечка
	<b>Гриль:</b> Тосты, гриль
	<b>Турбо-гриль:</b> Жарка мяса, подрумянивание
	<b>Меню:</b> Для входа в меню.

Горячий воздух, Традиционное приготовление: Если установлена температура ниже 80 °С, лампа автоматически выключается через 30 секунд.

### Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания согласно:

IEC/EN 60350-1

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен.

### Помощь в Приготовлении

На дисплее отобразится **Р** и **номер** блюда, который можно проверить по таблице.



<b>1</b>	Ростбиф, с кровью
<b>2</b>	Ростбиф, средней прожаренности
<b>3</b>	Ростбиф, хорошо прожаренный
<b>4</b>	Стейк, средней прожаренности
<b>5</b>	Говядина/тушеная
<b>6</b>	Ростбиф, с кровью, ПНТ*
<b>7</b>	Ростбиф, средней прожаренности, ПНТ*
<b>8</b>	Ростбиф, хорошо прожаренный, ПНТ*
<b>9</b>	Филе, с кровью, ПНТ*
<b>10</b>	Филе, средней прожаренности, ПНТ*
<b>11</b>	Филе, хорошо прожаренное, ПНТ*
<b>12</b>	Телятина, жареная
<b>13</b>	Жареная свинина, шея или плечо
<b>14</b>	Карнитас ПНТ*
<b>15</b>	Вырезина, свеж.
<b>16</b>	Свин. грудинка
<b>17</b>	Ножка ягненка с костями
<b>18</b>	Цыпленок, целиком

19	Половина цыпленка
20	Куриная грудка
21	Кур. окорочка, свеж.
22	Утка, целиком
23	Гусь, целиком
24	Митлоф
25	Рыба на гриле, целиком
26	Рыбное филе
27	Чизкейк
28	Яблочный пирог
29	Яблочный тарт
30	Яблочный пирог
31	Шоколадный Торт
32	Шоколадные мафины
33	Пирог-каравай
34	Запеченый картофель
35	Картофель, ломтики
36	Овощи на гриле
37	Крокеты, замороженные
38	Картофель фри, замороженный
39	Мясная/овощная лазанья с сухими листьями теста
40	Картофельная запеканка
41	Свежая пицца, тонкая
42	Свежая пицца, толстая
43	Киш

44	Багет/чабатта/белый хлеб
45	Все зерна / ржаной / черный хлеб в форме для хлеба

\*ПНТ - Приготовление при пониженной температуре

### Изменение настроек

-  — выберите для ввода Меню.
-  — выберите для ввода Настройки.  
Нажмите **OK**.
- Поверните ручку, чтобы выбрать настройку. Нажмите **OK**.
- Установите значение. Нажмите **OK**.  
Установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл», чтобы выйти из Меню.

### Меню: Настройки

На дисплее отобразится **0** и номер настройки, который можно проверить по таблице.

	Установка	Значение
1	Установка Времени Суток	Изменить
2	Яркость дисплея	1 - 5
3	Тоны Кнопок	1 — Сигнал, 2 — Щелчок, 3 — Звук выключен
4	Громкость сигнала	1 - 4
5	Таймер прямого отсчета	Вкл / Выкл
6	Освещение	Вкл / Выкл
7	Быстрый прогрев	Вкл / Выкл
8	Деморежим	Код запуска: 2468
9	Версия ПО (программного обеспечения)	Проверьте
10	Заводские Установки	Да/Нет

## Поиск и устранение неисправностей

В случае возникновения каких-либо проблем в работе прибора ознакомьтесь с разделом «Поиск и устранение неисправностей» в полной версии

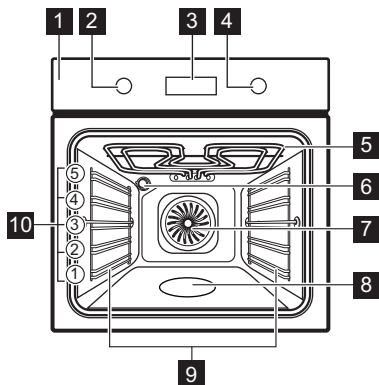
руководства пользователя, доступной по адресу: [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Информация об изделии и лист с информацией об изделии

Торговый знак	IKEA	
Модель	FORNEBY 305.577.90 FORNEBY 605.568.88	
Индекс энергетической эффективности (EEIcavity)	81.2	
Класс энергетической эффективности	A+	
Потребление энергии в стандартном режиме (EElectric cavity)	0.93 кВт·ч/цикл	
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (EElectric cavity)	0.69 кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электричество	
Объём камеры (V)	72 л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса (M)	FORNEBY 305.577.90	33.0 кг
	FORNEBY 605.568.88	33.0 кг
IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.		

## Опис производа

### Општи приказ



- 1 Командна табла
- 2 Командно дугме за функције загревања
- 3 Дисплеј
- 4 Командно дугме
- 5 Грејни елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилатор
- 8 Удубљења у унутрашњости
- 9 Носач решетке, покретни
- 10 Положаји решетке

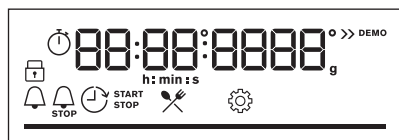
## Командна табла

### Преглед командне табле

Изаберите функцију загревања да бисте укључили уређај. Окрените командно дугме за функције загревања у положај за искључивање да бисте искључили уређај.

	Притисните да бисте подесили: Функције сата.
	Притисните и задржите да бисте подесили функцију: Брзо загревање.
	Притисните да бисте укључили или искључили светло у пећници.
	Притисните и задржите да бисте подесили функцију: Контролна брава.
OK	Притисните да бисте потврдили избор.

### Индикатори дисплеја



Дисплеј са кључним функцијама.

	Уређај је закључан.
	Унесите мени и изаберите икону да бисте отворили: Потпомогнута припрема.
	Унесите мени и изаберите икону да бисте отворили: Подешавања
	Брзо загревање је укључен.
	Кување на пари је укључено.
	Тајмер је укључен.
	Крај је укључен.
	Време одлагања је укључен.
	Тајмер током рада је укључен.
	Трака је потпуно црвена када пећница достигне подешену температуру.

## Свакодневна употреба

### Функције загревања

	<b>Печење уз равни вентил.:</b> Равномерно печење, мекоћа, сушење
	<b>Загревање одозго/одоздо:</b> Традиционално печење
	<b>SteamBake:</b> Кување на пари
	<b>Смрзнута храна:</b> Помфрит, исечени кромпир, пролећне ролнице
	<b>Функција за пицу:</b> Печење пице
	<b>Загревање одоздо:</b> Печење колача
	<b>Влажно печење уз вентилатор:</b> Печење
	<b>Гриловање:</b> Тостирање, гриловање
	<b>Турбо гриловање:</b> Печење меса, запецање
	<b>Мени:</b> Да бисте ушли у мени.

Печење уз равни вентил., Загревање одозго/одоздо: Када подесите температуру испод 80 °C лампа се аутоматски искључује после 30 сек.

### Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са:

IEC/EN 60350-1

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек.

Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Снага загревања може бити умањена.

### Потпомогнута припрема


Дисплеј приказује **Р** и **број** јела која можете да проверите у табели.

<b>1</b>	Говеђе печење, слабо печено
<b>2</b>	Говеђе печење, средње печено
<b>3</b>	Говеђе печење, добро печено
<b>4</b>	Котлет, средње печен
<b>5</b>	Говедина, печење/динстана
<b>6</b>	Говеђе печење, слабо печено, ЛТЦ*
<b>7</b>	Говеђе печење, средње печено, ЛТЦ*
<b>8</b>	Говеђе печење, добро печено, ЛТЦ*
<b>9</b>	Филе, слабо печен, ЛТЦ*
<b>10</b>	Филе, средње печен, ЛТЦ*
<b>11</b>	Филе, добро печен, ЛТЦ*
<b>12</b>	Печена телетина
<b>13</b>	Свињско печење, врат или плећка
<b>14</b>	Вучена свињетина ЛТЦ*
<b>15</b>	Каре, свеж
<b>16</b>	Ребра
<b>17</b>	Јагњећи бут са костима
<b>18</b>	Цело пиле
<b>19</b>	Пола пилета
<b>20</b>	Пилеће груди
<b>21</b>	Пилећи батаци, свежи
<b>22</b>	Патка, цела
<b>23</b>	Гуска, цела
<b>24</b>	Векна од меса
<b>25</b>	Цела риба, грилована

26	Рибљи филети
27	Колач од сира
28	Колач од јабука
29	Тарт од јабука
30	Пита с јабукама
31	Брауни колачи
32	Чоколадни мафини
33	Суви колач
34	Печени кромпир
35	Исечен кромпир
36	Гриловано мешано поврће
37	Крокети, замрзнати
38	Помфрит, замрзнут
39	Лазане са месом / поврћем са сувим кнедлама
40	Гратинирани кромпир
41	Свежа пица, танка
42	Свежа пица, дебела
43	Киш
44	Багет/Њабата/Бели хлеб
45	Хлеб са целим зрном/ражени хлеб/црни хлеб са целим зрном у посуди за хелб


\*LTC – кување на ниској температури

## Промена поставки

1.  – изаберите да бисте унели Мени.

## Решавање проблема

Ако будете имали неки проблем са уређајем, погледајте поглавље „Решавање

2.  – изаберите да бисте унели Подешавања. Притисните тастер **OK**.
3. Окрените командно дугме да бисте изабрали подешавање. Притисните **OK**.
4. Подесите вредност. Притисните **OK**. Окрените дугме функције загревања на положај за искључивање да бисте изашли из Мени.

## Мени: Подешавања

Дисплеј приказује **0** и **број** поставке коју можете да проверите у табели.

	Подешавање	Вредност
1	Доба дана	Промени
2	Осветљеност дисплеја	1 - 5
3	Звукови тастера	1 – Звучни сигнал, 2 – Клик, 3 – Искључен звук
4	Јачина звучног сигнала	1 - 4
5	Тајмер током рада	Укључи/Искључи
6	Светло	Укључи/Искључи
7	Брзо загревање	Укључи/Искључи
8	Демо режим	Активациони код: 2468
9	Верзија софтвера	Провера
10	Поништи сва подешавања	Да/Не

проблема“ у пуној верзији Упутства за употребу на: [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

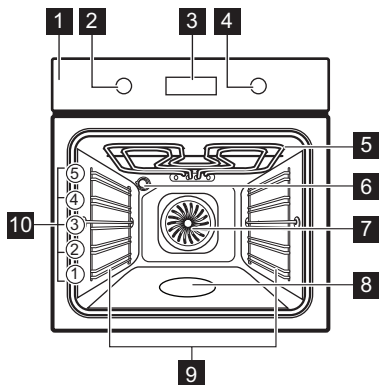


## Информације о производу и лист са информацијама о производу

Назив добављача	IKEA	
Идентификација модела	FORNEBY 305.577.90 FORNEBY 605.568.88	
Индекс енергетске ефикасности	81.2	
Класа енергетске ефикасности	A+	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.93 kWh/циклус	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.69 kWh/циклус	
Број шупљина у рерни	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Јачина звука	72 l	
Тип рерне	Уградна рерна	
Маса	FORNEBY 305.577.90	33.0 kg
	FORNEBY 605.568.88	33.0 kg
IEC/EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – Део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.		

## Opis izdelka

### Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Prikazovalnik
- 4 Upravljalni gumb
- 5 Grelnik
- 6 Luč
- 7 Ventilator
- 8 Izboklina pečice
- 9 Nosilec police, snemljivi
- 10 Položaji polic

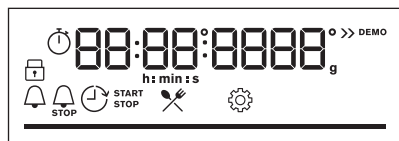
## Upravljalna plošča

### Pregled upravljalne plošče

Za vklop naprave izberite funkcijo pečice. Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da izklopite pečico.

	Pritisnite za nastavev: Časovne funkcije.
	Pritisnite in držite za nastavev funkcije: Hitro segrevanje.
	Pritisnite za vklop ali izklop žarnice v pečici.
	Pritisnite in držite za nastavev funkcije: Ključavnica.
OK	Pritisnite za potrditev izbire.

### Indikatorji prikazovalnika



Prikazovalnik s ključnimi funkcijami.

	Naprava je zaklenjena.
	Odprite meni in izberite ikono za odprtje: Kuharski pomočnik.
	Odprite meni in izberite ikono za odprtje: Nastavitve
	Hitro segrevanje pečice je vklopljeno.
	Kuhanje s paro je vklopljeno.
	Odštevalna ura je vklopljeno.
	Konec je vklopljeno.
	Zamik vklopa je vklopljeno.
	Čas delovanja je vklopljeno.
	Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, je vrstica povsem rdeča.

## Vsakodnevna uporaba

### Funkcije pečice

	<b>Vroči zrak:</b> Enakomerno pečenje, mehko, sušenje
	<b>Gretje zgoraj/spodaj:</b> Tradicionalna peka
	<b>SteamBake:</b> Priprava jedi s paro
	<b>Zamrznjene jedi:</b> Ocvrti krompir, pečeni krompir v oblicah, spomladanski zvitki
	<b>Pizza funkcija:</b> Peka pizze
	<b>Gretje spodaj:</b> Peka peciva
	<b>Vlažno pečenje:</b> Pečenje
	<b>Žar:</b> Popekanje, pečenje na žaru
	<b>Infra pečenje:</b> Pečenje mesa, popekanje
	<b>Meni:</b> Za vstop v meni.

Vroči zrak, Gretje zgoraj/spodaj: Ko nastavite temperaturo pod 80 °C, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

### Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z:

IEC/EN 60350-1

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljene. Moč segrevanja se lahko zmanjša.

### Kuharski pomočnik

Na prikazovalniku se prikaže **P** in **številka** jedi, ki jo lahko preverite v razpredelnici.

<b>1</b>	Goveja pečenka, manj pečena
<b>2</b>	Goveja pečenka, srednje pečena
<b>3</b>	Goveja pečenka, dobro pečena
<b>4</b>	Zrezek, srednje pečen
<b>5</b>	Pečena/dušena govedina
<b>6</b>	Goveja pečenka, manj pečena LTC*
<b>7</b>	Goveja pečenka, srednje pečena LTC*
<b>8</b>	Goveja pečenka, bolj pečena LTC*
<b>9</b>	File, manj pečen LTC*
<b>10</b>	File, srednje pečen LTC*
<b>11</b>	File, bolj pečen LTC*
<b>12</b>	Telečja pečenka
<b>13</b>	Pečen svinjski vrat ali pleče
<b>14</b>	Natrgana svinjina LTC*
<b>15</b>	Ledvena pečenka, sveža
<b>16</b>	Rebrca
<b>17</b>	Jagnječje stegno s kostmi
<b>18</b>	Cel piščanec
<b>19</b>	Piščanec, polovica
<b>20</b>	Piščančje prsi
<b>21</b>	Piščančja bedra, sveža
<b>22</b>	Raca, cela
<b>23</b>	Gos, cela
<b>24</b>	Mesna štruca
<b>25</b>	Cela riba, pečena na žaru
<b>26</b>	Ribji file
<b>27</b>	Skutna torta
<b>28</b>	Jabolčni kolač

29	Jabolčna pita
30	Jabolčna pita
31	Čokoladni kolač z lešniki
32	Čokoladni muffini
33	Biskvitno pecivo
34	Pečen krompir
35	Pečeni krompir v oblicah
36	Mešana zelenjava na žaru
37	Kroketi, zamrznjeni
38	Ocvrt krompir, zamrznjen
39	Mesna/zelenjavna lasanja s suhimi rezanci
40	Gratiniran krompir
41	Sveža pizza, tanka
42	Sveža pizza, debela
43	Kiš
44	Francoske štručke / ciabatta / beli kruh
45	Polnozrnat/rženi/črni kruh v modelu za kruh

\*LTC - pečenje pri nizki temperaturi

## Spreminjanje nastavitve

- ☰ - izberite za vstop v Meni.

## Odpravljanje napak

Če naletite na težavo z napravo, si oglejte poglavje "Odpravljanje težav" v celotni

- ⚙️ - izberite za vstop v Nastavitve. Pritisnite OK.
- Obrnite gumb, da izberete nastavitve. Pritisnite OK.
- Prilagodite vrednost. Pritisnite OK. Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da zapustite Meni.

## Meni: Nastavitve

Na prikazovalniku se prikaže **0** in številka nastavitve, ki jo lahko preverite v razpredelnici.

	Nastavitev:	Vrednost
1	Ura	Spremeni
2	Osvetlitev	1 - 5
3	Zvok tipk	1 - Pisk, 2 - Klik, 3 - Izklop zvoka
4	Glasnost	1 - 4
5	Čas delovanja	Vklop/Izklop
6	Osvetlitev	Vklop/Izklop
7	Hitro segrevanje pečice	Vklop/Izklop
8	Predstavitveni način	Aktivacijska koda: 2468
9	Različica programske opreme	Preverjanje
10	Ponastavi vse nastavitve	Da/ne

različici uporabniškega priročnika, ki je na voljo na: [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

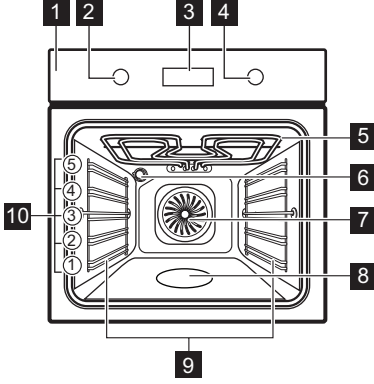
## Podatki o izdelku in Podatkovni list za izdelek

Ime dobavitelja	IKEA
Identifikacija modela	FORNEBY 305.577.90 FORNEBY 605.568.88
Indeks energijske učinkovitosti	81.2
Razred energijske učinkovitosti	A+

Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	0.93 kWh/cikel	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0.69 kWh/cikel	
Število votlin pečice	1	
Toplotni vir	Električna energija	
Prostornina	72 l	
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku	
Masa	FORNEBY 305.577.90	33.0 kg
	FORNEBY 605.568.88	33.0 kg
IEC/EN 60350-1 - Gospodinjiski električni aparati za pripravo jedi - 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice in žari - Metode za merjenje obnašanja.		

## Ürün tanımı

### Genel bakış



- 1 Kontrol paneli
- 2 Isıtma fonksiyonları düğmesi
- 3 Gösterge ekranı
- 4 Kontrol düğmesi
- 5 Isıtma elemanı
- 6 Lamba
- 7 Fan
- 8 Çukur hazne
- 9 Raf desteği, çıkarılabilir
- 10 Raf konumları

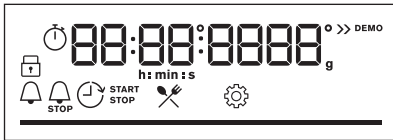
## Kontrol paneli

### Kontrol paneline genel bakış

Cihazı açmak için bir ısıtma fonksiyonu seçin. Cihazı kapatmak için ısıtma fonksiyonları döner düğmesini kapalı konuma çevirin.

	Ayarlamak için basın: Saat fonksiyonları.
	Fonksiyonu ayarlamak için basılı tutun: Hızlı Isıtma.
	Fırın lambasını açmak veya kapatmak için basın.
	Fonksiyonu ayarlamak için basılı tutun: Kilit.
OK	Seçimi onaylamak için basın.

### Gösterge ekranı göstergeleri



Önemli fonksiyonların olduğu gösterge ekranı.

	Cihaz kilitlidir.
	Menüye girin ve açmak için simgeyi seçin: Yardımlı Pişirme.
	Menüye girin ve açmak için simgeyi seçin: Ayarlar
	Hızlı ısıtma açık.
	Buharlı pişirme açık.
	Zaman ayarı açık.
	Bitiş açık.
	Zaman Gecikmeli açık.
	Zamanlayıcı açık.
	Cihaz ayarlanan sıcaklığa ulaştığında çubuk tamamen kırmızı olur.

## Günlük kullanım

### Isıtma fonksiyonları

	<b>Sıcak Hava:</b> Eşit pişirme, yumuşaklık, kuruluk
	<b>Alt+üst ısıtma:</b> Geleneksel fırında pişirme
	<b>SteamBake:</b> Buğulama
	<b>Dondurulmuş Yiyecekler:</b> Patates kızartması, patates dilimleri, Çin böreği
	<b>Pizza Fonksiyonu:</b> Pizza pişirme
	<b>Alt Isıtma:</b> Fırında kek pişirme
	<b>Sıcak Hava Nemli:</b> Fırında Pişirme
	<b>Izgara:</b> Kızartma, izgara
	<b>Turbo Izgara:</b> Fırınlanmış et, kızartma
	<b>Menü:</b> Menüye girmek için.

Sıcak Hava, Alt+üst ısıtma: Sıcaklığı 80°C'nin altına ayarladığınızda, lamba 30 saniye sonra otomatik olarak kapanır.

### Notlar: Sıcak Hava Nemli

Bu fonksiyon, enerji verimliliği sınıfı ve çevreci tasarım gereksinimlerine (EU 65/2014 ve EU 66/2014 uyarınca) uymak için kullanılmıştır. Aşağıdakiler uyarınca testler:

IEC/EN 60350-1

Fonksiyonun aksamadan çalışması ve fırının mümkün olduğunca verimli çalışması için pişirme sırasında fırın kapısı kapalı kalmalıdır.

Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniye sonra otomatik olarak devre dışı kalır.

Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır. Bu fonksiyonu kullandığınızda fırın içi sıcaklık ayarlanan sıcaklıktan farklı olabilir. Isıtma gücü düşürülebilir.

### Yardımlı Pişirme

Ekranda **P** ve tabloda kontrol edebileceğiniz **birkaç** yemek pişirme fonksiyonu gösterilir.

1	Dana rosto, az pişmiş
2	Dana rosto, orta pişmiş
3	Dana rosto, iyi pişmiş
4	Biftek, orta pişmiş
5	Fırında siğir eti / ağır ateşte pişmiş
6	Dana rosto, düşük sıcaklıkta* az pişmiş
7	Dana rosto, düşük sıcaklıkta* orta pişmiş
8	Dana rosto, düşük sıcaklıkta* iyi pişmiş
9	Fileto, düşük sıcaklıkta* az pişmiş
10	Fileto, düşük sıcaklıkta* orta pişmiş
11	Fileto, düşük sıcaklıkta* iyi pişmiş
12	Fırınlanmış dana eti
13	Domuz boyun ve kürek eti fırınlama
14	Çekme domuz eti düşük sıcaklıkta pişirilmiş*
15	Fileto, taze
16	Kaburga
17	Kemikli koyun bacağı
18	Bütün tavuk
19	Yarım tavuk
20	Tavuk göğsü
21	Tavuk budu, taze
22	Bütün ördek
23	Bütün kaz
24	Rulo köfte
25	Bütün balık, izgara
26	Balık fileto
27	Peynirli pasta
28	Elmalı pasta

29	Elmalı tart
30	Elmalı turta
31	Brownie
32	Çikolatalı muffin
33	Somun kek
34	Kumpir
35	Patates dilimleri
36	Karışık ızgara sebzeler
37	Patates köfteleri, donmuş
38	Patates kızartması
39	Pişmiş erişte plakaları ile etli / sebze lazanya
40	Patates graten
41	Taze pizza, ince
42	Taze pizza, kalın
43	Kiş
44	Baget / Ciabatta somun ekmeği / Beyaz Ekmek
45	Somun kalıbında tam buğday / çavdar / tam buğday siyah ekmeği

\*LTC - Düşük Sıcaklıkta Pişirme

## Ayarların değiştirilmesi

1. ☰ - Menü menüsüne girmek için seçin .

2. ⚙️ - Ayarlar menüsüne girmek için seçin. OK ögesine basın.
3. Ayarı seçmek için düğmeyi çevirin. OK tuşuna basın.
4. Değeri ayarlayın. OK tuşuna basın. Menü menüsünden çıkmak istediğinizde ısıtma fonksiyonlarını kapalı konuma getirmek için düğmeyi çevirin.

## Menü: Ayarlar

Ekranda 0 ve tabloda kontrol edebileceğiniz birkaç ayar gösterilir.

	Ayarlar	Değer
1	Günün saati	Değiştir
2	Ekran Parlaklığı	1 - 5
3	Tuş sesleri	1 - Bip, 2 - Tıkla, 3 - Ses kapalı
4	Sinyal sesi seviyesi	1 - 4
5	Zamanlayıcı	Açık / Kapalı
6	Lamba	Açık / Kapalı
7	Hızlı ısıtma	Açık / Kapalı
8	Demo modu	Etkinleştirme kodu: 2468
9	Yazılım sürümünü göster	Kontrol edin
10	Tüm ayarları sıfırla	Evet / Hayır

## Sorun Giderme

Makinenizle ilgili herhangi bir sorunla karşılaşırsanız tam Kullanıcı Kılavuzunun

“Sorun Giderme” bölümüne bakın. Kılavuza şuradan ulaşabilirsiniz: [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Ürün Bilgileri ve Ürün Bilgileri Sayfası

Tedarikçi adı	IKEA
Model tanımlaması	FORNEBY 305.577.90 FORNEBY 605.568.88
Enerji Verimliliği Endeksi	81.2
Enerji verimliliği sınıfı	A+

Tam sürümünü indirmek için [www.ikea.com](http://www.ikea.com) adresini ziyaret edin



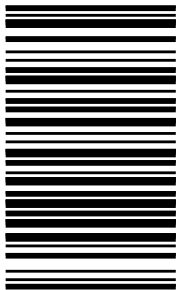
Standart yüklü, geleneksel mod enerji tüketimi	0.93 kWsa/çevrim	
Standart yüklü, fanlı modda enerji tüketimi	0.69 kWsa/çevrim	
Fırın boşluğu sayısı	1	
Isı kaynağı	Elektrik	
Hacim	72 l	
Fırın tipi	Ankastre Fırın	
Kitle	FORNEBY 305.577.90	33.0 kg
	FORNEBY 605.568.88	33.0 kg
IEC/EN 60350-1 - Ev tipi elektrikli pişirme cihazları - Bölüm 1: Ocaklar, fırınlar, buharlı fırınlar ve ızgaralar - Performans ölçümü için yöntemler.		







867376514-A-462022



© Inter IKEA Systems B.V. 2022

21552

AA-2360241-1