

# 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

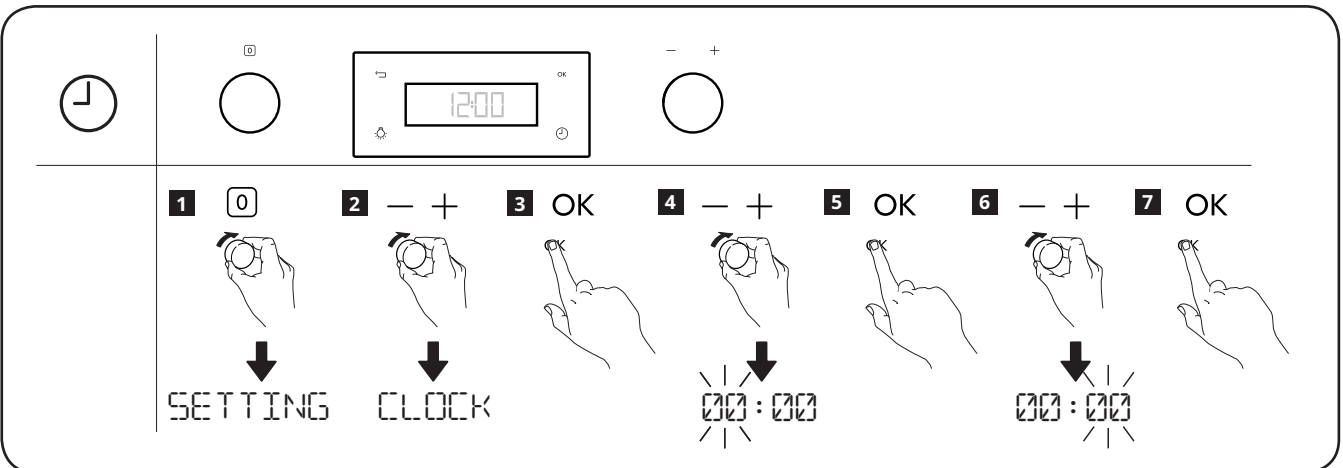
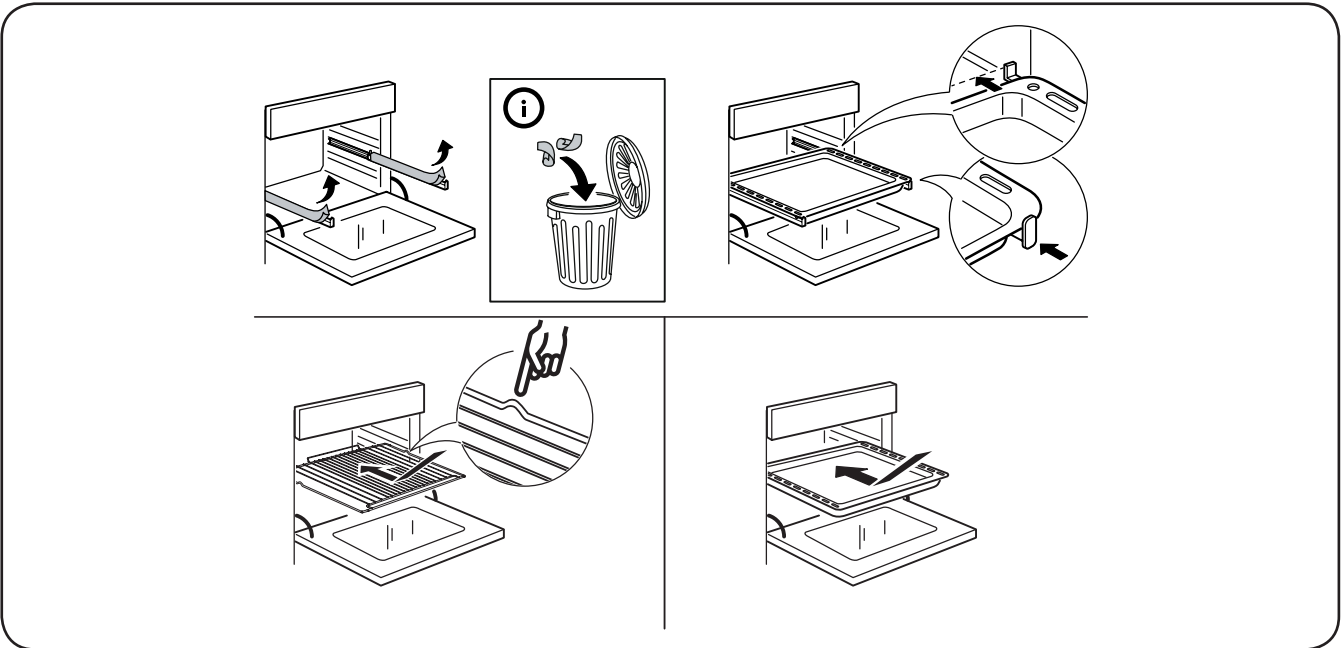
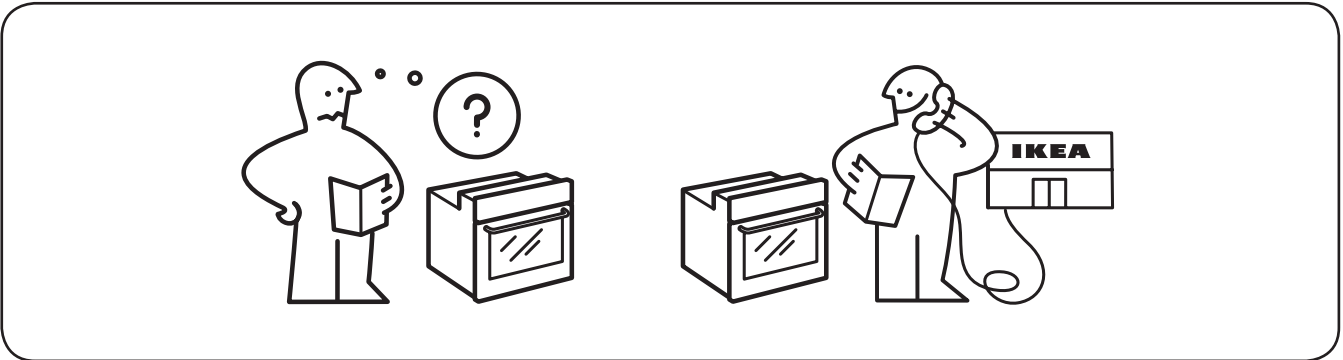
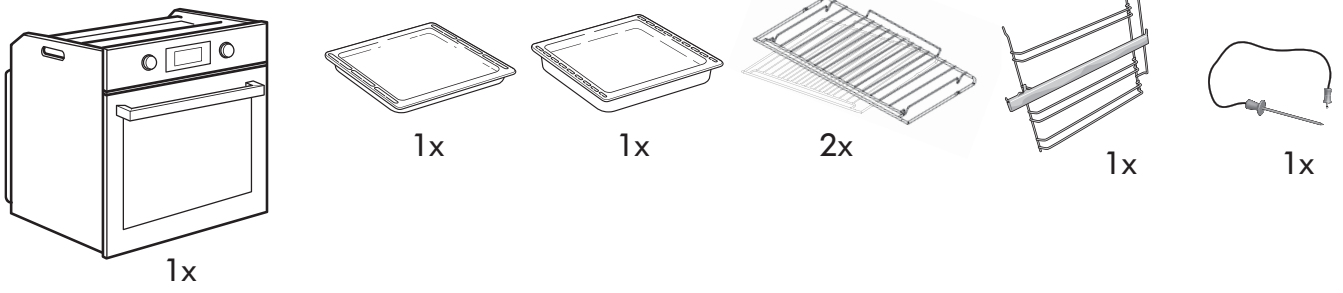
ET



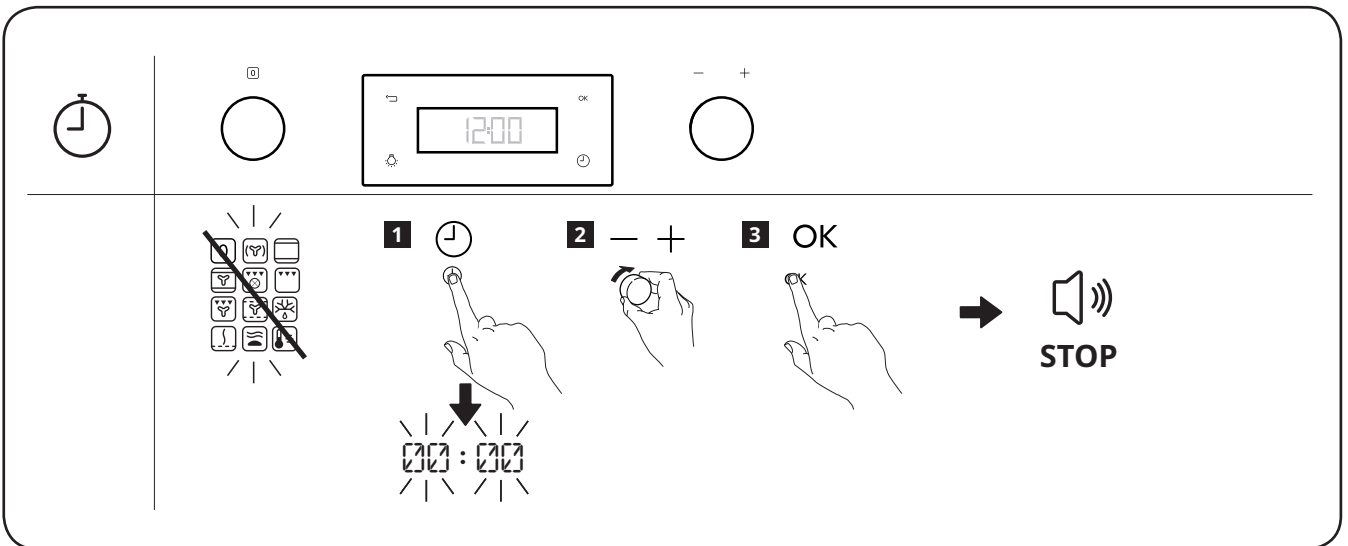
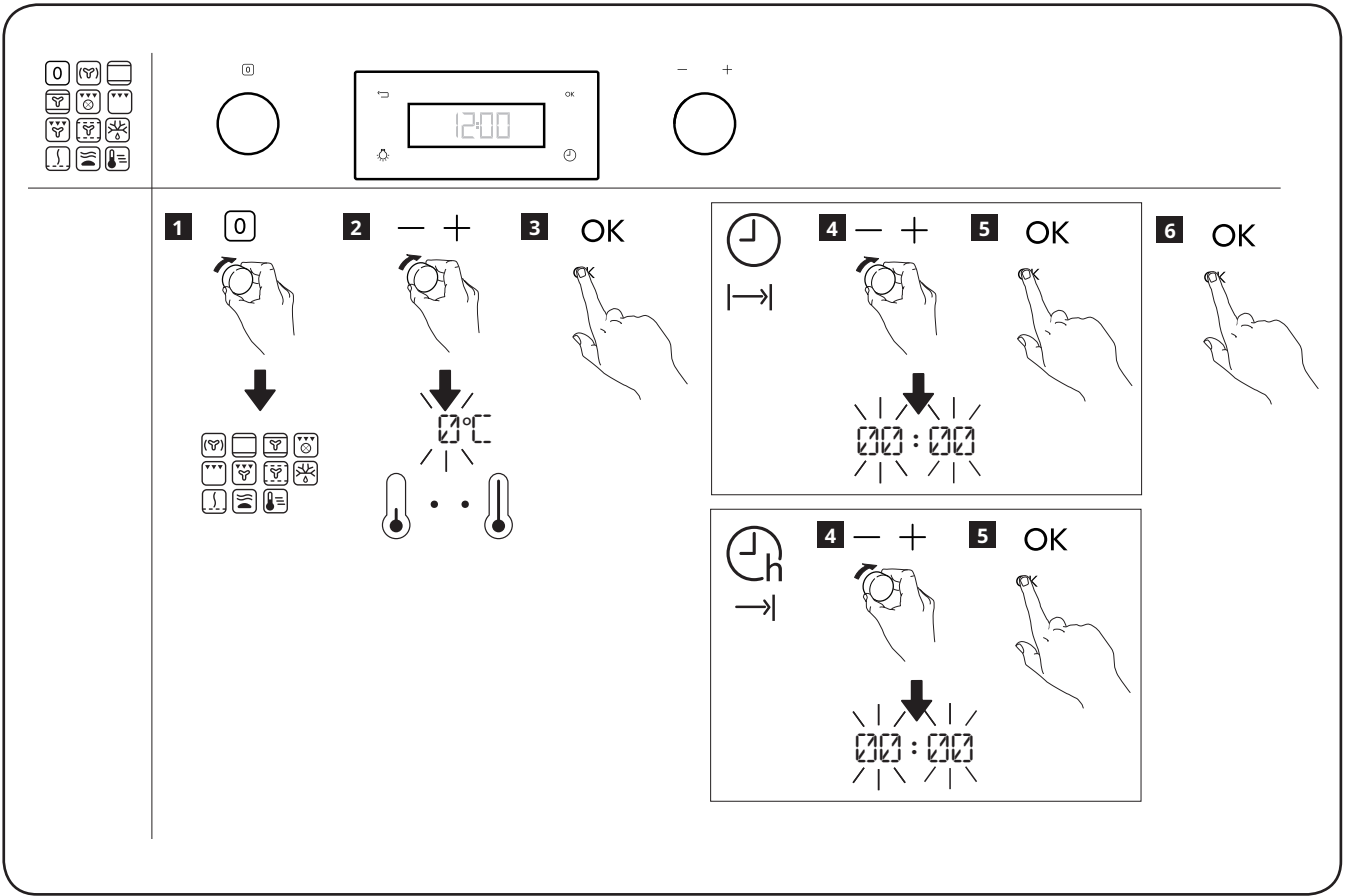
Design and Quality  
IKEA of Sweden

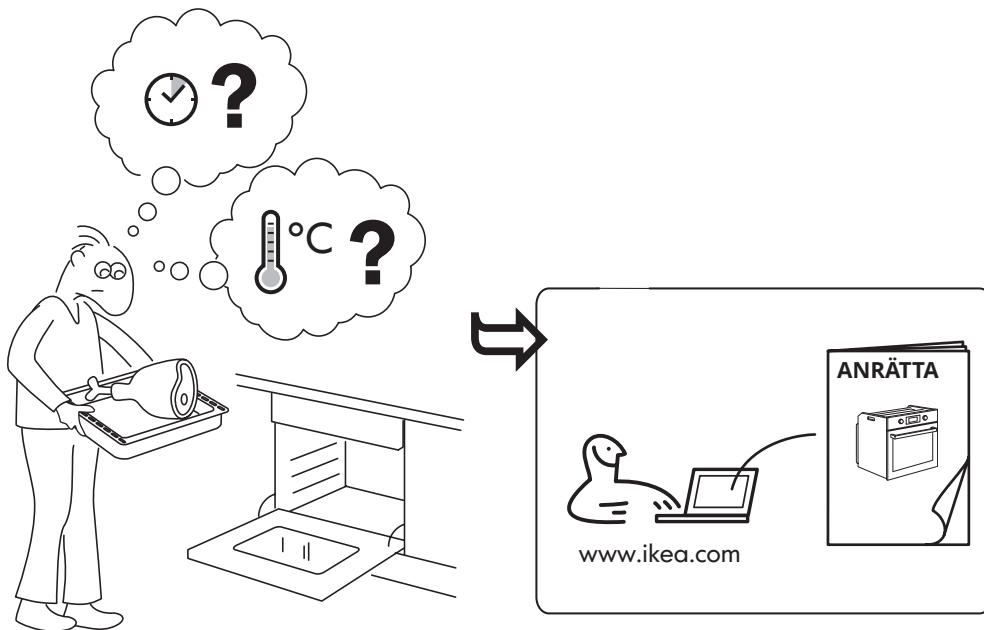
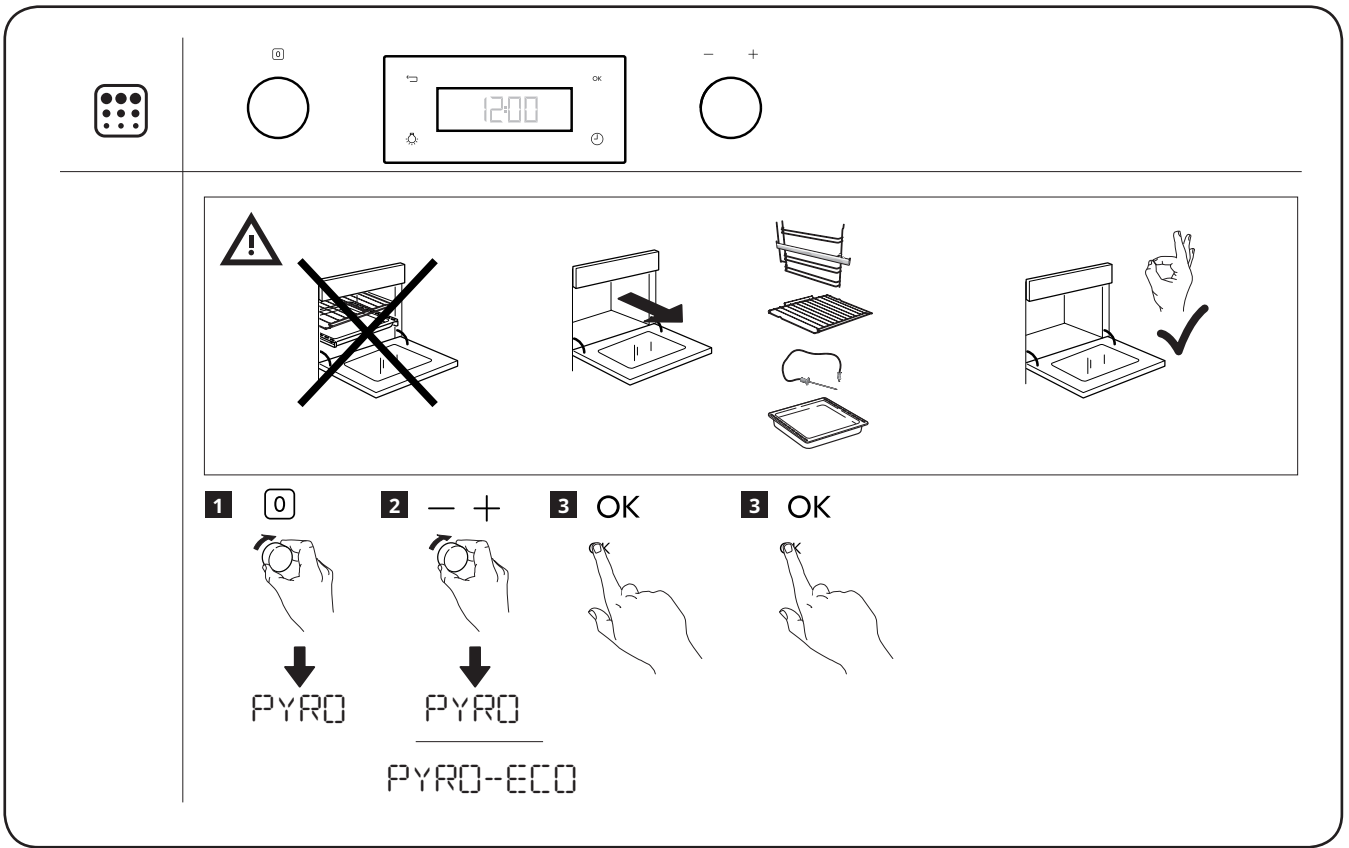


<b>ENGLISH</b>	<b>7</b>
<b>DEUTSCH</b>	<b>8</b>
<b>FRANÇAIS</b>	<b>9</b>
<b>NEDERLANDS</b>	<b>10</b>
<b>DANSK</b>	<b>11</b>
<b>NORSK</b>	<b>12</b>
<b>SUOMI</b>	<b>13</b>
<b>SVENSKA</b>	<b>14</b>
<b>ÍSLENSKA</b>	<b>15</b>
<b>ČESKY</b>	<b>16</b>
<b>ESPAÑOL</b>	<b>17</b>
<b>ITALIANO</b>	<b>18</b>
<b>MAGYAR</b>	<b>19</b>
<b>POLSKI</b>	<b>20</b>
<b>LATVIEŠU</b>	<b>21</b>
<b>LIETUVIŲ</b>	<b>22</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>23</b>
<b>ROMÂNĂ</b>	<b>24</b>
<b>SLOVENSKY</b>	<b>25</b>
<b>БЪЛГАРСКИ</b>	<b>26</b>
<b>HRVATSKI</b>	<b>27</b>
<b>ΕΛΛΗΝΙΚΑ</b>	<b>28</b>
<b>SRPSKI</b>	<b>29</b>
<b>SLOVENŠČIN</b>	<b>30</b>
<b>TÜRKÇE</b>	<b>31</b>
<b>РУССКИЙ</b>	<b>32</b>
<b>EESTI</b>	<b>33</b>

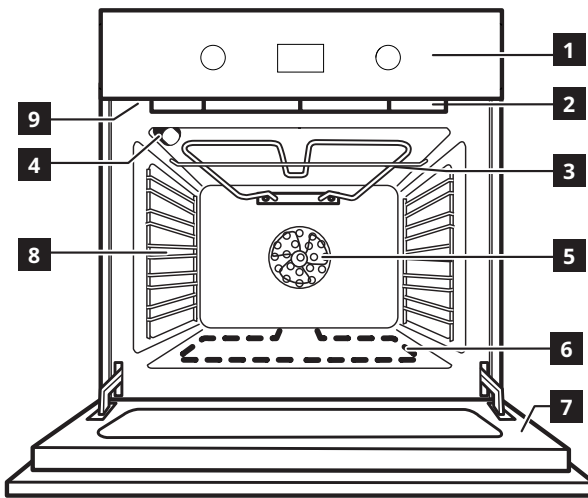








Product description

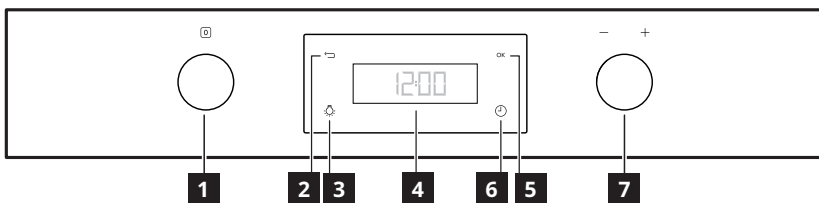


- 1 Control panel
- 2 Cooling fan (not visible)
- 3 Grill element
- 4 Oven lamp
- 5 Oven fan
- 6 Lower heating element (hidden)
- 7 Oven door
- 8 Lateral grids
- 9 Meat probe connection

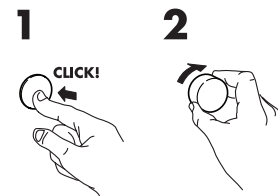
Inserting the wire shelf and other accessories

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



Retractable knobs

To use this type of knob, press it in the middle. The knob comes out. Turn it to the required position. Once cooking is over, turn the knob to and press it again to restore it to its original position.

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.
- 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.
- + **SETTINGS**  
To set the display (Time, Light, Volumes of sounds, energy saving)
- PYRO-CLEANING**  
For eliminating cooking spatters using a cycle at a very high temperature (over 400 °C).
- MEAT PROBE**  
The meat probe supplied allows the exact temperature (up to 100°C) to be measured during cooking, to ensure optimum cooking.

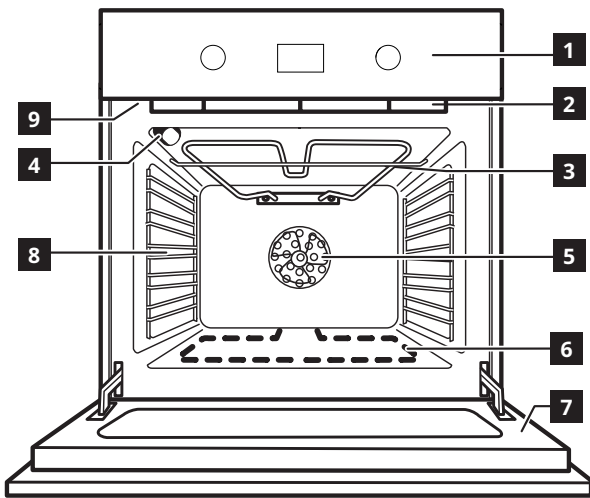
\*Function used as reference for the energy efficiency declaration in accordance with Regulation (EU) No. 65 / 2014

**IMPORTANT:** During the self-clean cycle (pyrolysis) make sure to remove all the accessories supplied, to prevent any further increase in the outside temperature of the door and to ensure more efficient cleaning of the bottom part of the oven.

**IMPORTANT:** if the function selected is not matching the meat probe use, cooking will not start until the probe is removed. A following message is displayed: REMOVE PROBE

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

## Produktbeschreibung

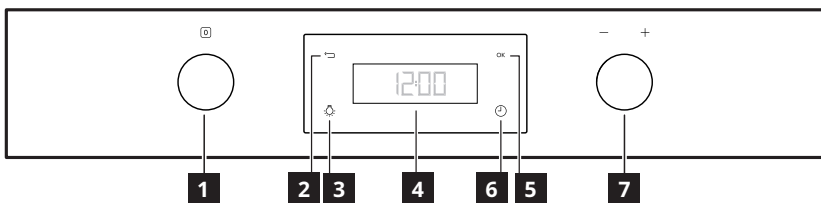


- 1 Bedienfeld
- 2 Kühlgebläse (nicht sichtbar)
- 3 Grillelement
- 4 Backofenlampe
- 5 Backofengebläse
- 6 Unteres Heizelement (nicht sichtbar)
- 7 Backofentür
- 8 Seitliche Gitter
- 9 Anschluss Kerntemperaturfühler

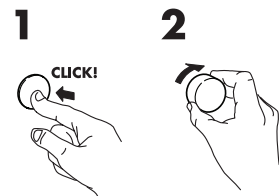
### Den Rost und andere Zubehörteile einsetzen

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



### Versenkbare Bedienknöpfe

Um diesen Typ von Bedienknopf zu benutzen, drücken Sie auf die Mitte. Der Bedienknopf kommt jetzt heraus. Drehen Sie ihn in die gewünschte Stellung. Stellen Sie nach Ende des Garvorgangs die Bedienknöpfe auf Position und drücken Sie sie in der Mitte, damit sie in ihre Ausgangsposition zurückkehren.

## Anzeige / Funktion

- HEISSLUFT**  
Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf verschiedenen Einschubebenen (maximal drei) zur gleichen Zeit benötigen.
- OBER- UND UNTERHITZE**  
Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.
- UMLUFT**  
Zum Garen von Fleisch und zum Backen (von salzigen oder süßen) Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Ebene.
- 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.
- SCHNELLAUFHEIZEN**  
Zum schnellen Vorheizen des Backofens.
- EINSTELLUNGEN**  
- + Zum Einstellen des Displays (Uhrzeit, Licht, Lautstärken, Energieeinsparung)
- PYROLYSE (SELBSTREINIGUNG)**  
Hierbei werden bei den Garvorgängen entstandene Spritzer in einem extrem hohen Temperaturzyklus (etwa 400 °C).
- KERNTEMPÉRATURFÜHLER**  
Der Kerntemperaturfühler ermöglicht das Messen der exakten Temperatur (bis zu 100 °C) beim Garen für ein optimales Garergebnis.

\*Die Funktion wird als Bezug für die Energieeffizienzklärung in Übereinstimmung mit der Verordnung (EU) Nr. 65/2014 verwendet

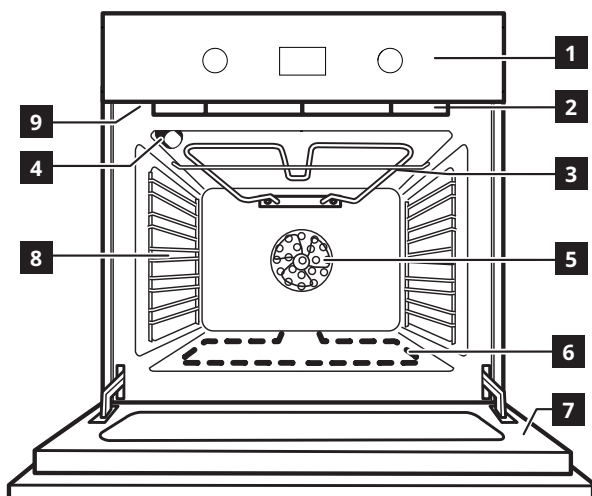
**WICHTIG:** Entnehmen Sie während des Selbstreinigungszyklus (Pyrolyse) alle mitgelieferten Zubehörteile, um die Außentemperatur der Ofentür nicht noch zusätzlich zu erhöhen und eine effizientere Reinigung des unteren Ofenbereichs zu gewährleisten.

**WICHTIG:** Wenn die gewählte Funktion den Gebrauch des Kerntemperaturfühlers nicht vorsieht, wird der Garvorgang nicht gestartet, bis der Fühler entfernt wurde. Folgende Meldung wird angezeigt: REMOVE PROBE

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](http://www.ikea.com)

## Description de produit



- 1 Panneau de commande
- 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
- 9 Raccordement de sonde à viande

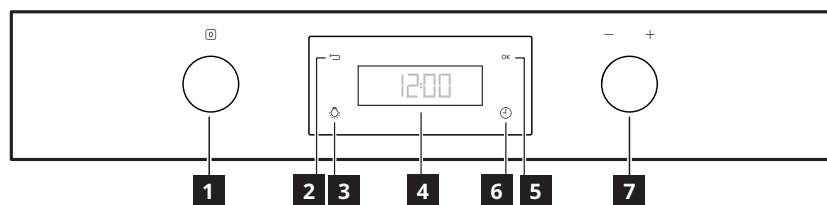
**Insertion de la grille métallique et des autres accessoires**

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.

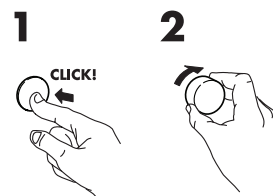
Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les glissant le long des supports de grille.

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

## Panneau de commande




- 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

**Boutons escamotables**









Appuyez au centre du bouton.








Le bouton sort.

Tournez-le sur la position souhaitée.

En fin de cuisson, placez le bouton sur  et appuyez de nouveau au centre pour le remettre dans sa position initiale.

## Affichage / Fonction

-  **CHALEUR PULSÉE**  
Pour cuire différents aliments demandant la même température de cuisson sur plusieurs grilles (maximum de trois) en même temps.
-  **TRADITIONNEL (CHALEUR 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.
-  **TURBO GRIL**  
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.
- RÉGLAGES**  
- + Pour régler l'écran (Heure, Lumière, Volumes sonores, économies d'énergie)
-  **NETTOYAGE PYRO**  
Pour éliminer les éclaboussures de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température (plus de 400 °C).
-  **SONDE À VIANDE**  
Le thermomètre à viande fournie permet de mesurer la température exacte pendant la cuisson (jusqu'à 100 °C), afin d'assurer une cuisson optimale.

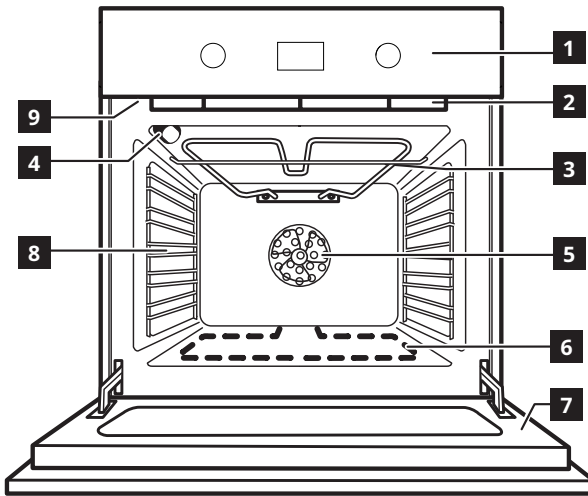
\*Fonction utilisée comme référence pour la déclaration d'efficacité énergétique conformément au Règlement (EU) N°65 / 2014

**REMARQUE IMPORTANTE :** Pendant le cycle d'auto-nettoyage (pyrolyse), assurez-vous d'enlever tous les accessoires fournis, pour éviter toute augmentation ultérieure de la température extérieure de la porte et pour assurer un nettoyage plus efficace de la partie inférieure du four.

**IMPORTANT :** Si la fonction sélectionnée n'est pas adaptée à l'utilisation d'une sonde à viande, la cuisson ne commencera pas tant que la sonde n'a pas été enlevée. Un message suivant est affiché : REMOVE PROBE

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.

Productbeschrijving



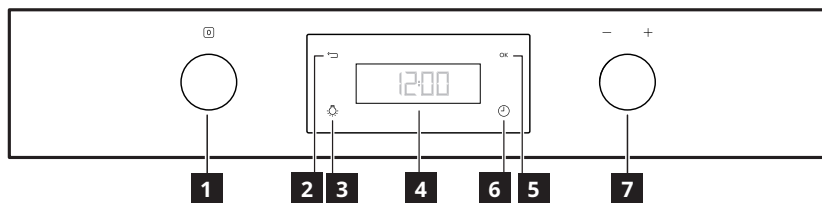
- 1 Bedieningspaneel
- 2 Koelventilator (niet zichtbaar)
- 3 Grillelement
- 4 Ovenlamp
- 5 Ovenventilator
- 6 Onderste verwarmingselement (verborgen)
- 7 Ovendeur
- 8 Roosters aan de zijkant
- 9 Aansluiting gaarthermometer

Plaatsen van het rooster en andere accessoires

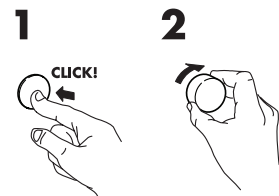
Plaats de rooster op de gewenste hoogte door hem iets naar boven te kantelen en de geheven achterzijde (naar boven gericht) eerst naar te leggen. Schuif hem horizontaal over de roostergeleiders, zo ver mogelijk. De andere accessoires, zoals de bakplaat, worden horizontaal over de geleiders geschoven.

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

Bedieningspaneel



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



Intrekbare knoppen

Druk in het midden om dit soort knop te gebruiken. De knop komt eruit. Draai de knop naar de gewenste positie. Aan het einde van de bereiding zet u de knop op en drukt u hem in het midden in om hem naar de oorspronkelijke stand terug te brengen.

Tonen / Functie

- HETELUCHT**  
Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op verschillende steunhoogtes (maximaal drie) die dezelfde bereidingstemperatuur hebben.
- CONVENTIONEEL (hitte 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).
- 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.
- +** **INSTELLINGEN**  
Om het display in te stellen (Tijd, Licht, Geluidvolumes, Energiebesparing)
- PYRO-REINIGEN**  
Voor het verwijderen van vetspatten, met een cyclus bij zeer hoge temperatuur (meer dan 400 °C).
- GAARTHETERMOMETER**  
Met de bijgeleverde gaarthermometer kan de exacte temperatuur (tot 100°C) worden gemeten tijdens de bereiding, om het gerecht optimaal te bereiden.

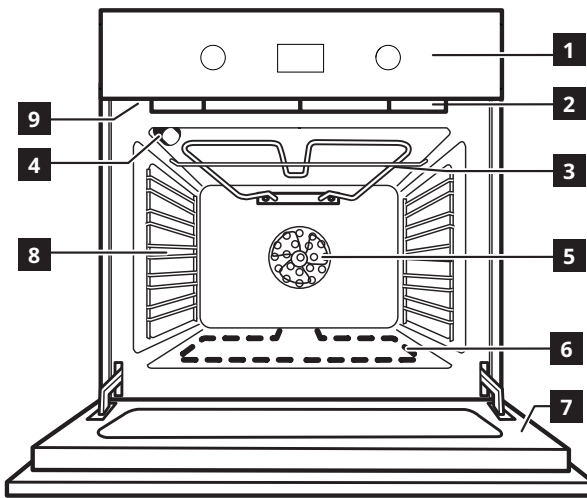
\*Functie gebruikt als referentie voor de verklaring van energie-efficiëntie in overeenstemming met Verordening (EU) nr. 65 / 2014

**BELANGRIJK:** Tijdens de zelfreinigingscyclus (pyrolyse) wordt aanbevolen om alle bijgeleverde accessoires te verwijderen zodat de temperatuur buiten de ovendeur niet verder toeneemt en tevens om een beter reinigingsresultaat voor het onderste gedeelte van de oven te garanderen.

**BELANGRIJK:** Als de geselecteerde functie het gebruik van de gaarthermometer niet toelaat, wordt de bereiding niet gestart tot de gaarthermometer is verwijderd. De volgende melding wordt weergegeven: REMOVE PROBE

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.

## Beskrivelse af produktet



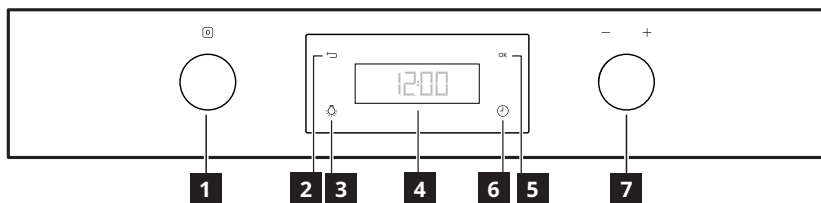
- 1 Betjeningspanel
- 2 Ventilator (ikke synlig)
- 3 Grillelement
- 4 Ovnlampe
- 5 Ventilator
- 6 Nederste varmelegeme (ikke synligt)
- 7 Ovndør
- 8 Metalribberne i siderne
- 9 Tilslutning af kødtermometer

### Isætning af rist og andet tilbehør

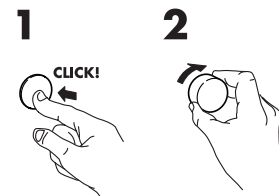
Sæt risten i den ønskede ribbe ved at holde en smule på skrå, så bagsiden med den hævede del (vendt opad) anbringes først. Skub den herefter vandret ind langs skinnen og helt i bund. Det andet tilbehør, så som bagepladen, sættes i vandret, ved at skubbe dem i langs skinnerne.

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 Trykknap til bekræftelse
- 6 Minutur
- 7 Justeringsknap, pop ud-knap










### Drejetrykknapper

For at benytte denne knap, skal der trykkes midt på den. Knappen kommer ud. Drej den til den ønskede position. Når tilberedningen er færdig, skal knappen drejes over på , hvorefter den igen skal trykkes ind for at stille den tilbage til den oprindelige position.

## 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).
-  **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.
- INDSTILLINGER**  
- + Til indstilling af display (Klokkeslæt, Lysstyrke, Lydstyrke, energibesparelse).
-  **PYROLYTISK RENS**  
Til eliminering af stænk fra tilberedningen vha. en cyklus med en meget høj temperatur (på over 400 °C).
-  **KØDTERMOMETER**  
Det medfølgende stegetermometer giver mulighed for at måle den nøjagtige temperatur (op til 100°C) under tilberedningen for at sikre den optimale tilberedning.

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

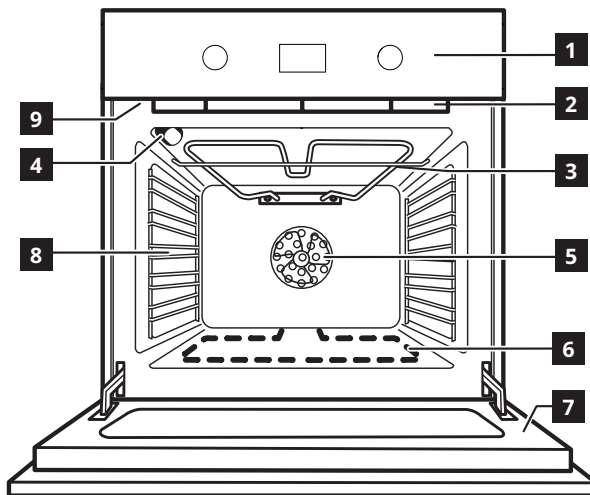
**VIGTIGT:** Det tilrådes at fjerne alt tilbehør før selvrengningsprogrammet (pyrolysen) for ikke at øge lågens temperatur yderligere og for at sikre en bedre rengøring af ovnrummet.

**VIGTIGT:** Hvis den valgte funktion ikke passer til brug af kødtermometer, vil tilberedningen ikke starte før termometeret fjernes. Den følgende meddelelse visualiseres: REMOVE PROBE.

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



## Produktbeskrivelse



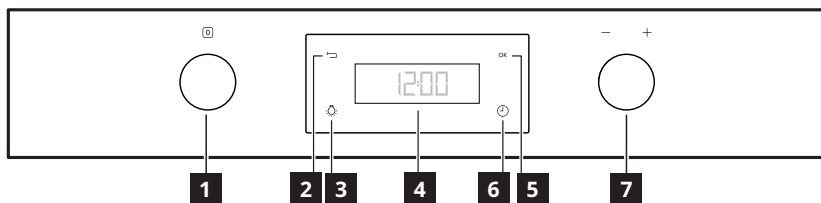
- 1 Betjeningspanel
- 2 Kjølevifte (ikke synlig)
- 3 Grillelement
- 4 Ovnsperre
- 5 Ovnsvifte
- 6 Varmeelement i bunnen (ikke synlig)
- 7 Ovndør
- 8 Siderister
- 9 Tilkobling for steketermometer

### Innføring av risten og annet tilbehør

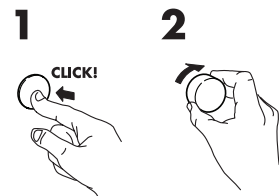
Sett risten inn på det nivået du ønsker ved å vippe det lett oppover og plasser den hevede bakre siden (som peker oppover) ned først. La den deretter gli horisontalt langs ristens spor så langt som mulig. Annet tilbehør som bakebrett, innføres horisontalt ved å la de gli lang ristens spor.

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

## Betjeningspanel




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



### Uttrekkbare brytere

Trykk midt på bryteren for å bruke den. Bryteren spretter ut.

Drei den til ønsket stilling.

Når tilberedningen er avsluttet settes bryteren på , og man trykker på midten for å sette den tilbake til den opprinnelige posisjonen.

## Vise / Funksjon

-  **VARMLUFT**  
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 VARMLUFT\***  
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, frityrmat og gratenger).
-  **HEVING**  
For å oppnå best mulig heving av alle slags deiger.
-  **RASK FORVARMING**  
For rask forvarming av ovnen.
- INNSTILLINGER**  
- + For å stille inn display (Tid, Lys, Lydstyrke, energisparing).
-  **PYROLYTISK RENSING**  
For å eliminere matsøl ved å bruke en syklus på svært høy temperatur (over 400 °C).
-  **STEKETERMOMETER**  
Med det medfølgende steketermometeret kan du måle nøyaktig temperatur (inntil 100°C) under tilberedningen, for å sikre optimal tilberedning.

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

**VIKTIG:** Mens syklusen for selvrens pågår (pyrolyse) påse at alt medfølgende tilbehør er fjernet, slik at ikke døren blir enda varmere og for å sikre en mer effektiv rengjøring av ovnen.

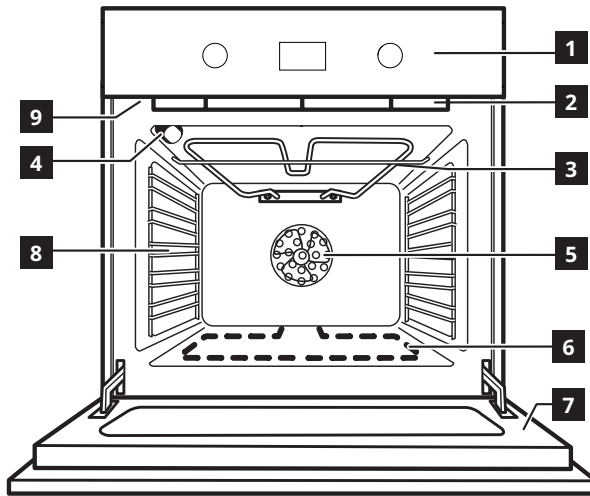
**VIKTIG:** dersom funksjonen som er valgt ikke er kompatibel med bruken av steketermometer, vil ikke steking starte før steketermometeret er fjernet. Den følgende meldingen vises: REMOVE PROBE.

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](http://www.ikea.com)



## Tuotteen kuvaus

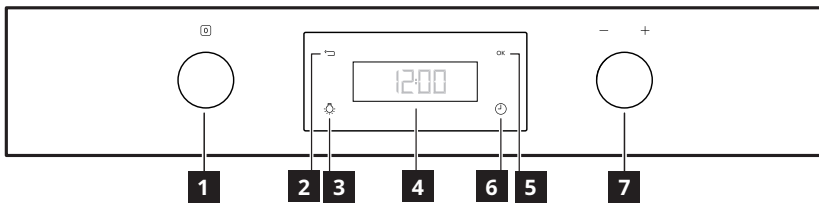


- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Jäähdytyspuhallin (ei näkyvässä)
- 3 Grillivastus
- 4 Uunin lamppu
- 5 Uunin puhallin
- 6 Alempi lämpövastus (ei näkyvässä)
- 7 Uunin luukku
- 8 Kannatintangot
- 9 Paistomittarin liitin

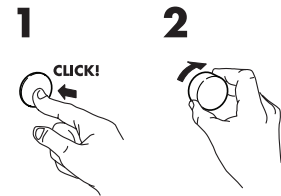
### Ritilän ja muiden varusteiden laittaminen

Laita ritilä haluamallesi 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 valintanuppi
- 2 Paluupainike
- 3 Valo
- 4 Näyttö
- 5 Vahvistuspainike
- 6 Minuuttikello
- 7 Painettava säätönuppi










### Sisään painuvat nupit

Tämäntyyppisiä nuppeja käytetään painamalla niitä keskeltä. Nuppi nousee esiin. Käännä se haluamaasi asentoon. Kun kypsennys on päättynyt, käännä nuppi asentoon , ja paina uudelleen, jotta se palautuu alkuperäiseen asentoonsa.

## Näyttö / Toiminto

-  **KIERTOILMA**  
Kypsentää ruoat, joiden vaatima kypsennyslämpötila on sama, käyttämällä eri tasojä (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).
-  **LEIPÄ**  
Erityyppisten ja -kokoisten leipien leipominen.
-  **PIZZA**  
Erityyppisten ja -kokoisten pizzojen leipominen.

-  **SÄÄSTÖ KIERTOILMA\***  
Toimintoa käytetään täytettyjen paistien ja kappaleiksi paloitetun 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.
- ASETUKSET**  
- + Näytön asetusten tekeminen (aika, valo, äänenvoimakkuus, energiansäästö)
-  **PYROLYYSIPUHDISTUS**  
Poistaa ruokaroukset erittäin korkeaa lämpötilaa (yli 400 °C) käyttävällä jaksolla.
-  **PAISTOMITTARI**  
Mukana toimitetun paistomittarin avulla voidaan mitata kypsennyksen aikana tarkka lämpötila (100 °C:een saakka) ja siten taata optimaaliset kypsennystulokset.

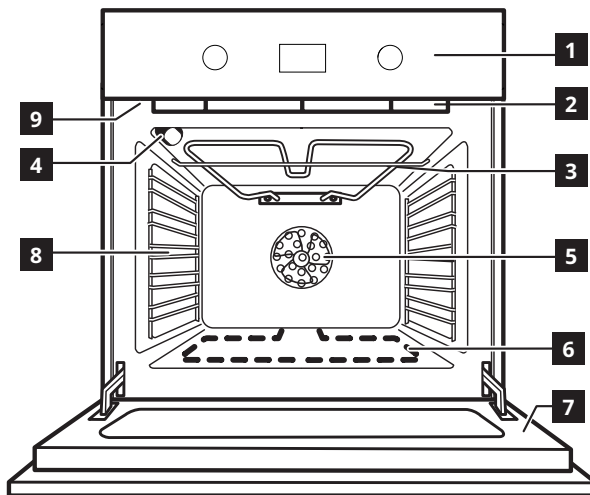
\*Toimintoa käytetään viitteenä energiatehokkuutta koskevassa ilmoituksessa asetuksen (EU) N:o 65 / 2014 mukaisesti

**TÄRKEÄÄ:** Itsepuhdistusjakson (pyrolyysin) aikana toimitetut varusteet täytyy poistaa uunista, jotta luukun ulkolämpötila ei kohoaa liikaa ja uunin sisätila puhdistuu paremmin.

**TÄRKEÄÄ:** jos valittu toiminto ei ole yhteensopiva paistomittarin käytön kanssa, kypsennys ei käynnisty ennen kuin mittari poistetaan. Näkyviin tulee seuraava viesti: REMOVE PROBE.

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

## Produktbeskrivning



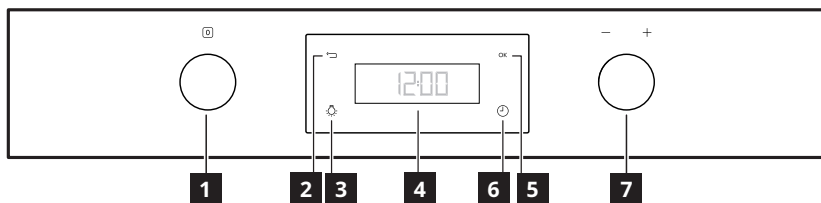
- 1 Kontrollpanel
- 2 Kylfläkt (dolt)
- 3 Grillelement
- 4 Ugnslampa
- 5 Ugnsfläkt
- 6 Nedre ugnsэлеment (dolt)
- 7 Ugnslucka
- 8 Sidofalsar
- 9 Anslutning för köttermometer

### Sätta in gallret och andra tillbehör

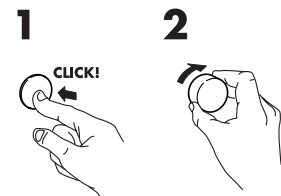
Sätt in gallret på önskad fals genom att hålla det en aning vinklat uppåt och lägga ned den upphöjda sidan (pekande uppåt) först. Låt det sedan glida vågrätt längs sidostegarna så långt in som möjligt. De andra tillbehören, såsom bakplåten, sätts in vågrätt genom att låta dem glida längs sidostegarna.

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)




### Infällbara rattar









För att använda denna typ av ratt, tryck på den i mitten.







Ratten "poppar" då ut.

Vrid den till önskad position.

När du är färdig med matlagningen ställer du ratten på , och trycker på den igen så att den går tillbaka till ursprungsläget.

## 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).
-  **GRILL**  
För att grilla stekar, kebab och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd.
-  **TURBOGRILL**  
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**  
För att hålla nytillagade rätter varma och knapriga (t.ex.: kött, friterad mat, pajer).
-  **JÄSNING**  
För optimal jäsning av söt eller salt deg.
-  **SNABB FÖRVÄRMNING**  
Används för att snabbt värma upp ugnen.
- INSTÄLLNINGAR**  
- + Används för att ställa in displayen (klockslag, belysning, ljudvolym, energispar).
-  **PYROLYSRENGÖRING**  
För att ta bort matlagningsstänk med hjälp av en högtemperaturcykel (över 400 °C).
-  **KÖTTERMOMETER**  
Köttermometern ger exakt innertemperatur (upp till 100 °C) som mäts under tillagningen för att garantera bästa resultat.

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

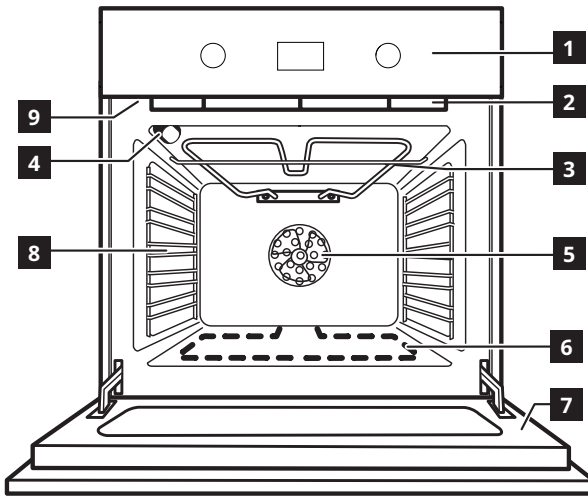
**VIKTIGT:** Innan den automatiska rengöringsfunktionen startas är det lämpligt att ta ut alla medföljande tillbehör ur ugnen, så att temperaturen på utsidan av luckan inte blir för hög. Dessutom rengörs ugnens nederdel bättre då.

**VIKTIGT:** om den valda funktionen inte tillåter användning av köttermometer påbörjas inte tillagningen förrän termometern har avlägsnats. Följande meddelande visas: REMOVE PROBE

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

För att ladda ner hela versionen [www.ikea.com](http://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
- 9 Tenging fyrir kjöthitamæli

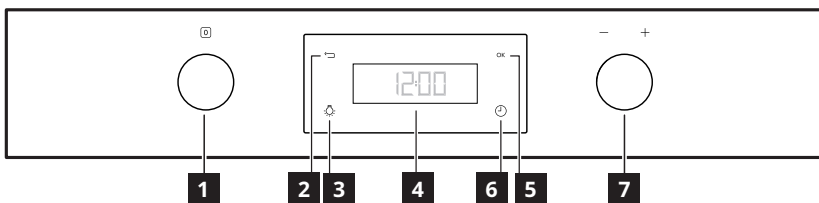
Upsetning ofngrindar og annarra fylgihluta

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.

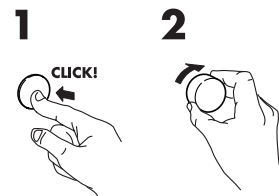
Aðrir fylgihlutir, svo sem ofnbakki, eru settir í ofninn lárétt með því að renna þeim eftir stýrigrindinni.

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



Inndraganlegir hnappar

Þessir hnappar eru notaðir með því að ýta á miðju þeirra.

Hnappurinn rennur út.

Snúið hnappnum í rétta stilingu.

Þegar matseld er lokið, snúið hnappinum í [0] og ýtið aftur á hann til að renna honum inn í upphaflega stöðu.

Skjár / Kerfi

- BLÁSTURSLÖFT**  
Til að elda mismunandi matvæli sem krefjast sama hitastigs á nokkrum hæðum (í mesta lagi á þremur hæðum) samtímis.
- HEFÐBUNDIÐ (Hitun ofan og neðan frá)**  
Til að elda hvaða rétt sem er á einni ofngrind.
- HEFÐBUNDINN BAKSTUR**  
Til að elda kjöt og bökur með fljóttandi fyllingu (kryddaðri eða sætri) á einni grind.
- MIKIL ELDUN**  
Til að elda stór kjötstykki (yfir 2,5 kg).
- GRILL**  
Til að grilla steikur, kebab-samlokur 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 BLÁSTURSLÖFT\***  
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.
- STILLINGAR**  
- + Til að stilla skjáinn (tíma, ljós, hljóðstyrk, orkusparnað)
- SJÁLFHREINSUN MEÐ HITASUNDRUN**  
Til að hreinsa matarleifar með mjög miklum hita (yfir 400 °C).
- KJÖTHITAMÆLIR**  
Kjöthitamælirinn gerir kleift að mæla hitastigið nákvæmlega (upp að 100°C) til að tryggja besta árangur við eldun.

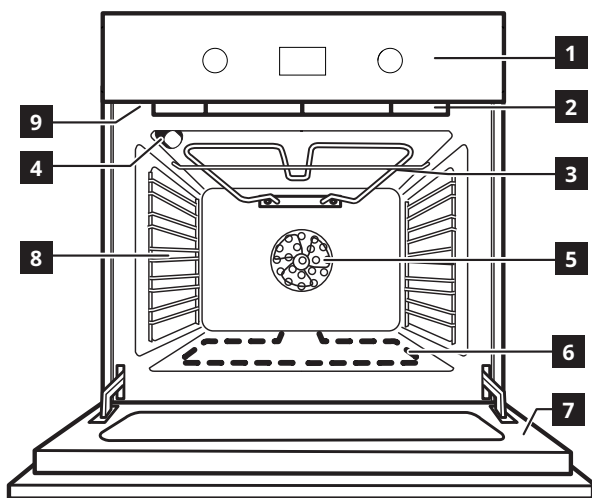
\*Þessi eiginleiki er notaður til viðmiðunar fyrir yfirlýsingu fyrir orkunýtni í samræmi við reglugerð (ESB) nr. 65 / 2014

**NB!** Á meðan sjálfshreinsun á sér stað (hitasundrun) skal tryggja að fjarlægja alla aukahluti til að koma í veg fyrir að ytri hiti hurðarinnar hækki og að tryggja afkastameiri hreinsun á botni ofnsins.

**MIKILVÆGT!** Ef aðgerðin sem valin er passar ekki með notkun kjöthitamælis þá hefst eldun ekki fyrr en mælirinn hefur verið fjarlægður. Eftirfarandi skilaboð eru birt: FJARLÆGIÐ MÆLI

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

## 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 Dveře trouby
- 8 Postranní mřížky
- 9 Přípojka sondy do masa

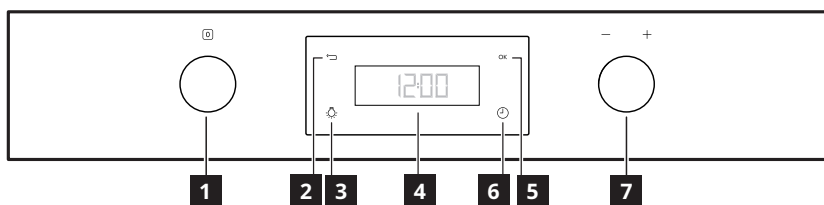
### Vložení roštu a dalšího příslušenství

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 vodicích mřížek.

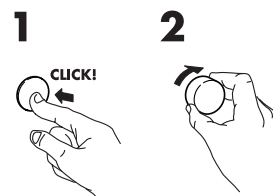
Další příslušenství, jako je např. plech na pečení, se vkládá horizontálně zasunutím do vodicích mřížek.

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



### Zasouvateľné otočné knoflíky

Chcete-li ovladač použít, stiskněte ho uprostřed. Ovladač vyskočí.

Pootočte jím do požadované polohy. Po dokončení pečení vraťte ovladač do polohy 0, a stisknutím jeho středové části ho opět zasuňte do původní polohy.

## Zobrazit / Funkce

- HORKÝ VZDUCH**  
Pro přípravu různých druhů jídel, která 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**  
Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 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).
- CHLĚB**  
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 TEPLĚ**  
Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých (např. pečených nebo smažených mas či nákypů).
- KYNUTÍ**  
Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého i slanečného těsta.
- RYCHLÝ PŘEDEHŘEV**  
Slouží k rychlému přehřátí trouby.
- NASTAVENÍ**  
- + Pro nastavení displeje (času, osvětlení, hlasitosti zvuků, funkce úspory energie).
- PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ**  
Pro odstranění nečistot způsobených vystřikováním štáv za použití cyklu s velmi vysokou teplotou (přibližně 400 °C).
- SONDA DO MASA**  
Pečicí sonda umožňuje přesné měření teploty během pečení (do 100 °C) a tedy optimální upečení jídla.

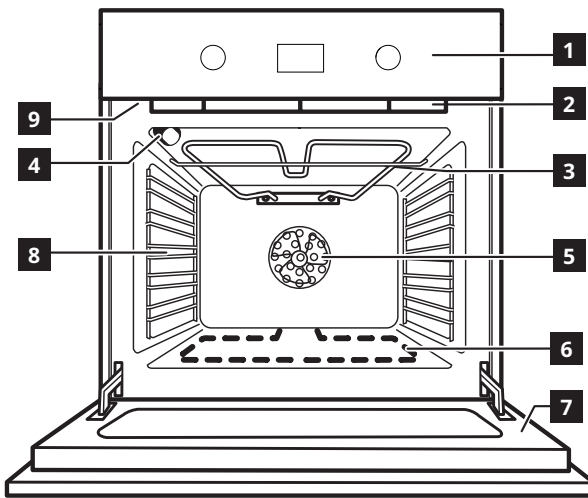
\*Funkce byla použita jako referenční pro účely prohlášení o energetické účinnosti v souladu s nařízením (EU) č. 65/2014

**DŮLEŽITÉ:** Během cyklu samočištění (pyrolýzy) doporučujeme vyjmout z trouby všechno příslušenství, aby se ještě nezvyšovala teplota na vnější straně dveří a byla zaručeno účinnější vyčištění vnitřního prostoru trouby.

**DŮLEŽITÉ:** v případě, že zvolená funkce použití sondy do masa nepodporuje, cyklus pečení se nespustí, dokud ji nevyjmete. Zobrazí se následující zpráva: REMOVE PROBE

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

## Descripción del producto



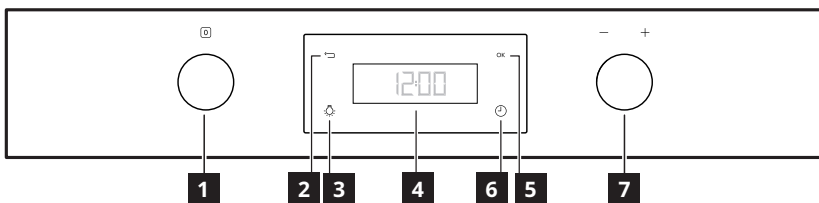
- 1 Panel de control
- 2 Ventilador de refrigeración (no visible)
- 3 Resistencia del grill
- 4 Lámpara del horno
- 5 Ventilador de horno
- 6 Resistencia inferior (no visible)
- 7 Puerta del horno
- 8 Rejillas laterales
- 9 Conexión de la sonda de carne

### Introducción de la rejilla y otros accesorios

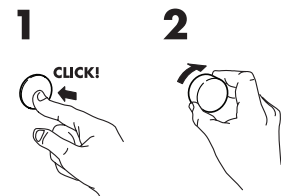
Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba). Luego, deslícela horizontalmente por la guía hasta el tope. Los demás accesorios, como la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente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



### Mandos retráctiles

Para utilizar este tipo de mando, pulse en el centro del mando.

El mando sale.

Gírelo a la posición deseada.

Cuando la cocción haya terminado, gire el selector hasta [0] y presiónelo para ponerlo en la posición original.

## 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 (Resistencias 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.
- AJUSTES**  
- + Para configurar la pantalla (hora, luz, volumen de sonidos, ahorro de energía).
- LIMPIEZA PIROLÍTICA**  
Para eliminar las salpicaduras de cocción utilice un ciclo a muy alta temperatura (más de 400 °C).
- SONDA DE CARNE**  
La sonda para carne que se incluye permite medir la temperatura exacta (hasta 100 °C) durante la cocción para garantizar los mejores resultados.

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

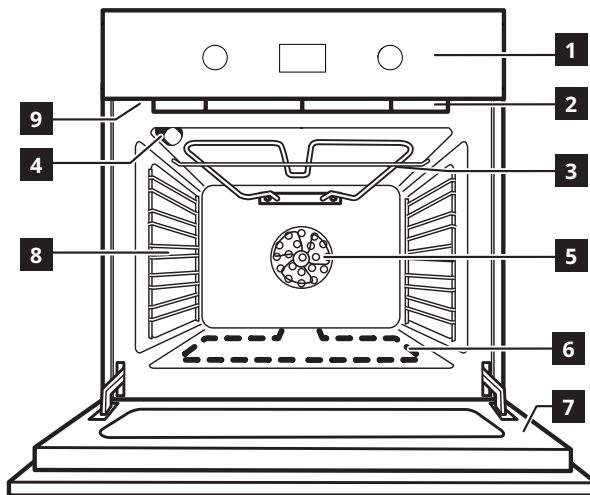
**IMPORTANTE:** Durante el ciclo de autolimpieza (pirólisis) asegúrese de quitar todos los accesorios suministrados, para evitar que aumente más la temperatura exterior de la puerta y para garantizar una limpieza más eficiente de la parte inferior del horno.

**IMPORTANTE:** Si la función seleccionada no es compatible con el uso de la sonda de carne, la cocción no comenzará hasta que se retire la sonda. Se muestra este mensaje: REMOVE PROBE.

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](http://www.ikea.com)

## Descrizione del prodotto



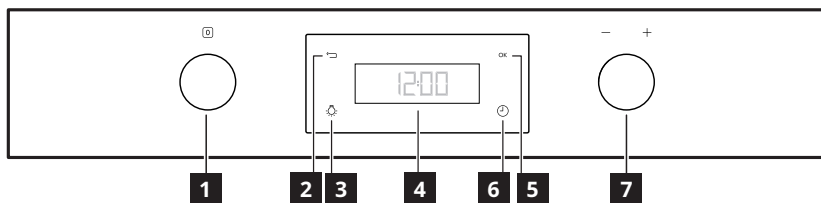
- 1 Pannello comandi
- 2 Ventola raffreddamento (non visibile)
- 3 Grill
- 4 Lampadina forno
- 5 Ventola forno
- 6 Resistenza inferiore (non visibile)
- 7 Porta del forno
- 8 Griglie laterali
- 9 Connessione sonda carne

### Inserire la griglia e altri accessori

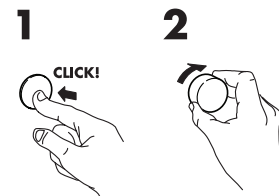
Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato. Quindi, farla scivolare orizzontalmente sulla griglia laterale fino a fine corsa. Gli altri accessori, come la teglia, si inseriscono orizzontalmente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




### Manopole a scomparsa

Per utilizzare questo tipo di manopola, premerla al centro.








La manopola fuoriesce.

Ruotarla nella posizione desiderata.

A cottura ultimata, posizionare la manopola su  e premerla al centro per riportarla nella posizione originaria.

## Display / Funzione

-  **THERMOVENTILATO**  
Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura.
-  **STATICO (Resistenze 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.
-  **TURBOGRILL**  
Per arrostitire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Disporre gli alimenti sui ripiani centrali.
-  **PANE**  
Per cuocere diversi tipi e formati di pane.
-  **PIZZA**  
Per cuocere diversi tipi e formati di pizza.

-  **ECO THERMOVENTILATO\***  
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.
- IMPOSTAZIONI**  
- + Per regolare le impostazioni del display (ora, luminosità, volume dei suoni, risparmio energetico)
-  **PIROLISI**  
Permette di eliminare i residui di cottura tramite un ciclo ad altissima temperatura (circa 400 °C).
-  **SONDA CARNE**  
La sonda carne in dotazione consente di misurare la temperatura esatta degli alimenti durante la cottura (fino a 100 °C) per garantire un risultato ottimale.

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

**IMPORTANTE:** Durante il ciclo di autopulizia (pirolisi), raccomandiamo di togliere tutti gli accessori dati in dotazione per non aumentare ulteriormente le temperature esterne della porta e garantire una migliore efficienza di pulizia per la parte inferiore del forno.

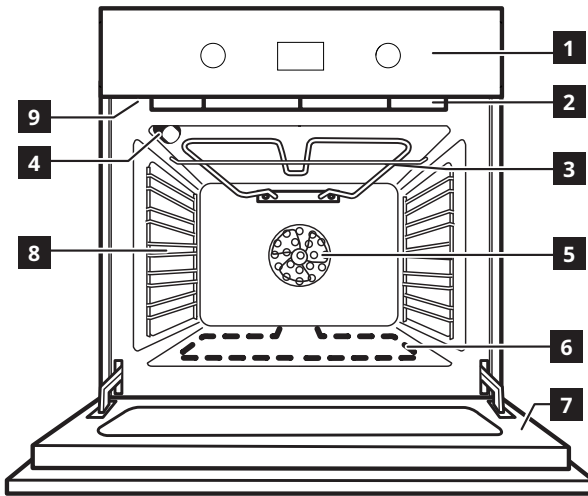
**IMPORTANTE:** se la funzione selezionata non prevede l'uso della sonda carne, la cottura non inizierà finché la sonda non sarà rimossa. Viene visualizzato il messaggio seguente: REMOVE PROBE

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](http://www.ikea.com)



## Termék leírása



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

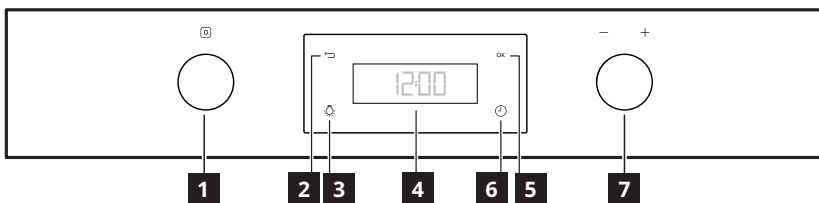
## A sütőrács és egyéb tartozékok behelyezése

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.

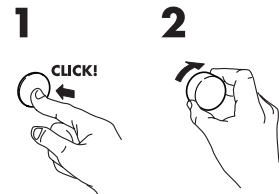
Az egyéb tartozékokat (pl. a sütőtepsit) vízszintesen kell behelyezni, a vezetősínen becsúsztatva.

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











## Visszatolható gombok




Ezeket a gombokat úgy használhatja, hogy először megnyomja a gomb közepét.

Ekkor a gomb előregrik. Forgassa a kívánt állásba.

A sütés végeztével forgassa a gombot  pozícióba, és nyomja meg a közepét, hogy visszakerüljön eredeti helyére.

## Kijelző / Funkció

-  **HŐLÉGBEFÚVÁS**  
Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több (legfeljebb három) szinten történő egyidejű sütése.
-  **ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS**  
Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.
-  **LÉGKEVERÉSES SÜTÉS**  
Hús és folyékony töltelékkel töltött (édes vagy sós) piték sütéséhez egyetlen szinten. Használja a 2. szintet.
-  **XXL MÉRETŰ HÚSOK**  
Nagyméretű húsdarabok sütése egyben (2,5 kg felett).
-  **GRILL**  
Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpírítás.
-  **TURBOGRILL**  
Nagyméretű húsdarabok sütése egyben (csülök, marhasült, egész csirke).
-  **KENYÉR**  
Különböző fajtájú és méretű kenyerek sütése.
-  **PIZZA**  
Különböző fajtájú és méretű pizzák sütése.

-  **ECO HŐLÉGBEFÚVÁS\***  
Töltött húсок és hússzeletek sütése egy szinten.
-  **KIOLVASZTÁS**  
Az étel kiolvasztásának felgyorsításához.
-  **MELEGEN TARTÁS**  
A frissen elkészült ételek meleg és ropogós állapotban tartása (pl. húсок, rántott ételek, felfújtak).
-  **KELESZTÉS**  
Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése.
-  **GYORS ELŐMELEGÍTÉS**  
A sütő gyors előmelegítéséhez.
- BEÁLLÍTÁSOK**  
- + A kijelző beállítása (idő, fényerő, hangerő, energiatakarékosság).
-  **PIROLITIKUS TISZTÍTÁS**  
A sütés közben keletkezett szennyeződések eltávolítása nagyon magas hőmérsékleten (400 °C felett).
-  **HÚSSZONDA**  
A mellékelt hússzonda lehetővé teszi (100 °C-ig) a pontos hőmérséklet megmérését a sütés alatt az optimális sütés biztosítása érdekében.

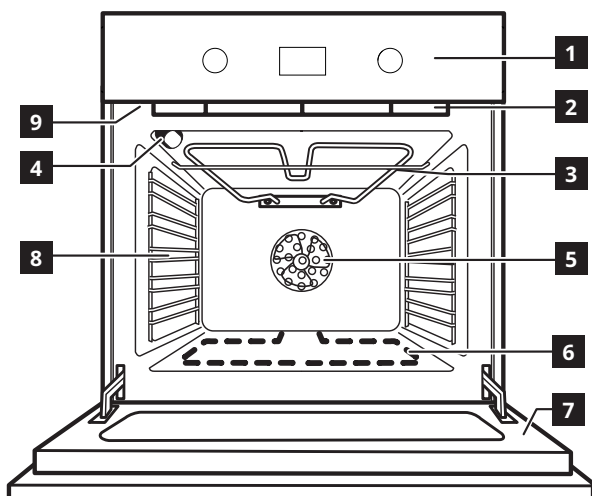
\*Az EU 65 / 2014 számú előírásnak megfelelő energiahatékonysági nyilatkozathoz használt funkció

**FONTOS:** Az automatikus tisztítási ciklus (pirolízis) időtartamára ajánlatos a készülékhez adott összes tartozékot kivenni azért, hogy ne emelkedjen tovább az ajtó külső hőmérséklete és hogy jobb hatással legyen garantálható a sütő alsó részének a tisztítása.

**FONTOS:** Ha a választott funkcióhoz nem lehet hússzondát használni, a sütés nem indul el, amíg a hússzondát el nem távolítja. Az alábbi üzenet jelenik meg: REMOVE PROBE

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

## Opis urządzenia



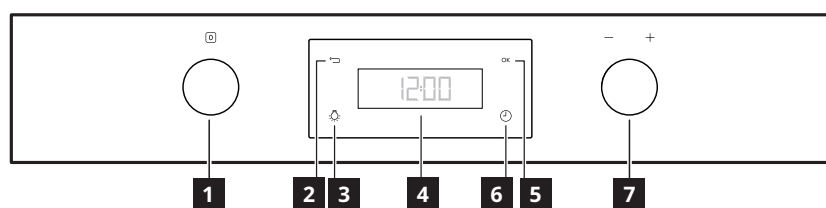
- 1 Panel sterowania
- 2 Wentylator chłodzący (niewidoczny)
- 3 Grzałka grilla
- 4 Kontrolka piekarnika
- 5 Wentylator piekarnika
- 6 Grzałka dolna (ukryta)
- 7 Drzwi piekarnika
- 8 Boczne prowadnice
- 9 Podłączenie sondy do mięsa

### Wprowadzanie rusztu i innych akcesoriów

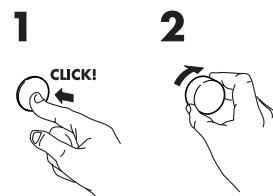
Umieścić ruszt na żądanym poziomie, przy wkładaniu przechylając go lekko ku górze i w pierwszej kolejności umieszczając stronę tylną z zawiniętym brzegiem (skierowaną ku górze). Następnie wsunąć ruszt poziomo wzdłuż prowadnicy, tak daleko jak to możliwe. Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia,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



### Pokrętła chowane

Aby skorzystać z pokręteł, należy je przycisnąć w środku.

Pokrętło się wysuwa.

Ustawić pokrętło w odpowiedniej pozycji.

Po zakończeniu pieczenia ustawić pokrętło w pozycji [0] i ponownie je nacisnąć, aby wróciło do położenia pierwotnego.

## Pokaz / Funkcja

- TERMOOBIEG**  
Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, jednocześnie na kilku półkach (maksymalnie trzech).
- KONWENCJONALNE (Ogrzewanie górne i dolne)**  
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.
- TURBOGRILL**  
Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak).
- 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, zapiekanek).
- WYRASTANIE**  
Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast.
- SZYBKE NAGRZEW.**  
Aby szybko nagrzać piekarnik.
- USTAWIENIA**  
Aby ustawić wyświetlacz (czas, światło, głośność dźwięku, oszczędność energii)
- CZYSZCZENIE PIROLITYCZNE**  
W celu usunięcia śladów zabrudzeń powstałych podczas pieczenia można skorzystać z cyklu czyszczenia w bardzo wysokiej temperaturze (ponad 400 °C).
- SONDA DO MIĘSA**  
Dołączona w komplecie sonda do mięsa pozwala na dokładne zmierzenie temperatury (do 100°C) podczas pieczenia, aby zapewnić optymalne wyniki.

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

**WAŻNE:** Podczas cyklu automatycznego czyszczenia (pirolizy) wszystkie akcesoria powinny być wyjęte, aby nie zwiększać dodatkowo temperatury zewnętrznej drzwi oraz zagwarantować lepszą wydajność czyszczenia wnętrza piekarnika.

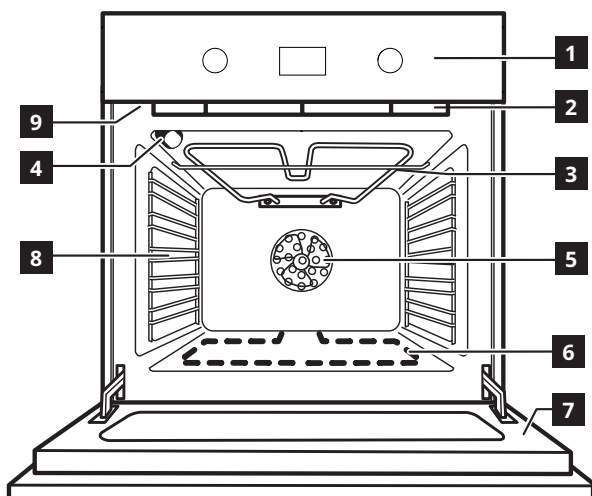
**WAŻNE:** jeśli wybrana funkcja nie jest zgodna z użyciem sondy do mięsa, pieczenie nie rozpocznie się, dopóki nie zostanie ona usunięta. Następujący komunikat jest wyświetlony: REMOVE PROBE

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

Aby pobrać pełną wersję [www.ikea.com](http://www.ikea.com)



## Izstrādājuma apraksts



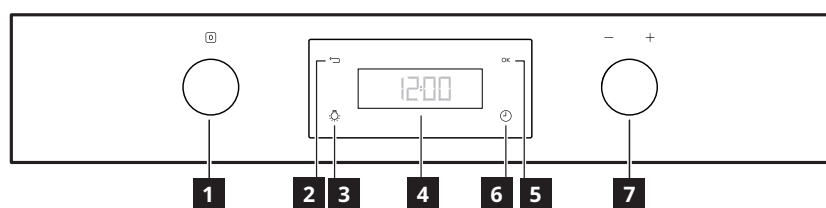
- 1 Vadības panelis
- 2 Dzesējošais ventilators (nav redzams)
- 3 Grila sildelements
- 4 Cepeškrāsns apgaismojuma lampa
- 5 Cepeškrāsns ventilators
- 6 Apakšējais sildelements (paslēpts)
- 7 Cepeškrāsns durvis
- 8 Sānu režģi
- 9 Gaļas termometra zondes savienojums

## Stieplu plaukta un citu piederumu ievietošana

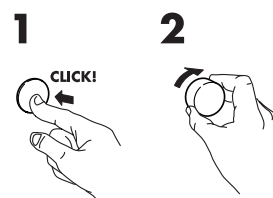
Ievietojiet stieplu plauktu vēlamajā līmenī, turot to paceltu uz augšu un vispirms atbalstot aizmugurējo malu (vērstu uz augšu). Pēc tam stumiet to horizontāli pa plauktu stiprinājumiem cik vien dziļi iespējams. Citi piederumi, piemēram, cepešpanna tiek ievietoti horizontāli, bīdot tos pa plauktu stiprinājumiem.

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



## Iebīdāmi pārslēgi

Ja vēlaties lietot šādu pārslēgu, nospiediet tā vidusdaļu.

Pārslēgs tiks izbīdīts.

Pagrieziet to vajadzīgajā stāvoklī.

Kad ēdiena gatavošana pabeigta, pagrieziet pārslēgu stāvoklī un atkal nospiediet to, lai pārslēgtu pārslēgu sākumstāvoklī.

## Displejs / Funkcija

- PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA**  
Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk kā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus.
- STANDARTA REŽĪMS (Augšējā un apakšējā karsēšana)**  
Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.
- CEPŠANA AR KONVEKCIJU**  
Lai ceptu gaļu un pīrāgus ar šķidru pildījumu (pikantus vai saldus) uz viena plaukta.
- MAKSIMĀLAS GATAVOŠANAS REŽĪMS**  
Lai pagatavotu lielus gaļas gabalus (virs 2,5 kg).
- GRILĒŠANA**  
Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzenų sacepumus vai grauzdētu maizi.
- TURBO GRILĒŠANA**  
Lai ceptu lielus gaļas gabalus (kājas, rosbifū, vistu). Novietojiet ēdiena uz vidējiem plauktiem.
- MAIZE**  
Lai ceptu dažādu veidu un izmēru maizi.
- PICA**  
Lai ceptu dažādu veidu un izmēru picas.

- EKONOMIJA PIESPĪDU GAISA CIRKULĀCIJA\***  
Lai ceptu pildītu cepeti un gaļu gabalos uz viena plaukta.
- ATKAUSĒŠANA**  
Lai paātrinātu ēdiena atkausēšanu.
- SAGLABĀT SILTU**  
Lai tikko pagatavotu ēdiena uzturētu karstu un kraukšķīgu (piemēram, gaļu, ceptus ēdienus vai biezpiena kūkas).
- RAUDZĒŠANA**  
Lai pareizi raudzētu konditorejas izstrādājumu un sāļo pīrāgu mīklu.
- ĀTRA PRIEKŠILDĪŠANA**  
Lai ātri iesildītu cepeškrāsni.
- ĪESTATĪJUMI**
- + Lai iestatītu displeju (laiks, apgaismojums, skaņas skaļums, enerģijas taupīšana)
- TĪRĪŠANA AR PIROLĪZI**  
Lai notīrītu ēdiena atliekas, izmantojot ļoti augstu temperatūru (virs 400 °C).
- GAĻAS TERMOMETRA ZONDE**  
Komplektā iekļautā gaļas termometra zonde ļauj gatavošanas laikā noteikt precīzu temperatūru (līdz 100 °C), lai nodrošinātu optimālu pagatavošanu.

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

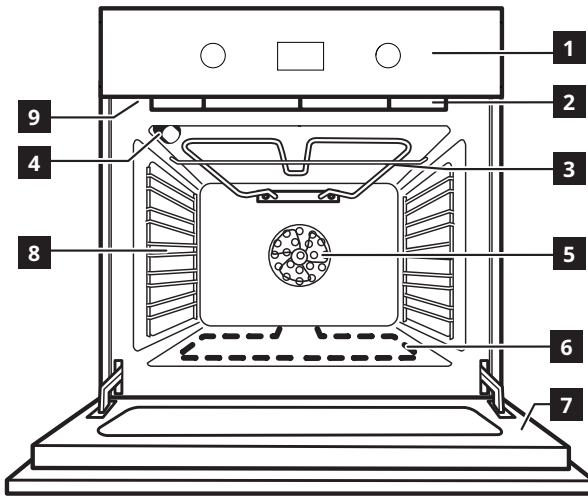
**SVARĪGI!** Pirms ieslēgt pašattīrīšanas režīmu (pirolīzi), noteikti izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus, lai nepieļautu durvju ārējās temperatūras paaugstināšanos un nodrošinātu efektīvu cepeškrāsns apakšdaļas tīrīšanu.

**SVARĪGI!** Ja izvēlēta funkcija nav piemērota gaļas temperatūras zondes lietošanai, gatavošana netiks sākota, līdz zonde tiks izņemta. Tiks parādīts šāds ziņojums: REMOVE PROBE

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](http://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
- 9 Mėsos zondo jungtis

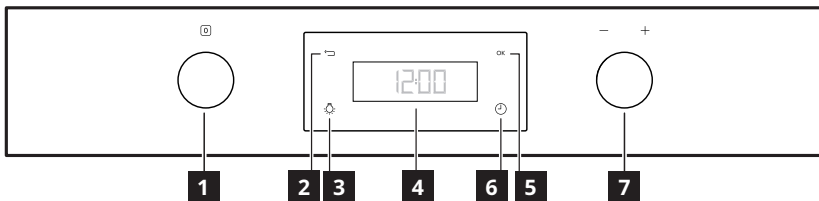
### Grotelių ir kitų priedų įstatymas

Laikydami šiek tiek pakreiptas į viršų įstatykite grotelės reikiamame lygmenyje ir pirmiausia atremkite pakeltą galinę grotelių dalį (nukreiptą į viršų). Tuomet horizontaliai įstumkite į skersines grotelės kaip galima toliau.

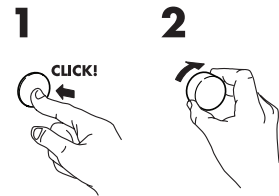
Kiti priedai, pavyzdžiui, kepimo skarda, įkišami taip pat, kaip ir grotelės – įstumiant į skersines grotelės iki galo.

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

## Valdymo skydelis



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




### Ištraukiamos rankenėlės









Šio tipo rankenėlė naudojama paspaudžiant jos viduryje.








Rankenėlė išlenda.

Pasukite ją į reikiamą padėtį.

Baigę gaminti, rankenėlę pasukite į padėtį  ir ją nuspauskite, kad ji grįžtų į pradinę padėtį.

## 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. Maistą padėkite ant vidurinės lentynos.
-  **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.
- NUSTATYMAI**  
- + Nustatomas ekranas (laikas, apšvietimas, garsų garsumas, energijos taupymas).
-  **PIROLIZINIS VALYMAS**  
Gaminimo metu išsiskyrę tįškai pašalinami naudojant itin aukštos temperatūros ciklą (apie 400 °C).
-  **MĖSOS ZONDAS**  
Naudojant mėsos zondą galima gaminimo metu tiksliai išmatuoti temperatūrą (iki 100 °C), kad gaminimas būtų kokybiškas.

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

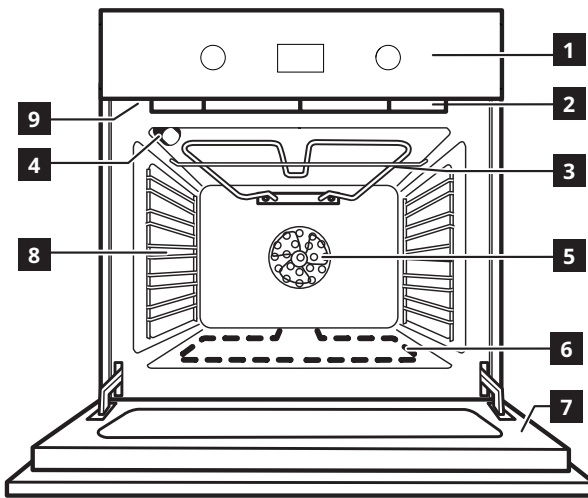
**SVARBU:** Savaiminio valymosi ciklo (pirolizės) metu būtina išimti visus pridedamus priedus, kad durelių išorės temperatūra dar labiau nepadidėtų ir kad būtų užtikrintas efektyvesnis apatinės orkaitės dalies valymas.

**SVARBU:** jei pasirinkta funkcija nenaudojama su mėsos zondų, gaminimas nepasidės, kol neišimsite zondo. Rodomas toliau nurodytas pranešimas. REMOVE PROBE

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](http://www.ikea.com)

Descrição do produto



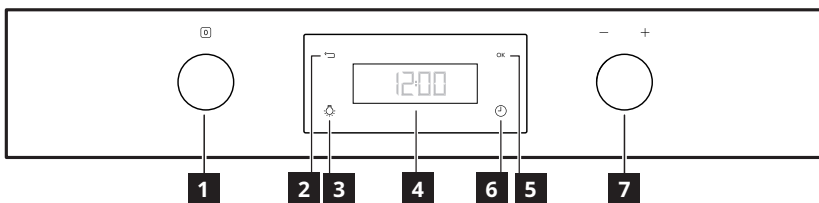
- 1 Painel de controlo
- 2 Ventoinha de arrefecimento (não visível)
- 3 Resistência do grelhador
- 4 Lâmpada do forno
- 5 Ventoinha do forno
- 6 Resistência inferior (oculta)
- 7 Porta do forno
- 8 Grelhas laterais
- 9 Ligaçao do termómetro de carne

Como introduzir a grelha metálica e outros acessórios

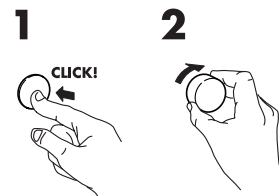
Insira a grelha metálica no nível pretendido, segurando-a e inclinando-a ligeiramente para cima; em seguida, pouse a parte traseira levantada (apontando para cima) primeiro. Em seguida, faça-a deslizar na horizontal pelas guias de nível tanto quanto possível. Os outros acessórios, como o tabuleiro para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



Botões retráteis

Para utilizar este tipo de botão, pressione-o no centro. O botão sai para fora. Rode-o para a posição desejada. No fim da cozedura, rode o botão para a posição ie pressione-o novamente no centro para colocá-lo novamente na sua posição original.

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 (Calor superior e inferior)**  
Para cozinhar qualquer tipo de alimentos 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 bifes, 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.
- PRAQUEC. RÁPIDO**  
Para preaquecer o forno rapidamente.
- DEFINIÇÕES**  
- + Para definir a visualização (Hora, luminosidade, volume do som, poupança de energia).
- LIMPEZA PIROLÍTICA**  
Para eliminar os salpicos de cozedura, utilizando um ciclo a muito alta temperatura (mais de 400 °C).
- TERMÓMETRO DE CARNE**  
O termómetro para carne fornecido permite medir a temperatura exata (até 100°C) durante a cozedura para garantir uma cozedura ideal.

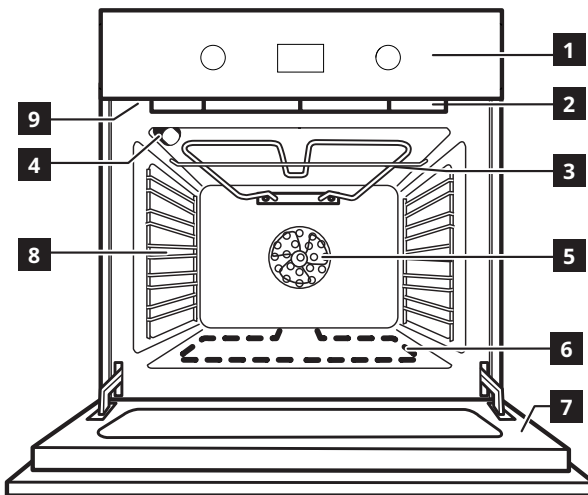
\*Função utilizada como referência para a declaração de eficiência energética, de acordo com o Regulamento (EU) n.º 65 / 2014

**IMPORTANTE:** Durante o ciclo de limpeza automática, é aconselhável retirar todos os acessórios fornecidos para não aumentar ainda mais as temperaturas externas da porta e para garantir uma melhor eficiência de limpeza da parte inferior do forno.

**IMPORTANTE:** Se a função selecionada não for compatível com a utilização do termómetro de carne, a cozedura não será iniciada até que o termómetro seja retirado. É apresentada a seguinte mensagem: REMOVE PROBE.

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.

## Descrierea produsului



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

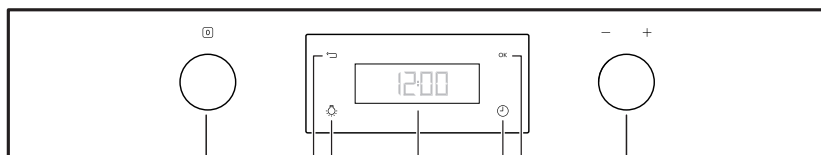
### Introducerea grătarului metalic și a altor accesorii

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.

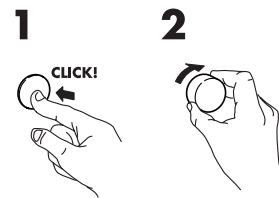
Celelalte accesorii, precum tava de copt, sunt introduse orizontal prin culisarea acestora de-a lungul ghidajelor pentru grătar.

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

## Panoul de comandă



- 1 Buton de selectare cu apăsare
- 2 Butonul Înapoi
- 3 Lumină
- 4 Afișaj
- 5 Buton de confirmare
- 6 Temporizator
- 7 Buton de reglare cu apăsare



### Butoane retractabile

Pentru a utiliza acest tip de buton, apăsați-l în zona din mijloc. Butonul iese afară.

Rotiți-l în poziția dorită.

La finalizarea procesului de preparare, rotiți butonul în poziția și apăsați-l din nou pentru a-l readuce în poziția sa inițială.

## 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 gătite (de ex.: carne, alimente prăjite sau budinci).
- DOSPIRE**  
Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate.
- PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ**  
Pentru a preîncălzi rapid cuptorul.
- SETĂRI**  
- + Pentru a seta afișajul (oră, luminozitate, volumul sonor, economisirea energiei)
- CURĂȚAREA PRIN PIROLIZĂ**  
Pentru eliminarea depunerilor care apar în timpul preparării folosind un ciclu la o temperatură foarte ridicată (peste 400 °C).
- SONDĂ PENTRU CARNE**  
Sonda furnizată pentru carne permite măsurarea temperaturii exacte (până la 100°C) pe durata coacerii, pentru a asigura obținerea unor rezultate optime.

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

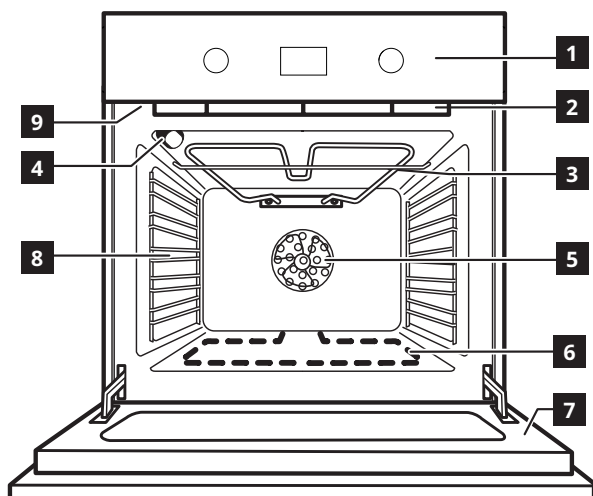
**IMPORTANT:** În timpul ciclului de autocurățare (piroliză), aveți grijă să scoateți toate accesoriile furnizate, pentru a nu mări ulterior temperatura externă a ușii și pentru a asigura o eficacitate mai mare a curățării părții inferioare a cuptorului.

**IMPORTANT:** dacă funcția selectată nu este compatibilă cu utilizarea sondei pentru carne, procesul de preparare nu va porni până când sonda nu este îndepărtată. Este afișat următorul mesaj: REMOVE PROBE

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](http://www.ikea.com)

## Popis výrobku

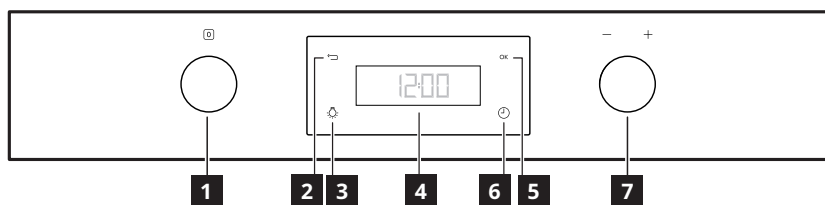


- 1 Ovládací panel
- 2 Chladiaci ventilátor (nie je viditeľný)
- 3 Grilovací článok
- 4 Žiarovka rúry
- 5 Ventilátor rúry
- 6 Spodný ohrevný článok (skrytý)
- 7 Dvierka rúry
- 8 Bočné mriežky
- 9 Pripojenie mäsovej sondy

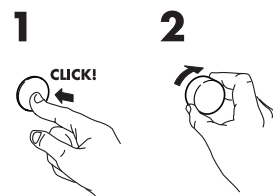
### Vloženie roštu a iného príslušenstva

Vložte rošt na požadovanú úroveň tak, že ho držíte mierne naklonený nahor a najprv uložte nadvihnutú zadnú stranu (smerujúcu nahor). Potom ho vodorovne zasuňte po vodičoch lištách až na doraz. Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, zasunutím po vodičoch lištách. Ak si chcete kúpiť nejaké príslušenstvo, zavolajte autorizované servisné stredisko.


## Ovládací panel











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










### Vysúvacie gombíky

Pri použití týchto gombíkov zatlačte na ich stred. Gombík sa vysunie. Otočte ho do požadovanej polohy. Po ukončení varenia otočte gombík do polohy  a stlačte ho v strede, aby sa vrátil do pôvodnej polohy.

## Zobraziť / Funkcia

-  **VHÁŇANÝ VZDUCH**  
Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň.
-  **TRADIČNÉ (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.
-  **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 VHĚANÝ VZDUCH\***  
Na pečenie plnených kusov mäsa a kusov mäsa na jednej úrovni.
-  **ROZMRZOVANIE**  
Na urýchlenie rozmrazenia 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.
- NASTAVENIA**  
Nastavenie displeja (čas, svetlo, hlasitosť zvukov, úspora energie)
-  **PYROLYTICKÉ ČISTENIE**  
Na odstránenie pripálených zvyškov s pomocou cyklu pri veľmi vysokej teplote (viac než 400 °C).
-  **MĚSOVÁ SONDA**  
Dodaná mäsová sonda umožňuje meranie presnej teploty (až do 100 °C) počas pečenia, na dosiahnutie optimálneho pečenia.

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

**DÔLEŽITÉ:** Odporúčame vám, aby ste počas samočistiaceho cyklu odstránili všetky časti príslušenstva dodávaného s rúrou, aby sa predišlo ďalšiemu zvýšeniu vonkajšej teploty dvierok a aby sa zaručilo dôkladnejšie vyčistenie spodnej časti rúry.

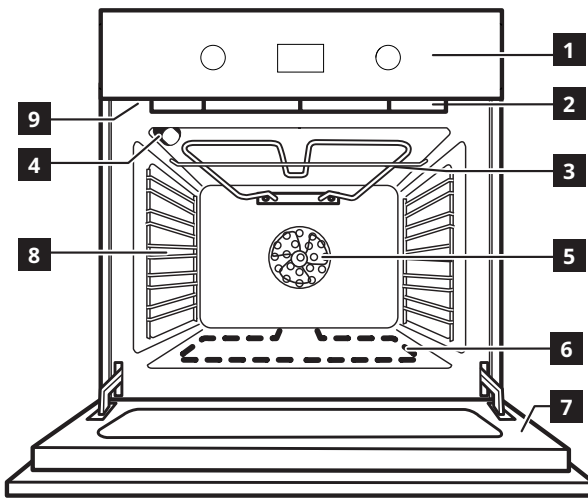
**DÔLEŽITÉ:** Ak sa pri zvolenej funkcii nemá používať mäsová sonda, pečenie sa nezačne, kým sondu nevyberiete. Zobrazí sa nasledujúca správa: REMOVE PROBE

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](http://www.ikea.com)



## Описание на продукта



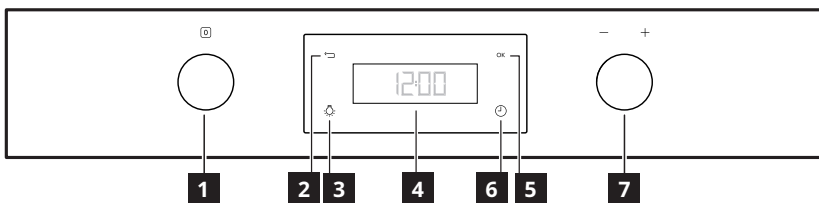
- 1 Контролен панел
- 2 Вентилатор за охлаждане (не се вижда)
- 3 Грил
- 4 Лампа на фурната
- 5 Вентилатор на фурната
- 6 Долен нагревател (скрит)
- 7 Вратичка на фурната
- 8 Странични скари
- 9 Свързване на термометър за месо

### Поставяне на решетъчния рафт и на останалите принадлежности

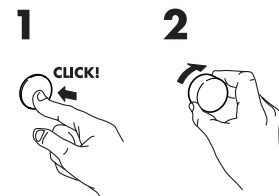
Поставете решетъчния рафт на необходимото ниво, като го хванете под лек наклон нагоре и първо подпрете повдигнатия заден край (насочен нагоре). След това го плъзнете хоризонтално по носача възможно най-навътре. Другите принадлежности, например тавата за печене, се поставят хоризонтално чрез плъзгане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



### Въртящи се бутони с прибиране

За да използвате този вид бутон, трябва да го натиснете в средата. Бутонът излиза навън. Завъртете го на желаното положение. След завършване на готвенето, завъртете бутона на 0 и го натиснете отново, за да го върнете в първоначалното му положение.

## Показ / Функция

- ФОРСИРАН ВЪЗДУХ**  
За едновременно готвене на няколко ястия (най-много три) при една и съща температура на различни нива.
- КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ (нагряване отгоре и отдолу)**  
За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.
- ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ**  
За печене на месо и пай с течен пълнеж (солен или сладък) 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 солено или сладко тесто.
- БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ**  
За бързо предварително загряване на фурната.
- НАСТРОЙКИ**
- +**  
За настройване на дисплея (Час, Осветление, Сила на звуките, пестене на енергия)
- ПИРОЛИТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ**  
За отстраняване на следите от пръски чрез нагряване до много висока температура (над 400°C).
- СОНДА ЗА МЕСО**  
Предоставената сонда за месо позволява измерване на точната температура (до 100°C) по време на готвенето, за да се постигне оптимален резултат.

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

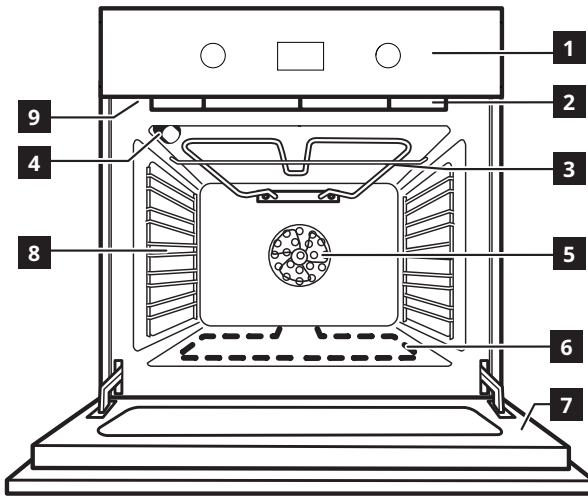
**ВАЖНО:** Преди цикъла на самопочистване (пирилиза) непременно извадете всички принадлежности, за да се избегне допълнително покачване на температурата на външната повърхност на вратичката и да се гарантира по-ефективно почистване за дъното на фурната.

**ВАЖНО:** ако за избраната функция не може да се използва сондата за месо, готвенето няма да започне, докато не извадите сондата. На дисплея се появява съобщението: REMOVE PROBE.

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

За да изтеглите пълната версия [www.ikea.com](http://www.ikea.com)

## Opis proizvoda



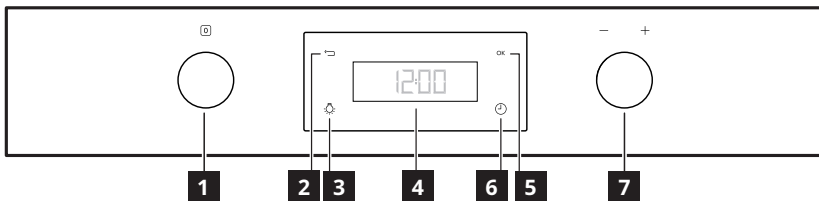
- 1 Upravljačka ploča
- 2 Ventilator (nije vidljiv)
- 3 Grijač roštilja
- 4 Lampica pećnice
- 5 Ventilator pećnice
- 6 Element donjeg grijača (nije vidljiv)
- 7 Vrata pećnice
- 8 Bočne rešetke
- 9 Priključak za sondu za meso

### Umetanje žičane rešetke i ostalog pribora

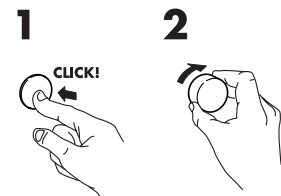
Rešetku umetnite na željenu razinu tako da je držite malo nagnutu prema gore i tako da najprije postavite podignuti stražnji dio (okrenut prema gore). Zatim je vodoravno klizno pomaknite uzduž vodilice rešetke koliko je moguće. Ostalu dodatnu opremu, kao što je plitica za pečenje, vodoravno umetnite 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 Zaslon
- 5 Tipka za potvrđivanje
- 6 Nadglednik minuta
- 7 Gumb za podešavanje



### Uvlačiva dugmad

Za korištenje ovog dugmeta pritisnite ga u sredini. Dugme izlazi van. Okrećite ga do željenog položaja. Nakon završetka pečenja namjestite gumb na i pritisnite ga u ponovno kako bi se vratio u svoj prvobitni položaj.

## Prikaz / Funkcija

- KRUŽENJE ZRAKA**  
Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko policama (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, rosbifa, 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 slanijih tijesta.
- BRZO ZAGRIJAV.**  
Služi za brzo prethodno zagrijavanje pećnice.
- POSTAVKE**  
- + Postavljanje zaslona (vrijeme, svjetlo, glasnoća zvukova, ušteda energije)
- PIROLITIČKO ČIŠĆENJE**  
Uklanjanje prskanja od kuhanja s pomoću ciklusa vrlo visoke temperature (pribl. 400 °C).
- SONDA ZA MESO**  
isporučena sonda za meso omogućuje mjerenje točne temperature tijekom pečenja (do 100 °C) radi osiguravanja optimalnog pečenja.

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

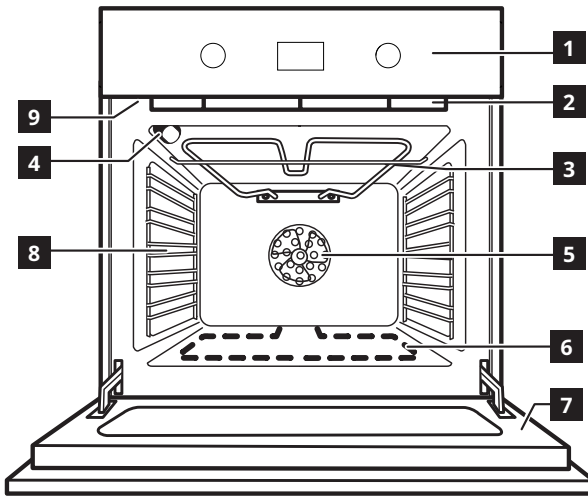
**VAŽNO:** Tijekom ciklusa samočišćenja (pirolize) uklonite sav pribor da biste spriječili dodatno povećanje vanjske temperature na vratima i osigurali učinkovitije čišćenje donjeg dijela pećnice.

**VAŽNO:** ako odabrana funkcija ne odgovara za upotrebu sonde za meso, kuhanje neće započeti dok se sonda ne ukloni. Prikazuje se sljedeća poruka: REMOVE PROBE

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](http://www.ikea.com)

## Περιγραφή προϊόντος



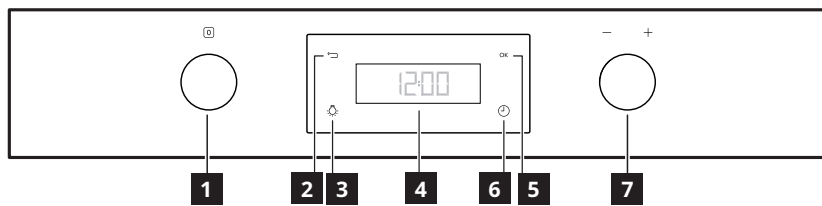
- 1 Πίνακας ελέγχου
- 2 Ανεμιστήρας ψύξης (δεν φαίνεται)
- 3 Σχάρα
- 4 Λαμπτήρας φούρνου
- 5 Ανεμιστήρας φούρνου
- 6 Κάτω αντίσταση (δεν φαίνεται)
- 7 Πόρτα φούρνου
- 8 Πλαϊνά πλέγματα
- 9 Σύνδεση ανιχνευτή κρέατος

### Τοποθέτηση της σχάρας και άλλων εξαρτημάτων

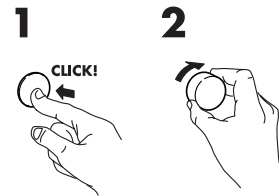
Τοποθετήστε τη σχάρα στο απαιτούμενο επίπεδο κρατώντας την με κλίση ελαφρώς προς τα επάνω και ακουμπήστε πρώτα κάτω την ανυψωμένη πίσω πλευρά (που είναι γυρισμένη προς τα επάνω). Στη συνέχεια σύρετε οριζόντια κατά μήκος του οδηγού σχάρας μέχρι τέρμα. Τα άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί ζαχαροπλαστικής, τοποθετούνται οριζόντια σύροντας τα κατά μήκος των οδηγών των ραφιών.

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

## Πίνακας ελέγχου



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



### Ανασυρόμενοι διακόπτες

Για να χρησιμοποιήσετε αυτόν τον τύπο διακόπτη, πατήστε το στο κέντρο. Ο διακόπτης πετάγεται έξω. Περιστρέψτε τον στην απαιτούμενη θέση. Μόλις τελειώσει το ψήσιμο γυρίστε το διακόπτη στο 0 και πιέστε στο κέντρο για να επανέλθει στην αρχική του θέση.

## Απεικόνιση / Λειτουργία

- ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ**  
Για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος σε διαφορετικά ράφια (έως τρία) ταυτόχρονα.
- ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ (Θέρμανση πάνω και κάτω)**  
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, ροσμίφ, 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.
- ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ**  
- + Για να ρυθμίσετε την οθόνη (Ωρα, Φως, Ένταση και ήχος, εξοικονόμηση ενέργειας)
- ΠΥΡΟΛΥΣΗ**  
Για την εξάλειψη των εκτινάξεων φαγητού χρησιμοποιώντας έναν κύκλο σε πολύ υψηλή θερμοκρασία (περίπου 400 °C).
- ΘΕΡΜ ΚΡΕΑΤΟΣ**  
Ο ανιχνευτής κρέατος που παρέχεται επιτρέπει τη μέτρηση της ακριβούς θερμοκρασίας (μέχρι 100°C) κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ώστε να εξασφαλιστεί το βέλτιστο μαγείρεμα.

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

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Κατά τη διάρκεια του αυτόματου καθαρισμού (πυρόλυση), συνιστάται να αφαιρέσετε όλα τα παρεχόμενα εξαρτήματα, ώστε να αποφευχθεί η περαιτέρω αύξηση της εξωτερικής θερμοκρασίας της πόρτας και να διασφαλιστεί ο πιο αποτελεσματικός καθαρισμός του κάτω μέρους του φούρνου.

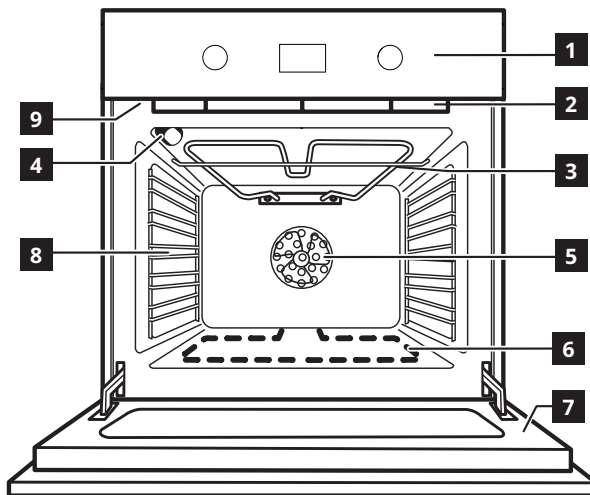
**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Αν η επιλεγμένη λειτουργία δεν αντιστοιχεί στη χρήση του θερμομέτρου κρέατος, το ψήσιμο δεν θα ξεκινήσει έως ότου αφαιρεθεί το θερμομέτρο. Εμφανίζεται το ακόλουθο μήνυμα: REMOVE PROBE.

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](http://www.ikea.com)



## Opis proizvoda



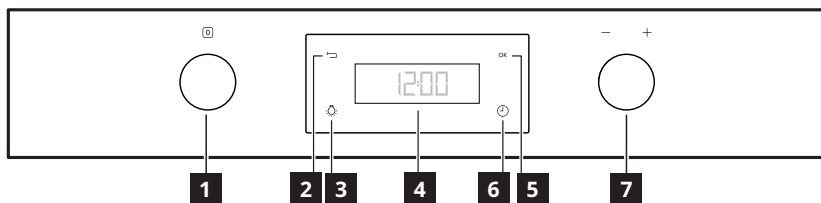
- 1** Kontrolna tabla
- 2** Ventilator za hlađenje (nije vidljiv)
- 3** Element grila
- 4** Lampica u rerni
- 5** Ventilator rerne
- 6** Donji grejni element (skriven)
- 7** Vrata rerne
- 8** Bočne rešetke
- 9** Povezivanje sonde za meso

### Postavljanje rešetki i drugih dodataka

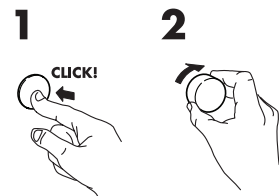
Postavite rešetku na željeni nivo tako što ćete je lagano iskositi nagore i prvo postaviti izdignutu zadnju stranu (usmerenu nagore). Potom je lagano postavite da klizi horizontalno po prečkama za rešetke dokle god je moguće. Ostali dodaci, poput pleha za pečenje, postavljaju se horizontalno tako da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



### Dugmad na uvlačenje

Da biste upotrebili ovo dugme, pritisnite ga u sredini. Dugme će iskočiti. Okrenite ga u željeni položaj. Posle završetka kuvanja okrenite dugme na i ponovo ga pritisnite da biste ga vratili u prvobitni položaj.

## Prikaz / Funkcija

- KRUŽENJE VAZDUHA**  
Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko nivoa (najviše tri).
- KONVENCIONALNO (Gornji i donji grejač)**  
Za pripremu svih vrsta hrane samo na jednom nivou.
- 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.
- POSTAVKE**
- + Za podešavanje ekrana (Vreme, Svetlo, Jačine zvučnih signala, ušteda energije).
- PIROLITIČKO ČIŠĆENJE**  
Za uklanjanje ostataka od pečenja pomoću ciklusa na veoma visokoj temperaturi (preko 400 °C).
- SONDA ZA MESO**  
Isporučena sonda za meso omogućava da se izmeri tačna temperatura (do 100°C) tokom spremanja hrane da bi se obezbedilo optimalno spremanje hrane.

\*Funkcija se koristi u skladu sa deklaracijom o energetskej efikasnosti, a u saglasnosti sa odredbom (EU) br. 65 / 2014

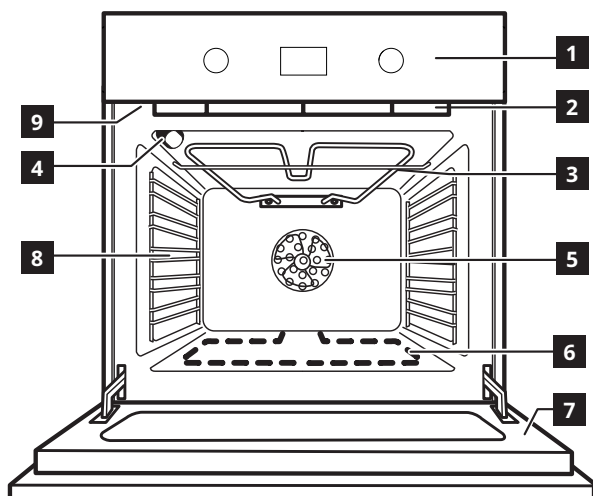
**VAŽNO:** Tokom ciklusa samočišćenja (pirolize) vodite računa da uklonite sav isporučeni pribor da biste sprečili dodatno zagrevanja spoljne temperature vrata i da biste obezbedili efikasnije čišćenje donjeg dela rerne.

**VAŽNO:** ako izabrana funkcija ne odgovara korišćenju sonde za meso, priprema hrane neće početi dok se sonda ne ukloni. Prikazaće se sledeća poruka: REMOVE PROBE

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](http://vww.ikea.com)

## Opis izdelka



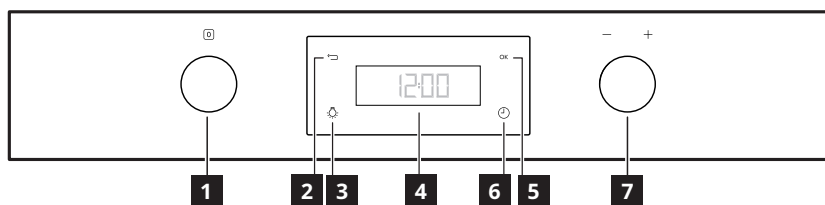
- 1 Nadzorna plošča
- 2 Ventilator za ohlajanje (ni viden)
- 3 Grelnik žara
- 4 Luč
- 5 Ventilator
- 6 Spodnji grelnik (skrit)
- 7 Vrata pečice
- 8 Stranske mreže
- 9 Prikluček za sondo za meso

## Vstavljanje rešetke in drugega pribora v pečico

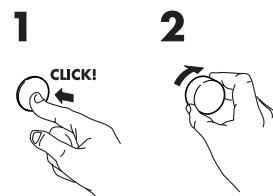
Rešetko vstavite na zeleno višino tako, da jo držite nagnjeno nekoliko navzgor, pri čemer na vodila najprej naslonite dvignjeno zadnjo stran. Nato jo vodoravno potisnite po vodilih, kakor daleč je mogoče. Drug pribor, kot je npr. pekač, vstavite tako, da ga potisnete vodoravno po vodilih.

Za nakup pribora se obrnite na pooblaščen servisno službo.

## Upravljalna plošča



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



## Nevidni gumbi

Za uporabo gumba, pritisnite nanj v sredini. Gumb se dvigne.

Nastavite ga na zeleni položaj. Po končanem kuhanju gumb obrnite na [0] in pritisnite nanj, da se vrne na svoje prvotno mesto.

## Zaslon / 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 pečenk 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.
- NASTAVITVE**  
- + Za nastavitve zaslona (Čas, Luč, Glasnost zvokov, varčevanje energije)
- PIROLITSKO ČIŠČENJE**  
Za odstranjevanje umazanije, ki nastane med pripravo hrane, pri izjemno visoki temperaturi (nad 400 °C).
- TEMPERATURNNA SONDA ZA MESO**  
Priložena sonda za meso omogoča natančno merjenje temperature (do 100 °C) med pripravo jedi in s tem zagotavlja optimalno pripravo.

\*Funkcija je bila uporabljena kot referenca za izjavo o energetske učinkovitosti v skladu z uredbo Evropske komisije št. 65/2014

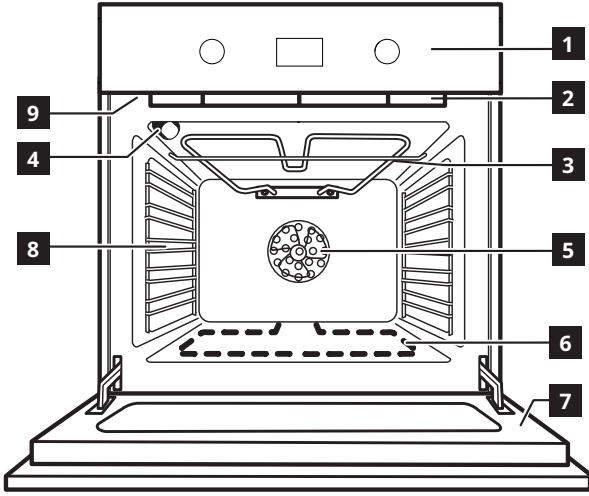
**POMEMBNO:** Med samočiščenjem (pirolizo) odstranite ves pribor, da preprečite naraščanje zunanje temperature vrat in da zagotovite učinkovito čiščenje spodnjega dela pečice.

**POMEMBNO:** Če izbrana funkcija ne predvideva uporabe sonde, se priprava hrane ne začne, dokler sonde ne odstranite. Prikaže se naslednje sporočilo: REMOVE PROBE

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](http://www.ikea.com)

## Ürün tanımı



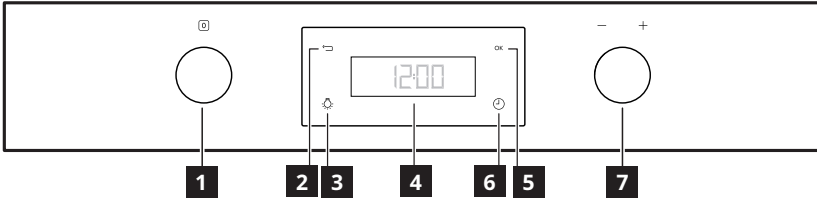
- 1 Kontrol paneli
- 2 Soğutma fanı (görünmez)
- 3 Izgara rezistansı
- 4 Fırın lambı
- 5 Fırın fanı
- 6 Alt rezistans (gizli)
- 7 Fırın kapağı
- 8 Yan ızgaralar
- 9 Et sondası bağlantısı

## Rafın ve diğer aksesuarların takılması

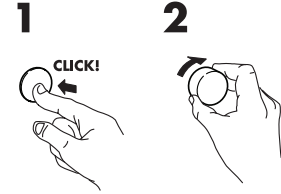
Rafı, hafif yukarı eğimli tutarak ve yükseltilmiş olan arka tarafını (yukarı bakan) önce yerleştirerek istediğiniz seviyeye takın. Sonra, raf kılavuzu boyunca mümkün olduğunca yatay olarak kaydırın. Fırın tepsi gibi diğer aksesuarlar, raf kılavuzlarının üzerinde kaydırılarak yatay olarak takılır.

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



## Geri çekilebilen düğmeler

Bu tür düğmeyi kullanmak için, düğmenin ortasına basın. Düğme dışarı doğru çıkar. Düğmeyi gerekli konuma çevirin. Pişirme işlemi sona erdiğinde, düğmeyi [0] konumuna çevirin ve ilk konumuna geri getirmek için tekrar basın.

## Görüntüle / İşlev

- FANLI HAVA**  
Birden fazla rafta (en fazla üç) aynı pişirme sıcaklığı gerektiren farklı yiyecekleri aynı anda pişirmek için kullanılır.
- KONVANSİYONEL (Alt ve üstten ısıtma)**  
Yalnızca bir rafta her türlü yemeği pişirmek için kullanılır.
- KONVEKSİYONLU PIŞİRME**  
Etleri ve sıvı dolgu turtaları (tuzlu veya tatlı) tek bir rafta pişirmek için kullanılır.
- BÜYÜK ET PIŞİRME**  
Büyük et parçalarını (2,5 kg'ın üzerinde) pişirmek için kullanılır.
- IZGARA**  
Biftek, kebab ve sosis ızgara yapmak, sebze oğraten pişirmek veya ekme kızartmak için kullanılır.
- TURBO IZGARA**  
Büyük et parçalarını kızartmak içindir (butlar, rozbif, tavuk).
- EKMEK**  
Farklı tiplerde ve boyutlarda ekme 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.
- AYARLAR**  
- + Ekranı ayarlamak için kullanılır (Saat, Lamba, Ses seviyeleri, Enerji tasarrufu)
- PIROLİZ TEMİZLİK**  
Çok yüksek sıcaklıkta bir çevrim kullanarak, pişirme sırasındaki sıçramaları ortadan kaldırmak için kullanılır (400 °C üzeri).
- ET SONDASI**  
Cihazla birlikte verilen et probu en uygun pişirmeyi sağlamak için pişirme sırasında tam sıcaklığın (100°C'ye kadar) ölçülmesini sağlar.

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

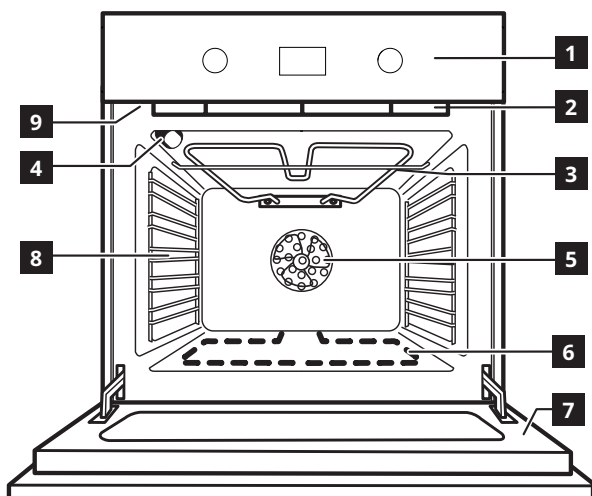
**ÖNEMLİ:** Otomatik temizleme işlemi (piroliz) sırasında, kapağın dış sıcaklığının artmasını önlemek ve fırının alt kısmının daha iyi temizlenmesini sağlamak için, fırınla birlikte verilen tüm aksesuarları çıkarmanızı tavsiye ederiz.

**ÖNEMLİ:** seçilen işlev et sondası kullanımına uygun değilse, sonda çıkartılana kadar pişirme başlamayacaktır. Aşağıdaki mesaj gösterilir: REMOVE PROBE

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

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

## Описание изделия



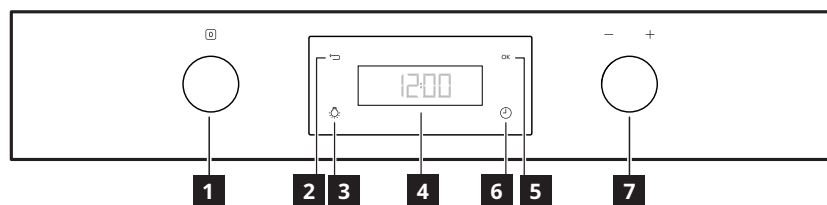
- 1 Панель управления
- 2 Охлаждающий вентилятор (не виден)
- 3 Нагревательный элемент гриля
- 4 Лампочка освещения духовки
- 5 Вентилятор духовки
- 6 Нижний нагревательный элемент (не виден)
- 7 Дверца духовки
- 8 Боковые решетки
- 9 Гнездо для щупа для мяса

### Установка решетки и других принадлежностей

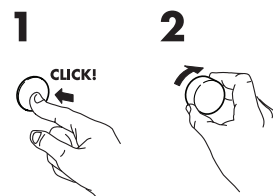
Вставьте решетку на нужный уровень, слегка приподняв ее передний край и опирая задний край на направляющие. Затем сдвиньте ее горизонтально по направляющим как можно дальше. Другие принадлежности, такие как противень, вставляются и задвигаются в горизонтальном положении по направляющим.

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



### Утапливаемые ручки

Чтобы использовать ручку этого типа, нажмите ее по центру. Ручка выйдет наружу. Поверните ее в требуемое положение. После завершения приготовления блюда установите ручку в положение 0 и снова нажмите ее для возврата в исходное положение.

## 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, цыпленка).
- 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.
- РАЗМОРАЖИВАНИЕ**  
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.
- НАСТРОЙКИ**  
- + Настроить отображение (время, свет, громкость звуков, энергосбережение)
- ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ЧИСТКА**  
Режим для очистки духовки от загрязнений, образующихся в процессе приготовления, под действием очень высокой температуры (выше 400 °C).
- ЩУП ДЛЯ МЯСА**  
Входящий в комплект духовки щуп для мяса позволяет измерять точную температуру (в пределах 100°C) приготавливаемого блюда, способствуя достижению наилучшего кулинарного результата.

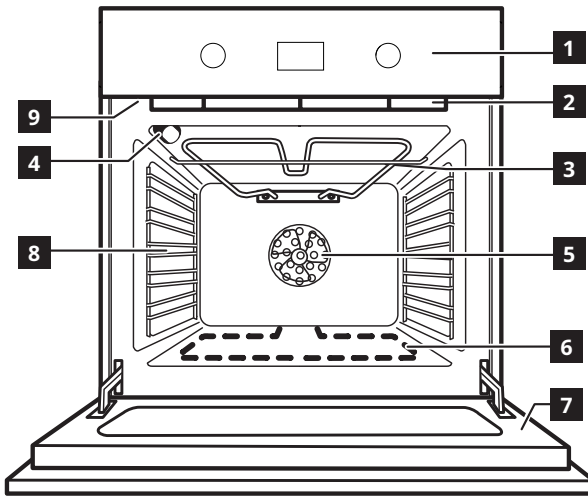
\*Базовый режим для заявления об энергоэффективности в соответствии с Регламентом ЕС № 65/2014

**ВАЖНО:** При выполнении цикла самоочистки (пиролиза) рекомендуется вынимать все поставляемые в комплекте с духовкой принадлежности с тем, чтобы не вызывать дополнительное повышение наружной температуры дверцы, а также для обеспечения более эффективной очистки нижней части духовки.

**ВАЖНО:** если выбранный режим не поддерживает использование щупа для мяса, он не запустится до тех пор, пока вы не вытащите щуп для мяса. На дисплее отобразится следующее сообщение: REMOVE PROBE

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

## Toote kirjeldus



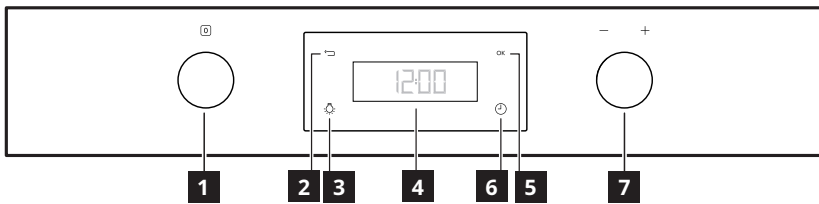
- 1 Juhtpaneel
- 2 Jahutusventilaator (ei ole nähtaval)
- 3 Grillielement
- 4 Ahjulamp
- 5 Ahjuventilaator
- 6 Alumine kütteelement (varjatud)
- 7 Ahjuuks
- 8 Külgrestid
- 9 Lihasondi ühendus

### Resti ja muude tarvikute paigaldamine

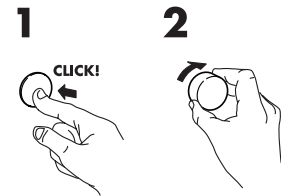
Pange rest soovitud tasandile, hoides seda kergelt üleskallutatud asendis ja toetades tõstetud tagakülje (suunaga üles) esimesena siinidele. Seejärel nihutage see horisontaalselt riulisiinidel lõppu. Muud tarvikud, nt küpsetusplaat, tuleb sarnaselt restiga rõhatsalt sisse lükata, nihutades neid piki siine.

Kui soovite tarvikuid osta, helistage volitatud teeninduskeskusse.

## Juhtpaneel



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



### Tagasitõmmatavad nupud

Seda tüüpi nupu kasutamiseks vajutage selle keskkoha. Nupp liigub välja. Keerake see vajalikku asendisse. Kui küpsetamine on lõppenud, keerake nupp asendisse (0) ja vajutage seda uuesti, et viia see algasendisse.

## Kuva / Funktsioon

- ÕHU SUNDRIINGLUS**  
Erinevate toitude valmistamiseks, mis vajavad mitme riikli puhul sama küpsetamistemperatuuri (maksimaalselt kolm) samal ajal.
- 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 EELKUUUMUTUS)**  
Ahju kiireks eelkuumutamiseks.
- SEADED**  
- + Ekraani seadistamiseks (aeg, valgustus, helitugevus, energiasääst).
- PÜROLÜÜSPUHASTUS**  
Küpsetuspritsmete eemaldamine väga kuuma tsükli abil (enam kui 400 °C).
- LIHASOND**  
Kaasasolev lihasond võimaldab optimaalse valmistamise tagamiseks mõõta küpsetamise ajal täpset temperatuuri (kuni 100 °C).

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

**NB!** Isepuhastustsükli (pürolüüs) ajaks eemaldage kindlasti kõik tarvikud, et ukse välistemperatuur ei tõuseks rohkem ja et tagada ahju põhjaosa tõhusam puhastus.

**TÄHELEPANU!** Kui valitud funktsioon ei sobi lihasondi kasutamiseks, ei käivitata küpsetamist enne sondi eemaldamist. Kuvatakse järgmine teade: REMOVE PROBE (EEMALDAGE SOND)

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

ANRÄTTA	004.117.18		1		71	32,2
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 ovnrøm	Varmekilde: elektrisk	Brugbar volumen (liter). Målt med eventuelle gledeskiner 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 siten, että sivurillat 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 bakaraöfn	Fjöldi hola	Hiti: rafmagn	Gagnlegt rúmmál (litrar) Mælt með hliðarristum og hvataþiljum 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 katalizacyjnych	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 източник: електрически	Използваем обем (литри) Измерен с отстранени плъзгачи се рафтове и каталитични 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	Εσωματωμένος 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 рерна	Број удубљенја	Топлотни извор: електрични	Употребљива запремина (u литрима) Мери се са уклонјеним бочним мрежама и каталитичким плочама	Маса уређаја (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	Isi 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 каталитических 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	0,89	0,69	A+	81,2	1191
GB Manufacturer	Conventional function (measured with any sliding shelves and catalytic panels removed). Energy consumption (kWh/cycle)	Fan Forced function (measured with any sliding shelves and catalytic panels removed). Energy consumption (kWh/cycle)	Energy Efficiency Class (Lowest Consumption)	Energy Efficiency Index	Area of the largest baking sheet (cm <sup>2</sup> )
DE Hersteller	Herkömmliche Funktion (gemessen ohne Backauszüge und katalytische Seitenwände). Energieverbrauch (kWh / Zyklus)	Heißluftfunktion (gemessen ohne Backauszüge und katalytische Seitenwände). Energieverbrauch (kWh / Zyklus)	Energieeffizienzklasse (Mindestverbrauch)	Energieeffizienzindex	Maximales Backblech (cm <sup>2</sup> )
FR Fabricant	Fonction classique (mesurée avec les plaques coulissantes et les panneaux catalytiques retirés). Consommation d'énergie (kWh/cycle)	Fonction chaleur pulsée (mesurée avec les plaques coulissantes et les panneaux catalytiques retirés). Consommation d'énergie (kWh/cycle)	Classe d'efficacité énergétique (consommation la plus faible)	Indice d'efficacité énergétique	Zone de la plus grande plaque à pâtisserie (cm <sup>2</sup> )
NL Fabrikant	Conventionele functie (gemeten met eventuele schuifrails en katalytische panelen verwijderd). Energieverbruik (kWh/cyclus)	Geforceerde ventilatorfunctie (gemeten met eventuele schuifrails en katalytische panelen verwijderd). Energieverbruik (kWh/cyclus)	Energie-efficiëntieklasse (laagste verbruik)	Energie-efficiëntie-index	Oppervlak van de grootste bakplaat (cm <sup>2</sup> )
DK Producent	Over-/undervarme (målt med eventuelle glideskinner og katalytiske paneler fjernet). Energiforbrug (kWh/zyklus)	Funktionen Tvungen ventilator (målt med eventuelle glideskinner og katalytiske paneler fjernet). Energiforbrug (kWh/zyklus)	Energieeffektivitetsklasse (laveste forbrug)	Energieeffektivitetsindeks	Den største bageplades areal (cm <sup>2</sup> )
NO Produsent	Over/undervarme (målt med eventuelle glidehyller og katalytiske paneler fjernet). Energiforbruk (kWh/syklus)	Varmluftsfunksjon (målt med eventuelle glidehyller og katalytiske paneler fjernet). Energiforbruk (kWh/syklus)	Energieeffektivitetsklasse (laveste forbruk)	Energieeffektivitetsindeks	Det største bakebrettets areal (cm <sup>2</sup> )
FI Valmistaja	Perinteinen toiminta (mitattu siten, että liukuhylyt ja katalyyttilevyt on poistettu). Energiankulutus (kWh/jakso)	Kiertoilmatointo (mitattu siten, että liukuhylyt ja katalyyttilevyt on poistettu). Energiankulutus (kWh/jakso)	Energiatohokkuusluokka (pienin kulutus)	Energiatohokkuusindeksi	Suurin leivinpellin pinta-ala (cm <sup>2</sup> )
SE Tillverkare	Över-/undervärme (mätning har utförts utan tillbehör och katalytiska paneler). Energiförbrukning (kWh/cykel)	Varmluft (mätning har utförts utan tillbehör och katalytiska paneler). Energiförbrukning (kWh/cykel)	Energieffektivitetsklass (lägsta förbrukning)	Energieffektivitetsindex	Största bakplåtens yta (cm <sup>2</sup> )
IS framleiðanda	Hefðbundin virkni (mæld með rennihilla og hvatabjiljum fjarlægð). Orkunotkun (kWh / hringrás)	Aðdráttarafli aðdæandi (mælt með rennihilla og hvata spjöldum fjarlægð). Orkunotkun (kWh / hringrás)	Orkunýtingarflokkur (lægsta neysla)	Orkunýtingarvísitala	Flatarmál stærsta bökunarplötunnar (cm <sup>2</sup> )
CZ Výrobce	Běžné fungování (měřeno s vjmutými výsuvnými policemi a katalytickými panely). Spotřeba energie (kWh/cykus)	Funkce Fan Forced (měřeno s vjmutými výsuvnými policemi a katalytickými panely). Spotřeba energie (kWh/cykus)	Třída energetické účinnosti (nejnižší spotřeba)	Index energetické účinnosti	Největší plocha na pečení (cm <sup>2</sup> )
ES Fabricante	Función convencional (medida con las bandejas deslizantes y los paneles catalíticos desmontados). Consumo de energía (kWh/ciclo)	Función forzada de ventilador (medida con las bandejas deslizantes y los paneles catalíticos desmontados). Consumo de energía (kWh/ciclo)	Clase de eficiencia energética (consumo más bajo)	Índice de eficiencia energética	Superficie de la bandeja para hornear de mayor tamaño (cm <sup>2</sup> )
IT Produttore	Funzione statica (misurata dopo aver smontato eventuali ripiani scorrevoli e pannelli catalitici). Consumo di Energia (kWh/ciclo)	Funzione termoventilata (misurata dopo aver smontato eventuali ripiani scorrevoli e pannelli catalitici). Consumo di Energia (kWh/ciclo)	Classe di Efficienza Energetica (consumo più basso)	Indice di Efficienza Energetica	Area del vassoio piatto da forno più grande (cm <sup>2</sup> )
HU Gyártó	Hagyományos sütés (amelynek mérésekor a kihúzóható polcok és katalitikus panelek el voltak távolítva). Energiafogyasztás (kWh/ciklus)	Légkeveréses sütés (amelynek mérésekor a kihúzóható polcok és katalitikus panelek el voltak távolítva). Energiafogyasztás (kWh/ciklus)	Energiatékonyasági besorolás (legalacsonyabb fogyasztás)	Energiatékonyasági index	Legnagyobb sütőlap terület (cm <sup>2</sup> )
PL Producent	Funkcja konwencjonalna (pomiar po zdemontowaniu przesuwnych półek i paneli katalizacyjnych). Zużycie energii (kWh/cykl)	Funkcja wymuszonego działania wentylatora (pomiar po zdemontowaniu przesuwnych półek i paneli katalizacyjnych). Zużycie energii (kWh/cykl)	Klasa efektywności energetycznej (najniższe zużycie)	Wskaźnik efektywności energetycznej	Obszar największej tacy do pieczenia (cm <sup>2</sup> )
LV Ražotājs	Parastā funkcija (noteikta ar izņemtiem visiem slidošajiem plauktiem un katalītiskajiem paneļiem). Enerģijas patēriņš (kWh/cikls)	Ventilatora darbinātā funkcija (noteikta ar izņemtiem visiem slidošajiem plauktiem un katalītiskajiem paneļiem). Enerģijas patēriņš (kWh/cikls)	Enerģijas efektivitātes kategorija (zemākais patēriņš)	Enerģijas efektivitātes indekss	Lielākās cepšpannas laukums (cm <sup>2</sup> )
LT Gamintojas	Konvekcijos funkcija (matuojama be slankiojančių lentynėlių ir katalizinių plokščių). Energijos sąnaudos (kWh/cikl.)	Priverstinio ventiliatoriaus funkcija (matuojama be slankiojančių lentynėlių ir katalizinių plokščių). Energijos sąnaudos (kWh/cikl.)	Enerģijos efektyvumo klasė (mažiausias sunaudojimas)	Enerģijos efektyvumo rodiklis	Didžiausias keptimo popieriaus dydis (cm <sup>2</sup> )
PT Fabricante	Função Convencional (medida sem calhas deslizantes nem painéis catalíticos). Consumo de energia (kWh/ciclo)	Função de Ar Forçado (medida sem calhas deslizantes nem painéis catalíticos). Consumo de energia (kWh/ciclo)	Classe de Eficiência Energética (Menor Consumo)	Índice do Eficiência Energética	Área do maior tabuleiro (cm <sup>2</sup> )
RO Producător	Funcția Convențional (calculat fără rafturi telescopice și panouri catalitice). Consum de energie electrică (kWh/ciclu)	Funcția Aer forțat (calculat fără rafturi telescopice și panouri catalitice). Consum de energie electrică (kWh/ciclu)	Clasa de eficiență energetică (cel mai scăzut consum)	Indice de eficiență energetică	Suprafața celei mai mari tăvi de copt (cm <sup>2</sup> )
SK Výrobca	Konvenčná funkcia (odmerané s odobratými posuvnými policami a katalytickými panelmi). Spotreba energie (kWh/cykus)	Funkcia „Fan Forced“ (odmerané s odobratými posuvnými policami a katalytickými panelmi). Spotreba energie (kWh/cykus)	Trieda energetickej účinnosti (najnižšia spotreba)	Index energetickej účinnosti	Výmera najväčšej plochy pečenia (cm <sup>2</sup> )
BG Производител	Конвенционална функция (измерена с отстранени плъзгащи се рафтове и каталитични странични панели). Консумация на енергия (квч/цикъл)	Функция за готвене с вентилатор (измерена с отстранени плъзгащи се рафтове и каталитични странични панели). Консумация на енергия (квч/цикъл)	Клас на енергийна ефективност (най-ниска консумация)	Индекс на енергийна ефективност	Площ на най-голямата тава за печене (cm <sup>2</sup> )
HR Proizvođač	Konvencionalna funkcija (mjerena s uklonjenim kliznim policama i katalitičkim pločama). Potrošnja energije (kWh/ciklus)	Funkcija prisilne ventilacije (mjerena s uklonjenim kliznim policama i katalitičkim pločama). Potrošnja energije (kWh/ciklus)	Klasa energetske učinkovitosti (najniža potrošnja)	Indeks energetske učinkovitosti	Površina najvećeg lista za pečenje (cm <sup>2</sup> )
GR Κατασκευαστής	Συνβατική λειτουργία (μέτρηση μετά την αφαίρεση τυχόν συρόμενων ραφιών και καταλυτικών επιφανειών). Κατανάλωση ενέργειας (kWh/κύκλος)	Λειτουργία με αέρα (μέτρηση μετά την αφαίρεση τυχόν συρόμενων ραφιών και καταλυτικών επιφανειών). Κατανάλωση ενέργειας (kWh/κύκλος)	Κατηγορία Ενεργειακής Απόδοσης (Χαμηλότερη Κατανάλωση)	Δείκτης Ενεργειακής Απόδοσης	Μέγιστη επιφάνεια ψήσιματος (cm <sup>2</sup> )
SR Proizvođač	Konvencionalni način rada (meri se sa uklonjenim kliznim policama i katalitičkim pločama). Potrošnja energije (kW po ciklusu)	Način rada sa stalno uključenim ventilatorom (meri se sa uklonjenim kliznim policama i katalitičkim pločama). Potrošnja energije (kW po ciklusu)	Klasa energetske efikasnosti (najniža potrošnja)	Indeks energetske efikasnosti	Površina najveće podloge za pečenje (cm <sup>2</sup> )
SL Proizvajalec	Konvencionalna funkcija (izmerjeno z odstranjenimi drsnimi policami in katalitskimi ploščami). Poraba energije (kWh/cikel)	Funkcija prisilne ventilacije (izmerjeno z odstranjenimi drsnimi policami in katalitskimi ploščami). Poraba energije (kWh/cikel)	Razred energetske učinkovitosti (najnižja poraba)	Indeks energetske učinkovitosti	Največja površina pekača (cm <sup>2</sup> )
TR Üretici	Alt ve üstten ısıtma işlevi (kayar raflar ve katalitik paneller çıkarılmış halde ölçülmüştür). Enerji tüketimi (kWh/çevrim)	Cebri Fan işlevi (kayar raflar ve katalitik paneller çıkarılmış halde ölçülmüştür). Enerji tüketimi (kWh/çevrim)	Enerji Verimlilik Sınıfı (En Düşük Tüketim)	Enerji Verimlilik Endeksi	En büyük pişirme sacı alanı (cm <sup>2</sup> )
RU Производитель	Традиционный режим (при стандартной нагрузке с верхним и нижним нагревом). Потребление энергии (кВтч/цикл)	Режим конвекции (со стандартной нагрузкой и нагревом с принудительной циркуляцией воздуха). Потребление энергии (кВтч/цикл)	Класс энергоэффективности (самое низкое энергопотребление)	Индекс энергоэффективности	Площадь самого большого протирива, см <sup>2</sup>
ET Tootja	Tavapärase funktsiooni (standardse kogusega ja kuumutusega ülevalt ja alt). Energiakulu (kWh/tsükkel)	Sundventilatsiooni funktsioon (standardse kogusega ja sundõhuga kuumutamiseks). Energiakulu (kWh/tsükkel)	Energiatõhususe klass (madalaim tarve)	Energiatõhususe indeks	Suurim küpsetusala (cm <sup>2</sup> )

400011356434

