LAGAN

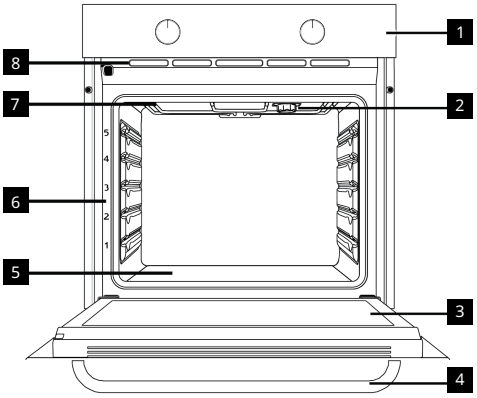
en
de
fr
nl
da
no
fi
sv
cs
es
it
hu
pl
et
lv
lt
pt
ro
sk
bg
hr
el
ru
uk
sr
sl
tr
ar

Design and Quality
Ikea of Sweden

ENGLISH	4
DEUTSCH	7
FRANÇAIS	10
NEDERLANDS	13
DANSK	16
NORSK	19
SUOMI	22
SVENSKA	25
ČESKY	28
ESPAÑOL	31
ITALIANO	34
MAGYAR	37
POLSKI	40
ESTONIAN	43
LATVIAN	46
LITHUANIAN	49
PORTUGUÊS	52
ROMÂNĂ	55
SLOVENSKÁ	58
БЪЛГАРСКИ	61
HRVATSKI	64
ΕΛΛΗΝΙΚΆ	67
РУССКИЙ	70
УКРАЇНСЬКИЙ	73

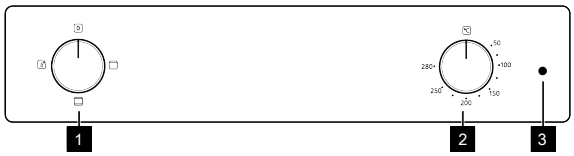
SRPSKI 76
SLOVENŠČINA 79
TÜRKÇE 82
العربية 85

Product description



1 Control panel
2 Lamp
3 Door
4 Handle
5 Lower heater (under the steel plate)
6 Shelf positions
7 Upper heater
8 Ventilation holes

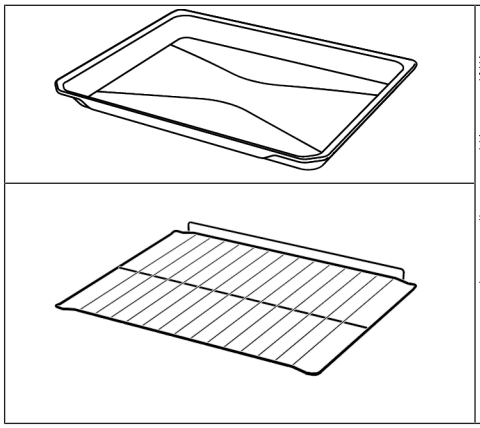
Product Control Panel Introduction and Usage

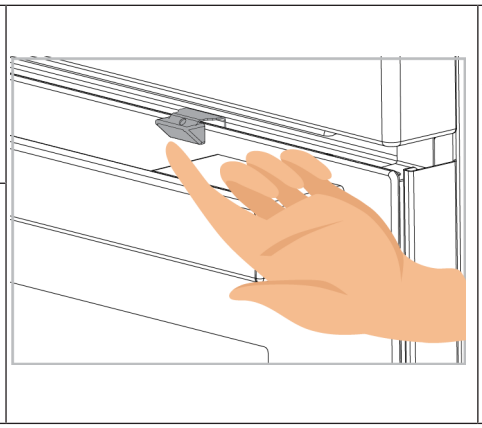


1 Function selection knob
2 Temperature knob
3 Thermostat lamp

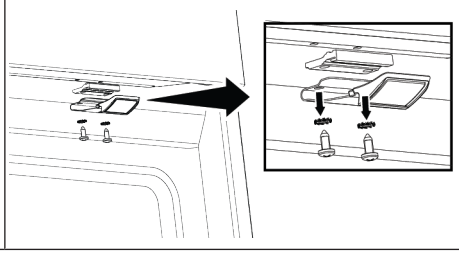
Function selection knob	Temperature knob	Oven inner temperature indicator
You can select the oven operating functions with the function selection knob. Turn left / right from closed (top) position to select.	You can select the temperature you want to cook with the temperature knob. Turn clockwise from the closed (top) position to select.	You can understand the oven interior temperature from the temperature lamp. The thermostat lamp is located on the control panel. The thermostat lamp turns on when the product starts to operate, and the thermostat lamp turns off when it reaches the set temperature. When the temperature inside the oven drops below the set temperature, the thermostat lamp turns on again.

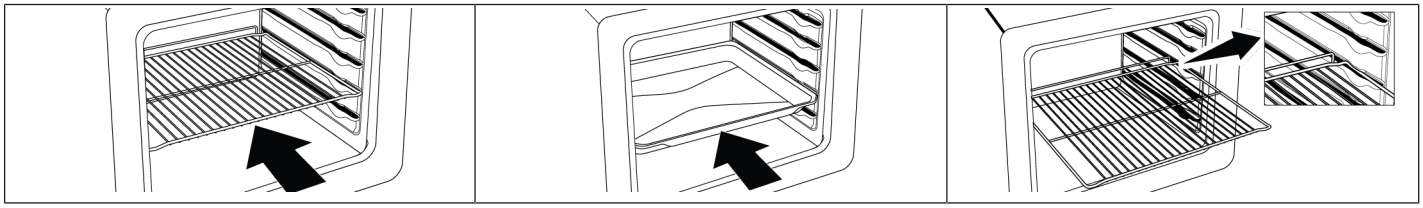
Product Accessories and Use of Product Accessories





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





Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.

To download the full version visit www.ikea.com

3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your product operate. See “Oven operating functions”. You can learn how to operate the oven in the following section.
5. Wait for the oven to cool.
6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

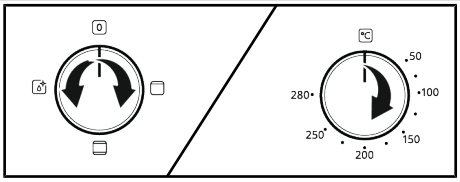
Before using the accessories:

Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

NOTICE: Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

Using the Oven

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

Oven Operating Functions

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

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Top and bottom heating	*	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
	Top heating	*	Only upper heating is on. It is suitable for foods that need browning on the top.
	Bottom heating / Easy steam cleaning	*	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom. This function should also be used for easy steam cleaning.

* Your product operates in the temperature range specified on the temperature knob.

Troubleshooting

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

Additional Information for User Manual:	Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826	
Mode	POWER CONSUMPTION(WATT)	PERIOD(MINUTES)*
Off	0,3	-
Standby	-	-
Standby Mode with information or status display	-	-
Networked Standby	-	-

*:The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.

Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	595/594/567
Oven installation dimensions (height/width/depth) (mm)	590-600 /560 /min.550
Voltage/Frequency	220-240 V ~; 50/60 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Total power consumption (kW)	2,5
Oven type	Conventional oven
Energy efficiency class	A
Usable volume (L)	74
Mass of the appliance (M) (Net Weight) kg	27,5
Energy Efficiency Index per cavity EEI cavity	95,3

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

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

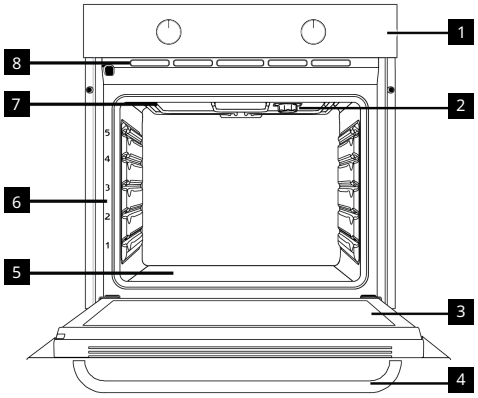
Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

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

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

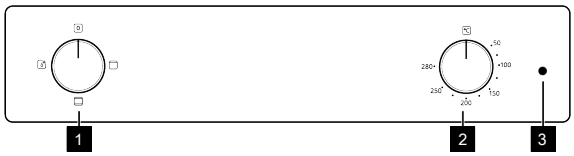
To download the full version visit www.ikea.com

Produkteinführung



1 Bedienfeld
2 Lampe
3 Innenglas
4 Griff
5 Untere Heizung (unter der Stahlplatte)
6 Einschubebenen
7 Obere Heizung
8 Belüftungsöffnungen

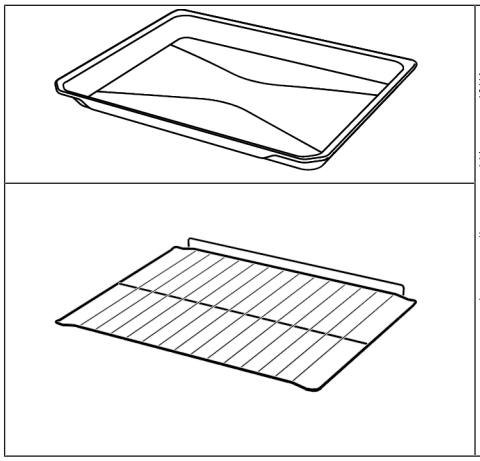
Einführung und Verwendung des Produkt-Bedienfelds

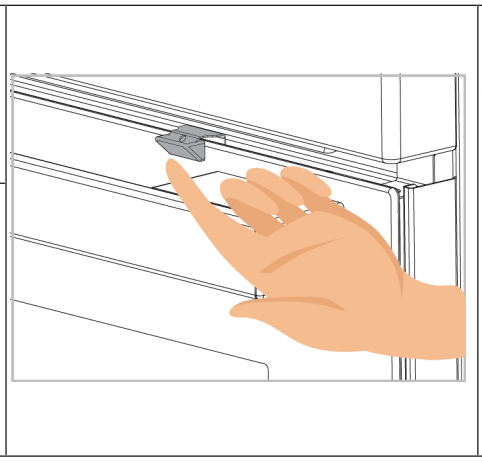


1 Funktionsauswahl-Knopf
2 Temperaturauswahl-Knopf
3 Thermostat-Lampe

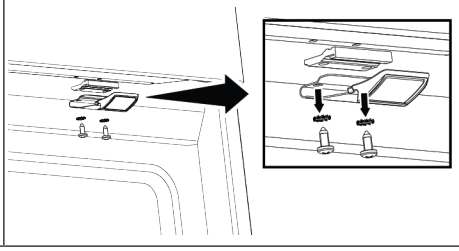
Funktionsauswahl-Knopf	Temperaturauswahl-Knopf	Anzeige der Ofeninnentemperatur
Mit dem Funktionswahlknopf können Sie die Backofen-Betriebsfunktionen auswählen. Drehen Sie ihn zur Auswahl aus der geschlossenen (oberen) Position nach links/rechts.	Mit dem Temperaturregler können Sie die gewünschte Gartemperatur einstellen. Drehen Sie ihn zur Auswahl aus der geschlossenen (oberen) Position im Uhrzeigersinn.	Die Temperatur im Backofeninneren können Sie an der Temperaturanzeige ablesen. Die Thermostatanzeige befindet sich auf dem Bedienfeld. Sie leuchtet auf, sobald das Gerät in Betrieb genommen wird, und erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Fällt die Temperatur im Backofen unter die eingestellte Temperatur, leuchtet die Thermostatanzeige wieder auf.

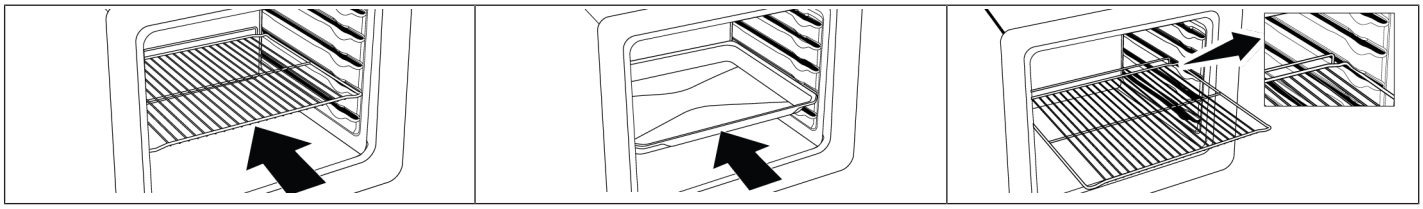
Produktzubehör und Verwendung von Produktzubehör





Entfernen Sie die beiden Schrauben, mit denen die Kindersicherung befestigt ist, wie in der Abbildung gezeigt. Wenn Sie sie wieder verwenden möchten, können Sie sie mit dem Befestigungsmaterial unter dem Bedienfeld befestigen.





Erstreinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Holen Sie das mitgelieferte Zubehör aus dem Ofen.

3. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang laufen, schalten Sie es danach wieder ab. Auf diese Weise werden Rückstände und Schutzbeschichtungen beseitigt. Dabei kann es etwas riechen.
4. Stellen Sie die höchste Temperatur ein, überzeugen Sie sich davon, dass sämtliche Heizelemente Ihres Gerätes richtig arbeiten. Schauen Sie sich den Abschnitt „Ofenfunktionen“ an. Im folgenden Abschnitt erfahren Sie, wie Sie Ihren neuen Ofen bedienen.
5. Warten Sie ab, bis der Ofen abgekühlt ist.
6. Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab, trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

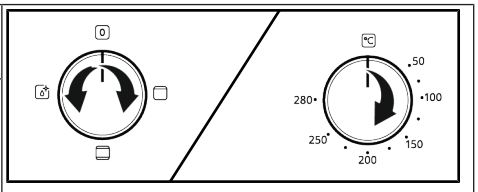
Vor Einsatz des Zubehörs:

Reinigen Sie die Zubehörteile (im Garraum geliefert) mit Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem weichen Schwamm.

HINWEIS: Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes oder scharfe Gegenstände.

HINWEIS: Bei der ersten Anwendung kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal, und Sie brauchen nur eine gute Belüftung, um es zu entfernen. Vermeiden Sie das direkte Einatmen von Rauch und Gerüchen, die sich bilden.

Den Backofen benutzen

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

Ofenfunktionen

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

Funktionssymbol	**Ofenfunktion**	**Temperaturbereich (°C)**	**Beschreibung und Verwendung**
	Ober-/Unterhitze	*	Die Speisen werden gleichzeitig von oben und unten gegart (Oberheizung/ Unterheizung). Geeignet für Kuchen, Gebäck oder Kuchen und Aufläufe in Backformen. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
	Oberhitze	*	Nur das obere Heizelement wird aktiv (Oberhitze). Für Speisen, die oben schön gebräunt werden oder eine knusprige Kruste erhalten sollen.
	Unterhitze / Einfache Dampfreinigung	*	Nur das untere Heizelement wird aktiv (Unterheizung). Für Speisen, die unten schön gebräunt werden oder eine knusprige Kruste erhalten sollen. Diese Funktion empfiehlt sich auch bei der Dampfreinigung.

* Ihr Gerät arbeitet mit der ausgewählten Temperatur.

Fehlerbehebung

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

Zusätzliche Informationen zur Bedienungsanleitung:	Technische Informationen zu den Betriebsmodi mit geringer Leistung gemäß EU-Verordnung 2023/826	
Modus	STROMVERBRAUCH (WATT)	ZEITRAUM (MINUTEN)*
Aus	0,3	-

Standby	-	-
Standby-Modus mit Informations- oder Statusanzeige	-	-
Netzwerk-Standby	-	-

*: Der Zeitraum, nach dem das Gerät automatisch in den Standby-Modus, den Aus-Modus oder den Netzwerk-Standby wechselt, in Minuten und auf die nächste Minute gerundet.

Technische Spezifikationen

Allgemeine Spezifikationen	
Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	595/594/567
Einbaumaße des Ofens (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	590-600 /560 /min.550
Spannung / Frequenz	220-240 V ~; 50/60 Hz
Verwendeter/geeigneter Kabeltyp und -querschnitt geeignet für die Verwendung im Produkt	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Gesamte Leistungsaufnahme (kW)	2,5
Ofentyp	Herkömmlicher Ofen
Energieeffizienzklasse	A
Nutzvolumen (L)	74
Masse des Geräts (M) (Nettogewicht) kg	27,5
Energieeffizienzindex pro Garraum EEI-Garraum	95,3

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

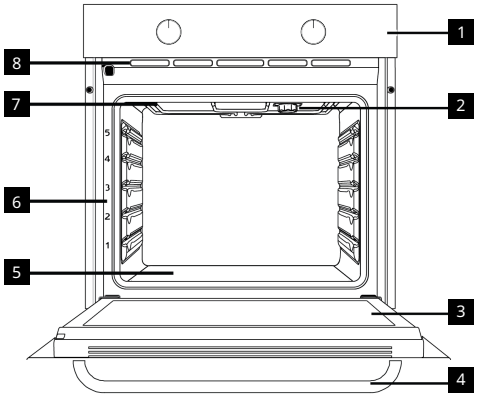
Die Energieeffizienzklasse wird gemäß der folgenden Priorisierung bestimmt, je nachdem, ob die relevanten Funktionen auf dem Produkt vorhanden sind oder nicht: 1-Öko-Heißluft , 2-Heißluft , 3-Grill + Umluft , 4-Ober-/Unterhitze.

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

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

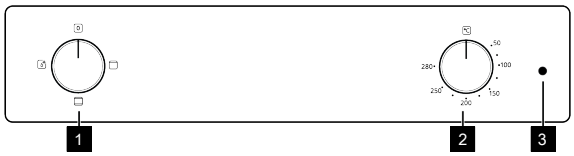
Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte werden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Je nach Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts können diese Werte variieren.

Présentation de l'appareil



1 Panneau de commande
2 Lampe
3 Porte
4 Poignée
5 Appareil de chauffage (sous une plaque en acier)
6 Positions de l'étagère
7 Elément chauffant supérieur
8 Ouvertures de ventilation

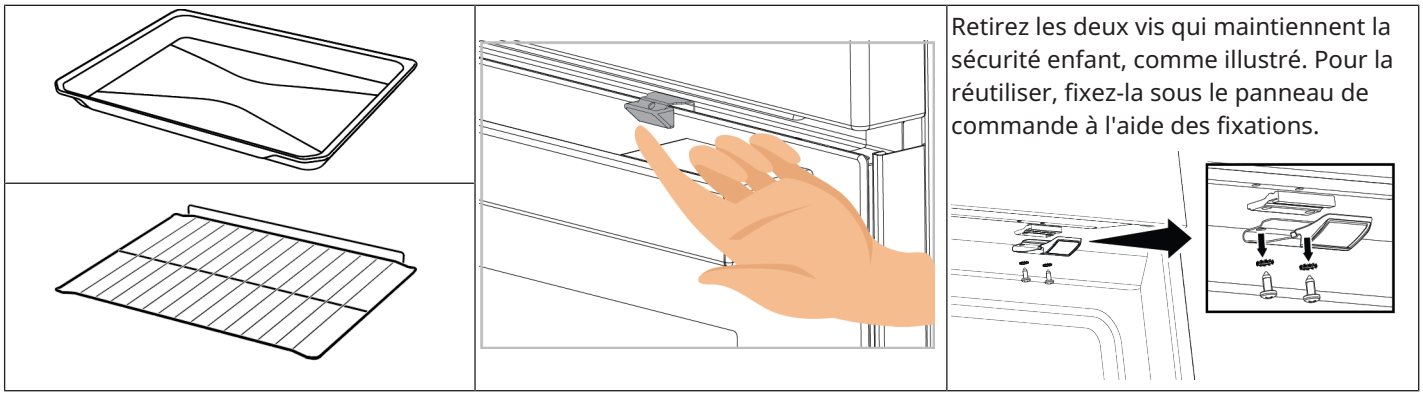
Présentation et utilisation du panneau de contrôle du produit

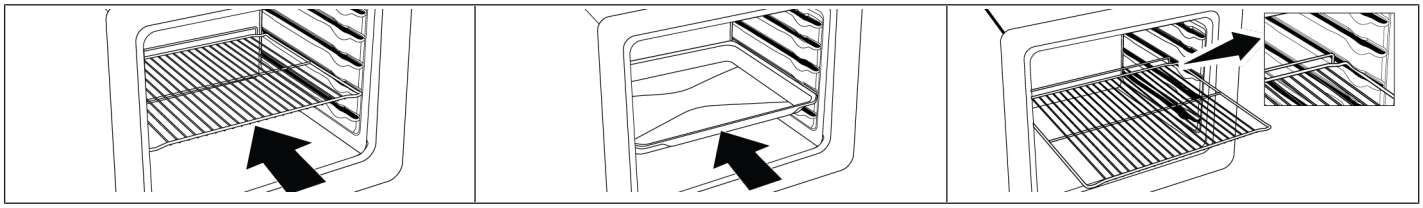


1 Bouton de sélection de fonctions
2 Bouton de sélection de température
3 Voyant du thermostat

Bouton de sélection de fonctions	Bouton de sélection de température	Indicateur de température intérieure du four
Vous pouvez sélectionner les fonctions du four à l'aide du bouton de sélection des fonctions. Tournez-le vers la gauche ou la droite depuis la position fermée (supérieure) pour sélectionner.	Vous pouvez sélectionner la température de cuisson souhaitée grâce au bouton de température. Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre depuis la position fermée (haut) pour sélectionner.	La température intérieure du four est indiquée par le voyant du thermostat. Ce voyant est situé sur le panneau de commande. Il s'allume lorsque l'appareil démarre et s'éteint lorsque la température réglée est atteinte. Lorsque la température intérieure du four redescend en dessous de la température réglée, le voyant du thermostat se rallume.

Accessoires du produit et utilisation des accessoires du produit


Retirez les deux vis qui maintiennent la sécurité enfant, comme illustré. Pour la réutiliser, fixez-la sous le panneau de commande à l'aide des fixations.



Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez tous les accessoires du four prévu à l'intérieur du produit.
3. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette façon, les résidus et les couches qui ont pu rester dans le four pendant la fabrication sont brûlés et nettoyés.

4. Lorsque vous utilisez l'appareil, sélectionnez la température la plus élevée et la fonction de cuisson que tous les appareils de chauffage de votre appareil utilisent. Voir «Fonctions de fonctionnement du four». Vous pouvez apprendre comment faire fonctionner le four dans la section suivante.
5. Veuillez attendre que le four refroidisse.
6. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

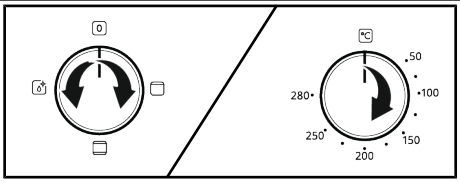
Avant d'utiliser les accessoires ;

Nettoyez les accessoires que vous retirez du four avec de l'eau savonneuse et une éponge de nettoyage douce.

REMARQUE : Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

REMARQUE: Lors de la première utilisation, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant plusieurs heures. C'est normal et vous avez juste besoin d'une bonne ventilation pour l'éliminer. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.

Utilisation du four

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

Fonctions d'utilisation du four

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

Symboles des fonctions	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Convection naturelle	*	Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Convient aux gâteaux, aux pâtisseries ou aux gâteaux et ragoûts dans des moules à pâtisserie. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	Chauffage de haut	*	Seul le chauffage supérieur est en marche. Il convient aux aliments dont la partie supérieure doit être brunie.
	Chauffage par le bas / Nettoyage facile à la vapeur	*	Seul le chauffage inférieur est en marche. Il convient aux aliments dont la partie inférieure doit être dorée. Cette fonction doit également être utilisée pour faciliter le nettoyage à la vapeur.

* Votre produit fonctionne dans la plage de température spécifiée sur le bouton de température.

Dépannage

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

Informations supplémentaires pour le manuel de l'utilisateur :	Informations techniques sur les modes de fonctionnement à faible consommation d'énergie conformément au règlement européen 2023/826.	
Mode	CONSOMMATION D'ÉNERGIE(WATT)	PÉRIODE(MINUTES)*
Mode arrêt	0,3	-

Mode veille	-	-
Mode veille avec affichage d'informations ou d'état	-	-
Veille en réseau	-	-

*:Période au bout de laquelle l'équipement passe en mode veille automatique, en mode arrêt ou en veille en réseau, en minutes et arrondie à la minute la plus proche.

Spécifications techniques

Spécifications générales	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur) (mm)	595/594/567
Dimension d'installation du four (hauteur/largeur/profondeur) (mm)	590-600 /560 /min.550
Tension/fréquence	220-240 V ~; 50/60 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Consommation totale d'énergie (kW)	2,5
Type de fours	Four classique
Classe d'efficacité énergétique	A
Volume utile (L)	74
Masse de l'appareil (M) (Poids net) kg	27,5
Indice d'efficacité énergétique par cavité EEI cavité	95,3

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

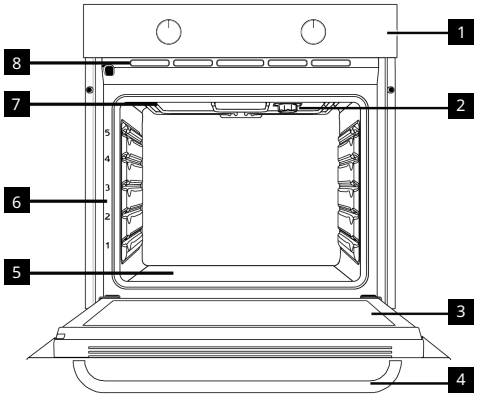
La classe d'efficacité énergétique est déterminée conformément à l'ordre de priorité suivant, selon que les fonctions pertinentes existent ou non sur le produit : 1-Chaleur tournante éco, 2-Chaleur tournante, 3-Gril inférieur assisté par ventilateur, 4-Convection naturelle.

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

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

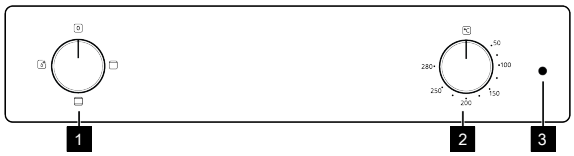
Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

Inleiding van het product



1 Bedieningspaneel
2 Lamp
3 Deur
4 Handvat
5 Onderste verwarmingselement (onder de stalen plaat)
6 Legplank posities
7 Bovenste verwarmingselement
8 Ventilatieopeningen

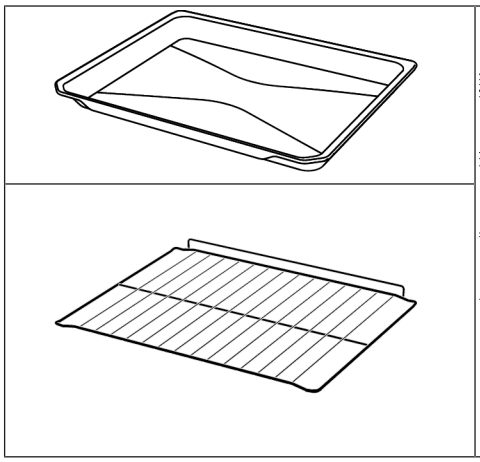
Introductie en gebruik van het productbedieningspaneel

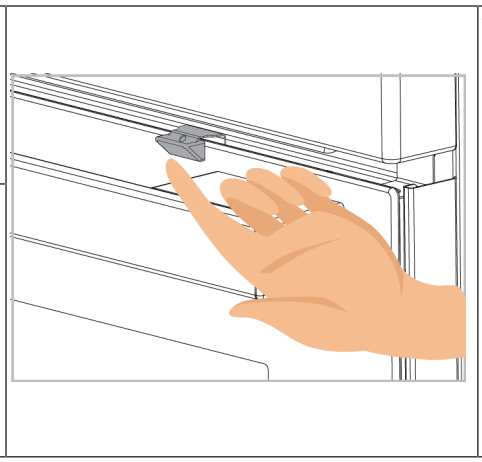


1 Functie selectieknop
2 Temperatuur selectieknop
3 Thermostaatlamp

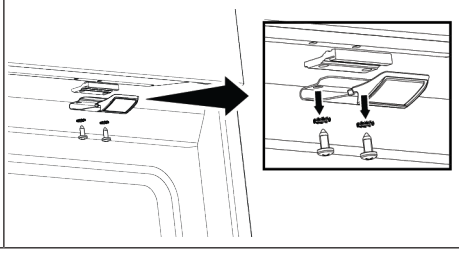
Functie selectieknop	Temperatuur selectieknop	Indicator binnentemperatuur oven
U kunt de bedieningsfuncties van de oven selecteren met de functieknop. Draai links / rechts vanuit gesloten (boven) positie om te selecteren.	U kunt de temperatuur selecteren die u wilt koken met de temperatuurknop. Draai met de klok mee vanuit de gesloten (bovenste) positie om te selecteren.	U kunt de binnentemperatuur van de oven begrijpen aan de hand van de temperatuurlamp. De thermostaatlamp bevindt zich op het bedieningspaneel. Het thermostaatlampje gaat branden wanneer het product begint te werken en het thermostaatlampje gaat uit wanneer het de ingestelde temperatuur bereikt. Wanneer de temperatuur in de oven onder de ingestelde temperatuur daalt, gaat de thermostaatlamp weer aan.

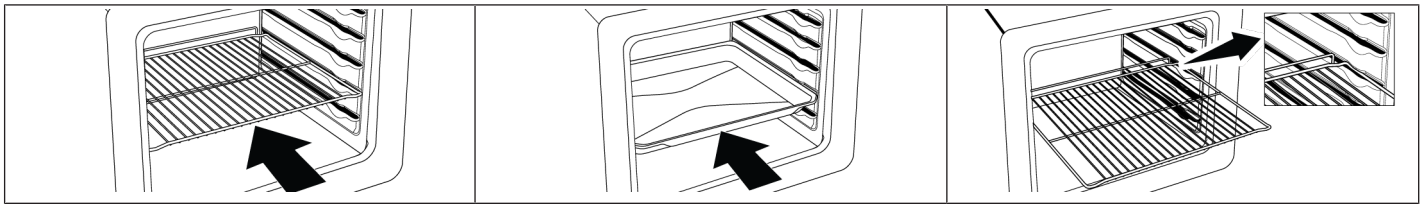
Productaccessoires en gebruik van productaccessoires





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





Eerste reiniging

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder alle accessoires die zijn meegeleverd met het product uit de oven.

3. Schakel het product in gedurende 30 minuten en schakel het daarna uit. Zo worden resten en laagjes die mogelijk in de oven zijn achtergebleven tijdens de bereiding verbrand en gereinigd.
4. Wanneer u het product bedient, moet u de hoogste temperatuur en de functie selecteren zodat alle branders van uw product worden ingeschakeld. Raadpleeg “Bedieningsfuncties van de oven” In het volgende hoofdstuk vindt u meer informatie over de bediening van de oven.
5. Wacht tot de oven is afgekoeld.
6. Neem de oppervlakken van het product af met een natte doek of spons en droog ze met een doek.

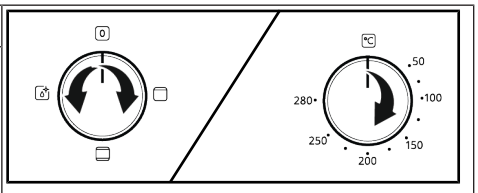
Voor u de accessoires in gebruik neemt:

Reinig de accessoires die u uit de oven verwijdert met wasmiddel en een zachte spons.

OPMERKING: Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende wasmiddelen, waspoeders, reinigende crèmes of scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.

OPMERKING: Tijdens het eerste gebruik kunt u rook en geurtjes vaststellen gedurende meerdere uren. Dit is normaal en u heeft enkel een goede ventilatie nodig om deze te verwijderen. Vermijd een directe inhalering van de rook en geurtjes.

De oven gebruiken

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

Bedieningsfuncties van de oven

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

Functie-symbool	Functiebeschrijving	Temperatuurbereik (°C)	Beschrijving en gebruik
	Bovenste en onderste verwarmingselement	*	De etenswaren worden gelijktijdig opgewarmd van boven en onder. Geschikt voor cakes, gebak en stoofpotjes in bakvormen. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
	Bovenste verwarmingselement	*	Enkel het bovenste verwarmingselement is ingeschakeld. Het is geschikt voor etenswaren die bovenaan moeten bruinen.
	Onderste verwarmingselement / Eenvoudige stoomreiniging	*	Enkel het onderste verwarmingselement is ingeschakeld. Het is geschikt voor etenswaren die aan de onderkant moeten bruinen. Deze functie kan ook worden gebruikt voor eenvoudige stoomreiniging.

* Uw product werkt binnen het temperatuurbereik gespecificeerd op de temperatuurknop.

Problemen oplossen

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

Bijkomende informatie voor de gebruikershandleiding:	Technische informatie over de operationele spaarstanden conform EU-verordening 2023/826	
Modus	ENERGIEVERBRUIK (WATT)	PERIODE (MINUTEN)*
Uit	0,3	-

Stand-by:	-	-
Stand-bymodus met informatie of statusweergave	-	-
Netwerk stand-by	-	-

*: De periode waarna de apparatuur automatisch overschakelt naar stand-by, de uit-modus of netwerk stand-by in minuten en afgerond naar de dichtstbijzijnde minuut.

TeTechnische specificaties

Algemene specificaties	
Externe afmetingen van het product (hoogte/breedte/diepte) (mm)	595/594/567
Installatie-afmetingen van de oven (hoogte/breedte/diepte) (mm)	590-600 /560 /min.550
Spanning/Frequentie	220-240 V ~; 50/60 Hz
Type kabel en sectie die wordt gebruikt / geschikt is voor het gebruik in het product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Totaal stroomverbruik (kW)	2,5
Oventype	Conventionele oven
Energie-efficiëntieklasse	A
Bruikbaar volume (L)	74
Massa van het apparaat (M) (Nettogewicht) kg	27,5
Energie-efficiëntie-index per holte EEI-holte	95,3

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

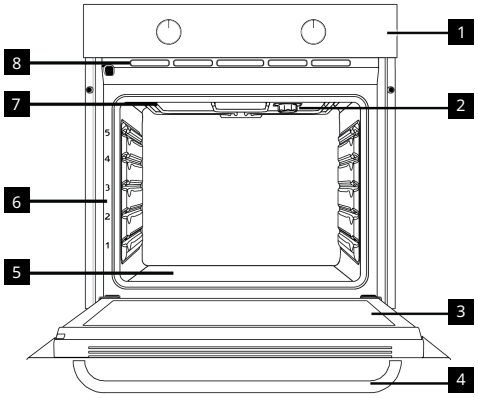
De energie efficiëntieklasse wordt bepaald in overeeenstemming met de volgende prioriteiten, afhankelijk van het feit of de relevante functies al of niet aanwezig zijn op het product. 1-Eco ventilator verwarming , 2-Ventilator verwarming , 3-Ventilator ondersteund laag rooster , 4-Bovenste en onderste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

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

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

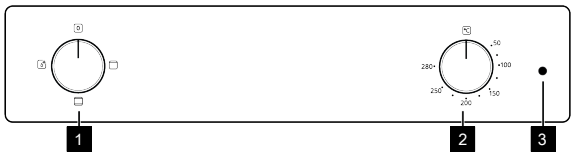
De waarden vermeld op de productlabels of in begeleidende de documentatie zijn verkregen in laboratoriumomstandigheden conform de relevante normen. Afhankelijk van de operationele en omgevingsomstandigheden van het product kunnen deze waarden variëren.

Produktintroduktion



1 Betjeningspanel
2 Lampe
3 Dør
4 Håndtag
5 Laveste varmer (under stål-plade)
6 Hyldepositioner
7 Øverste varmelegeme
8 Ventilationshuller

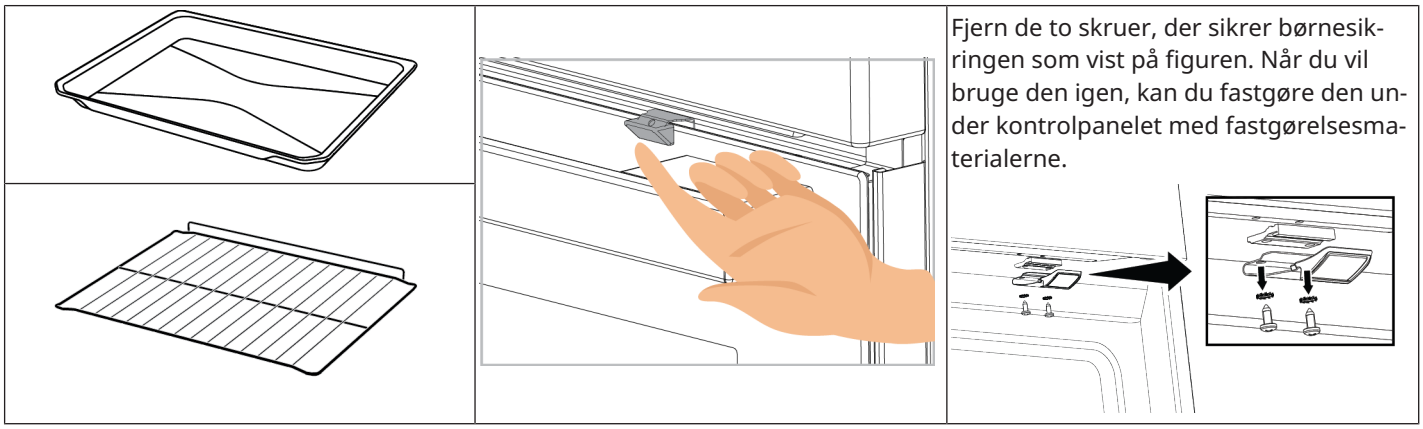
Introduktion og brug af produktkontrolpanel



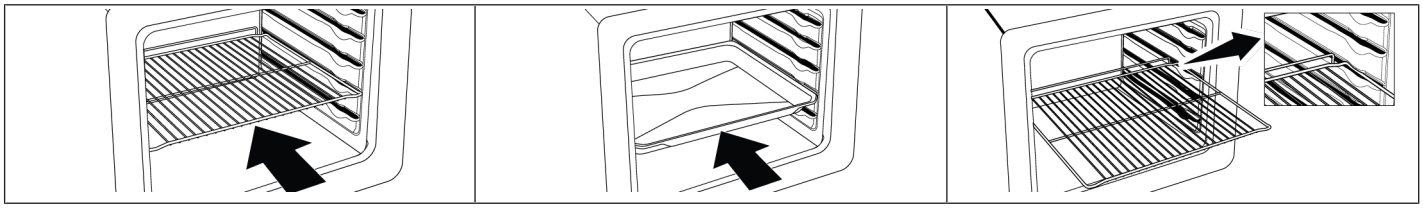
1 Funktionsvalgsknap
2 Temperaturvalgsknap
3 Termostatlampe

Funktionsvalgsknap	Temperaturvalgsknap	Ovnens indvendige temperaturindikator
Du kan vælge ovnens betjeningsfunktioner med funktionsvalgsknappen. Drej til venstre/højre fra lukket (øverste) position for at vælge.	Du kan vælge den temperatur, du vil tilberede, med temperaturknappen. Drej med uret fra den lukkede (øverste) position for at vælge.	Du kan forstå ovnens indvendige temperatur fra temperaturlampen. Termostatlampen er placeret på kontrolpanelet. Termostatlampen tændes, når produktet begynder at fungere, og termostatlampen slukker, når den når den indstillede temperatur. Når temperaturen inde i ovnen falder under den indstillede temperatur, tændes termostatlampen igen.

Produkttilbehør og brug af produkttilbehør



Fjern de to skruer, der sikrer børnesikringen som vist på figuren. Når du vil bruge den igen, kan du fastgøre den under kontrolpanelet med fastgørelsesmaterialerne.



Indledende rengøring

1. Fjern alt emballagemateriale.
2. Fjern alt tilbehør fra ovnen, der følger med produktet.
3. Tænd produktet i 30 minutter, og sluk det derefter. På denne måde brændes og rengøres rester og lag, der kan være tilbage i ovnen under produktionen.

Besøg www.ikea.com for at downloade den fulde version

4. Når du betjener produktet, skal du vælge den højeste temperatur og den driftsfunktion, som alle varmeelementer i dit produkt betjener. Se "Ovnens betjeningsfunktioner. Du kan lære at betjene ovnen i det følgende afsnit.
5. Vent til apparatet er kølet helt af.
6. Tør overfladerne af produktet med en våd klud eller svamp, og tør den efter med en klud.

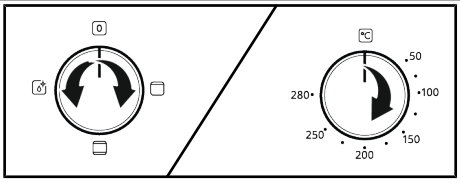
Før du bruger tilbehøret:

Rengør det tilbehør, du fjerner fra ovnen med sæbevand og en blød rengøringssvamp.

BEMÆRK: Nogle rengøringsmidler kan beskadige overfladen. Brug ikke slibende rengøringsmidler, skurepulver, rengøringscremer eller skarpe genstande under rengøringen.

BEMÆRK: Under den første brug kan der opstå røg og lugt i flere timer. Dette er normalt, og du behøver blot god ventilation til at fjerne den. Undgå direkte indånding af røg og lugt, der dannes.

Brug af ovnen

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

Ovndriftsfunktioner

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

Funktionssymbol	**Beskrivelse af funktion**	**Temperaturområde (°C)**	**Beskrivelse og brug**
	Top og bund-opvarmning	*	Maden opvarmes fra oven og fra neden på samme tid. Den er velegnet til bagværk eller kager og gryderetter i bageforme. Madlavning sker med en enkelt bakke.
	Top opvarmning	*	Kun øvre opvarmning er tændt. Det er velegnet til fødevarer, der har brug for bruning på toppen.
	Bundopvarmning / Nem damprensning	*	Der er kun lavere opvarmning på. Det er velegnet til fødevarer, der har brug for bruning i bunden. Denne funktion bør også bruges til nem damprensning.

* Dit produkt fungerer i det temperaturområde, der er angivet på temperaturknappen.

Fejlfinding

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

Yderligere oplysninger til brugervejledning:	Tekniske oplysninger om brug af laveffekt-tilstand ifølge EU-forordning 2023/826	
Tilstand	STRØMFORBRUG watt	TIDSRUM (MINUTTER)*
Sluk	0,3	-
Standby	-	-
Standby-tilstand med informations- eller statusskærm	-	-
Netværksbaseret standby	-	-

*:Det tidsrum, hvorefter udstyret automatisk når standby-tilstand, slukket tilstand eller netværksbaseret standby i minutter og oprundet til nærmeste minut.

Tekniske specifikationer

Generelle specifikationer	
Produktets ydre dimensioner (højde/bredde/dybde) (mm)	595/594/567
Ovnens installationsdimensioner (højde/bredde/dybde) (mm)	590-600 /560 /min.550
Spænding / frekvens	220-240 V ~; 50/60 Hz
Kabeltype af anvendt tværsnit brugt/passende til brug i produktet	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Samlet effektforbrug (kW)	2,5
Ovntype	Konventionel ovn
Energieffektivitetsklasse	A
Brugbar volumen (L)	74
Apparatets masse (M) (Nettovægt) kg	27,5
Energieffektivitetsindeks pr. hulrum EEI-hulrum	95,3

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

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

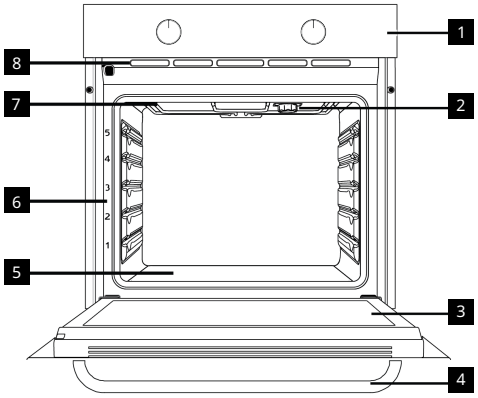
Tekniske specifikationer kan ændres uden forudgående underretning for at forbedre produktets kvalitet.

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

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

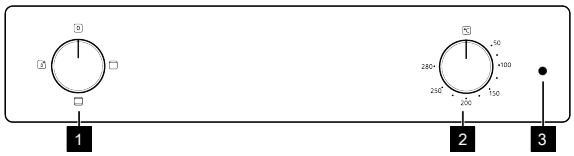
Besøg www.ikea.com for at downloade den fulde version

Produktintroduksjon



1 Kontrollpanel
2 Lampe
3 Dør
4 Håndtak
5 Nedre varmeelement (under stålplaten)
6 Hylleposisjoner
7 Øvre varmeelement
8 Ventilasjonshull

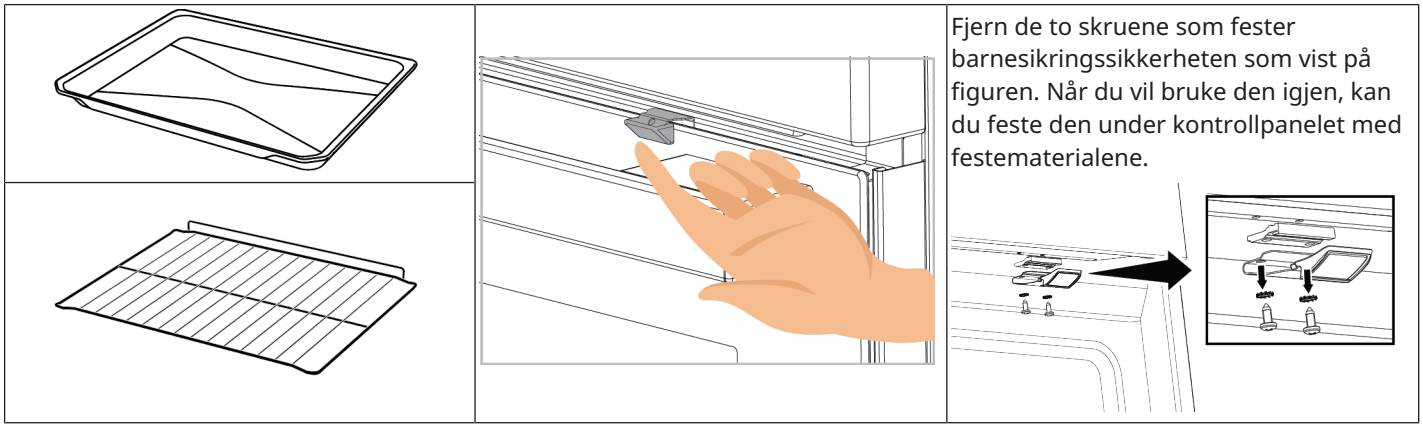
Produktkontrollpanel Introduksjon og Bruk

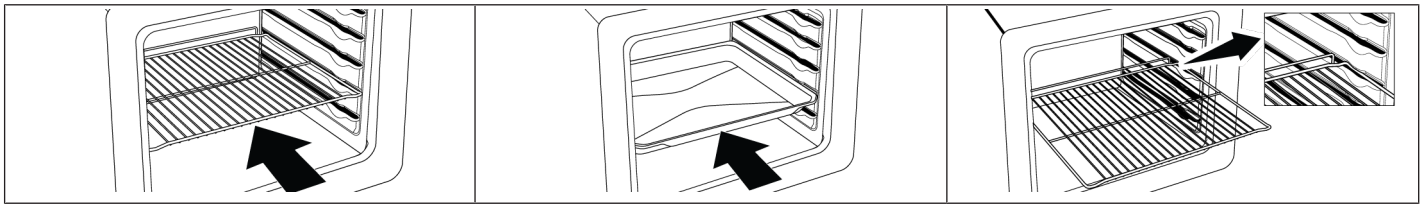


1 Funksjonsvalgknapp
2 Temperaturvalgknott
3 Termostatlampe

Funksjonsvalgknapp	Temperaturvalgknott	Ovnens indre temperaturindikator
Du kan velge ovnens driftsfunksjoner med funksjonsvalgknappen. Vri til venstre / høyre fra lukket (øverste) posisjon for å velge.	Du kan velge temperaturen du vil lage mat med temperaturknappen. Vri med klokken fra lukket (øverst) posisjon for å velge.	Du kan forstå ovnens innvendige temperatur fra temperaturlampen. Termostatlampen er plassert på kontrollpanelet. Termostatlampen slås på når produktet begynner å fungere, og termostatlampen slås av når den når den innstilte temperaturen. Når temperaturen inne i ovnen synker under den innstilte temperaturen, slås termostatlampen på igjen.

Produkttilbehør og Bruk Av Produkttilbehør





Innledende rengjøring

1. Fjern alt emballasjemateriale.
2. Fjern alt tilbehør fra ovnen som følger med produktet.
3. Bruk produktet i 30 minutter og slå det deretter av. På denne måten brennes og renses rester og lag som kan ha blitt liggende i ovnen under produksjon.

4. Når du bruker produktet, velger du den høyeste temperaturen og betjeningsfunsjonen som alle varmeelementene i produktet betjener. Se "Betjeningsfunksjoner for ovn". Du kan lære hvordan du betjener ovnen i følgende avsnitt.
5. Vent til ovnen er avkjølt.
6. Tørk av overflatene på produktet med en våt klut eller svamp og tørk med en klut.

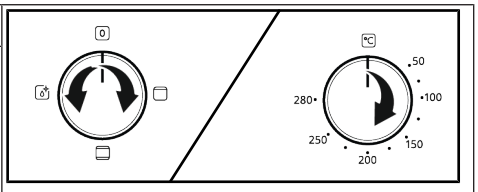
Før du bruker tilbehøret:

Rengjør tilbehøret du tar ut av ovnen med vaskemiddelvann og en myk rengjøringssvamp.

MERKNAD: Noen vaske- eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler, rengjøringspulver, rengjøringskremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.

MERKNAD: Ved første gangs bruk kan røyk og lukt komme opp i flere timer. Dette er normalt, og du trenger bare god ventilasjon for å fjerne det. Unngå direkte innånding av røyk og lukt som dannes.

Bruke Ovnen

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

Betjeningsfunksjoner for ovn

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

Funksjons symbol	Funksjonsbeskrivelse	Temperaturområde (°C)	Beskrivelse og bruk
	Over- og undervarme	*	Maten varmes opp ovenfra og nedenfra samtidig. Passer til kaker, bakverk eller kaker og gryteretter i bakeformer. Tilberedning gjøres med et enkelt brett.
	Overvarme	*	Bare overvarme er på. Den er egnet for matvarer som trenger bruning på toppen.
	Undervarme / Enkel damprengjøring	*	Bare undervarme er på. Den passer til matvarer som trenger bruning på bunnen. Denne funksjonen bør også brukes for enkel damprensing.

* Produktet ditt fungerer i temperaturområdet som er spesifisert på temperaturknappen.

Feilsøking

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

Tilleggsinformasjon for brukerhåndbok:	Teknisk informasjon om drift av laveffektmoduser i henhold til EU-forordning 2023/826	
Modus	STRØMFORBRUK (WATT)	PERIODE(MINUTTER)*
Av	0,3	-
Standby	-	-
Standby-modus med informasjon eller statusvisning	-	-
Nettverkstilkoblet standby	-	-

*:Periode etter hvilket utstyret automatisk går i standby-modus, av-modus eller nettverksstandby i minutter, avrundet til nærmeste hele minutt.

Tekniske spesifikasjoner

Generelle spesifikasjoner	
Produktets ytre mål (høyde/bredde/dybde) (mm)	595/594/567
Over installasjonsmål (høyde/bredde/dybde) (mm)	590-600 /560 /min.550
Spenning/frekvens	220-240 V ~; 50/60 Hz
Kabeltype og seksjon brukt / egnet for bruk i produktet	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Totalt strømforbruk (kW)	2,5
Ovnstype	Vanlig ovn
Energieffektivitetsklasse	A
Brukbart volum (L)	74
Masse av apparatet (M) (Nettovekt) kg	27,5
Energieffektivitetsindeks per hulrom EEI-hulrom	95,3

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

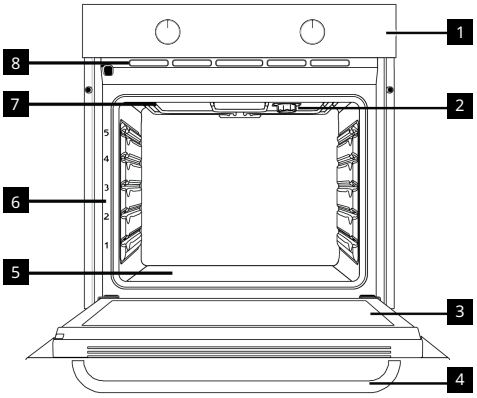
Energieffektivitetsklasse fastsettes i henhold til følgende prioritering avhengig av om aktuelle funksjoner finnes på produktet eller ikke. 1-Økoviftevarme , 2-Viftevarme , 3-Vifteassistert lav grill , 4-Over- og undervarme.

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

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

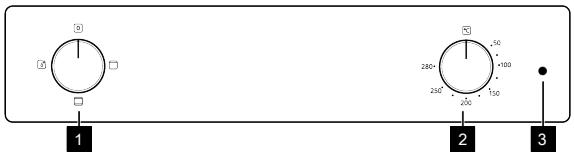
Verdier som er angitt på produktetikettene eller i dokumentasjonen som følger med, er oppnådd under laboratorieforhold i henhold til relevante standarder. Avhengig av produktets drifts- og miljøforhold, kan disse verdiene variere.

Tuotteen esittely



1 Ohjauspaneeli
2 Valo
3 Luukku
4 Kahva
5 Alalämmitin (teräslevyn alla)
6 Tasojen asennot
7 Ylälämmitin
8 Ilma-aukot

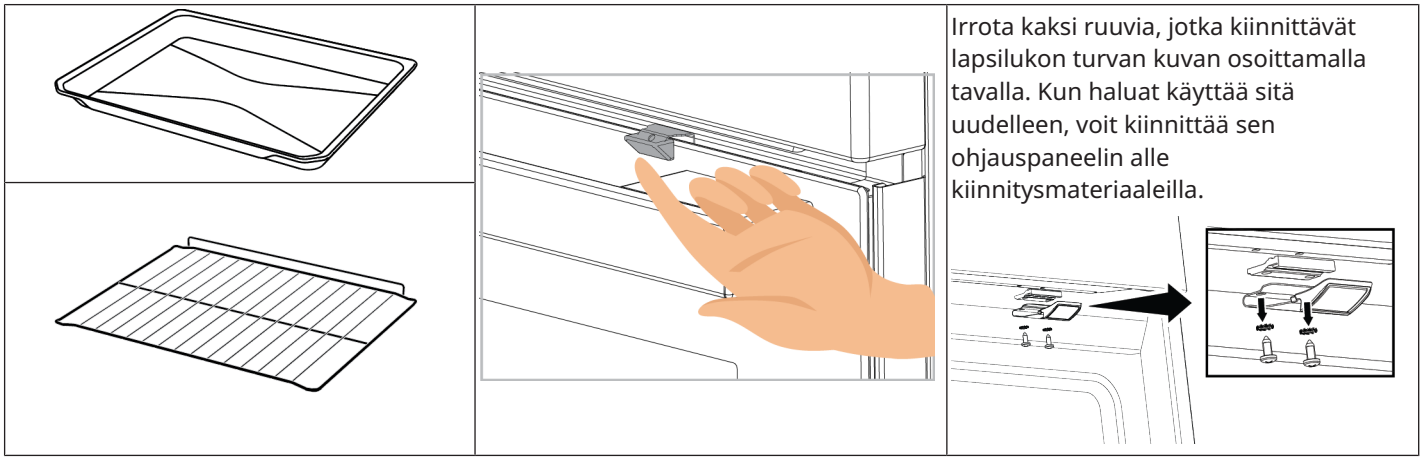
Tuotteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö

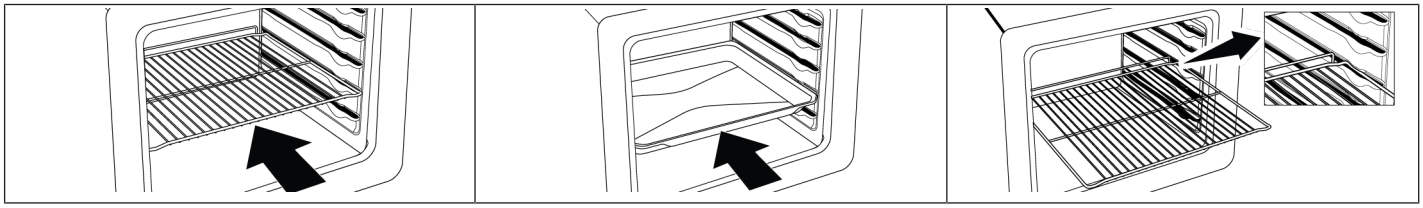


1 Toiminnon valintanuppi
2 Lämpötilan valintanuppi
3 Termostaattilamppu

Toiminnon valintanuppi	Lämpötilan valintanuppi	Uunin sisälämpötilan ilmaisin
Voit valita uunin toimintatoiminnot toiminnon valintanupilla. Valitse kääntämällä vasemmalle/oikealle suljetusta (ylhäältä) asennosta.	Voit valita lämpötilan, jonka haluat valmistaa lämpötilanupilla. Valitse kääntämällä myötäpäivään suljetusta (ylhäältä) asennosta.	Voit ymmärtää uunin sisälämpötilan lämpötilalampusta. Termostaatin lamppu sijaitsee ohjauspaneelissa. Termostaatti lamp syttyy, kun tuote alkaa toimia, ja termostaatti lamp sammuu, kun se saavuttaa asetetun lämpötilan. Kun uunin sisälämpötila laskee alle asetetun lämpötilan, termostaatti lamp syttyy uudelleen.

Tuotteen lisävarusteet ja tuotteen lisävarusteiden käyttö





Ensimmäinen puhdistus

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit.
2. Poista kaikki mukana toimitetut lisätarvikkeet tuotteesta.
3. Kytke laite päälle 30 minuutiksi ja kytke se sitten pois päältä. Näin valmistuksessa uuniin jääneet jäämät palavat ja irtoavat.

4. Valitse laitetta käyttäessäsi korkein lämpötila ja toiminto, jossa kaikki vastukset ovat käytössä. Katso ”Uunin toiminnot”. Voit lukea uunin käytöstä seuraavasta kappaleesta.
5. Odota, että uuni jäähtyy.
6. Pyyhi laitteen pinnat märällä liinalla tai pesusienellä ja kuivaa pinnat kuivalla liinalla.

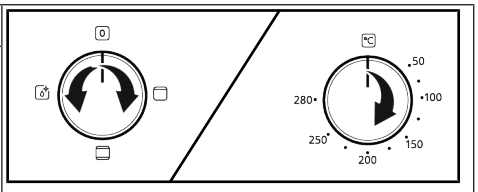
Ennen lisätarvikkeiden käyttöä:

Puhdista uunista poistamasi lisätarvikkeet saippuavedellä ja pehmeällä pesusienellä.

HUOMAUTUS: Osa pesuaineista tai puhdistusaineista voivat vaurioittaa pintaa. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, pulvereita, puhdistusvoiteita tai teräviä esineitä puhdistuksen aikana.

HUOMAUTUS: Ensimmäisen käytön aikana voi esiintyä savua ja hajua useiden tuntien ajan. Tämä on normaalia ja vain hyvä ilmanvaihto vaaditaan niiden poistamiseen. Vältä syntyvän savun tai hajun hengittämistä.

Uunin käyttö

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

Uunin käyttötoiminnot

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

Toimintos ymboli	Toiminnon kuvaus	Lämpötila-alue (°C)	Kuvaus ja käyttö
	Ylä- ja alalämpö	*	Ruoka lämmitetään ylä- ja alapuolelta samanaikaisesti. Sopii kakuille, leivoksille tai kakuille ja muhennuksille leivontavuoissa. Kypsennys tapahtuu yhdellä pellillä.
	Ylälämpö	*	Vain ylälämmitys on käytössä. Se sopii ruoille, jotka on ruskistettava pohjasta.
	Alalämpö / Helppo höyrypuhdistus	*	Vain alalämmitys on käytössä. Se sopii ruoille, jotka on ruskistettava pohjasta. Tätä toimintoa on käytettävä myös höyrypuhdistuksessa.

* Tuotteesi toimii lämpötilan säätimessä määritetyllä lämpötila-alueella.

Vianetsintä

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

Lisätietoja käyttöohjeeseen:	Tekniset tiedot pientehotilojen käytöstä EU-määräyksen 2023/826 mukaan	
Tila	VIRRANKULUTUS (WATTIA)	AIKAVÄLI (MINUUTTIA)*
Pois	0,3	-
Valmiustila	-	-
Valmiustila tiedoilla tai tilanäytöllä	-	-
Valmiustilassa liitettynä verkkoon	-	-

*:Aikaväli, jonka jälkeen laite saavuttaa automaattisesti valmiustilan, pois-tilan tai valmiustilassa liitetyn verkon minuuteissa ja pyöristettynä lähimpään minuuttiin.

Tekniset tiedot

Yleiset tekniset tiedot	
Tuotteen ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys) (mm)	595/594/567
Uunin asennusmitat (korkeus/leveys/syvyys) (mm)	590-600 /560 /min550
Jännite/taajuus	220-240 V ~; 50/60 Hz
Käytettävän / tuotteelle sopivan johdon tyyppi ja halkaisija	min H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Kokonaisvirrankulutus (kW)	2,5
Uunin tyyppi	Tavallinen uuni
Energiatehokkuusluokka	A
Käyttökelpoinen tilavuus (L)	74
Laitteen massa (M) (Nettopaino) kg	27,5
Energiatehokkuusindeksi per onkalo EEI-ontelo	95,3

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

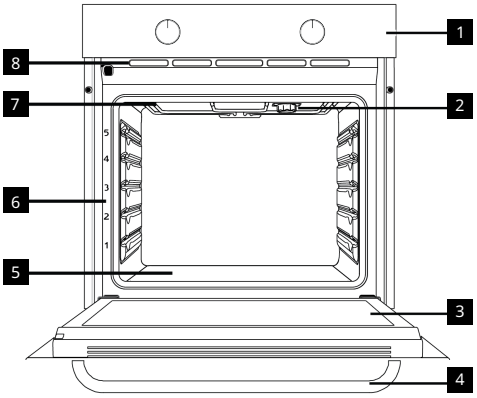
Energiatehokkuusluokka määritetään seuraavan priorisoinnin mukaisesti riippuen siitä, onko laitteessa. 1-Eko-puhallinlämpö , 2-Puhallinlämpö , 3-Puhallinavustettu alagrilli , 4-Ylä- ja alalämpö.

Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakkoilmoitusta laitteen laadun parantamiseksi.

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

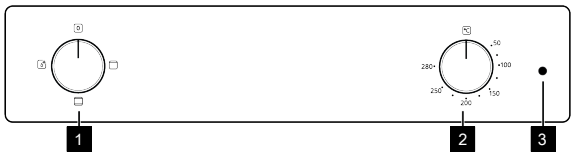
Tuotteen etiketeissä tai sen mukana toimitetuissa asiakirjoissa ilmoitetut arvot on saatu laboratorio-olosuhteissa relevanttien standardien mukaisesti. Nämä arvot voivat vaihdella laitteen käyttö- ja ympäristöolosuhteiden mukaan.

Produkt introduktion



1 Kontrollpanel
2 Lampa
3 Dörren
4 Handtag
5 Nedre värmare (under stålplattan)
6 Hyllpositioner
7 Övre värmare
8 Ventilationshål

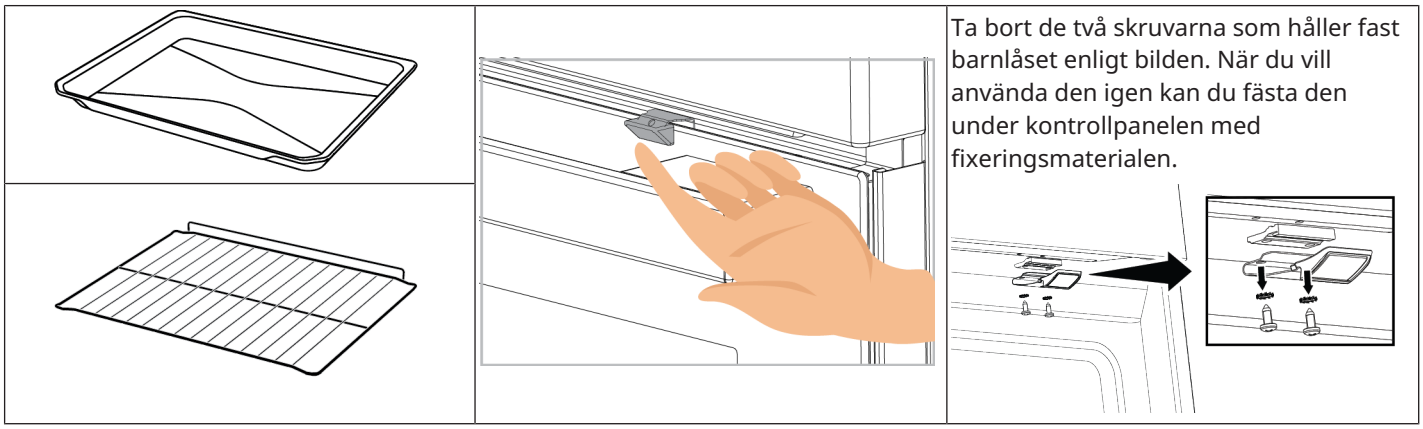
Produktens kontrollpanel Introduktion och användning

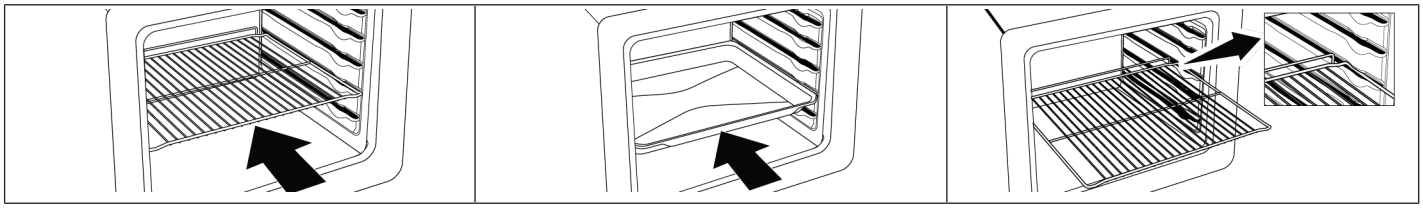


1 Funktion valsratt
2 Temperaturvalsratt
3 Termostatlampa

Funktion valsratt	Temperaturvalsratt	Ugnens inre temperaturindikator
Du kan välja ugnsdriftsfunktioner med funktionsväljarratten. Vrid vänster/höger från stängt (övre) läge för att välja.	Du kan välja den temperatur du vill laga med temperaturvredet. Vrid medurs från det stängda (översta) läget för att välja.	Du kan förstå ugnens innertemperatur från temperaturlampan. Termostatlampan finns på kontrollpanelen. Termostatlampan tänds när produkten börjar fungera och termostatlampan släcks när den når den inställda temperaturen. När temperaturen inuti ugnen sjunker under den inställda temperaturen tänds termostatlampan igen.

Produkttillbehör och användning av produkttillbehör





Första rengöring

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Ta bort alla tillbehör från ugnen som finns i produkten.
3. Slå på produkten i 30 minuter och stäng sedan av den. På så sätt bränns och rengörs rester och lager som kan ha stannat kvar i ugnen under produktionen.

4. När du använder produkten väljer du den högsta temperaturen och den drift funktion som alla värmare i produkten använder. Se "Ugnsfunktioner”. Du kan lära dig hur du använder ugnen i följande avsnitt.
5. Vänta tills ugnen svalnar.
6. Torka av produktens ytor med en våt trasa eller svamp och torka med en trasa.

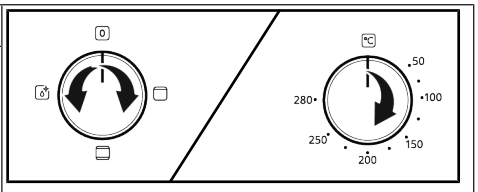
Innan du använder tillbehören:

Rengör tillbehören du tar bort från ugnen med tvättmedelsvatten och en mjuk rengöringssvamp.

OBS! Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Använd inte slipmedel, rengöringspulver, rengöringskrämer eller vassa föremål under rengöring.

OBS! Under första användning kan rök och lukt uppstå under flera timmar. Detta är normalt och endast god ventilation måste ombesörjas. Undvik inandning av rök och lukter.

Använda ugnen

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

Ugnsfunktioner

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

Funktions symbol	Funktionsbeskrivning	Temperaturområde (°C)	Beskrivning och användning
	Upp- och bottenvärme	*	Maten värms uppifrån och nerifrån samtidigt. Passar för kakor, bakelser eller kakor och stuvningar i bakform. Tillagning sker med en plåt.
	Toppvärme	*	Endast övre värme är på. Passar mat som behöver brynas på ovansidan.
	Bottenvärme / Enkel ångrengöring	*	Endast undre värme är på. Passar mar som behöver brynas i botten. Denna funktion måste användas också för lätt ångrengöring.

* Din produkt fungerar inom det temperaturområde som anges på temperaturvredet.

Felsökning

Om du stöter på ett problem med din apparat, kontrollera kapitlet "Felsökning".
i den fullständiga versionen av användarmanualen tillgänglig på: **www.ikea.com.**

Ytterligare information för användarhandboken:	Teknisk information om lågeffektlägena i enlighet med EU-förordning 2023/826	
Läge	STRÖMFÖRBRUKNING (WATT)	PERIOD (MINUTER)*
Av	0,3	-
Viloläge	-	-
Viloläge med informations- eller statusskärm	-	-
Nätverksanslutet viloläge	-	-

*:Den period efter vilken utrustningen når automatiskt viloläge, frånläge eller nätverksanslutet viloläge i minuter och avrundat till närmaste minut.

För att ladda ner den fullständiga versionen besök www.ikea.com

Tekniska specifikationer

Allmänna specifikationer	
Produktens yttre dimensioner (höjd/bredd/djup) (mm)	595/594/567
Ugnsinstallationsmått (höjd/bredd/djup) (mm)	590-600 /560 /min.550
Spänning / frekvens	220-240 V ~; 50/60 Hz
Kabeltyp och tvärsnitt som används/lämpar sig för användning i produkten	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Totala strömförbrukning (kW)	2,5
Typ av ugn	Konventionell ugn
Energieffektivitetsklass	A
Användbar volym (L)	74
Apparatens massa (M) (Nettovikt) kg	27,5
Energieffektivitetsindex per kavitet EEI-hålighet	95,3

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

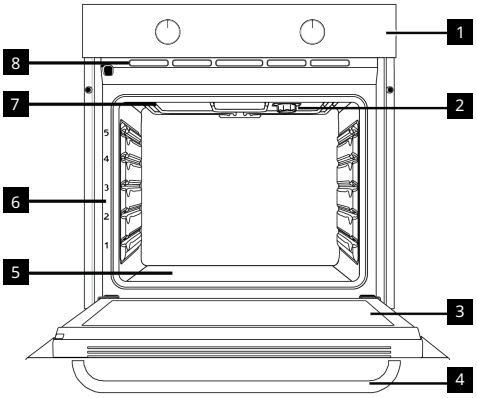
Energieffektivitetsklassen bestäms i enlighet med följande prioritering beroende på om de relevanta funktionerna finns på produkten eller. 1-Eko fläkt uppvärmning , 2-Fläktuppvärmning , 3-Fläkt assisterad låg grill , 4-Upp- och bottenvärme.

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

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

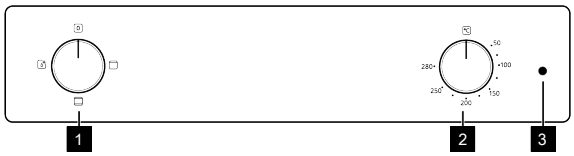
Värden som anges på produktetiketterna eller i den dokumentation som åtföljer den erhålls under laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Beroende på produktens drifts- och miljöförhållanden kan dessa värden variera.

Představení výrobku



1 Ovládací panel
2 Žárovka
3 Dveře
4 Rukojeť
5 Spodní ohřívač (pod ocelovou deskou)
6 Poloha police
7 Horní ohřívač
8 Ventilační otvory

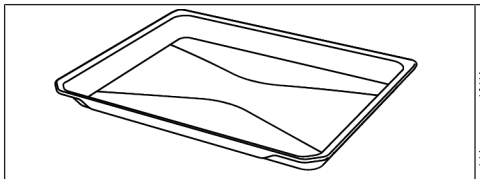
Představení a použití ovládacího panelu produktu

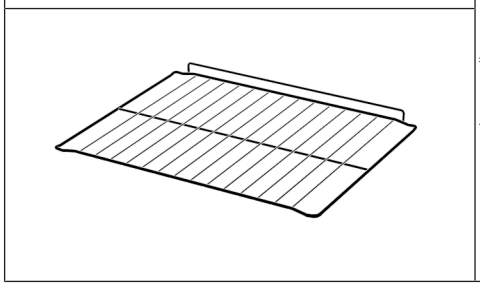


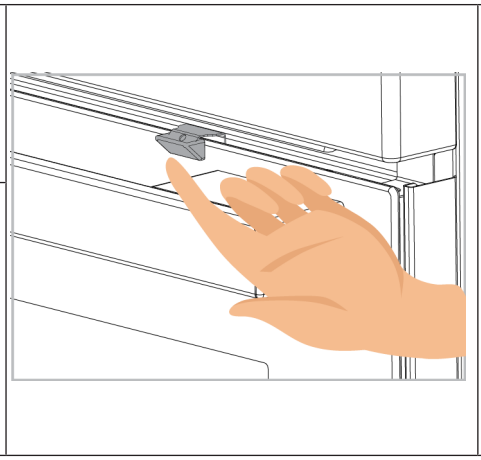
1 Knoflík volby funkcí
2 Knoflík volby teploty
3 Termostatická lampa

Knoflík volby funkcí	Knoflík volby teploty	Indikátor vnitřní teploty trouby
Funkci obsluhy trouby můžete zvolit pomocí knoflíku pro volbu funkce. Otočte doleva / doprava z uzavřené (horní) polohy pro výběr.	Teplotu, kterou chcete vařit, můžete zvolit pomocí teplotního knoflíku. Otočením ve směru hodinových ručiček z uzavřené (horní) polohy vyberte.	Vnitřní teplotu trouby můžete pochopit z teplotní lampy. Lampa termostatu je umístěna na ovládacím panelu. Lampa termostatu se rozsvítí, když produkt začne fungovat, a lampa termostatu se vypne, když dosáhne nastavené teploty. Když teplota uvnitř trouby klesne pod nastavenou teplotu, lampa termostatu se znovu rozsvítí.

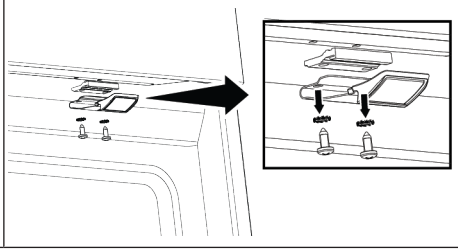
Příslušenství k produktům a použití příslušenství k produktům

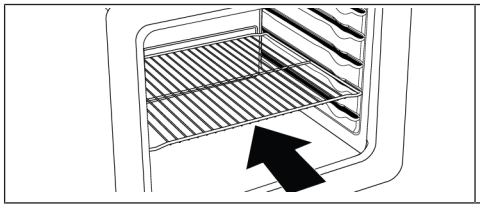


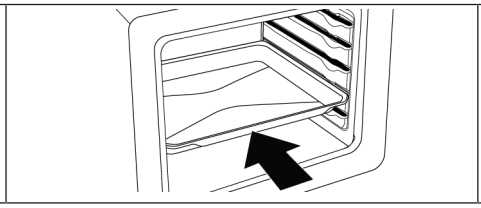


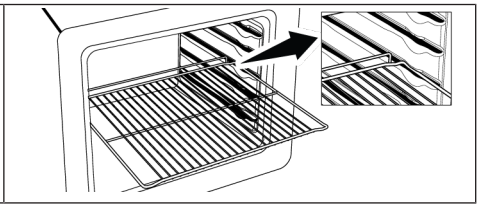


Demontujte dva šrouby, které zajišťují bezpečnost dětské pojistky, jak je znázorněno na obrázku. Pokud jej chcete znovu použít, můžete jej upevnit pod ovládacím panelem pomocí upevňovacích materiálů.









Počáteční čištění

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Vyjměte veškeré příslušenství z trouby dodané s výrobkem.

3. Nechte výrobek běžet 30 minut a poté jej vypněte. Tímto způsobem se spálí a vyčistí zbytky a vrstvy, které mohly v troubě zůstat při výrobě.
4. Při používání výrobku vyberte nejvyšší teplotu a provozní funkci, se kterou pracují všechna topná tělesa ve vašem výrobku. Viz „Provozní funkce trouby“. V následující části se dozvíte, jak troubu ovládat.
5. Počkejte, až trouba vychladne.
6. Otřete povrchy výrobku vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte hadříkem.

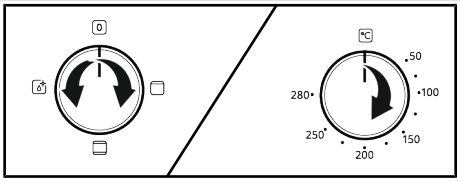
Před použitím příslušenství:

Příslušenství, které vyjmete z trouby, očistěte vodou se saponátem pomocí měkké houbičky.

OZNÁMENÍ: Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Při čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, čisticí prášky, čisticí krémy nebo ostré předměty.

OZNÁMENÍ: Při prvním použití může po několik hodin z trouby vycházet kouř a zápach. To je normální a k jeho odstranění postačí dobré větrání. Vyvarujte se přímého vdechování kouře a zápachu, který se tvoří.

Používání trouby

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

Provozní funkce trouby

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

Symbol funkce	Popis funkce	Teplotní rozsah (°C)	Popis a použití
	Horní a spodní ohřev	*	Jídlo se ohřívá shora i zespodu současně. Vhodné pro dorty, pečivo nebo dorty a dušená jídla v pečící formě. Vaření se provádí na jednom plechu.
	Horní ohřev	*	Zapnutý je pouze horní ohřev. Je vhodný pro jídla, která potřebují zhnědnout na povrchu.
	Spodní ohřev / Snadné čištění párou	*	Zapnutý je pouze nižší ohřev. Je vhodný pro jídla, která potřebují zhnědnout zespodu. Tato funkce by se měla používat také pro snadné čištění párou.

* Váš výrobek pracuje v teplotním rozsahu uvedeném na knoflíku teploty.

Odstraňování problémů

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

Další informace pro Uživatelskou příručku:	Technické informace o provozních režimech nízké spotřeby podle nařízení EU 2023/826	
Režim	SPOTŘEBA (WATT)	DOBA (MINUTY)*
Vypnuto	0,3	-
Pohotovostní režim	-	-
Pohotovostní režim s informačním nebo stavovým displejem	-	-
Síťový pohotovostní režim	-	-

*:Doba, po které zařízení přejde automaticky do pohotovostního režimu, vypnutého režimu nebo síťového pohotovostního režimu v minutách a zaokrouhlená na nejbližší minutu.

Technické specifikace

Obecné specifikace	
Vnější rozměry produktu (výška/šířka/hloubka) (mm)	595/594/567
Instalační rozměry trouby (výška/šířka/hloubka) (mm)	590-600 /560 /min.550
Napětí/Frekvence	220-240 V ~; 50/60 Hz
Použitý typ a průřez kabelu/vhodný pro použití ve výrobku	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Celková spotřeba energie (kW)	2,5
Typ trouby	Konvenční trouba
Třída energetické účinnosti	A
Použitelný objem (L)	74
Hmotnost spotřebiče (M) (Čistá hmotnost) kg	27,5
Index energetické účinnosti na dutinu EEI dutina	95,3

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

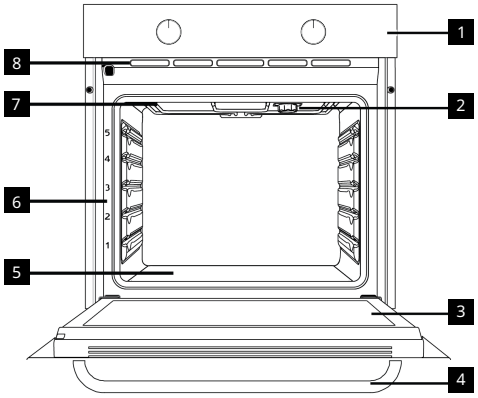
Třída energetické účinnosti je určena v souladu s následující prioritou v závislosti na tom, zda výrobek má příslušné funkce či nikoli: 1-Ekonomický ohřev ventilátorem , 2-Ohřev ventilátorem , 3-Částečný gril s pomocí ventilátoru , 4-Horní a spodní ohřev.

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

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

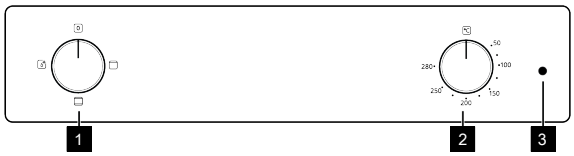
Hodnoty uvedené na štítcích výrobků nebo v doprovodné dokumentaci jsou získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. V závislosti na provozních a okolních podmínkách produktu se tyto hodnoty mohou lišit.

Información de Producto



1 Panel de control
2 Cordero
3 Puerta
4 Mango
5 Calentador inferior (bajo la placa de acero)
6 Posiciones de estante
7 Calefacción superior
8 Los agujeros de ventilación

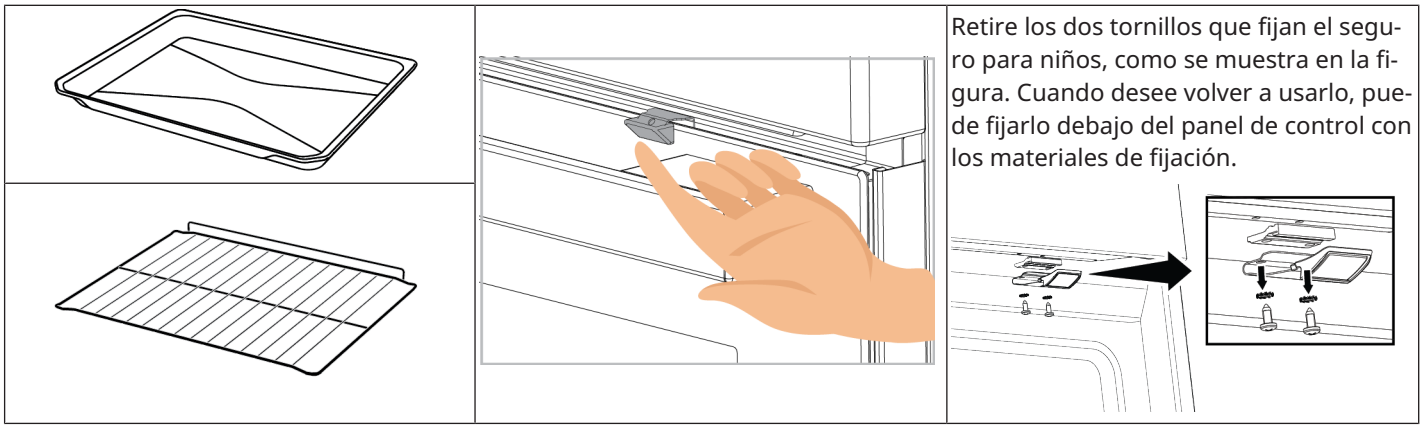
Introducción y uso del panel de control del producto



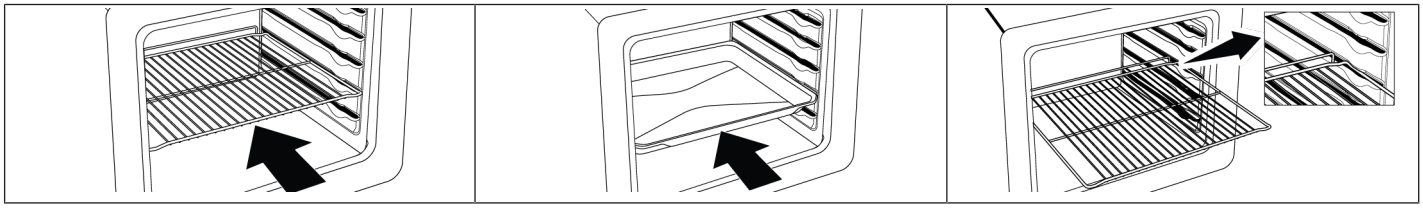
1 Perilla de selección de funciones
2 Botón de selección de temperatura
3 bombilla de termostato

Perilla de selección de funciones	Botón de selección de temperatura	Indicador de temperatura interior del horno
Puede seleccionar las funciones del horno con el selector de funciones. Gire a la izquierda o a la derecha desde la posición cerrada (arriba) para seleccionar.	Puede seleccionar la temperatura de cocción con el control de temperatura. Gire en sentido horario desde la posición cerrada (arriba) para seleccionarla.	Puede conocer la temperatura interior del horno mediante la luz indicadora de temperatura. La luz del termostato se encuentra en el panel de control. Se enciende cuando el producto comienza a funcionar y se apaga cuando alcanza la temperatura establecida. Cuando la temperatura interior del horno desciende por debajo de la temperatura establecida, la luz del termostato se vuelve a encender.

Accesorios del producto y uso de accesorios del producto



Retire los dos tornillos que fijan el seguro para niños, como se muestra en la figura. Cuando desee volver a usarlo, puede fijarlo debajo del panel de control con los materiales de fijación.



Limpieza inicial

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire todos los accesorios del horno suministrados con el producto.

3. Haga funcionar el producto durante 30 minutos y luego, apáguelo. De esta manera, los residuos y capas que puedan haber permanecido en el horno durante la producción se queman y se limpian.
4. Al utilizar el aparato, seleccione la temperatura más alta y la función de todos los calentadores del aparato. Véase “Funciones del horno”. Puede aprender a manejar el horno en la siguiente sección.
5. Espere a que el horno se enfríe.
6. Limpie las superficies del aparato con un paño o esponja húmedos y séquelas con un paño.

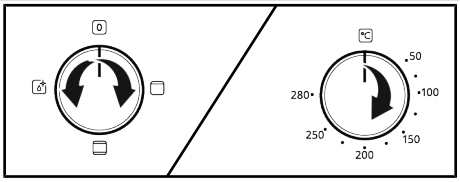
Antes de utilizar los accesorios:

Limpie los accesorios que retire del horno con agua detergente y una esponja de limpieza suave.

NOTICE: Algunos detergentes o agentes de limpieza podrían provocar daño en la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos de limpieza, cremas de limpieza ni objetos punzantes durante la limpieza.

NOTICE: Durante el primer uso, puede salir humo y olor durante varias horas. Esto es normal y sólo se necesita una buena ventilación para eliminarlo. Evite inhalar directamente el humo y los olores que se forman.

Uso del horno

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

Funciones de funcionamiento del horno

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

Símbolo de la función	Descripción de la función	Rango de temperatura (°C)	Descripción y uso
	Calentamiento superior e inferior	*	La comida se calienta por arriba y por abajo al mismo tiempo. Indicado para tartas, pasteles o tartas y guisos en moldes para horno. La cocción se realiza con una sola bandeja.
	Calentamiento superior	*	Sólo el calentamiento superior está encendido. Es adecuado para alimentos que necesitan ser dorados en la parte superior.
	Calentamiento inferior / Fácil limpieza con vapor	*	Sólo el calentamiento inferior está activado. Es adecuado para alimentos que necesitan dorarse por la parte inferior. Esta función también debe utilizarse para una fácil limpieza con vapor.

* Su producto funciona en el rango de temperatura especificado en la perilla de temperatura.

Solución de problemas

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

Información Adicional para el Manual del Usuario:	Información técnica sobre el funcionamiento de los Modos de Baja Potencia conforme al Reglamento 2023/826 de la UE	
Modo	CONSUMO DE ENERGÍA (VATIOS)	PERÍODO (MINUTOS)*
Apagado	0,3	-

En espera	-	-
Modo de Espera con información o visualización de estado	-	-
Espera en Red	-	-

*:El periodo después del cual el equipo pasa automáticamente al modo de espera, al modo apagado o al modo de espera en red, en minutos y redondeado al minuto más cercano.

Especificaciones Técnicas

Características técnicas generales	
Dimensiones externas del producto (altura/anchura/profundidad) (mm)	595/594/567
Dimensiones de la instalación del horno (altura/anchura/profundidad) (mm)	590-600 /560 /en min.550
Tensión/Frecuencia	220-240 V ~; 50/60 Hz
Tipo y sección del cable utilizado/apto para el producto	en min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Consumo total de energía (kW)	2,5
Tipo de horno	Horno convencional
Clase de eficiencia energética	A
Volumen útil (L)	74
Masa del aparato (M) (Peso neto) kg	27,5
Índice de eficiencia energética por cavidad EEI cavidad	95,3

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

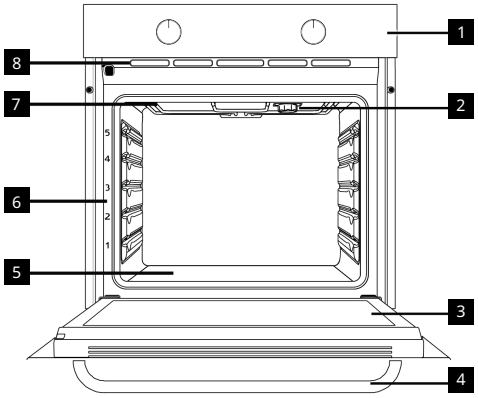
La clase de eficiencia energética se determina de acuerdo con el siguiente orden de prioridad, dependiendo de si las funciones pertinentes existen o no en el aparato: 1-Calefacción «eco» por ventilador , 2-Calentamiento por ventilador , 3-Parrilla baja asistida por ventilador , 4-Calentamiento superior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

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

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

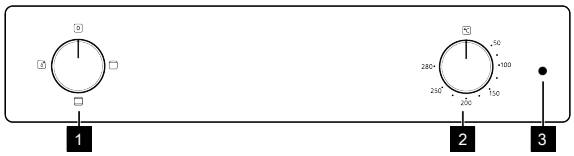
Los valores indicados en las etiquetas de los aparatos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones operativas y ambientales del aparato.

Presentazione del prodotto



1 Pannello di controllo
2 Lampada
3 Sportello
4 Maniglia
5 Riscaldatore inferiore (sotto la piastra d'acciaio)
6 Posizioni del ripiano
7 Riscaldatore superiore
8 Fori di ventilazione

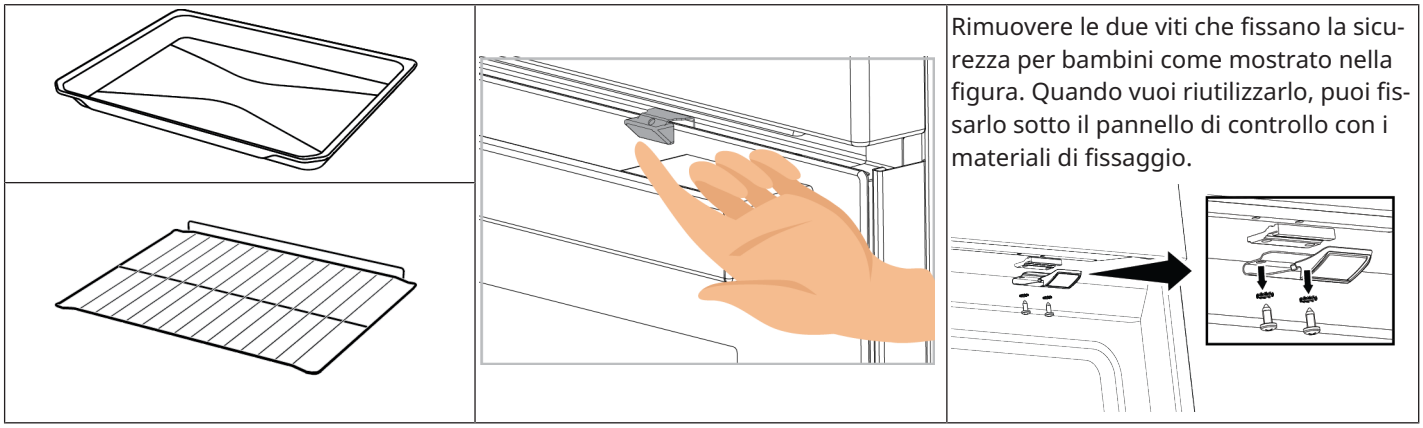
Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto

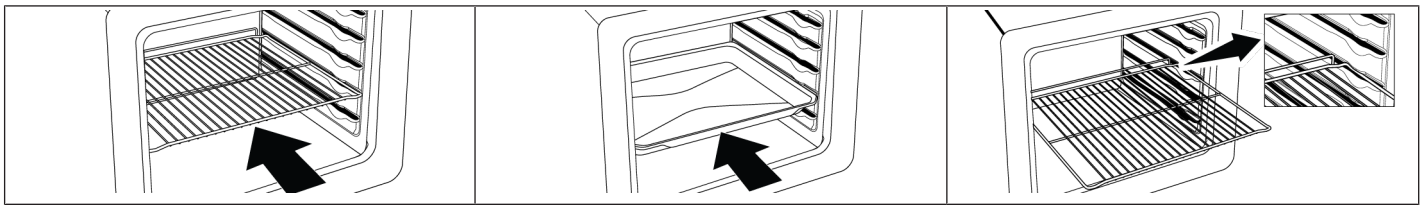


1 Manopola selezione funzione
2 Manopola di selezione della temperatura
3 Lampada termostato

Manopola selezione funzione	Manopola di selezione della temperatura	Indicatore della temperatura interna del forno
È possibile selezionare le funzioni operative del forno con la manopola di selezione delle funzioni. Ruotare a sinistra/destra dalla posizione chiusa (in alto) per selezionare.	Puoi selezionare la temperatura che desideri cuocere con la manopola della temperatura. Ruota in senso orario partendo dalla posizione chiusa (in alto) per selezionare.	È possibile capire la temperatura interna del forno dalla spia della temperatura. La lampada del termostato si trova sul pannello di controllo. La spia del termostato si accende quando il prodotto inizia a funzionare e la spia del termostato si spegne quando raggiunge la temperatura impostata. Quando la temperatura all'interno del forno scende al di sotto della temperatura impostata, la spia del termostato si riaccende.

Accessori del prodotto e uso degli accessori del prodotto


Rimuovere le due viti che fissano la sicurezza per bambini come mostrato nella figura. Quando vuoi riutilizzarlo, puoi fissarlo sotto il pannello di controllo con i materiali di fissaggio.



Pulizia iniziale

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Rimuovere dal forno tutti gli accessori forniti e presenti all'interno del prodotto.

3. Far funzionare il prodotto per 30 minuti e poi spegnerlo. In questo modo, i residui e gli strati che potrebbero essere rimasti nel forno durante la sua fabbricazione vengono bruciati e puliti.
4. Durante il funzionamento del prodotto, selezionare la temperatura più alta e la funzione che attiva tutti i riscaldatori del prodotto. Vedere “Funzioni operative del forno” Nella seguente sezione è possibile apprendere come far funzionare il forno.
5. Attendere il completamento del raffreddamento.
6. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

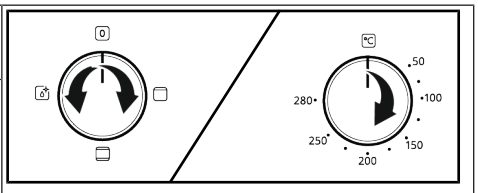
Prima di utilizzare gli accessori:

Pulire gli accessori che saranno stati rimossi dal forno con acqua detergente e una spugna morbida.

AVVISO: Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti o oggetti appuntiti durante la pulizia.

AVVISO: Durante il primo utilizzo, il fumo e l'odore potrebbero risalire per diverse ore. Questo è normale e si necessita solo di una buona ventilazione per rimuoverli. Evitare di inalare direttamente il fumo e gli odori emanati.

Uso del forno

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

Funzioni operative del forno

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

Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Descrizione e utilizzo
	Riscaldamento superiore e inferiore	*	Il cibo viene riscaldato dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatta per torte, pasticcini o torte e stufati in stampi da forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Riscaldamento superiore	*	È acceso solo il riscaldamento superiore. È adatta per alimenti che necessitano di rosolatura sulla parte superiore.
	Riscaldamento inferiore / Pulizia a vapore facile	*	È acceso solo il riscaldamento inferiore. È adatto per alimenti che necessitano di rosolatura sulla parte inferiore. Questa funzione dovrebbe essere utilizzata anche per una facile pulizia a vapore.

* Il prodotto funziona nell'intervallo di temperatura specificato sulla manopola della temperatura.

Risoluzione dei problemi

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

Informazioni addizionali per il Manuale Utente:	Informazioni tecniche sul funzionamento delle Modalità a Basso Potere in conformità al Regolamento UE 2023/826	
Modalità	CONSUMO ENERGIA (WATT)	PERIODO (MINUTI)*
Off	0,3	-

Standby	-	-
Modalità Standby con informazioni o display di stato	-	-
Standby in rete	-	-

*: Il periodo dopo il quale l'apparecchiatura raggiunge la modalità di standby automatico, la modalità di spegnimento o lo standby in rete, espresso in minuti e arrotondato al minuto più vicino.

Specifiche tecniche

Specifiche generiche	
Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità) (mm)	595/594/567
Dimensioni di installazione del forno (altezza/larghezza/profondità) (mm)	590-600 /560 /min.550
Tensione/Frequenza	220-240 V ~; 50/60 Hz
Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Consumo energetico totale (kW)	2,5
Tipo di forno	Forno convenzionale
Classe di efficienza energetica	A
Volume utile (L)	74
Massa dell'apparecchio (M) (Peso netto) kg	27,5
Indice di efficienza energetica per cavità EEI cavità	95,3

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

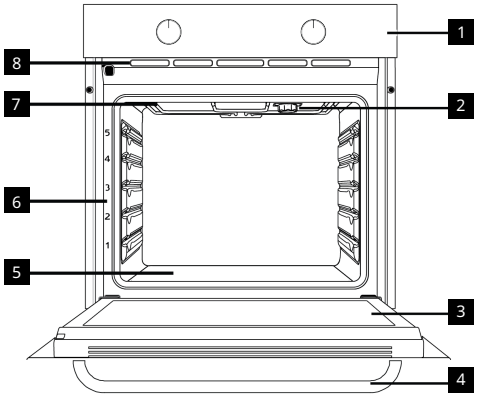
La classe di efficienza energetica viene determinata in base alla seguente priorità, a seconda che le funzioni rilevanti esistano o meno sul prodotto: 1-Riscaldamento ventola eco , 2-Riscaldamento ventola , 3-Girarrosto con grill basso , 4-Riscaldamento superiore e inferiore.

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

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

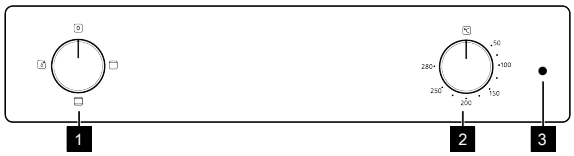
I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.

Termék bemutatása



1 Kezelőpanel
2 Lámpa
3 Ajtó
4 Kezelés
5 Alsó fűtőtest (az acéllemez alatt)
6 Polcpozíció
7 Felső fűtőtest
8 Szellőzőnyílások

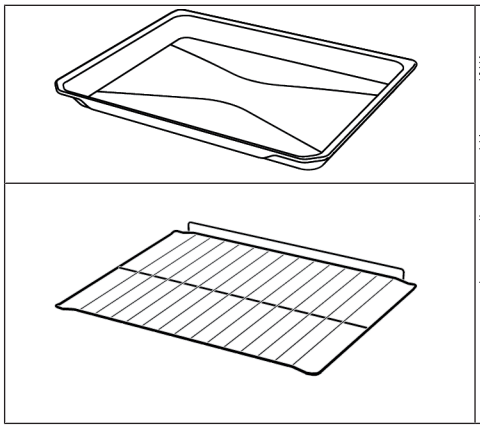
Termék Vezérlőpult Bevezetés és használat

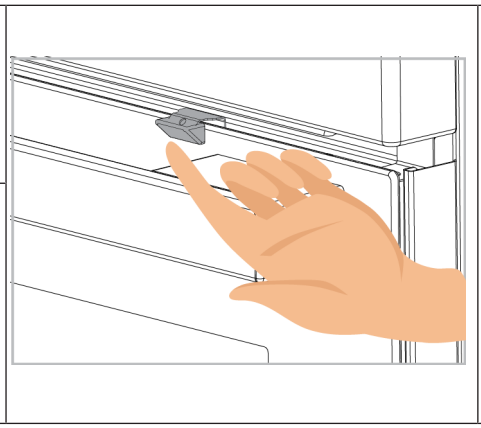


1 Funkcióválasztó gomb
2 Hőmérséklet kiválasztó gomb
3 Termosztát lámpa

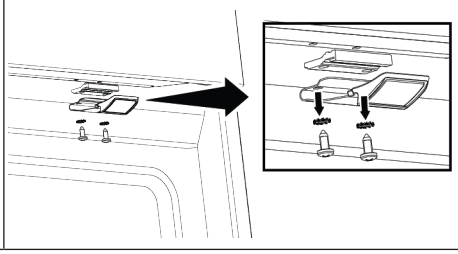
Funkcióválasztó gomb	Hőmérséklet kiválasztó gomb	Sütő belső hőmérséklet-jelző
A sütő működési funkcióit a funkcióválasztó gombbal választhatja ki. A kiválasztáshoz forduljon balra / jobbra a zárt (felső) pozícióból.	A hőmérséklet gombbal kiválaszthatja a szakács kívánt hőmérsékletet. A kiválasztáshoz fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba a zárt (felső) pozíciót.	Megértheti a sütő belső hőmérsékletét a hőmérsékleti lámpából. A termosztát lámpa a kezelőpanelen található. A termosztát lámpa bekapcsol, amikor a termék működni kezd, a termosztát lámpa pedig kikapcsol, amikor eléri a beállított hőmérsékletet. Amikor a sütő belsejében a hőmérséklet a beállított hőmérséklet alá csökken, a termosztát lámpa újra bekapcsol.

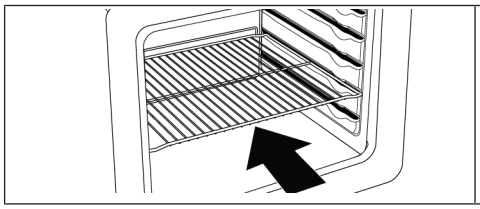
Termék tartozékok és a termék tartozékok használata

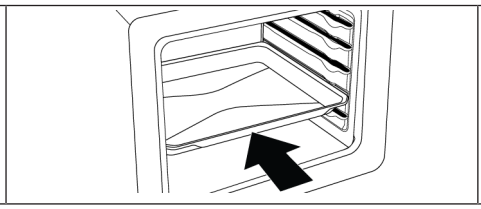


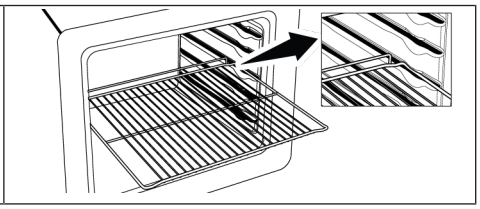


Távolítsa el a gyermekzár biztonságát rögzítő két csavart az ábrán látható módon. Ha újra használni szeretné, rögzítheti a Vezérlőpult alatt a rögzítő anyagokkal.









Kezdeti tisztítás

1. Távolítsa el a csomagolás minden részét.
2. Vegye ki az összes tartozékot a termékkel együtt szállított sütőből.

3. Használja a terméket 30 percig, majd kapcsolja ki. Így a gyártás során a kemencében maradt maradványok és rétegek elégethetők és megtisztíthatók.
4. A termék működtetésekor válassza ki a legmagasabb hőmérsékletet és azt a működési funkciót, amely esetében a termék összes fűtőberendezése működik. Lásd "A sütő működési funkciói". A sütő kezelését a következő részben ismerheti meg.
5. Várja meg, amíg a sütő kihűl.
6. A termék felületeit nedves ruhával vagy szivaccsal törölje át, majd ruhával szárítsa meg.

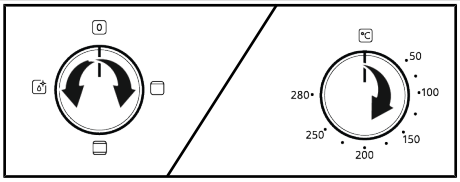
A tartozékok használata előtt:

Tisztítsa meg a sütőből kivett tartozékokat mosószeres vízzel és puha tisztítószivaccsal.

MEGJEGYZÉS: Egyes mosó- vagy tisztítószerek károsíthatják a felületet. A tisztítás során ne használjon súroló hatású tisztítószereket, tisztítóporokat, tisztító krémeket vagy éles tárgyakat.

MEGJEGYZÉS: Az első használat során több órán keresztül füst és szag keletkezhet. Ez normális, és csak jó szellőzésre van szükség az eltávolításához. Kerülje a füst és a keletkező szagok közvetlen belélegzését.

A sütő használata

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

A sütő működési funkciói

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

Function symbol	Függvényjel	Hőmérséklet-tartomány (°C)	Leírás és felhasználás
	Felső és alsó fűtés	*	Az étel egyszerre kap hőt felülről és alulról. Sütemények, péksütemények, valamint sütőformában készülő sütemények és raguk sütésére alkalmas. A sütés egyetlen tálcán történik.
	Felső fűtés	*	Csak a felső fűtőszál működik. Olyan ételekhez alkalmas, amelyeknek a tetejét meg kell pirítani.
	Alsó fűtés / Könnyű gőztisztítás	*	Csak az alsó fűtőszál működik. Olyan ételekhez alkalmas, amelyeknek az alját meg kell pirítani. Ezt a funkciót a könnyű gőztisztításhoz is érdemes használni.

* A termék a hőmérséklet gombon megadott hőmérsékleti tartományban működik.

Hibaelhárítás

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

További információk a használati útmutatóhoz:	Műszaki információk a 2023/826 EU-rendelet szerinti alacsony fogyasztású üzemmódokról	
Mód	ÁRAMFOGYASZTÁS (WATT)	IDŐSZAK (PERC)*
Le	0,3	-
Készenlétben lévő	-	-
Készenléti üzemmód információs vagy állapotkijelzéssel	-	-
Hálózati készenlét	-	-

*: Az az időtartam, amely után a berendezés automatikusan készenléti, kikapcsolt vagy hálózati készenléti állapotba kerül percekben, percekre kerekítve.

TMűszaki adatok

Általános előírások	
Product external dimensions (magasság/szélesség/mélység) (mm)	595/594/567
A sütő beépítési méretei (magasság/szélesség/mélység) (mm)	590-600 /560 /min.550
Feszültség/frekvencia	220-240 V ~; 50/60 Hz
A termékben használt/alkalmazható kábeltípus és -szelvény	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Teljes energiafogyasztás (kW)	2,5
Sütő típusa	Hagyományos sütő
Energiahatékonysági osztály	A
Használható térfogat (l)	74
A készülék tömege (M) (Nettó tömeg) kg	27,5
Energiahatékonysági index per üreg EEI üreg	95,3

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

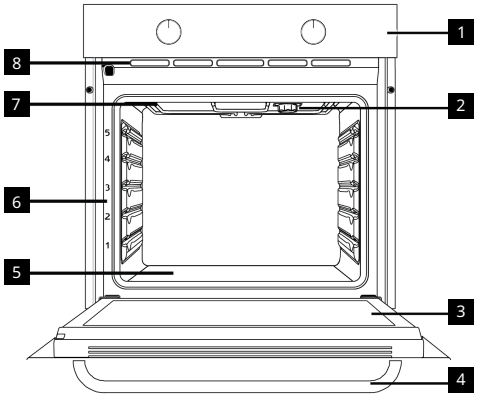
Az energiahatékonysági osztály meghatározása az alábbi rangsorolás szerint történik, attól függően, hogy a terméken vannak-e megfelelő funkciók vagy sem: 1-Eco ventilátor fűtés , 2-Ventilátor fűtés , 3-Légkeveréses alacsony grill , 4-Felső és alsó fűtés.

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

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

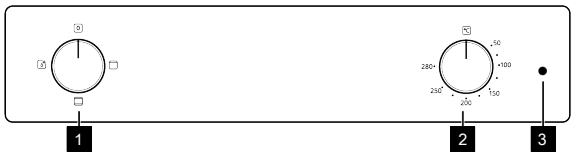
A termék címkéin vagy a termékhez mellékelt dokumentációban feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között, a vonatkozó szabványoknak megfelelően lettek meghatározva. A termék üzemeltetési és környezeti feltételeitől függően ezek az értékek változhatnak.

Opis produktu



1 Panel sterowania
2 Oświetlenie
3 Drzwi
4 Uchwyt
5 Dolna nagrzewnica (pod płytą stalową)
6 Umieszczenie półek
7 Górna grzałka
8 Otwory wentylacyjne

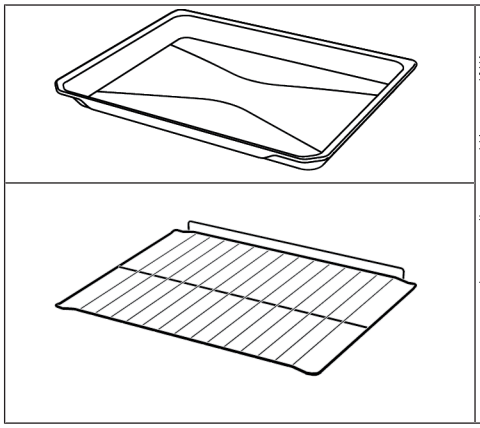
Wprowadzenie i użytkowanie panelu sterowania produktu

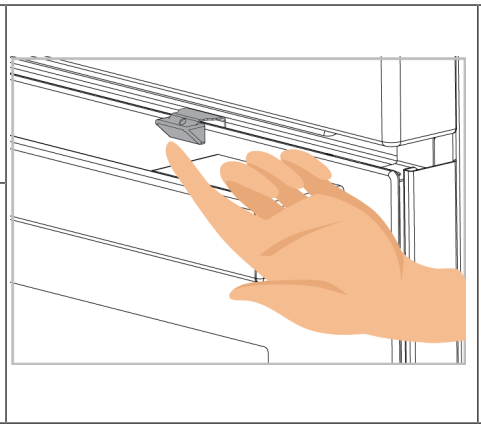


1 Pokrętło wyboru funkcji
2 Pokrętło wyboru temperatury
3 Oświetlenie termostatu

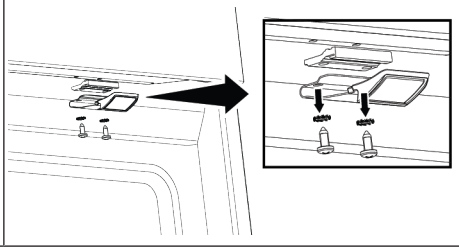
Pokrętło wyboru funkcji	Pokrętło wyboru temperatury	Wskaźnik temperatury wewnętrznej piekarnika
Funkcje pracy piekarnika można wybrać za pomocą pokrętła wyboru funkcji. Obróć w lewo / w prawo od pozycji zamkniętej (górnej), aby wybrać.	Możesz wybrać temperaturę, którą chcesz gotować za pomocą pokrętła temperatury. Obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara od pozycji zamkniętej (górnej), aby wybrać.	Temperaturę wnętrza piekarnika można zrozumieć z lampki temperatury. Termostat lamp znajduje się na panelu sterowania. Termostat lamp włącza się, gdy produkt zaczyna działać, a termostat lamp wyłącza się, gdy osiągnie ustawioną temperaturę. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika spadnie poniżej ustawionej temperatury, termostat lamp włącza się ponownie.

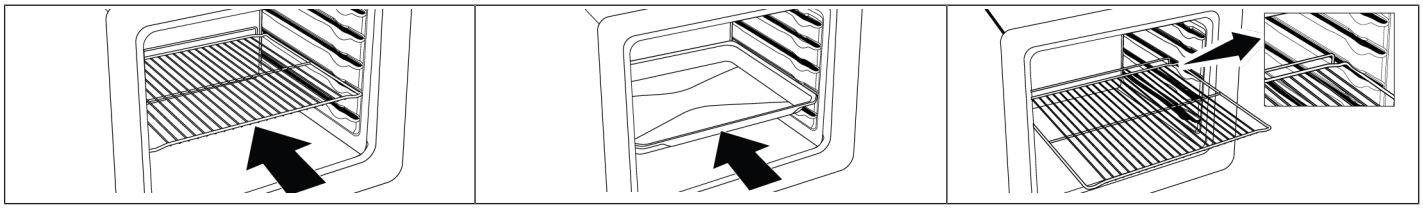
Akcesoria do produktu i korzystanie z akcesoriów do produktu





Wykręć dwie mocujące zabezpieczenie przed dziećmi, jak pokazano na rysunku. Gdy chcesz go ponownie użyć, możesz zabezpieczyć go pod panelem sterowania za pomocą materiałów mocujących.





Czyszczenie wstępne

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika dostarczone wraz z urządzeniem.

3. Włącz urządzenie na 30 minut, a następnie wyłącz. W ten sposób pozostałości i warstwy, które mogły pozostać w piecu podczas produkcji, są spalane i czyszczone.
4. Podczas korzystania z urządzenia wybierz najwyższą temperaturę i funkcję roboczą, na którą działają wszystkie grzałki. Patrz „Funkcje obsługi piekarnika”. W dalszej części dowiesz się, jak obsługiwać piekarnik.
5. Poczekaj, aż piekarnik ostygnie.
6. Wytrzyj powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

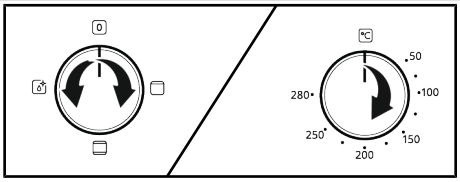
Przed użyciem akcesoriów:

Umyj akcesoria wodą z detergentem i miękką gąbką.

UWAGA: Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów ani ostrych przedmiotów.

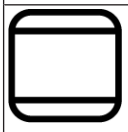
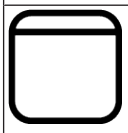
UWAGA: Przy pierwszym użyciu przez kilka godzin może pojawić się dym i nieprzyjemny zapach. Jest to normalne i do ich usunięcia wystarczy dobra wentylacja. Unikaj bezpośredniego wdychania dymu i zapachów, które się tworzą.

Korzystanie z piekarnika

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

Funkcje obsługi piekarnika

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

Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Górne i dolne ogrzewanie	*	Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast, ciastek lub ciast i gulaszu w formach do pieczenia. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Górne ogrzewanie	*	Włączona jest tylko górna grzałka. Nadaje się do potraw wymagających zrumienienia na wierzchu.
	Dolne ogrzewanie / Łatwe czyszczenie parą	*	Włączona jest tylko dolna grzałka. Nadaje się do potraw, które wymagają przyrumienienia na spodzie. Tej funkcji należy również użyć do łatwego czyszczenia parą.

* Twój produkt działa w zakresie temperatur określonym na pokrętle temperatury.

Rozwiązywanie problemów

Jeśli napotkasz problem z urządzeniem, zapoznaj się z rozdziałem "Rozwiązywanie problemów" w pełnej wersji instrukcji obsługi dostępnej na: **www.ikea.com.**

Dodatkowe informacje dotyczące instrukcji obsługi:	Informacje techniczne dotyczące działania trybów niskiego poboru mocy zgodnie z rozporządzeniem UE 2023/826	
Tryb	POBÓR MOCY (WATY)	OKRES (MINUTY)*
Wyłączony	0,3	-
Gotowość	-	-
Tryb gotowości z wyświetlaniem informacji lub stanu	-	-
Tryb gotowości sieciowej	-	-

*: Okres, po którym urządzenie automatycznie przejdzie w tryb gotowości, tryb wyłączenia lub tryb gotowości sieciowej, liczony w minutach i zaokrąglony do najbliższej minuty.

Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje	
Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)	595/594/567
Wymiary montażowe piekarnika (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)	590-600 /560 /min.550
Napięcie/Częstotliwość	220-240 V ~; 50/60 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Całkowite zużycie energii (kW)	2,5
Rodzaj piekarnika	Tradycyjny piekarnik
Klasa efektywności energetycznej	A
Objętość użytkowa (L)	74
Masa urządzenia (M) (Masa netto) kg	27,5
Wskaźnik efektywności energetycznej na komorę EEI komora	95,3

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

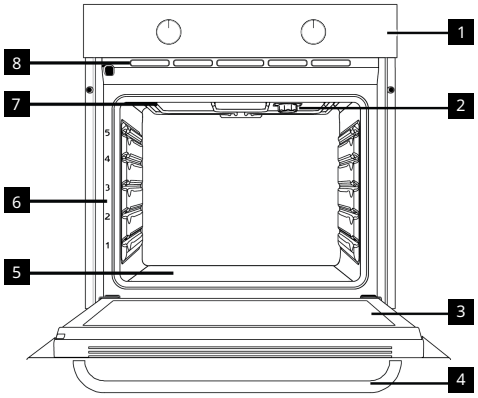
Klasa efektywności energetycznej jest ustalana zgodnie z następującym priorytetem w zależności od tego, czy odpowiednie funkcje znajdują w produkcie, czy nie: 1-Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO , 2-Ogrzewanie wentylatorem , 3-Wentylator wspomagany małym grillem , 4-Górne i dolne ogrzewanie.

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

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

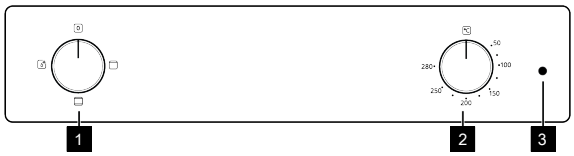
Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

Toote tutvustus



1 Kontrollpaneel
2 Lamp
3 Uks
4 Käepide
5 Alumine kütteseade (terasplaadi all)
6 Riiulite positsioonid
7 Ülemine kütteseade
8 Ventilatsiooniavad

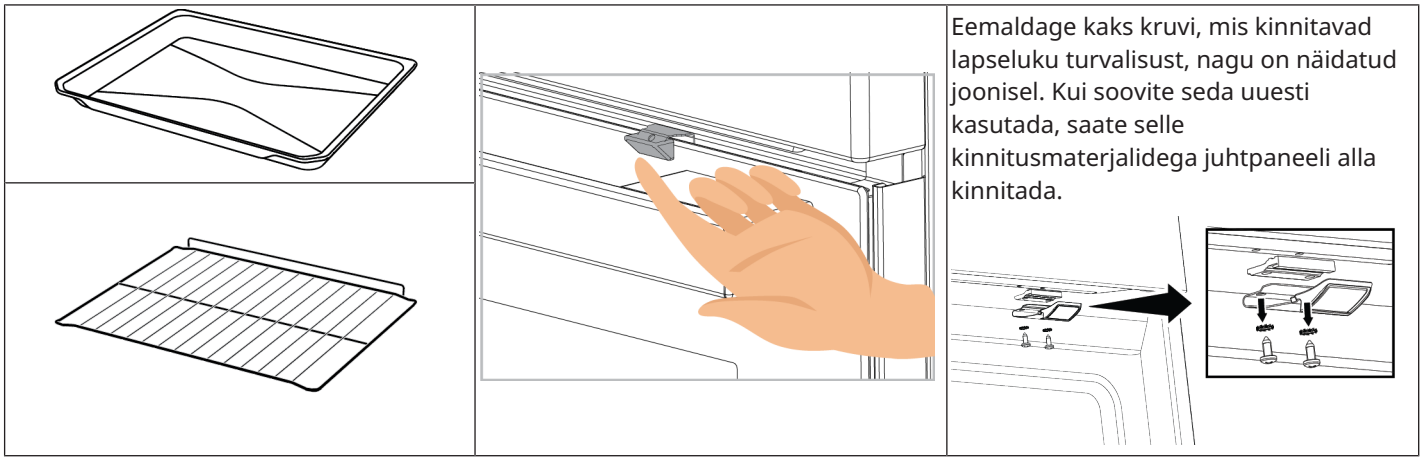
Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutamine



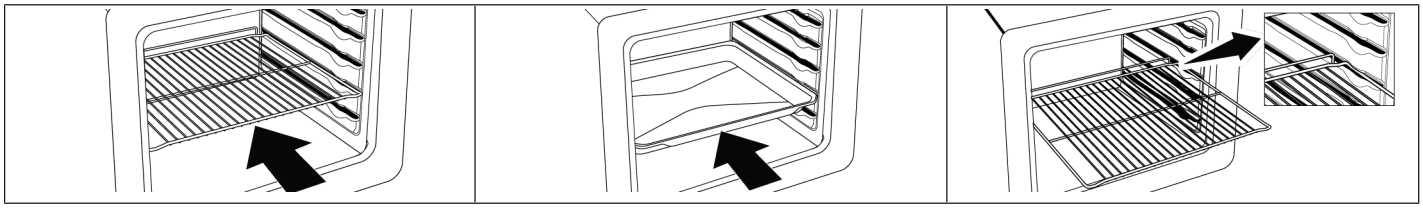
1 Funktsiooni valimise nupp
2 Temperatuuri valiku nupp
3 Termostaadi lamp

Funktsiooni valimise nupp	Temperatuuri valiku nupp	Ahju sisetemperatuuri indikaator
Ahju tööfunktsioone saate valida funktsioonivaliku nupuga. Valimiseks keerake suletud (ülemisest) asendist vasakule / paremale.	Temperatuurinupuga saate valida temperatuuri, mida soovite küpsetada. Valimiseks keerake päripäeva suletud (ülemisest) asendist.	Ahju sisetemperatuuri saate teada temperatuurilambist. Termostaadi lamp asub juhtpaneelil. Termostaadituli süttib, kui toode hakkab tööle, ja termostaadituli kustub, kui see saavutab määratud temperatuuri. Kui ahjusisene temperatuur langeb alla määratud temperatuuri, süttib termostaadi lamp uuesti.

Toote tarvikud ja toote tarvikute kasutamine



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



Seadme esmane puhastamine

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Eemaldage ahjust kõik kaasas olevad tarvikud.
3. Lülitage toode 30 minutiks sisse ja seejärel välja. Sel viisil põletatakse ja eemaldatakse jäägid ja kihid, mis võisid tootmise ajal ahju jääda.

4. Toote kasutamisel valige kõrgeim temperatuur ja tööfunktsioon, millega kõik Teie kuumutuselemendid töötada saavad. Vt "Ahju tööfunktsioonid. Järgmisest jaotisest saate teada, kuidas ahju kasutada.
5. Oodake, kuni ahi jahtub.
6. Pühkige toote pinnad niiske lapiga või käsnaga ja kuivatage lapiga.

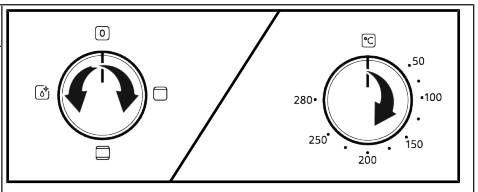
Enne tarvikute kasutamist:

Ahjust eemaldatud tarvikud puhastage puhastusvahendi, vee ja pehme puhastuskäsnaga.

MÄRKUS: Mõned pesu- või puhastusvahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage puhastamise ajal peeneteralisi puhastusvahendeid, puhastuspulbreid, puhastuskreeme ega teravaid esemeid.

MÄRKUS: Esmakordsel kasutuskorral võib suitsu ja lõhna tekkida mitmeks tunniks. See on normaalne, ja selle eemaldamiseks on vaja lihtsalt head ventilatsiooni. Vältige suitsu ja tekkivate lõhnade otsest sissehingamist.

Ahju kasutamine

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

Ahju tööfunktsioonid

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

Funktsiooni sümbol	Funktsiooni kirjeldus	Temperatuuri vahemik (°C)	Kirjeldus ja kasutamine
	Ülemine ja alumine kuumutus	*	Toitu soojendatakse korraga ülevalt ja alt. Sobib kookidele, küpsetistele või kookidele ja hautistele küpsetusvormides. Küpsetamine toimub ühe kandikuga.
	Ülemine kuumutus	*	Ainult ülemine küte on sisse lülitatud. Sobib toitudele, mis vajavad pealt pruunistamist.
	Alumine kuumutus / Hõlbus aurupuhastus	*	Ainult madalam küte on sisse lülitatud. See sobib toitudele, mis vajavad põhja pruunistamist. Seda funktsiooni tuleks kasutada ka lihtsaks aurupuhastamiseks.

* Teie toode töötab temperatuurinupul määratud temperatuurivahemikus.

Veaotsing

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

Lisateave kasutusjuhendi jaoks:	Tehniline teave madala võimsusega töötavate režiimide kohta vastavalt ELi määrusele 2023/826	
Režiim	ENERGIATARBIMINE (VATT)	PERIOOD(MINUTIT)*
Väljaspool	0,3	-
Ooterežiim	-	-
Ooterežiim koos teabe- või olekukuvariga	-	-
Võrgustatud ooterežiim	-	-

*:Ajavahemik, mille järel seade jõuab automaatselt ooterežiimi, väljalülitatud režiimi või võrgu ooterežiimi, minutites ja ümardatuna lähima minutini.

Tehniline kirjeldus

Üldised kirjeldused	
Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) (mm)	595/594/567
Ahju paigaldusmõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) (mm)	590-600 /560 /vähemalt550
Pinge/Sagedus	220-240 V ~; 50/60 Hz
Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks	vähemalt H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Energiatarve (kW)	2,5
Ahju tüüp	Tavapärane ahi
Energiatõhususe klass	A
Kasutatav maht (l)	74
Seadme mass (M) (Netokaal) kg	27,5
Energiatõhususe indeks õõnsuse EEI õõnsuse kohta	95,3

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

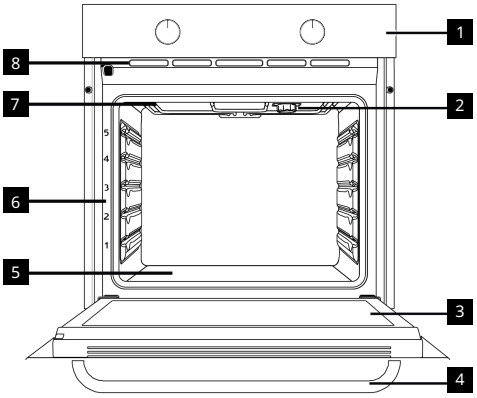
Energiatõhususe klass on määratud kindlaks vastavalt järgmisele tähtsusastmele sõltuvalt sellest, kas tootel on vastavad funktsioonid olemas või. 1-Säästlik kuumutus ventilaatoriga , 2-Kuumutus ventilaatoriga , 3-Grillimine madalal võimsusel ventilaatori toel , 4-Ülemine ja alumine kuumutus.

Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid ette teatamata muuta.

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

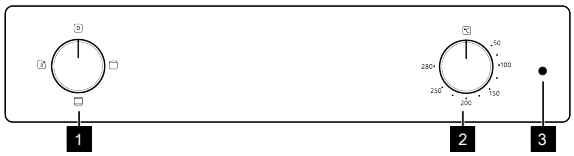
Toote etiketil või sellega kaasasolevas dokumentatsioonis märgitud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjakohastele standarditele. Need väärtused võivad erineda sõltuvalt toote töö- ja keskkonnatingimustest.

Izstrādājuma ievads



1 Vadības panelis
2 Lampiņa
3 Durvis
4 Rokturis
5 Apakšējais sildītājs (zem tērauda plāksnes)
6 Plaukta pozīcija
7 Augšējais sildītājs
8 Ventilācijas caurumi

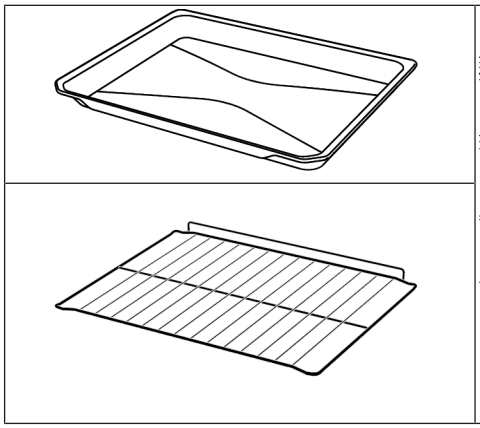
Produkta vadības paneļa ievads un lietošana

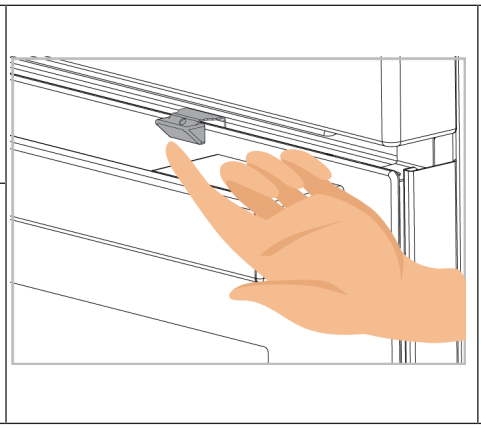


1 Funkcijas izvēles poga
2 Temperatūra izvēles poga
3 Termostata lampa

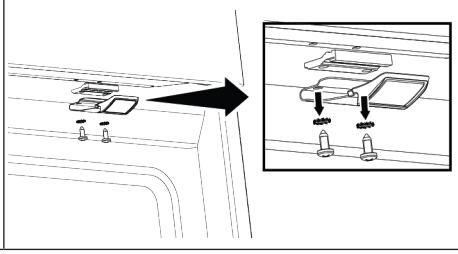
Funkcijas izvēles poga	Temperatūra izvēles poga	Krāsns iekšējās temperatūras indikators
Jūs varat izvēlēties cepeškrāsns darbības funkcijas ar funkciju izvēles pogu. Grieziet pa kreisi /pa labi no aizvērtas (augšējās) pozīcijas, lai atlasītu.	Jūs varat izvēlēties temperatūru, kuru vēlaties pagatavot, izmantojot temperatūras pogu. Grieziet pulksteņrādītāju kustības virzienā no aizvērtas (augšējās) pozīcijas, lai atlasītu.	Jūs varat saprast krāsns iekšējo temperatūru no temperatūras lampas. Termostata lampiņa atrodas uz vadības paneļa. Termostata lampiņa ieslēdzas, kad produkts sāk darboties, un termostata lampiņa izslēdzas, kad tā sasniedz iestatīto temperatūru. Kad temperatūra krāsnī nokrītas zem iestatītās temperatūras, termostata lampiņa atkal ieslēdzas.

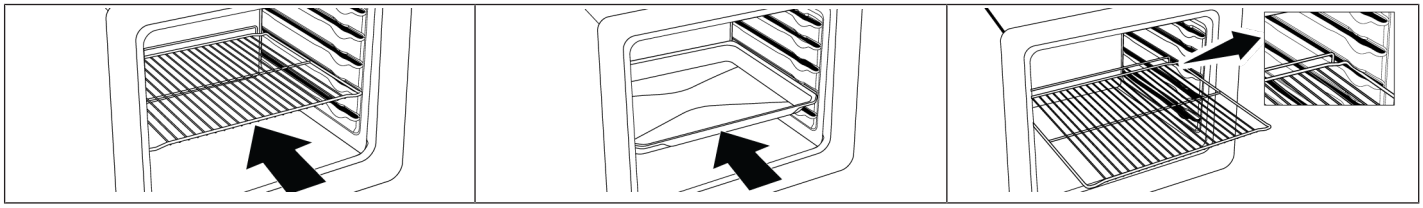
Izstrādājuma piederumi un izstrādājuma piederumu izmantošana





Izskrūvējiet divas skrūves, kas nostiprina bērnu slēdzenes drošību, kā parādīts attēlā. Ja vēlaties to izmantot atkārtoti, varat to nostiprināt zem vadības paneļa ar stiprinājuma materiāliem.





Sākotnējā tīrīšana

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
2. Izņemiet visus piederumus no cepeškrāsns, kas piegādāti kopā ar izstrādājumu.

3. Darbiniet izstrādājumu 30 minūtes un pēc tam izslēdziet to. Tādā veidā atliekas un slāņi, kas ražošanas laikā varētu būt palikuši cepeškrāsnī, tiek sadedzināti un notīrīti.
4. Darbinot izstrādājumu, izvēlieties augstāko temperatūru un darbības funkciju, kuru darbina visi jūsu izstrādājuma sildītāji. Sk. “Cepeškrāsns darbības funkcijas”. Nākamajā sadaļā varat uzzināt, kā darbināt cepeškrāsni.
5. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest.
6. Noslaukiet izstrādājuma virsmas ar mitru drānu vai sūkli un nosusiniet ar drānu.

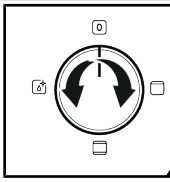
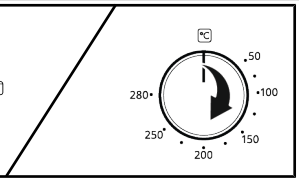
Pirms piederumu izmantošanas:

Notīriet no cepeškrāsns noņemtos piederumus ar mazgāšanas līdzekli ūdenī un mīkstu tīrīšanas sūkli.

PAZIŅOJUMS: Daži mazgāšanas vai tīrīšanas līdzekļi var sabojāt virsmu. Tīrīšanas laikā nelietojiet abrazīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus, tīrīšanas krēmus vai asus priekšmetus.

PAZIŅOJUMS: Pirmajā lietošanas reizē vairākas stundas var rasties dūmi un smaka. Tas ir normāli, un, lai to noņemtu, ir nepieciešama tikai laba ventilācija. Izvairieties tieši ieelpot dūmus un smakas, kas veidojas.

Cepeškrāsns izmantošana

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

Cepeškrāsns darbības funkcijas

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

Funkcijas simbols	Funkcijas apraksts	Temperatūras diapazons (°C)	Apraksts un lietošana
	Augšējās un apakšējā sildīšana	*	Ēdiens tiek uzsildīts vienlaikus no augšas un apakšas. Piemērots kūkām, konditorejas izstrādājumiem vai kūkām un sautējumiem cepšanas veidnēs. Ēdienu gatavošana notiek ar vienu paplāti.
	Augšējais sildīšana	*	Ir ieslēgta tikai augšējā apkure. Tas ir piemērots ēdieniem, kuriem nepieciešams apbrūnināt virsu.
	Apakšējā sildīšana / Viegla tīrīšana ar tvaiku	*	Ieslēgta tikai zemāka apkure. Tas ir piemērots ēdieniem, kuru apakšdaļa ir jāapbrūnina. Šī funkcija ir jāizmanto arī vienkāršai tīrīšanai ar tvaiku.

* Jūsu produkts darbojas temperatūras diapazonā, kas norādīts uz temperatūras pogas.

Problēmu novēršana

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

Papildu informācija attiecībā uz lietotāja rokasgrāmatu:	Tehniskā informācija par mazjaudas režīmiem saskaņā ar ES regulu 2023/826	
Režīms	ENERĢIJAS PATĒRIŅŠ (VATI)	PERIODS (MINŪTES)*
Izslēgts	0,3	-
Gaidstāves režīms	-	-
Gaidstāves režīms ar informācijas vai statusa displeju	-	-
Tīklota gaidstāve	-	-

*:Periods, pēc kura iekārta automātiski pāriet gaidstāves režīmā, izslēgtā režīmā vai tīklotās gaidstāves režīmā, minūtēs un noapaļots līdz tuvākajai minūtei.

Tehniskās specifikācijas

Vispārīgas specifikācijas	
Izstrādājuma ārējie izmēri (augstums/platums/dziļums) (mm)	595/594/567
Cepeškrāsns uzstādīšanas izmēri (augstums/platums/dziļums) (mm)	590-600 /560 /min.550
Spriegums/frekvence	220-240 V ~; 50/60 Hz
Izmantotais kabeļa tips un griezums/piemērots lietošanai izstrādājumā	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Kopējais enerģijas patēriņš (kW)	2,5
Cepeškrāsns tips	Parastā cepeškrāsns
Energoefektivitātes klase	A
Izmantojamais apjoms (L)	74
Ierīces masa (M) (Neto svars) kg	27,5
Energoefektivitātes indekss uz vienu dobuma EEI dobumu	95,3

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

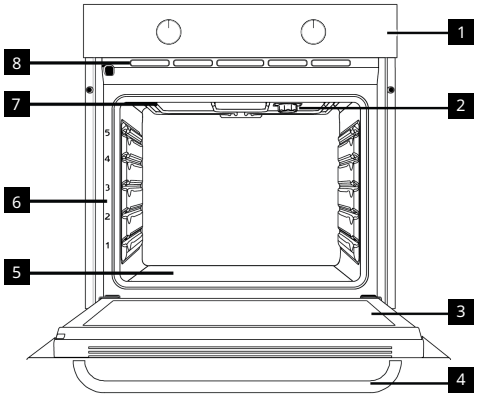
Energoefektivitātes klase tiek noteikta saskaņā ar šādu prioritāšu noteikšanu atkarībā no tā, vai ražojumam ir vai nav attiecīgās funkcijas: 1-Ekonomiskā ventilatora sildīšana , 2-Ventilatora sildīšana , 3-Ventilatora atbalstīts zems grils , 4-Augšējās un apakšējā sildīšana.

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

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

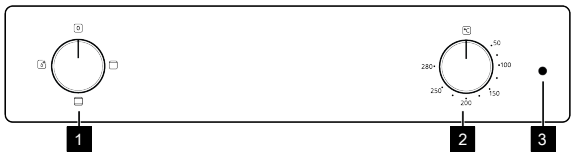
Izstrādājuma etiķetēs vai tam pievienotajā dokumentācijā norādītās vērtības iegūst laboratorijas apstākļos saskaņā ar attiecīgajiem standartiem. Šīs vērtības var atšķirties atkarībā no izstrādājuma ekspluatācijas un vides apstākļiem.

Įvadas į prietaisą



1 Valdymo skydelis
2 Lemputė
3 Durelės
4 Rankenėlė
5 Apatinis šildytuvas (po plienine plokšte)
6 Lentynos padėtis
7 Viršutinis šildytuvas
8 Ventiliacijos anga

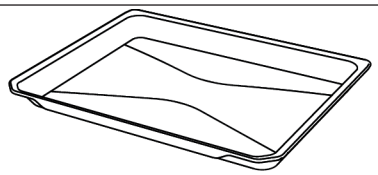
Produkto valdymo skydo įvadas ir naudojimas

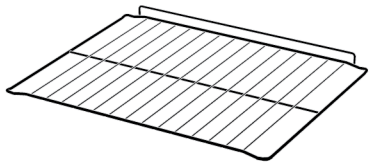


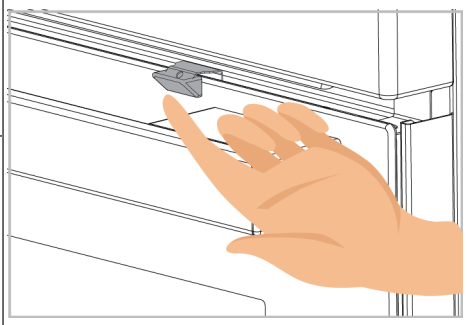
1 Funkcijų pasirinkimo rankenėlė
2 Temperatūros pasirinkimo rankenėlė
3 Termostato lemputė

Funkcijų pasirinkimo rankenėlė	Temperatūros pasirinkimo rankenėlė	Orkaitės vidinės temperatūros indikatorius
Orkaitės darbo funkcijas galite pasirinkti funkcijų pasirinkimo rankenėle. Norėdami pasirinkti, pasukite kairėn / dešinėn iš uždarytos (viršutinės) padėties.	Temperatūros rankenėle galite pasirinkti temperatūrą, kurią norite gaminti. Norėdami pasirinkti, pasukite pagal laikrodžio rodyklę iš uždarytos (viršutinės) padėties.	Orkaitės vidaus temperatūrą galite suprasti iš temperatūros lempos. Termostato lemputė yra valdymo skydelyje. Termostato lemputė įsijungia, kai gaminys pradeda veikti, o termostato lemputė išsijungia, kai pasiekia nustatytą temperatūrą. Kai temperatūra orkaitės viduje nukrenta žemiau nustatytos temperatūros, termostato lemputė vėl įsijungia.

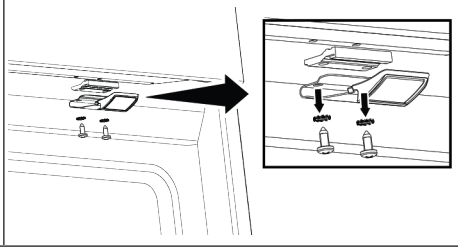
Produkto priedai ir produkto priedų naudojimas

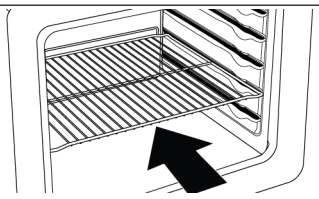


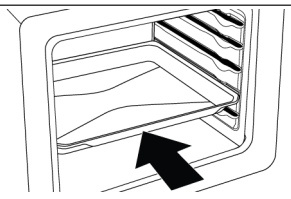


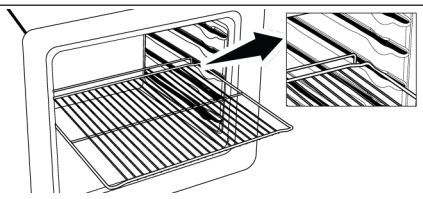


Išsukite du varžtus, kuriais pritvirtinta užrakto nuo vaikų sauga, kaip parodyta paveikslėlyje. Jei norite jį naudoti dar kartą, galite jį pritvirtinti po valdymo skydeliu tvirtinimo medžiagomis.









Pradinis Valymas

1. Nuimkite visas įpakavimo medžiagas.
2. išimkite visus priedus iš orkaitės, pateiktos kartu su gaminiu.

3. Naudokite produktą 30 minučių, tada išjunkite. Tokiu būdu sudeginami ir išvalomi likučiai ir sluoksniai, kurie galėjo likti orkaitėje gamybos metu.
4. Eksploatuodami gaminį pasirinkite aukščiausią temperatūrą ir veikimo funkciją, kurią naudoja visi jūsų gaminio šildytuvai. Žr. „Orkaitės veikimo funkcijos“. Kaip naudoti orkaitę, sužinosite kitame skyriuje.
5. Palaukite, kol orkaitė atvės.
6. Nuvalykite prietaiso paviršius drėgnu skudurėliu ar kempine, tuomet sausai nušluostykite.

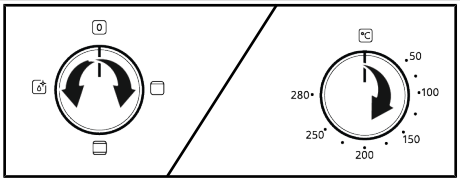
Prieš naudodami priedus:

iš orkaitės išimtus priedus valykite vandeniu su plovikliu ir minkšta valymo kempine.

PASTEBĖTI: Kai kurie plovikliai ar valymo priemonės gali sukelti pažeidimų paviršiui. Valydami nenaudokite abrazyvinių ploviklių, valymo miltelių, valymo kremų ar aštrių daiktų.

PASTEBĖTI: Pirmą kartą naudojant, dūmai ir kvapai gali atsirasti kelias valandas. Tai normalu ir norint jį pašalinti, tereikia geros ventiliacijos. Venkite tiesiogiai įkvėpti susidarančių dūmų ir kvapų.

Orkaitės naudojimas

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

Orkaitės veikimo funkcijos

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

Funkcijos simbolis	**Funkcijos aprašymas**	**Temperatūros diapazonas (°C)**	**Aprašymas ir naudojimas**
	Tradicinis kepimas	*	Įjungtas tik viršutinis šildymas. Tinka maistui, kurio viršus turi būti apskrudęs. Maistas šildomas iš viršaus ir iš apačios vienu metu. Tinka pyragams, pyragams arba pyragams ir troškiniams kepimo formelėse. Virimas atliekamas su vienu padėklu.
	Viršutinis šildymas	*	Įjungtas tik viršutinis šildymas. Tinka maisto produktams, kurių viršus turi būti apskrudęs.
	Apat. šildymas / Paprastas valymas garais	*	Įjungtas tik žemesnis šildymas. Tinka maistui, kurio dugną reikia apskrudinti. Šią funkciją taip pat reikėtų naudoti norint lengvai valyti garais.

* Jūsų gaminys veikia temperatūros diapazone, nurodytame ant temperatūros rankenėlės.

Trikčių šalinimas

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

Papildomo naudotojo vadovo informacija.	Techninė informacija apie mažos galios veiksenos veikimą pagal ES reglamentą 2023/826	
Veiksena	VARTOJAMOJI GALIA (VATAIS)	LAIKOTARPIS (MINUTĖS)*
Išjungties veiksena	0,3	-
Budėjimo veiksena	-	-
Budėjimo veiksena rodant informaciją arba būseną	-	-
Tinklinė budėjimo veiksena	-	-

* Laikotarpis minutėmis, po kurio įranga perjungiama į automatinę budėjimo veikseną, išjungties veikseną arba tinklinę budėjimo veikseną, suapvalintas iki artimiausios minutės

Techniniai duomenys

Bendros techninės specifikacijos	
Išoriniai gaminio matmenys (aukštis/plotis/gylis) (mm)	595/594/567
Orkaitės įrengimo matmenys (aukštis/plotis/gylis) (mm)	590-600 /560 /maž.550
Įtampa / dažnis	220-240 V ~; 50/60 Hz
Prietaise naudojamas / tinkamas naudoti kabelio tipas ir skerspjūvis	maž. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Bendrosios energijos sąnaudos (kW)	2,5
Orkaitės tipas	Standartinė orkaitė
Energijos efektyvumo klasė	A
Naudojamas tūris (L)	74
Prietaiso masė (M) (Grynasis svoris) kg	27,5
Energijos efektyvumo indeksas, tenkantis vienai ertmei EEI ertmei	95,3

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

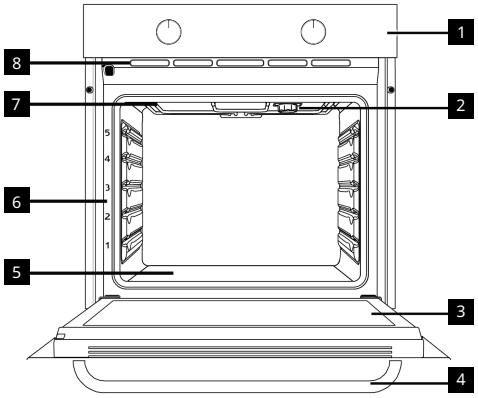
Energijos efektyvumo klasė nustatyta pagal atsižvelgiant į šiuos prioritetus, priklausomai nuo to, ar atitinkamos funkcijos gaminyje yra, ar ne. 1-ECO gaminimas su ventiliatoriumi , 2-Vent. šildymas , 3-Ventiliatoriumi valdomos žemos grotelės , 4-Tradicinis kepimas.

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

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

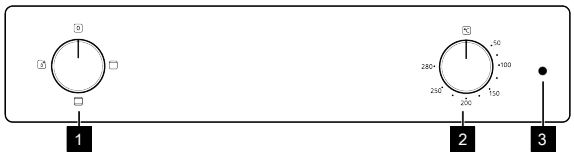
Mašinų kategorijos plokštelėse arba jas lydinčiose dokumentacijose nurodyti dydžiai gauti esant laboratorinėms sąlygoms, vadovaujantis atitinkamais standartais. Buitinių prietaisų sąnaudos ir reikšmės gali skirtis priklausomai nuo eksploatavimo ir aplinkos sąlygų.

Specificații tehnice



1 Painel de controlo
2 Lâmpada
3 Porta
4 Pega
5 Queimador inferior (por baixo da placa em aço)
6 Posicionamento da prateleira
7 Aquecedor superior
8 Orifícios de ventilação

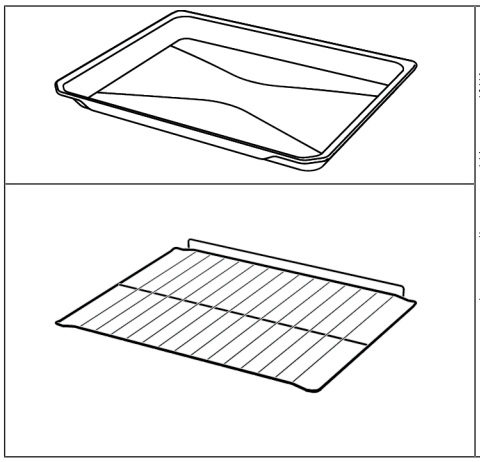
Introdução e utilização do painel de controlo do produto

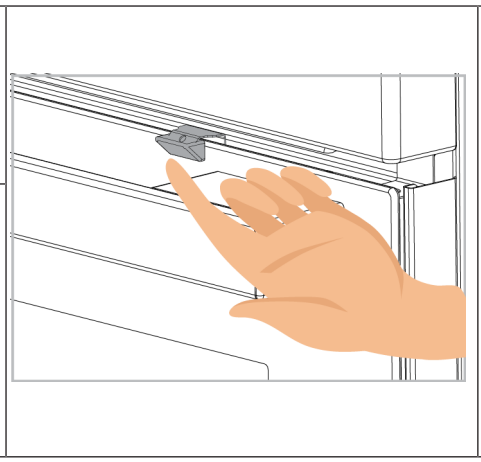


1 Botão de seleção de função
2 Botão de seleção da temperatura
3 Lâmpada do termostato

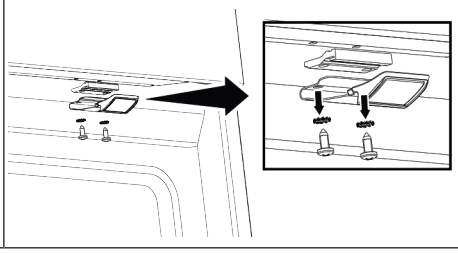
Botão de seleção de função	Botão de seleção da temperatura	Indicador da temperatura interna do forno
Pode seleccionar as funções de funcionamento do forno com o botão de selecção de funções. Vire à esquerda / direita da posição fechada (superior) para seleccionar.	Pode seleccionar a temperatura que pretende cozinhar com o botão de temperatura. Gire no sentido horário a partir da posição fechada (superior) para selecionar.	Pode compreender a temperatura interior do forno a partir da lâmpada de temperatura. A lâmpada do termóstato está localizada no painel de controlo. A lâmpada do termóstato acende-se quando o produto começa a funcionar e a lâmpada do termóstato apaga-se quando atinge a temperatura definida. Quando a temperatura no interior do forno cai abaixo da temperatura definida, a lâmpada do termóstato acende-se novamente.

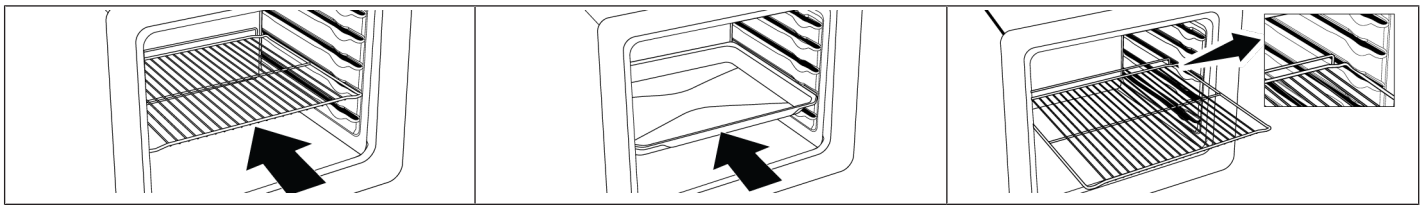
Acessórios para produtos e utilização de Acessórios para produtos





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





Limpeza inicial

1. Remover todos os materiais de embalagem.
2. Remover todos os acessórios do forno fornecida com o produto.

3. Ligar o produto durante 30 minutos e depois desligar o mesmo. Desta forma, os resíduos e as camadas que podem ter sido ficado no forno durante a produção são queimadas e limpas.
4. Quando operar com o produto, selecionar a temperatura mais elevada e a função de funcionamento de modo a que todos os aquecedores estejam a funcionar no seu produto. Consultar “Funções de funcionamento do forno”. Pode obter informações de como operar com o forno na secção seguinte.
5. Aguardar que o forno arrefeça.
6. Limpar as superfícies do produto com um pano ou esponja humedecidos e secar com um pano.

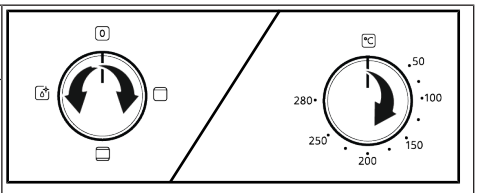
Antes de usar os acessórios:

Limpar os acessórios que retirou do forno com água com detergente e uma esponja de limpeza macia.

OBSERVAÇÃO: Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Não usar detergentes abrasivos, pós de limpeza, cremes de limpeza ou objetos afiados durante a limpeza.

OBSERVAÇÃO: Durante a primeira utilização, pode surgir um odor e fumo durante várias horas. Isto é normal e só necessita de uma boa ventilação para o remover. Evitar inalar diretamente o fumo e os odores que se formam.

Utilização do forno

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

Funções de funcionamento do forno

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

símbolo de função	**Descrição da função**	**Faixa de temperatura (°C)**	**Descrição e uso**
	Aquecimento superior e inferior	*	A comida é aquecida por cima e por baixo ao mesmo tempo. Adequado para bolos, pastéis ou bolos e guisados em formas de cozedura. A cozedura é feita com um único tabuleiro.
	Aquecimento superior	*	Apenas o aquecimento superior está ligado. É adequado para alimentos que precisam dourar por cima.
	Aquecimento inferior / Limpeza fácil a vapor	*	Apenas o aquecimento inferior está ligado. É adequado para alimentos que precisam dourar no fundo. Esta função também deve ser usada para facilitar a limpeza a vapor.

* Seu produto opera na faixa de temperatura especificada no botão de temperatura.

Resolução de problemas

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

Informação adicional ao Manual do Utilizador:	Informação técnica sobre os modos de funcionamento de baixo consumo de acordo com o Regulamento 2023/826 da UE.	
Modo	CONSUMO DE ENERGIA (WATT)	PERÍODO(MINUTOS)*
Desligar	0,3	-

Em Espera	-	-
Modo Em Espera com informação ou exibição do estado	-	-
Modo em espera em rede	-	-

*:O período após o qual o equipamento alcança automaticamente em minutos o modo em espera, o modo desligado ou o modo em espera em rede e arredondado para o minto mais próximo.

Especificações técnicas

Especificações gerais	
As dimensões exteriores do produto (altura/largura/profundidade) (mm)	595/594/567
Dimensões da instalação do forno (altura/largura/profundidade) (mm)	590-600 /560 /min.550
Tensão/Frequência	220-240 V ~; 50/60 Hz
Tipo do cabo e secção usada/adequada para usar no produto	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Consumo total de energia (kW)	2,5
Tipo de forno	Forno convencional
Classe de eficiência energética	A
Volume utilizável (L)	74
Massa do aparelho (M) (Peso Líquido) kg	27,5
Índice de Eficiência Energética por cavidade cavidade EEI	95,3

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

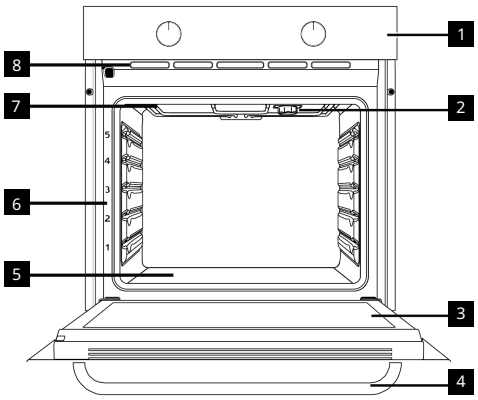
A classe de eficiência energética é determinada em conformidade comas seguintes prioridades dependendo se existem ou não no produto as funções relevantes: 1-Aquecimento ventilado ecológico , 2-Aquecimento ventilado , 3-Grelhador inferior ventilado , 4-Aquecimento superior e inferior.

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

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

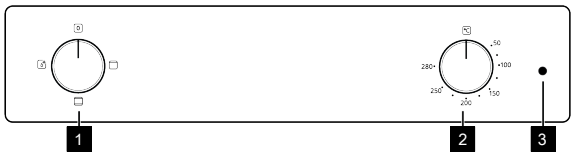
Os valores indicados nas etiquetas do produto ou na documentação que acompanha o mesmo são obtidos em condições laboratoriais em conformidade com as normas relevantes. Dependendo das condições operacionais e ambientais do produto, estes valores podem variar.

Prezentarea produsului



1 Panoul de control
2 Lampă
3 Ușă
4 Mâner
5 Element de încălzire inferior (sub tava de oţel)
6 Poziții de raft
7 Încălzitor superior
8 Orificii de ventilare

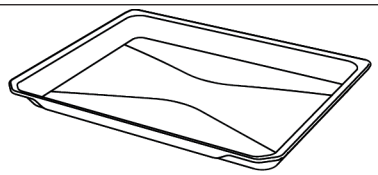
Introducerea și utilizarea panoului de control al produsului

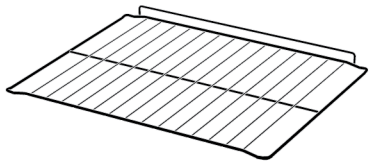


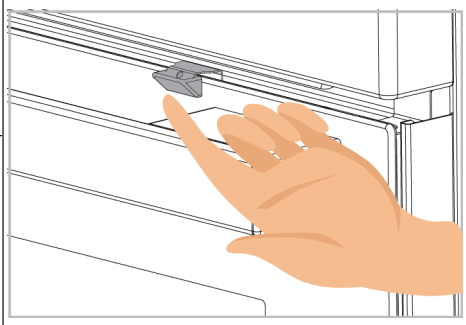
1 Buton de selectare funcție
2 Buton selectare temperatură
3 Lampa termostatului

Buton de selectare funcție	Buton selectare temperatură	Indicator de temperatură interioară a cuptorului
Puteţi selecta funcţiile de funcţionare a cuptorului cu ajutorul butonului de selectare a funcţiilor. Rotiți stânga/dreapta din poziția închisă (sus) pentru a selecta.	Puteți selecta temperatura pe care doriți să o gătiți cu butonul de temperatură. Rotiți în sensul acelor de ceasornic din poziția închisă (sus) pentru a selecta.	Puteți înțelege temperatura interioară a cuptorului de la lampa de temperatură. Lampa termostatului este amplasată pe panoul de control. Lampa termostatului se aprinde când produsul începe să funcționeze, iar lampa termostatului se stinge când atinge temperatura setată. Când temperatura din interiorul cuptorului scade sub temperatura setată, lampa termostatului se aprinde din nou.

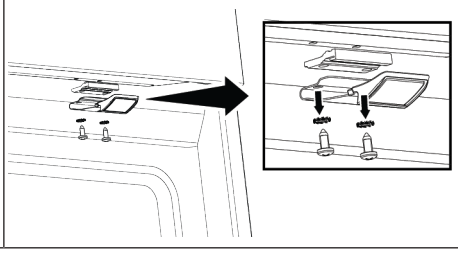
Accesorii pentru produse și utilizarea accesoriilor produsului

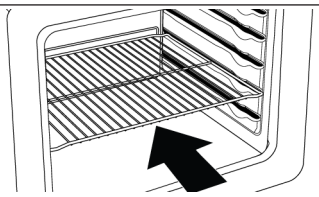


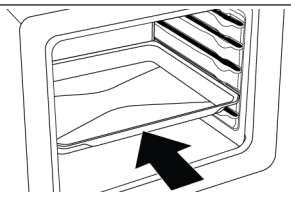


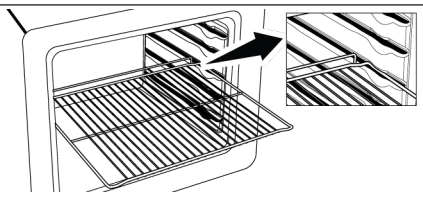


Scoateți cele două șuruburi care fixează siguranța blocării copilului, așa cum se arată în figură. Când doriți să-l utilizați din nou, îl puteți fixa sub panoul de control cu materialele de fixare.









Curăţarea iniţială

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Scoateți toate accesoriile din cuptor, furnizate împreună cu produsul.

3. Puneţi în funcţiune produsul timp de 30 de minute, apoi opriți-l. Astfel, resturile și petele care pot fi rămase în cuptor în timpul coacerii sunt arse și curățate.
4. Atunci când folosiți produsul, selectați cea mai ridicată temperatură și funcția de operare pentru utilizarea tuturor elementelor de încălzire din aparatul dumneavoastră. A se vedea „Funcții de operare ale cuptorului”. Puteți afla modul de utilizare a cuptorului, în secțiunea următoare.
5. Așteptați răcirea cuptorului.
6. Ștergeți suprafețele produsului cu o cârpă umedă sau cu un burete și uscați cu o cârpă.

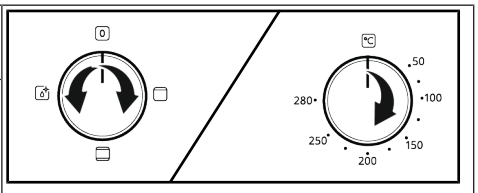
Înaintea utilizării accesoriilor:

Curățați accesoriile pe care le scoateți din cuptor cu soluție de apă și detergent și cu un burete moale.

AVIZ: Unii detergenți sau agenți de curățare pot deteriora suprafața. Nu folosiți detergenți abrazivi, pulberi de curățat, creme de curățare sau obiecte ascuțite în timpul curățării.

AVIZ: În timpul primei utilizări, pentru câteva ore se poate degaja un ușor fum și miros. Este un fenomen normal și este suficient să asigurați buna ventilație pentru înlăturare. Evitați inhalarea directă a fumului și mirosului emanat.

Folosind cuptorul

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

Funcțiile de operare a cuptorului

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

Simbol funcție	**Descrierea funcției**	**Domeniu de temperatură (°C)**	**Descriere și utilizare**
	Încălzire superioară și inferioară	*	Alimentele sunt încălzite de sus și de jos în același timp. Potrivit pentru prăjituri, produse de patiserie sau prăjituri și tocane în forme de copt. Gatirea se face cu o singura tava.
	Încălzire superioară	*	Doar încălzirea de la partea de sus este activă. Este potrivită pentru alimentele care necesită rumenirea la partea de sus.
	Încălzire inferioară / Curățare ușoară cu abur	*	Doar încălzirea de la partea de jos este activă. Este potrivită pentru alimentele care necesită rumenire în partea de jos. Această funcție trebuie folosită și pentru curățarea ușoară cu abur.

* Produsul dumneavoastră funcționează în intervalul de temperatură specificat pe butonul de temperatură.

Depanare

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

Informații suplimentare pentru manualul de utilizare:	Informații tehnice privind modurile de funcționare cu consum redus de energie în conformitate cu Regulamentul UE 2023/826	
Mod	CONSUM DE ENERGIE (WATT)	PERIOADĂ(MINUTE)*
Oprit	0,3	-

Standby	-	-
Mod standby cu afișare de informații sau stare	-	-
Standby în rețea	-	-

*:Perioada după care echipamentul ajunge automat în modul de așteptare, în modul oprit sau în modul de așteptare în rețea, exprimată în minute și rotunjită la cel mai apropiat minut.

Specificații tehnice

Specificații generale	
Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime) (mm)	595/594/567
Dimensiuni instalare cuptor (înălțime/lățime/adâncime) (mm)	590-600 /560 /min.550
Tensiune/frecvență	220-240 V ~; 50/60 Hz
Tip de cablu și secțiune folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Consum total de energie (kW)	2,5
Tip cuptor	Cuptor convențional
Clasa de eficienta energetica	A
Volumul utilizabil (L)	74
Masa aparatului (M) (Greutate netă) kg	27,5
Indicele de eficiență energetică per cavitate EEI cavitate	95,3

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

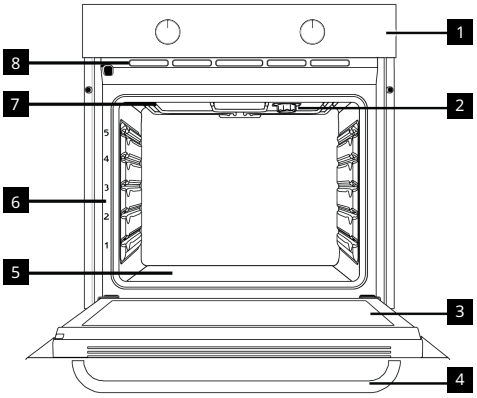
Clasa de eficiență energetică este determinată în conformitate cu prioritizarea următoare, în funcție de existența sau nu a funcțiilor relevante ale produsului: 1-Încălzire ventilator eco , 2-Încălzire ventilator , 3-Grătar inferior asistat de ventilator , 4-Încălzire superioară și inferioară.

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

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

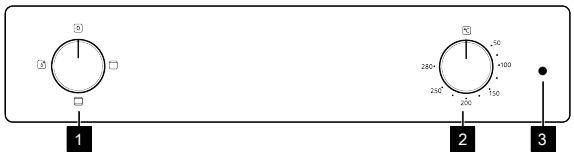
Valorile indicate pe etichetele produsului sau în documentația aferentă sunt obținute în condiții de laborator în conformitate cu standardele relevante. În funcție de condițiile operaționale și de mediu ale produsului, aceste valori pot varia.

Predstavenie výrobku



1 Ovládací panel
2 Svietidlo
3 Dvere
4 Rukoväť
5 Spodný ohrievač (pod oceľovou doskou)
6 Polohy políc
7 Horný ohrievač
8 Ventilačné otvory

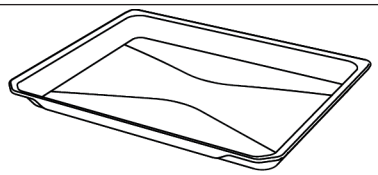
Predstavenie a použitie ovládacieho panela produktu

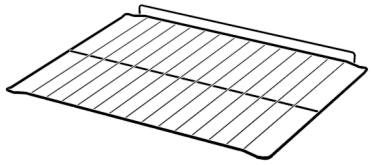


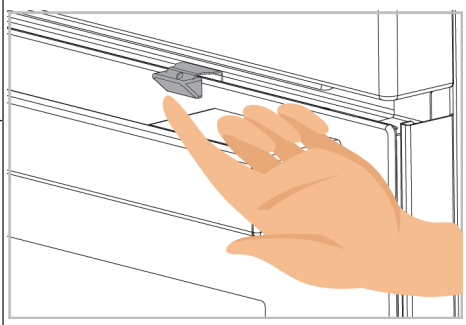
1 Gombík voľby funkcií
2 Ovládač voľby teploty
3 Termostatická lampa

Gombík voľby funkcií	Ovládač voľby teploty	Indikátor vnútornej teploty rúry
Funkcie obsluhy rúry môžete zvoliť pomocou gombíka na výber funkcie. Otočte doľava / doprava z uzavretej (hornej) polohy na výber.	Teplotu, ktorú chcete variť, môžete zvoliť pomocou teplotného gombíka. Otočením v smere hodinových ručičiek z uzavretej (hornej) polohy vyberte.	Vnútornú teplotu rúry môžete pochopiť z teplotnej lampy. Lampa termostatu sa nachádza na ovládacom paneli. Svietidlo termostatu sa rozsvieti, keď produkt začne fungovať, a svietidlo termostatu sa vypne, keď dosiahne nastavenú teplotu. Keď teplota vo vnútri rúry klesne pod nastavenú teplotu, kontrolka termostatu sa znova rozsvieti.

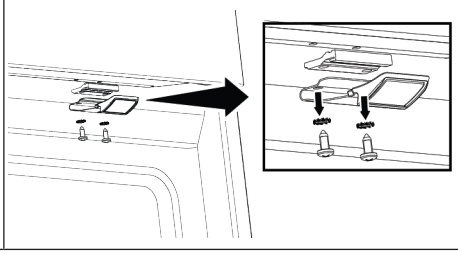
Produktové príslušenstvo a použitie produktového príslušenstva

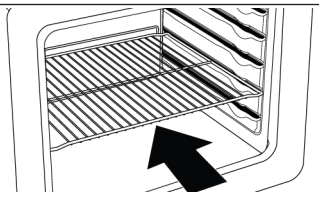


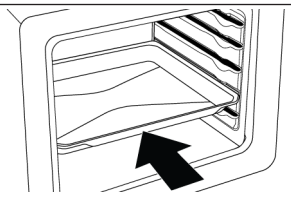


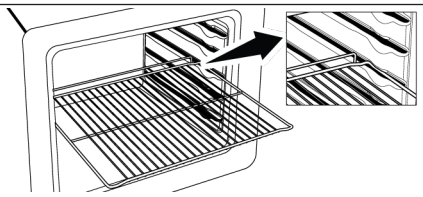


Odstráňte dve skrutky, ktoré zaisťujú bezpečnosť detskej poistky, ako je znázornené na obrázku. Keď ho chcete znova použiť, môžete ho upevniť pod ovládací panel pomocou upevňovacích materiálov.









Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Z rúry vyberte všetko príslušenstvo dodané s výrobkom.

3. Výrobok prevádzkujte 30 minút a potom, ho vypnite. Týmto spôsobom sa spália a vyčistia zvyšky a vrstvy, ktoré mohli zostať v rúre počas výroby.
4. Pri prevádzke výrobku zvoľte najvyššiu teplotu a prevádzkovú funkciu, pri ktorej pracujú všetky ohrievače vo vašom výrobku. Pozrite si časť "Prevádzkové funkcie rúry". V nasledujúcej časti sa dozviete, ako ovládať rúru.
5. Počkajte, kým rúra vychladne.
6. Povrch výrobku utrite vlhkou handričkou alebo špongiou a osušte handričkou.

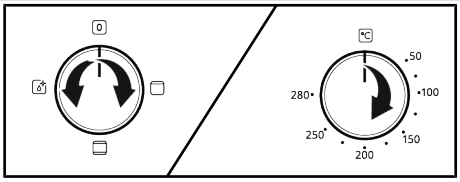
Pred použitím príslušenstva:

Príslušenstvo, ktoré vyberiete z rúry, očistite čistiacou vodou a mäkkou čistiacou hubkou.

UPOZORNENIE: Niektoré čistiace prostriedky môžu spôsobiť poškodenie povrchu. Počas čistenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prášky, čistiace krémy alebo ostré predmety.

UPOZORNENIE: Počas prvého použitia sa môže na niekoľko hodín objaviť dym a zápach. Je to normálne a na jeho odstránenie stačí dobré vetranie. Vyhnite sa priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktoré sa tvoria.

Používanie rúry

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

Prevádzkové funkcie rúry

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

Symbol funkcie	Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Popis a použitie
	Horné a spodné ohrievanie	*	Jedlo sa ohrieva zhora aj zdola súčasne. Vhodné na koláče, zákusky alebo torty a dusené jedlá vo formách na pečenie. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Horné ohrievanie	*	Zapnutý je len horný ohrev. Je vhodný pre potraviny, ktoré potrebujú opečenie na vrchnej strane.
	Spodné ohrievanie / Jednoduché čistenie parou	*	Zapnutý je len spodný ohrev. Je vhodný pre potraviny, ktoré potrebujú opečenie na spodnej strane. Túto funkciu používajte aj na jednoduché čistenie parou.

* Váš výrobok funguje v teplotnom rozsahu uvedenom na gombíku teploty.

Riešenie problémov

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

Ďalšie informácie pre Používateľskú príručku:	Technické informácie o prevádzkových režimoch nízkej spotreby podľa nariadenia EÚ 2023/826	
Režim	SPOTREBA ENERGIE (WATT)	DOBA (MINÚTY)*
Vypnuté	0,3	-
Pohotovostný režim	-	-
Pohotovostný režim s informačným alebo stavovým displejom	-	-
Sieťový pohotovostný režim	-	-

*:Doba, po ktorej zariadenie prejde automaticky do pohotovostného režimu, vypnutého režimu alebo sieťového pohotovostného režimu v minútach a zaokrúhlená na najbližšiu minútu.

Technické špecifikácie

Všeobecné špecifikácie	
Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka) (mm)	595/594/567
Inštalačné rozmery rúry (výška/šírka/hĺbka) (mm)	590-600 /560 /min.550
Napätie/Frekvencia	220-240 V ~; 50/60 Hz
Použitý typ a prierez kábla/vhodný na použitie vo výrobku	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Celková spotreba energie (kW)	2,5
Typ rúry	Konvenčná rúra
Trieda energetickej účinnosti	A
Použiteľný objem (L)	74
Hmotnosť zariadenia (M) (Čistá hmotnosť) kg	27,5
Index energetickej účinnosti na dutinu EEI dutiny	95,3

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

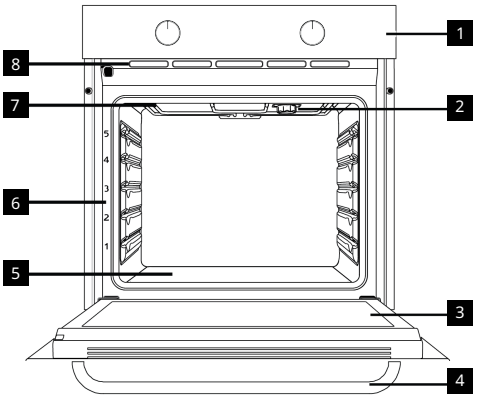
Trieda energetickej účinnosti sa určuje v súlade s nasledujúcou prioritizáciou v závislosti od toho, či príslušné funkcie na výrobku existujú alebo nie: 1-Ekologické ohrievanie ventilátorom , 2-Ohrievanie ventilátorom , 3-Slabé grilovanie pomocou ventilátora , 4-Horné a spodné ohrievanie.

Technické špecifikácie sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia, s cieľom zlepšila kvality produktu.

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

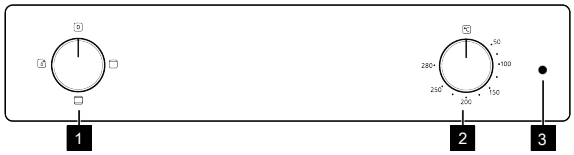
Hodnoty uvedené na etiketách výrobkov alebo v sprievodnej dokumentácii boli získané v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových a environmentálnych podmienok produktu sa tieto hodnoty môžu líšiť.

Представяне на продукта



1 Контролен панел
2 Лампа
3 Врата
4 Дръжка
5 Долен нагревател (под стоманената плоча)
6 Рафтови позиции
7 Горен нагревател
8 Вентилационни отвори

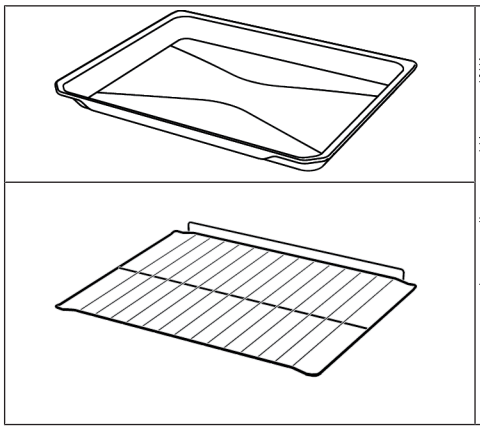
Въведение и употреба на контролния панел на продукта

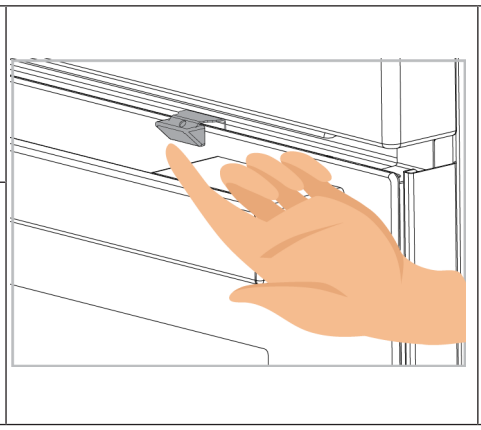


1 Копче за избор на функция
2 Копче за избор на температура
3 Термостатна лампа

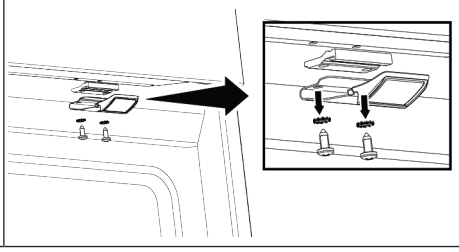
Копче за избор на функция	Копче за избор на температура	Индикатор за вътрешната температура на фурната
Можете да изберете работните функции на фурната с копчето за избор на функция. Завъртете наляво / надясно от затворено (горе) положение, за да изберете.	Можете да изберете температурата, която искате да готвите, с копчето за температура. Завъртете по посока на часовниковата стрелка от затворено (горе) положение, за да изберете.	Можете да разберете вътрешната температура на фурната от лампата за температура. Термостатната лампа се намира на контролния панел. Лампата на термостата се включва, когато продуктът започне да работи, а лампата на термостата се изключва, когато достигне зададената температура. Когато температурата във фурната падне под зададената температура, термостатната лампа се включва отново.

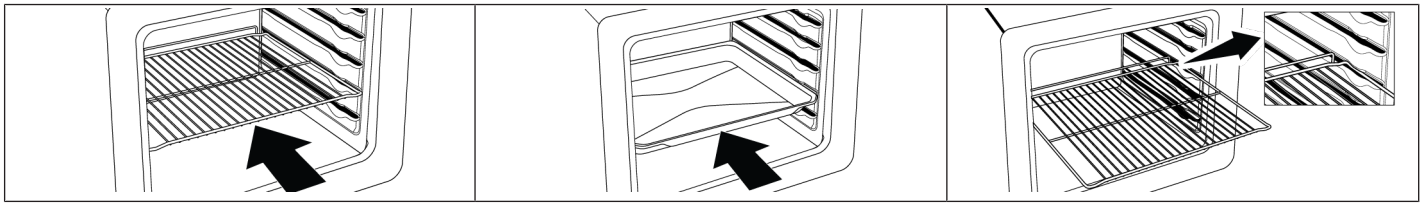
Аксесоари за продукти и използване на аксесоари за продукти





Извадете двата винта, които осигуряват безопасността на заключването за деца, както е показано на фигурата. Когато искате да го използвате отново, можете да го закрепите под контролния панел с фиксиращите материали.





Първоначално почистване

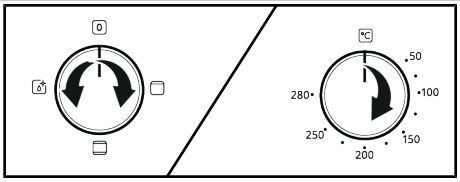
1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Отстранете всички принадлежности от фурната, предоставена с продукта.
3. Пуснете продукта в продължение на 30 минути и след това го изключете. По този начин остатъците и слоевете, които може да са останали във фурната по време на производството, се изгарят и почистват.

4. Когато работите с продукта, изберете най-високата температура и работната функция, която работят всички нагреватели във вашия продукт. Вижте “Работни функции на фурната”. Можете да научите как да работите с фурната в следващия раздел.
5. Изчакайте фурната да изстине.
6. Избършете повърхностите на продукта с мокра кърпа или гъба и подсушете с кърпа.

Преди да използвате аксесоарите:

Почистете аксесоарите, които изваждате от фурната, с вода с препарат и мека гъба за почистване.
ЗАБЕЛЕЖКА: Някои препарати или почистващи препарати могат да повредят повърхността. Не използвайте абразивни препарати, почистващи прахове, почистващи кремове или остри предмети по време на почистване.
ЗАБЕЛЕЖКА: По време на първата употреба може да се появи дим и миризма за няколко часа. Това е нормално и просто се нуждаете от добра вентилация, за да го премахнете. Избягвайте директното вдишване на образувания дим и миризми.

Използване на фурната

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

Функции за работа на фурната

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

Функционален символ	Описание на функцията	Температурен диапазон (°C)	Описание и употреба
	Горен и долен нагревател	*	Храната се нагрява отгоре и отдолу едновременно. Подходящ за торти, сладкиши или кексове и яхнии във форми за печене. Готвенето става с една тава.
	Горен нагревател	*	Включено е само горно отопление. Подходящ е за храни, които имат нужда от запичане отгоре.
	Долен нагревател / Лесно почистване с пара	*	Включено е само по-ниско отопление. Подходяща е за храни, които имат нужда от запичане на дъното. Тази функция трябва да се използва и за лесно почистване с пара.

* Вашият продукт работи в температурния диапазон, посочен на копчето за температура.

Отстраняване на неизправности

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

Допълнителна информация за ръководството за потребителя:	Техническа информация за работещите режими на ниска мощност съгласно Регламент 2023/826 на ЕС	
Режим	КОНСУМАЦИЯ НА ЕНЕРГИЯ (ВАТ)	ПЕРИОД (МИНУТИ)*
Изключено	0,3	-
В режим на готовност	-	-
Режим на готовност с дисплей за информация или състояние	-	-
Мрежов режим на готовност	-	-

*: Периодът, след който оборудването достига автоматично режим на готовност, режим на изключване или мрежов режим на готовност в минути и закръглено до най-близката минута.

Технически спецификации

Общи спецификации	
Външни размери на продукта (височина/ширина/дълбочина) (мм)	595/594/567
Монтажни размери на фурната (височина/ширина/дълбочина) (мм)	590-600 /560 /мин.550
Напрежение/Честота	220-240 V ~; 50/60 Hz
Използван тип и сечение на кабела/подходящи за използване в продукта	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Обща консумация на енергия (kW)	2,5
Тип фурна	Конвенционална фурна
Клас на енергийна ефективност	A
Използваем обем (Л)	74
Маса на уреда (M) (Нетно тегло) кг	27,5
Индекс на енергийна ефективност на кухина EEI кухина	95,3

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

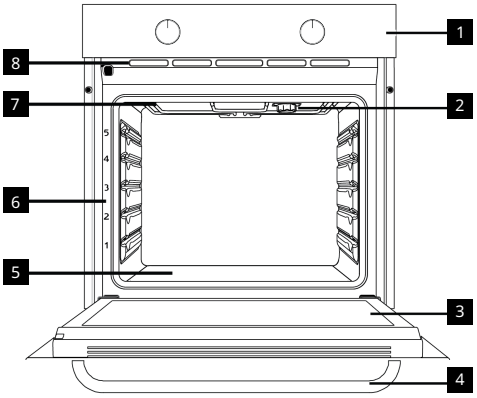
Класът на енергийна ефективност се определя в съответствие със следното приоритизиране в зависимост от това дали съответните функции съществуват в продукта или не. 1-Нагревател с еко вентилатор , 2-Нагревател с вентилатор , 3-Нисък грил подпомаган от вентилатор , 4-Горен и долен нагревател.

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

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

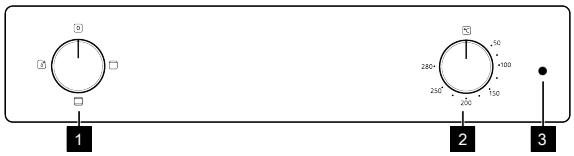
Стойностите, посочени върху етикетите на продукта или в придружаващата го документация, са получени в лабораторни условия в съответствие със съответните стандарти. В зависимост от условията на работа и околната среда на продукта, тези стойности може да варират.

Predstavljanje proizvoda



1 Upravljačka ploča
2 Lampica
3 Vrata
4 Ručka
5 Donji grijač (ispod čelične ploče)
6 Položaji polica
7 Gornji grijač
8 Ventilacijske rupe

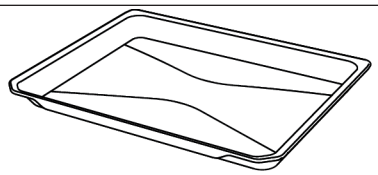
Uvod i uporaba upravljačke ploče proizvoda

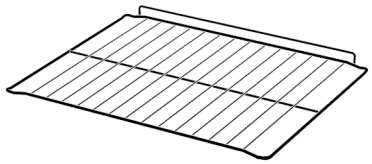


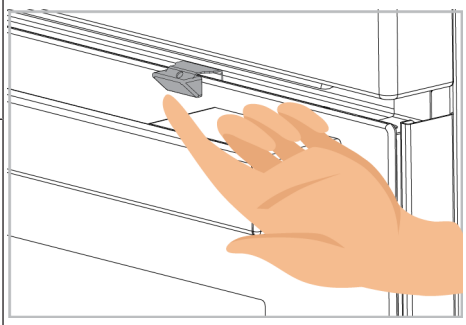
1 Gumb za odabir funkcije
2 Okretni gumb odabira temperature
3 Lampice termostata

Gumb za odabir funkcije	Okretni gumb odabira temperature	Unutarnji indikator temperature pećnice
Funkcije rada pećnice možete odabrati pomoću gumba za odabir funkcija. Okrenite lijevo / desno iz zatvorenog (gornjeg) položaja za odabir.	Možete odabrati temperaturu koju želite kuhati pomoću regulatora temperature. Okrenite u smjeru kazaljke na satu iz zatvorenog (gornjeg) položaja za odabir.	Temperaturu unutrašnjosti pećnice možete razumjeti iz temperaturne žaruljice. Lampica termostata nalazi se na upravljačkoj ploči. Lampica termostata se uključuje kada proizvod počne raditi, a lampica termostata se isključuje kada dosegne podešenu temperaturu. Kad temperatura unutar pećnice padne ispod podešene temperature, žaruljica termostata ponovno se uključuje.

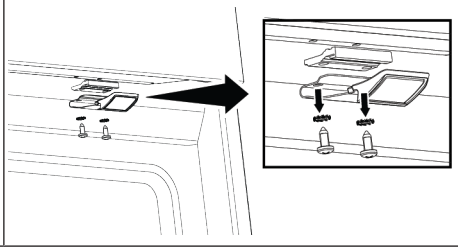
Dodatna oprema za proizvode i uporaba dodatne opreme za proizvode

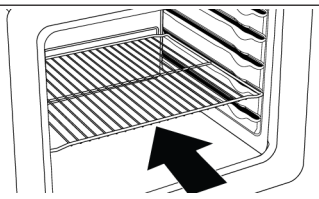


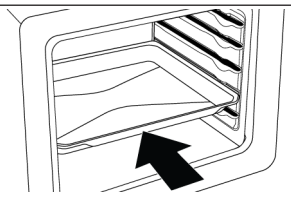


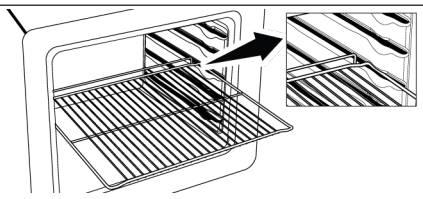


Uklonite dva vijka koji pričvršćuju sigurnosnu zaštitu za djecu kao što je prikazano na slici. Kada ga želite ponovno upotrijebiti, možete ga pričvrstiti ispod upravljačke ploče pričvrsnim materijalima.









Početno čišćenje

1. Uklonite sve materijale pakiranja.
2. Uklonite sav pribor iz pećnice koji je dostavljen s proizvodom.

3. Uključite proizvod na 30 minuta i zatim ga isključite. Na ovaj način, ostaci hrane i slojevi koji su zaostali u pećnici tijekom proizvodnje će se zapaliti i očistiti.
4. Kada rukujete proizvodom, odaberite najveću temperaturu i radnu funkciju u kojoj rade svi grijači proizvoda. Pogledajte „Radne funkcije pećnice“. U sljedećem odjeljku možete naučiti kako rukovati pećnicom.
5. Pričekajte neka se pećnica ohladi.
6. Obrišite površine proizvoda mokrom krpom ili spužvom i osušite krpom.

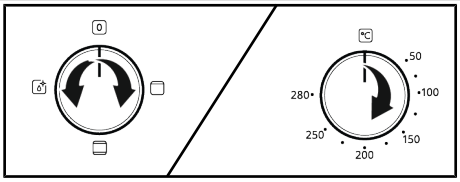
Prije upotrebe pribora:

Očistite pribor kojeg ste izvadili iz pećnice s vodom i deterdžentom i mekanom spužvom za pranje.

NAPOMENA: Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivna sredstva, prašak za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete za čišćenje.

NAPOMENA: Tijekom prve upotrebe, nekoliko sati može izlaziti dim i osjećati se neugodan miris. To je normalno, a dobra ventilacija će to ukloniti. Izbjegavajte izravno udisati dim i neugodan miris iz pećnice.

Uporaba pećnice

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

Radne funkcije pećnice

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

Simbol funkcije	Opis funkcije	Raspon temperature (°C)	Opis i upotreba
	Gornji i donji grijač	*	Hrana se istovremeno grije od gore i dolje. Pogodno je za kolače, slastice i torte u kalupima za pečenje. Peče se samo u jednoj posudi.
	Gornji grijač	*	Uključen je samo gornji grijač. Prikladno za hranu koja treba potamnjeti s gornje strane.
	Donji grijač / Jednostavno čišćenje parom	*	Uključen je samo donji grijač. Prikladno za hranu koja treba potamnjeti s donje strane. Ova funkcija treba se koristiti i za jednostavno čišćenje parom.

* Vaš proizvod radi u temperaturnom rasponu navedenom na regulatoru temperature.

Rješavanje problema

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

Dodatne informacije u vezi korisničkog priručnika:	Tehničke informacije o rukovanju načinom vožnje s brzim ubrzavanjem u skladu s EU Uredbom 2023/826	
Način rada	POTROŠNJA ENERGIJE (vat)	RAZDOLJE (MINUTE)*
Isključeno	0,3	-
Pripravnost	-	-
Način rada pripravnosti s prikazom informacija ili statusa	-	-
Način rada pripravnosti putem mrežne aktivacije	-	-

*: Razdoblje nakon kojeg oprema automatski prelazi u način rada pripravnosti, način rada isključeno ili način rada pripravnosti putem mrežne aktivacije u minutama i zaokruženo na najbližu minutu.

Tehničke specifikacije

Opće specifikacije	
Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	595/594/567
Instalacijske dimenzije pećnice (visina/širina/dubina) (mm)	590-600 /560 /min.550
Napon/Frekvencija	220-240 V ~; 50/60 Hz
Vrsta kabela i korišten presjek/presjek prikladan za upotrebu na proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Ukupna potrošnja energije (kW)	2,5
Tip pećnice (Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nije opremljen žičanom rešetkom. Na slici, proizvod sa žičanom rešetkom prikazan je kao primjer.)	Konvencionalna pećnica (Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nije opremljen žičanom rešetkom. Na slici, proizvod sa žičanom rešetkom prikazan je kao primjer.)
Klasa energetske učinkovitosti	A
Korisni volumen (L)	74
Masa aparata (M) (Neto težina) kg	27,5
Indeks energetske učinkovitosti po šupljini EEI šupljini	95,3

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

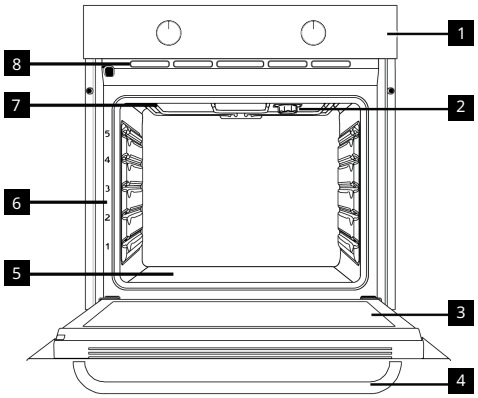
Razred energetske učinkovitosti određen je u skladu sa sljedećom prioritizacijom ovisno o tome postoje li navedene funkcije na proizvodu ili. 1-Eco zagrijavanje ventilatorom , 2-Zagrijavanje ventilatorom , 3-Donji roštilj s ventilatorom , 4-Gornji i donji grijač.

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

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

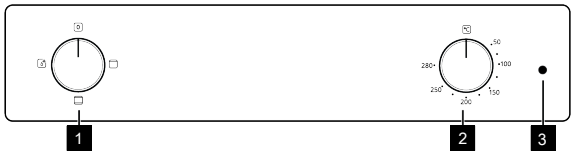
Vrijednosti navedene na oznakama proizvoda ili u njegovoj popratnoj dokumentaciji su dobivene u laboratorijskim uvjetima u skladu s odgovarajućim standardima. Ovisno o uvjetima rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

Παρουσίαση του προϊόντος



1 Πίνακας ελέγχου
2 Λάμπα
3 Πόρτα
4 Λαβή
5 Κάτω αντίσταση (κάτω από την ατσάλινη πλάκα)
6 Θέσεις ραφιού
7 Πάνω αντίσταση
8 Οπές αερισμού

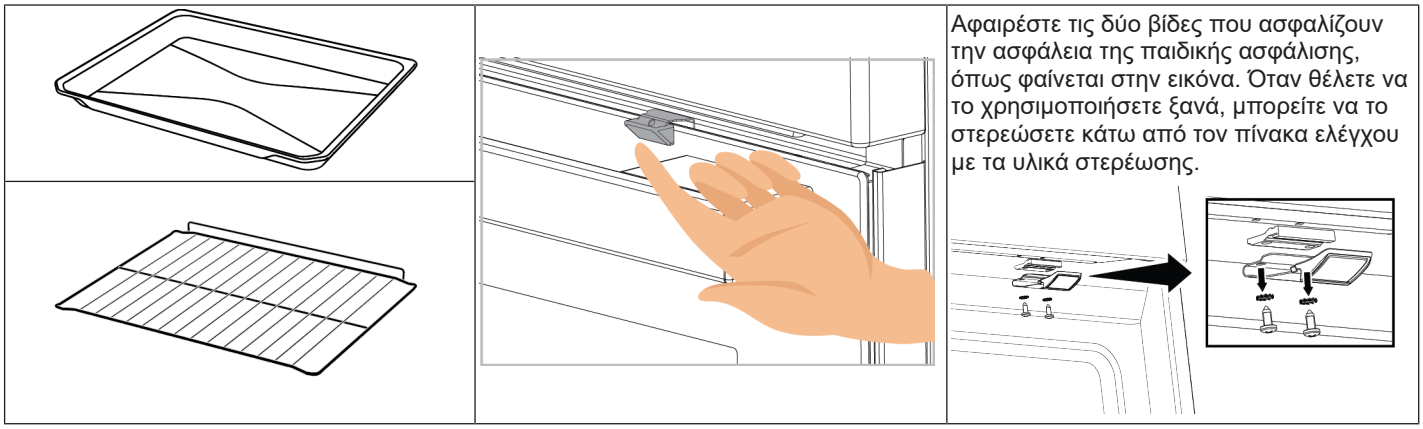
Εισαγωγή και χρήση πίνακα ελέγχου προϊόντος



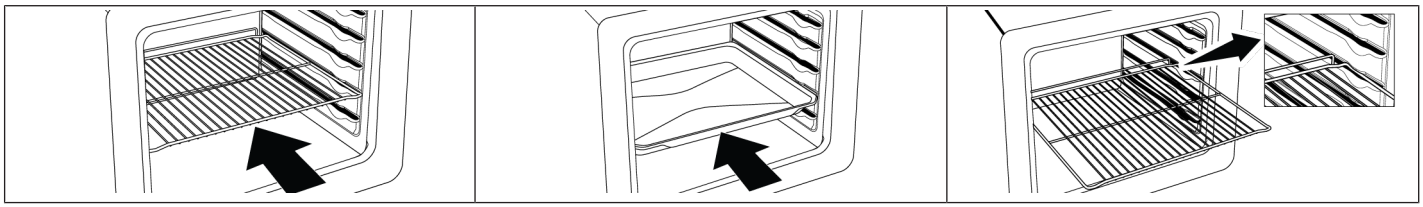
1 Περιστροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας
2 Περιστροφικό κουμπί επιλογής θερμοκρασίας
3 Λυχνία θερμοστάτη

Περιστροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας	Περιστροφικό κουμπί επιλογής θερμοκρασίας	Ένδειξη εσωτερικής θερμοκρασίας φούρνου
Μπορείτε να επιλέξετε τις λειτουργίες λειτουργίας του φούρνου με το κουμπί επιλογής λειτουργιών. Στρίψτε αριστερά / δεξιά από την κλειστή (πάνω) θέση για να επιλέξετε.	Μπορείτε να επιλέξετε τη θερμοκρασία που θέλετε να μαγειρέψετε με το κουμπί θερμοκρασίας. Περιστρέψτε δεξιόστροφα από την κλειστή (πάνω) θέση για να επιλέξετε.	Μπορείτε να κατανοήσετε την εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου από τη λάμπα θερμοκρασίας. Η λυχνία θερμοστάτη βρίσκεται στον πίνακα ελέγχου. Η λυχνία θερμοστάτη ανάβει όταν το προϊόν αρχίζει να λειτουργεί και η λυχνία θερμοστάτη σβήνει όταν φτάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία. Όταν η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου πέσει κάτω από την καθορισμένη θερμοκρασία, η λυχνία του θερμοστάτη ανάβει ξανά.

Εξαρτήματα προϊόντων και χρήση εξαρτημάτων προϊόντων



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



Αρχικός Καθαρισμός

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Αφαιρέστε από τον φούρνο όλα τα αξεσουάρ που παρέχονται μαζί με το προϊόν.
3. Αφήστε το προϊόν να λειτουργήσει για 30 λεπτά και κατόπιν απενεργοποιήστε το. Με αυτό τον τρόπο, κατάλοιπα και αποθέσεις που μπορεί να έχουν μείνει στον φούρνο κατά την παραγωγή του καίγονται και καθαρίζονται.

4. Όταν χρησιμοποιείτε το προϊόν, επιλέγετε την υψηλότερη θερμοκρασία και τον τρόπο λειτουργίας όπου λειτουργούν όλες οι αντιστάσεις στο προϊόν. Βλέπε "Τρόποι λειτουργίας του φούρνου". Στην ενότητα που ακολουθεί μπορείτε να μάθετε πώς να χρησιμοποιείτε τον φούρνο.
5. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος.
6. Σκουπίστε τις επιφάνειες του προϊόντος με ένα ελαφρά υγρό πανί ή σφουγγάρι και στεγνώστε με ένα άλλο πανί.

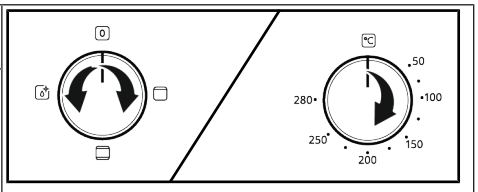
Πριν χρησιμοποιήσετε τα αξεσουάρ:

Καθαρίστε τα αξεσουάρ που αφαιρέσατε από τον φούρνο με διάλυμα απορρυπαντικού σε νερό και ένα μαλακό σφουγγάρι καθαρισμού.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ: Ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στην επιφάνεια. Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό απορρυπαντικά ή σκόνες/κρέμες καθαρισμού που χαράζουν, ή οποιαδήποτε αιχμηρά αντικείμενα.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ: Κατά την πρώτη χρήση, μπορεί να παράγεται ατμός και οσμή για αρκετές ώρες. Αυτό είναι φυσιολογικό και απλά χρειάζεται καλό αερισμό για την απομάκρυνσή τους. Αποφεύγετε την απευθείας εισπνοή του καπνού και των οσμών που σχηματίζονται.

Χρήση του φούρνου

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

Τρόποι λειτουργίας του φούρνου

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

Σύμβολο λειτουργίας	**Περιγραφή λειτουργίας**	**Περιοχή θερμοκρασίας (°C)**	**Περιγραφή και χρήση**
	Πάνω και κάτω αντίσταση	*	Το φαγητό ζεσταίνεται από πάνω και κάτω ταυτόχρονα. Κατάλληλο για κέικ, αρτοσκευάσματα ή κέικ και μαγειρευτά σε φόρμες ψησίματος. Το μαγείρεμα γίνεται με ένα μόνο δίσκο.
	Πάνω αντίσταση	*	Μόνο η πάνω αντίσταση είναι αναμμένη. Λειτουργία κατάλληλη για τρόφιμα που χρειάζονται ρόδισμα στο πάνω μέρος.
	Κάτω αντίσταση / Εύκολος καθαρισμός με ατμό	*	Μόνο η κάτω αντίσταση είναι αναμμένη. Λειτουργία κατάλληλη για φαγητά που χρειάζονται ρόδισμα στο κάτω μέρος. Αυτή η λειτουργία θα πρέπει να χρησιμοποιείται και για εύκολο καθαρισμό με ατμό.

* Το προϊόν σας λειτουργεί στο εύρος θερμοκρασίας που καθορίζεται στο κουμπί θερμοκρασίας.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

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

Πρόσθετες πληροφορίες για το Εγχειρίδιο χρήστη:	Τεχνικές πληροφορίες για τις λειτουργίες χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας σύμφωνα με τον Κανονισμό ΕΕ 2023/826	
Τρόπος	ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ (WATT)	ΠΕΡΙΟΔΟΣ (ΛΕΠΤΑ)*
Μακριά από	0,3	-
Αναμονή	-	-
Λειτουργία αναμονής με ένδειξη πληροφοριών ή κατάστασης	-	-
Δικτυωμένη αναμονή	-	-

*: Η περίοδος μετά την οποία ο εξοπλισμός φθάνει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής, εκτός λειτουργίας ή δικτυωμένης αναμονής σε λίγα λεπτά και στρογγυλοποιείται στο πλησιέστερο λεπτό.

Για να κατεβάσετε την πλήρη έκδοση επισκεφτείτε τη διεύθυνση www.ikea.com

Τεχνικές Προδιαγραφές

Γενικές προδιαγραφές	
Εξωτερικές διαστάσεις προϊόντος (ύψος/πλάτος/βάθος) (mm)	595/594/567
Διαστάσεις εγκατάστασης του φούρνου (ύψος/πλάτος/βάθος) (mm)	590-600 /560 /ελάχ.550
Τάση /συχνότητα	220-240 V ~; 50/60 Hz
Τύπος καλωδίου και διατομή που χρησιμοποιούνται / κατάλληλα για χρήση στο προϊόν	ελάχ. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Συνολική κατανάλωση ενέργειας (kW)	2,5
Τύπος φούρνου	Συμβατικός φούρνος
Κατηγορία ενεργειακής απόδοσης	A
Χρήσιμος όγκος (L)	74
Μάζα της συσκευής (M) (Καθαρό Βάρος) kg	27,5
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά κοιλότητα κοιλότητα EEI	95,3

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

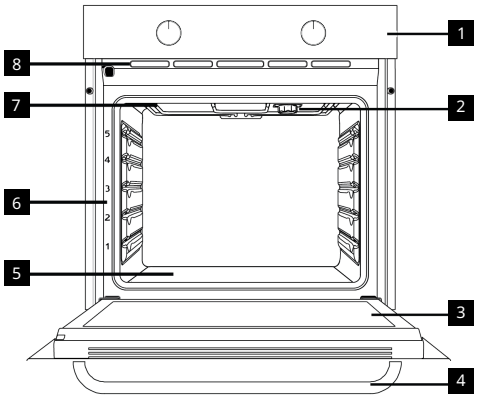
Η κλάση ενεργειακής απόδοσης προσδιορίζεται σύμφωνα με την πιο κάτω προτεραιότητα ανάλογα αν οι αντίστοιχες λειτουργίες υπάρχουν στο προϊόν ή. 1-Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα , 2-Θερμός αέρας , 3-Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα , 4-Πάνω και κάτω αντίσταση.

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

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

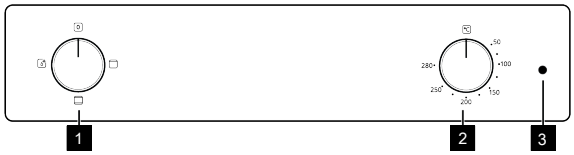
Οι τιμές που αναφέρονται στις ετικέτες του προϊόντος ή σε άλλα έντυπα τεκμηρίωσης που το συνοδεύουν έχουν αποκτηθεί σε εργαστηριακές συνθήκες σύμφωνα με τα σχετικά πρότυπα. Ανάλογα με τις συνθήκες λειτουργίας και περιβάλλοντος του προϊόντος, οι τιμές αυτές μπορεί να διαφέρουν.

Описание изделия



1 Панель управления
2 Лампа
3 Дверца
4 Ручка
5 Нижний нагреватель (под стальной пластиной)
6 Уровень расположения противня
7 Верхний нагреватель
8 Вентиляционные отверстия

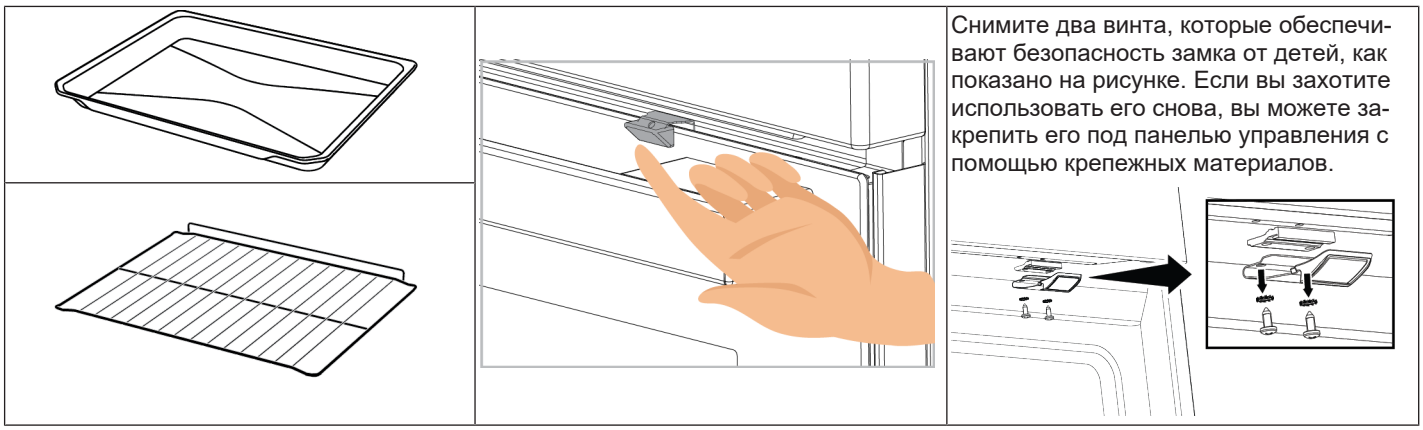
Введение и использование панели управления продуктом

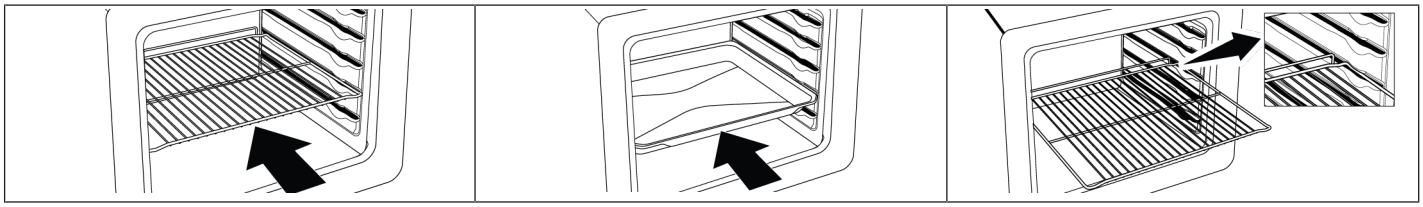


1 Переключатель выбора функции
2 Переключатель выбора температуры
3 Лампа термостата

Переключатель выбора функции	Переключатель выбора температуры	Индикатор внутренней температуры печи
Вы можете выбрать функции работы духовки с помощью ручки выбора функций. Поверните влево/вправо из закрытого (верхнего) положения, чтобы выбрать.	Вы можете выбрать температуру, которую хотите приготовить, с помощью ручки температуры. Поверните по часовой стрелке из закрытого (верхнего) положения, чтобы выбрать.	Вы можете узнать температуру внутри духовки по температурной лампе. Лампа термостата расположена на панели управления. Лампа термостата включается, когда продукт начинает работать, а лампа термостата выключается, когда достигает заданной температуры. Когда температура внутри духовки опускается ниже установленной температуры, лампа термостата снова включается.

Аксессуары продукта и использование аксессуаров продукта





Первичная очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Извлеките все аксессуары из духовки, входящей в комплект поставки.
3. Включите устройство на 30 минут, а затем выключите. Таким образом, остатки мелких частиц, которые могли остаться в камере духового шкафа во время производства, сгорят и утилизируются.

Чтобы загрузить полную версию, посетите www.ikea.com

4. При работе с продуктом выберите самую высокую температуру и рабочий режим, с которой работают все нагреватели в вашем устройстве. См. «Функции управления духовкой». О том, как управлять духовкой вы можете узнать в следующем разделе.
5. Подождите, пока духовка остынет.
6. Протрите поверхности духовки влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

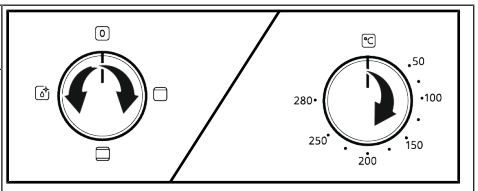
Перед использованием аксессуаров:

Очистите аксессуары, извлеченные из духовки, водой и мягкой губкой.

ПРИМЕЧАНИЕ: Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки и кремы или острые предметы во время чистки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время первого использования в течение нескольких часов могут появляться дым и запах. Это нормально, и вам просто нужна хорошая вентиляция, чтобы удалить его. Избегайте непосредственного вдыхания образующихся дыма и запахов.

Использование духовки

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

Функциональные возможности духовки

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

Символ функций	Описание функций	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Верхний и нижний нагрев	*	Пища нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для пирожных, выпечки или пирожных и рагу в форме для выпечки. Во время приготовлении пищи используется только один противень.
	Верхний нагрев	*	Включен только верхний нагрев. Подходит для продуктов, требующих подрумянивания сверху.
	Нижний нагрев / Легкая паровая очистка	*	Работает только нижний нагревательный элемент. Подходит для блюд, которые нужно пропечь в основании/с нижней стороны. Эту функцию также следует использовать для легкой очистки паром.

* Ваше устройство работает в температурном диапазоне, указанном на регуляторе температуры.

Устранение неполадок

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

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

Дополнительная информация по руководству пользователя:	Техническая информация о рабочих режимах с низким энергопотреблением в соответствии с Регламентом ЕС 2023/826	
Режим	ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ (ВАТТ)	ПЕРИОД (МИНУТЫ)*
Выкл	0,3	-
Режим ожидания	-	-
Режим ожидания с отображением информации или состояния	-	-
Сетевой режим ожидания	-	-

*: Период, по истечении которого оборудование автоматически переходит в режим ожидания, выключения или сетевой режим ожидания, в минутах, округленный до ближайшей минуты.

Технические характеристики

Общие параметры	
Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина) (мм)	595/594/567
Монтажные размеры духовки (высота/ширина/глубина) (мм)	590-600 /560 /мин550
Напряжение/частота	220-240 V ~; 50/60 Hz
Тип и сечение кабеля, используемые / подходящие для использования в продукте	мин H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Общая потребляемая мощность (кВт)	2,5
Тип духовки	Обычная духовка
Класс энергоэффективности	A
Полезный объем (Л)	74
Масса прибора (M) (Вес нетто) кг	27,5
Индекс энергоэффективности на полость EEI полость	95,3

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

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

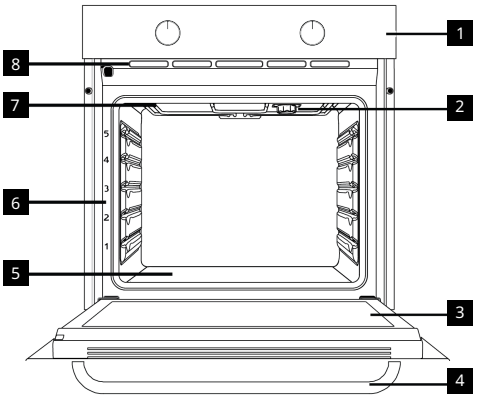
Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.

Рисунки в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.

Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьироваться.

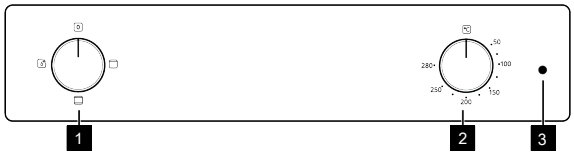
Чтобы загрузить полную версию, посетите www.ikea.com

Опис виробу



1 Панель керування
2 Лампа
3 Дверцята
4 Ручка
5 Нижній нагрівач (під сталевою пластиною)
6 Положення поличок
7 Верхній нагрівач
8 Вентиляційні отвори

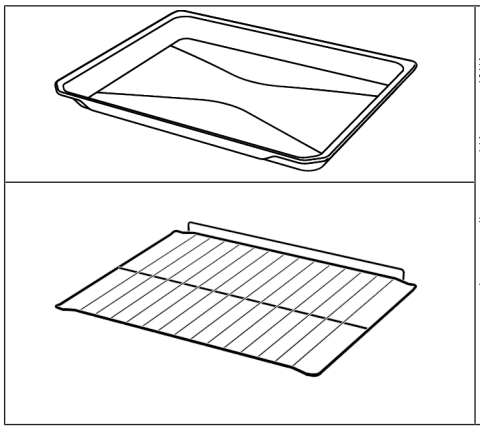
Ознайомлення та використання панелі керування продуктом

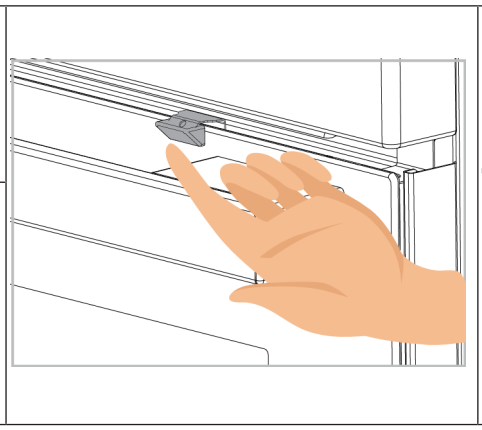


1 Ручка вибору функції
2 Ручка вибору температури
3 Лампа термостата

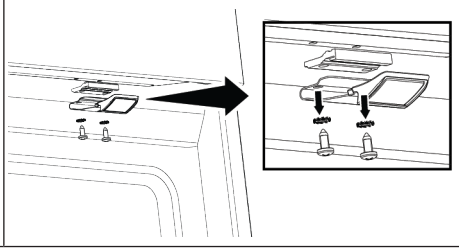
Ручка вибору функції	Ручка вибору температури	Індикатор внутрішньої температури духовки
Ви можете вибрати робочі функції духовки за допомогою ручки вибору функцій. Поверніть ліворуч/праворуч із закритого (верхнього) положення, щоб вибрати.	Ви можете вибрати температуру приготування за допомогою регулятора температури. Поверніть за годинниковою стрілкою з закритого (верхнього) положення, щоб вибрати.	Ви можете визначити температуру всередині духової шафи за лампою температури. Лампа термостата розташована на панелі керування. Лампа термостата вмикається, коли виріб починає працювати, і лампа термостата вимикається, коли він досягає встановленої температури. Коли температура всередині духової шафи падає нижче встановленої температури, лампа термостата знову вмикається.

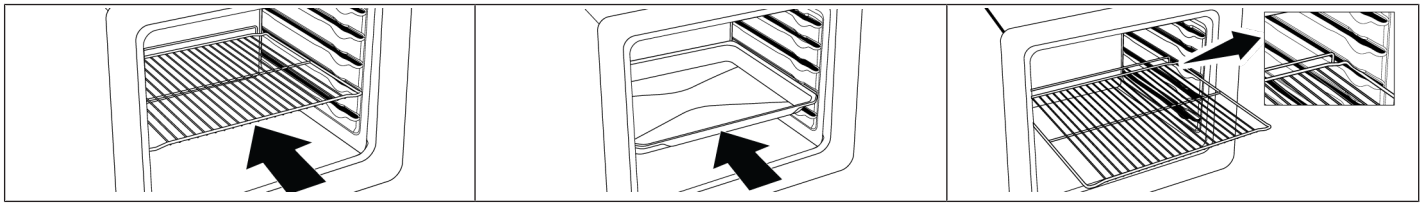
Аксесуари для продукту та використання аксесуарів для продукту





Викрутіть два гвинти, які кріплять блокування від дітей, як показано на малюнку. Коли ви захочете використовувати його знову, ви можете закріпити його під панеллю керування за допомогою кріпильних матеріалів.





Початкове очищення

1. Зніміть усі пакувальні матеріали.
2. Витягніть з духової шафи усе приладдя, яке поставляється в комплекті з виробом.
3. Увімкніть виріб на 30 хвилин, а потім вимкніть його. Таким чином, залишки та шари, які, можливо, залишилися в печі під час виробництва, спалюються та очищаються.

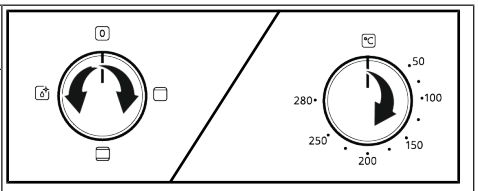
Щоб завантажити повну версію, відвідайте сайт www.ikea.com

4. В процесі користування виробом виберіть найвищу температуру й робочий режим, в якому працюють усі нагрівальні елементи виробу. Див. розділ «Робочі режими духовки». Про способи експлуатації духовки можна дізнатися в розділі нижче.
5. Зачекайте, поки духовка охолоне.
6. Протріть поверхні виробу вологою ганчіркою або губкою та висушіть тканиною.

Перед використанням приладдя виконайте нижченаведене.

Почистіть приладдя, яке виймаєте з духовки, миючим засобом, водою та м'якою губкою для чищення.
ПОВІДОМЛЕННЯ: Деякі засоби для миття й чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте абразивні миючі засоби, порошки та креми для чищення або гострі предмети.
ПОВІДОМЛЕННЯ: Протягом кількох годин під час першого використання з пристрою може просочуватися дим і запах. Це нормальна ситуація, і повітря очиститься за наявності відповідної вентиляції. Уникайте безпосереднього вдихання утворюваних диму й запахів.

Використання духовки

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

Функції печі

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

Символ функції	Опис функції	Діапазон температур (°C)	Опис і використання
	Верхній і нижній нагрівальні елементи	*	Їжа нагрівається зверху і знизу одночасно. Підходить для тортів, тістечок або тістечок і тушкованої їжі у формах для випікання. Готування відбувається на одному деку.
	Верхній обігрів	*	Включається тільки верхній нагрів. Він підходить для страв, які потребують підрум'янення зверху.
	Нагрівання знизу / Легке чищення парою	*	Увімкнено лише нижнє нагрівання. Він підходить для продуктів, які потребують підрум'янювання знизу. Цю функцію також слід використовувати для легкого очищення парою.

* Ваш продукт працює в діапазоні температур, указаному на регуляторі температури.

Усунення несправностей

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

Додаткова інформація, що доповнює вміст посібника користувача.	Технічна інформація щодо роботи в режимах низької потужності відповідно до Регламенту ЄС 2023/826	
Режим	СПОЖИВАНА ПОТУЖНІСТЬ, ВАТТ	ПЕРІОД ЧАСУ, ХВИЛИН*
Вимкн.	0,3	-
Режим очікування	-	-
Режим очікування з відображенням інформації або стану	-	-
Режим очікування з підключенням до мережі	-	-

* Період часу, після якого обладнання автоматично перемикається в режим очікування, режим вимкнення або режим очікування з підключенням до мережі в хвилинах, округлений до найближчої хвилини.

Технічні характеристики

Загальні характеристики	
Зовнішні розміри виробу (висота/ширина/глибина) (мм)	595/594/567
Монтажні розміри духовки (висота/ширина/глибина) (мм)	590-600 /560 /мін.550
Напруга/частота	220-240 V ~; 50/60 Hz
Тип і переріз кабелю, що використовується/підходить для використання у виробі	мін. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Загальне енергоспоживання (кВт)	2,5
Тип духовки	Звичайна духовка
Клас енергоефективності	A
Корисний об'єм (L)	74
Маса приладу (м) (Вага нетто) кг	27,5
Індекс енергоефективності на порожнину EEI	95,3

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

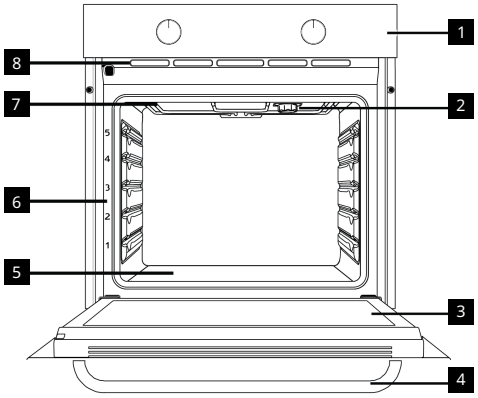
Клас енергоефективності визначається відповідно до нижченаведеної пріоритетності залежно від того, чи оснащено виріб відповідними функціями: 1-Еко-нагрівання вентилятором , 2-Нагрівання вентилятором , 3-Малий гриль за допомогою вентилятора , 4-Верхній і нижній нагрівальні елементи.

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

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

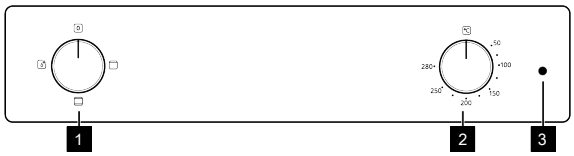
Значення, вказані на етикетках продукту або в супровідній документації, отримані в лабораторних умовах відповідно до відповідних стандартів. Залежно від умов експлуатації та навколишнього середовища продукту ці значення можуть змінюватися.

Predstavljanje proizvoda



1 Kontrolna tabla
2 Sijalica
3 Vrata
4 Ručka
5 Donji grejač (ispod čelične ploče)
6 Pozicije polica
7 Gornji grejač
8 Ventilacioni otvori

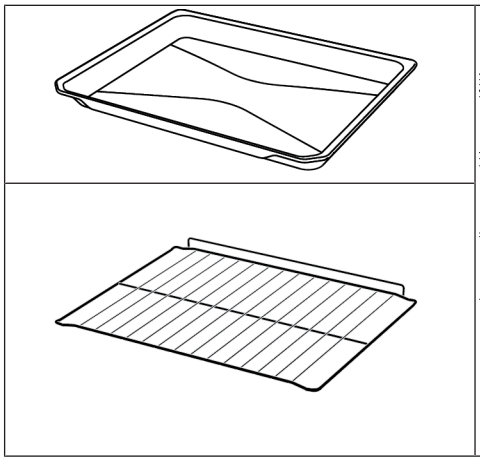
Uvod i upotreba kontrolne table proizvoda

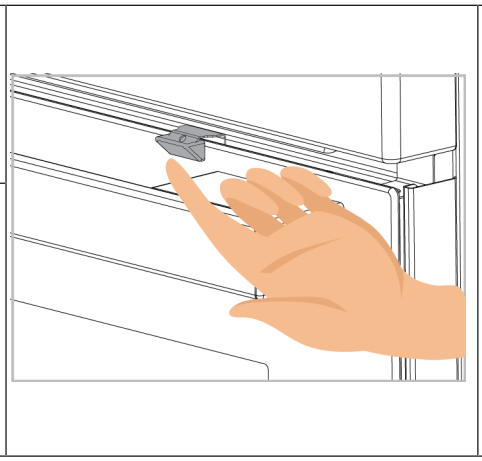


1 Dugme za izbor funkcije
2 Dugme za izbor temperature
3 Sijalica termostata

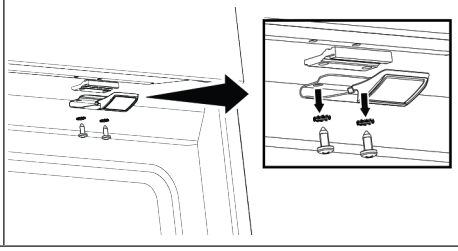
Dugme za izbor funkcije	Dugme za izbor temperature	Unutrašnji indikator temperature rerne
Funkcije rada rerne možete da izaberete pomoću dugmeta za izbor funkcija. Okrenite levo / desno iz zatvorenog (gornjeg) položaja da biste izabrali.	Možete da izaberete temperaturu koju želite da kuvate pomoću dugmeta za temperaturu. Okrenite u smeru kazaljke na satu iz zatvorenog (gornjeg) položaja da biste izabrali.	Možete da razumete unutrašnju temperaturu rerne iz temperaturne lampice. Lampa termostata se nalazi na kontrolnoj tabli. Lampica termostata se uključuje kada proizvod počne da radi, a lampica termostata se isključuje kada dostigne podešenu temperaturu. Kada temperatura unutar rerne padne ispod podešene temperature, lampica termostata se ponovo uključuje.

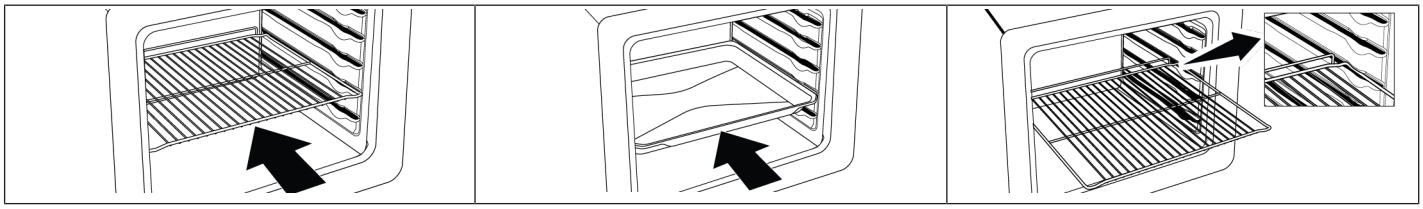
Dodatna oprema za proizvode i upotreba dodatne opreme za proizvode





Uklonite dva zavrtnja koji pričvršćuju bezbednosnu blokadu za decu kao što je prikazano na slici. Kada želite ponovo da ga koristite, možete ga pričvrstiti ispod kontrolne table pomoću materijala za pričvršćivanje.





Početno čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Izvadite sve dodatke iz rerne isporučene uz proizvod.

3. Uključite proizvod 30 minuta, a zatim ga isključite. Na ovaj način će sagoreti i očistiti se ostaci i slojevi koji su ostali u rerni tokom proizvodnje.
4. Kada uključite proizvod, odaberite najvišu temperaturu i radnu funkciju na kojoj rade svi grejači u vašem proizvodu. See “Radne funkcije rerne”. U sledećem odeljku možete saznati kako koristiti rernu.
5. Sačekajte da se rerna ohladi.
6. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

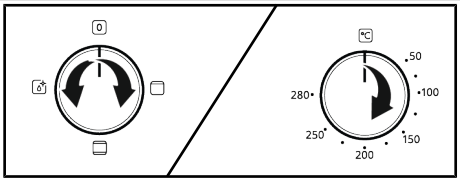
Pre upotrebe dodataka;

Očistite dodatke koje izvadite iz rerne vodom sa deterdžentom i mekanim sunđerom za čišćenje.

NAPOMENA: Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

NAPOMENA: Prilikom prve upotrebe, dim i miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko sati. Ovo je normalno i potrebna vam je samo dobra ventilacija da biste to uklonili. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji nastanu.

Korišćenje rerne

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

Radne funkcije rerne

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

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Gornji i donji grejač	*	Hrana se zagreva odozgo i odozdo u isto vreme. Pogodno za torte, kolače ili kolače i variva u kalupima za pečenje. Kuvanje se vrši na jednoj posudi.
	Gornji grejač	*	Uključen je samo gornji grejač. Pogodan je za hranu za koju želite da na vrhu malo potamni.
	Donji grejač / Jednostavno paročišćenje	*	Uključen je samo donji grejač. Pogodan je za hranu za koju želite da na dnu malo potamni. Ovu funkciju treba koristiti i za jednostavno paročišćenje.

* Vaš proizvod radi u temperaturnom opsegu navedenom na dugmetu za temperaturu.

Rešavanje problema

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

Dodatne informacije za uputstvo za upotrebu:	Tehničke informacije o radnim režimima male snage u skladu sa Uredbom EU 2023/826	
Režim	POTROŠNJA ENERGIJE (VAT)	PERIOD (MINUTI) *
Off	0,3	-
Standbi	-	-
Režim pripravnosti sa prikazom informacija ili statusa	-	-
Mrežni režim pripravnosti	-	-

*: Period nakon kojeg oprema automatski prelazi u režim pripravnosti, režim isključenja ili mrežni režim pripravnosti u minutima i zaokružen na najbliži minut.

Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije	
Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	595/594/567
Dimenzije za ugradnju rerne (visina/širina/dubina) (mm)	590-600 /560 /min.550
Napon / Frekvencija	220-240 V ~; 50/60 Hz
Tip i presek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Ukupna potrošnja električne energij (kW)	2,5
Vrsta rerne	Konvencionalna rerna
Klasa energetske efikasnosti	A
Upotrebljiva zapremina (L)	74
Masa uređaja (M) (Neto težina) kg	27,5
Indeks energetske efikasnosti po šupljini EEI šupljina	95,3

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

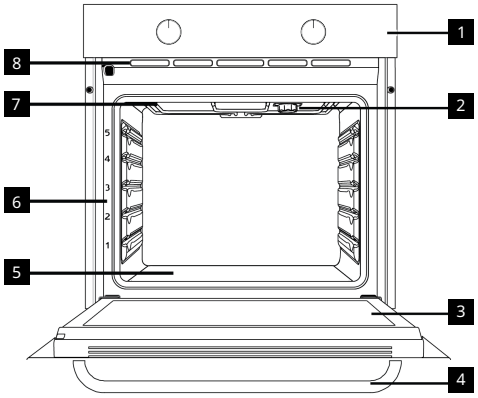
Klasa energetske efikasnosti se određuje u skladu sa sledećim prioritetima u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje na uređaju ili ne. 1-Eko grejanje s ventilatorom , 2-Grejanje s ventilatorom , 3-Niski gril + ventilator , 4-Gornji i donji grejač.

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

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

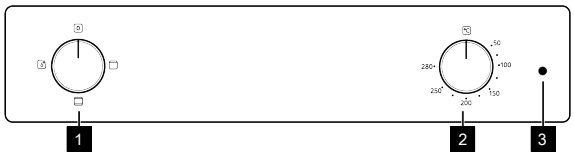
Vrednosti navedene na nalepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu sa relevantnim standardima. U zavisnosti od radnih uslova u kojima se nalazi uređaj, stvarne vrednosti se mogu razlikovati.

Predstavitev izdelka



1 Upravljalna plošča
2 Lučka
3 Vratca
4 Ročaj
5 Spodnji grelnik (pod jekleno ploščo)
6 Položaji polic
7 Zgornji grelnik
8 Luknjice ventilatorja

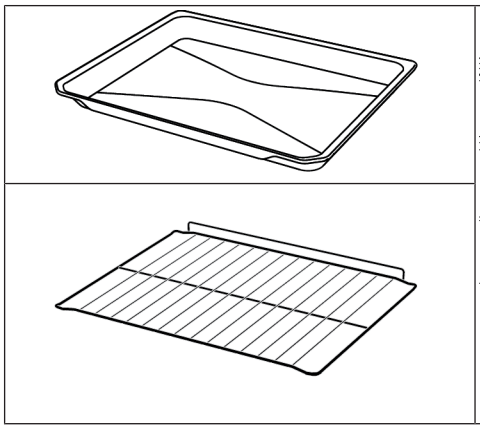
Predstavitev in uporaba nadzorne plošče izdelka

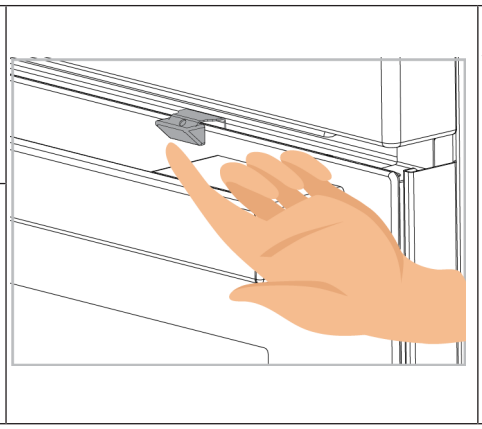


1 Gumb za izbiro funkcije
2 Gumb za izbiro temperature
3 Lučka termostata

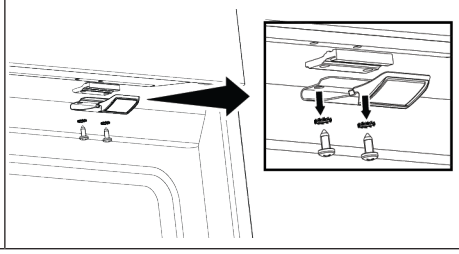
Gumb za izbiro funkcije	Gumb za izbiro temperature	Indikator notranje temperature pečice
Funkcije delovanja pečice lahko izberete z gumbom za izbiro funkcij. Zavijte levo / desno iz zaprtega (zgornjega) položaja, da izberete.	S temperaturnim gumbom lahko izberete temperaturo, ki jo želite kuhati. Obrnite v smeri urinega kazalca iz zaprtega (zgornjega) položaja, da izberete.	Notranjo temperaturo pečice lahko razumete s temperaturno lučko. Svetilka termostata se nahaja na nadzorni plošči. Lučka termostata se vklopi, ko izdelek začne delovati, lučka termostata pa se izklopi, ko doseže nastavljeno temperaturo. Ko temperatura v pečici pade pod nastavljeno temperaturo, se lučka termostata ponovno vklopi.

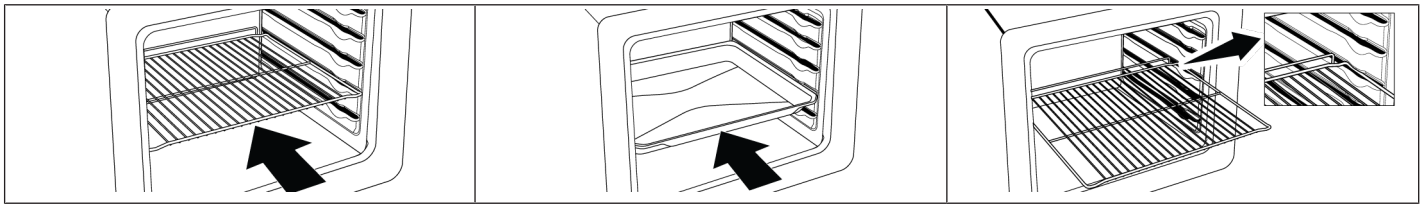
Dodatki za izdelke in uporaba dodatkov za izdelke





Odstranite dva vijaka, ki zagotavljata varnost otroške zaščite, kot je prikazano na sliki. Ko ga želite ponovno uporabiti, ga lahko pritrdite pod nadzorno ploščo s pritrdilnimi materiali.





Prvo čiščenje

1. Odstranite vso embalažo.
2. Iz pečice odstranite vse priložene dodatke.
3. Aparat naj deluje 30 minut, nato ga izključite. Pri tem vsi ostanki in sloji, ki so v pečici ostali po proizvodnji zgorijo in se pečica očisti.

4. Ko vključite aparat, nastavite najvišjo možno temperaturo in način delovanja, pri katerem so vključeni vsi grelci vašega aparata. Glejte razdelek Funkcije delovanja pečice. V naslednjem razdelku boste izvedeli, kako lahko upravljate pečico.
5. Počakajte, da se pečica ohladi.
6. Obrišite površine aparata z vlažno krpo ali gobico in jih nato obrišite s suho krpo.

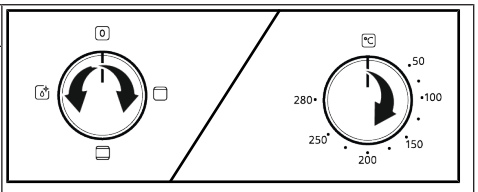
Pred uporabo dodatkov:

Očistite dodatke, ki ste jih vzeli iz pečice, z raztopino vode in čistila ter mehko gobico.

OPOMBA: Nekateri detergenti ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Med čiščenjem ne uporabljajte abrazivnih detergentov, čistilnih praškov, čistilnih past ali ostrih predmetov.

OPOMBA: Med prvo uporabo lahko nekaj ur iz pečice uhaja dim in neprijeten vonj. To je normalno in za odstranjevanja potrebujete le dobro prezračevanje. Ne vdihavajte dima in vonja iz pečice.

Uporaba pečice

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

Funkcije delovanja pečice

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

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturno območje (°C)	Opis in uporaba
	Zgornji in spodnji grelec	*	Hrana se hkrati segreva od spodaj in od zgoraj. Primerno za torte, peciva ali peciva in obare v pekačih. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Zgornji grelec	*	Vključen je samo zgornji grelec. Primerno za hrano, ki se jo zapeče po vrhu.
	Spodnji grelec / Enostavno čiščenje s paro	*	Vključen je samo spodnji grelec. Primerno za hrano, ki se jo zapeče spodaj. To funkcijo uporabljajte tudi za enostavno čiščenje s paro.

* Vaš izdelek deluje v temperaturnem območju, določenem na temperaturnem gumbu.

Odpravljanje težav

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

Dodatne informacije za uporabniški priročnik:	Tehnične informacije o načinih delovanja nizke porabe v skladu z Uredbo EU 2023/826	
Način	PORABA ENERGIJE (VAT)	OBDOBJE (MINUT)*
Izklop	0,3	-
Stanje pripravljenosti	-	-
Način pripravljenosti s prikazom informacij ali stanja	-	-
Omrežno stanje pripravljenosti	-	-

*: Čas, po katerem oprema samodejno preide v stanje pripravljenosti, izklopljeno stanje ali omrežno stanje pripravljenosti, v minutah in zaokrožen na najbližjo minuto.

Tehnični podatki

Splošni podatki	
Zunanje mere izdelka (višina/širina/globina) (mm)	595/594/567
Vgradne mere pećice (višina/širina/globina) (mm)	590-600 /560 /min.550
Napetost/frekvenca	220-240 V ~; 50/60 Hz
Vrste in preseki uporabljenih kablov, primernih za uporabo z aparatom	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Skupna poraba energije (kW)	2,5
Vrsta pečice	Običajna pečica
Razred energijske učinkovitosti	A
Uporabna prostornina (L)	74
Masa aparata (M) (Neto teža) kg	27,5
Indeks energetske učinkovitosti na votlino EEI votlino	95,3

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

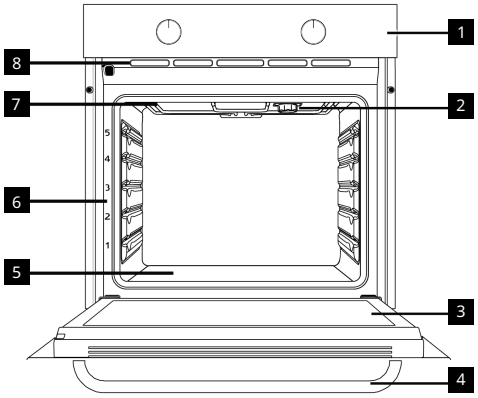
Energijski razred učinkovitosti je določen glede na to, ali je določena funkcija vgrajena v izdelek ali: 1-Grelec ventilatorja Eko , 2-Grelec ventilatorja , 3-Delni žar s podporo ventilatorja , 4-Zgornji in spodnji grelec.

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

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

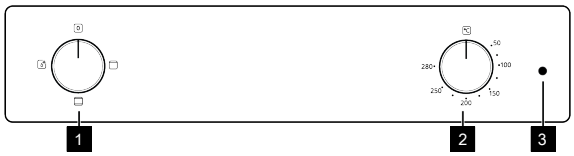
Vrednosti, navedene na nalepkah na izdelku ali v priloženi dokumentaciji, so pridobljene v laboratorijskih pogojih v skladu z zadevnimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje lahko te vrednosti odstopajo.

Ürün Tanıtımı



1 Kontrol panel
2 Lamba
3 Kapak
4 Tutamak
5 Alt ısıtıcı (sac altında)
6 Raf konumları
7 Üst ısıtıcı
8 Havalandırma delikleri

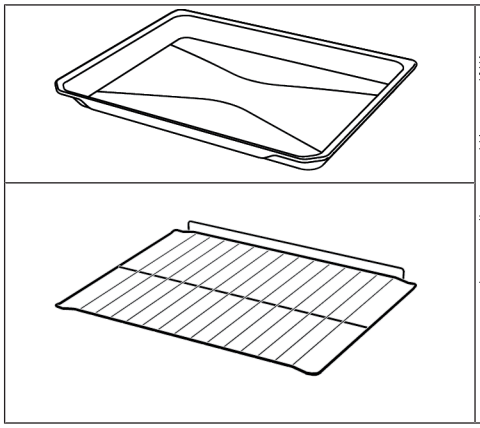
Ürün Kontrol Paneli Tanıtımı ve Kullanımı

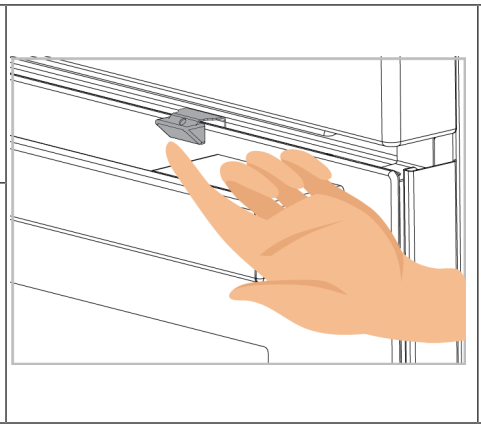


1 Fonksiyon seçme düğmesi
2 Sıcaklık düğmesi
3 Sıcaklık lambası

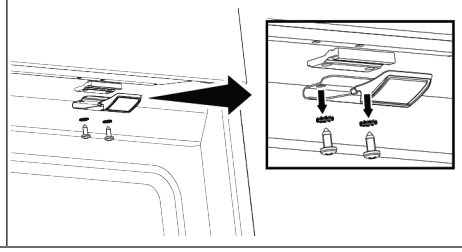
Fonksiyon seçme düğmesi	Sıcaklık düğmesi	Fırın iç sıcaklık göstergesi
Fonksiyon seçim düğmesi ile fırın çalışma fonksiyonlarını seçebilirsiniz. Seçmek için kapalı (üst) konumdan sola/sağa çevirin.	Pişirmek istediğiniz sıcaklığı sıcaklık düğmesi ile seçebilirsiniz. Seçmek için kapalı (üst) konumdan saat yönünde çevirin.	Fırın iç sıcaklığını sıcaklık lambasından anlayabilirsiniz. Termostat lambası kontrol paneli üzerinde yer almaktadır. Ürün çalışmaya başladığında termostat lambası yanar ve ayarlanan sıcaklığa ulaştığında termostat lambası söner. Fırın iç sıcaklığı ayarlanan sıcaklığın altına düştüğünde termostat lambası tekrar yanar.

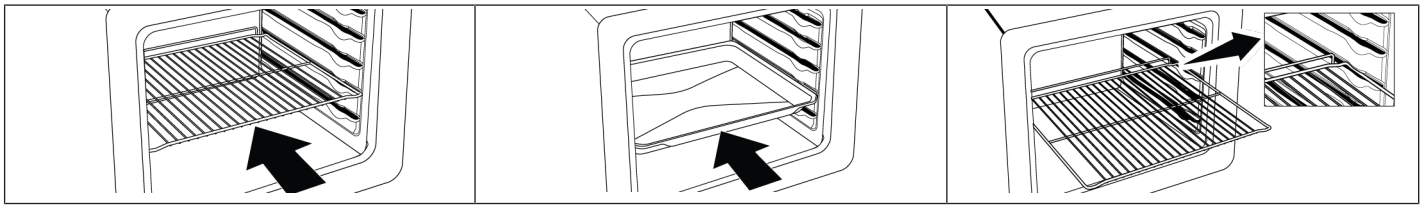
Ürün Aksesuarları ve Ürün Aksesuarlarının Kullanımı





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





İlk Temizlik

1. Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
2. Ürün içerisinde verilen tüm aksesuarları fırından çıkarın.
3. Ürünü yaklaşık 30 dakika çalıştırın ve sonra kapatın. Bu sayede üretim sırasında fırında kalmış olabilecek artıklar ve katmanlar yakılarak temizlenmiş olur.

4. Ürünü çalıştırırken en yüksek sıcaklığı ve ürününüzde bulunan tüm ısıtıcıların çalıştığı çalışma fonksiyonunu seçin. Bkz. “Fırın çalışma fonksiyonları”. Fırını nasıl çalıştıracağınızı ilerleyen bölümden öğrenebilirsiniz.
5. Fırının soğumasını bekleyin.
6. Ürünün yüzeylerini ıslak bez veya süngerle silin ve bir bezle kurulayın.

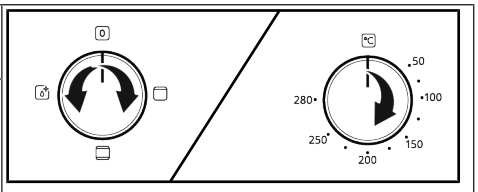
Aksesuarları kullanmadan önce;

Fırın içerisinde çıkardığınız aksesuarları deterjanlı su ve yumuşak temizlik süngeri ile iyice temizleyin.

DUYURU: Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir. Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanları, temizleme tozları, temizleme kremleri ya da keskin nesneler kullanmayın.

DUYURU: İlk kullanım sırasında, birkaç saat için duman ve koku gelebilir. Bu normal bir durumdur ve giderilmesi için iyi bir havalandırma sağlamanız yeterlidir. Oluşan duman ve kokuyu doğrudan solumaktan kaçının.

Fırının Kullanılması

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

Fırın Çalışma Fonksiyonları

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

Fonksiyon sembolü	Fonksiyon tanımı	Sıcaklık aralığı (°C)	Tanımı ve kullanımı
	Alt ve üst ısıtma	*	Yiyecekler, üstten ve alttan aynı anda ısıtılır. Kekler, börekler veya pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur. Tek tepsi ile pişirme yapılır.
	Üst ısıtma	*	Yanlızca üst ısıtma açıktır. Üstten kahverengileşmesi istenen yiyecekler için uygundur.
	Alt ısıtma / Kolay buharlı temizleme	*	Yalnızca alt ısıtma açıktır. Alttan kahverengileşmesi istenen yiyecekler için uygundur. Kolay buharlı temizleme için de bu fonksiyon kullanılmalıdır.

* Ürününüz sıcaklık düğmesinde belirtilen sıcaklık aralığında çalışmaktadır.

Sorun Giderme

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

Kullanım Kılavuzu için Ek Bilgiler:	AB Yönetmeliği 2023/826 uyarınca Düşük Güç Modlarının çalıştırılmasına ilişkin teknik bilgiler	
Mod	GÜÇ TÜKETİMİ (WATT)	SÜRE(DAKİKA)*
Kapalı	0,3	-
Bekleme Modu	-	-
Bilgi veya durum görüntülemeli Bekleme Modu	-	-
Ağa Bağlı Bekleme Modu	-	-

*:Cihazın otomatik olarak bekleme moduna, kapalı moda veya şebeke bekleme moduna geçmesi için geçen süre dakika cinsinden olup en yakın dakikaya yuvarlanır.

Teknik Özellikler

Genel Özellikler	
Ürün dış boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik) (mm)	595/594/567
Fırın kurulum boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik) (mm)	590-600 /560 /550
Voltaj/Frekans	220-240 V ~; 50/60 Hz
Üründe kullanılan/kullanıma uygun kablo tipi ve kesiti	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Toplam elektrik tüketimi (kW)	2,5
Fırın tipi	Konvensiyonel fırın
Enerji verimliliği sınıfı	A
Kullanılabilir hacim (litre)	74
Cihazın kütlesi (M) (Net ağırlık) kg	27,5
Boşluk başına Enerji Verimliliği Endeksi EEI boşluğu	95,3

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

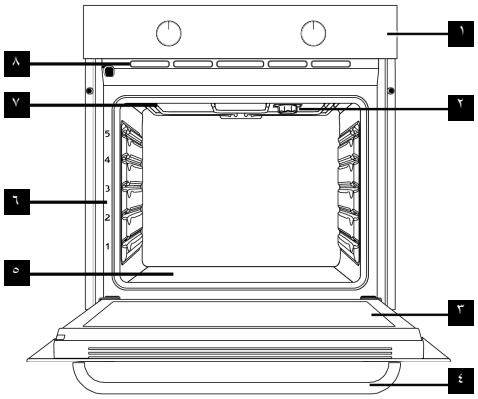
Enerji verimlilik sınıfı, ilgili fonksiyonların üründe bulunup bulunmamasına bağlı olarak aşağıdaki önceliklendirme sırasına göre belirlenir: 1-Ekonomik fanlı pişirme , 2-Turbo pişirme , 3-Fan destekli küçük ızgara , 4-Alt ve üst ısıtma.

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

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

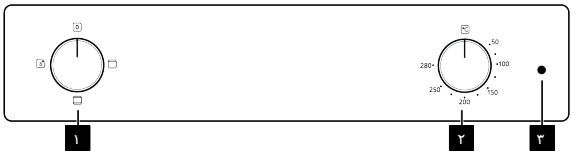
Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dokümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

مقدمة المنتج



١ لوحة التحكم
٢ المصباح
٣ باب
٤ المقبض
٥ السخان السفلي (أسفل اللوح الفولاذي)
٦ مواضع الرفوف
٧ المسخن العلوي
٨ فتحات تهوية

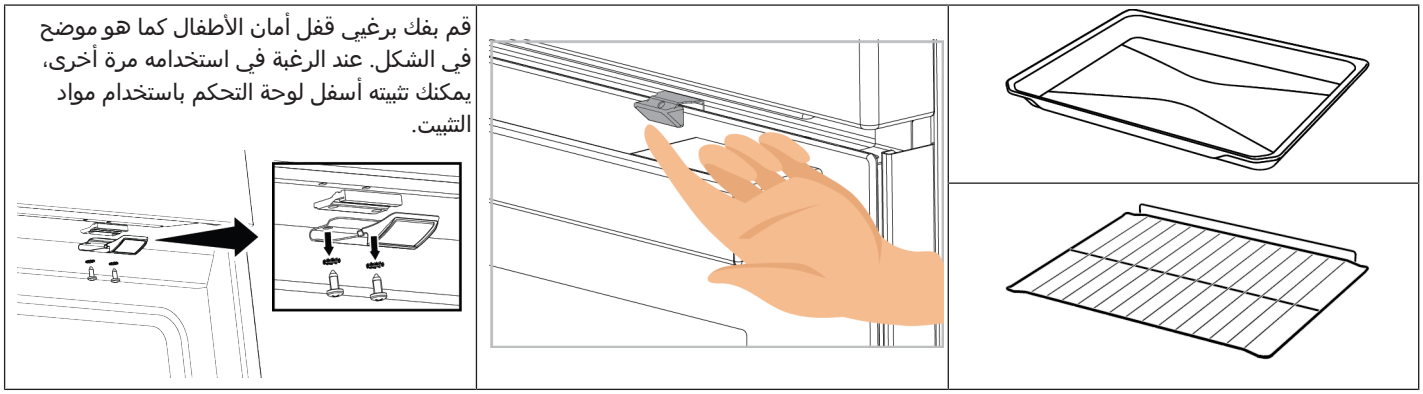
مقدمة حول لوحة التحكم في المنتج واستخدامها



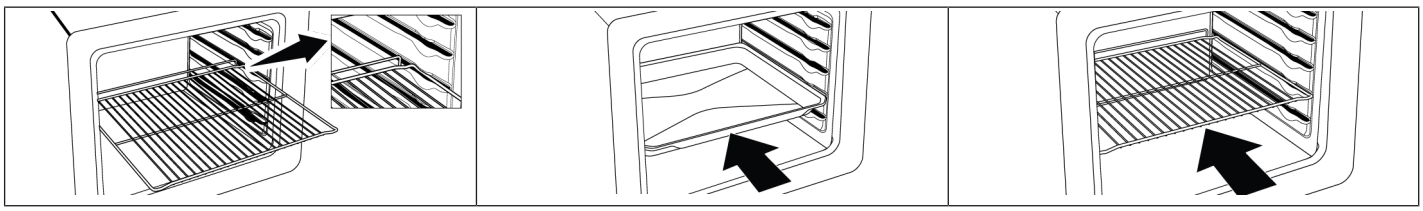
١ مقبض اختيار الوظيفة
٢ مقبض اختيار درجة الحرارة
٣ مصباح ثيرموستات

مقبض اختيار الوظيفة	مقبض اختيار درجة الحرارة	مؤشر درجة الحرارة الداخلية للفرن
يمكنك اختيار وظائف تشغيل الفرن باستخدام مقبض اختيار الوظائف. أدر يسارًا/يمينًا من وضع الإغلاق (العلوي) للاختيار.	يمكنك اختيار درجة الحرارة المطلوبة للطهي باستخدام مقبض درجة الحرارة. أدر المقبض باتجاه عقارب الساعة من الوضع المغلق (العلوي) للاختيار.	يمكنك معرفة درجة حرارة الفرن الداخلية من خلال مصباح درجة الحرارة. يوجد مصباح منظم الحرارة في لوحة التحكم. يضيء مصباح منظم الحرارة عند بدء تشغيل المنتج، وينطفئ عند وصوله إلى درجة الحرارة المحددة. عندما تنخفض درجة الحرارة داخل الفرن عن درجة الحرارة المحددة، يضيء مصباح منظم الحرارة مرة أخرى.

ملحقات المنتج واستخدام ملحقات المنتج



قم بفك برغيي قفل أمان الأطفال كما هو موضح في الشكل. عند الرغبة في استخدامه مرة أخرى، يمكنك تثبيته أسفل لوحة التحكم باستخدام مواد التثبيت.



التنظيف الأولي

1. أزل جميع مواد التعبئة والتغليف.
2. أزل جميع الملحقات المقدمة داخل المنتج من الفرن.
3. شغِّل المنتج لمدة 30 دقيقة ثم أوقف تشغيله. بهذه الطريقة، يتم حرق البقايا والطبقات التي قد تكون متبقية في الفرن أثناء الإنتاج وتنظيفها.
4. ينبغي عند تشغيل المنتج تحديد أعلى درجة حرارة ووظيفة التشغيل التي تعمل بها جميع السخانات في منتجك. انظر "وظائف تشغيل الفرن" يمكنك معرفة كيفية تشغيل الفرن في القسم التالي.
5. انتظر حتى يبرد الفرن.
6. امسح أسطح المنتج باستخدام قطعة قماش مبللة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش.

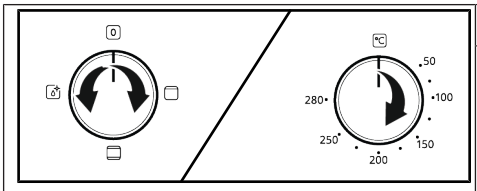
قبل استخدام الملحقات؛

نظِّف الملحقات التي تزيلها من الفرن بماء ومنظف وإسفنجة تنظيف ناعمة.

يلاحظ: قد تتسبب بعض المنظفات أو مواد التنظيف في إتلاف السطح. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو مساحيق التنظيف أو كريمات التنظيف أو الأشياء الحادة أثناء التنظيف.

ملاحظة: أثناء الاستخدام الأول، قد يصدر دخان ورائحة لعدة ساعات. هذا أمر طبيعي وتحتاج فقط إلى تهوية جيدة لإزالته. تجنب استنشاق الدخان والروائح التي تتشكل مباشرة.

استخدام الفرن

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

وظائف تشغيل الفرن

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

رمز الوظيفة	وصف الوظيفة	نطاق درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوصف والاستخدام
	التسخين العلوي والسفلي	*	يتم تسخين الطعام من أعلى وأسفل في نفس الوقت. مناسب للكيك والمعجنات أو الكعك ويطبخ في قوالب الخبز. يتم الطهي بصينية واحدة.
	التسخين العلوي	*	فقط التدفئة العلوية قيد التشغيل. إنه مناسب للأطعمة التي تحتاج إلى تحمير من الأعلى.
	التسخين السفلي / التنظيف بالبخار السهل	*	يتم تشغيل التدفئة المنخفضة فقط. إنه مناسب للأطعمة التي تحتاج إلى تحمير في الأسفل. يجب أيضًا استخدام هذه الوظيفة لتنظيف البخار بسهولة.

* يعمل منتجك في نطاق درجة الحرارة المحدد في مقبض درجة الحرارة.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

إذا واجهت مشكلة مع جهازك، فراجع فصل "استكشاف الأخطاء وإصلاحها"

في النسخة الكاملة من دليل المستخدم المتوفر على: www.ikea.com.

معلومات إضافية لدليل المستخدم:	معلومات فنية حول تشغيل أوضاع الطاقة المنخفضة وفقًا للائحة الاتحاد الأوروبي 2023/826	
الوضع	استهلاك الطاقة (واط)	الفترة (دقائق)*
إيقاف التشغيل	0,3	-
الاستعداد	-	-
وضع الاستعداد مع عرض معلومات أو حالة	-	-
وضع الاستعداد الشبكي	-	-

*: الفترة التي يصل بعدها الجهاز تلقائيًا إلى وضع الاستعداد، أو وضع الإيقاف، أو وضع الاستعداد الشبكي، بالدقائق، مع تقريبها لأقرب دقيقة.

المواصفات الفنية

المواصفات العامة	
الأبعاد الخارجية للمنتج (الارتفاع/العرض/العمق) (مم)	595/594/567
أبعاد تركيب الفرن (الارتفاع/العرض/العمق) (مم)	550د/ 560/ 590-600
الجهد الكهربائي/التردد	V ~; 50/60 Hz 220-240
نوع الكبل والمقطع المستخدم / مناسبان للاستخدام في المنتج	H05VV-FG 3 x 1,5 mm2 د
لإجمالي استهلاك الغاز (ك و)	2,5

المواصفات العامة	
نوع الفرن	فرن نقل حراري
فئة كفاءة الطاقة	A
الحجم القابل للاستخدام (لتر)	74
كتلة الجهاز (م) (الوزن الصافي) كجم	27,5
مؤشر كفاءة الطاقة لكل تجويف تجويف EEI	95,3

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

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

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

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

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

385445354/ R.AD/ 12.10.26 17:08

© Inter IKEA Systems B.V. 2021

50111

AA-2597187-4