

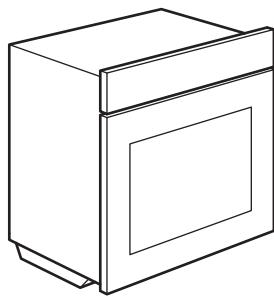
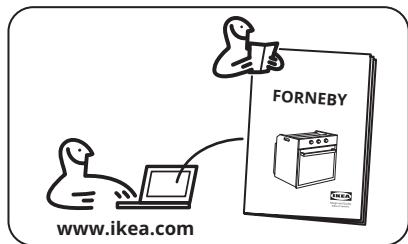
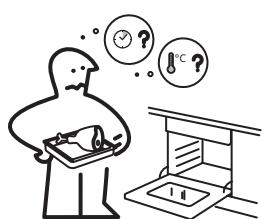
FORNEBY

CZ
ET
FI
GR
LV
LT
PL
SK
SE

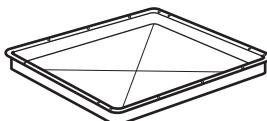


Design and Quality
IKEA of Sweden

ČESKY	6
EESTI	10
SUOMI	14
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	18
LATVIEŠU	22
LIETUVIŲ	26
POLSKI	30
SLOVENSKY	34
SVENSKA	38



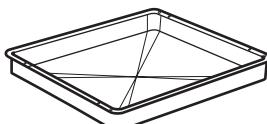
1x



1x



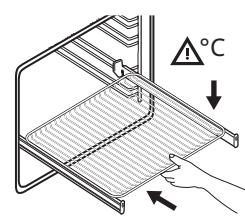
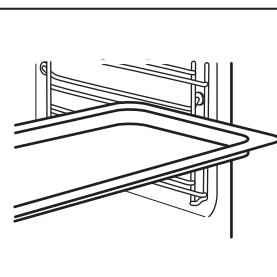
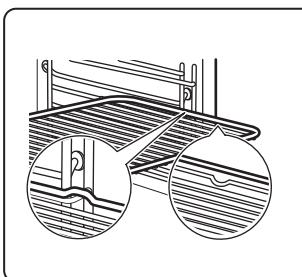
1x

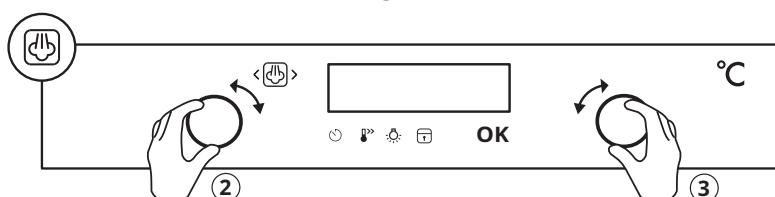
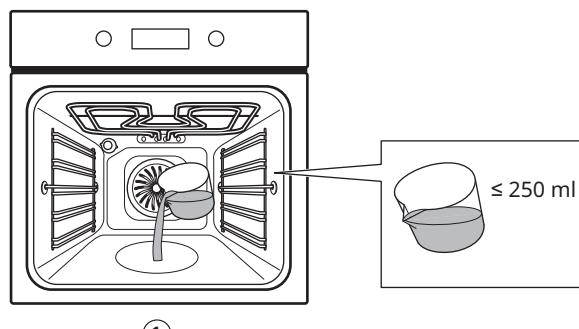
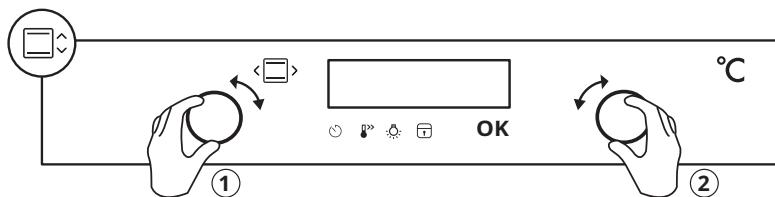


1x



1x





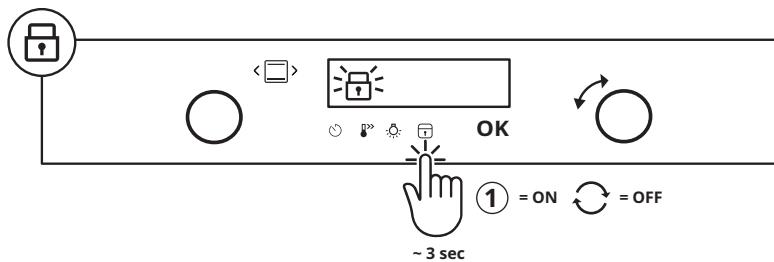
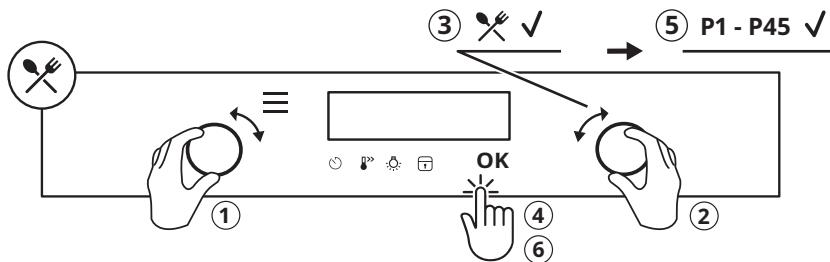


A **06:59** **06:58** **06:57** ... **00:00**

B START STOP ①

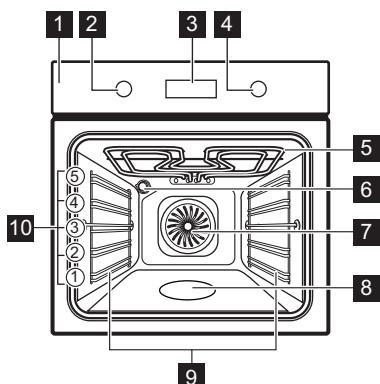
C START STOP

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



Popis spotřebiče

Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Volič pečících funkcí
- 3 Displej
- 4 Ovládací volič
- 5 Topné těleso
- 6 Osvětlení
- 7 Ventilátor
- 8 Vyrytá část vnitřku trouby
- 9 Zasouvací mřížka, vyjmíatelné
- 10 Polohy mřížky

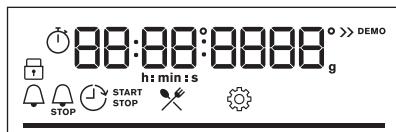
Ovládací panel

Přehled ovládacího panelu

K zapnutí spotřebiče zvolte pečící funkci. Troubu vypnete otočením ovladače pečících funkcí do polohy vypnutí spotřebiče.

	Stisknutím nastavte: Funkce hodin.
	Stisknutím a podržením nastavíte funkci: Rychlé zahřátí
	Stisknutím zapnete nebo vypněte osvětlení trouby.
	Stisknutím a podržením nastavíte funkci: Zámek
OK	Stisknutím potvrďte výběr.

Ukazatele na displeji



Displej s hlavními funkcemi.

	Spotřebič je uzamčen.
	Vstupte do nabídky a vyberte ikonu, kterou chcete otevřít: Podporované Vaření.
	Vstupte do nabídky a vyberte ikonu, kterou chcete otevřít: Nastavení
	Rychlé zahřátí je zapnuté.
	Vaření v páře je zapnuté.
	Minutka je zapnuté.
	Čas ukončení je zapnuté.
	Časový odklad je zapnuté.
	Časovač je zapnuté.
	Když trouba dosáhne nastavené teploty, celý panel svítí červeně.

Denní používání

Pečicí funkce

	Pravý horký vzduch: Rovnoměrné pečení, křehkost, sušení
	Horní/spodní ohřev: Tradiční pečení
	SteamBake: Příprava v páře
	Mražené potraviny: Hranolky, americké brambory, jarní závitky
	Pizza: Příprava pizzy
	Spodní ohřev: Pečení dortů
	Vlhký horkovzduch: Pečení moučných jídel
	Grill: Opékání chleba, grilování
	Turbo grill: Pečení masa, opékání
	Nabídka: Slouží k otevření nabídky.

Pravý horký vzduch, Horní/spodní ohřev:
Když nastavíte teplotu pod 80 °C, osvětlení se po 30 sekundách automaticky vypne.

Poznámky: Vlhký horkovzduch

Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na ekodesign (podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014.)
Testy podle normy:

IEC/EN 60350-1

Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejúsporněji.

Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách.

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Může dojít ke snížení tepelného výkonu.

Podporované Vaření

Na displeji se zobrazí **P** a **číslo** pokrmu, které můžete zkontrolovat v tabulce.

1	Hovězí pečeně, nepropečená
2	Hovězí pečeně, středně propečená
3	Hovězí pečeně, dobře propečená
4	Steak, středně propečený
5	Hovězí pečeně / dušená
6	Hovězí pečeně, nepropečená LTC*
7	Hovězí pečeně, středně propečená LTC*
8	Hovězí pečeně, dobře propečená LTC*
9	Filet, nepropečený LTC*
10	Filet, středně propečený LTC*
11	Filet, propečený LTC*
12	Telecí pečeně
13	Pečeně z vepřové krkvice nebo plecka
14	Trhané vepřové LTC*
15	Kýta, čerstvá
16	Vepřová žebírka
17	Jehněčí stehno s kostmi
18	Celé kuře
19	Půlka kuřete
20	Kuřecí prsa
21	Kuřecí stehna, čerstvá
22	Kachna, celá
23	Husa, celá
24	Sekaná
25	Celá ryba, grilovaná
26	Rybí filé
27	Tvarohový koláč
28	Jablečný koláč

29	Jablečný koláč
30	Jablečný koláč
31	Brownies - čokoládové sušenky
32	Čokoládové muffiny
33	Biskupský chlebíček
34	Pečené brambory
35	Americké brambory
36	Grilovaná zelenina
37	Krokety, zmražené
38	Brambory, zmražené
39	Maso / zeleninové lasagne, které není třeba předvařovat
40	Zapečené brambory
41	Čerstvá pizza, tenká
42	Čerstvá pizza, silná
43	Slaný koláč
44	Bageta / ciabatta / bílý chléb
45	Celozrnny/žitný/tmavý chléb ve formě na biskupský chlebíček

*LTC – pečení při nízké teplotě

2. ☰ - vyberte pro zadání Nastavení.
Stiskněte OK.
3. Otočením ovladače zvolte nastavení.
Stiskněte tlačítko OK.
4. Upravte hodnotu. Stiskněte tlačítko OK.
Otočte ovladač pečicích funkcí do polohy vypnuto pro ukončení Nabídka.

Nabídka: Nastavení

Na displeji se zobrazí **0** a **číslo** nastavení, které můžete zkонтrolovat v tabulce.

	Nastavení	Hodnota
1	Denní čas	Změnit
2	Displej jas	1 - 5
3	Tóny tlačítka	1 - Pípnutí, 2 - Kliknutí, 3 - Zvuk vypnut
4	Hlasitost zv. signalizace	1 - 4
5	Časovač	Zap/Vyp
6	Osvětlení	Zap/Vyp
7	Rychlé zahřátí	Zap/Vyp
8	Režim demo	Aktivační kód: 2468
9	Verze software	Kontrola
10	Zrušit všechna nastavení	Ano/Ne

Změna nastavení

1. ≡ - vyberte pro zadání Nabídka.

Odstraňování závad

V případě problémů se spotřebičem se podívejte do kapitoly „Odstraňování závod“

v plné verzi návodu k použití, který naleznete na adrese: www.ikea.com.

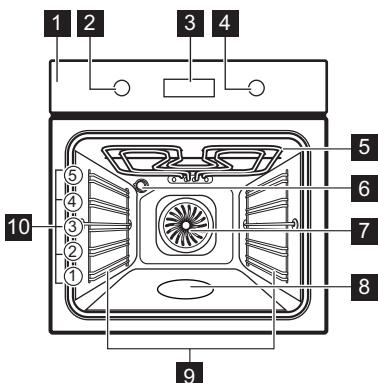
Informace o výrobku a list s údaji o výrobku

Jméno dodavatele	IKEA
Označení modelu	FORNEBY 305.577.90 FORNEBY 605.568.88
Index energetické účinnosti	81.2
Třída energetické účinnosti	A+

Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.93 kWh/cyklus	
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.69 kWh/cyklus	
Počet dutin	1	
Zdroj tepla	Elektrická energie	
Hlasitost	72 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	FORNEBY 305.577.90	33.0 kg
	FORNEBY 605.568.88	33.0 kg
IEC/EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 1: Rozsahy, trouby, parní trouby a grily - Metody měření výkonu.		

Toote kirjeldus

Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Küpsetusrežiimide nupp
- 3 Ekraan
- 4 Juhtnupp
- 5 Kuumutuselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilaator
- 8 Veesüvend
- 9 Riililitugi, eemaldatav
- 10 Riili liasendid

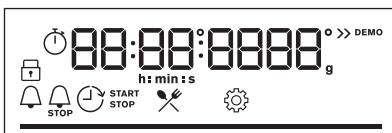
Juhtpaneel

Juhtpaneeli ülevaade

Valige küpsetusrežiim, et seade sisse lülitada. Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et seade välja lülitada.

	Vajutage seadistamiseks: Kella funktsioonid.
	Funktsiooni seadmiseks vajutage ja hoidke: Kiirkuumutus.
	Vajutage ahjuvalgusti sisse- ja väljalülitamiseks.
	Funktsiooni seadmiseks vajutage ja hoidke: Lukk.
OK	Vajutage valiku kinnitamiseks.

Ekraani indikaatorid



Ekraan koos peamiste funktsionidega.

	Seade on lukus.
	Sisenege menüüsse ja valige avamiseks ikoon: Juhendatud küpsetamine.
	Sisenege menüüsse ja valige avamiseks ikoon: Seaded
	Kiirkuumutus on sisse lülitatud.
	Auruküpsetus on sisse lülitatud.
	Minutilugeja on sisse lülitatud.
	Löpp on sisse lülitatud.
	Viivitusaeg on sisse lülitatud.
	Uptimer on sisse lülitatud.
	Kui seade saavutab seadud temperatuuri, on riba täielikult punane.

Igapäevane kasutamine

Küpsetusrežiimid

	Pöördöhk: Ühtlane küpsetamine, örn tulemus, kuivatamine
	Ülemine + alumine kuumutus: Traditsiooniline küpsetamine
	SteamBake: Aurutamine
	Külmutatud toiduained: Friikartulid, kartuliviljulid, kevadrullid
	Pitsa funktsioon: Pitsa küpsetamine
	Alumine kuumutus: Kookide küpsetamine
	Niiske küpsetus pöördöhuga: Küpsetamine
	Grill: Röstitmine, grillimine
	Turbogrill: Liha küpsetamine, pruunitamine
	Menüü: Menüsse sisenemiseks.

Pöördöhk, Ülemine + alumine kuumutus: Kui seate temperatuuri alla 80 °C, kustub lamp automaatselt 30 sekundi pärast.

Märkused: Niiske küpsetus pöördöhuga

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testid vastavalt standardile:

IEC/EN 60350-1

Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega.

Kasutades seda funktsiooni, lülitub lamp 30 sekundi pärast automaatselt välja.

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsus võib väheneda.

Juhendatud küpsetamine

Ekraanil kuvatakse **P** ja toidu **number**, mida saatte tabelist kontrollida.

1	Rostbiif, väheküps
2	Rostbiif, poolküps
3	Rostbiif, täisküps
4	Steik, poolküps
5	Veiseliha rostbiif / hautatud veiseliha
6	Rostbiif, väheküps LTC*
7	Rostbiif, poolküps LTC*
8	Rostbiif, täisküps LTC*
9	Filee, väheküps LTC*
10	Filee, poolküps LTC*
11	Filee, täisküps LTC*
12	Röstitud vasikalihu
13	Röstitud seakael või abatükk
14	Rebitud sealihu LTC*
15	Seljatükk, värske
16	Searibid
17	Tallekoot, luudega
18	Kana, terve
19	Pool kana
20	Kanarind
21	Kanakoivad, värsked
22	Part, terve
23	Hani, terve
24	Pikkpoiss
25	Terve kala, grillitud

26	Kalafilee
27	Juustukook
28	Õunakook
29	Õunakook
30	Õunapirukas
31	Šokolaadikoogikesed
32	Šokolaadimuffinid
33	Pätsikook
34	Küpsetatud kartulid
35	Viilud
36	Grillitud köögiviljasegu
37	Kroketid, külmutatud
38	Kartulipallikesed, külmutatud
39	Liha/köögivilja lasanje kuivade nuudliplaatidega
40	Kartuligratäänn
41	Värske pitsa, õhuke
42	Värske pitsa, paks
43	Quiche
44	Baguette/ciabatta/sai
45	Täisteraleib/rukkileib/täisteraline must leib leivapannil

*LTC – küpsetamine madalal temperatuuril

Sätete muutmine

- ☰ – valige, et sisestada Menüü.
- ⚙ – valige, et sisestada Seaded.
- Vajutage OK.
- Pöörake nuppu, et valida säte. Vajutage nuppu OK.
- Reguleerige väärust. Vajutage nuppu OK.

Keerake küpsetusfunktsioonide nupp väljas-asendisse, et väljuda Menüü.

Menüü: Seaded

Ekraanil kuvatakse **0** ja sätte **number**, mida saate tabelist kontrollida.

	Sätte	Väärtus
1	Kellaaeg	Muuda
2	Ekraani heledus	1 - 5
3	Nuputoonid	1 – piiks, 2 – klöps, 3 – heli väljas
4	Helitugevus	1 - 4
5	Uptimer	Sisse/välja
6	Sisevalgustus	Sisse/välja
7	Kiirkuumutus	Sisse/välja
8	Demorežiim	Aktiveerimiskood: 2468
9	Tarkvaraversioon	Kontrollida
10	Taasta tehaseseaded	Jah/ei

Tõrkeotsing

Kui teil on seadmega probleeme, kontrollige kasutusjuhendi täisversiooni peatükki

„Tõrkeotsing”, mis on saadaval aadressil: www.ikea.com.

Tooteinfo ja toote infoleht

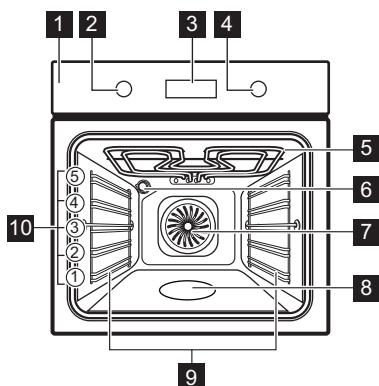
Tarnija nimi	IKEA
Mudeli tunnus	FORNEBY 305.577.90 FORNEBY 605.568.88
Energiatõhususe indeks	81.2

Energiatõhususe klass	A+
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.93 kWh/tsükkel
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.69 kWh/tsükkel
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	72 l
Ahju tüüp	Integreeritud ahi
Mass	FORNEBY 305.577.90 FORNEBY 605.568.88
	33.0 kg 33.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 1. osa: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid – Efektiivsuse mõõtmise meetodid.

Tuotekuvaus

Yleiskatsaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunitoimintojen kiertonuppi
- 3 Näyttö
- 4 Ohjausnuppi
- 5 Lämpöväistus
- 6 Lampu
- 7 Puhallin
- 8 Lokeron reliefi
- 9 Hyllykannatin, irrotettava
- 10 Hyllytasot

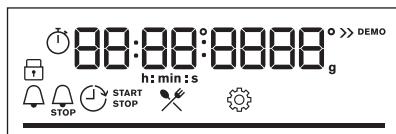
Käyttöpaneeli

Ohjauspaneelin yleisnäkymä

Kytke laite päälle valitsemalla uunitoiminto. Kytke laite pois päältä käänämällä uunitoimintojen nuppivalitsin Off (pois päältä)-asentoon.

	Paina asettaaksesi: Kellotoiminnot:
	Aseta seuraava toiminto painamalla pitkään painiketta: Pikakuumennus.
	Kytke uunin lampu päälle tai pois päältä painamalla.
	Aseta seuraava toiminto painamalla pitkään painiketta: Lukko.
	Vahvista valinta painamalla.

Näytön merkkivalot



Näyttö, jossa tärkeimmät toiminnot.

	Laite on lukittu.
	Siirry valikkoon ja valitse kuvake avataksesi: Avustava ruoanvalmistus:
	Siirry valikkoon ja valitse kuvake avataksesi: Asetukset
	Pikakuumennus on kytketty toimintaan.
	Höyrykypsennys on kytketty päälle.
	Hälytinajastin on kytketty toimintaan.
	Lopetus on kytketty toimintaan.
	Ajastin on kytketty toimintaan.
	Ajastin on kytketty toimintaan.
	Kun laite saavuttaa asetetun lämpötilan, osoitinpalke on kokonaan punainen.

Päivittäinen käyttö

Uunitoiminnot

	Kiertoilma: Tasainen lopputulos, mureus, kuivaus
	Ylä + alalämpö: Perinteinen leivonnaisten paistaminen
	SteamBake: Höyrytys
	Pakasteet: Ranskalaiset perunat, lohkoperuat, kevätkääryleet
	Pizza-toiminto: Pizzan valmistaminen
	Alalämpö: Kakkujen paistaminen
	Kostea kiertoilma: Leivonnaisten paistaminen
	Grilli: Paahtamisen, grillaaminen
	Tehogrillaus: Lihan paistaminen, ruskistus
	Valikko: Siirtyminen valikkoon.

Kiertoilma, Ylä + alalämpö: Kun lämpötila on asetettu alle 80 °C:seen, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.

Huomautus: Kostea kiertoilma

Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokka (vastaamaan standardeja EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testit seuraavan mukaisesti:

IEC/EN 60350-1

Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri.

Kun valitset tämän toiminnon, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Kuumennusteho voi laskea.

Avustava ruoanvalmistus

Näytössä näkyy **P** ja ruokalajin **numero**, jonka voit tarkistaa taulukosta.

1	Paahtopaisti, raaka
2	Paahtopaisti, puolikypsä
3	Paahtopaisti, kypsä
4	Pihvi, puolikypsä
5	Paahtopaisti / haudutettu
6	Paahtopaisti, raaka, LTC*
7	Paahtopaisti, puoliraaka, LTC*
8	Paahtopaisti, kypsä, LTC*
9	Filee, raaka, LTC*
10	Filee, puoliraaka, LTC*
11	Filee, kypsä, LTC*
12	Vasikanpaahdopaisti
13	Porsaanpaisti, niska tai lapa
14	Nyhtöporsaanliha LTC*
15	Kylki, tuore
16	Siankyliksi
17	Lampaankoipi luineen
18	Kana, kokonainen
19	Kana, puolikas
20	Kanan rintatilee
21	Kanan koivet, tuoreet
22	Kokonainen ankka
23	Kokonainen hanhi
24	Lihamureke
25	Kokonainen kala, grillattu
26	Kalatilee
27	Juustokakku
28	Omenakakku

29	Omenatortuu
30	Omenapiirakka
31	Brownie
32	Suklaamuffinit
33	Murekekakku
34	Paistetut perunat
35	Lohkoperunat
36	Grillatut sekavihannekset
37	Kuorukat, pakaste
38	Omenat, pakaste
39	Liha-/kasvislasagne keittämättömistä lasagnelevyistä
40	Perunapaistos
41	Pizza tuore, ohut
42	Pizza tuore, paksu
43	Piirakka
44	Patonki / Ciabatta / Vaalea leipä
45	Kokojyvä / Ruis / Tumma leipä kokojyväleipää limppupannulla

*LTC (Low Temperature Cooking) – Kypsennys matalassa lämpötilassa

Asetusten muuttaminen

1. ≡ - valitse syöttääksesi Valikko.

Vianmääritys

Jos laitteessasi on ongelmia, tarkista luku "Vianmääritys" käyttöoppaan täydestä

2. ☰ - valitse syöttääksesi Asetukset. Paina OK.
3. Valitse asetus käänämällä nuppia. Paina OK.
4. Säädä arvoa. Paina OK. Suoritettuasi puhdistuksen käänää uunitoimintojen nuppivalitsin Off (virta sammutettu) -asentoon poistuaksesi Valikko-valikosta.

Valikko: Asetukset

Näytössä näkyy **0** ja asetuksen **numero**, jonka voit tarkistaa taulukosta.

	Asetus	Arvo
1	Kellonaika	Muuta
2	Näytön kirkkaus	1 - 5
3	Painikeänet	1 - Äänimerkki, 2 - Napsautus, 3 - Ääni pois päältä
4	Äänenvoimakkuus	1 - 4
5	Ajastin	Päälle/Pois päältä
6	Uunivalo	Päälle/Pois päältä
7	Pikakuumennus	Päälle/Pois päältä
8	Demo-toiminto	Aktivoinkoodi: 2468
9	Ohjelmistoversio	Tarkista
10	Palauta tehdasasetukset	Kyllä / Ei

versiosta, joka on saatavilla osoitteessa: www.ikea.com.

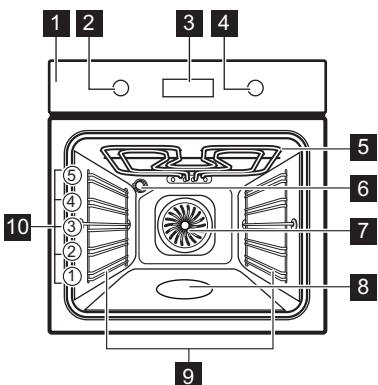
Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake

Toimittajan nimi	IKEA
Mallin tunniste	FORNEBY 305.577.90 FORNEBY 605.568.88
Energiatehokkuusluokka	81.2

Energiatehokkuusluokka	A+
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.93 kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0.69 kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Äänimer.voimak	72 l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	FORNEBY 305.577.90 FORNEBY 605.568.88
	33.0 kg 33.0 kg
IEC/EN 60350-1 – Ruuanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet – Osa 1: Mallistot, uunit, höyryuunit ja grillit – Mene-telmiä tehon mittaukseen.	

Περιγραφή προϊόντος

Γενική επισκόπηση



- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Διακόπτης προγραμμάτων θέρμανσης
- 3 Οθόνη
- 4 Διακόπτης ελέγχου
- 5 Αντίσταση
- 6 Λαμπτήρας
- 7 Ανεμιστήρας
- 8 Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου
- 9 Στήριξη ραφιού, αφαιρούμενη
- 10 Θέσεις ραφιού

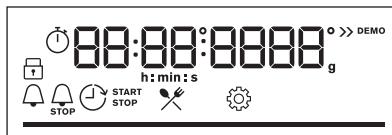
Πίνακας χειριστηρίων

Επισκόπηση πίνακα χειριστηρίων

Επιλέξτε ένα πρόγραμμα ζεστάματος για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.

	Πιέστε για ρύθμιση: Λειτουργίες ρολογιού.
	Πιέστε παρατεταμένα το για να ρυθμίσετε τη λειτουργία: Ταχεία προθέμανση.
	Πιέστε το για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τον λαμπτήρα φούρνου.
	Πιέστε παρατεταμένα το για να ρυθμίσετε τη λειτουργία: Κλείδωμα.
	Πιέστε το για να επιβεβαιώσετε την επιλογή.

Ενδείξεις οθόνης



Οθόνη με λειτουργίες πλήκτρων.

	Η συσκευή είναι κλειδωμένη.
	Μεταβείτε στο μενού και επιλέξτε το εικονίδιο για να ανοίξετε: Μαγείρεμα με βοήθεια.
	Μεταβείτε στο μενού και επιλέξτε το εικονίδιο για να ανοίξετε: Ρυθμίσεις.
	Η ένδειξη Ταχεία προθέμανση είναι αναμμένη.
	Το μαγείρεμα στον ατμό είναι ενεργοποιημένο.
	Η ένδειξη Χρονομετρητής είναι αναμμένη.
	Η ένδειξη Τέλος είναι αναμμένη.
	Η ένδειξη Καθυστέρηση Έναρξης είναι αναμμένη.

	Η ένδειξη Χρονοδιακόπτης λειτουργίας είναι αναμμένη.
—	Η μπάρα είναι εντελώς κόκκινη όταν ο φούρνος φτάσει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

Καθημερινή χρήση

Προγράμματα Θέρμανσης

	Θερμός Αέρας: Ομοιόμορφο ψήσιμο, τρυφεράδα, ξήρανση
	Πάνω/Κάτω Θέρμανση: Παραδοσιακό ψήσιμο
	SteamBake: Μαγείρεμα στον ατμό
	Καταψυγμένα τρόφιμα: Τηγανίτες πατάτες, πατάτες κυδωνάτες, σπρινγκ ρολς
	Λειτουργία Πίτσα: Ψήσιμο πίτσας
	Κάτω Θέρμανση: Ψήσιμο κέικ
	Υγρός Θερμός Αέρας: Ψήσιμο
	Γκριλ: Φρυγάνισμα, ψήσιμο στο γκριλ
	Γκριλ με Θερμό Αέρα: Ψήσιμο κρέατος, ρόδισμα
	Μενού: Για να εισέλθετε στο μενού.

Θερμός Αέρας, Πάνω/Κάτω Θέρμανση: Όταν ρυθμίζετε τη θερμοκρασία κάτω των 80 °C, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτ.

Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιήθηκε για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης και τις απαιτήσεις για τον οικολογικό σχεδιασμό (σύμφωνα με EU 65/2014 και EU 66/2014). Δοκιμές σύμφωνα με το:

IEC/EN 60350-1

Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και ο φούρνος να λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα.

Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί.

Μαγείρεμα με βοήθεια

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **P** και ένας **αριθμός** από το φαγητό που μπορείτε να ελέγξετε στον πίνακα.

1	ψητό βιδινό, λίγο ψημένο
2	ψητό βιδινό, μέτρια ψημένο
3	ψητό βιδινό, καλοψημένο
4	Μπριζόλα, μέτρια ψημένη
5	ψητό βιδινό / σιγοψημένο
6	ψητό βιδινό - λίγο ψημένο LTC*
7	ψητό βιδινό - μέτρια ψημένο LTC*
8	ψητό βιδινό - καλοψημένο LTC*
9	φιλέτο, λίγο ψημένο LTC*
10	φιλέτο, μέτρια ψημένο LTC*
11	φιλέτο, καλοψημένο LTC*
12	ψητό μοσχάρι
13	ψητός χοιρινός λαιμός ή ωμοπλάτη
14	χοιρινό πουλντ LTC*

15	Μπριζόλα, φρέσκια
16	Παιδάκια
17	Μπούτι αρνιού με κόκαλα
18	Ολόκληρο κοτόπουλο
19	Μισό κοτόπουλο
20	Στήθος κοτόπουλου
21	Κοτόπουλο μπούτια, φρέσκα
22	Πάπια, ολόκληρη
23	Χήνα, ολόκληρη
24	Ρολό κιμάς
25	Ψάρι ολόκληρο, στο γκριλ
26	Ψάρι φιλέτο
27	Cheesecake
28	Μηλόπιτα
29	Τάρτα μήλου
30	Μηλόπιτα
31	Kέικ Brownies
32	Kέικ muffins σοκολάτας
33	Kέικ
34	Ψητές πατάτες
35	Φέτες
36	Ψητά ανάμικτα λαχανικά
37	Κροκέτες, κατεψυγμένες
38	Πατάτες, κατεψυγμένες
39	Λαζάνια με κρέας / λαχανικά με στεγνά νουντλ
40	Πατάτες Ογκρατέν
41	Φρέσκια πίτσα, λεπτή ζύμη

42	Πίτσα φρέσκια, χοντρή ζύμη
43	Κιτς
44	Μπαγκέτα / Ciabatta / Λευκό ψωμί
45	Πολύσπορο / σίκαλης / μαύρο ψωμί πολύσπορο σε ταφή φρατζόλας

*LTC - Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία

Αλλαγή ρυθμίσεων

- ≡ - επιλέξτε για εισαγωγή Μενού.
- ⚙ - επιλέξτε για εισαγωγή Ρυθμίσεις.
Πιέστε το OK.
- Στρέψτε τον διακόπτη για να επιλέξετε τη ρύθμιση. Πιέστε το OK.
- Προσαρμόστε την τιμή. Πιέστε το OK.
Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης για να εξέλθετε από το Μενού.

Μενού: Ρυθμίσεις

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **0** και ένας αριθμός της ρύθμισης που μπορείτε να ελέγξετε στον πίνακα.

	Ρύθμιση	Τιμή
1	Ώρα	Αλλαγή
2	Φωτεινότητα Οθόνης	1 - 5
3	Ήχοι Πλήκτρων	1 - Ηχητικό σήμα, 2 - Κλικ, 3 - Απενεργοποίηση ήχου
4	Ένταση Βομβητή	1 - 4
5	Χρονοδιακόπτης λειτουργίας	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
6	Φωτισμός Φούρνου	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
7	Ταχεία προθέρμανση	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
8	Λειτουργία Demo	Κωδικός ενεργοποίησης: 2468
9	Έκδοση λογισμικού	Έλεγχος
10	Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων	Ναι / Όχι

Επίλυση προβλημάτων

Εάν αντιμετωπίσετε κάποιο πρόβλημα με τη συσκευή σας, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Αντιμετώπιση προβλημάτων» στην πλήρη

έκδοση του Εγχειριδίου Χρήστη που διατίθεται στη διεύθυνση: www.ikea.com.

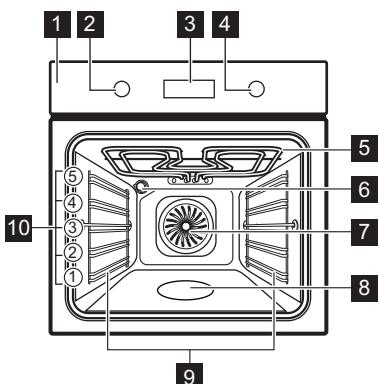
Πληροφορίες προϊόντος και Φύλλο πληροφοριών προϊόντος

Όνομα προμηθευτή	IKEA	
Ταυτότητα μοντέλου	FORNEBY 305.577.90	FORNEBY 605.568.88
Δείκτης ενέργειακής απόδοσης	81.2	
Τάξη ενέργειακής απόδοσης	A+	
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	0.93 kWh/κύκλο	
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα	0.69 kWh/κύκλο	
Αριθμός κοιλοτήτων	1	
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια	
Ένταση	72 l	
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος	
Μάζα	FORNEBY 305.577.90	33.0 kg
	FORNEBY 605.568.88	33.0 kg

IEC/EL 60350-1 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1: Σειρές, φούρνοι, φούρνοι ατμού και γκριλ - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης.

Izstrādājuma apraksts

Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju pārslēgs
- 3 Displejs
- 4 Vadības regulators
- 5 Sildelementi
- 6 Lampa
- 7 Ventilators
- 8 Tilpnes reliefs
- 9 Plaukta atbalsts, izņemams
- 10 Plauktu līmeņi

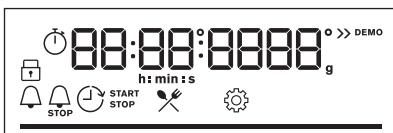
Vadības panelis

Vadības paneļa pārskats

Atlasiet karsēšanas funkciju, lai ieslēgtu ierīci. Pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu ierīci.

	Nospiediet, lai iestatītu. Pulksteņa funkcijas.
	Nospiediet un turiet nospiestu, lai iestatītu funkciju: Ātrā uzsilšana.
	Nospiediet, lai ieslēgtu un izslēgtu cepeškrāsns lampu.
	Nospiediet un turiet nospiestu, lai iestatītu funkciju: Bloķēšana
OK	Nospiediet, lai apstiprinātu izvēli.

Displeja indikatori



Displejs ar galvenajām funkcijām.

	Ierīce ir bloķēta.
	Ieejet izvēlnē un atlasiet ikonu, kuru vēlaties atvērt. Gatavošanas palīgs.
	Ieejet izvēlnē un atlasiet ikonu, kuru vēlaties atvērt: iestatījumi
	Ātrā uzsilšana ir ieslēgta.
	Gatavošana ar tvaiku ir ieslēgta.
	Laika atgādinājums ir ieslēgta.
	Beigu laiks ir ieslēgta.
	Atliktais starts ir ieslēgta.
	Laika skaitīšana ir ieslēgta.
	Kad ierīce sasniedz iestatīto temperatūru, josla visa deg sarkanā krāsā.

Izmantošana ikdienā

Karsēšanas funkcijas

	Karsēšana ar ventilatoru: Vienmērīga cepšana, saudzīgums, kaltēšana
	Augš./Apakškarsēšana: Tradicionāla cepšana
	SteamBake: Tvaicēšana
	Saldēta pārtīka: Kartupeļi fri, kartupeļu kroketes, pildītie rulliši
	Picas funkcija: Picas cepšana
	Apakškarsēšana: Kūku cepšana
	Ventilatora kars. ar mitrumu: Cepšana
	Grils: Grauzdēšana, grilešana
	Infratermiskā grilēšana: Gaļas cepšana, apbrūnināšana
	Izvēlne: Izvēlnes atvēršana.

Karsēšana ar ventilatoru, Augš./

Apakškarsēšana: Iestatot temperatūru, kas mazāka par 80 °C lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar standartu EU 65/2014 un EU 66/2014). Pārbaudes saskaņā ar:

IEC/EN 60350-1

Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Sildīšanas jaudu ir iespējams samazināt.

Gatavošanas palīgs

Displejā redzams **P** un **skaitlis**, kas apzīmē ēdienu, kuru varat pārbaudīt tabulā.

1	Liellopu gaļas cepetis, pusjēls
2	Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts
3	Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts
4	Steiks, vidēji izcepts
5	Liellopu gaļas cepetis / sautēts
6	Liellopu gaļas cepetis, pusjēls GZT*
7	Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts GZT*
8	Liellopu gaļas cepetis, labi izcepts GZT*
9	Fileja, pusjēla GZT*
10	Fileja, vidēji izcepta GZT*
11	Fileja, pilnībā izcepta GZT*
12	Teļa galas cepetis
13	Cūkas kakla vai pleca cepetis
14	Plucināta cūkgalja GZT*
15	Mugura, svaiga
16	Cūkgalas ribiņas
17	Jēra kāja ar kaulu
18	Vesela vista
19	Vista, puse
20	Vistas krūtiņa
21	Vistas stilbiņi, svaigi
22	Pīle, vesela
23	Zoss, vesela
24	Gaļas rulete
25	Vesela zivs, grilēta

26	Zīvs fileja
27	Siera kūka
28	Ābolu kūka
29	Ābolu tarte
30	Ābolu pīrägs
31	Braunijs
32	Šokolādes mafini
33	Kēkss
34	Krāsnī cepti kartupeļi
35	Daivīnas
36	Grilēti jautkie dārzeņi
37	Kroketes, saldētas
38	Kartupeļi, saldēti
39	Galas/dārzeņu lazanja ar sausās pastas plāksnēm
40	Kartupeļu sacepums
41	Svaiga pica, plānā
42	Svaiga pica, biezā
43	Kišs
44	Bagete / čabata / baltraize
45	Visu veidu graudu / rudzu / tumšā maize visu veidu graudu maizes veidnē

* GZT — gatavošana zemā temperatūrā

Iestatījumu mainīšana

- atlasiet, lai ievadītu Izvēlne.
- atlasiet, lai ievadītu Iestatījumi. Nospiediet OK.
- Pagrieziet pārslēgu, lai atlasītu iestatījumu. Nospiediet OK.
- Pielāgojet vērtību. Nospiediet OK. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā Izslēgts, lai izietu no Izvēlne.

Izvēlne: Iestatījumi

Displejā redzams **0** un **skaitlis**, kas apzīmē iestatījumu, kuru varat pārbaudīt tabulā.

	Iestatījums:	Vērtība
1	Diennakts laiks	Mainīt
2	Displeja spilgtums	1 - 5
3	Taustiņu skaņa	1 — pīkstiens, 2 — klikšķis, 3 — skaņa izslēgta
4	Skaņas signāla skaļums	1 - 4
5	Laika skaitīšana	Ieslēgt/Izslēgt
6	Apgaismojums (lampa)	Ieslēgt/Izslēgt
7	Ātrā uzsilšana	Ieslēgt/Izslēgt
8	Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468
9	Programmatūras versija	Pārbaude
10	Nodzēst visus iestatījumus	Jā / Nē

Traucējummeklēšana

Ja jums rodas problēma ar jūsu ierīci, skatiet informāciju "Traucējummeklēšana" Lietotāja

instrukcijas pilnajā versijā, kas pieejama: www.ikea.com.

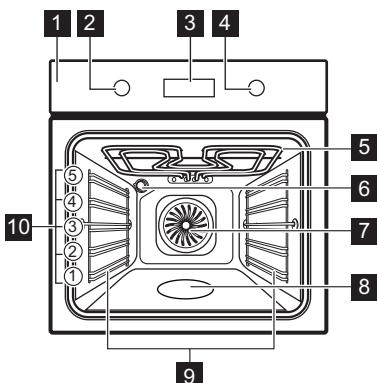
Produkta informācija un Produkta informācijas lapa

Piegādātāja nosaukums	IKEA
Modeļa identifikācija	FORNEBY 305.577.90 FORNEBY 605.568.88
Energoefektivitātes indekss	81.2

Energoefektivitātes klase	A+	
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.93 kWh/ciklā	
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.69 kWh/ciklā	
Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Skalums	72 l	
Cepēškrāsns veids	Iebūvējama cepēškrāsns	
Svars	FORNEBY 305.577.90	33.0 kg
	FORNEBY 605.568.88	33.0 kg
IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājsaimniecībā — 1. daļa: Plītis, cepēškrāsns, tvaika cepēškrāsns un grili — veikspējas mērišanas metodes.		

Gaminio aprašymas

Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Ekranas
- 4 Valdymo rankenėlė
- 5 Šildymo elementas
- 6 Lemputė
- 7 Ventiliatorius
- 8 Iduba vandeniu
- 9 Lentynos atrama, išimama
- 10 Vietos lentynoje

Valdymo skydelis

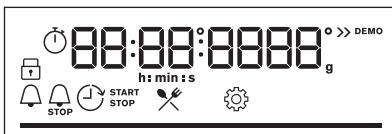
Valdymo skydelio apžvalga

Norėdami įjungti prietaisą pasirinkite kaitinimo funkciją. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte prietaisą.

	Paspauskite, kad nustatytmėte: Laikrodžio funkcijos.
	Paspauskite ir palaikykite, kad išjungtumėte funkciją: Greitasis įjautinimas.
	Paspauskite, kad išjungtumėte arba išjungtumėte orkaitės apšvietimą.
	Paspauskite ir palaikykite, kad išjungtumėte funkciją: Užraktas.
OK	Paspauskite, kad patvirtintumėte programos pasirinkimą.

	Prietaisas yra užrakintas.
	Eikite į meniu ir pasirinkite piktogramą, kad atidarytumėte: Kepimo vadovas.
	Eikite į meniu ir pasirinkite piktogramą, kad atidarytumėte: Nustatymai
	Greitas įjautinimas yra įjungta.
	Gaminimas garuoose įjungtas.
	Laikmatis yra įjungta.
	Pabaiga yra įjungta.
	Atidėtas paleidimas yra įjungta.
	Laikmatis yra įjungta.
—	Pasiekus nustatyta temperatūrą juosta paraudonuoja.

Valdymo skydelio indikatoriai



Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.

Kasdienis naudojimas

Kaitinimo funkcijos

	Karšto oro srautas: Tolygus kepimas, minkštumas, džiovinimas
	Apatinis + viršutinis kaitinimas: Tradicinis kepimas
	SteamBake: Gaminimas garuose
	Šaldytas maistas: Gruzdintos bulvytės, keptos bulvytės, bandelės su jduaru
	Picos programa: Picos kepimas
	Apatinis kaitinimas: Pyragų kepimas
	Drėgnas konvek. kepimas: Kepimas
	Grilis: Skrudinimas, kepimas ant grotelių
	Terminis kepituvuas: Mėsos kepimas, skrudinimas
	Meniu: Jeiti į meniu.

Karšto oro srautas, Apatinis + viršutinis kaitinimas: Kai nustatysite žemesnę kaip 80 °C temperatūrą, lemputė automatiškai išsiungs po 30 sek.

Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudojama vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams, kaip numato EU 65/2014 ir EU 66/2014. Patikros pagal:

IEC/EN 60350-1

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktu efektyviausiai.

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsiungs po 30 sekundžių.

Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatyotos. Kaitinimo galia gali būti mažesnė.

Kepimo vadovas

Ekrane rodomas **P** ir patiekalo **numeris**, kurį rasite lentelėje.

1	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas
2	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas
3	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas
4	Kepsnys, vidutiniškai iškeptas
5	Jautienos kepsnys / troškinys
6	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas LTC*
7	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas LTC*
8	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas LTC*
9	Filé, lengvai iškeptas LTC*
10	Filé, vidutiniškai iškeptas LTC*
11	Filé, gerai iškeptas LTC*
12	Veršienos kepsnys
13	Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys
14	Plėšytes kiaulienos LTC*
15	Nugarinė, šviežia
16	Šonkauliukai
17	Érienos koja su kaulu
18	Visas viščiukas
19	Viščiukas, pusė
20	Viščiuko krūtinėlė
21	Viščiukų šlaunelės, atvés.
22	Visa antis
23	Visa žasis
24	Mėsos vyniotinis
25	Žuvis, kepta ant grot.
26	Žuvies filé
27	Sūrio pyragas
28	Obuolių pyragas

29	Obuolių tortas
30	Obuolių pyragas
31	Šokoladiniai sausainėliai
32	Šokoladiniai keksiukai
33	Pyragas su priedais
34	Keptos bulvės
35	Keptos bulvytės
36	Ant grilio kepintos daržovės
37	Šaldytini kroketai
38	Šaldytos bulvytės
39	Mėsos / daržovių lazanija iš nevirtų makaronų lakštu
40	Bulvių plokštainis
41	Šviežia pica, plona
42	Šviežia pica, stora
43	Pyragas „Quiche“
44	Prancūziškasis batonas / čiabata / balta duona
45	Viso grūdo / juoda duona su priedais

LTC* – kepimas žemoje temperatūroje (lėtas kepimas)

2. ☀ – pasirinkite, kad atvertumėte Nustatymai. Paspauskite OK.
3. Sukdami rankenę pasirinkite nustatymą. Paspauskite OK.
4. Pakoreguokite reikšmę. Paspauskite OK. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenę į išjungimo padėtį, kad išeitumėte iš Meniu.

Meniu: Nustatymai

Ekrane rodomas **0** ir nustatymo **numeris**, kurį rasite lentelėje.

	Nustatymai	Reikšmė
1	Paros laikas	Pakeisti
2	Ekrano ryškumas	1 - 5
3	Mygtukų tonai	1 - signalas, 2 - spragtelėjimas, 3 - garsas išjungtas
4	Ispėjamo signalo garsas	1 - 4
5	Laikmatis	Ijungta / išjungta
6	Orkaitės apšvietimas	Ijungta / išjungta
7	Greitas įkaitinimas	Ijungta / išjungta
8	Demonstracinių režimas	Aktyvavimo kodas: 2468
9	Programinės įrangos versija	Tikrinti
10	Atkurti visus nustatymus	Taip / ne

Nustatymų keitimas

1. ≡ – pasirinkite, kad atvertumėte Meniu.

Trikčių diagnostika

Kilus nesklandumams perskaitykite naudojimo instrukcijos skyrių „Trikčių šalinimas“; instrukciją rasite: www.ikea.com.

Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas

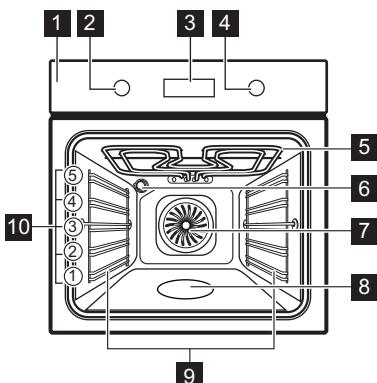
Tiekėjo pavadinimas	IKEA
Modelio identifikatorius	FORNEBY 305.577.90 FORNEBY 605.568.88

Energijos efektyvumo rodyklė	81.2
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+
Suvartoamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.93 kWh/ciklas
Suvartoamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatorių režimą	0.69 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalo garsumas	72 l
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė
Masė	FORNEBY 305.577.90 33.0 kg FORNEBY 605.568.88 33.0 kg

IEC/EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir griliai. - Eksplotacinių charakteristikų matavimo metodai.

Opis urządzenia

Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętło wyboru funkcji pieczenia
- 3 Wyświetlacz
- 4 Pokrętło sterowania
- 5 Grzałka
- 6 Lampa
- 7 Wentylator
- 8 Wnęka komory
- 9 Prowadnice blach, wyjmowane
- 10 Poziomy umieszczania potraw

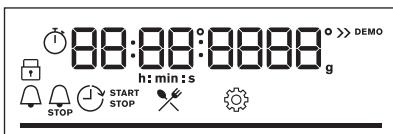
Panel sterowania

Widok panelu sterowania

Wybrać funkcję pieczenia, aby włączyć urządzenie. Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.

	Nacisnąć, aby ustawić: Funkcje zegara.
	Nacisnąć i przytrzymać , aby ustawić funkcję: Szybkie nagrzewanie
	Nacisnąć, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika.
	Nacisnąć i przytrzymać , aby ustawić funkcję: Blokada
	Nacisnąć, aby potwierdzić wybór.

Wskaźniki na wyświetlaczu



Wyświetlacz z kluczowymi funkcjami.

	Urządzenie jest zablokowane.
	Wejść do menu i wybrać ikonę, aby otworzyć: Gotowanie wspomagane.
	Wejść do menu i wybrać ikonę, aby otworzyć: Ustawienia
	Szybkie nagrzewanie jest wł.
	Gotowanie na parze jest włączone.
	Minutnik jest wł.
	Koniec jest wł.
	Opóźnienie jest wł.
	Stoper jest wł.
	Pasek jest w pełni czerwony, gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę.

Codzienna eksploatacja

Funkcje pieczenia

	Termoobieg: Równomierne pieczenie, uzyskanie delikatnej konsystencji, suszanie
	Górna/dolna grzałka: Tradycyjne pieczenie
	SteamBake: Gotowanie na parze
	Potrawy mrożone: Frytki, ćwiartki ziemniaczane, bułki
	Funkcja Pizza: Pieczenie pizzy
	Grzałka dolna: Pieczenie ciast
	Termoobieg wilgotny: Pieczenie
	Grill: Opiekanie, grillowanie
	Turbo grill: Pieczenie mięsa, przyrumienianie
	Menu: Przejście do menu.

Termoobieg, Górna/dolna grzałka: Po ustawieniu temperatury poniżej 80°C oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetyczne i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą:

IEC/EN 60350-1

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócone, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania.

Gotowanie wspomagane

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **P** oraz **numer** dania, które można sprawdzić w tabeli.

1	Pieczeń wołowa, krwista
2	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona
3	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona
4	Stek, średnio wypieczony
5	Wołowina pieczona/duszona
6	Pieczeń wołowa, lekko wypieczona PNT*
7	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona PNT*
8	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona PNT*
9	Filet, lekko wypieczony PNT*
10	Filet, średnio wypieczony PNT*
11	Filet, dobrze wypieczony PNT*
12	Pieczeń cieciaka
13	Karczek wieprzowy lub łopatka
14	Szarpana wieprzowina PNT*
15	Schab, świeże
16	Żeberka
17	Udziec jagnięcy z kością
18	Cały kurczak
19	Połówki kurczaka
20	Pierś kurczaka
21	Udka kurczaka, świeże
22	Kaczka, cała
23	Gęś, cała
24	Pieczeń mięsna
25	Cała ryba, grillowana

26	Filet rybny
27	Sernik
28	Szarlotka
29	Tarta jabłkowa
30	Szarlotka
31	Brownie
32	Babeczki czekoladowe
33	Ciasto bochenkowe
34	Pieczone ziemniaki
35	Ćwiartki
36	Grillowane mieszane warzywa
37	Krokiety, mrożone
38	Pommes, mrożone
39	Mięsna / warzywna lasagna z suszonym makaronem w płatach
40	Zapiekanka ziemniaczana
41	Pizza świeża, cienka
42	Pizza świeża, gruba
43	Quiche
44	Bagietka / Ciabatta / Biały chleb
45	Chleb pełnoziarnisty / żytni / ciemny pełnoziarnisty w formie do chleba

2. ☰ - wybrać, aby wejść do Ustawienia.
Nacisnąć OK.
3. Obrócić pokrętło, aby wybrać ustawienie.
Nacisnąć przycisk OK.
4. Dostosować wartość. Nacisnąć przycisk OK.

Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyjść z Menu.

Menu: Ustawienia

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **0** oraz **numer** ustawienia, które można sprawdzić w tabeli.

	Ustawienie	Wartość
1	Aktualna godzina	Zmień
2	Jasność wyświetlacza	1 - 5
3	Dźwięki przycisków	1 - Sygnał, 2 - Klik, 3 - Dźwięk wyl.
4	Głośność sygnału	1 - 4
5	Stoper	Wł. / Wył.
6	Oświetlenie piekarnika	Wł. / Wył.
7	Szybkie nagrzewanie	Wł. / Wył.
8	Tryb demonstracyjny	Kod aktywacji: 2468
9	Wersja oprogramowania	Sprawdzanie
10	Wyzeruj wszystkie ustawienia	Tak / Nie

*PNT – pieczenie w niskiej temperaturze

Zmiana ustawień

1. ≡ - wybrać, aby wejść do Menu.

Rozwiązywanie problemów

Jeśli wystąpi problem z urządzeniem należy zapoznać się z rozdziałem „Rozwiązywanie

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

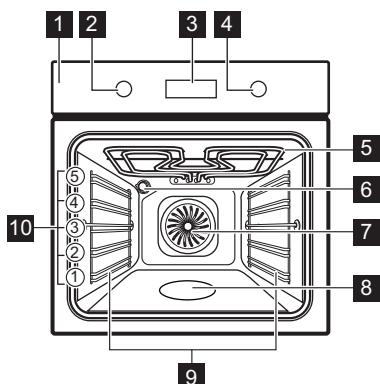
Informacje o produkcie i karta informacyjna produktu

Nazwa dostawcy	IKEA
Dane identyfikacyjne modelu	FORNEBY 305.577.90 FORNEBY 605.568.88
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2
Klasa sprawności energetycznej	A+
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.93 kWh/cykł
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.69 kWh/cykł
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	72 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	FORNEBY 305.577.90
	FORNEBY 605.568.88
	33.0 kg
	33.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Gamy, piekarniki, piekarniki parowe i grilie – Metody pomiaru wydajności.

Popis výrobku

Všeobecný prehľad



- 1 Ovládaci panel
- 2 Ovládač funkcií ohrevu
- 3 Displej
- 4 Otočný ovládač
- 5 Ohrevný prvok
- 6 Osvetlenie
- 7 Ventilátor
- 8 Reliéf dutiny
- 9 Zasúvacia lišta, odstrániťelná
- 10 Úrovne roštu v rúre

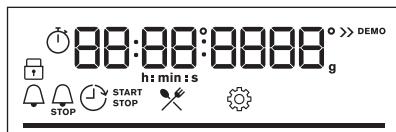
Ovládací panel

Prehľad ovládacieho panela

Výberom funkcie ohrevu zapnite spotrebič. Ak chcete spotrebič vypnúť, otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vyp.

	Stlačením nastavíte: Časové funkcie.
	Stlačením a podržaním nastavíte funkciu: Rýchle zohrievanie.
	Stlačením zapnete alebo vypnete osvetlenie rúry.
	Stlačením a podržaním nastavíte funkciu: Blokovanie.
OK	Stlačením potvrdíte výber.

Ukazovatele na displeji



Displej s kľúčovými funkciami.

	Spotrebič je zablokovaný.
	Prejdite do ponuky a vyberte ikonu na otvorenie: Sprievodca pečením.
	Prejdite do ponuky a vyberte ikonu na otvorenie: Nastavenia
	Rýchle zohrievanie je zapnuté.
	Parné varenie je zapnuté.
	Časomer je zapnutý.
	Koniec je zapnutý.
	Odklad nastavenia času je zapnuté.
	Časovač je zapnutý.
—	Ked spotrebič dosiahne nastavený teplotu, čiarový ukazovateľ bude úplne červený.

Každodenné používanie

Funkcie ohrevu

	Teplovzdušné Pečenie: Rovnomerné pečenie, jemnosť, sušenie
	Tradičné pečenie: Tradičné pečenie
	SteamBake: Parné pečenie
	Mrazené pokrmy: Hranolčeky, americké zemiaky, jarné závitky
	Pizza: Pečenie pizze
	Dolný ohrev: Pečenie koláčov
	Vlhký horúci vzduch: Pečenie
	Grill: Zapekanie, grilovanie
	Turbo grill: Pečenie mäsa, zapekanie
	Ponuka: Vstup do ponuky.

Teplovzdušné Pečenie, Tradičné pečenie: Keď nastavíte teplotu pod 80 °C, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

Poznámky k: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Skúšky podľa:

IEC/EN 60350-1

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže lísiť od nastavenej teploty. Výkon ohrevu môže byť znížený.

Sprievodca pečením

Na displeji sa zobrazí **P** a **číslo** jedla, ktoré môžete skontrolovať v tabuľke.

1	Pečené hovädzie, neprepečené
2	Hovädzie pečené, stredne prepečené
3	Hovädzie pečené, prepečené
4	Steak, stredne prepečený
5	Hovädzie pečené/dusené
6	Hovädzie pečené, neprepečené LTC*
7	Hovädzie pečené, stredne prepečené LTC*
8	Hovädzie pečené, prepečené LTC*
9	Fileta, neprepečená LTC*
10	Fileta, stredne prepečená LTC*
11	Fileta, dobre prepečená LTC*
12	Pečené telacie
13	Pečená bravčová krkovička alebo plece
14	Trhané pečené bravčové LTC*
15	Čerstvé karé
16	Rebierka
17	Jahňacie stehno s kostami
18	Celé kurča
19	Polovička kurčaťa
20	Kuracie prsia
21	Kuracie stehná, čerstvé
22	Celá kačka
23	Celá hus
24	Sekaná
25	Celá ryba, grilovaná
26	Rybrie filé
27	Tvarohový koláč cheesecake
28	Jablkový koláč

29	Jablková torta
30	Jablkový koláč
31	Brownies – čok. sušienky
32	Čokoládové muffiny
33	Bochníkový koláč
34	Pečené zemiaky
35	Americké zemiaky
36	Grilovaná miešaná zelenina
37	Krokety, mrazené
38	Hranolčeky, mrazené
39	Mäsové/zeleninové lasagne so suchými rezancami
40	Zapečené zemiaky
41	Čerstvá pizza, tenká
42	Čerstvá pizza, hrubá
43	Slaný koláč
44	Bageta/ciabatta/biely chlieb
45	Celozrnný/ražný/tmavý celozrnný chlieb vo forme na bochník

*LTC – pečenie pri nízkej teplote (Low Temperature Cooking)

2. ☀ – po výbere sa zobrazí ponuka Nastavenia. Stlačte OK.
3. Ak chcete nastavenie vybrať, otočte ovládač. Stlačte tlačidlo OK.
4. Upravte hodnotu. Stlačte tlačidlo OK. Ak chcete, aby sa Ponuka opustila, otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vyp.

Ponuka: Nastavenia

Na displeji sa zobrazí **0** a **číslo** nastavenia, ktoré môžete skontrolovať v tabuľke.

	Nastavenie	Hodnota
1	Presný čas	Zmeniť
2	Jas displeja	1 - 5
3	Tóny tlačidiel	1 – pípnutie, 2 – kliknutie, 3 – vypnutie zvuku
4	Hlasitosť zvuku	1 - 4
5	Časovač	Zap./Vyp.
6	Osvetlenie rúry	Zap./Vyp.
7	Rýchle zohrievanie	Zap./Vyp.
8	Režim Demo	Aktivačný kód: 2468
9	Verzia softvéru	Kontrola
10	Zrušiť všetky nastavenia	Áno/nie

Zmena nastavení

1. ≡ – po výbere sa zobrazí Ponuka.

Riešenie problémov

Ak sa vyskytne problém so spotrebičom, pozrite si kapitolu „Riešenie problémov“ v

plnej verzii návodu na používanie, ktorý je k dispozícii na: www.ikea.com.

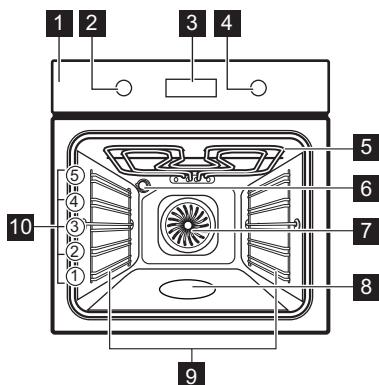
Informácie o výrobku a hárok s informáciami o výrobku

Názov dodávateľa	IKEA
Identifikácia modelu	FORNEBY 305.577.90 FORNEBY 605.568.88
Index energetickej účinnosti	81.2

Trieda energetickej účinnosti	A+
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.93 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.69 kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj tepla	Elektrina
Hlasitosť	72 l
Typ rúry	Zabudovaná rúra
Hmotnosť	FORNEBY 305.577.90 33.0 kg
	FORNEBY 605.568.88 33.0 kg
IEC/EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.	

Produktbeskrivning

Allmän översikt



- 1** Kontrollpanel
- 2** Funktionsratt för tillagningsfunktioner
- 3** Display
- 4** Inställningsratt
- 5** Värmeelement
- 6** Lampa
- 7** Fläkt
- 8** Fördjupning i ugnsutrymmet
- 9** Ugnsstegar, borttagbara
- 10** Hyllplaceringar

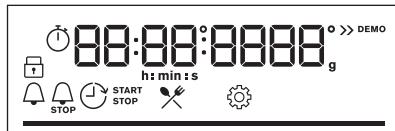
Kontrollpanelen

Översikt av kontrollpanelen

Välj en tillagningsfunktion för att slå på produkten. Ugnen stängs av genom att vredet ställs i avstängt läge.

	Tryck för att ställa in: Klockfunktioner.
	Tryck och håll in för att ställa in funktionen: Snabbuppvärming
	Tryck på för att slå på eller för att stänga av ugnslampan.
	Tryck och håll in för att ställa in funktionen: Lås
OK	Tryck på för att bekräfta valet.

Indikeringar på displayen



Display med inställda knappfunktioner.

	Produkten är låst.
	Öppna menyn och välj ikonen för att öppna: Assisterad matlagning.
	Öppna menyn och välj ikonen för att öppna: Inställningar
	Snabbuppvärming är påslagen.
	Ängtillagning är påslagen.
	Signalur är påslagen.
	Sluttid är påslagen.
	Tidsfördröjning är påslagen.
	Uppimer är påslagen.
	Stapeln är helt röd när ugnen når den inställda temperaturen.

Daglig användning

Tillagningsfunktioner

	Varmluft: Jämna bakningar, mörhet, torkning
	Över-/undervärme: Traditionell bakning
	SteamBake: Tillagning med ånga
	Fryst mat: Pommes frites, potatisklyftor, vär��llar
	Pizza/Paj: Pizza
	Undervärme: Mjuka kakor
	Bakning med fukt: Bakning
	Grill: Rosta, grilla
	Varmluftsgrillning: Steka och bryna kött
	Meny: För att öppna menyen.

Varmluft, Över-/undervärme: När du ställer in temperaturen under 80 °C släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

Anvisningar om: Bakning med fukt

Denna funktion användes för att uppfylla kraven för energieffektivitet och ekodesigns /enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt:

IEC/EN 60350-1

Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet.

Om du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Värmeeffekten kan minska.

Assisterad matlagning

Displayen visar **P** och ett **antal** maträtert som du kan kontrollera i tabellen.

1	Rostbiff, röd
2	Rostbiff, medium
3	Rostbiff, välväxt
4	Stek, medium
5	Rostbiff/bräserad
6	Rostbiff, röd LTT*
7	Rostbiff, medium LTT*
8	Rostbiff, välväxt LTT*
9	Filé, röd LTT*
10	Filé, medium LTT*
11	Filé, genomväxt LTT*
12	Kalvsteak
13	Fläsksteak, hals eller bog
14	Pulled pork LTT*
15	Karré, färsk
16	Revbensspjäll
17	Lammfiol med ben
18	Hel kyckling
19	Halv kyckling
20	Kycklingbröst
21	Kycklinglår, färsk
22	Hel anka
23	Hel gås
24	Köttfärsimpala
25	Hel fisk grillad
26	Fiskfilé
27	Cheesecake
28	Äppelkaka

29	Äppelpaj
30	Äppelpaj
31	Brownies
32	Chokladmuffins
33	Limpkaka
34	Bakad potatis
35	Klyftor
36	Grillade grönsaker
37	Croquetter, frysta
38	Pommes frites, frysta
39	Kött / grönsakslasagne med torra plattor
40	Potatisgratäng
41	Färsk pizza, tunn
42	Färsk pizza, tunn
43	Quiche
44	Baguette/ciabatta/ljust bröd
45	Blandkorn/rågbröd/mörkt blandkornsbröd i form

*LTT - Lågtemperaturtillagning

2. ☰ - välj för att ange Inställningar. Tryck på OK.
3. Vrid vredet för att välja inställning. Tryck på OK.
4. Justera värdet. Tryck på OK. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till Meny.

Meny: Inställningar

Displayen visar **0** och ett **antal** inställningar som du kan kontrollera i tabellen.

	Inställning	Värde
1	Klockslag	Ändra
2	Ljusstyrka i display	1 - 5
3	Knappljud	1 - Ljudsignal, 2 - Klick, 3 - Ljud av
4	Ljudvolym knappar	1 - 4
5	Upptimer	På/Av
6	Belysning	På/Av
7	Snabbuppvärmning	På/Av
8	Demoläge	Aktiveringskod: 2 468
9	Programversion	Kontrollera
10	Återställ alla inställningar	Ja/Nej

Ändra inställningar

1. ≡ - välj för att ange Meny.

Felsökning

Om du stöter på ett problem med din produkt, se kapitlet "Felsökning" i den fullständiga versionen av

användarhandboken som finns på:
www.ikea.com.

Produktinformation och produktinformationsblad

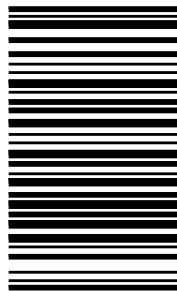
Leverantörens namn	IKEA
Modellidentifiering	FORNEBY 305.577.90 FORNEBY 605.568.88
Energieffektivitetsindex	81.2

Energieffektivitetsklass	A+
Energiförbrukning med en standardlast, konventionellt läge	0.93 kWh/cykel
Energiförbrukning med en standardbelastning, varmluftsläge	0.69 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	72 l
Typ av ugn	Inbyggd ugn
Massa	FORNEBY 305.577.90 FORNEBY 605.568.88
	33.0 kg 33.0 kg

IEC/EN 60350-1- Elektriska hushållsapparater för matlagning - Del 1: Sortiment, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda.



867376513-A-462022



CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2022

21552

AA-2350303-1