

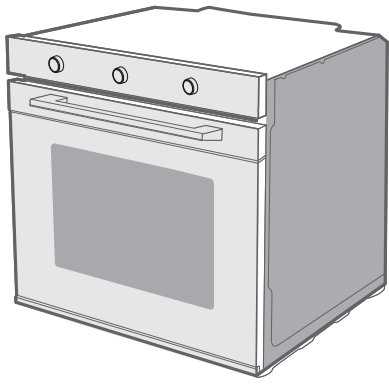
STENABY

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

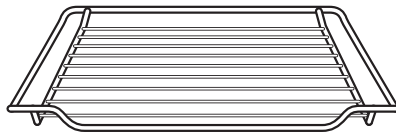


Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH	5
DEUTSCH	11
FRANÇAIS	17
ITALIANO	23
DANSK	29
NORSK	35
SVENSKA	41
SUOMI	47
PORTUGUÊS	53
ESPAÑOL	59
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	65
NEDERLANDS	71
POLSKI	77
LIETUVIŲ	83
EESTI	89
LATVIEŠU	95
РУССКИЙ	101
ČESKY	107
MAGYAR	113
ROMÂNĂ	119
SLOVENSKY	125
SRPSKI	131
HRVATSKI	137
SLOVENŠČINA	143
БЪЛГАРСКИ	149
TÜRKÇE	155
УКРАЇНСЬКА	161
ÍSLENSKA	167



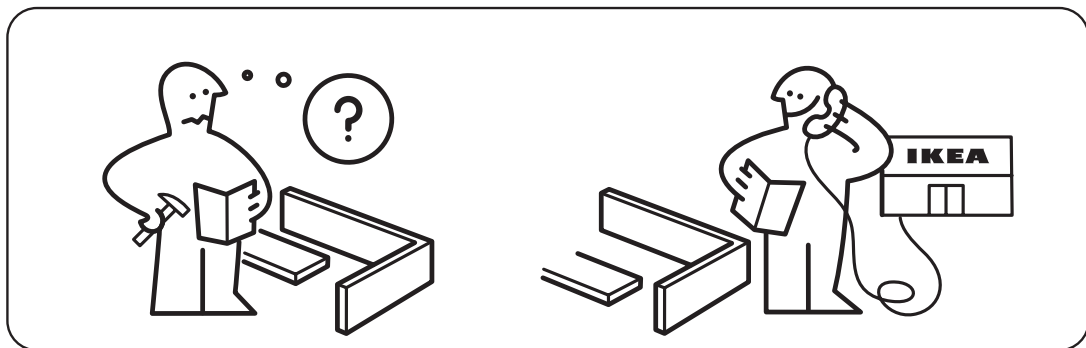
1x



1x

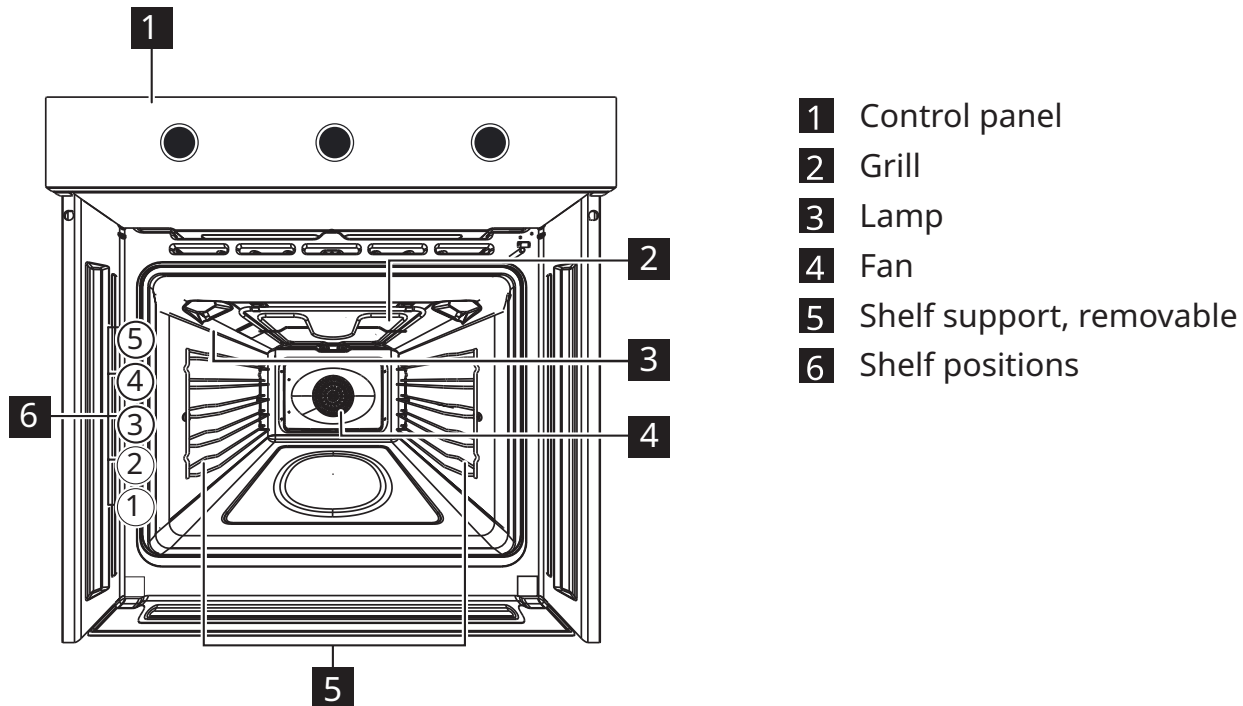


1x



Product description

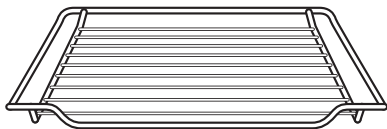
General overview



Using the accessories

Accessories included

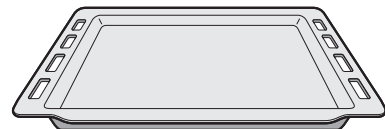
Your appliance includes the following accessories.



Wire rack

Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

- You can also position the baking tray under the wire rack to collect cooking juices.
- The accessories can become deformed when hot. This doesn't affect their function. Once they have cooled down, they will return to their original shape.
- Use only original accessories. They are specially designed for your appliance.



Baking Tray

Use for cooking all bread and pastry products, and also for making roasts, fish en papillote, etc.

Inserting accessories

The cavity has five levels of guide rails, which are numbered from bottom to top. The accessories can be pulled out about halfway without tilting.

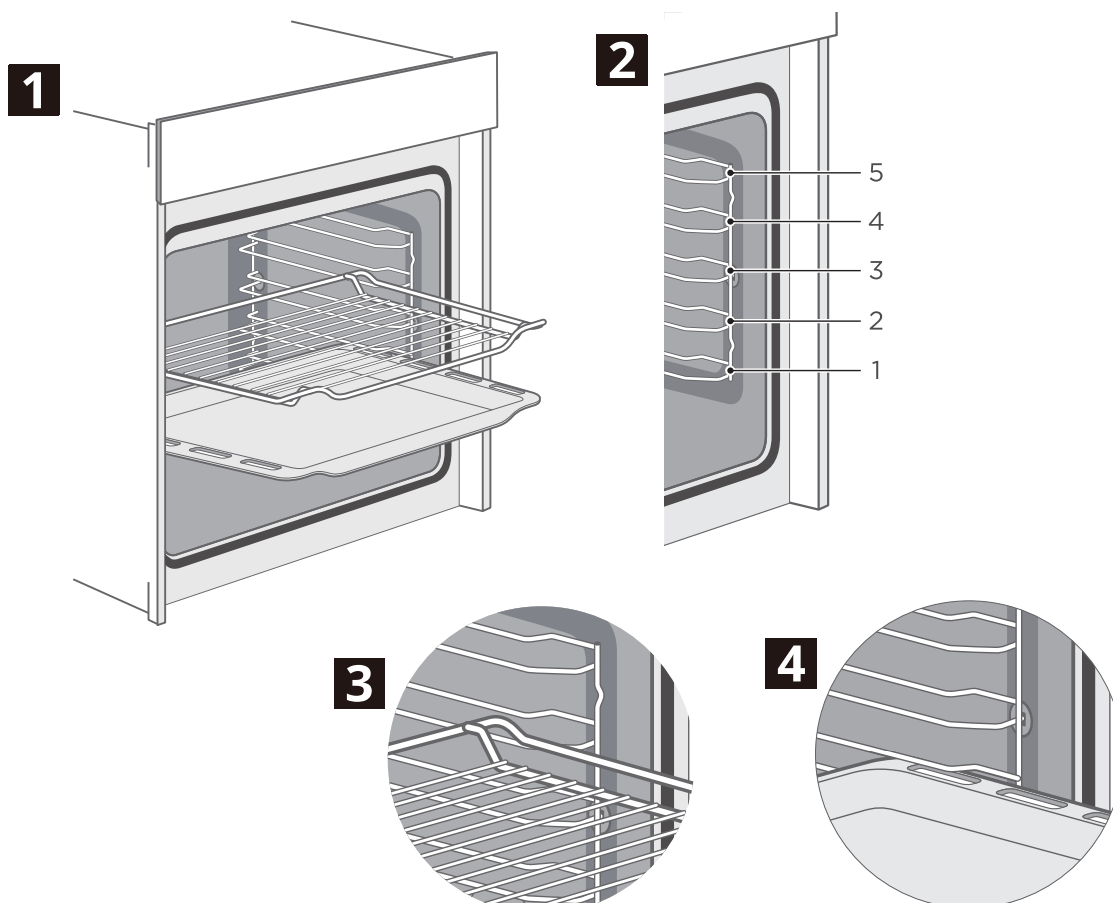
Notes:

1. Make sure you always insert the accessories into the cavity the right way round.
2. Always insert the accessories fully into the cavity so that they won't touch the door.

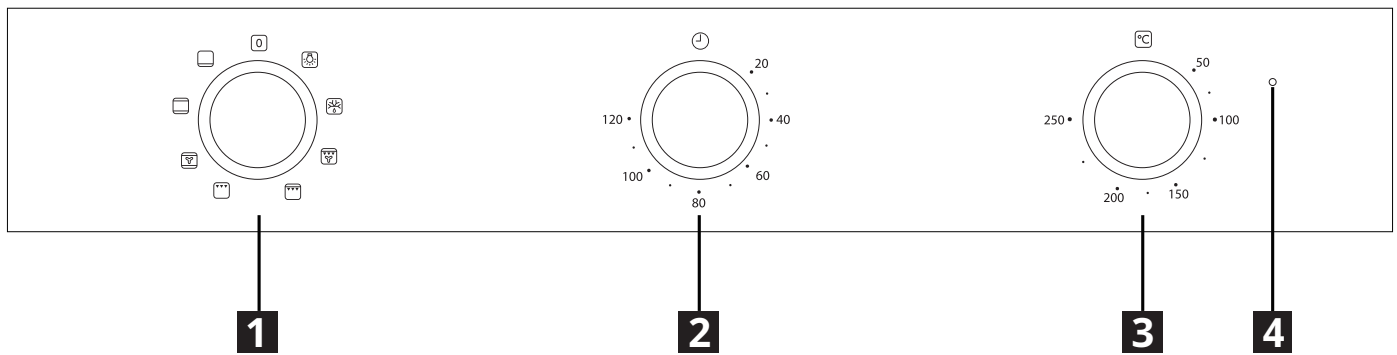
Accessory locking function

The locking function is designed to prevent the accessories from tilting when they are pulled out. An accessory can be pulled out about halfway until it locks into place. You must correctly insert the accessories into the cavity to ensure proper tilt protection.

- When inserting the wire rack, make sure it points in the right direction, as shown in illustrations **1** and **3** below.
- When inserting the baking tray, make sure it points in the right direction, as shown in illustrations **1** and **4** below.



Control panel



1 Mode selection knob

2 Timer knob

3 Temperature knob

4 Heating indicator

Working modes

You can use the Mode selection knob to select one of the following working modes.

Mode	Temperature range	Description
 Off	-	For switching off the oven.
 Lamp	-	For switching on the lamp in the cavity and keeping the heating elements off. Tip: You may select this mode to pause the current cooking cycle or before cleaning the cavity.
 Defrost	-	For defrosting food or cooling down cooked food more quickly using the fan only. You can also use this mode to dry fruit, vegetables, or herbs. Note: The heating elements are always off in this mode.
 Double grill + Fan	50-250°C	For roasting poultry, fish and larger pieces of meat. The heating element and fan switch on and off alternately. The fan circulates the hot air around the food.
 Double grill	50-250°C	For grilling flat items, such as steaks, sausages, and toast. The whole area under the heating element becomes hot.
 Radiant heat	50-250°C	For grilling small amounts of steaks or sausages. The central area under the heating element becomes hot.
 Conventional + Fan	50-250°C	For baking and roasting on up to two levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.

Mode	Temperature range	Description
 Conventional	50-250°C	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
 Bottom	50-250°C	Useful for browning the base of the dish. This mode is also suitable for slow-cooking, or for finishing the cooking of juicy dishes or concentrating sauce.

First use

Before using the appliance to cook food for the first time, you must clean the cavity and accessories.

- (1) Remove all stickers, surface protection film, and transport protection parts.
- (2) Remove all accessories from the cavity.
- (3) Thoroughly clean the accessories and the guide rails with soapy water and a cloth or soft brush.
- (4) Make sure the cavity doesn't contain any packaging residue such as polystyrene balls or pieces of wood, which can pose a fire hazard.
- (5) Wipe the smooth surfaces in the cavity and on the door with a soft, damp cloth.
- (6) To remove the typical smell of a new oven, heat the appliance while it's empty and with the oven door closed using the following settings.

Mode	Temperature	Time
	250°C	60 minutes

- (7) Thoroughly ventilate the kitchen when heating the appliance for the first time. Keep children and pets away from the kitchen during this time. Close the door to adjacent rooms.

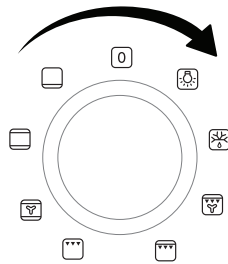
Operation

Starting a cooking cycle

To start a cooking cycle, follow the following steps.

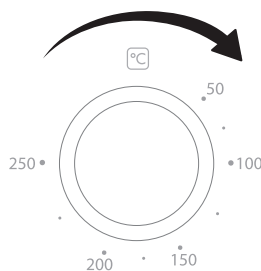
Step 1: Select a cooking mode

To select a cooking mode, turn the Mode selection knob to point to the symbol of your desired cooking mode.



Step 2: Select a heating temperature

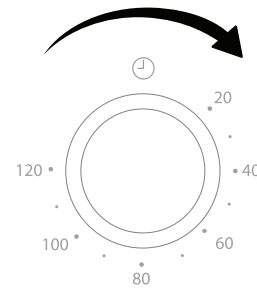
The Temperature knob can be used to select a heating temperature between 50 and 250°C. To select a heating temperature, turn the Temperature knob to point to the value of your desired heating temperature.



Step 3: Set the timer

This option doesn't interrupt or activate cooking but allows you to use the minute minder both while a function is active and when the oven is off.

The Timer knob can be used to select a cooking time between 1 and 120 minutes. To set the timer, turn the Timer knob to point to the value of your desired cooking time.



Tips:

- During cooking or defrosting, the lamp in the cavity is always on.
- During cooking, the heating elements will turn on and off to maintain the heating temperature.
- When the heating elements are on, the heating indicator lights up. When the heating elements are off, the heating indicator is off.
- During cooking, you can turn off the heating elements by turning the Temperature knob back to its original position.
- If you need to preheat the oven, wait until the heating indicator turns off, then place food in the oven.
- During cooking, you can change the settings by turning the knobs on the control panel. The changes will take effect immediately.
- You can pause the cooking cycle by turning the Mode selection knob to point to . To resume the cooking cycle, turn the Mode selection knob back to its previous position.

Ending a cooking cycle

- To end a cooking cycle earlier, turn the Mode selection knob to point to .
- After you finish using the oven, remember to switch it off by turning the Mode selection knob to point to .
- To prevent people such as children from switching on the oven accidentally, remember to unplug the oven.

Technical specifications

Dimensions (internal)	Width Height Depth	503 mm 365 mm 392 mm
Area of baking tray	1191 cm ²	
Top heating element	2200 W	
Bottom heating element	1000 W	
Grill	2250 W	
Total rating	2300 W	
Rated voltage	220-240 V~	
Rated frequency	50-60 Hz	
Number of cooking modes	7	

Energy efficiency data

Product information and product information sheet*

Supplier's name	IKEA
Model identification	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Energy efficiency index	95.7
Energy efficiency class	A
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.10 kWh
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.81 kWh
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Cavity volume	72 L
Type of oven	Built-in oven
Net weight	32.8 kg
off mode	0.5W

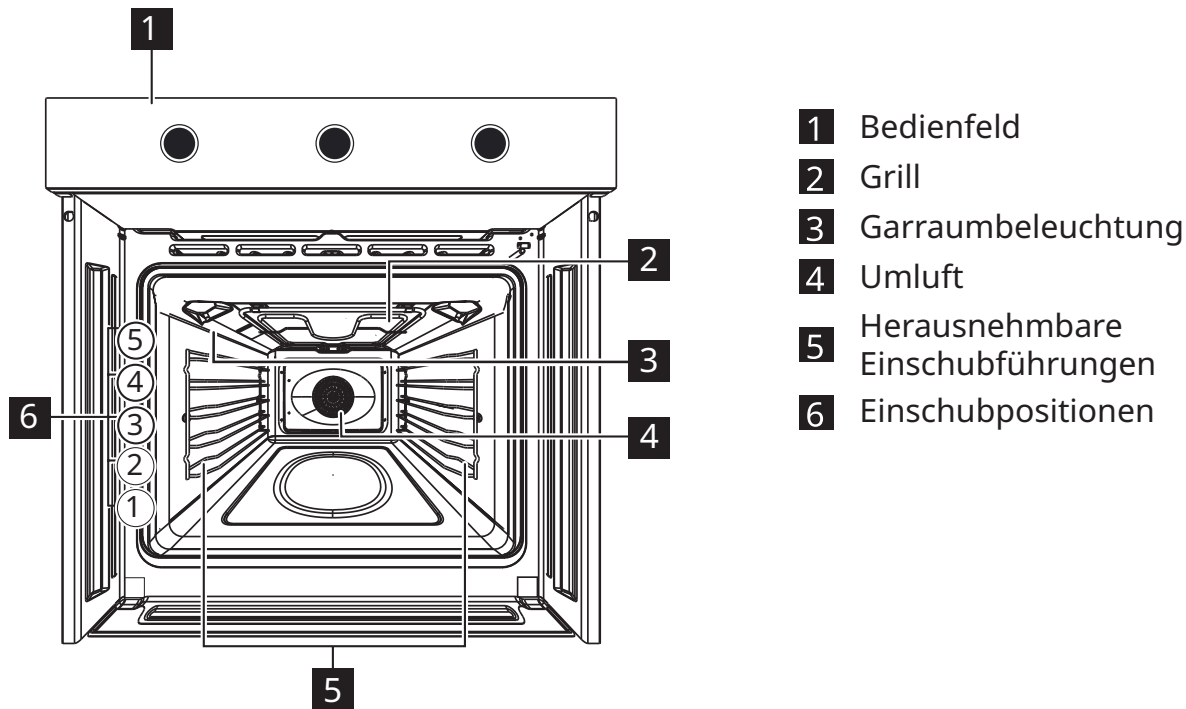
* For European Union according to EU Regulations 65/2014 and 66/2014.
For Republic of Belarus according to STB 2478-2017, Appendix G; STB 2477-2017, Annexes A and B.

Energy efficiency class is not applicable for Russia.

EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

Produktbeschreibung

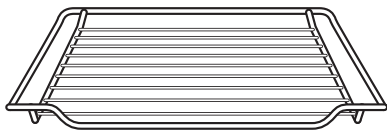
Allgemeine Übersicht



Das Zubehör verwenden

Mitgeliefertes Zubehör

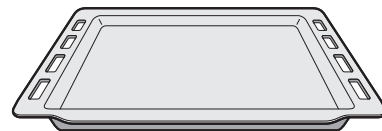
Ihr Gerät wird mit folgendem Zubehör geliefert.



Gitterrost

Verwenden Sie ihn zum Garen von Speisen oder als Unterlage für Pfannen, Kuchenformen und andere ofenfeste Kochgeschirre.

- Sie können das Backblech auch unter dem Rost positionieren, um Garflüssigkeiten aufzufangen.
- Das Zubehör kann sich bei Hitze verformen. Dies beeinträchtigt seine Funktion nicht. Nach dem Abkühlen nimmt es wieder seine ursprüngliche Form an.
- Verwenden Sie ausschließlich Original-Zubehör. Es wurde speziell für Ihr Gerät entwickelt.



Backblech

Verwenden Sie es zum Backen von Brot- und Gebäckprodukten sowie zum Zubereiten von Braten, Fisch in Papillote usw.

Zubehör einsetzen

Der Garraum verfügt über fünf Einschubebenen, die von unten nach oben nummeriert sind. Das Zubehör kann etwa zur Hälfte herausgezogen werden, ohne zu kippen.

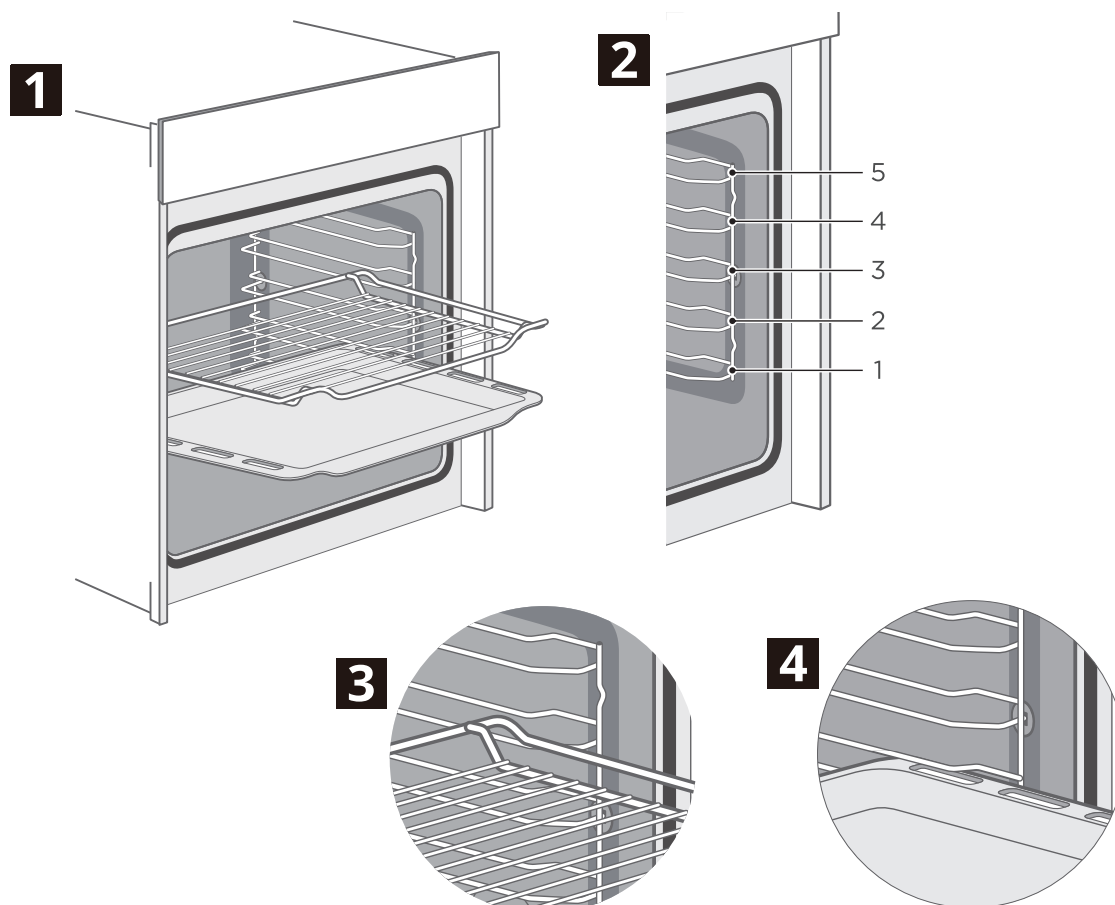
Hinweise:

1. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer in der richtigen Ausrichtung in den Garraum einsetzen.
2. Schieben Sie das Zubehör immer vollständig in den Garraum, damit es nicht mit der Tür in Berührung kommt.

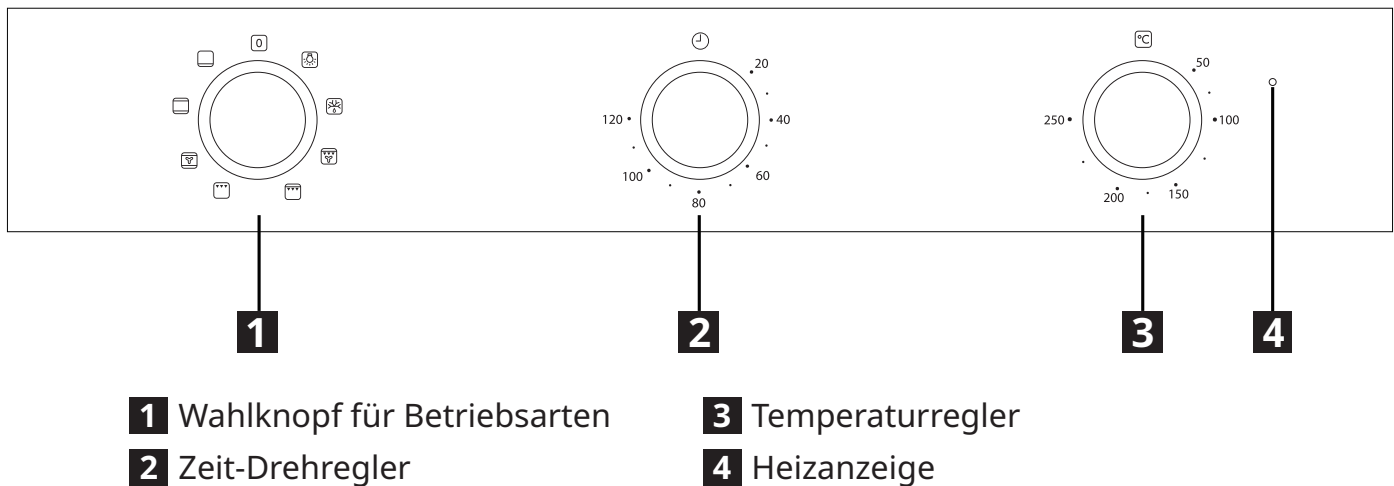
Zubehör-Arretierfunktion

Die Arretierfunktion verhindert, dass das Zubehör kippt, wenn es herausgezogen wird. Das Zubehör kann etwa zur Hälfte herausgezogen werden, bis es einrastet. Sie müssen das Zubehör korrekt in den Garraum einsetzen, um einen angemessenen Kippschutz zu gewährleisten.

- Achten Sie beim Einsetzen des Rosts darauf, dass er in die richtige Richtung zeigt, wie in den Abbildungen **1** und **3** unten dargestellt.
- Achten Sie beim Einsetzen des Backblechs darauf, dass es in die richtige Richtung zeigt, wie in den Abbildungen **1** und **4** unten dargestellt.



Bedienfeld



Betriebsarten

Mit dem Wahlkopf für Betriebsarten können Sie eine der folgenden Betriebsarten auswählen.

Betriebsart	Temperaturbereich	Beschreibung
 Aus	-	Zum Ausschalten des Backofens.
 Garraumbe- leuchtung	-	Zum Einschalten der Beleuchtung im Garraum bei ausgeschalteten Heizelementen. Tipp: Sie können diese Betriebsart wählen, um den aktuellen Garvorgang zu unterbrechen oder vor der Reinigung des Garraums.
 Auftauen	-	Zum Auftauen von Lebensmitteln oder schnelleren Abkühlen von gegarten Speisen nur mit dem Ventilator. Sie können diese Betriebsart auch zum Trocknen von Obst, Gemüse oder Kräutern verwenden. Hinweis: Die Heizelemente sind in dieser Betriebsart immer ausgeschaltet.
 Doppelgrill + Umluft	50-250 °C	Zum Braten von Geflügel, Fisch und größeren Fleischstücken. Das Heizelement und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator verteilt die heiße Luft um das Gargut.
 Doppelgrill	50-250 °C	Zum Grillen flacher Stücke wie Steaks, Würstchen und Toast. Die gesamte Fläche unter dem Heizelement wird erhitzt.

Betriebsart	Temperaturbereich	Beschreibung
 Konvektionswärme	50-250 °C	Zum Grillen kleiner Mengen an Steaks oder Würstchen. Der mittlere Bereich unter dem Heizelement wird erhitzt.
 Herkömmlich + Umluft	50-250 °C	Zum Backen und Braten auf bis zu zwei Ebenen. Der Ventilator verteilt die Wärme der Heizelemente gleichmäßig im Garraum.
 Herkömmlich	50-250 °C	Für traditionelles Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit feuchten Belägen.
 Unterhitze	50-250 °C	Nützlich zum Bräunen des Bodens von Gerichten. Diese Betriebsart eignet sich auch zum Schmoren oder zum Fertiggaren saftiger Speisen sowie zum Einkochen von Saucen.

Erstinbetriebnahme

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal zum Garen von Speisen verwenden, müssen Sie den Garraum und das Zubehör reinigen.

- (1) Entfernen Sie alle Aufkleber, Oberflächenschutzfolien und Transportsicherungen.
- (2) Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum.
- (3) Reinigen Sie das Zubehör und die Einschubschienen gründlich mit Seifenwasser und einem Tuch oder einer weichen Bürste.
- (4) Stellen Sie sicher, dass sich keine Verpackungsreste wie Styroporkugeln oder Holzstücke im Garraum befinden, da diese eine Brandgefahr darstellen können.
- (5) Wischen Sie die glatten Oberflächen im Garraum und an der Tür mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
- (6) Um den typischen Geruch eines neuen Backofens zu beseitigen, heizen Sie das Gerät im leeren Zustand und mit geschlossener Backofentür mit den folgenden Einstellungen auf.

Betriebsart	Temperatur	Zeit
	250 °C	60 Minuten

- (7) Lüften Sie die Küche gründlich, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal aufheizen. Halten Sie Kinder und Haustiere während dieser Zeit von der Küche fern. Schließen Sie die Türen zu angrenzenden Räumen.

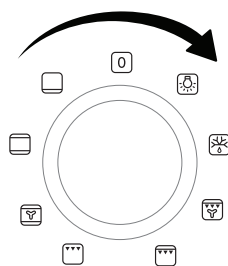
Bedienung

Starten eines Garvorgangs

Folgen Sie diesen Schritten, um einen Garvorgang zu starten.

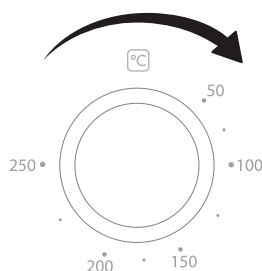
Schritt 1: Auswahl einer Betriebsart

Um eine Betriebsart auszuwählen, drehen Sie den Wahlknopf für Betriebsarten auf das Symbol der gewünschten Betriebsart.



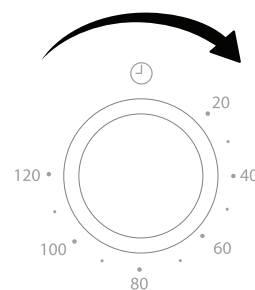
Schritt 2: Auswahl einer Heiztemperatur

Mit dem Temperaturregler können Sie eine Heiztemperatur zwischen 50 und 250 °C wählen. Um eine Heiztemperatur auszuwählen, drehen Sie den Temperaturregler auf den Wert der gewünschten Heiztemperatur.



Schritt 3: Einstellen des Timers

Diese Option unterbricht oder aktiviert den Garvorgang nicht, sondern ermöglicht die Verwendung der Kurzzeitweckerfunktion sowohl während eines aktiven Garvorgangs als auch bei ausgeschaltetem Backofen. Mit dem Timer-Drehknopf können Sie eine Garzeit zwischen 1 und 120 Minuten einstellen. Um den Timer einzustellen, drehen Sie den Timer-Drehknopf auf den Wert der gewünschten Garzeit.



Tipps:

- Während des Gar- oder Auftauvorgangs ist die Beleuchtung im Garraum stets eingeschaltet.
- Während des Garvorgangs schalten sich die Heizelemente ein und aus, um die Gartemperatur aufrechtzuerhalten.
- Wenn die Heizelemente eingeschaltet sind, leuchtet die Heizanzeige. Wenn die Heizelemente ausgeschaltet sind, erlischt die Heizanzeige.
- Während des Garvorgangs können Sie die Heizelemente ausschalten, indem Sie den Temperaturregler in seine Ausgangsposition zurückdrehen.
- Wenn Sie den Backofen vorheizen müssen, warten Sie, bis die Heizanzeige erlischt, bevor Sie Speisen in den Backofen geben.
- Während des Garvorgangs können Sie die Einstellungen durch Drehen der Knöpfe am Bedienfeld ändern. Die Änderungen werden sofort wirksam.
- Sie können den Garvorgang unterbrechen, indem Sie den Wahlknopf für die Betriebsarten auf drehen. Um den Garvorgang fortzusetzen, drehen Sie den Wahlknopf für die Betriebsarten wieder in die vorherige Position.

Beenden eines Garvorgangs

- Um einen Garvorgang vorzeitig zu beenden, drehen Sie den Wahlknopf für die Betriebsarten auf .
- Denken Sie nach der Benutzung des Backofens daran, ihn auszuschalten, indem Sie den Wahlknopf für die Betriebsarten auf drehen.
- Um zu verhindern, dass Personen wie Kinder den Backofen versehentlich einschalten, ziehen Sie den Netzstecker des Backofens.

Technische Daten

Abmessungen (innen)	Breite Höhe Tiefe	503 mm 365 mm 392 mm
Backblechfläche	1191 cm ²	
Oberes Heizelement	2200 W	
Unteres Heizelement	1000 W	
Grill	2250 W	
Gesamtnennleistung	2300 W	
Nennspannung	220-240 V~	
Nennfrequenz	50-60 Hz	
Anzahl der Betriebsarten	7	

Energieeffizienzdaten

Produktinformationen und Produktdatenblatt*

Name des Anbieters	IKEA
Modellbezeichnung	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Energieeffizienzindex	95,7
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch mit Standardlast im konventionellen Modus	1,10 kWh
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Umluftbetrieb	0,81 kWh
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Elektrizität
Garraum-Volumen	72 l
Ofentyp	Einbaubackofen
Nettogewicht	32,8 kg
Aus-Modus	0.5W

* Für die Europäische Union gemäß den EU-Verordnungen 65/2014 und 66/2014.
Für die Republik Belarus gemäß STB 2478-2017, Anhang G; STB 2477-2017 Anhänge A und B.

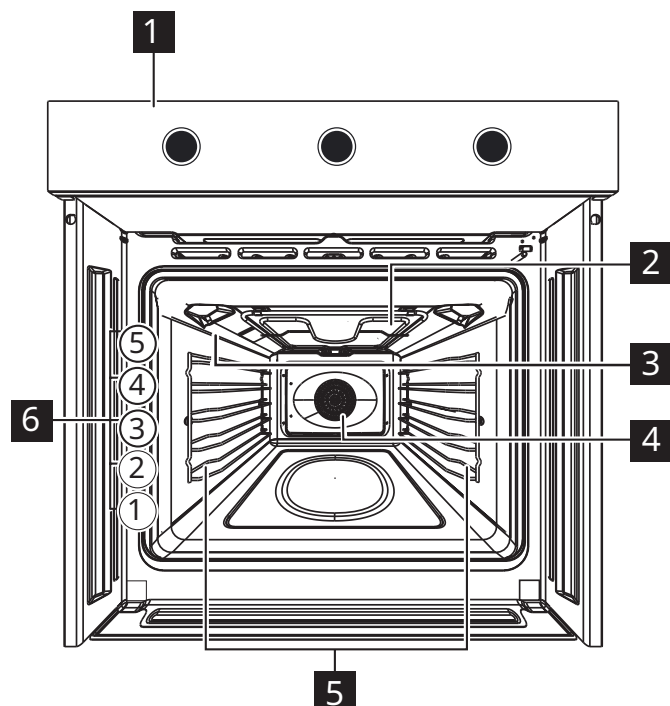
Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grills – Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.

Besuchen Sie für das Herunterladen der vollständigen Bedienungsanleitung www.ikea.com.

Description du produit

Présentation générale

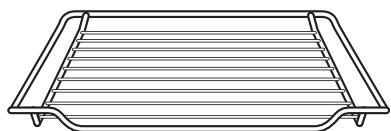


- 1** Bandeau de commande
- 2** Gril
- 3** Lampe
- 4** Ventilateur
- 5** Support de plateau amovible
- 6** Positionnement des plateaux

Utilisation des accessoires

Accessoires inclus

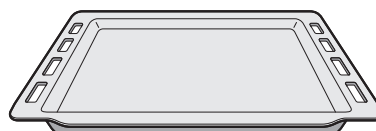
Votre appareil comprend les accessoires suivants.



Grille métallique

Elle permet de cuire des aliments ou sert de support aux poêles, aux moules à gâteaux et aux autres ustensiles de cuisine allant au four.

- Il est également possible de placer le plateau sous la grille pour recueillir les jus de cuisson.
- Les accessoires sont susceptibles de se déformer sous l'effet de la chaleur. Cela ne compromet pas leur fonction. Une fois les accessoires refroidis, ils reprennent leur forme initiale.
- N'utilisez que des accessoires d'origine. Ils sont spécialement conçus pour votre appareil.



Plateau à pâtisserie

Il permet de cuire tous les pains et pâtisseries, mais aussi de préparer des rôtis, des poissons en papillote, etc.

Insertion des accessoires

La cavité comporte cinq hauteurs de rails de guidage, numérotés de bas en haut. Les accessoires peuvent être sortis à peu près à moitié sans qu'il soit nécessaire de les incliner.

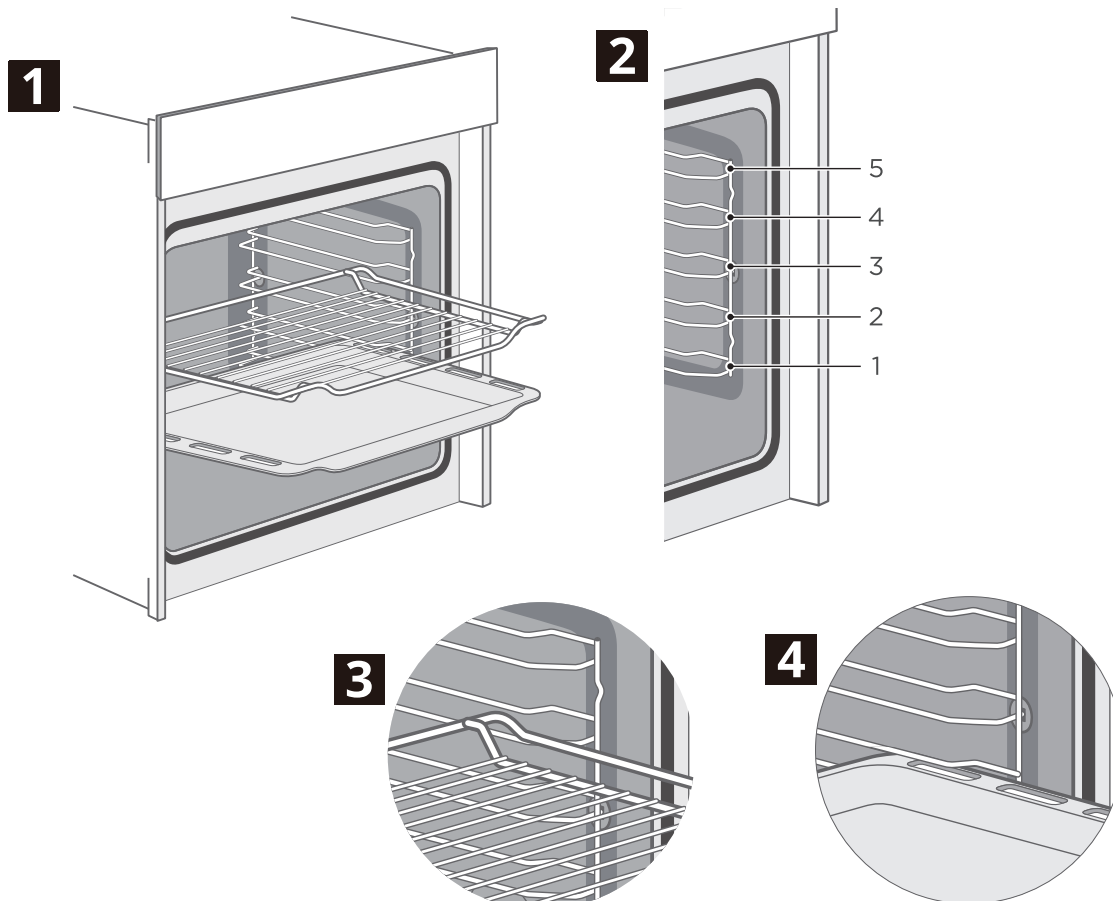
Remarques :

1. Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans la chambre de cuisson dans le bon sens.
2. Insérez toujours les accessoires complètement dans la chambre de cuisson afin qu'ils ne touchent pas la porte.

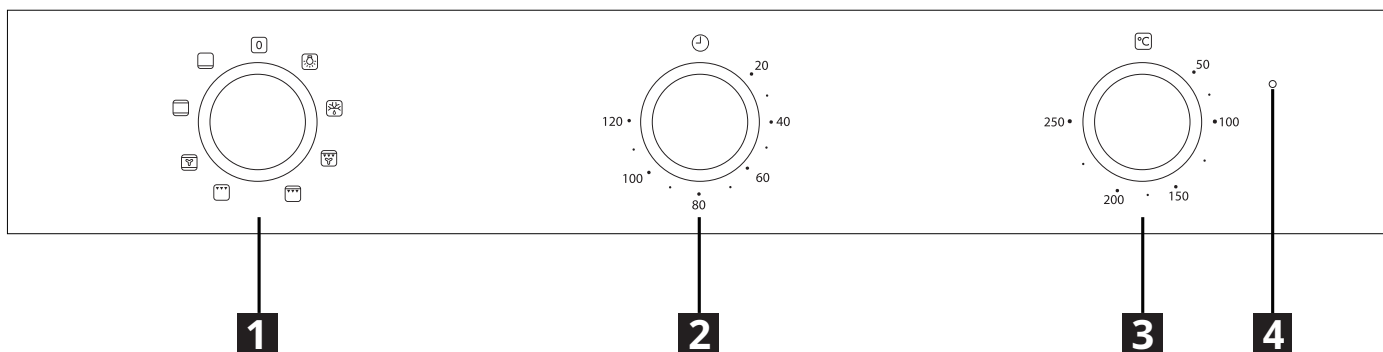
Fonction de verrouillage des accessoires

La fonction de verrouillage est conçue pour empêcher les accessoires de basculer lorsqu'ils sont sortis. Un accessoire peut être sorti à moitié jusqu'à ce qu'il se verrouille en place. Vous devez insérer correctement les accessoires dans la chambre de cuisson pour éviter qu'ils ne basculent.

- Lorsque vous insérez la grille, assurez-vous qu'elle est orientée dans la bonne direction, comme indiqué sur les illustrations **1** et **3** ci-dessous.
- Lorsque vous insérez le plateau à pâtisserie, assurez-vous qu'elle est orientée dans la bonne direction, comme indiqué sur les illustrations **1** et **4** ci-dessous.



Bandeau de commande



1 Molette de sélection de mode

2 Molette de minuterie

3 Molette de réglage de la température

4 Indicateur de chaleur

Modes de fonctionnement

À l'aide de la molette de sélection de mode, sélectionnez l'un des modes de fonctionnement suivants.

Mode	Plage de température	Description
 Éteint	-	Pour éteindre le four.
 Lampe	-	Pour allumer la lampe dans la chambre de cuisson et garder les éléments chauffants éteints. Conseil : Sélectionnez ce mode pour interrompre la cuisson en cours ou avant de nettoyer la chambre de cuisson.
 Décongélation	-	Pour décongeler les aliments ou refroidir les aliments cuits plus rapidement en utilisant uniquement le ventilateur. Il est également possible d'utiliser ce mode pour sécher des fruits, des légumes ou des herbes. Remarque : Les éléments chauffants sont toujours éteints dans ce mode.
 Gril double + Ventilation	50 à 250 °C	Pour rôtir la volaille, le poisson et les gros morceaux de viande. L'élément chauffant et le ventilateur s'allument et s'éteignent tour à tour. Le ventilateur brasse l'air chaud autour de l'aliment.
 Gril double	50 à 250 °C	Pour griller des produits de forme plate, tels que des steaks, des saucisses et des toasts. Tout le compartiment situé sous l'élément chauffant devient chaud.

Mode	Plage de température	Description
 Chaleur rayonnante	50 à 250 °C	Pour griller de petites quantités de steaks ou de saucisses. La partie centrale située sous l'élément chauffant devient chaude.
 Conventionnel + Ventilation	50 à 250 °C	Pour la cuisson et le rôti sur deux niveaux maximum. Le ventilateur brasse la chaleur produite par les éléments chauffants de manière uniforme dans la chambre de cuisson.
 Conventionnel	50 à 250 °C	Pour la cuisson traditionnelle et le rôti sur un seul niveau. Particulièrement adapté aux gâteaux avec des nappages à base de liquide.
 Compartiment inférieur	50 à 250 °C	Pour faire brunir le fond du plat. Ce mode convient également à la cuisson lente ou pour terminer la cuisson de plats juteux ou épaissir une sauce.

Première utilisation

Avant la première utilisation de l'appareil pour la cuisson d'aliments, il est indispensable de nettoyer la chambre de cuisson et les accessoires.

- (1) Retirez tous les adhésifs, le film de protection des parois et les pièces de protection pour le transport.
- (2) Retirez tous les accessoires de la chambre de cuisson.
- (3) Nettoyez soigneusement les accessoires et les rails de guidage avec de l'eau et un chiffon ou une brosse douce.
- (4) Assurez-vous que la chambre de cuisson ne contienne pas de résidus d'emballage, tels que des bouts de polystyrène ou des morceaux de bois, qui peuvent présenter un risque d'incendie.
- (5) Essuyez les surfaces lisses de la chambre et de la porte à l'aide d'un chiffon doux et humide.
- (6) Pour éliminer l'odeur typique d'un four neuf, faites chauffer l'appareil à vide et avec la porte du four fermée en utilisant les réglages suivants.

Mode	Température	Temps
	250 °C	60 min

- (7) Aérez bien la cuisine lorsque vous faites chauffer l'appareil pour la première fois. Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart de la cuisine pendant ce temps. Fermez la porte des pièces adjacentes.

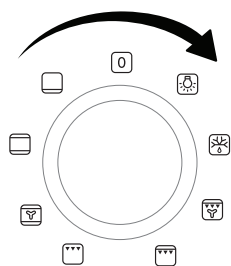
Fonctionnement

Commencer une cuisson

Pour commencer une cuisson, suivez les étapes suivantes.

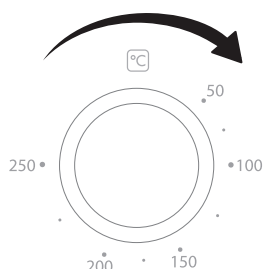
Étape 1 : Sélection d'un mode de cuisson

Pour sélectionner un mode de cuisson, tournez la molette de sélection de mode sur le symbole du mode de cuisson souhaité.



Étape 2 : Sélection de la température de cuisson

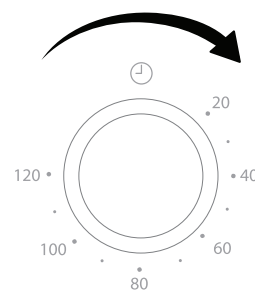
La molette de réglage de la température permet de sélectionner une température de chauffage comprise entre 50 et 250 °C. Pour sélectionner une température, tournez la molette de température sur la valeur souhaitée.



Étape 3 : Réglage de la minuterie

Cette opération n'interrompt ni ne commande la cuisson, mais elle permet d'utiliser la minuterie aussi bien le four allumé que le four éteint.

La molette de la minuterie permet de sélectionner un temps de cuisson compris entre 1 et 120 min. Pour régler la minuterie, tournez la molette de la minuterie sur la valeur du temps de cuisson souhaité.



Conseils :

- Pendant une cuisson ou une décongélation, la lampe dans la chambre de cuisson est toujours allumée.
- Pendant la cuisson, les éléments chauffants s'allument et s'éteignent pour maintenir la température de chauffe.
- Lorsque les éléments chauffants fonctionnent, l'indicateur de chaleur est allumé. Lorsque les éléments chauffants sont arrêtés, l'indicateur de chaleur est éteint.
- Pendant la cuisson, il est possible d'éteindre les éléments chauffants en ramenant la molette de température à sa position initiale.
- Si vous devez préchauffer le four, attendez que l'indicateur de chaleur s'éteigne, puis placez les aliments dans le four.
- Pendant la cuisson, il est possible de modifier les réglages en tournant les molettes du bandeau de commande. Les changements prendront effet immédiatement.
- Il est possible d'interrompre la cuisson en tournant la molette de sélection des modes sur . Pour reprendre la cuisson, ramenez la molette de sélection de mode à sa position précédente.

Terminer la cuisson

- Pour arrêter la cuisson plus tôt, tournez la molette de sélection de mode sur .
- Après avoir utilisé le four, n'oubliez pas de l'éteindre en tournant la molette de sélection de mode sur .
- Pour éviter que des personnes (p. ex. des enfants) n'allument accidentellement le four, n'oubliez pas de le débrancher.

Spécifications techniques

Dimensions (internes)	Largeur Hauteur Profondeur	503 mm 365 mm 392 mm
Zone du plateau de cuisson	1 191 cm ²	
Élément chauffant supérieur	2 200 W	
Élément chauffant inférieur	1 000 W	
Gril	2 250 W	
Puissance nominale totale	2 300 W	
Tension nominale	220 à 240 V~	
Fréquence nominale	50-60 Hz	
Nombre de modes de cuisson	7	

Données sur l'efficacité énergétique

Informations sur le produit et fiche d'information sur le produit*

Nom du fournisseur	IKEA
Identification du modèle	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Indice d'efficacité énergétique	95,7
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie avec une charge standard, mode conventionnel	1,10 kW h
Consommation d'énergie avec une charge standard, mode ventilation forcée	0,81 kW h
Nombre de chambres de cuisson	1
Source de chaleur	Électricité
Volume de la chambre	72 litres
Type de four	Four encastrable
Poids net	32,8 kg
Mode arrêt	0.5W

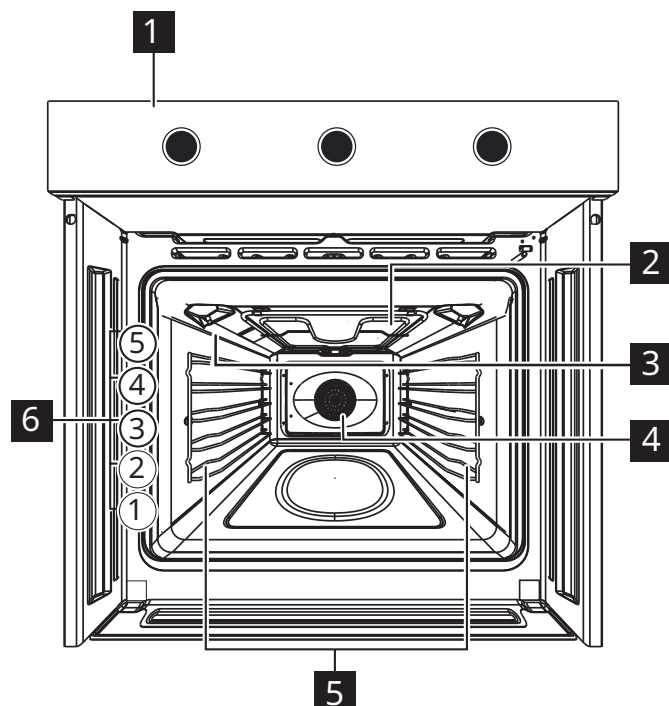
* Pour l'Union européenne, conformément aux règlements européens 65/2014 et 66/2014. Pour la République du Bélarus, conformément à STB 2478-2017, annexe G et STB 2477-2017, annexes A et B.

La classe d'efficacité énergétique ne s'applique pas à la Russie.

EN 60350-1 — Appareils électroménagers de cuisson — Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils — Méthodes de mesure des performances.

Descrizione del prodotto

Panoramica generale

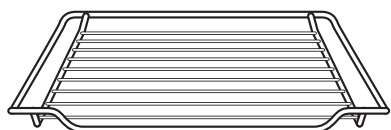


- 1** Pannello di controllo
- 2** Griglia
- 3** Lampada
- 4** Ventola
- 5** Supporto per ripiano, removibile
- 6** Posizioni del ripiano

Uso degli accessori

Accessori inclusi

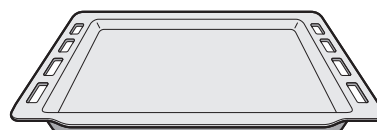
L'apparecchio comprende i seguenti accessori.



Griglia in metallo

Utilizzare per cuocere gli alimenti indicati o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

- Inoltre, è possibile posizionare la teglia sotto la griglia per raccogliere i liquidi di cottura.
- Gli accessori possono deformarsi quando sono caldi. Tale condizione non ne compromette la funzionalità. Una volta raffreddati, riprenderanno la loro forma originale.
- Utilizzare solo accessori originali, in quanto sono appositamente progettati per l'apparecchio.



Teglia da forno

Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, nonché per la preparazione di arrostiti, pesce al cartoccio ecc.

Inserimento degli accessori

All'interno della camera del forno, le guide sono disposte su cinque livelli, numerati dal basso verso l'alto. Gli accessori possono essere estratti per circa la metà della loro lunghezza, senza il rischio di ribaltamento.

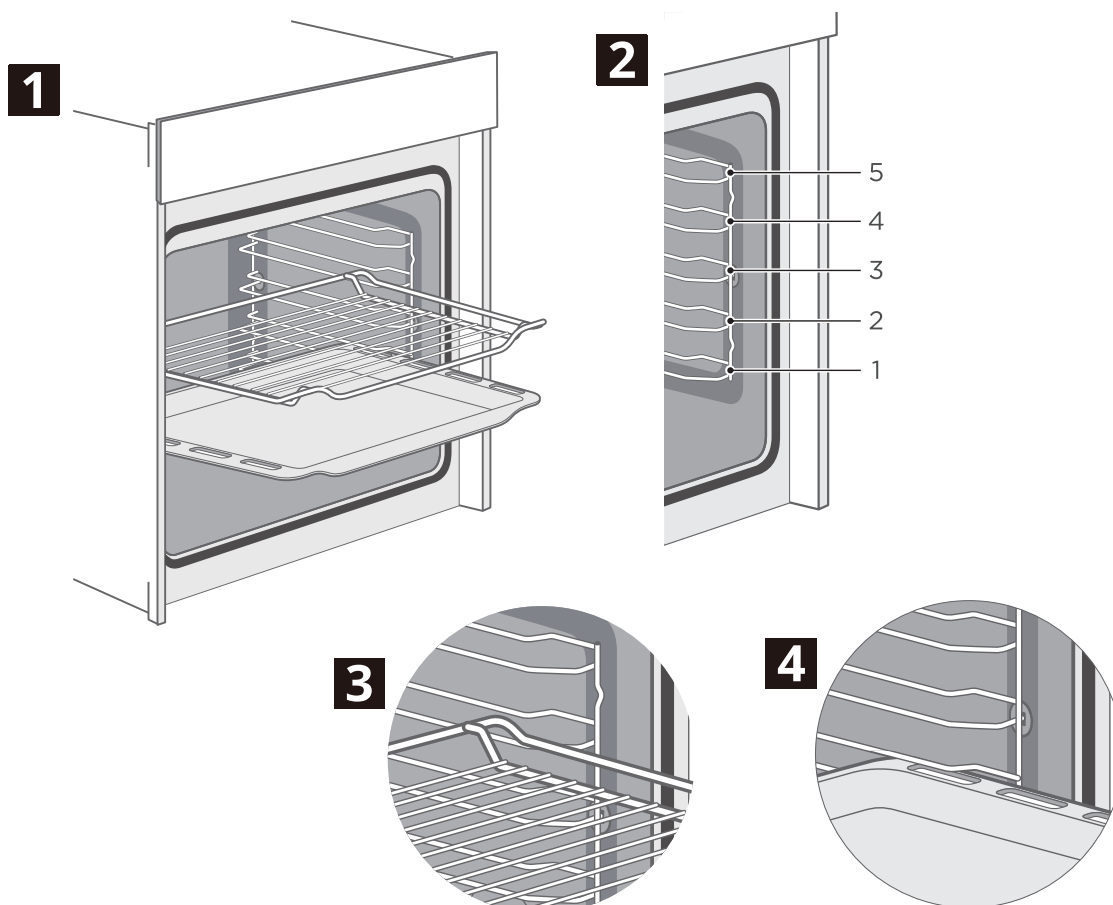
Note:

1. Assicurarsi di introdurre gli accessori nella camera del forno sempre nella direzione giusta.
2. Introdurre sempre gli accessori completamente nella camera del forno, assicurandosi che non tocchino lo sportello.

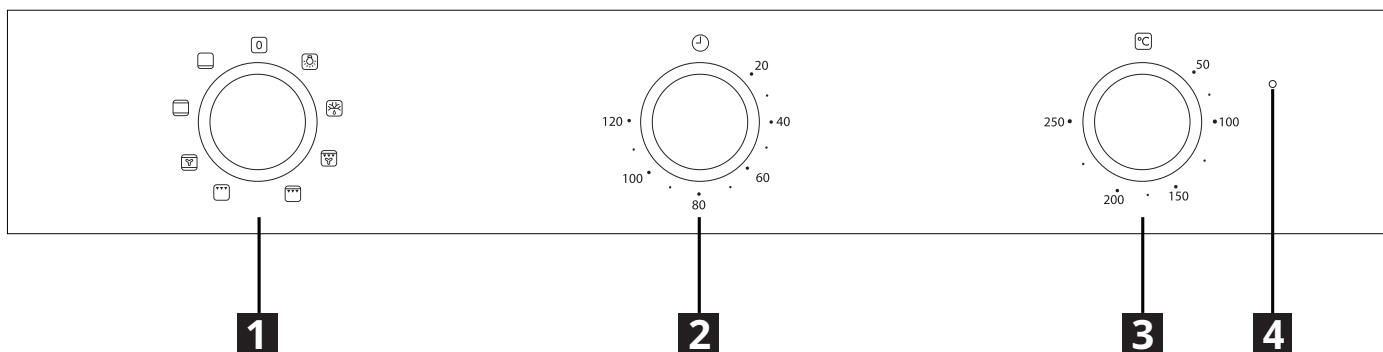
Funzione di blocco degli accessori

La funzione di blocco è progettata per evitare che gli accessori si inclinino quando vengono estratti. Un accessorio può essere estratto per circa la metà della lunghezza, fino a quando non si blocca in posizione. Per evitare che gli accessori si inclinino e garantirne un uso sicuro, è necessario inserirli correttamente nella camera del forno.

- Quando si inserisce la griglia, assicurarsi che sia orientata nella direzione giusta, come illustrato nelle figure **1** e **3** di seguito riportate.
- Quando si inserisce la teglia, assicurarsi che sia rivolta nella direzione giusta, come illustrato nelle figure **1** e **4** di seguito riportate.



Pannello di controllo



1 Manopola di selezione della modalità

2 Manopola del timer

3 Manopola di regolazione della temperatura

4 Indicatore di riscaldamento

Modalità di funzionamento

Con la manopola di selezione della modalità è possibile selezionare una delle seguenti modalità di funzionamento.

Modalità	Intervallo di temperatura	Descrizione
 Spento	-	Per spegnere il forno.
 Lampada	-	Per accendere la luce nella camera del forno e tenere spenti gli elementi riscaldanti. Suggerimento: è possibile selezionare questa modalità per mettere in pausa il ciclo di cottura in corso o prima di pulire la camera del forno.
 Sbrinamento	-	Per scongelare gli alimenti o raffreddare più rapidamente gli alimenti cotti usando solo la ventola. È anche possibile utilizzare questa modalità per asciugare frutta, verdura o erbe. Nota: in questa modalità gli elementi riscaldanti sono sempre spenti.
 Doppia griglia + Forno ventilato	50-250 °C	Per arrostiti pollame, pesce e pezzi di carne più grandi. L'elemento riscaldante e la ventola si accendono e si spengono alternativamente. La ventola fa circolare l'aria calda intorno agli alimenti.
 Doppia griglia	50-250 °C	Per grigliare alimenti di spessore ridotto, come bistecche, salsicce e toast. L'intera area sotto all'elemento riscaldante si scalda.

Modalità	Intervallo di temperatura	Descrizione
 Calore radiante	50-250 °C	Per grigliare bistecche o salsicce in piccole quantità. L'area centrale sotto all'elemento riscaldante si scalda.
 Convenzionale + Forno ventilato	50-250 °C	Per cuocere e arrostiti fino a due livelli. La ventola distribuisce il calore degli elementi riscaldanti in modo uniforme all'interno della camera del forno.
 Convenzionale	50-250 °C	Per cuocere e arrostiti in modo tradizionale su un unico livello. Particolarmente adatto per torte con farciture umide.
 Parte inferiore	50-250 °C	Utile per rosolare la base del piatto. Questa modalità è adatta anche per la cottura a fuoco lento, per completare la cottura di piatti succosi o per ridurre la salsa in concentrato.

Primo utilizzo

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, è necessario pulire la camera del forno e gli accessori.

- (1) Rimuovere tutti gli adesivi, la pellicola di protezione della superficie e le parti protettive utilizzate per il trasporto.
- (2) Rimuovere tutti gli accessori all'interno della camera del forno.
- (3) Pulire accuratamente gli accessori e le guide con acqua e sapone e utilizzare un panno o una spazzola morbida.
- (4) Assicurarsi che all'interno della camera del forno non vi siano residui di materiali di imballaggio, come ad esempio palline di polistirolo o pezzi di legno, in quanto possono causare il rischio di incendio.
- (5) Pulire le superfici lisce della camera del forno e dello sportello con un panno morbido e umido.
- (6) Per eliminare l'odore tipico di un forno nuovo, riscaldare l'apparecchio quando è vuoto e lasciarlo funzionare con lo sportello chiuso utilizzando le seguenti impostazioni.

Modalità	Temperatura	Ora
	250 °C	60 minuti

- (7) Quando si riscalda l'apparecchio per la prima volta, ventilare accuratamente la cucina. Tenere sempre bambini e animali lontani dalla cucina durante questo tempo. Chiudere la porta delle stanze adiacenti.

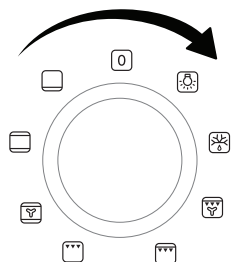
Funzionamento

Avvio di un ciclo di cottura

Per avviare un ciclo di cottura, procedere come segue.

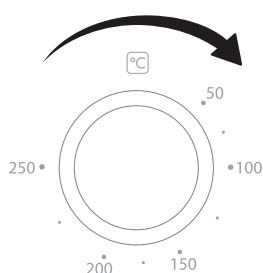
Passaggio 1: selezionare una modalità di cottura

Per selezionare una modalità di cottura, ruotare la manopola di selezione della modalità sul simbolo della modalità di cottura desiderata.



Passaggio 2: selezionare la temperatura di riscaldamento

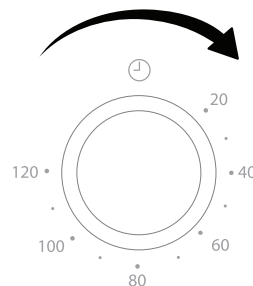
La manopola di regolazione della temperatura può essere utilizzata per selezionare una temperatura di riscaldamento compresa tra 50 e 250 °C. Per selezionare la temperatura di riscaldamento, ruotare la manopola di regolazione della temperatura sul valore della temperatura di riscaldamento desiderata.



Passaggio 3: impostare il timer

Questa opzione non interrompe né attiva la cottura, ma consente di utilizzare il timer di indicazione dei minuti sia quando una funzione è attiva sia quando il forno è spento. La manopola del timer consente di selezionare un tempo di cottura compreso tra 1 e 120 minuti. Per impostare il timer,

ruotare la rispettiva manopola sul valore del tempo di cottura desiderato.



Consigli:

- Durante la cottura o lo scongelamento, la luce nella camera del forno rimane sempre accesa.
- Durante la cottura, gli elementi riscaldanti si accendono e si spengono per mantenere la temperatura di riscaldamento.
- Quando gli elementi riscaldanti sono accesi, l'indicatore di riscaldamento si accende. Quando gli elementi riscaldanti sono spenti, l'indicatore di riscaldamento è spento.
- Durante la cottura, è possibile spegnere gli elementi riscaldanti riportando la manopola di regolazione della temperatura nella posizione originale.
- Se è necessario preriscaldare il forno, attendere che l'indicatore di riscaldamento si spenga, quindi inserire gli alimenti nel forno.
- Durante la cottura, è possibile modificare le impostazioni ruotando le manopole sul pannello di controllo. Le modifiche avranno effetto immediato.
- È possibile mettere in pausa il ciclo di cottura portando la manopola di selezione della modalità su . Per riprendere il ciclo di cottura, riportare la manopola di selezione della modalità nella posizione precedente.

Termine di un ciclo di cottura

- Per terminare anticipatamente un ciclo di cottura, portare la manopola di selezione della modalità su .
- Al termine dell'utilizzo del forno, ricordarsi di spegnerlo portando la manopola di selezione della modalità su .
- Per evitare che i bambini accendano accidentalmente il forno, ricordarsi di scollegarlo dall'alimentazione.

Specifiche tecniche

Dimensioni (interne)	Larghezza Altezza Profondità	503 mm 365 mm 392 mm
Area della teglia da forno	1191 cm ²	
Elemento riscaldante superiore	2200 W	
Elemento riscaldante inferiore	1000 W	
Griglia	2250 W	
Potenza nominale totale	2300 W	
Tensione nominale	220-240 V~	
Frequenza nominale	50-60 Hz	
Numero modalità di cottura	7	

Dati di efficienza energetica

Informazioni sul prodotto e scheda informativa del prodotto*

Nome del fornitore	IKEA
Identificazione del modello	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Indice di efficienza energetica	95,7
Classe di efficienza energetica	A
Consumo di energia con un carico standard, modalità convenzionale	1,10 kWh
Consumo di energia con un carico standard, modalità forno con ventola forzata	0,81 kWh
Numero di camere del forno	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume camera del forno	72 litri
Tipo di forno	Forno a incasso
Peso netto	32,8 kg
Modalità off	0.5W

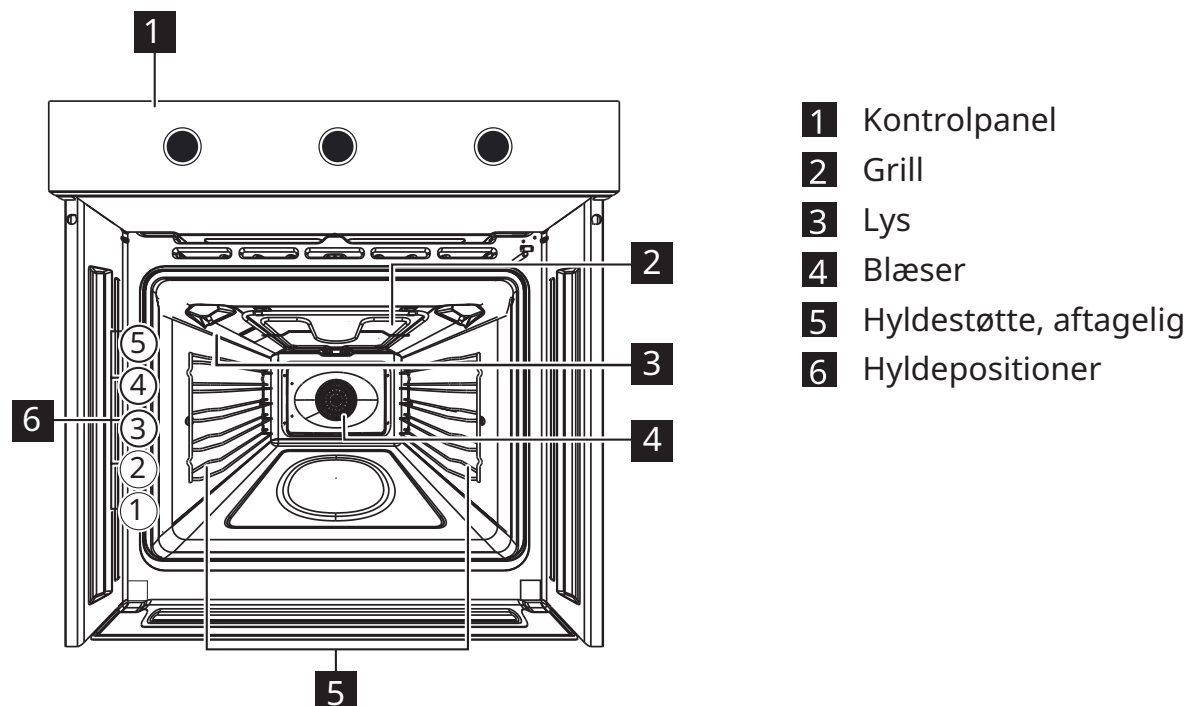
* Per l'Unione Europea, secondo i Regolamenti UE 65/2014 e 66/2014.
Per la Repubblica di Bielorussia, secondo STB 2478-2017, Appendice G; STB 2477-2017, Allegati A e B.

La classe di efficienza energetica non è applicabile alla Russia.

EN 60350-1 - Apparecchi di cottura elettrici per uso domestico - Parte 1: Caminetti, forni, forni a vapore e griglie - Metodi di misurazione delle prestazioni.

Beskrivelse af produktet

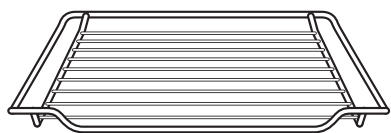
Generel oversigt



Brug af tilbehør

Medfølgende tilbehør

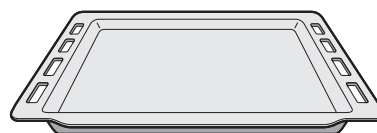
Apparatet omfatter følgende tilbehør.



Trådrist

Brug til madlavning eller til placering af pander, kageforme og andet ovnsikkert køkkengrej.

- Du kan også placere bagepladen under trådristen for at opsamle væske fra tilberedningen.
- Tilbehøret kan blive deformt, når det er varmt. Dette påvirker ikke brugbarheden. Det vender tilbage til sin oprindelige form, når det er afkølet.
- Brug kun originalt tilbehør. Det er designet specielt til dit apparat.



Bageplade

Brug til bagning af brød og kager samt til tilberedning af stege, fisk i bagepapir osv.

Montering af tilbehør

Der er fem rækker med styreskiner i ovnrummet, der er nummereret fra bunden til toppen. Tilbehøret kan trækkes ca. halvvejs ud uden at vippe.

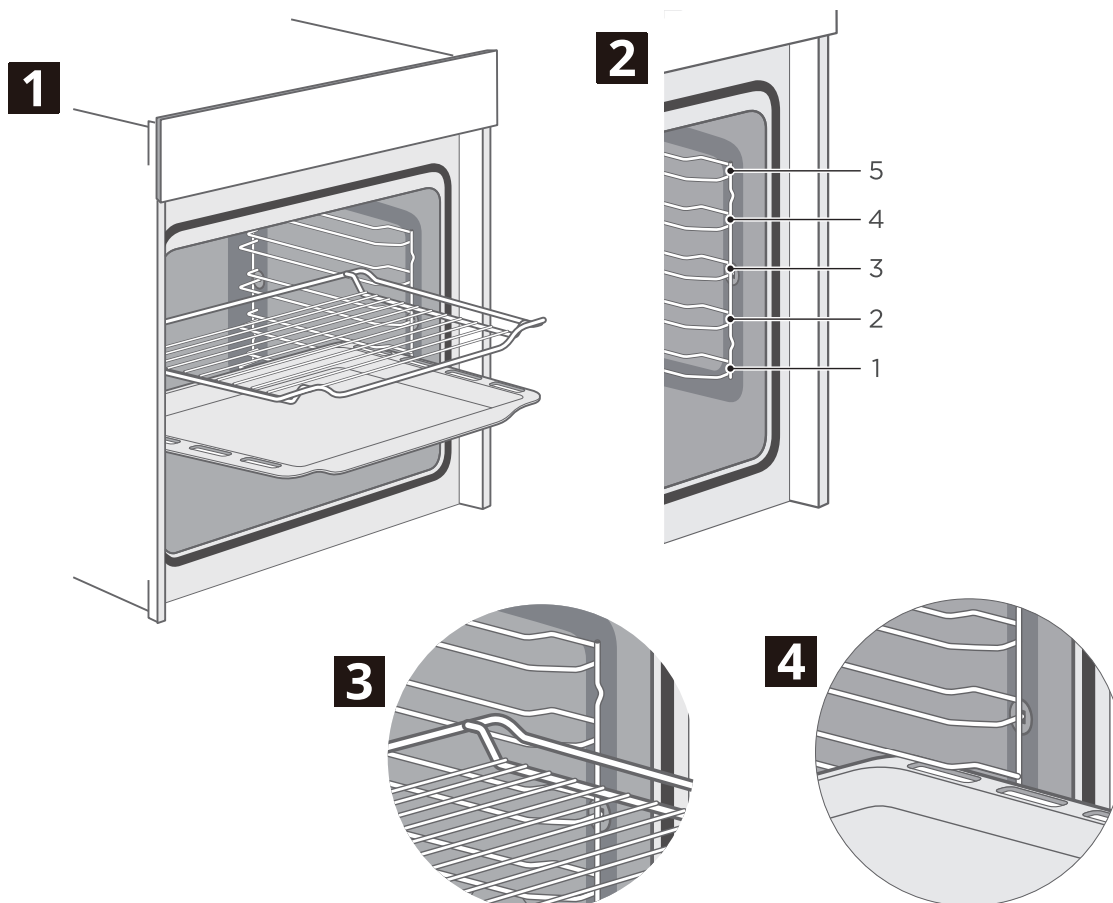
Bemærkninger:

1. Sørg for altid at vende tilbehøret rigtigt, når du sætter det ind i ovnrummet.
2. Sæt altid tilbehøret helt ind i ovnrummet, så det ikke rører ved ovndøren.

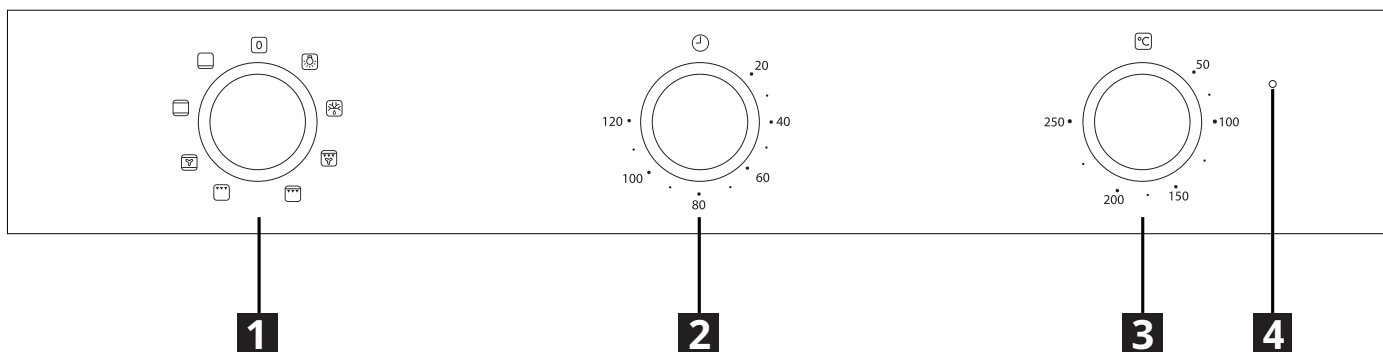
Låsefunktion til tilbehør

Tilbehørets låsefunktion er designet til at forhindre, at tilbehøret vipper, når det trækkes ud. Tilbehøret kan trækkes omtrent halvvejs ud, indtil det låses på plads. Du skal sætte tilbehøret korrekt ind i ovnrummet for at sikre korrekt beskyttelse mod vipning.

- Når du sætter trådristen ind, skal du sørge for, at den vender rigtigt som vist i illustrationen **1** og **3** nedenfor.
- Når du sætter bagepladen ind, skal du sørge for, at den vender rigtigt som vist i illustrationen **1** og **4** nedenfor.



Kontrolpanel



1 Programvælger

2 Drejeknap til timer

3 Temperaturknap

4 Lysdiode for varme

Programmer

Vælg et af følgende programmer med programvælgeren.

Tilstand	Temperaturinterval	Oversigt
 Sluk	-	Slukker ovnen.
 Lys	-	Tænder lampen i ovnrummet og slukker varmeelementerne. Tip: Vælg tilstanden, hvis du vil sætte det aktuelle program på pause eller før rengøring af ovnrummet.
 Optøning	-	Til hurtigere optøning eller afkøling af madvarer ved hjælp af kun blæseren. Brug også funktionen til at tørre frugt, grøntsager eller krydderurter. Bemærk: Varmeelementerne er altid slukkede i denne funktion.
 Dobbeltgrill + blæser	50-250 °C	Til stegning af fjerkræ, fisk og større kødstykker. Varmeelementet og blæseren slår skiftevis til og fra. Blæseren cirkulerer den varme luft rundt om maden.
 Dobbeltgrill	50-250 °C	Til grilning af flade madvarer såsom steaks, pølser og ristet brød. Hele området under varmeelementet bliver varmt.
 Strålevarme	50-250 °C	Til grilning af små mængder steaks eller pølser. Midterområdet under varmeelementet bliver varmt.

Tilstand	Temperaturinterval	Oversigt
 Konventionel + blæser	50-250 °C	Til bagning og stegning i op til to rækker. Blæseren fordeler varmen fra varmeelementerne rundt i ovnrummet.
 Konventionel	50-250 °C	Til almindelig bagning og stegning i én række. Specielt egnet til kager med blød pynt.
 Bund	50-250 °C	Kan bruges til brunning af bunden af retten. Tilstanden er også egnet til langsom tilberedning, til færdiggørelse af saftige retter eller til indkogning af sauce.

Første brug

Ovnrummet og tilbehøret skal rengøres, før du bruger ovnrummet til madlavning første gang.

- (1) Fjern alle klistermærker, beskyttelsesfilm fra overflader og dele til beskyttelse under transport.
- (2) Tag alt tilbehør ud af ovnrummet.
- (3) Rengør tilbehøret og styreskinnerne grundigt med sæbevand og en klud eller en blød børste.
- (4) Kontrollér, at der ikke findes emballagerester i ovnrummet såsom polystyrenkugler eller træstykker, som kan udgøre en brandfare.
- (5) Tør de glatte overflader i ovnrummet og på døren af med en blød, fugtig klud.
- (6) Opvarm ovnen, mens den er tom, og ovndøren er lukket, for at fjerne den typiske lugt af ny ovn med følgende indstillinger.

Tilstand	Temperatur	Tid
	250 °C	60 minutter

- (7) Udluft køkkenet grundigt, når du opvarmer ovnen første gang. Hold børn og kæledyr væk fra køkkenet i denne periode. Luk døren til tilstødende rum.

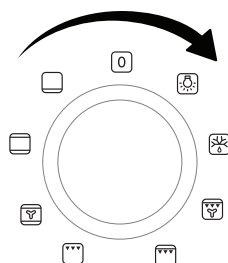
Betjening

Start af program

Udfør følgende trin for at starte et program.

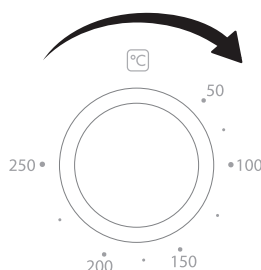
Trin 1: Vælg program

Vælg et program ved at dreje programvælgeren, indtil den peger på ikonet for det ønskede program.



Trin 2: Vælg temperatur

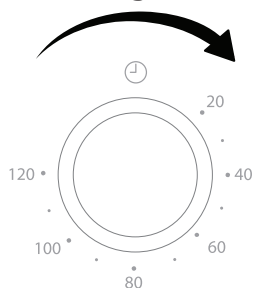
Vælg en temperatur mellem 50-250 °C ved at dreje temperaturknappen, indtil den peger på værdien for den ønskede temperatur.



Trin 3: Indstil timeren

Denne valgmulighed afbryder ikke og aktiverer ikke et program men giver dig mulighed for at indstille en påmindelse om tid både under et aktivt program, og når ovnen er slukket.

Vælg en tilberedningstid mellem 1-120 minutter med timerknappen. Indstil timeren ved at dreje timerknappen, indtil den peger på værdien for den valgte tilberedningstid.



Tips:

- Lampen i ovnrummet er altid tændt under tilberedning og optøning.
- Under tilberedning tænder og slukker varmeelementerne for at opretholde den korrekte temperatur.
- Lysdioden for varme lyser, når varmeelementerne er tændte. Lysdioden for varme slukker, når varmeelementerne er slukkede.
- Du kan slukke varmeelementerne under tilberedningen ved at dreje temperaturknappen tilbage til sin oprindelige stilling.
- Hvis du skal forvarme ovnen, skal du vente med at placere maden i ovnen, indtil lysdioden for varme slukker.
- Du kan ændre indstillingerne under tilberedningen ved at dreje knapperne på kontrolpanelet. Ændringerne træder i kraft med det samme.
- Du kan sætte programmet på pause ved at dreje programvælgeren, indtil den peger på . Drej programvælgeren tilbage til den forrige stilling for at fortsætte programmet.

Afslutning af et program

- Drej programvælgeren, indtil den peger på , for at afslutte et program før tid.
- Husk at slukke ovnen ved at dreje programvælgeren, indtil den peger på , når du er færdig med at bruge ovnen.
- Husk at trække ledningen til ovnen ud af stikkontakten for at forhindre, at eksempelvis børn tænder ovnen ved et uheld.

Tekniske specifikationer

Mål (indvendig)	Bredde Højde Dybde	503 mm 365 mm 392 mm
Bagepladeareal	1191 cm ²	
Øverste varmeelement	2200 W	
Nederste varmeelement	1000 W	
Grill	2250 W	
Effekt i alt	2300 W	
Nominel spænding	220-240 V	
Nominel frekvens	50-60 Hz	
Antal programmer	7	

Oplysninger om energieffektivitet

Produktoplysninger og ark med produktoplysninger*

Leverandørens navn	IKEA
Modelidentifikation	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Indeks for energieffektivitet	95,7
Energiklasse	A
Energiforbrug med standardmængde, konventionel tilstand	1,10 kWh
Energiforbrug med standardmængde, program med tvungen blæser	0,81 kWh
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Ovnrummets volumen	72 l
Ovnstype	Indbygningsovn
Nettovægt	32,8 kg
Slukket tilstand	0.5W

* For EU i henhold til EU-forordning 65/2014 og 66/2014.

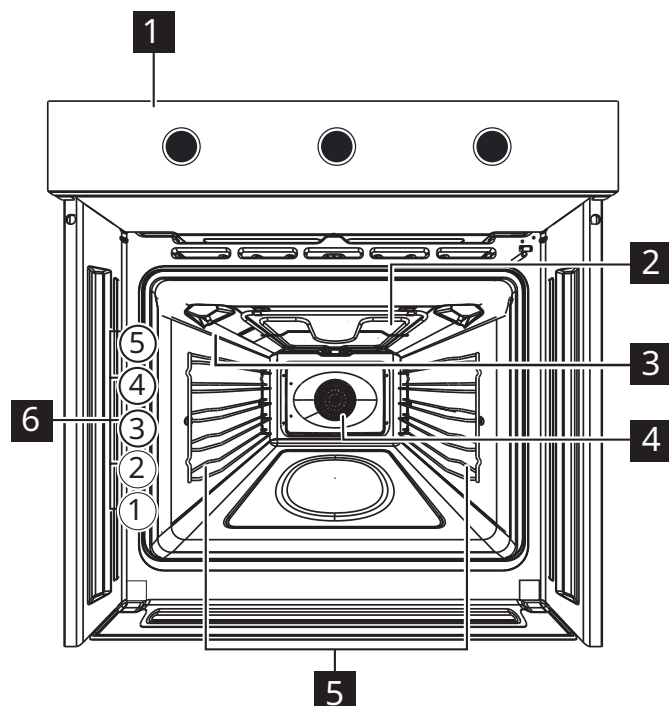
For Belarus i henhold til STB 2478-2017, bilag G, STB 2477-2017, bilag A og B.

Energiklasse gælder ikke for Rusland.

EN 60350-1 – elektriske husholdningsapparater til madlavning – del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater – metoder til måling af ydeevne.

Produktbeskrivelse

Generell oversikt

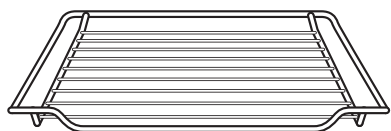


- 1** Kontrollpanel
- 2** Grill
- 3** Lampe
- 4** Vifte
- 5** Hyllestøtte, kan fjernes
- 6** Hylleposisjoner

Bruke tilbehøret

Inkludert tilbehør

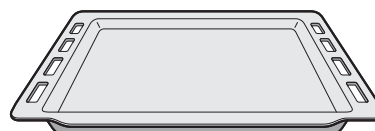
Apparatet ditt kommer med følgende tilbehør.



Ovnsrist

Brukes til å tilberede mat eller som støtte for panner, kakeformer og andre ildfaste kokekar.

- Du kan også plassere stekebrettet under risten for å samle opp stekesjyen.
- Tilbehøret kan bli deformert når det er varmt. Dette påvirker ikke bruken. Når det er avkjølt, går det tilbake til sin opprinnelige form.
- Bruk kun originalt tilbehør. Det er spesiallaget for apparatet ditt.



Stekebrett

Brukes til å tilberede alt av brød og bakverk, samt til å lage stek, fisk en papillote osv.

Sette inn tilbehør

Ovnsrommet har fem nivåer med føringsskinner, som er nummerert nedenfra og opp. Tilbehøret kan trekkes ut omtrent halvveis uten å vippe det.

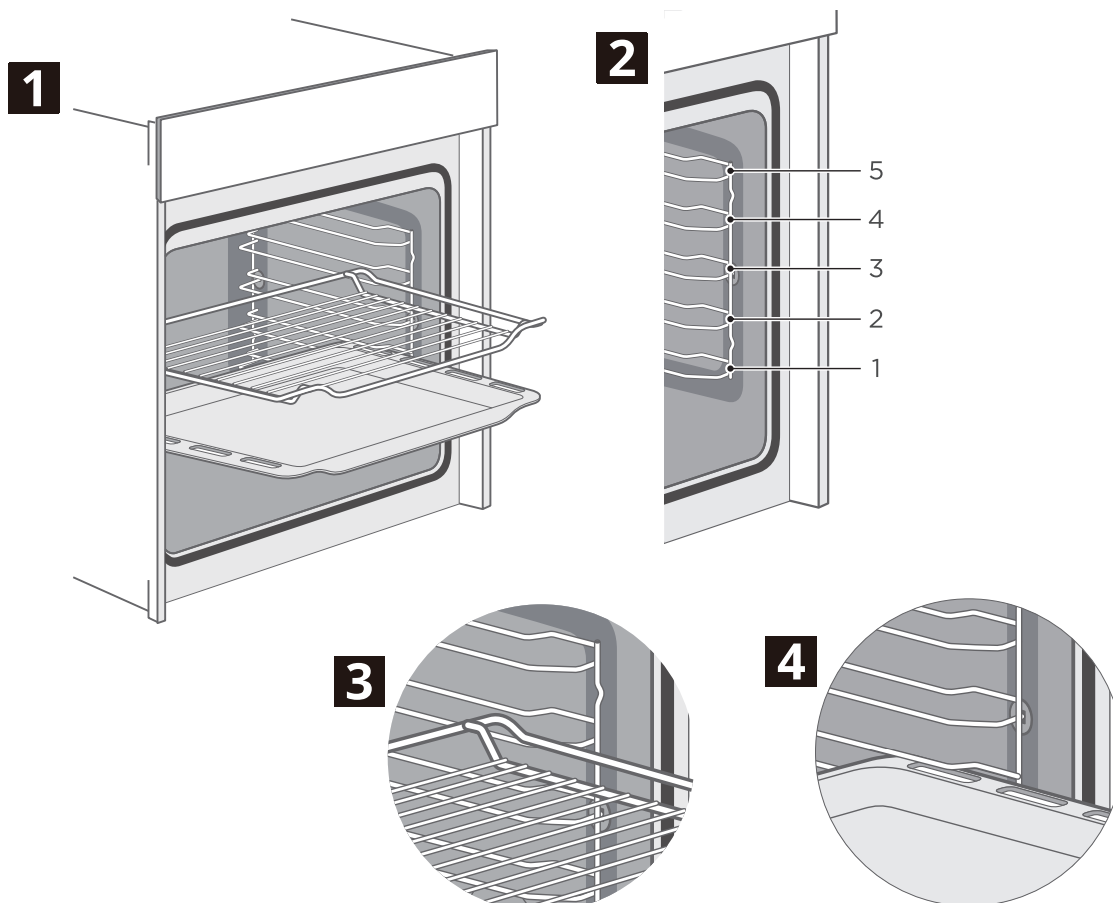
Merk:

1. Sørg for at tilbehøret alltid blir satt inn i ovnen riktig vei.
2. Sett alltid tilbehøret helt inn i åpningen, slik at det ikke berører døren.

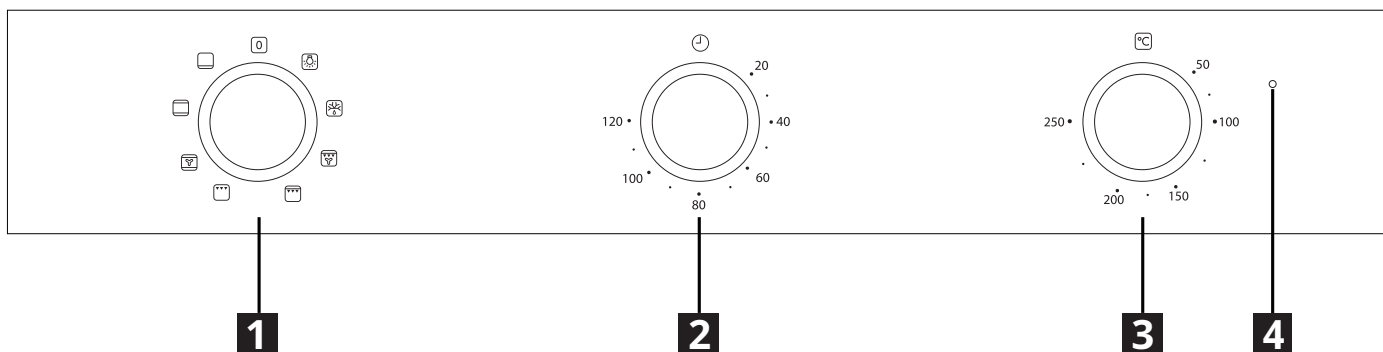
Låsefunksjon for tilbehør

Låsefunksjonen er laget for å forhindre at tilbehøret velter når det trekkes ut. Et tilbehør kan trekkes ut omtrent halvveis til det låses på plass. Du må sette tilbehøret riktig inn i ovnsrommet for å sikre riktig vippebeskyttelse.

- Når du setter inn risten, må du sørge for at den peker i riktig retning. Dette er vist på illustrasjonene **1** og **3** nedenfor.
- Når du setter inn stekebrettet, må du sørge for at den peker i riktig retning. Dette er vist på illustrasjonene **1** og **4** nedenfor.



Kontrollpanel



1 Modusvalgknott

2 Tidtakerknapp

3 Temperaturknott

4 Oppvarmingsindikator

Arbeidsmoduser

Du kan bruke modusvelgeren til å velge en av følgende driftsmoduser.

Modus	Temperaturområde	Beskrivelse
 Av	-	For å slå av ovnen.
 Lampe	-	For å slå på lampen i ovnsrommet og holde varmeelementene av. Tips: Du kan velge denne modusen for å sette den gjeldende stekesyklusen på pause eller før rengjøring av ovnsrommet.
 Tine	-	For å tine mat eller kjøle ned ferdiglaget mat raskere ved kun å bruke viften. Du kan også bruke denne modusen til å tørke frukt, grønnsaker eller urter. Merk: Varmeelementene er alltid av i denne modusen.
 Dobbel grill + vifte	50–250 °C	For steking av fugl, fisk og større kjøttstykker. Varmeelementet og viften slås vekselvis av og på. Viften sirkulerer den varme luften rundt maten.
 Dobbel grill	50–250 °C	For grilling av flate retter som biffer, pølser og toast. Hele området under varmeelementet blir varmt.
 Strålevarme	50–250 °C	For grilling av små mengder biffer eller pølser. Det sentrale området under varmeelementet blir varmt.

Modus	Temperaturområde	Beskrivelse
 Konvensjonell + vifte	50–250 °C	For baking og steking på opptil to nivåer. Viften fordeler varmen fra varmeelementene jevnt rundt ovnsrommet.
 Konvensjonell	50–250 °C	For tradisjonell baking og steking på ett nivå. Spesielt egnet for kaker med fuktig fyll.
 Bunn	50–250 °C	Nyttig for å brune bunnen av retten. Denne modusen er også egnet for sakte koking, eller for å fullføre kokingen av saftige retter eller konsentrere saus.

Første bruk

Før du bruker apparatet til å tilberede mat for første gang, må du rengjøre ovnsrommet og tilbehøret.

- (1) Fjern alle klistremerker, overflatebeskyttelsesfilm og transportbeskyttelsesdeler.
- (2) Fjern alt tilbehør fra ovnsrommet.
- (3) Rengjør tilbehøret og føringsskinnene grundig med såpevann og en klut eller myk børste.
- (4) Forsikre deg om at ovnsrommet ikke inneholder emballasjerester, som isoporkuler eller trebiter, siden disse kan utgjøre en brannfare.
- (5) Tørk av de glatte overflatene i ovnsrommet og på døren med en myk, fuktig klut.
- (6) For å fjerne den typiske lukten av en ny ovn varmer du opp apparatet mens det er tomt og med ovnsdøren lukket med følgende innstillinger.

Modus	Temperatur	Tid
	250 °C	60 minutter

- (7) Luft kjøkkenet grundig når du varmer opp apparatet for første gang. Hold barn og kjæledyr unna kjøkkenet i løpet av denne tiden. Lukk døren til tilstøtende rom.

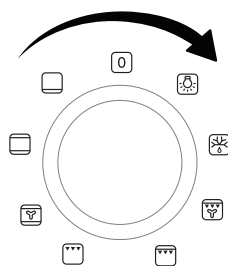
Drift

Starte en tilberedningssyklus

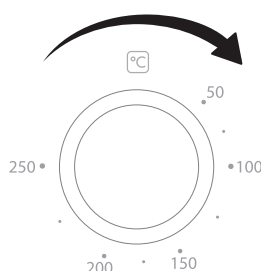
Følg disse trinnene for å starte en tilberedningssyklus.

Trinn 1: Velg en tilberedningsmodus

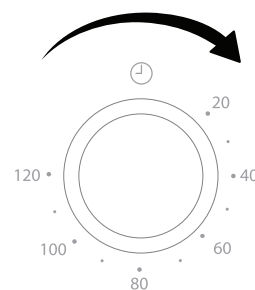
For å velge en tilberedningsmodus vrir duodusvelgerknappen til den peker på symbolet for ønsket tilberedningsmodus.

**Trinn 2: Velg en oppvarmingstemperatur**

Temperaturknappen kan brukes til å velge en oppvarmingstemperatur mellom 50 og 250 °C. For å velge en oppvarmingstemperatur vrir du temperaturknotten til den peker på verdien for ønsket tilberedningstemperatur.

**Trinn 3: Still inn timeren**

Dette alternativet avbryter eller aktiverer ikke tilberedningen, men lar deg bruke minutt klokken både mens en funksjon er aktiv og når ovnen er slått av. Timer-knotten kan brukes til å velge en steketid mellom 1 og 120 minutter. For å stille inn timeren vrir du timer-knotten til den peker på verdien for ønsket steketid.

**Tips:**

- Under tilberedning eller tining lyser alltid lampen i ovnsrommet.
- Under tilberedning slås varmeelementene av og på for å opprettholde varmetemperaturen.
- Når varmeelementene er på, lyser varmeindikatoren. Når varmeelementene er av, er varmeindikatoren av.
- Under tilberedning kan du slå av varmeelementene ved å vri temperaturknappen tilbake til sin opprinnelige posisjon.
- Hvis du må forvarme ovnen, venter du til varmeindikatoren slukker og plasser deretter maten i ovnen.
- Under tilberedning kan du endre innstillingene ved å vri på knottene på kontrollpanelet. Endringene trer umiddelbart i kraft.
- Du kan sette tilberedningssyklusen på pause ved å vriodusvelgerknappen til den peker på [0]. For å gjenoppta tilberedningssyklusen vrir duodusvelgerknappen tilbake til forrige posisjon.

Avslutte en tilberedningssyklus

- For å avslutte en tilberedningssyklus tidligere vrir duodusvelgerknappen til den peker på [0].
- Når du er ferdig med å bruke ovnen, må du huske å slå den av ved å vriodusvelgerknappen til den peker på [0].
- Husk å trekke ut støpselet for å forhindre at personer, som barn, slår på ovnen ved et uhell.

Tekniske spesifikasjoner

Mål (innside)	Bredde Høyde Dybde	503 mm 365 mm 392 mm
Område for stekebrett	1191 cm ²	
Øvre varmeelement	2200 W	
Nedre varmeelement	1000 W	
Grill	2250 W	
Total klassifisering	2300 W	
Nominell spenning	220–240 V~	
Nominell frekvens	50–60 Hz	
Antall matlagingsmoduser	7	

Energieffektivitetsdata

Produktinformasjons og produktinformasjonsark*

Leverandørens navn	IKEA
Modellidentifisering	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Energieffektivitetsindeks	95,7
Energieffektivitetsklasse	A
Energiforbruk med standard belastning i konvensjonell modus	1,10 kWh
Energiforbruk med standard belastning, viftedrevet modus	0,81 kWh
Antall hulrom	1
Varmekilde	Elektrisitet
Ovnsrommets volum	72 L
Type ovn	Innebygget ovn
Nettovekt	32,8 kg
Av-modus	0.5W

* For EU i henhold til EU-forordning 65/2014 og 66/2014.

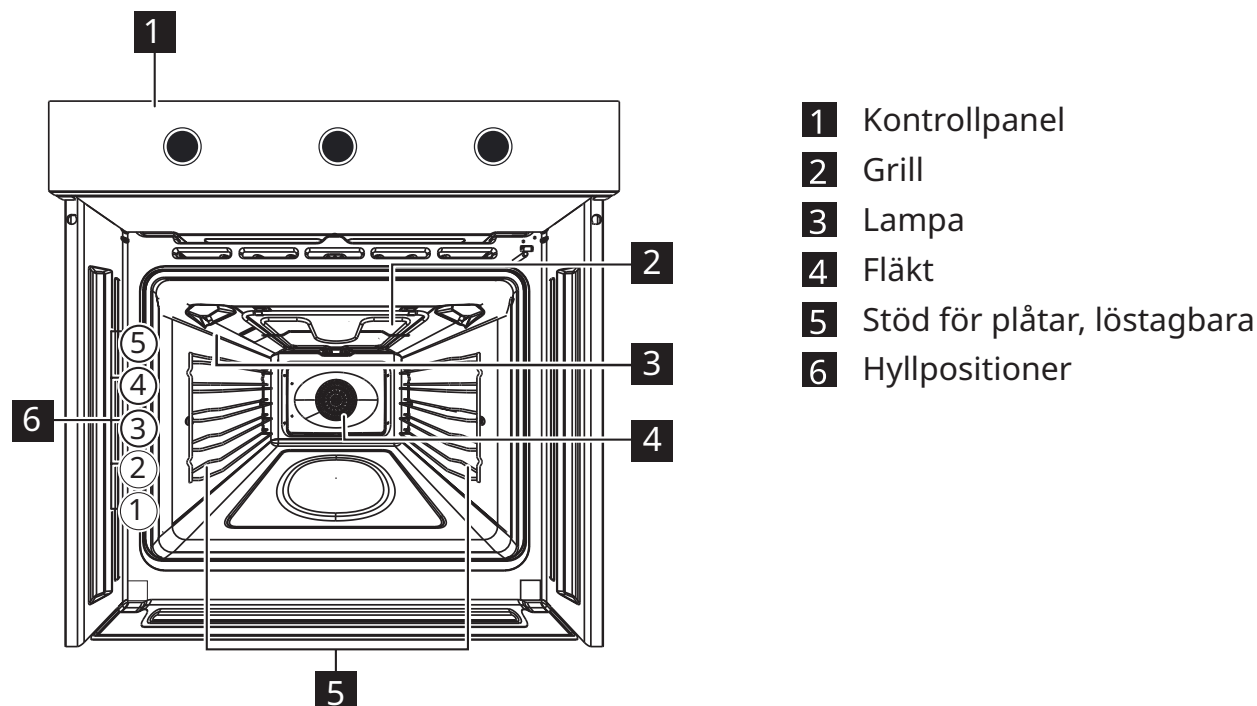
For Hviterussland i henhold til STB 2478-2017, vedlegg G; STB 2477-2017, vedlegg A og B.

Energiklassen er ikke gyldig for Russland.

EN 60350-1 – Matlagingsapparater til husholdningsbruk – Del 1: Komfyrer, ovner, dampovner og griller – Metoder for å måle ytelse.

Beskrivning av produkten

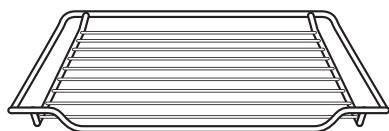
Allmän översikt



Användning av tillbehören

Tillbehör som ingår

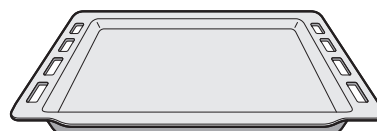
Följande tillbehör medföljer produkten.



Galler

Används för att laga mat eller som underlag för stekpannor, kakformar och andra ugnsfasta kokkärl.

- Det går även bra att placera bakplåten under gallret för att samla upp köttsaften.
- Tillbehören kan bli deformerade när de är varma. Det påverkar inte deras funktion. När de har svalnat återgår de till sin ursprungliga form.
- Använd endast originaltillbehör. De är speciellt utformade för den här produkten.



Bakplåt

Används för bakning av bröd och andra bakverk, men även för att tillaga stek, ugnsbakad fisk och liknande.

Insättning av tillbehör

Ugnen har styrskenor i fem nivåer, som är numrerade från nedersta till översta nivå. Tillbehören kan dras ut ungefär halvvägs utan att tippa.

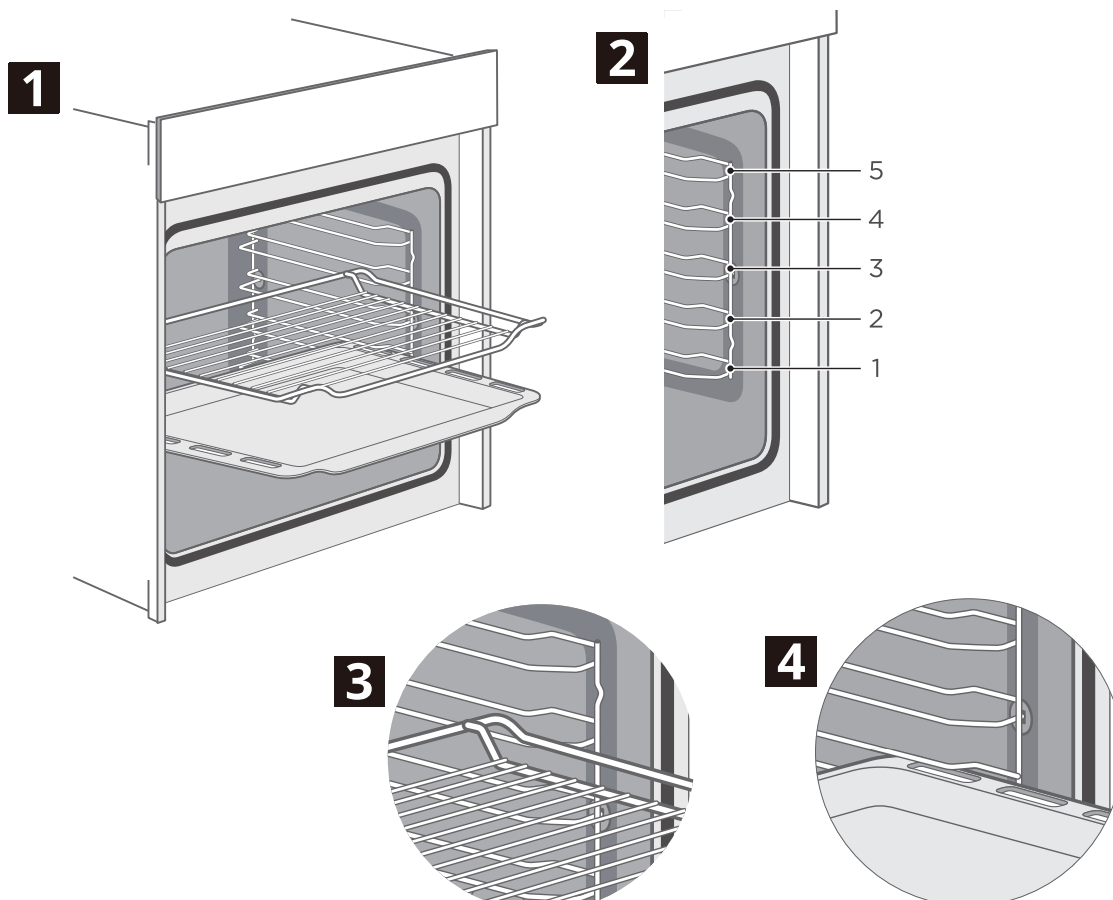
Obs:

1. Se till att tillbehören alltid placeras i ugnsutrymmet i rätt riktning.
2. Sätt alltid in tillbehören helt i ugnsutrymmet så att de inte kommer i kontakt med luckan.

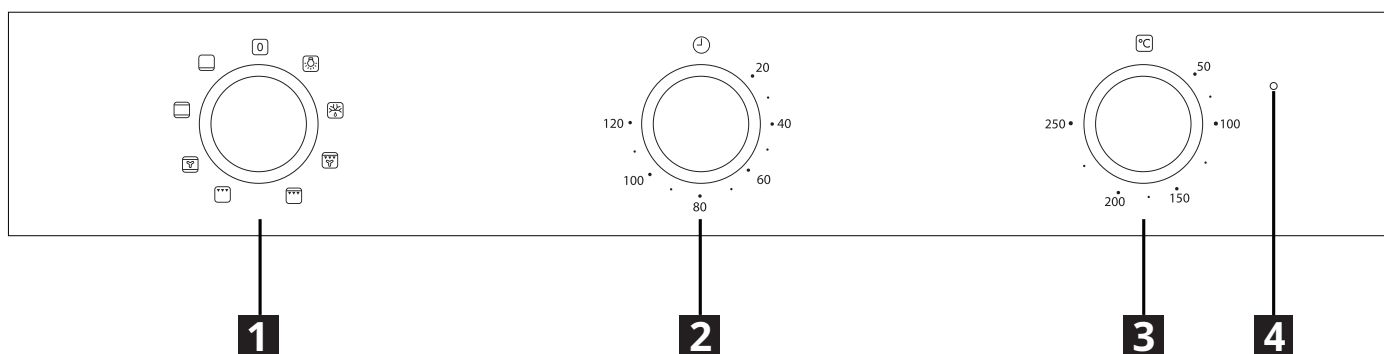
Låsfunktion för tillbehör

Låsfunktionen är utformad för att förhindra att tillbehören tippas när de dras ut. Ett tillbehör kan dras ut ungefär halvvägs innan det låses på plats. Tillbehören måste sättas in i ugnen på rätt sätt för att tippskyddet ska fungera.

- När gallret sätts i ska det säkerställas att det sitter åt rätt håll, som visas på bilderna **1** och **3** nedan.
- När bakplåten sätts i ska det säkerställas att den sitter åt rätt håll, som visas på bilderna **1** och **4** nedan.



Kontrollpanel



1 Lägesvred

2 Timervred

3 Temperaturvred

4 Värmeindikator

Driftlägen

Lägesvredet kan användas för att välja ett av följande driftlägen.

Läge	Temperaturintervall	Beskrivning
 Av	-	För att stänga av ugnen.
 Lampa	-	För att tända lampan i ugnen utan att sätta igång värmeelementen. Tips: Det här läget kan du välja för att pausa den pågående tillagningen eller innan ugnen rengörs invändigt.
 Upptining	-	För snabbare upptining av livsmedel eller nedkylning av tillagad mat, endast med hjälp av fläkten. Det här läget kan även användas för att torka frukt, grönsaker eller örter. Obs: Värmeelementen är alltid avstängda i det här läget.
 Dubbel grill + fläkt	50–250 °C	För ugnstekning av fågel, fisk och större köttbitar. Värmeelementet och fläkten slås på och av växelvis. Fläkten cirkulerar den varma luften runt maten.
 Dubbel grill	50–250 °C	För grillning av platta livsmedel, t.ex. biffar, korvar och rostat bröd. Hela ytan under värmeelementet blir het.
 Strålningsvärme	50–250 °C	För grillning av små mängder biff eller korv. Mittytan under värmeelementet blir het.

Läge	Temperaturintervall	Beskrivning
 Över- och undervärme + fläkt	50–250 °C	För bakning och rostning i upp till två plan. Fläkten fördelar värmen från värmeelementen jämnt i ugnen.
 Över- och undervärme	50–250 °C	För traditionell bakning och rostning i ett plan. Passar särskilt bra för bakverk med saftig fyllning.
 Undervärme	50–250 °C	Passar bra för att bryna maträttens botten. Det här läget är även lämpligt för långkok eller för att slutföra tillagningen av saftiga rätter eller koncentrera sås.

Användning för första gången

Innan produkten används för matlagning för första gången måste du rengöra ugnens insida och tillbehören.

- (1) Ta bort alla klistermärken, all ytskyddsfilm och alla transportskydd.
- (2) Ta ur alla tillbehören från ugnens insida.
- (3) Rengör tillbehören och styrskenorna noggrant med diskmedel och en trasa eller mjuk borste.
- (4) Kontrollera att det inte finns några förpackningsrester som t. ex. frigolitkuler eller träbitar i ugnen. De kan utgöra en brandrisk.
- (5) Torka av de släta ytorna inne i ugnen och på luckan med en mjuk, fuktig trasa.
- (6) För att få bort den typiska lukten av en ny ugn kan du värma upp produkten när den är tom och med ugnsluckan stängd. Använd följande inställningar.

Läge	Temperatur	Tid
	250 °C	60 minuter

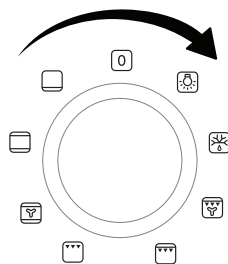
- (7) Vädra köket ordentligt när du värmer upp produkten för första gången. Håll barn och husdjur borta från köket när detta görs. Stäng dörren till angränsande rum.

Drift**Påbörja en tillagningscykel**

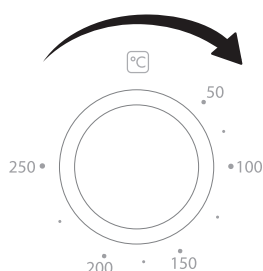
Följ stegen nedan för att påbörja en tillagningscykel.

Steg 1: Välj ett tillagningsläge

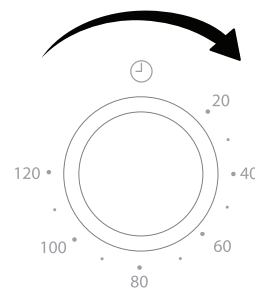
Välj tillagningsläge genom att vrida lägesvredet så att det pekar på symbolen för önskat tillagningsläge.

**Steg 2: Välj en uppvärmningstemperatur**

Temperaturvredet kan användas för att välja en uppvärmningstemperatur mellan 50 och 250 °C. Välj uppvärmningstemperatur genom att vrida temperaturvredet så att det pekar på värdet för önskad uppvärmningstemperatur.

**Steg 3: Ställ in timern**

Det här alternativet avbryter eller aktiverar inte tillagningen, men gör att du kan använda kökstimern både när en funktion är aktiv och när ugnen är avstängd. Med timervredet kan du välja en tillagningstid på mellan 1 och 120 minuter. Ställ in timern genom att vrida timervredet så att det pekar på värdet för önskad tillagningstid.

**Tips:**

- Under tillagning eller upptining lyser lampan inne i ugnen hela tiden.
- Under tillagningen slås värmeelementen på och av för att bibehålla uppvärmningstemperaturen.
- När värmeelementen är påslagna lyser värmeindikatorn. När värmeelementen är avstängda är värmeindikatorn släckt.
- Under tillagningen går det att stänga av värmeelementen genom att vrida tillbaka temperaturvredet till sitt ursprungliga läge.
- Om ugnen behöver förvärmas ska du vänta tills värmeindikatorn slocknar och sedan placera maten i ugnen.
- Under tillagningen går det att ändra inställningarna genom att vrida på vreden på kontrollpanelen. Ändringarna träder i kraft direkt.
- Det går att pausa tillagningscykeln genom att vrida lägesvredet till . För att återuppta tillagningscykeln vrider du tillbaka lägesvredet till det föregående läget.

Avsluta en tillagningscykel

- Om du vill avsluta en tillagningscykel i förtid vrider du lägesvredet till .
- När du har använt färdigt ugnen måste du komma ihåg att stänga av den genom att vrida lägesvredet till .
- Kom ihåg att dra ur kontakten till ugnen för att förhindra att barn eller andra sätter igång den av misstag.

Tekniska specifikationer

Mått (invändigt)	Bredd Höjd Djup	503 mm 365 mm 392 mm
Bakplåtens yta	1 191 cm ²	
Övre värmeelement	2 200 W	
Nedre värmeelement	1 000 W	
Grill	2 250 W	
Total effekt	2 300 W	
Märkspänning	220–240 V AC	
Märkfrekvens	50–60 Hz	
Antal tillagningslägen	7	

Information om energieffektivitet

Produktinformation och produktinformationsblad*

Leverantörens namn	IKEA
Modellidentifiering	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Energieffektivitetsindex	95,7
Energieffektivitetsklass	A
Energiförbrukning vid standardbelastning med över- och undervärme	1,10 kWh
Energiförbrukning vid standardbelastning med över- och undervärme och fläkt	0,81 kWh
Antal ugnsutrymmen	1
Värmekälla	Elektricitet
Ugnsvolym	72 l
Typ av ugn	Inbyggd ugn
Nettovikt	32,8 kg
Av-läge	0.5W

* För Europeiska unionen enligt EU-förordningarna 65/2014 och 66/2014.
För Republiken Vitryssland enligt STB 2478-2017, bilaga G; STB 2477-2017, bilagor A och B.

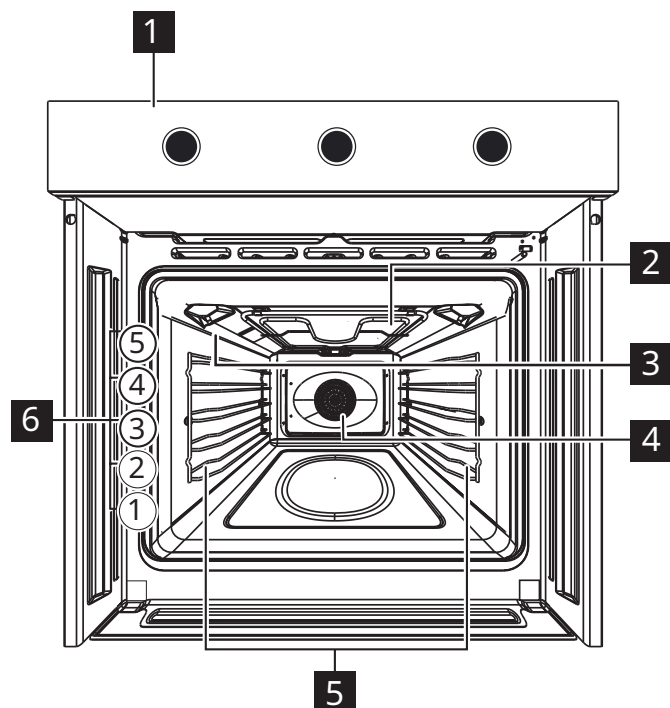
Energieffektivitetsklassen är inte tillämplig för Ryssland.

EN 60350-1 – Elektriska hushållsapparater för matlagning – Del 1: Spisar, ugnar, ångugnar och grillar – Funktionsprovning.

Gå till www.ikea.com för att ladda ner den fullständiga versionen

Tuotteen kuvaus

Yleiskuvaus

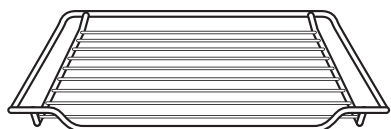


- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Grilli
- 3 Lamppu
- 4 Puhallin
- 5 Kannatintuki, irrotettava
- 6 Kannatintasot

Lisävarusteiden käyttäminen

Mukana tulevat lisävarusteet

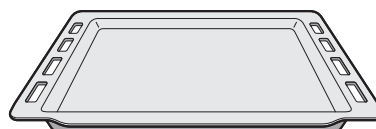
Laitteem mukana toimitetaan seuraavat lisävarusteet.



Paistoritilä

Käytetään ruokien kypsentämiseen tai pannujen, kakkuvuokien tai muiden uuninkestävien astioiden alustana.

- Voit myös asettaa leivinpellin paistoritilän alle keräämään tippuvan nesteen.
- Lisävarusteet voivat vääntyä kuumina. Se ei vaikuta niiden toimivuuteen. Kun ne ovat jäähtyneet, niiden alkuperäinen muoto palautuu.
- Käytä vain alkuperäisiä lisävarusteita. Ne on suunniteltu erityisesti laitteeseesi.



Leivinpelti

Käytetään kaikkien leipien ja leivonnaisten paistamisessa, mutta myös lihan, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamisessa.

Lisävarusteiden asettaminen

Sisätilassa on viisi tasoa ohjauskiskoja, jotka on numeroitu alhaalta ylöspäin. Lisävarusteet voidaan vetää ulos noin puoliväliin niiden kallistumatta.

Huomautukset:

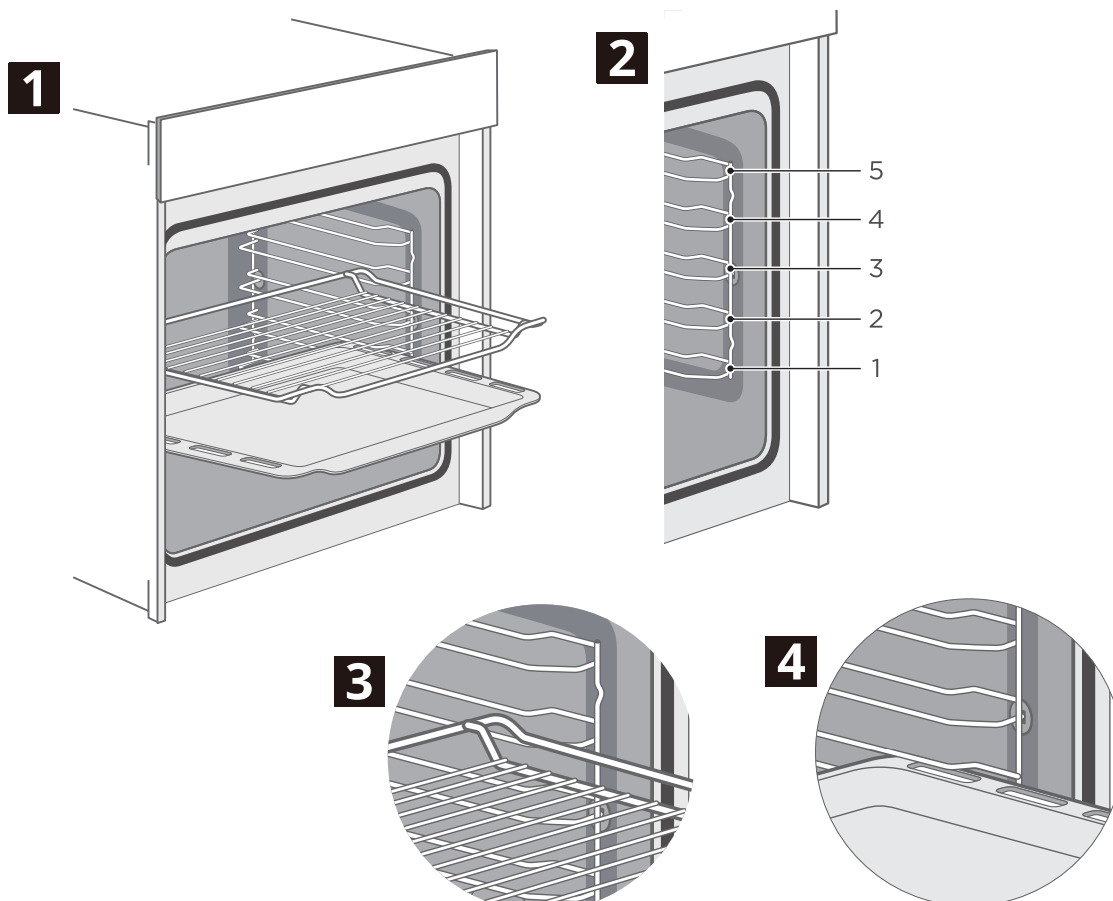
1. Varmista, että työnnet lisävarusteet uuniin aina oikein päin.
2. Työnä lisävarusteet aina kokonaan uuniin niin, etteivät ne kosketa luukkuu.

Lisävarusteiden lukitustoiminto

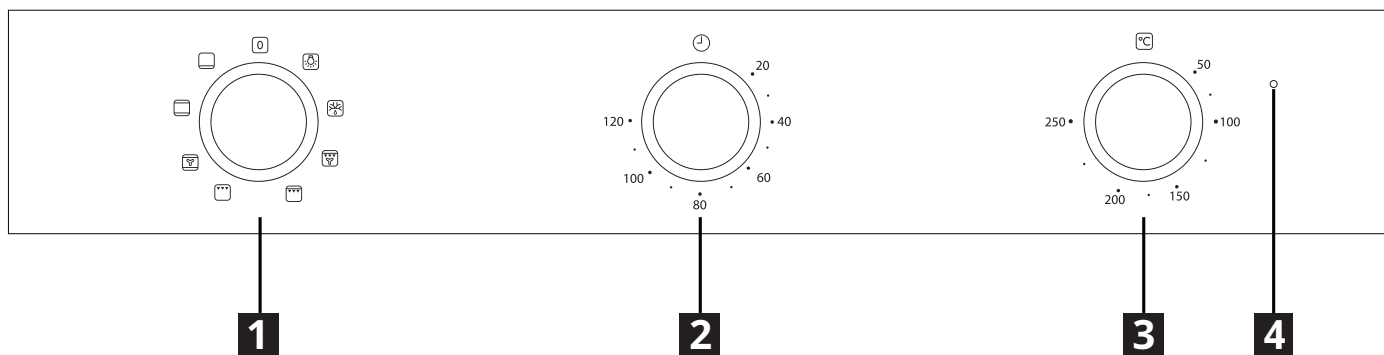
Lukitustoiminto on suunniteltu estämään lisävarusteiden kallistuminen, kun ne vedetään ulos. Lisävaruste voidaan vetää ulos noin puoliväliin, kunnes se lukittuu paikalleen.

Lisävarusteet on työnnettävä sisään oikein, jotta kallistumisenesto toimii oikein.

- Kun työnnetät paistoritilän sisään, varmista, että se on oikeassa asennossa, kuten alla kuvissa **1** ja **3**.
- Kun työnnetät leivinpellin sisään, varmista, että se on oikeassa asennossa, kuten alla olevissa kuvissa **1** ja **4**.



Käyttöpaneeli



1 Tilan valintanuppi

2 Ajastimen nuppi

3 Lämpötilanuppi

4 Lämmityksen merkkivalo

Toimintatilat

Tilan valintanupilla voi valita jonkin seuraavista toimintatiloista.

Tila	Lämpötila-alue	Kuvaus
 Pois päältä	-	Uunin kytkeminen pois päältä.
 Lamppu	-	Uunin sisävalon sytyttäminen ja lämmityselementtien kytkeminen pois päältä. Vinkki: Voit valita tämän tilan keskeyttääksesi nykyisen valmistusjakson tai ennen uunin puhdistamista.
 Sulatus	-	Ruokien sulattamiseen tai valmiiden ruokien jäähdyttämiseen nopeammin käyttämällä vain kiertoilmaa. Voit käyttää tätä tilaa myös hedelmien, vihannesten tai yrttien kuivaamiseen. Huomaa: Lämmityselementit ovat aina pois päältä tässä tilassa.
 Kaksoisgrilli + kiertoilma	50–250 °C	Siipikarjan, kalan ja suurempien lihapalojen grillaamiseen. Lämmityselementti ja puhallin kytkeytyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Puhallin kierrättää kuumaa ilmaa ruokien ympärillä.
 Kaksoisgrilli	50–250 °C	Matalien ruokien, kuten pihvien, makkaroiden ja paahtoleipien grillaamiseen. Koko lämmityselementin alla oleva alue kuumenee.
 Säteilylämpö	50–250 °C	Pienten pihvi- tai makkaramäärien grillaamiseen. Lämmityselementin alla olevan alueen keskiosa kuumenee.

Tila	Lämpötila-alue	Kuvaus
 Perinteinen + kiertoilma	50–250 °C	Leivontaan ja paistamiseen enintään kahdella tasolla. Puhallin jakaa lämmityselementtien lämmön tasaisesti uunin sisätilaan.
 Perinteinen	50–250 °C	Perinteiseen leivontaan ja paistamiseen yhdellä tasolla. Sopii erityisesti kakkuihin, joissa on kostea kuorrutus.
 Alalämpö	50–250 °C	Hyödyllinen pohjan ruskistamiseen. Tämä tila sopii myös hitaaseen kypsentämiseen, mehukkaiden ruokien viimeistelyyn tai kastikkeiden kokoon keittämiseen.

Ensimmäinen käyttökerta

Uunin sisätila ja lisävarusteet on puhdistettava ennen kuin laitetta käytetään ensimmäisen kerran ruoanlaittoon.

- (1) Poista kaikki tarrat, suojakalvot ja kuljetussuojat.
- (2) Poista kaikki lisävarusteet uunin sisätilasta.
- (3) Puhdista lisävarusteet ja ohjainkiskot huolellisesti saippuavedellä ja liinalla tai pehmeällä harjalla.
- (4) Varmista, että uunin sisätilassa ei ole pakkausjäämiä, kuten styroksipalloja tai puunkappaleita, jotka voivat aiheuttaa palovaaran.
- (5) Pyyhi uunin sisätilan ja luukun sileät pinnat pehmeällä, kostealla liinalla.
- (6) Voit poistaa uuden uunin tyypillisen hajun lämmittämällä laitetta tyhjänä ja uunin luukku suljettuna seuraavilla asetuksilla.

Tila	Lämpötila	Aika
	250 °C	60 minuuttia

- (7) Tuuleta keittiö huolellisesti, kun laite lämmitetään ensimmäistä kertaa. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa keittiöstä tämän ajan. Sulje viereisten huoneiden ovet.

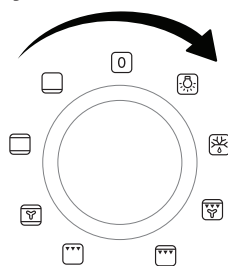
Käyttö

Valmistusjakson aloittaminen

Aloita valmistusjakso noudattamalla seuraavia ohjeita.

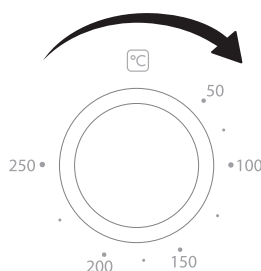
Vaihe 1: Valitse valmistustila

Valitse valmistustila kääntämällä tilan valintanuppi osoittamaan haluamasi valmistustilan symbolia.



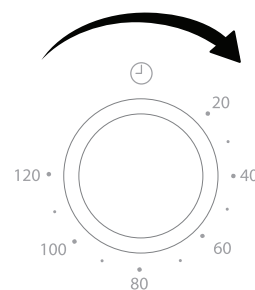
Vaihe 2: Valitse valmistuslämpötila

Lämpötilanupilla voidaan valita valmistuslämpötila väliltä 50–250 °C. Valitse valmistuslämpötila kääntämällä lämpötilanuppi halutun valmistuslämpötilan arvoon.



Vaihe 3: Aseta ajastin

Tämä valinta ei keskeytä tai käynnistä valmistusta, mutta sen avulla voit käyttää minuuttimuistutusta sekä toiminnon ollessa aktiivinen että uunin ollessa pois päältä. Ajastimen nupilla voit valita valmistusajan väliltä 1–120 minuuttia. Aseta ajastin kääntämällä ajastimen nuppi halutun valmistusajan kohdalle.



Vinkkejä:

- Uunin valo palaa aina valmistuksen tai sulatuksen aikana.
- Valmistuksen aikana lämmityselementit kytkeytyvät päälle ja pois päältä valmistuslämpötilan ylläpitämiseksi.
- Kun lämmityselementit ovat päällä, lämmityksen merkkivalo palaa. Kun lämmityselementit ovat pois päältä, lämmityksen merkkivalo ei pala.
- Valmistuksen aikana voit sammuttaa lämmityselementit kääntämällä lämpötilanupin takaisin alkuperäiseen asentoonsa.
- Jos uuni täytyy esilämmittää, odota, kunnes lämmityksen merkkivalo sammuu, ja aseta sitten ruoka uuniin.
- Voit muuttaa asetuksia valmistuksen aikana kääntämällä käyttöpaneelin nuppeja. Muutokset tulevat voimaan välittömästi.
- Voit keskeyttää valmistusjakson kääntämällä tilan valintanupin asentoon . Jatka valmistusta kääntämällä tilan valintanuppi takaisin edelliseen asentoon.

Valmistusjakson lopettaminen

- Voit lopettaa valmistuksen ennenaikaisesti kääntämällä tilan valintanupin asentoon .
- Kun lopetat uunin käytön, muista sammuttaa se kääntämällä tilan valintanuppi asentoon .
- Irrota uunin pistoke pistorasiasta, jotta lapset ja muut henkilöt eivät vahingossa kytke uunia päälle.

Tekniset tiedot

Mitat (sisämitat)	Leveys Korkeus Syvyys	503 mm 365 mm 392 mm
Uunipellin alue	1 191 cm ²	
Ylälämpövastus	2 200 W	
Alalämpövastus	1 000 W	
Grilli	2 250 W	
Kokonaisteho	2 300 W	
Nimellisjännite	220–240 V~	
Nimellistaajuus	50–60 Hz	
Valmistustilojen määrä	7	

Energiatehokkuustiedot

Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake*

Tavarantoimittajan nimi	IKEA
Mallin yksilöinti	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Energiatehokkuusindeksi	95,7
Energiatehokkuusluokka	A
Energiankulutus vakiokuormalla, perinteisessä tilassa	1,10 kWh
Energiankulutus vakiokuormalla, kiertoilmatilassa	0,81 kWh
Uunikammioiden määrä	1
Lämpölähde	Sähkö
Uunikammion tilavuus	72 l
Uunin tyyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Nettopaino	32,8 kg
Pois päältä -tila	0.5W

* Euroopan unionissa EU-asetusten 65/2014 ja 66/2014 mukaisesti.
Valko-Venäjän tasavallassa standardin STB 2478-2017 liitteen G ja standardin STB 2477-2017 liitteiden A ja B mukaisesti.

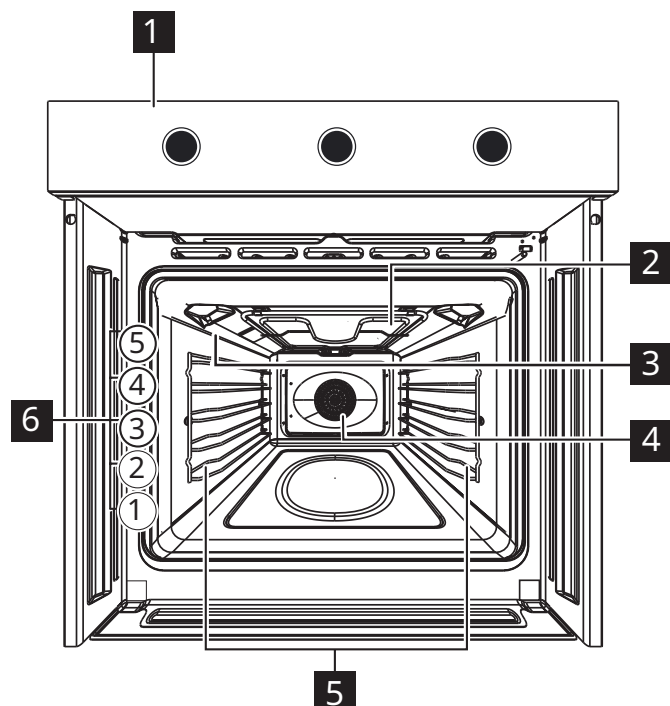
Energiatehokkuusluokka ei koske Venäjää.

EN 60350-1 – Kotitalouksien sähkötoimiset ruoanlaittolaitteet, Osa 1: Liedet, uunit, höyryuunit ja grillit – Suorituskyvyn mittaustavat.

Voit ladata täydellisen version osoitteesta www.ikea.com

Descrição do Produto

Vista geral

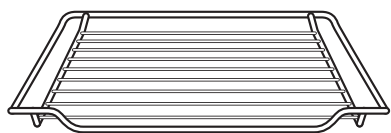


- 1 Painel de controlo
- 2 Grelha
- 3 Lâmpada
- 4 Ventoinha
- 5 Suporte de prateleira, amovível
- 6 Posições de prateleira

Utilizar os acessórios

Acessórios incluídos

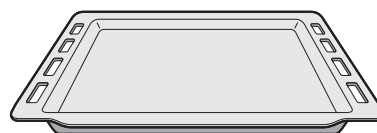
O seu aparelho é fornecido com os seguintes acessórios.



Grelha

Utilize para cozinhar alimentos ou como suporte para tachos, formas de bolo e outros utensílios de cozinha indicados para o forno.

- Também pode colocar o tabuleiro por baixo da grelha para recolher os líquidos da cozedura.
- Os acessórios podem deformar-se quando aquecem. Isto não afeta a sua função. Assim que arrefecem, regressam à forma original.
- Utilize apenas acessórios originais. Estes foram especialmente concebidos para o seu eletrodoméstico.



Tabuleiro para cozedura

Utilize para cozer qualquer tipo de pão ou de produtos de pastelaria e também para fazer assados, peixe em papelote, etc.

Inserção de acessórios

A cavidade tem cinco níveis de calhas-guia, numeradas de baixo para cima. Os acessórios podem ser puxados para fora aproximadamente até meio sem inclinar.

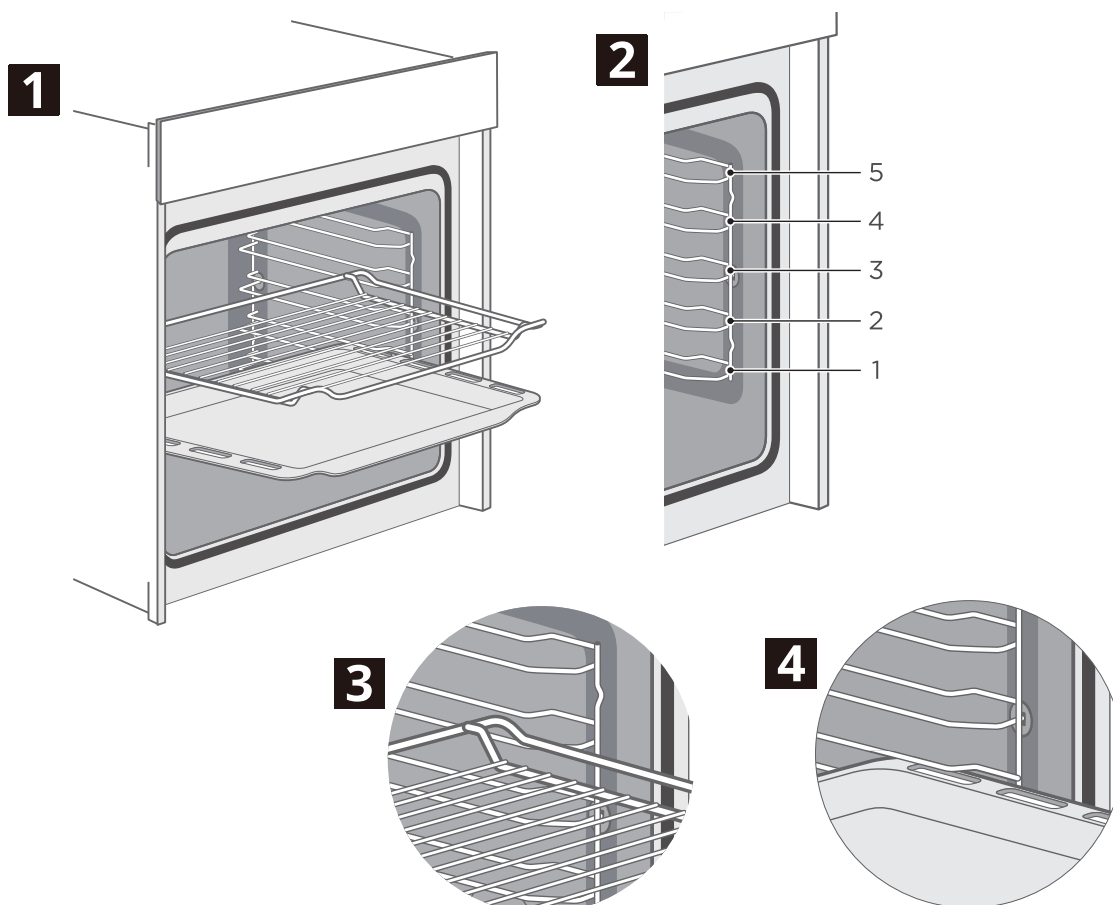
Notas:

1. Certifique-se de que insere sempre os acessórios na cavidade na direção correta.
2. Insira sempre os acessórios totalmente na cavidade para não tocarem na porta.

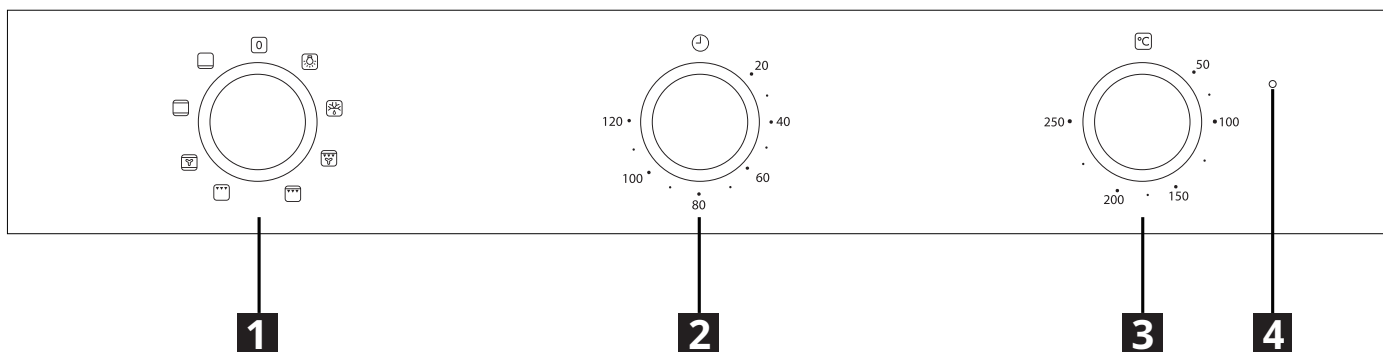
Função de bloqueio de acessórios

A função de bloqueio foi concebida para os acessórios não se inclinarem quando são puxados para fora. Os acessórios podem ser puxados para fora até meio, até encaixarem. Deve inserir corretamente os acessórios na cavidade para garantir a proteção adequada da inclinação.

- Quando inserir a grelha, faça-o na direção correta, conforme ilustrado nas figuras **1** e **3** abaixo.
- Quando inserir o tabuleiro para cozedura, certifique-se de que o faz na direção correta, conforme ilustrado nas figuras **1** e **4** abaixo.



Painel de controlo



1 Botão de seleção do modo

2 Manípulo do temporizador

3 Botão da temperatura

4 Indicador de aquecimento

Modos de funcionamento

Pode utilizar o botão de seleção do modo para selecionar um dos seguintes modos de funcionamento.

Modo	Faixa de temperatura	Descrição
 Desligar	-	Para desligar o forno.
 Lâmpada	-	Para ligar a lâmpada na cavidade e manter os elementos de aquecimento desligados. Dica: Este modo pode ser selecionado para colocar o ciclo de cozedura atual em pausa ou antes de limpar a cavidade.
 Descongelação	-	Para descongelar alimentos ou arrefecer mais depressa alimentos cozinhados, utilizando apenas a ventoinha. Também é possível utilizar este modo para secar fruta, legumes ou ervas aromáticas. Nota: Os elementos de aquecimento estão sempre desligados neste modo.
 Grelhador duplo + Ventoinha	50-250 °C	Para assar carne de aves, peixe e peças de carne maiores. O elemento de aquecimento e a ventoinha são ligados e desligados alternadamente. A ventoinha faz circular o ar quente à volta da comida.
 Grelhador duplo	50-250 °C	Para grelhar alimentos planos, tais como bifes, salsichas e torradas. Toda a área por baixo dos elementos de aquecimento aquece.

Modo	Faixa de temperatura	Descrição
 Calor radiante	50-250 °C	Para grelhar bifes ou salsichas em pequenas quantidades. A área central por baixo do elemento de aquecimento aquece.
 Convencional + Ventoinha	50-250 °C	Para cozer e assar em até dois níveis. A ventoinha distribui uniformemente o calor dos elementos de aquecimento à volta da cavidade.
 Convencional	50-250 °C	Para uma cozedura e assadura tradicional num nível. Adequado especialmente para bolos com cobertura húmida.
 Fundo	50-250 °C	Útil para alourar a base do prato. Este modo também é indicado para cozinhar lentamente ou para acabar de cozinhar pratos com muitos líquidos ou molho concentrado.

Primeira utilização

Antes de utilizar o aparelho para cozinhar pela primeira vez, é necessário limpar a cavidade e os acessórios.

- (1) Retire todos os adesivos, película de proteção da superfície e peças de proteção de transporte.
- (2) Retire todos os acessórios da cavidade.
- (3) Limpe bem os acessórios e as calhas-guia com água e detergente e um pano ou uma escova macia.
- (4) Certifique-se de que a cavidade não contém restos da embalagem, tais como bolas de poliestireno ou bocados de madeira, que podem representar risco de incêndio.
- (5) Limpe as superfícies lisas na cavidade e na porta com um pano macio humedecido.
- (6) Para eliminar odores típicos de um forno novo, aqueça-o vazio e com a porta do forno fechada, utilize as definições a seguir.

- (7) Ventile bem a cozinha quando o forno aquecer pela primeira vez. Mantenha crianças e animais de estimação longe da cozinha durante este período. Feche a porta de divisões contíguas.

Modo	Temperatura	Tempo
	250 °C	60 minutos

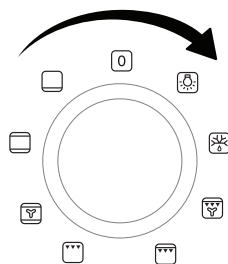
Funcionamento

Iniciar um ciclo de cozedura

Siga os passos seguintes para iniciar um ciclo de cozedura.

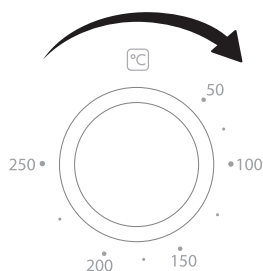
Passo 1: Selecionar o modo de cozedura

Para selecionar um modo de cozedura, rode o botão de seleção do modo até apontar para o símbolo do modo de cozedura pretendido.



Passo 2: Selecionar a temperatura de aquecimento

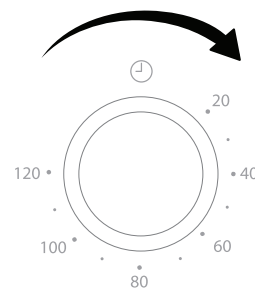
O botão da temperatura pode ser utilizado para selecionar uma temperatura de aquecimento entre 50 e 250 °C. Para selecionar uma temperatura de aquecimento, rode o botão da temperatura até apontar para a temperatura de aquecimento pretendida.



Passo 3: Definir o tempo

Esta opção não interrompe nem inicia a cozedura, mas permite utilizar o contador de minutos quer quando uma função está ativa, quer quando o forno está desligado.

O botão do temporizador pode ser utilizado para selecionar um tempo de cozedura entre 1 e 120 minutos. Para definir o tempo, rode o botão do temporizador até apontar para o valor do tempo de cozedura pretendido.



Sugestões:

- A lâmpada na cavidade está sempre ligada durante a cozedura ou a descongelação.
- Os elementos de aquecimento ligam-se e desligam-se durante a cozedura para manter a temperatura de aquecimento.
- Quando os elementos de aquecimento estão ligados, o indicador de aquecimento acende-se. Quando os elementos de aquecimento estão desligados, o indicador de aquecimento está apagado.
- É possível desligar os elementos de aquecimento durante a cozedura, rodando o botão da temperatura para a posição original.
- Se for necessário pré-aquecer o forno, aguarde até o indicador de aquecimento se apagar e, em seguida, coloque a comida no forno.
- É possível mudar as definições durante a cozedura, rodando os botões no painel de controlo. As alterações são aplicadas imediatamente.
- Pode colocar o ciclo de cozedura em pausa, rodando o botão de seleção do modo para apontar para . Para retomar o ciclo de cozedura, rode o botão de seleção do Modo para a posição anterior.

Terminar um ciclo de cozedura

- Para terminar mais cedo um ciclo de cozedura, rode o botão de seleção do modo até apontar para .
- Quando terminar de utilizar o forno, não se esqueça de desligá-lo, rodando o botão de seleção do modo até apontar para .
- Para evitar que o forno seja ligado acidentalmente por qualquer pessoa, incluindo crianças, certifique-se de desligar o forno da corrente.

Especificações técnicas

Dimensões (interior)	Largura Altura Profundidade	503 mm 365 mm 392 mm
Área do tabuleiro para cozedura	1191 cm ²	
Elemento de aquecimento superior	2200 W	
Elemento de aquecimento inferior	1000 W	
Grelha	2250 W	
Classificação total	2300 W	
Tensão nominal	220-240 V~	
Frequência nominal	50-60 Hz	
Número de modos de cozedura	7	

Dados de eficiência energética

Informação sobre o produto e ficha de informação do produto*

Nome do fabricante	IKEA
Identificação do modelo	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Índice de eficiência energética	95,7
Classe de eficiência energética	A
Consumo de energia com uma carga padrão, modo convencional	1,10 kWh
Consumo de energia com uma carga normal, modo forçado por ventoinha	0,81 kWh
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume da cavidade	72 L
Tipo de forno	Forno de encastrar
Peso líquido	32,8 kg
Modo desligado	0.5W

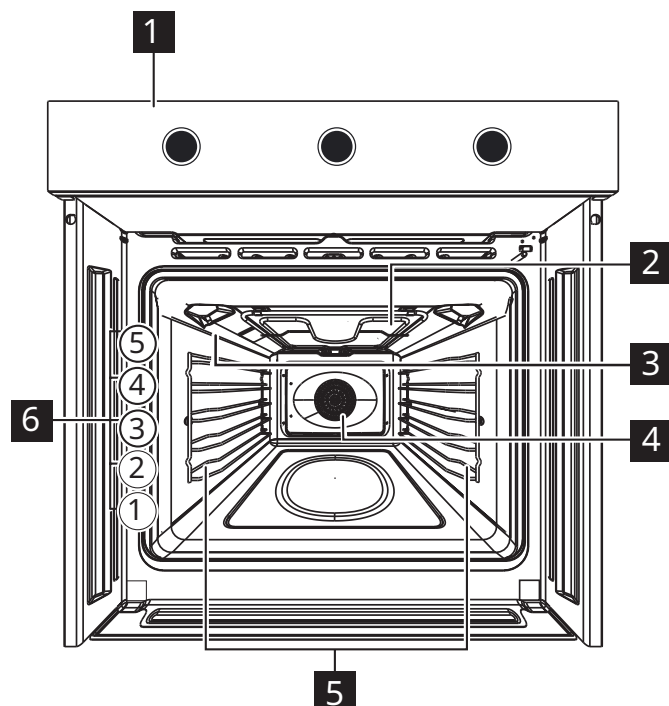
* Para a União Europeia de acordo com os Regulamentos da UE 65/2014 e 66/2014. Para a República da Bielorrússia, em conformidade com o STB 2478-2017, Anexo G; STB 2477-2017, Anexos A e B.

A classe de eficiência energética não é aplicável para a Rússia.

EN 60350-1 - Aparelhos eletrodomésticos para cozinhar - Parte 1: Gamas, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos de medição do desempenho.

Descripción del producto

Descripción general

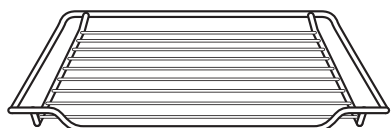


- 1 Panel de control
- 2 Grill
- 3 Lámpara
- 4 Ventilador
- 5 Soportes para las bandejas, extraíbles
- 6 Posiciones de las bandejas

Uso de los accesorios

Accesorios incluidos

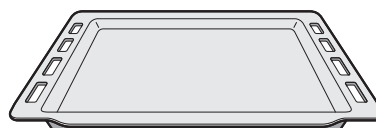
Su aparato incluye los siguientes accesorios.



Rejilla metálica

Se utiliza para el cocinado de alimentos o como soporte para recipientes, moldes y demás utensilios de cocina aptos para horno.

- También puede colocar la bandeja de horneado debajo de la rejilla metálica para recoger los jugos del cocinado.
- Los accesorios pueden deformarse cuando se calientan. Esto no afecta a su funcionamiento. Recobrarán su forma original una vez que se hayan enfriado.
- Utilice únicamente accesorios originales. Estos están diseñados específicamente para su aparato.



Bandeja para hornear

Se utiliza para cocinar todo tipo de productos de panadería y pastelería, así como para hacer asados, pescado en papillote, etc.

Colocación de los accesorios

La cavidad interior tiene guías en cinco niveles, que están numerados de abajo a arriba. Los accesorios pueden sacarse aproximadamente hasta la mitad sin que se vuelquen.

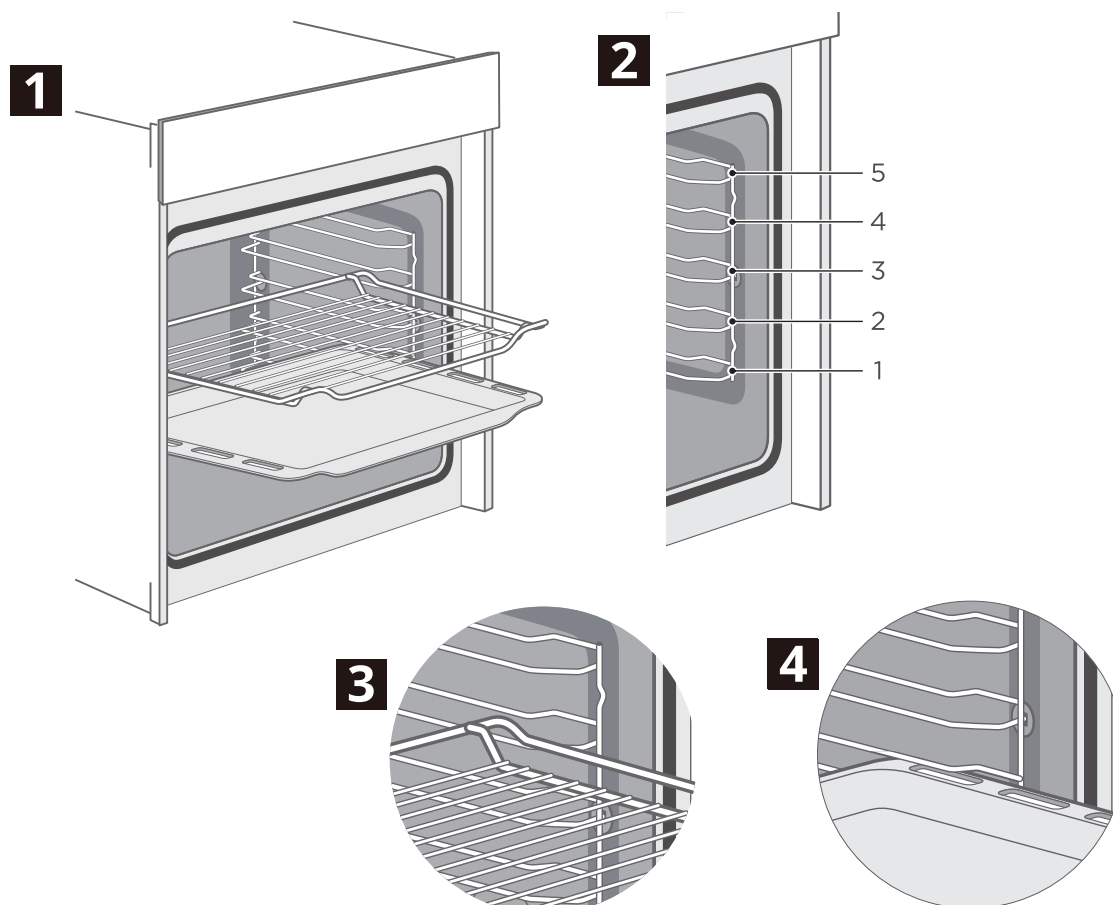
Notas:

1. Asegúrese de introducir siempre los accesorios en la cavidad en el sentido correcto.
2. Introduzca completamente los accesorios en la cavidad de modo que no toquen la puerta.

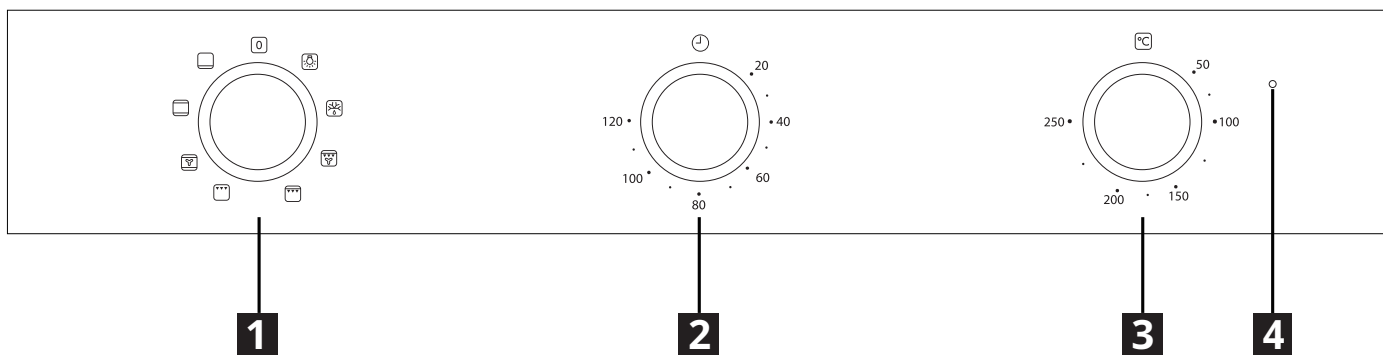
Función de bloqueo de accesorios

La función de bloqueo está diseñada para evitar que los accesorios vuelquen cuando se sacan. Un accesorio puede sacarse aproximadamente hasta la mitad, hasta que se bloquee en su sitio. Debe insertar correctamente los accesorios en la cavidad para garantizar su protección anti-vuelco.

- Cuando introduzca la rejilla metálica, asegúrese de que lo hace en la dirección correcta, tal y como se muestra en las ilustraciones **1** y **3** siguientes.
- Cuando introduzca la bandeja de hornear, asegúrese de que lo hace en la dirección correcta, tal y como se muestra en las ilustraciones **1** y **4** siguientes.



Panel de control



1 Mando de selección de modo

2 Mando del temporizador

3 Mando de temperatura

4 Indicador de calentamiento

Modos de funcionamiento

Puede utilizar el mando de selección de modo para seleccionar uno de los modos de funcionamiento siguientes.

Modo	Intervalo de temperatura	Descripción
 Apagado	-	Para apagar el horno.
 Lámpara	-	Para encender la lámpara en la cavidad manteniendo apagadas las resistencias. Consejo: Puede seleccionar este modo para detener el ciclo de cocinado actual o antes de limpiar la cavidad.
 Descongelación	-	Para descongelar alimentos o enfriar más rápidamente alimentos cocinados usando solo el ventilador. También puede utilizar este modo para deshidratar frutas, verduras o hierbas. Nota: En este modo, las resistencias están apagadas siempre.
 Doble grill + ventilador	50 - 250 °C	Para asar aves, pescados o piezas grandes de carne. La resistencia y el ventilador se van conectando y desconectando. El ventilador hace circular el aire caliente alrededor de los alimentos.
 Doble grill	50 - 250 °C	Para asar al grill piezas planas, como filetes, salchichas y tostadas. Se calienta toda el área debajo de la resistencia.
 Calor radiante	50 - 250 °C	Para asar al grill pequeñas cantidades de filetes o salchichas. Se calienta el área central debajo de la resistencia.

Modo	Intervalo de temperatura	Descripción
 Convencional + ventilador	50 - 250 °C	Para hornear y asar hasta en dos niveles. El ventilador distribuye uniformemente el calor de las resistencias por toda la cavidad.
 Convencional	50 - 250 °C	Para el horneado y asado tradicional en un nivel. Especialmente adecuado para pasteles con coberturas húmedas.
 Abajo	50 - 250 °C	Útil para dorar la base de un plato. Este modo también es adecuado para el cocinado lento o para terminar la cocción de platos con jugo o salsa concentrada.

Primer uso

Antes de utilizar el aparato por primera vez para preparar alimentos, debe limpiar el interior y los accesorios.

- (1) Retire todos los adhesivos, la película de protección de las superficies y las piezas de protección usadas en el transporte.
- (2) Retire todos los accesorios de la cavidad.
- (3) Limpie a fondo los accesorios y las guías con agua con jabón y un paño o cepillo suave.
- (4) Asegúrese de que la cavidad no contiene ningún residuo del embalaje, como bolas de poliestireno o trozos de madera, que pudieran suponer un riesgo de incendio.
- (5) Limpie las superficies lisas de la cavidad y de la puerta con un paño suave humedecido.
- (6) Para el olor típico de horno nuevo, caliente el aparato vacío, con la puerta del horno cerrada y con los siguientes ajustes.

Modo	Temperatura	Tiempo
	250 °C	60 minutos

- (7) Ventile bien la cocina mientras se está calentando por primera vez el aparato. Mientras lo hace, mantenga a los niños y las mascotas alejados de la cocina. Cierre las puertas de las habitaciones cercanas.

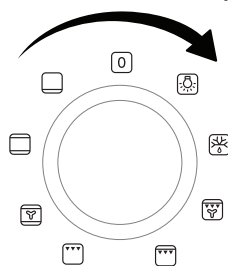
Funcionamiento

Iniciar un ciclo de cocinado

Para iniciar un ciclo de cocinado, realice los pasos siguientes.

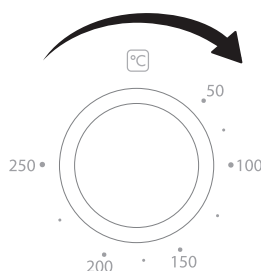
Paso 1: Seleccione un modo de cocinado

Para seleccionar un modo de cocinado, gire el mando de selección de modo hasta que apunte al símbolo del modo que desee.



Paso 2: Seleccione una temperatura

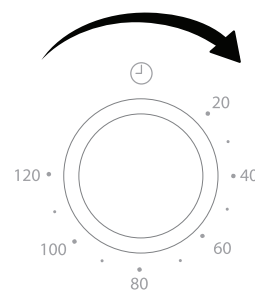
El mando de temperatura puede utilizarse para seleccionar una temperatura entre 50 y 250 °C. Para seleccionar la temperatura, gire el mando hasta que apunte al valor de la temperatura que desee.



Paso 3: Ajuste el temporizador

Esta opción no interrumpe ni activa el cocinado, pero le permite utilizar la cuenta atrás tanto con el horno en funcionamiento como apagado.

El mando del temporizador puede utilizarse para seleccionar un tiempo de cocinado entre 1 y 120 minutos. Para ajustar el temporizador, gire el mando hasta que apunte al valor del tiempo de cocinado que desee.



Consejos:

- Durante el cocinado o la descongelación, la lámpara de la cavidad permanece siempre encendida.
- Durante el cocinado, las resistencias se encienden y se apagan para mantener la temperatura.
- Cuando las resistencias están encendidas, el indicador de calentamiento se ilumina. Cuando las resistencias están apagadas, el indicador de calentamiento está apagado.
- Durante el cocinado, puede apagar las resistencias girando el mando de temperatura a su posición original.
- Si necesita precalentar el horno, espere hasta que se apague el indicador de calentamiento para colocar los alimentos en el horno.
- Puede cambiar los ajustes durante el cocinado girando los mandos del panel de control. Los cambios se aplican inmediatamente.
- Puede pausar el ciclo de cocinado girando el mando de selección de modo hasta que apunte a . Para reanudar el ciclo de cocinado, gire el mando de selección de modo nuevamente a su posición anterior.

Finalizar un ciclo de cocinado

- Para finalizar un ciclo de cocinado antes de tiempo, gire el mando de selección de modo hasta que apunte a .
- Una vez que ha terminado de utilizar el horno, recuerde apagarlo girando el mando de selección de modo hasta que apunte a .
- Desenchufe el horno para evitar que otras personas, como los niños, lo enciendan accidentalmente.

Especificaciones técnicas

Dimensiones (internas)	Ancho Alto Fondo	503 mm 365 mm 392 mm
Área de la bandeja para horno	1191 cm ²	
Resistencia superior	2200 W	
Resistencia inferior	1000 W	
Grill	2250 W	
Potencia total	2300 W	
Tensión nominal	220-240 V~	
Frecuencia nominal	50-60 Hz	
Números de zonas de cocinado	7	

Datos de eficiencia energética

Información del producto y ficha de información del producto*

Nombre del proveedor	IKEA
Identificación del modelo	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Índice de eficiencia energética	95,7
Clase de eficiencia energética	A
Consumo de energía con carga estándar en modo convencional	1,10 kWh
Consumo de energía con carga estándar en modo de ventilación forzada	0,81 kWh
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen de la cavidad	72 l
Tipo de horno	Horno empotrado
Peso neto	32,8 kg
Modo Apagado	0.5W

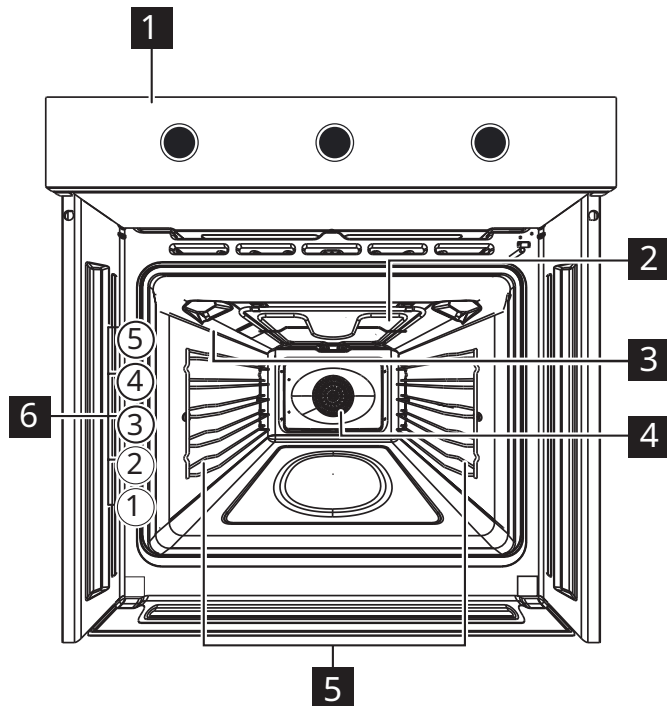
* Para la Unión Europea, de conformidad con las normas UE 65/2014 y 66/2014. Para la República de Bielorrusia, conforme al STB 2478-2017, Apéndice G y STB 2477-2017, Anexos A y B.

La clase de eficiencia energética no es aplicable en Rusia.

EN 60350-1: Aparatos electrodomésticos de cocción. Parte 1: Cocinas, hornos, hornos de vapor y gratinadores. Métodos de medida de la aptitud a la función.

Περιγραφή προϊόντος

Γενική περιγραφή

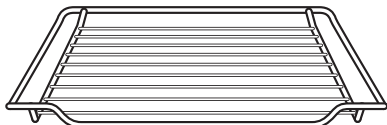


- 1** Πίνακας ελέγχου
- 2** Γκριλ
- 3** Λάμπα
- 4** Ανεμιστήρας
- 5** Στήριξη σχάρας, αφαιρούμενη
- 6** Θέσεις για σχάρες

Χρήση των εξαρτημάτων

Περιλαμβανόμενα εξαρτήματα

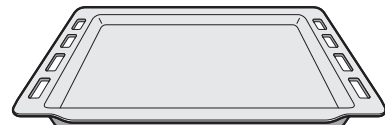
Η συσκευή σας περιλαμβάνει τα ακόλουθα εξαρτήματα.



Μεταλλική σχάρα

Χρησιμοποιήστε για το μαγείρεμα φαγητών ή ως βάση για ταψιά, φόρμες και άλλα μαγειρικά σκεύη που μπορούν να μπουν στο φούρνο.

- Μπορείτε επίσης να τοποθετήσετε το ταψί ψησίματος κάτω από τη σχάρα για να συλλέγετε τους χυμούς των τροφίμων.
- Τα εξαρτήματα μπορεί να παραμορφωθούν όταν είναι ζεστά. Αυτό δεν επηρεάζει τη λειτουργία τους. Μόλις ψυχθούν, ανακτούν το αρχικό τους σχήμα.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα. Είναι ειδικά σχεδιασμένα για τη συσκευή σας.



Ταψί ψησίματος

Χρησιμοποιήστε για το ψήσιμο όλων των ειδών ψωμιού και αρτοσκευασμάτων, καθώς και για το ψήσιμο κρεάτων, ψαριών κ.λπ.

Τοποθέτηση εξαρτημάτων

Ο θάλαμος διαθέτει πέντε επίπεδα οδηγών, τα οποία είναι αριθμημένα από κάτω προς τα πάνω. Τα εξαρτήματα μπορούν να τραβηχτούν προς τα έξω περίπου μέχρι τη μέση χωρίς να ανατραπούν.

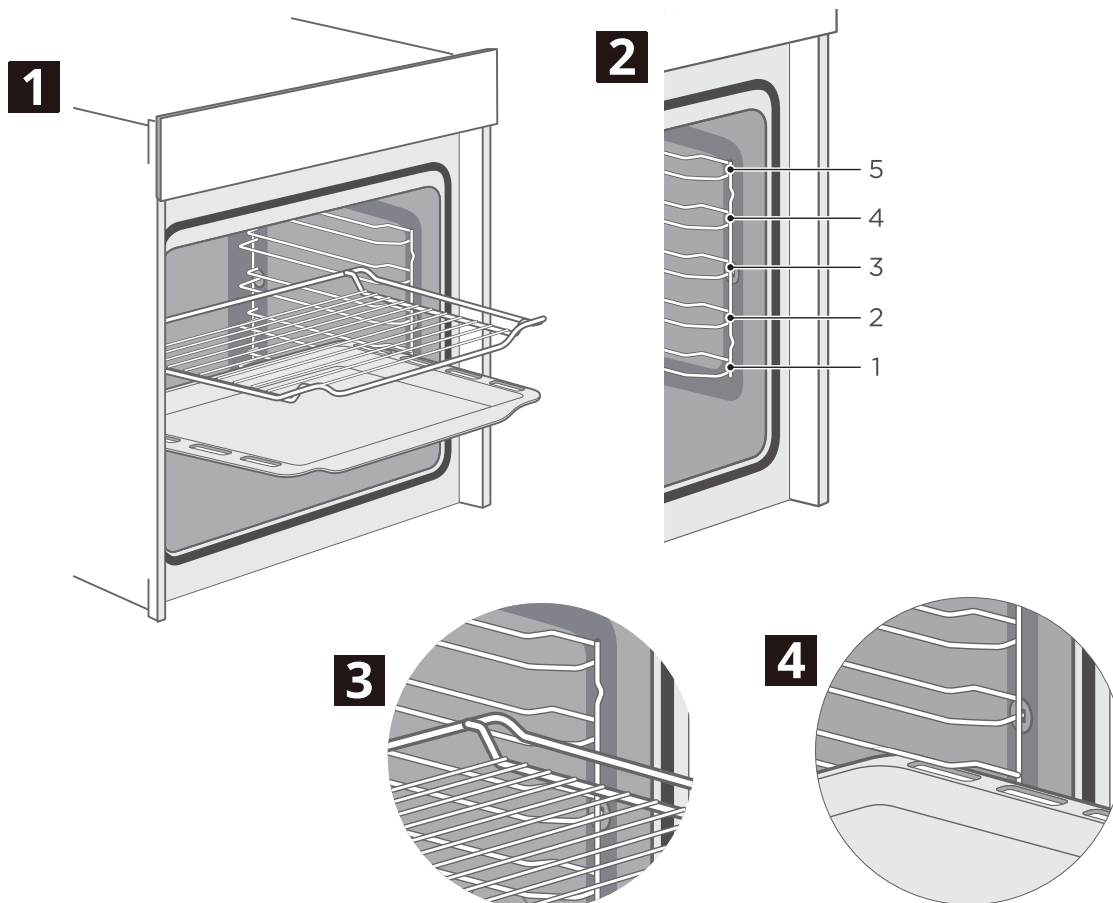
Σημειώσεις:

1. Βεβαιωθείτε ότι τοποθετείτε πάντα τα εξαρτήματα στον θάλαμο με τη σωστή φορά.
2. Τοποθετείτε πάντα τα εξαρτήματα πλήρως μέσα στον θάλαμο, ώστε να μην ακουμπούν στην πόρτα της συσκευής.

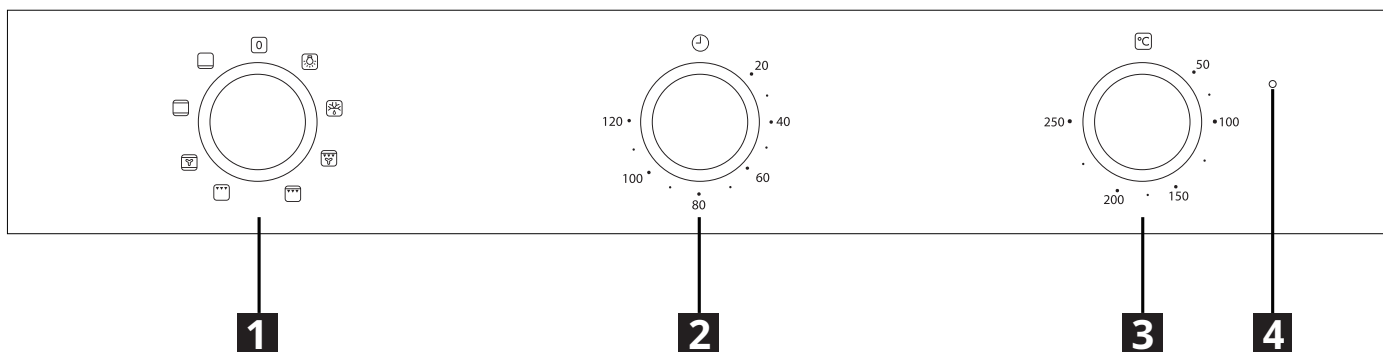
Λειτουργία ασφάλισης εξαρτημάτων

Η λειτουργία ασφάλισης έχει σχεδιαστεί για να αποτρέπει την ανατροπή των εξαρτημάτων κατά την αφαίρεσή τους. Ένα εξάρτημα μπορεί να τραβηχτεί περίπου μέχρι τη μέση μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του. Πρέπει να τοποθετήσετε σωστά τα εξαρτήματα στο θάλαμο για να εξασφαλίσετε τη σωστή προστασία από ανατροπή.

- Κατά την τοποθέτηση της σχάρας, βεβαιωθείτε ότι είναι στραμμένη προς τη σωστή κατεύθυνση, όπως φαίνεται στις εικόνες **1** και **3** παρακάτω.
- Κατά την τοποθέτηση του ταψιού, βεβαιωθείτε ότι είναι στραμμένο προς τη σωστή κατεύθυνση, όπως φαίνεται στις εικόνες **1** και **4** παρακάτω.



Πίνακας ελέγχου



- 1** Κουμπί επιλογής λειτουργίας **3** Περιστροφικός διακόπτης θερμοκρασίας
2 Κουμπί χρονοδιακόπτη **4** Ένδειξη θέρμανσης

Επιλογές λειτουργίας

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το κουμπί επιλογής λειτουργίας για να επιλέξετε μία από τις παρακάτω λειτουργίες.

Λειτουργία	Εύρος θερμοκρασίας	Περιγραφή
 Απενεργοποίηση	-	Για την απενεργοποίηση του φούρνου.
 Λάμπα	-	Για την ενεργοποίηση του φωτισμού στο εσωτερικό του φούρνου και την απενεργοποίηση των θερμαντικών στοιχείων. Συμβουλή: Μπορείτε να επιλέξετε αυτή τη λειτουργία για να διακόψετε τον τρέχοντα κύκλο μαγειρέματος ή πριν από τον καθαρισμό του εσωτερικού του φούρνου.
 Απόψυξη	-	Για απόψυξη τροφίμων ή την ταχύτερη ψύξη μαγειρεμένων τροφίμων με χρήση μόνο του ανεμιστήρα. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να αποξηράνετε φρούτα, λαχανικά ή βότανα. Σημείωση: Τα θερμαντικά στοιχεία είναι πάντα απενεργοποιημένα σε αυτή τη λειτουργία.
 Διπλό γκριλ + ανεμιστήρας	50-250 °C	Για το ψήσιμο πουλερικών, ψαριών και μεγαλύτερων κομματιών κρέατος. Το θερμαντικό στοιχείο και ο ανεμιστήρας ενεργοποιούνται και απενεργοποιούνται εναλλάξ. Ο ανεμιστήρας κυκλοφορεί τον ζεστό αέρα γύρω από το φαγητό.
 Διπλό γκριλ	50-250 °C	Για ψήσιμο επίπεδων τροφίμων, όπως μπιριζόλες, λουκάνικα και τοστ. Ολόκληρη η περιοχή κάτω από το θερμαντικό στοιχείο θερμαίνεται.

Λειτουργία	Εύρος θερμοκρασίας	Περιγραφή
 Ακτινοβολούμενη θερμότητα	50-250 °C	Για ψήσιμο μικρών ποσοτήτων μπριζολών ή λουκάνικων. Η κεντρική περιοχή κάτω από το θερμαντικό στοιχείο θερμαίνεται.
 Συμβατική λειτουργία + Ανεμιστήρας	50-250 °C	Για ψήσιμο σε έως δύο επίπεδα. Ο ανεμιστήρας διανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα από τα θερμαντικά στοιχεία γύρω από τον θάλαμο του φούρνου.
 Συμβατική λειτουργία	50-250 °C	Για παραδοσιακό ψήσιμο και ψήσιμο σε ένα επίπεδο. Ιδιαίτερα κατάλληλο για κέικ με υγρές γαρνιτούρες.
 Κάτω	50-250 °C	Χρήσιμο για το ρόδισμα της βάσης του πιάτου. Αυτή η λειτουργία είναι επίσης κατάλληλη για αργό μαγείρεμα ή για το τελείωμα του μαγειρέματος ζουμερών πιάτων ή για τη συμπύκνωση σάλτσας.

Πρώτη χρήση

Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για να μαγειρέψετε φαγητό για πρώτη φορά, πρέπει να καθαρίσετε τον θάλαμο και τα εξαρτήματα.

- (1) Αφαιρέστε όλα τα αυτοκόλλητα, τις μεμβράνες φύλλα προστασίας επιφανειών και τα προστατευτικά μεταφοράς.
- (2) Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τον θάλαμο.
- (3) Καθαρίστε σχολαστικά τα εξαρτήματα και τους οδηγούς με σαπουνόνερο και ένα πανί ή μια μαλακή βούρτσα.
- (4) Βεβαιωθείτε ότι ο θάλαμος δεν περιέχει υπολείμματα συσκευασίας, όπως σφαιρίδια πολυστυρενίου ή κομμάτια ξύλου, τα οποία ενδέχεται να προκαλέσουν πυρκαγιά.
- (5) Σκουπίστε τις λείες επιφάνειες στον θάλαμο του φούρνου και την πόρτα με ένα μαλακό, νωπό πανί.

- (6) Για να απομακρύνετε τη χαρακτηριστική μυρωδιά ενός καινούργιου φούρνου, θερμάνετε τη συσκευή ενώ είναι άδεια και με την πόρτα του φούρνου κλειστή, χρησιμοποιώντας τις ακόλουθες ρυθμίσεις.

Λειτουργία	Θερμοκρασία	Χρόνος
	250 °C	60 λεπτά

- (7) Αερίστε καλά την κουζίνα όταν θερμαίνετε τη συσκευή για πρώτη φορά. Κρατήστε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από την κουζίνα κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου. Κλείστε τις πόρτες των παρακείμενων δωματίων.

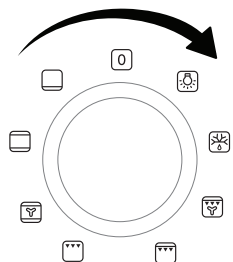
Λειτουργία

Έναρξη κύκλου μαγειρέματος

Για να ξεκινήσετε έναν κύκλο μαγειρέματος, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα.

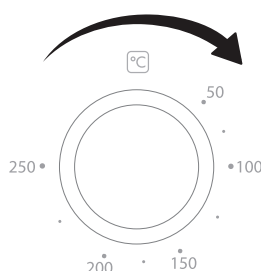
Βήμα 1: Επιλέξτε μια λειτουργία μαγειρέματος

Για να επιλέξετε μια λειτουργία μαγειρέματος, στρέψτε το κουμπί επιλογής λειτουργίας ώστε να δείξει το σύμβολο της λειτουργίας μαγειρέματος που επιθυμείτε.



Βήμα 2: Επιλέξτε μια θερμοκρασία

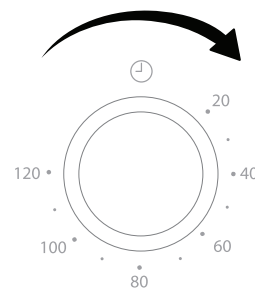
Ο διακόπτης θερμοκρασίας μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την επιλογή θερμοκρασίας μεταξύ 50 και 250 °C. Για να επιλέξετε μια θερμοκρασία, στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας ώστε να δείξει την επιθυμητή θερμοκρασία.



Βήμα 3: Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη

Αυτή η επιλογή δεν διακόπτει ή ενεργοποιεί το μαγείρεμα, αλλά σας επιτρέπει να χρησιμοποιείτε το χρονόμετρο τόσο όταν μια λειτουργία είναι ενεργή όσο και όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.

Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την επιλογή χρόνου μαγειρέματος μεταξύ 1 και 120 λεπτών. Για να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη, στρέψτε τον διακόπτη ώστε να δείξει την επιθυμητή τιμή χρόνου μαγειρέματος.



Συμβουλές:

- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή της απόψυξης, η λάμπα στον θάλαμο του φούρνου είναι πάντα αναμμένη.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, τα θερμαντικά στοιχεία ενεργοποιούνται και απενεργοποιούνται για τη διατήρηση της θερμοκρασίας.
- Όταν τα θερμαντικά στοιχεία είναι ενεργοποιημένα, η ένδειξη θέρμανσης ανάβει. Όταν τα θερμαντικά στοιχεία είναι απενεργοποιημένα, η ένδειξη θέρμανσης είναι σβηστή.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, μπορείτε να απενεργοποιήσετε τα θερμαντικά στοιχεία στρέφοντας το κουμπί θερμοκρασίας πίσω στην αρχική του θέση.
- Εάν πρέπει να προθερμάνετε τον φούρνο, περιμένετε μέχρι να σβήσει η ένδειξη θέρμανσης και, στη συνέχεια, τοποθετήστε τα τρόφιμα στο φούρνο.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις στρέφοντας τα κουμπιά στον πίνακα ελέγχου. Οι αλλαγές τίθενται σε ισχύ αμέσως.
- Μπορείτε να διακόψετε τον κύκλο μαγειρέματος στρέφοντας το κουμπί επιλογής λειτουργίας στη θέση [0]. Για να συνεχίσετε τον κύκλο μαγειρέματος, στρέψτε το κουμπί επιλογής λειτουργίας στην προηγούμενη θέση του.

Τερματισμός ενός κύκλου μαγειρέματος

- Για να τερματίσετε νωρίτερα έναν κύκλο μαγειρέματος, στρέψτε το κουμπί επιλογής λειτουργίας στη θέση [0].
- Αφού ολοκληρωθεί η χρήση του φούρνου, θυμηθείτε να τον απενεργοποιήσετε στρέφοντας το κουμπί επιλογής λειτουργίας στη θέση [0].

- Για να αποτρέψετε τυχόν ακούσια ενεργοποίηση του φούρνου από

παιδιά ή άλλα άτομα, θυμηθείτε να τον αποσυνδέσετε από την πρίζα.

Τεχνικές προδιαγραφές

Διαστάσεις (εσωτερικές)	Πλάτος Ύψος Βάθος	503 mm 365 mm 392 mm
Εμβαδόν ταψιού ψησίματος	1191 cm ²	
Επάνω θερμαντικό στοιχείο	2200 W	
Κάτω θερμαντικό στοιχείο	1000 W	
Γκριλ	2250 W	
Συνολική ονομαστική τιμή	2300 W	
Ονομαστική τάση	220-240 V~	
Ονομαστική συχνότητα	50-60 Hz	
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	7	

Δεδομένα ενεργειακής απόδοσης

Πληροφορίες προϊόντος και Φύλλο πληροφοριών προϊόντος*

Όνομα προμηθευτή	IKEA
Αναγνώριση μοντέλου	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Δείκτης ενεργειακής κλάσης	95,7
Ενεργειακή κλάση	A
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	1,10 kWh
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, λειτουργία ανεμιστήρα	0,81 kWh
Αριθμός θαλάμων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Όγκος θαλάμου	72 L
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος
Καθαρό βάρος	32,8 kg
Λειτουργία εκτός λειτουργίας	0.5W

* Για την Ευρωπαϊκή Ένωση σύμφωνα με τους κανονισμούς ΕΕ 65/2014 και 66/2014. Για τη Δημοκρατία της Λευκορωσίας σύμφωνα με το STB 2478-2017, παράρτημα G, STB 2477-2017, παραρτήματα A και B.

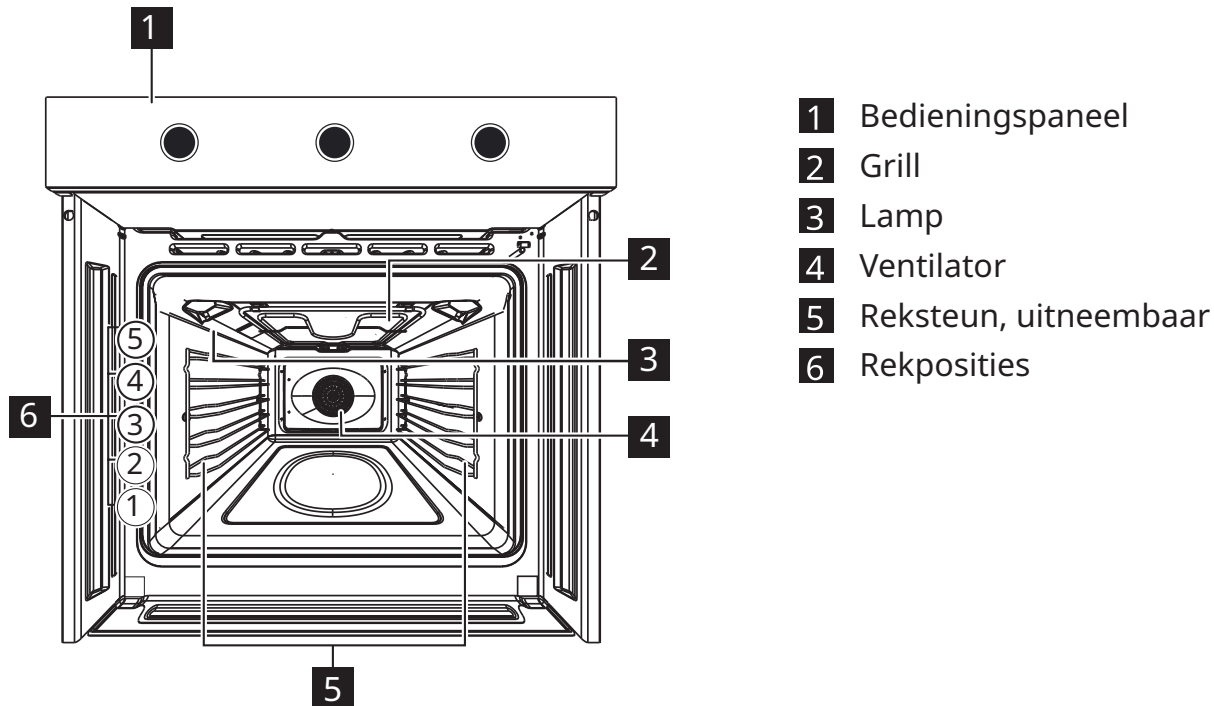
Η κατηγορία ενεργειακής απόδοσης δεν ισχύει για τη Ρωσία.

EN 60350-1 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1: Εστίες, φούρνοι, φούρνοι ατμού και ψησταριές - Μέθοδοι μέτρησης απόδοσης.

Για να πραγματοποιήσετε λήψη της πλήρους έκδοσης, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.ikea.com

Productbeschrijving

Algemeen overzicht



De accessoires gebruiken

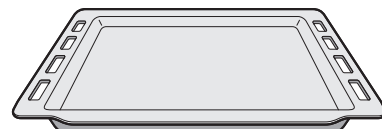
Inbegrepen accessoires

Uw apparaat wordt geleverd met de volgende accessoires.



Rooster

Voor het bereiden van voedsel of als ondersteuning voor pannen, cakevormen en ander ovenbestendig kookgerei.



Bakplaat

Voor het bakken van alle brood- en banketproducten en ook voor het bereiden van gebraad, vis en papillote, enz.

- U kunt de bakplaat ook onder het rooster plaatsen om het kookvocht op te vangen.
- De accessoires kunnen vervormen als ze heet zijn. Dat heeft geen invloed op hun functie. Zodra ze afgekoeld zijn, nemen ze hun oorspronkelijke vorm weer aan.
- Gebruik uitsluitend originele accessoires. Deze zijn speciaal voor uw apparaat ontworpen.

Accessoires plaatsen

De ovenruimte heeft vijf niveaus met geleiderails die van onder naar boven genummerd zijn. De accessoires kunnen er ongeveer voor de helft worden uitgetrokken zonder te kantelen.

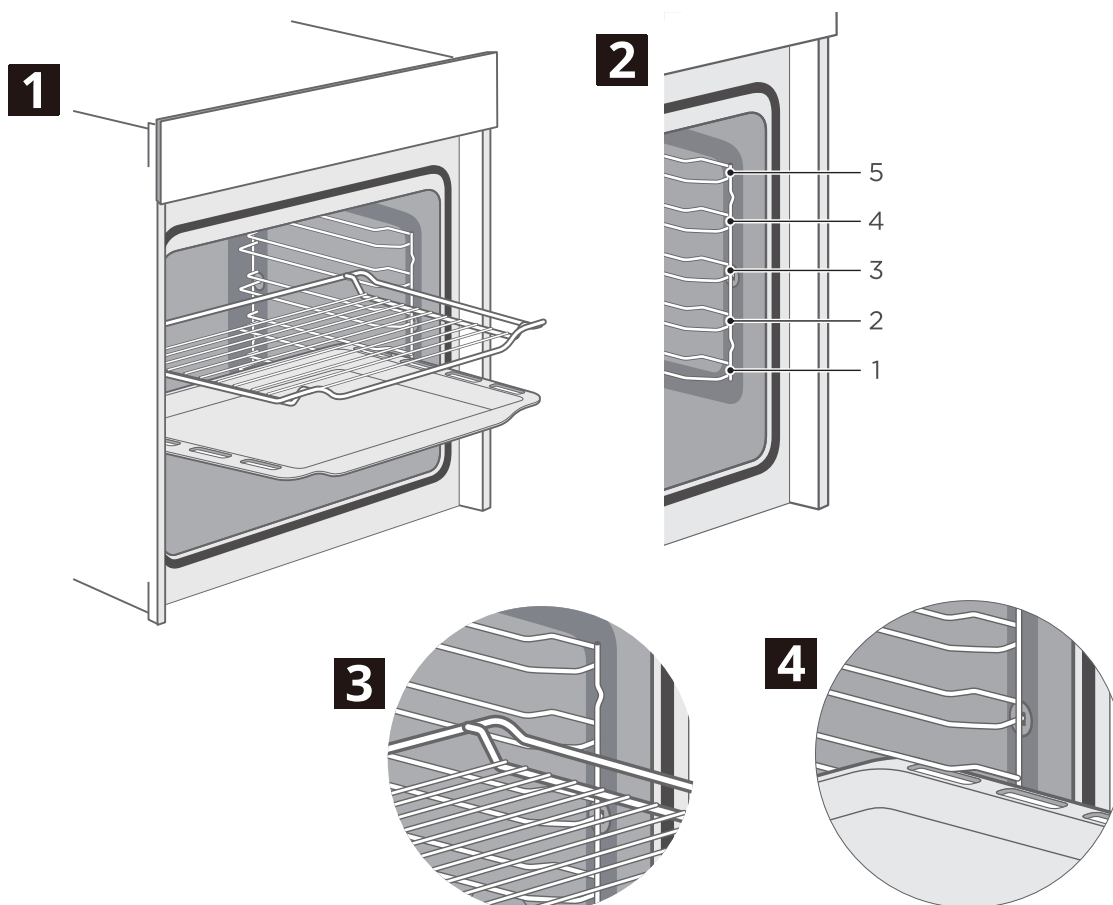
Opmerkingen:

1. Zorg ervoor dat u de accessoires altijd in de juiste richting in de ovenruimte steekt.
2. Plaats de accessoires altijd volledig in de ovenruimte, zodanig dat ze geen contact maken met de deur van het apparaat.

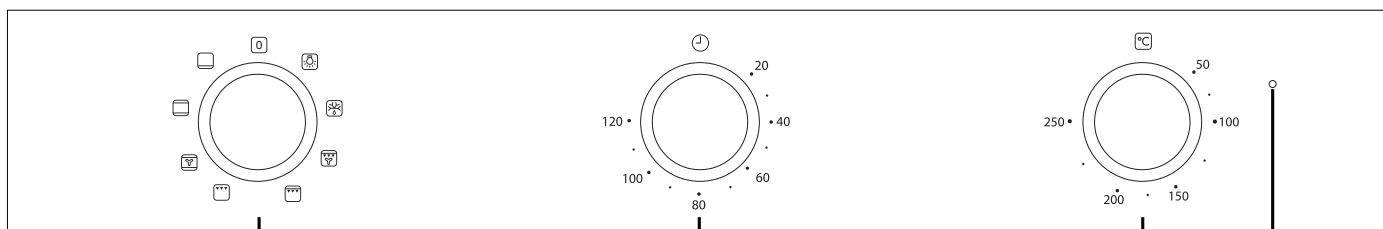
Vergrendelingsfunctie voor accessoires

De vergrendelingsfunctie is ontworpen om te voorkomen dat de accessoires kantelen wanneer ze worden uitgetrokken. Een accessoire kan ongeveer half worden uitgetrokken tot deze vastklikt. U moet de accessoires op de juiste manier in de ovenruimte plaatsen om een goede kantelbeveiliging te garanderen.

- Zorg er bij het plaatsen van het rooster voor dat het in de juiste richting wijst, zoals aangegeven op de illustraties **1** en **3** hieronder.
- Zorg er bij het plaatsen van de bakplaat voor dat deze in de juiste richting wijst, zoals aangegeven op de illustraties **1** en **4** hieronder.



Bedieningspaneel



1 Modusselektieknoop

2 Tijdknop

3 Temperatuurknop

4 Verwarmingsindicator

Gebruiksmodi

U kunt de modusselektieknoop gebruiken om een van de volgende gebruiksmodi te selecteren.

Modus	Temperatuurbereik	Beschrijving
 Uit	-	Om de oven uit te schakelen.
 Lamp	-	Om de lamp in de ovenruimte in te schakelen en de verwarmingselementen uitgeschakeld te houden. Tip: U kunt deze modus selecteren om de huidige kookcyclus te pauzeren of voordat u de ovenruimte reinigt.
 Ontdooien	-	Om voedsel te ontdooien of gekookt voedsel sneller af te koelen, uitsluitend met behulp van de ventilator. U kunt deze stand ook gebruiken om fruit, groenten of kruiden te drogen. Opmerking: De verwarmingselementen zijn in deze stand altijd uitgeschakeld.
 Dubbele grill + ventilator	50-250°C	Voor het braden van gevogelte, vis en grotere stukken vlees. Het verwarmingselement en de ventilator worden afwisselend in- en uitgeschakeld. De ventilator circuleert de hete lucht rond het voedsel.
 Dubbele grill	50-250°C	Voor het grillen van platte producten, zoals steaks, worstjes en toast. Het hele gebied onder het verwarmingselement wordt heet.

Modus	Temperatuurbereik	Beschrijving
 Stralingswarmte	50-250°C	Voor het grillen van kleine hoeveelheden steaks of worstjes. Het centrale gedeelte onder het verwarmingselement wordt heet.
 Conventioneel + ventilator	50-250°C	Voor bakken en braden op max. twee niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van de verwarmingselementen gelijkmatig over de ovenruimte.
 Conventioneel	50-250°C	Voor traditioneel bakken en braden op één niveau. Vooral geschikt voor taarten met vochtige toppings.
 Bodem	50-250°C	Nuttig voor het bruinen van de bodem van het gerecht. Deze stand is ook geschikt voor traag koken of voor het gereedmaken van sappige gerechten of het verdikken van saus.

Eerste gebruik

Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt om voedsel te bereiden, moet u de ovenruimte en de accessoires reinigen.

Houd kinderen en huisdieren gedurende deze tijd uit de buurt van de keuken. Sluit de deur naar aangrenzende kamers.

- (1) Verwijder alle stickers, oppervlak-beschermfolie en transportbeschermingsonderdelen.
- (2) Haal alle accessoires uit de ovenruimte.
- (3) Reinig de accessoires en de geleiderails grondig met een sopje en een doek of zachte borstel.
- (4) Controleer of de ovenruimte geen verpakkingsresten bevat, zoals piepschuimbolletjes of stukjes hout, die brand kunnen veroorzaken.
- (5) Neem de gladde oppervlakken in de ovenruimte en op de deur af met een zachte, vochtige doek.
- (6) Om de typische geur van een nieuwe oven te verwijderen, verhit u het apparaat terwijl het leeg is en met de ovendeur dicht onder de volgende instellingen.

Modus	Temperatuur	Tijd
	250°C	60 minuten

- (7) Ventileer de keuken grondig wanneer u het apparaat voor de eerste keer verhit.

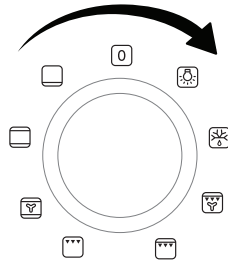
Bediening

Een bereidingscyclus starten

Volg de volgende stappen om een bereidingscyclus te starten.

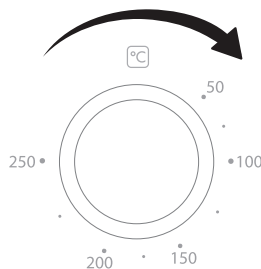
Stap 1: Selecteer een bereidingsmodus

Om een bereidingsmodus te selecteren, draait u de modusselectieknop naar het symbool van uw gewenste bereidingsmodus.



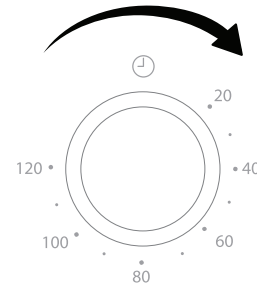
Stap 2: Selecteer een verwarmingstemperatuur

De temperatuurknop kan gebruikt worden om een verwarmingstemperatuur tussen 50 en 250°C te selecteren. Om een verwarmingstemperatuur te selecteren, draait u de temperatuurknop naar de waarde van uw gewenste verwarmingstemperatuur.



Stap 3: De timer instellen

Deze optie onderbreekt of activeert de bereiding niet, maar stelt u in staat om de minutentimer te gebruiken terwijl een functie actief is en wanneer de oven uit staat. De timerknop kan worden gebruikt om een bereidingstijd tussen 1 en 120 minuten te selecteren. Om de timer in te stellen, draait u de timerknop naar de waarde van uw gewenste bereidingstijd.



Tips:

- Tijdens de bereiding of het ontdooien is het lampje in de ovenruimte altijd aan.
- Tijdens de bereiding gaan de verwarmingselementen aan en uit om de verwarmingstemperatuur te handhaven.
- Als de verwarmingselementen aan staan, brandt de verwarmingsindicator. Als de verwarmingselementen uit zijn, is de verwarmingsindicator uit.
- Tijdens de bereiding kunt u de verwarmingselementen uitschakelen door de temperatuurknop terug te draaien naar de oorspronkelijke stand.
- Als u de oven moet voorverwarmen, wacht dan tot de verwarmingsindicator uitgaat en plaats vervolgens het voedsel in de oven.
- Tijdens de bereiding kunt u de instellingen wijzigen door aan de knoppen op het bedieningspaneel te draaien. De wijzigingen worden onmiddellijk van kracht.
- U kunt de bereidingscyclus pauzeren door de modusselectieknop naar  te draaien. Om de bereidingscyclus te hervatten, draait u de modusselectieknop terug naar de vorige positie.

Een bereidingscyclus beëindigen

- Om een bereidingscyclus eerder te beëindigen, draait u de modusselectieknop naar .
- Vergeet niet de oven uit te schakelen nadat u hem hebt gebruikt door de modusselectieknop naar  te draaien.
- Om te voorkomen dat mensen zoals kinderen de oven per ongeluk aanzetten, moet u niet vergeten de stekker van de oven uit het stopcontact te trekken.

Technische specificaties

Afmetingen (intern)	Breedte Hoogte Diepte	503 mm 365 mm 392 mm
Zone van bakplaat	1191 cm ²	
Bovenste verwarmingselement	2200 W	
Onderste verwarmingselement	1000 W	
Grill	2250 W	
Totaal nominaal vermogen	2300 W	
Nominale spanning	220-240 V~	
Nominale frequentie	50-60 Hz	
Aantal bereidingsmodi	7	

Energierendementsgegevens

Productgegevens en productinformatieblad*

Naam leverancier	IKEA
Modelidentificatie	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Energie-efficiëntie-index	95,7
Energie-efficiëntieklasse	A
Energieverbruik met standaard last, conventionele modus	1,10 kWh
Energieverbruik met standaard belasting, ventilator-geforceerde modus	0,81 kWh
Aantal ovenruimtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Inhoud ovenruimte	72 L
Type oven	Inbouwoven
Nettogewicht	32,8 kg
Uitstand	0.5W

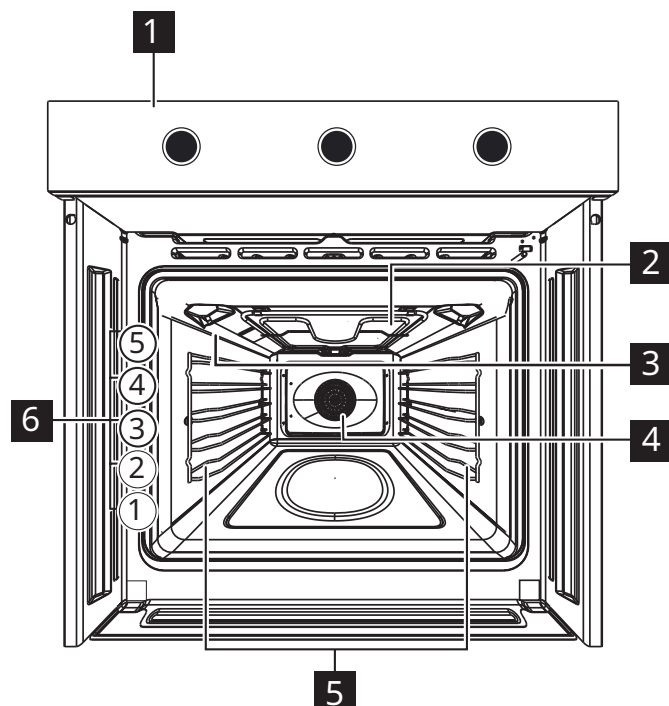
* Voor de Europese Unie volgens EU-richtlijnen 65/2014 en 66/2014.
Voor de Republiek Wit-Rusland volgens STB 2478-2017, Bijlage G; STB 2477-2017, Bijlagen A en B.

Energie-efficiëntieklasse is niet van toepassing voor Rusland.

EN 60350-1 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 1: Fornuizen, ovens, stoomovens en grillen - Methoden voor prestatiemeting.

Opis urządzenia

Widok ogólny

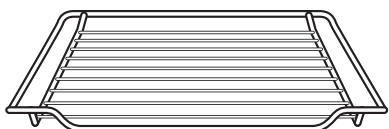


- 1 Panel sterowania
- 2 Grill
- 3 Lampa
- 4 Wentylator
- 5 Drabinka na półki, wyjmowana
- 6 Poziomy umieszczania tac

Korzystanie z akcesoriów

Załączone akcesoria

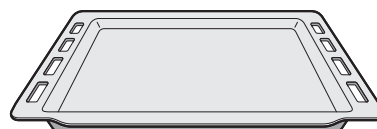
W zestawie z urządzeniem dostarczane są wymienione poniżej akcesoria.



Ruszt

Służy do pieczenia potraw lub ustawiania na nim garnków, form do ciast i innych naczyń żaroodpornych.

- Blachę do pieczenia można umieszczać pod rusztem w celu zbierania soków i tłuszczu z pieczonej potrawy.
- Akcesoria mogą się odkształcać po nagrzaniu. Nie wpływa to negatywnie na ich funkcjonalność. Po ostygnięciu wrócą do pierwotnego kształtu.
- Używać tylko oryginalnych akcesoriów. Są zaprojektowane specjalnie do tego urządzenia.



Blacha do pieczenia

Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju pieczywa i wyrobów cukierniczych, a także przygotowywania pieczeni, ryb pieczonych itd.

Umieszczanie akcesoriów

W komorze jest pięć poziomów prowadnic ponumerowanych od dołu do góry. Akcesoria można wysuwać z urządzenia do połowy bez ryzyka przechylenia.

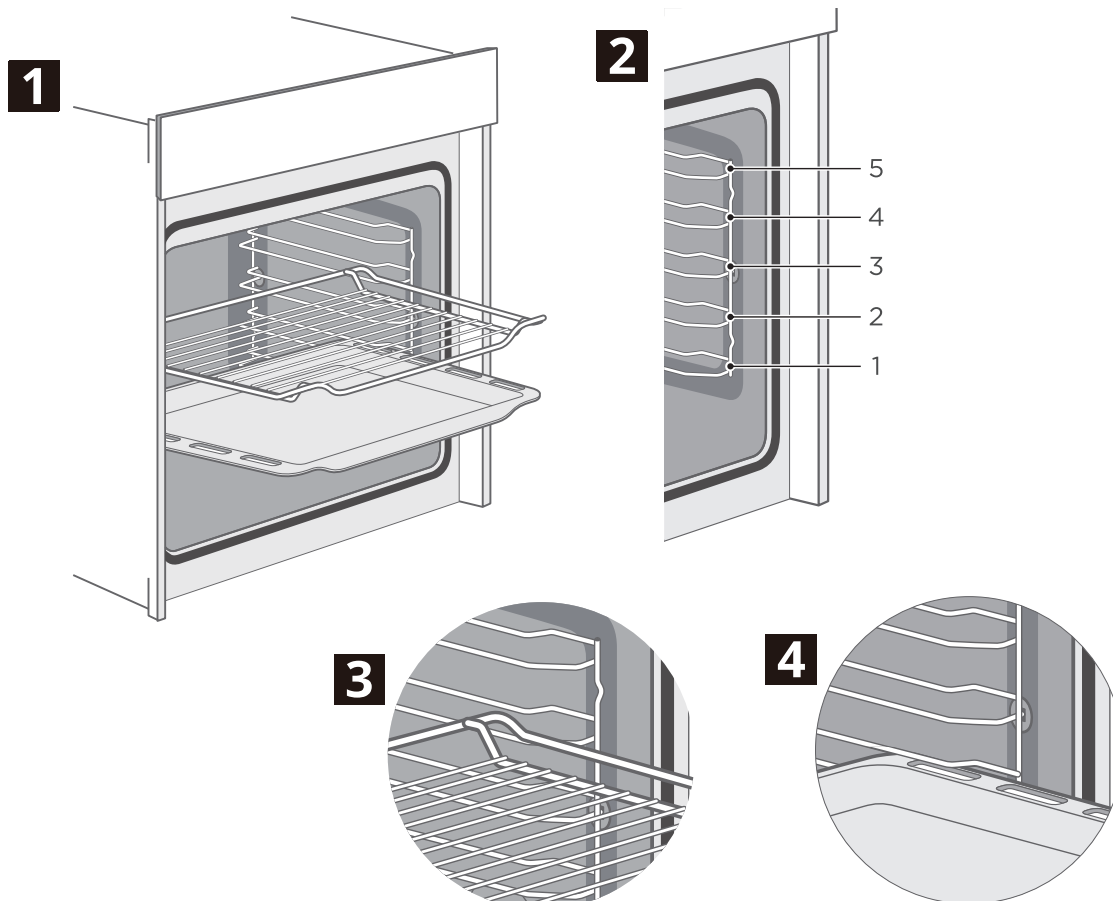
Uwagi:

1. Zawsze sprawdzać, czy akcesoria są umieszczane w komorze we właściwej orientacji.
2. Akcesoria należy całkowicie wsuwać do urządzenia, aby nie dotykały drzwiczek.

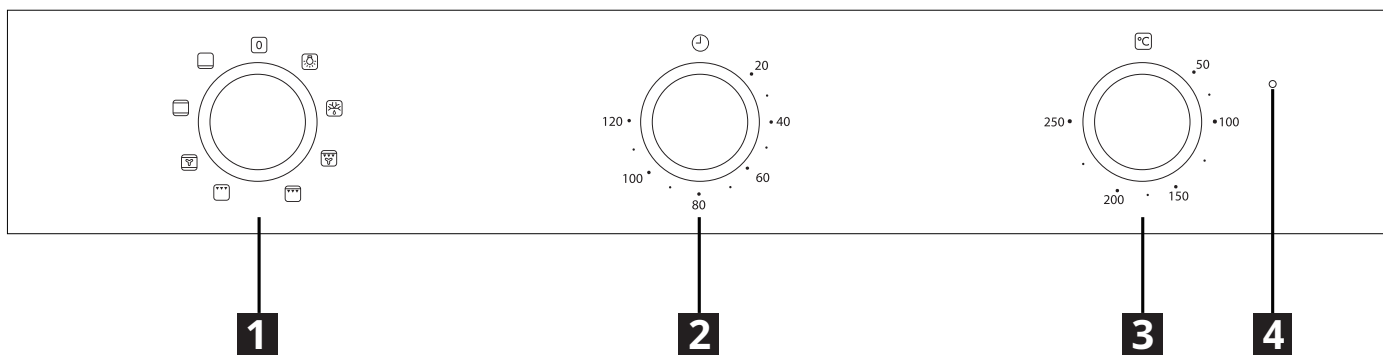
Funkcja blokowania akcesoriów

Funkcja blokowania uniemożliwia przechylenie się akcesoriów po ich częściowym wysunięciu. Akcesoria można wysuwać z urządzenia do połowy, aż zablokują się w odpowiednim miejscu. Należy prawidłowo włożyć akcesoria do komory urządzenia, aby zapewnić prawidłowe działanie zabezpieczenia przed przechyleniem.

- Podczas wkładania rusztu należy upewnić się, że jest zwrócony we właściwym kierunku, jak pokazano na poniższych rysunkach **1** i **3**.
- Podczas wkładania blachy do pieczenia należy upewnić się, że jest zwrócona we właściwym kierunku, jak pokazano na poniższych rysunkach **1** i **4**.



Panel sterowania



1 Pokrętko wyboru trybu

2 Pokrętko timera

3 Pokrętko regulacji temperatury

4 Wskaźnik grzania

Tryby pracy

Pokrętką wyboru trybu można używać do wyboru jednego z poniższych trybów pracy.

Tryb	Zakres temperatury	Opis
 Wyłączenie	-	Służy do wyłączania piekarnika.
 Lampa	-	Służy do włączania lampy wewnątrz komory przy jednoczesnym wyłączeniu elementów grzejnych. Wskazówka: ten tryb można wybrać, aby wstrzymać bieżący program pieczenia lub przed przystąpieniem do czyszczenia komory.
 Rozmrażanie	-	Służy do rozmrażania żywności lub szybszego obniżania temperatury przygotowanej potrawy tylko przy użyciu wentylatora. Tego trybu można też używać do suszenia owoców, warzyw lub ziół. Uwaga: w tym trybie elementy grzejne są zawsze wyłączone.
 Podwójny grill + wentylator	50–250°C	Służy do pieczenia drobiu, ryb i większych kawałków mięsa. Element grzejny i wentylator włączają się i wyłączają naprzemiennie. Wentylator wymusza obieg gorącego powietrza wokół potrawy.
 Podwójny grill	50–250°C	Służy do grillowania płaskich kawałków żywności, takich jak steki, kiełbasy i tosty. Cały obszar pod elementem grzejnym jest gorący.

Tryb	Zakres temperatury	Opis
 Grzanie radiacyjne	50–250°C	Służy do grillowania małych kawałków steków lub kiełbas. Środkowy obszar pod elementem grzejnym jest gorący.
 Zwykły + wentylator	50–250°C	Służy do pieczenia ciast i mięs na maks. dwóch poziomach. Wentylator wymusza równomierny obieg ciepła z elementów grzejnych w komorze.
 Zwykły	50–250°C	Służy do tradycyjnego pieczenia ciast i mięs na jednym poziomie. Przydatny szczególnie do ciast z polewami.
 Spód	50–250°C	Służy do zarumieniania spodu potrawy. Tego trybu można również używać do wolnego pieczenia, końcowego pieczenia potraw z dużą ilością soków albo zagęszczania sosów.

Pierwsze użycie

Przed pierwszym użyciem urządzenia do pieczenia żywności należy dokładnie oczyścić komorę i akcesoria.

- (1) Usunąć wszystkie naklejki, folie zabezpieczające powierzchnie i zabezpieczenia transportowe.
- (2) Wyjąć wszystkie akcesoria z komory.
- (3) Dokładnie oczyścić akcesoria i prowadnice szmatką lub miękką szczotką zwilżoną wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- (4) Upewnić się, że w komorze nie ma pozostałości żadnych materiałów opakowaniowych, takich jak kulki styropianowe lub kawałki drewna, które mogą powodować zagrożenie pożarowe.
- (5) Przetrzeć gładkie powierzchnie komory i drzwi miękką, wilgotną szmatką.
- (6) Aby usunąć typowy zapach nowego piekarnika, nagrzać puste urządzenie z zamkniętymi drzwiczkami piekarnika, używając poniższych ustawień.

- (7) Podczas pierwszego nagrzewania urządzenia zapewnić odpowiednią wentylację kuchni. W tym czasie nie zezwalać dzieciom ani zwierzętom zbliżać się do kuchni. Zamknąć drzwi do sąsiednich pokoi.

Tryb	Temperatura	Czas
	250°C	60 minut

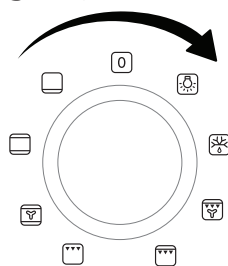
Obsługa

Rozpoczynanie programu pieczenia

Aby rozpocząć program pieczenia, wykonać poniższe czynności.

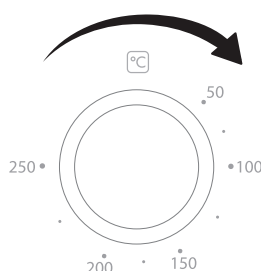
Krok 1: Wybór trybu pieczenia

Aby wybrać tryb pieczenia, obrócić pokrętkę wyboru trybu w pozycję symbolu odpowiadającego żadanemu trybowi.



Krok 2: Wybór temperatury roboczej

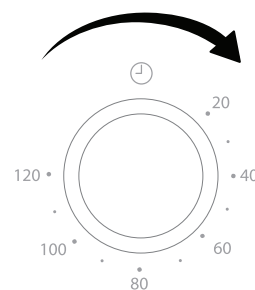
Pokrętko regulacji temperatury umożliwia wybór temperatury roboczej w zakresie od 50°C do 250°C. Aby wybrać temperaturę roboczą, obrócić pokrętko regulacji temperatury na pozycję żądanej temperatury.



Krok 3: Ustawienie timera

Ta opcja nie powoduje przerwania ani włączenia pieczenia, ale umożliwia ustawienie minutnika zarówno kiedy włączona jest funkcja, jak i kiedy piekarnik jest wyłączony.

Pokrętła timera można używać do ustawienia czasu pieczenia w zakresie od 1 do 120 minut. Aby ustawić timer, obrócić pokrętko na pozycję odpowiadającą żadanemu czasowi pieczenia.



Wskazówki:

- Podczas pieczenia lub rozmrażania zawsze świeci lampa wewnątrz komory.
- Podczas pieczenia elementy grzejne będą się włączać i wyłączać w celu utrzymania ustawionej temperatury.
- Kiedy elementy grzejne są włączone, wskaźnik grzania świeci. Kiedy elementy grzejne są wyłączone, wskaźnik grzania nie świeci.
- Podczas pieczenia można wyłączyć elementy grzejne, obracając pokrętko regulacji temperatury na pierwotną pozycję.
- Jeżeli przed włożeniem potrawy do piekarnika trzeba go wstępnie nagrzać, należy poczekać, aż wskaźnik grzania zgaśnie.
- Podczas pieczenia można zmieniać ustawienia, obracając pokrętła na panelu sterowania. Zmiany zaczynają obowiązywać od razu.
- Można wstrzymać program pieczenia, obracając pokrętko wyboru trybu na pozycję . Aby wznowić program pieczenia, należy ponownie obrócić pokrętko wyboru trybu w poprzednią pozycję.

Kończenie programu pieczenia

- Aby wcześniej zakończyć program pieczenia, należy obrócić pokrętko wyboru trybu na pozycję .
- Po zakończeniu korzystania z piekarnika należy go wyłączyć, obracając pokrętko wyboru trybu na pozycję .
- Aby uniemożliwić osobom, takim jak dzieci, przypadkowe włączenie piekarnika, należy odłączyć piekarnik od zasilania.

Dane techniczne

Wymiary (wewnętrzne)	Szerokość Wysokość Głębokość	503 mm 365 mm 392 mm
Powierzchnia blachy do pieczenia	1191 cm ²	
Górna grzałka	2200 W	
Dolna grzałka	1000 W	
Grill	2250 W	
Łączna moc	2300 W	
Napięcie znamionowe	220–240 V~	
Częstotliwość znamionowa	50–60 Hz	
Liczba trybów pieczenia	7	

Dane dotyczące efektywności energetycznej**Informacje na temat produktu oraz karta informacyjna produktu***

Nazwa dostawcy	IKEA
Model	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Wskaźnik efektywności energetycznej	95,7
Klasa efektywności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowej ilości pieczonej żywności, tryb konwencjonalny	1,10 kWh
Zużycie energii przy standardowej ilości pieczonej żywności, tryb z termoobiegiem	0,81 kWh
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Prąd elektryczny
Pojemność komory	72 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa netto	32,8 kg
Tryb wyłączenia	0.5W

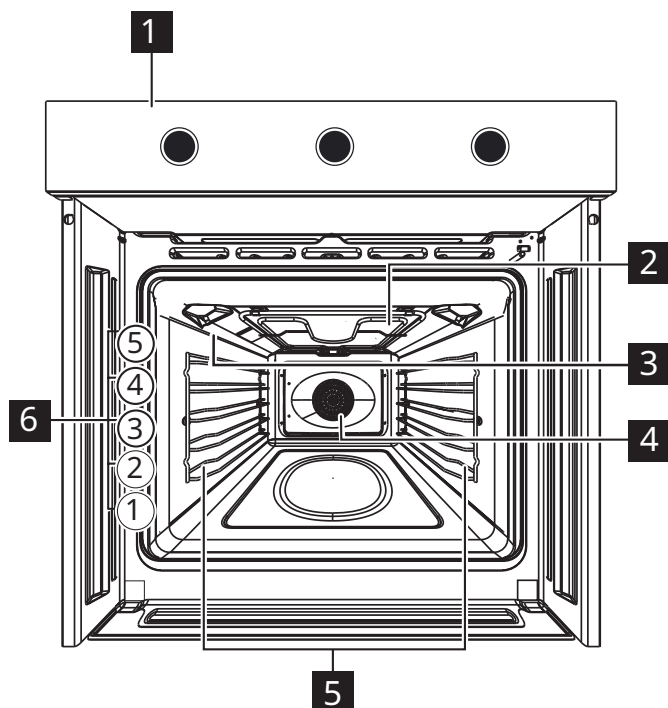
* Dla krajów Unii Europejskiej zgodnie z dyrektywami UE 65/2014 i 66/2014.
Dla Białorusi w myśl STB 2478-2017, załącznik G; STB 2477-2017, załączniki A i B.

Klasa wydajności energetycznej nie dotyczy Rosji.

EN 60350-1 – domowe elektryczne urządzenia do gotowania – część 1: kuchenki, piekarniki, piekarniki parowe i grille – sposoby mierzenia wydajności.

Gaminio aprašymas

Bendra apžvalga

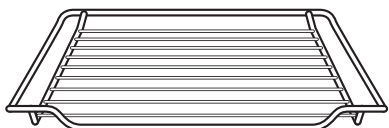


- 1** Valdymo skydelis
- 2** Grotelės
- 3** Lempa
- 4** Ventiliatorius
- 5** Nuimama lentynos atrama
- 6** Lentynos padėtys

Priedų naudojimas

Tiekiami priedai

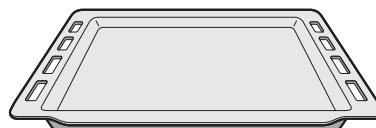
Prietaise yra šie priedai.



Vielinis stovas

Naudokite maistui gaminti arba keptuvėms, tortų skardinėms ir kitiems orkaitėje laikomiems virtuvės reikmenims laikyti.

- Kepimo skardą taip pat galite padėti po vieliniu laikikliu, kad surinktų kepimo sultis.
- Įkaitę priedai gali deformuotis. Tai neturi įtakos jų veikimui. Atvėسę jie vėl įgaus pradinę formą.
- Naudokite tik originalius priedus. Jie specialiai sukurti prietaisui.



Kepimo skarda

Naudokite kepdami visą duoną ir konditerijos gaminius, taip pat kepdami kepsnius, žuvį en papilotte ir pan.

Priedų įdėjimas

Ertmėje yra penkių lygių kreipiamieji bėgeliai, sunumeruoti nuo apačios iki viršaus. Priedus galima ištraukti maždaug iki pusės, jų nepakreipiant.

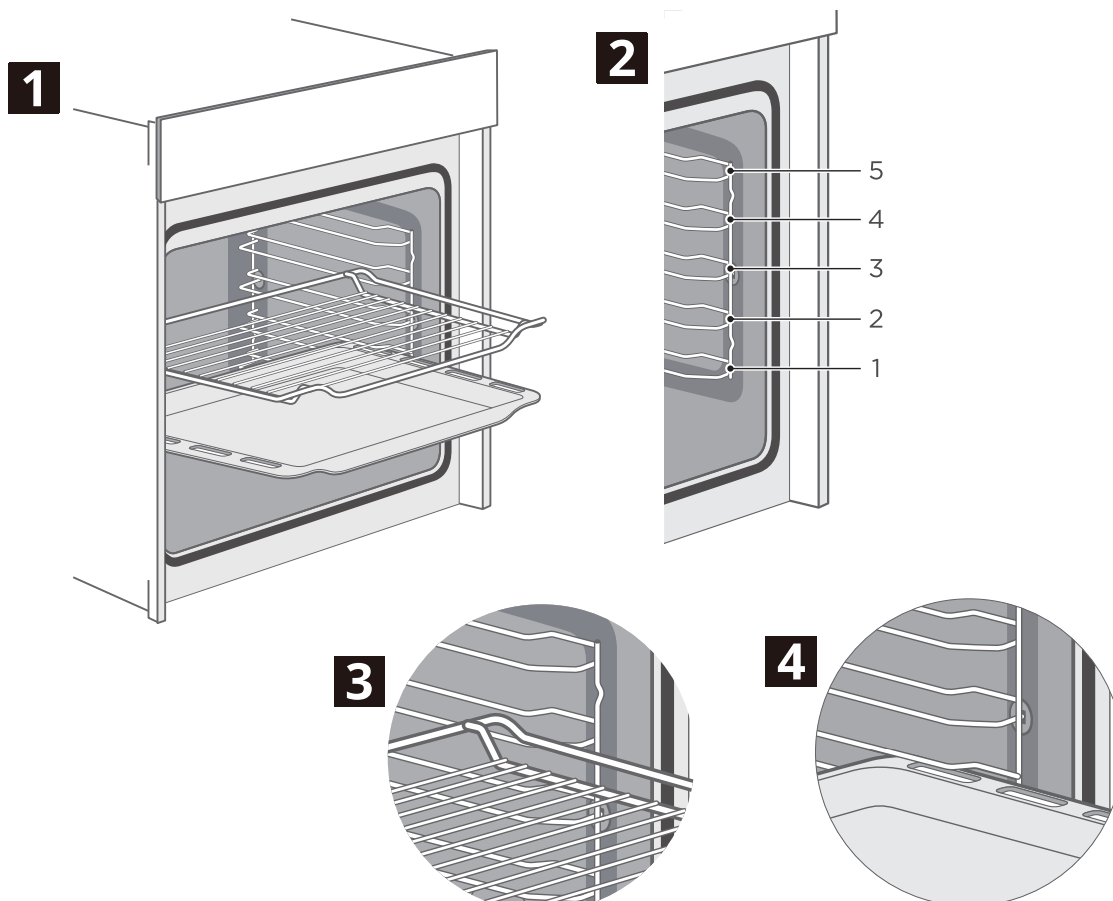
Pastabos.

1. Priedus į ertmę visada dėkite teisingai.
2. Visada iki galo įstatykite priedus į ertmę, kad jie neliestų durelių.

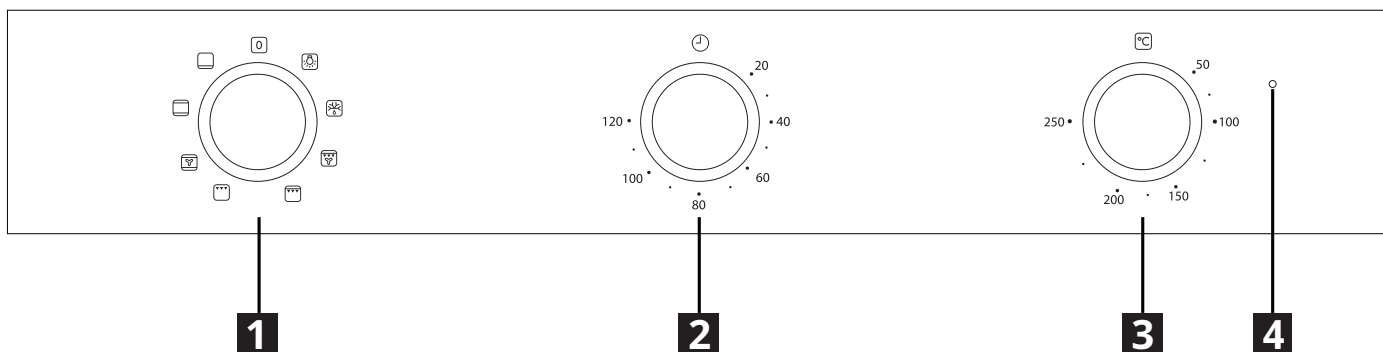
Priedų blokavimo funkcija

Blokavimo funkcija skirta apsaugoti priedus nuo pakreipimo, kai jie ištraukiami. Priedą galima ištraukti maždaug iki pusės, kol jis užsifiksuos. Norėdami užtikrinti tinkamą apsaugą nuo pakrypimo, turite tinkamai įstatyti priedus į ertmę.

- Dėdami vielinį stovą nukreipkite jį tinkama kryptimi, kaip parodyta toliau pateiktose iliustracijose **1** ir **3**.
- Įdėdami kepimo skardą įsitikinkite, kad ji nukreipta tinkama kryptimi, kaip parodyta toliau pateiktose iliustracijose **1** ir **4**.



Valdymo skydelis



1 Režimo pasirinkimo rankenėlė

2 Laikmačio rankenėlė

3 Temperatūros rankenėlė

4 Kaitinimo indikatorius

Darbo režimai

Režimo pasirinkimo rankenėle galite pasirinkti vieną iš šių darbo režimų.

Režimas	Temperatūros diapazonas	Aprašymas
 Išjungta	–	Orkaitei išjungti.
 Lempa	–	Skirtas įjungti lemputę orkaitėje ir kaitinimo elementams laikyti išjungtiems. Patarimas. Galite pasirinkti šį režimą, norėdami pristabdyti esamą gaminimo ciklą arba prieš valydami ertmę.
 Atšildymas	–	Maisto atšildymui arba greitesniam iškepto maisto atvėsitimui naudojant tik ventiliatorių. Šiuo režimu taip pat galite džiovinti vaisius, daržoves ar prieskonines žoleles. Pastaba. Šiame režime kaitinimo elementai visada išjungti.
 Dvigubas grilis ir ventiliatorius	50–250 °C	Kepti paukštieną, žuvį ir didesnius mėsos gabalus. Kaitinimo elementas ir ventiliatorius įsijungia ir išsijungia pakaitomis. Ventiliatorius cirkuliuoja karštą orą aplink maistą.
 Dvigubas grilis	50–250 °C	Plokštiems gaminiams, pavyzdžiui, kepsniams, dešrelėms ir skrebučiams, kepant grotelių. Visas plotas po kaitinimo elementu tampa karštas.
 Spinduliuojamoji šiluma	50–250 °C	Nedideliame kiekyje kepsnių ar dešrelių kepti ant grotelių. Centrinė sritis po kaitinimo elementu įkaista.

Režimas	Temperatūros diapazonas	Aprašymas
 Įprastas + ventiliatorius	50–250 °C	Skirta kepti ir skrudinti iki dviejų lygių. Ventiliatorius tolygiai paskirsto kaitinimo elementų skleidžiamą šilumą aplink ertmę.
 Įprastas	50–250 °C	Įprastam kepimui ir skrudinimui viename lygyje. Ypač tinka pyragams su drėgnais įdariais.
 Apačia	50–250 °C	Naudinga apskrudinant patiekalo pagrindą. Šis režimas taip pat tinka lėtam virimui arba sultingų patiekalų virimo pabaigai ar padažo sutirštinimui.

Pirmą kartą naudojant

Prieš pirmą kartą naudodami prietaisą maistui ruošti, turite išvalyti ertmę ir priedus.

- (1) Nuimkite visus lipdukus, paviršiaus apsauginę plėvelę ir transportavimo apsaugines dalis.
- (2) Išimkite iš ertmės visus priedus.
- (3) Kruopščiai nuvalykite priedus ir kreipiamąsias muiluotu vandeniu ir šluoste arba minkštu šepetėliu.
- (4) Patikrinkite, ar ertmėje nėra pakuotės likučių, pavyzdžiui, polistireno kamuoliukų ar medžio gabalėlių, kurie gali kelti gaisro pavojų.
- (5) Lygų paviršių ertmėje ir ant durelių nuvalykite minkšta, drėgna šluoste.
- (6) Norėdami pašalinti būdingą naujos orkaitės kvapą, pakaitinkite prietaisą, kol jis tuščias ir orkaitės durelės uždarytos, naudodami šiuos nustatymus.

Režimas	Temperatūra	Laikas
	250 °C	60 min.

- (7) Pirmą kartą kaitindami prietaisą kruopščiai išvėdinkite virtuvę. Tuo metu laikykite vaikus ir naminius gyvūnus atokiau nuo virtuvės. Uždarykite gretimų patalpų duris.

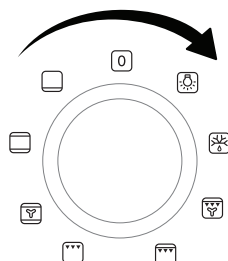
Naudojimas

Maisto gaminimo ciklo pradžia

Norėdami pradėti gaminimo ciklą, atlikite šiuos veiksmus.

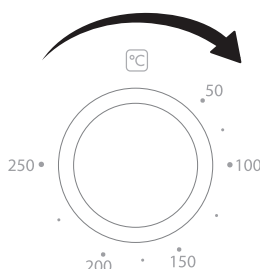
1 veiksmas. Pasirinkite maisto gaminimo režimą

Norėdami pasirinkti kepimo režimą, pasukite režimo pasirinkimo rankenėlę į norimo kepimo režimo simbolį.



2 veiksmas. Pasirinkite kaitinimo temperatūrą

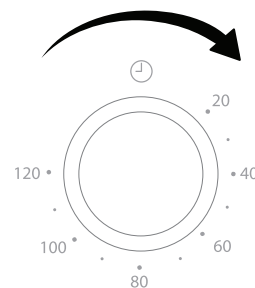
Temperatūros rankenėlė galima pasirinkti kaitinimo temperatūrą nuo 50 iki 250 °C. Norėdami pasirinkti kaitinimo temperatūrą, sukite temperatūros rankenėlę taip, kad ji rodytų norimą reikšmę.



3 veiksmas. Nustatykite laikmatį

Ši parinktis nenutraukia ir neaktyvuoja maisto ruošimo, tačiau leidžia naudoti minučių skaičiuotuvą tiek veikiant funkcijai, tiek išjungus orkaitę.

Laikmačio rankenėlė galima pasirinkti kepimo trukmę nuo 1 iki 120 minučių. Norėdami nustatyti laikmatį, pasukite laikmačio rankenėlę į pageidaujamo kepimo laiko reikšmę.



Patarimai:

- Kepimo ar atitirpinimo metu lemputė ertmėje visada šviečia.
- Gaminimo metu kaitinimo elementai įsijungia ir išsijungia, kad būtų palaikoma kaitinimo temperatūra.
- Kai kaitinimo elementai įjungti, kaitinimo indikatorius šviečia. Kai kaitinimo elementai yra išjungti, kaitinimo indikatorius nedega.
- Gaminimo metu galite išjungti kaitinimo elementus pasukdami temperatūros rankenėlę į pradinę padėtį.
- Jei reikia įkaitinti orkaitę, palaukite, kol išsijungs kaitinimo indikatorius, tada įdėkite maistą į orkaitę.
- Kepimo metu nustatymus galite keisti sukdami valdymo skydelio rankenėles. Pakeitimai įsigalios iš karto.
- Galite pristabdyti kepimo ciklą pasukdami režimo pasirinkimo rankenėlę į padėtį . Norėdami tęsti kepimo ciklą, pasukite režimo pasirinkimo rankenėlę atgal į ankstesnę padėtį.

Gaminimo ciklo pabaiga

- Norėdami užbaigti gaminimo ciklą anksčiau, pasukite režimo pasirinkimo rankenėlę taip, kad ji būtų nukreipta į .
- Baigę naudotis orkaite, nepamirškite jos išjungti pasukdami režimo pasirinkimo rankenėlę į padėtį .
- Kad žmonės, pavyzdžiui, vaikai, netyčia neįjungtų orkaitės, nepamirškite ištraukti orkaitės kištuko iš elektros tinklo.

Techninės specifikacijos

Matmenys (vidiniai)	Plotis Aukštis Ilgis	503 mm 365 mm 392 mm
Kepimo skardos plotas	1191 cm ²	
Viršutinis kaitinimo elementas	2200 W	
Apatinis kaitinimo elementas	1000 W	
Grotelės	2250 W	
Viso	2300 W	
Nominali įtampa	220–240 V~	
Nominalus dažnis	50–60 Hz	
Maisto gaminimo režimų skaičius	7	

Energijos vartojimo efektyvumo duomenys

Gaminio informacija ir gaminio informacinis lapas*

Tiekėjo pavadinimas	IKEA
Modelio identifikatorius	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Energijos vartojimo efektyvumo indeksas	95,7
Energijos efektyvumo klasė	A
Energijos suvartojimas su standartine apkrova, įprastinis režimas	1,10 kWh
Energijos suvartojimas esant standartinei apkrovai, ventiliatoriaus priverstinis režimas	0,81 kWh
Kamerų skaičius	1
Kaitinimo šaltinis	Elektra
Ertmės tūris	72 l
Krosnelės tipas	Įmontuojama orkaitė
Grynasis svoris	32,8 kg
Išjungimo režimas	0.5W

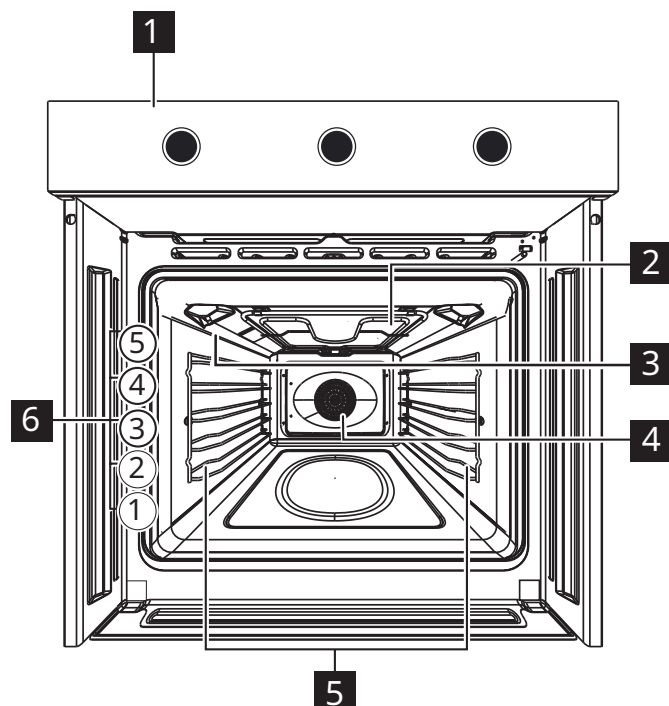
* Europos Sąjungai pagal ES reglamentus 65/2014 ir 66/2014.
Baltarusijos Respublikai pagal STB 2478-2017 G priedą; STB 2477-2017 A ir B priedus.

Energijos vartojimo efektyvumo klasė Rusijoje netaikoma.

EN 60350-1. Buitiniai elektriniai maisto ruošimo prietaisai. 1 dalis: Krosnelės, orkaitės, garų krosnelės ir kepsninės. Eksploatacinių savybių matavimo metodai.

Toote kirjeldus

Üldine ülevaade

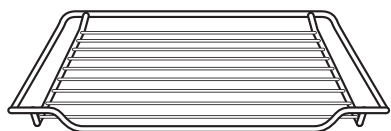


- 1** Juhtpaneel
- 2** Grill
- 3** Lamp
- 4** Ventilaator
- 5** Eemaldatav riulitugi
- 6** Riulite asendid

Tarvikute kasutamine

Kaasasolev tarvik

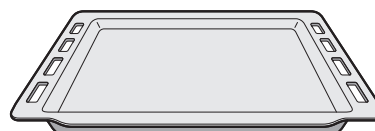
Seadmega on kaasas järgmised tarvikud.



Traatrest

Kasutatakse toidu küpsetamiseks või panni, koogivormi ja muude ahjukindlate köögitarvete alusena.

- Võite küpsetusplaadi asetada ka resti alla, et küpsetamisel eralduvat vedelikku koguda.
- Tarvikud võivad kuumenedes muljuda. See ei mõjuta nende toimimist. Jahtudes taastub nende algne kuju.
- Kasutage ainult algseid tarvikuid. Need on loodud vaid selle seadme jaoks.



Küpsetusplaat

Kasutatakse kõigi leiva- ja kondiitritoodete küpsetamiseks, samuti praadide, kala ahjuplaadil jne küpsetamiseks.

Tarvikute sisestamine

Ahjus on viis juhtsiinitaset, mis on alt üles nummerdatud. Tarvikuid saab poolenisti välja tõmmata, ilma et need alla kalduksid.

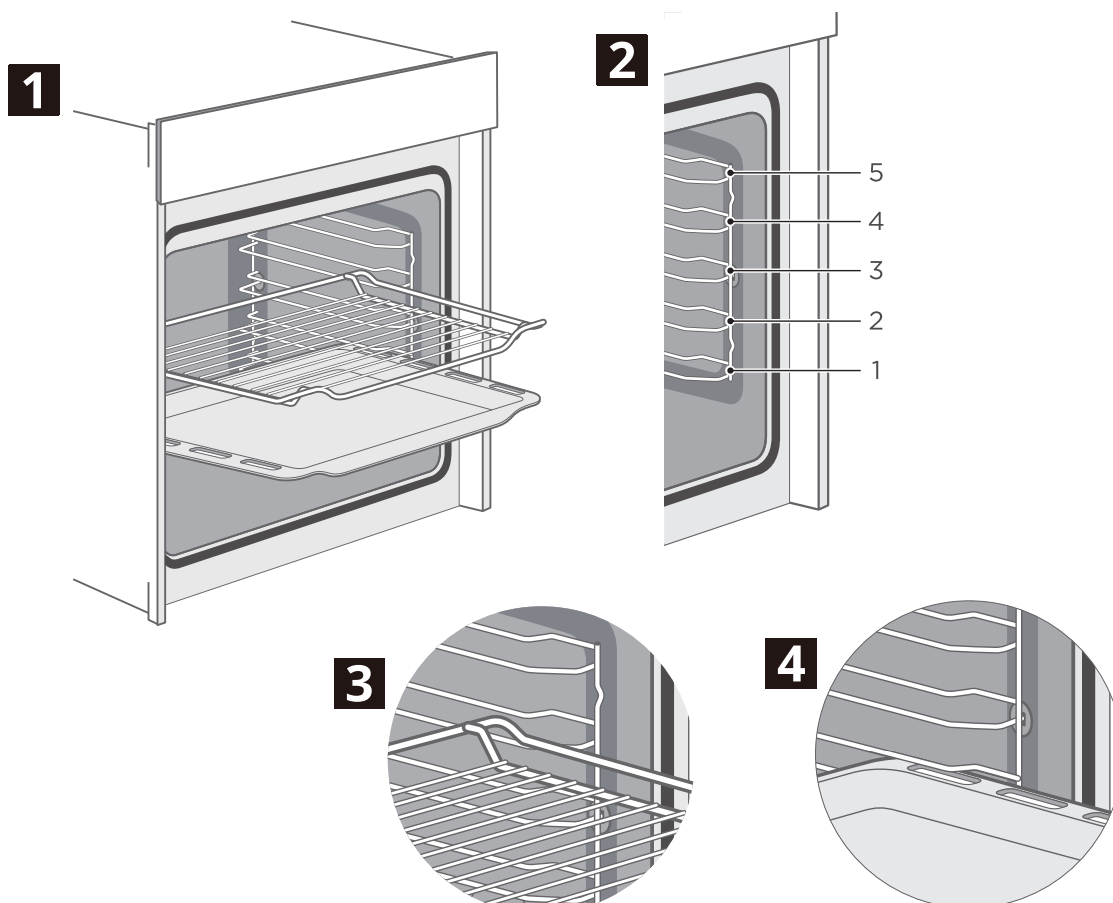
Märkused:

1. Sisestage tarvikud alati ahju õigepidi.
2. Sisestage tarvikud alati täielikult ahju, et need ei puudutaks seadme ust.

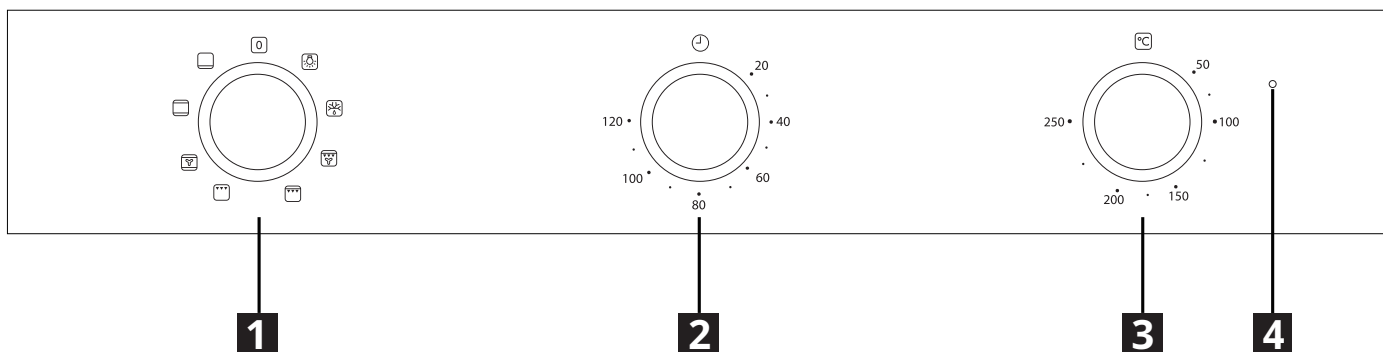
Tarvikute lukustus

Lukustus vältib tarvikute väljatõmbamisel nende kaldumist. Tarviku saab umbes poolenisti välja tõmmata, mil see oma kohale lukustub. Kaldumiskaitse toimimiseks tuleb tarvikud ahju õigesti sisestada.

- Resti sisestamisel veenduge, et see oleks õigepidi, nagu on näidatud joonistel **1** ja **3** allpool.
- Küpsetusplaadi sisestamisel veenduge, et see oleks õigepidi, nagu on näidatud joonistel **1** ja **4** allpool.



Juhtpaneel



1 Režiimi valikunupp

2 Taimeri nupp

3 Temperatuuri nupp

4 Kuumuse näidik

Töörežiimid

Režiimi valikunupu abil saab valida ühe järgmistest töörežiimidest.

Režiim	Temperatuurivahemik	Kirjeldus
 Väljas	-	Ahju väljalülitamiseks.
 Lamp	-	Ahjuvalgusti sisselülitamiseks, kui kütteelemendid on välja lülitatud. Nõuanne: Saate selle valida küpsetusükli peatamiseks või enne ahju puhastamist.
 Sulatamine	-	Toidu sulatamiseks või küpsetatud toidu kiiremaks jahutamiseks ainult ventilaatori abil. Seda režiimi saab kasutada ka puu- ja köögiviljade ning ürtide kuivatamiseks. Märkus: Selles režiimis on kütteelemendid alati välja lülitatud.
 Topeltgrill + ventilaator	50–250 °C	Linnuliha, kala ja suuremate lihatükkide küpsetamiseks. Küttekeha ja ventilaator lülituvad vaheldumisi sisse ja välja. Ventilaator paneb kuuma õhu toidu ümber ringlema.
 Topeltgrill	50–250 °C	Õhemate toitude, näiteks lihalõikude, vorstide ja röstsaiade grillimiseks. Kogu küttekeha all olev ala kuumeneb.
 Kiirgav soojus	50–250 °C	Väikese koguse lihalõikude või vorstide grillimiseks. Keskmise ala küttekeha all kuumeneb.

Režiim	Temperatuurivahemik	Kirjeldus
 Tavapärane+ ventilaator	50–250 °C	Küpsetamiseks ja röstimiseks kuni kahel tasandil. Ventilaator jaotab kütteelementide kuumuse ahjus ühtlaselt.
 Tavapärane	50–250 °C	Tavapäraseks küpsetamiseks ja röstimiseks ühel tasandil. Sobiv hästi niiske kattega kookidele.
 All	50–250 °C	Sobib toidu põhja pruunistamiseks. See režiim sobib ka aeglaseks küpsetamiseks või mahlaste roogade kuumutamiseks küpsetamise lõpul või kastme kontsentreerimiseks.

Esmakordne kasutamine

Enne seadme esmakordset kasutamist puhastage ahju sisemus ja tarvikud.

- (1) Eemaldage kõik kleepsud, kaitsekile ja transpordikaitse osad.
- (2) Eemaldage ahju sisemusest kõik tarvikud.
- (3) Puhastage tarvikud ja juhikud põhjalikult seebivee ja lapi või pehme harjaga.
- (4) Veenduge, et ahjus ei oleks pakendijääke, näiteks polüstüreenist graanuleid või puitu, mis võivad põhjustada tuleohtu.
- (5) Pühkige ahi seest ja ukse tasased pinnad pehme niiske lapiga üle.
- (6) Uue ahju tüüpilise lõhna eemaldamiseks kuumutage seadet tühjana ja suletud ahjuuksega, kasutades järgmisi sätteid.

Režiim	Temperatuur	Aeg
	250 °C	60 minutit

- (7) Seadme esmakordse kuumutamise ajal tuulutage kööki põhjalikult. Hoidke lapsed ja lemmikloomad sel ajal köögist eemal. Sulgege kõrvalruumide uksed.

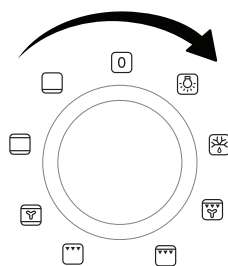
Kasutamine

Küpsetamistsükli alustamine

Küpsetamistsükli alustamiseks toimige järgmiselt:

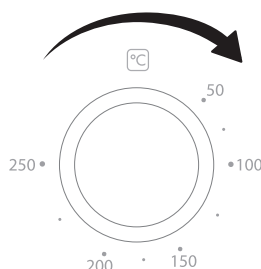
1. samm. Valige küpsetusrežiim

Küpsetusrežiimi valimiseks keerake režiimi valikunupp soovitud küpsetusrežiimi sümbolile.



2. samm. Valige temperatuur

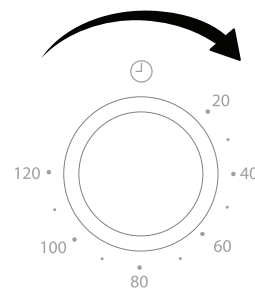
Saate nupuga valida temperatuuri vahemikus 50 kuni 250 °C. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuurinupp soovitud temperatuuri väärtusele.



3. samm. Seadke taimer

Taimer ei katkesta ega käivita küpsetamist, kuid võimaldab teil kasutada minutiloendurit nii ahju töötamise ajal kui ka väljalülitatud olekus.

Taimeri nuppu saab kasutada küpsetusaja valimiseks vahemikus 1 kuni 120 minutit. Taimeri seadmiseks keerake taimeri nupp soovitud küpsetusaja väärtusele.



Nõuanded:

- Küpsetamise või sulatamise ajal põleb ahju valgusti alati.
- Küpsetamise ajal lülituvad kütteelemendid sisse ja välja, et hoida seatud temperatuuri.
- Kui kütteelemendid on sisse lülitatud, põleb kuumutuse märgutuli. Kui kütteelemendid on välja lülitatud, on kuumutuse märgutuli kustunud.
- Saate kütteelemendid küpsetamise ajal välja lülitada, keerates temperatuuri nupu tagasi algasendisse.
- Ahju eelsoojendamiseks oodake, kuni kuumutuse märgutuli kustub, ja seejärel pange toit ahju.
- Küpsetamise ajal saate sätteid muuta juhtpaneelil olevate nuppudega. Muudatused rakendatakse kohe.
- Saate küpsetamise peatada, keerates režiiminupu asendisse . Küpsetamise jätkamiseks keerake režiimi valikunupp tagasi eelmisesse asendisse.

Küpsetamise lõpetamine

- Küpsetamise varasemaks lõpetamiseks keerake režiimi valikunupp asendisse .
- Pärast ahju kasutamise lõpetamist lülitage see kindlasti välja, keerates režiimi valikunupu asendisse .
- Et lapsed ei saaks ahju kogemata sisse lülitada, eemaldage ahi volulülitus.

Tehnilised andmed

Mõõtmed (sisemus)	Laius Kõrgus Sügavus	503 mm 365 mm 392 mm
Küpsetusaluse pindala	1191 cm ²	
Ülemine soojenduselement	2200 W	
Alumine soojenduselement	1000 W	
Grill	2250 W	
Koguvõimsus	2300 W	
Nimipinge	220–240 V~	
Nominaalsagedus	50–60 Hz	
Küpsetusrežiimide arv	7	

Energiatõhususe andmed**Toote andmed ja toote teabeleht***

Tarnija nimi	IKEA
Mudeli tähis	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Energiatõhususe indeks	95,7
Energiasäästuklass	A
Energiatarbimine standardkoormusel, tavarežiim	1,10 kWh
Energiatarbimine standardkoormusel, ventilaatoriga sundõhu režiim	0,81 kWh
Küpsetuskambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Ahjuõõne maht	72 l
Ahju tüüp	Sisseehitatud ahi
Netokaal	32,8 kg
Väljas režiim	0.5W

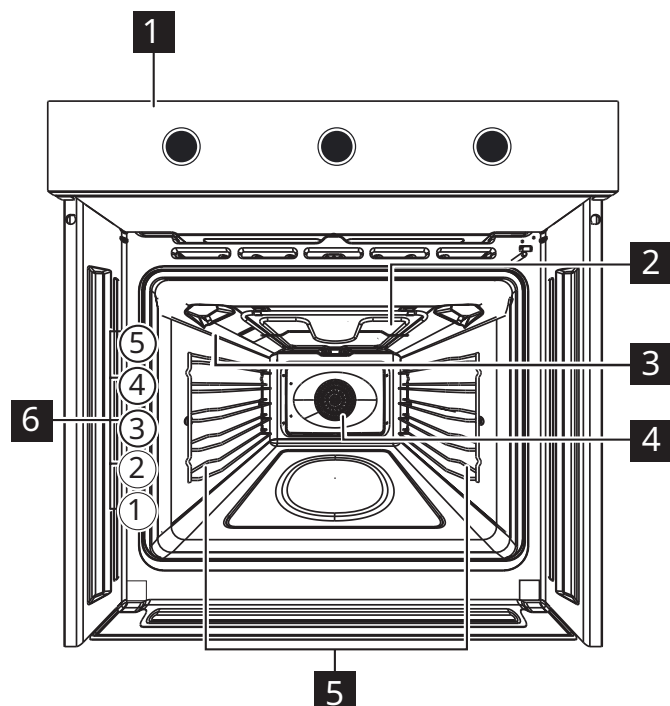
* Euroopa Liidus määruste EL 65/2014 ja 66/2014 kohaselt.
Valgevene Vabariigis standardite STB 2478-2017, liide G, STB 2477-2017, lisade A ja B kohaselt.

Energiaklass ei kehti Venemaa puhul.

EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed. Osa 1: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid. Toimivuse mõõtemetodid.

Izstrādājuma apraksts

Vispārējs pārskats

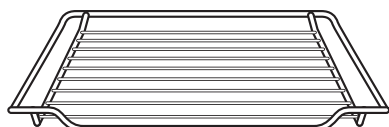


- 1** Vadības panelis
- 2** Grils
- 3** Lampa
- 4** Ventilators
- 5** Plaukta balsts, noņemams
- 6** Plauktu pozīcijas

Piederumu lietošana

Iekļautie piederumi

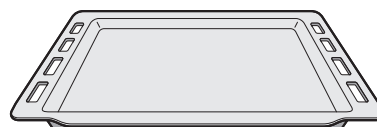
Iekārtā iekļauti tālāk norādītie piederumi.



Stieplu režģis

Izmantojiet ēdiena gatavošanai vai kā paliktni pannām, kūku formām un citiem karstumizturīgiem virtuves piederumiem.

- Varat arī novietot cepešpannu zem stieplu režģa, lai savāktu cepšanas laikā izdalīto šķidrumu.
- Piederumi karstumā var deformēties. Tas neietekmē to darbību. Pēc atdzišanas piederumi atgūs sākotnējo formu.
- Izmantojiet tikai oriģinālos piederumus. Tie ir speciāli izstrādāti jūsu iekārtai.



Cepešpanna

Izmantojiet visu maizes un konditorejas izstrādājumu gatavošanai, kā arī cepešu, zivju (*fish en papillote*) u. c. cepšanai.

Piederumu ievietošana

Cepeškrāsnī ir pieci sliežu līmeņi, kas ir numurēti no apakšas uz augšu. Piederumus bez savēršanas var izvilkāt aptuveni līdz pusei.

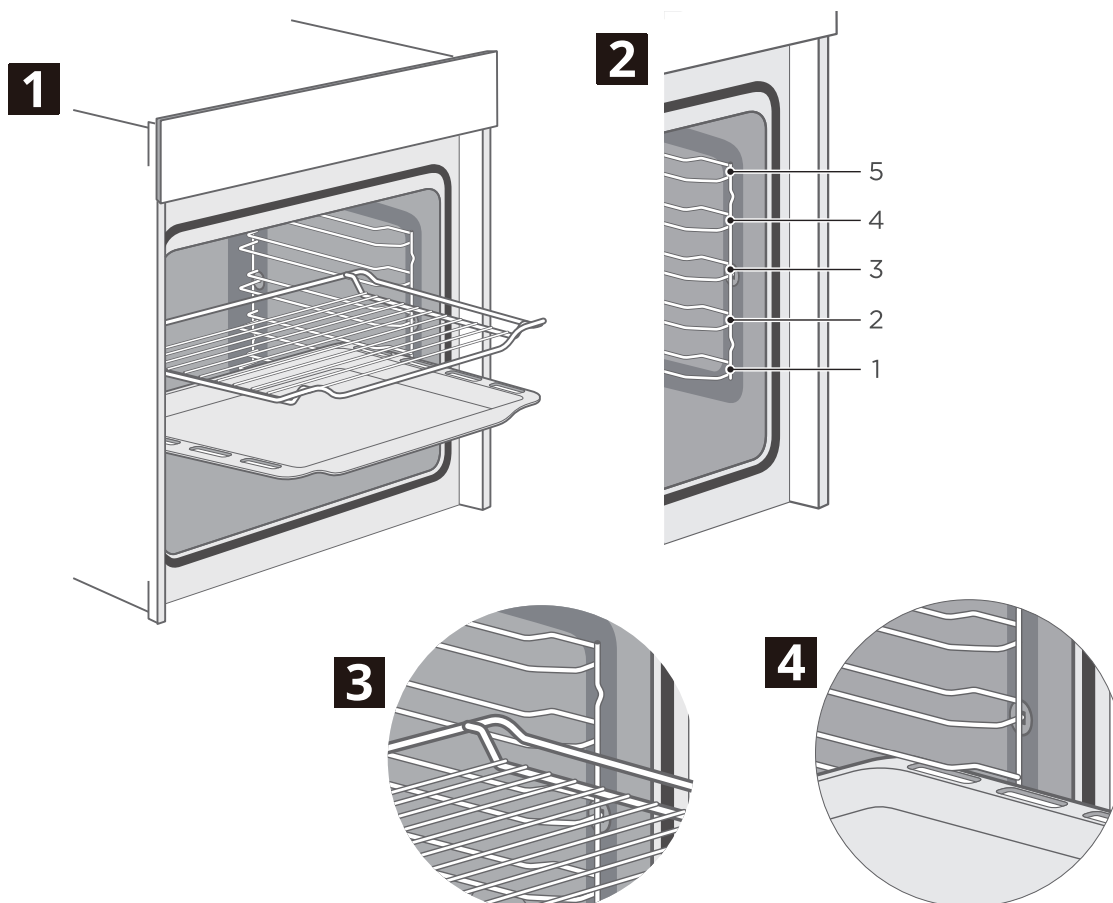
Piezīmes:

1. Vienmēr ievietojiet piederumus cepeškrāsnī pareizā virzienā.
2. Vienmēr ievietojiet piederumus cepeškrāsnī līdz galam, lai tie neskartu durvis.

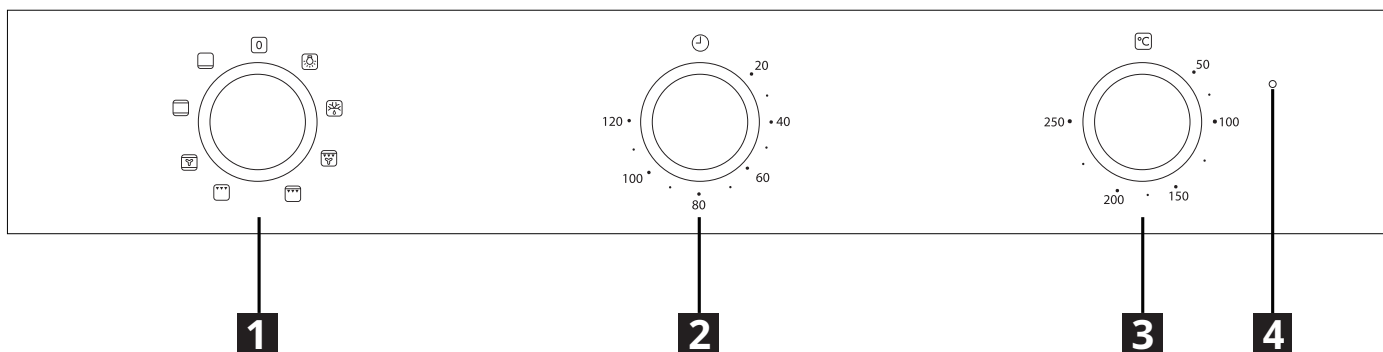
Piederumu bloķēšanas funkcija

Bloķēšanas funkcija ir paredzēta, lai novērstu piederumu sasvēršanos, kad tie tiek izvilkti. Piederumu var izvilkt apmēram līdz pusei, līdz tas tiek fiksēts vietā. Lai nodrošinātu pareizu aizsardzību pret sasvēršanos, piederumi ir pareizi jāievieto cepeškrāsnī.

- Ievietojot stieplu režģi, pārliecinieties, vai tas ir vērsts pareizajā virzienā, kā parādīts **1.** un **3.** attēlos zemāk.
- Ievietojot cepešpannu, pārliecinieties, vai tā ir vērsta pareizajā virzienā, kā parādīts **1.** un **4.** attēlos zemāk.



Vadības panelis



1 Režīma izvēles poga

2 Taimera poga

3 Temperatūras poga

4 Karsēšanas indikators

Darba režīmi

Režīma izvēles pogu var izmantot, lai izvēlētos vienu no tālāk norādītajiem darba režīmiem.

Režīms	Temperatūras diapazons	Apraksts
 Izslēgt	-	Cepeškrāsns izslēgšanai.
 Lampa	-	Lai ieslēgtu lampu cepeškrāsnī un izslēgtu sildelementus. Padoms: Šo režīmu var izvēlēties, lai pauzētu pašreizējo pagatavošanas ciklu vai pirms cepeškrāsns iekšpuses tīrīšanas.
 Atkausēšana	-	Pārtikas atkausēšanai vai pagatavotas pārtikas ātrākai atdzesēšanai, izmantojot tikai ventilatoru. Šo režīmu var izmantot arī augļu, dārzeņu vai garšaugu žāvēšanai. Piezīme: Šajā režīmā sildelementi vienmēr ir izslēgti.
 Divkārša grilēšana + ventilators	50–250 °C	Mājputnu gaļas, zivju un lielāku gaļas gabalu cepšanai. Sildelements un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators cirkulē karsto gaisu ap ēdienu.
 Divkārša grilēšana	50–250 °C	Plakanas formas produktu, piemēram, steiku, desiņu un grauzdiņu, grilēšanai. Visa zona zem sildelementa kļūst karsta.
 Izstarojošs karstums	50–250 °C	Neliela daudzuma steiku vai desiņu grilēšanai. Centrālā zona zem sildelementa kļūst karsta.

Režīms	Temperatūras diapazons	Apraksts
 Parasts + ventilators	50–250 °C	Cepšanai un apcepšanai līdz diviem līmeņiem. Ventilators vienmērīgi sadala siltumu no sildelementiem pa cepeškrāsni.
 Parasts	50–250 °C	Tradicionālai cepšanai un apcepšanai vienā līmenī. Īpaši piemērots kūkām ar mitrām virskārtām.
 Apakšdaļa	50–250 °C	Noderīgi ēdiena pamatnes apbrūnināšanai. Šis režīms ir piemērots arī lēnai gatavošanai vai sulīgu ēdienu gatavošanas pabeigšanai vai mērces koncentrātiem.

Pirmā lietošana

Pirms iekārtas pirmās lietošanas reizes ēdiena pagatavošanai ir jātīra iekārtas iekšpuse un piederumi.

- (1) Noņemiet visas uzlīmes, virsmas aizsargplēvi un transportēšanas aizsargdaļas.
- (2) Izņemiet visus piederumus no cepeškrāsns iekšpuses.
- (3) Rūpīgi notīriet piederumus un slīdes ar ziepjūdeni un drānu vai mīkstu suku.
- (4) Pārlicinieties, ka cepeškrāsns iekšpusē nav iepakojuma atlikumu, piemēram, polistirola bumbiņu vai koka gabalu, kas var radīt ugunsgrēka risku.
- (5) Noslaukiet gludās virsmas iekšpusē un uz durvīm ar mīkstu, mitru drānu.
- (6) Lai atbrīvotos no jaunas cepeškrāsns tipiskā aromāta, sildiet cepeškrāsni, kamēr tā ir tukša un cepeškrāsns durvis ir aizvērtas, izmantojot šādus iestatījumus.

Režīms	Temperatūra	Laiks
	250 °C	60 minūtes

- (7) Pirmo reizi sildot iekārtu, rūpīgi izvēdiniet virtuvi. Šajā laikā virtuvē nedrīkst atrasties bērni un mājdzīvnieki. Aizveriet blakus esošo telpu durvis.

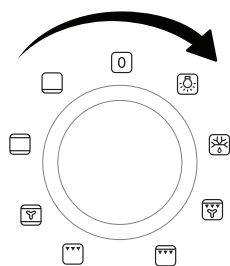
Darbība

Gatavošanas cikla sākšana

Lai sāktu gatavošanas ciklu, veiciet tālāk norādītās darbības.

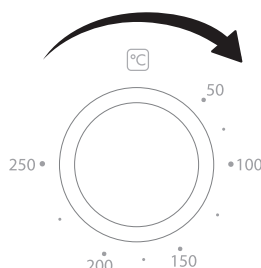
1. darbība. Gatavošanas režīma izvēle

Lai izvēlētos gatavošanas režīmu, pagrieziet režīma izvēles pogu, lai tā norādītu uz vēlamā gatavošanas režīma simbolu.



2. darbība. Karsēšanas temperatūras izvēle

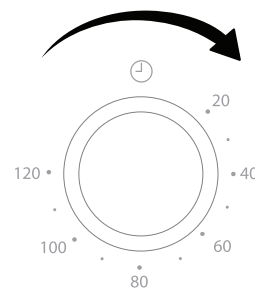
Temperatūras pogu var izmantot, lai izvēlētos karsēšanas temperatūru no 50 līdz 250 °C. Lai izvēlētos karsēšanas temperatūru, pagrieziet temperatūras pogu, lai tā norādītu uz vēlamās karsēšanas temperatūras vērtību.



3. darbība. Taimera iestatīšana

Šī opcija nepārtrauc un neaktivizē gatavošanu, bet ļauj izmantot minūšu atgādinājumu gan tad, kad cepeškrāsns funkcija ir aktīva, gan tad, kad cepeškrāsns ir izslēgta.

Taimera pogu var izmantot, lai izvēlētos gatavošanas laiku no 1 līdz 120 minūtēm. Lai iestatītu taimeri, pagrieziet taimera pogu, lai norādītu uz vēlamo gatavošanas laiku.



Padomi:

- Gatavošanas vai atkausēšanas laikā lampa cepeškrāsns iekšpusē vienmēr ir ieslēgta.
- Gatavošanas laikā sildelementi ieslēdzas un izslēdzas, lai uzturētu karsēšanas temperatūru.
- Kad sildelementi ir ieslēgti, iedegas karsēšanas indikators. Kad sildelementi ir izslēgti, karsēšanas indikators nedeg.
- Ēdiena gatavošanas laikā sildelementus var izslēgt, pagriežot temperatūras pogu atpakaļ sākotnējā pozīcijā.
- Ja nepieciešams iepriekš uzsildīt cepeškrāsns, pagaidiet, līdz karsēšanas indikators nodziest, un pēc tam ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī.
- Gatavošanas laikā iestatījumus var mainīt, pagriežot vadības paneļa pogas. Izmaiņas stāsies spēkā uzreiz.
- Gatavošanas ciklu var pauzēt, pagriežot režīma izvēles pogu, lai tā norādītu uz . Lai atsāktu ēdiena gatavošanas ciklu, pagrieziet režīma izvēles pogu atpakaļ iepriekšējā pozīcijā.

Gatavošanas cikla beigšana

- Lai gatavošanas ciklu pabeigtu ātrāk, pagrieziet režīma izvēles pogu, lai tā norādītu uz .
- Pēc cepeškrāsns lietošanas pabeigšanas atcerieties cepeškrāsns izslēgt, pagriežot režīma izvēles pogu uz .
- Lai nepieļautu, ka cilvēki, piemēram, bērni, nejauši ieslēdz cepeškrāsns, neizmirstiet cepeškrāsns atvienot no elektrotīkla.

Tehniskās specifikācijas

Izmēri (iekšējie)	Platums Augstums Dziļums	503 mm 365 mm 392 mm
Cepšanas paplātes laukums	1191 cm ²	
Augšējais sildelements	2200 W	
Apakšējais sildelements	1000 W	
Grils	2250 W	
Kopējā jauda	2300 W	
Nominālais spriegums	220–240 V~	
Nominālā frekvence	50–60 Hz	
Gatavošanas režīmu skaits	7	

Energoefektivitātes dati**Izstrādājuma informācija un izstrādājuma informācijas lapa***

Piegādātāja nosaukums	IKEA
Modeļa identifikācija	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Energoefektivitātes indekss	95,7
Energoefektivitātes klase	A
Enerģijas patēriņš standarta slodzē parastā režīmā	1,10 kWh
Enerģijas patēriņš standarta slodzē ventilatora pastiprinājuma režīmā	0,81 kWh
Kameru skaits	1
Karstuma avots	Elektrība
Iekšpusēs tilpums	72 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvēta cepeškrāsns
Neto svars	32,8 kg
Izslēgts režīms	0.5W

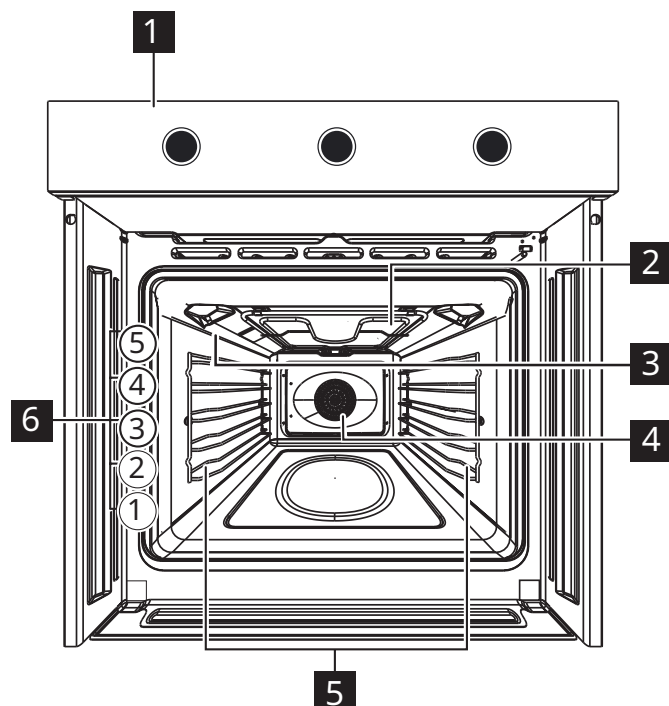
* Eiropas Savienībai saskaņā ar ES regulām 65/2014 un 66/2014.
Baltkrievijas Republikai saskaņā ar STB 2478-2017 G pielikumu; STB 2477-2017, A un B pielikumiem.

Energoefektivitātes klase nav piemērojama Krievijai.

EN 60350-1 – Elektriskās mājāsaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai – 1. daļa: Plītis, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grili – Veiktspējas mērīšanas metodes.

Описание изделия

Общий обзор

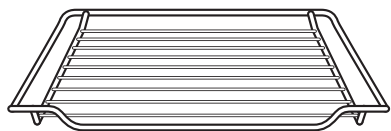


- 1** Панель управления
- 2** Гриль
- 3** Лампа
- 4** Вентилятор
- 5** Съёмная опора полки
- 6** Позиции полок

Использование принадлежностей

Принадлежности, входящие в комплект поставки

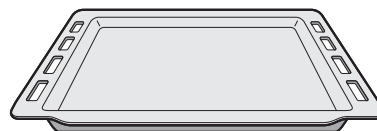
Прибор поставляется со следующими принадлежностями.



Проволочная решетка

Используется для приготовления пищи или в качестве подставки для сковородок, форм для выпечки и других предметов посуды, защищенных от воздействия тепла.

- Вы также можете разместить противень под проволочной решеткой для сбора соков.
- Принадлежности могут деформироваться при нагревании. Это не влияет на их функции. Как только они остынут, они восстановят в свою первоначальную форму.
- Используйте только оригинальные принадлежности. Они специально адаптированы для вашего устройства.



Противень для выпечки

Используется для приготовления всех хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для приготовления жаркого, рыбы в папильоте и т. д.

Установка принадлежностей

Камера имеет пять уровней направляющих рельсов, пронумерованных снизу вверх. Принадлежности можно выдвинуть примерно наполовину без опрокидывания.

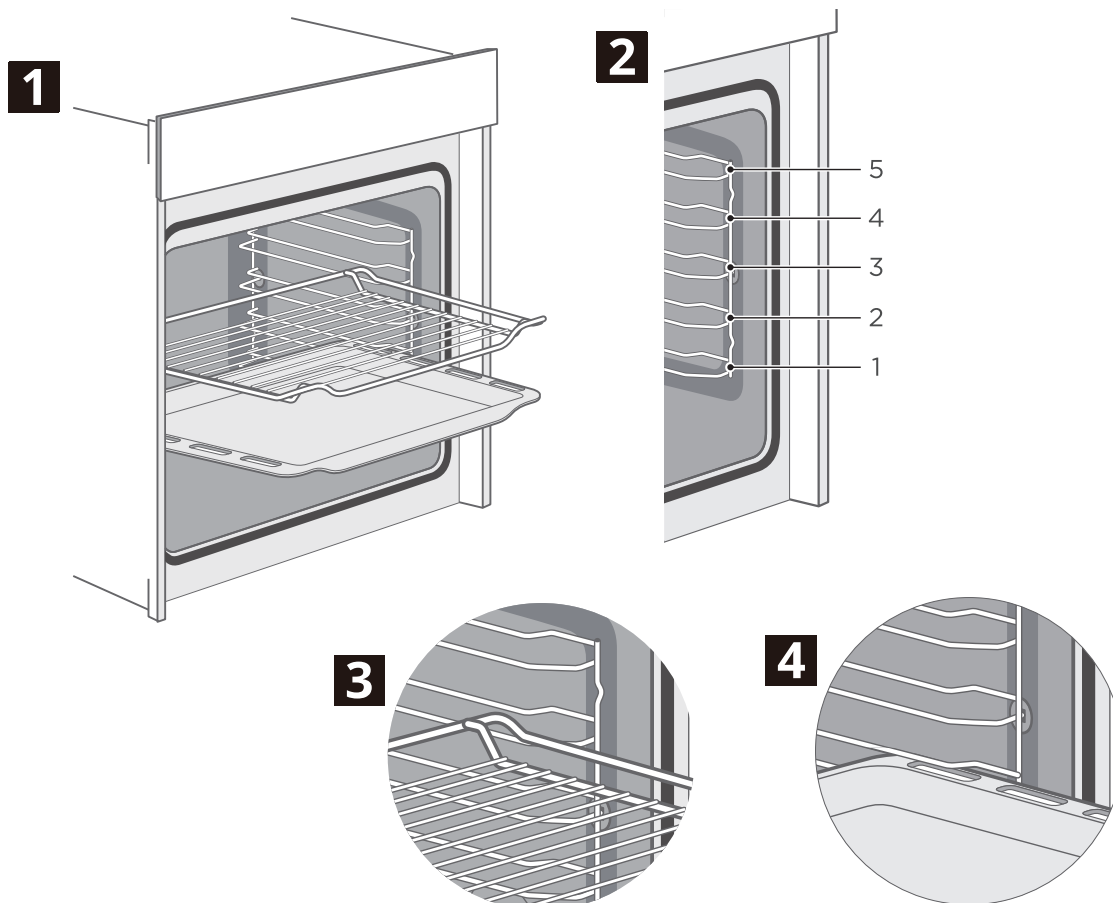
Примечания.

1. Вставляйте принадлежности в печь правильной стороной.
2. Полностью вставляйте принадлежности в печь, чтобы они не касались дверцы прибора.

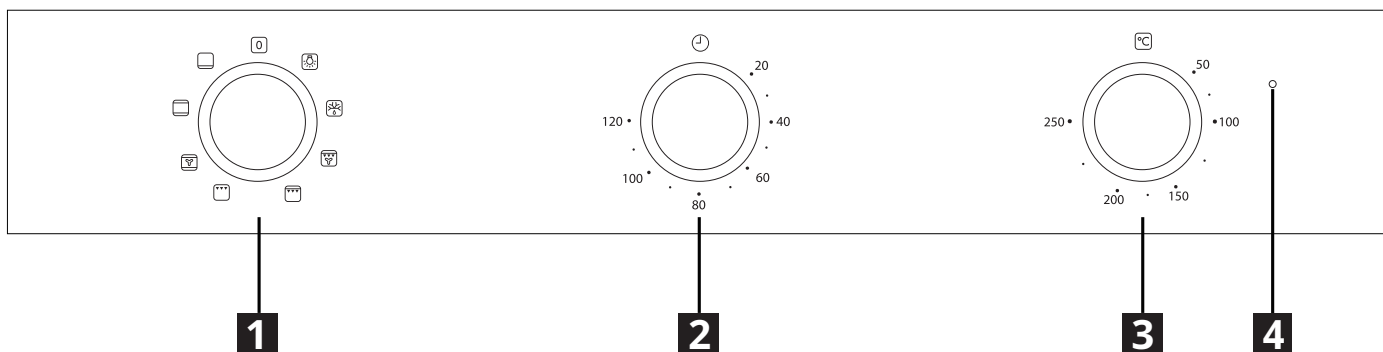
Функция блокировки принадлежностей

Функция блокировки предотвращает опрокидывание принадлежностей при их выдвигении. Принадлежности можно выдвигать примерно наполовину до их фиксации. Вы должны правильно вставить принадлежности в камеру, чтобы обеспечить надлежащую защиту от опрокидывания.

- При установке проволочной решетки убедитесь, что она задвигается в правильном направлении, как показано на рисунках **1** и **3** ниже.
- При установке противня убедитесь, что он задвигается в правильном направлении, как показано на рисунках **1** и **4** ниже.



Панель управления



1 Ручка выбора режима

2 Ручка таймера

3 Ручка регулировки температуры

4 Индикатор режима обогрева

Рабочие режимы

Вы можете использовать ручку выбора режима для выбора следующих рабочих режимов.

Режим	Диапазон температур	Описание
 Выкл.	-	Используется для выключения печи.
 Лампа	-	Используется для включения лампы и нагревательных элементов в камере. Советы: Вы можете выбрать этот режим, чтобы приостановить текущий цикл приготовления пищи или выполнить очистку камеры.
 Размораживание	-	Используется для быстрого размораживания или охлаждения приготовленной пищи только с помощью вентилятора. Вы также можете использовать этот режим для сушки фруктов, овощей или трав. Примечание. В этом режиме нагревательные элементы всегда выключены.
 Двойной гриль + вентилятор	50–250 °C	Используется для запекания птицы, рыбы и крупных кусков мяса. Нагревательный элемент и вентилятор включаются и выключаются попеременно. Вентилятор обеспечивает циркуляцию горячего воздуха вокруг блюда.
 Двойной гриль	50–250 °C	Используется для жарки плоских блюд, таких как стейки, колбасы и тосты. Нагревается все пространство под нагревательным элементом.

Режим	Диапазон температур	Описание
 Лучистое тепло	50–250 °C	Используется для приготовления на гриле небольшого количества стейков или колбас. Нагревается центральное пространство под нагревательным элементом.
 Конвекция + вентилятор	50–250 °C	Используется для выпечки и обжарки пищи на двух уровнях. Вентилятор равномерно распределяет тепло от нагревательных элементов внутри печи.
 Режим конвекции	50–250 °C	Используется для традиционной выпечки и жарки на одном уровне. Особенно подходит для пирогов с влажной начинкой.
 Нижний нагрев	50–250 °C	Используется для поджаривания нижней части блюд. Этот режим также подходит для медленного приготовления пищи, для завершения приготовления сочных блюд или для загустения соуса.

Первое использование

Перед первым использованием прибора для приготовления пищи необходимо очистить внутренние поверхности и принадлежности.

- (1) Удалите все наклейки, фольгу и детали, предназначенные для защиты поверхностей прибора во время транспортировки.
- (2) Извлеките все принадлежности из камеры.
- (3) Тщательно очистите принадлежности и направляющие мыльной водой и тканью или мягкой щеткой.
- (4) Убедитесь, что в полости нет остатков упаковки, таких как полистирольные шарики или кусочки дерева, которые могут представлять опасность возникновения пожара.
- (5) Протрите гладкие поверхности внутри печи и дверцу мягкой влажной тканью.
- (6) Чтобы устранить специфический запах новой печи, прогрейте ее с закрытой дверцей и без продуктов, используя следующие настройки.

Режим	Температура	Время
	250 °C	60 мин.

- (7) Тщательно проветривайте кухню при первом прогреве прибора. В течение этого процесса не пускайте на кухню детей и домашних животных. Закройте двери в смежные с кухней комнаты.

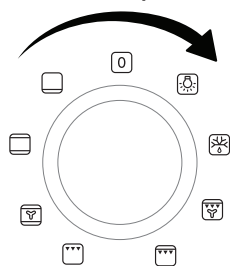
Эксплуатация

Запуск цикла приготовления пищи

Чтобы запустить цикл приготовления пищи, выполните следующие действия.

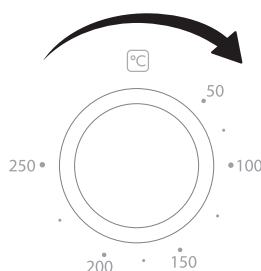
Шаг 1. Выберите режим приготовления

Чтобы выбрать режим приготовления, поверните ручку выбора режима и установите желаемый режим.



Шаг 2. Выберите температуру нагрева

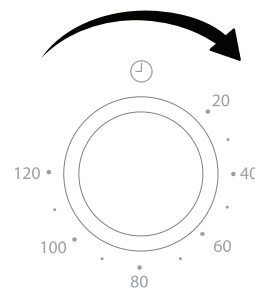
Регулятор температуры используется для выбора температуры нагрева в пределах от 50 до 250 °C. Поверните ручку регулировки температуры, чтобы установить желаемую температуру нагрева.



Шаг 3. Установите таймер

Эта опция не прерывает и не активирует приготовление пищи, но позволяет использовать минутный индикатор как при включенной, так и при выключенной печи.

Ручка таймера используется для выбора времени приготовления от 1 до 120 мин. Поверните ручку таймера, чтобы установить желаемое время приготовления пищи.



Советы:

- Во время приготовления или размораживания пищи лампа в камере всегда светится.
- Во время приготовления нагревательные элементы будут периодически включаться и выключаться для поддержания заданной температуры.
- Когда нагревательные элементы включены, светится индикатор нагрева. Когда нагревательные элементы выключены, индикатор нагрева не светится.
- Во время приготовления пищи вы можете отключить нагревательные элементы, повернув ручку температуры в исходное положение.
- Если вам нужно предварительно прогреть печь, подождите, пока индикатор нагрева не погаснет, а затем поместите пищу в печь.
- Во время приготовления пищи вы можете изменить настройки, используя ручки на панели управления. Изменения вступят в силу немедленно.
- Вы можете приостановить цикл приготовления, повернув ручку выбора режима в положение [0]. Чтобы возобновить цикл приготовления, поверните ручку выбора режима обратно в предыдущее положение.

Завершение цикла приготовления пищи

- Чтобы завершить цикл приготовления раньше, поверните ручку выбора режима в положение [0].
- После завершения использования печи, не забудьте выключить ее, повернув ручку выбора режима в положение [0].
- Во избежание случайного включения печи детьми не забудьте отключить ее от сети.

Технические характеристики

Размеры (внутренние)	Ширина	503 MM
	Высота	365 MM
	Глубина	392 MM
Площадь противня	1191 см ²	
Верхний нагревательный элемент	2200 Вт	
Нижний нагревательный элемент	1000 Вт	
Гриль	2250 Вт	
Общая мощность	2300 Вт	
Номинальное напряжение	220–240 В перем. тока	
Номинальная частота, Гц	50–60 Гц	
Количество режимов приготовления	7	

Энергоэффективность

Таблица сведений о приборе*

Наименование компании-поставщика	IKEA
Идентификация модели	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Коэффициент энергоэффективности	95,7
Класс энергоэффективности	A
Энергопотребление при стандартной нагрузке в нормальном режиме	1,10 кВт·ч
Энергопотребление при стандартной нагрузке в режиме принудительной вентиляции	0,81 кВт·ч
Количество камер	1
Источник тепла	Электроэнергия
Объем камеры	72 л
Тип печи	Встроенная духовая печь
Вес нетто	32,8 кг
Режим выключения	0.5W

* Для Европейского Союза данные соответствуют Регламентам ЕС 65/2014 и 66/2014. Для Республики Беларусь данные соответствуют СТБ 2478-2017, приложение Г и СТБ 2477-2017, приложения А и Б.

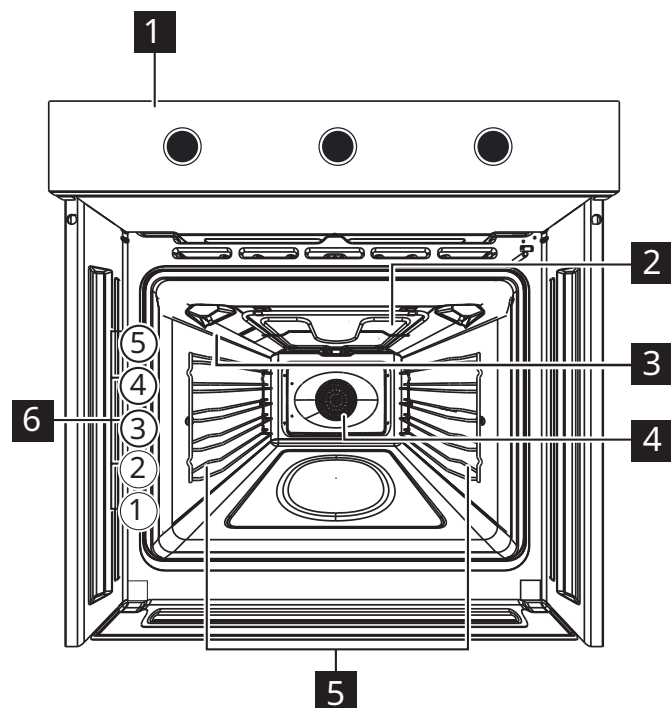
Для России класс энергоэффективности не применим.

EN 60350-1 — Бытовые электроприборы для приготовления пищи — часть 1: плиты, духовки, паровые печи и грили — методы измерения производительности.

Чтобы загрузить полную версию руководства, посетите веб-сайт www.ikea.com

Popis spotřebiče

Všeobecný přehled

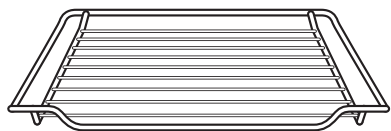


- 1** Ovládací panel
- 2** Gril
- 3** Světlo
- 4** Ventilátor
- 5** Podpěra police, odnímatelná
- 6** Pozice v policích

Používání příslušenství

Dodávané příslušenství

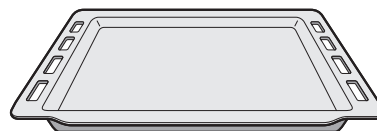
Spotřebič obsahuje následující příslušenství.



Drátěný rošt

Slouží k přípravě pokrmů nebo jako podpěra pro pánve, dortové formy a jiné nádoby odolné pro používání v troubě.

- Plech můžete umístit také pod drátěný rošt, aby se v něm zachytávaly šťávy z pečení.
- Příslušenství se může za horka deformovat. To však nemá vliv na jeho funkci. Po vychladnutí se vrátí do původního tvaru.
- Používejte pouze originální příslušenství. Jsou pro spotřebič speciálně navržena.



Plech na pečení

Slouží k přípravě všech druhů chleba a pečiva a také k přípravě pečení, ryb v papilotě atd.

Vkládání příslušenství

Vnitřní prostor má pět úrovní vodících lišt, které jsou očíslovány zdola nahoru. Příslušenství lze bez vyklopení vytáhnout přibližně do poloviny.

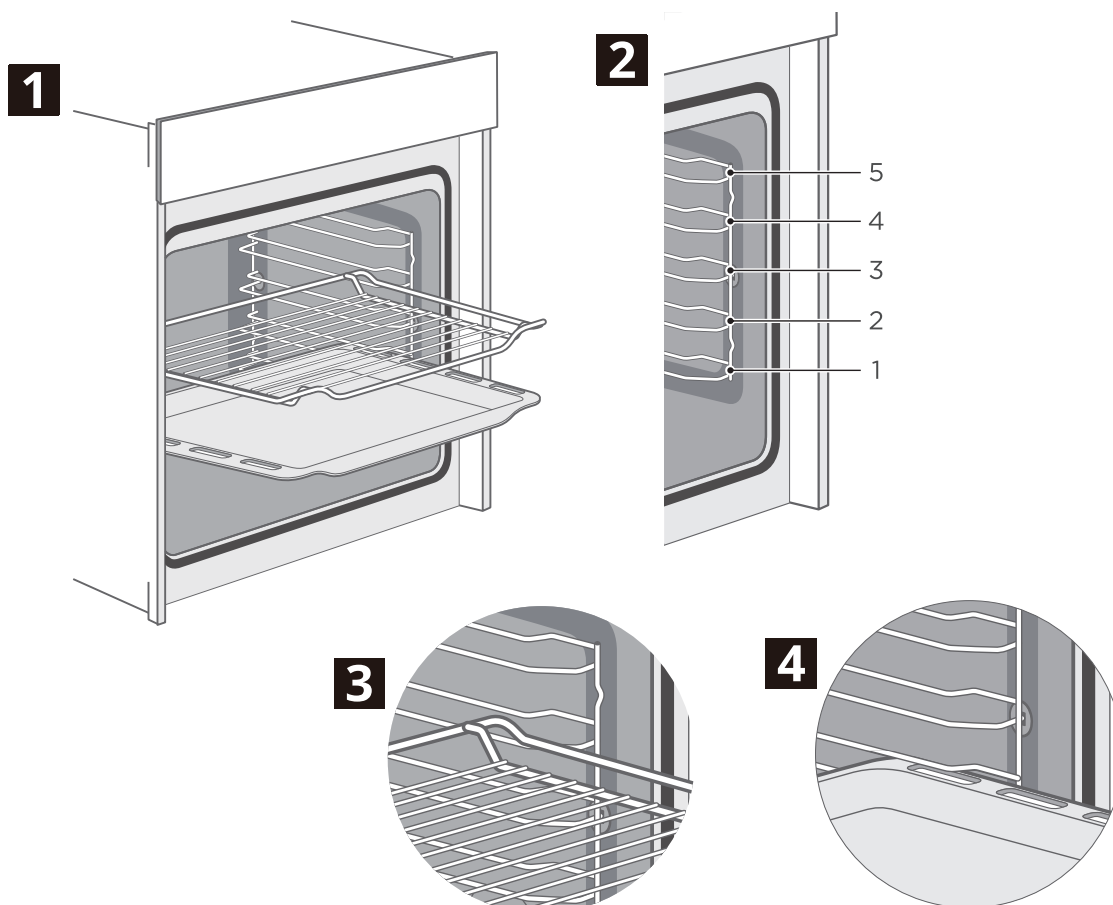
Poznámky:

1. Dbejte na to, abyste příslušenství do vnitřního prostoru vkládali vždy správnou stranou.
2. Příslušenství vždy vkládejte plně do vnitřního prostoru tak, aby se nedotýkalo dvířek spotřebiče.

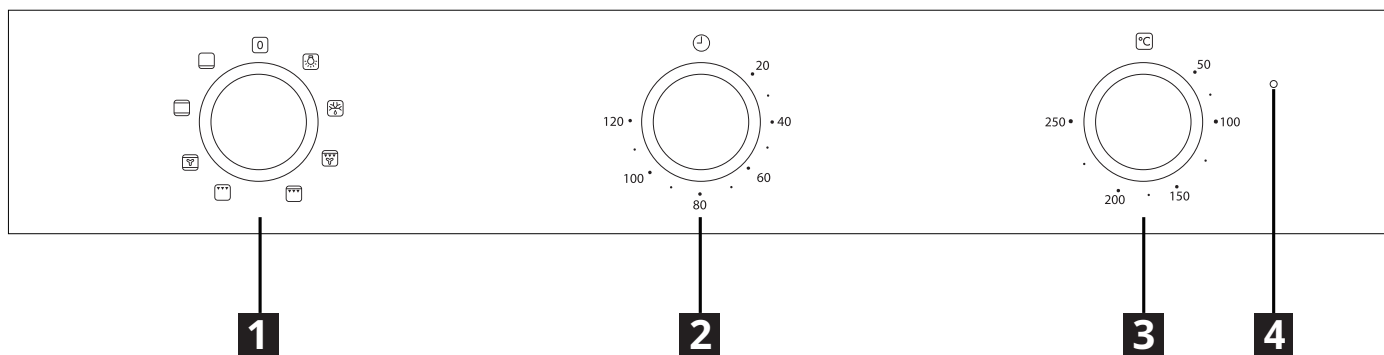
Funkce zajištění příslušenství

Funkce zajištění je určena k tomu, aby se příslušenství při vytahování nenaklápělo. Příslušenství lze vytáhnout přibližně do poloviny, dokud se nezajistí na místě. Aby byla zajištěna správná ochrana proti vyklopení, musíte příslušenství správně zasunout do vnitřního prostoru.

- Při vkládání drátěného roštu dbejte na to, aby směřoval správným směrem, jak je znázorněno na obrázcích **1** a **3** níže.
- Při vkládání plechu na pečení se ujistěte, že směřuje správným směrem, jak je znázorněno na obrázcích **1** a **4** níže.



Ovládací panel



1 Knoflík volby režimu

2 Knoflík časovače

3 Knoflík teploty

4 Indikátor ohřevu

Provozní režimy

Knoflíkem volby režimu můžete zvolit jeden z následujících provozních režimů.

Režim	Teplotní rozsah	Popis
 Vypnuto	-	K vypnutí trouby.
 Světlo	-	K zapnutí světla ve vnitřním prostoru a vypnutí topných těles. Tip: Tento režim můžete zvolit k pozastavení aktuálního cyklu přípravy jídla nebo před čištěním vnitřního prostoru.
 Rozmrazování	-	K rozmrazování pokrmů nebo rychlejší ochlazení uvařených pokrmů pouze pomocí ventilátoru. Tento režim můžete použít také k sušení ovoce, zeleniny nebo bylinek. Poznámka: V tomto režimu jsou topná tělesa vždy vypnutá.
 Dvojitý gril + ventilátor	50–250 °C	K pečení drůbeže, ryb a větších kusů masa. Topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor cirkuluje horký vzduch kolem potravin.
 Dvojitý gril	50–250 °C	Ke grilování plochých jídel, jako jsou steaky, klobásy a toasty. Zahřívá se celá plocha pod topným tělesem.
 Sálavé teplo	50–250 °C	Ke grilování malého množství steaků nebo klobás. Zahřívá se střední plocha pod topným tělesem.

Režim	Teplotní rozsah	Popis
 Horní a spodní ohřev + ventilátor	50–250 °C	K pečení a opékání až na dvou úrovních. Ventilátor rozvádí teplo z topných těles rovnoměrně po celém prostoru.
 Horní a spodní ohřev	50–250 °C	K tradiční pečení a zapékání na jedné úrovni. Vhodné zejména pro koláče s vlhkou polevou.
 Spodní ohřev	50–250 °C	Užitečné k opékání spodní strany pokrmu. Tento režim je vhodný také k pomalému pečení nebo k dokončení přípravy šťavnatých pokrmů či zahuštění omáčky.

První použití

Před prvním použitím spotřebiče k přípravě pokrmů je nutné vyčistit vnitřní prostor a příslušenství.

- (1) Odstraňte všechny nálepky, fólie chránící povrchy a přepravní ochranné díly.
- (2) Z vnitřního prostoru vyjměte veškeré příslušenství.
- (3) Příslušenství a vodicí lišty důkladně očistěte vodou s mycím prostředkem a hadříkem nebo měkkým kartáčem.
- (4) Ujistěte se, že se ve vnitřním prostoru nenacházejí žádné zbytky obalů, jako jsou polystyrenové kuličky nebo kousky dřeva, které by mohly představovat nebezpečí požáru.
- (5) Hladké povrchy ve vnitřním prostoru a na dvířkách otřete měkkým vlhkým hadříkem.
- (6) Chcete-li odstranit typický zápach nové trouby, zahřejte spotřebič, když je prázdný a se zavřenými dvířky trouby, pomocí následujících nastavení.

Režim	Teplota	Čas
	250 °C	60 minut

- (7) Při prvním zahřívání spotřebiče důkladně vyvětrejte kuchyň. Během této doby nepouštějte do kuchyně děti a domácí zvířata. Zavřete dveře do sousedních místností.

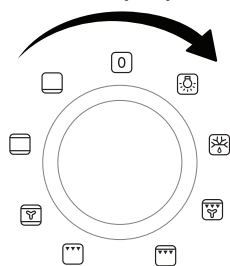
Ovládání

Spuštění cyklu přípravy jídla

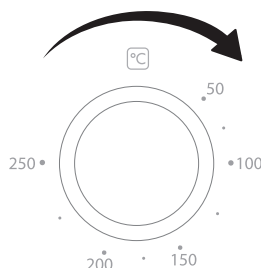
Chcete-li spustit cyklus přípravy jídla, postupujte podle následujících kroků.

Krok 1: Volba režimu přípravy jídla

Chcete-li zvolit režim přípravy jídla, otočte knoflíkem volby režimu na symbol požadovaného režimu přípravy jídla.

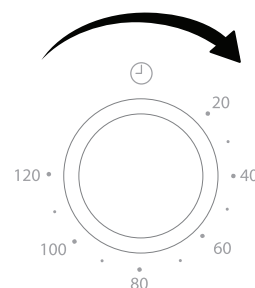
**Krok 2: Volba teploty ohřevu**

Knoflíkem teploty lze zvolit teplotu ohřevu v rozmezí 50–250 °C. Chcete-li zvolit teplotu ohřevu, otočte knoflíkem teploty na hodnotu požadované teploty ohřevu.

**Krok 3: Nastavení časovače**

Tato volba nepřeruší ani neaktivuje přípravu jídla, ale umožňuje používat minutku jak v době, kdy je funkce aktivní, tak v době, kdy je trouba vypnutá.

Knoflíkem časovače lze zvolit dobu přípravy jídla v rozmezí 1–120 minut. Chcete-li nastavit časovač, otočte knoflíkem časovače na hodnotu požadované doby přípravy jídla.

**Tipy:**

- Během přípravy jídla nebo rozmrazování je světlo ve vnitřním prostoru vždy zapnuté.
- Během přípravy jídla se topná tělesa zapínají a vypínají, aby udržovala teplotu ohřevu.
- Když jsou topná tělesa zapnutá, rozsvítí se indikátor ohřevu. Když jsou topná tělesa vypnutá, indikátor ohřevu nesvítí.
- Během přípravy jídla můžete topná tělesa vypnout otočením knoflíku teploty zpět do původní polohy.
- Pokud potřebujete troubu předehřát, počkejte, dokud indikátor ohřevu nezhasne, a poté vložte jídlo do trouby.
- Během přípravy jídla můžete měnit nastavení otáčením knoflíků na ovládacím panelu. Změny se projeví okamžitě.
- Cyklus přípravy jídla můžete pozastavit otočením knoflíku volby režimu do polohy . Chcete-li cyklus přípravy jídla obnovit, otočte knoflík volby režimu zpět do předchozí polohy.

Ukončení cyklu přípravy jídla

- Chcete-li ukončit cyklus přípravy jídla dříve, otočte knoflíkem pro výběr režimu do polohy .
- Po skončení používání trouby ji nezapomeňte vypnout otočením knoflíku volby režimu do polohy .
- Abyste zabránili náhodnému zapnutí trouby osobami, jako jsou děti, nezapomeňte troubu odpojit od sítě.

Technické údaje

Rozměry (vnitřní)	Šířka Výška Hloubka	503 mm 365 mm 392 mm
Plocha plechu na pečení	1 191 cm ²	
Horní topné těleso	2 200 W	
Spodní topné těleso	1 000 W	
Gril	2 250 W	
Celkově	2 300 W	
Jmenovité napětí	220–240 V~	
Jmenovitý kmitočet	50–60 Hz	
Počet režimů přípravy jídla	7	

Údaje energetické účinnosti

Informace o výrobku a informační list výrobku*

Název dodavatele	IKEA
Identifikace modelu	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Index energetické účinnosti	95,7
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim horního a spodního ohřevu	1,10 kWh
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim s ventilátorem	0,81 kWh
Počet vnitřních prostorů	1
Zdroj tepla	Elektřina
Objem vnitřního prostoru	72 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Čistá hmotnost	32,8 kg
Režim vypnutí	0.5W

* Pro Evropskou unii podle nařízení EU 65/2014 a 66/2014.

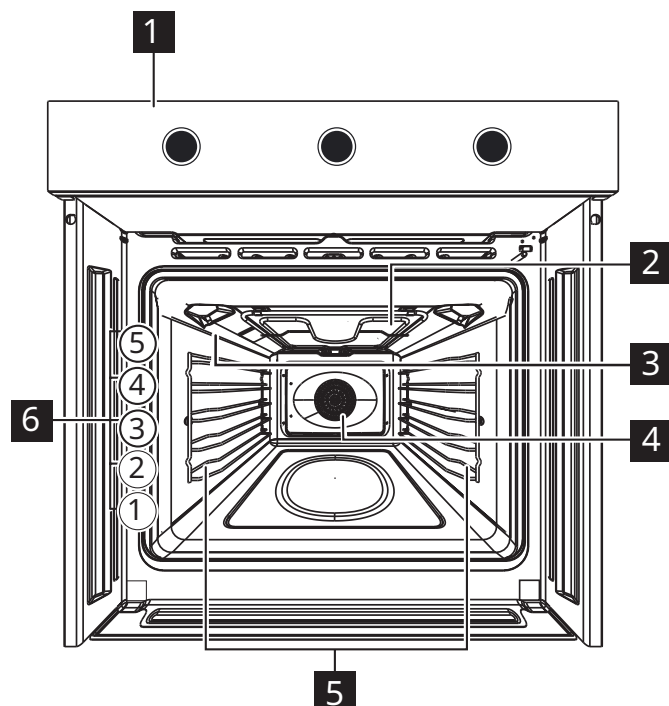
Pro Běloruskou republiku podle normy STB 2478-2017, dodatek G; normy STB 2477-2017, přílohy A a B.

Třída energetické účinnosti se na Rusko nevztahuje.

EN 60350-1 – Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – Část 1: Sporáky, trouby, parní trouby a grily – Metody měření funkce.

Termékleírás

Általános áttekintés

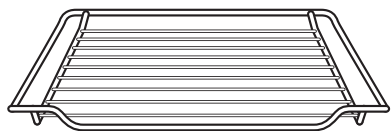


- 1** Kezelőpanel
- 2** Grill
- 3** Lámpa
- 4** Ventilátor
- 5** Polctartó, kivehető
- 6** Polcpozíciók

A tartozékok használata

Mellékelt tartozékok

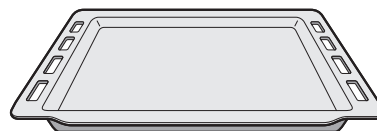
A készülék a következő tartozékokat tartalmazza.



Fémrács

Használja ételek főzéséhez vagy serpenyők, tortaformák és más sütőálló edények alátétéként.

- A sütőtálcát a rács alá is helyezheti, hogy felfogja és összegyűjtse a főzés során keletkező levet.
- Hő hatására a tartozékok deformálódhatnak. Ez nem befolyásolja a funkciójukat. Miután kihűltek, visszanyerik eredeti formájukat.
- Csak eredeti tartozékokat használjon. Ezeket kifejezetten az Ön készülékéhez tervezték.



Sütőtálca

Használja kenyér és péksütemények sütéséhez, valamint papíron sült halak, sütek stb. készítésére.

A tartozékok behelyezése

A sütőtérben öt szinten található a vezetősínek, amelyek alulról felfelé haladva számozottak. A tartozékok körülbelül félig húzhatók ki anélkül, hogy megbillennének.

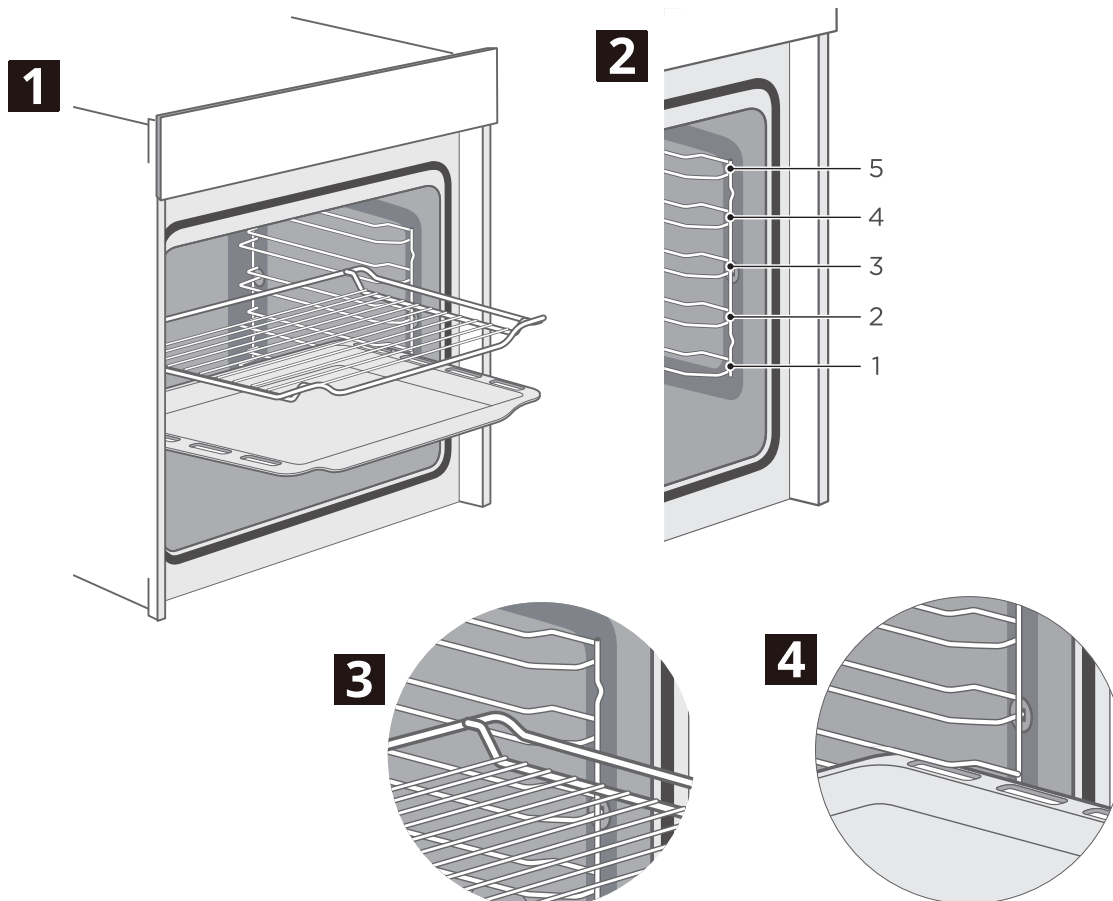
Megjegyzések:

1. Ügyeljen rá, hogy a tartozékokat mindig a megfelelő irányban helyezze be a sütőtérbe.
2. A tartozékokat mindig teljesen tolja be a sütőrébe, hogy azok ne érintkezzenek a készülék ajtajával.

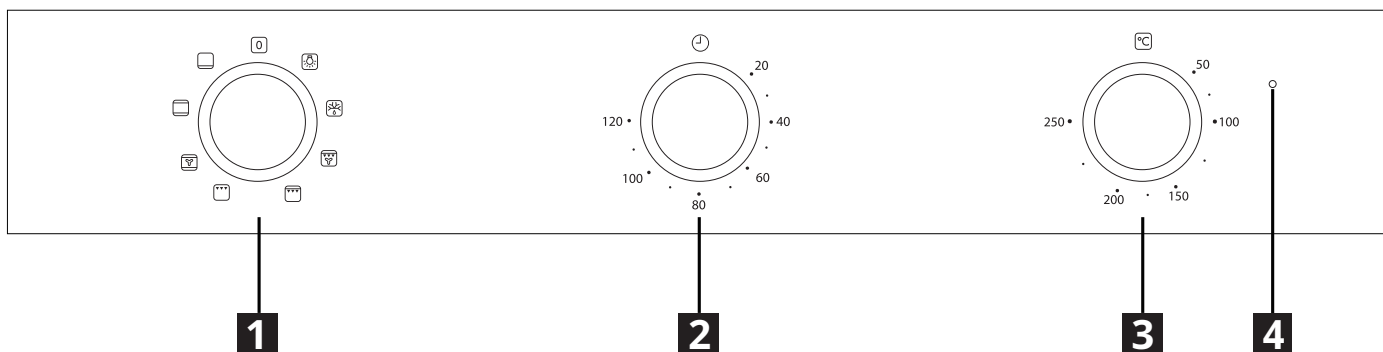
Tartozékrögzítő funkció

A rögzítő funkciót úgy tervezték, hogy kihúzáskor megakadályozza a tartozékok megbillenését. Egy tartozékot körülbelül félig ki lehet húzni, mielőtt a helyére nem rögzül. A tartozékokat előírászerűen kell behelyezni a sütőtérbe a megfelelő megbillenés elleni védelem biztosítása érdekében.

- A rács behelyezésekor ügyeljen arra, hogy a rács a megfelelő irányba mutasson, ahogy az az alábbi **1** és **3** ábrákon látható.
- A sütőtálca behelyezésekor ügyeljen arra, hogy a sütőtálca a megfelelő irányba mutasson, ahogy az az alábbi **1** és **4** ábrákon látható.



Kezelőpanel



1 Módválasztó gomb

2 Időzítő gomb

3 Hőmérséklet gomb

4 Fűtésjelző

Működési módok

A módválasztó gombbal a következő működési módok egyikét választhatja ki.

Mód	Hőmérséklet-tartomány	Leírás
 Ki	-	A sütő kikapcsolásához.
 Lámpa	-	A sütőtérben lévő lámpa bekapcsolásához és a fűtőelemek kikapcsolva tartásához. Tipp: Ezt a módot az aktuális ételfőzési ciklus szüneteltetésére vagy a sütőtér tisztítása előtt választhatja ki.
 Kiolvasztás	-	Az ételek gyors kiolvasztásához vagy a főtt ételek gyorsabb lehűtéséhez csak a ventilátor használatával. Ezt a módot gyümölcsök, zöldségek vagy fűszernövények szárítására is használhatja. Megjegyzés: Ebben a módban a fűtőelemek mindig ki vannak kapcsolva.
 Dupla grillezés + ventilátor	50-250°C	Baromfi, hal és nagyobb húsdarabok rostos sütéséhez. A fűtőelem és a ventilátor felváltva kapcsol be és ki. A ventilátor keringeti a forró levegőt az étel körül.
 Dupla grillezés	50-250°C	Lapos élelmiszerek, például steak, kolbász és piritós grillezéséhez. A fűtőelem alatti teljes terület felforrósodik.
 Hősugárzás	50-250°C	Kis mennyiségű steak vagy kolbász grillezéséhez. A fűtőelem alatti központi terület felforrósodik.

Mód	Hőmérséklet-tartomány	Leírás
 Hagyományos + ventilátor	50-250°C	Sütéshez és roston sütéshez akár két szinten is. A ventilátor egyenletesen osztja el a fűtőelemek hőjét a sütőtérben.
 Hagyományos	50-250°C	Hagyományos sütéshez és roston sütéshez egy szinten. Különösen alkalmas nedves feltétekkel ellátott süteményekhez.
 Alsó rész	50-250°C	Hasznos az étel aljának barnításához. Ez a mód alkalmas lassú főzéshez, illetve szaftos ételek főzésének befejezéséhez vagy a szósz sűrítéséhez is.

Első használatba vétel

Mielőtt először használná a készüléket ételek főzésére, meg kell tisztítania a sütőteret és a tartozékokat.

- (1) Távolítsa el minden matricát, felületvédő fóliát és szállítási védőelemet.
- (2) Távolítsa el minden tartozékot a sütőtérből.
- (3) Alaposan tisztítsa meg a tartozékokat és a vezetősíneket szappanos vízzel és egy ronggyal vagy puha kefével.
- (4) Győződjön meg arról, hogy a sütőtér nem tartalmaz csomagolási maradványokat, például polisztiréngolyókat vagy fadarabokat, amelyek tűzveszélyesek lehetnek.
- (5) Törölje át a sima felületeket a sütőtérben és az ajtón puha, nedves ruhával.
- (6) Az új sütő jellegzetes szagának eltávolításához melegítse a készüléket üres állapotban és zárt sütőajtó mellett a következő beállításokkal.

Mód	Hőmérséklet	Idő
	250°C	60 perc

- (7) Alaposan szellőztesse ki a konyhát, amikor először melegíti a készüléket. Tartsa távol a gyerekeket és a háziállatokat a konyhától ez idő alatt. Zárja be a szomszédos helyiségek ajtaját.

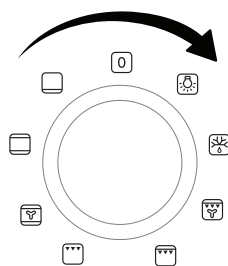
Kezelés

Főzési ciklus indítása

A főzési ciklus elindításához kövesse a következő lépéseket.

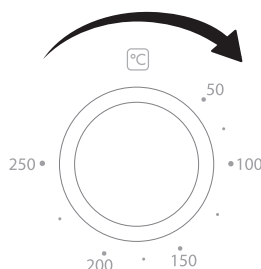
1. lépés: Főzési mód kiválasztása

A főzési mód kiválasztásához forgassa el a módválasztó gombot a kívánt főzési mód szimbólumára.



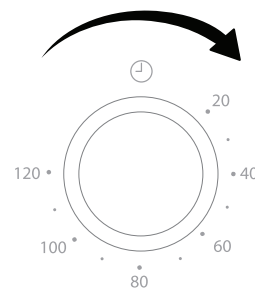
2. lépés: Fűtési hőmérséklet kiválasztása

A Hőmérséklet gomb segítségével 50 és 250°C közötti fűtési hőmérsékletet lehet kiválasztani. A fűtési hőmérséklet kiválasztásához forgassa el a Hőmérséklet gombot a kívánt fűtési hőmérséklet értékére.



3. lépés: Időzítő beállítása

Ez az opció nem szakítja meg vagy indítja el a főzést, de lehetővé teszi a percszámláló használatát mind a funkció aktív működése közben, mind a sütő kikapcsolt állapotában. Az Időzítő gombbal 1 és 120 perc közötti főzési idő választható ki. Az időzítő beállításához fordítsa el az Időzítő gombot a kívánt főzési idő értékére.



Tippek:

- Főzés vagy kiolvasztás közben a sütőtérben lévő lámpa mindig világít.
- A főzés során a fűtőelemek be- és kikapcsolnak a fűtési hőmérséklet fenntartása érdekében.
- Ha a fűtőelemek be vannak kapcsolva, akkor a fűtésjelző lámpa világít. Ha a fűtőelemek ki vannak kapcsolva, akkor a fűtésjelző lámpa nem világít.
- Főzés közben kikapcsolhatja a fűtőelemeket, ha a Hőmérséklet gombot visszafordítja az eredeti állásba.
- Ha elő kell melegítenie a sütőt, várjon, amíg a fűtésjelző lámpa kialszik, majd tegye az ételt a sütőbe.
- A főzés során a beállításokat a kezelőpanel gombjainak elforgatásával módosíthatja. A változások azonnal hatályba lépnek.
- A főzési ciklus szüneteltethető a Módválasztó gomb  pozícióba elforgatásával. A főzési ciklus folytatásához fordítsa vissza a Módválasztó gombot az előző állásba.

Főzési ciklus befejezése

- A főzési ciklus korábbi befejezéséhez fordítsa a Módválasztó gombot a  pozícióba.
- Miután befejezte a sütő használatát, ne felejtse el kikapcsolni a sütőt a Módválasztó gomb  pozícióba forgatásával.
- Annak elkerülése érdekében, hogy a sütőt például a gyermek véletlenül bekapcsolják, ne felejtse el kihúzni a sütőt a konnektorból.

Műszaki adatok

Méretetek (belső)	Szélesség Magasság Mélység	503 mm 365 mm 392 mm
Sütőtálca területe	1191 cm ²	
Felső fűtőelem	2200 W	
Alsó fűtőelem	1000 W	
Grill	2250 W	
Teljes névleges teljesítmény	2300 W	
Névleges feszültség	220-240 V~	
Névleges frekvencia	50-60 Hz	
Főzési módok száma	7	

Energiahatékonysági adatok

Termékadatok és termékinformációs táblázat*

Szállító neve	IKEA
Típusazonosítás	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Energiahatékonysági mutató	95,7
Energiahatékonysági osztály	A
Energiafogyasztás normál terhelés és hagyományos mód esetén	1,10 kWh
Energiafogyasztás normál terhelés és ventilátoros rásegítés esetén	0,81 kWh
Sütőterek száma	1
Fűtési mód	Elektromos
Sütőtér térfogata	72 liter
Sütő típusa	Beépített sütő
Nettó tömeg	32,8 kg
Kikapcsolt üzemmód	0.5W

* Az Európai Unió számára, a 65/2014 és a 66/2014 EU-rendelet szerint.
Fehéroroszország számára az STB 2478-2017 G függeléke, valamint az STB 2477-2017 A és B függeléke szerint.

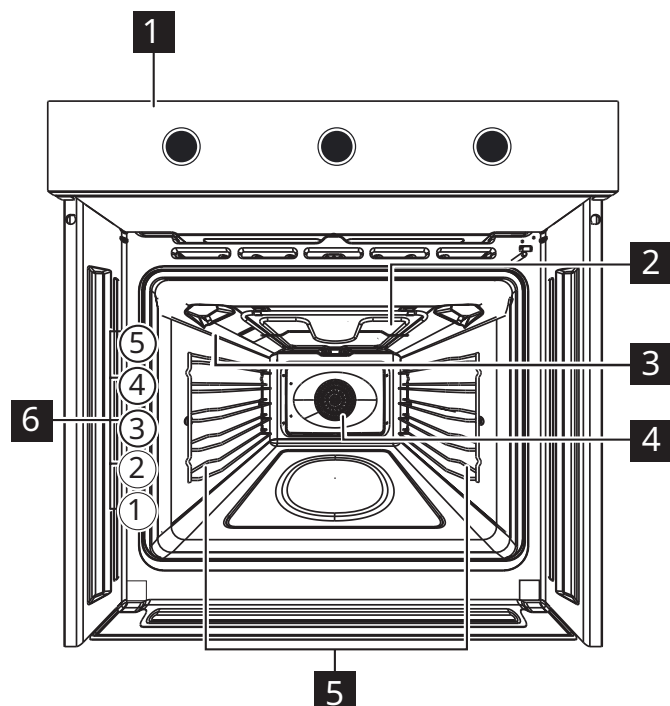
Az energiahatékonysági osztály nem érvényes Oroszországban.

EN 60350-1 – Háztartási elektromos főzőkészülékek – 1. rész: Tűzhelyek, sütők, gőzsütők és grillsütők – Vizsgálati módszerek a teljesítmény mérésére.

A teljes verzió letöltéséhez keresse fel a www.ikea.com weboldalt

Descrierea produsului

Prezentare generală

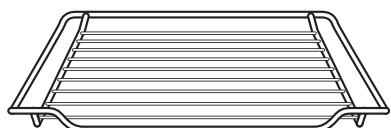


- 1** Panou de comandă
- 2** Grătar
- 3** Bec
- 4** Ventilator
- 5** Suport pentru rafturi, detașabil
- 6** Poziții de rafturi

Utilizarea accesoriilor

Accesorii incluse

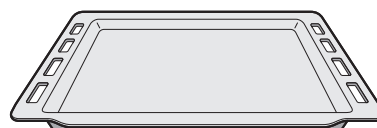
Aparatul dvs. include următoarele accesorii.



Raft de sârmă

Utilizați-l pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, vase pentru prăjituri și alte articole de gătit ce se pretează a fi utilizate în cuptor.

- De asemenea, puteți poziționa tava de copt sub raftul de sârmă pentru a colecta sucurile.
- Accesoriile se pot deforma atunci când sunt fierbinți. Aceasta nu le afectează funcționalitatea. De îndată ce se răcesc, acestea revin la forma lor inițială.
- Folosiți numai accesorii originale. Ele sunt proiectate special pentru aparatul dvs.



Tavă de copt

Utilizați-l pentru prepararea tuturor produselor de panificație și patiserie și, de asemenea, pentru prepararea fripturilor, a peștelui în pergament etc.

Introducerea accesoriilor

Cavitatea prezintă cinci niveluri de șine de ghidare, numerotate de jos în sus. Accesoriile pot fi trase afară aproximativ până la jumătate fără să se încline.

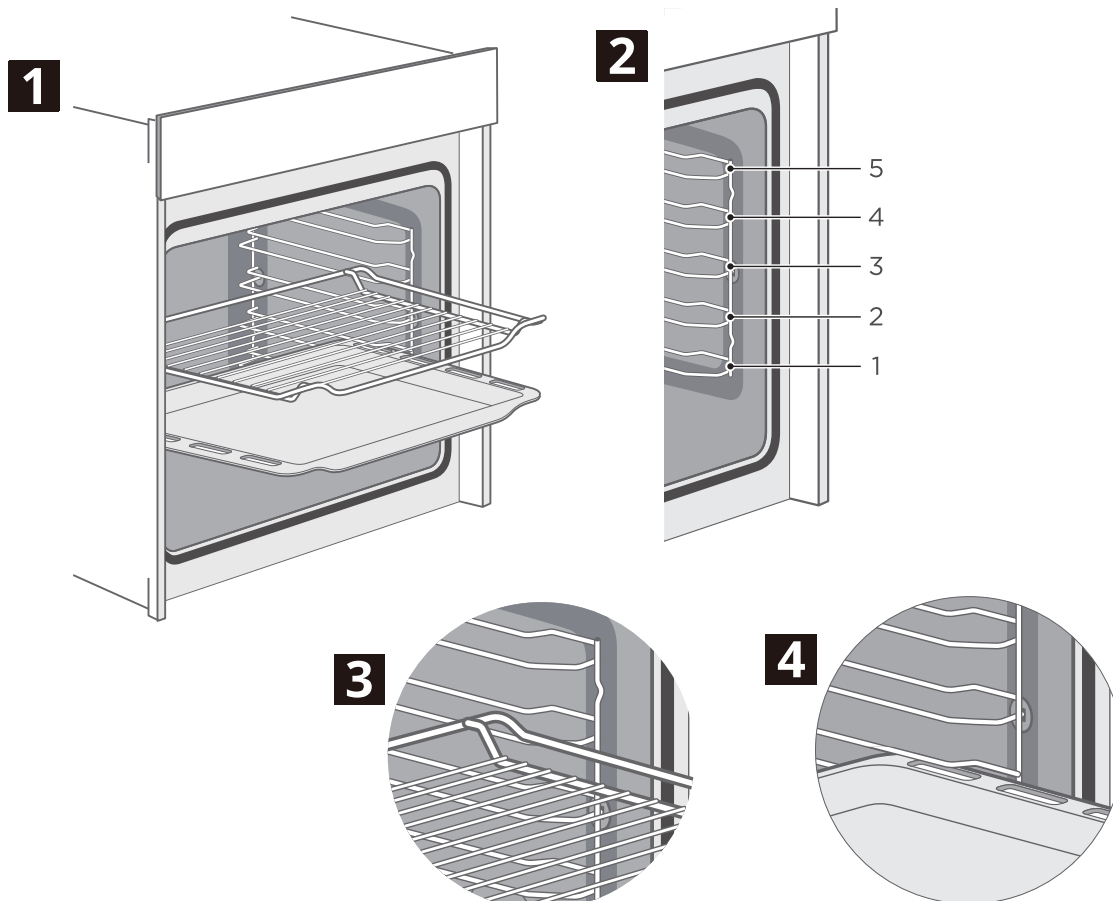
Observații:

1. Asigurați-vă că introduceți întotdeauna accesoriile în cavitate în mod corect.
2. Introduceți întotdeauna accesoriile complet în cavitate, astfel încât acestea să nu atingă ușa.

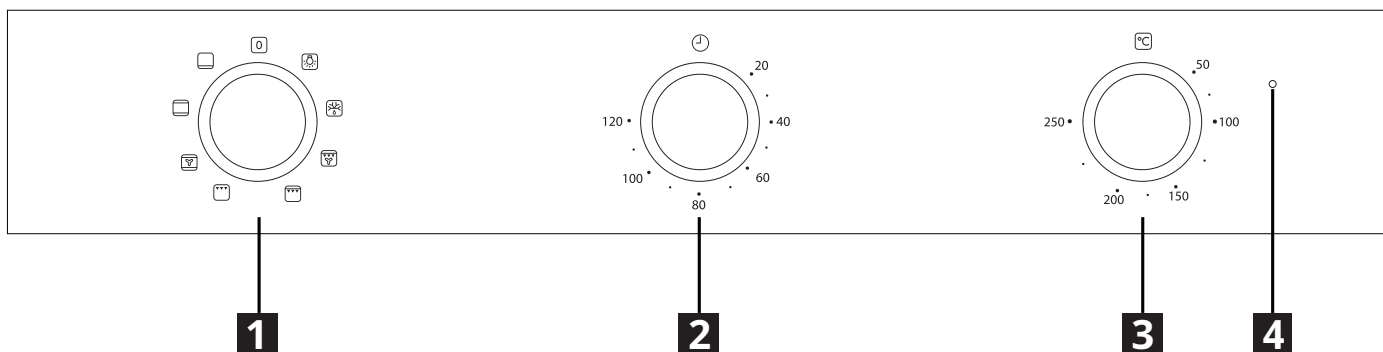
Funcția de blocare a accesoriilor

Funcția de blocare are rolul de a preveni înclinarea accesoriilor atunci când sunt trase în afară. Un accesoriu poate fi tras în afară aproximativ până la jumătate, până când se blochează în poziție. Trebuie să introduceți accesoriile corect în cavitate pentru a asigura protecție adecvată împotriva înclinării.

- Atunci când introduceți raftul din sârmă, asigurați-vă că acesta este orientat în direcția corectă, astfel cum se prezintă în ilustrațiile **1** și **3** de mai jos.
- Atunci când introduceți tava de copt, asigurați-vă că aceasta este orientată în direcția corectă, astfel cum se prezintă în ilustrațiile **1** și **4** de mai jos.



Panou de comandă



1 Buton de selectare a modului

2 Butonul cronometrului

3 Buton de temperatură

4 Indicator de căldură

Moduri de lucru

Puteți utiliza butonul de selectare a modului pentru a selecta unul dintre următoarele moduri de lucru.

Mod	Interval de temperatură	Descriere
 Oprit	-	Pentru oprirea cuptorului.
 Bec	-	Pentru pornirea becului din cavitate și menținerea elementelor de încălzire oprite. Sfat: Puteți selecta acest mod pentru a întrerupe ciclul de preparare curent sau înainte de curățarea cavității.
 Decongelare	-	Pentru dezghețarea alimentelor sau răcirea alimentelor mai repede utilizând doar ventilatorul. Puteți utiliza acest mod pentru a usca fructe, legume sau ierburi. Observație: Elementele de încălzire sunt întotdeauna oprite în acest mod.
 Grătar dublu + ventilator	50-250 °C	Pentru frigerea cărnii de pasăre, a cărnii de pește și a bucăților mai mari de carne. Elementul de încălzire și ventilatorul pornesc și se opresc alternativ. Ventilatorul face aerul fierbinte să circule în jurul alimentelor.
 Grătar dublu	50-250 °C	Pentru prepararea la grătar a articolelor plate cum ar fi steak-urile, cârnații și pâinea prăjită. Întreaga zonă de sub elementul de blocare devine fierbinte.
 Căldură radiantă	50-250 °C	Pentru prepararea la grătar a unor cantități mici de steak-uri sau cârnați. Zona centrală de sub elementul de încălzire devine fierbinte.

Mod	Interval de temperatură	Descriere
 Convențional + ventilator	50-250 °C	Pentru coacerea și frigerea pe până la două niveluri. Ventilatorul distribuie uniform căldura de la elementele de încălzire în jurul cavității.
 Convențional	50-250 °C	Pentru coacerea și frigerea tradițională pe un nivel. Potrivită în special pentru prăjituri cu topping-uri umede.
 Fund	50-250 °C	Util pentru rumenirea bazei unui fel de mâncare. Acest mod este potrivit și pentru gătitul lent sau pentru finisarea preparării mâncărilor suculente sau a sosului concentrat.

Prima utilizare

Înainte de utilizarea aparatului pentru a găti pentru prima dată trebuie să curățați cavitatea și accesoriile.

- (1) Îndepărtați toate etichetele adezive, folia de protecție de pe suprafață și piesele de protecție pentru transport.
- (2) Scoateți toate accesoriile din cavitate.
- (3) Curățați temeinic accesoriile și șinele de ghidare cu apă cu săpun și o cârpă sau o perie moale.
- (4) Asigurați-vă că nu există resturi de ambalaj, cum ar fi bile din polistiren sau piese de lemn, în cavitate care pot prezenta un pericol de incendiu.
- (5) Ștergeți suprafețele netede din cavitate și de pe ușa cu o cârpă moale umedă.
- (6) Pentru a elimina mirosul specific al unui cuptor nou, încălziți aparatul gol cu ușa închisă, cu următoarele setări.

Mod	Temperatura	Durata
	250 °C	60 de minute

- (7) Ventilați bine bucătăria atunci când încălziți aparatul pentru prima dată. Țineți copiii și animalele de companie departe de bucătărie în tot acest timp. Închideți ușa către camerele alăturate.

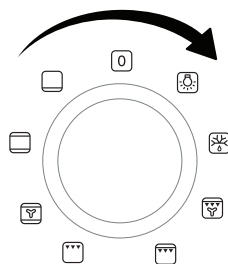
Funcționarea

Pornirea unui ciclu de preparare

Pentru a porni un ciclu de preparare, efectuați pașii următori.

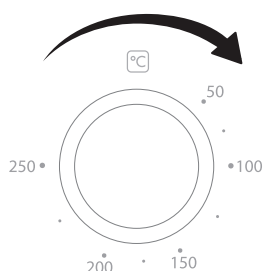
Pasul 1: Selectați un mod de preparare

Pentru a selecta un mod de preparare, rotiți butonul de selectare a modului în așa fel încât să indice simbolul modului de preparare dorit de dvs.



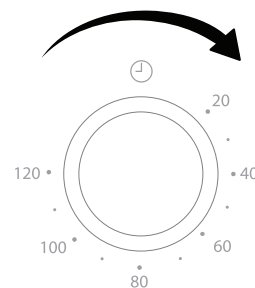
Pasul 2: Selectați o temperatură de încălzire

Butonul de temperatură poate fi utilizat pentru a selecta o temperatură de încălzire din intervalul 50-250 °C. Pentru a selecta o temperatură de încălzire, rotiți butonul de temperatură în așa fel încât acesta să indice valoarea temperaturii de încălzire dorite de dvs.



Pasul 3: Setări temporizatorului

Această opțiune nu întrerupe sau activează prepararea, însă vă permite să utilizați temporizatorul atât atunci când o funcție este activă, cât și când cuptorul este oprit. Butonul temporizatorului poate fi utilizat pentru a selecta un timp de preparare cuprins între 1 și 120 de minute. Pentru a seta temporizatorul, rotiți butonul temporizatorului în așa fel încât să indice valoarea timpului de gătit dorit de dvs.



Sfaturi:

- În timpul gătitului sau al dezghețării, lampa din cavitate este aprinsă permanent.
- În timpul gătitului, elementele de încălzire vor porni și se vor opri pentru a întreține temperatura de încălzire.
- Când elementele de încălzire sunt pornite, indicatorul de încălzire este aprins. Când elementele de încălzire sunt oprite, indicatorul de încălzire este stins.
- În timpul preparării, puteți opri elementele de încălzire rotind butonul de temperatură înapoi în poziția sa inițială.
- Dacă aveți nevoie să preîncălziți cuptorul, așteptați până când indicatorul de încălzire se stinge, apoi introduceți alimentele în cuptor.
- În timpul preparării, puteți modifica setările rotind butoanele de pe panoul de control. Modificările vor avea efect imediat.
- Puteți întrerupe ciclul de preparare rotind butonul de selectare a modului în așa fel încât să indice . Pentru a relua ciclul de preparare, rotiți butonul de selectare a modului înapoi la poziția sa anterioară.

Încheierea unui ciclu de preparare

- Pentru a încheia un ciclu de preparare mai devreme, rotiți butonul de selectare a modului în așa fel încât să indice .
- După ce terminați de utilizat cuptorul, nu uitați să-l opriți rotind butonul de selectare a modului în așa fel încât să indice .
- Pentru a împiedica persoanele precum copiii să pornească accidental cuptorul, nu uitați să scoateți cuptorul din priză.

Specificații tehnice

Dimensiuni (interne)	Lățime Înălțime Adâncime	503 mm 365 mm 392 mm
Suprafața tăvii de coacere	1191 cm ²	
Element de încălzire superior	2200 W	
Element de încălzire inferior	1000 W	
Grătar	2250 W	
Putere totală	2300 W	
Tensiune nominală	220-240 V~	
Frecvență nominală	50-60 Hz	
Numărul modurilor de gătit	7	

Date privind eficiența energetică

Informații despre produs și fișa cu informații despre produs*

Numele furnizorului	IKEA
Identificarea modelului	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Indicele de eficiență energetică	95,7
Clasa de eficiență energetică	A
Consumul de energie cu o sarcină standard, în modul convențional	1,10 kWh
Consumul de energie cu o sarcină standard, în mod cu ventilator	0,81 kWh
Numărul de cavități	1
Sursă de căldură	Electricitate
Volumul cavității	72 l
Tipul de cuptor	Cuptor încorporat
Greutate netă	32,8 kg
Modul oprit	0.5W

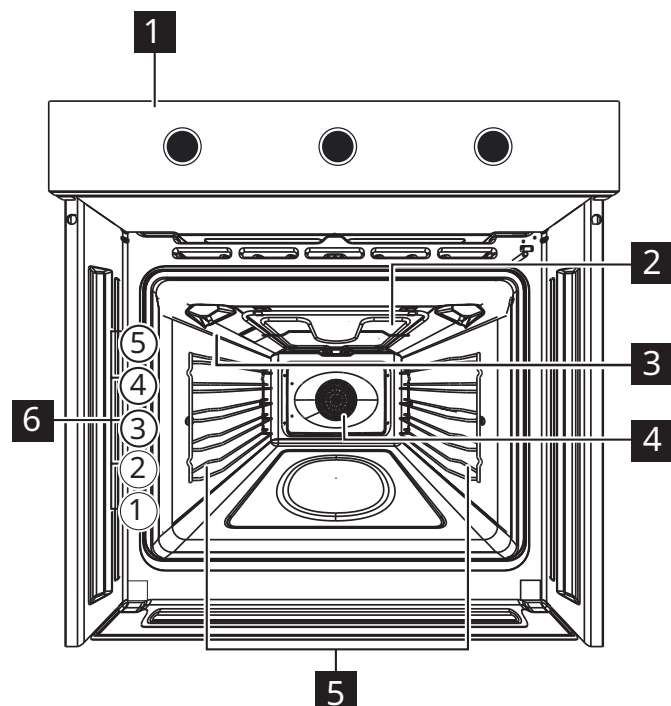
* Pentru Uniunea Europeană, în conformitate cu Regulamentele UE 65/2014 și 66/2014. Pentru Republica Belarus, în conformitate cu STB 2478-2017, anexa G; STB 2477-2017, anexele A și B.

Clasa de eficiență energetică nu se aplică pentru Rusia.

EN 60350-1 - Aparate electrice de gătit pentru uz casnic. Partea 1: Clase, cuptoare, cuptoare cu aburi și grătare - Metode de măsurare a performanțelor.

Popis výrobku

Všeobecný prehľad

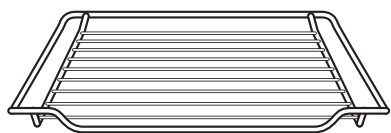


- 1** Ovládací panel
- 2** Gril
- 3** Svetlo
- 4** Ventilátor
- 5** Opora police, odnímateľná
- 6** Pozície police

Používanie príslušenstva

Dodávané príslušenstvo

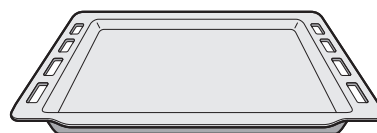
Spotrebič obsahuje nasledujúce príslušenstvo.



Mriežka

Používajte na varenie potravín alebo ako podložku pod panvice, formy na pečenie a iné riady vhodné do rúry.

- Plech na pečenie môžete umiestniť pod mriežku, aby sa zachytili šťavu z pečenia.
- Príslušenstvo sa môže pri zahriatí deformovať. To nemá vplyv na jeho funkčnosť. Po vychladnutí sa vráti do pôvodného tvaru.
- Používajte iba originálne príslušenstvo. Je špeciálne navrhnuté pre váš spotrebič.



Plech na pečenie

Používajte na pečenie všetkých druhov chleba a pečiva, ako aj na prípravu pečeného mäsa, rýb v papilote atď.

Vkladanie príslušenstva

Rúra má päť úrovní vodiacich koľajníc, ktoré sú očíslované zdola nahor. Príslušenstvo je možné bez prevrátenia vytiahnuť približne do polovice.

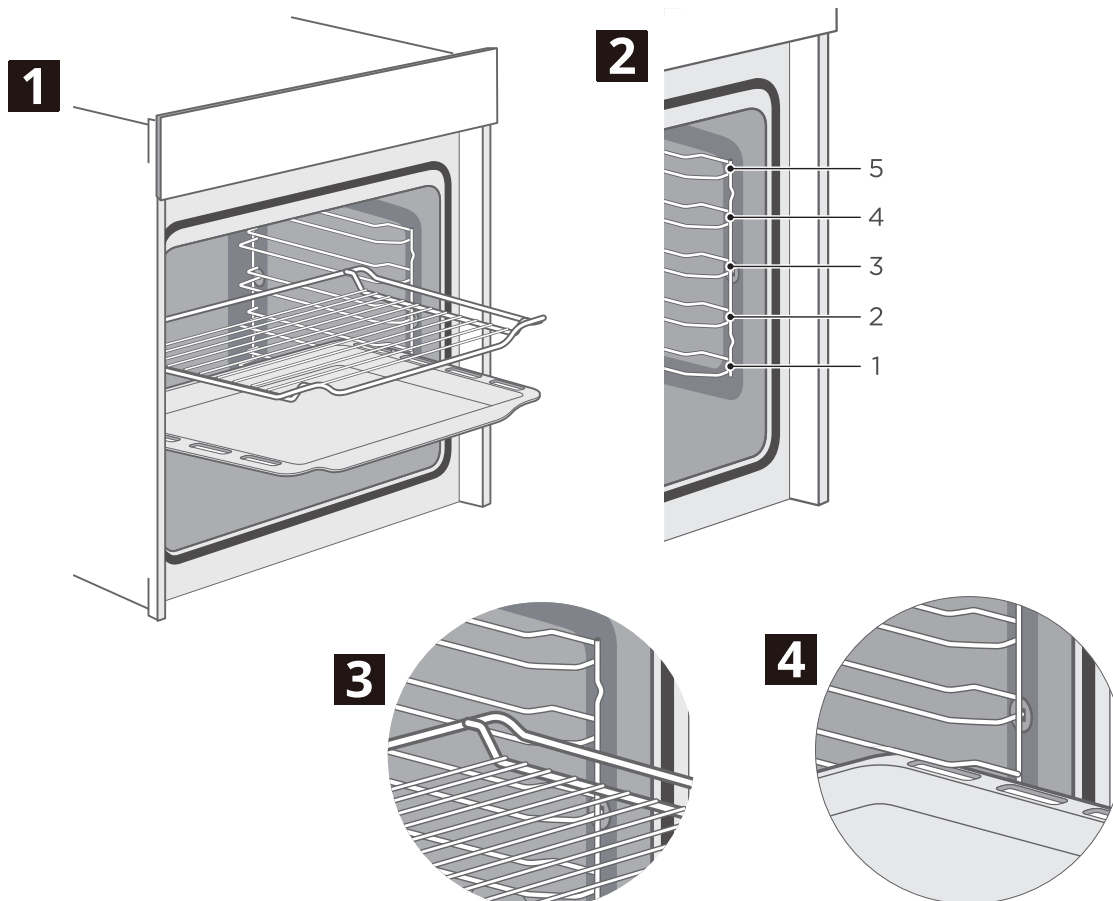
Poznámky:

1. Uistite sa, že príslušenstvo vždy vkladáte do rúry správnym spôsobom.
2. Príslušenstvo vždy vložte do rúry tak, aby sa nedotýkalo dverí.

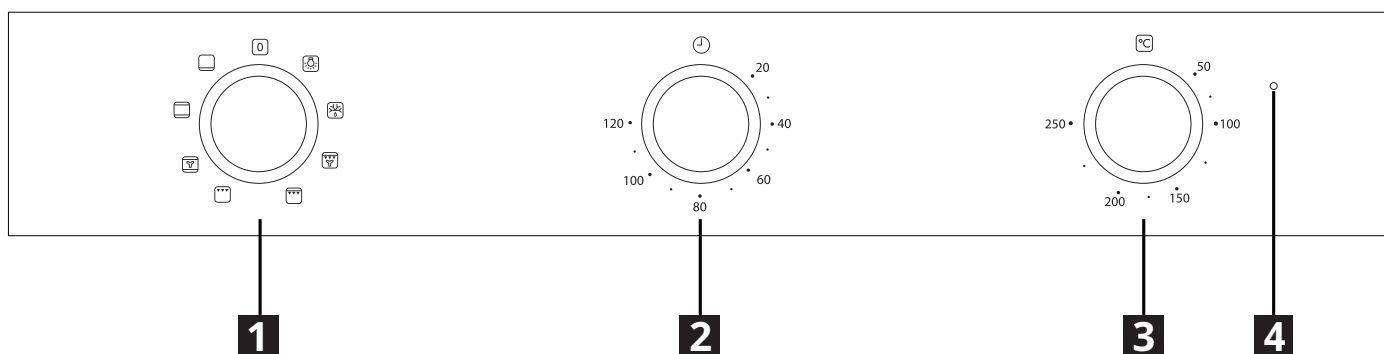
Funkcia uzamknutia príslušenstva

Funkcia uzamknutia slúži na zabránenie prevráteniu príslušenstva pri jeho vytáhaní. Príslušenstvo je možné vytiahnuť približne do polovice, kým nezacvakne na miesto. Príslušenstvo musíte správne vložiť do rúry, aby bola zabezpečená správna ochrana proti prevráteniu.

- Pri vkladaní mriežky sa uistite, že je otočená správnym smerom, ako je znázornené na obrázkoch **1** a **3** nižšie.
- Pri vkladaní plechu na pečenie sa uistite, že je otočená správnym smerom, ako je znázornené na obrázkoch **1** a **4** nižšie.



Ovládací panel



- 1** Otočný regulátor výberu režimu **3** Otočný regulátor teploty
2 Otočný regulátor časovača **4** Indikátor ohrevu

Pracovné režimy

Pomocou otočného regulátora výberu režimu môžete vybrať jeden z nasledujúcich pracovných režimov.

Režim	Rozsah teploty	Popis
 Vyp.	–	Na vypnutie rúry.
 Svetlo	–	Na zapnutie svetla v rúre a vypnutie výhrevných prvkov. Tip: Tento režim môžete vybrať na pozastavenie aktuálneho cyklu varenia alebo pred čistením rúry.
 Rozmrazovanie	–	Na rozmrazovanie potravín alebo rýchlejšie ochladenie uvarených jedál pomocou ventilátora. Tento režim môžete použiť aj na sušenie ovocia, zeleniny alebo bylín. Poznámka: V tomto režime sú výhrevné prvky vždy vypnuté.
 Dvojitý gril + ventilátor	50 – 250 °C	Na pečenie hydiny, rýb a väčších kusov mäsa. Výhrevný prvok a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor cirkuluje horúci vzduch okolo jedla.
 Dvojitý gril	50 – 250 °C	Na grilovanie plochých potravín, ako sú steaky, klobásy a hrianky. Celá plocha pod výhrevným prvkom sa zahrieva.
 Sálavé teplo	50 – 250 °C	Na grilovanie malého množstva steakov alebo klobás. Centrálna oblasť pod výhrevným prvkom sa zahrieva.

Režim	Rozsah teploty	Popis
 Konvekčné + ventilátor	50 – 250 °C	Na pečenie a grilovanie na dvoch úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozvádza teplo z výhrevných prvkov po celej rúre.
 Konvekčné	50 – 250 °C	Na tradičné pečenie a grilovanie na jednej úrovni. Vhodné najmä na koláče s vlhkou polevou.
 Spodná časť	50 – 250 °C	Vhodné na opekanie základu pokrmu. Tento režim je vhodný aj na pomalé varenie alebo na dokončenie varenia šťavnatých pokrmov alebo na zahustenie omáčky.

Prvé použitie

Pred prvým použitím spotrebiča na varenie potravín je potrebné vyčistiť rúru a príslušenstvo.

- (1) Odstráňte všetky nálepky, ochrannú fóliu a ochranné diely z prepravného obalu.
- (2) Vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
- (3) Príslušenstvo a vodiace lišty dôkladne očistite mydlovou vodou a handričkou alebo mäkkou kefkou.
- (4) Uistite sa, že v rúre nie sú žiadne zvyšky obalu, ako napríklad polystyrénové guľôčky alebo kúsky dreva, ktoré môžu predstavovať nebezpečenstvo požiaru.
- (5) Hladké povrchy v rúre a na dvierkach utrite mäkkou vlhkou handričkou.
- (6) Na odstránenie typického zápachu novej rúry na pečenie zahrejte prázdny spotrebič so zatvorenými dvierkami rúry pomocou nasledujúcich nastavení.

Režim	Teplota	Čas
	250 °C	60 minút

- (7) Pri prvom zahrievaní spotrebiča dôkladne vyvetrajte kuchyňu. Počas tejto doby držte deti a domáce zvieratá mimo kuchyne. Zatvorte dvere do susedných miestností.

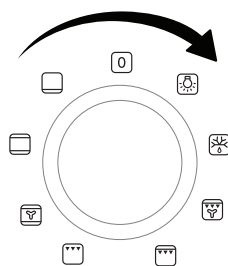
Prevádzka

Spustenie cyklu varenia

Na spustenie cyklu varenia postupujte podľa nasledujúcich krokov.

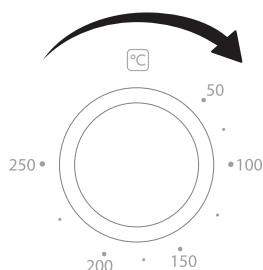
Krok 1: Vyberte režim varenia

Na výber režimu varenia otočte otočný regulátor výberu režimu tak, aby ukazoval na symbol požadovaného režimu varenia.



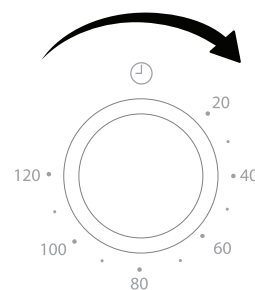
Krok 2: Vyberte teplotu ohrevu

Pomocou otočného regulátora teploty môžete vybrať teplotu ohrevu v rozmedzí od 50 do 250 °C. Na výber teploty ohrevu otočte otočný regulátor teploty tak, aby ukazoval na hodnotu požadovanej teploty ohrevu.



Krok 3: Nastavte časovač

Táto možnosť neprerušuje ani nespúšťa varenie, ale umožňuje používať minútku aj počas aktívnej funkcie, aj keď je rúra vypnutá. Otočným regulátorom časovača môžete vybrať čas varenia v rozmedzí od 1 do 120 minút. Na nastavenie časovača otočte otočný regulátor časovača tak, aby ukazoval hodnotu požadovaného času varenia.



Tipy:

- Počas varenia alebo rozmrazovania svetlo v rúre vždy svieti.
- Počas varenia sa vyhrevné prvky zapínajú a vypínajú, aby sa udržala teplota ohrevu.
- Keď sú vyhrevné prvky zapnuté, kontrolka ohrevu svieti. Keď sú vyhrevné prvky vypnuté, kontrolka ohrevu nesvieti.
- Počas varenia môžete vyhrevné prvky vypnúť otočením ovládacieho regulátora teploty späť do pôvodnej polohy.
- Ak potrebujete rúru predhriať, počkajte, kým sa kontrolka ohrevu zhasne, a potom vložte potraviny do rúry.
- Počas varenia môžete nastavenia zmeniť otočením otočných regulátorov na ovládacom paneli. Zmeny nadobudnú platnosť okamžite.
- Cyklus varenia môžete pozastaviť otočením otočného regulátora výberu režimu do polohy . Cyklus varenia môžete obnoviť otočením otočného regulátora výberu režimu späť do predchádzajúcej polohy.

Ukončenie cyklu varenia

- Ak chcete cyklus varenia ukončiť skôr, otočte otočný regulátor výberu režimu do polohy .
- Po skončení používania rúry nezabudnite rúru vypnúť otočením otočného regulátora výberu režimu do polohy .
- Aby ste zabránili náhodnému zapnutiu rúry napr. deťmi, nezabudnite ju odpojiť zo siete.

Technické špecifikácie

Rozmery (vnútorné)	Šírka Výška Hĺbka	503 mm 365 mm 392 mm
Oblasť plechu na pečenie	1191 cm ²	
Vrchný výhrevný prvok	2200 W	
Spodný výhrevný prvok	1000 W	
Gril	2250 W	
Celkový príkon	2300 W	
Menovité napätie	220 – 240 V, striedavý prúd	
Menovitá frekvencia	50 – 60 Hz	
Počet režimov varenia	7	

Údaje o energetickej účinnosti

Informácie o výrobku a hárok s informáciami o výrobku*

Názov dodávateľa	IKEA
Identifikácia modelu	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Index energetickej účinnosti	95,7
Trieda energetickej účinnosti	A
Spotreba energie pri bežnej záťaži, konvekčný režim	1,10 kWh
Spotreba energie pri bežnej záťaži, režim s ventilátorom	0,81 kWh
Počet komôr	1
Zdroj tepla	Elektrina
Objem rúry	72 l
Typ rúry	Vstavaná rúra
Čistá hmotnosť	32,8 kg
Režim vypnutia	0.5W

* Pre Európsku úniu v súlade so Smernicami EÚ 65/2014 a 66/2014.

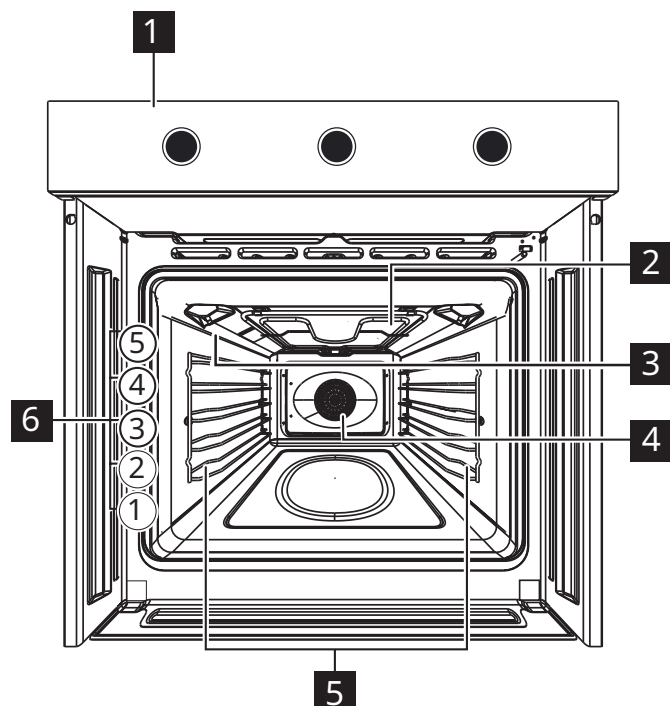
Pre Bielorusko v súlade so smernicou STB 2478-2017, dodatok G; STB 2477-2017, dodatky A a B.

Trieda energetickej účinnosti sa nevzťahuje na Rusko.

EN 60350-1 – Domáce elektrické spotrebiče na varenie – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – Metódy merania výkonu.

Opis proizvoda

Opšti pregled

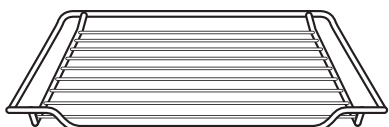


- 1** Komandna tabla
- 2** Roštilj
- 3** Lampa
- 4** Ventilator
- 5** Nosači polica, uklonjivi
- 6** Pozicije polica

Korišćenje dodataka

Isporučeni dodaci

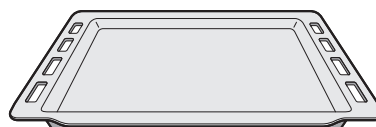
Uređaj sadrži sledeće dodatke.



Žičani stalak

Koristi se za pripremu hrane ili kao nosač za plehove, kalupe za kolače i druge sudove prikladne za pečenje.

- Možete da stavite posudu za pečenje ispod žičanog staka radi prikupljanja sokova nastalih pri pečenju.
- Dodaci mogu da promene oblik kad su vreli. To ne utiče na njihovu funkcionalnost. Kad se ohlade, vратиće se u prvobitni oblik.
- Koristite samo originalne dodatke. Posebno su dizajnirani za vaš uređaj.



Posuda za pečenje

Može se koristiti za pečenje hleba i peciva, pečenje mesa, ribe i sl.

Ubacivanje dodataka

U unutrašnjosti se nalazi pet nivoa šina-vodilica, numerisanih odozdo nagore. Dodaci se mogu izvući približno do pola bez naginjanja.

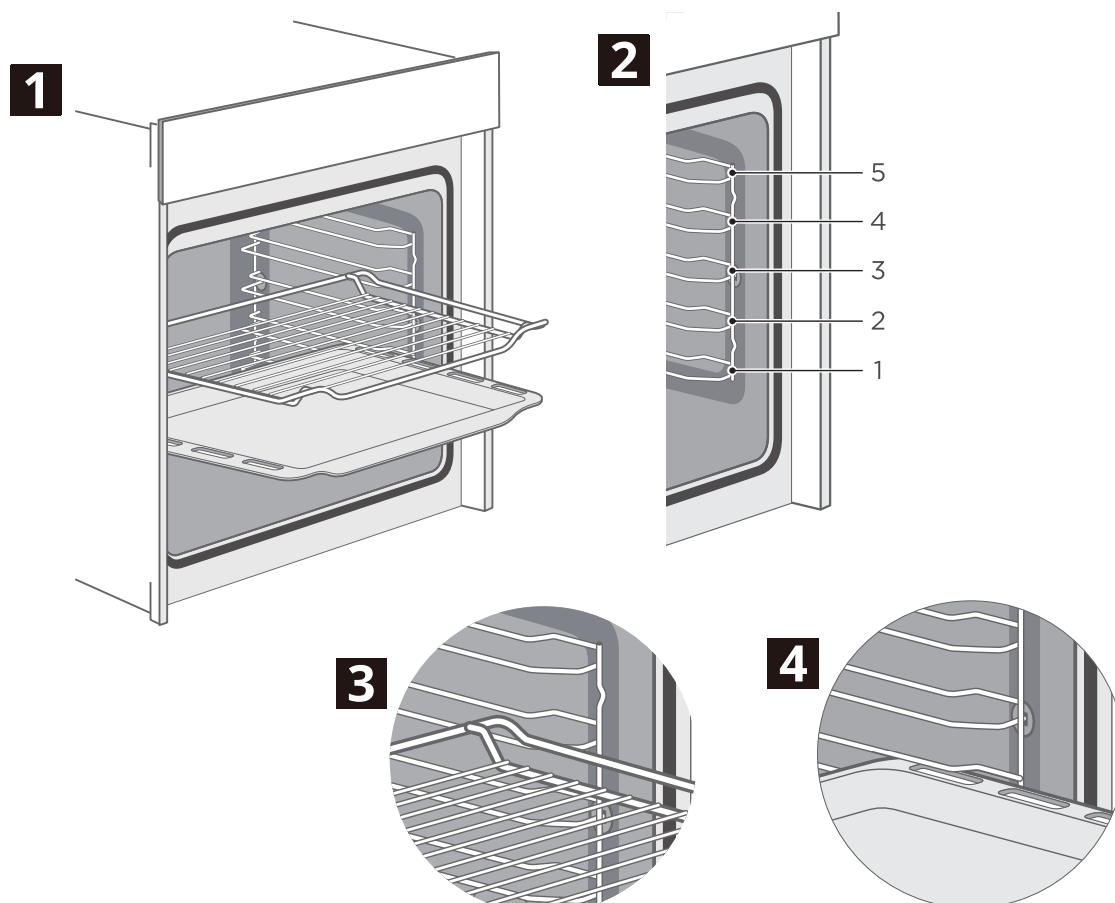
Napomene:

1. Uverite se da uvek ubacujete dodatke u unutrašnjost na ispravan način.
2. Uvek ubacite dodatke do kraja u unutrašnjost, tako da ne dodiruju vrata uređaja.

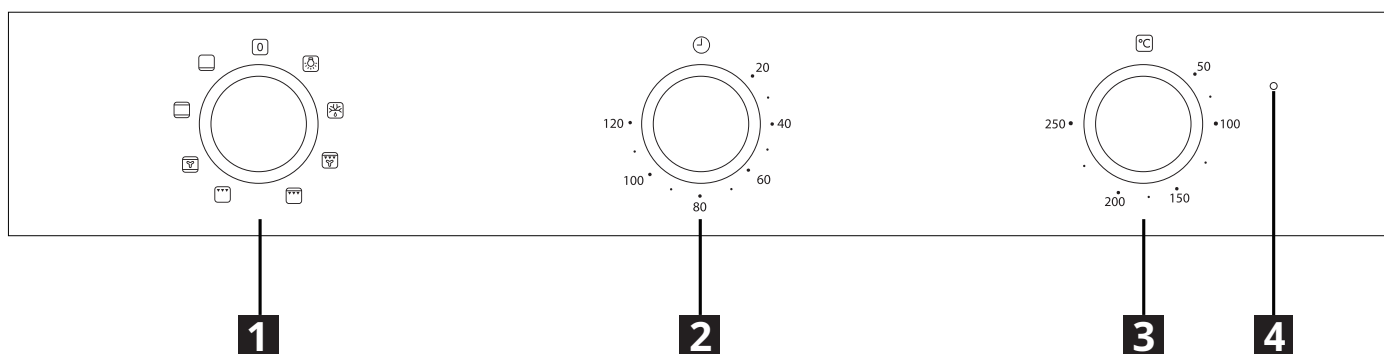
Funkcija zaključavanja dodatka

Funkcija zaključavanja namenjena je sprečavanju naginjanja dodatka prilikom izvlačenja. Dodatak može da se izvuče do pola pre nego što se zaključa. Morate da pravilno stavite dodatak u unutrašnjost da bi zaštita od naginjanja funkcionisala.

- Kad umećete žičani stalak, uverite se da je pravilno orijentisan, kao što je prikazano na ilustracijama **1** i **3** ispod.
- Kad umećete pleh, uverite se da je pravilno orijentisan, kao što je prikazano na ilustracijama **1** i **4** ispod.



Komandna tabla



1 Točkić za izbor režima

2 Dugme tajmera

3 Točkić za izbor temperature

4 Indikator grejača

Režimi rada

Točkićem za izbor režima možete da izaberete jedan od sledećih režima rada.

Režim	Opseg temperature	Opis
 Isključeno	-	Za isključivanje pećnice.
 Lampa	-	Za uključivanje samo sijalice u unutrašnjosti bez aktiviranja grejača. Savet: Možete da koristite ovaj režim za pauziranje trenutnog ciklusa pečenja ili pre čišćenja unutrašnjosti.
 Odmrzavanje	-	Za brže odmrzavanje ili hlađenje pripremljene hrane nego samo pomoću ventilatora. Ovaj režim možete da koristite i za sušenje voća, povrća i bilja. Napomena: Grejni elementi su uvek neaktivni u ovom režimu.
 Dvostruki roštilj + ventilator	50 – 250 °C	Za pečenje živine, ribe i većih komada mesa. Grejni element i ventilator se naizmenično uključuju i isključuju. Ventilator obezbeđuje cirkulisanje vrućeg vazduha oko hrane.
 Dvostruki roštilj	50 – 250 °C	Za grilovanje pljosnatih komada hrane, npr. šnicli, kobasica, tosta. Celo područje ispod grejnog elementa biće vrelo.
 Zračenje toplote	50 – 250 °C	Za grilovanje manje količine šnicli ili kobasica. Centralno područje ispod grejnog elementa biće vrelo.

Režim	Opseg temperature	Opis
 Konvencionalno + ventilator	50 – 250 °C	Za pečenje na do dva nivoa. Ventilator ravnomerno prenosi toplotu sa grejnih tela po celoj unutrašnjosti.
 Konvencionalno	50 – 250 °C	Za tradicionalno pečenje na jednom nivou. Naročito prikladno za kolače sa vlažnim prelivom.
 Dno	50 – 250 °C	Korisno da bi se zapekla donja strana hrane. Ovaj režim je prikladan i za sporu pripremu ili završno pečenje sočnih jela i ugušćavanje sosova.

Prva upotreba

Pre prvog spremanja hrane je neophodno očistiti unutrašnjost i dodatke.

- (1) Uklonite sve nalepnice, površinsku zaštitnu foliju i delove za zaštitu tokom transporta.
- (2) Uklonite sve dodatke iz unutrašnjosti.
- (3) Dobro operite dodatke i šine-vodilice sapunicom i krpom ili mekom četkom.
- (4) Uverite se da u unutrašnjosti nije ostalo ništa od ambalaže, kao što su kuglice stiropora, komadi drveta i slično, što može da predstavlja opasnost od požara.
- (5) Prebrišite glatke površine u unutrašnjosti i na vratima mekom vlažnom krpom.
- (6) Da biste uklonili tipičan miris nove pećnice, zagrejte je praznu sa zatvorenim vratima, koristeći sledeća podešavanja.

Režim	Temperatura	Vreme
	250 °C	60 minuta

- (7) Potrebno je dobro provetravanje kuhinje pri prvom uključivanju uređaja. Držite decu i ljubimce dalje od kuhinje za to vreme. Zatvorite vrata ka susednim prostorijama.

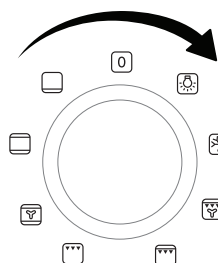
Rad uređaja

Započinjanje ciklusa pečenja

Da biste započeli ciklus pečenja.

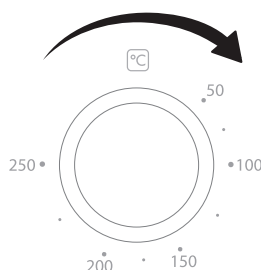
1. korak: Izaberite režim pečenja

Da biste izabrali režim pečenja, okrenite točkić za izbor režima na simbol željenog režima rada.



2. korak: Biranje temperature pečenja

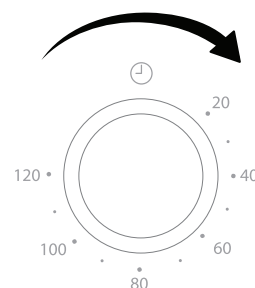
Točkićem za izbor temperature možete da podesite temperaturu između 50 i 250 °C. Da biste izabrali temperaturu, okrenite točkić na željenu vrednost temperature.



3. korak: Podesite tajmer

Ova opcija ne prekida i ne aktivira pečenje, ali omogućava da koristite minutni podsetnik i dok je funkcija aktivna i dok je pećnica isključena.

Točkić tajmera može da se koristi za izbor trajanja pripreme, od 1 do 120 minuta. Da biste podesili tajmer, okrenite točkić tajmera na željenu vrednost trajanja pripreme.



Saveti:

- Tokom pečenja ili odmrzavanja, sijalica u unutrašnjosti uvek svetli.
- Grejni elementi se tokom pečenja uključuju i isključuju, da bi se održavala zadata temperatura.
- Kad su grejni elementi aktivni, indikator grejača svetli. Kad su grejni elementi neaktivni, indikator grejača ne svetli.
- Tokom pečenja možete da isključite grejne elemente okretanjem točkića za izbor temperature u početni položaj.
- Ako treba da unapred zagrejte pećnicu, pre stavljanja namirnica u nju sačekajte da se indikator grejača isključi.
- Tokom pripreme hrane možete da promenite podešavanja okretanjem točkića na komandnoj tabli. Promene odmah stupaju na snagu.
- Možete da pauzirate ciklus pripreme okretanjem točkića za izbor režima na . Da biste nastavili ciklus pripreme, vratite točkić za izbor režima u prethodni položaj.

Završetak ciklusa pripreme

- Da biste ranije završili ciklus pripreme, okrenite točkić za izbor režima na .
- Kad završite sa korišćenjem pećnice, isključite je okretanjem točkića za izbor režima na .
- Da biste sprečili decu da slučajno uključe pećnicu, iskopčajte je iz struje.

Tehničke specifikacije

Dimenzije (unutrašnje)	Širina Visina Dubina	503 mm 365 mm 392 mm
Područje pleha za pečenje	1191 cm ²	
Gornji grejni element	2200 W	
Donji grejni element	1000 W	
Roštilj	2250 W	
Ukupna snaga	2300 W	
Nominalni napon	220–240 V~	
Nominalna frekvencija	50–60 Hz	
Broj režima pripreme	7	

Podaci o energetskej efikasnosti

Informacije o proizvodu i list sa informacijama o proizvodu*

Naziv dobavljača	IKEA
Identifikacije uređaja	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Indeks energetske efikasnosti	95,7
Klasa energetske efikasnosti	A
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni režim	1,10 kWh
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, režim sa ventilatorom	0,81 kWh
Broj komora	1
Izvor toplote	Električna energija
Zapremina unutrašnjosti	72 l
Vrsta pećnice	Ugradna pećnica
Neto težina	32,8 kg
Režim isključivanja	0.5W

* Za Evropsku uniju u skladu sa propisima EU 65/2014 i 66/2014.

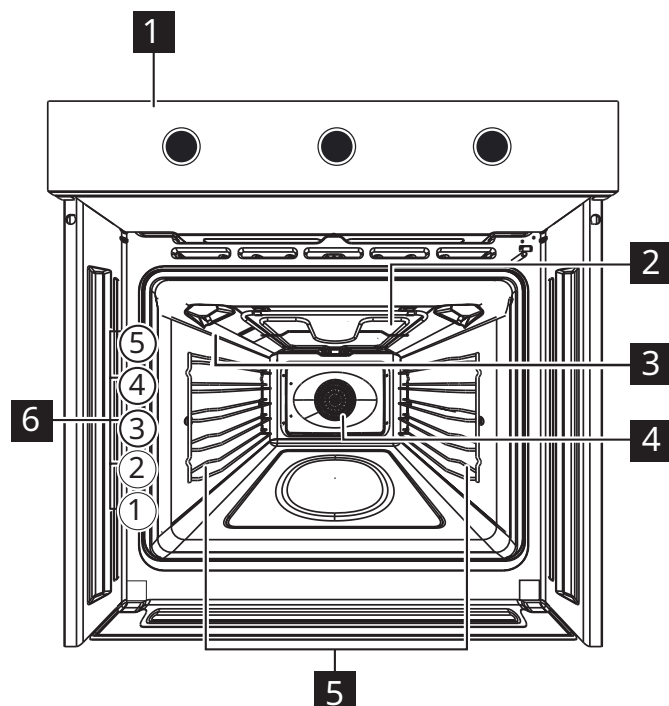
Za Republiku Belorusiju u skladu sa STB 2478-2017, dodatak G; STB 2477-2017, prilozi A i B.

Klasa energetske efikasnosti nije primenljiva za Rusiju.

EN 60350-1 - Kućni električni aparati za kuvanje - Deo 1: Peći, peći, parne peći i roštilji - Metode za merenje performansi.

Opis proizvoda

Opći pregled

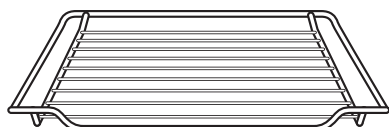


- 1** Upravljačka ploča
- 2** Rešetka
- 3** Lampica
- 4** Ventilator
- 5** Nosač police, uklonjiv
- 6** Položaji polica

Korištenje pribora

Pribor je uključen

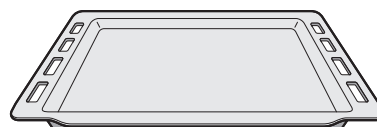
S uređajem dolazi sljedeći pribor.



Žičani stalak

Upotrebljava se za pečenje hrane ili kao potpora za tave, kalupe za kolače i ostalo posuđe otporno na toplinu.

- Posudu za pečenje možete postaviti i ispod žičanog staka za skupljanje sokova od pečenja.
- Pribor se može deformirati kada postane vruć. Deformiranje ne utječe na njegovu funkciju. Nakon što se ohladi, vratit će se u svoj izvorni oblik.
- Koristite samo izvorni pribor. Posebno je osmišljen za vaš uređaj.



Posuda za pečenje

Upotrebljava se za pečenje svih vrsta kruha i peciva te pečenje, ribu u tijestu itd.

Umetanje pribora

Unutrašnjost pećnice ima pet razina vodicica koje su označene brojevima od dna do vrha. Pribor se može izvući otprilike do pola bez prevrtanja.

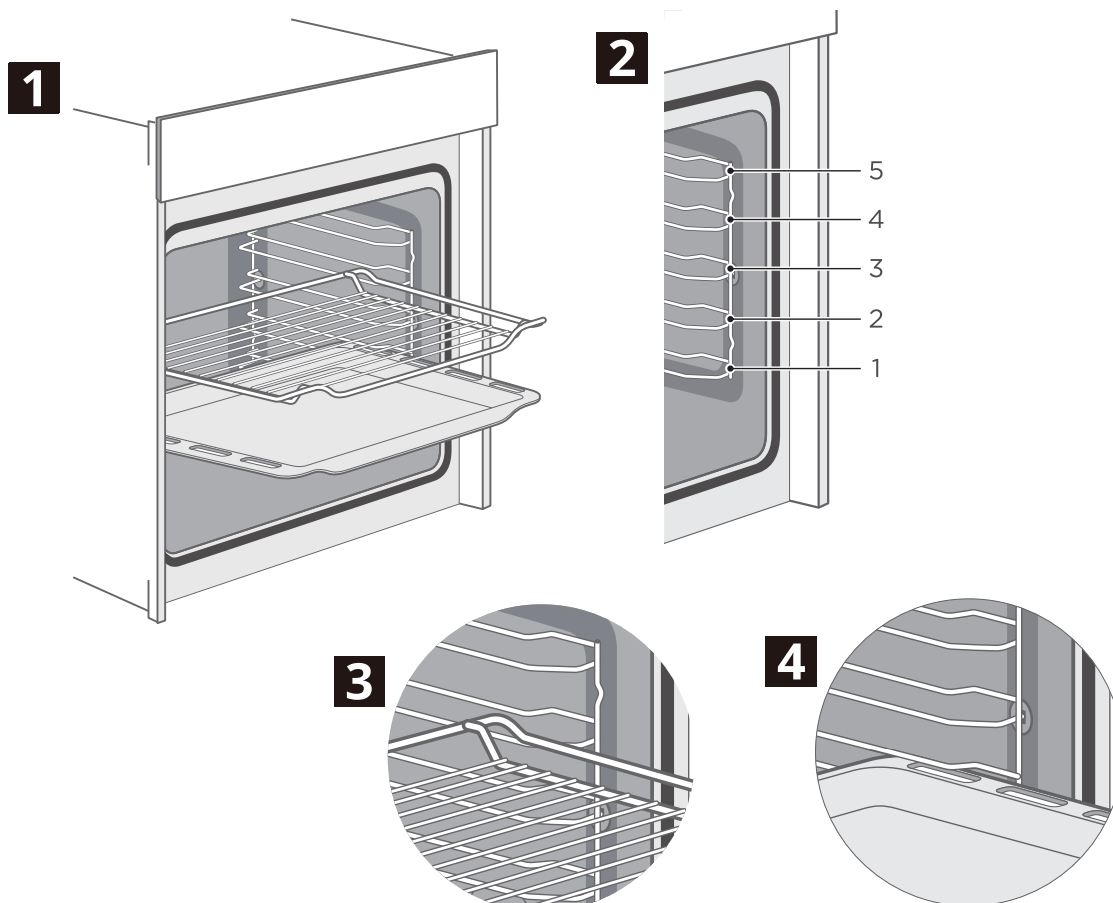
Napomene:

1. Pazite da pribor uvijek umetnete u unutrašnjost pećnice u ispravnom smjeru.
2. Pribor uvijek do kraja stavite unutar pećnice tako da ne dodiruje vrata.

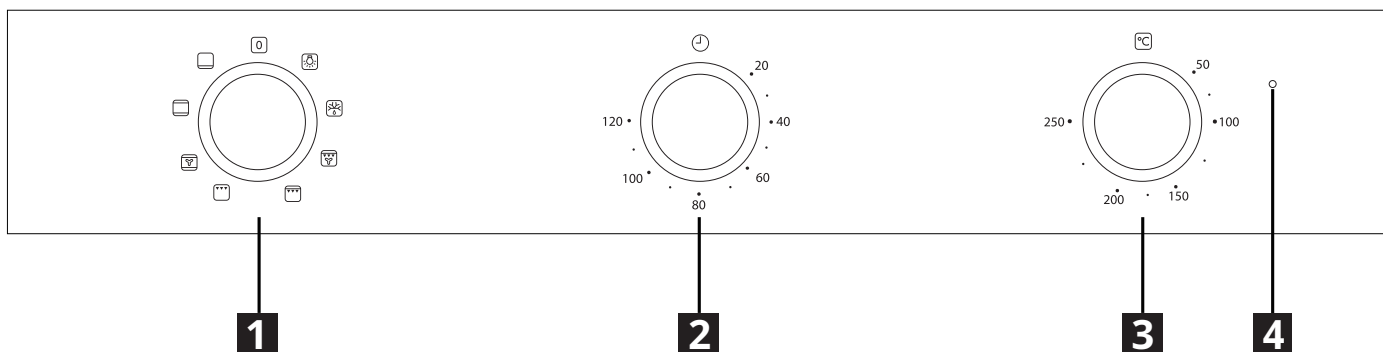
Funkcija zaključavanja pribora

Funkcija zaključavanja osmišljena je kako bi se spriječilo prevrtanje pribora kod izvlačenja. Pribor se može izvući otprilike do pola dok se ne zaključa na mjestu. Pribor morate pravilno umetnuti u unutrašnjost pećnice kako biste osigurali odgovarajuću zaštitu od prevrtanja.

- Prilikom umetanja žičanog stalka pazite da bude okrenut u pravom smjeru kao što je prikazano na ilustracijama **1** i **3** u nastavku.
- Prilikom umetanja posude za pečenje pazite da bude okrenuta u pravom smjeru kao što je prikazano na ilustracijama **1** i **4** u nastavku.



Upravljačka ploča



- 1** Gumb za odabir načina rada **3** Gumb za temperaturu
2 Gumb tajmera **4** Indikator grijanja

Načini rada

Gumbom za odabir načina rada možete odabrati jedan od sljedećih načina rada.

Način rada	Raspon temperature	Opis
 Isključeno	-	Za isključivanje pećnice.
 Lampica	-	Za uključivanje lampice u unutrašnjosti i isključivanje grijača. Savjet: Ovaj način rada možete odabrati za pauziranje trenutnog ciklusa pečenja ili prije čišćenja unutrašnjosti.
 Odmrzavanje	-	Za odmrzavanje hrane ili brže hlađenje pečene hrane samo upotrebom ventilatora. Ovaj način rada možete upotrijebiti i za sušenje voća, povrća ili začinskog bilja. Napomena: U ovom načinu rada grijaći elementi uvijek su isključeni.
 Dvostruki roštilj + ventilator	50 – 250 °C	Za pečenje peradi, ribe i većih komada mesa. Grijaći element i ventilator naizmjenično se uključuju i isključuju. Ventilator cirkulira vrući zrak oko hrane.
 Dvostruki roštilj	50 – 250 °C	Za roštiljanje ravnih komada, kao npr. odrezaka, kobasica i tosta. Cijelo područje ispod grijaćeg elementa postat će vruće.
 Zračenje topline	50 – 250 °C	Za roštiljanje manjih količina odrezaka ili kobasica. Središnje područje ispod grijaćeg elementa postat će vruće.

Način rada	Raspon temperature	Opis
 Konvencionalno + ventilator	50 – 250 °C	Za pečenje i pirjanje na najviše dvije razine. Ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu grijača po unutrašnjosti pećnice.
 Konvencionalno	50 – 250 °C	Za tradicionalno pečenje i pirjanje na jednoj razini. Posebno prikladno za kolače s vlažnim nadjevima.
 Dno	50 – 250 °C	Korisno ako želite zapeći jelo s donje strane. Ovaj način također je prikladan za sporo pečenje, za dovršetak pečenja sočnih jela ili reduciranje umaka.

Prva uporaba

Prije prve upotrebe uređaja za pečenje hrane, morate očistiti unutrašnjost pećnice i pribor.

- (1) Uklonite sve naljepnice, foliju za zaštitu površine i dijelove za zaštitu u transportu.
- (2) Izvadite sve dodatke iz unutrašnjosti.
- (3) Temeljito očistite pribor i vodilice deterdžentom te krpom ili mekom četkom.
- (4) Pazite da u unutrašnjosti pećnice nema ostataka ambalaže, poput polistirenskih loptica ili komada drva, koji mogu predstavljati opasnost od požara.
- (5) Obrišite glatke površine u unutrašnjosti i na vratima mekom i vlažnom krpom.
- (6) Za uklanjanje tipičnog mirisa nove pećnice zagrijte praznu pećnicu sa zatvorenim vratima prema sljedećim postavkama.

Način rada	Temperatura	Vrijeme
	250°C	60 minuta

- (7) Temeljito prozračite kuhinju kada prvi put zagrijevate uređaj. Tijekom prvog zagrijavanja djecu i ljubimce držite podalje od kuhinje. Zatvorite vrata susjednih prostorija.

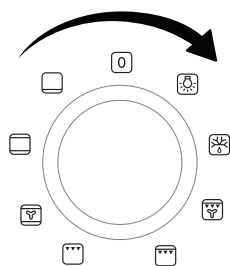
Rukovanje

Pokretanje ciklusa pečenja

Slijedite korake u nastavku za pokretanje ciklusa pečenja.

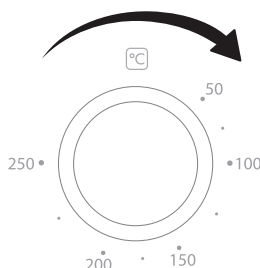
1. korak: Odaberite način pečenja

Za odabir načina pečenja okrenite gumb za odabir načina rada na simbol željenog načina pečenja.



2. korak: Odaberite temperaturu zagrijavanja

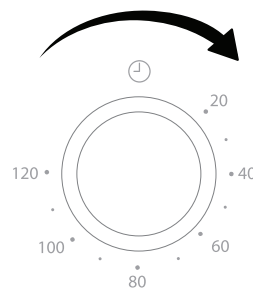
Gumb za regulaciju temperature može se koristiti za odabir temperature između 50 i 250 °C. Za odabir temperature zagrijavanja okrenite gumb za regulaciju temperature tako da pokazuje na vrijednost željene temperature.



3. korak: Postavite mjerac vremena

Ova opcija ne prekida niti aktivira pečenje, ali vam omogućuje korištenje minutnog podsjetnika i dok je funkcija aktivna i kada je pećnica isključena.

Gumb mjerača vremena može se upotrijebiti za odabir vremena pečenja između 1 i 120 minuta. Za postavljanje mjerača vremena okrenite gumb mjerača vremena do vrijednosti željenog vremena pečenja.



Savjeti:

- Tijekom pečenja ili odmrzavanja, lampica u unutrašnjosti uvijek je uključena.
- Tijekom pečenja grijaći elementi će se uključivati i isključivati kako bi održali temperaturu zagrijavanja.
- Kada su grijaći elementi uključeni, indikator grijanja svijetli. Kada su grijaći elementi isključeni, indikator grijanja je isključen.
- Tijekom pečenja grijaće elemente možete isključiti okretanjem gumba za temperaturu natrag u prvobitni položaj.
- Ako trebate zagrijati pećnicu, pričekajte da se indikator grijanja isključi, a zatim stavite hranu u pećnicu.
- Tijekom pečenja postavke možete promijeniti okretanjem gumba na upravljačkoj ploči. Promjene će se odmah primijeniti.
- Možete pauzirati ciklus pečenja okretanjem gumba za odabir načina rada na [0]. Za nastavak ciklusa pečenja vratite gumb za odabir načina rada u prethodni položaj.

Završetak ciklusa pečenja

- Za raniji završetak ciklusa pečenja okrenite gumb za odabir načina rada na [0].
- Nakon što završite s korištenjem pećnice, ne zaboravite je isključiti okretanjem gumba za odabir načina rada u položaj [0].
- Kako biste spriječili da osobe poput djece slučajno uključe pećnicu, ne zaboravite je iskopčati iz struje.

Tehničke specifikacije

Dimenzije (unutarnje)	Širina Visina Dubina	503 mm 365 mm 392 mm
Površina pleha za pečenje	1191 cm ²	
Gornji grijač	2200 W	
Donji grijaći element	1000 W	
Rešetka	2250 W	
Ukupna snaga	2300 W	
Nazivni napon	220 – 240 V~	
Nazivna frekvencija	50 – 60 Hz	
Broj načina pečenja	7	

Podaci o energetskej učinkovitosti

Podaci o proizvodu i informacijski list proizvoda*

Naziv dobavljača	IKEA
Naziv modela	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Indeks energetske učinkovitosti	95,7
Razred energetske učinkovitosti	A
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada	1,10 kWh
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, prisilni način rada ventilatora	0,81 kWh
Broj šupljina	1
Izvor topline	Struja
Obujam unutrašnjosti pećnice	72 l
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica
Neto težina	32,8 kg
Isključen način rada	0.5W

* Za Europsku uniju prema Uredbama EU 65/2014 i 66/2014.

Za Republiku Bjelorusiju prema STB 2478-2017, Dodatak G; STB 2477-2017, Dodaci A i B.

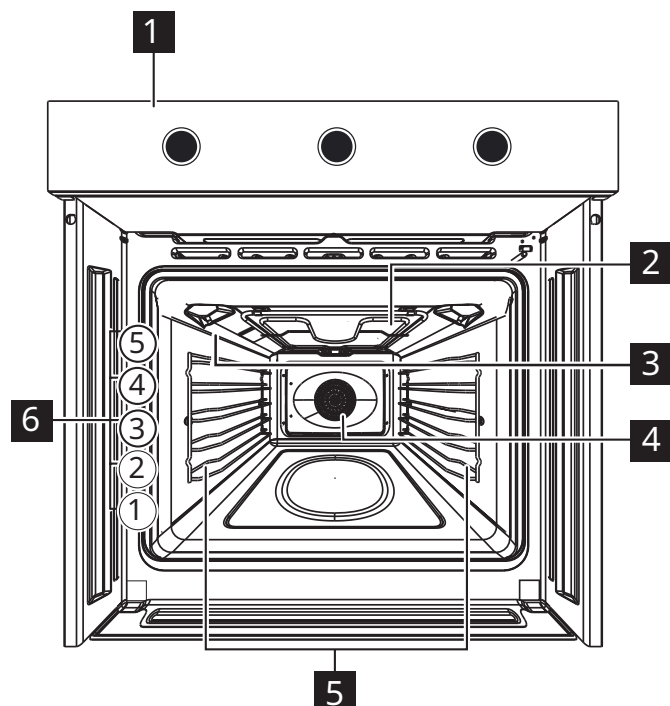
Klasa energetske učinkovitosti nije primjenjiva za Rusiju.

EN 60350-1 - Kućanski električni aparati za kuhanje - 1. dio: Štednjaci, pećnice, parne pećnice i roštilji – metode za mjerenje učinka.

Kako biste preuzeli potpunu verziju posjetite www.ikea.com

Opis izdelka

Splošni pregled

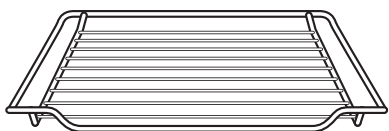


- 1** Nadzorna plošča
- 2** Žar
- 3** Lučka
- 4** Ventilator
- 5** Nosilci za police, odstranljivi
- 6** Položaji za namestitev police

Uporaba dodatkov

Priloženi dodatki

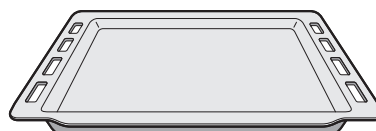
Vaša naprava vključuje naslednje dodatke.



Rešetka

Uporablja se za pečenje jedi ali kot podstavek za pekače, modele za torte in drugo toplotno odporno posodo.

- Pekač lahko postavite tudi pod rešetko za zbiranje sokov med peko.
- Dodatki se lahko med segrevanjem nekoliko deformirajo. To ne vpliva na njihovo funkcijo. Ko se ohladijo, se povrnejo v prvotno obliko.
- Uporabljajte samo originalne dodatke, saj so posebej zasnovani za vašo napravo.



Pekač

Uporablja se za peko kruha in peciva ter za pripravo pečenk, rib v foliji ipd.

Vstavljanje dodatkov

Notranjost pečice ima pet nivojev vodil, oštevilčenih od spodaj navzgor. Dodatke lahko izvlečete približno do polovice brez nagibanja.

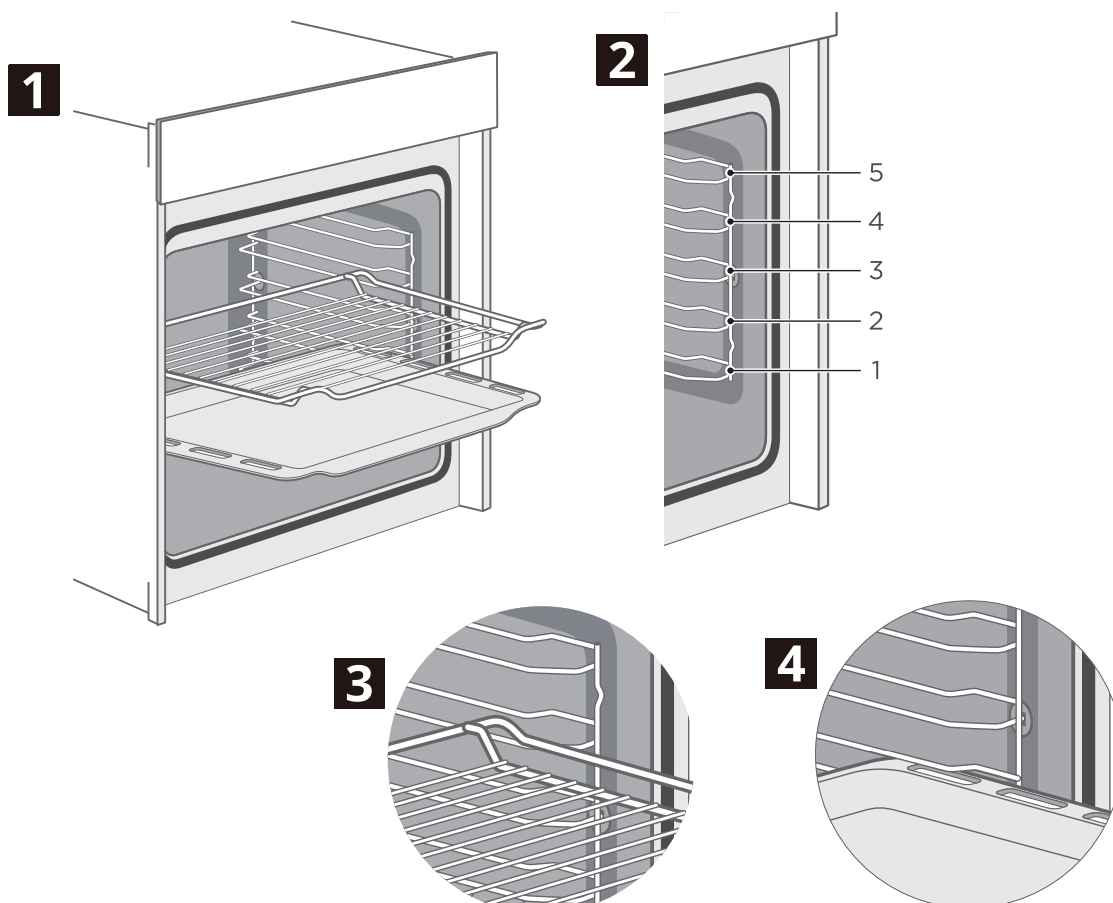
Opomba:

1. Prepričajte se, da vedno pravilno vstavite dodatke – v ustrezni smeri.
2. Dodatke popolnoma potisnite v notranjost, da ne pridejo v stik z vrati.

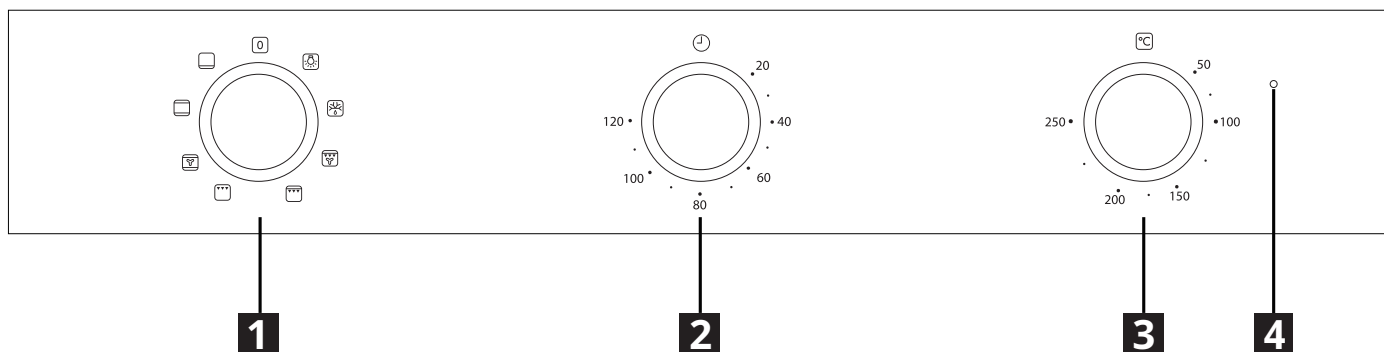
Funkcija zaklepanja dodatkov

Funkcija zaklepanja je zasnovana tako, da preprečuje nagibanje dodatkov pri izvleku. Dodatek lahko izvlečete približno do polovice, kjer se zaklene na mestu. Dodatki morajo biti pravilno vstavljeni za zagotovitev zaščite pred nagibanjem.

- Pri vstavljanju žične rešetke se prepričajte, da je obrnjena v pravo smer, kot je prikazano na naslednjih slikah: **1** in **3**.
- Pri vstavljanju pekača ravno tako pazite, da je usmerjen pravilno, kot prikazano na naslednjih slikah: **1** in **4**.



Nadzorna plošča



- 1** Gumb za izbiro načina delovanja **3** Gumb za nastavitev temperature
2 Gumb časovnika **4** Indikator segrevanja

Delovni načini

Z gumbom za izbiro načina delovanja lahko izberete enega izmed naslednjih delovnih načinov.

Način	Temperaturno območje	Opis
 Izklop	-	Za izklop pečice.
 Lučka	-	Za vklop notranje lučke in ohranjanje izklopljenih grelnih elementov. Namig: Ta način lahko izberete za premor v trenutnem ciklu kuhanja ali pred čiščenjem notranjosti.
 Odmrzovanje	-	Za hitrejše odmrzovanje hrane ali hitrejše ohlajanje kuhane hrane samo z ventilatorjem. Ta način lahko uporabite tudi za sušenje sadja, zelenjave ali zelišč. Opomba: grelni elementi so v tem načinu vedno izklopljeni.
 Dvojni žar + ventilator	50–250 °C	Za pečenje perutnine, rib in večjih kosov mesa. Grelni element in ventilator se izmenično vklopljata in izklapljata. Ventilator kroži vroč zrak okoli hrane.
 Dvojni žar	50–250 °C	Za pečenje ploščatih jedi, kot so zrezki, klobase in toast. Celotno območje pod grelnim elementom se segreje.
 Sevajoča toplota	50–250 °C	Za pečenje manjših količin zrezkov ali klobas. Osrednje območje pod grelnim elementom se segreje.

Način	Temperaturno območje	Opis
 Klasični način + ventilator	50–250 °C	Za peko in pečenje na do dveh nivojih. Ventilator enakomerno razporeja toploto grelnih elementov po celotni peči.
 Konvencionalno	50–250 °C	Za tradicionalno peko in pečenje na enem nivoju. Posebej primerno za torte z vlažnimi nadevi.
 Spodnji grelec	50–250 °C	Uporabno za zapečenje spodnjega dela jedi. Ta način je primeren tudi za počasno kuhanje ali zaključevanje kuhanja sočnih jedi oz. zgostitev omake.

Prva uporaba

Pred prvo uporabo pečice za pripravo hrane je potrebno temeljito očistiti notranjost in dodatke.

- (1) Odstranite vse nalepke, zaščitne folije in transportne zaščitne dele.
- (2) Odstranite vse dodatke iz notranjosti.
- (3) Temeljito očistite dodatke in vodila s toplo milnico in mehko krpo ali krtačo.
- (4) Prepričajte se, da v notranjosti ni ostankov embalaže, kot so stiroporne kroglice ali leseni deli, saj lahko predstavljajo požarno nevarnost.
- (5) Obrišite gladke površine v notranjosti in na vratih z mehko, vlažno krpo.
- (6) Za odstranitev značilnega vonja nove pečice, segrejte napravo, ko je prazna in z zaprtimi vrati pečice, z naslednjimi nastavitvami.

Način	Temperatura	Čas
	250 °C	60 minut

- (7) Med prvim segrevanjem dobro prezračite kuhinjo in držite stran otroke ter hišne ljubljence. Zaprite vrata sosednjih prostorov.

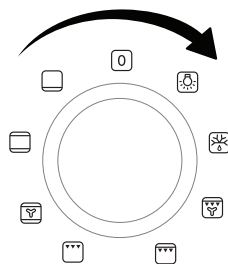
Delovanje

Začetek cikla kuhanja

Za zagon cikla kuhanja upoštevajte naslednje korake:

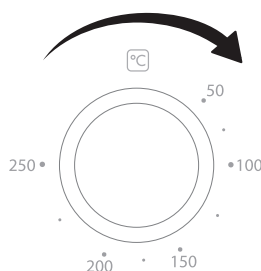
1. korak: izberite način kuhanja

Za izbiro načina obrnite gumb za izbiro načina delovanja, da bo kazal na simbol zelenega načina.



2. korak: izberite temperaturo

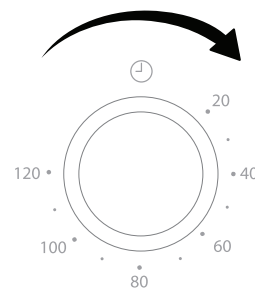
Z gumbom za nastavitev temperature lahko izberete temperaturo segrevanja med 50 in 250 °C. To lahko storite tako, da obrnite gumb za nastavitev temperature, da pokažete na vrednost zelene temperature segrevanja.



3. korak: nastavite časovnik

Ta funkcija ne aktivira ali prekine kuhanja, vendar omogoča števec časa med kuhanjem ali ko je pečica izklopljena.

Gumb za časovnik omogoča nastavitev časa med 1 in 120 minut. Za nastavitev časovnika obrnite gumb za merjenje časa, da pokažete na vrednost zelenega časa kuhanja.



Namigi:

- Med kuhanjem ali odtajevanjem je notranja luč vedno prižgana.
- Med kuhanjem se grelni elementi vključujejo in izključujejo za vzdrževanje temperature.
- Ko so grelni elementi vklopljeni, sveti indikator segrevanja. Ko so izklopljeni, indikator ne sveti.
- Med kuhanjem lahko grelne elemente izključite tako, da obrnete gumb za nastavitev temperature nazaj v prvotni položaj.
- Če morate pečico predhodno segreti, počakajte, da indikator segrevanja ugasne, nato postavite hrano v pečico. Med kuhanjem lahko spreminjate nastavitve z vrtenjem gumbov na nadzorni plošči. Spremembe bodo učinkovale takoj.
- Cikel lahko začasno prekinete z obračanjem gumba za izbiro načina delovanja na simbol . Za nadaljevanje vrnite gumb na prejšnji položaj.

Zaključek cikla kuhanja

- Za predčasno končanje kuhanja obrnite gumb za izbiro načina delovanja na simbol .
- Po uporabi pečice jo izklopite z obračanjem gumba za izbiro načina delovanja na simbol .
- Da preprečite, da bi ljudje, kot so otroci, po nesreči vklopili pečico, ne pozabite izključiti pečice.

Tehnične specifikacije

Dimenzije (notranje)	Širina Višina Globina	503 mm 365 mm 392 mm
Površina pekača	1191 cm ²	
Zgornji grelni element	2200 W	
Spodnji grelni element	1000 W	
Žar	2250 W	
Skupna nazivna moč	2300 W	
Nazivna napetost	220–240 V~	
Nazivna frekvenca	50–60 Hz	
Število načinov kuhanja	7	

Podatki o energetske učinkovitosti

Informacije o izdelku in list z informacijami o izdelku*

Ime dobavitelja	IKEA
Identifikacija modela	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Indeks energetske učinkovitosti	95,7
Razred energetske učinkovitosti	A
Poraba energije pri standardni obremenitvi, konvencionalni način	1,10 kWh
Poraba energije pri standardni obremenitvi, ventilatorski način	0,81 kWh
Število prostorov za peko	1
Vir toplote	Elektrika
Volumen notranjosti	72 L
Vrsta pečice	Vgradna pečica
Neto teža	32,8 kg
Način izklopa	0.5W

* Za Evropsko unijo v skladu z uredbama EU 65/2014 in 66/2014.

Za Belorusijo v skladu s STB 2478-2017, Dodatek G; STB 2477-2017, Priloga A in B.

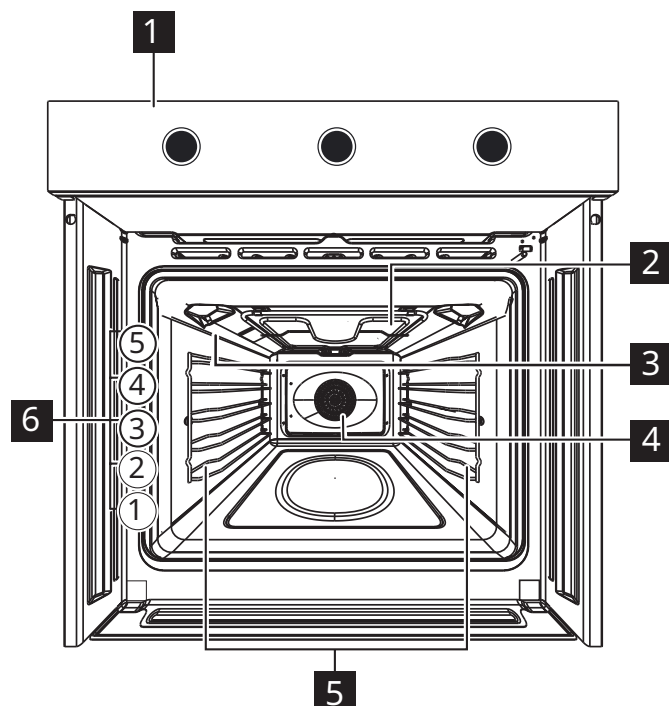
Razred energetske učinkovitosti ne velja za Rusijo.

EN 60350-1 – Gospodinjski električni kuhalni aparati – 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice in žari – Metode za merjenje funkcionalnosti.

Če želite prenesti celotno različico, obiščite www.ikea.com

Описание на продукта

Общ преглед

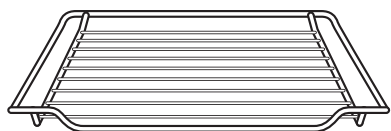


- 1** Панел за управление
- 2** Грил
- 3** Лампа
- 4** Вентилатор
- 5** Стойка за рафтовете, подвижна
- 6** Нива на рафтовете

Използване на принадлежностите

Включени принадлежности

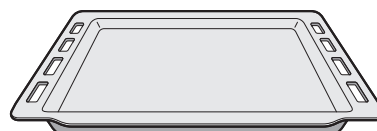
Вашият уред има следните принадлежности.



Решетка

Използвайте я за готвене на храна или като подложка за тигани, форми за кейкове и други огнеупорни съдове за готвене.

- Можете също да поставите тавата за печене под решетката, за да събирате в нея соковете от готвеното.
- Когато са горещи, принадлежностите могат да се деформират. Това не влияе на тяхната функция. След като се охладят, те ще се върнат към първоначалната си форма.
- Използвайте само оригинални принадлежности. Те са проектирани специално за вашия уред.



Тава за печене

Използвайте я за печене на хляб и тестени изделия, както и за приготвяне на печено, риба в пергамент и др.

Поставяне на принадлежностите

Фурната има релси на пет нива, които са номерирани отдолу нагоре.

Принадлежностите могат да бъдат издърпани приблизително наполовина, без да се наклонят.

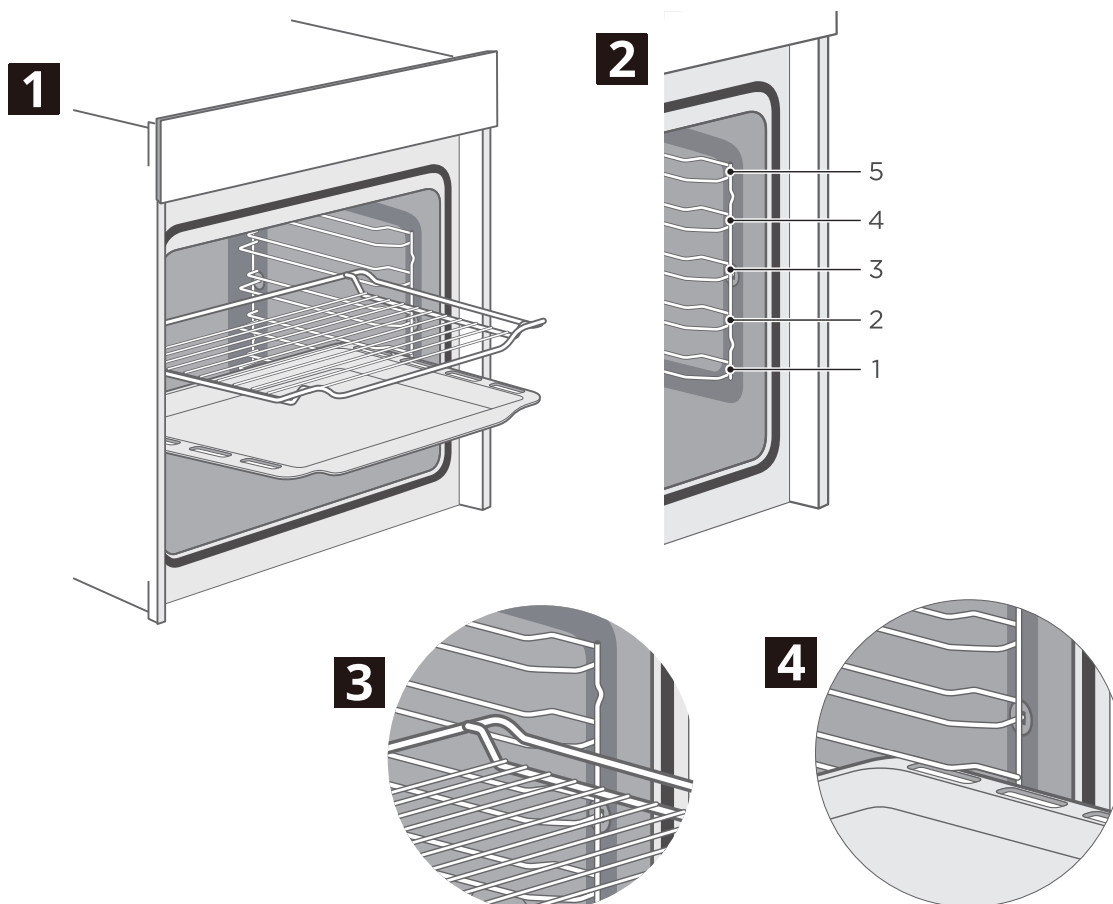
Забележки:

1. Винаги проверявайте дали поставяте принадлежностите във фурната по правилния начин.
2. Винаги поставяйте принадлежностите докрай във фурната, така че да не докосват вратата.

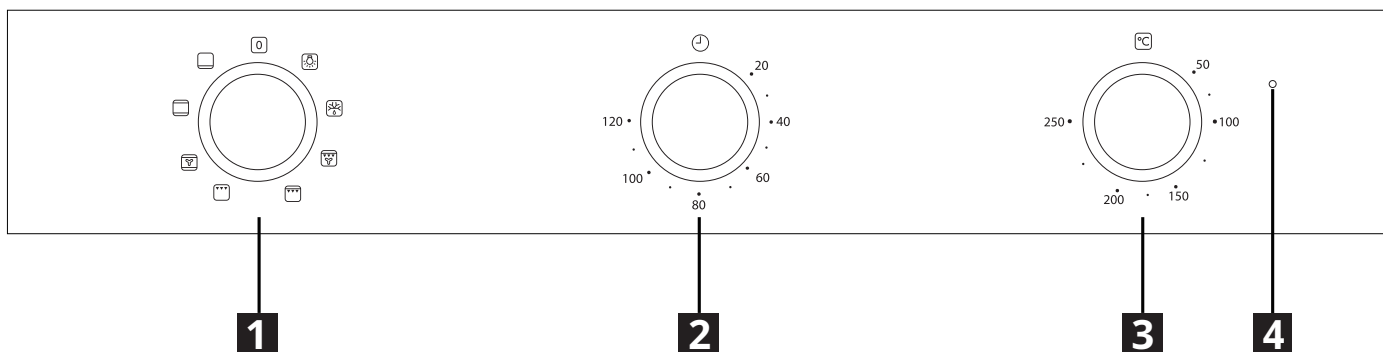
Функция за фиксиране на принадлежностите

Функцията за фиксиране е предназначена да предотврати накланянето на принадлежностите при издърпване. Всяка принадлежност може да се издърпа приблизително наполовина, докато се фиксира на мястото си. Трябва да поставите правилно принадлежностите във фурната, за да гарантирате подходяща защита от накланяне.

- Когато поставяте решетката се уверете, че тя е насочена в правилната посока, както е показано на илюстрации **1** и **3** по-долу.
- Когато поставяте тавата за печене се уверете, че тя е насочена в правилната посока, както е показано на илюстрации **1** и **4** по-долу.



Панел за управление



1 Бутон за избор на режим

3 Бутон за температура

2 Бутон за таймер

4 Индикатор за заграване

Режими на работа

Използвайте бутона за избор на режим, за да изберете един от следните режими на работа.

Режим	Температурен диапазон	Описание
 Изключване	-	За изключване на фурната.
 Лампа	-	За включване на лампата във фурната без включване на нагревателите. Съвет: Можете да изберете този режим, за да поставите на пауза текущия цикъл на готвене или преди почистване на фурната.
 Размразяване	-	За размразяване на храна или по-бързо охлаждане на сготвена храна само с помощта на вентилатора. Можете да използвате този режим и за сушене на плодове, зеленчуци или билки. Забележка: В този режим нагревателите са винаги изключени.
 Двоен грил + вентилатор	50-250°C	За печене на пиле, риба и големи парчета месо. Нагревателят и вентилаторът се включват и изключват последователно. Вентилаторът движи горещия въздух около храната.
 Двоен грил	50-250°C	За печене на скара на плоски продукти, като пържоли, наденички и препечен хляб. Нагорещява се цялата зона под нагревателя.

Режим	Температурен диапазон	Описание
 Лъчисто печене	50-250°C	За печене на скара на малко количество пържоли или наденички. Нагорещява се централната зона под нагревателя.
 Обикновено печене + вентилатор	50-250°C	За печене на до две нива. Вентилаторът разпределя топлината от нагревателите равномерно по цялата фурна.
 Обикновено печене	50-250°C	За обикновено печене на едно ниво. Особено подходящ за кейкове със сочни топинги.
 Долен нагревател	50-250°C	Използва се за запичане на основата на ястието. Този режим е подходящ и за бавно готвене или за довършване на готвенето на сочни ястия или сгъстяване на сос.

Първа употреба

Преди да използвате уреда за първи път, трябва да почистите фурната и принадлежностите.

- (1) Отстранете всички стикери, защитното фолио за повърхности и частите за предпазване при транспортиране.
- (2) Извадете всички принадлежности от фурната.
- (3) Почистете старателно принадлежностите и релсите с вода и сапун, като използвате кърпа или мека четка.
- (4) Уверете се, че във фурната няма остатъци от опаковки, като топчета стиропор или дървени стърготини, които могат да предизвикат опасност от пожар.
- (5) Избършете гладките повърхности във фурната и на вратата с мека, влажна кърпа.
- (6) За да премахнете типичната миризма на нова фурна, загрейте уреда, докато е празен и със затворена врата на

фурната, като използвате следните настройки.

Режим	Температура	Време
	250°C	60 минути

- (7) Проветрете добре кухнята, когато загревате уреда за първи път. През това време не пускайте в кухнята деца и домашни любимци. Затворете вратата към съседните помещения.

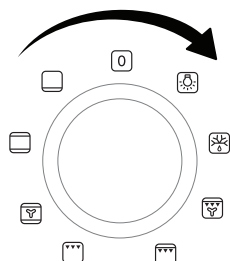
Начин на работа

Стартиране на цикъл на готвене

За да стартирате цикъл на готвене, следвайте следните стъпки.

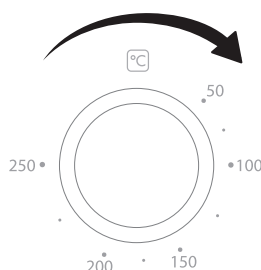
Стъпка 1: Избор на режим на готвене

За да изберете режим на готвене, завъртете бутона за избор на режим, така че да сочи към символа на желания режим на готвене.



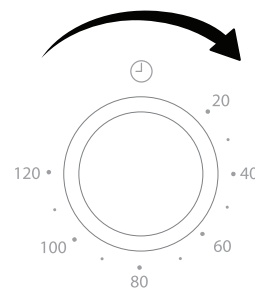
Стъпка 2: Избор на температура на загревяне

За избор на температура на загревяне между 50 и 250°C се използва бутонът за температура. За да изберете температура на загревяне завъртете бутона, така че да сочи към желаната стойност.



Стъпка 3: Настройване на таймер

Тази опция не прекъсва и не активира готвенето, но позволява да използвате брояча както когато функцията е активна, така и когато фурната е изключена. Копчето на таймера се използва за избор на време за готвене между 1 и 120 минути. За да настроите таймера, завъртете бутона за таймер, така че да сочи към желаното време за готвене.



Съвети:

- По време на готвене или размразяване, лампата във фурната винаги свети.
- По време на готвене нагревателите ще се включват и изключват, за да поддържат температурата на загревяне.
- Когато нагревателите са включени, индикаторът за загревяне светва. Когато нагревателите са изключени, индикаторът за загревяне угасва.
- По време на готвене можете да изключите нагревателите, като завъртите бутона за температура в първоначалното му положение.
- Ако трябва да загреете фурната предварително, изчакайте индикаторът за загревяне да изгасне, след което поставете храната във фурната.
- По време на готвене можете да промените настройките, като завъртите бутоните на контролния панел. Промените ще се отразят незабавно.
- Можете да поставите на пауза цикъла на готвене, като завъртите бутона за избор на режим към . За да възобновите цикъла на готвене, завъртете бутона за избор на режим в предишното му положение.

Прекратяване на цикъл на готвене

- За да прекратите по-рано цикъла на готвене, завъртете бутона за избор на режим към .
- След като приключите с използването на фурната, не забравяйте да я изключите, като завъртите бутона за избор на режим към .
- За да предотвратите случайно включване на фурната от деца, не забравяйте да я изключите от контакта.

Технически спецификации

Размери (вътрешни)	Ширина Височина Дълбочина	503 MM 365 MM 392 MM
Площ на тавата за печене	1191 cm ²	
Горен нагревател	2200 W	
Долен нагревател	1000 W	
Грил	2250 W	
Обща мощност	2300 W	
Номинално напрежение	220-240 V~	
Номинална честота	50-60 Hz	
Брой режими на готвене	7	

Данни за енергийна ефективност

Информация за продукта и информационен лист на продукта*

Име на доставчика	IKEA
Идентификация на модела	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Индекс на енергийна ефективност	95,7
Клас на енергийна ефективност	A
Консумация на електроенергия при стандартен товар, нормален режим	1,10 kWh
Консумация на електроенергия при стандартен товар, режим с вентилатор	0,81 kWh
Брой камери	1
Източник на топлина	Електричество
Обем на фурната	72 L
Тип фурна	Вградена фурна
Нетно тегло	32,8 kg
Режим на изключване	0.5W

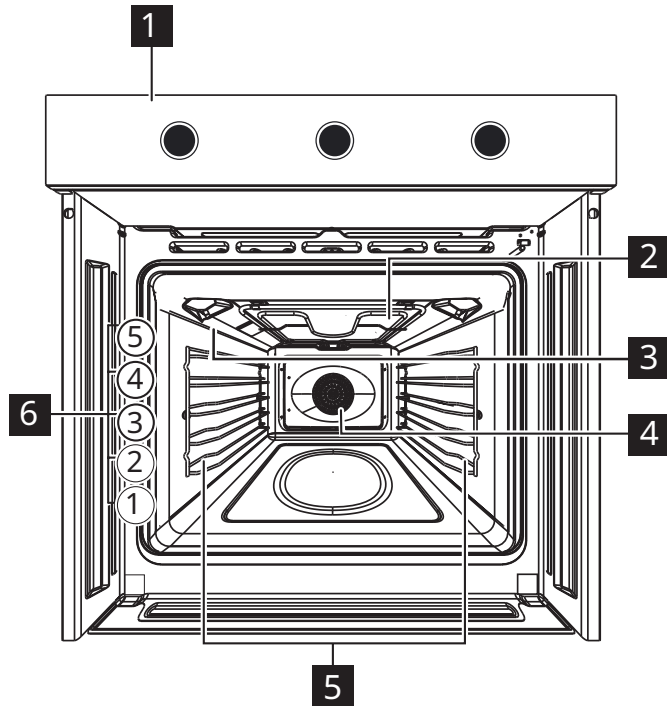
* За Европейския съюз - съгласно Регламенти на ЕС 65/2014 и 66/2014.
За Република Беларус - съгласно стандарт STB 2478-2017, Приложение G; STB 2477-2017, Анекси А и В.

Класът енергийна ефективност не е приложим за Русия.

EN 60350-1 - Битови електрически уреди за готвене. Част 1: Печки за готвене, фурни, фурни за готвене на пара и грилове. Методи за измерване на работните характеристики.

Ürün açıklaması

Genel bakış

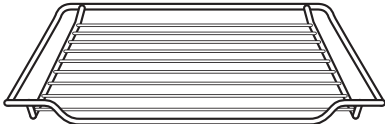


- 1 Kontrol paneli
- 2 Izgara
- 3 Lamba
- 4 Fan
- 5 Raf desteği, çıkarılabilir
- 6 Raf konumları

Aksesuarların kullanılması

Birlikte verilen aksesuarlar

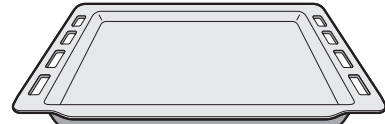
Cihazınız aşağıdaki aksesuarları içerir.



Tel tepsi

Yemek pişirmek için veya tavalar, kek kalıpları ve diğer fırına dayanıklı pişirme kapları için destek olarak kullanın.

- Pişirme suyunu toplamak için fırın tepsisini ızgara tepsinin altına da yerleştirebilirsiniz.
- Aksesuarlar sıcakken deforme olabilir. Bu durum onların işlevini etkilemez. Soğuduktan sonra ilk şekillerine geri dönerler.
- Yalnızca orijinal aksesuarları kullanın. Cihazınız için özel olarak tasarlanmıştır.



Fırın tepsisi

Tüm ekmek ve hamur işi ürünlerinin pişirilmesinde ve ayrıca kızartma, balık pişirme vb. için kullanın.

Aksesuarların takılması

Fırının iç kısmında, aşağıdan yukarıya doğru numaralandırılmış beş seviyeli kılavuz ray bulunmaktadır. Aksesuarlar devrilmeden yaklaşık olarak yarıya kadar dışarı çekilebilir.

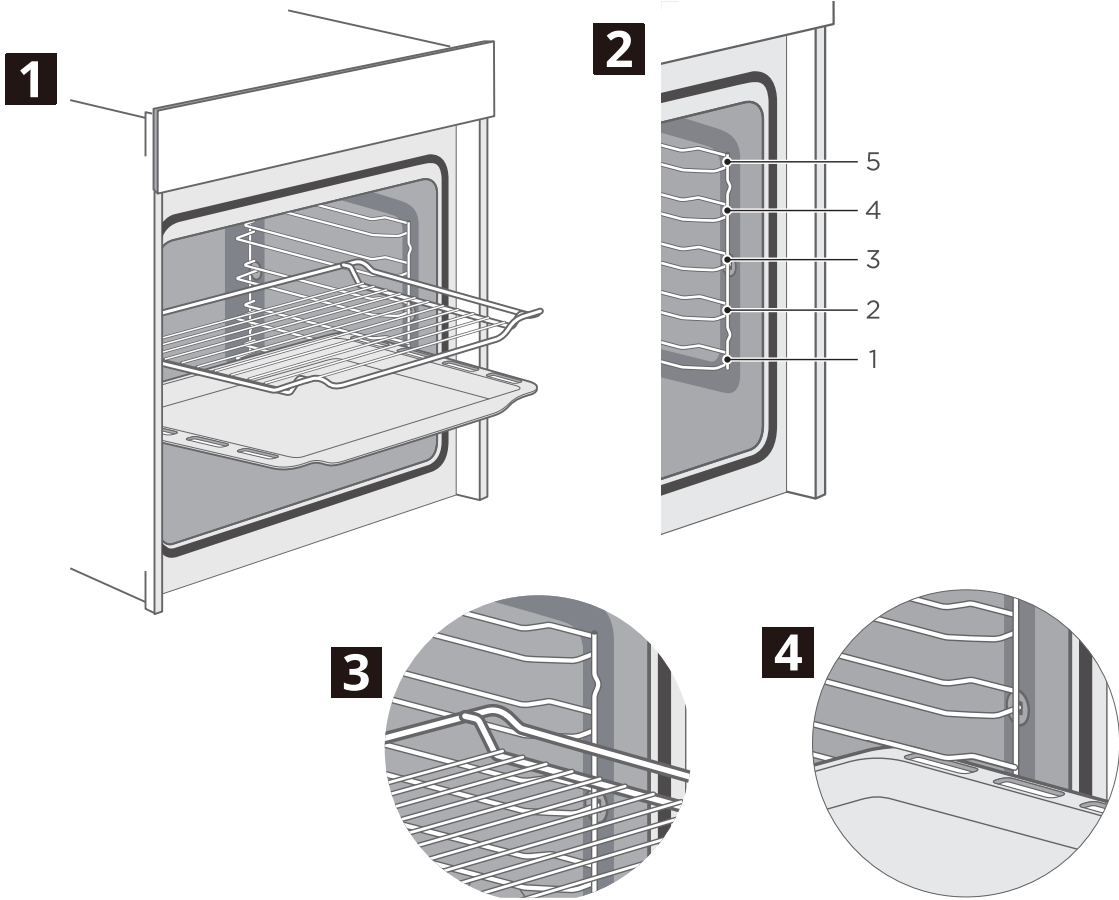
Notlar:

1. Aksesuarları fırının içine doğru şekilde yerleştirdiğinizden emin olun.
2. Aksesuarları cihaz kapağına temas etmeyecek şekilde her zaman fırının içine tam olarak yerleştirin.

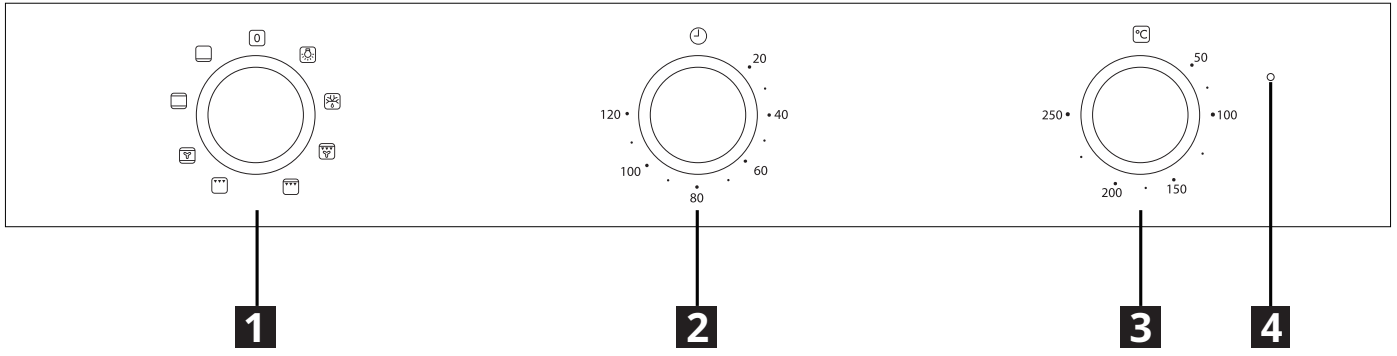
Aksesuar kilitleme işlevi

Kilitleme işlevi, aksesuarların dışarı çekildiklerinde devrilmelerini önlemek için tasarlanmıştır. Bir aksesuar yerine kilitlenene kadar yaklaşık yarıya kadar çekilebilir. Uygun devrilme koruması sağlamak için aksesuarları boşluğa doğru şekilde yerleştirmelisiniz.

- Tel tepsiyi yerleştirirken, aşağıdaki **1** ve **3** görsellerinde gösterildiği gibi doğru yöne baktığından emin olun.
- Fırın tepsisini yerleştirirken, aşağıdaki **1** ve **4** görsellerinde gösterildiği gibi doğru yöne baktığından emin olun.



Kontrol paneli



1 Mod seçme düğmesi

2 Zamanlayıcı düğmesi

3 Sıcaklık ayar düğmesi

4 Isıtma göstergesi

Çalışma modları

Aşağıdaki çalışma modlarından birini seçmek için Mod seçme düğmesini kullanabilirsiniz.

Mod	Sıcaklık aralığı	Tanımlama
 Kapalı	-	Fırını kapatmak için.
 Lamba	-	Fırının içindeki lambayı açmak ve ısıtma elemanlarını kapalı tutmak için. İpucu: Mevcut pişirme işlemini duraklatmak için veya fırının iç kısmını temizlemeden önce bu modu seçebilirsiniz.
 Buz çözme	-	Sadece fanı kullanarak yiyeceklerin buzunu çözmek veya pişmiş yiyecekleri daha hızlı soğutmak için. Bu modu meyve, sebze veya otları kurutmak için de kullanabilirsiniz. Not: Bu modda ısıtma elemanları her zaman kapalıdır.
 Çift ızgara + Fan	50-250 °C	Kümes hayvanları, balık ve daha büyük et parçalarını kızartmak için. Isıtma elemanı ve fan dönüşümlü olarak açılır ve kapanır. Fan, sıcak havayı yiyeceğin etrafında dolaştırır.
 Çift ızgara	50-250 °C	Et, sosis ve ekmek gibi yassı yiyecekleri ızgara yapmak için. Isıtma elemanının altındaki tüm alan ısınır.
 Radyan ısıtma	50-250 °C	Az miktarda et veya sosis ızgara yapmak için. Isıtma elemanının altındaki merkezi alan ısınır.
 Klasik + Fan	50-250 °C	İki seviyeye kadar pişirme ve kızartma için. Fan, ısıtma elemanlarından gelen ısıyı fırının iç kısmının etrafına eşit olarak dağıtır.

Mod	Sıcaklık aralığı	Tanımlama
 Klasik pişirme	50-250 °C	Tek katta geleneksel pişirme ve kızartma için. Özellikle ıslak soslu kekler için uygundur.
 Alt	50-250 °C	Yemeğin tabanını kızartmak için kullanışlıdır. Bu mod, aynı zamanda yavaş pişirme veya sulu yemeklerin pişirilmesini tamamlamak ya da sosu yoğunlaştırmak için de uygundur.

İlk kullanım

Cihazı ilk kez yemek pişirmek için kullanmadan önce fırının iç kısmını ve aksesuarları temizlemelisiniz.

- (1) Fırının üzerinde bulunan tüm etiketleri, yüzey koruma filmini ve nakliye koruma parçalarını sökün.
- (2) Tüm aksesuarları fırının içinden çıkarın.
- (3) Aksesuarları ve kılavuz rayları sabunlu su ve bir bez veya yumuşak bir fırça ile iyice temizleyin.
- (4) Fırının içinde yangın tehlikesi oluşturabilecek strafor veya tahta parçaları gibi ambalaj kalıntıları bulunmadığından emin olun.
- (5) Fırının içindeki ve kapaktaki pürüzsüz yüzeyleri yumuşak, nemli bir bezle silin.
- (6) Yeni bir fırının normal kokusunu gidermek için cihazı boşken ve fırın kapağı kapalıyken aşağıdaki ayarları kullanarak ısıtın.

Mod	Sıcaklık	Zaman
	250 °C	60 dakika

- (7) Cihazı ilk kez ısıtırken mutfağı iyice havalandırın. Bu süre içerisinde çocukları ve evcil hayvanları mutfaktan uzak tutun. Bitişik odaların kapılarını kapatın.

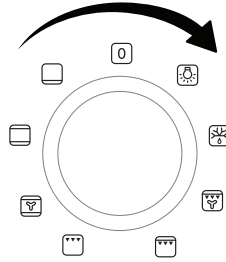
Çalıştırma

Bir pişirme işleminin başlatılması

Bir pişirme işlemini başlatmak için aşağıdaki adımları izleyin.

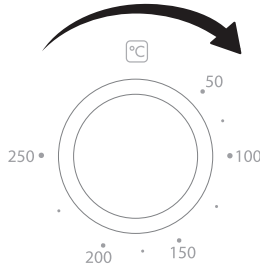
1. Adım: Bir pişirme modu seçin

Bir pişirme modunu seçmek için Mod seçme düğmesini çevirerek istediğiniz pişirme modunun sembolüne getirin.



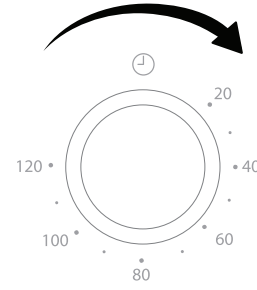
2. Adım: Bir ısıtma sıcaklığı seçin

Sıcaklık düğmesi 50 ila 250 °C arasında bir ısıtma sıcaklığı seçmek için kullanılabilir. Bir ısıtma sıcaklığı seçmek için Sıcaklık düğmesini istediğiniz ısıtma sıcaklığı değerini gösterecek şekilde çevirin.



3. Adım: Zamanlayıcıyı ayarlayın

Bu seçenek, pişirmeyi kesintiye uğratmaz veya etkinleştirmez ancak hem bir işlev etkinken hem de fırın kapalıyken dakika hatırlatıcısını kullanmanıza olanak tanır. Zamanlayıcı düğmesi 1 ile 120 dakika arasında bir pişirme süresi seçmek için kullanılabilir. Zamanlayıcıyı ayarlamak için Zamanlayıcı düğmesini istediğiniz pişirme süresinin değerini gösterecek şekilde çevirin.



İpuçları:

- Pişirme veya çözdürme sırasında fırının içindeki lamba her zaman yanar.
- Pişirme sırasında ısıtma elemanları, ısıtma sıcaklığını korumak için açılıp kapanır.
- Isıtma elemanları açık olduğunda ısıtma göstergesi yanar. Isıtma elemanları kapalıyken ısıtma göstergesi söner.
- Pişirme esnasında Sıcaklık düğmesini ilk konumuna geri çevirerek ısıtma elemanlarını kapatabilirsiniz.
- Fırını önceden ısıtmanız gerekiyorsa ısıtma göstergesi sönene kadar bekleyin ve ardından yiyeceği fırına koyun.
- Pişirme esnasında kontrol panelindeki düğmeleri çevirerek ayarları değiştirebilirsiniz. Değişiklikler hemen etkili olur.
- Mod seçme düğmesini,  işaretini gösterecek şekilde çevirerek pişirme işlemini duraklatabilirsiniz. Pişirme işlemini devam ettirmek için Mod seçme düğmesini önceki konumuna geri çevirin.

Pişirme işleminin sonlandırılması

- Bir pişirme işlemini daha erken sonlandırmak için Mod seçme düğmesini,  işaretini gösterecek şekilde çevirin.
- Fırını kullanmayı bitirdikten sonra Mod seçme düğmesini  işaretine çevirerek kapatmayı unutmayın.
- Çocukların veya başkalarının, fırını yanlışlıkla açmasını önlemek için fırının fişini çekmeyi unutmayın.

Teknik özellikler

Boyutlar (iç)	Genişlik Yükseklik Derinlik	503 mm 365 mm 392 mm
Fırın tepsisinin alanı	1.191 cm ²	
Üst ısıtma elemanı	2.200 W	
Alt ısıtma elemanı	1.000 W	
Izgara	2.250 W	
Toplam nominal güç	2.300 W	
Anma gerilimi	220-240 V~	
Anma frekansı	50-60 Hz	
Piştirme modu sayısı	7	

Enerji verimliliği verileri**Ürün bilgileri ve ürün bilgi formu***

Tedarikçinin adı	IKEA
Model kimliği	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Enerji verimliliği endeksi	95,7
Enerji Verimliliği Sınıfı	A
Standart bir yükle enerji tüketimi, klasik piştirme modu	1,10 kWh
Standart bir yükle, fanlı piştirme modunda enerji tüketimi	0,81 kWh
Fırın bölümü sayısı	1
Isı kaynağı	Elektrik
Fırın iç hacmi	72 L
Fırın türü	Ankastre fırın
Net ağırlık	32,8 kg
Kapalı mod	0.5W

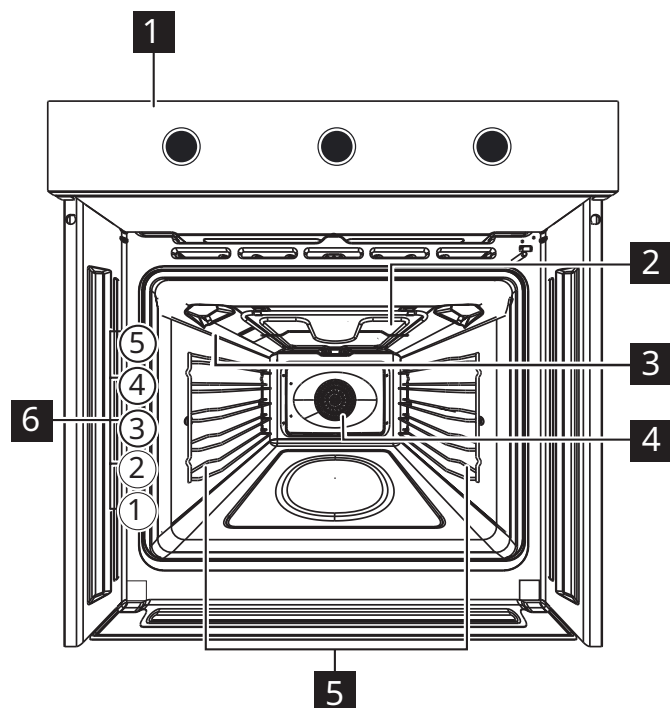
* AB Yönetmelikleri 65/2014 ve 66/2014 uyarınca Avrupa Birliği için.
STB 2478-2017, Ek G; STB 2477-2017, Ek A ve B uyarınca Beyaz Rusya Cumhuriyeti için.

Enerji verimliliği sınıfı, Rusya için geçerli değildir.

EN 60350-1 - Evde kullanım için elektrikli piştirme cihazları - Bölüm 1: Ocaklar, fırınlar, buharlı fırınlar ve ızgaralar - Performans ölçüm yöntemleri.

Опис виробу

Зовнішній вигляд

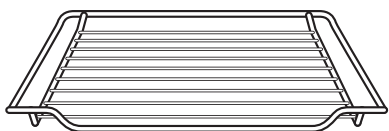


- 1** Панель керування
- 2** Гриль
- 3** Лампа
- 4** Вентилятор
- 5** Знімна опора полиці
- 6** Положення полиці

Використання аксесуарів

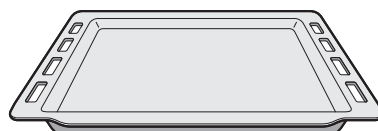
Аксесуари в комплекті постачання

Ваш пристрій комплектується наступними аксесуарами.

**Решітка**

Використовуйте для приготування їжі або як підставку для сковорідок, форм для випічки та іншого посуду, придатного для використання у духовці.

- Ви також можете поставити піддон для випікання під решіткою, щоб збирати сік, який виділяється під час готування.
- Під час нагрівання аксесуари можуть деформуватися. Це не впливає на їхню функціональність. Після охолодження вони повернуть свою початкову форму.
- Використовуйте лише оригінальні аксесуари. Вони призначені саме для вашого пристрою.

**Піддон для випікання**

Використовуйте для приготування всіх видів хліба та випічки, а також для печені, панірованої риби тощо.

Встановлення аксесуарів

Камера має п'ять рівнів напрямних, пронумерованих знизу вгору. Піддон та решітку можна витягнути приблизно наполовину, не нахилиючи їх.

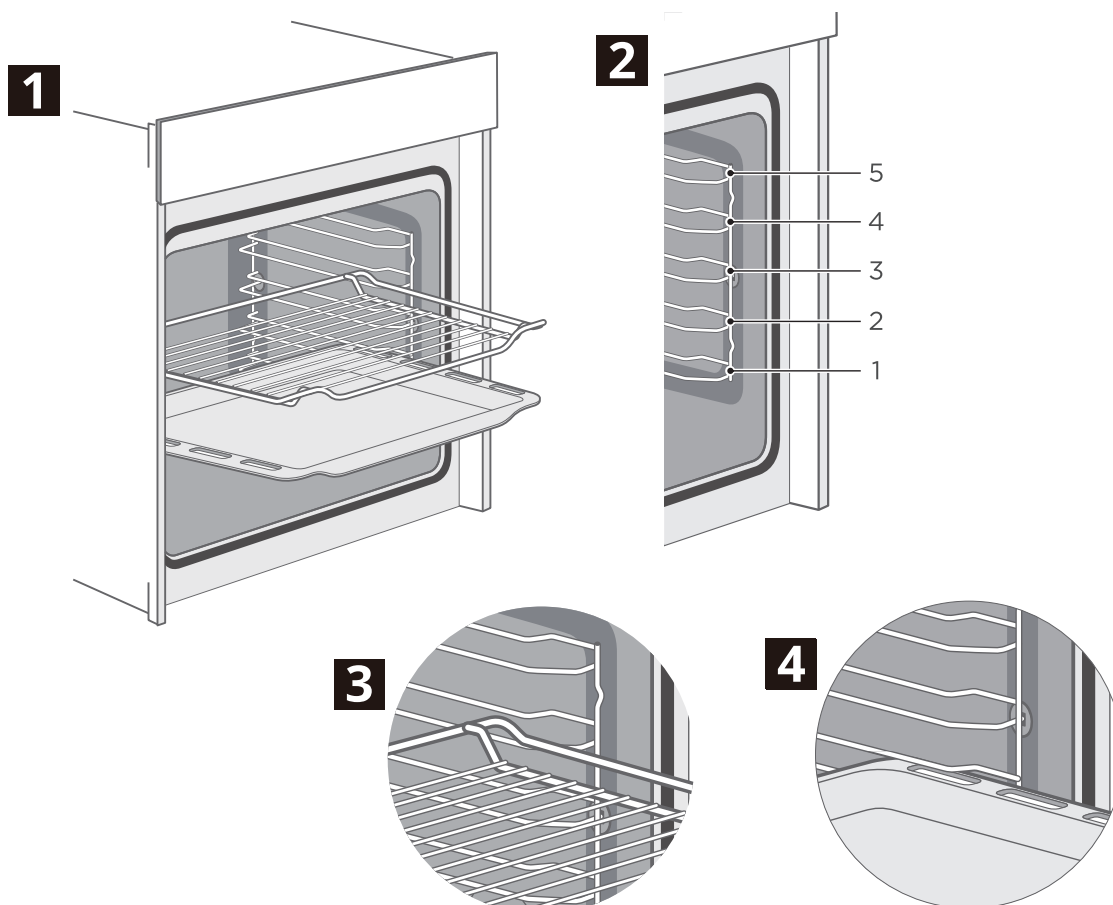
Примітки:

1. Завжди вставляйте аксесуари у камеру печі належним чином.
2. Завжди вставляйте аксесуари у камеру до кінця, щоби вони не торкалися дверцят.

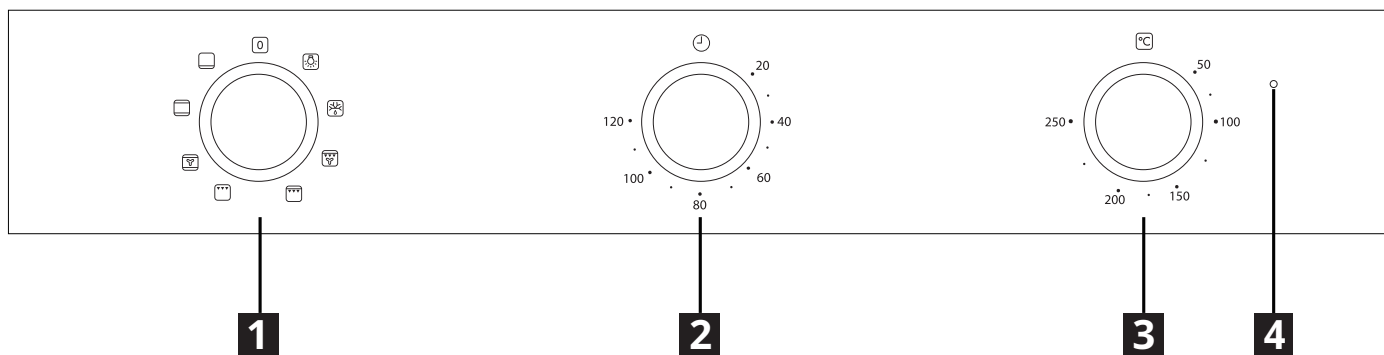
Функція фіксації аксесуарів

Функція фіксації призначена для запобігання нахилу піддона чи решітки, коли вони витягнуті. Піддон чи решітку можна витягнути приблизно наполовину, доки вони зафіксуються на місці. Для забезпечення правильного захисту від нахилу аксесуари потрібно правильно вставляти у камеру печі.

- Під час встановлення решітки звертайте увагу на правильну орієнтацію, як показано на рисунках **1** та **3** нижче.
- Під час встановлення піддона для випікання звертайте увагу на правильну орієнтацію, як показано на рисунках **1** та **4** нижче.



Панель керування



1 Ручка вибору режиму

2 Ручка таймера

3 Ручка регулювання температури

4 Індикатор нагрівання

Режими роботи

За допомогою ручки вибору режиму можна вибрати один із наступних режимів роботи.

Режим	Діапазон температури	Опис
 Вимк.	-	Для вимикання печі.
 Лампа	-	Вмикання лампи у камері, нагрівальні елементи вимкнені. Порада: Цей режим можна вибирати для призупинення поточного циклу приготування їжі, або перед чищенням камери.
 Розморожування	-	Для розморожування продуктів або пришвидшеного охолодження приготованих страв за допомогою лише вентилятора. Також цей режим можна використовувати для сушіння фруктів, овочів чи трав. Примітка: У цьому режимі нагрівальні елементи завжди вимкнені.
 Подвійний гриль + вентилятор	50–250 °C	Для смаження птиці, риби та великих шматків м'яса. Нагрівальний елемент та вентилятор по черзі вмикаються та вимикаються. Вентилятор забезпечує циркуляцію гарячого повітря навколо продуктів.
 Подвійний гриль	50–250 °C	Для приготування на грилі плоских страв, таких як стейки, сосиски та тости. Уся зона під нагрівальним елементом стає гарячою.

Режим	Діапазон температури	Опис
 Випромінювання теплоти	50–250 °C	Для приготування на грилі невеликої кількості стейків чи сосисок. Нагрівається центральна ділянка під нагрівальним елементом.
 Традиційний + вентилятор	50–250 °C	Для випікання та смаження на двох рівнях. Вентилятор розподіляє теплоту від нагрівальних елементів рівномірно по всій камері.
 Традиційний	50–250 °C	Для традиційного випікання та смаження на одному рівні. Особливо підходить для тортів із вологими топінгами.
 Нижній	50–250 °C	Корисно для підрум'янювання основи страви. Цей режим також підходить для повільного готування, фінального етапу приготування соковитих страв або концентрування соусу.

Перше використання

Перед першим приготуванням їжі у печі слід очистити камеру та аксесуари.

- (1) Видаліть усі наліпки, захисну плівку з поверхонь та захисні транспортувальні деталі.
- (2) Вийміть усі аксесуари з камери.
- (3) Ретельно очистьте аксесуари та напрямні мильною водою та тканиною чи м'якою щіткою.
- (4) Переконайтеся, що у камері не залишилося залишків матеріалів упакування, таких як полістиролові кульки чи шматки деревини, які можуть загорітися.
- (5) Протріть гладкі поверхні у камері та дверцята м'якою вологою ганчіркою.
- (6) Щоб позбутися типового запаху нової печі, прогрійте її у порожньому стані із закритими дверцятами та наступними налаштуваннями.

- (7) Під час першого прогрівання печі забезпечте ретельну вентиляцію на кухні. Поки триває цей процес, тримайте дітей та домашніх тварин подалі від кухні. Закрийте двері у сусідні кімнати.

Режим	Температура	Час
	250 °C	60 хвилин

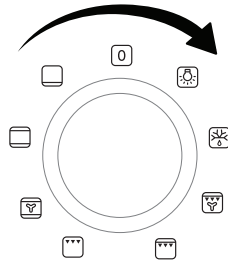
Експлуатація

Початок циклу приготування їжі

Для початку циклу приготування їжі виконайте наступні кроки.

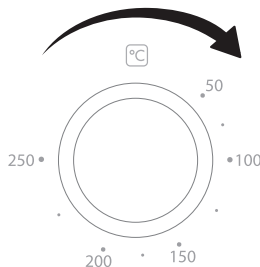
Крок 1: Вибір режиму приготування

Для вибору режиму приготування поверніть ручку вибору режиму на символ, що відповідає бажаному режиму.



Крок 2: Вибір температури нагрівання

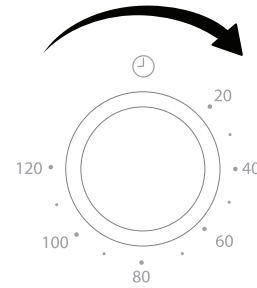
За допомогою ручки регулювання температури можна вибрати значення від 50 до 250 °C. Для вибору температури нагрівання поверніть ручку на бажане значення.



Крок 3: Встановлення таймера

Ця опція не перериває чи активує процес приготування їжі, проте дозволяє використовувати таймер й під час роботи печі, й коли вона вимкнена.

За допомогою ручки таймера можна встановити час приготування від 1 до 120 хвилин. Для встановлення таймера поверніть ручку на бажаний час приготування.



Поради:

- Під час приготування чи розморожування лампа у камері завжди світиться.
- Під час приготування нагрівальні елементи вмикаються та вимикаються для підтримкування температури нагрівання.
- Коли нагрівальні елементи увімкнені, світиться індикатор нагріву. Коли нагрівальні елементи вимкнені, індикатор нагріву не світиться.
- Для вимикання нагрівальних елементів під час приготування поверніть ручку регулювання температури у початкове положення.
- Якщо вам треба розігріти піч, дочекайтеся вимикання індикатора нагріву й тоді ставте продукти у піч.
- Під час приготування їжі можна змінювати налаштування поворотом ручок на панелі керування. Такі зміни починають діяти одразу.
- Щоб призупинити цикл приготування, поверніть ручку вибору режиму на [0]. Щоб відновити цикл приготування, поверніть ручку вибору режиму у попереднє положення.

Завершення циклу приготування їжі

- Щоб зупинити цикл приготування раніше, поверніть ручку вибору режиму на [0].
- Вимикайте піч після завершення її використання. Для цього поверніть ручку вибору режиму на [0].
- Щоб уникнути можливого випадкового вмикання печі іншими людьми, особливо дітьми, відключайте піч від мережі живлення.

Технічні специфікації

Розміри (внутрішні)	Ширина Висота Глибина	503 мм 365 мм 392 мм
Площа піддона для випікання	1191 см ²	
Верхній нагрівальний елемент	2200 Вт	
Нижній нагрівальний елемент	1000 Вт	
Гриль	2250 Вт	
Номінальна потужність	2300 Вт	
Номінальна напруга	220 - 240 В~	
Номінальна частота	50 - 60 Гц	
Кількість режимів для готування	7	

Дані енергоефективності

Інформація продукту та таблиця інформації про продукт*

Назва постачальника	IKEA
Назва моделі	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Індекс енергоефективності	95,7
Клас енергоефективності	A
Споживання енергії зі стандартним навантаженням, у традиційному режимі	1,10 кВт-г
Споживання енергії зі стандартним навантаженням, у режимі роботи із вентилятором	0,81 кВт-г
Кількість камер	1
Джерело теплоти	Електроенергія
Об'єм камери	72 л
Тип печі	Вбудована піч
Вага нетто	32,8 кг
Вимкнений режим	0.5W

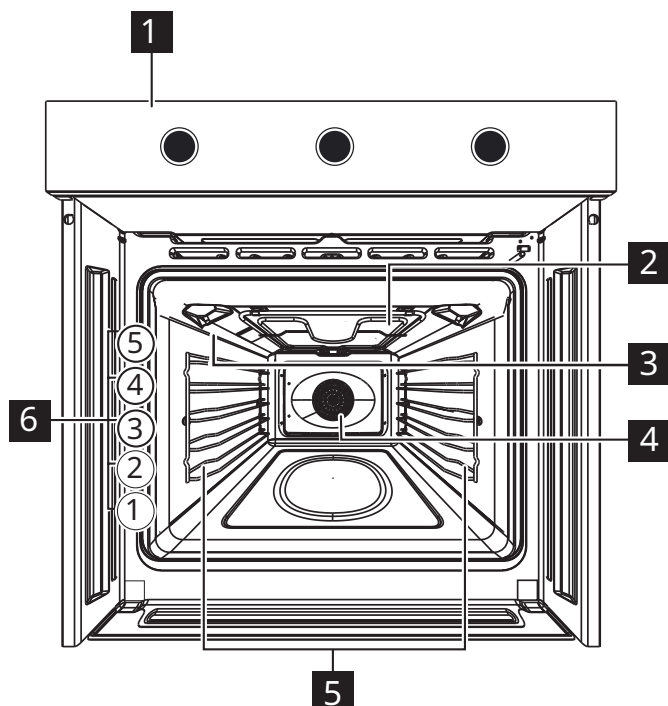
* Для Європейського союзу відповідно до нормативів ЄС 65/2014 та 66/2014. Для Республіки Беларусь відповідно до СТБ 2478-2017, Додаток G; СТБ 2477-2017, Додатки А та В.

Клас енергоефективності не застосовується для Росії.

EN 60350-1 — Побутові електроприлади для приготування їжі — Частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі. Методи вимірювання функціональних характеристик.

Vörulýsing

Almennt yfirlit

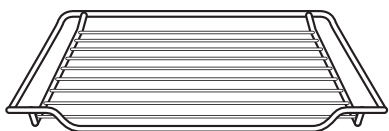


- 1** Stjórnborð
- 2** Grill
- 3** Ljós
- 4** Vifta
- 5** Hillustuðningur, færanlegur
- 6** Hillustöður

Notkun fylgihluta

Fylgihlutir

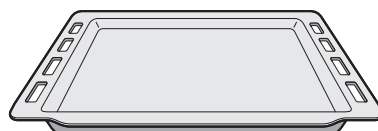
Eftirfarandi fylgir heimilistækinu.



Vírrekki

Notaður til að elda mat eða undir pönnur, kökuform og önnur eldunaráhöld sem þola að fara í ofn.

- Það er líka hægt að setja ofnskúffuna undir vírrekkann til að ná eldunarsafanum.
- Fylgihlutirnir geta aflagast við hitun. Það hefur ekki áhrif á virkni þeirra. Þegar þeir kólna taka þeir fyrri lögun.
- Notið upprunafylgihluti. Þeir eru sérstaklega gerðir fyrir heimilistækið þitt.



Ofnskúffa

Notuð til að baka allt brauð og brauðmeti og líka fyrir steikingu, fisk í pappír o.s.frv.

Uppsetning fylgihluta

Í ofnholinu eru leiðiteinar á fimm hæðum sem eru númeraðir neðan frá og upp. Hægt er að draga fylgihlutina út um það bil hálfa leið án þess að þeir velti.

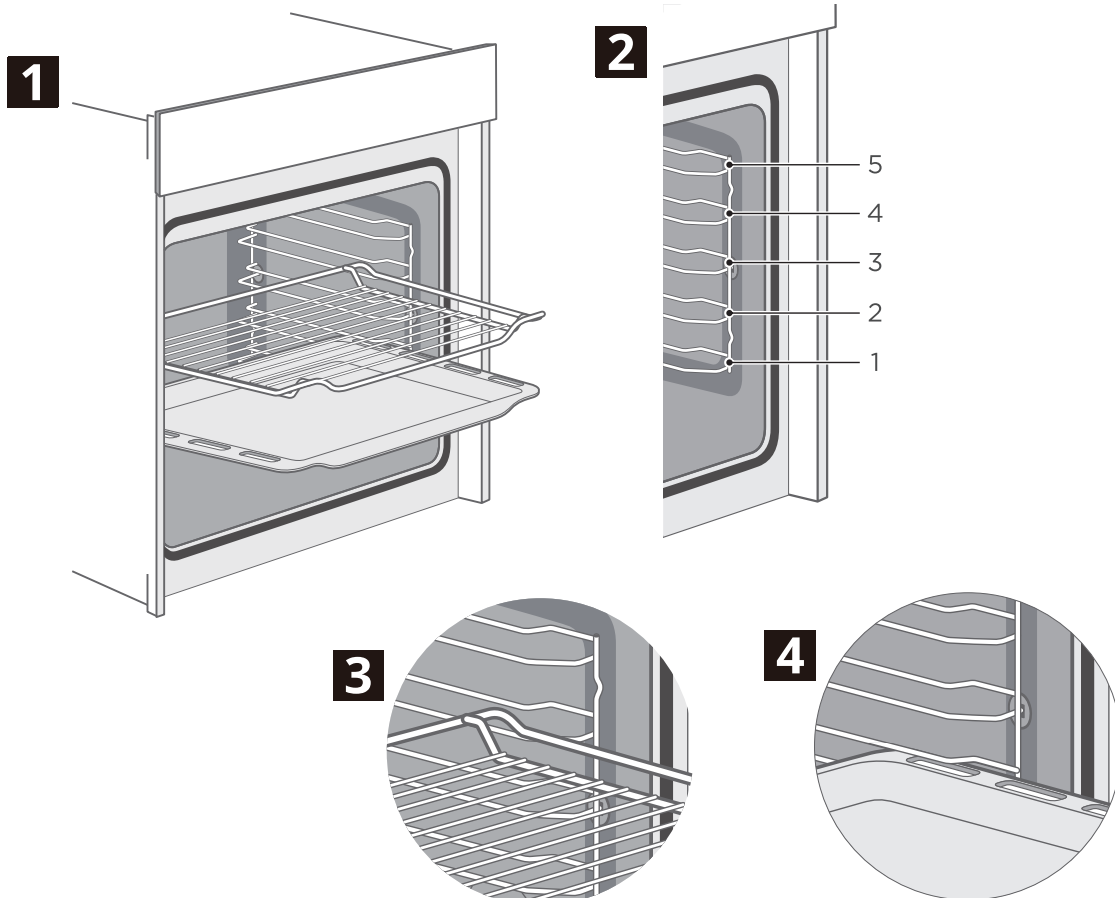
Athugasemdir:

1. Alltaf skal gæta þess snúa fylgihlutunum rétt þegar þeim er stungið inn í holið.
2. Alltaf skal stinga fylgihlutunum inn að fullu inn í ofnholið þannig að þeir snerti ekki hurðina.

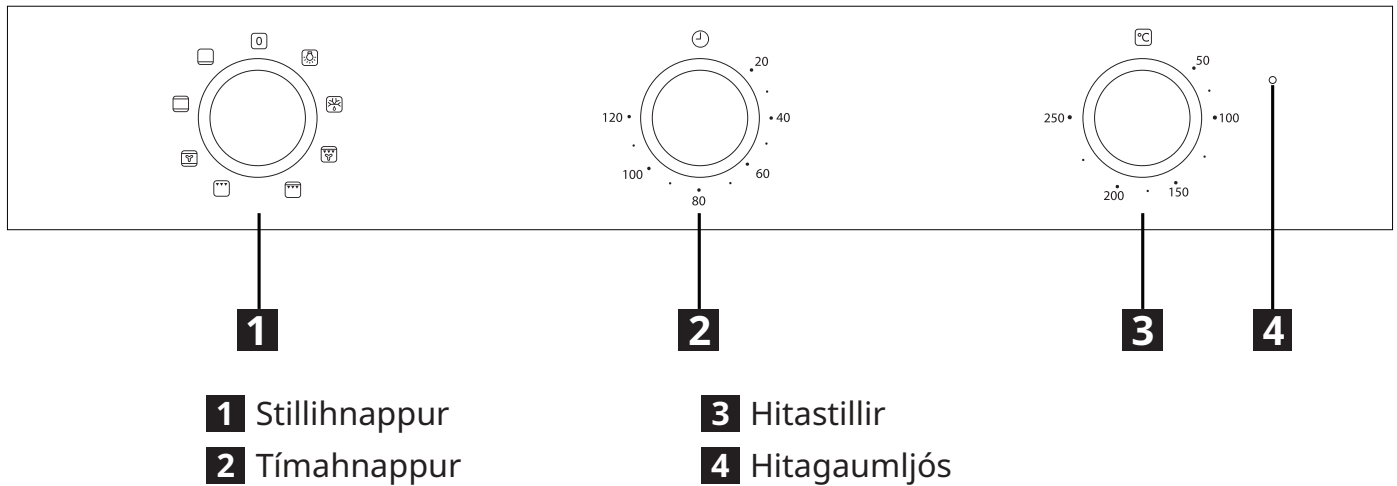
Læsing fyrir fylgihluti

Læsingin er ætluð til að koma í veg fyrir að fylgihlutir sporðreisist þegar þeir eru dregnir út. Hægt er að draga fylgihlut út hálfa leið þar til hann læsist kyrr. Það verður að láta fylgihlutina inn í ofnholið á réttan hátt til að veltivörnin sé trygg.

- Þegar vírrekkinn er látinn inn skal tryggja að hann snúi rétt eins og sést á myndum **1** og **3** hér að neðan.
- Þegar ofnskúffan er látin inn skal tryggja að hún snúi rétt eins og sést á myndum **1** og **4** hér að neðan.



Stjórnborð



Vinnustillingar

Hægt er að nota stillihnappinn til að velja eina af eftirfarandi vinnustillingum.

Stilling	Hitasvið	Lýsing
 Slökkva	-	Til að slökkva á ofninum.
 Ljós	-	Til að kveikja á ofnljósinu og samt hafa slökkt á hitaelementum. Ráð: Hægt er að velja þessa stillingu til að gera hlé á eldunarferli eða áður en ofnholið er þrifið.
 Afpíða	-	Við affrystingu á mat eða þegar eldaður matur er kældur hratt skal aðeins nota viftuna. Einnig má nota þessa stillingu við að þurrka ávexti, grænmeti eða kryddjurtir. Athugasemd: Alltaf er slökkt á hitaelementum á þessari stillingu.
 Tvöfalt grill + vifta	50-250°C	Við steikingu á fuglum, fiski og stórum kjötstykkjum. Hitaelementið og viftan kvikna og slokkna á víxl. Viftan hringrásar heitu lofti um matinn.
 Tvöfalt grill	50-250°C	Þegar grilluð eru flöt stykki, svo sem steikur, pylsur og brauðsneiðar. Allt svæðið undir hitaelementinu hitnar.
 Geislunarhiti	50-250°C	Þegar grillað er lítið magn af steikum eða pylsum. Miðsvæðið undir hitaelementinu hitnar.
 Hefðbundið + vifta	50-250°C	Til að baka og steikja á allt að tveimur hæðum. Viftan dreifir hitanum frá hitaelementunum jafnt um ofnholið.

Stilling	Hitasvið	Lýsing
 Hefðbundið	50-250°C	Hefðbundinn bakstur og steiking á einni hæð. Hentar sérlega vel fyrir kökur með einhverju röku ofan á.
 Botn	50-250°C	Nýtist við að brúna undir réttinum. Þessi stilling hentar líka fyrir hægeldun eða til að ljúka við eldun á safaríkum réttum eða til að gera soðkjarna fyrir sósuna.

Fyrsta notkun

Áður en heimilistækið er notað til matseldar í fyrsta sinn þarf að þrífa ofnholið og fylgihluti.

- (1) Fjarlægðu alla límmiða, hlífðarfilmu af yfirborði og flutningahlífar.
- (2) Fjarlægðu alla fylgihluti úr ofnholi.
- (3) Þrífðu vandlega fylgihlutina og leiðiteina með sápuvatni og klút eða mjúkum bursta.
- (4) Gakktu úr skugga um að ekki séu leifar af umbúðum í ofnholinu, svo sem pólýstýrenkúlum eða viðarflísar sem geta valdið eldhættu.
- (5) Strjúktu af ofnholinu að innan og hurðinni með mjúkum og rökum klút.
- (6) Þegar fjarlægð er nýjalyktin úr ofninum skal hita heimilistækið með engu í því, með ofninn lokaðan og nota eftirfarandi stillingar.

Stilling	Hitastig	Tími
	250°C	60 mínútur

- (7) Loftræsta skal eldhúsið þegar heimilistækið er hitað í fyrsta sinn. Halda skal börnum og gæludýrum frá eldhúsinu á meðan á þessu stendur. Lokaðu dyrum í næstu herbergi.

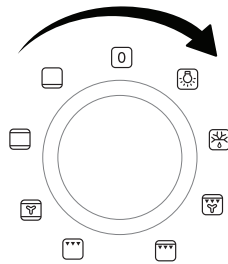
Meðferð

Byrjað að elda

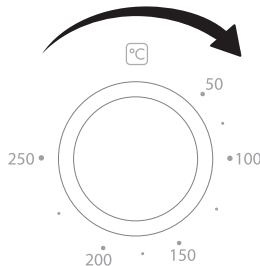
Þegar byrjað er að elda skal fylgja eftirfarandi liðum.

Liður 1: Velja eldunarstillingu

Þegar valin er eldunarstilling skal snúa stillihnappnum á táknið fyrir æskilega eldunarstillingu.

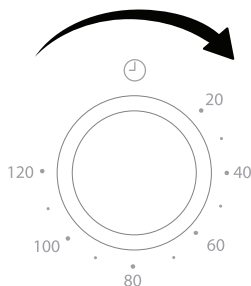
**Liður 2: Velja hitastig**

Nota má hitastilli til að velja hitastig á milli 50 og 250°C. Þegar valið er hitastig skal snúa hitastilli á hitastigsgildi sem óskað er eftir.

**Liður 3: Tímastilling**

Þetta val hvorki stöðvar né setur af stað eldun, en gerir mögulegt að nota tímaklukkuna bæði á meðan aðgerðin er í gangi og þegar slökkt er á ofninum.

Nota má tímastillinn til að velja eldunartíma á milli 1 og 120 mínútna. Þegar stilltur er tíminn skal snúa tímastilli á æskilega tímastillingu.

**Ráð:**

- Við eldun eða afþíðingu logar alltaf ljósið í ofnholinu.
- Við eldun kviknar og slokknar á hitaelementunum til að viðhalda hitastigi.
- Þegar hitaelementin eru á kviknar á hitagaumljósi. Þegar slökkt er á hitaelementunum er slökkt á hitagaumljósinu.
- Við eldun er hægt að slökkva á hitaelementunum með því að snúa hitastillihnapp til baka í upphaflega stöðu.
- Ef forhita þarf ofninn skal bíða uns hitagaumljósið slokknar og láta síðan matinn inn í ofninn.
- Hægt er að breyta stillingum með því að snúa hnöppunum á stjórnborðinu á meðan eldað er. Breytingarnar skila sér þegar í stað.
- Hægt er að gera hlé á eldamennsku með því að snúa stillihnappnum á [0]. Til að halda áfram eldun skal snúa stillihnappnum aftur í fyrri stöðu.

Eldamennsku lokið

- Ef hætta á eldamennsku snemma skal snúa stillihnappnum á [0].
- Þegar búið er að nota ofninn þarf að muna að slökkva á honum með því að snúa stillihnappnum á [0].
- Til að koma í veg fyrir að fólk, t.d. börn, kveiki óvart á ofninum skal taka hann úr sambandi.

Tæknilýsing

Mál (innra)	Breidd Hæð Dýpt	503 mm 365 mm 392 mm
Svæði bökunarplötu	1191 cm ²	
Efri hitaeining	2200 W	
Neðri hitaeining	1000 W	
Grill	2250 W	
Heildareinkunn	2300 W	
Spennuhlutfall	220-240 V~	
Tíðnihlutfall	50-60 Hz	
Fjöldi eldunarstillinga	7	

Orkunýtnigögn

Vöruupplýsingar og vöruupplýsingablað*

Heiti birgis	IKEA
Gerðarauðkenni	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Orkunýtnivísir	95,7
Orkunýtniflokkur	A
Orkunotkun við staðlað álag, hefðbundinn stilling	1,10 kWh
Orkunotkun við staðlað álag, viftukeyrð stilling	0,81 kWh
Fjöldi ofnhola	1
Hitagjafi	Rafmagn
Rúmmál ofnhols	72 l
Tegund ofns	Innbyggður ofn
Nettóþyngd	32,8 kg
Slökkt stilling	0.5W

* Fyrir Evrópusambandið samkvæmt ESB reglugerðum 65/2014 og 66/2014.
Fyrir Lýðveldið Hvíta-Rússland samkvæmt STB 2478-2017, viðauka G; STB 2477-2017,
viðaukum A og B.

Rússland hlítir ekki orkunýtniflokkum.

EN 60350-1 - Rafmagnseldunartæki til heimilisnota - 1. hluti: Eldavélar, ofnar, gufuofnar og grill - Aðferðir til að mæla árangur.

