

STENABY

en

de

fr

it



Design and Quality
IKEA of Sweden



ENGLISH

Please refer to the last page of this manual for the full list of IKEA appointed After Sales Service Provider and relative national phone numbers.

The electronic user manual is available at www.ikea.com.



DEUTSCH

Auf der letzten Seite dieses Handbuchs finden Sie die vollständige Liste der von IKEA ernannten Kundendienstpartner und die entsprechenden nationalen Telefonnummern.

Das elektronische Benutzerhandbuch ist unter www.ikea.com verfügbar.



FRANÇAIS

Veuillez vous reporter à la dernière page de ce manuel pour obtenir la liste complète des prestataires de service après-vente désignés par IKEA et les numéros de téléphone nationaux correspondants.

Le manuel d'utilisation électronique est disponible sur le site www.ikea.com.



ITALIANO

Fare riferimento all'ultima pagina del presente manuale per un elenco completo di tutti i centri assistenza IKEA e i relativi numeri di telefono nazionali.

Il manuale dell'utente in formato elettronico è disponibile su www.ikea.com.

ENGLISH	5
DEUTSCH	23
FRANÇAIS	42
ITALIANO	61

Contents

Safety information	5	Typical recipes	14
Important installation Instructions.....	7	Energy-saving tips	15
Product description	8	Care and cleaning.....	15
Using the accessories	8	Troubleshooting	18
Control panel	10	Environmental concerns.....	18
Wire connection instruction.....	11	Technical specifications	19
First use	11	Energy efficiency data.....	19
Operation	12	IKEA guarantee	20

Safety information

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- Steam cleaner is not to be used.
- Surface of a storage drawer can get hot.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Only use the temperature probe recommended for this oven. (Applicable to ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe)
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- Please use the product in a well-ventilated environment.
- An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- Oven door should not be opened often during the cooking period.
- When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, or you may unbalance your appliance or break the door.
- If you will not use the appliance for a long time, unplug it.
- When unpacking the oven, please make sure the machine is intact. If the machine is damaged, do not use it and contact after-sales service.
- Please keep plastic bags, polystyrene, nails and other packaging materials out of the reach of children, because these materials are harmful to children.
- When the oven is powered on for the first time, it may produce a pungent smell or smoke. This is because the anti-rust oil of the electric heating tube of the oven is heated and evaporated for the first time.

This is a normal phenomenon. If it does happen, just wait for the smell to dissipate before putting the food in the oven. It is recommended to use it for the first time in an open place or in the kitchen with the hood turned on for 0.5-1 hour.

- If the oven is damaged or malfunctioning, cut off the power supply and do not touch it, and contact relevant professionals for repair or recycling in time.
- Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.
- Do not make any modifications to the appliance.

Risk of electric shock!

- Do not plug in the appliance until installation is complete. If the appliance is damaged, disconnect the power supply immediately.
- To avoid a hazard, parts must be repaired or replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons.
- Use of damaged or defective appliances is prohibited.
- Do not use high-pressure cleaners or steam cleaners to avoid electric shock.

Risk of fire!

- Do not store items in the cavity.
- If there is an open flame or smoke in the chamber, keep the oven door closed, then unplug the oven or turn off the circuit breaker in the fuse box.
- Do not put flammable or combustible items such as paper scraps and wood chips into the oven under any circumstance.

Risk of injury!

- Do not use rough or sharp objects to clean the door glass. If the surface of the door glass is scratched, the glass may burst and cause personal injury.
- The hinges of the oven door move when the door opens or closes. Keep your hands away from the hinges.

Risk of burns!

- Keep children away from this appliance at all times.
- Do not touch the inner surfaces, heating elements and vents of the appliance during cooking.
- After cooking, to avoid burns, please open the oven door at a small angle, wait for the heat to dissipate, and then fully open the oven door.
- Use oven mitts (heat-resistant gloves) to remove food or accessories from the oven cavity.
- Please do not pour cold water into the hot cavity.

Important installation Instructions

Content that means [mandatory]

- The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed to a professional standard in accordance with these installation instructions.
- The installer shall be liable for any damage resulting from incorrect installation.
- The entire installation process requires two professional installers. Wear dry protective gloves during installation to avoid scratch or electric shock.
- Fitted units and adjacent unit fronts must be resistant to high temperatures (at least 90°C and at least 70°C respectively).
- Please use a 16A socket.

Content that means [note]

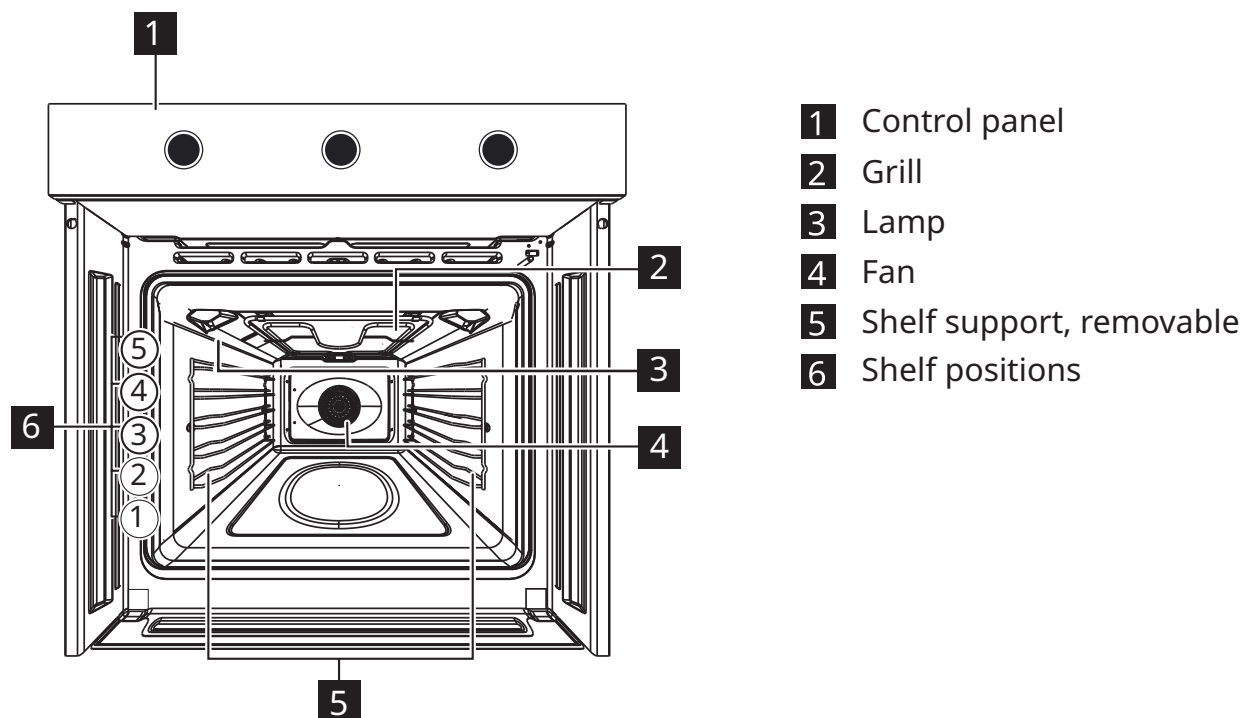
- Be very careful when moving or installing the appliance to avoid damage to the appliance or damage to the cabinets.
- Before starting up the appliance, remove all packaging materials and accessories from the cavity.
- The power socket shall be accessible to users for easy power cutoff in case of an emergency.

Content that means [prohibit]

- Do not install the appliance behind a decorative door or the door of a kitchen unit, as this may cause the appliance to overheat.
- Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
- Do not block the vent of the appliance and the gap between the cabinet and the appliance.
- Exercise extreme caution when moving or installing the appliance as it is very heavy. Do not lift the appliance by the door handle.
- If the power cord or power plug is damaged, stop using the appliance immediately, to avoid fire, electric shock or other dangers.

Product description

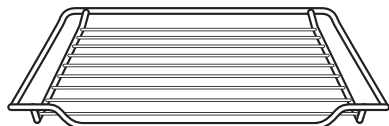
General overview



Using the accessories

Accessories included

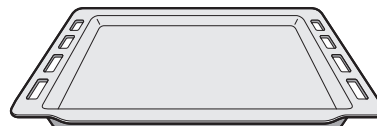
Your appliance includes the following accessories.



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.

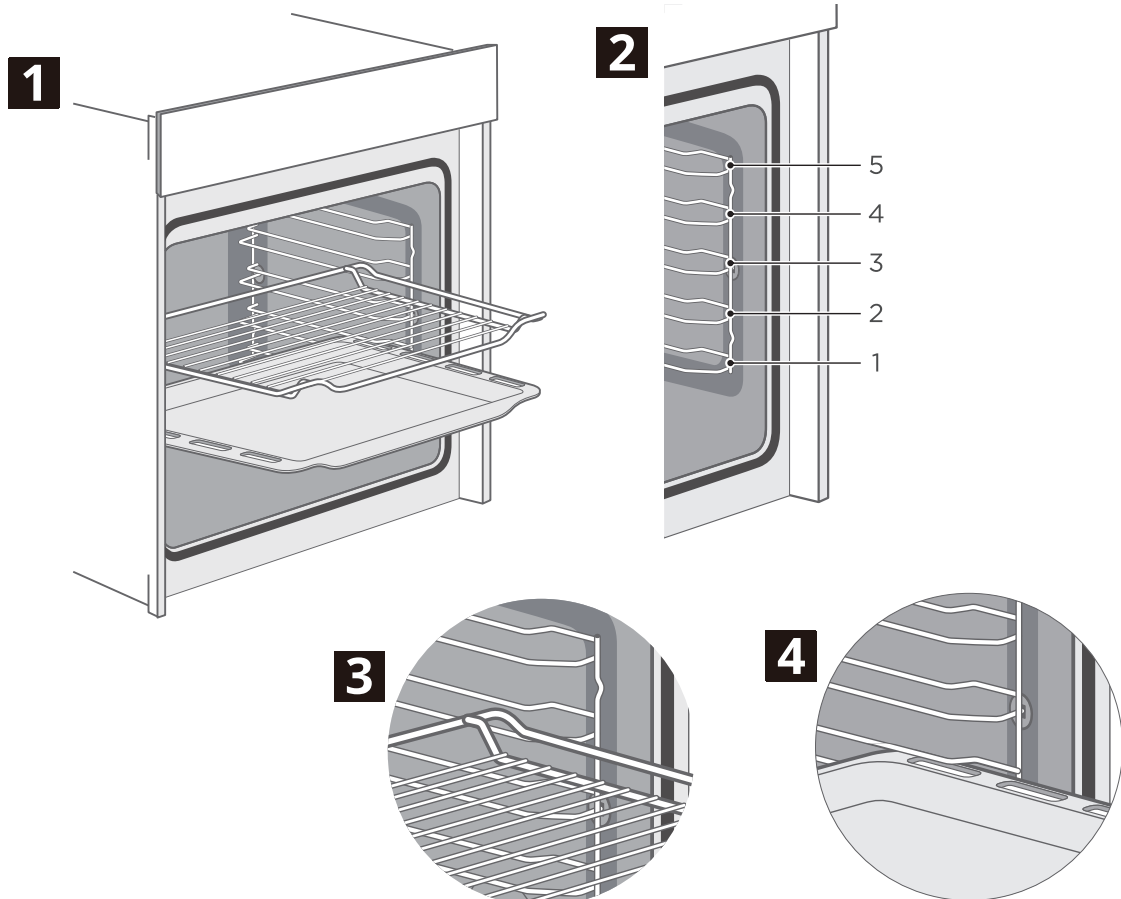
Notes:

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.

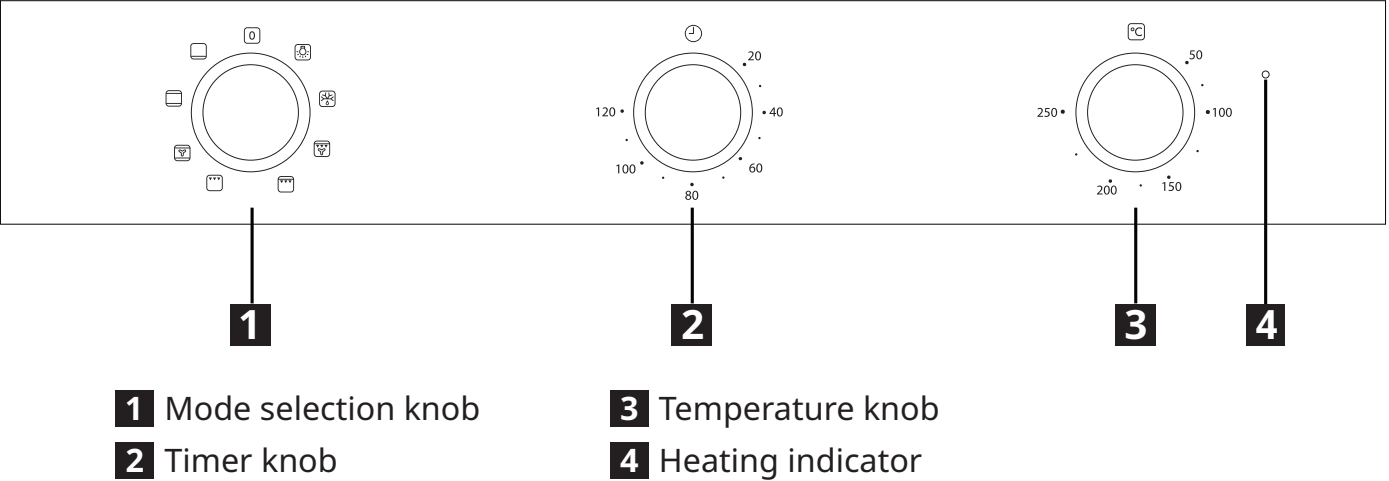
Accessory locking function

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



Working modes

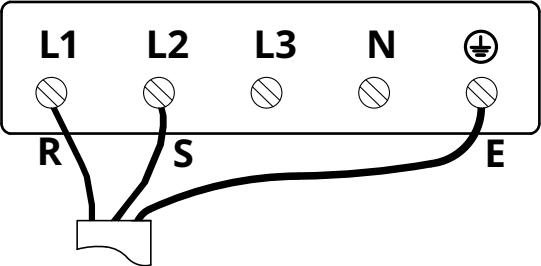
You can use the Mode selection knob to select one of the following working modes.

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.

Wire connection instruction

L1-L2,400V 2~



Warning: L3 not connect

 : E YELLOW AND GREEN

L1 : R BROWN

L2 : S BLUE

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.

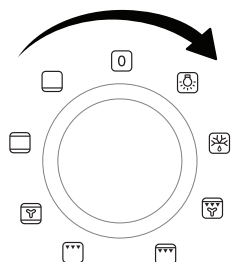
Operation

Starting a cooking cycle

To start a cooking cycle, follow the following steps.

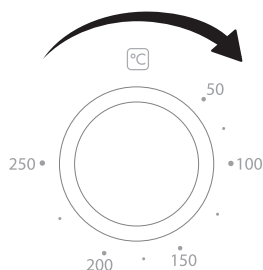
Step 1: Select a cooking mode

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

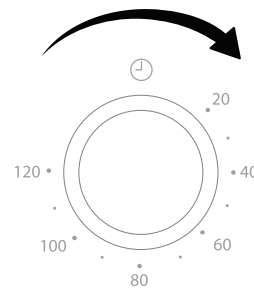
The Temperature knob can be used to select a heating temperature between 50 and 250°C. To select a heating temperature, turn the Temperature knob to point to the value of your desired heating temperature.



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.

Which kind of baking ware can be used?	Every heat resistant baking ware can be used. It is recommended not to use aluminum in direct contact with food, especially when it is sour. Please ensure a good fitting between container and lid.
How to use the grill function?	Preheat the oven for 5 minutes and place the food in the level given by this manual. Close the oven door when you use any grilling mode. Do not use the oven when the door is open, except for load / remove / check the food.
How to keep clean the oven during grilling?	Use the tray filled with 2 liter of water in at level 1. Nearly all fluids drip down from the food placed on the rack will captured by the tray.
The heating element in all grilling modes are switching on and off over the time.	It is a normal operation and depends on the temperature setting.
How to calculate the oven settings, when the weight of a roast is not given by a recipe?	Choose the settings next to the roast weight and change the time slightly. Use a meat probe if possible to detect the temperature inside the meat. Place the head of the meat probe carefully in the meat, due to the manufacturer instructions. Make sure, that the head of the probe is placed in the middle of the biggest part of the meat, but not in the near of a bone or hole.
What happens if a fluid is poured to a food in the oven during the baking or cooking process?	The fluid will boil and steam will arise as a normal physical process. Please be careful, because the steam is hot. See also "Condensing water during baking" for more information. If the fluid contains alcohol, the boiling process will be quicker and can lead to flames in the cavity. Make sure, that the oven door is closed during such kind of processes. Please control the baking or cooking process carefully. Open the door very gentle and only if necessary.

Typical recipes

Cake	Form	Level	Mode	Temperature in °C	Time in min:sec
Sponge Cake (simple) in a Box shape	Box	2	Conventional with Fan	170	50:00
Sponge Cake (simple) in a Box shape	Box	1	Conventional	140	70:00
Sponge Cake with Fruits in a round Form	Round form	1	Conventional with Fan	150	50:00
Sponge Cake with Fruits on a Tray	Tray	1	Conventional	140	70:00
Raisins Brioche Muffins (Yeast Cake)	Muffins form	2	Conventional	220	p.h.t.: 19:00 b.t.: 11:00
Gugelhupf (with Yeast)	Tray	1	Conventional	150	p.h.t.: 11:00 b.t.: 60:00
Muffins	Muffins form	1	Conventional	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Muffins	Muffins form	1	Conventional with Fan	150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Apple Yeast Cake on a Tray	Tray	1	Conventional with Fan	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Water Sponge Cake (6 Eggs)	Spring form	1	Conventional	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Water Sponge Cake (4 Eggs)	Spring form	1	Conventional	160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Apple Yeast Cake on a Tray	Tray	2	Conventional with Fan	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00

Note: In the above table, “p.h.t.” means preheating time and “b.t.” means baking time.

Energy-saving tips

- Remove all accessories that are not necessary during cooking.
- Avoid opening the door during cooking.
- If you need to open the door during cooking, set the working mode to Lamp () (without changing the temperature setting).
- If you use a cooking mode with no fan, reduce the heating temperature to 50°C 5 to 10 minutes before the end of the cooking cycle. This will allow you to use the heat of the cavity to complete the cooking process.
- Use a fan-assisted cooking mode whenever possible. This will allow you to reduce the heating temperature by 20 to 30°C.
- Using a fan-assisted cooking mode, you can cook food on more than one level at the same time.
- If it's not possible to cook different dishes at the same time, you can cook them one after another to make use of the preheated oven.
- Do not preheat the empty oven unless this is necessary.
- If you need to preheat the oven, place food in the oven immediately after the selected temperature is reached. The heating indicator turns off once the selected temperature is reached.
- Do not use reflective foil such as aluminium foil to cover the bottom of the cavity.
- Use the timer and/or a temperature probe whenever possible.
- Use dark, matt and light ovenware. Do not use heavy accessories with shiny surfaces, such as those made of stainless steel or aluminium.

Care and cleaning

Notes on cleaning

Cleaning agents	Clean the front of the oven using a soft cloth with warm water and a mild detergent.
	Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
	Remove stains with a mild detergent.
Everyday use	Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other food residue may cause fire.
	Moisture can condense in the oven or on the door glass panels. To reduce condensation, let the oven work for 10 minutes before cooking. Do not store food in the oven for longer than 20 minutes. Dry the cavity with a soft cloth after each use.
Accessories	Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
	Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaners or sharp-edged objects.

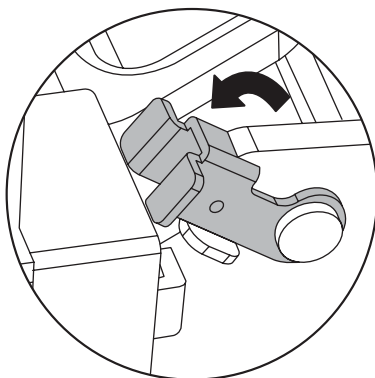
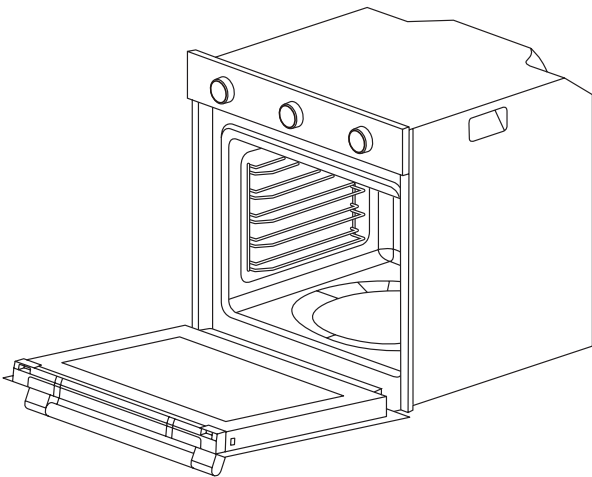
Warning - Risk of injury!

- Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.
- Disconnect the appliance from the power supply before you start.
- Wear protective gloves.

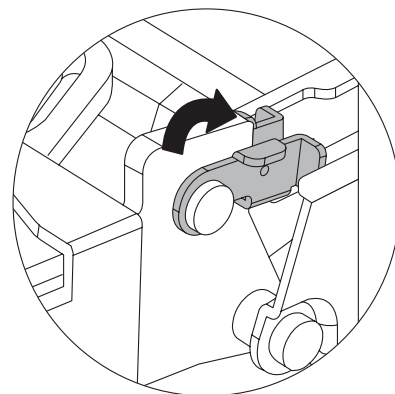
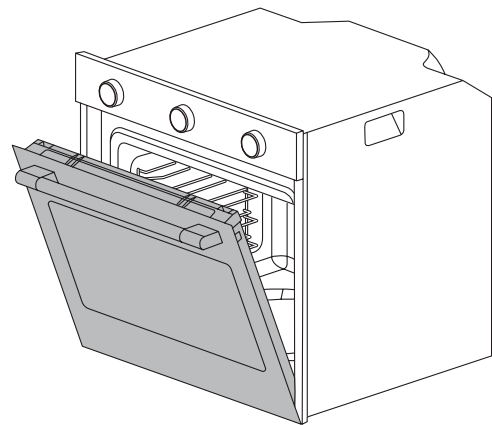
Removing the door

To remove the door for cleaning purposes, follow the following steps:

1. Open the door fully.
2. Fold open the two locking levers on the left and right.
3. Close the door as much as you can.
4. With both hands, grip the left and right sides of the door, and pull the door upwards and outwards.

**Refitting the door**

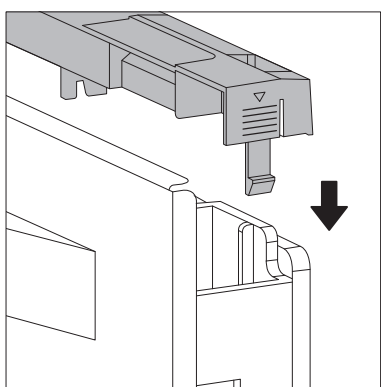
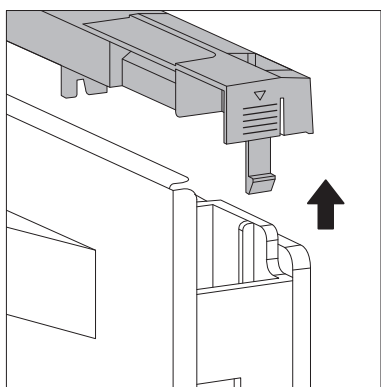
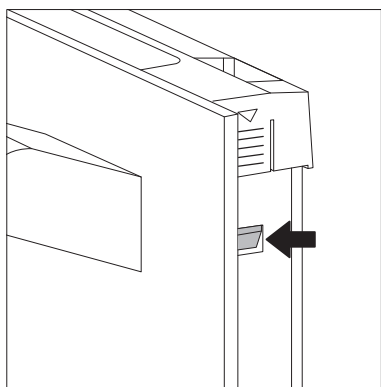
1. Insert both hinges of the door into the holes of the front panel.
2. Open the door fully. **Note:** The door won't open fully unless the hinges are in the correct positions.
3. Fold closed the two locking levers on the left and right.
4. Try closing the door and check to make sure it lines up with the control panel. If it doesn't, repeat the steps above.



Removing and refitting the top door cover

After removing the door, you can remove the top door cover and take the door apart to clean different parts of the door.

1. As shown in the following diagram, simultaneously press and hold the two retaining clips.
2. Remove the top door cover by lifting it.
3. Take the door apart, clean different parts of it, and reassemble it.
4. To refit the top door cover, push it towards the door until it clicks into place.



Important!

Never attempt to remove the top door cover and take the door apart without first removing the door. Otherwise, you may damage the door or get injured.

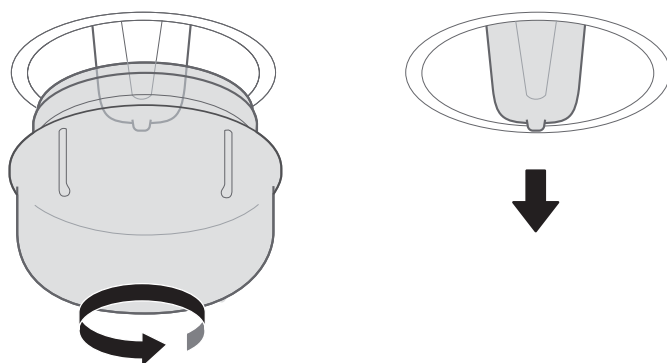
Replacing the oven lamp

Important!

- Do not handle a new lamp with bare hands as fingerprints can damage them.
- Do not use the oven until the lamp cover has been reinstalled.

Your oven is equipped with a lamp installed in the cavity. Follow these steps to replace a broken lamp:

1. Disconnect the oven from the power supply. Wait until the oven has completely cooled down.
2. Place a towel on the bottom of the cavity to prevent damage.
3. Remove the lamp cover by turning it anticlockwise.
4. Pull out the old lamp. **Note:** Do not turn it.



5. Insert a new lamp (see the note below for correct lamp type). Make sure the lamp pins are in the correct position and push the lamp in firmly.
6. Screw the lamp cover back on.
7. Remove the towel from the cavity and reconnect the oven to the power supply.

Notes:

- Only use a 25W/230V, type G9, T300°C halogen lamp.
- The lamp used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home.
- Lamps and lamp covers are available from our After-sales Service.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Possible solution
The appliance doesn't work.	Faulty fuse	Check the circuit breaker in the fuse box.
	Power cut	Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working.
Knobs have fallen out of the support in the control panel.	Knobs have been accidentally disengaged.	Knobs can be removed. Simply place knobs back in their support in the control panel and push them in so that they engage and can be turned as usual.
Knobs can no longer be turned easily.	There is dirt under knobs.	Knobs can be removed. To disengage knobs, simply remove them from the support. Alternatively, press on the outer edge of knobs so that they tip and can be picked up easily. Carefully clean the knobs using a cloth and soapy water. Dry with a soft cloth. Do not use any sharp or abrasive materials. Do not soak or clean in the dishwasher. Do not remove knobs too often so that the support remains stable.
The fan doesn't work all the time in a fan-assisted cooking mode.		This is a normal operation due to the best possible heat distribution and best possible performance of the oven.
The fan continues to run, though the cooking cycle already ended.		The cooling fan is still working, to prevent high moisture conditions in the cavity and cool down the oven for your convenience. The cooling fan will switch off automatically.
The food is undercooked, though I set the time according to the recipe.		Check if you set the temperature correctly. Check if you put too much food in the oven. Please double-check the recipe.
Uneven browning		Check if you set the temperature correctly. Check if you put the food on the right level in the cavity. Check if you used the right ovenware. Try to use dark, matt and light ovenware.
The lamp doesn't turn on.		The lamp is broken and needs replacing.

Environmental concerns

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol  with

the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

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	400VAC 2~	
Rated frequency	50 Hz	
Number of cooking modes	7	

Energy efficiency data

Product information and product information sheet*

Supplier's name	IKEA
Model identification	STENABY 80613944 STENABY 40613941 STENABY 40613960
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

* 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.

IKEA guarantee

How long is the IKEA guarantee valid?

This guarantee is valid for **5 years** from the original date of purchase of your appliance at IKEA. The original sales receipt is required as proof of purchase. If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance.

Who will execute the service?

IKEA service provider will provide the service through its own service operations or authorized service partner network.

What does this guarantee cover?

The guarantee covers faults of the appliance, which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA. This guarantee applies to domestic use only. The exceptions are specified under the headline "What is not covered under this guarantee?" Within the guarantee period, the costs to remedy the fault e.g. repairs, parts, labour and travel will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. On these conditions the EU guidelines (DIRECTIVE (EU) 2019/771) and the respective local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

What will IKEA do to correct the problem?

IKEA appointed Service Provider will examine the product and decide, at its sole discretion, if it is covered under this guarantee. If considered covered, IKEA Service Provider or its authorized service partner through its own service operations, will then, at its sole discretion, either repair the defective product or replace it with the same or a comparable product.

What is not covered under this guarantee?

- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electrochemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible color differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.

- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Cases where no fault could be found during a technician's visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer transports the product to his home or another address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by IKEA.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance. However, if an IKEA appointed Service Provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the appointed Service Provider or its authorized service partner will reinstall the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

These restrictions do not apply to fault-free work carried out by a qualified specialist using our original parts in order to adapt the appliance to the technical safety specifications of another EU country.

How country law applies

The IKEA guarantee gives you specific legal rights, which cover or exceed all the local legal demands. However these conditions do not limit in any way consumer rights described in the local legislation.

Area of validity

For appliances which are purchased in one EU country and taken to another EU country, the services will be provided in the framework of the guarantee conditions normal in the new country.

An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

- the technical specifications of the country in which the guarantee claim is made;
- the Assembly Instructions and User Manual Safety Information.

The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances

Please don't hesitate to contact IKEA appointed After Sales Service Provider to:

- make a service request under this guarantee;
- ask for clarifications on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture;
- ask for clarification on functions of IKEA appliances.

To ensure that we provide you with the best assistance, please read carefully the Assembly Instructions and/or the User Manual before contacting us.

How to reach us if you need our service



You can find phone numbers of the IKEA appointed After Sales Service Providers at the end of this manual.

i In order to provide you with a quicker service, we recommend that you use the specific phone numbers listed in this manual. Always use the phone numbers listed in the user manual for the specific appliance you need an assistance for. Please remember to provide the 8-digit article number and 22-digit serial number shown on the rating plate of your appliance.

i **SAVE THE SALES RECEIPT!**
It is your proof of purchase and required for the guarantee to apply. The sales receipt also reports the IKEA name and article number (8 digit code) for each of the appliances you have purchased.

Do you need extra help?

For any additional questions not related to After Sales of your appliances please contact your nearest IKEA store call centre. We recommend you read the appliance documentation carefully before contacting us.

Inhalt

Sicherheitshinweise	22	Typische Rezepte	31
Wichtige Installationshinweise	24	Tipps zum Energiesparen	32
Produktbeschreibung	25	Reinigung und Pflege	32
Das Zubehör verwenden	25	Fehlerbehebung	35
Bedienfeld	27	Hinweise zum Umweltschutz	36
Anweisung für den Kabelanschluss.....	28	Technische Daten	37
Erstinbetriebnahme	28	Energieeffizienzdaten.....	37
Bedienung	29	IKEA-Garantie	38

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unzureichenden Erfahrungen oder ohne Erfahrung und Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder haben von ihr Anleitungen zur Benutzung des Geräts erhalten.
- Um sicherzustellen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen, sind diese zu beaufsichtigen.
- Wenn das Stromkabel beschädigt wurde, muss dieses entweder vom Hersteller, einem autorisierten Service-Center oder ähnlich qualifiziertem Personal ausgetauscht werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät muss vor dem Auswechseln der Leuchte ausgeschaltet sein, damit es nicht zu elektrischen Schlägen kommt.
- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Kleinkinder sollten vom Gerät ferngehalten werden.
- Ein Dampfreiniger darf für die Reinigung des Geräts nicht benutzt werden.
- Die Oberfläche eines Einschubs kann heiß werden.
- Das Gerät wird während der Benutzung heiß. Achten Sie besonders darauf, keines der Heizelemente im Inneren des Mikrowellenofens zu berühren.
- Verwenden Sie nur den für diesen Mikrowellenofen empfohlenen Temperaturfühler. (gilt nur für Öfen, bei denen die Möglichkeit besteht, einen Temperaturfühler benutzen zu können)
- Das Gerät darf nicht hinter einer Küchenschranktür angebracht werden, da es sich dort überhitzen kann.
- **WARNUNG:** Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erhitzt werden, da diese zerplatzen könnten.
- Bitte verwenden Sie das Produkt in einer gut belüfteten Umgebung.
- Eine allpolige Trennvorrichtung muss gemäß den Installationsvorschriften in die feste Verdrahtung eingebaut werden.
- Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfkantigen Metallabstreifer zur Reinigung des Sichtfensterglases, da eine zerkratzte Oberfläche zu Glasbruch führen kann.
- Das Produkt darf nicht über eine externe Zeitsteuerung oder ein separates Remote-Steuerungssystem betrieben werden.
- Berühren oder benutzen Sie den Ofen nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen.
- Während des Garens sollte die Ofentür so wenig wie möglich geöffnet werden.
- Lassen Sie bei geöffneter Ofentür oder herausgezogenem Blech keine Gegenstände auf dem Gerät liegen. Es könnte aus dem Gleichgewicht geraten oder die Tür brechen.

- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie bitte den Netzstecker.
- Beim Auspacken des Backofens vergewissern Sie sich bitte, dass das Gerät unbeschädigt ist. Bei Beschädigungen verwenden Sie das Gerät nicht und kontaktieren Sie umgehend den Kundendienst.
- Bitte bewahren Sie Plastiktüten, Styropor, Nägel und anderes Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern auf, da diese Materialien für Kinder gesundheitsschädlich sein können.
- Bei der ersten Inbetriebnahme kann der Backofen einen intensiven Geruch entwickeln oder Rauch erzeugen. Dieser stammt von dem verdampfenden Rostschutzöl im Garraum des Elektroofens, wenn diese zum ersten Mal erhitzt wird. Das ist eine ganz normale Erscheinung. Warten Sie bitte solange, bis kein stechender Geruch oder Rauch mehr entsteht. Legen/stellen Sie erst danach das Gargut in den Ofen. Es ist empfehlenswert, den Ofen das erste Mal für 0,5 bis 1 Stunde an einem gut belüfteten Platz oder in der Küche bei eingeschaltetem Abzug zu betreiben.
- Unterbrechen Sie bei Beschädigung oder Fehlfunktion des Gerätes die Stromzufuhr, berühren Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich umgehend an Fachpersonal zur Reparatur oder Entsorgung.
- Im Bedienfeld oder in den Bedienelementen wurden Dauermagnete eingesetzt. Diese können elektronische Implantate wie beispielsweise Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beeinflussen. Träger elektronischer Implantate müssen deshalb einen Abstand von mindestens 10 cm zu den Bedienelementen einhalten.
- Das Gerät darf nicht modifiziert werden.

Stromschlaggefahr!

- Schließen Sie das Gerät erst nach vollständiger Installation an die Stromversorgung an. Wenn das Gerät

beschädigt ist, muss es umgehend vom Stromnetz getrennt werden.

- Um Gefahren zu vermeiden, dürfen defekte Teile nur vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen repariert oder ersetzt werden.
- Die Verwendung beschädigter oder defekter Geräte ist untersagt.
- Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfreiniger, um Stromschläge zu vermeiden.

Brandgefahr!

- Bewahren Sie keine Gegenstände im Garraum auf.
- Bei offenen Flammen oder Rauchentwicklung im Inneren halten Sie die Backofentür geschlossen, ziehen Sie dann den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.
- Legen Sie unter keinen Umständen brennbare oder entzündliche Gegenstände wie Papierschnipsel oder Holzspäne in den Backofen.

Verletzungsgefahr!

- Verwenden Sie keine rauen oder scharfen Gegenstände zur Reinigung der Glastür. Wenn die Oberfläche der Glastür zerkratzt wird, kann das Glas zerbrechen und Verletzungen verursachen.
- Die Scharniere der Backofentür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür. Halten Sie Ihre Hände von den Scharnieren fern.

Verbrennungsgefahr!

- Halten Sie Kinder jederzeit von diesem Gerät fern.
- Berühren Sie während des Kochvorgangs nicht die Innenflächen, Heizelemente und Lüftungsöffnungen des Geräts.
- Zur Vermeidung von Verbrennungen öffnen Sie bitte nach dem Garen die Backofentür einen Spalt und warten solange, bis sich der Innenraum ein wenig abgekühlt hat. Öffnen Sie erst dann die Ofentür vollständig.

- Tragen Sie beim Herausnehmen der zubereiteten Nahrungsmittel oder Gerichte Ofenhandschuhe.
- Gießen Sie bitte kein kaltes Wasser in den heißen Garraum.

Wichtige Installationshinweise

Was Sie beachten müssen

- Der sichere Betrieb dieses Geräts kann nur dann gewährleistet werden, wenn es gemäß diesen Installationsanweisungen von einer Fachkraft eingebaut wurde.
- Für Schäden, die durch unsachgemäßen Einbau entstehen, haftet der Installateur.
- Die gesamte Installation muss von zwei Fachinstallateuren ausgeführt werden. Tragen Sie während der Installation trockene Schutzhandschuhe, um Kratzer oder Stromschläge zu vermeiden.
- Einbaumöbel und angrenzende Möbelfronten müssen hitzebeständig sein (mindestens 90 °C bzw. mindestens 70 °C).
- Die Steckdose muss mit 16 A abgesichert sein.

Was Sie unterlassen müssen

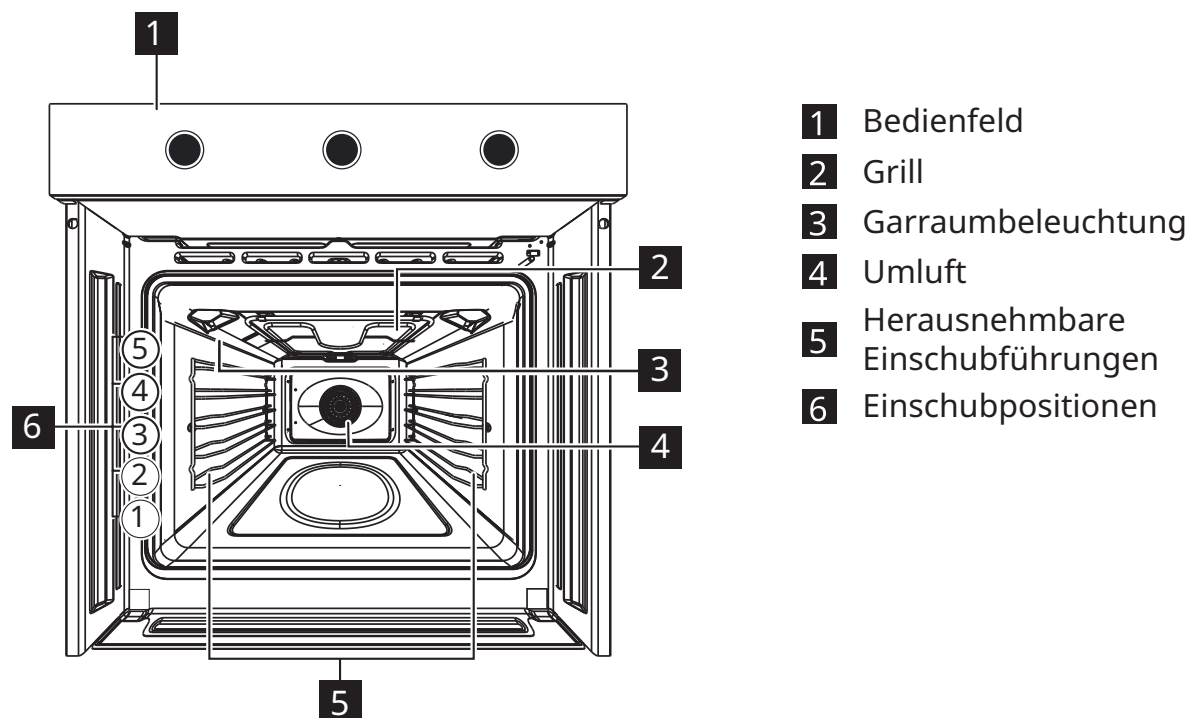
- Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Zierblende oder einer Küchenmöbeltür, da dies zur Überhitzung des Gerätes führen kann.
- Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Unversehrtheit. Das Gerät darf nicht am Stromnetz angeschlossen werden, wenn es während des Transports beschädigt wurde.
- Es dürfen weder die Belüftungsöffnungen des Geräts noch der Spalt zwischen Einbauschrank und Gerät blockiert werden.
- Seien Sie äußerst vorsichtig beim Bewegen oder Installieren des Geräts, da es sehr schwer ist. Heben Sie das Gerät nicht am Türgriff an.
- Bei Beschädigung des Netzkabels oder Netzsteckers stellen Sie die Verwendung des Geräts sofort ein, um Brände, Stromschläge oder andere Gefahren zu vermeiden.

Hinweise

- Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen oder aufstellen, um Schäden am Gerät oder an Schränken zu vermeiden.
- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Zubehörteile aus dem Garraum.
- Die Steckdose muss für Benutzer leicht zugänglich sein, um im Notfall die Stromversorgung schnell unterbrechen zu können.

Produktbeschreibung

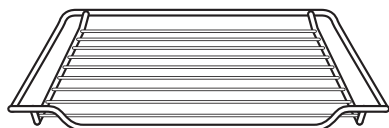
Allgemeine Übersicht



Das Zubehör verwenden

Mitgeliefertes Zubehör

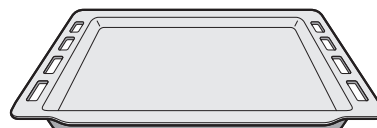
Ihr Gerät wird mit folgendem Zubehör geliefert.



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.

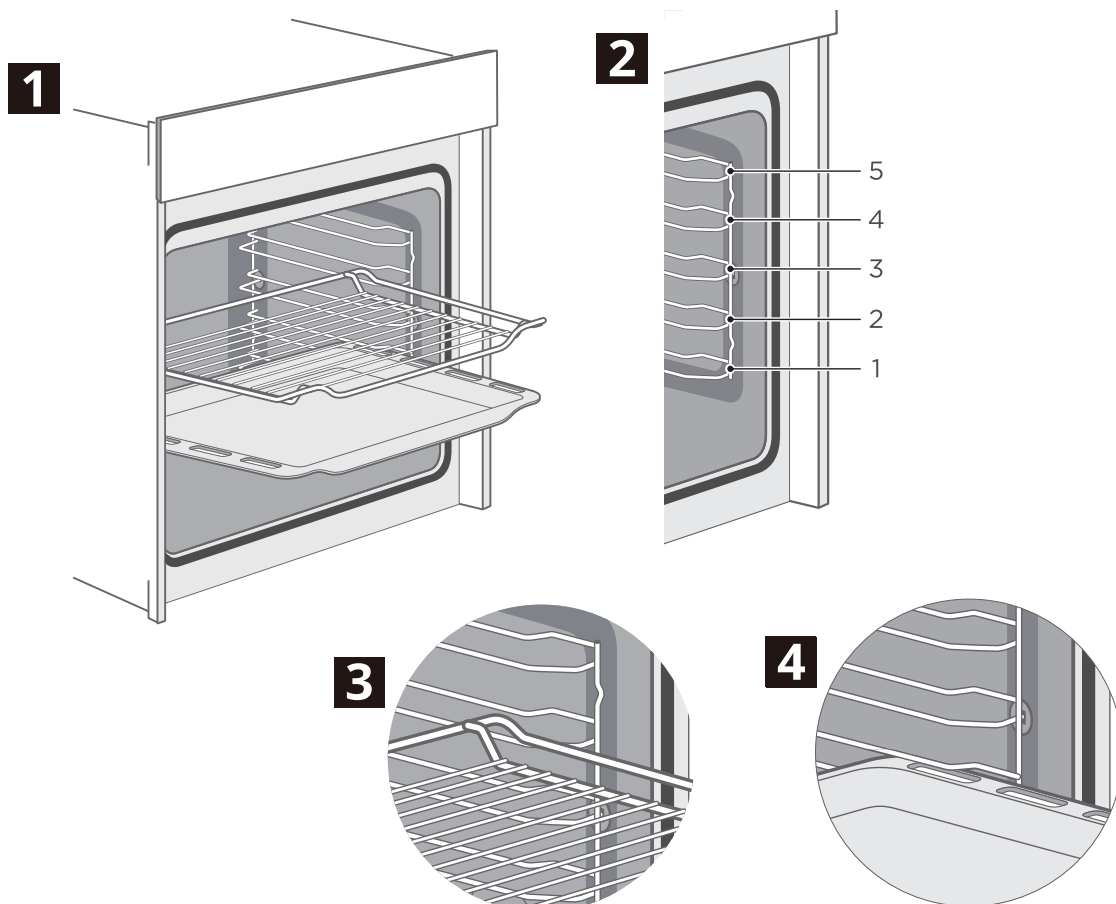
Hinweise:

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.

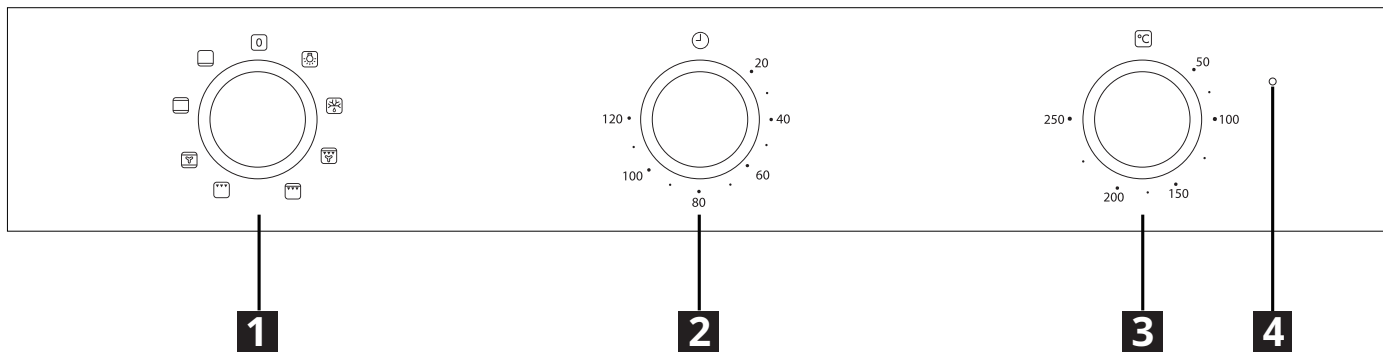
Zubehör-Arretierfunktion

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



- 1** Wahlknopf für Betriebsarten **3** Temperaturregler
2 Zeit-Drehregler **4** Heizanzeige

Betriebsarten

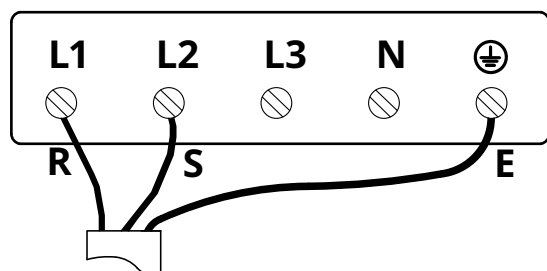
Mit dem Wahlknopf für Betriebsarten können Sie eine der folgenden Betriebsarten auswählen.

Betriebsart	Temperaturbereich	Beschreibung
 Aus	-	Zum Ausschalten des Backofens.
 Garraumbel- 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.
 Konvektionswärme	50-250 °C	Zum Grillen kleiner Mengen an Steaks oder Würstchen. Der mittlere Bereich unter dem Heizelement wird erhitzt.

Betriebsart	Temperaturbereich	Beschreibung
 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.

Anweisung für den Kabelanschluss

L1-L2,400V 2~



Warnung: L3 nicht anschließen

⊕ : E GELB UND GRÜN

L1 : R BROWN

L2 : S BLAU

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.

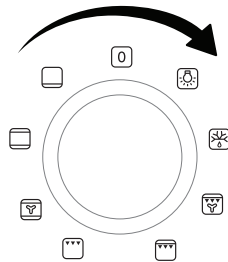
Bedienung

Starten eines Garvorgangs

Folgen Sie diesen Schritten, um einen Garvorgang zu starten.

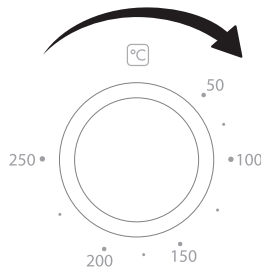
Schritt 1: Auswahl einer Betriebsart

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



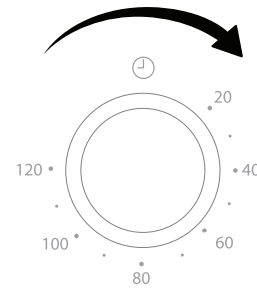
Schritt 2: Auswahl einer Heiztemperatur

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.

Welche Backformen können verwendet werden?	Jede hitzebeständige Backform kann verwendet werden. Es wird empfohlen, Aluminium nicht in direktem Kontakt mit Lebensmitteln zu verwenden, besonders wenn diese säurehaltig sind. Bitte achten Sie darauf, dass der Deckel gut zum Behälter passt und fest sitzt.
Wie wird die Grillfunktion verwendet?	Heizen Sie den Backofen 5 Minuten vor und platzieren Sie die Speisen auf der in diesem Benutzerhandbuch angegebenen Einschubebene. Schließen Sie die Backofentür, wenn Sie eine Grillbetriebsart verwenden. Betreiben Sie den Backofen nicht bei geöffneter Tür, außer zum Be- und Entladen oder zur Kontrolle der Speisen.
Wie hält man den Backofen während des Grillens sauber?	Verwenden Sie das Backblech, gefüllt mit 2 Litern Wasser, auf Einschubebene 1. Nahezu alle Flüssigkeiten, die vom Grillgut auf dem Rost herabtropfen, werden vom Backblech aufgefangen.
Die Heizelemente in allen Grillbetriebsarten schalten sich zeitweise ein und aus.	Dies ist ein normaler Betriebsvorgang und hängt von der Temperatureinstellung ab.
Wie berechnet man die Backofeneinstellungen, wenn das Gewicht eines Bratens in einem Rezept nicht angegeben ist?	Wählen Sie die Einstellungen für das nächstliegende Bratgewicht und ändern Sie die Zeit geringfügig. Verwenden Sie nach Möglichkeit einen Bratenthermometer, um die Temperatur im Inneren des Fleisches zu ermitteln. Platzieren Sie die Spitze des Bratenthermometers gemäß den Herstelleranweisungen sorgfältig im Fleisch. Stellen Sie sicher, dass sich die Spitze des Thermometers in der Mitte des dicksten Teils des Fleisches befindet, aber nicht in der Nähe eines Knochens oder einer Höhlung.
Was passiert, wenn während des Back- oder Garvorgangs Flüssigkeit auf ein Lebensmittel im Backofen gegossen wird?	Die Flüssigkeit wird kochen und als normaler physikalischer Prozess entsteht Dampf. Bitte seien Sie vorsichtig, da der Dampf heiß ist. Weitere Informationen finden Sie unter „Kondenswasser beim Backen“. Wenn die Flüssigkeit Alkohol enthält, verläuft der Kochvorgang schneller und kann zu Flammen im Garraum führen. Stellen Sie sicher, dass die Backofentür während solcher Vorgänge geschlossen ist. Bitte überwachen Sie den Back- oder Garvorgang sorgfältig. Öffnen Sie die Tür sehr behutsam und nur wenn nötig.

Typische Rezepte

Kuchen	Form	Ebene	Betriebsart	Temperatur in °C	Zeit in Min:Sek
Biskuitkuchen (einfach) in Kastenform	Kasten	2	Herkömmlich mit Umluft	170	50:00
Biskuitkuchen (einfach) in Kastenform	Kasten	1	Herkömmlich	140	70:00
Obstkuchen in runder Form	Runde Form	1	Herkömmlich mit Umluft	150	50:00
Obstkuchen auf Backblech	Backblech	1	Herkömmlich	140	70:00
Rosinenbrioche- Muffins (Hefekuchen)	Muffinform	2	Herkömmlich	220	p.h.t.: 19:00 b.t.: 11:00
Gugelhupf (mit Hefe)	Backblech	1	Herkömmlich	150	p.h.t.: 11:00 b.t.: 60:00
Muffins	Muffinform	1	Herkömmlich	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Muffins	Muffinform	1	Herkömmlich mit Umluft	150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Apfel-Hefekuchen auf Backblech	Backblech	1	Herkömmlich mit Umluft	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Wasserbiskuit (6 Eier)	Springform	1	Herkömmlich	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Wasserbiskuit (4 Eier)	Springform	1	Herkömmlich	160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Apfel-Hefekuchen auf Backblech	Backblech	2	Herkömmlich mit Umluft	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00

Hinweis: In der obigen Tabelle steht „p.h.t.“ für Vorheizzeit und „b.t.“ für Backzeit.

Tipps zum Energiesparen

- Entfernen Sie während des Garvorgangs alles nicht benötigte Zubehör.
- Vermeiden Sie es, die Tür während des Garvorgangs zu öffnen.
- Wenn Sie die Tür während des Garvorgangs öffnen müssen, stellen Sie die Betriebsart auf Beleuchtung (☼) (ohne die Temperatureinstellung zu ändern).
- Wenn Sie eine Betriebsart ohne Ventilator verwenden, reduzieren Sie die Heiztemperatur 5 bis 10 Minuten vor Ende des Garvorgangs auf 50 °C. So können Sie die Restwärme des Garraums nutzen, um den Garvorgang abzuschließen.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit eine Umluft-Betriebsart. Dies ermöglicht es Ihnen, die Heiztemperatur um 20 bis 30 °C zu reduzieren.
- Mit einer Umluft-Betriebsart können Sie Speisen gleichzeitig auf mehreren Ebenen garen.
- Wenn es nicht möglich ist, verschiedene Gerichte gleichzeitig zu garen, können Sie sie nacheinander zubereiten, um den vorgeheizten Backofen optimal zu nutzen.
- Heizen Sie den leeren Backofen nicht vor, es sei denn, dies ist erforderlich.
- Wenn Sie den Backofen vorheizen müssen, geben Sie die Speisen unmittelbar nach Erreichen der gewählten Temperatur in den Ofen. Die Heizanzeige erlischt, sobald die gewählte Temperatur erreicht ist.
- Verwenden Sie keine reflektierende Folie wie Aluminiumfolie zum Abdecken des Garraumboden.
- Nutzen Sie nach Möglichkeit den Timer und/oder einen Temperaturfühler.
- Verwenden Sie dunkles, mattes und leichtes Backofengeschirr. Verzichten Sie auf schweres Zubehör mit glänzenden Oberflächen, wie zum Beispiel aus Edelstahl oder Aluminium.

Reinigung und Pflege

Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel	Reinigen Sie die Vorderseite des Backofens mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
	Für die Reinigung von Metalloberflächen verwenden Sie eine Reinigungslösung.
	Entfernen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.
Tägliche Nutzung	Reinigen Sie den Garraum nach jeder Nutzung. Fettansammlungen oder andere Lebensmittelmrückstände können zu Bränden führen.
	Dampf kann sich am Ofentürglas niederschlagen oder im Ofen kondensieren. Um Kondensation zu reduzieren, lassen Sie den Backofen 10 Minuten laufen, bevor Sie mit dem Garen beginnen. Bewahren Sie Lebensmittel nicht länger als 20 Minuten im Backofen auf. Nach jeder Nutzung wischen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch trocken.
Zubehör	Reinigen Sie nach jeder Nutzung das Zubehör und lassen es trocknen. Verwenden Sie hierfür ein feuchtes Tuch, warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel. Reinigen Sie das Zubehör niemals im Geschirrspüler.
	Reinigen Sie antihafbeschichtetes Zubehör nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

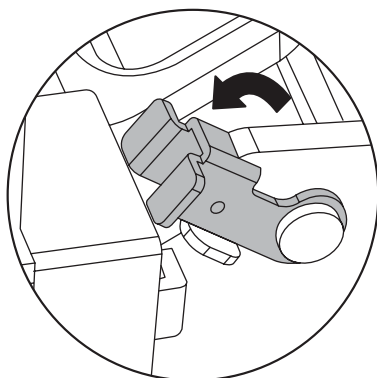
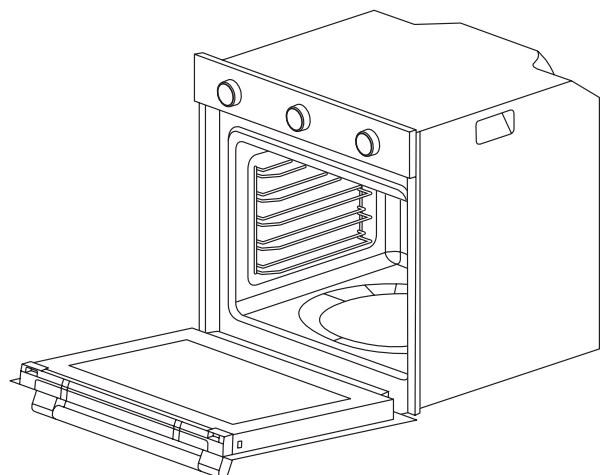
Warnung – Verletzungsgefahr!

- Stellen Sie sicher, dass der Backofen kalt ist, bevor Sie die folgenden Vorgänge durchführen.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie beginnen.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe.

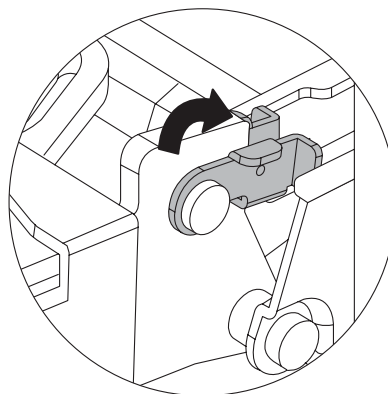
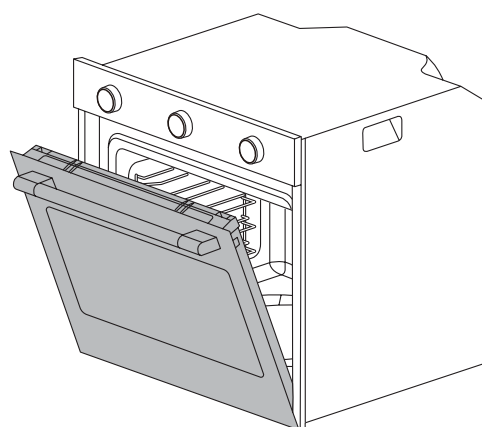
Ausbauen der Tür

Um die Tür zu Reinigungszwecken auszubauen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Bringen Sie die beiden Verriegelungshebel (einer links und einer rechts) in die Entriegelungsstellung.
3. Schließen Sie die Tür so gut wie möglich.
4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen links und rechts an den Seiten an und ziehen Sie sie nach oben und außen.

**Wiedereinsetzen der Tür**

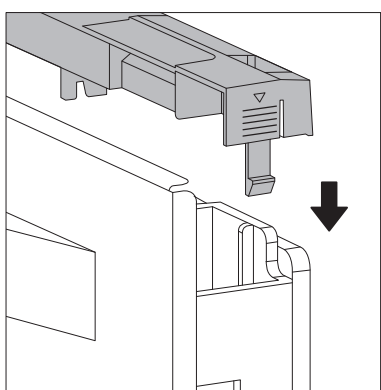
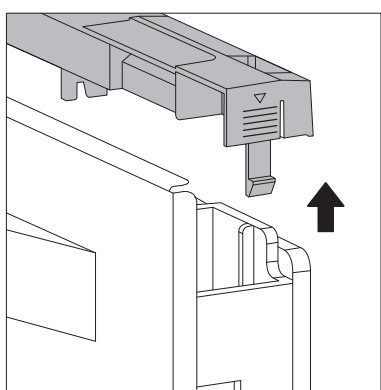
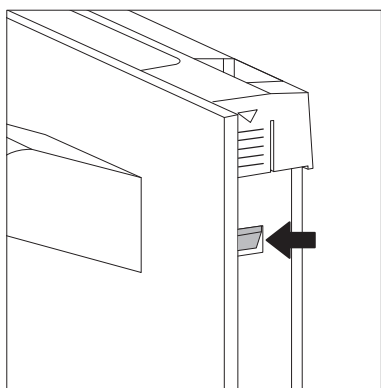
1. Führen Sie beide Scharniere der Tür in die Öffnungen der Frontwand ein.
2. Öffnen Sie die Tür vollständig. **Hinweis:** Die Tür lässt sich nicht vollständig öffnen, wenn die Scharniere nicht in der richtigen Position sind.
3. Klappen Sie die beiden Verriegelungshebel links und rechts nach innen.
4. Versuchen Sie, die Tür zu schließen und prüfen Sie, ob sie mit dem Bedienfeld bündig abschließt. Falls nicht, wiederholen Sie die oben genannten Schritte.



Abnehmen und Wiederanbringen der oberen Türabdeckung

Nach dem Ausbau der Tür können Sie die obere Türabdeckung abnehmen und die Tür zerlegen, um verschiedene Teile der Tür zu reinigen.

1. Wie in der folgenden Abbildung dargestellt, drücken und halten Sie gleichzeitig die beiden Halteclips.
2. Heben Sie die obere Türabdeckung ab.
3. Zerlegen Sie die Tür, reinigen Sie die verschiedenen Teile und setzen Sie diese wieder zusammen.
4. Um die obere Türabdeckung wieder anzubringen, drücken Sie sie gegen die Tür, bis sie einrastet.



Wichtig!

Versuchen Sie niemals, die obere Türabdeckung abzunehmen und die Tür zu zerlegen, ohne vorher die Tür auszubauen. Andernfalls könnten Sie die Tür beschädigen oder sich verletzen.

Austausch der Backofenlampe

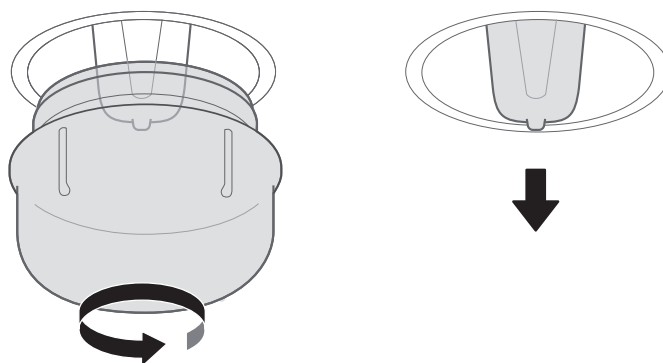
Wichtig!

- Berühren Sie eine neue Lampe nicht mit bloßen Händen, da Fingerabdrücke diese beschädigen können.
- Benutzen Sie den Backofen nicht, bevor die Lampenabdeckung wieder angebracht wurde.

Ihr Backofen ist mit einer im Garraum installierten Lampe ausgestattet. Folgen Sie diesen Schritten, um eine defekte Lampe auszutauschen:

1. Trennen Sie den Backofen vom Stromnetz. Warten Sie, bis der Backofen vollständig abgekühlt ist.
2. Legen Sie ein Handtuch auf den Boden des Garraums, um Beschädigungen zu vermeiden.
3. Entfernen Sie die Lampenabdeckung, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.
4. Ziehen Sie die alte Lampe heraus.

Hinweis: Drehen Sie sie nicht.



5. Setzen Sie eine neue Lampe ein (siehe den Hinweis unten für den korrekten Lampentyp). Stellen Sie sicher, dass die Lampenstifte in der richtigen Position sind, und drücken Sie die Lampe fest hinein.
6. Schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder an.
7. Entfernen Sie das Handtuch aus dem Garraum und schließen Sie den Backofen wieder an das Stromnetz an.

Hinweise:

- Verwenden Sie ausschließlich eine 25 W/230 V Halogenlampe vom Typ G9, T300 °C.
- Die in diesem Produkt verwendete Lampe ist speziell für Haushaltsgeräte

konzipiert und nicht für die allgemeine Raumbeleuchtung im Haushalt geeignet.

- Lampen und Lampenabdeckungen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

Fehlerbehebung

Störung	Mögliche Ursache	Mögliche Ursache
Das Gerät funktioniert nicht.	Defekte Sicherung	Überprüfen Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten.
	Stromausfall	Überprüfen Sie, ob die Küchenbeleuchtung oder andere Küchengeräte funktionieren.
Drehknöpfe haben sich aus der Halterung im Bedienfeld gelöst.	Drehknöpfe wurden versehentlich gelöst.	Die Drehknöpfe sind lose und können entfernt werden. Setzen Sie die Drehknöpfe wieder in ihre Halterung im Bedienfeld ein. Drücken Sie sie anschließend solange hinein, bis sie einrasten und sich wie gewohnt drehen lassen.
Drehknöpfe lassen sich nur schwer drehen.	Unter den Drehknöpfen befindet sich Schmutz.	Die Drehknöpfe sind lose und können entfernt werden. Zum Lösen der Drehknöpfe nehmen Sie sie einfach aus der Halterung. Alternativ können Sie auf den äußeren Rand der Drehknöpfe drücken, sodass sie kippen und leicht herausgenommen werden können. Reinigen Sie die Drehknöpfe anschließend mit Seifenlauge und einem weichen Schwamm. Trocknen Sie sie dann mit einem trockenen Tuch. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Materialien. Die Drehknöpfe dürfen Sie niemals einweichen oder im Geschirrspüler reinigen. Damit ihre Aufnahme stabil bleibt, entfernen Sie die Drehknöpfe nicht zu häufig.
Der Ventilator läuft nicht durchgehend in einer Umluft-Betriebsart.		Das ist normal. Der Lüfter wird so angesteuert, dass die bestmögliche Hitzeverteilung und Ofenleistung erreicht wird.
Der Ventilator läuft weiter, obwohl der Garvorgang bereits beendet ist.		Um einer hohen Feuchtigkeit im Garraum vorzubeugen und den Ofen abzukühlen, läuft der Lüfter nach Beenden des Garvorgangs weiter. Der Lüfter schaltet sich nach einer Weile automatisch aus.

Störung	Mögliche Ursache	Mögliche Ursache
Die Speisen sind nicht durchgegart, obwohl die Zeit nach Rezept eingestellt war.		Prüfen Sie, ob Sie die Temperatur korrekt eingestellt haben. Prüfen Sie, ob Sie zu viel Nahrungsmittel in den Backofen gegeben haben. Bitte sehen Sie sich das Rezept nochmals genau an.
Ungleichmäßige Bräunung.		Prüfen Sie, ob Sie die Temperatur korrekt eingestellt haben. Prüfen Sie, ob Sie die Speisen auf der richtigen Ebene im Garraum platziert haben. Prüfen Sie, ob Sie das richtige Backofengeschirr verwendet haben. Versuchen Sie, dunkles, mattes und leichtes Backofengeschirr zu verwenden.
Die Beleuchtung schaltet sich nicht ein.		Die Lampe ist defekt und muss ausgetauscht werden.

Hinweise zum Umweltschutz

Recyceln Sie mit dem Symbol  gekennzeichnete Materialien. Geben Sie die Verpackungen in die entsprechenden Behälter, um sie zu recyceln. Helfen Sie mit, die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu schützen, indem Sie unbrauchbar gewordene Elektro- und Elektronikgeräte dem Recycling zuführen. Entsorgen Sie mit dem Symbol  gekennzeichnete Geräte nicht über den Hausmüll. Bringen Sie das Altgerät zu Ihrem örtlichen Recyclingstandort oder wenden Sie sich an Ihre Kommunalverwaltung.

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	400VAC 2~	
Nennfrequenz	50 Hz	
Anzahl der Betriebsarten	7	

Energieeffizienzdaten

Produktinformationen und

Produktdatenblatt*

Name des Anbieters	IKEA
Modellbezeichnung	STENABY 80613944 STENABY 40613941 STENABY 40613960
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

* 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.

IKEA-Garantie

Wie lange ist die IKEA-Garantie gültig?

Diese Garantie gilt für **5 Jahre** ab dem ursprünglichen Kaufdatum Ihres Geräts bei IKEA. Als Kaufnachweis ist das Original des Einkaufsbelegs erforderlich. Werden im Rahmen der Garantie Arbeiten ausgeführt, verlängert sich dadurch nicht die Garantiezeit für das Gerät.

Wer übernimmt den Kundendienst?

Der IKEA-Kundendienstpartner stellt den Kundendienst über seinen eigenen Betrieb oder ein autorisiertes Kundendienstpartnernetzwerk zur Verfügung.

Was deckt diese Garantie ab?

Die Garantie deckt Gerätefehler, die aufgrund einer fehlerhaften Konstruktion oder aufgrund von Materialfehlern nach dem Datum des Einkaufs bei IKEA entstanden sind. Die Garantie gilt nur für den Hausgebrauch des entsprechenden Geräts. Ausnahmen sind unter der Überschrift „Was deckt diese Garantie nicht ab?“ erläutert. Innerhalb der Garantiezeit werden die Kosten für Reparatur, Ersatzteile, Arbeits- und Reisekosten übernommen, vorausgesetzt, das Gerät ist ohne besonderen Aufwand für eine Reparatur zugänglich. Auf diese Bedingungen sind die EU-Richtlinien (RICHTLINIE (EU) 2019/771) sowie die jeweilig geltenden örtlichen Vorschriften anzuwenden. Ersetzte Teile gehen in das Eigentum von IKEA über.

Was unternimmt IKEA, um das Problem zu beheben?

Der von IKEA beauftragte Kundendienstpartner prüft das Produkt und entscheidet nach eigenem Ermessen, ob es unter diese Garantie fällt. Wenn es als unter diese Garantie fallend erachtet wird, wird der IKEA-Kundendienstpartner oder sein autorisierter Kundendienstpartner durch seinen eigenen Kundendienstbetrieb das defekte Produkt nach eigenem Ermessen entweder reparieren oder durch dasselbe oder ein vergleichbares Produkt ersetzen.

Was deckt diese Garantie nicht ab?

- Normalen Verschleiß.
- Vorsätzliche oder fahrlässig herbeigeführte Schäden, Beschädigungen infolge Missachtung der Benutzerhandbuch, unsachgemäße Installation, falschen Spannungsanschlusses, Beschädigung durch chemische oder elektrochemische Reaktionen, Rost, Korrosion oder Wasserschäden, einschließlich, aber nicht beschränkt auf, Schäden durch ungewöhnlich hohen Kalkgehalt im Wasser, Beschädigungen durch außergewöhnliche Umweltbedingungen.

- Verbrauchs- und Verschleißteile wie Batterien und Lampen.
- Nicht funktionelle und dekorative Teile, die den normalen Gebrauch des Gerätes nicht beeinflussen, sowie Kratzer und mögliche Farbabweichungen.
- Zufallsschäden durch Fremdkörper, Substanzen oder Reinigungsarbeiten an Filtern, Abflüssen oder Wasch-/Spülmittelfächern.
- Schäden an folgenden Teilen: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr- und Besteckkörbe, Zu- und Ablaufschläuche, Dichtungen, Glühlampen und deren Abdeckungen, Siebe, Knöpfe, Gehäuse und Gehäuseteile. Soweit nicht nachgewiesen wird, dass solche Schäden auf Herstellungsmängel zurückzuführen sind.
- Fälle, in denen beim Besuch eines Technikers kein Fehler gefunden werden konnte.
- Reparaturen, die nicht von unserem eigenen Kundendienst oder einem autorisierten Kundendienstpartner ausgeführt wurden oder bei denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Durch fehlerhafte oder unvorschriftsmäßige Installation erforderliche Reparaturen.
- Die Verwendung des Geräts in einer nicht-häuslichen Umgebung, d. h. die gewerbliche Nutzung des Geräts.
- Transportschäden. Wenn der Kunde das Produkt selber nach Hause oder zu einer anderen Adresse transportiert, ist IKEA von der Haftung für Transportschäden jeder Art freigestellt. Liefert IKEA das Produkt direkt an die Lieferanschrift des Kunden, werden während dieser Lieferung eventuell aufgetretene Schäden durch IKEA abgedeckt.
- Kosten für die Erstinstallation des IKEA-Geräts. Wenn jedoch der IKEA-Kundendienst oder ein Servicevertragspartner im Rahmen der Garantie Reparaturen ausführt oder das Gerät ersetzt, installiert der Kundendienst oder der Servicevertragspartner das ausgebesserte Gerät erneut oder das Ersatzgerät, falls dies erforderlich sein sollte.

Diese Einschränkungen gelten nicht für fehlerfreie Arbeiten, die von einem qualifizierten Fachmann unter Verwendung unserer Originalersatzteile durchgeführt werden, um das Gerät an die technischen Sicherheitsvorschriften eines anderen EU-Landes anzupassen.

Gültigkeit der länderspezifischen Bestimmungen

IKEA räumt Ihnen eine spezielle Garantie ein, die die gesetzlichen Gewährleistungsrechte, die von Land zu Land unterschiedlich sein können, mindestens abdeckt oder eventuell übererfüllt. Allerdings schränken diese Bedingungen in keiner Weise die landesweit geltenden Verbraucherrechte ein.

Gültigkeitsbereich

Für Geräte, die in einem EU-Land gekauft und in ein anderes Land mitgenommen werden, wird der Kundendienst gemäß der Garantierichtlinien im neuen Land übernommen.

Eine Verpflichtung zur Durchführung von Leistungen im Rahmen der Garantie besteht nur dann, wenn das Gerät in Übereinstimmung mit und gemäß den folgenden Bedingungen installiert wurde:

- Den technischen Spezifikationen des Landes, in dem der Garantieanspruch erfolgt;
- Der Montageanleitung und den Sicherheitshinweisen im Benutzerhandbuch.

Spezieller Kundendienst für IKEA-Geräte

Ihr IKEA-Kundendienstteam hilft Ihnen gern weiter, wenn Sie sich mit ihm in Kontakt setzen, um:

- Eine Reparaturanfrage gemäß dieser Garantie zu stellen;
- Unklarheiten beim Einbau des IKEA-Geräts in einem speziellen IKEA-Küchenmöbel zu beseitigen;
- Fragen zu den Funktionen eines IKEA-Gerätes beantwortet zu bekommen.

Um Ihnen möglichst schnell und kompetent weiterhelfen zu können, bitten wir Sie, vorher die Montage- und Gebrauchsanweisung Ihres Gerätes genauestens durchzulesen.

So erreichen Sie unseren Kundendienst



Die Telefonnummern der von IKEA benannten Kundendienstzentren finden Sie am Ende dieser Benutzerhandbuch.

i **Damit unser Kundendienst Ihnen schneller mit Rat und Tat zur Seite steht, empfehlen wir Ihnen, die am Ende dieser Benutzerhandbuch aufgeführten spezifischen Rufnummern zu verwenden. Greifen Sie stets auf die Nummern zurück, die in der Benutzerhandbuch des jeweiligen Geräts aufgeführt sind, für das Sie Hilfe benötigen. Denken Sie bitte daran, die 8-stellige Artikelnummer und die 22-stellige Seriennummer anzugeben, die sich auf dem Typenschild Ihres Geräts befinden.**

i **BEWAHREN SIE DEN KAUFBELEG AUF!** Dieser dient als Kaufnachweis und ist für Garantiefälle erforderlich. Der Kaufbeleg zeigt ebenfalls den IKEA-Namen und die Artikelnummer (8-stelliger Code) für jedes von Ihnen erworbene Gerät an.

Benötigen Sie weiteren Rat und Unterstützung?

Bei allen anderen, nicht kundenspezifischen Fragen bitten wir Sie, sich an den Kundenservice im nächstgelegenen IKEA-Einrichtungshaus zu wenden. Wir empfehlen Ihnen, sich vor einer Kontaktaufnahme mit uns die dem Gerät beiliegenden Dokumentationen gut durchzulesen.

Sommaire

Informations de sécurité	40	Recettes classiques	49
Instructions d'installation importantes.	42	Conseils en matière d'économie d'énergie. 50	
Description du produit.	43	Entretien et nettoyage	50
Utilisation des accessoires	43	Dépannage	53
Bandeau de commande	45	Protection de l'environnement	54
Instructions pour le raccordement des fils. 46		Spécifications techniques	55
Première utilisation	46	Données sur l'efficacité énergétique.	55
Fonctionnement	47	Garantie IKEA	56

Informations de sécurité

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou reçoivent des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- Pour éviter tout risque de danger, faites remplacer le cordon d'alimentation endommagé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est arrêté avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de décharge électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Tenez les jeunes enfants à l'écart.
- Vous ne devez pas utiliser de nettoyeur à vapeur.
- La surface du tiroir de rangement peut devenir chaude.
- L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- N'utilisez que la sonde de température recommandée pour ce four. (Applicable aux fours dotés d'un dispositif permettant d'utiliser une sonde de mesure de la température.)
- Afin d'éviter tout risque de surchauffe, cet appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.
- **AVERTISSEMENT** : Évitez de chauffer les liquides et autres aliments dans des récipients fermés, car cela présente des risques d'explosion.
- Veuillez utiliser le produit dans un environnement bien ventilé.
- Un dispositif de déconnexion de tous les pôles doit être incorporé dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif ou de grattoir métallique sur la vitre de la porte, car ils risquent de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement de la vitre.
- Cet appareil ne doit pas être contrôlé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne touchez pas le four avec des mains ou des pieds mouillés ou humides.
- Évitez d'ouvrir la porte du four fréquemment pendant la cuisson.
- Lorsque la porte ou le tiroir du four est ouvert, ne laissez rien dessus, car vous pourriez déséquilibrer votre appareil ou casser la porte.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le.
- Lors du déballage du four, assurez-vous qu'il est intact. Si l'appareil est

endommagé, ne l'utilisez pas et contactez le service après-vente.

- Veuillez mettre les sacs en plastique, le polystyrène, les clous et autres matériaux d'emballage hors de portée des enfants, car ces matériaux sont dangereux pour eux.
- Lorsque le four est mis sous tension pour la première fois, il peut dégager une odeur âcre ou de la fumée. Cela est dû au fait que l'huile antirouille du tube de chauffage électrique du four est chauffée et s'évapore pour la première fois. Il s'agit d'un phénomène normal. Si cela se produit, il suffit d'attendre que l'odeur se dissipe avant d'enfourner les aliments. Il est recommandé de l'utiliser pour la première fois dans un endroit ouvert ou dans la cuisine avec la hotte allumée pendant 0,5 à 1 heure.
- Si le four est endommagé ou ne fonctionne pas correctement, coupez l'alimentation électrique et ne le touchez pas. Contactez immédiatement les professionnels concernés pour le réparer ou le recycler.
- Des aimants permanents sont utilisés dans le panneau de commande ou dans les éléments de commande. Ils peuvent affecter les implants électroniques, notamment les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline. Les porteurs d'implants électroniques doivent rester à une distance d'au moins 10 cm du panneau de commande.
- N'apportez aucune modification à l'appareil.

Risque d'électrocution !

- Ne branchez pas l'appareil tant qu'il n'est pas complètement installé. Si l'appareil est endommagé, débranchez immédiatement l'alimentation.
- Pour éviter tout risque, les pièces doivent être réparées ou remplacées par le fabricant, un agent de service ou une personne de qualification identique.
- L'utilisation d'appareils endommagés ou défectueux est interdite.

- N'utilisez pas de nettoyeurs haute pression ou de nettoyeurs à vapeur pour éviter toute électrocution.

Risque d'incendie !

- Ne stockez pas d'objets dans la chambre de cuisson.
- En cas de flammes ou de fumée dans la chambre de cuisson, gardez la porte du four fermée, puis débranchez ou coupez le disjoncteur dans la boîte à fusibles.
- Ne mettez en aucune circonstance d'objets combustibles ou inflammables (tels que des restes de papier, des copeaux de bois, etc.) dans le four.

Risque de blessures !

- N'utilisez pas d'objets durs ou tranchants pour nettoyer la porte en verre. Si la surface de la porte en verre est rayée, le verre peut se briser et provoquer des blessures.
- Les charnières de la porte du four sont mobiles lorsque vous l'ouvrez ou la fermez la porte. Éloignez vos mains des charnières.

Risque de brûlures !

- Gardez les enfants éloignés de cet appareil à tout moment.
- Ne touchez pas les surfaces internes, les éléments chauffants et les ouvertures de ventilation de l'appareil pendant la cuisson.
- Après la cuisson, pour éviter de vous brûler, ouvrez légèrement la porte du four, attendez que la chaleur se dissipe, puis ouvrez-la complètement.
- Utilisez des gants de four (résistants à la chaleur) pour retirer les aliments ou les accessoires de la chambre de cuisson du four.
- Veuillez ne pas verser d'eau froide dans la chambre chaude.

Instructions d'installation importantes**! Contenu qui signifie [obligatoire]**

- Le fonctionnement sûr de cet appareil ne peut être garanti que s'il a été installé selon les règles de l'art et conformément à ces instructions d'installation.
- L'installateur est responsable de tout dommage résultant d'une installation incorrecte.
- L'ensemble du processus d'installation nécessite deux installateurs professionnels. Portez des gants de protection secs pendant l'installation pour éviter les rayures ou une électrocution.
- Les appareils installés et les parois des appareils adjacents doivent être résistants à des températures élevées (au moins 90 °C et au moins 70 °C respectivement).
- Veuillez utiliser une prise de 16 A.

⚠ Contenu qui signifie [note]

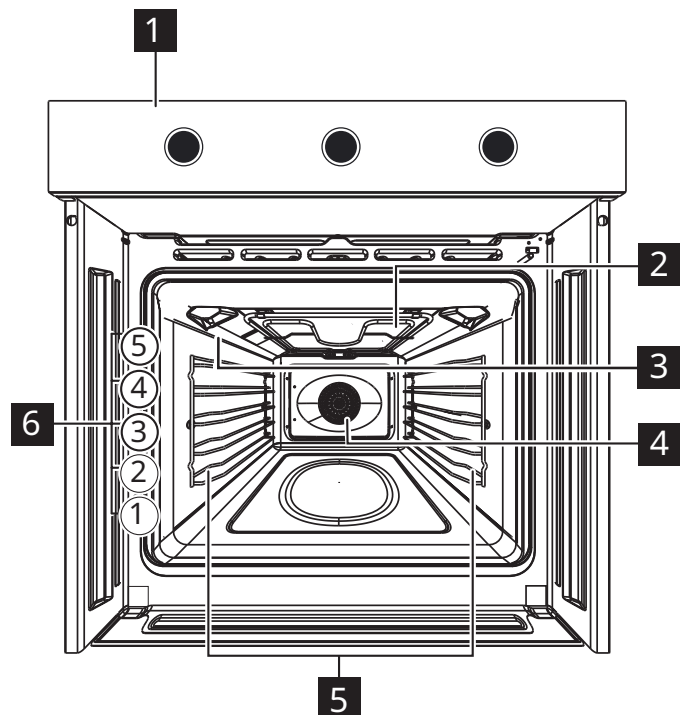
- Soyez très prudent lorsque vous déplacez ou installez l'appareil pour éviter de l'endommager ou d'endommager les armoires.
- Avant de mettre en marche l'appareil, retirez tous les matériaux d'emballage et les accessoires de la chambre de cuisson.
- Les utilisateurs doivent pouvoir accéder à la prise électrique pour interrompre facilement l'alimentation en cas d'urgence.

⊘ Contenu qui signifie [interdit]

- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative ou la porte d'un meuble de cuisine, car cela pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil.
- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé après l'avoir déballé. Ne branchez pas l'appareil s'il a été endommagé pendant le transport.
- Ne bloquez pas l'orifice de ventilation de l'appareil et l'espace entre l'armoire et l'appareil.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez ou installez l'appareil, car il est très lourd. Ne levez pas l'appareil par sa poignée de porte.
- Si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation sont endommagés, arrêtez immédiatement d'utiliser l'appareil pour éviter tout incendie, toute électrocution ou tout autre danger.

Description du produit

Présentation générale

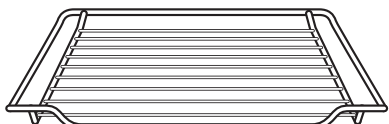


- 1** Bandeau de commande
- 2** Gril
- 3** Lampe
- 4** Ventilateur
- 5** Support de plateau amovible
- 6** Positionnement des plateaux

Utilisation des accessoires

Accessoires inclus

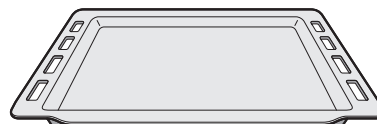
Votre appareil comprend les accessoires suivants.



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.

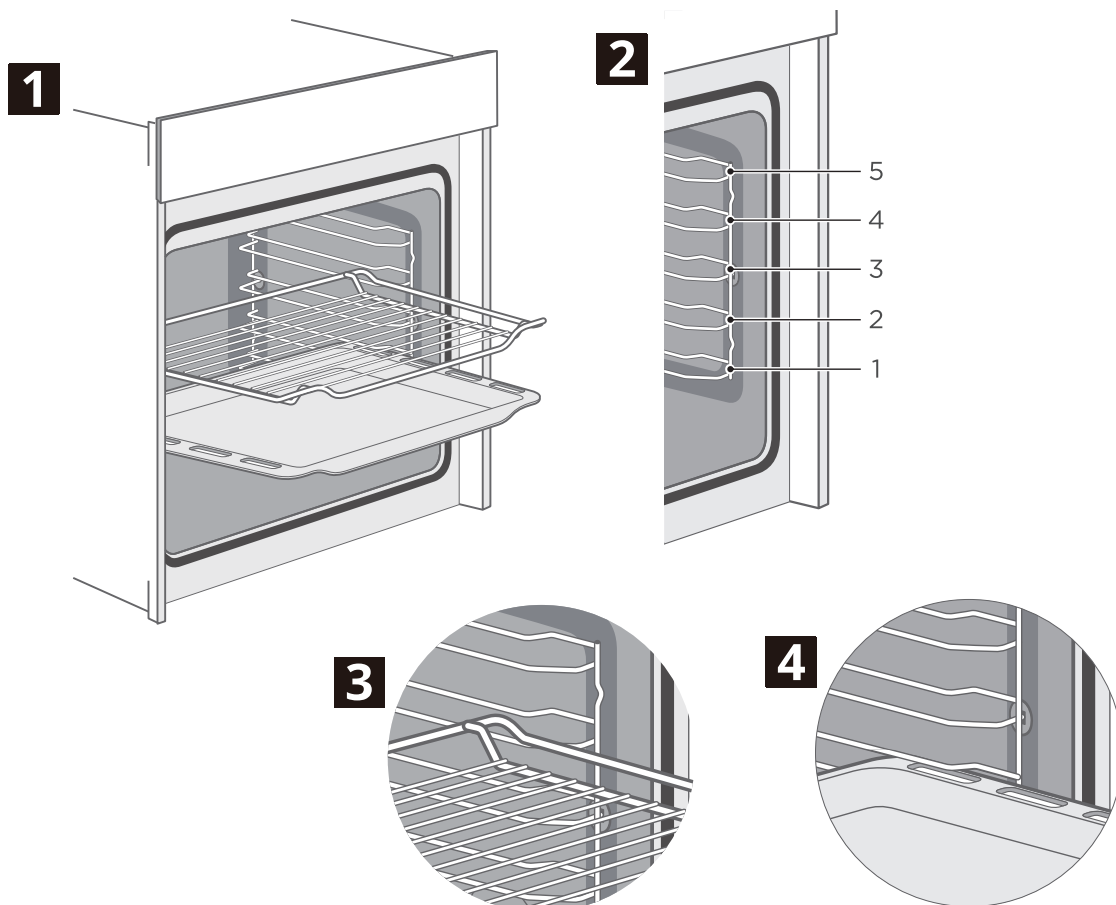
Remarques :

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.

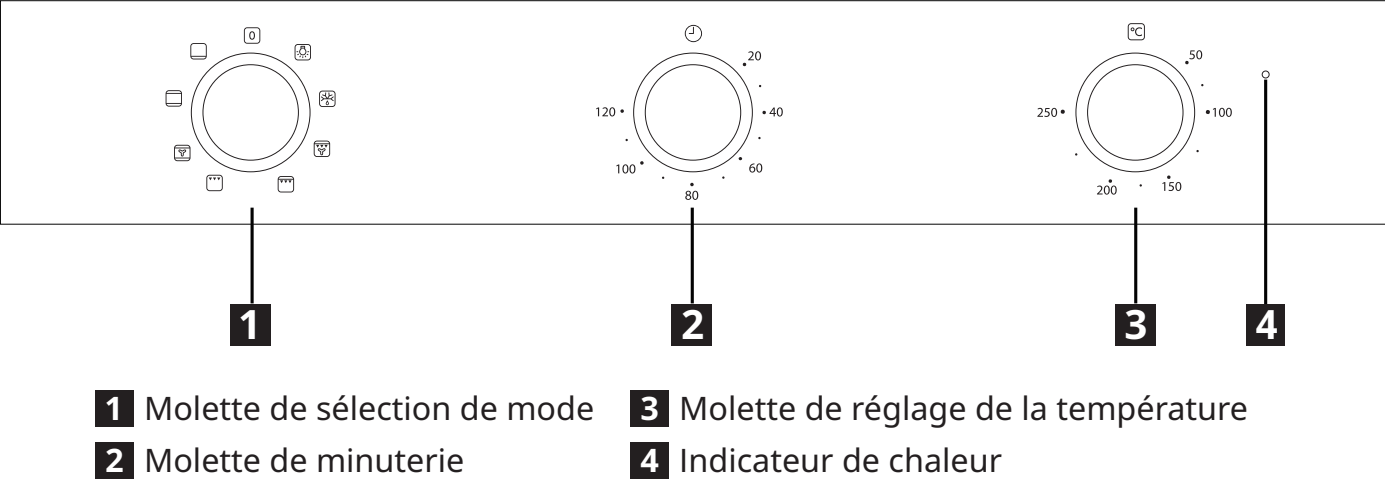
Fonction de verrouillage des accessoires

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



Modes de fonctionnement

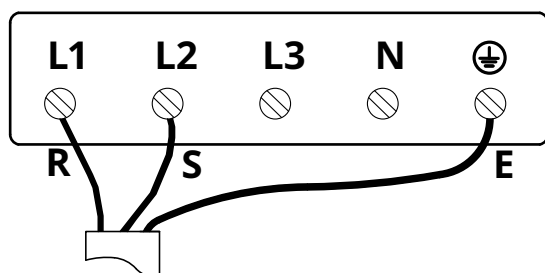
À l'aide de la molette de sélection de mode, sélectionnez l'un des modes de fonctionnement suivants.

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.
 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.

Mode	Plage de température	Description
 Conventiennel + Ventilation	50 à 250 °C	Pour la cuisson et le rôtiissage sur deux niveaux maximum. Le ventilateur brasse la chaleur produite par les éléments chauffants de manière uniforme dans la chambre de cuisson.
 Conventiennel	50 à 250 °C	Pour la cuisson traditionnelle et le rôtiissage 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.

Instructions pour le raccordement des fils

L1-L2, 400V 2~



Avertissement : L3 ne pas connecter

⏏ : E JAUNE ET VERT

L1 : R BRUN

L2 : S BLEU

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.

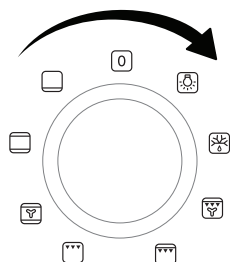
Fonctionnement

Commencer une cuisson

Pour commencer une cuisson, suivez les étapes suivantes.

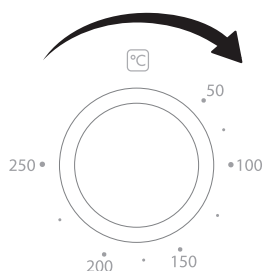
Étape 1 : Sélection d'un mode de cuisson

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

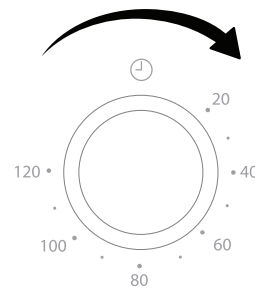
La molette de réglage de la température permet de sélectionner une température de chauffage comprise entre 50 et 250 °C. Pour sélectionner une température, tournez la molette de température sur la valeur souhaitée.



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.

Quel type d'ustensile de cuisson peut être utilisé ?	Vous pouvez utiliser tous les ustensiles de cuisson résistants à la chaleur. Il est recommandé de ne pas utiliser l'aluminium en contact direct avec les aliments, surtout s'ils sont aigres. Assurez-vous que le récipient et le couvercle sont bien en place.
Comment utiliser la fonction gril ?	Préchauffez le four pendant 5 min et placez les aliments à la hauteur du rail indiqué dans ce manuel. Fermez la porte du four lors de l'utilisation du gril. N'utilisez pas le four si la porte est ouverte, sauf pour charger, retirer ou vérifier les aliments.
Comment garder le four propre pendant les grillades ?	Servez-vous du plateau rempli de 2 l d'eau au niveau 1. Presque tous les liquides qui s'écoulent des aliments placés sur la grille se déposent dans le plateau.
L'élément chauffant correspondant aux différents modes de cuisson s'allume et s'éteint au fil du temps.	Ce fonctionnement est normal et dépend du réglage de la température.
Comment déterminer les réglages du four quand le poids du rôti n'est pas indiqué dans la recette ?	Choisissez les réglages correspondant au poids du rôti et adaptez légèrement la durée. Servez-vous si possible d'une sonde à viande pour mesurer la température à l'intérieur de la viande. Placez soigneusement la pointe de la sonde dans la viande, conformément aux instructions du fabricant. Assurez-vous que la pointe de la sonde est placée au milieu de la partie la plus épaisse de la viande, et non à proximité d'un os ou d'un creux.
Que se passe-t-il si un liquide est versé sur un aliment dans le four pendant la cuisson ?	Le liquide se met à bouillir et de la vapeur se forme normalement. Soyez prudent, car la vapeur est brûlante. Reportez-vous également à la section « Condensation de l'eau pendant la cuisson » pour plus d'informations. Si le liquide contient de l'alcool, l'ébullition est plus rapide et peut conduire à des flammes dans la chambre de cuisson. Assurez-vous que la porte du four est bien fermée pendant ces opérations. Veuillez contrôler attentivement la cuisson ou le processus de cuisson. Ouvrez la porte très doucement et seulement si nécessaire.

Recettes classiques

Gâteau	Forme	Niveau	Mode	Température en °C	Durée sous la forme min:s
Génoise (simple) dans un moule rectangulaire	Rectangulaire	2	Conventionnel et ventilation	170	50:00
Génoise (simple) dans un moule rectangulaire	Rectangulaire	1	Conventionnel	140	70:00
Génoise aux fruits dans un moule rond	Rond	1	Conventionnel et ventilation	150	50:00
Génoise aux fruits sur un plateau	Plateau	1	Conventionnel	140	70:00
Muffins briochés aux raisins secs (cube de levure)	Forme de muffins	2	Conventionnel	220	pré. : 19:00 cuis. : 11:00
Kouglof (à la levure)	Plateau	1	Conventionnel	150	pré. : 11:00 cuis. : 60:00
Muffins	Forme de muffins	1	Conventionnel	160	pré. : 8:30 cuis. : 30:00
Muffins	Forme de muffins	1	Conventionnel et ventilation	150	pré. : 8:30 cuis. : 30:00
Gâteau aux pommes et à la levure sur plateau	Plateau	1	Conventionnel et ventilation	160	pré. : 10:00 cuis. : 42:30
Génoise à l'eau (6 œufs)	Roulé	1	Conventionnel	160	pré. : 9:30 cuis. : 41:00
Génoise à l'eau (4 œufs)	Roulé	1	Conventionnel	160	pré. : 9:00 cuis. : 26:00
Gâteau aux pommes et à la levure sur plateau	Plateau	2	Conventionnel et ventilation	150	pré. : 8:00 cuis. : 42:00

Remarque : Dans le tableau ci-dessus, « pré. » signifie préchauffage et « cuis. » signifie cuisson.

Conseils en matière d'économie d'énergie

- Retirez tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires pendant la cuisson.
- Évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson.
- Si vous devez ouvrir la porte pendant la cuisson, réglez le mode de fonctionnement sur Lampe (☼), sans modifier le réglage de la température.
- Si vous utilisez un mode de cuisson sans ventilation, réduisez la température de chauffage à 50 °C, 5 à 10 min avant la fin de la cuisson. Cela vous permettra d'utiliser la chaleur de la chambre de cuisson pour terminer la cuisson.
- Utilisez autant que possible un mode de cuisson ventilée. Vous pourrez ainsi réduire la température de chauffage de 20 à 30 °C.
- Grâce à un mode de cuisson ventilée, il est possible de cuire des aliments à plusieurs hauteurs en même temps.
- S'il n'est pas possible de cuire plusieurs plats en même temps, cuisez-les l'un après l'autre pour utiliser le four préchauffé.
- Ne préchauffez pas le four à vide si cela n'est pas nécessaire.
- Si vous devez préchauffer le four, placez les aliments dans le four immédiatement dès que la température sélectionnée est atteinte. L'indicateur de chaleur s'éteint dès que la température sélectionnée est atteinte.
- N'utilisez pas de feuilles réfléchissantes, telles que des feuilles d'aluminium pour couvrir le fond de la chambre de cuisson.
- Utilisez la minuterie ou une sonde de température dans la mesure du possible.
- Servez-vous d'ustensiles de cuisine foncés, mats et clairs. N'utilisez pas d'accessoires lourds aux surfaces réfléchissantes, comme ceux en acier inoxydable ou en aluminium.

Entretien et nettoyage

Notes sur le nettoyage

Produits de nettoyage	Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau chaude et un détergent doux.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Éliminez les taches avec un détergent doux.
Utilisation quotidienne	Nettoyez la chambre de cuisson après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus de nourriture peut provoquer un incendie.
	L'humidité peut se condenser dans le four ou sur les panneaux de la porte vitrée. Pour réduire la condensation, laissez le four fonctionner encore pendant 10 min avant la cuisson. Ne conservez pas des aliments dans le four pendant plus de 20 min. Séchez la chambre de cuisson avec un chiffon doux après chaque utilisation.
Accessoires	Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne nettoyez pas les accessoires dans un lave-vaisselle.
	Ne nettoyez pas les accessoires antiadhérents avec des produits abrasifs ou des objets à arêtes tranchantes.

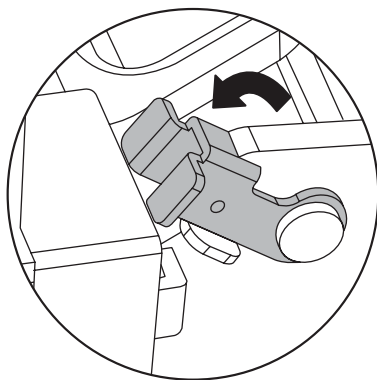
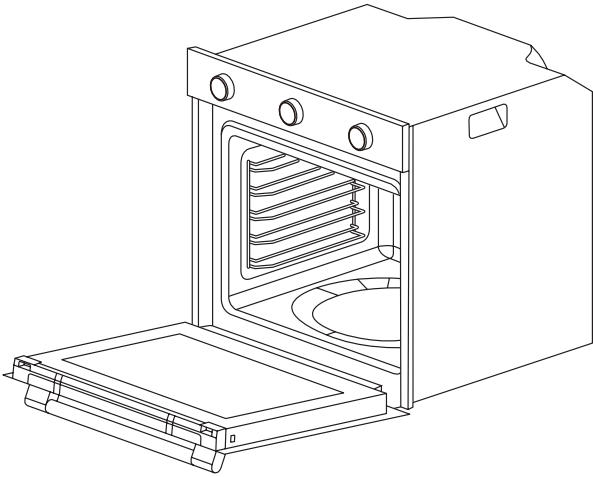
Attention ! Risque de blessures !

- Assurez-vous que le four est bien refroidi avant d'effectuer les opérations suivantes.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de commencer.
- Portez des gants de protection.

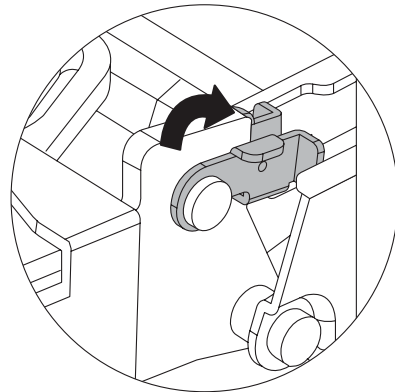
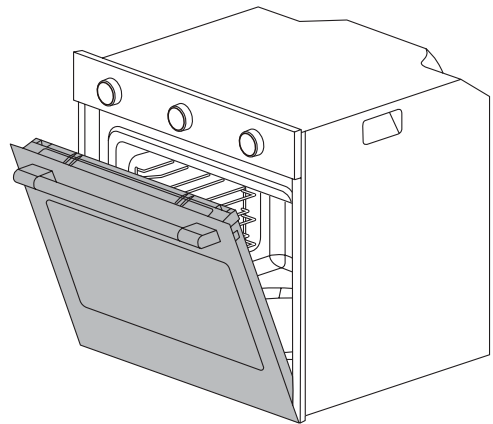
Démontage de la porte

Pour déposer la porte à des fins de nettoyage, suivez les étapes suivantes :

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Ouvrez les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite.
3. Fermez la porte le plus possible.
4. Avec vos deux mains, saisissez les côtés gauche et droit de la porte et tirez la porte vers le haut et vers l'extérieur.

**Remontage de la porte**

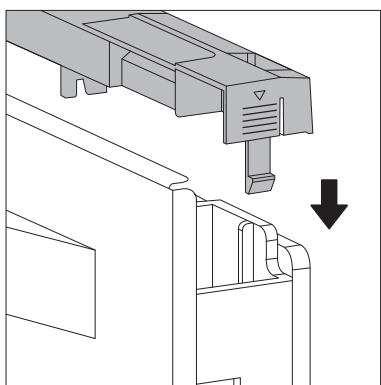
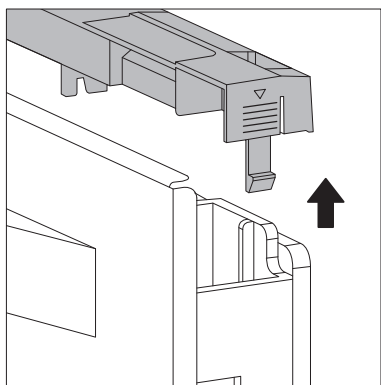
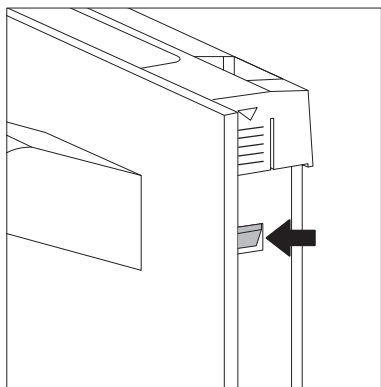
1. Insérer les deux charnières de la porte dans les trous de la façade.
2. Ouvrez complètement la porte.
Remarque : La porte ne s'ouvrira pas complètement si les charnières ne sont pas bien placées.
3. Refermez les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite.
4. Essayez de fermer la porte et vérifiez qu'elle est alignée sur le bandeau de commande. Si ce n'est pas le cas, répétez les étapes ci-dessus.



Démontage et remontage du couvercle de la porte supérieure

Après avoir démonté la porte, il est possible d'enlever le panneau supérieur de la porte et de démonter la porte pour en nettoyer les différentes parties.

1. Comme expliqué dans l'illustration suivante, appuyez simultanément sur les deux clips de retenue et maintenez-les enfoncés.
2. Retirez le panneau de la porte supérieure en le levant.
3. Démontez la porte, nettoyez les différentes parties et remontez-la.
4. Pour remettre en place le panneau supérieur de la porte, appuyez dessus au niveau de la porte jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.



Important !

N'essayez jamais de retirer le panneau supérieur de la porte et de démonter la porte sans avoir au préalable enlevé la porte. Sinon, vous risquez d'endommager la porte ou de vous blesser.

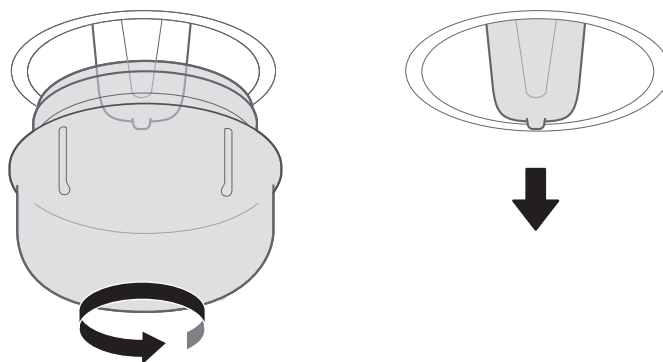
Remplacement de la lampe du four

Important !

- Ne manipulez pas une lampe neuve à main nue, car les traces de doigts peuvent l'endommager.
- N'utilisez pas le four tant que le couvercle de la lampe n'a pas été remis en place.

Votre four est équipé d'une lampe installée dans la chambre de cuisson. Procédez comme suit pour remplacer une lampe défectueuse :

1. Débranchez le four de l'alimentation. Patientez jusqu'à ce que le four soit complètement refroidi.
2. Placez une serviette sur le fond de la chambre de cuisson pour éviter de l'endommager.
3. Retirez le couvercle de la lampe en le tournant dans le sens antihoraire.
4. Retirez l'ancienne lampe. **Remarque** : Ne la tournez pas.



5. Insérez la nouvelle lampe (consultez la remarque ci-dessous pour connaître le type de lampe correcte). Assurez-vous que les ergots de la lampe sont dans la bonne position et enfoncez fermement la lampe.
6. Revissez le couvercle de la lampe.
7. Retirez la serviette de la chambre et reconnectez le four à l'alimentation électrique.

Remarques :

- Utilisez uniquement une lampe halogène 25 W/230 V, type G9, T 300 °C.
- La lampe utilisée à l'intérieur de l'appareil est spécifiquement conçue pour les

appareils domestiques et n'est pas adaptée à l'éclairage général des pièces de la maison.

- La lampe et le couvercle sont disponibles auprès de notre service après-vente.

Dépannage

Problème	Causes possibles	Solution possible
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible défectueux	Vérifiez le disjoncteur dans la boîte à fusibles.
	Panne électrique	Vérifiez si l'éclairage de la cuisine ou les autres appareils de cuisine fonctionnent.
Les molettes sont sorties de leur support sur le panneau de commande.	Les molettes ont été accidentellement dérégées.	Les molettes peuvent être retirées. Il suffit de replacer les molettes dans leur support dans le panneau de commande et de les pousser pour qu'elles s'enclenchent et puissent être tournées comme d'habitude.
Les molettes ne peuvent plus être tournées facilement.	Les molettes sont encrassées.	Les molettes peuvent être retirées. Pour débloquer les molettes, il suffit de les retirer du support. Il est également possible d'appuyer sur le bord extérieur des molettes afin qu'elles basculent et qu'elles puissent être récupérées facilement. Nettoyez soigneusement les molettes à l'aide d'un chiffon et d'eau savonneuse. Séchez-les avec un chiffon doux. N'utilisez pas de matériaux tranchants ou abrasifs. Ne les trempez pas ou ne les passez pas au lave-vaisselle. Ne retirez pas trop souvent les molettes pour maintenir la stabilité de leur support.
Le ventilateur ne fonctionne pas en permanence en mode cuisson ventilée.		Il s'agit d'un fonctionnement normal dû à la meilleure répartition possible de la chaleur et aux meilleures performances du four.
Le ventilateur continue de fonctionner, bien que la cuisson soit déjà terminée.		Le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours, pour éviter des conditions d'humidité élevée dans la chambre de cuisson et refroidir le four pour votre commodité. Le ventilateur de refroidissement s'éteindra automatiquement.

Problème	Causes possibles	Solution possible
Les aliments ne sont pas assez cuits, bien que j'aie réglé le temps de cuisson comme indiqué dans la recette.		Vérifiez si vous avez correctement réglé la température. Vérifiez que vous ne mettez pas trop d'aliments dans le four. Revérifiez la recette.
Brunissement inégal		Vérifiez si vous avez correctement réglé la température. Vérifiez que les aliments sont placés à la bonne hauteur dans la chambre de cuisson. Vérifiez si vous avez utilisé les bons ustensiles de cuisine. Essayez d'utiliser des ustensiles de cuisine foncés, mats et clairs.
La lampe ne s'allume pas.		La lampe est défectueuse et doit être remplacée.

Protection de l'environnement

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez les emballages dans les conteneurs appropriés pour les recycler. Aidez à protéger l'environnement et la santé humaine en recyclant les déchets d'appareils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Retournez le produit à votre service de recyclage local ou contactez votre mairie.

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	400VAC 2~	
Fréquence nominale	50 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 80613944 STENABY 40613941 STENABY 40613960
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

* 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.

Garantie IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie IKEA ?

Cette garantie est valable pendant **5 ans** à compter de la date d'achat initiale de votre appareil chez IKEA. La preuve d'achat originale est requise. Les réparations effectuées sous garantie ne prolongent pas la période de garantie de l'appareil.

Qui effectuera la réparation ?

Le prestataire de services IKEA fournira le service par le biais de ses propres opérations de service ou d'un réseau de partenaires de service autorisés.

Que couvre la garantie ?

La garantie couvre les défauts de l'appareil dus à des vices de matière ou de fabrication à compter de la date d'achat chez IKEA. Cette garantie ne s'applique que dans le cas d'un usage domestique. Les exceptions sont spécifiées à la section « Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie ? ». Pendant la période de garantie, les coûts engagés pour remédier au problème, p. ex. les réparations, les pièces, la main-d'œuvre et les déplacements sont pris en charge à condition que l'appareil soit accessible à des fins de réparation sans dépenses particulières. Dans ces conditions, les directives de l'UE [DIRECTIVE (UE) 2019/771] et les réglementations locales respectives sont applicables. Les pièces remplacées deviendront propriété d'IKEA.

Que fera IKEA pour régler le problème ?

Le prestataire de services désigné par IKEA examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion, s'il est couvert par cette garantie. S'il est considéré comme couvert, le prestataire de services IKEA ou son partenaire de service agréé, par le biais de ses propres opérations de service, réparera alors, à sa seule discrétion, le produit défectueux ou le remplacera par un produit identique ou comparable.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie ?

- L'usure normale.
- Les dommages occasionnés sciemment ou par négligence, les dommages résultant du non-respect des instructions d'utilisation, d'une installation inadéquate ou d'une alimentation électrique inadéquate, les dommages causés par des réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion ou un dégât des eaux, y compris, notamment, les dommages causés par un excès de calcaire dans l'eau, les dommages causés par des conditions environnementales anormales.

- Les consommables, y compris les ampoules et les piles.
- Les éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, y compris les rayures et les éventuelles différences de couleur.
- Les dommages accidentels causés par des corps étrangers ou des substances, et le nettoyage et le débouchage des filtres, des systèmes de vidange ou des compartiments à savon.
- Les dommages occasionnés aux éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et diffuseurs, écrans, boutons, revêtements et parties de revêtements. Sauf s'il est prouvé que ces dommages sont dus à des vices de fabrication.
- Les cas où aucun défaut n'a pu être constaté lors de la visite d'un technicien.
- Les réparations qui ne sont pas effectuées par nos réparateurs désignés ou un partenaire contractuel autorisé ou en cas d'utilisation de pièces non d'origine.
- Les réparations consécutives à une installation inadéquate ou non conforme aux spécifications.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement non domestique (p. ex. professionnel).
- Les dommages occasionnés par ou durant le transport. Si un client transporte personnellement le produit jusqu'à son domicile ou une autre adresse, IKEA décline toute responsabilité en cas de dommages pendant le transport. Si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison indiquée par le client, tout éventuel dommage se produisant en cours de livraison sera couvert par IKEA.
- Les frais liés à l'installation initiale de l'appareil IKEA. Si un prestataire de service IKEA ou un partenaire contractuel autorisé répare ou remplace l'appareil conformément à la présente garantie, le prestataire de services ou le partenaire agréé autorisé réinstallera l'appareil réparé ou installera l'appareil de remplacement, le cas échéant.

Ces restrictions ne s'appliquent pas aux travaux sans défaut effectués par un spécialiste qualifié utilisant nos pièces d'origine afin d'adapter l'appareil aux spécifications techniques de sécurité d'un autre pays de l'UE.

Loi nationale applicable

La garantie IKEA vous donne des droits légaux spécifiques, qui couvrent ou dépassent toutes les dispositions légales locales. Cependant, ces conditions ne limitent en aucun cas les droits des consommateurs décrits dans la législation locale.

Zone de validité

Pour les appareils achetés dans un pays européen et transportés dans un autre pays européen, les interventions seront effectuées dans le cadre des conditions de garantie normales dans le nouveau pays.

L'obligation de réparation dans le cadre de la garantie n'est effective que si l'appareil est conforme et installé conformément aux :

- spécifications techniques du pays dans lequel la demande d'intervention sous garantie est introduite ;
- instructions de montage et aux informations relatives aux consignes de sécurité figurant dans le manuel d'utilisation.

Le service APRÈS-VENTE dédié aux appareils IKEA

N'hésitez pas à contacter le service après-vente désigné par IKEA pour :

- faire une demande d'intervention sous garantie ;
- demander des précisions sur l'installation de l'appareil IKEA dans le meuble de cuisine IKEA dédié ;
- demander des précisions au sujet des fonctions des appareils IKEA.

Afin de vous garantir la meilleure assistance possible, nous vous prions de lire attentivement les instructions d'assemblage et le mode d'emploi avant de nous contacter.

Comment nous joindre en cas de besoin



Vous trouverez les numéros de téléphone des prestataires de service après-vente désignés par IKEA à la fin de ce manuel.

i Afin de vous fournir un service plus rapide, nous vous recommandons d'utiliser les numéros de téléphone spécifiques indiqués dans ce manuel. Utilisez toujours les numéros de téléphone indiqués dans le manuel d'utilisation de l'appareil pour lequel vous avez besoin d'aide. N'oubliez pas d'indiquer le numéro d'article à 8 chiffres et le numéro de série à 22 chiffres figurant sur la plaque signalétique de votre appareil.

i **GARDEZ LE TICKET DE CAISSE !**
La preuve de votre achat est nécessaire pour l'application de la garantie. Le nom et le numéro d'article (code à 8 chiffres) IKEA de chaque appareil acheté figurent également sur la preuve d'achat.

Besoin d'aide supplémentaire ?

Pour toute autre question non relative au service après-vente de vos appareils, contactez le centre d'appel de votre magasin IKEA. Nous vous recommandons de lire attentivement toute la documentation fournie avec l'appareil avant de nous contacter.

Indice

Informazioni per la sicurezza	58	Ricette tipiche	67
Importanti istruzioni per l'installazione.....	60	Consigli utili per risparmiare energia	68
Descrizione del prodotto	61	Manutenzione e pulizia	68
Uso degli accessori	61	Risoluzione dei problemi	71
Pannello di controllo	63	Consigli per la salvaguardia dell'ambiente	72
Istruzioni per il collegamento dei fili.....	64	Specifiche tecniche.....	72
Primo utilizzo	64	Dati di efficienza energetica.....	73
Funzionamento.....	65	Garanzia IKEA.....	74

Informazioni per la sicurezza

- Questo dispositivo non è pensato per essere utilizzato da persone (compresi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o non dotate dell'esperienza e delle conoscenze necessarie, fatto salvo nel caso in cui siano sorvegliate o abbiano ricevuto le istruzioni necessarie per un uso sicuro dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- **AVVERTENZA:** assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada, al fine di evitare il rischio di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. Tenere lontani i bambini piccoli.
- Non è consentito l'uso di pulitori a vapore.
- La superficie del cassetto portaoggetti può surriscaldarsi.
- Durante l'uso l'apparecchio si riscalda. Fare attenzione a non toccare le resistenze all'interno del forno.
- Utilizzare solo la sonda di temperatura consigliata per questo forno (applicabile ai forni dotati di sonda di rilevamento della temperatura).
- L'apparecchio non deve essere installato dietro uno sportello decorativo, per evitare il surriscaldamento.
- **AVVERTENZA:** i liquidi e gli altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati, in quanto potrebbero esplodere.
- Utilizzare il prodotto in un ambiente ben ventilato.
- Il cablaggio deve includere un dispositivo di disconnessione di tutti i poli, in conformità con le normative di cablaggio.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello del forno, poiché potrebbero graffiare la superficie e provocare la rottura del vetro.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Non toccare il forno con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- Lo sportello del forno non deve essere aperto spesso durante la cottura.
- Quando lo sportello o il cassetto del forno sono aperti, non lasciarvi nulla sopra, poiché l'apparecchio potrebbe sbilanciarsi e lo sportello potrebbe rompersi.
- In caso di inutilizzo prolungato dell'apparecchio, scollegarlo dall'alimentazione.
- Durante il disimballaggio, assicurarsi che il forno sia intatto. Se il forno è danneggiato, non utilizzarlo e contattare il servizio clienti post-vendita.

- Tenere fuori dalla portata dei bambini sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi e altri materiali di imballaggio, poiché possono essere pericolosi.
- Alla prima accensione, il forno può generare un odore pungente o del fumo. Ciò è dovuto all'olio antiruggine nel tubo di riscaldamento elettrico del forno che viene riscaldato ed evapora per la prima volta. Si tratta di un fenomeno normale. Se ciò dovesse verificarsi, attendere che l'odore si disperda prima di infornare il cibo. Si consiglia di utilizzare il forno per la prima volta in un luogo aperto o in cucina lasciando la cappa di aspirazione accesa per mezz'ora o 1 ora.
- Se il forno è danneggiato o non funziona correttamente, scollegare l'alimentazione, non toccarlo e contattare tempestivamente i tecnici professionisti addetti alla riparazione o al riciclo.
- Magneti permanenti sono utilizzati nel pannello di controllo o negli elementi di comando. Questi possono influire sul funzionamento di eventuali impianti elettronici, come ad esempio pacemaker cardiaci o pompe di insulina. I portatori di protesi elettroniche devono rimanere a una distanza di almeno 10 cm dal pannello di controllo.
- NON modificare l'apparecchio in alcun modo.

Rischio di scosse elettriche!

- Non collegare l'apparecchio alla presa di corrente prima di aver completato l'installazione. Se l'apparecchio è danneggiato, scollegare immediatamente l'alimentazione.
- Per evitare eventuali pericoli, le parti devono essere riparate o sostituite dal produttore, da un tecnico dell'assistenza autorizzato o da persone che detengono una qualifica simile.
- L'uso di apparecchi danneggiati o difettosi è vietato.
- Non utilizzare idropulitrici ad alta pressione o pulitori a vapore per evitare scosse elettriche.

Rischio di incendio!

- Non riporre oggetti all'interno dell'apparecchio.
- In caso di fiamme libere o fumo nella camera del forno, tenere lo sportello del forno chiuso, scollegare il forno o disattivare l'interruttore automatico nella scatola dei fusibili.
- Non introdurre in nessun caso nel forno oggetti infiammabili o combustibili, come ad esempio detriti di carta e trucioli di legno.

Rischio di lesioni!

- Non utilizzare oggetti ruvidi o appuntiti per pulire il vetro dello sportello. Se la superficie del vetro dello sportello è graffiata, il vetro può scoppiare e causare lesioni personali.
- Le cerniere dello sportello del forno si muovono quando lo sportello si apre o si chiude. Tenere le mani lontano dalle cerniere.

Rischio di scottature!

- Tenere sempre i bambini lontano dall'apparecchio.
- Non toccare le superfici interne, gli elementi riscaldanti e le prese dell'aria dell'apparecchio durante la cottura.
- Dopo la cottura, per evitare scottature, aprire lo sportello del forno con una piccola angolazione e attendere che il calore si disperda prima di aprirlo completamente.
- Utilizzare guanti da forno (resistenti al calore) per rimuovere gli alimenti o gli accessori dalla camera del forno.
- Non versare acqua fredda nella camera del forno calda.

Importanti istruzioni per l'installazione**! Contenuto che indica un [obbligo]**

- Il funzionamento sicuro di questo apparecchio può essere garantito solo se è stato installato a regola d'arte, secondo le presenti istruzioni di installazione.
- L'installatore è responsabile di eventuali danni derivanti da un'installazione non corretta.
- L'intero processo di installazione richiede l'intervento di due installatori professionisti. Durante l'installazione, indossare guanti protettivi asciutti per evitare il rischio di graffi o scosse elettriche.
- Le unità montate e le superfici anteriori delle unità adiacenti devono essere resistenti alle alte temperature (rispettivamente almeno 90 °C e 70 °C).
- Utilizzare una presa da 16 A.

⚠ Contenuto che indica una [nota]

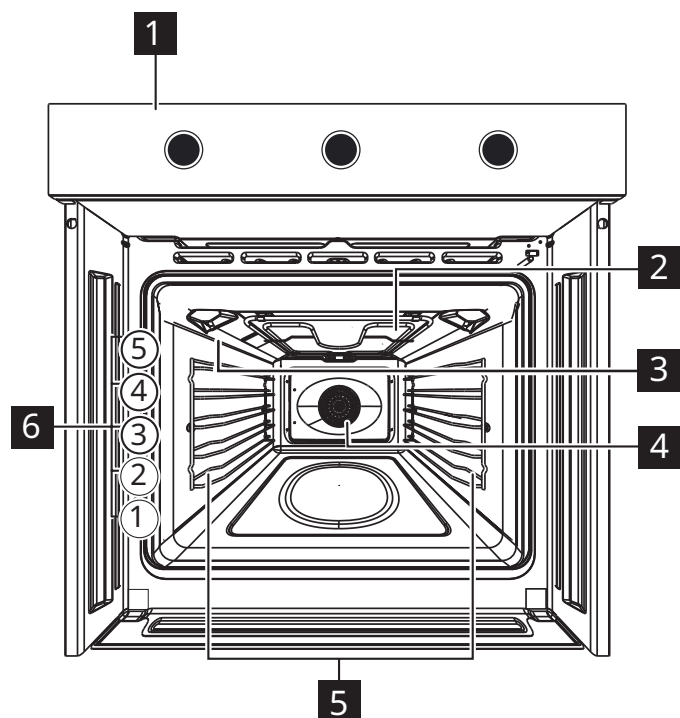
- Prestare molta attenzione durante lo spostamento o l'installazione dell'apparecchio, per evitare di danneggiare l'apparecchio o i mobili.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e gli accessori dalla camera del forno.
- La presa di corrente deve essere accessibile agli utenti, per consentire una facile interruzione dell'alimentazione in caso di emergenza.

⊘ Contenuto che indica un [divieto]

- Non installare l'apparecchio dietro a uno sportello decorativo o all'anta di un mobile da cucina, per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio.
- Verificare che l'apparecchio non presenti danni dopo averlo disimballato. Non collegare l'apparecchio se è stato visivamente danneggiato durante il trasporto.
- Non ostruire la presa di ventilazione dell'apparecchio e lasciare spazio tra il mobile e l'apparecchio.
- Prestare la massima attenzione durante lo spostamento o l'installazione dell'apparecchio, poiché è molto pesante. Non sollevarlo afferrando la maniglia dello sportello.
- Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, interrompere immediatamente l'uso dell'apparecchio, per evitare incendi, scosse elettriche o altri pericoli.

Descrizione del prodotto

Panoramica generale

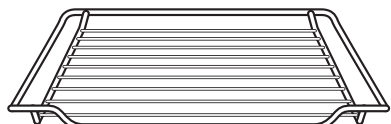


- 1 Pannello di controllo
- 2 Griglia
- 3 Lampada
- 4 Ventola
- 5 Supporto per ripiano, removibile
- 6 Posizioni del ripiano

Uso degli accessori

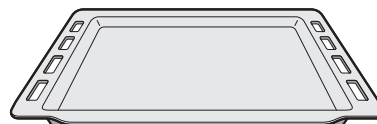
Accessori inclusi

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.



Teglia da forno

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

- 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.

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.

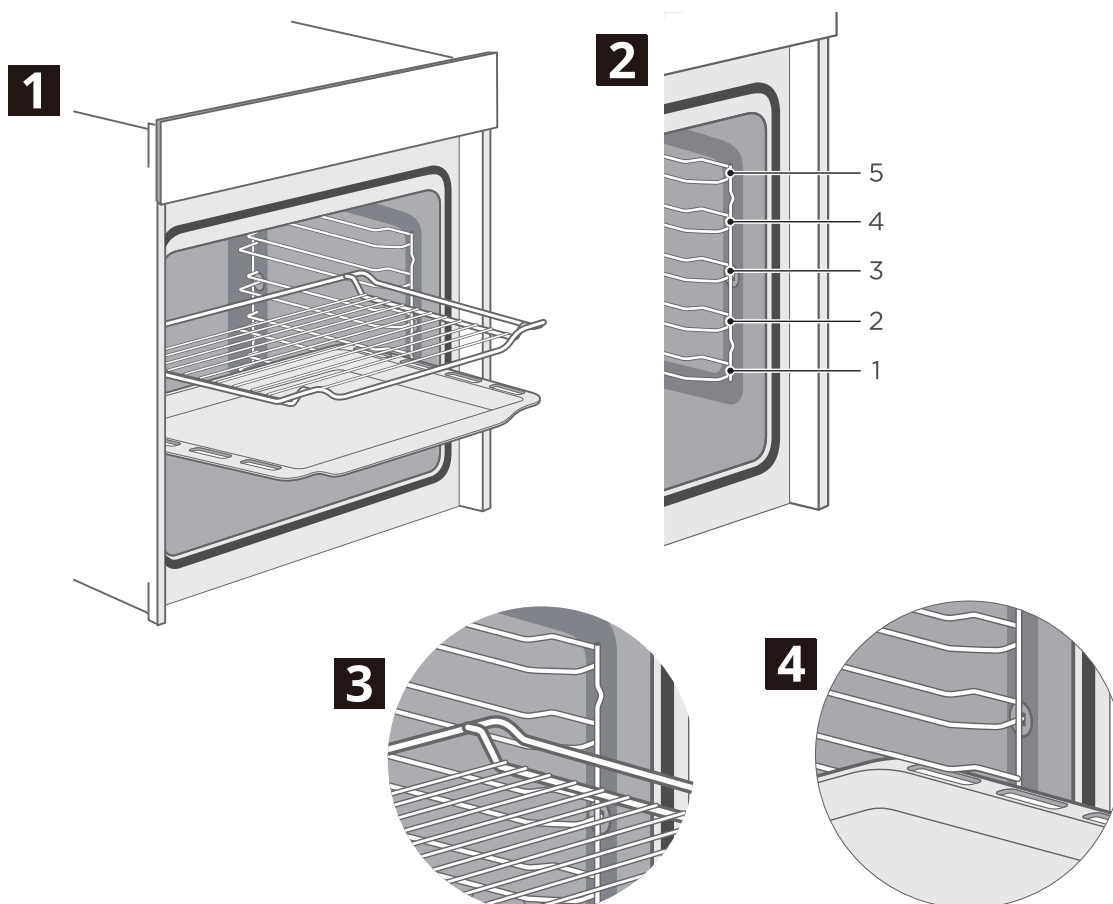
Note:

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.

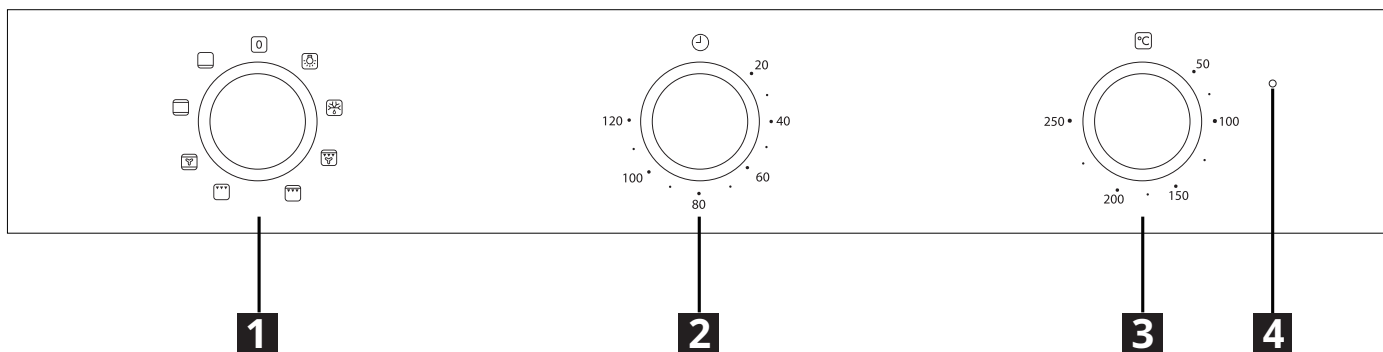
Funzione di blocco degli accessori

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

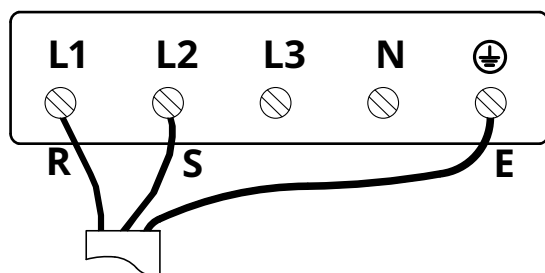
Con la manopola di selezione della modalità è possibile selezionare una delle seguenti modalità di funzionamento.

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.
 Calore radiante	50-250 °C	Per grigliare bistecche o salsicce in piccole quantità. L'area centrale sotto all'elemento riscaldante si scalda.

Modalità	Intervallo di temperatura	Descrizione
 Convenzionale + Forno ventilato	50-250 °C	Per cuocere e arrostitire 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 arrostitire 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.

Istruzioni per il collegamento dei fili

L1-L2,400V 2~



Attenzione: L3 non è collegato

 : E GIALLO E VERDE

L1 : R MARRONE

L2 : S BLU

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.

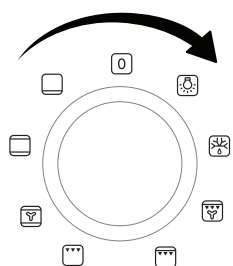
Funzionamento

Avvio di un ciclo di cottura

Per avviare un ciclo di cottura, procedere come segue.

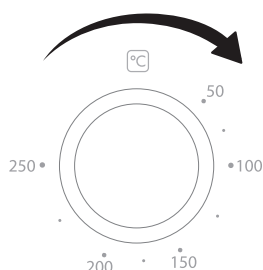
Passaggio 1: selezionare una modalità di cottura

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.

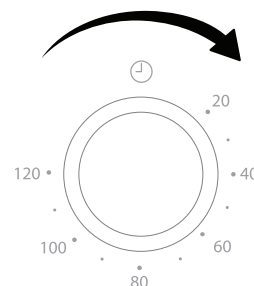


Passaggio 3: impostare il timer

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 **0**.
- Per evitare che i bambini accendano accidentalmente il forno, ricordarsi di scollegarlo dall'alimentazione.

Che tipo di accessori da forno si possono usare?	È possibile utilizzare tutti gli accessori da forno resistenti al calore. Si raccomanda di non utilizzare l'alluminio a diretto contatto con gli alimenti, soprattutto se sono acidi. Verificare che vi sia una buona aderenza tra il contenitore e il coperchio.
Come utilizzare la funzione di cottura alla griglia?	Preriscaldare il forno per 5 minuti e posizionare gli alimenti al livello indicato in questo manuale. Chiudere lo sportello del forno quando si utilizza una modalità di cottura alla griglia. Non utilizzare il forno quando lo sportello è aperto, tranne che per inserire / rimuovere / controllare gli alimenti.
Come tenere pulito il forno durante la cottura alla griglia?	Collocare un vassoio riempito con 2 litri d'acqua al livello 1. Quasi tutti i liquidi che gocciolano dagli alimenti collocati sul ripiano di cottura vengono raccolti nel vassoio.
In tutte le modalità di cottura alla griglia, l'elemento riscaldante si accende e si spegne durante il tempo impostato.	È una condizione normale e dipende dall'impostazione della temperatura.
Come calcolare le impostazioni del forno, quando il peso dell'arrosto non è indicato nella ricetta?	Scegliere le impostazioni più vicine al peso dell'arrosto e modificare leggermente il tempo. Se possibile, utilizzare una sonda per carne per rilevare la temperatura interna della carne. Inserire con cura la testa della sonda nella carne, seguendo le istruzioni del produttore. Assicurarsi che la testa della sonda sia posizionata al centro nella parte più grande del pezzo di carne, ma non in prossimità di un osso o di un foro.
Cosa succede se un liquido viene versato su un alimento nel forno durante il processo di cottura?	Il liquido bolle e si forma vapore secondo il normale processo fisico. Fare attenzione, perché il vapore è caldo. Per ulteriori informazioni, vedere anche "Condensa dell'acqua durante la cottura". Se il liquido contiene alcol, il processo di ebollizione sarà più rapido e potrà generare delle fiamme nella camera del forno. Assicurarsi che lo sportello del forno sia chiuso durante le procedure sopra descritte. Controllare attentamente il processo di cottura. Aprire lo sportello con molta delicatezza e solo se necessario.

Ricette tipiche

Torte	Modulo	Livello	Modalità	Temperatura in °C	Tempo in min:sec
Pan di Spagna (semplice) in stampo quadrato	Stampo quadrato	2	Forno convenzionale con ventola	170	50:00
Pan di Spagna (semplice) in stampo quadrato	Stampo quadrato	1	Convenzionale	140	70:00
Pan di Spagna con frutta in stampo rotondo	Stampo rotondo	1	Forno convenzionale con ventola	150	50:00
Pan di Spagna con frutta su vassoio	Vassoio	1	Convenzionale	140	70:00
Muffin all'uvetta (a base di pasta lievitata)	Stampo per muffin	2	Convenzionale	220	p.h.t.: 19:00 b.t.: 11:00
Gugelhupf (con lievito)	Vassoio	1	Convenzionale	150	p.h.t.: 11:00 b.t.: 60:00
Muffin	Stampo per muffin	1	Convenzionale	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Muffin	Stampo per muffin	1	Forno convenzionale con ventola	150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Torta lievitata di mele su vassoio	Vassoio	1	Forno convenzionale con ventola	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Pan di Spagna all'acqua (6 uova)	Stampo con cerniera	1	Convenzionale	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Pan di Spagna all'acqua (4 uova)	Stampo con cerniera	1	Convenzionale	160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Torta lievitata di mele su vassoio	Vassoio	2	Forno convenzionale con ventola	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00

Nota: nella tabella precedente, "p.h.t." indica il tempo di preriscaldamento e "b.t." indica il tempo di cottura.

Consigli utili per risparmiare energia

- Rimuovere tutti gli accessori non necessari durante la cottura.
- Evitare di aprire lo sportello durante la cottura.
- Se è necessario aprire lo sportello durante la cottura, impostare la modalità di funzionamento su Lampada (🔦) (senza modificare l'impostazione della temperatura).
- Se si utilizza una modalità di cottura senza ventola, ridurre la temperatura di riscaldamento a 50 °C da 5 a 10 minuti prima della fine del ciclo di cottura. In questo modo si potrà utilizzare il calore della camera del forno per completare il processo di cottura.
- Se possibile, utilizzare una modalità di cottura assistita con ventola. In questo modo si potrà ridurre la temperatura di riscaldamento di 20-30 °C.
- Grazie alla modalità di cottura assistita con ventola, è possibile cuocere gli alimenti su più livelli contemporaneamente.
- Se non è possibile cucinare diversi piatti contemporaneamente, cucinarli uno dopo l'altro per sfruttare il forno preriscaldato.
- Non preriscaldare il forno a vuoto, a meno che non sia necessario.
- Se è necessario preriscaldare il forno, introdurre gli alimenti nel forno subito dopo che questo abbia raggiunto la temperatura selezionata. L'indicatore della temperatura si spegne una volta raggiunta la temperatura desiderata.
- Non utilizzare fogli riflettenti, come ad esempio carta di alluminio, per coprire la base della camera del forno.
- Se possibile, utilizzare il timer e/o una sonda di temperatura.
- Utilizzare stoviglie scure, opache e leggere. Non utilizzare accessori pesanti con superfici lucide, ad esempio in acciaio inox o alluminio.

Manutenzione e pulizia

Note sulla pulizia

Prodotti per la pulizia	Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido, usando acqua calda e un detergente delicato.
	Utilizzare una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.
	Rimuovere le macchie con un detergente delicato.
Uso quotidiano	Pulire la camera del forno dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui di cibo può causare incendi.
	L'umidità può condensarsi nel forno o sui pannelli di vetro dello sportello. Per ridurre la condensa, lasciar funzionare il forno per 10 minuti prima della cottura. Non conservare gli alimenti nel forno per più di 20 minuti. Asciugare la camera del forno con un panno morbido e umido dopo ogni utilizzo.
Accessori	Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua calda e detergente delicato. Non lavare gli accessori in lavastoviglie.
	Non pulire gli accessori antiaderenti con detergenti abrasivi o oggetti appuntiti.

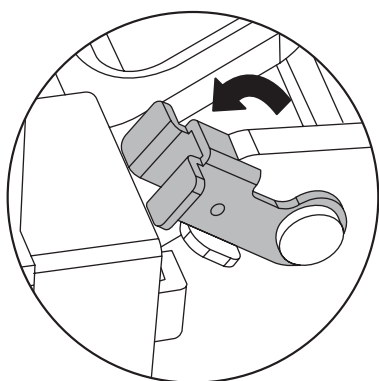
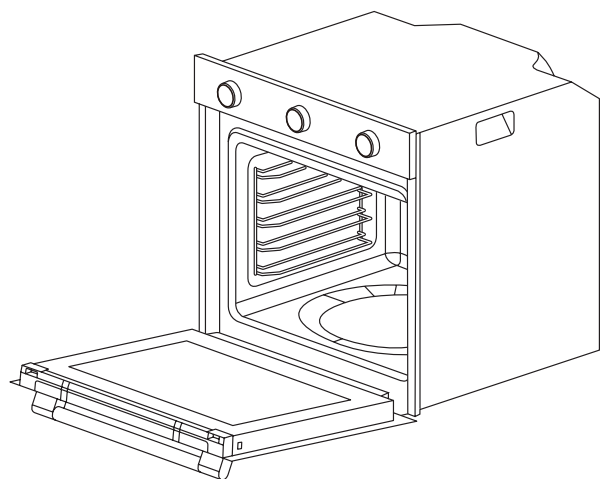
Avvertenza - Rischio di lesioni!

- Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire le operazioni seguenti.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione prima di procedere.
- Indossare guanti protettivi.

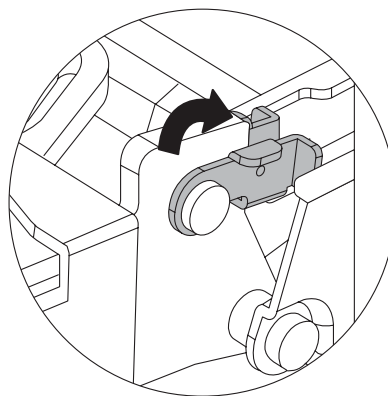
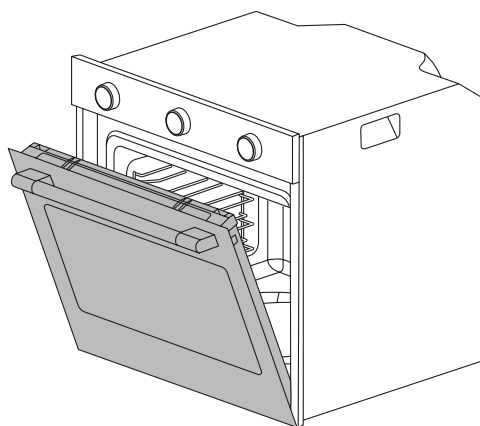
Rimozione dello sportello

Per rimuovere lo sportello per la pulizia, procedere come segue:

1. Aprire completamente lo sportello.
2. Aprire le due leve di bloccaggio a sinistra e a destra.
3. Chiudere lo sportello il più possibile.
4. Con entrambe le mani, afferrare i lati destro e sinistro dello sportello e tirarlo verso l'alto e verso l'esterno.

**Reinstallazione dello sportello**

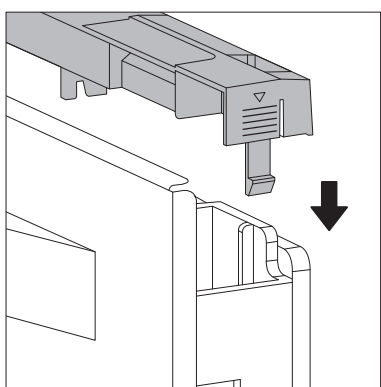
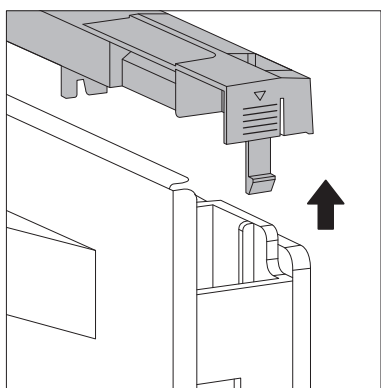
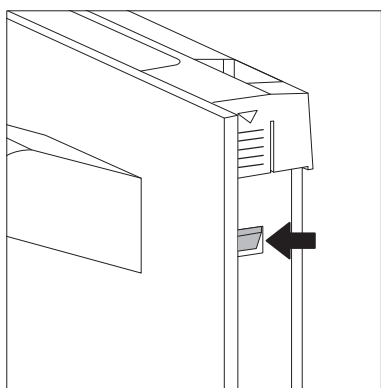
1. Inserire entrambe le cerniere dello sportello nei fori corrispondenti sul pannello frontale.
2. Aprire completamente lo sportello. **Nota:** lo sportello non si apre completamente se le cerniere non sono nella posizione corretta.
3. Chiudere due leve di bloccaggio a sinistra e a destra.
4. Provare a chiudere lo sportello e verificare che sia allineato con il pannello di controllo. In caso contrario, ripetere i passaggi precedenti.



Rimozione e reinstallazione del coperchio superiore dello sportello

Dopo avere rimosso lo sportello, è possibile rimuovere il coperchio superiore e smontare lo sportello per pulirne le diverse parti.

1. Come illustrato nella figura seguente, tenere premuti contemporaneamente i due fermi di fissaggio.
2. Rimuovere il coperchio dello sportello superiore tirandolo verso l'alto.
3. Smontare lo sportello, pulirne le varie parti e rimontarlo.
4. Per reinstallare il coperchio superiore dello sportello, spingerlo verso lo sportello finché non scatta in posizione.



Importante!

Non provare a rimuovere il coperchio

superiore dello sportello e a smontarlo senza avere prima rimosso lo sportello. In caso contrario, si rischia di danneggiare lo sportello o di ferirsi.

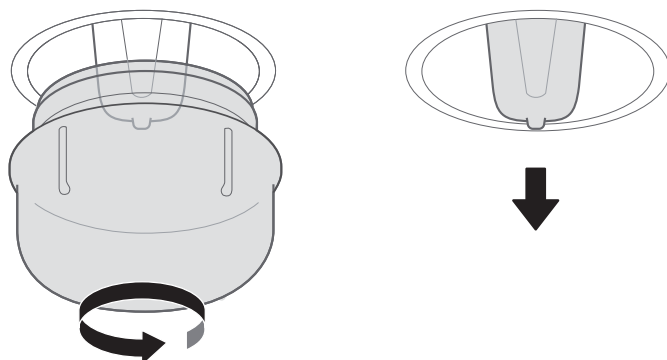
Sostituzione della lampada del forno

Importante!

- Non toccare la lampada nuova con le mani nude, poiché le impronte digitali possono danneggiarla.
- Non utilizzare il forno fino a quando il coprilampada è stato rimontato.

Il forno è dotato di una lampada installata all'interno della camera. Per sostituire una lampada rotta, procedere come segue:

1. Scollegare il forno dall'alimentazione. Attendere che il forno si sia completamente raffreddato.
2. Posizionare un asciugamano sul fondo della camera del forno per evitare possibili danni.
3. Rimuovere il coprilampada ruotandolo in senso antiorario.
4. Estrarre la vecchia lampada. **Nota:** non ruotarla.



5. Inserire una nuova lampada (vedere la nota seguente per il giusto tipo di lampada). Assicurarsi che i perni della lampada siano nella posizione corretta e spingere la lampada con decisione.
6. Riavvitare il coprilampada.
7. Rimuovere l'asciugamano dalla camera del forno e ricollegare il forno all'alimentazione.

Note:

- Utilizzare esclusivamente una lampada alogena da 25 W / 230 V, tipo G9, T 300 °C.
- La lampada installata all'interno del prodotto è pensata specificamente per

gli elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione generale degli ambienti domestici.

- La lampada e il coprilampada sono disponibili presso il nostro servizio post-vendita.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
L'apparecchio non funziona.	Fusibile difettoso	Controllare l'interruttore automatico nella scatola dei fusibili.
	Interruzione dell'alimentazione	Controllare se la luce della cucina o gli altri elettrodomestici funzionano.
Le manopole sono cadute dal supporto sul pannello.	Le manopole sono state accidentalmente disinserite.	Le manopole possono essere rimosse. È sufficiente riposizionare le manopole nel loro supporto sul pannello e spingerle, in modo che si aggancino e possano essere ruotate normalmente.
Le manopole non possono più essere ruotate facilmente.	Presenza di sporco sotto le manopole.	Le manopole possono essere rimosse. Per sganciare le manopole, è sufficiente rimuoverle dal supporto. In alternativa, premere sul bordo esterno delle manopole in modo che si stacchino e possano essere sollevate facilmente. Pulire accuratamente le manopole con un panno e acqua e sapone. Asciugare con un panno morbido. Non utilizzare oggetti affilati o prodotti abrasivi. Non immergere o lavare in lavastoviglie. Non rimuovere le manopole troppo spesso, in modo che il supporto rimanga stabile.
La ventola non funziona sempre nella modalità di cottura assistita con ventola.		Si tratta di un'operazione normale, che garantisce una migliore distribuzione del calore e migliori prestazioni del forno.
La ventola continua a funzionare, anche se il ciclo di cottura è già terminato.		La ventola di raffreddamento è ancora in funzione, per evitare condizioni di elevata umidità nella camera del forno e raffreddare il forno per una maggiore praticità. La ventola di raffreddamento si spegne automaticamente.
Gli alimenti sono poco cotti, anche se è stato impostato il tempo secondo la ricetta.		Controllare se la temperatura è stata impostata correttamente. Controllare se è stata introdotta una quantità eccessiva di alimenti nel forno. Ricontrollare la ricetta.

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
Doratura irregolare		Controllare se la temperatura è stata impostata correttamente. Controllare se gli alimenti sono stati posizionati al giusto livello all'interno della camera del forno. Verificare se sono state utilizzate le giuste stoviglie da forno. Fare in modo di utilizzare stoviglie scure, opache e leggere.
La lampada non si accende.		La lampada è rotta e deve essere sostituita.

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

Riciclare i materiali contrassegnati con il simbolo . Collocare il materiale di imballaggio negli appositi contenitori per un corretto riciclo. Si raccomanda di riciclare correttamente i rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche al fine di contribuire alla salvaguardia dell'ambiente e della salute umana. Non smaltire le apparecchiature contrassegnate con il simbolo  con i normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

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	400VAC 2~	
Frequenza nominale	50 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 80613944 STENABY 40613941 STENABY 40613960
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

* 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.

Garanzia IKEA

Quanto dura la garanzia IKEA?

La garanzia è valida per **5 anni** a partire dalla data originale di acquisto dell'apparecchio presso un punto vendita IKEA. È necessario esibire lo scontrino originale come documento comprovante l'acquisto. Eventuali interventi di assistenza effettuati durante la garanzia non ne estenderanno la validità.

Chi fornisce il servizio?

Il fornitore di servizi IKEA fornirà questo servizio attraverso il proprio servizio assistenza o una rete di partner autorizzati.

Cosa copre questa garanzia?

La garanzia copre eventuali guasti dell'apparecchio causati da difetti di fabbricazione o materiali difettosi a partire dalla data di acquisto/consegna dello stesso apparecchio. Questa garanzia è applicabile solo all'uso domestico. Eventuali eccezioni sono descritte alla voce "Cosa non è coperto dalla garanzia?". Durante il periodo di validità della garanzia, saranno coperti tutti i costi di riparazione, inclusi ad esempio pezzi di ricambio, manodopera e trasferte del personale tecnico, fermo restando che l'accesso all'apparecchio per l'intervento di riparazione non comporti spese particolari. In simili condizioni, si applicano le linee guida UE (DIRETTIVA (UE) 2019/771) e le rispettive normative locali. I componenti sostituiti diventano proprietà di IKEA.

Come interverrà IKEA per risolvere il problema?

Il fornitore di servizi nominato da IKEA esaminerà il prodotto e deciderà, a sua esclusiva discrezione, se è coperto dalla garanzia. Se l'apparecchio è coperto dalla garanzia, il fornitore di servizi IKEA deciderà a sua sola discrezione se riparare il prodotto difettoso o sostituirlo con un altro prodotto uguale o con uno simile.

Cosa non è coperto dalla garanzia?

- Normale usura.
- Danni provocati deliberatamente o dovuti a negligenza, danni causati dalla mancata osservanza delle istruzioni di funzionamento, da un'installazione non corretta o in seguito a collegamento a un voltaggio errato. Danni generati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, corrosione o danni causati da acqua, inclusi i danni dovuti alla presenza di eccessivo calcare nelle condutture idriche. Danni causati da eventi atmosferici e naturali.
- Le parti soggette ad usura, incluse batterie e lampadine.

- Danni a parti non funzionali e decorative che non influiscono sul normale uso dell'apparecchio, inclusi graffi e differenze di colore.
- Danni accidentali causati da corpi o sostanze estranee e danni causati da pulizia o eliminazione di ostruzioni da filtri, sistemi di scarico o cassette del detersivo.
- Danni ai seguenti componenti: vetroceramica, accessori, cestelli per posate e stoviglie, tubi di alimentazione e di scarico, guarnizioni, lampadine e copri lampadine, griglie, manopole, rivestimenti e parti del rivestimento. A meno che non si possa provare che tali danni siano stati causati da errori di fabbricazione.
- Casi in cui non è stato riscontrato alcun guasto durante l'intervento del tecnico.
- Riparazioni non eseguite dal nostro servizio assistenza autorizzato e/o da un partner contrattuale di assistenza autorizzato o in caso di uso di ricambi non originali.
- Riparazioni necessarie in seguito ad un'installazione non corretta o non conforme alle specifiche.
- Casi di uso improprio e/o non domestico dell'apparecchio, ad es. un uso professionale.
- Danni derivanti dal trasporto. Qualora sia il cliente a trasportare il prodotto alla propria abitazione o ad altro indirizzo, IKEA non è responsabile per eventuali danni che potrebbero verificarsi durante il trasporto. Tuttavia, qualora sia IKEA a effettuare il trasporto del prodotto all'indirizzo del cliente, eventuali danni causati al prodotto durante la consegna saranno coperti da IKEA.
- Costi inerenti la prima installazione dell'apparecchio IKEA. Tuttavia, qualora un fornitore di servizi IKEA o un suo partner autorizzato ripari o sostituisca l'apparecchio nei termini della presente garanzia, il fornitore o il partner autorizzato reinstalleranno l'apparecchio riparato o installeranno l'apparecchio in sostituzione, se necessario.

Queste limitazioni non si applicano ai lavori eseguiti correttamente da uno specialista qualificato che utilizza i nostri pezzi di ricambio originali per adattare l'apparecchio alle specifiche tecniche di sicurezza di un altro paese dell'UE.

Applicazione delle leggi nazionali

La garanzia IKEA conferisce al cliente diritti legali specifici che coprono o eccedono i diritti previsti dalla legge dei singoli paesi. Tali condizioni non limitano tuttavia in alcun modo i diritti del consumatore definiti dalle leggi locali.

Ambito di validità

Per gli elettrodomestici acquistati in un paese europeo e trasferiti in un altro paese europeo, i servizi saranno forniti in base alle condizioni di garanzia applicabili nel nuovo paese.

L'obbligo di fornire il servizio in base alle condizioni della garanzia esiste solo se l'apparecchio è conforme ed è installato secondo:

- le specifiche tecniche del paese in cui viene richiesta l'applicazione della garanzia;
- le informazioni sulla sicurezza contenute nelle istruzioni di assemblaggio e nel manuale dell'utente.

Servizio post-vendita dedicato per gli elettrodomestici IKEA

Non esitare a contattare il servizio post-vendita IKEA per:

- richiedere assistenza tecnica ai sensi della garanzia;
- chiedere chiarimenti in merito all'installazione di un elettrodomestico come parte di una cucina dedicata IKEA;
- richiedere informazioni sul funzionamento degli elettrodomestici IKEA.

Per assicurare la migliore assistenza, invitiamo a leggere attentamente le istruzioni di assemblaggio e/o il manuale di istruzioni del prodotto prima di contattarci.

Come contattarci se avete bisogno di assistenza



I numeri di telefono dei fornitori di servizi post-vendita nominati da IKEA sono riportati alla fine del presente manuale.

i Al fine di fornirvi un servizio più rapido, raccomandiamo di utilizzare i numeri di telefono specifici elencati nel presente manuale. Utilizzare sempre i numeri elencati nel manuale d'uso dell'apparecchio specifico per il quale si richiede assistenza. Ricordarsi di fornire il codice prodotto a 8 cifre e il numero di serie a 22 cifre riportati sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.

i **CONSERVARE LO SCONTRINO FISCALE!**
Lo scontrino è la prova del vostro acquisto ed è necessario esibirlo affinché la garanzia sia valida. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il codice articolo IKEA (8 cifre) per ogni apparecchio acquistato.

Avete bisogno di ulteriore aiuto?

Per qualunque informazione non relativa all'assistenza invitiamo a fare riferimento al Servizio clienti del punto vendita IKEA di riferimento. Leggere attentamente la documentazione tecnica relativa all'apparecchio prima di contattarci.

Country	Phone Number	Call Fee	Opening Time (Mon-Fri)
Deutschland	08007242420	Kostenlos	8am - 5pm
France	0805543333	Gratuit	8.30 am – 7.00 pm (lun-ven) 8.30 am – 1.00 pm (sam)
United Kingdom	08009175827	free	9am till 5pm
Ireland		free	9am till 5pm
Italia	800130373	Gratuito	9am-6pm
España	900822398	Gratis	9am-6pm
Ελλάδα	0080044146128 (+30)21 6860020	Χωρίς χρέωση	9am-6pm
Nederland	Local(within NL): 050-7111267 International: +31 507111267	Gratis	Ma-Vr 8-20, Za 9-20
Sverige	0775700500	Kostnadsfritt	8.30 am - 8.00 pm (Mon-Fri) 9.30 am - 6.00pm (Sat-Sun)
Schweiz	0800110344	Kostenlos	8am - 5pm
Suisse		Gratuit	8am - 5pm
Svizzera		Gratuito	8am - 5pm
Österreich	0800909626	Kostenlos	9am-6pm
België	080080159	Gratis	9am-5pm
Belgique		Gratuit	9am-5pm
Luxembourg		Gratuit	9am-5pm
Danmark	70150909	Gratis	8.30 am – 8.00 pm (Mon-Fri) 9.30 am-6.00pm (Sat-Sun)
Norge	80031407	Gratis	9am-4pm
Polska	800012088	Bezpłatne	9am-5pm
Portugal	800210151	Gratuita	9am-6pm
Česká republika	800050717	Zdarma	9am-5pm
Suomi	0800302588	Maksuton	9am-4pm
Magyarország	0680984517	Ingyenes	9am-5pm
Australia	IKEA.com		
Latvia	80000037	Bezmaksas	9am-6pm
Estonia	8000044841	Tasuta	9.00 – 18.00 (E-R)
Lithuania	880030167	Nemokamai	9.00 – 18.00 (Pr-Pn)
Slovenija	IKEA.com		
Slovensko	0800160812	Bezplatne	9.00 – 18.00 (pondelok – piatok)
България	IKEA.com		
Cyprus	IKEA.com		
Hrvatska	IKEA.com		
Ísland	IKEA.com		
România	800400660	Call Fee	9am - 5pm
Serbia	IKEA.com		

