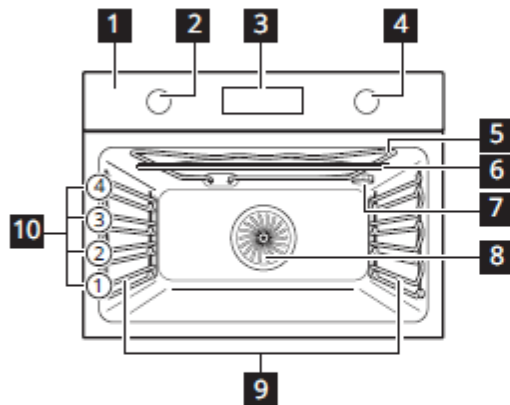


FORNEBY (IKEA)
Combi magnetron hete lucht oven
GEBRUIKSAANWIJZING

Beschrijving van het product

Algemeen overzicht



- 1** Bedieningspaneel
- 2** Knop voor verwarmingsfuncties
- 3** Display
- 4** Bedieningsknop
- 5** Verwarmingselement
- 6** Magnetrongenerator
- 7** Lamp
- 8** Ventilator
- 9** Inschuifrails, verwijderbaar
- 10** Inzetniveaus







Accessoires

- **Bakrooster** x 1
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Bakplaat** x 1
Voor gebak en koekjes.

- **Glazen bodemplaat van de magnetron**
x 1
Voor ondersteuning van de magnetronstand.

Bedieningspaneel


Overzicht bedieningspaneel

				OK		
Timer	Snel opwarmen	Binnenverlichting	Magnetronvermogen	Instelling bevestigen	Druk op	Draai aan de knop










Selecteer een verwarmingsfunctie om het apparaat in te schakelen.

Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen.

Display

	Display met toetsfuncties.
------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------

Indicatielampjes op de display

Basisindicatoren			
 Blokkering	 Kook- En Bakassistent	 Instellingen	 Indicatielampje magnetronfunctie
Indicatielampjes timer			
 Kookwekker	 Eindtijd	 Uitsteltijd	 Uptimer
Voortgangsbalk - voor temperatuur of tijd. De balk is volledig rood wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.			





Voorafgaand aan het eerste gebruik

 **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.


Eerste reiniging

Reinig vóór het eerste gebruik het lege apparaat en stel de tijd in:			
			 00:00 Stel de tijd in. Druk op OK.


Eerste voorverwarming

 Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.	
Stap 1	Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.
Stap 2	Stel de maximale temperatuur in voor de functie:  . Laat de oven één uur werken.
Stap 3	Stel de maximale temperatuur in voor de functie:  . Laat de oven 15 minuten werken.
 De oven kan een vreemde geur en rook afgeven tijdens het voorverwarmen. Zorg ervoor dat de kamer wordt verlucht.	





Dagelijks gebruik

 **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Instellen: Verwarmingsfuncties


Stap 1	Draai aan de knop van de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.
Stap 2	Draai aan de regelknop om de temperatuur in te stellen. Druk op OK.
 - houd ingedrukt om de functie in te schakelen: Snel opwarmen. Deze functie is beschikbaar voor sommige ovenfuncties.	

Instellen: Magnetronfuncties




Stap 1	Verwijder alle accessoires uit de oven. Plaats de glazen bodemplaat van de magnetron. Plaats het voedsel op de glazen bodemplaat van de magnetron.
Stap 2	Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties en selecteer de functie Magnetron:    .
Stap 3	Druk op: OK om te beginnen met de standaardinstellingen. Het display toont: duur en magnetronvermogen.
Stap 4	Draai aan de regelknop om de duur aan te passen. Druk op: OK .
Stap 5	Druk op:  . Draai aan de regelknop om het magnetronvermogen te wijzigen. Druk op: OK
Stap 6	Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen.
Je kunt de instellingen tijdens het koken aanpassen.	

De maximale tijd van de magnetronfuncties is afhankelijk van het door jou ingestelde magnetronvermogen:

MAGNETRONVERMOGEN W	MAXIMUMTIJD min
100 - 600	59:55
>600	7









 Als je de deur opent, stopt de functie. Om de functie opnieuw te starten, sluit de deur. Druk op **OK**.



Instellen: Combimagnetronfuncties

Stap 1	Verwijder alle accessoires uit de oven. Plaats de glazen bodemplaat van de magnetron. Plaats het voedsel op de glazen bodemplaat van de magnetron.
Stap 2	Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties en selecteer de functie:   . Op het display verschijnt: temperatuur en magnetronvermogen.
Stap 3	Draai aan de regelknop om de temperatuur aan te passen.
Stap 4	Druk op:  .
Stap 5	Draai aan de regelknop om het magnetronvermogen te wijzigen. Druk op: OK .

Stap 6	Druk op: OK om de functie te starten.
Stap 7	Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen.
<p>Je kunt de instellingen tijdens het koken aanpassen. Draai aan de regelknop om de duur aan te passen en druk op: OK.</p>	

Verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Hetelucht	Bakken op maximaal twee rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
 Boven + onderwarmte	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.
 Circulatiegrill	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
 Pizza-functie	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.
 Circulatiegrill + magnetron	Om grote stukken vlees op één niveau te braden. Om gratins te maken en te bruinen. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 600 W.
 Hetelucht + magnetron	Bakken op één rekstand. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 600 W.
 Ontdooien	Vlees, vis, gebak ontdooien, vermogensbereik: 100 - 200 W
 Opwarmen	Opwarmen van vooraf bereide maaltijden en delicate gerechten, vermogensbereik: 300 - 700 W





Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Magnetron	Opwarmen, koken, vermogensbereik: 100 - 1000 W
 Menu	Om het menu te openen: Kook- En Bakassistent, Instellingen.

Instellen:Kook- En Bakassistent





Het submenu Kook- En Bakassistent bestaat uit een reeks extra functies en gerechten met aanbevolen verwarmingsfuncties, temperaturen en tijden. Gebruik de functie om snel een gerecht met standaardinstellingen te bereiden. U kunt ook de tijd en temperatuur tijdens het koken aanpassen.

Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is.

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met:	• Per gewicht
----------------------------------------------	---------------

Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4
		 P1 - P...	 OK
Open het menu.	Selecteer Kook- En Bakassistent. Druk op OK .	Selecteer de schaal. Druk op OK .	Plaats de schaal in de oven. Instelling bevestigen.

Kook- En Bakassistent

Legenda	
	Per gewicht beschikbaar.
	Functie met magnetronvermogen. Gebruik een magnetronbestendig accessoire.
	Verwarm het apparaat voor voordat je begint met koken.
	Lagerniveau.













Het display toont **F** en een **nummer** van de instelling die u in de tabel kunt controleren.




















	Verwarmingsfunctie	Toepassing
1	Grillen	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
2	Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.
3	Bevroren gerechten	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappel-partjes of loempia's) krokant te maken.
4	Boven- en onderwarmte + magnetron	Bakken en braden van voedsel op één rek. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 600 W.
5	Grill + magnetron	Om gerechten korter te bereiden en tegelijkertijd een bruin korstje te geven. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 600 W.

Het display toont **P** en een **nummer** van het gerecht dat u in de tabel kunt controleren.

Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is.

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
1	Biefstuk, rauw	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken	☐ 1; bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
2	Biefstuk, medium		
3	Biefstuk, gaar		
4	Biefstuk, medium	180 - 220 g per stuk; 3 cm dikke plakken	☐☐ 2 braadschaal op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
5	Rundvlees geroosterd/gestoofd (prime rib, bovenste ronde, dikke flank)	1.5 - 2 kg	☐☐ 1 braadschaal op bakrooster
6	Biefstuk, rauw (langzaam koken)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken	☐ 1; bakplaat Gebruik je favoriete kruiden of gewoon zout en vers gemalen peper. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
7	Biefstuk, medium (langzaam koken)		
8	Biefstuk, gaar (langzaam koken)		

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
9	Filet, rauw (langzaam koken)		
10	Filet, gemiddeld (lage temperatuur garen)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	 1; bakplaat Gebruik je favoriete kruiden of gewoon zout en vers gemalen peper. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
11	Filet, gereed (lage temperatuur garen)		
12	Geroosterd kalfsvlees (bijv. schouder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm dikke stukken	  1 braadschaal op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat.
13	Geroosterde varkenshals of schouder	1.5 kg	  1; keramische of glazen braadpan op rooster , geschikt voor MW Gebruik je favoriete kruiden. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
14	Aangetrokken varkensvlees (lage temperatuur garen)	1.5 - 2 kg	 1; bakplaat Gebruik je favoriete kruiden. Draai het vlees na halverwege de bereidingstijd, om een gelijkmatige bruining te krijgen.
15	Lende, vers	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	 1; braadschaal op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden.
16	Spare ribs	2 - 3 kg; gebruik rauwe, 2 - 3 cm dunne spare ribs	 2; diepe pan Voeg vloeistof toe om de bodem van een schaal te bedekken. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
17	Lambeen met botten	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm dikke stukken	 1; braadschaal op bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
18	Hele kip	1 - 1.5kg; vers	  1; keramische of glazen braadpan op bakrooster , geschikt voor MW Gebruik je favoriete kruiden. Leg de kip met de borst naar beneden en draai deze na de helft van de bereidingstijd om.
19	Halve kip	0.5 - 0.8 kg	 2; bakplaat Gebruik je favoriete kruiden.




	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
20	Kippenborst	180 - 200 g per stuk	  1 stoofschotel op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan.
21	Kippenpoten, vers	250 - 400 g	 2; bakplaat Als u eerst kippenpoten hebt gemarineerd, stel dan een lagere temperatuur in en kook ze langer.
22	Hele eend	1.5 - 2.5 kg	  1 braadschaal op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden. Leg het vlees op de braadschaal. Draai halverwege de bereidingstijd de eend om.
23	Gans, borststuk	1kg	  1 braadschaal op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden. Draai halverwege de bereidingstijd de gans om.
24	Vleesbrood	1 kg	 1; bakrooster Gebruik je favoriete kruiden.
25	Hele vis, gegrild	0.5 - 1 kg per vis	 1; bakplaat Vul de vis met boter en gebruik je favoriete kruiden en specerijen.
26	Visfilet	-	  2 stoofschotel op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden.
27	Cheesecake	-	 1; ∅ springvorm van 28 cm op bakrooster
28	Appelcake	-	 2; bakplaat
29	Appeltaart	-	 1; taartvorm op bakrooster
30	Appeltaart	-	 1; ∅ 22 cm taartvorm op bakrooster
31	Brownies	2 kg van deeg	 2; diepe pan
32	Chocolade muffins	-	 2 muffinbakplaat op bakrooster
33	Broodcake	-	 1; broodvorm op bakrooster
34	Gebakken aardappelen	1 kg	 1; bakplaat Leg de gesneden aardappelen met huid op de bakplaat.

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
35	Aardappelpartjes	1 kg	2; bakplaat bedekt met bakpapier Gebruik je favoriete kruiden. Snijd aardappelen in stukken.
36	Gegrilde gemengde groenten	1 - 1.5 kg	2; bakplaat bedekt met bakpapier Gebruik je favoriete kruiden. Snijd de groenten in stukken.
37	Kroketten, bevroren	0.5 kg	2; bakplaat
38	Patat, bevroren	0.75 kg	2; bakplaat
39	Vlees-/groentelagsagne met droge noedelplaten	1 - 1.5 kg	; 1; keramische of glazen braadpan op bakrooster, geschikt voor MW
40	Aardappelgratin (ruwe aardappelen)	1.1 kg	; 2; keramische of glazen braadpan op bakrooster, geschikt voor MW Draai het gerecht na de helft van de bereidingstijd.
41	Verse pizza, dun	-	1; bakplaat bedekt met bakpapier
42	Verse pizza, dik	-	; 1; bakplaat bedekt met bakpapier
43	Quiche	-	1; bakblik op bakrooster
44	Stokbrood / ciabatta / witbrood	0.8 kg	1; bakplaat bedekt met bakpapier Meer tijd nodig voor witbrood.
45	Volledig graan / rogge / bruin brood volledig graan in broodpan	1 kg	; 1; bakplaat bedekt met bakpapier / bakrooster

Klokfuncties




Klokfuncties


Klokfunctie	Toepassing
 Kookwekker	Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.







Klokfunctie	Toepassing
 Kooktijd	Wanneer de timer stopt, klinkt het signaal en stopt de verwarmingsfunctie.
 Uitsteltijd	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
 Uptimer	Maximum is 23 uur 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. Om de Uptimer in en uit te schakelen, selecteer: Menu, Instellingen.




Klokfuncties zijn alleen beschikbaar voor: Hetelucht, Boven + onderwarmte, Circulatiegrill, Pizza-functie, Circulatiegrill + magnetron, Hetelucht + magnetron.

Instellen: Klokfuncties

Instellen: Dagtijd		
Stap 1	Stap 2	Stap 3
		
Om de tijd van de dag te wijzigen, opent u het menu en selecteert u Instellingen, Dagtijd. Raadpleeg het hoofdstuk "Menustructuur".	Stel de klok in.	Druk op: OK.

Instellen: Kookwekker			
Stap 1		Stap 2	Stap 3
	Op het display verschijnt: 0:00 		
Druk op:  .		Stel de Kookwekker in	Druk op: OK.
 De timer begint onmiddellijk af te tellen.			

Instellen: Kooktijd				
Stap 1	Stap 2	Op het display verschijnt: 0:00  STOP	Stap 3	Stap 4
				
Kies een verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.	Druk herhaaldelijk:  .		Stel de bereidingstijd in.	Druk op: OK.
 De timer begint onmiddellijk af te tellen.				

Instellen: Uitsteltijd							
Stap 1	Stap 2	Het display toont: de dag-tijd  STARTEN	Stap 3	Stap 4	Op het display verschijnt: --:--  STOP	Stap 5	Stap 6
							
Selecteer de verwarmingsfunctie.	Druk herhaaldelijk:  .		Stel de starttijd in.	Druk op: OK.		Stel de eindtijd in.	Druk op: OK.
 De timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd.							

Gebruik van de accessoires

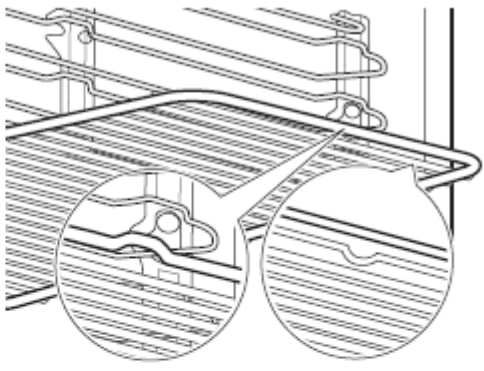
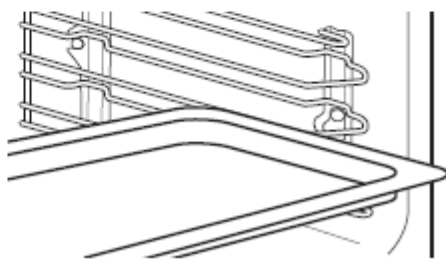
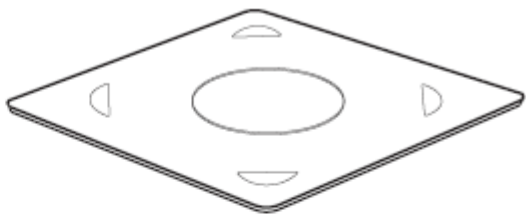
 **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Accessoires plaatsen

Gebruik uitsluitend geschikt kookgerei en materiaal. Raadpleeg hoofdstuk 'Hints en

tips', kookgerei en materiaal geschikt voor de magnetron.

Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmechanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

<p>Bakrooster: Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omlaag staan.</p>	
<p>Bakplaat: Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.</p>	
<p>Glazen bodemplaat van de magnetron: Gebruik de glazen bodemplaat van de magnetron alleen met de magnetronfunctie. Het is niet geschikt voor de gecombineerde magnetronfunctie (bijv. grillen met de magnetron). Plaats het accessoire op de bodem van de uitsparing. Je kunt het voedsel direct op de glazen bodemplaat van de magnetron plaatsen.</p>	






Extra functies

Blokkering

Deze functie voorkomt dat de functie van het apparaat per ongeluk wordt gewijzigd.



Schakel het in als het apparaat werkt – de ingestelde bereiding gaat door, het bedieningspaneel wordt vergrendeld.

Schakel het in als het apparaat is uitgeschakeld – het kan niet worden ingeschakeld, het bedieningspaneel is vergrendeld.

Deze functie voorkomt dat de functie van het apparaat per ongeluk wordt gewijzigd.		
	 OK – houd ingedrukt om de functie in te schakelen. een geluidssignaal.	 OK – houd ingedrukt om het uit te schakelen.
 3 x  - knippert wanneer de vergrendeling wordt ingeschakeld.		

Automatische uitschakeling

Om veiligheidsredenen schakelt de oven na bepaalde tijd uit als er een ovenfunctie in werking is en u geen instellingen wijzigt.

 (°C)	 (u)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5


De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Uitsteltijd.

Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Als je het apparaat uitschakelt, kan de koelventilator blijven werken totdat het apparaat is afgekoeld.

Aanwijzingen en tips

Kookadviezen


<p>De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten. Je apparaat kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat je tot nu toe gebruikt hebt. De onderstaande hints tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel. Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.</p>

Magnetronaanbevelingen

Plaats het voedsel op de glazen bodemplaat die zich onderin de magnetronruimte bevindt.

Draai het voedsel halverwege de ontdooi- en bereidingstijd om of roer het door.

Roer vloeibare gerechten zo nu en dan door.

Roer het voedsel voor het opdienen door.

Dek het voedsel voor bereiding en opwarming af.

Zet tijdens het opwarmen van dranken de lepel in de fles of het glas om de warmte beter te verdelen.

Plaats het voedsel uit de verpakking in het apparaat. Verpakte kant-en-klaar-maaltijden kunnen alleen in het apparaat worden verwarmd als de verpakking

magnetronveilig is (raadpleeg de informatie op de verpakking).

Koken in de magnetron

Bereid voedsel afgedekt. Bereid voedsel slechts zonder het te bedekken als je een korst wilt behouden.

Kook de gerechten niet te lang door het vermogen en de tijd te hoog instellen. Het voedsel kan uitdrogen, aanbranden of brand veroorzaken.

Gebruik het apparaat niet om eieren in de schaal en slakken in hun huis te bereiden, omdat deze kunnen barsten. Prik het eigeel van gebakken eieren door voordat ze worden opgewarmd.

Prik voedsel met huid of schil diverse malen door voordat je het bereidt.

Snij groenten in stukjes van gelijke grootte.

Schakel het apparaat uit, neem het voedsel uit het apparaat en laat een paar minuten rusten om de warmte gelijkmatig te verdelen.

Ontdooien in de magnetron

Plaats het bevroren, uitgepakte voedsel op een klein omgekeerd bord met een bakje eronder of op een ontdooirek of plastic zeef, zodat de dooivloeistof kan weglopen.






Verwijder telkens de stukken die zijn ontdooid.






Je kunt een hoger magnetronvermogen gebruiken om fruit en groenten te bereiden zonder ze eerst te ontdooien.

Kookgerei en materialen geschikt voor de magnetron

Gebruik alleen kookgerei en materiaal in de magnetron dat hier geschikt voor is. Gebruik onderstaande tabel als referentie.








Controleer de specificaties van het kookgerei/materiaal voor gebruik.

Kookgerei/materiaal		 	 
Ovenvast glas en porselein zonder metalen onderdelen, bijv. hittebestendig glas	✓	✓	✓
Niet-ovenbestendig glas en porselein zonder zilveren, gouden, platina of andere metalen versieringen	✓	X	X
Glas en glaskeramiek van ovenbestendig / diepvriesbestendig materiaal	✓	✓	✓
Ovenvaste keramiek en aardewerk zonder kwarts of metalen onderdelen en metaalhoudend glazuur	✓	✓	✓





Kookgerei/materiaal		 	 
Keramik, porselein en aardewerk met ongeglazuurde onderkant of met kleine gaatjes, bijv. op handvaten	X	X	X
Tot 200 °C hittebestendige kunststof	✓	✓	X
Karton, papier	✓	X	X
Huishoudfolie	✓	X	X
Magnetronfolie	✓	✓	X
Braadschalen gemaakt van metaal, bijv. email, gietijzer	X	X	X
Bakblikken, zwarte lak of met siliconen coating	X	X	X
Bakplaat	X	X	X
Bakrooster	X	X	✓
Glazen bodemplaat magnetron	✓	✓	X
Kookgerei voor gebruik in magnetron, bijv. pan voor knapperige gerechten	X	✓	X

Aanbevolen vermogensinstellingen voor verschillende soorten voedsel

De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

700 - 1000 W				
 Aanbakken aan het begin van het kookproces		 Vloeistoffen opwarmen		
500 - 600 W				
 Groenten koken	 Eiergerechten bereiden	 Hutspot laten sudderen	 Eenpansgerechten opwarmen	 Ontdooien en opwarmen van bevroren maaltijden

300 - 400 W				
 Smelten van kaas, chocolade, boter	 Rijst sudderen	 Babyvoeding opwarmen	 Koken/opwarmen van delicaat voedsel	 Doorgaan met koken

100 - 200 W			
 Ontdooien van brood	 Ontdooien van fruit en gebak	 Ontdooien van kaas, room, boter	 Ontdooien van vlees, vis

Kooktafels voor testinstituten

Informatie voor testinstituten

Tests volgens IEC 60705.

Magnetronfunctie

Gebruik het bakrooster, tenzij anders aangegeven.

Voedsel	Power W	Aantal kg	Inzetniveau	Tijd min	Opmerkingen
Cake, zacht	600	0.475	Bottom	8 - 9	Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4.
Vleesbrood	400	0.9	1	25 - 27	Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4.
Bouillon met stukjes ei	500	1	2	30 - 33	-
Ontdooien van vlees	100	0.5	1	15	Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

Combimagnetronfunctie




Gebruik het ovenrek.

Voedsel	Functie	Power W	Temperatuur °C	Inzetniveau	Tijd min	Opmerkingen
Cake, 0,7 kg	Boven- en onderwarmte + magnetron	100	200	2	23 - 27	Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4.
Aardappelgratin, 1,1 kg	Hetelucht + magnetron	300	180	2	38 - 42	Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4.
Kip, 1,1 kg	Circulatiegrill + magnetron	400	230	1	35 - 40	Doe het vlees in een ronde glazen kom en draai het halverwege de bereidingstijd om.

Onderhoud en reiniging

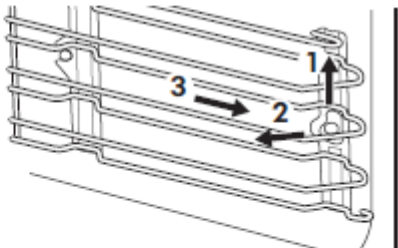
 **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Opmerkingen over de reiniging

 Reinigingsmiddelen	Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.
	Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
	Reinig vlekken met een mild reinigungsmiddel.
 Dagelijks gebruik	Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken. Reinig voorzichtig de bovenkant van het apparaat om resten en vet te verwijderen.
	Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de ruimte na elk gebruik uitsluitend met een microvezeldoek.
 Accessoires	Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigungsmiddel. De accessoires niet in een afwasmachine reinigen.
	Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigungsmiddelen of scherpe voorwerpen.

Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

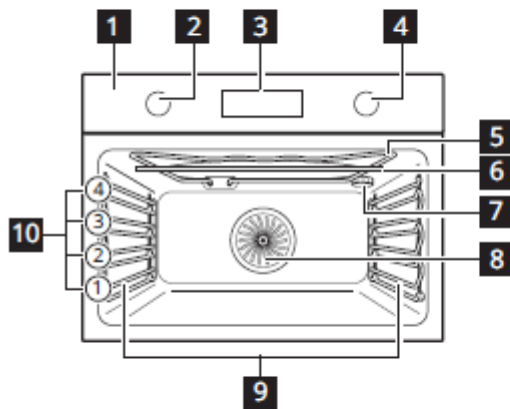
Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

Stap 1	Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.	
Stap 2	Trek de inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging.	
Stap 3	Trek de voorkant van de inschuifrails weg van de zijwand.	
Stap 4	Trek de inschuifrails uit de achterste ophanging.	
Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.		

FORNEBY (IKEA)
Combi -Mikrowelle heißer Luft Ofen
BEDIENUNGSANLEITUNG

Gerätebeschreibung

Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3 Display
- 4 Einstellknopf
- 5 Heizelement
- 6 Mikrowellengenerator
- 7 Lampe
- 8 Ventilator
- 9 Einschubschienen, herausnehmbar
- 10 Einschubebenen

Zubehör

- Kombirost x 1







- Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech** x 1
Für Kuchen und Plätzchen.

- Untere Glasplatte der Mikrowelle x 1


Für den Mikrowellenmodus.

Bedienfeld










Überblick - Bedienfeld

				OK		
Kurzzeitwecker	Schnell- aufhei- zung	Back- ofenbe- leuch- tung	Mikrowel- lenleistung	Bestätigen Sie die Ein- stellung	Drücken Sie	Drehen Sie den Knopf
Wählen Sie eine Ofenfunktion, um das Gerät einzuschalten.						
Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um das Gerät auszuschalten.						


Display

	Display mit Tastenfunktionen.
------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------





Display-Anzeigen

Grundlegende Anzeigen			
 Verriegelung	 Koch-Assistent	 Einstellungen	 Mikrowellenfunktionsanzeige
Timer-Anzeigen			
 Kurzzeit-Wecker	 Ende	 Zeitvorwahl	 Uptimer
Fortschrittsbalken - für Temperatur oder Zeit. Der Balken ist vollständig rot, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht.			





Vor der ersten Verwendung

 **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.


Erste Reinigung

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das leere Gerät und stellen Sie die Uhrzeit ein:			
			 00:00 Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie OK.

Erstes Vorheizen


 Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.	
Schritt 1	Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.
Schritt 2	Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:  . Lassen Sie den Ofen 1 Stunde lang eingeschaltet.
Schritt 3	Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:  . Lassen Sie den Ofen 15 Min. lang eingeschaltet.
 Der Ofen kann während des Vorheizens Geruch und Rauch verströmen. Stellen Sie sicher, dass der Raum belüftet ist.	

Täglicher Gebrauch



 **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Einstellung: Ofenfunktionen

Schritt 1	Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen und wählen Sie eine Ofenfunktion.
Schritt 2	Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen. Drücken Sie OK.


 – gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten: Schnellaufheizung. Diese Funktion ist für einige Ofenfunktionen verfügbar.

Einstellen: Mikrowellenfunktionen

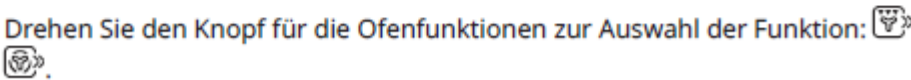
Schritt 1	Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen. Setzen Sie die Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas ein. Legen Sie die Lebensmittel auf die untere Glasplatte der Mikrowelle.
Schritt 2	Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen und wählen Sie die Mikrowellenfunktion:  .
Schritt 3	Drücken Sie: OK , um mit den Standardeinstellungen zu beginnen. Das Display zeigt die Dauer und Mikrowellenleistung an.
Schritt 4	Drehen Sie den Einstellknopf, um die Dauer anzupassen. Drücken Sie: OK .
Schritt 5	Drücken Sie:  . Drehen Sie den Wahlknopf, um die Mikrowellenleistung zu ändern. Drücken Sie: OK
Schritt 6	Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.
Sie können die Einstellungen während des Kochens anpassen.	

Die maximale Dauer der Mikrowellenfunktionen hängt von der eingestellten Mikrowellenleistung ab:

MIKROWELLENLEISTUNG W	MAXIMALE DAUER Min
100 - 600	59:55
>600	7








 Wenn Sie die Tür öffnen, wird die Mikrowellenfunktion ausgeschaltet. Um sie erneut zu starten, schließen Sie die Tür. Drücken Sie **OK**.




Einstellung: Mikrowellen-Kombifunktionen

Schritt 1	Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen. Setzen Sie die Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas ein. Legen Sie die Lebensmittel auf die untere Glasplatte der Mikrowelle.
Schritt 2	Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl der Funktion:  . Das Display zeigt Folgendes an: Temperatur und Mikrowellenleistung.

Schritt 3	Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.
Schritt 4	Drücken Sie: ↵.
Schritt 5	Drehen Sie den Wahlknopf, um die Mikrowellenleistung zu ändern. Drücken Sie: OK.
Schritt 6	Drücken Sie: OK zum Starten der Funktion.
Schritt 7	Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.
<p>Sie können die Einstellungen während des Kochens anpassen. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Dauer einzustellen, und drücken Sie: OK.</p>	

Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu zwei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 Ober-/Unterhitze	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
 Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Gratieren und Überbacken.
 Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 Heißluftgrillen + MW	Zum Braten großer Fleischstücke auf einer Ebene. Zum Herstellen von Gratins und zum Bräunen. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 600 W.
 Heißluft + MW	Backen auf einer Einschubebene. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 600 W.
 Auftauen	Auftauen von Fleisch, Fisch, Kuchen, Leistungsbereich: 100 - 200 W







Ofenfunktion	Anwendung
 Aufwärmen	Aufwärmen von vorbereiteten Mahlzeiten und empfindlichen Lebensmitteln, Leistungsbereich: 300 - 700 W
 Mikrowelle	Aufwärmen, Kochen, Leistungsbereich: 100 - 1000 W
 Menü	Aufrufen des Menüs: Koch-Assistent, Einstellungen.

Einstellen:Koch-Assistent





Das Untermenü Koch-Assistent besteht aus einer Reihe zusätzlicher Funktionen und Gerichte mit empfohlenen Ofenfunktionen, Temperaturen und Zeiten. Verwenden Sie die Funktion, um ein Gericht schnell mit den Standardeinstellungen zuzubereiten. Sie können auch die Zeit und die Temperatur während des Garvorgangs einstellen.

Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist.

Einige der Speisen können Sie auch mit der folgenden Funktion zubereiten:	<ul style="list-style-type: none"> • Gewichtsautomatik
---------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
 	 	 P1 - P...	 OK
Öffnen Sie das Menü.	Wählen Sie Koch-Assistent. Drücken Sie OK .	Wählen Sie das Gericht. Drücken Sie OK .	Geben Sie das Gericht in den Backofen. Bestätigen Sie die Einstellung.

Koch-Assistent

Legende	
	Gewichtsautomatik verfügbar.
	Funktion mit Mikrowellenleistung. Verwenden Sie mikrowellenfestes Zubehör.
	Vorheizen des Geräts, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
	Einschubebene.

Das Display zeigt **F** und eine **Anzahl** der Funktionen an, die Sie in der Tabelle überprüfen können.


















	Ofenfunktion	Anwendung
1	Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
2	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
3	Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
4	Ober-/Unterhitze + MW	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 600 W.
5	Grill + MW	Schnelleres Garen und Bräunen. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 600 W.

Das Display zeigt **P** und eine **Anzahl** der Gerichte an, die Sie in der Tabelle überprüfen können.




Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
1	Roastbeef, blutig	1 - 1.5 kg; 4-5 cm dicke Stücke	☐ 1; Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
2	Roastbeef, rosa		
3	Roastbeef, durch		
4	Steak, rosa	180 - 220 g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben	☐☐ 2; Bräter auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
5	Rinderbraten / geschmort (Prime Rib, obere runde, dicke Flanke)	1.5 - 2 kg	☐☐ 1; Bräter auf Kombirost

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
6	Roastbeef, blutig (Niedertemperatur-Garen)	1 - 1.5 kg; 4-5 cm dicke Stücke	☐ 1; Backblech Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlene Pfeffer. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
7	Roastbeef, rosa (Niedertemperatur-Garen)		
8	Roastbeef, durch (Niedertemperatur-Garen)		
9	Filet, blutig (Niedertemperatur-Garen)	0,5-1,5 kg; 5-6 cm dicke Stücke	☐ 1; Backblech Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlene Pfeffer. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
10	Filet, rosa (Niedertemperatur-Garen)		
11	Filet, fertig (Niedertemperatur-Garen)		
12	Kalbsbraten (z. B. Schulter)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm dicke Stücke	☐☐ 1; Bräter auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen.
13	Schweinebraten oder Schulter	1.5 kg	☐☐ 1; Keramik- oder Glasaufform auf Kombirost, MW-fest Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.
14	Pulled Pork (Niedertemperatur Garen)	1.5 - 2 kg	☐ 1; Backblech Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
15	Lende, frisch	1 - 1.5 kg; 5-6 cm dicke Stücke	☐ 1; Bräter auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.
16	Rippchen	2 - 3 kg; verwenden Sie rohe, 2-3 cm dünne Spare-ribs	☐ 2; tiefe Pfanne Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.





	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
17	Lammkeule mit Knochen	1.5 - 2 kg; 7-9 cm dicke Stücke	 1; Bräter auf Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.
18	Hähnchen, ganz	1 - 1.5kg; frisch	  1; Auflaufform aus Keramik oder Glas auf Gitterrost , Spülmaschinen-fest Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Legen Sie das Hähnchen mit der Brustseite nach unten und drehen Sie es nach der Hälfte der Garzeit um.
19	Halbes Hähnchen	0.5 - 0.8 kg	 2; Backblech Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.
20	Hähnchenbrust	180 - 200 g pro Stück	  1; Auflaufform auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne.
21	Hähnchenschenkel, frisch	250 - 400 g	 2; Backblech Wenn Sie die Hähnchenschenkel zuerst marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie sie länger.
22	Ente, ganz	1.5 - 2.5 kg	  1; Bräter auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden.
23	Gänse, Brust	1kg	  1; Bräter auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden.
24	Hackbraten	1 kg	 1; Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.
25	Ganzer Fisch, gegrillt	0.5 - 1 kg pro Fisch	 1; Backblech Fisch mit Butter füllen und Ihre Lieblingsgewürze und Kräuter verwenden.
26	Fischfilet	-	  2; Auflaufform auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.
27	Käsekuchen	-	 1;  Springform 28 cm auf Kombirost

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
28	Apfelkuchen	-	☐ 2; Backblech
29	Apfelkuchen	-	☐ 1; Kuchenform auf Kombirost
30	Apfelkuchen	-	☐ 1; ∅ 22 cm Kuchenform auf Kombirost
31	Brownies	2 kg von Teig	☐ 2; tiefe Pfanne
32	Schokoladenmuffins	-	☐ 2; Muffin-Blech auf Kombirost
33	Brotkuchen	-	☐ 1; Brotpfanne auf Kombirost
34	Ofenkartoffeln	1 kg	☐ 1; Backblech Die ganzen Kartoffeln mit der Schale auf das Backblech geben.
35	Kartoffelspalten	1 kg	☐ 2; Backblech mit Backpapier ausgekleidet Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Kartoffeln in Stücke schneiden.
36	Gegrilltes Gemüse	1 - 1.5 kg	☐ 2; Backblech mit Backpapier ausgekleidet Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Gemüse in Stücke schneiden.
37	Kroketten, gefroren	0.5 kg	☐ 2; Backblech
38	Pommes frites, gefroren	0.75 kg	☐ 2; Backblech
39	Fleisch- / Gemüselasagne mit trockenen Nudelplatten	1 - 1.5 kg	☐; ☐ 1; Auflaufform aus Keramik oder Glas auf Gitterrost , Spülmaschinen-fest
40	Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln)	1.1 kg	☐; ☐ 2; Auflaufform aus Keramik oder Glas auf Gitterrost , Spülmaschinen-fest Drehen Sie das Gericht nach der Hälfte der Garzeit um.
41	Pizza frisch, dünn	-	☐ 1; Backblech mit Backpapier ausgekleidet
42	Pizza frisch, dick	-	☐; ☐ 1; Backblech mit Backpapier ausgekleidet
43	Quiche	-	☐ 1; Backform auf Kombirost

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
44	Baguette / Ciabatta / Weißbrot	0.8 kg	 1; Backblech mit Backpapier ausgekleidet Für Weißbrot mehr Zeit nötig.
45	Alle Getreide / Roggen / dunkles Brot, alle Getreide in Kastenform	1 kg	  1; Backblech mit Backpapier ausgekleidet / Kombirost




Uhrfunktionen


Uhrfunktionen








Uhrfunktion	Anwendung
 Kurzzeit-Wecker	Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton.
 Garzeitdauer	Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt.
 Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.
 Uptimer	Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Um den Uptimer ein- oder auszuschalten, wählen Sie: Menü, Einstellungen.

Uhr-Funktionen sind nur verfügbar für: Heißluft, Ober-/Unterhitze, Heißluftgrillen, Pizzastufe, Heißluftgrillen + MW, Heißluft + MW.

Einstellung: Uhrfunktionen


Einstellung: Uhrzeit		
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
		
Um die Uhrzeit zu ändern, rufen Sie das Menü auf und wählen Sie Einstellungen, Uhrzeit. Siehe Kapitel „Menüaufbau“.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.	Drücken Sie: OK .

Einstellung: Kurzzeit-Wecker			
Schritt 1	Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 	Schritt 2	Schritt 3
			
Drücken Sie: 	Stellen Sie Kurzzeit-Wecker ein.	Drücken Sie: OK.	
 Der Countdown des Timers startet umgehend.			

Einstellung: Garzeitdauer				
Schritt 1	Schritt 2	Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00  STOP	Schritt 3	Schritt 4
				
Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.	Drücken Sie wiederholt: 	Stellen Sie die Gardauer ein.	Drücken Sie: OK.	
 Der Countdown des Timers startet umgehend.				

Einstellung: Zeitvorwahl							
Schritt 1	Schritt 2	Das Display zeigt die Uhrzeit an.  START	Schritt 3	Schritt 4	Im Display wird Folgendes angezeigt:  STOPP	Schritt 5	Schritt 6
							
Wählen Sie die Ofenfunktion.	Drücken Sie wiederholt: 	Stellen Sie die Startzeit ein.	Drücken Sie: OK.	Stellen Sie die Endzeit ein.	Drücken Sie: OK.		
 Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.							

Verwendung des Zubehörs

 **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

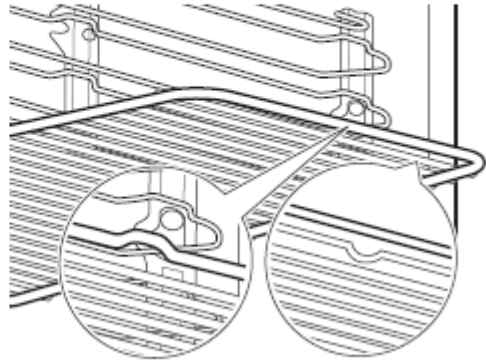
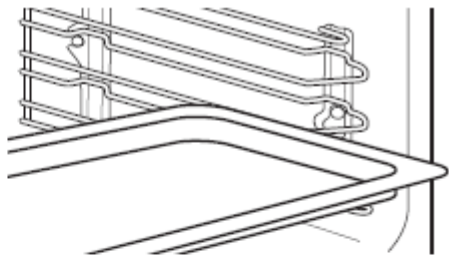
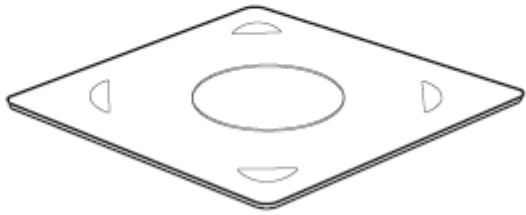
Einsetzen des Zubehörs

Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr und Material. Siehe Kapitel „Ratschläge und

Tipps“, geeignetes Kochgeschirr und Materialien für die Mikrowelle.






Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind

auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

<p>Kombirost: Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter mit den Füßen nach unten zeigend.</p>	
<p>Backblech: Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.</p>	
<p>Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas: Verwenden Sie die untere Glasplatte der Mikrowelle nur zusammen mit der Mikrowellenfunktion. Sie ist nicht für die kombinierte Mikrowellenfunktion geeignet (z. B. Grillen mit der Mikrowelle). Stellen Sie das Zubehörteil auf den Boden des Garraums. Sie können die Lebensmittel direkt auf die untere Glasplatte der Mikrowelle legen.</p>	



Zusatzfunktionen

Verriegelung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.		
Einschalten, wenn das Gerät in Betrieb ist – das eingestellte Garen wird fortgesetzt und das Bedienfeld ist verriegelt. Schalten Sie sie ein, wenn das Gerät ausgeschaltet ist – sie kann nicht eingeschaltet werden, denn das Bedienfeld ist verriegelt.		
	 OK – gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten. Ein Signal ertönt.	 OK – gedrückt halten, um sie auszuschalten.
 3 x  - blinkt, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.		

Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einiger Zeit aus, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

 (°C)	 (Std.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5


Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Zeitvorwahl.

Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

Tipps und Hinweise

Garempfehlungen


<p>Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab. Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Gardauer und Einschubebene für die einzelnen Speisen. Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.</p>

Mikrowellenempfehlungen

Legen Sie die Speise auf die untere Glasplatte der Mikrowelle auf dem Garraumboden.

Lebensmittel nach der Hälfte der Auftau- und Garzeit wenden oder umrühren.

Flüssige Speisen gelegentlich umrühren.

Rühren Sie das Gericht vor dem Servieren um.

Decken Sie das Gericht zum Garen und Aufwärmen ab.

Stellen Sie einen Löffel in die Flasche oder das Glas, wenn Sie Getränke erwärmen, um eine bessere Hitzeverteilung zu erreichen.

Legen Sie die Lebensmittel ohne Verpackung in das Gerät. Fertiggerichte in Verpackungen können nur ins Gerät gegeben werden, wenn die Verpackung mikrowelleneeignet ist (prüfen Sie die Informationen auf der Verpackung).

Speisezubereitung in der Mikrowelle




Garen Sie Speisen abgedeckt. Speisen nur dann ohne Abdeckung garen, wenn eine Kruste gewünscht ist.

Verkochen Sie die Speisen nicht, indem Sie die Leistung zu hoch und die Zeit zu lang einstellen. Die Speise kann austrocknen, verbrennen oder einen Brand verursachen.

Mikrowelleneeignetes Kochgeschirr und Materialien

Verwenden Sie nur mikrowelleneeignetes Kochgeschirr und Materialien. Verwenden Sie die folgende Tabelle als Referenz.

Prüfen Sie vor der Verwendung die Kochgeschirr- und Materialspezifikationen.

Kochgeschirr / Material			
Feuerfestes Glas und Porzellan ohne Metallteile, z. B. hitzebeständiges Glas	✓	✓	✓
Nicht feuerfestes Glas und Porzellan ohne Verzierung aus Silber, Gold, Platin oder Metall	✓	X	X

Das Gerät eignet sich nicht zum Kochen von Eiern in der Schale oder zum Zubereiten von Schnecken im Schneckenhaus, da diese platzen können. Stechen Sie das Eigelb oder Spiegelei an, bevor Sie es erwärmen.

Stechen Sie Speisen mit Haut oder Schale mehrfach an, bevor Sie sie garen.

Gemüse in gleich große Stücke schneiden.






Nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben, nehmen Sie die Speisen heraus und lassen Sie sie einige Minuten stehen, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt.

Auftauen in der Mikrowelle

Tiefgekühlte Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und auf einen umgedrehten Teller geben, der auf einem Behälter steht, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann. Alternativ kann auch ein Abtaugitter oder ein Plastiksieb verwendet werden.



Bereits angetaute Stücke nacheinander herausnehmen.















Durch Einstellen einer höheren Mikrowellenleistung kann Obst und Gemüse ohne vorheriges Auftauen gegart werden.

Kochgeschirr / Material		 	 
Glas und Glaskeramik aus hitze-/frostbeständigem Material	✓	✓	✓
Backofengeeignete Keramik und Steingut ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltige Glasur	✓	✓	✓
Keramik, Porzellan und Steingut mit unglasiertem Boden oder mit kleinen Löchern, z. B. auf den Griffen	X	X	X
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C	✓	✓	X
Pappe, Papier	✓	X	X
Frischhaltefolie	✓	X	X
Mikrowellengeeignete Frischhaltefolie	✓	✓	X
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	X	X	X
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet	X	X	X
Backblech	X	X	X
Gitterrost	X	X	✓
Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas	✓	✓	X
Kochgeschirr für die Mikrowelle, z. B. Knusperpfanne	X	✓	X

Empfohlene Leistungseinstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

700 – 1000 W	
 <p>Anbraten zu Beginn des Garvorgangs</p>	 <p>Erhitzen von Flüssigkeiten</p>

500 - 600 W				
 Garen von Gemüse	 Garen von Eiergerichten	 Köcheln von Eintöpfen	 Erwärmen von Eintellergerichten	 Auftauen und Aufwärmen gefrorener Speisen
300 - 400 W				
 Schmelzen von Käse, Schokolade, Butter	 Köcheln von Reis	 Erwärmen von Babynahrung	 Garen/Erwärmen von empfindlichen Speisen	 Weiter garen
100 - 200 W				
 Auftauen von Brot	 Auftauen von Obst und Kuchen	 Auftauen von Käse, Sahne, Butter	 Auftauen von Fleisch, Fisch	

Gartabellen für Prüfinstitute

Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60705.

Mikrowellenfunktion

Verwenden Sie den Kombirost, sofern nicht anders angegeben.

Lebensmittel	Leistung W	Menge kg	Einschubebene	Zeit Min	Kommentare
Biskuit	600	0.475	Niedrig	8 - 9	Drehen Sie den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Hackbraten	400	0.9	1	25 - 27	Drehen Sie den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Eierstich	500	1	2	30 - 33	-

Lebensmittel	Leistung W	Menge kg	Einschubebene	Zeit Min	Kommentare
Fleisch auftauen	100	0.5	1	15	Wenden Sie das Fleisch, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.




Mikrowellenkombifunktion

Verwenden Sie den Kombirost.

Lebensmittel	Funktion	Leistung W	Temperatur °C	Einschubebene	Zeit Min	Kommentare
Kastenkuchen, 0,7 kg	Ober-/Unterhitze + MW	100	200	2	23 - 27	Drehen Sie den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Kartoffelgratin, 1,1 kg	Heißluft + MW	300	180	2	38 - 42	Drehen Sie den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Hähnchen, 1,1 kg	Heißluftgrillen + MW	400	230	1	35 - 40	Geben Sie das Fleisch in einen runden Glasbehälter und wenden Sie es, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.

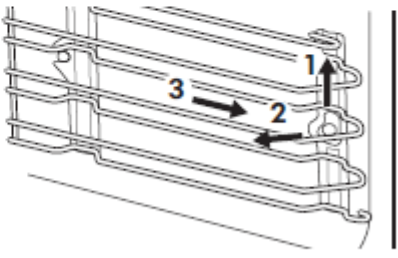
Reinigung und Pflege

Hinweise zur Reinigung

 <p>Reinigungs- mittel</p>	<p>Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.</p> <p>Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.</p> <p>Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.</p>
 <p>Täglicher Ge- brauch</p>	<p>Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen. Entfernen Sie Speise- und Fettreste vorsichtig von der Garraumdecke.</p> <p>Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch ab.</p>
 <p>Zubehör</p>	<p>Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.</p> <p>Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.</p>

Entfernen: Einhängegitter

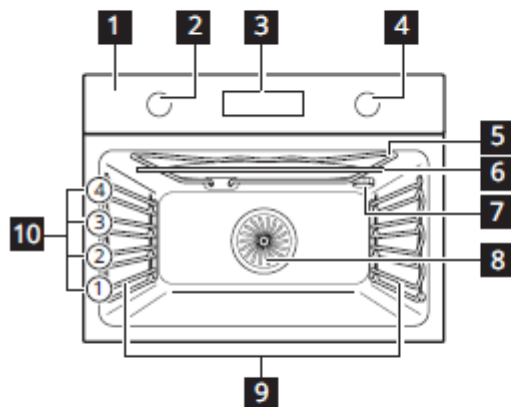
Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	
Schritt 2	Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.	
Schritt 3	Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.	
Schritt 4	Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.	
Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.		

FORNEBY (IKEA)
Combi microwave hot air oven
OPERATING MANUAL

Product description

General overview









- 1** Control panel
- 2** Knob for the heating functions
- 3** Display
- 4** Control knob
- 5** Heating element
- 6** Microwave generator
- 7** Lamp
- 8** Fan
- 9** Shelf support, removable
- 10** Shelf positions

Accessories

- **Wire shelf** x 1
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray** x 1
For cakes and biscuits.
- **Microwave bottom glass plate** x 1
To support microwave mode.

Control panel


Control panel overview

				OK		
Timer	Fast Heat Up	Light	Microwave power	Confirm setting	Press	Turn the knob










Select a heating function to turn on the appliance.

Turn the knob for the heating functions to the off position to turn the appliance off.





Display

	Display with key functions.
-----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------





Display indicators

Basic indicators			
 Lock	 Assisted Cooking	 Settings	 Microwave function indicator
Timer indicators			
 Minute minder	 End time	 Time Delay	 Uptimer
Progress bar - for temperature or time. The bar is fully red when the appliance reaches the set temperature.			


Initial cleaning

Before the first use, clean the empty appliance and set the time:			
			 00:00 Set the time. Press OK .


Initial preheating

 Preheat the empty oven before the first use.	
Step 1	Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.
Step 2	Set the maximum temperature for the function:  Let the oven operate for 1 h.
Step 3	Set the maximum temperature for the function:  Let the oven operate for 15 min.
 The oven can emit an odour and smoke during preheating. Make sure that the room is ventilated.	

Daily use





 **Warning!** Refer to Safety chapters.

How to set: Heating functions

Step 1	Turn the knob for the heating functions and select a heating function.
Step 2	Turn the control knob to set the temperature. Press OK .
 - press and hold to turn on the function: Fast Heat Up. It is available for some oven functions.	


How to set: Microwave functions

Step 1	Remove all accessories. Insert microwave bottom glass plate. Put the food on the microwave bottom glass plate.
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------





Step 2	Turn the knob for the heating functions and select the microwave function:    .
Step 3	Press: OK to start with default settings. The display shows: duration and microwave power.
Step 4	Turn the control knob to adjust the duration. Press: OK .
Step 5	Press:  . Turn the control knob to adjust the microwave power. Press: OK
Step 6	Turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the appliance.
You can adjust settings while cooking.	

The maximum time of microwave functions depends on microwave power you set:











MICROWAVE POWER W	MAXIMUM TIME min
100 - 600	59:55
>600	7

-  If you open the door, the microwave function stops. To start it again, close the door. Press **OK**.

How to set: Microwave combi functions

Step 1	Remove all accessories. Insert microwave bottom glass plate. Put the food on the microwave bottom glass plate.
Step 2	Turn the knob for the heating functions and select the function:    . The display shows: temperature and microwave power.
Step 3	Turn the control knob to adjust the temperature.
Step 4	Press:  .
Step 5	Turn the control knob to adjust the microwave power. Press: OK .
Step 6	Press: OK to start the function.
Step 7	Turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the appliance.
You can adjust settings while cooking. Turn the control knob to adjust the duration and press: OK .	

Heating functions

Heating function	Application
 True Fan Cooking	To bake on up to two shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
 Conventional Cooking	To bake and roast food on one shelf position.
 Turbo Grilling	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.
 Pizza Function	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
 Turbo Grilling + MW	To roast large pieces of meat on one level. To make gratins and to brown. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W.
 True Fan Cooking + MW	Baking on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W.
 Defrost	Defrosting meat, fish, cakes, power range: 100 - 200 W
 Reheat	Heating up pre-prepared meals and delicate food, power range: 300 - 700 W
 Microwave	Heating up, cooking, power range: 100 - 1000 W
 Menu	To enter the Menu: Assisted Cooking, Settings.





How to set: Assisted Cooking

The Assisted Cooking submenu consists of a set of additional functions and dishes with recommended heating functions, temperatures and times. Use the function to prepare a dish





quickly with default settings. You can also adjust the time and the temperature during cooking.

When the function ends check if the food is ready.

For some of the dishes you can also cook with:	• Weight Automatic
------------------------------------------------	--------------------

Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
			
Enter the menu.	Select Assisted Cooking. Press OK.	Select the dish. Press OK.	Insert the dish to the oven. Confirm setting.

Assisted Cooking












Legend	
	Weight Automatic available.
	Function with microwave power. Use microwave safe accessory.
	Preheat the appliance before you start cooking.
	Shelf level.
















The display shows **F** and a **number** of the function that you can check in the table.





















	Heating function	Application
1	Grill	To grill thin pieces of food and to toast bread.
2	Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
3	Frozen Foods	To make convenience food (e.g., french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.
4	Conventional Cooking + MW	Baking and roasting food on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W.
5	Grill + MW	To cook food in a short time and to brown it. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W.






The display shows **P** and a **number** of the dish that you can check in the table.

When the function ends check if the food is ready.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
1	Roast Beef, rare	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	 1; baking tray Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
2	Roast Beef, medium		
3	Roast Beef, well done		
4	Steak, medium	180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices	  2; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
5	Beef roast / braised (prime rib, top round, thick flank)	1.5 - 2 kg	  1; roasting dish on wire shelf
6	Roast Beef, rare (slow cooking)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	 1; baking tray Use your favourite spices or simply salt and fresh grounded pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
7	Roast Beef, medium (slow cooking)		
8	Roast Beef, well done (slow cooking)		
9	Fillet, rare (slow cooking)	0,5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	 1; baking tray Use your favourite spices or simply salt and fresh grounded pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
10	Fillet, medium (slow cooking)		
11	Fillet, done (slow cooking)		
12	Veal roast (e.g. shoulder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick pieces	  1; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.
13	Pork roast neck or shoulder	1.5 kg	  1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf, MW suitable Use your favourite spices. Turn the meat after half of the cooking time.





	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
14	Pulled pork (slow cooking)	1.5 - 2 kg	 1; baking tray Use your favourite spices. Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.
15	Loin, fresh	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	 1; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices.
16	Spare Ribs	2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs	 2; deep pan Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.
17	Lamb leg with bones	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces	 1; roasting dish on baking tray Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.
18	Whole chicken	1 - 1.5kg; fresh	  1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf, MW suitable Use your favourite spices. Put the chicken breast-side down and turn it over after half of the cooking time.
19	Half chicken	0.5 - 0.8 kg	 2; baking tray Use your favourite spices.
20	Chicken breast	180 - 200 g per piece	  1; casserole dish on wire shelf Use your favourite spices. Fry the meat for a few minutes on a hot pan.
21	Chicken legs, fresh	250 - 400 g	 2; baking tray If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.
22	Duck, whole	1.5 - 2.5 kg	  1; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices. Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time.
23	Goose, breast	1kg	  1; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices. Turn the goose after half of the cooking time.
24	Meat loaf	1 kg	 1; wire shelf Use your favourite spices.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
25	Whole fish, grilled	0.5 - 1 kg per fish	 1; baking tray Fill the fish with butter and use your favourite spices and herbs.
26	Fish fillet	-	  2; casserole dish on wire shelf Use your favourite spices.
27	Cheesecake	-	 1; ∅ 28 cm springform tin on wire shelf
28	Apple cake	-	 2; baking tray
29	Apple tart	-	 1; pie form on wire shelf
30	Apple pie	-	 1; ∅ 22 cm pie form on wire shelf
31	Brownies	2 kg of dough	 2; deep pan
32	Chocolate muffins	-	 2; muffin tray on wire shelf
33	Loaf cake	-	 1; loaf pan on wire shelf
34	Baked potatoes	1 kg	 1; baking tray Put the whole potatoes with skin on baking tray.
35	Wedges	1 kg	 2; baking tray lined with baking paper Use your favourite spices. Cut potatoes into pieces.
36	Grilled mixed vegetables	1 - 1.5 kg	 2; baking tray lined with baking paper Use your favourite spices. Cut the vegetables into pieces.
37	Croquets, frozen	0.5 kg	 2; baking tray
38	Pommes, frozen	0.75 kg	 2; baking tray
39	Meat / vegetable lasagna with dry noodle plates	1 - 1.5 kg	  1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf, MW suitable
40	Potato gratin (raw potatoes)	1.1 kg	  2; ceramic or glass casserole dish on wire shelf, MW suitable Rotate the dish after half of the cooking time.
41	Pizza fresh, thin	-	 1; baking tray lined with baking paper

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
42	Pizza fresh, thick	-	 1 ; baking tray lined with baking paper
43	Quiche	-	 1 ; baking tin on wire shelf
44	Baguette / Ciabatta / White bread	0.8 kg	 1 ; baking tray lined with baking paper More time needed for white bread.
45	All grain / rye / dark bread all grain in loaf pan	1 kg	  1 ; baking tray lined with baking paper / wire shelf





Clock functions

Clock functions






Clock Function	Application
 Minute minder	When the timer ends, the signal sounds.
 Cooking time	When the timer ends, the signal sounds and the heating function stops.
 Time Delay	To postpone the start and / or end of cooking.
 Uptimer	Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the oven. To turn on and off the Uptimer select: Menu, Settings.







Clock functions are available only for: True Fan Cooking, Conventional Cooking, Turbo Grilling, Pizza Function, Turbo Grilling + MW, True Fan Cooking + MW.










How to set: Clock functions

How to set: Time of day		
Step 1	Step 2	Step 3
 		

How to set: Time of day		
To change the time of day enter the menu and select Settings, Time of day. Refer to "Menu structure" chapter.	Set the clock.	Press: OK.

How to set: Minute minder			
Step 1	The display shows: 0:00 	Step 2	Step 3
			
Press: 		Set the Minute minder	Press: OK.
ⓘ Timer starts counting down immediately.			

How to set: Cooking time				
Step 1	Step 2	The display shows: 0:00  STOP	Step 3	Step 4
				
Choose a heating function and set the temperature.	Press repeatedly: 		Set the cooking time.	Press: OK.
ⓘ Timer starts counting down immediately.				

How to set: Time Delay							
Step 1	Step 2	The display shows: the time of day  START	Step 3	Step 4	The display shows: --:--  STOP	Step 5	Step 6
							
Select the heating function.	Press repeatedly: 		Set the start time.	Press: OK.		Set the end time.	Press: OK.
ⓘ Timer starts counting down at a set start time.							

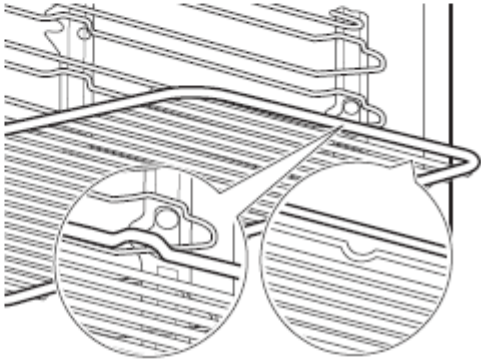
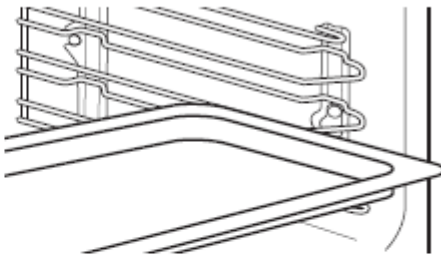
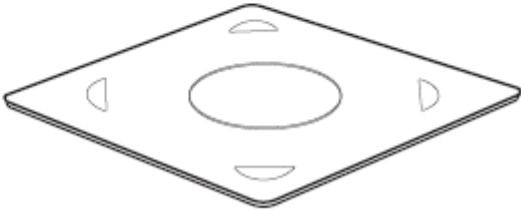
Using the accessories

⚠ Warning! Refer to Safety chapters.

Inserting accessories







Use only suitable cookware and material. Refer to "Hints and tips" chapter, Microwave suitable cookware and materials.

A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

<p>Wire shelf: Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.</p>	
<p>Baking tray: Push the tray between the guide bars of the shelf support.</p>	
<p>Microwave bottom glass plate: Use the microwave bottom glass plate only with microwave function. It is not suitable for combined microwave function (e.g. microwave grilling). Put the accessory on the bottom of the cavity. You can put the food directly on the microwave bottom glass plate.</p>	



Additional functions

Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.		
Turn it on when the appliance works - the set cooking continues, the control panel is locked. Turn it on when the appliance is off - it cannot be turned on, the control panel is locked.		
 	 OK - press and hold to turn on the function. A signal sounds.	 OK - press and hold to turn it off.
 3 x  - flashes when the lock is turned on.		

Automatic switch-off

For safety reasons the appliance turns off after some time, if a heating function works and you do not change any settings.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (h)
200 - 230	5.5


The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Time Delay.

Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

Hints and tips

Cooking recommendations


<p>The temperature and cooking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used. Your appliance may bake or roast differently to the appliance you had before. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food. If you cannot find the settings for a special recipe, look for the similar one.</p>

Microwave recommendations

Place the food on the microwave bottom glass plate on the bottom of the cavity.

Turn or stir the food halfway through the defrosting and cooking time.

Stir liquid dishes from time to time.

Stir the food before serving.

Cover the food for cooking and reheating.

Put the spoon to the bottle or glass when heating drinks to ensure better heat distribution.

Put the food into the appliance without packaging. The packaged ready meals can be put into the appliance only when the packaging is microwave safe (check information on the packaging).

Microwave cooking






Cook food covered. If you want to keep a crust cook food without a cover.

Do not overcook the dishes by setting the power and time too high. The food can dry out, burn or cause fire.

Microwave suitable cookware and materials

For the microwave use only suitable cookware and materials. Use below table as a reference.

Check the cookware / material specification before use.

Cookware / Material		 	 
Ovenproof glass and porcelain with no metal components, e.g. heat-proof glass	✓	✓	✓
Non-ovenproof glass and porcelain without any silver, gold, platinum or other metal decorations	✓	X	X
Glass and glass ceramic made of ovenproof / frost-proof material	✓	✓	✓

Do not use the appliance to cook eggs or snails in their shells, because they can burst. Pierce the yolk of fried egg before reheating it.

Pierce food with skin or peel several times before cooking.

Cut vegetables into similar-sized pieces.






After you turn off the appliance, take the food out and let it stand for a few minutes to allow the heat distribute evenly.

Microwave defrosting

Put the frozen, unwrapped food on a small upturned plate with a container below it, or on a defrosting rack or plastic sieve so that the defrosting liquid can leak out.



Remove defrosted pieces subsequently.















To cook fruit and vegetables without defrosting them first, you can use a higher microwave power.

Cookware / Material		 	 
Ovenproof ceramic and earthenware without any quartz or metal components and glazes which contain metal	✓	✓	✓
Ceramic, porcelain and earthenware with unglazed bottom or with small holes, e.g. on handles	X	X	X
Heat-resistant plastic up to 200 °C	✓	✓	X
Cardboard, paper	✓	X	X
Clingfilm	✓	X	X
Microwave clingfilm	✓	✓	X
Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron	X	X	X
Baking tins, black lacquer or silicon-coated	X	X	X
Baking tray	X	X	X
Wire shelf	X	X	✓
Microwave glass bottom plate	✓	✓	X
Cookware for microwave use, e.g. crisp pan	X	✓	X

Recommended power settings for different kinds of food

The data in the table is for guidance only.

700 - 1000 W	
 Searing at the start of the cooking process	 Heating liquids

500 - 600 W				
 Cooking vegetables	 Cooking egg dishes	 Simmering stews	 Heating one-plate meals	 Defrosting and heating frozen meals
300 - 400 W				
 Melting cheese, chocolate, butter	 Simmering rice	 Heating baby food	 Cooking / Heating delicate food	 Continuing cooking
100 - 200 W				
 Defrosting bread	 Defrosting fruit and cakes	 Defrosting cheese, cream, butter	 Defrosting meat, fish	

Cooking tables for test institutes

Information for test institutes

Tests according to IEC 60705.

Microwave function

Use wire shelf unless otherwise specified.


Food	Power W	Quantity kg	Shelf position	Time min	Comments
Sponge cake	600	0.475	Bottom	8 - 9	Turn container around by 1/4, half-way through the cooking time.
Meatloaf	400	0.9	1	25 - 27	Turn container around by 1/4, half-way through the cooking time.
Egg custard	500	1	2	30 - 33	-
Meat defrosting	100	0.5	1	15	Turn the meat upside down halfway through the cooking time.

Microwave Combi function



Use the wire shelf.


Food	Function	Power W	Temperature °C	Shelf position	Time min	Comments
Cake, 0.7 kg	Conventional Cooking + MW	100	200	2	23 - 27	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.
Potato gratin, 1.1 kg	True Fan Cooking + MW	300	180	2	38 - 42	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.
Chicken, 1.1 kg	Turbo Grilling + MW	400	230	1	35 - 40	Put the meat in round glass container and turn it upside down halfway through the cooking time.

Care and cleaning

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

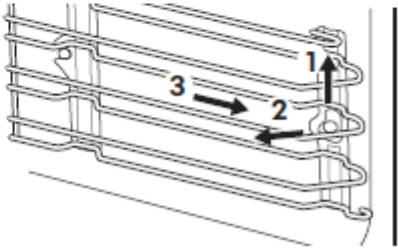
Notes on cleaning

 Cleaning Agents	Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
	Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
	Clean stains with a mild detergent.
 Everyday Use	Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire. Clean the appliance ceiling carefully from residue and fat.
	Do not store the food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the cavity only with a microfibre cloth after each use.

 <p>Accessories</p>	<p>Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.</p>
	<p>Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.</p>

How to remove: Shelf supports

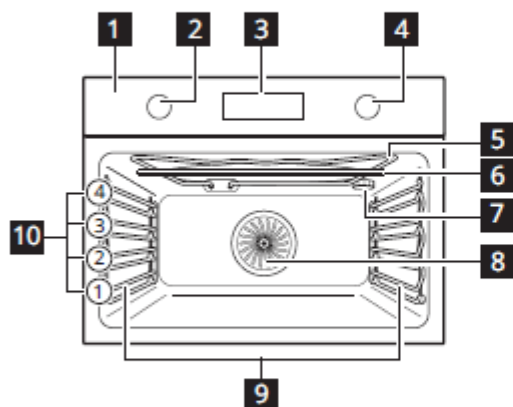
Remove the shelf supports to clean the oven.

Step 1	Turn off the oven and wait until it is cold.	
Step 2	Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.	
Step 3	Pull the front end of the shelf support away from the side wall.	
Step 4	Pull the supports out of the rear catch.	
Install the shelf supports in the opposite sequence.		

FORNEBY (IKEA)
Combi magnetron hete lucht oven
BEREIDINGSTIJDEN

Beschrijving van het product

Algemeen overzicht



- 1** Bedieningspaneel
- 2** Knop voor verwarmingsfuncties
- 3** Display
- 4** Bedieningsknop
- 5** Verwarmingselement
- 6** Magnetrongenerator
- 7** Lamp
- 8** Ventilator
- 9** Inschuifrails, verwijderbaar
- 10** Inzetniveaus

Bedieningspaneel

Overzicht bedieningspaneel

Selecteer een verwarmingsfunctie om het apparaat in te schakelen. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen.

	Druk om het volgende in te stellen: Klokfuncties.
	Druk om het volgende in te stellen: Snel opwarmen.
	Druk op om de ovenlamp in of uit te schakelen.
	Druk om het volgende in te stellen: Magnetronvermogen.
OK	Druk op om de selectie te bevestigen.

	Het apparaat is vergrendeld.
	Open het menu en selecteer het pictogram dat u wilt openen: Kook- En Bakassistent.
	Open het menu en selecteer het pictogram dat u wilt openen: Instellingen
	De magnetronfunctie is ingeschakeld.
	Kookwekker wordt ingeschakeld.
	Eindtijd wordt ingeschakeld.
	Uitsteltijd wordt ingeschakeld.
	Uptimer wordt ingeschakeld.
	De balk is volledig rood wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.

Indicatielampjes op de display



Display met toetsfuncties.



Dagelijks gebruik

Verwarmingsfuncties

Standaardverwarmingsfuncties

	Hetelucht: Zelfs bakken, malsheid, drogen
	Boven + onderwarmte: Traditioneel bakken
	Pizza-functie: Pizza bakken
	Circulatiegrill: Braadvlees, bruining
	Menu: Om het menu te openen.

Combimagnetronfuncties

	Circulatiegrill + magnetron: Grote stukken braden, gratins maken
	Hetelucht + magnetron: Bakken

Magnetronfuncties

	Ontdooien: Vlees, vis, gebak ontdooien, vermogensbereik: 100 - 200 W
	Opwarmen: Vermogensbereik voor het opwarmen van vooraf bereide maaltijden en delicate gerechten: 300 - 700 W
	Magnetron: Opwarmen, koken, vermogensbereik: 100 - 1000 W

Hetelucht, Boven + onderwarmte: Als u de temperatuur instelt onder 80°C, gaat de lamp na 30 seconden automatisch uit.

Kook- En Bakassistent

Het display toont **F** en een **nummer** van de instelling die u in de tabel kunt controleren.

	Verwarmingsfunctie	Toepassing
1	Grillen	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
2	Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.
3	Bevroren gerechten	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
4	Boven- en onderwarmte + magnetron	Bakken en braden van voedsel op één rek. De functie met magnetronboost.
5	Grill + magnetron	Om gerechten korter te bereiden en tegelijkertijd een bruin korstje te geven. De functie met magnetronboost.

Het display toont **P** en een **nummer** van het gerecht dat u in de tabel kunt controleren.

1	Biefstuk, rauw
2	Biefstuk, medium
3	Biefstuk, gaar
4	Biefstuk, medium
5	Rundvlees geroosterd / gestoofd
6	Biefstuk, rauw LTC*
7	Biefstuk, medium LTC*
8	Biefstuk, gaar LTC*
9	Filet, zeldzame LTC*



10	Filet, medium LTC*
11	Filet, uitgevoerd LTC*
12	Kalfsgebraad
13	Geroosterde varkenshals of schouder
14	Aangetrokken varkensvlees LTC*
15	Lende, vers
16	Spare ribs
17	Lambeen met botten
18	Hele kip
19	Halve kip

20	Kippenborst
21	Kippenpoten, vers
22	Hele eend
23	Gans, borststuk
24	Vleesbrood
25	Hele vis, gegrild
26	Visfilet
27	Cheesecake
28	Appelcake
29	Appeltaart
30	Appeltaart
31	Brownies
32	Chocolade muffins
33	Broodcake
34	Gebakken aardappelen
35	Aardappelpartjes
36	Gegrilde gemengde groenten
37	Kroketten, bevroren
38	Patat, bevroren
39	Vlees-/groentelasagne met droge noedelplaten
40	Aardappelgratin
41	Verse pizza, dun
42	Verse pizza, dik

43	Quiche
44	Baguette / ciabatta / witbrood
45	Volledig graan / rogge / bruin brood volledig graan in broodpan

*LTC - Koken op lage temperatuur

Instellingen wijzigen

-  - selecteer om in te voeren Menu.
-  - selecteer om in te voeren Instellingen. Druk op OK.
- Draai aan de knop om de instelling te selecteren. Druk op OK.
- Pas de waarde aan. Druk op OK. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om Menu af te sluiten.

Menu: Instellingen






Het display toont **0** en een **nummer** van de instelling die u in de tabel kunt controleren.

	Instellingen	Waarde
1	Dagtijd	Wijzigen
2	Helderheid display	1 - 5
3	Toetstonen	1 - Piep, 2 - Klik, 3 - Geluid uit
4	Geluidsvolume	1 - 4
5	Uptimer	Aan/uit
6	Binnenverlichting	Aan/uit
7	Demofunctie	Activeringscode: 2468
8	Softwareversie	Controleren
9	Terug naar fabrieksinstellingen	Ja / Nee

Kookgerei en materialen geschikt voor de magnetron

Gebruik alleen kookgerei en materiaal in de magnetron dat hier geschikt voor is. Gebruik onderstaande tabel als referentie.

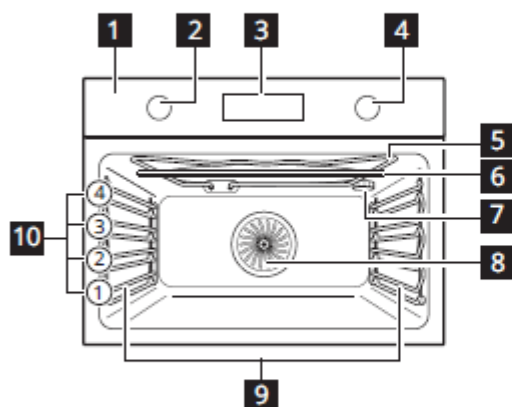
Controleer de specificaties van het kookgerei/materiaal voor gebruik.

Kookgerei/materiaal		 	 
Ovenvast glas en porselein zonder metalen onderdelen, bijv. hittebestendig glas	✓	✓	✓
Niet-ovenbestendig glas en porselein zonder zilveren, gouden, platina of andere metalen versieringen	✓	x	x
Glas en glaskeramiek van ovenbestendig / diepvriesbestendig materiaal	✓	✓	✓
Ovenvaste keramiek en aardewerk zonder kwarts of metalen onderdelen en metaalhoudend glazuur	✓	✓	✓
Keramiek, porselein en aardewerk met ongeglazuurde onderkant of met kleine gaatjes, bijv. op handvaten	x	x	x
Tot 200 °C hittebestendige kunststof	✓	✓	x
Karton, papier	✓	x	x
Huishoudfolie	✓	x	x
Magnetronfolie	✓	✓	x
Braadschalen gemaakt van metaal, bijv. email, gietijzer	x	x	x
Bakblikken, zwarte lak of met siliconen coating	x	x	x
Bakplaat	x	x	x
Bakrooster	x	x	✓
Glazen bodemplaat magnetron	✓	✓	x
Kookgerei voor gebruik in magnetron, bijv. pan voor knapperige gerechten	x	✓	x

FORNEBY (IKEA)
Combi -Mikrowelle heißer Luft Ofen
VORBEREITUNGSZEITEN

Gerätebeschreibung

Gesamtansicht



- 1** Bedienfeld
- 2** Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3** Display
- 4** Einstellknopf
- 5** Hezelement
- 6** Mikrowellengenerator
- 7** Lampe
- 8** Ventilator
- 9** Einschubschienen, herausnehmbar
- 10** Einschubebenen

Bedienfeld

Überblick – Bedienfeld

Wählen Sie eine Ofenfunktion, um das Gerät einzuschalten. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um das Gerät auszuschalten.

	Zum Einstellen drücken: Uhrfunktionen.
	Zum Einstellen drücken: Schnellaufheizung.
	Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe drücken.
	Zum Einstellen drücken: Mikrowellenleistung.
OK	Zur Bestätigung der Auswahl drücken.

	Das Gerät ist verriegelt.
	Öffnen Sie das Menü und wählen Sie das zu öffnende Symbol aus: Koch-Assistent.
	Öffnen Sie das Menü und wählen Sie das zu öffnende Symbol aus: Einstellungen
	Die Mikrowellenfunktion ist eingeschaltet.
	Kurzzeit-Wecker ist eingeschaltet.
	Ende ist eingeschaltet.
	Zeitvorwahl ist eingeschaltet.
	Uptimer ist eingeschaltet.
	Der Balken ist vollständig rot, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht.

Display-Anzeigen








Display mit Tastenfunktionen.



Täglicher Gebrauch

Ofenfunktionen


Standard-Ofenfunktionen



	Heißluft: Gleichmäßiges Backen, Zartheit, Dörren
	Ober-/Unterhitze: Traditionelles Backen
	Pizzastufe: Backen von Pizza
	Heißluftgrillen: Braten von Fleisch, Bräunen
	Menü: Aufrufen des Menüs.

Mikrowellen-Kombifunktionen

	Heißluftgrillen + MW: Große Stücke braten, Gratins zubereiten
	Heißluft + MW: Backen

Mikrowellenfunktionen

	Auftauen: Auftauen von Fleisch, Fisch, Kuchen, Leistungsbereich: 100 - 200 W
-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

	Aufwärmen: Aufheizen von vorbereiteten Mahlzeiten und empfindlichen Lebensmitteln, Leistungsbereich: 300 bis 700 W
	Mikrowelle: Aufwärmen, Kochen, Leistungsbereich: 100 bis 1000 W

Heißluft, Ober-/Unterhitze: Wenn Sie die Temperatur auf unter 80 °C einstellen, schaltet sich die Lampe nach 30 Sekunden automatisch aus.

Koch-Assistent

Das Display zeigt **F** und eine **Anzahl** der Funktionen an, die Sie in der Tabelle überprüfen können.

	Ofenfunktion	Anwendung
1	Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
2	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
3	Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingssrollen) schön knusprig werden.
4	Ober-/Unterhitze + MW	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene. Funktion mit Extraleistung der MW.
5	Grill + MW	Schnelleres Garen und Bräunen. Funktion mit Extraleistung der MW.

Das Display zeigt **P** und eine **Anzahl** der Gerichte an, die Sie in der Tabelle überprüfen können.

1	Roastbeef, blutig
2	Roastbeef, rosa
3	Roastbeef, durch
4	Steak, rosa
5	Rinderbraten / geschmort
6	Roastbeef, blutig LTC*

7	Roastbeef, rosa LTC*
8	Roastbeef, durch LTC*
9	Filet, blutig LTC*
10	Filet, rosa LTC*
11	Filet, durch LTC*
12	Kalbsbraten
13	Schweinebraten oder Schulter
14	Pulled Pork LTC*

15	Lende, frisch
16	Rippchen
17	Lammkeule mit Knochen
18	Hähnchen, ganz
19	Halbes Hähnchen
20	Hähnchenbrust
21	Hähnchenschenkel, frisch
22	Ente, ganz
23	Gänse, Brust
24	Hackbraten
25	Fisch, gegrillt
26	Fischfilet
27	Käsekuchen
28	Apfelkuchen
29	Apfelkuchen
30	Apfelkuchen
31	Brownies
32	Schokoladenmuffins
33	Brotkuchen
34	Kartoffeln
35	Kartoffelspalten
36	Gegrilltes Gemüse
37	Kroketten, gefroren
38	Pommes frites, gefroren
39	Fleisch- / Gemüselasagne mit trockenen Nudelplatten
40	Kartoffelgratin
41	Pizza frisch, dünn

42	Pizza frisch, dick
43	Quiche
44	Baguette / Ciabatta / Weißbrot
45	Alle Getreide / Roggen / dunkles Brot, alle Getreide in Kastenform

*LTC - Niedertemperaturgaren

Einstellungen ändern

- ☰ - wählen, um Menü einzugeben.
- ⚙️ - wählen, um Einstellungen einzugeben. Drücken Sie **OK**.
- Drehen Sie den Knopf, um die Einstellung auszuwählen. Drücken Sie **OK**.
- Passen Sie den Wert an. Drücken Sie **OK**. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um Menü zu verlassen.

Menü: Einstellungen




Das Display zeigt **0** und eine **Anzahl** der Einstellungen an, die Sie in der Tabelle überprüfen können.

	Einstellung	Wert
1	Uhrzeit	Ändern
2	Helligkeit	1 - 5
3	Tastentöne	1 - Piepton, 2 - Klicken, 3 - Ton aus
4	Lautstärke	1 - 4
5	Uptimer	Ein / Aus
6	Backofenbeleuchtung	Ein / Aus
7	DEMO	Aktivierungscode: 2468
8	Softwareversion	Prüfen
9	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein

Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien. Verwenden Sie die folgende Tabelle als Referenz.

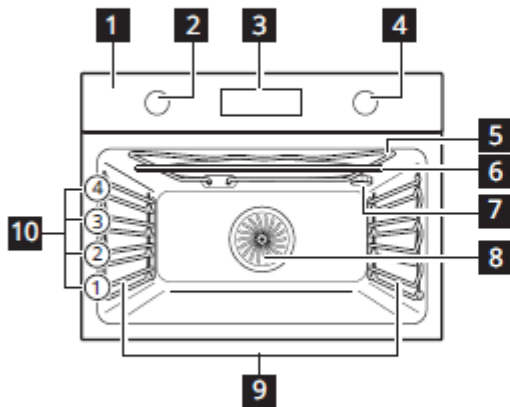
Prüfen Sie vor der Verwendung die Kochgeschirr- und Materialspezifikationen.

Kochgeschirr / Material			
Feuerfestes Glas und Porzellan ohne Metallteile, z. B. hitzebeständiges Glas	✓	✓	✓
Nicht feuerfestes Glas und Porzellan ohne Verzierung aus Silber, Gold, Platin oder Metall	✓	x	x
Glas und Glaskeramik aus hitze-/frostbeständigem Material	✓	✓	✓
Backofengeeignete Keramik und Steingut ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltige Glasur	✓	✓	✓
Keramik, Porzellan und Steingut mit unglasiertem Boden oder mit kleinen Löchern, z. B. auf den Griffen	x	x	x
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C	✓	✓	x
Pappe, Papier	✓	x	x
Frischhaltefolie	✓	x	x
Mikrowellengeeignete Frischhaltefolie	✓	✓	x
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Guss-eisen	x	x	x
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet	x	x	x
Backblech	x	x	x
Gitterrost	x	x	✓
Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas	✓	✓	x
Kochgeschirr für die Mikrowelle, z. B. Knusperpfanne	x	✓	x

FORNEBY (IKEA)
Combi microwave hot air oven
PREPARATION TIMES

Product description

General overview



- 1** Control panel
- 2** Knob for the heating functions
- 3** Display
- 4** Control knob
- 5** Heating element
- 6** Microwave generator
- 7** Lamp
- 8** Fan
- 9** Shelf support, removable
- 10** Shelf positions

Control panel

Control panel overview

Select a heating function to turn on the appliance. Turn the knob for the heating functions to the off position to turn the appliance off.

	Press to set: Clock functions.
	Press to set: Fast Heat Up.
	Press to turn on or to turn off the oven lamp.
	Press to set: Microwave power.
OK	Press to confirm the selection.

Display indicators








Display with key functions.

	The appliance is locked.
	Enter the menu and select the icon to open: Assisted Cooking.
	Enter the menu and select the icon to open: Settings
	Microwave function is turned on.
	Minute minder is turned on.
	End time is turned on.
	Time Delay is turned on.
	Uptimer is turned on.
	The bar is fully red when the appliance reaches the set temperature.

Daily use

Heating functions

Standard heating functions




	True Fan Cooking: Even baking, tenderness, drying
	Conventional Cooking: Traditional baking
	Pizza Function: Baking pizza
	Turbo Grilling: Roasting meat, browning
	Menu: To enter the menu.

Microwave combi functions

	Turbo Grilling + MW: Roasting large pieces, making gratins
-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------

	True Fan Cooking + MW: Baking
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------

Microwave functions

	Defrost: Defrosting meat, fish, cakes, power range: 100 - 200 W
	Reheat: Heating up pre-prepared meals and delicate food, power range: 300 - 700 W
	Microwave: Heating up, cooking, power range: 100 - 1000 W

True Fan Cooking, Conventional Cooking: When you set the temperature below 80 °C the lamp automatically turns off after 30 sec.

Assisted Cooking

The display shows **F** and a **number** of the function that you can check in the table.

	Heating function	Application
1	Grill	To grill thin pieces of food and to toast bread.
2	Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
3	Frozen Foods	To make convenience food (e.g., french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.
4	Conventional Cooking + MW	Baking and roasting food on one shelf position. The function with MW boost.
5	Grill + MW	To cook food in a short time and to brown it. The function with MW boost.

The display shows **P** and a **number** of the dish that you can check in the table.

1	Roast Beef, rare
2	Roast Beef, medium
3	Roast Beef, well done
4	Steak, medium
5	Beef roast / braised
6	Roast Beef, rare LTC*
7	Roast Beef, medium LTC*
8	Roast Beef, well done LTC*



9	Fillet, rare LTC*
10	Fillet, medium LTC*
11	Fillet, done LTC*
12	Veal roast
13	Pork roast neck or shoulder
14	Pulled pork LTC*
15	Loin, fresh
16	Spare Ribs
17	Lamb leg with bones

18	Whole chicken
19	Half chicken
20	Chicken breast
21	Chicken legs, fresh
22	Duck, whole
23	Goose, breast
24	Meat loaf
25	Whole fish, grilled
26	Fish fillet
27	Cheesecake
28	Apple cake
29	Apple tart
30	Apple pie
31	Brownies
32	Chocolate muffins
33	Loaf cake
34	Baked potatoes
35	Wedges
36	Grilled mixed vegetables
37	Croquets, frozen
38	Pommes, frozen
39	Meat / vegetable lasagna with dry noodle plates
40	Potato gratin
41	Pizza fresh, thin

42	Pizza fresh, thick
43	Quiche
44	Baguette / Ciabatta / White bread
45	All grain / rye / dark bread all grain in loaf pan

*LTC - Low Temperature Cooking

Changing settings

-  - select to enter Menu.
-  - select to enter Settings. Press **OK**.
- Turn the knob to select the setting. Press **OK**.
- Adjust the value. Press **OK**.
Turn the knob for the heating functions to the off position to exit the Menu.






Menu: Settings

The display shows **0** and a **number** of the setting that you can check in the table.

	Setting	Value
1	Time of day	Change
2	Display brightness	1 - 5
3	Key tones	1 - Beep, 2 - Click, 3 - Sound off
4	Buzzer volume	1 - 4
5	Uptimer	On / Off
6	Light	On / Off
7	Demo mode	Activation code: 2468
8	Software version	Check
9	Reset all settings	Yes / No

Microwave suitable cookware and materials

For the microwave use only suitable cookware and materials. Use below table as a reference. Check the cookware / material specification before use.

Cookware / Material		 	 
Ovenproof glass and porcelain with no metal components, e.g. heat-proof glass	✓	✓	✓
Non-ovenproof glass and porcelain without any silver, gold, platinum or other metal decorations	✓	x	x
Glass and glass ceramic made of oven-proof / frost-proof material	✓	✓	✓
Ovenproof ceramic and earthenware without any quartz or metal components and glazes which contain metal	✓	✓	✓
Ceramic, porcelain and earthenware with unglazed bottom or with small holes, e.g. on handles	x	x	x
Heat-resistant plastic up to 200 °C	✓	✓	x
Cardboard, paper	✓	x	x
Clingfilm	✓	x	x
Microwave clingfilm	✓	✓	x
Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron	x	x	x
Baking tins, black lacquer or silicon-coated	x	x	x
Baking tray	x	x	x
Wire shelf	x	x	✓
Microwave glass bottom plate	✓	✓	x
Cookware for microwave use, e.g. crisp pan	x	✓	x