

# FORNEBY

DK

NL

GB

FR

DE

IT

NO

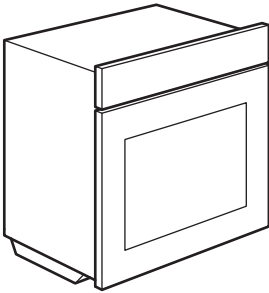
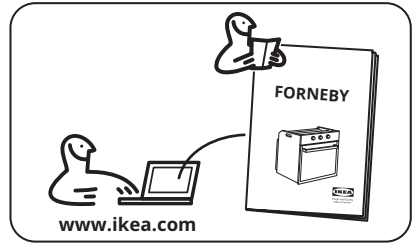
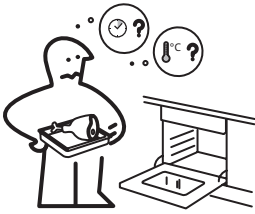
PT

ES

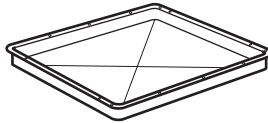


Design and Quality  
IKEA of Sweden

<b>DANSK</b>	<b>7</b>
<b>NEDERLANDS</b>	<b>11</b>
<b>ENGLISH</b>	<b>15</b>
<b>FRANÇAIS</b>	<b>19</b>
<b>DEUTSCH</b>	<b>23</b>
<b>ITALIANO</b>	<b>27</b>
<b>NORSK</b>	<b>31</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>35</b>
<b>ESPAÑOL</b>	<b>39</b>



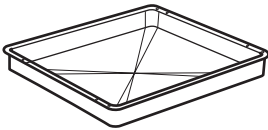
1x



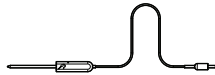
1x



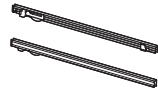
2x



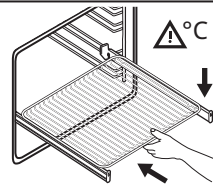
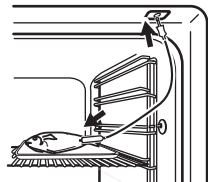
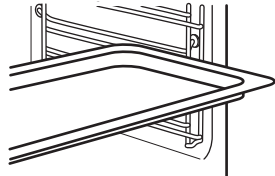
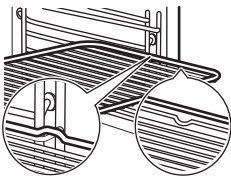
1x



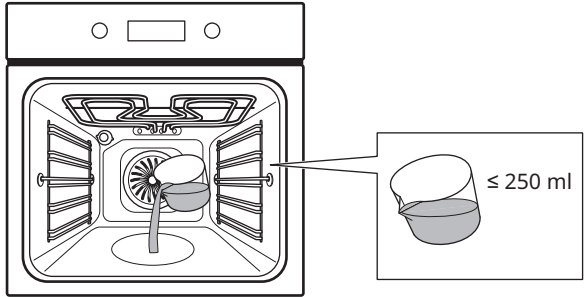
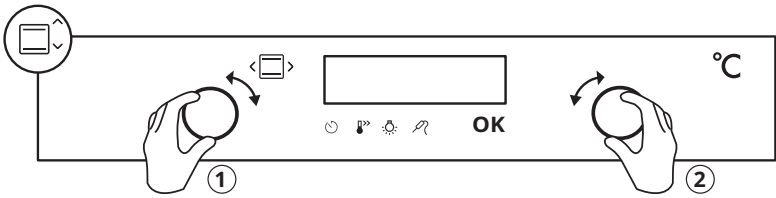
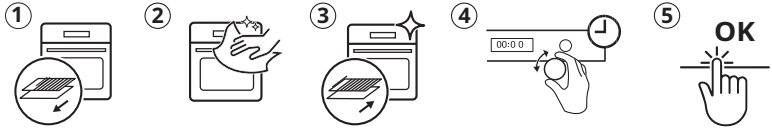
1x



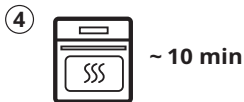
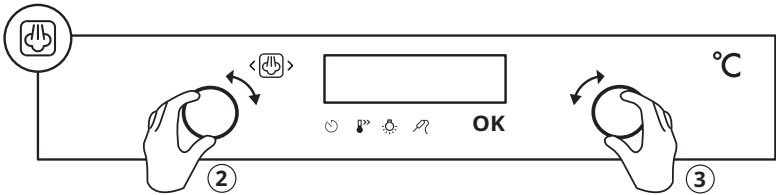
1x

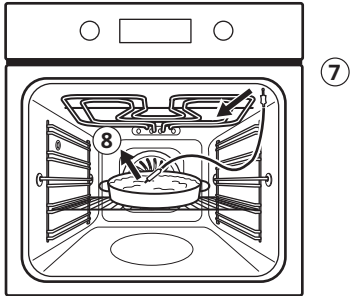
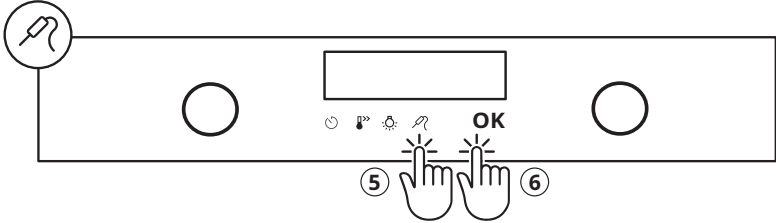
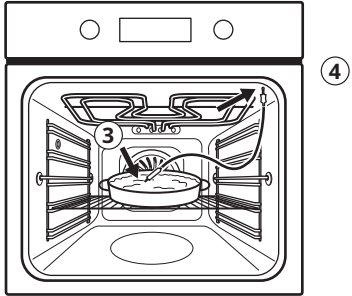
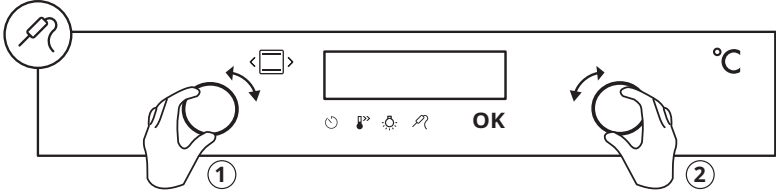


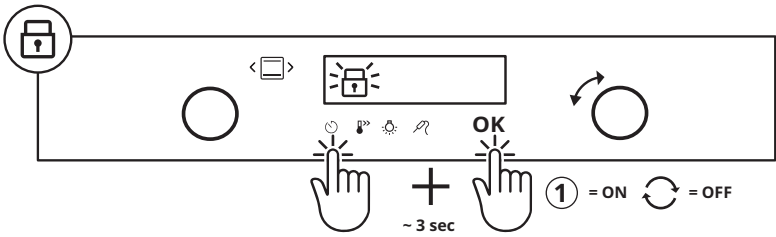
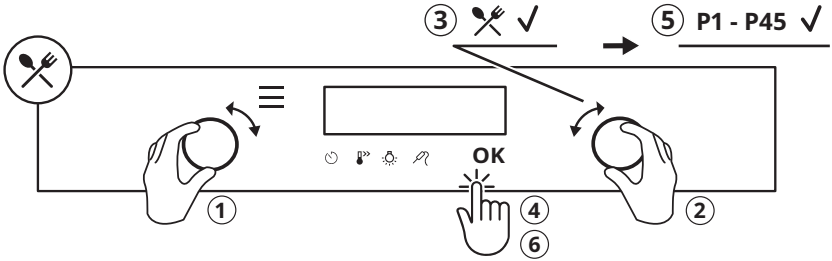
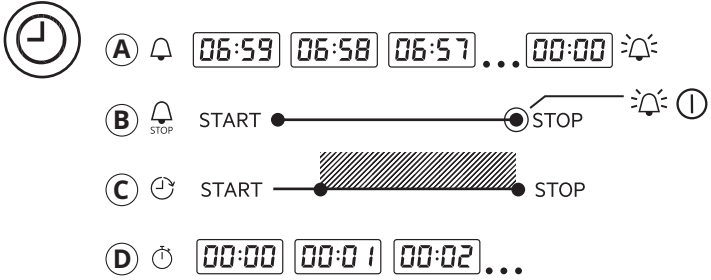
START



1

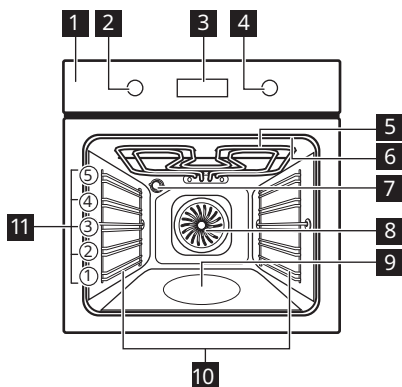






## Produktbeskrivelse

### Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Knap til ovnfunktioner
- 3 Skærm
- 4 Kontrolknap
- 5 Varmelegeme
- 6 Stik til termometer
- 7 Ovnperæ
- 8 Blæser
- 9 Prægning i ovnrums
- 10 Ovnribbe, udtagelig
- 11 Ovnriller

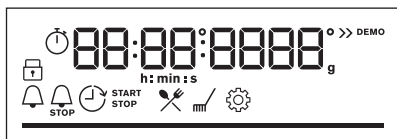
## Betjeningspanel

### Overstigt over betjeningspanel

Vælg en ovnfunktion for at tænde apparatet. Drej knappen for ovnfunktionerne til slukpositionen for at slukke for apparatet.

	Tryk for at indstille: Urfunktioner.
	Tryk på og hold den nede for at indstille funktionen: Hurtig opvarmning.
	Tryk for at tænde eller slukke ovnpæren.
	Tryk på for at indstille kernetemperaturen for: Termometer
OK	Tryk for at bekræfte valget.

### Displaylamper






Display med vigtige funktioner.

	Apparatet er låst.
	Åbn menuen, og vælg det ikon, der skal åbnes: Hjælp til tilberedning.
	Åbn menuen, og vælg det ikon, der skal åbnes: Rengøring.
	Åbn menuen, og vælg det ikon, der skal åbnes: Indstillinger
	Hurtig opvarmning er tændt.
	Tilberedning med damp er tændt.
	Termometer er tændt.
	Minutur er tændt.
	Sluttid er tændt.
	Udskudt tid er tændt.
	Optimer er tændt.
	Bjelken er helt rød, når apparatet når den indstillede temperatur.

## Daglig brug

### Ovnfunktioner

	<b>Varmluft:</b> Jævn bagning, mørt kød, tørring
	<b>Over-/undervarme:</b> Traditionel bagning
	<b>SteamBake:</b> Dampning
	<b>Frosne madvarer:</b> Pommes frites, kartoffelbåde, forårsruller
	<b>Pizza:</b> Pizza-bagning
	<b>Undervarme:</b> Bagning af kager
	<b>Fugtig varmluft:</b> Bagning
	<b>Grillstegning:</b> Stegning, grillstegning
	<b>Turbogrill:</b> Stegning af kød, brunng
	<b>Menu:</b> For at åbne menuen.

Varmluft, Over-/undervarme: Når du indstiller temperaturen til under 80 °C, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder.

### Bemærkninger til: Fugtig varmluft

Denne funktion blev anvendt til at overholde kravene i energieffektivitetsklasse og økodesign (i overensstemmelse med EU 65/2014 og EU 66/2014). Tests i overensstemmelse med:

IEC/EN 60350-1

Ovnlågen skal være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen kører med den højeste energieffektivitet, der er mulig.

Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder.

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Varmeeffekten kan blive reduceret.

### Hjælp til tilberedning

Displayet viser **P** og et **nummer** på retten, som du kan kontrollere i tabellen.

<b>1</b>	Roastbeef, rød
<b>2</b>	Roastbeef, rosa i midten
<b>3</b>	Roastbeef, gennemstegt
<b>4</b>	Steak, medium
<b>5</b>	Oksesteg/braiseret
<b>6</b>	Roastbeef, rød LTC*
<b>7</b>	Roastbeef, medium LTC*
<b>8</b>	Roastbeef, gennemstegt LTC*
<b>9</b>	Filet, rød LTC*
<b>10</b>	Filet, medium LTC*
<b>11</b>	Filet, færdig LTC*
<b>12</b>	Kalvesteg
<b>13</b>	Nakkesteg i nakkesteg
<b>14</b>	Pulled pork LTC*
<b>15</b>	Mørbrad, frisk
<b>16</b>	Spareribs
<b>17</b>	Lammeben med ben
<b>18</b>	Hel kylling
<b>19</b>	Halv kylling
<b>20</b>	Kyllingebryst
<b>21</b>	Kyllingelår, friske
<b>22</b>	And, hel
<b>23</b>	Gås, hel
<b>24</b>	Farsbrød
<b>25</b>	Hel fisk, grillstegt



26	Fiskefilet
27	Cheesecake
28	Æblekage
29	Æbletærte
30	Æbletærte
31	Brownies
32	Chokolademuffins
33	Brødkage
34	Bagte kartofler
35	Kartoffelbåde
36	Grillede blandede grøntsager
37	Kroketter, frosne
38	Pommes frites, frosne
39	Kød / grøntsagslamel med tørre nudeltallerkener
40	Kartoffelgratin
41	Pizza frisk, tynd
42	Pizza frisk, tyk
43	Quiche
44	Flute/ciabatta/hvidt brød
45	Fuldkornsbrød/rugbrød i brødform

\*LTC - Lavtemperaturstegning

## Ændring af indstillinger

- ☰ - vælg for at indtaste Menu.

## Fejlfinding

Hvis du støder på et problem med dit apparat, kan du se kapitlet "Fejlfinding" i den

- ⚙️ - vælg for at indtaste Indstillinger. Tryk på OK.
- Drej knappen for at vælge indstillingen. Tryk på: OK
- Juster værdien. Tryk på: OK  
Drej knappen for ovenfunktionerne til slukpositionen for at forlade Menu.

## Menu: Indstillinger

Displayet viser **0** og et **nummer** på indstillingen, som du kan kontrollere i tabellen.

	Indstilling	Værdi
1	Aktuel tid	Skift
2	Lysstyrke display	1 - 5
3	Panelsignal	1 - Bip, 2 - Klik, 3 - Lyd fra
4	Signal volume	1 - 4
5	Termometer Handling	1 - Alarm og stop, 2 - Alarm
6	Optimer	Tænd / sluk
7	Lys	Tænd / sluk
8	Hurtig opvarmning	Tænd / sluk
9	Husk rengøring	Tænd / sluk
10	Demo funktion	Aktiveringskode: 2468
11	Softwareversion	Kontroller
12	Nulstil alle indstillinger	Ja/nej

fulde version af brugervejledningen, som findes på: [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

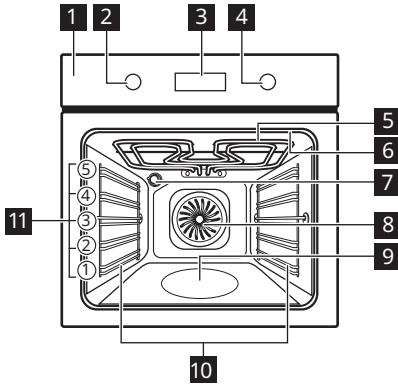
## Produktoplysninger og produktinformationsark

Leverandørens navn	IKEA
--------------------	------

Identifikation af model	FORNEBY 305.568.99 FORNEBY 105.568.95	
Energieffektivitetsindeks	81.2	
Energieffektivitetsklasse	A+	
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.93 kWh/cyklus	
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.69 kWh/cyklus	
Antal ovnrum	1	
Varmekilde	Elektricitet	
Lydstyrke	72 l	
Type ovn	Indbygningsovn	
Vægt	FORNEBY 305.568.99	34.5 kg
	FORNEBY 105.568.95	34.4 kg
IEC/EN 60350-1 - Elektriske husholdningsapparater til madlavning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.		

## Beschrijving van het product

### Algemeen overzicht



- 1** Bedieningspaneel
- 2** Knop voor verwarmingsfuncties
- 3** Display
- 4** Bedieningsknop
- 5** Verwarmingselement
- 6** Opening voor de voedselsensor
- 7** Lamp
- 8** Ventilator
- 9** Uitsparing in de ovenruimte
- 10** Inschuifrails, verwijderbaar
- 11** Inzetniveaus

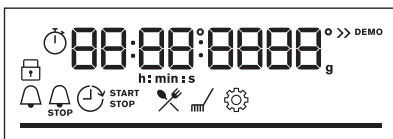
## Bedieningspaneel

### 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.
	Houd ingedrukt om de functie in te stellen: Snel opwarmen.
	Druk op om de ovenlamp in of uit te schakelen.
	Druk hierop om de kerntemperatuur in te stellen van: Voedselsensor
<b>OK</b>	Druk op om de selectie te bevestigen.

### Indicatielampjes op de display



Display met toetsfuncties.

	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: Reinigen.
	Open het menu en selecteer het pictogram dat u wilt openen: Instellingen
	Snel opwarmen wordt ingeschakeld.
	Stoomkoken is ingeschakeld.
	Voedselsensor wordt 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.

## Dagelijks gebruik

### Verwarmingsfuncties

	<b>Hetelucht:</b> Zelfs bakken, malsheid, drogen
	<b>Boven + onderwarmte:</b> Traditioneel bakken
	<b>SteamBake:</b> Stomen
	<b>Bevroren gerechten:</b> Patat, aardappelpartjes, lentebroodjes
	<b>Pizza-functie:</b> Pizza bakken
	<b>Onderwarmte:</b> Baktaarten
	<b>Warmelucht (vochtig):</b> Bakken
	<b>Grillen:</b> Roosteren, grillen
	<b>Circulatiegrill:</b> Braadvlees, bruining
	<b>Menu:</b> Om het menu te openen.

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

### Notities over: Warmelucht (vochtig)

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten (overeenkomstig EU 65/2014 en EU 66/2014). Testen in overeenstemming met:

IEC/EN 60350-1

De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie.

Bij gebruik van deze functie gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit.

Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. Het verwarmingsvermogen kan worden vermindert.

### Kook- En Bakassistent

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

<b>1</b>	Biefstuk, rauw
<b>2</b>	Biefstuk: medium
<b>3</b>	Biefstuk, gaar
<b>4</b>	Biefstuk, medium
<b>5</b>	Rundvlees geroosterd / gestoofd
<b>6</b>	Biefstuk, rauw LTC*
<b>7</b>	Biefstuk, medium LTC*
<b>8</b>	Biefstuk, gaar LTC*
<b>9</b>	Filet, zeldzame LTC*
<b>10</b>	Filet, medium LTC*
<b>11</b>	Filet, uitgevoerd LTC*
<b>12</b>	Kalfsgebraad
<b>13</b>	Geroosterde varkenshals of schouder
<b>14</b>	Aangetrokken varkensvlees LTC*
<b>15</b>	Lende, vers
<b>16</b>	Spare ribs
<b>17</b>	Lambeen met botten
<b>18</b>	Hele kip
<b>19</b>	Halve kip
<b>20</b>	Kippenborst
<b>21</b>	Kippenpoten, vers
<b>22</b>	Hele eend
<b>23</b>	Gans, heel
<b>24</b>	Vleesbrood
<b>25</b>	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.

## Probleemoplossing

Als u op een probleem met uw apparaat stuit, raadpleeg dan het hoofdstuk "Probleemoplossing" in de volledige versie

- ⚙️ - 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	Voedsensensor Actie	1 - Alarm en stop, 2 - Alarm
6	Uptimer	Aan/uit
7	Binnenverlichting	Aan/uit
8	Snel opwarmen	Aan/uit
9	Reinigingsherinnering	Aan/uit
10	Demofunctie	Activeringscode: 2468
11	Softwareversie	Controleren
12	Terug naar fabrieksinstellingen	Ja / Nee

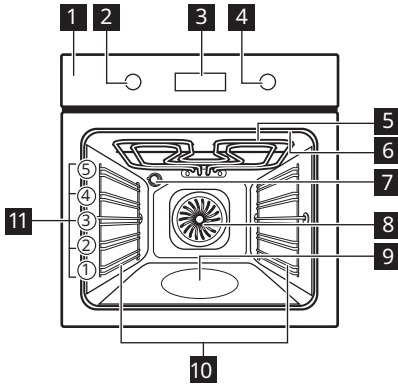
van de gebruikershandleiding, beschikbaar op: [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

**Productinformatie en productinformatieblad**

Naam leverancier	IKEA	
Modelnummer	FORNEBY 305.568.99 FORNEBY 105.568.95	
Energie-efficiëntie-index	81.2	
Energie-efficiëntieklasse	A+	
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0.93 kWh/cyclus	
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0.69 kWh/cyclus	
Aantal holtes	1	
Warmtebron	Elektriciteit	
Volume	72 l	
Soort oven	Inbouwoven	
Massa	FORNEBY 305.568.99	34.5 kg
	FORNEBY 105.568.95	34.4 kg
IEC/EN 60350-1 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 1: Fornuizen, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor het meten van prestaties.		

## Product description

### General overview



- 1** Control panel
- 2** Knob for the heating functions
- 3** Display
- 4** Control knob
- 5** Heating element
- 6** Socket for the food sensor
- 7** Lamp
- 8** Fan
- 9** Cavity embossment
- 10** Shelf support, removable
- 11** Shelf positions

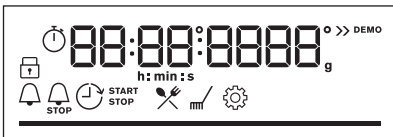
## Control panel

### 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 and hold to set the function: Fast Heat Up.
	Press to turn on or to turn off the oven lamp.
	Press to set the core temperature of: Food Sensor
<b>OK</b>	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: Cleaning.
	Enter the menu and select the icon to open: Settings
	Fast Heat Up is turned on.
	Steam cooking is turned on.
	Food sensor 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

	<b>True Fan Cooking:</b> Even baking, tenderness, drying
	<b>Conventional Cooking:</b> Traditional baking
	<b>SteamBake:</b> Steaming
	<b>Frozen Foods:</b> French fries, potato wedges, spring rolls
	<b>Pizza Function:</b> Baking pizza
	<b>Bottom Heat:</b> Baking cakes
	<b>Moist Fan Baking:</b> Baking
	<b>Grill:</b> Toasting, grilling
	<b>Turbo Grilling:</b> Roasting meat, browning
	<b>Menu:</b> To enter the menu.

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

### Notes on: Moist Fan Baking

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to:

IEC/EN 60350-1

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec.

This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The heating power may be reduced.

### Assisted Cooking

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

<b>1</b>	Roast Beef, rare
<b>2</b>	Roast Beef, medium
<b>3</b>	Roast Beef, well done
<b>4</b>	Steak, medium
<b>5</b>	Beef roast / braised
<b>6</b>	Roast Beef, rare LTC*
<b>7</b>	Roast Beef, medium LTC*
<b>8</b>	Roast Beef, well done LTC*
<b>9</b>	Fillet, rare LTC*
<b>10</b>	Fillet, medium LTC*
<b>11</b>	Fillet, done LTC*
<b>12</b>	Veal roast
<b>13</b>	Pork roast neck or shoulder
<b>14</b>	Pulled pork LTC*
<b>15</b>	Loin, fresh
<b>16</b>	Spare Ribs
<b>17</b>	Lamb leg with bones
<b>18</b>	Whole chicken
<b>19</b>	Half chicken
<b>20</b>	Chicken breast
<b>21</b>	Chicken legs, fresh
<b>22</b>	Duck, whole
<b>23</b>	Goose, whole
<b>24</b>	Meat loaf
<b>25</b>	Whole fish, grilled
<b>26</b>	Fish fillet
<b>27</b>	Cheesecake
<b>28</b>	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	Food Sensor Action	1 - Alarm and stop, 2 - Alarm
6	Uptimer	On / Off
7	Light	On / Off
8	Fast Heat Up	On / Off
9	Cleaning Reminder	On / Off
10	Demo mode	Activation code: 2468
11	Software version	Check
12	Reset all settings	Yes / No

## Troubleshooting

If you encounter an issue with your appliance, check "Troubleshooting" chapter

in the full version of the User Manual available on: [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

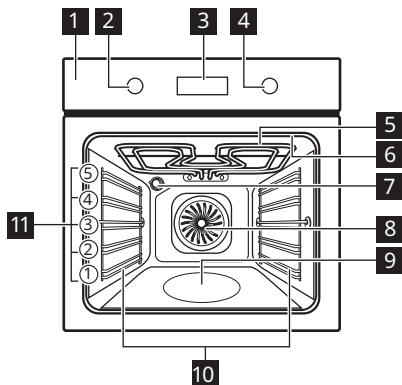
## Product Information and Product Information Sheet

Supplier's name	IKEA
Model identification	FORNEBY 305.568.99 FORNEBY 105.568.95
Energy Efficiency Index	81.2
Energy efficiency class	A+

Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle	
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	72 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	FORNEBY 305.568.99	34,5 kg
	FORNEBY 105.568.95	34,4 kg
IEC/EN 60350-1- Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.		

## Description de l'appareil

### Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de sélection des modes de cuisson
- 3 Affichage
- 4 Manette de commande
- 5 Résistance
- 6 Prise pour la sonde à viande
- 7 Éclairage
- 8 Chaleur tournante
- 9 Bac de la cavité
- 10 Support de grille, amovible
- 11 Niveaux de la grille

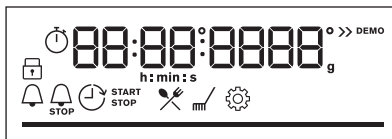
## Bandeau de commande

### Vue d'ensemble du bandeau de commande

Sélectionnez un mode de cuisson pour mettre en fonctionnement l'appareil. Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil.



	Appuyez pour régler sur : Fonctions de l'horloge.
	Maintenez la touche enfoncée pour régler la fonction : Préchauffage rapide.
	Appuyez pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt l'éclairage du four.
	Appuyez pour régler la température à cœur du : Sonde de cuisson
OK	Appuyez pour confirmer la sélection.


### Voyants de l'affichage



Affichage avec les principales fonctions.










	L'appareil est verrouillé.
	Accédez au menu et sélectionnez l'icône pour ouvrir : Cuisson assistée.
	Accédez au menu et sélectionnez l'icône pour ouvrir : Nettoyage.
	Accédez au menu et sélectionnez l'icône pour ouvrir : Configurations
	Préchauffage rapide est allumé.
	La cuisson vapeur est activée.
	Sonde de cuisson est allumé.
	Minuteur est allumé.
	Fin de cuisson est allumé.

	Départ différé est allumé.
	Compteur est allumé.

	La barre est entièrement rouge lorsque l'appareil atteint la température réglée.
---	--

## Utilisation quotidienne

### Modes de cuisson

	<b>Chaleur tournante:</b> Cuisson homogène, tendreté, séchage
	<b>Chauffage Haut/Bas:</b> Cuisson traditionnelle
	<b>SteamBake:</b> Cuisson vapeur
	<b>Plats Surgelés:</b> Frites, pommes quartiers, rouleaux de printemps
	<b>Fonction Pizza:</b> Cuisson de pizza
	<b>Chauffage inférieur:</b> Cuisson de gâteaux
	<b>Chaleur Tournante Humide:</b> Cuisson
	<b>Gril:</b> Toaster, griller
	<b>Turbo gril:</b> Rôtir la viande, faire dorer
	<b>Menu :</b> Pour accéder au menu.

Chaleur tournante, Chauffage Haut/Bas : Lorsque vous réglez la température en dessous de 80 °C, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

### Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes :

IEC/EN 60350-1

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La puissance peut être réduite.

### Cuisson assistée

L'affichage indique **P** et un **certain nombre** de plats que vous pouvez vérifier dans le tableau.

<b>1</b>	Rôti de bœuf, saignant
<b>2</b>	Rôti de bœuf, à point
<b>3</b>	Rôti de bœuf, bien cuit
<b>4</b>	Steak de bœuf, à point
<b>5</b>	Rôti de bœuf/braisé
<b>6</b>	Rôti de bœuf, CBT* saignant
<b>7</b>	Rôti de bœuf, CBT* à point
<b>8</b>	Rôti de bœuf, CBT* bien cuit
<b>9</b>	Filet, CBT* saignant
<b>10</b>	Filet, CBT* à point
<b>11</b>	Filet, CBT* bien cuit
<b>12</b>	Rôti de veau
<b>13</b>	Rôti de porc - collet ou épaule
<b>14</b>	Émincé de porc CBT*
<b>15</b>	Longe, fraîche
<b>16</b>	Travers
<b>17</b>	Gigot d'agneau avec os
<b>18</b>	Poulet entier

19	Demi poulet
20	Escalope de poulet
21	Cuisses de poulet, fraîches
22	Canard entier
23	Oie entière
24	Rôti haché
25	Poisson entier, grillé
26	Filet de poisson
27	Gâteau au fromage
28	Gâteau aux pommes
29	Tarte aux pommes
30	Tarte aux pommes
31	Brownies
32	Muffins au chocolat
33	Quatre-quarts
34	Pommes de terre au four
35	Pommes quartiers
36	Mélange de légumes grillés
37	Croquettes surgelées
38	Pommes, surgelées
39	Lasagnes de viande / légumes avec assiettes de nouilles sèches
40	Gratin de pommes de terre
41	Pizza fraîche, fine
42	Pizza fraîche, épaisse
43	Quiche
44	Baguette/Ciabatta/Pain blanc

45	Tous grains/seigle/pain complet grains entiers dans un moule à pain
----	---

\*CBT -Cuisson à basse température

## Modification des réglages

- ☰ - sélectionnez pour accéder au Menu .
- ⚙️ - sélectionnez pour accéder aux Configurations. Appuyez sur OK.
- Tournez la manette pour sélectionner le réglage. Appuyez sur la touche OK.
- Réglez la valeur. Appuyez sur la touche OK.

Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour quitter le Menu .

## Menu : Configurations

L'affichage indique **0** et un **certain nombre** de réglages que vous pouvez vérifier dans le tableau.

	Réglage	Valeur
1	Heure actuelle	Modifier
2	Affichage Luminosité	1 - 5
3	Son touches	1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Son désactivé
4	Volume alarme	1 - 4
5	Action Sonde de cuisson	1 - Alarme et arrêt, 2 - Alarme
6	Compteur	Marche / Arrêt
7	Eclairage four	Marche / Arrêt
8	Préchauffage rapide	Marche / Arrêt
9	Nettoyage conseillé	Marche / Arrêt
10	Mode démo	Code d'activation : 2468
11	Version du logiciel	Contrôle
12	Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non

## Dépannage

Si vous rencontrez un problème avec votre appareil, consultez le chapitre « Dépannage » dans la version complète du

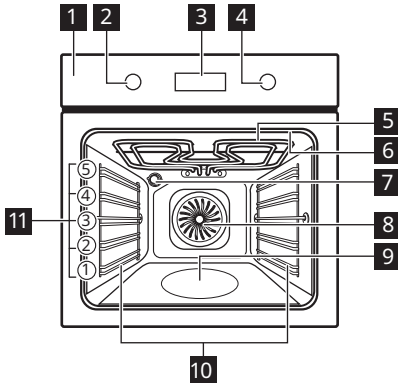
Manuel de l'utilisateur disponible sur : [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Informations produit et fiche d'informations produit

Nom du fournisseur	IKEA	
Identification du modèle	FORNEBY 305.568.99 FORNEBY 105.568.95	
Indice d'efficacité énergétique	81,2	
Classe d'efficacité énergétique	A+	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0,93 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0,69 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	72 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	FORNEBY 305.568.99	34,5 kg
	FORNEBY 105.568.95	34,4 kg
IEC/EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances.		

## Gerätebeschreibung

### Gesamtansicht



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

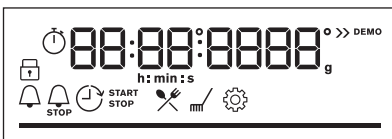
## Bedienfeld

### 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 der Funktion gedrückt halten: Schnellaufheizung.
	Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe drücken.
	Zum Einstellen der Kerntemperatur drücken: Temperatursensor
OK	Zur Bestätigung der Auswahl drücken.

### Display-Anzeigen



Display mit Tastenfunktionen.

	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: Reinigung.
	Öffnen Sie das Menü und wählen Sie das zu öffnende Symbol aus: Einstellungen
	Schnellaufheizung ist eingeschaltet.
	Dampfgaren ist eingeschaltet.
	Temperatursensor 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.

## Täglicher Gebrauch

### Ofenfunktionen

	<b>Heißluft:</b> Gleichmäßiges Backen, Zartheit, Dörren
	<b>Ober-/Unterhitze:</b> Traditionelles Backen
	<b>SteamBake:</b> Dampfgaren
	<b>Tiefkühlgerichte:</b> Pommes frites, Kartoffel- spalten, Frühlingsrollen
	<b>Pizzastufe:</b> Backen von Pizza
	<b>Unterhitze:</b> Kuchen backen
	<b>Feuchte Umluft:</b> Backen
	<b>Grill:</b> Toasten, Grillen
	<b>Heißluftgrillen:</b> Braten von Fleisch, Bräunen
	<b>Menü:</b> Aufrufen des Menüs.

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

### Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklasse und der Ökodesign-Anforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß:

IEC/EN 60350-1

Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch nach 30 Sekunden aus.

Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Wärmeleistung kann geringer sein.

### Koch-Assistent

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

<b>1</b>	Roastbeef, blutig
<b>2</b>	Roastbeef, rosa
<b>3</b>	Roastbeef, durch
<b>4</b>	Steak, rosa
<b>5</b>	Rinderbraten / geschmort
<b>6</b>	Roastbeef, blutig LTC*
<b>7</b>	Roastbeef, rosa LTC*
<b>8</b>	Roastbeef, durch LTC*
<b>9</b>	Filet, blutig LTC*
<b>10</b>	Filet, rosa LTC*
<b>11</b>	Filet, fertig LTC*
<b>12</b>	Kalbsbraten
<b>13</b>	Schweinebraten oder Schulter
<b>14</b>	Pulled Pork LTC*
<b>15</b>	Lende, frisch
<b>16</b>	Rippchen
<b>17</b>	Lammkeule mit Knochen
<b>18</b>	Hähnchen, ganz
<b>19</b>	Halbes Hähnchen
<b>20</b>	Hähnchenbrust
<b>21</b>	Hähnchenschenkel, frisch
<b>22</b>	Ente, ganz
<b>23</b>	Gans, ganz
<b>24</b>	Hackbraten
<b>25</b>	Fisch, gegrillt



26	Fischfilet
27	Käsekuchen
28	Apfelkuchen
29	Apfelkuchen
30	Apfelkuchen
31	Brownies
32	Schokoladenmuffins
33	Brotkuchen
34	Ofenkartoffeln
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

1. - wählen, um Menü einzugeben.

2. - wählen, um Einstellungen einzugeben. Drücken Sie **OK**.
3. Drehen Sie den Knopf, um die Einstellung auszuwählen. Drücken Sie **OK**.
4. 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 - Klicks, 3 - Ton aus
4	Lautstärke	1 - 4
5	Temperatursensor Aktion	1 - Alarm und Stopp, 2 - Alarm
6	Uptimer	Ein / Aus
7	Backofenbeleuchtung	Ein / Aus
8	Schnellaufheizung	Ein / Aus
9	Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein / Aus
10	DEMO	Aktivierungscode: 2468
11	Softwareversion	Prüfen
12	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein

## Problembekämpfung

Wenn Sie ein Problem mit Ihrem Gerät haben, lesen Sie das Kapitel „Fehlerbehebung“ in der Vollversion des

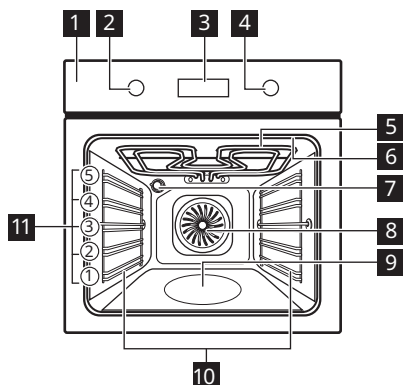
Benutzerhandbuchs, das auf folgenden Seiten verfügbar ist: [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Produktinformationen und Produktinformationsblatt

Name des Lieferanten	IKEA	
Modellbezeichnung	FORNEBY 305.568.99 FORNEBY 105.568.95	
Energieeffizienzindex	81.2	
Energieeffizienzklasse	A+	
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.93 kWh/Programm	
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.69 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Volumen	72 l	
Art des Backofens	Eingebauter Backofen	
Masse	FORNEBY 305.568.99	34.5 kg
	FORNEBY 105.568.95	34.4 kg
IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Stufen, Backöfen, Dampfüfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.		

## Descrizione del prodotto

### Panoramica generale



- 1** Pannello dei comandi
- 2** Manopola di regolazione delle funzioni cottura
- 3** Display
- 4** Manopola di regolazione
- 5** Resistenza
- 6** Presa per la termosonda
- 7** Lampadina
- 8** Ventola
- 9** Goffratura cavità
- 10** Supporto ripiano, rimovibile
- 11** Posizioni ripiano

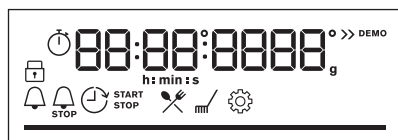
## Pannello dei comandi

### Panoramica del pannello di controllo

Selezionare una funzione cottura per accendere l'elettrodomestico. Per spegnere l'elettrodomestico, ruotare la manopola delle funzioni cottura fino a portarla in posizione off.

	Premere per impostare: Funzioni Orologio.
	Tenere premuto per impostare la funzione: Riscaldamento rapido.
	Premere per accendere o spegnere la lampadina del forno.
	Premerlo per impostare la temperatura interna di: Termosonda
OK	Premere per confermare la selezione.

### Spie display



Display con le funzioni chiave.

	L'apparecchiatura è bloccata.
	Accedere al menu e selezionare l'icona da aprire: Cottura guidata.
	Accedere al menu e selezionare l'icona da aprire: Pulizia.
	Accedere al menu e selezionare l'icona da aprire: Impostazioni
	Riscaldamento rapido è acceso.
	La cottura a vapore è attivata.
	Termosonda è acceso.
	Contaminuti è acceso.
	Orario fine è acceso.
	Ritardo è acceso.
	Timer è acceso.
	Quando l'elettrodomestico raggiunge la temperatura impostata, la barra è completamente rossa.

## Utilizzo quotidiano

### Funzioni cottura

	<b>Cottura ventilata:</b> Cottura omogenea, tenerezza, essiccazione
	<b>Cottura convenzionale:</b> Cottura tradizionale
	<b>SteamBake:</b> Cottura a vapore
	<b>Cibi congelati:</b> Patatine fritte, spicchi di patate, involtini primavera
	<b>Funzione Pizza:</b> Preparazione della pizza
	<b>Resistenza inferiore:</b> Preparazione di dolci da forno
	<b>Cottura ventilata umida:</b> Cottura al forno
	<b>Grill:</b> Tostatura, cottura al grill
	<b>Doppio grill ventilato:</b> Arrostire carne, rosolare
	<b>Menu:</b> Per accedere al menu.

Cottura ventilata, Cottura convenzionale: Quando si imposta la temperatura al di sotto di 80 °C, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

### Note su: Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo la normativa EU 65/2014 e EU 66/2014). Test conformemente a:

IEC/EN 60350-1

La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile.

Quando viene usata questa funzione, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Quando si utilizza questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura

impostata. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta.

### Cottura guidata

Sul display viene visualizzato **P** e il **numero** del piatto, che è possibile controllare nella tabella.

<b>1</b>	Roast beef, al sangue
<b>2</b>	Roast beef, cottura media
<b>3</b>	Roast beef, ben cotto
<b>4</b>	Bistecca, media cottura
<b>5</b>	Manzo arrosto / brasato
<b>6</b>	Roast beef, LTC al sangue*
<b>7</b>	Arrosto di manzo, LTC cottura media*
<b>8</b>	Arrosto di manzo, LTC ben cotto*
<b>9</b>	Filetto, LTC al sangue*
<b>10</b>	Filetto, LTC medio*
<b>11</b>	Filetto, LTC cotto*
<b>12</b>	Arrosto di vitello
<b>13</b>	Collo o spalla di maiale arrosto
<b>14</b>	Maiale sfilacciato LTC*
<b>15</b>	Lombo, fresco
<b>16</b>	Costolette di maiale
<b>17</b>	Cosciotto d'agnello con ossa
<b>18</b>	Pollo intero
<b>19</b>	Mezzo pollo
<b>20</b>	Pollo, petto
<b>21</b>	Cosce di pollo, fresche
<b>22</b>	Anatra, intera
<b>23</b>	Oca, intera

24	Polpettone
25	Pesce intero, grigliato
26	Filetto di pesce
27	Torta ai formaggi
28	Torta di mele
29	Crostata di mele
30	Torta di mele americana
31	Brownies
32	Muffin al cioccolato
33	Torta di pane
34	Patate al forno
35	Spicchi
36	Verdure miste grigliate
37	Crocchette, surgelate
38	Patatine, surgelate
39	Lasagne di carne/verdure con piatti di pasta-sciutta
40	Patate gratinate
41	Pizza fresca, sottile
42	Pizza fresca, spessa
43	Quiche
44	Baguette / Ciabatta / Pane bianco
45	Impasto per pane integrale / pane di segale / pane nero in uno stampo per pane

\*LTC - Cottura a bassa temperatura

## Modifica delle impostazioni

- ☰ - selezionare per immettere Menu.
- ⚙️ - selezionare per immettere Impostazioni. Premere **OK**.
- Ruotare la manopola per selezionare l'impostazione. Premere **OK**.
- Regolare il valore. Premere **OK**. Ruotare la manopola per le funzioni cottura sulla posizione off per uscire da Menu.

## Menu: Impostazioni

Il display mostra **0** e una **serie** di impostazioni che è possibile controllare nella tabella.

	Impostazione	Valore
1	Imposta ora	Modifica
2	Luminosità	1 - 5
3	Volume toni	1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Suono disattivato
4	Volume acustico	1 - 4
5	Termosonda Azione	1 - Allarme e arresto, 2 - Allarme
6	Timer	On/Off
7	Luce forno	On/Off
8	Riscaldamento rapido	On/Off
9	Promemoria Pulizia	On/Off
10	Modalità demo	Codice di attivazione: 2468
11	Versione software	Controllare
12	Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Si / No

## Risoluzione dei problemi

In caso di problemi con l'apparecchiatura consultare il capitolo "Risoluzione dei problemi" nella versione completa del

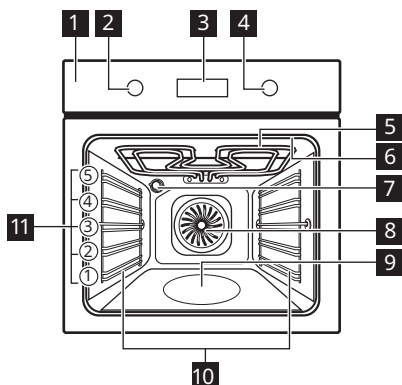
Manuale d'uso disponibile su:  
[www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Informazioni sul prodotto e scheda informativa del prodotto

Nome del fornitore	IKEA	
Identificazione modello	FORNEBY 305.568.99 FORNEBY 105.568.95	
Indice di efficienza energetica	81.2	
Classe di efficienza energetica	A+	
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	0.93 kWh/ciclo	
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.69 kWh/ciclo	
Numero di cavità	1	
Fonte di calore	Elettricità	
Volume	72 l	
Tipo di forno	Forno da incasso	
Massa	FORNEBY 305.568.99	34,5 kg
	FORNEBY 105.568.95	34,4 kg
IEC/EN 60350-1- Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 1: Cucine, forni, forni a vapore e griglie - Metodi per la misura delle prestazioni.		

## Produktbeskrivelse

### Generell oversikt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Bryter for ovnsfunksjoner
- 3 Display
- 4 Betjeningsbryter
- 5 Varmeelement
- 6 Kontakt til steketermometer
- 7 Lys
- 8 Vifte
- 9 Nedsenkning i ovnsrom
- 10 Uttakbare brettstiger
- 11 Hyllenvåær

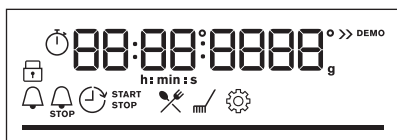
## Betjeningspanel

### Oversikt over betjeningspanel

Velg en ovnsfunksjon for å slå på produktet. Vri bryteren for ovnsfunksjoner til avposisjonen for å slå av ovnen.

	Trykk for å stille inn: Klokkefunksjonene.
	Trykk og hold for å velge funksjonen: Hurtigoppvarming.
	Trykk for å slå på eller for å slå av ovnslampen.
	Trykk for å stille inn kjernetemperatur på: Steketermometer
OK	Trykk på for å bekrefte valget.

### Displayindikatorer




Display med nøkkelfunksjoner.

	Produktet er låst.
	Gå inn i menyen og velg ikonet for å åpne: Assistert matlagning.
	Gå inn i menyen og velg ikonet for å åpne: Rengjøring.
	Gå inn i menyen og velg ikonet for å åpne: Innstillinger
	Hurtigoppvarming er slått på.
	Dampkoking er slått på.
	Steketermometer er slått på.
	Varselur er slått på.
	Sluttid er slått på.
	Utsatt tid er slått på.
	Tidsinnstilling er slått på.
	Linjen er helt rød når ovnen når den innstilte temperaturen.

## Daglig bruk

### Varmefunksjoner

	<b>Ekte Varmluft:</b> Tilberedning, mørhet, tørking
	<b>Over- og undervarme:</b> Tradisjonell steking
	<b>SteamBake:</b> Damping
	<b>Frossen mat:</b> Pommes frites, potetbåter, vårruller
	<b>Pizzafunksjon:</b> Lage pizza
	<b>Undervarme:</b> Steking av kaker
	<b>Baking med fukt:</b> Steking
	<b>Grill:</b> Brødristing, grilling
	<b>Gratinerer med vifte:</b> Steke kjøtt, bruning
	<b>Meny:</b> For å gå inn i menyen.

Ekte Varmluft, Over- og undervarme: Når du stiller inn temperaturen under 80 °C, slås lampen automatisk av etter 30 sekunder.

### Merknader om: Baking med fukt

Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økodesignkrav (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014).  
Tester i henhold til:

IEC/EN 60350-1

Stekeovnsdøren skal være lukket under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet.

Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 sekunder.

Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. Varmeeffekten kan reduseres.

### Assistert matlaging

Displayet viser **P** og et **nummer** på retten som du kan kontrollere i tabellen.

<b>1</b>	Roastbiff, rå
<b>2</b>	Roastbiff, medium
<b>3</b>	Roastbiff, godt stekt
<b>4</b>	Biff, medium
<b>5</b>	Oksesstek / brasert
<b>6</b>	Roastbiff, rå LTS*
<b>7</b>	Roastbiff, medium LTS*
<b>8</b>	Roastbiff, godt stekt LTS*
<b>9</b>	Filet, rå LTS*
<b>10</b>	Filet, medium LTS*
<b>11</b>	Filet, fullført LTS*
<b>12</b>	Stekt kalvekjøtt
<b>13</b>	Svinestek eller skulder
<b>14</b>	Pulled pork LTS*
<b>15</b>	Fersk filet
<b>16</b>	Spareribs
<b>17</b>	Lammelår med ben
<b>18</b>	Hel kylling
<b>19</b>	Halv kylling
<b>20</b>	Kyllingbryst
<b>21</b>	Kyllinglår, ferske
<b>22</b>	Hel and
<b>23</b>	Hel gås
<b>24</b>	Kjøttpudding
<b>25</b>	Hel fisk, grillet



26	Fiskefilet
27	Ostekake
28	Eplekake
29	Epleterte
30	Eplekake
31	Brownies
32	Sjokolademuffins
33	Brødkake
34	Bakte poteter
35	Kiler
36	Stekt blandede grønnsaker
37	Croquettes, frossen
38	Pommes frites, frossen
39	Kjøtt / grønnsaksolasagne med tørre nudeltallerkener
40	Potetgrateng
41	Fersk pizza, tynn
42	Pizza fersk, tykk
43	Quiche
44	Baguette / Ciabatta / loff
45	Kornet / rugbrød / mørkt brød i brødform

\*LTS - Lavtemperatursteking

## Endre innstillinger

- ☰ – velg for å angi Meny.

## Feilsøking

Hvis du støter på et problem med produktet, sjekk kapittelet "Feilsøking" i den

- ⚙️ – velg for å angi Innstillinger. Trykk på OK.
- Drei bryteren for å velge innstilling. Trykk på OK.
- Juster verdien. Trykk på OK.
- Vri bryteren for ovnsfunksjoner til avposisjonen for å gå ut av Meny.

## Meny: Innstillinger

Displayet viser **0** og et **antall** innstillinger som du kan kontrollere i tabellen.

	Innstilling	Verdi
1	Tid på dagen	Endre
2	Skjermlysstyrke	1 - 5
3	Tastelyder	1 - Pip, 2 - Klikk, 3 - Lyd av
4	Summerlyd	1 - 4
5	Steketermometer Handling	1 - Alarm og stopp, 2 - Alarm
6	Tidsinnstilling	På/Av
7	Lys	På/Av
8	Hurtigoppvarming	På/Av
9	Rengjøringspåminnelse	På/Av
10	Demomodus	Aktiveringskode: 2468
11	Programvareversjon	Kontroller
12	Tilbakestill alle innstillinger	Ja / Nei

fullstendige versjonen av bruksanvisningen som er tilgjengelig på: [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Produktinformasjon og produktinformasjonsark

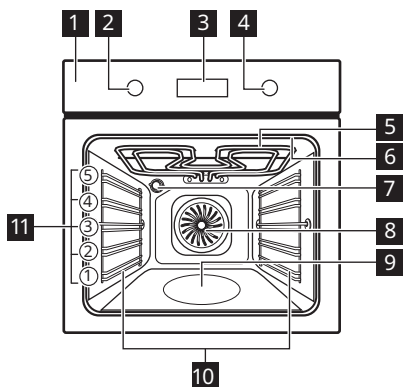
Leverandørens navn	IKEA
--------------------	------

For å laste ned fullversjonen, kan du besøke [www.ikea.com](http://www.ikea.com)

Modellidentifikasjon	FORNEBY 305.568.99 FORNEBY 105.568.95	
Energieffektivitetsindeks	81.2	
Energieffektivitetsklasse	A+	
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.93 kWh/syklus	
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.69 kWh/syklus	
Antall ovner	1	
Varmekilde	Elektrisitet	
Volum	72 l	
Ovnstyper	Innebygd ovn	
Masse	FORNEBY 305.568.99	34.5 kg
	FORNEBY 105.568.95	34.4 kg
IEC/EN 60350-1- Elektriske husholdningsapparater for matlaging - del 1: Sortiment, ovner, dampovner og griller - metoder for måling av ytelse.		

## Descrição do produto

### Visão geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Botão para os tipos de aquecimento
- 3 Visor
- 4 Botão de controlo
- 5 Elemento de aquecimento
- 6 Tomada para a sonda térmica
- 7 Lâmpada
- 8 Ventilador
- 9 Baixo relevo da cavidade
- 10 Apoio para prateleira, amovível
- 11 Nível das prateleiras

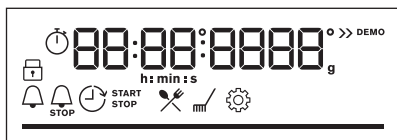
## Painel de comandos

### Descrição geral do painel de comandos

Selecione um tipo de aquecimento para ligar o aparelho. Rode o botão para os tipos de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o aparelho.

	Prima para definir: Funções do relógio.
	Prima sem soltar para selecionar a função: Aquecimento rápido.
	Prima para ligar ou desligar a lâmpada do forno.
	Prima para definir a temperatura de: Sonda térmica
OK	Prima para confirmar a seleção.

### Indicadores do visor













### Visor com funções chave.

	O aparelho está bloqueado.
	Entre no menu e selecione o ícone para abrir: Cozedura assistida.
	Entre no menu e selecione o ícone para abrir: Limpeza.
	Entre no menu e selecione o ícone para abrir: Definições
	A Aquecimento rápido está ativada.
	A cozedura a vapor está ligada.
	A Sonda térmica está ativada.
	A Conta-minutos está ativada.
	A Hora de fim está ativada.
	A Atraso do temporizador está ativada.
	A Temporizador crescente está ativada.
	A barra fica totalmente vermelha quando o aparelho atinge a temperatura definida.

## Utilização diária

### Tipos de aquecimento

	<b>Ventilado + Resistência Circ:</b> Assado uniforme, tenro, seco
	<b>Calor superior/inferior:</b> Cozedura tradicional
	<b>SteamBake:</b> Vaporizar
	<b>Congelados:</b> Batatas fritas, batatas em fatias, rolos de primavera
	<b>Função Pizza:</b> Fazer pizza
	<b>Aquecimento inferior:</b> Cozer bolos
	<b>Ventilado com Resistência:</b> Cozer no forno
	<b>Grelhador:</b> Tostar, grelhar
	<b>Grelhador ventilado:</b> Assar carne, alourar
	<b>Menu:</b> Para entrar no menu.

Ventilado + Resistência Circ, Calor superior/inferior: Quando selecionar uma temperatura inferior a 80 °C, a lâmpada desliga-se automaticamente após 30 segundos.

### Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe eficiente energética e design ecológico (de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014). Testes de acordo com:

IEC/EN 60350-1

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a maior eficiência energética possível.

Quando utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 seg.

Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. A potência do aquecimento pode ser reduzida.

### Cozedura assistida

O visor apresenta **P** e um **número** do prato que pode verificar na tabela.

<b>1</b>	Carne assada, mal passada
<b>2</b>	Carne assada, média
<b>3</b>	Carne assada, bem passada
<b>4</b>	Bife, médio
<b>5</b>	Carne assada/estufada
<b>6</b>	Carne assada, mal passada, LTC*
<b>7</b>	Carne assada, média, LTC*
<b>8</b>	Rosbife, bem passado, LTC*
<b>9</b>	Filete, mal passado, LTC*
<b>10</b>	Filete, médio, LTC*
<b>11</b>	Filete, bem passado, LTC*
<b>12</b>	Vitela assada
<b>13</b>	Cachaço ou pá de porco assada
<b>14</b>	Porco assado, LTC*
<b>15</b>	Lombo, fresco
<b>16</b>	Entrecosto
<b>17</b>	Perna de borrego com ossos
<b>18</b>	Frango inteiro
<b>19</b>	Meio frango
<b>20</b>	Peito de frango
<b>21</b>	Pernas de frango, frescas
<b>22</b>	Pato inteiro
<b>23</b>	Ganso, inteiro
<b>24</b>	Rolo de Carne
<b>25</b>	Peixe inteiro, grelhado

26	Filete de peixe
27	Cheesecake
28	Bolo de maçã
29	Tarte de maçã coberta
30	Tarte de maçã
31	Brownies
32	Queques de chocolate
33	Bolo em forma de pão
34	Batatas assadas
35	Fatias
36	Legumes misturados
37	Crequetes congelados
38	Batatas congeladas
39	Lasanha de carne/vegetais com pratos de massa seca
40	Batatas gratinadas
41	Pizza fresca, fina
42	Pizza fresca, grossa
43	Quiche
44	Baguete/Ciabatta/Pão branco
45	Pão integral/centeio/escuro integral em forma de pão

\*LTC - Cozinhar a baixa temperatura

### Alterar definições

- ☰ - seleccione para introduzir Menu.

- ⚙️ - seleccione para introduzir Definições. Prima OK.
- Rode o botão para seleccionar a definição. Premir OK.
- Ajuste o valor. Premir OK. Rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado para de Menu.

### Menu: Definições

O visor apresenta **0** e um **número** da definição que pode verificar na tabela.

	Definição	Valor
1	Hora	Alterar
2	Brilho do visor	1 - 5
3	Sons "teclado"	1 - Bip, 2 - Clique, 3 - Som desligado
4	Volume do alarme	1 - 4
5	Sonda térmica Ação	1 - Alarme e paragem, 2 - Alarme
6	Temporizador crescente	Ligado/Desligado
7	Luz	Ligado/Desligado
8	Aquecimento rápido	Ligado/Desligado
9	Aviso de limpeza	Ligado/Desligado
10	Modo Demo	Código de ativação: 2468
11	Versão do software	Verificar
12	Restaurar configurações	Sim / Não

## Resolução de problemas

Se tiver um problema com o seu aparelho, consulte o capítulo "Resolução de

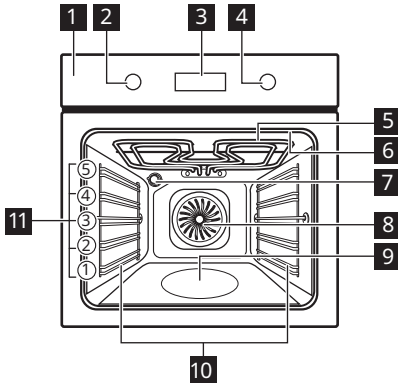
problemas" na versão completa do Manual do Utilizador disponível em: [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Informação do produto e a Ficha de informação do produto

Nome do fornecedor	IKEA	
Identificação do modelo	FORNEBY 305.568.99 FORNEBY 105.568.95	
Índice de Eficiência Energética	81.2	
Classe de eficiência energética	A+	
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.93 kWh/ciclo	
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.69 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Eletricidade	
Volume	72 l	
Tipo de forno	Forno encastrado	
Massa	FORNEBY 305.568.99	34.5 kg
	FORNEBY 105.568.95	34.4 kg
IEC/EN 60350-1 - Aparelhos de cozinha elétricos domésticos - Parte 1: Fogões, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos para medir o desempenho.		

## Descripción del producto

### Resumen general



- 1** Panel de control
- 2** Mando de las funciones de cocción
- 3** Pantalla
- 4** Mando de control
- 5** Resistencia
- 6** Toma de la sonda térmica
- 7** Bombilla
- 8** Ventilador
- 9** Relieve de la cavidad
- 10** Soporte de parrilla extraíble
- 11** Posiciones de las parrillas

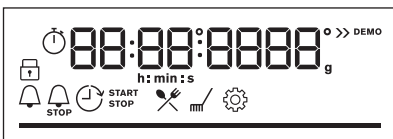
## Panel de mandos

### Vista general del panel de control

Seleccione una función de cocción para encender el aparato. Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el aparato.

	Pulse para ajustar: Funciones de reloj.
	Mantenga pulsado para ajustar la función: Calentamiento rápido
	Pulse para encender o apagar la lámpara del horno.
	Pulse para ajustar la temperatura interna de: Sonda térmica
<b>OK</b>	Pulse para confirmar la selección.

### Indicadores de pantalla










Pantalla con funciones principales.

	El aparato está bloqueado.
	Entre en el menú y seleccione el icono que desee abrir: Cocción asistida.
	Entre en el menú y seleccione el icono que desee abrir: Limpieza.
	Entre en el menú y seleccione el icono que desee abrir: Ajustes
	Calentamiento rápido está encendido.
	La cocción al vapor está activada.
	Sonda térmica está encendido.
	Avisador está encendido.
	Hora de fin está encendido.
	Tiempo de retardo está encendido.
	Tiempo de funcionamiento está encendido.
	La barra está completamente roja cuando el aparato alcanza la temperatura ajustada.

## Uso diario

### Funciones de cocción

	<b>Aire caliente:</b> Horneado uniforme, ternura, secado
	<b>Cocción convencional:</b> Horneado tradicional
	<b>SteamBake:</b> Cocción al vapor
	<b>Congelados:</b> Patatas fritas, patatas, rollitos de primavera
	<b>Función Pizza:</b> Hornear pizza
	<b>Calor inferior:</b> Hornear pasteles
	<b>Horneado húmedo + ventilador:</b> Horneado
	<b>Grill:</b> Tostar, asar a la parrilla
	<b>Grill turbo:</b> Asar carne, dorar
	<b>Menú:</b> Para acceder al menú.

Aire caliente, Cocción convencional: Cuando se ajusta la temperatura por debajo de 80 °C, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 segundos.

### Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según:

IEC/EN 60350-1

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s.

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. La potencia calorífica puede reducirse.

### Cocción asistida

La pantalla muestra **P** y un **número** del plato que puede consultar en la tabla.

<b>1</b>	Rosbif, poco hecho
<b>2</b>	Rosbif, al punto
<b>3</b>	Rosbif, muy hecho
<b>4</b>	Bistec, en su punto
<b>5</b>	Asado de ternera/estofado
<b>6</b>	Rosbif, RTC poco hecho*
<b>7</b>	Rosbif, LTC en su punto*
<b>8</b>	Rosbif, muy hecho LTC*
<b>9</b>	Filete, poco hecho LTC*
<b>10</b>	Filete, LTC en su punto*
<b>11</b>	Filete, hecho LTC*
<b>12</b>	Asado de ternera
<b>13</b>	Cerdo asado en el cuello o en el hombro
<b>14</b>	Cerdo LTC*
<b>15</b>	Lomo, fresco
<b>16</b>	Costillas
<b>17</b>	Pierna de cordero con hueso
<b>18</b>	Pollo entero
<b>19</b>	Medio pollo
<b>20</b>	Pechuga de pollo
<b>21</b>	Muslos de pollo, frescos
<b>22</b>	Pato entero
<b>23</b>	Ganso entero
<b>24</b>	Pastel de carne
<b>25</b>	Pescado entero, al grill



26	Filete de pescado
27	Tarta de queso
28	Tarta de manzana
29	Tarta de manzana
30	Pastel de manzana
31	Brownies
32	Magdalenas de chocolate
33	Pastel de hogaza
34	Patatas al horno
35	Porciones
36	Verduras al grill
37	Croquetas congeladas
38	Pomos congelados
39	Lasaña de carne/verdura con platos de fideos secos
40	Patatas gratinadas
41	Pizza fresca y fina
42	Pizza fresca, gruesa
43	Quiche
44	Baguette / chapata / pan blanco
45	Todo el grano / centeno / pan oscuro de grano en molde de pan

\*LTC - Cocción a baja temperatura

### Cambio de ajustes

- ☰ - seleccione para introducir Menú.

- ⚙️ - seleccione para introducir Ajustes. Pulse OK.
- Gire el mando para seleccionar el ajuste. Pulse OK.
- Ajuste el valor. Pulse OK.  
Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para salir de Menú.

### Menú: Ajustes

La pantalla muestra **0** y un **número** de los ajustes que puede consultar en la tabla.

	Ajuste	Valor
1	Hora	Cambiar
2	Brillo de la pantalla	1 - 5
3	Tono de teclas	1 - Pitido, 2 - Clic, 3 - Sonido desactivado
4	Volumen del timbre	1 - 4
5	Sonda térmica Acción	1 - Alarma y parada, 2 - Alarma
6	Tiempo de funcionamiento	Encendido/Apagado
7	Luz	Encendido/Apagado
8	Calentamiento rápido	Encendido/Apagado
9	Aviso de limpieza	Encendido/Apagado
10	Modo demostración	Código de activación. 2468
11	Versión del software	Comprobar
12	Restaurar todos los ajustes	Sí / No

## Solución de problemas

Si tiene algún problema con el aparato, consulte el capítulo "Solución de problemas"

en la versión completa del manual del usuario disponible en: [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

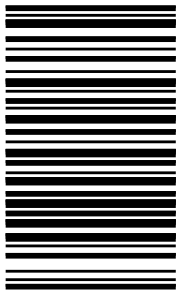
## Información del producto y hoja de información del producto

Nombre del proveedor	IKEA	
Identificación del modelo	FORNEBY 305.568.99 FORNEBY 105.568.95	
Índice de eficiencia energética	81.2	
Clase de eficiencia energética	A+	
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo	
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.69 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de energía	Electricidad	
Volumen	72 l	
Tipo de horno	Horno empotrable	
Masa	FORNEBY 305.568.99	34.5 kg
	FORNEBY 105.568.95	34.4 kg
IEC/EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Gamas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.		





867376523-A-462022



© Inter IKEA Systems B.V. 2022

21552

AA-2350301-1