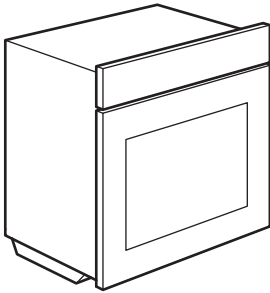
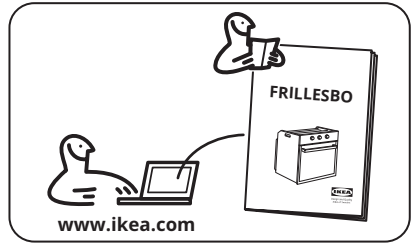
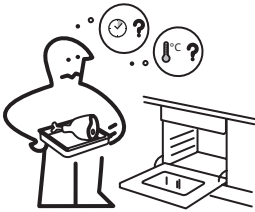


# FRILLESBO

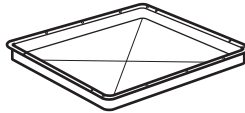


Design and Quality  
IKEA of Sweden

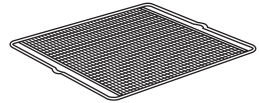
<b>ENGLISH</b>	<b>7</b>
<b>DEUTSCH</b>	<b>11</b>
<b>FRANÇAIS</b>	<b>15</b>
<b>ITALIANO</b>	<b>19</b>



1x



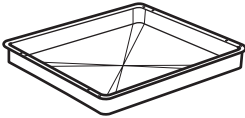
1x



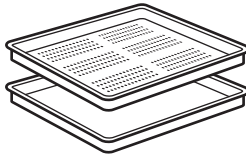
1x



1x



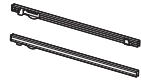
1x



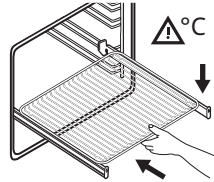
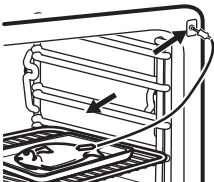
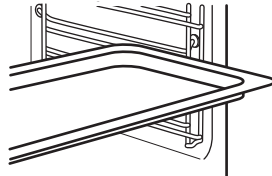
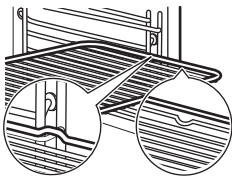
1x



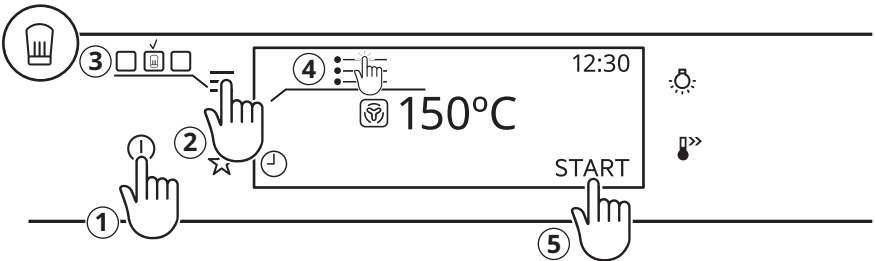
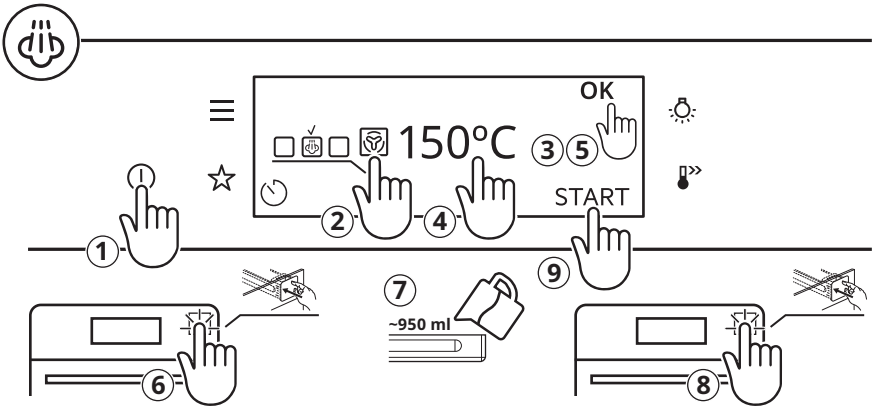
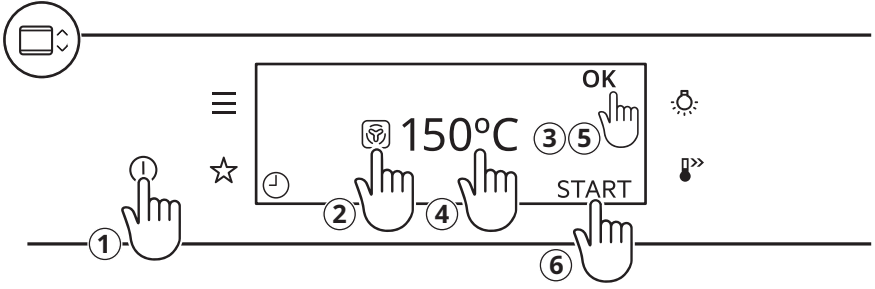
1x

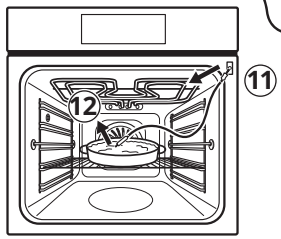
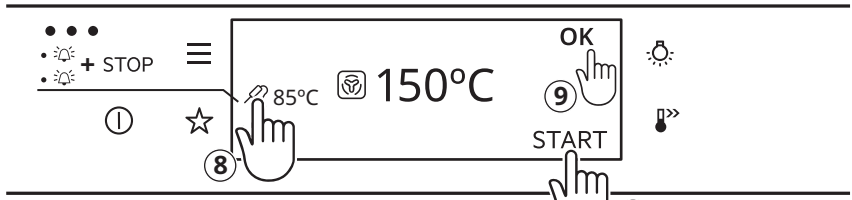
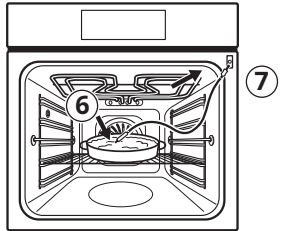
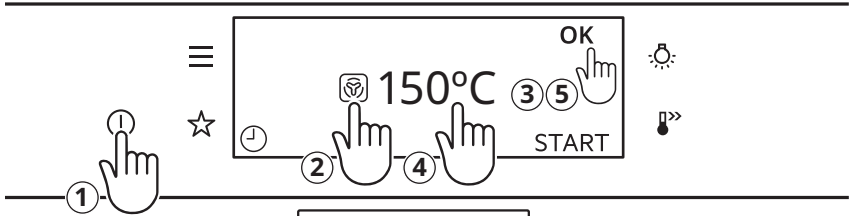


1x



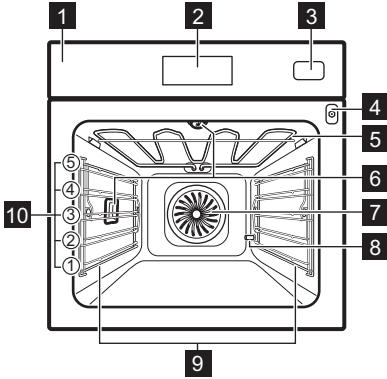






## Product description

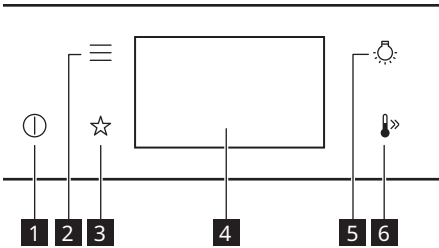
### General overview



- 1** Control panel
- 2** Display
- 3** Water tank
- 4** Socket for the food sensor
- 5** Heating element
- 6** Lamp
- 7** Fan
- 8** Descaling pipe outlet
- 9** Shelf support, removable
- 10** Shelf positions

## Control panel

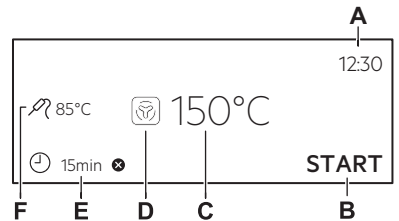
### Control panel overview



<b>6</b>	<b>Fast Heat Up</b> To turn on and off the function: Fast Heat Up.
----------	---

### Display

Display with key functions set.



- A.** Time of Day
- B.** START / STOP
- C.** Temperature
- D.** Heating functions
- E.** Timer
- F.** Food Sensor (selected models only)

<b>1</b>	<b>ON / OFF</b> Press and hold to turn the appliance on and off.
<b>2</b>	<b>Menu</b> Lists the appliance options and setting functions.
<b>3</b>	<b>Favourites</b> Lists the favourite settings.
<b>4</b>	<b>Display</b> Shows the current settings of the appliance.
<b>5</b>	<b>Lamp switch</b> To turn the lamp on and off.

Display indicators	
OK	To confirm the selection / setting.

Display indicators	
	To go one level back in the menu.
	To undo the last action.
	To turn the options on and off.
	The appliance is locked.
	The sound alarm function is activated.
	The sound alarm and stop cooking function is activated.

Display indicators	
	Pop up message only is activated.
	Delayed start function is activated.
	To cancel the setting.

The display shows various messages. When a message window appears, press the display to continue.

## Daily use

### Heating functions

#### STANDARD

	<b>Grill</b> Toasting, grilling
	<b>Turbo Grilling</b> Roasting meat, browning
	<b>True Fan Cooking</b> Even baking, tenderness, drying
	<b>Frozen Foods</b> French fries, potato wedges, spring rolls
	<b>Conventional Cooking</b> Traditional baking
	<b>Pizza Function</b> Baking pizza
	<b>AirFry</b> Frying food with less oil and without baking paper
	<b>Bottom Heat</b> Baking cakes

The lamp may turn off automatically at a temperature below 80°C during some heating functions.

#### SPECIALS

	<b>Preserving</b> Preserving vegetables and fruits
	<b>Dehydrating</b> Drying sliced fruit, mushrooms
	<b>Plate Warming</b> Preheating plates
	<b>Defrost</b> Defrosting

	<b>Au Gratin</b> Baking gratins, browning
	<b>Slow Cooking</b> Preparing tender roast
	<b>Keep Warm</b> Keeping food warm
	<b>Moist Fan Baking</b> Baking

#### STEAM

	<b>EasySteam</b> Steaming, stewing, gentle crisping, baking, roasting
	<b>Steam Regenerating</b> Reheating on a plate
	<b>Bread Baking</b> Bread, bread rolls
	<b>Dough Proving</b> Proving yeast dough
	<b>Full Steam</b> Vegetables, side dishes, fish
	<b>Humidity High</b> Custards, flans, terrines, fish
	<b>Humidity Low</b> Meat, poultry, oven dishes, casseroles

### 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.

### Water Hardness

You can change the water hardness level in the menu: Settings / Setup / Water Hardness.

Water hardness level	Test paper
<b>1 - soft</b>	
<b>2 - moderately hard</b>	
<b>3 - hard</b>	
<b>4 - very hard <sup>1)</sup></b>	

1) When the tap water hardness level is 4 or above, fill the water drawer with still bottled water. Use bottled water with a maximum calcium deposit  $Ca^{2+}$  of 3.9 mmol / l or 151 mg / l (check bottle label). If you use the water softening system make sure that the water hardness level is between level 1 and 3, otherwise use bottled water within this range. For more information about your tap water hardness (dH) contact your local water supplier.

### Menu structure

#### Menu

Press  to enter the menu.

Menu item	Description	
Assisted Cooking	Lists automatic programmes.	
Cleaning	Lists cleaning programmes.	
Favourites	Lists the favourite settings.	
Options	To set the appliance configuration.	
Settings	Setup	To set the appliance configuration.
	Service	Shows the software version and configuration.

### Submenu for: Cleaning


Submenu	Description
Drying	Procedure for drying the cavity from the condensation remaining after a use of the steam functions.
Tank emptying	Procedure for removing the residual water from the water tank after use of the steam functions.
Steam Cleaning	Light cleaning.
Steam Cleaning Plus	Thorough cleaning.
Descaling	Cleaning of the steam generation circuit from residual limestone.
Rinsing	Procedure for rinsing and cleaning the steam generation circuit after frequent use of the steam functions.

### Submenu for: Options

Submenu	Description
Light	Turns the lamp on and off.
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance.
Fast Heat Up	Shortens the heat up time. It is available only for some of the heating functions.
Cleaning Reminder	Turns the reminder on and off.
Digital Clock Style	Changes the format of the displayed time indication.

### Submenu for: Settings

#### Setup

Submenu	Description
Language	Sets the appliance language.
Display Brightness	Sets the display brightness.
Key Tones	Turns the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tone for  .
Buzzer Volume	Sets the volume of key tones and signals.
Water Hardness	Sets the water hardness.
Time of Day	Sets the current time and date.

#### Service

Submenu	Description
Software Version	Information about software version.
Reset All Settings	Restores factory settings.

## Troubleshooting

If you encounter an issue with your appliance, check Troubleshooting in the full

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

## Energy efficiency

### Product information sheet and product information according to EU energy labelling and ecodesign regulations

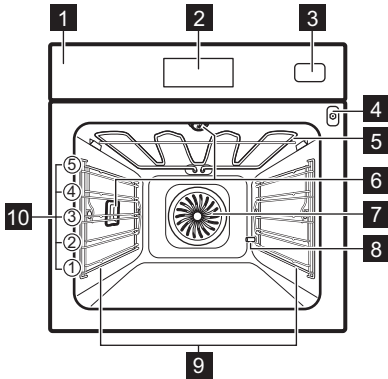
Supplier's name	IKEA
Model identification	FRILLESBO 806.140.76
Energy efficiency index	61.9
Energy efficiency class	A++
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.09 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.52 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	70 l
Type of oven	Built-in oven
Mass	36.5 kg
IEC/EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.	

### Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in standby	0.8 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

## Gerätebeschreibung

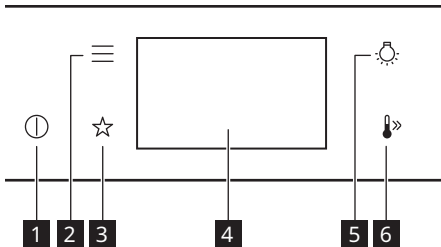
### Gesamtansicht



- 1** Bedienfeld
- 2** Display
- 3** Wassertank
- 4** Buchse für den Temperatursensor
- 5** Heizelement
- 6** Lampe
- 7** Ventilator
- 8** Entkalkungsrohr Ausgang
- 9** Einschubschienen, herausnehmbar
- 10** Einschubebenen

## Bedienfeld

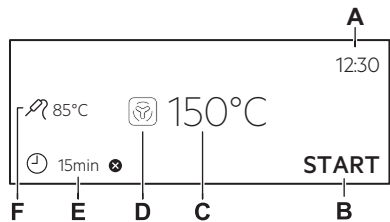
### Überblick - Bedienfeld



<b>6</b>	<b>Schnellaufheizung</b> Ein- und Ausschalten der Funktion: Schnellaufheizung.
----------	---

### Display

Display mit Tastenfunktionen.



- A.** Uhrzeit
- B.** START / STOP
- C.** Temperatur
- D.** Ofenfunktionen
- E.** Kurzzeitwecker
- F.** Temperatursensor (nur ausgewählte Modelle)

<b>1</b>	<b>Ein / Aus</b> Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten.
<b>2</b>	<b>Menü</b> Listet die Geräteoptionen und Einstellfunktionen auf.
<b>3</b>	<b>Favoriten</b> Liste der bevorzugten Einstellungen.
<b>4</b>	<b>Display</b> Zeigt die aktuellen Einstellungen des Geräts an.
<b>5</b>	<b>Lichtschalter</b> Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.

Display-Anzeigen	
	Bestätigen der Auswahl / Einstellung.
	Zurückblättern um eine Menüebene.
	Rückgängig machen der letzten Aktion.
	Ein- und Ausschalten der Optionen.
	Das Gerät ist verriegelt.
	Die akustische Alarmfunktion ist aktiviert.
	Die akustische Alarmfunktion und der Garstopp sind aktiviert.

Display-Anzeigen	
	Nur Pop-up-Meldung ist aktiviert.
	Zeitvorwahl Funktion ist eingeschaltet.
	Abbrechen der Einstellung.

Das Display zeigt verschiedene Meldungen an. Wenn ein Meldungsfenster erscheint, drücken Sie auf die Anzeige, um fortzufahren.

## Täglicher Gebrauch

### Ofenfunktionen

#### STANDARDFUNKTIONEN

	<b>Grill</b> Toasten, Grillen
	<b>Heißluftgrillen</b> Braten von Fleisch, Bräunen
	<b>Heißluft</b> Gleichmäßiges Backen, Zartheit, Dörren
	<b>Tiefkühlgerichte</b> Pommes frites, Kartoffelspalten, Frühlingsrollen
	<b>Ober-/Unterhitze</b> Traditionelles Backen
	<b>Pizzastufe</b> Backen von Pizza
	<b>AirFry</b> Zum Frittieren von Lebensmitteln mit weniger Öl und ohne Backpapier
	<b>Unterhitze</b> Kuchen backen

Die Lampe wird ggf. bei einigen Ofenfunktionen und einer Temperatur unter 80 °C automatisch ausgeschaltet.

#### SONDERFUNKTIONEN

	<b>Einkochen</b> Einkochen von Gemüse und Obst
	<b>Dörren</b> Dörren von Obst und Pilzen in Scheiben
	<b>Teller wärmen</b> Vorwärmen von Tellern

	<b>Auftauen</b> Auftauen
	<b>Überbacken</b> Gratins zubereiten, Bräunen
	<b>Niedertemperatur Garen</b> Zubereitung von zartem Braten
	<b>Warmhalten</b> Warmhalten von Speisen
	<b>Feuchte Umluft</b> Backen

#### DAMPFFUNKTIONEN

	<b>EasySteam</b> Dämpfen, Dünsten, sanftes Grillen, Backen, Braten
	<b>Regenerieren</b> Aufwärmen auf einem Teller
	<b>Brot Backen</b> Brot, Brötchen
	<b>Gärstufe</b> Gehen von Hefeteig
	<b>Dampfgaren</b> Gemüse, Beilagen, Fisch
	<b>Feuchtigkeit, hoch</b> Pudding, Flans, Terrinen, Fisch
	<b>Feuchtigkeit, niedrig</b> Fleisch, Geflügel, Ofengerichte, Aufläufe

#### 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.

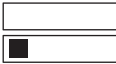



Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet.

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.

**Wasserhärte**

Sie können die Wasserhärte in folgendem Menü ändern: Einstellungen / Setup / Wasserhärte.

Wasserhärtegrad	Reagenzpapier
1 - weich	
2 - mittelhart	
3 - hart	
4 - sehr hart <sup>1)</sup>	

1) Beträgt der Grad der Wasserhärte 4 oder höher, füllen Sie den Wassertank mit Tafelwasser. Verwenden Sie Tafelwasser mit max. Kalkgehalt Ca<sup>2+</sup> von 3,9 mmol/l oder 151 mg/l (Flaschenetikett prüfen). Wenn Sie das Wasserenthärtungssystem verwenden, stellen Sie sicher, dass der Grad der Wasserhärte zwischen Stufe 1 und 3 liegt, verwenden Sie ansonsten Tafelwasser in diesem Bereich. Wenden Sie sich an Ihren lokalen Wasserversorger, um weitere Informationen über Ihre Wasserhärte (dH) zu erhalten.

**Menü-Struktur**

**Menü**

Drücken Sie , um das Menü aufzurufen.

Menüpunkt	Beschreibung
Koch-Assistent	Liste der automatischen Programme.

Menüpunkt		Beschreibung
Reinigung		Liste der Reinigungsprogramme.
Favoriten		Liste der bevorzugten Einstellungen.
Optionen		Konfigurieren des Geräts.
Einstellungen	Setup	Konfigurieren des Geräts.
	Service	Zeigt die Version und Konfiguration der Software an.

**Untermenü für: Reinigung**

Untermenü	Beschreibung
Trocknen	Verfahren zum Trocknen der Kondensation im Garraum nach Verwendung einer Dampffunktionen.
Entleeren des Wassertanks.	Verfahren zum Entfernen des Restwassers aus dem Wassertank nach Verwendung der Dampffunktionen.
Dampfreinigung	Leichte Reinigung.
Dampfreinigung Plus	Gründliche Reinigung.
Entkalkung	Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
Spülen	Verfahren zum Spülen und Reinigen des Dampfgenerator-Kreislaufs nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen.

**Untermenü für: Optionen**

Untermenü	Beschreibung
Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Geräts.
Schnellaufheizung	Verringert die Aufheizzeit. Die Funktion ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar.
Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein- und Ausschalten der Erinnerungsfunktion.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.

**Untermenü für: Einstellungen**

**Setup**

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Legt die Sprache des Geräts fest.
Helligkeit	Auswahl der Helligkeit.

Untermenü	Beschreibung
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Es ist nicht möglich, den Signalton für Folgendes stummzuschalten: ①.
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Wasserhärte	Einstellen der Wasserhärte.

Untermenü	Beschreibung
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.

Service

Untermenü	Beschreibung
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.
Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellung der Werkseinstellungen.

**Fehlerbehebung**

Wenn Sie ein Problem mit Ihrem Gerät haben, lesen Sie das Kapitel Fehlerbehebung

in der Vollversion der Bedienungsanleitung, die hier verfügbar ist: [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

**Energieeffizienz**

**Produktinformationsblatt und die Produktinformationen für Dunstabzugshaube gemäß EU-Energiekennzeichnungs- und Ökodesignverordnungen**

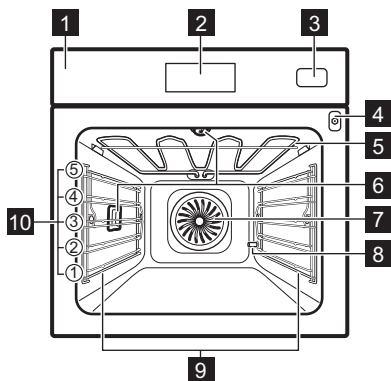
Name des Lieferanten	IKEA
Modellbezeichnung	FRILLESBO 806.140.76
Energieeffizienzindex	61.9
Energieeffizienzklasse	A++
Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, konventioneller Modus	1.09 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, Umluft-Modus	0.52 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	70 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	36.5 kg
IEC/EN 60350-1 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfbacköfen und Grills - Methoden zur Leistungsmessung.	

**Produktinformationen für Leistungsaufnahme und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus**

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0.8 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	20 Min

## Description du produit

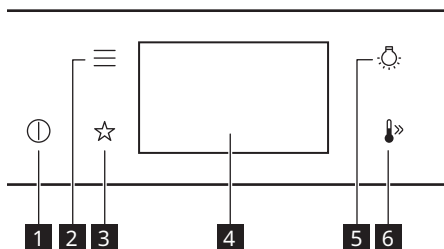
### Vue d'ensemble



- 1** Bandeau de commande
- 2** Affichage
- 3** Réservoir d'eau
- 4** Prise pour la sonde à viande
- 5** Résistance
- 6** Éclairage
- 7** Chaleur tournante
- 8** Sortie du tuyau de détartrage
- 9** Support de grille, amovible
- 10** Niveaux de la grille

## Bandeau de commande

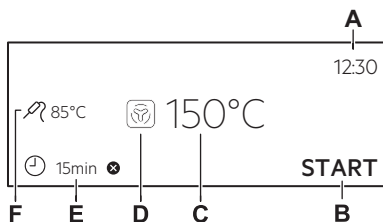
### Vue d'ensemble du bandeau de commande



<b>5</b>	<b>Curseur de l'éclairage</b> Pour allumer et éteindre l'éclairage.
<b>6</b>	<b>Préchauffage Rapide</b> Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage Rapide.

### Affichage

Affichage avec les principales fonctions réglées



<b>1</b>	<b>Activez / Désactivez</b> Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil.
<b>2</b>	<b>Menu</b> Répertorie les options de l'appareil et les fonctions de réglage.
<b>3</b>	<b>Mes programmes</b> Indique les réglages favoris.
<b>4</b>	<b>Affichage</b> Affiche les réglages actuels de l'appareil.

- A.** Heure actuelle
- B.** DEMARRER / ARRETER
- C.** Température
- D.** Modes de cuisson
- E.** Minuteur
- F.** Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)

Voyants de l'affichage	
	Pour confirmer la sélection/le réglage.
	Pour remonter d'un niveau dans le menu.
	Pour annuler la dernière action.
	Pour activer et désactiver les options.
	L'appareil est verrouillé.
	La fonction de son alarme est activée.

Voyants de l'affichage	
	Le son alarme et la fonction d'arrêt de cuisson sont activés.
	Seul le message contextuel est activé.
	Démarrage retardé fonction est activée.
	Pour annuler le réglage.

L'écran affiche différents messages. Lorsqu'une fenêtre de message apparaît, appuyez sur l'affichage pour continuer.

## Utilisation quotidienne

### Modes de cuisson

#### FONCTIONS STANDARD

	<b>Gril</b> Toaster, griller
	<b>Turbo gril</b> Rôtir la viande, faire dorer
	<b>Chaleur tournante</b> Cuire des aliments de façon homogène, préserver leur tendreté, les sécher
	<b>Plats surgelés</b> Frites, pommes quartiers, rouleaux de printemps
	<b>Chauffage Haut/ Bas</b> Cuisson traditionnelle
	<b>Fonction Pizza</b> Cuisson de pizza
	<b>AirFry</b> Faire frire des aliments avec moins d'huile et sans papier sulfurisé
	<b>Chauffage inférieur</b> Cuisson de gâteaux

Durant certains modes de cuisson, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 80 °C.

#### PROGRAMMES SPÉCIAUX

	<b>Stérilisation</b> Conservation des légumes et des fruits
	<b>Déshydratation</b> Séchage de fruits émincés, champignons

	<b>Chauffe-plats</b> Préchauffage des assiettes
	<b>Décongélation</b> Décongélation
	<b>Gratiner</b> Cuire des gratins, faire dorer
	<b>Cuisson basse température</b> Préparation de rôti tendre
	<b>Maintien au chaud</b> Maintien au chaud des aliments
	<b>Chaleur Tournante Humide</b> Cuisson

#### FONCTIONS VAPEUR

	<b>EasySteam</b> Cuire à la vapeur, faire mijoter, faire croustiller, cuire, rôtir
	<b>Réhydratation vapeur</b> Réchauffer sur une assiette
	<b>Cuisson du pain</b> Pain, petits pains
	<b>Levée de pâte/pain</b> Faire lever la pâte
	<b>Vapeur intense</b> Légumes, garnitures, poisson
	<b>Humidité Élevée</b> Crèmes anglaises, flans, terrines, poisson
	<b>Humidité Faible</b> Viande, volaille, plats au four, ragoûts

## 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.

## Dureté de l'eau


Vous pouvez modifier le niveau de dureté de l'eau dans le menu : Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.

Niveau de dureté de l'eau	Papier réactif
<b>1 - douce</b>	
<b>2 - modérément dure</b>	
<b>3 - dure</b>	
<b>4 - très dure <sup>1)</sup></b>	

1) Si le niveau de dureté de l'eau du robinet est supérieur ou égal à 4, remplissez le bac à eau avec de l'eau plate en bouteille. Utilisez de l'eau en bouteille avec un dépôt calcaire  $\text{Ca}^{2+}$  maximum de 3,9 mmol/l ou 151 mg/l (consultez l'étiquette de la bouteille). Si vous utilisez le système d'adoucissement d'eau, assurez-vous que le niveau de dureté de l'eau est compris entre 1 et 3. Dans le cas contraire, utilisez de l'eau en bouteille dans cette plage de valeurs. Pour plus d'informations sur la dureté de votre eau du robinet (dH), contactez votre fournisseur d'eau local.

## Structure des menus

### Menu

Appuyez sur  pour accéder au menu.

Élément du menu		Description
Cuisson assistée		Indique les programmes automatiques.
Nettoyage		Indique les programmes de nettoyage.
Mes programmes		Indique les réglages favoris.
Options		Pour régler l'appareil.
Configurations	Configuration	Pour régler l'appareil.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

### Sous-menu pour : Nettoyage


Sous-menu	Description
Séchage	Procédure de séchage de la cavité pour éliminer la condensation qui se forme pendant l'utilisation des fonctions vapeur.
Vidange du réservoir	Procédure pour éliminer l'eau résiduelle du réservoir d'eau après avoir utilisé les fonctions de vapeur.
Nettoyage vapeur	Nettoyage léger
Nettoyage Vapeur Plus	Nettoyage complet.
Détartrage	Nettoyage du circuit de génération de la vapeur des résidus calcaires.
Rinçage	Procédure pour rincer et nettoyer le circuit de génération de la vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

### Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Description
Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle de l'appareil.
Préchauffage Rapide	Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certains modes de cuisson.
Nettoyage Conseille	Active et désactive le rappel.
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.

## Sous-menu pour : Configurations

## Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue de l'appareil.
Affichage Luminosité	Règle la luminosité de l'affichage.
Son touches	Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour  .
Volume Alarme	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.

Sous-menu	Description
Dureté de l'eau	Définit la dureté de l'eau.
Heure actuelle	Règle l'heure et la date actuelles.

## Service

Sous-menu	Description
Version du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.

## Dépannage

Si vous rencontrez un problème avec votre appareil, consultez le chapitre Dépannage

dans la version complète de la notice d'utilisation disponible sur : [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Efficacité énergétique

### Fiche d'informations produits et informations produits conformément aux réglementations de l'UE relatives à l'étiquetage énergétique et à l'écoconception

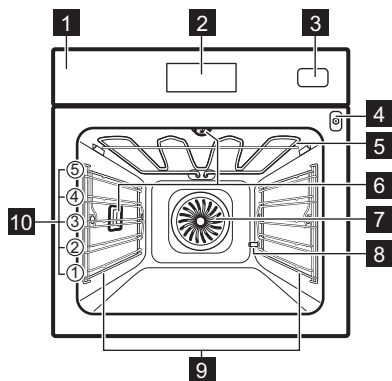
Nom du fournisseur	IKEA
Identification du modèle	FRILLESBO 806.140.76
Indice d'efficacité énergétique	61.9
Classe d'efficacité énergétique	A++
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	1.09 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.52 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	70 l
Type de four	Four encastrable
Masse	36.5 kg
IEC/EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances.	

### Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode faible puissance applicable

Consommation d'énergie en mode veille	0.8 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min

## Descrizione del prodotto

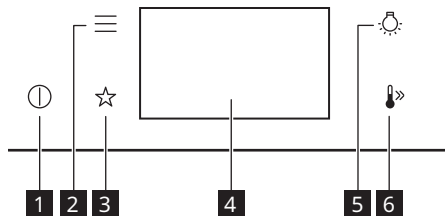
### Panoramica generale



- 1** Pannello dei comandi
- 2** Display
- 3** Serbatoio dell'acqua
- 4** Presa per la termosonda
- 5** Resistenza
- 6** Lampadina
- 7** Ventola
- 8** Uscita tubo di decalcificazione
- 9** Supporto ripiano, rimovibile
- 10** Posizioni ripiano

## Pannello dei comandi

### Panoramica del pannello di controllo



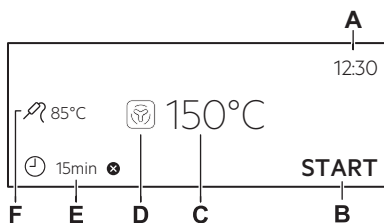
<b>1</b>	<b>ON / OFF</b> Tenere premuto per accendere e spegnere l'apparecchiatura.
<b>2</b>	<b>Menu</b> Elenca le opzioni dell'apparecchiatura e le funzioni di impostazione.
<b>3</b>	<b>Preferiti</b> Elenca le impostazioni preferite.
<b>4</b>	<b>Display</b> Mostra le impostazioni correnti dell'apparecchiatura.
<b>5</b>	<b>Interruttore lampadina</b> Per accendere e spegnere la lampadina.

**6****Riscaldamento rapido**

Per accendere e spegnere il forno: Riscaldamento rapido.

### Display

Display con le funzioni chiave impostate.












- A.** Imposta ora
- B.** START / STOP
- C.** Temperatura
- D.** Funzioni cottura
- E.** Timer
- F.** Termosonda (solo modelli selezionati)


## Spie display

OK

Per confermare la selezione / l'impostazione.

Spie display	
	Per tornare indietro di un livello nel menu.
	Per annullare l'ultima azione.
	Per attivare o disattivare le opzioni.
	L'apparecchiatura è bloccata.
	La funzione Suono allarme è attivata.
	La funzione Suono allarme e termine cottura è attivata.


Spie display	
	Solo il messaggio pop-up è attivato.
	la funzione Partenza ritardata è attiva.
	Per annullare l'impostazione.


 Il display mostra vari messaggi. Quando viene visualizzata una finestra di messaggio, premere il display per continuare.

## Uso quotidiano





### Funzioni cottura





#### STANDARD

	<b>Grill</b> Tostatura, cottura al grill
	<b>Doppio grill ventilato</b> Arrostire carne, rosolare
	<b>Cottura ventilata</b> Cottura omogenea, tenerezza, essiccazione
	<b>Cibi congelati</b> Patatine fritte, spicchi di patate, involtini primavera
	<b>Cottura convenzionale</b> Cottura tradizionale
	<b>Funzione Pizza</b> Preparazione della pizza
	<b>AirFry</b> Frittura di alimenti con meno olio e senza carta da forno
	<b>Resistenza inferiore</b> Preparazione di dolci da forno

 La lampada si potrebbe spegnere automaticamente a temperature inferiori a 80 °C durante alcune funzioni cottura.

#### FUNZIONI SPECIALI

	<b>Marmellate/Conserven</b> Conservazione di verdure e frutta
	<b>Essiccazione</b> Essiccare frutta tagliata a fette, funghi
	<b>Riscaldamento piatti</b> Preriscaldamento piatti
	<b>Scongellamento</b> Scongellamento

	<b>Gratinato</b> Gratin, doratura
	<b>Cottura lenta</b> Preparazione di arrostiti teneri
	<b>Mantieni caldo</b> Mantenimento in caldo degli alimenti
	<b>Cottura ventilata umida</b> Cottura al forno

#### VAPORE

	<b>EasySteam</b> Cottura a vapore, stufati, gratinatura leggera, cottura al forno, arrosto
	<b>Rigenera a vapore</b> Riscaldamento su un piatto
	<b>Cottura Pane</b> Pane, panini
	<b>Lievitazione pasta</b> Lievitazione impasto
	<b>Cottura a vapore</b> Verdure, contorni, pesce
	<b>Umidità alta</b> Creme, flan, terrine, pesce
	<b>Umidità bassa</b> Carne, pollame, piatti da forno, sfornati

#### 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.

## Durezza dell'acqua

È possibile modificare il livello di durezza dell'acqua nel menu: Impostazioni / Configurazione / Durezza dell'acqua.

Livello di durezza dell'acqua	Carta di test
<b>1 - morbida</b>	
<b>2 - moderatamente dura</b>	
<b>3 - dura</b>	
<b>4 - molto dura<sup>1)</sup></b>	

*1) Quando la durezza dell'acqua del rubinetto è al livello 4 o superiore, riempire la vaschetta con acqua in bottiglia non gasata. Utilizzare acqua in bottiglia con un deposito di calcio massimo di  $\text{Ca}^{2+}$  di 3,9 mmol / l o 151 mg / l (vedere l'etichetta della bottiglia). Se si utilizza il sistema di addolcimento dell'acqua, assicurarsi che il livello di durezza dell'acqua sia compreso tra il livello 1 e 3. In alternativa, usare acqua in bottiglia che rientri in questo intervallo. Per ulteriori informazioni sulla durezza dell'acqua di rubinetto (dH) contattare il fornitore di acqua locale.*

## Struttura del menu

### Menu

Premere per accedere al menu.

Voce menu	Descrizione
Cottura guidata	Elenca i programmi automatici.

Voce menu		Descrizione
Pulizia		Elenca i programmi di pulizia.
Preferiti		Elenca le impostazioni preferite.
Opzioni		Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
Impostazioni	Configurazione	Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
	Assistenza tecnica	Mostra la configurazione e la versione software.

### Sottomenu per: Pulizia

Sottomenu	Descrizione
Asciugatura	Procedura per asciugare la cavità dalla condensa residua dopo l'uso delle funzioni vapore.
Svuotamento serbatoio	Procedura per la rimozione dell'acqua residua dal relativo serbatoio dopo aver utilizzato le funzioni vapore.
Pulizia a vapore	Pulizia leggera.
Pulizia a vapore plus	Pulizia completa.
Decalcificazione	Pulizia del circuito di generazione del vapore dal calcare residuo.
Risciacquo	Procedura per il risciacquo e la pulizia del circuito di generazione vapore dopo un utilizzo frequente delle funzioni vapore.


### Sottomenu per: Opzioni

Sottomenu	Descrizione
Luce forno	Accensione e spegnimento della lampada.
Sicurezza bambini	Previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura.
Riscaldamento rapido	Riduce il tempo di riscaldamento. È disponibile solo per alcune delle funzioni cottura.
Promemoria Pulizia	Accende e spegne il promemoria.
Visualizzazione orario digitale	Cambia il formato dell'indicazione oraria visualizzata.

### Sottomenu per: Impostazioni

#### Configurazione

Sottomenu	Descrizione
Lingua	Imposta la lingua dell'apparecchiatura.
Luminosità	Imposta la luminosità del display.

Sottomenu	Descrizione
Volume toni	Attiva e disattiva il tono dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare i segnali acustici per  .
Volume acustico	Imposta il volume delle tonalità e dei segnali dei tasti.
Durezza dell'acqua	Imposta la durezza dell'acqua.

Sottomenu	Descrizione
Imposta ora	Imposta l'ora e la data attuali.

### Assistenza tecnica

Sottomenu	Descrizione
Versione software	Informazioni sulla versione software.
Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Ripristina le impostazioni di fabbrica.

## Risoluzione dei problemi

In caso di problemi con l'apparecchiatura consultare Risoluzione dei problemi nella

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

## Efficienza energetica

### Scheda informativa del prodotto e Informazioni sul prodotto in conformità alla normativa sull'etichettatura energetica dell'Unione Europea ed Ecodesign

Nome del fornitore	IKEA
Identificazione modello	FRILLESBO 806.140.76
Indice di efficienza energetica	61.9
Classe di efficienza energetica	A++
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	1.09 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.52 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	70 l
Tipo di forno	Forno da incasso
Massa	36.5 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.	

### Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità bassa potenza applicabile

Potenza elettrica assorbita in standby	0.8 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	20 min





867387746-A-342025

