FRILLESBO

en de
fr it

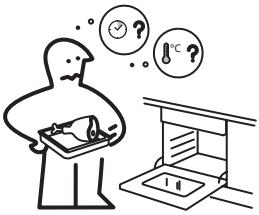
Design and Quality
IKEA of Sweden

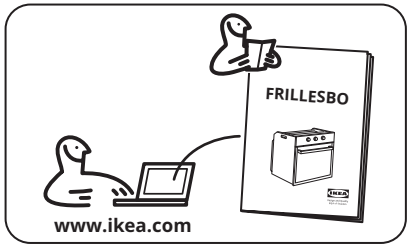
ENGLISH **6**

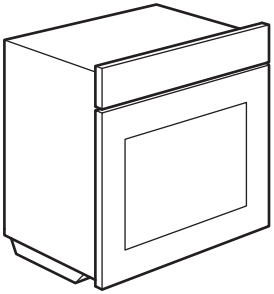
DEUTSCH **10**

FRANÇAIS **14**

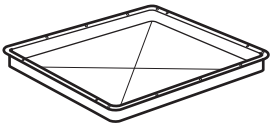
ITALIANO **19**







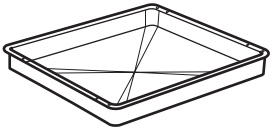
1x



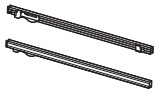
1x



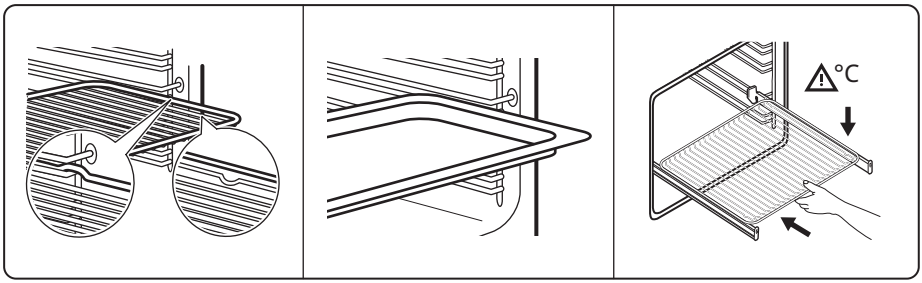
1x

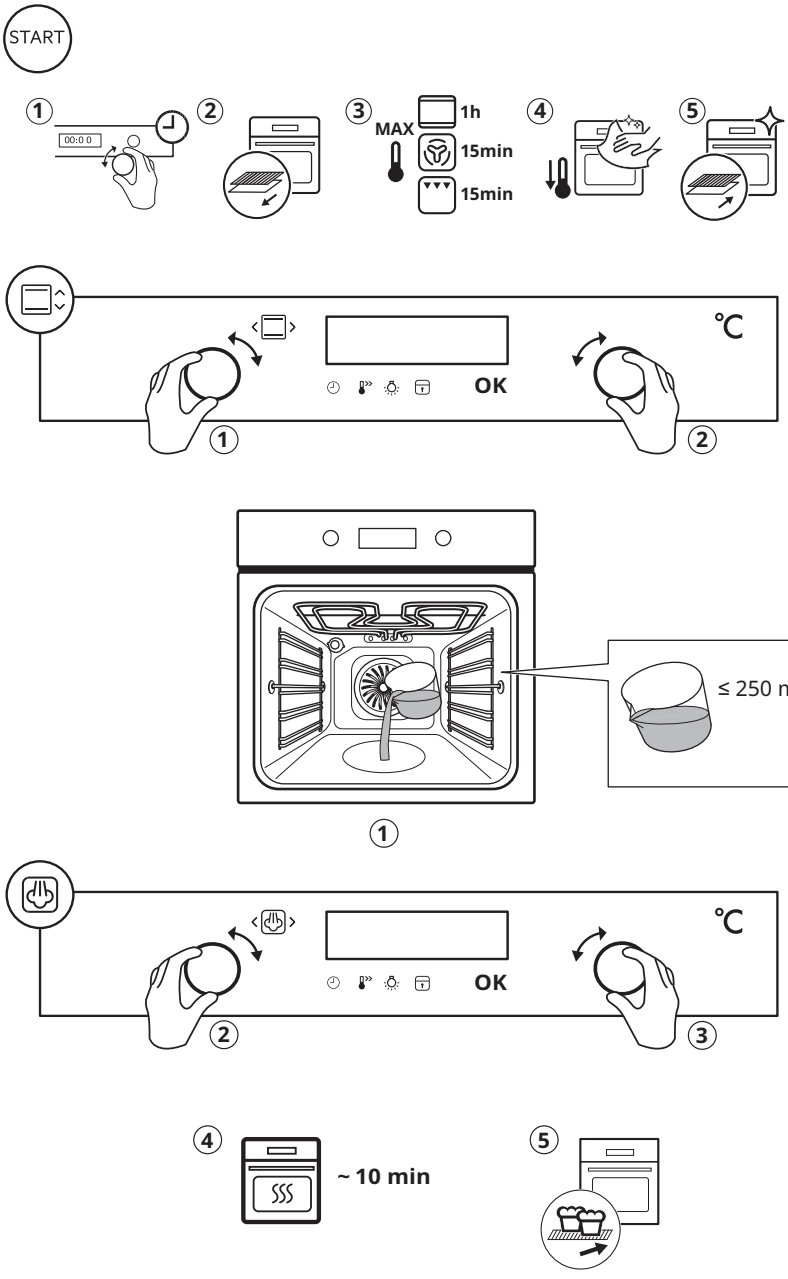


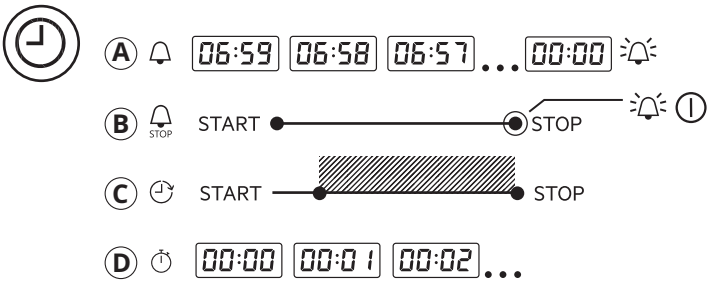
1x

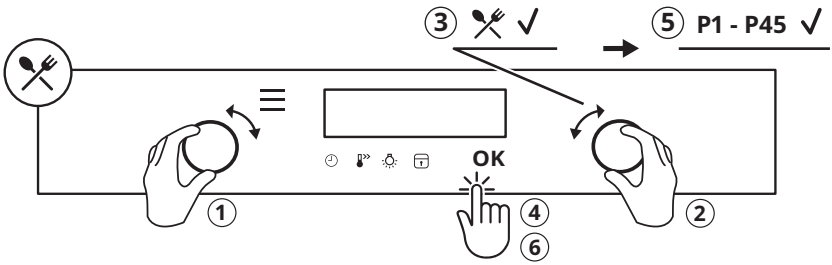


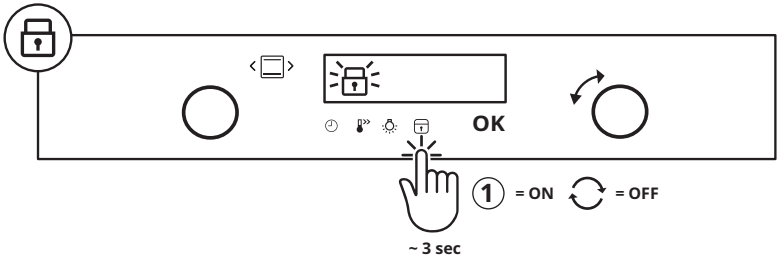
1x




START
1
2
3
MAX
1h
15min
15min
4
5
°C
OK
1
2
≤ 250 ml
1
°C
OK
2
3
4
~ 10 min
5

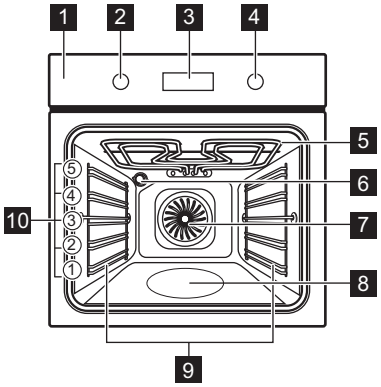

A
06:59
06:58
06:57
00:00
B
STOP
START
STOP
C
START
STOP
D
00:00
00:01
00:02


3
5
P1 - P45
OK
1
4
6
2


OK
1
= ON
= OFF
~ 3 sec

Product description

General overview



1 Control panel
2 Knob for the heating functions
3 Display
4 Control knob
5 Heating element
6 Lamp
7 Fan
8 Cavity embossment - Aqua cleaning container
9 Shelf support, removable
10 Shelf positions

Control panel

Turning the appliance on and off

To turn on the appliance:

1. Press the knobs. The knobs come out.
2. Turn the knob for the heating functions to select a function.
3. Turn the control knob to adjust settings.

To turn off the appliance: turn the knob for the heating functions to the off position 0.

Control panel overview

	Press to set timer functions.
	Press and hold to set the function: Fast Heat Up.
	Press to turn the appliance lamp on and off.
	Press and hold to set the function: Lock.
OK	Press to confirm your selection.

Display indicators

Display with key functions:



	The appliance is locked.
	Submenu: Assisted Cooking.
	Submenu: Settings
	Fast Heat Up is activated.
	Steam cooking is activated.
	Minute minder is activated.
STOP	Cooking time is activated.
	Time Delayed Start is activated.
	Uptimer is activated.
	Progress bar - visually indicates when the appliance reaches the set temperature or when the cooking time comes to an end.

To download the full version visit www.ikea.com

Daily use

Heating functions

	True Fan Cooking: Even baking, tenderness, drying
	Conventional Cooking: Traditional baking
	SteamBake / **Aqua Clean**:Steaming / Cleaning
	Frozen Foods: French fries, potato wedges, spring rolls
	Pizza Function: Baking pizza
	Bottom Heat: Baking cakes
	Moist Fan Baking: Baking
	Grill: Toasting, grilling
	Turbo Grilling: Roasting meat, browning

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

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 optimize heat usage on one baking level. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The heating power may be reduced.

Entering: Menu ☰

Open the Menu to access Assisted Cooking dishes and settings.

1. Turn the knob for the heating functions to ☰.

The display shows ✕, ⚙.

2. Turn the control knob and select the icon to enter submenu. Press OK.

Submenu: Assisted Cooking

Legend	
	Weight adjustment available.
	Fill the cavity embossment with water for cooking.
	Preheat the appliance before you start cooking.
	Shelf level. Refer to Product description.

P1	Roast beef, rare 2
P2	Roast beef, medium 2
P3	Roast beef, well done 2
P4	Steak, medium 3
P5	Beef roast / braised 2
P6	Roast beef, rare LTC* 2
P7	Roast beef, medium LTC* 2
P8	Roast beef, well done LTC* 2
P9	Fillet of beef, rare LTC* 2
P10	Fillet of beef, medium LTC* 2
P11	Fillet of beef, done LTC* 2
P12	Veal roast 2
P13	Pork roast neck or shoulder 2
P14	Pulled pork LTC* 2
P15	Pork loin, fresh 2
P16	Pork spare ribs 3
P17	Lamb leg with bones 2
P18	Whole chicken 200 ml 2
P19	Half chicken 3

To download the full version visit www.ikea.com

P20	Chicken breast 2
P21	Chicken legs, fresh 3
P22	Duck, whole 2
P23	Goose, whole 2
P24	Meat loaf 2
P25	Whole fish, grilled 2
P26	Fish fillet 3
P27	Cheesecake 2
P28	Apple cake 100 - 150 ml 2
P29	Apple tart 2
P30	Apple pie 100 - 150 ml 2
P31	Brownies
P32	Muffins 100 - 150 ml 2
P33	Loaf cake 2
P34	Baked potatoes 2
P35	Wedges 3
P36	Grilled mixed vegetables 3
P37	Croquettes, frozen 3
P38	Pommes, frozen 3
P39	Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets 2
P40	Potato gratin 1
P41	Pizza fresh, thin 100 ml 2
P42	Pizza fresh, thick 2
P43	Quiche 2
P44	Baguette / Ciabatta / White bread 100 ml 2
P45	Whole grain / Rye / Dark bread 100 ml 2

*LTC - Low Temperature Cooking

Submenu: Settings

	Setting	Value
01	Time of day	Change
02	Display brightness	1 - 5
03	Key tones	1 - Beep, 2 - Click, 3 - Sound off
04	Buzzer volume	1 - 4
05	Uptimer	On / Off
06	Light	On / Off
07	Fast Heat Up	On / Off
08	Demo mode	-
09	Software version	Check
10	Reset all settings	Yes / No

Troubleshooting

If you encounter an issue with your appliance, check Troubleshooting in the full version of the User Manual available on: www.ikea.com.

Energy efficiency

Product Information Sheet and Product Information according to (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014

Supplier's name	IKEA	
Model identification	FRILLESBO 406.139.98 FRILLESBO 306.217.10	
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	FRILLESBO 406.139.98	30.7 kg
	FRILLESBO 306.217.10	30.7 kg
Appliance tested according to: EN IEC 60350-1.		

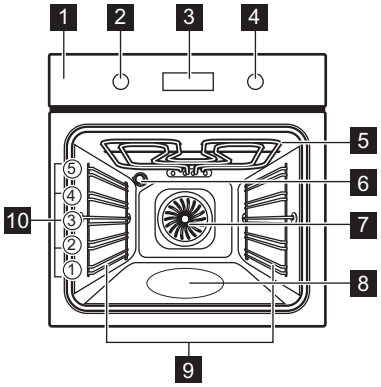
Information requirements according to (EU) No 2023/826

Power consumption in standby	0.8 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min
Appliance tested according to: EN 50564.	

To download the full version visit www.ikea.com

Gerätebeschreibung

Gesamtansicht



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

Bedienfeld

Ein- und Ausschalten des Geräts

Einschalten des Geräts:

1. Drücken Sie die Knöpfe. Die Knöpfe treten heraus.
2. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl einer Funktion.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellungen zu ändern.

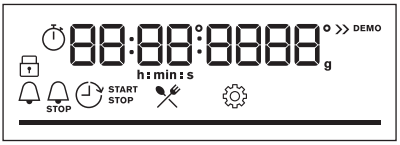
Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position [0], um das Gerät auszuschalten.

Überblick – Bedienfeld

	Drücken Sie, um die Timer-Funktionen einzustellen.
	Halten Sie die Taste gedrückt, um die Funktion einzustellen: Schnellaufheizung.
	Drücken Sie, um die Gerätelampe ein- und auszuschalten.
	Halten Sie die Taste gedrückt, um die Funktion einzustellen: Verriegelung.
OK	Zur Bestätigung der Auswahl drücken.

Display-Anzeigen

Display mit Tastenfunktionen:



	Das Gerät ist verriegelt.
	Untermenü: Koch-Assistent.
	Untermenü: Einstellungen
	Schnellaufheizung ist eingeschaltet.
	Dampfgaren ist aktiviert.
	Kurzzeit-Wecker ist eingeschaltet.
STOP	Garzeit ist eingeschaltet.
	Zeitvorwahl ist eingeschaltet.
	Uptimer ist eingeschaltet.

Die Vollversion kann unter www.ikea.com heruntergeladen werden.

—	Fortschrittsbalken – Zeigt visuell an, wann das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht oder die Garzeit beendet ist.

Täglicher Gebrauch

Ofenfunktionen

	Heißluft: Gleichmäßiges Backen, Zartheit, Dörren
	Ober- / Unterhitze: Traditionelles Backen
	SteamBake / **Aqua Reinigung**:Dampfgaren / Reinigung
	Tiefkühlgerichte: Pommes frites, Kartoffelspalten, Frühlingsrollen
	Pizzastufe: Backen von Pizza
	Unterhitze: Kuchen backen
	Feuchte Umluft: Backen
	Grill: Toasten, Grillen
	Heißluftgrillen: Braten von Fleisch, Bräunen

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

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 darauf ausgelegt, den Wärmeverbrauch auf einer Backebene zu optimieren. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Wärmeleistung kann geringer sein.

Eingabe: Menü ☰

Öffnen Sie das Menü, um auf Gerichte mit dem Koch-Assistenten und auf Einstellungen zuzugreifen.

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf ☰.

Auf dem Display wird ✕, ⚙ angezeigt.

2. Drehen Sie den Bedienknopf und wählen Sie das Symbol, um in das Untermenü zu gelangen. Drücken Sie OK.

Untermenü: Koch-Assistent

Legende	
	Gewichtsanpassung verfügbar.
	Füllen Sie die Garraumvertiefung zum Kochen mit Wasser.
	Heizen Sie das Gerät auf, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
	Einschubebene. Siehe Gerätebeschreibung.

P1	Roastbeef, blutig 2
P2	Roastbeef, rosa 2
P3	Roastbeef, durch 2
P4	Steak, rosa 3
P5	Rinderbraten / geschmort 2
P6	Roastbeef, blutig LTC* 2
P7	Roastbeef, rosa LTC* 2
P8	Roastbeef, durch LTC* 2
P9	Rindfleischfilet, blutig LTC* 2
P10	Rindfleischfilet, rosa LTC* 2
P11	Rindfleischfilet, fertig LTC* 2

Die Vollversion kann unter www.ikea.com heruntergeladen werden.

P12	Kalbsbraten 2
P13	Schweinebraten Nacken oder Schulter 2
P14	Pulled Pork LTC* 2
P15	Schweinelende, frisch 2
P16	Schweinefleisch-Spareribs 3
P17	Lammkeule mit Knochen 2
P18	Hähnchen, ganz 200 ml 2
P19	Halbes Hähnchen 3
P20	Hähnchenbrust 2
P21	Hähnchenschenkel, frisch 3
P22	Ente, ganz 2
P23	Gans, ganz 2
P24	Hackbraten 2
P25	Fisch, ganz, gegrillt 2
P26	Fischfilet 3
P27	Käsekuchen 2
P28	Apfelkuchen 100 - 150 ml 2
P29	Apfel-Tarte 2
P30	Apfelkuchen 100 - 150 ml 2
P31	Brownies
P32	Muffins 100 - 150 ml 2
P33	Laibkuchen 2
P34	Ofenkartoffeln 2
P35	Kartoffelspalten 3
P36	Gemischtes gegrilltes Gemüse 3
P37	Kroketten, gefroren 3
P38	Pommes frites, gefroren 3
P39	Fleisch- / Gemüselasagne mit trockenen Nudelblättern 2
P40	Kartoffelgratin 1
P41	Pizza frisch, dünn 100 ml 2
P42	Pizza frisch, dick 2
P43	Quiche 2
P44	Baguette / Ciabatta / Weißbrot 100 ml 2
P45	Vollkorn- / Roggen- / dunkles Brot 100 ml 2

*LTC - Niedertemperaturgaren

Untermenü: Einstellungen

	Einstellung	Wert
01	Uhrzeit	Ändern
02	Helligkeit	1 - 5
03	Tastentöne	1 – Piepton, 2 – Klicken, 3 – Ton aus
04	Lautstärke	1 - 4
05	Uptimer	Ein / Aus
06	Beleuchtung	Ein / Aus
07	Schnellaufheizung	Ein / Aus
08	Demo-Modus	-
09	Softwareversion	Prüfen
10	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein

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.

Energieeffizienz

Produktinformationsblatt und Produktinformationen gemäß (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014

Name des Lieferanten	IKEA	
Modellbezeichnung	FRILLESBO 406.139.98 FRILLESBO 306.217.10	
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	FRILLESBO 406.139.98	30.7 kg
	FRILLESBO 306.217.10	30.7 kg
Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-1.		

Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0,8 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	20 Min
Gerät getestet gemäß: EN 50564.	

IKEA Garantie

Wenn Sie Ihre Produktgarantie in Anspruch nehmen oder Produktsupport erhalten möchten



Bitte kontaktieren Sie den IKEA-Kundendienst. Den Link zum Self-Service-Portal oder die Telefonnummer finden Sie auf www.IKEA.com.

Um Ihre Serviceanfrage im Self-Service-Portal abzuschließen und Informationen zu Ihrem Produkt oder zu Ersatzteilen, die mit Ihrem Produkt verbunden sind, leichter zu finden, bitten wir Sie, die IKEA-Artikelnummer (8-stellig) und die Seriennummer auf dem Typenschild zu notieren.

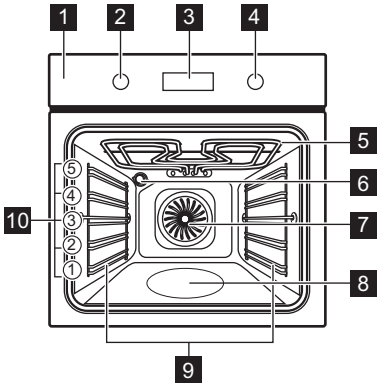
BEWAHREN SIE DEN KAUF-/LIEFERBELEG AUF!

Er ist Ihr Kaufnachweis und ohne ihn ist die Garantie nicht gültig. Auf der Kauf-/Lieferbeleg finden Sie auch den Namen und die IKEA-Artikelnummer (8-stellig) für jedes gekaufte Gerät.

Bitte lesen Sie die im Lieferumfang Ihres Geräts enthaltene technische Dokumentation sorgfältig durch, bevor Sie sich an uns wenden.

Description du produit

Vue d'ensemble



1. Bandeau de commande
2. Manette de sélection des modes de cuisson
3. Affichage
4. Manette de commande
5. Résistance
6. Éclairage
7. Chaleur tournante
8. Bac de la cavité - Bac de nettoyage Aqua Clean
9. Support de grille, amovible
10. Niveaux de la grille

Bandeau de commande

Allumer et éteindre l'appareil

Pour allumer l'appareil :

1. Appuyez sur les manettes. Les manettes sortent vers l'extérieur.
2. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction.
3. Tournez la manette de commande pour choisir les réglages.

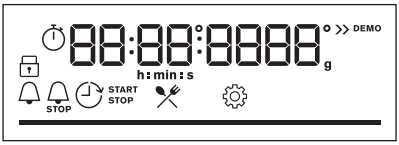
Pour éteindre l'appareil : tournez la manette des modes de cuisson sur la position Off (Arrêt). 0.

Vue d'ensemble du bandeau de commande

	Appuyez pour régler les fonctions du minuteur.
	Maintenez la touche appuyée pour régler la fonction : Préchauffage rapide.
	Appuyez pour allumer et éteindre la lampe de l'appareil.
	Maintenez la touche appuyée pour régler la fonction : Touches Verrouil.
OK	Appuyez sur pour confirmer votre sélection.

Voyants de l'affichage

Affichage avec les principales fonctions :



	L'appareil est verrouillé.
	Sous-menu : Cuisson assistée.
	Sous-menu : Configurations
	Préchauffage rapide est activée.
	La cuisson à la vapeur est activée.
	Minuteur est activée.
STOP	Heure de cuisson est activée.

	Démarrage retardé est activée.
	Compteur est activée.

—	Barre de progression - indique visuellement quand l'appareil atteint la température réglée ou quand le temps de cuisson s'arrête.

Utilisation quotidienne

Modes de cuisson

	Chaleur tournante : cuisson homogène, tendreté, séchage
	Chauffage Haut/Bas : cuisson traditionnelle
	SteamBake / **Nettoyage Aqua Clean** :Cuisson vapeur / Nettoyage
	Plats Surgelés : frites, quartiers de pommes de terre, rouleaux de printemps
	Fonction Pizza : cuisson de pizza
	Cuisson de sole : cuisson de gâteaux
	Chaleur Tournante Humide : cuisson
	Gril : toaster, griller
	Turbo gril : rôtir la viande, faire dorer

Pour certaines fonctions du four, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 80 °C.

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 optimiser l'utilisation de la température à un niveau de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La puissance de la chaleur peut être réduite.

Accès : Menu ☰

Ouvrez le menu pour accéder à des plats à cuisson assistée et des configurations.

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour ☰.

L'affichage indique ✕, ⚙.

2. Tournez la manette de commande et sélectionnez l'icône pour accéder au sous-menu. Appuyez sur la touche OK.

Sous-menu : Cuisson assistée

Légende	
	Réglage du poids disponible.
	Remplissez le bac de la cavité d'eau de cuisson.
	Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.
	Niveau de grille. Reportez-vous à Description du produit.

P1	Rôti de bœuf, saignant 2
P2	Rôti de bœuf, à point 2
P3	Rôti de bœuf, bien cuit 2
P4	Steak, à point 3
P5	Rôti de bœuf/braisé 2
P6	Rôti de bœuf, CBT* saignant 2
P7	Rôti de bœuf, CBT* à point 2
P8	Rôti de bœuf, CBT* bien cuit 2

P9	Filet de bœuf, bleu CBT* 2
P10	Filet de bœuf, à point CBT* 2
P11	Filet de bœuf, bien cuit CBT* 2
P12	Rôti de veau 2
P13	Rôti de col ou épaule de porc 2
P14	Émincé de porc CBT* 2
P15	Filet de porc, frais 2
P16	Travers de porc 3
P17	Gigot d'agneau avec os 2
P18	Poulet entier 200 ml 2
P19	Demi-poulet 3
P20	Blanc de poulet 2
P21	Cuisses de poulet, fraîches 3
P22	Canard entier 2
P23	Oie entière 2
P24	Pain de viande 2
P25	Poisson entier, grillé 2
P26	Filet de poisson 3
P27	Cheesecake 2
P28	Gâteau aux pommes 100 - 150 ml 2
P29	Tarte aux pommes 2
P30	Tarte aux pommes 100 - 150 ml 2
P31	Brownies
P32	Muffins 100 - 150 ml 2
P33	Quatre-quarts 2
P34	Pommes de terre au four 2
P35	Pomme Quartier 3
P36	Mélange de légumes grillés 3
P37	Croquettes surgelées 3
P38	Pommes, surgelées 3
P39	Lasagnes à la viande/aux légumes avec feuilles de pâtes sèches 2
P40	Gratin de pommes de terre 1
P41	Pizza fraîche, fine 100 ml 2
P42	Pizza fraîche, épaisse 2
P43	Quiche 2
P44	Baguette/Ciabatta/Pain blanc 100 ml 2
P45	Céréales complètes/Riz/Pain noir 100 ml 2

*CBT -Cuisson à basse température

Sous-menu : Configurations

	Réglage	Valeur
01	Heure actuelle	Modifier
02	Affichage Luminosité	1 - 5
03	Son touches	1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Son désactivé
04	Volume alarme	1 - 4
05	Compteur	Marche / Arrêt
06	Eclairage four	Marche / Arrêt
07	Préchauffage rapide	Marche / Arrêt
08	Mode démo	-
09	Version du logiciel	Contrôle
10	Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non

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.

Efficacité énergétique

Fiche d'informations produit et informations produit conformément aux réglementations (UE) N° 65/2014 et (UE) N° 66/2014

Nom du fournisseur	IKEA	
Identification du modèle	FRILLESBO 406.139.98 FRILLESBO 306.217.10	
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	FRILLESBO 406.139.98	30.7 kg
	FRILLESBO 306.217.10	30.7 kg
Appareil testé conformément aux normes : EN CEI 60350-1.		

Exigences en matière d'information conformément au règlement (UE) n ° 2023/826

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
Appareil testé conformément aux normes : EN 50564.	





GARANTIE IKEA

Si vous souhaitez faire valoir la garantie de votre produit ou obtenir une assistance produit



Veuillez contacter le Service client IKEA ; vous trouverez le lien vers le portail libre-service ou le numéro de téléphone sur www.IKEA.com.

Pour compléter votre demande de service sur le portail en libre-service et trouver plus facilement des informations sur votre produit ou des pièces détachées liées à votre produit, nous vous recommandons de noter le numéro d'article IKEA (8 chiffres) et le numéro de série figurant sur l'étiquette du produit.

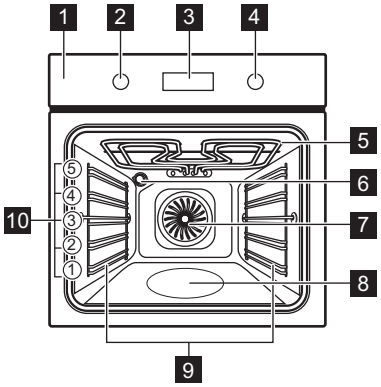
CONSERVEZ LE BORDEREAU D'ACHAT/DE LIVRAISON !

C'est votre preuve d'achat et la garantie ne sera pas valable sans lui. Le ticket de caisse comporte également le nom et le numéro d'article IKEA (8 chiffres) de chaque appareil acheté.

Veuillez lire attentivement la documentation technique fournie avec votre appareil avant de nous contacter.

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. Lampadina
7. Ventola
8. Goffratura della cavità - Contenitore della pulizia dell'acqua
9. Supporto ripiano, rimovibile
10. Posizioni ripiano

Pannello dei comandi

Accensione e spegnimento dell'apparecchiatura

Per accendere l'apparecchiatura:

1. Premere le manopole. Le manopole fuoriescono.
2. Ruotare la manopola delle funzioni cottura per selezionare una funzione.
3. Ruotare la manopola di controllo per regolare le impostazioni.

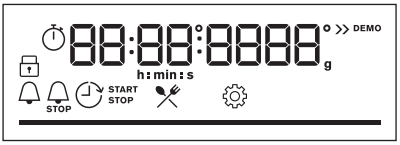
Per spegnere l'apparecchiatura: ruotare la manopola delle funzioni cottura fino a portarla in posizione off 0.

Panoramica del pannello di controllo

	Premere per impostare le funzioni del timer.
	Tenere premuto per impostare la funzione: Riscaldamento rapido.
	Premere per accendere e spegnere la luce dell'apparecchiatura.
	Tenere premuto per impostare la funzione: Blocco.
OK	Premere per confermare la selezione.

Spie display

Display con le funzioni chiave:



	L'apparecchiatura è bloccata.
	Sottomenu: Cottura guidata.
	Sottomenu: Impostazioni
	Riscaldamento rapido è attivato.
	La cottura a vapore è attivata.
	Contaminuti è attivato.
STOP	Tempo di cottura è attivato.
	Ora partenza ritardata è attivato.
	Timer è attivato.

—	Barra di avanzamento: indica visivamente quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata o quando il tempo di cottura termina.

Uso quotidiano

Funzioni cottura

	Cottura ventilata: Cottura omogenea, tenerezza, essiccazione
	Cottura convenzionale: Cottura tradizionale
	SteamBake / **Pulizia con acqua**:Cottura a vapore / Pulizia
	Cibi congelati: Patatine fritte, spicchi di patate, involtini primavera
	Funzione Pizza: Preparare la pizza
	Resistenza inferiore: Cuocere dolci
	Cottura ventilata umida: Cottura al forno
	Grill: Tostatura, cottura al grill
	Doppio grill ventilato: Arrostire carne, rosolare

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

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 conformi 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 ottimizzare il consumo di calore su un livello di cottura. Quando si utilizzata questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta.

Accesso: Menu ☰

Aprire il Menu per accedere ai piatti con Cottura guidata e alle impostazioni.

1. Ruotare la manopola per le funzioni cottura su ☰.

Il display visualizza ✕, ⚙.

2. Ruotare la manopola di controllo e selezionare l'icona per accedere al sottomenu. Premere OK.

Sottomenu: Cottura guidata

Legenda	
	Regolazione del peso disponibile.
	Riempire l'incavo della cavità con l'acqua per la cottura.
	Preriscaldare l'apparecchiatura prima di iniziare la cottura.
	Livello del ripiano. Fare riferimento a Descrizione del prodotto.

P1	Roast beef, al sangue 2
P2	Roast beef, cottura media 2
P3	Roast beef, ben cotto 2
P4	Bistecca, cottura media 3
P5	Manzo arrosto/brasato 2
P6	Roast beef, LTC al sangue* 2
P7	Roast beef, LTC cottura media* 2
P8	Roast beef, LTC ben cotto* 2
P9	Filetto di manzo, LTC al sangue* 2

Per scaricare la versione completa, visita il sito www.ikea.com

P10	Filetto di manzo, LTC medio* 2
P11	Filetto di manzo, LTC ben cotto* 2
P12	Arrosto di vitello 2
P13	Collo o spalla di maiale arrosto 2
P14	Maiale sfilacciato LTC* 2
P15	Lombo di maiale, fresco 2
P16	Costolette di maiale 3
P17	Cosciotto d'agnello con ossa 2
P18	Pollo intero 200 ml 2
P19	Mezzo pollo 3
P20	Petto di pollo 2
P21	Cosce di pollo, fresche 3
P22	Anatra, intera 2
P23	Oca, intera 2
P24	Polpettone 2
P25	Pesce intero, grigliato 2
P26	Filetto di pesce 3
P27	Cheesecake 2
P28	Torta di mele 100 - 150 ml 2
P29	Crostata di mele 2
P30	Crostata di mele 100 - 150 ml 2
P31	Brownie
P32	Muffin 100 - 150 ml 2
P33	Torta di pane 2
P34	Patate al forno 2
P35	Patate a spicchi 3
P36	Verdure miste grigliate 3
P37	Crocchette, surgelate 3
P38	Patatine, surgelate 3
P39	Lasagna di carne/verdure con fogli di pasta secca 2
P40	Patate gratinate 1
P41	Pizza fresca, sottile 100 ml 2
P42	Pizza fresca, spessa 2
P43	Quiche 2
P44	Baguette / ciabatta / pane bianco 100 ml 2
P45	Pane integrale / segale / nero 100 ml 2

*LTC - Cottura a bassa temperatura

Sottomenu: Impostazioni

	Impostazione	Valore
01	Imposta ora	Modifica
02	Luminosità	1 - 5
03	Volume toni	1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Suono disattivato
04	Volume acustico	1 - 4
05	Timer	On/Off
06	Luce cappa	On/Off
07	Riscaldamento rapido	On/Off
08	Modalità demo	-
09	Versione software	Controllare
10	Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Sì / No

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.

Efficienza energetica

Scheda informativa del prodotto e informazioni sul prodotto secondo le normative (UE) n. 65/2014 e (UE) n. 66/2014

Nome del fornitore	IKEA	
Identificazione modello	FRILLESBO 406.139.98 FRILLESBO 306.217.10	
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	FRILLESBO 406.139.98	30.7 kg
	FRILLESBO 306.217.10	30.7 kg
Apparecchiatura testata in conformità a: EN IEC 60350-1.		

Requisiti informativi ai sensi del regolamento (UE) n. 2023/826

Potenza elettrica assorbita in standby	0,8 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	20 min
Apparecchiatura testata in conformità a: EN 50564.	

Garanzia IKEA

Se si desidera richiedere la garanzia del prodotto o ricevere assistenza



Contattare l'Assistenza clienti IKEA. Il link al portale self service o il numero di telefono sono disponibili sul sito www. IKEA.com.

Per completare più facilmente la richiesta di assistenza sul portale self-service e trovare informazioni sul prodotto o sui ricambi correlati, prendere nota del numero articolo IKEA (8 cifre) e del numero di serie riportati sull'etichetta del prodotto.

CONSERVARE IL DOCUMENTO DI ACQUISTO / CONSEGNA!

Questo documento ha valore di prova di acquisto e la garanzia non sarà valida senza di esso. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il numero articolo IKEA (8 cifre) di ciascun apparecchio acquistato.

Prima di contattarci, leggere attentamente la documentazione tecnica fornita con l'apparecchio.



701131142-B-422026

© Inter IKEA Systems B.V. 2026 AA-2604162-2