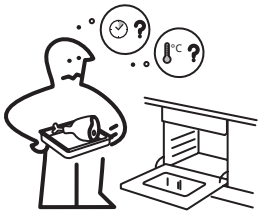
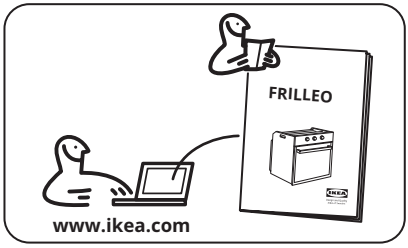
FRILLESBO

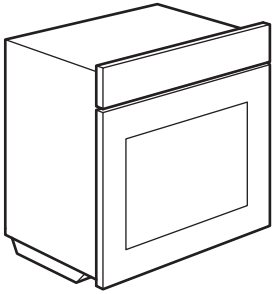
cs et
fi el
lv lt
pl sk
sv

Design and Quality
IKEA of Sweden

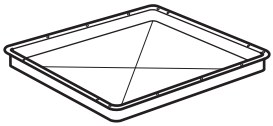
ČESKY	**6**
EESTI	**10**
SUOMI	**14**
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	**18**
LATVIEŠU	**22**
LIETUVIŲ	**26**
POLSKI	**30**
SLOVENSKY	**34**
SVENSKA	**38**







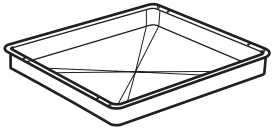
1x



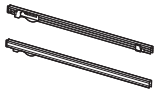
1x



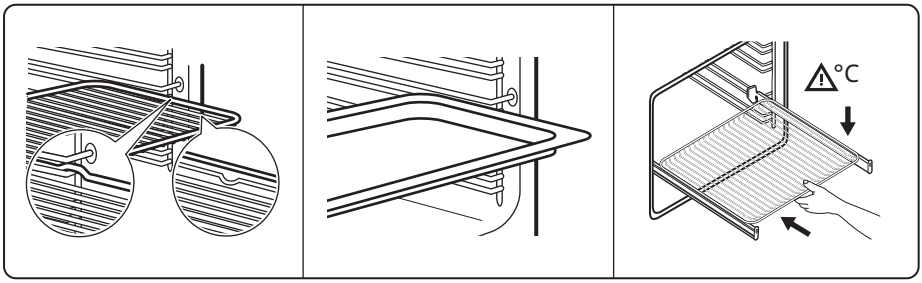
1x

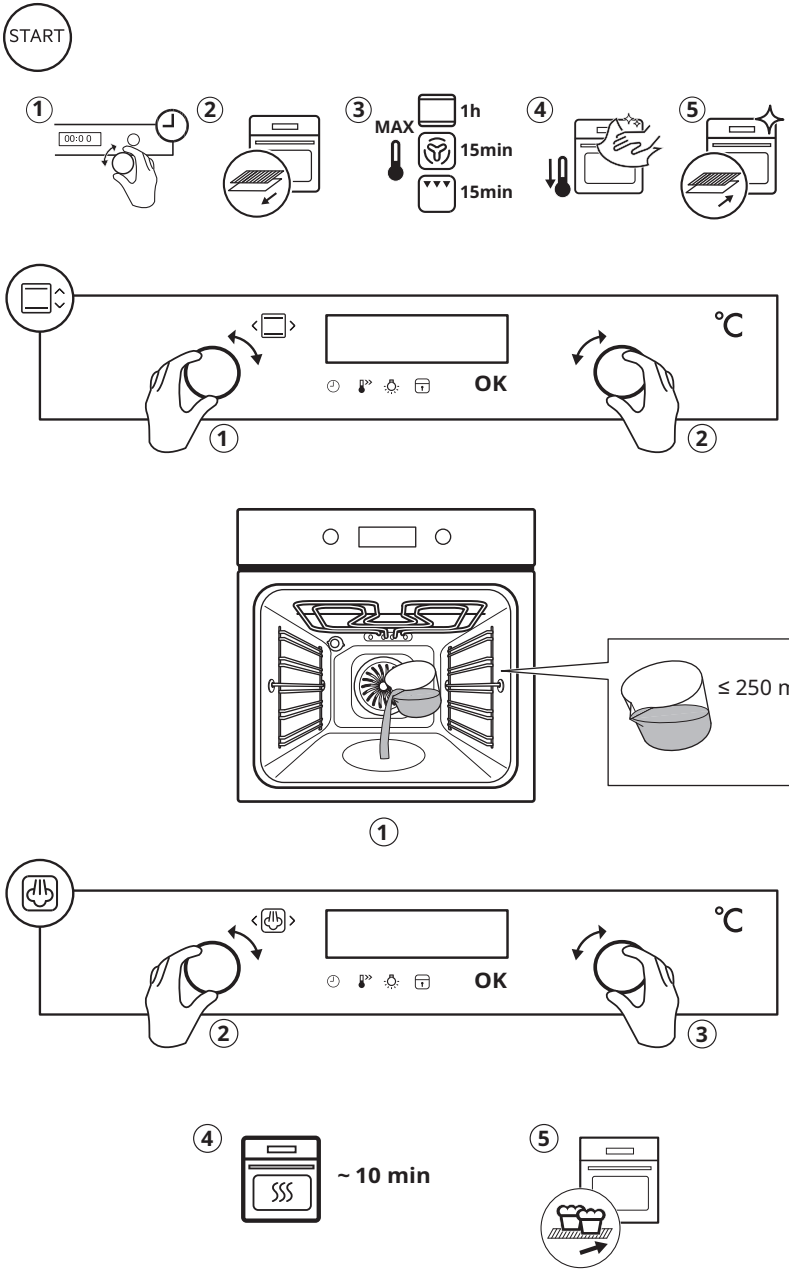


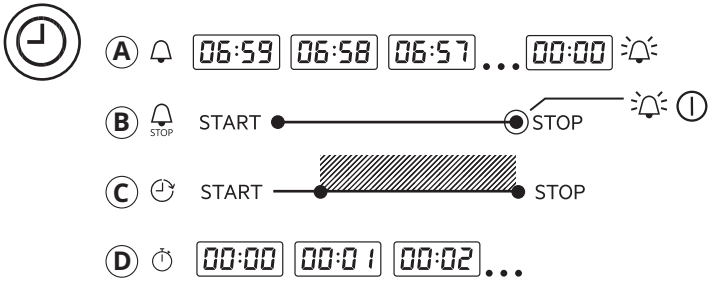
1x

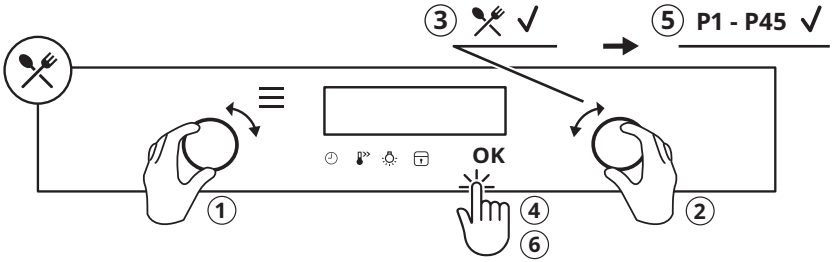


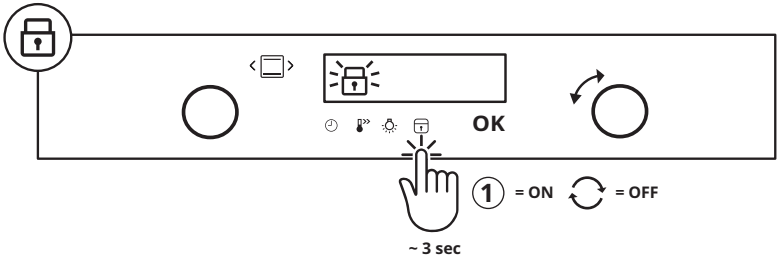
1x




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

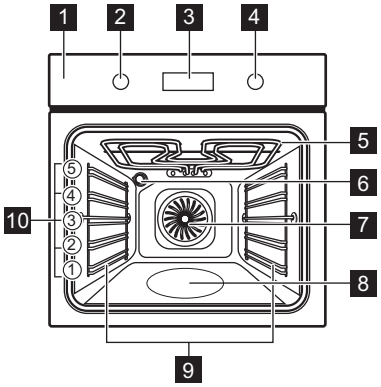

A
06:59
06:58
06:57
00:00
B
STOP
START
STOP
C
START
STOP
D
00:00
00:01
00:02


3
5
P1 - P45
OK
1
4
6
2


OK
1
= ON
= OFF
~ 3 sec

Popis výrobku

Celkový pohled



1 Ovládací panel
2 Volič pečicích funkcí
3 Displej
4 Ovladač
5 Topné těleso
6 Osvětlení
7 Ventilátor
8 Vlis vnitřku trouby
9 Zasouvací mřížka, vyjímatelné
10 Polohy mřížky

Ovládací panel

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Zapnutí spotřebiče:

1. Stiskněte ovladače. Knoflíky se vysunou.
2. Otočením ovladače pečicích funkcí zvolte funkci.
3. Otočením ovladače upravte nastavení.

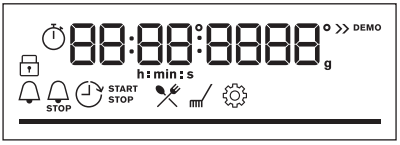
Vypnutí spotřebiče: otočte ovladač pečicích funkcí do polohy vypnuto 0.

Přehled ovládacího panelu

	Stisknutím zadáte funkce časovače.
	Stisknutím a podržením nastavíte funkci: Rychlé zahřátí
	Stisknutím zapnete a vypnete osvětlení spotřebiče.
	Stisknutím a podržením nastavíte funkci: Zámek
OK	Stisknutím potvrďte výběr.

Ukazatele na displeji

Displej s hlavními funkcemi:



	Spotřebič je uzamčen.
	Podnabídka: Podporované Vaření.
	Podnabídka: Čištění.
	Podnabídka: Nastavení
	Je zapnuto Rychlé zahřátí.
	Pečení v páře je zapnuté.
	Je zapnuto Minutka.
STOP	Je zapnuto Čas pečení.
	Je zapnuto Odložený start.
	Je zapnuto Časovač.
	Stavová lišta – vizuálně indikuje, kdy spotřebič dosáhne nastavené teploty nebo kdy uplyne doba přípravy.

Denní používání

Pečicí funkce

	Pravý horký vzduch: Rovnoměrné pečení, křehkost, sušení
	Horní/spodní ohřev: Tradiční pečení
	SteamBake: Příprava v páře
	Mražené potraviny: Hranolky, americké brambory, jarní závitky
	Pizza: Příprava pizzy
	Spodní ohřev: Pečení dortů
	Vlhký horkovzduch: Pečení moučných jídel
	Gril: Opékání chleba, grilování
	Turbo gril: Pečení masa, opékání

Během některých funkcí trouby se může osvětlení při teplotě nižší než 80 °C automaticky vypnout.

Poznámky: Vlhký horkovzduch

Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na ekodesign (podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podle normy: IEC/EN 60350-1.

Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejúsporněji.

Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách.

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Může dojít ke snížení tepelného výkonu.

Zadání: Nabídka

Otevřením nabídky získáte přístup k pokrmům a nastavením funkce Podporované vaření.

1. Otočte ovladačem pečicích funkcí na .
Na displeji se zobrazí , , .
2. Otočením ovladače a zvolením ikony otevřete podnabídku. Stiskněte OK.

Podnabídka: Podporované Vaření

Legenda	
	Je k dispozici úprava hmotnosti.
	Naplňte vlis vnitřku spotřebiče vodou na vaření v páře.
	Před započetím pečení spotřebič předehřejte.
	Poloha roštu. Viz Popis výrobku.

P1	Hovězí pečeně, nepropečená 2
P2	Hovězí pečeně, středně propečená 2
P3	Hovězí pečeně, dobře propečená 2
P4	Steak, středně propečený 3
P5	Hovězí pečeně / dušená 2
P6	Hovězí pečeně, nepropečená LTC* 2
P7	Hovězí pečeně, středně propečená LTC* 2
P8	Hovězí pečeně, dobře propečená LTC* 2
P9	Hovězí filet, nepropečený LTC* 2
P10	Hovězí filet, středně propečený LTC* 2
P11	Hovězí filet, propečený LTC* 2
P12	Telecí pečeně 2
P13	Pečeně z vepřové krkovice nebo plecka 2
P14	Trhané vepřové LTC* 2
P15	Vepřová pečeně, čerstvá 2
P16	Vepřová žebírka 3
P17	Jehněčí stehno s kostmi 2
P18	Celé kuře 200 ml 2
P19	Polovina kuřete 3

P20	Kuřecí prsa 2
P21	Kuřecí stehna, čerstvá 3
P22	Kachna, celá 2
P23	Husa, celá 2
P24	Sekaná 2
P25	Celá ryba, grilovaná 2
P26	Rybí filé 3
P27	Tvarohový koláč 2
P28	Jablečná buchta 100 - 150 ml 2
P29	Jablečný koláč 2
P30	Jablečný koláč 100 - 150 ml 2
P31	Brownies - čokoládové sušenky
P32	Muffiny 100 - 150 ml 2
P33	Biskupský chlebíček 2
P34	Pečené brambory 2
P35	Americké brambory 3
P36	Grilovaná zelenina 3
P37	Krokety, zmražené 3
P38	Hranolky, zmražené 3
P39	Masové / zeleninové lasagně se suchými plátky těstovin 2
P40	Zapečené brambory 1
P41	Čerstvá pizza, tenká 100 ml 2
P42	Čerstvá pizza, silná 2
P43	Slaný koláč 2
P44	Bageta / ciabatta / bílý chléb 100 ml 2
P45	Celozrnný / žitný / tmavý chléb 100 ml 2

*LTC – pečení při nízké teplotě

Podnabídka: Nastavení

	Nastavení	Hodnota
01	Denní čas	Změnit
02	Displej jas	1 - 5
03	Tóny tlačítek	1 - Pípnutí, 2 - Kliknutí, 3 - Zvuk vypnut
04	Hlasitost zv. signalizace	1 - 4
05	Časovač	Zap/Vyp
06	Osvětlení	Zap/Vyp
07	Rychlé zahřátí	Zap/Vyp
08	Připomínka čištění	Zap/Vyp
09	Režim demo	-
10	Verze software	Kontrola
11	Zrušit všechna nastavení	Ano/Ne

Odstraňování závad

V případě problémů se spotřebičem se podívejte do kapitoly Odstraňování závad v plné verzi návodu k použití, který naleznete na adrese: www.ikea.com.

Energetická účinnost

List s informacemi o výrobku podle (EU) č. 65/2014 a č. 66/2014

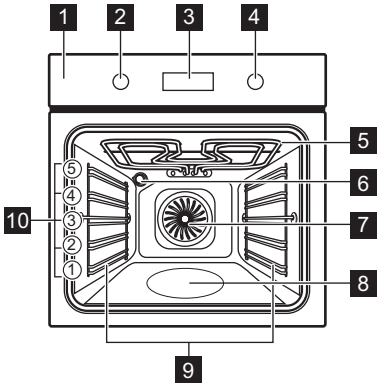
Jméno dodavatele	IKEA
Označení modelu	FRILLESBO 406.002.36
Index energetické účinnosti	81.2
Třída energetické účinnosti	A+
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.93 kWh/cyklus
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.69 kWh/cyklus
Počet dutin	1
Zdroj tepla	Elektrická energie
Objem	72 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	33.6 kg
Spotřebič byl testován v souladu s následujícími normami: EN IEC 60350-1.	

Požadavky na informace podle nařízení (EU) č. 2023/826

Spotřeba energie v pohotovostním režimu	0,8 W
Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu nízké spotřeby energie	20 min
Spotřebič byl testován v souladu s následujícími normami: EN 50564.	

Toote kirjeldus

Üldine ülevaade



1 Juhtpaneel
2 Küpsetusrežiimide nupp
3 Ekraan
4 Juhtnupp
5 Kuumutuselement
6 Lamp
7 Ventilaator
8 Ahjuõõnsus
9 Riiulitugi, eemaldatav
10 Riiuli asendid

Juhtpaneel

Seadme sisse- ja väljalülitamiseks

Seadme sisselülitamiseks:

1. Vajutage nuppudele. Nupp tuleb välja.
2. Funktsiooni valimiseks keerake kuumutusrežiimide nuppu.
3. Seadete reguleerimiseks pöörake juhtnuppu.

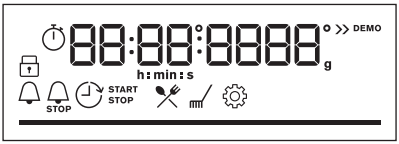
Seadme väljalülitamiseks keerake kuumutusfunktsioonide nupp väljas asendisse 0.

Juhtpaneeli ülevaade

	Taimeri funktsioonide seadmiseks vajutage nuppu.
	Funktsiooni seadmiseks vajutage ja hoidke: Kiirkuumutus.
	Vajutage seadme lambi sisse- ja väljalülitamiseks.
	Funktsiooni seadmiseks vajutage ja hoidke: Lukk.
OK	Valiku kinnitamiseks vajutage.

Ekraani indikaatorid

Ekraan koos peamiste funktsioonidega:



	Seade on lukus.
	Alammenüü: Juhendatud küpsetamine.
	Alammenüü: Puhastamine.
	Alammenüü: Seaded
	Kiirkuumutus on sisse lülitatud.
	Auruga küpsetamine on aktiveeritud.
	Minutilugeja on sisse lülitatud.
STOP	Küpsetusaeg on sisse lülitatud.
	Viitkäivitus on sisse lülitatud.

	Uptimer on sisse lülitatud.
	Edenemisriba – näitab visuaalselt, kui seade saavutab valitud temperatuuri või kui küpsetusaeg lõpeb.

Igapäevane kasutamine

Küpsetusrežiimid

	Pöördõhk: Ühtlane küpsetamine, õrn tulemus, kuivatamine
	Ülemine + alumine kuumutus: Traditsiooniline küpsetamine
	SteamBake: Aurutamine
	Külmutatud toiduained: Friikartulid, kartuliviilud, kevadrullid
	Pitsa funktsioon: Pitsa küpsetamine
	Alumine kuumutus: Kookide küpsetamine
	Niiske küpsetus pöördõhuga: Küpsetamine
	Grill: Röstimine, grillimine
	Turbogrill: Liha küpsetamine, pruunistamine

Mõnede ahjufunktsiooniga võib lamp temperatuuridel alla 80 °C automaatselt välja lülituda.

Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testid vastavalt standardile: IEC/EN 60350-1.

Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega.

Kasutades seda funktsiooni, lülitub lamp 30 sekundi pärast automaatselt välja.

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsus võib väheneda.

Sisenemine: Menüü

Juhendatud küpsetamiseks ja seadete avamiseks avage menüü.

1. Keerake küpsetusrežiimide nuppu et .
Näidikul kuvatakse , , .
2. Pöörake juhtnuppu ja valige alammenüüsse sisenemiseks ikoon.
Vajutage nuppu OK.

Alammenüü: Juhendatud küpsetamine

Selgitus	
	Kaalu reguleerimine on saadaval.
	Auruga küpsetamiseks kallake ahjuõõnsuse süvendisse kraanivett.
	Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.
	Riiuli tasand. Vt jaotist Toote kirjeldus.

P1	Röstbiif, väheküps 2
P2	Röstbiif, poolküps 2
P3	Röstbiif, täisküps 2
P4	Steik, poolküps 3
P5	Veiseliha röstbiif / hautatud veiseliha 2
P6	Röstbiif, väheküps LTC* 2
P7	Röstbiif, poolküps LTC* 2
P8	Röstbiif, täisküps LTC* 2
P9	Loomaliha filee, väheküps LTC* 2
P10	Loomaliha filee, poolküps LTC* 2
P11	Loomaliha filee, täisküps LTC* 2

P12	Vasikapraad 2
P13	Röstitud seakael või abatükk 2
P14	Rebitud sealiha LTC* 2
P15	Sealiha seljatükk, värske 2
P16	Searibid 3
P17	Tallekints, luudega 2
P18	Terve kana 200 ml 2
P19	Pool kana 3
P20	Kana rinnafilee 2
P21	Kanakintsud, värsked 3
P22	Terve part 2
P23	Terve hani 2
P24	Pikkpoiss 2
P25	Terve kala, grillitud 2
P26	Kalafilee 3
P27	Juustukook 2
P28	Õunakook 100 - 150 ml 2
P29	Õunakorvike 2
P30	Õunapirukas 100 - 150 ml 2
P31	Brownie-koogid
P32	Muffinid 100 - 150 ml 2
P33	Pärmitainast kook 2
P34	Küpsetatud kartulid 2
P35	Viilud 3
P36	Grillitud köögiviljasegu 3
P37	Kroketid, külmutatud 3
P38	Kartulipallikesed, külmutatud 3
P39	Liha/köögivilja lasanje kuivade pastalehtedega 2
P40	Kartuligratään 1
P41	Värske pitsa, õhukese põhjaga 100 ml 2
P42	Värske pitsa, paks 2
P43	Quiche 2
P44	Baguette/ciabatta/sai 100 ml 2
P45	Täisteraleib / rukkileib / must leib 100 ml 2

*LTC – küpsetamine madalal temperatuuril

Alammenüü: Seaded

	Seadistus	Väärtus
01	Kellaaeg	Muuda
02	Ekraani heledus	1 - 5
03	Nuputoonid	1 – piiks, 2 – klõps, 3 – heli väljas
04	Helitugevus	1 - 4
05	Uptimer	Sees / Väljas
06	Sisevalgustus	Sees / Väljas
07	Kiirkuumutus	Sees / Väljas
08	Puhastamise meeldetuletus	Sees / Väljas
09	Demorežiim	-
10	Tarkvaraversioon	Kontrollida
11	Taasta tehaseseaded	Jah/ei

Tõrkeotsing

Kui teil on seadmega probleeme, kontrollige kasutusjuhendi täisversiooni peatükki Tõrkeotsing, mis on saadaval aadressil: www.ikea.com.

Energiatõhusus

Toote teabeleht ja toote teave vastavalt (EL) nr 65/2014 ja (EL) nr 66/2014

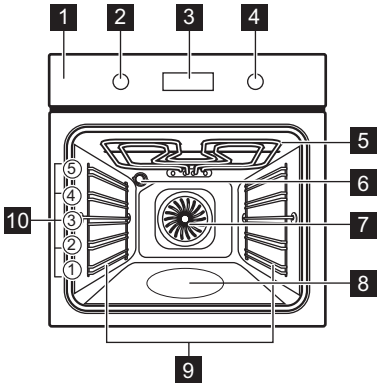
Tarnija nimi	IKEA
Mudeli tunnus	FRILLESBO 406.002.36
Energiatõhususe indeks	81.2
Energiatõhususe klass	A+
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.93 kWh/tsükkel
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.69 kWh/tsükkel
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	72 l
Ahju tüüp	Integreeritud ahi
Mass	33.6 kg
Seadet on testitud vastavalt: EN IEC 60350-1.	

Teabenõuded vastavalt määrusele (EL) nr 2023/826

Ooterežiimis tarbitav võimsus	0,8 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks	20 min
Seadet on testitud vastavalt: EN 50564.	

Tuotteen kuvaus

Yleiskatsaus



1 Käyttöpaneeli
2 Uunitoimintojen säätönuppi
3 Näyttö
4 Säätönuppi
5 Lämpövastus
6 Lamppu
7 Puhallin
8 Lokero
9 Pellinkannatin, irrotettava
10 Kannatintaso

Käyttöpaneeli

Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä

Kytke laite päälle.

1. Paina nuppeja. Nupit tulevat ulos.
2. Valitse toiminto kääntämällä uunin toimintojen kiertonuppia.
3. Säädä asetuksia kääntämällä ohjausnuppia.

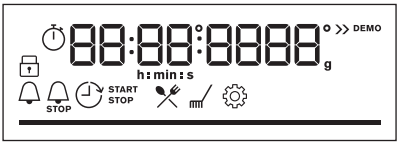
Laitteen virran katkaiseminen: käännä uunitoimintojen nuppi Off (pois päältä) -asentoon [0].

Ohjauspaneelin yleisnäkymä

	Paina asettaaksesi ajastimen toiminnot.
	Aseta seuraava toiminto painamalla pitkään painiketta: Pikakuumennus.
	Paina laitteen valon kytkemiseksi toimintaan tai pois toiminnasta.
	Aseta seuraava toiminto painamalla pitkään painiketta: Lukko.
OK	Vahvista valinta painamalla.

Näytön merkkivalot

Näyttö, jossa keskeiset toiminnot:



	Laite on lukittu.
	Alavalikko: Avustava ruoanvalmistus.
	Alavalikko: Puhdistus.
	Alavalikko: Asetukset
	Pikakuumennus on kytkeytynyt päälle.
	Höyrykypsennys on käynnistynyt.
	Ajastettu hälytys on kytkeytynyt päälle.
STOP	Kypsennysaika on kytkeytynyt päälle.
	Ajastettu käynnistys on kytkeytynyt päälle.

Lataa täysi versio sivustolta www.ikea.com

	Ajastin on kytkeytynyt päälle.
	Edistymispalkki – osoittaa visuaalisesti, milloin laite saavuttaa asetetun lämpötilan tai kun kypsennysaika päättyy.

Päivittäinen käyttö

Uunitoiminnot

	Kiertoilma: Tasainen lopputulos, mureus, kuivaus
	Ylä + alalämpö: Perinteinen leivonnaisten paistaminen
	SteamBake: Höyrytys
	Pakasteet: Ranskalaiset perunat, lohkoperunat, kevätkääryleet
	Pizza-toiminto: Pizzan valmistaminen
	Alalämpö: Kakkujen paistaminen
	Kostea kiertoilma: Leivonnaisten paistaminen
	Grilli: Paahtaminen, grillaaminen
	Tehogrillaus: Lihan paistaminen, ruskistus

Joissakin uunitoiminnoissa lamppu voi sammua automaattisesti alle 80 °C lämpötilassa.

Huomautus: Kostea kiertoilma

Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokka (vastaamaan standardeja EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testit seuraavan mukaisesti: IEC/EN 60350-1:

Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri.

Kun valitset tämän toiminnon, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Kuumennusteho voi laskea.

Siirtyminen: Valikko

Avaa valikko, jotta voit käyttää Avustava ruoanvalmistus -ruokalajeja ja asetuksia.

1. Käännä uunitoimintojen säätönuppia .
Näytössä näkyy , , .
2. Käännä säätönuppia ja valitse kuvake alavalikkoon siirtymiseksi. Paina OK.

Alavalikko: Avustava ruoanvalmistus

Selitys	
	Painon säätö saatavilla.
	Täytä lokero vedellä höyrykypsennystä varten.
	Esikuumenna laite ennen kypsennyksen aloittamista.
	Kannatintaso. Lue lisää kohdasta Tuotteen kuvaus.

P1	Paahtopaisti, puoliraaka 2
P2	Paahtopaisti, puolikypsä 2
P3	Paahtopaisti, kypsä 2
P4	Pihvi, puolikypsä 3
P5	Naudanpaisti / haudutettu 2
P6	Paahtopaisti, puoliraaka, LTC* 2
P7	Paahtopaisti, puolikypsä, LTC* 2
P8	Paahtopaisti, kypsä, LTC* 2
P9	Naudanfilee, puoliraaka LTC* 2
P10	Naudanfilee, puolikypsä LTC* 2
P11	Naudanfilee, kypsä LTC* 2
P12	Vasikanpaisti 2

Lataa täysi versio sivustolta www.ikea.com

P13	Porsaanpaisti, niska tai lapa 2
P14	Nyhtöporsaanliha LTC* 2
P15	Porsaankylkipaisti, tuore 2
P16	Porsaankyljet 3
P17	Lampaankoipi luineen 2
P18	Kana, kokonainen 200 ml 2
P19	Kana, puolikas 3
P20	Kana, rintapala 2
P21	Kanan koivet, tuoreet 3
P22	Ankka, kokonainen 2
P23	Hanhi, kokonainen 2
P24	Lihamureke 2
P25	Kokonainen kala, grillattu 2
P26	Kalafilee 3
P27	Juustokakku 2
P28	Omenakakku 100 - 150 ml 2
P29	Omenatorttu 2
P30	Omenapiirakka 100 - 150 ml 2
P31	Brownies
P32	Muffinssit 100 - 150 ml 2
P33	Kakku leipävuoassa 2
P34	Paistetut perunat 2
P35	Lohkoperunat 3
P36	Grillatut sekavihannekset 3
P37	Kroketit, pakaste 3
P38	Ranskalaiset perunat, pakaste 3
P39	Liha-/kasvislasagne kuivilla lasagnelevyillä 2
P40	Perunapaistos 1
P41	Pizza tuore, ohut 100 ml 2
P42	Pizza tuore, paksu 2
P43	Piirakka 2
P44	Patonki / Ciabatta / Vaalea leipä 100 ml 2
P45	Täysjyvä-/ruisleipä 100 ml 2

*LTC (Low Temperature Cooking) – Kypsennys matalassa lämpötilassa

Alavalikko: Asetukset

	Asetus	Arvo
01	Kellonaika	Muuta
02	Näytön kirkkaus	1 - 5
03	Painikeäänet	1 - Äänimerkki, 2 – Napsautus, 3 – Ääni pois päältä
04	Äänenvoimakkuus	1 - 4
05	Ajastin	Päälle/Pois päältä
06	Uunivalo	Päälle/Pois päältä
07	Pikakuumennus	Päälle/Pois päältä
08	Muistutus puhdistamisesta	Päälle/Pois päältä
09	Demo-tila	-
10	Ohjelmistoversio	Tarkista
11	Palauta tehdasasetukset	Kyllä / Ei

Vianmääritys

Jos laitteessasi on ongelmia, tarkista luku Vianmääritys käyttöoppaan täydestä versiosta, joka on saatavilla osoitteessa: www.ikea.com:

Energiatehokkuus

Tuotteen tietolomake ja tuotetiedot asetusten (EU) 65/2014 ja (EU) 66/2014 mukaisesti

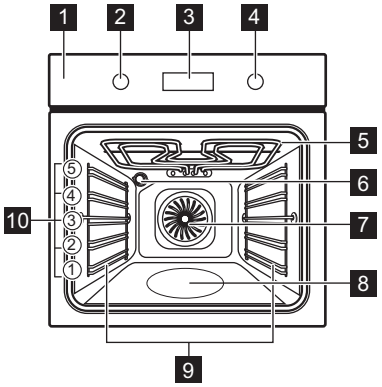
Toimittajan nimi	IKEA
Mallin tunniste	FRILLESBO 406.002.36
Energiatehokkuusluokka	81.2
Energiatehokkuusluokka	A+
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.93 kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0.69 kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Äänimer.voimak	72 l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	33.6 kg
Laite on testattu seuraavien standardien mukaan: EN IEC 60350-1.	

(EU) N:o 2023/826 mukaiset tietovaatimukset

Virrankulutus valmiustilassa	0,8 W
Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuksen	20 min
Laite on testattu seuraavien standardien mukaan: EN 50564.	

Περιγραφή προϊόντος

Γενική επισκόπηση



1 Πίνακας χειριστηρίων
2 Διακόπτης προγραμμάτων θέρμανσης
3 Οθόνη
4 Διακόπτης λειτουργίας
5 θερμαντικό στοιχείο
6 Λαμπτήρας
7 Ανεμιστήρας
8 Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου
9 Στήριξη σχάρας, αφαιρούμενη
10 Θέσεις σχάρας

Πίνακας ελέγχου

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής

Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή:

1. Πιέστε τους διακόπτες. Οι διακόπτες βγαίνουν προς τα έξω.
2. Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε τη λειτουργία.
3. Στρέψτε τον διακόπτη ελέγχου για να προσαρμόσετε τις ρυθμίσεις.

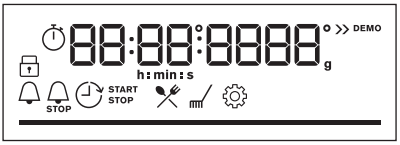
Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή: στρέψτε τον διακόπτη για τα προγράμματα στη θέση Off. 0.

Επισκόπηση πίνακα χειριστηρίων

	Πιέστε το για να ρυθμίσετε τις λειτουργίες του χρονοδιακόπτη.
	Πιέστε παρατεταμένα το για να ρυθμίσετε τη λειτουργία: Ταχεία προθέρμανση.
	Πιέστε το για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τον λαμπτήρα της συσκευής.
	Πιέστε παρατεταμένα το για να ρυθμίσετε τη λειτουργία: Κλείδωμα.
OK	Πιέστε το για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

Ενδείξεις οθόνης

Οθόνη με λειτουργίες πλήκτρων:



	Η συσκευή είναι κλειδωμένη.
	Υπομενού: Μαγείρεμα με βοήθεια.
	Υπομενού: Καθαρισμός.
	Υπομενού: Ρυθμίσεις
	η επιλογή Ταχεία προθέρμανση είναι ενεργοποιημένη.
	Το μαγείρεμα στον ατμό είναι ενεργοποιημένο.
	η επιλογή Χρονομετρητής είναι ενεργοποιημένη.
STOP	η επιλογή Χρόνος μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη.
	η επιλογή Χρονοκαθυστέρηση έναρξης είναι ενεργοποιημένη.

	η επιλογή Χρονοδιακόπτης λειτουργίας είναι ενεργοποιημένη.
	Μπάρα προόδου - υποδεικνύει οπτικά πότε η συσκευή φτάνει στην καθορισμένη θερμοκρασία ή πότε ολοκληρώνεται ο χρόνος μαγειρέματος.

Καθημερινή χρήση

Προγράμματα θέρμανσης

	Θερμός Αέρας: Ομοιόμορφο ψήσιμο, τρυφεράδα, ξήρανση
	Πάνω/Κάτω Θέρμανση: Παραδοσιακό ψήσιμο
	SteamBake: Μαγείρεμα στον ατμό
	Καταψυγμένα τρόφιμα: Τηγανιτές πατάτες, πατάτες κυδωνάτες, σπρινγκ ρολς
	Λειτουργία Πίτσα: Ψήσιμο πίτσας
	Κάτω Θέρμανση: Ψήσιμο κέικ
	Υγρός Θερμός Αέρας : Ψήσιμο
	Γκριλ: Φρυγάνισμα, ψήσιμο στο γκριλ
	Γκριλ με Θερμό Αέρα: Ψήσιμο κρέατος, ρόδισμα

Ο λαμπτήρας μπορεί να απενεργοποιηθεί αυτόματα σε θερμοκρασία κάτω από 80°C κατά τη διάρκεια ορισμένων λειτουργιών του φούρνου.

Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιήθηκε για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης και τις απαιτήσεις για τον οικολογικό σχεδιασμό (σύμφωνα με EU 65/2014 και EU 66/2014). Δοκιμές σύμφωνα με το: IEC/EN 60350-1.

Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και ο φούρνος να λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα.

Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί.

Εισαγωγή: Μενού ☰

Ανοίξτε το Μενού για να αποκτήσετε πρόσβαση σε πιάτα και ρυθμίσεις για Μαγείρεμα με βοήθεια.

1. Στρέψτε τον διακόπτη για τα προγράμματα στο ☰.

Η οθόνη εμφανίζει ✕, 🍳, ⚙.

2. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας και επιλέξτε το εικονίδιο για να μεταβείτε στο υπομενού. Πιέστε το κουμπί OK.

Υπομενού: Μαγείρεμα με βοήθεια

Λεζάντα	
	Διατίθεται ρύθμιση βάρους.
	Γεμίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό για μαγείρεμα στον ατμό.
	Προθερμάνετε τη συσκευή πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
	Επίπεδο σχάρας. Ανατρέξτε στην ενότητα Περιγραφή προϊόντος.

P1	Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο 2
P2	Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο 2
P3	Ψητό βοδινό, καλοψημένο 2
P4	Μπριζόλα, μέτρια ψημένη 3

P5	Ψητό βοδινό / σιγοψημένο 2
P6	Ψητό βοδινό - λίγο ψημένο LTC* 2
P7	Ψητό βοδινό - μέτρια ψημένο LTC* 2
P8	Ψητό βοδινό - καλοψημένο LTC* 2
P9	Βοδινό φιλέτο, λίγο ψημένο LTC* 2
P10	Βοδινό φιλέτο, μέτρια ψημένο LTC* 2
P11	Βοδινό φιλέτο, καλοψημένο LTC* 2
P12	Ψητό μοσχάρι 2
P13	Ψητός χοιρινός λαιμός ή ωμοπλάτη 2
P14	Ψιλοκομμένο χοιρινό (πουλντ) LTC* 2
P15	Χοιρινό καρέ, φρέσκο 2
P16	Χοιρινά παϊδάκια 3
P17	Μπούτι αρνιού με κόκαλα 2
P18	Ολόκληρο κοτόπουλο 200 ml 2
P19	Μισό κοτόπουλο 3
P20	Στήθος κοτόπουλου 2
P21	Κοτόπουλο μπούτια, φρέσκα 3
P22	Πάπια, ολόκληρη 2
P23	Χήνα, ολόκληρη 2
P24	Ρολό κιμάς 2
P25	Ψάρι ολόκληρο, στο γκριλ 2
P26	Ψάρι φιλέτο 3
P27	Cheesecake 2
P28	Κέικ μήλου 100 - 150 ml 2
P29	Τάρτα μήλου 2
P30	Μηλόπιτα 100 - 150 ml 2
P31	Κέικ Brownies
P32	Κέικ Muffins 100 - 150 ml 2
P33	Κέικ φρατζόλας 2
P34	Ψητές πατάτες 2
P35	Φέτες 3
P36	Ψητά ανάμικτα λαχανικά 3
P37	Κροκέτες, κατεψυγμένες 3
P38	Πατάτες, κατεψυγμένες 3
P39	Λαζάνια με κρέας / λαχανικά με στεγνά φύλλα ζυμαρικών 2
P40	Πατάτες Ογκρατέν 1
P41	Φρέσκια πίτσα, λεπτή ζύμη 100 ml 2
P42	Πίτσα φρέσκια, χοντρή ζύμη 2
P43	Κις 2
P44	Μπαγκέτα / Ciabatta / Λευκό ψωμί 100 ml 2
P45	Ψωμί ολικής άλεσης / σίκαλης / μαύρο ψωμί 100 ml 2

*LTC - Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία

Υπομενού: Ρυθμίσεις

	Ρύθμιση	Τιμή
01	Ώρα	Αλλαγή
02	Φωτεινότητα Οθόνης	1 - 5
03	Ήχοι Πλήκτρων	1 - Ηχητικό σήμα, 2 - Κλικ, 3 - Απενεργοποίηση ήχου
04	Ένταση Βομβητή	1 - 4
05	Χρονοδιακόπτης λειτουργίας	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
06	Φωτισμός Φούρνου	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
07	Ταχεία προθέρμανση	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
08	Υπενθύμιση Καθαρισμού	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
09	Λειτουργία Demo	-
10	Έκδοση λογισμικού	Έλεγχος
11	Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων	Ναι / Όχι

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Εάν αντιμετωπίσετε κάποιο πρόβλημα με τη συσκευή σας, ανατρέξτε στην ενότητα «Αντιμετώπιση προβλημάτων» στην πλήρη έκδοση του Εγχειριδίου Χρήστη που διατίθεται στη διεύθυνση: www.ikea.com.

Ενεργειακή απόδοση

Δελτίο πληροφοριών προϊόντος και πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 65/2014 και (ΕΕ) αριθ. 66/2014

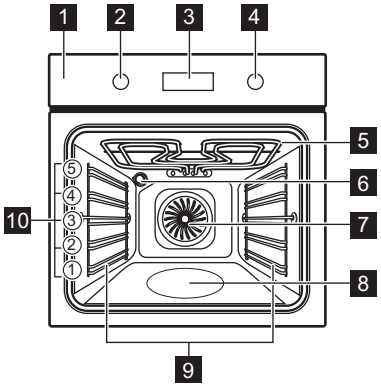
Όνομα προμηθευτή	IKEA
Αναγνωριστικό μοντέλου	FRILLESBO 406.002.36
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	81.2
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A+
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	0.93 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα	0.69 kWh/κύκλο
Αριθμός θαλάμων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Όγκος	72 l
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος
Μάζα	33.6 kg
Η συσκευή έχει υποβληθεί σε δοκιμές σύμφωνα με το: EN IEC 60350-1.	

Απαιτήσεις πληροφοριών σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2023/826

Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής	0,8 W
Μέγιστος χρόνος που απαιτείται ώστε ο εξοπλισμός να επιτύχει αυτόματα την κατάλληλη λειτουργία χαμηλής ισχύος	20 λεπ
Η συσκευή έχει υποβληθεί σε δοκιμές σύμφωνα με το: EN 50564.	

Produkta apraksts

Vispārējs pārskats



1. Vadības panelis
2. Karsēšanas funkciju pārslēgs
3. Displejs
4. Vadības regulators
5. Sildelements
6. Lampa
7. Ventilators
8. Cepeškrāsns tilpnes reljefs
9. Plaukta atbalsts, izņemams
10. Plauktu līmeņi

Vadības panelis

Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

Lai ieslēgtu ierīci:

1. Nospiediet pārslēgu pogas. Tie izvirzās uz āru.
2. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu funkciju.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu iestatījumus.

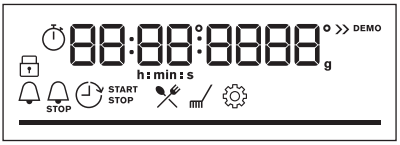
Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu ierīci. 0.

Vadības paneļa pārskats

	Nospiediet, lai iestatītu taimera funkcijas.
	Nospiediet un turiet nospiestu, lai iestatītu funkciju: Ātrā uzsilšana.
	Nospiediet, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīces apgaismojumu.
	Nospiediet un turiet nospiestu, lai iestatītu funkciju: Bloķēšana
OK	Nospiediet, lai apstiprinātu savu atlasi.

Displeja indikatori

Displejs ar galvenajām funkcijām.



	Ierīce ir bloķēta.
	Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs.
	Apakšizvēlne: Tīrīšana.
	Apakšizvēlne: Iestatījumi
	Ir aktivizēts Ātrā uzsilšana.
	Gatavošana ar tvaiku aktivizēta.
	Ir aktivizēts Laika atgādinājums.
STOP	Ir aktivizēts Gatavošanas laiks.
	Ir aktivizēts Atliktā starta laiks.

	Ir aktivizēts Laika skaitīšana.
	Progresa josla: vizuāli norāda, kad ierīcē sasniegta iestatītā temperatūra vai pagājis gatavošanas laiks.

Ikdienas lietošana

Karsēšanas funkcijas

	Karsēšana ar ventilatoru: Vienmērīga cepšana, saudzīgums, kaltēšana
	Augš./Apakškarsēšana: Tradicionāla cepšana
	SteamBake: Tvaicēšana
	Saldēta pārtika: Kartupeļi frī, kartupeļu kroketes, pildītie rullīši
	Picas funkcija: Picas cepšana
	Apakškarsēšana: Kūku cepšana
	Ventilatora kars. ar mitrumu: Cepšana
	Grils: Grauzdēšana, grilēšana
	Infratermiskā grilēšana: Gaļas cepšana, apbrūnināšana

Dažu cepeškrāsns funkciju darbības laikā apgaismojums var izslēgties automātiski, temperatūrai nokrītot zem 80°C.

Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Pārbaudes saskaņā ar: IEC/EN 60350-1.

Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsns iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Sildīšanas jaudu ir iespējams samazināt.

Iekļūšana: Izvēlne ☰

Atveriet Izvēlni, lai piekļūtu gatavošanas palīga ēdieniem un iestatījumiem.

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu uz ☰.

Displejā redzams ✕, ㎜, ⚙.

2. Pagrieziet vadības grozāmpogu un atlasiet ikonu, lai iekļūtu apakšizvēlnē. Nospiediet OK.

Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs

Apzīmējumi	
	Pieejama svara pielāgošana.
	Uzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu ar ūdeni gatavošanai ar tvaiku.
	Pirms ēdiena gatavošanas uzsildiet ierīci.
	Plaukta līmenis. Skatiet sadaļu Produkta apraksts.

P1	Liellopu gaļas cepetis, pusjēls ▭ 2
P2	Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts ▭ 2
P3	Liellopu gaļas cepetis, labi izcepts ▭ 2
P4	Steiks, vidēji izcepts ▭ 3
P5	Beef roast / sutināts ▭ 2
P6	Liellopu gaļas cepetis, pusjēls GZT* ▭ 2
P7	Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts GZT* ▭ 2
P8	Liellopu gaļas cepetis, labi izcepts GZT* ▭ 2
P9	Liellopa fileja, pusjēla GZT* ▭ 2
P10	Liellopu gaļas fileja, vidēji izcepta, GZT* ▭ 2
P11	Liellopu gaļas fileja, pilnībā izcepta, GZT* ▭ 2

P12	Teļa gaļas cepetis 2
P13	Cūkas kakla vai pleca cepetis 2
P14	Plucināta cūkgaļa GZT* 2
P15	Cūkas mugura, svaiga 2
P16	Cūkas ribas 3
P17	Jēra kāja ar kaulu 2
P18	Vista, vesela 200 ml 2
P19	Puse vistas 3
P20	Vistas krūtiņa 2
P21	Vistas stilbiņi, svaigi 3
P22	Pīle, vesela 2
P23	Zoss, vesela 2
P24	Gaļas rulete 2
P25	Vesela zivs, grilēta 2
P26	Zivs fileja 3
P27	Siera kūka 2
P28	Ābolkūka 100 - 150 ml 2
P29	Ābolu tarte 2
P30	Ābolu pīrāgs 100 - 150 ml 2
P31	Brauniji
P32	Mufini 100 - 150 ml 2
P33	Kēkss 2
P34	Krāsnī cepti kartupeļi 2
P35	Daiviņas 3
P36	Grilēti jauktie dārzeņi 3
P37	Kroketes, saldētas 3
P38	Kartupeļi, saldēti 3
P39	Gaļas / dārzeņu lazanja ar sausajām makaronu plāksnēm 2
P40	Kartupeļu sacepums 1
P41	Svaiga pica, plānā 100 ml 2
P42	Svaiga pica, biezā 2
P43	Sāļais pīrāgs 2
P44	Bagete / Ciabatta / baltmaize 100 ml 2
P45	Pilngraudu / rudzu / rupjmaize 100 ml 2

* GZT – gatavošana zemā temperatūrā

Apakšizvēlne: Iestatījumi

	Iestatījums	Vērtība
01	Diennakts laiks	Mainīt
02	Displeja spilgtums	1 - 5
03	Taustiņu skaņa	1 — pīkstiens, 2 — klikšķis, 3 — skaņa izslēgta
04	Skaņas signāla skaļums	1 - 4
05	Laika skaitīšana	Ieslēgts / Izslēgts
06	Apgaismojums (lampa)	Ieslēgts / Izslēgts
07	Ātrā uzsilšana	Ieslēgts / Izslēgts
08	Tīrīšanas atgādinājums	Ieslēgts / Izslēgts
09	Demonstrācijas režīms	-
10	Programmatūras versija	Pārbaude
11	Nodzēst visus iestatījumus	Jā / Nē

Traucējummeklēšana

Ja jums rodas problēma ar jūsu ierīci, skatiet informāciju Traucējummeklēšana Lietotāja instrukcijas pilnajā versijā, kas pieejama: www.ikea.com.

Energoefektivitāte

Produkta informācijas lapa un produkta informācija saskaņā ar Regulu (ES) 65/2014 un (ES) 66/2014

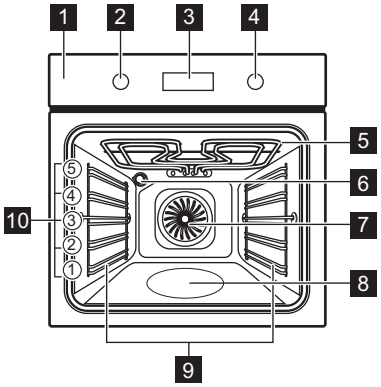
Piegādātāja nosaukums	IKEA
Modeļa identifikācija	FRILLESBO 406.002.36
Energoefektivitātes indekss	81.2
Energoefektivitātes klase	A+
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.93 kWh/ciklā
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.69 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skaļums	72 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējamā cepeškrāsns
Svars	33.6 kg
Iekārta pārbaudīta saskaņā ar standartiem: EN IEC 60350-1.	

Informācijas prasības saskaņā ar Regulu (ES) 2023/826

Jaudas patēriņš gaidstāves režīmā	0,8 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	20 min
Iekārta pārbaudīta saskaņā ar standartiem: EN 50564.	

Gaminio aprašymas

Bendroji apžvalga



1 Valdymo skydelis
2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
3 Ekranas
4 Valdymo rankenėlė
5 Šildymo elementas
6 Lemputė
7 Ventiliatorius
8 Orkaitės vidaus įduba
9 Lentynos atrama, išimama
10 Vietos lentynoje

Valdymo skydelis

Prietaiso įjungimas ir išjungimas

Kad įjungtumėte prietaisą:

1. Spustelėkite reguliatorius. Reguliatoriai išsitrauks.
2. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę, kad pasirinktumėte.
3. Pasukite valdymo reguliatorių, kad pakeistumėte nustatymą.

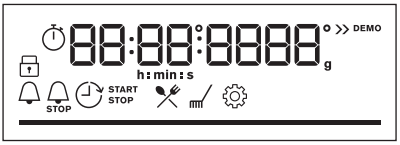
Kai prietaisą norėsite išjungti, pasukite kaitinimo funkcijų reguliatorių į išjungimo padėtį 0.

Valdymo skydelio apžvalga

	Paspauskite, kad nustatytumėte laikmačio funkcijas.
	Paspauskite ir palaikykite, kad įjungtumėte funkciją: Greitasis įkaitinimas.
	Paspauskite, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaiso lemputę.
	Paspauskite ir palaikykite, kad įjungtumėte funkciją: Užraktas.
OK	Paspauskite mygtuką, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

Ekrano indikatoriai

Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis:



	Prietaisas yra užrakintas.
	Submeniu: Kepimo vadovas.
	Submeniu: Valymas.
	Submeniu: Nustatymai
	Greitas įkaitinimas – įjungta.
	Įjungta ruošimo garuose funkcija.
	Laikmatis – įjungta.
STOP	Kepimo laikas – įjungta.
	Atidėto paleidimo laikas – įjungta.

	Laikmatis – įjungta.
	Progreso juosta rodo, kada prietaisas pasiekia nustatytą temperatūrą arba kada baigiasi maisto gaminimo trukmė.

Kasdienis naudojimas

Kaitinimo funkcijos

	Karšto oro srautas: Tolygus kepimas, minkštumas, džiovinimas
	Apatinis + viršutinis kaitinimas: Tradicinis kepimas
	SteamBake: Gaminimas garuose
	Šaldytas maistas: Gruzdintos bulvytės, keptos bulvytės, bandelės su įdaru
	Picos programa: Picos kepimas
	Apatinis kaitinimas: Pyragų kepimas
	Drėgnas konvek. kepimas: Kepimas
	Grilis: Skrudinimas, kepimas ant grotelių
	Turbo grilis: Mėsos kepimas, skrudinimas

Pasirinkus kai kurias orkaitės funkcijas, lemputė gali išsijungti automatiškai temperatūrai nukritus žemiau 80 °C.

Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudota vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams (kaip numato EU 65/2014 ir EU 66/2014). Patikros pagal: IEC/EN 60350-1.

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Kaitinimo galia gali būti mažesnė.

Įvedimas: Meniu

Atverkite meniu, kad galėtumėte pasirinkti kepimo vadovą ar nustatymus.

1. Pasukite kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlę į padėtį.

Ekrane matysite , , .

2. Norėdami atverti submeniu, valdymo rankenėle pasirinkite jo piktogramą. Paspauskite OK.

Submeniu: Kepimo vadovas

Paaiškinimas	
	Galima svorio korekcija.
	Jei norite naudoti ruošimo garuose funkciją, pripildykite orkaitės vidaus įdubą vandens.
	Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.
	Lentynėlės lygis. Žr. Gaminio aprašymas.

P1	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas 2
P2	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas 2
P3	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas 2
P4	Kepsnys, vidutiniškai iškeptas 3
P5	Jautienos kepsnys / troškintas 2
P6	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas, LTC* 2
P7	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas, LTC* 2
P8	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas, LTC* 2
P9	Jautienos filė, lengvai iškepta LTC* 2
P10	Jautienos filė, vidutiniškai iškepta LTC* 2

P11	Jautienos filė, gerai iškepta LTC* 2
P12	Veršienos kepsnys 2
P13	Kiaulienos sprandinės kepsnys 2
P14	Plėšyta kiauliena, LTC* 2
P15	Kiaulienos nugarinė, šviežia 2
P16	Kiaulienos šonkauliukai 3
P17	Ėrienos koja su kaulu 2
P18	Visas viščiukas 200 ml 2
P19	Pusė viščiuko 3
P20	Vištienos krūtinėlė 2
P21	Vištienos šlaunelės, šviežios 3
P22	Antis, visa 2
P23	Žąsis, visa 2
P24	Mėsos vyniotinis 2
P25	Visa žuvis, kepama ant grotelių 2
P26	Žuvies filė 3
P27	Varškės pyragas 2
P28	Biskvitinis obuolių pyragas 100 - 150 ml 2
P29	Obuolių tartaletė 2
P30	Obuolių pyragas 100 - 150 ml 2
P31	Šokoladiniai sausainėliai
P32	Keksiukai 100 - 150 ml 2
P33	Biskvitinis pyragas 2
P34	Keptos bulvės 2
P35	Kepti bulvių ketvirčiai 3
P36	Ant grotelių kepamos įvairios daržovės 3
P37	Kroketai, užšaldyti 3
P38	Šaldytos bulvytės 3
P39	Mėsos / daržovių lazanija su sausais makaronų lakštais 2
P40	Bulvių plokštainis 1
P41	Šviežia pica, plona 100 ml 2
P42	Šviežia pica, stora 2
P43	Kišas 2
P44	Prancūziškasis batonas / čiabata / balta duona 100 ml 2
P45	Viso grūdo / ruginė / juoda duona 100 ml 2

LTC* – kepimas žemoje temperatūroje (lėtas kepimas)

Submeniu: Nustatymai

	Nustatymai	Reikšmė
01	Paros laikas	Pakeisti
02	Ekrano ryškumas	1 - 5
03	Mygtukų tonai	1 – signalas, 2 – spragtelėjimas, 3 – garsas išjungtas
04	Įspėjamo signalo garsas	1 - 4
05	Laikmatis	Įjungti / išjungti
06	Orkaitės apšvietimas	Įjungti / išjungti
07	Greitas įkaitinimas	Įjungti / išjungti
08	Priminimas apie valymą	Įjungti / išjungti
09	Demonstracinis režimas	-
10	Programinės įrangos versija	Tikrinti
11	Atkurti visus nustaty-mus	Taip / ne

Gedimų šalinimas

Kilus nesklandumams perskaitykite naudojimo instrukcijos skyrių „Gedimų šalinimas“; visą instrukcijos versiją rasite: www.ikea.com.

Energijos efektyvumas

Produkto informacijos lapas ir produkto informacija pagal Reglamentą (ES) Nr. 65/2014 ir Reglamentą (ES) Nr. 66/2014

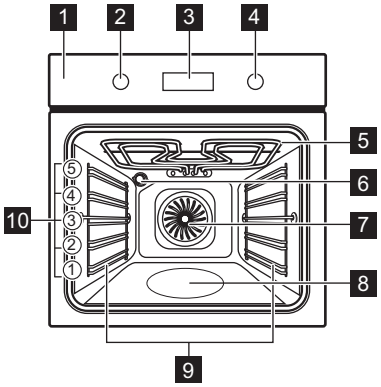
Tiekėjo pavadinimas	IKEA
Modelio identifikatorius	FRILLESBO 406.002.36
Energijos efektyvumo rodyklė	81.2
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.93 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.69 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalo garsumas	72 l
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė
Masė	33.6 kg
Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN IEC 60350-1.	

Informacijos reikalavimai pagal Reglamentą (ES) 2023/826

Energijos sąnaudos budėjimo režimu	0,8 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	20 min
Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN 50564.	

Opis produktu

Ogólne informacje



1. Panel sterowania
2. Pokrętło wyboru funkcji pieczenia
3. Ekran
4. Pokrętło sterowania
5. Grzałka
6. Lampa
7. Wentylator
8. Wnęka komory
9. Prowadnice blach, wyjmowane
10. Poziomy umieszczania potraw

Panel sterowania

Włączanie i wyłączanie urządzenia.

Aby włączyć urządzenie:

1. Nacisnąć te pokrętła. Pokrętło wysuwa się.
2. Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję.
3. Obrócić pokrętło sterowania, aby wyregulować ustawienia.

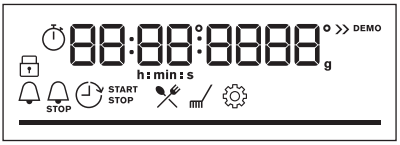
Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie [0].

Widok panelu sterowania

	Nacisnąć, aby ustawić funkcje timera.
	Nacisnąć i przytrzymać , aby ustawić funkcję: Szybkie nagrzewanie
	Nacisnąć, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie urządzenia.
	Nacisnąć i przytrzymać , aby ustawić funkcję: Blokada
OK	Nacisnąć, aby potwierdzić wybór.

Wskaźniki na wyświetlaczu

Wyświetlacz z podstawowymi funkcjami:



	Urządzenie jest zablokowane.
	Podmenu: Gotowanie wspomagane.
	Podmenu: Czyszczenie.
	Podmenu: Ustawienia
	Szybkie nagrzewanie jest wł.
	Pieczenie parowe jest włączone.
	Minutnik jest wł.
STOP	Czas pieczenia jest wł.
	Uruchomienie z opóźnieniem jest wł.

	Stoper jest wł.
	Pasek postępu – wskazuje, kiedy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę lub czas pieczenia dobiegnie końca.

Codzienne użytkowanie

Funkcje pieczenia

	Termoobieg: Równomierne pieczenie, uzyskanie delikatnej konsystencji, suszenie
	Górna/dolna grzałka: Tradycyjne pieczenie
	SteamBake: Gotowanie na parze
	Potrawy mrożone: Frytki, ćwiartki ziemniaczane, bułki
	Funkcja Pizza: Pieczenie pizzy
	Grzałka dolna: Pieczenie ciast
	Termoobieg wilgotny: Pieczenie
	Grill: Opiekanie, grillowanie
	Turbo grill: Pieczenie mięsa, przyrumienianie

Podczas działania niektórych funkcji piekarnika oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 80°C.

Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócane, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania.

Wejście: Menu ☰

Otworzyć Menu, aby przejść do potraw z gotowaniem wspomaganym i ustawień.

1. Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia na ☰.

Wyświetlacz pokazuje ✕, ⁄, ⚙.

2. Obrócić pokrętło sterujące i wybrać ikonę, aby przejść do podmenu. Nacisnąć przycisk OK.

Podmenu: Gotowanie wspomagane

Legenda	
	Dostępna regulacja ciężaru.
	Do pieczenia parowego należy napełnić wgłębienie wodą.
	Przed rozpoczęciem pieczenia należy wstępnie nagrzać urządzenie.
	Poziom umieszczania potraw. Patrz Opis produktu.

P1	Pieczeń wołowa, lekko wypieczona 2
P2	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona 2
P3	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona 2
P4	Stek, średnio wypieczony 3
P5	Wołowina pieczona/duszona 2
P6	Pieczeń wołowa, lekko wypieczona PNT* 2
P7	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona PNT* 2

P8	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona PNT* 2
P9	Filet wołowy, lekko wypieczony PNT* 2
P10	Filet wołowy, średnio wypieczony PNT* 2
P11	Filet wołowy, dobrze wypieczony PNT* 2
P12	Pieczeń cielęca 2
P13	Pieczeń wieprzowa z karkówki lub łopatki 2
P14	Wieprzowina rwana PNT* 2
P15	Schab wieprzowy, świeży 2
P16	Żeberka wieprzowe 3
P17	Udziec jagnięcy z kością 2
P18	Cały kurczak 200 ml 2
P19	Połowa kurczaka 3
P20	Pierś kurczaka 2
P21	Udka z kurczaka, świeże 3
P22	Kaczka, cała 2
P23	Gęś, cała 2
P24	Klops 2
P25	Cała ryba, grillowana 2
P26	Filet rybny 3
P27	Sernik 2
P28	Szarlotka 100 - 150 ml 2
P29	Tarta jabłkowa 2
P30	Szarlotka amerykańska 100 - 150 ml 2
P31	Brownies
P32	Babeczki 100 - 150 ml 2
P33	Keks 2
P34	Pieczone ziemniaki 2
P35	Pieczone ziemniaki, ćwiartki 3
P36	Grillowane mieszane warzywa 3
P37	Krokiety, mrożone 3
P38	Frytki, mrożone 3
P39	Lazania mięsna/warzywna z płatami suchego makaronu 2
P40	Zapiekanka ziemniaczana 1
P41	Pizza świeża, cienka 100 ml 2
P42	Pizza świeża, gruba 2
P43	Quiche 2
P44	Bagietka / Ciabatta / Biały chleb 100 ml 2
P45	Chleb pełnoziarnisty / żytni / ciemny 100 ml 2

*PNT – pieczenie w niskiej temperaturze

Podmenu: Ustawienia

	Ustawienie	Wartość
01	Aktualna godzina	Zmień
02	Jasność wyświetlacza	1 - 5
03	Dźwięki przycisków	1 - Sygnał, 2 - Klik, 3 - Dźwięk wył.
04	Głośność sygnału	1 - 4
05	Stoper	Wł. / Wył.
06	Oświetlenie piekarnika	Wł. / Wył.
07	Szybkie nagrzewanie	Wł. / Wył.
08	Przypomnienie o czyszczeniu.	Wł. / Wył.
09	Tryb demonstracyjny	-
10	Wersja oprogramowania	Sprawdzanie
11	Wyzeruj wszystkie ustawienia	Tak / Nie

Rozwiązywanie problemów

Jeśli wystąpi problem z tym urządzeniem, proszę zapoznać się z rozdziałem Rozwiązywanie problemów w pełnej wersji instrukcji obsługi dostępnej na stronie: www.ikea.com.

Efektywność energetyczna

Karta informacyjna produktu i informacja o produkcie zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014 i rozporządzeniem (UE) nr 66/2014

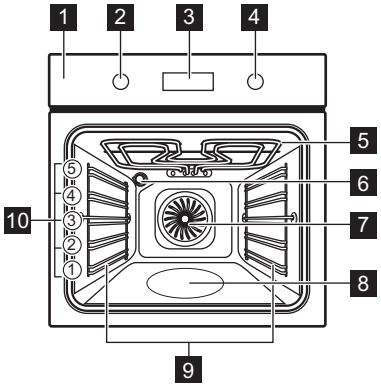
Nazwa dostawcy	IKEA
Dane identyfikacyjne modelu	FRILLESBO 406.002.36
Wskaźnik sprawności energetycznej	81.2
Klasa sprawności energetycznej	A+
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.93 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.69 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	72 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	33.6 kg
Urządzenie testowane zgodnie z: EN IEC 60350-1.	

Wymagania informacyjne zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 2023/826

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	0,8 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	20 min
Urządzenie testowane zgodnie z: EN 50564.	

Opis výrobku

Všeobecný prehľad



1 Ovládací panel
2 Ovládač funkcií ohrevu
3 Displej
4 Otočný ovládač
5 Ohrevný prvok
6 Osvetlenie
7 Ventilátor
8 Priehlbina dutiny
9 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
10 Úrovne roštu v rúre

Ovládací panel

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Zapnutie spotrebiča:

1. Stlačte otočný ovládač. Otočný ovládač sa vysunie.
2. Otočením ovládača funkcií ohrevu vyberte funkciu.
3. Otočením ovládača upravte nastavenia.

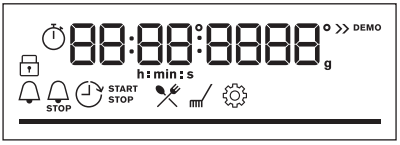
Ak chcete spotrebič vypnúť: otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vypnuté 0.

Prehľad ovládacieho panela

	Stlačením nastavíte funkcie časovača.
	Stlačením a podržaním nastavíte funkciu: Rýchle zohrievanie.
	Stlačením zapnete a vypnete osvetlenie spotrebiča.
	Stlačením a podržaním nastavíte funkciu: Blokovanie.
OK	Stlačením potvrdíte výber.

Ukazovatele na displeji

Displej s kľúčovými funkciami:



	Spotrebič je zablokovaný.
	Podponuka: Podporované varenie.
	Podponuka: Čistenie.
	Podponuka: Nastavenia
	Funkcia Rýchle zohrievanie je aktivovaná.
	Varenie parou je aktivované.
	Funkcia Časomer je aktivovaná.
STOP	Funkcia Čas prípravy je aktivovaná.
	Funkcia Nastaviť odložený štart je aktivovaná.
	Funkcia Časovač je aktivovaná.
	Lišta priebehu – vizuálne indikuje, kedy spotrebič dosiahne nastavenú teplotu alebo kedy sa skončí čas prípravy.

Každodenné používanie

Funkcie ohrevu

	Teplovzdušné Pečenie: Rovnomerné pečenie, jemnosť, sušenie
	Tradičné pečenie: Tradičné pečenie
	SteamBake: Parné pečenie
	Mrazené pokrmy: Hranolčeky, americké zemiaky, jarné závitky
	Pizza: Pečenie pizze
	Dolný ohrev: Pečenie koláčov
	Vlhký horúci vzduch: Pečenie
	Gril: Zapekanie, grilovanie
	Turbo gril: Pečenie mäsa, zapekanie

Pri niektorých funkciách rúry a teplote pod 80 °C sa môže osvetlenie automaticky vypnúť.

Poznámky k: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Skúšky podľa: IEC/EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Výkon ohrevu môže byť znížený.

Vstup: Ponuka ☰

Otvorením ponuky získate prístup k pokrmom a nastaveniam funkcie Sprievodca pečením.

1. Otočte ovládač funkcií ohrevu na ☰.

Na displeji sa zobrazuje symbol ✕, 🧹, ⚙.

2. Otočením otočného ovládača a stlačením ikony prejdete do podponuky. Stlačte tlačidlo: OK.

Podponuka: Podporované varenie

Legenda	
	K dispozícii je nastavenie hmotnosti.
	Priehlbinu dutiny rúry naplňte vodou na parné pečenie.
	Pred pečením spotrebič predhrejte.
	Úroveň roštu. Pozrite si časť Opis výrobku.

P1	Hovädzie pečené, neprepečené 2
P2	Hovädzie pečené, stredne prepečené 2
P3	Hovädzie pečené, prepečené 2
P4	Steak, stredne prepečený 3
P5	Hovädzie pečené/dusené 2
P6	Hovädzie pečené, neprepečené LTC* 2
P7	Hovädzie pečené, stredne prepečené LTC* 2
P8	Hovädzie pečené, prepečené LTC* 2
P9	Hovädzie filety, neprepečené LTC* 2
P10	Hovädzie filety, stredne prepečené LTC* 2
P11	Hovädzie filety, prepečené LTC* 2
P12	Teľacie pečené 2
P13	Pečená bravčová krkovička alebo plece 2
P14	Trhané pečené bravčové LTC* 2
P15	Bravčové karé, čerstvé 2
P16	Bravčové tenké rebierka 3
P17	Jahňacie stehno s kosťami 2

P18	Kuracie celé 200 ml 2
P19	Polovica kurčaťa 3
P20	Kuracie prsia 2
P21	Kuracie stehná, čerstvé 3
P22	Kačka, celá 2
P23	Hus, celá 2
P24	Sekaná 2
P25	Celá ryba, grilovaná 2
P26	Rybie filé 3
P27	Tvarohový koláč 2
P28	Jablkový koláč 100 - 150 ml 2
P29	Jablková torta 2
P30	Jablkový koláč 100 - 150 ml 2
P31	Brownies – čok. sušienky
P32	Muffiny 100 - 150 ml 2
P33	Bochníkový koláč 2
P34	Pečené zemiaky 2
P35	Americké zemiaky 3
P36	Grilovaná miešaná zelenina 3
P37	Krokety, mrazené 3
P38	Hranolčeky, mrazené 3
P39	Mäsové/zeleninové lasagne so suchými plátkami cestovín 2
P40	Zapečené zemiaky 1
P41	Čerstvá pizza, tenká 100 ml 2
P42	Čerstvá pizza, hrubá 2
P43	Slaný koláč 2
P44	Bageta/ciabatta/biely chlieb 100 ml 2
P45	Celozrnný/ražný/tmavý chlieb 100 ml 2

*LTC – pečenie pri nízkej teplote (Low Temperature Cooking)

Podponuka: Nastavenia

	Nastavenie	Hodnota
01	Presný čas	Zmeniť
02	Jas displeja	1 - 5
03	Tóny tlačidiel	1 – pípnutie, 2 – kliknutie, 3 – vypnutie zvuku
04	Hlasitosť zvuku	1 - 4
05	Časovač	Zap./Vyp.
06	Osvetlenie rúry	Zap./Vyp.
07	Rýchle zohrievanie	Zap./Vyp.
08	Pripomienka čistenia	Zap./Vyp.
09	Režim Demo	–
10	Verzia softvéru	Kontrola
11	Zrušiť všetky nastavenia	Áno/nie

Riešenie problémov

Ak sa vyskytne problém so spotrebičom, pozrite si časť Riešenie problémov v plnej verzii návodu na používanie, ktorý je k dispozícii na: www.ikea.com.

Energetická účinnosť

Informačný list produktu a informácie o produkte podľa nariadení (EÚ) č. 65/2014 a (EÚ) č. 66/2014

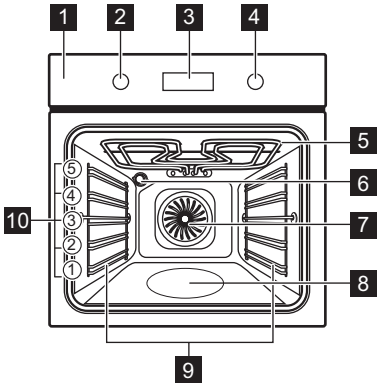
Názov dodávateľa	IKEA
Identifikácia modelu	FRILLESBO 406.002.36
Index energetickej účinnosti	81.2
Trieda energetickej účinnosti	A+
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.93 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.69 kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj tepla	Elektrina
Objem	72 l
Typ rúry	Horná vstavaná rúra
Hmotnosť	33.6 kg
Spotrebič testovaný podľa noriem: EN IEC 60350-1.	

Informačné požiadavky podľa (EÚ) č. 2023/826

Spotreba energie v pohotovostnom režime	0,8 W
Maximálny čas potrebný na automatické dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu	20 min
Spotrebič testovaný podľa noriem: EN 50564.	

Produktbeskrivning

Allmän översikt



1 Kontrollpanel
2 Funktionsvred för tillagningsfunktioner
3 Display
4 Inställningsvred
5 Värmeelement
6 Lampa
7 Fläkt
8 Ugnsutrymmets nedsänkning
9 Ugnsstegar, borttagbara
10 Hyllplaceringar

Kontrollpanel

Slå på och stänga av produkten

För att slå på ugnen:

1. Tryck på vreden. Vreden fälls ut.
2. Välj en tillagningsfunktion genom att vrida på funktionsvredet.
3. Vrid kontrollvredet för att justera inställningarna.

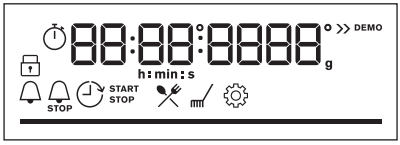
Stäng av ugnen genom att vrida vredet för tillagningsfunktioner till avstängt läge 0.

Översikt av kontrollpanelen

	Tryck på för att ställa in timerfunktioner.
	Tryck och håll in för att ställa in funktionen: Snabbuppvärmning
	Tryck för att slå på och stänga av ugnslampan.
	Tryck och håll in för att ställa in funktionen: Lås
OK	Tryck på för att bekräfta ditt val.

Indikeringar på displayen

Display med inställda knappfunktioner:



	Produkten är låst.
	Undermeny: Tillagningshjälp.
	Undermeny: Rengöring.
	Undermeny: Inställningar
	Snabbuppvärmning är aktiverad.
	Ångtillagning är aktiverad.
	Tidur är aktiverad.
STOP	Tillagningstid är aktiverad.
	Tidsfördröjd start är aktiverad.
	Upptimer är aktiverad.
	Förloppsindikator – indikerar visuellt när produkten når den inställda temperaturen eller när tillagningstiden är slut.

Ladda ner den fullständiga versionen på www.ikea.com

Daglig användning

Tillagningsfunktioner

	Tillagning med varmluft: Jämn bakning, mörhet, torkning
	Över-/undervärme: Traditionell bakning
	SteamBake: Tillagning med ånga
	Fryst mat: Pommes frites, potatisklyftor, vårrullar
	Pizza/Paj: Pizza
	Undervärme: Mjuka kakor
	Bakning med fukt: Bakning
	Grill: Rosta, grilla
	Varmluftsgrillning: Steka och bryna kött

Lampan kan släckas automatiskt vid en temperatur under 80°C med vissa ugnsfunktioner.

Anvisningar om: Bakning med fukt

Den här funktionen användes för att uppfylla kraven på energieffektivitetsklass och ekodesign (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt: IEC/EN 60350-1.

Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet.

Om du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Värmeeffekten kan minska.

Gå in på: Meny ☰

Öppna menyn för att komma åt rätter med tillagningshjälp och inställningar.

1. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till ☰.

Displayen visar ✕, ㎜, ⚙.

2. Vrid på kontrollvredet och välj ikonen för att öppna undermenyn. Tryck på OK.

Undermeny: Tillagningshjälp

Teckenförklaring	
	Viktjustering är tillgänglig.
	Fyll ugnens hålrum med vatten för ångtillagning.
	Förvärm ugnen innan du börjar laga mat.
	Ugnsnivå. Se Produktbeskrivning

P1	Rostbiff, rare 2
P2	Rostbiff, medium 2
P3	Rostbiff, well done 2
P4	Biff, medium 3
P5	Stek av nötkött / bräserad 2
P6	Rostbiff, rare LTT* 2
P7	Rostbiff, medium LTT* 2
P8	Rostbiff, well done LTT* 2
P9	Filé av nötkött, rare LTT* 2
P10	Filé av nötkött, medium LTT* 2
P11	Filé av nötkött, done LTT* 2
P12	Kalvstek 2
P13	Fläskstek – hals eller bog 2
P14	Pulled pork LTT* 2
P15	Fläskkarré, färsk 2
P16	Revben från gris 3
P17	Lammfiol med ben 2
P18	Hel kyckling 200 ml 2
P19	Halv kyckling 3
P20	Kycklingbröst 2

P21	Kycklinglår, färska 3
P22	Anka, hel 2
P23	Gås, hel 2
P24	Köttfärslimpa 2
P25	Hel fisk, grillad 2
P26	Fiskfilé 3
P27	Cheesecake 2
P28	Äppelkaka 100 - 150 ml 2
P29	Äppeltarte 2
P30	Äppelpaj 100 - 150 ml 2
P31	Brownies
P32	Muffins 100 - 150 ml 2
P33	Sockerkaka 2
P34	Bakad potatis 2
P35	Klyftor 3
P36	Grillade grönsaker 3
P37	Kroketter, frysta 3
P38	Pommes frites, frysta 3
P39	Kött / vegetarisk lasagne med torra lasagneplattor 2
P40	Potatisgratäng 1
P41	Färsk pizza, tunn 100 ml 2
P42	Färsk pizza, tjock 2
P43	Quiche 2
P44	Baguette / ciabatta / ljust bröd 100 ml 2
P45	Fullkorn / råg / mörkt grovt bröd 100 ml 2

*LTT - Lågtemperaturtillagning

Undermeny: Inställningar

	Inställning	Värde
01	Klockslag	Ändra
02	Ljusstyrka för display	1 - 5
03	Knappljud	1 - Pip, 2 - Klick, 3 - Ljud av
04	Ljudsignal volym	1 - 4
05	Upptimer	På/Av
06	Belysning	På/Av
07	Snabbuppvärmning	På/Av
08	Påminnelse om rengöring	På/Av
09	Demoläge	-
10	Programversion	Kontrollera
11	Återställ alla inställningar	Ja/Nej

Felsökning

Om du stöter på ett problem med din produkt, se Felsökning i den fullständiga versionen av användarhandboken som finns på: www.ikea.com.

Energieffektivitet

Produktinformationsblad och produktinformation enligt (EU) nr 65/2014 och (EU) nr 66/2014

Leverantörens namn	IKEA
Modellidentifiering	FRILLESBO 406.002.36
Energieffektivitetsindex	81.2
Energieffektivitetsklass	A+
Energiförbrukning med en standardlast, konventionellt läge	0.93 kWh/cykel
Energiförbrukning med en standardbelastning, varmluftsläge	0.69 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	72 l
Typ av ugn	Inbyggd ugn
Massa	33.6 kg
Produkten har testats enligt: EN IEC 60350-1.	

Informationskrav enligt (EU) nr 2023/826

Effektförbrukning i viloläge	0,8 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	20 min
Produkten har testats enligt: EN 50564.	



701131159-B-252026

© Inter IKEA Systems B.V. 2026 AA-2604668-2