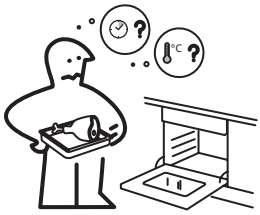
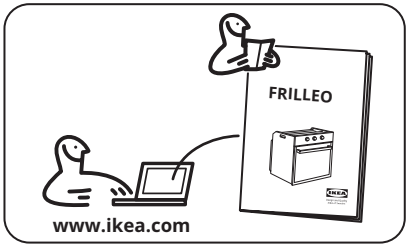
FRILLESBO

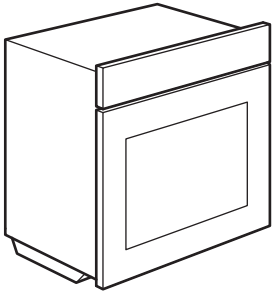
da nl
en fr
de it
no pt
es

Design and Quality
IKEA of Sweden

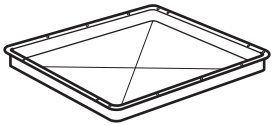
DANSK	**6**
NEDERLANDS	**10**
ENGLISH	**14**
FRANÇAIS	**18**
DEUTSCH	**22**
ITALIANO	**26**
NORSK	**30**
PORTUGUÊS	**34**
ESPAÑOL	**38**







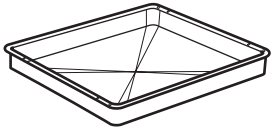
1x



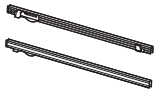
1x



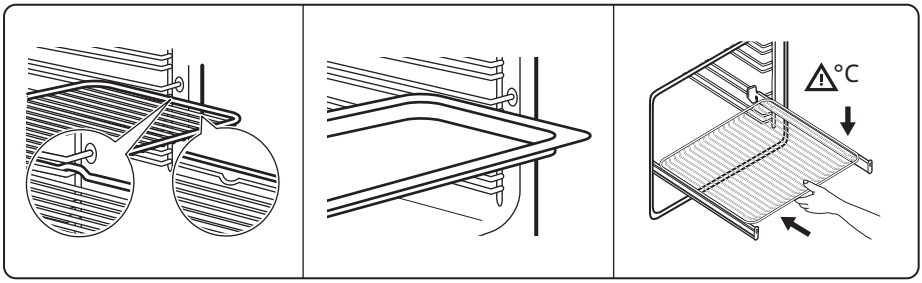
1x

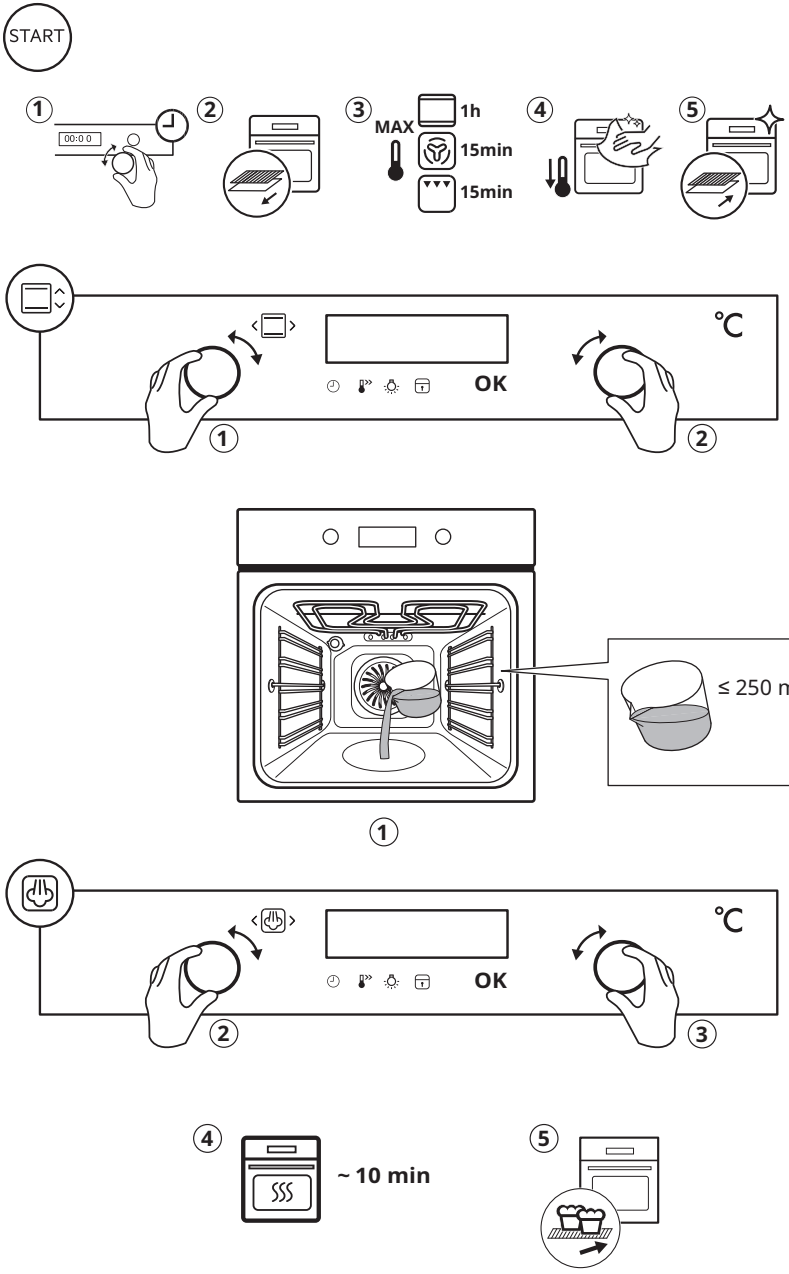


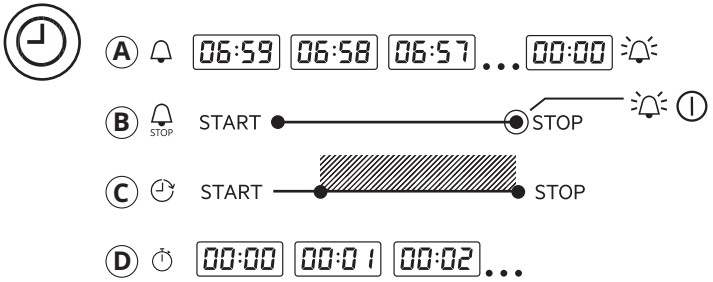
1x

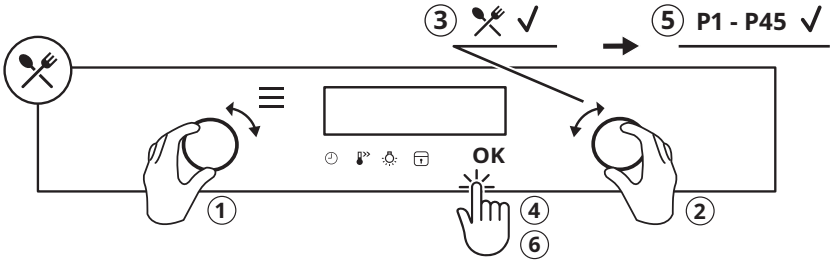


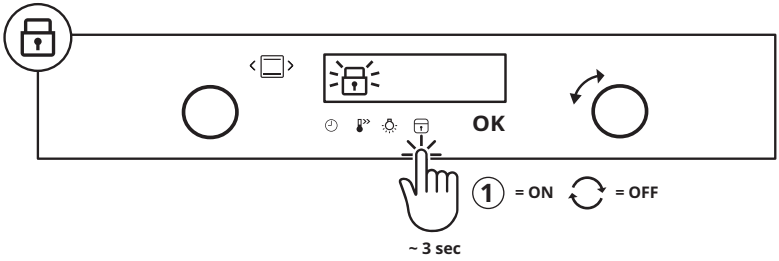
1x




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

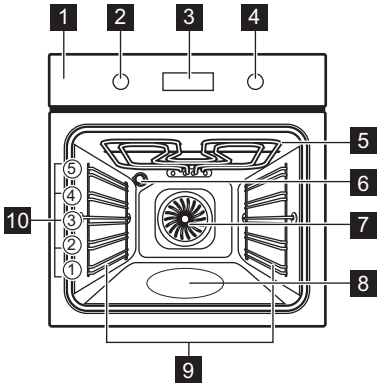

A
06:59
06:58
06:57
00:00
B
STOP
START
STOP
C
START
STOP
D
00:00
00:01
00:02


3
5
P1 - P45
OK
1
4
6
2


OK
1
= ON
= OFF
~ 3 sec

Produktbeskrivelse

Generelt overblik



1 Betjeningspanel
2 Ovnfunktionsknap
3 Display
4 Betjeningsknap
5 Varmelegeme
6 Ovnlys
7 Blæser
8 Ovnrumsprægning
9 Ovnribbe, udtagelig
10 Ovnribber

Betjeningspanel

Sådan tændes og slukkes produktet

Sådan tændes for produktet:

1. Tryk på knapperne. Knapperne popper ud.
2. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge en funktion.
3. Drej temperaturknappen for at justere indstillingerne.

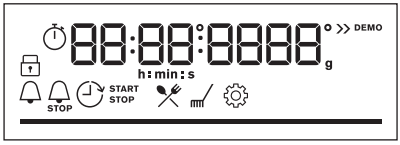
For at slukke for produktet: drej ovnfunktionsknappen til off position 0.

Oversigt over betjeningspanel

	Tryk for at indstille timerfunktioner.
	Tryk på og hold den nede for at indstille funktionen: Hurtig opvarmning.
	Tryk på for at tænde og slukke for lyset.
	Tryk på og hold den nede for at indstille funktionen: Lås.
OK	Tryk for at bekræfte dit valg.

Display kontrollamper

Display med vigtige funktioner:



	Produktet er låst.
	Undermenu: Hjælp til tilberedning.
	Undermenu: Rengøring.
	Undermenu: Indstillinger
	Hurtig opvarmning er aktiveret.
	Tilberedning med damp er aktiveret.
	Minutur er aktiveret.
STOP	Tilberedningstid er aktiveret.
	Tidsudskudt start er aktiveret.
	Uptimer er aktiveret.
	Statuslinje – angiver visuelt, når produktet når den indstillede temperatur, eller når tilberedningstiden er slut.

Download den fulde version på www.ikea.com

Daglig brug

Ovnfunktioner

	Varmluft: Jævn bagning, mørt kød, tørring
	Over-/undervarme: Traditionel bagning
	SteamBake: Dampning
	Frosne madvarer: Pommes frites, kartoffelbåde, forårsruller
	Pizza: Pizza
	Undervarme: Bagning af kager
	Fugtig varmluft: Bagning
	Grillstegning: Ristning, grillstegning
	Turbogrill: Stegning af kød, bruning

Lampen kan slukke automatisk ved en temperatur på under 80°C under visse ovnfunktioner.

Bemærkninger til: Fugtig varmluft

Denne funktion blev brugt til at overholde kravene til energieffektivitetsklasse og økodesign (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Test i overensstemmelse med: IEC/EN 60350-1.

Ovnlågen skal være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen kører med den højest mulige energieffektivitet.

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

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

Indtastning: Menu

Åbn menuen for at få adgang til retter og indstillinger med Hjælp til tilberedning.

1. Drej ovnfunktionsknappen til .

Displayet viser , , .

2. Drej betjeningsknappen, og vælg ikonet for at åbne undermenuen. Tryk på OK.

Undermenu: Hjælp til tilberedning

Forklaring	
	Vægtjustering tilgængelig.
	Fyld fordybningen i ovnrummet med vand til tilberedning med damp.
	Forvarm produktet, før du begynder tilberedningen.
	Ovnribbe. Der henvises til Produktbeskrivelse.

P1	Roastbeef, rød 2
P2	Roastbeef, medium 2
P3	Roastbeef, gennemstegt 2
P4	Steak, medium 3
P5	Oksesteg/braiseret 2
P6	Roastbeef, rød LTC* 2
P7	Roastbeef, medium LTC* 2
P8	Roastbeef, gennemstegt LTC* 2
P9	Oksefilet, rød LTC* 2
P10	Oksefilet, medium LTC* 2
P11	Oksefilet, gennemstegt LTC* 2
P12	Kalvesteg 2
P13	Flæskesteg eller svinekam 2
P14	Pulled pork LTC* 2
P15	Svinekam, fersk 2
P16	Spareribs af svinekød 3
P17	Lammekølle med ben 2
P18	Hel kylling 200 ml 2
P19	Halv kylling 3

Download den fulde version på www.ikea.com

P20	Kyllingebryst 2
P21	Kylling, lår, ferske 3
P22	And, hel 2
P23	Gås, hel 2
P24	Farsbrød 2
P25	Hel fisk, grillstegt 2
P26	Fiskefilet 3
P27	Cheesecake 2
P28	Æblekage 100 - 150 ml 2
P29	Æbletærte 2
P30	Æbletærte 100 - 150 ml 2
P31	Brownies
P32	Muffins 100 - 150 ml 2
P33	Kage i brødform 2
P34	Bagte kartofler 2
P35	Kartoffelbåde 3
P36	Grillede blandede grøntsager 3
P37	Kroketter, frosne 3
P38	Pommes frites, frosne 3
P39	Kød/grøntsagslasagne med tørre pastaplader 2
P40	Kartoffelgratin 1
P41	Pizza, fersk, tynd 100 ml 2
P42	Pizza, fersk, tyk 2
P43	Quiche 2
P44	Flute/ciabatta/franskbrød 100 ml 2
P45	Fuldkorns-/rugbrød 100 ml 2

*LTC - Lavtemperaturstegning

Undermenu: Indstillinger

	Indstilling	Værdi
01	Aktuel tid	Skift
02	Lysstyrke display	1 - 5
03	Tastetoner	1 - Bip, 2 - Klik, 3 - Lyd fra
04	Signal volume	1 - 4
05	Uptimer	Tænd / sluk
06	Lys	Tænd / sluk
07	Hurtig opvarmning	Tænd / sluk
08	Påmindelse om rengø-ring	Tænd / sluk
09	Demo mode	-
10	Softwareversion	Kontroller
11	Nulstil alle indstillinger	Ja/nej

Fejlfinding

Hvis du støder på et problem med dit apparat, kan du se kapitlet Fejlfinding i den fulde version af brugervejledningen, som findes på: www.ikea.com.

Energiforbrug

Download den fulde version på www.ikea.com

Produktblad og produktinformation i henhold til forordning (EU) nr. 65/2014 og (EU) nr. 66/2014

Leverandørens navn	IKEA
Identifikation af model	FRILLESBO 406.002.36
Energieffektivitetsindeks	81.2
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.93 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.69 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	72 l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	33.6 kg
Apparat testet i overensstemmelse med: EN IEC 60350-1.	

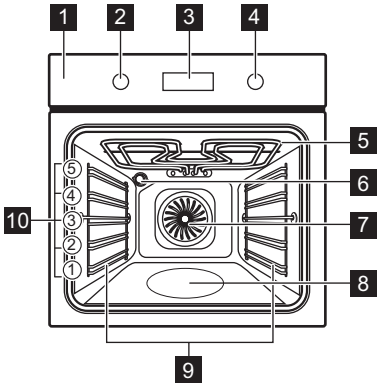
Informationskrav i henhold til forordning (EU) nr. 2023/826

Strømforbrug i standby	0,8 W
Maksimal tid, det tager produktet automatisk at nå strømbesparende tilstand	20 min
Apparat testet i overensstemmelse med: EN 50564.	

Download den fulde version på www.ikea.com

Productbeschrijving

Algemeen overzicht



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

Bedieningspaneel

Het apparaat in- en uitschakelen

Het apparaat inschakelen:

1. Druk op de knoppen. De knoppen komen eruit.
2. Draai aan de knop om de verwarmingsfuncties te selecteren.
3. Draai de regelknop om het in te stellen.

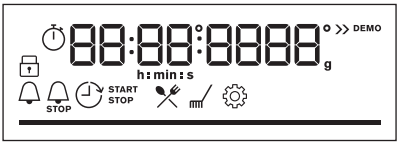
Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen 0.

Overzicht bedieningspaneel

	Druk op de knop om timerfuncties in te stellen.
	Houd ingedrukt om de functie in te stellen: Snel opwarmen.
	Druk op de knop om het lampje van het apparaat in en uit te schakelen.
	Houd ingedrukt om de functie in te stellen: Blokkering.
OK	Druk op om de selectie te bevestigen.

Indicatielampjes op de display

Display met toetsfuncties:



	Het apparaat is vergrendeld.
	Submenu: Kookassistentie.
	Submenu: Reinigen.
	Submenu: Instellingen
	Snel opwarmen is ingeschakeld.
	Stoomkoken is geactiveerd.
	Kookwekker is ingeschakeld.
STOP	Kooktijd is ingeschakeld.
	Tijd uitgestelde start is ingeschakeld.

	Uptimer is ingeschakeld.
	Voortgangsbalk - geeft visueel aan wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt of wanneer de bereidingstijd ten einde is.

Dagelijks gebruik

Verwarmingsfuncties

	Hetelucht: Zelfs bakken, malsheid, drogen
	Boven + onderwarmte: Traditioneel bakken
	SteamBake: Stomen
	Bevroren gerechten: Patat, aardappelpartjes, lentebroodjes
	Pizza-functie: Pizza bakken
	Onderwarmte: Baktaarten
	Warmelucht (vochtig): Bakken
	Grillen: Roosteren, grillen
	Circulatiegrill: Braadvlees, bruining

De lamp kan tijdens bepaalde ovenfuncties automatisch uitgaan bij een temperatuur die lager is dan 80°C.

Notities over: Warmelucht (vochtig)

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Testen in overeenstemming met: IEC/EN 60350-1.

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

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

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

Invoeren: Menu

Open het menu om toegang te krijgen tot de kookassistentiegerechten en -instellingen.

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om .

Op het display verschijnt , , .

2. Draai aan de bedieningsknop en selecteer het pictogram om het submenu te openen. Druk op OK.

Submenu: Kookassistentie

Legenda	
	Gewichtsaanpassing beschikbaar.
	Vul de uitsparing van de ovenruimte met water om stoom te gebruiken.
	Verwarm het apparaat voor voordat je begint met koken.
	Lagerniveau. Zie Productbeschrijving.

P1	Biefstuk, rauw 2
P2	Biefstuk, medium 2
P3	Biefstuk, gaar 2
P4	Steak, medium 3
P5	Rundvlees geroosterd/gestoofd 2
P6	Biefstuk, rauw LTC* 2
P7	Biefstuk, medium LTC* 2
P8	Biefstuk, gaar LTC* 2

P9	Runderfilet, rauw LTC* 2
P10	Runderfilet, medium LTC* 2
P11	Runderfilet, gaar LTC* 2
P12	Kalfsgebraad 2
P13	Geroosterde varkenshals of schouder 2
P14	Pulled pork (varkensvlees) LTC* 2
P15	Varkenslende, vers 2
P16	Reserveribben varkensvlees 3
P17	Lamsbeen met botten 2
P18	Hele kip 200 ml 2
P19	Halve kip 3
P20	Kippenborst 2
P21	Kippenpoten, vers 3
P22	Eend, heel 2
P23	Gans, heel 2
P24	Gehaktbrood 2
P25	Hele vis, gegrild 2
P26	Visfilet 3
P27	Cheesecake 2
P28	Appelcake 100 - 150 ml 2
P29	Appeltaart 2
P30	Appeltaart 100 - 150 ml 2
P31	Brownies
P32	Muffins 100 - 150 ml 2
P33	Broodcake 2
P34	Gebakken aardappelen 2
P35	Partjes 3
P36	Gegrilde gemengde groenten 3
P37	Aardappelkroketjes, bevroren 3
P38	Patat, bevroren 3
P39	Vlees-/groentelasagne met droge pastabladen 2
P40	Aardappelgratin 1
P41	Pizza vers, dun 100 ml 2
P42	Verse pizza, dik 2
P43	Quiche 2
P44	Baguette / ciabatta / witbrood 100 ml 2
P45	Volkoren / Rogge / Bruin brood 100 ml 2

*LTC - Koken op lage temperatuur

Submenu: Instellingen

	Instellingen	Waarde
01	Dagtijd	Wijzigen
02	Helderheid display	1 - 5
03	Toetstonen	1 - Piep, 2 - Klik, 3 - Geluid uit
04	Geluidsvolume	1 - 4
05	Uptimer	Aan/uit
06	Binnenverlichting	Aan/uit
07	Snel opwarmen	Aan/uit
08	Reinigingsherinnering	Aan/uit
09	Demofunctie	-
10	Softwareversie	Controleren
11	Terug naar fabrieksinstellingen	Ja / Nee

Probleemoplossing

Als u op een probleem met uw apparaat stuit, raadpleeg dan Probleemoplossing in de volledige versie van de gebruikershandleiding, beschikbaar op: www.ikea.com.

Energieverbruik

Productinformatieblad en Productinformatie volgens (EU) nr. 65/2014 en (EU) No 66/2014

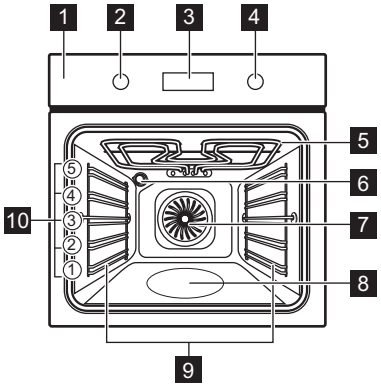
Naam leverancier	IKEA
Modelnummer	FRILLESBO 406.002.36
Energie-efficiëntie-index	81.2
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0.93 kWh/cyclus
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0.69 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	72 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	33.6 kg
Apparaat getest volgens: EN IEC 60350-1.	

Informatievereisten volgens (EU) nr. 2023/826

Stroomverbruik in stand-by	0.8 W
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	20 min
Apparaat getest volgens: EN 50564.	

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
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.

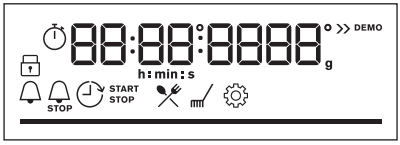
To turn off the appliance: turn the knob for the heating functions to the off position 0.

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: Cleaning.
	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: Steaming
	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 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.

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 steam 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	Cleaning Reminder	On / Off
09	Demo mode	-
10	Software version	Check
11	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

To download the full version visit www.ikea.com

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

Supplier's name	IKEA
Model identification	FRILLESBO 406.002.36
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	33.6 kg
Appliance tested according to: EN IEC 60350-1.	

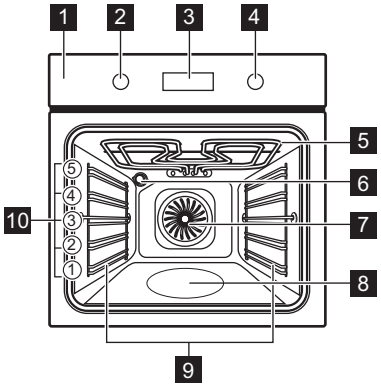
Information requirements according to (EU) No 2023/826

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

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
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.

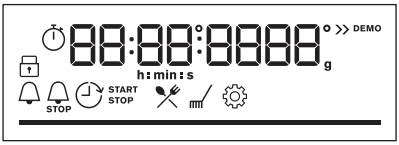
Pour éteindre l'appareil : tournez la manette des modes de cuisson sur la position Off (Arrêt). 0.

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 : Nettoyage.
	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: Cuire des aliments de façon homogène, préserver leur tendreté, les sécher
	Chauffage Haut/Bas: Cuisson traditionnelle
	SteamBake: Cuisson vapeur
	Plats Surgelés: Frites, pommes quartiers, 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 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.

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 à la vapeur.
	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	Nettoyage conseillé	Marche / Arrêt
09	Mode démo	-
10	Version du logiciel	Contrôle
11	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

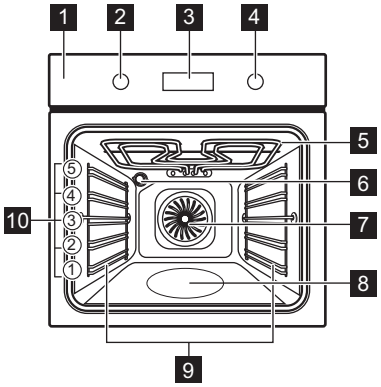
Nom du fournisseur	IKEA
Identification du modèle	FRILLESBO 406.002.36
Indice d'efficacité énergétique	81.2
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.93 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.69 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	72 l
Type de four	Four encastrable
Masse	33.6 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.	

Gerätebeschreibung

Gesamtansicht



1 Bedienfeld
2 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
3 Display
4 Einstellknopf
5 Heizelement
6 Lampe
7 Ventilator
8 Garraumvertiefung
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.

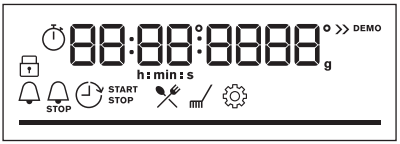
Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position [0], um das Gerät auszuschalten.

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: Reinigung.
	Untermenü: Einstellungen
	Schnellaufheizung ist eingeschaltet.
	Dampfgaren ist aktiviert.
	Kurzzeit-Wecker ist eingeschaltet.
STOP	Garzeit ist eingeschaltet.
	Zeitvorwahl ist eingeschaltet.

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

	Uptimer ist eingeschaltet.
	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: Dampfgaren
	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 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.

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 Dampfgaren 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

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

P9	Rindfleischfilet, blutig LTC* 2
P10	Rindfleischfilet, rosa LTC* 2
P11	Rindfleischfilet, fertig LTC* 2
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	Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein / Aus
09	Demo-Modus	-
10	Softwareversion	Prüfen
11	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein

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

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

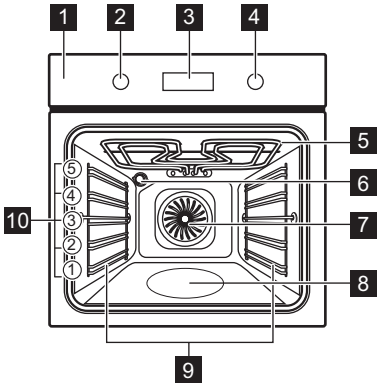
Name des Lieferanten	IKEA
Modellbezeichnung	FRILLESBO 406.002.36
Energieeffizienzindex	81.2
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.93 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.69 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	72 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	33.6 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.	

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
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.

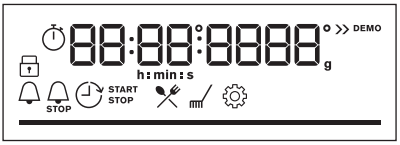
Per spegnere l'apparecchiatura: ruotare la manopola delle funzioni cottura fino a portarla in posizione off 0.

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: Pulizia.
	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: Cottura a vapore
	Cibi congelati: Patatine fritte, spicchi di patate, involtini primavera
	Funzione Pizza: Preparazione della pizza
	Resistenza inferiore: Preparazione di dolci da forno
	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 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 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 a vapore.
	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
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	Promemoria Pulizia	On/Off
09	Modalità demo	-
10	Versione software	Controllare
11	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

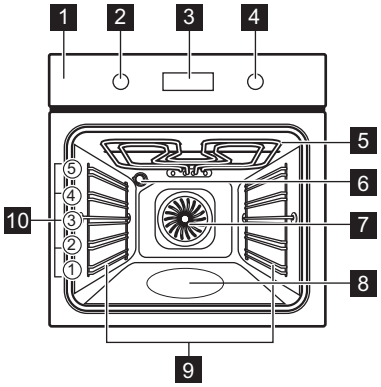
Nome del fornitore	IKEA
Identificazione modello	FRILLESBO 406.002.36
Indice di efficienza energetica	81.2
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	0.93 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.69 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	72 l
Tipo di forno	Forno da incasso
Massa	33.6 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.	

Produktbeskrivelse

Generell oversikt



1 Betjeningspanel
2 Bryter for ovnsfunksjoner
3 Display
4 Betjeningsbryter
5 Varmeelement
6 Lys
7 Vifte
8 Gravert ovnsrom
9 Uttakbare brettstiger
10 Hyllenivåer

Betjeningspanel

Slå produktet av og på.

For å slå på produktet:

1. Trykk på bryterne. Bryterne kommer ut.
2. Drei bryteren for ovnsfunksjonene for å velge funksjon:
3. Drei kontrollbryteren for å justere innstillinger.

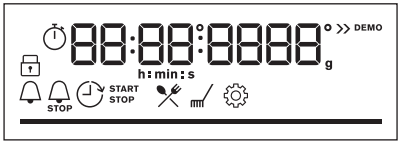
Drei bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjonen for å slå av produktet 0.

Oversikt over betjeningspanel

	Trykk for å stille inn timerfunksjoner.
	Trykk og hold inne for å velge funksjonen: Hurtigoppvarming.
	Trykk for å slå produktets lampe på og av.
	Trykk og hold inne for å velge funksjonen: Lås.
OK	Trykk for å bekrefte valget.

Displayindikatorer

Display med nøkkelfunksjoner:



	Produktet er låst.
	Undermeny: Assistert matlaging.
	Undermeny: Rengjøring.
	Undermeny: Innstillinger
	Hurtigoppvarming er aktivert.
	Dampkoking er aktivert.
	Varselur er aktivert.
STOP	Tilberedningstid er aktivert.
	Utsatt start er aktivert.
	Tidteller er aktivert.
	Fremdriftslinje – indikerer visuelt når produktet når den innstilte temperaturen eller når tilberedningstiden er over.

Daglig bruk

Varmefunksjoner

	Varmluft: Tilberedning, mørhet, tørking
	Over- og undervarme: Tradisjonell steking
	SteamBake: Damping
	Frossen mat: Pommes frites, potetbåter, vårruller
	Pizzafunksjon: Lage pizza
	Undervarme: Steking av kaker
	Baking med fukt: Steking
	Grill: Brødristing, grilling
	Gratinering med vifte: Steke kjøtt, bruning

Lampen kan slå seg av automatisk ved en temperatur under 80 °C for enkelte ovnsfunksjoner.

Merknader om: Baking med fukt

Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økodesignkrav (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Tester i henhold til: IEC/EN 60350-1.

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

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

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

Angi: Meny

Åpne menyen for å få tilgang til Assistert matlaging-retter og innstillinger.

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til .

Displayet viser , , .

2. Drei kontrollbryteren og velg ikonet for å gå inn i undermenyen. Trykk på OK.

Undermeny: Assistert matlaging

Bildetekst	
	Vektjustering tilgjengelig.
	Fyll bunnen med vann for matlaging med damp.
	Forvarm produktet før du starter tilberedningen.
	Bretthøyde. Se Produktbeskrivelse.

P1	Roastbiff, lett stekt - rød 2
P2	Roastbiff, medium - rosa 2
P3	Roastbiff, godt stekt 2
P4	Biff, medium - rosa 3
P5	Oksestek / brasert 2
P6	Roastbiff, lett stekt - rød LTS* 2
P7	Roastbiff, medium - rosa LTS* 2
P8	Roastbiff, godt stekt LTS* 2
P9	Fillet av storfekjøtt, lett stekt - rød LTS* 2
P10	Filet av storfekjøtt, medium - rosa LTS* 2
P11	Filet av storfekjøtt, passe stekt LTS* 2
P12	Stekt kalvekjøtt 2
P13	Svinenakke eller -skulder 2
P14	Pulled pork LTS* 2
P15	Svinekam, fersk 2
P16	Svineribbe 3
P17	Lammelår med ben 2
P18	Hel kylling 200 ml 2
P19	Halv kylling 3

P20	Kyllingbryst 2
P21	Kyllinglår, ferske 3
P22	And, hel 2
P23	Gås, hel 2
P24	Kjøttpudding 2
P25	Hel fisk, grillet 2
P26	Fiskefilet 3
P27	Ostekake 2
P28	Eplekake 100 - 150 ml 2
P29	Epleterte 2
P30	Eplepai 100 - 150 ml 2
P31	Brownies
P32	Muffins 100 - 150 ml 2
P33	Brødkake 2
P34	Bakte poteter 2
P35	Båter 3
P36	Grillede blandede grønnsaker 3
P37	Kroketter, frosne 3
P38	Pommes, frosne 3
P39	Kjøtt- / grønnsakslasagne med tørre pastaplater 2
P40	Potetgrateng 1
P41	Fersk pizza, tynn 100 ml 2
P42	Fersk pizza, tykk 2
P43	Quiche 2
P44	Baguette / ciabatta / formbrød 100 ml 2
P45	Fullkornbrød / rugbrød / mørkt brød 100 ml 2

*LTS - Lavtemperatursteking

Undermeny: Innstillinger

	Innstilling	Verdi
01	Tid på dagen	Endre
02	Skjermlysstyrke	1 - 5
03	Tastelyder	1 – Pip, 2 – Klikk, 3 – Lyd av
04	Summervolum	1 - 4
05	Tidteller	På/Av
06	Lys	På/Av
07	Hurtigoppvarming	På/Av
08	Rengjøringspåminnelse	På/Av
09	Demomodus	-
10	Programvareversjon	Kontroller
11	Tilbakestill alle innstillinger	Ja / Nei

Feilsøking

Hvis du støter på et problem med produktet ditt, sjekk Feilsøking i den fullstendige versjonen av bruksanvisningen som er tilgjengelig på: www.ikea.com.

Energieffektivitet

Produktinformasjonsark og produktinformasjon i henhold til (EU) nr. 65/2014 og (EU) nr. 66/2014

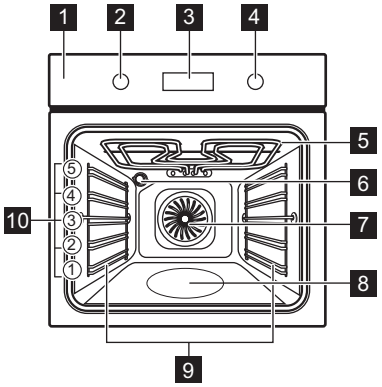
Leverandørens navn	IKEA
Modellidentifikasjon	FRILLESBO 406.002.36
Energieffektivitetsindeks	81.2
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.93 kWt/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.69 kWt/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	72 l
Ovnstyper	Innebygd ovn
Masse	33.6 kg
Produkt testet i henhold til: EN IEC 60350-1.	

Informasjonskrav i henhold til (EU) nr. 2023/826

Strømforbruk i standby-modus	0,8 W
Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus	20 min
Produkt testet i henhold til: EN 50564.	

Descrição do produto

Visão geral



1 Painel de commandos
2 Botão para os tipos de aquecimento
3 Visor
4 Botão de controlo
5 Elemento de aquecimento
6 Lâmpada
7 Ventilador
8 Relevo da cavidade
9 Apoio para prateleira, amovível
10 Nível das prateleiras

Painel de commandos

Ligar e desligar o aparelho

Para ligar o aparelho:

1. Prima os botões. O botão fica saliente.
2. Rodar o botão de funções de aquecimento para selecionar uma função.
3. Rode o botão de controlo para ajustar as definições.

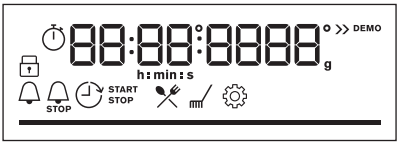
Para desligar o aparelho: rode o botão para os tipos de aquecimento para a posição desligado 0.

Descrição geral do painel de comandos

	Prima para definir as funções do temporizador.
	Prima sem soltar para selecionar a função: Aquecimento rápido.
	Prima para ligar e desligar a lâmpada do aparelho.
	Prima sem soltar para selecionar a função: Bloquear.
OK	Prima para confirmar a sua seleção.

Indicadores do visor

Visor com funções chave.



	O aparelho está bloqueado.
	Submenu: Cozedura assistida.
	Submenu: Limpeza.
	Submenu: Definições
	Aquecimento rápido está ativada.
	A cozedura a vapor está ativada.
	Conta-minutos está ativada.
STOP	Tempo para cozinhar está ativada.
	Início programado está ativada.

	Temporizador crescente está ativada.
	Barra de progresso - indica visualmente quando o aparelho atinge a temperatura definida ou quando o tempo de cozedura termina.

Utilização diária

Tipos de aquecimento

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

Algumas funções do forno podem desligar a lâmpada automaticamente se a temperatura for inferior a 80°C.

Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe eficiente energética e design ecológicoEU 65/2014 (de acordo com as normas e EU 66/2014). Testes de acordo com: IEC/EN 60350-1.

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

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

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

Introduzir: Menu

Abra o Menu para aceder aos pratos e definições de Cozedura assistida.

1. Rode o botão das funções de aquecimento .

O visor mostra , , .

2. Rode o botão de controlo e selecione o ícone para entrar no submenu. Prima OK.

Submenu: Cozedura assistida

Legenda	
	Ajuste de peso disponível.
	Encha a área de baixo relevo da cavidade com água para cozinhar a vapor.
	Pré-aqueça o aparelho antes de começar a cozinhar.
	Nível da prateleira. Consulte a secção Descrição do produto.

P1	Carne assada, mal passada 2
P2	Carne assada, média 2
P3	Carne assada, bem passada 2
P4	Bife, médio 3
P5	Carne assada/estufada 2
P6	Carne assada, mal passada, LTC* 2
P7	Carne assada, média, LTC* 2
P8	Carne assada, bem passada, LTC* 2

P9	Filete de carne de vaca, mal passado LTC* 2
P10	Filete de carne de vaca, LTC médio* 2
P11	Filete de carne de vaca, bem passado LTC* 2
P12	Vitela assada 2
P13	Cachaço ou pá de porco assada 2
P14	Porco assado, LTC* 2
P15	Lombo de porco, fresco 2
P16	Entrecosto de porco 3
P17	Perna de borrego com ossos 2
P18	Frango inteiro 200 ml 2
P19	Meio frango 3
P20	Peito de frango 2
P21	Pernas de frango, frescas 3
P22	Pato inteiro 2
P23	Ganso, inteiro 2
P24	Rolo de carne 2
P25	Peixe inteiro, grelhado 2
P26	Filete de peixe 3
P27	Cheesecake 2
P28	Bolo de maçã 100 - 150 ml 2
P29	Tarte de maçã coberta 2
P30	Tarte de maçã 100 - 150 ml 2
P31	Brownies
P32	Queques 100 - 150 ml 2
P33	Bolo em forma de pão 2
P34	Batatas assadas 2
P35	Cunhas 3
P36	Legumes misturados 3
P37	Croquetes, congelados 3
P38	Batatas congeladas 3
P39	Lasanha de carne/legumes com folhas de massa seca 2
P40	Batatas gratinadas 1
P41	Pizza fresca, fina 100 ml 2
P42	Pizza fresca, grossa 2
P43	Quiche 2
P44	Baguete/Ciabatta/Pão branco 100 ml 2
P45	Pão integral/Centeio/Pão escuro 100 ml 2

*LTC - Cozinhar a baixa temperatura

Submenu: Definições

	Definição	Valor
01	Hora	Alterar
02	Brilho do visor	1 - 5
03	Sons “teclado”	1 - Bip, 2 - Clique, 3 - Som desligado
04	Volume do alarme	1 - 4
05	Temporizador crescente	Ligado/Desligado
06	Luz	Ligado/Desligado
07	Aquecimento rápido	Ligado/Desligado
08	Aviso de limpeza	Ligado/Desligado
09	Modo Demo	-
10	Versão do software	Verificar
11	Restaurar configurações	Sim / Não

Para transferir a versão completa, visite www.ikea.com

Resolução de problemas

Se tiver um problema com o seu aparelho, consulte Resolução de problemas na versão completa do Manual do Utilizador disponível em: www.ikea.com.

Eficiência energética

Informações sobre o produto e folha de informações do produto de acordo com o Regulamento (UE) n.º 65/2014 e (UE) n.º 66/2014

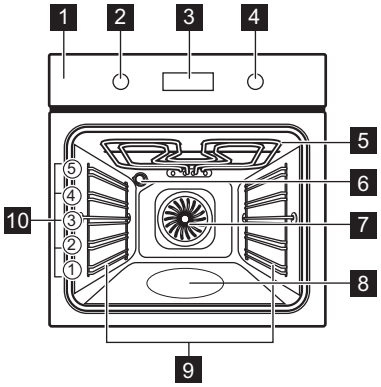
Nome do fornecedor	IKEA
Identificação do modelo	FRILLESBO 406.002.36
Índice de eficiência energética	81.2
Classe de eficiência energética	A+
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume	72 l
Tipo de forno	Forno encastrado
Massa	33.6 kg
Aparelho testado de acordo com: EN IEC 60350-1.	

Requisitos de informação de acordo com o Regulamento (UE) n.º 2023/826

Consumo de energia no modo de espera	0.8 W
Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável	20 min
Aparelho testado de acordo com: EN 50564.	

Descripción del producto

Resumen general



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

Panel de control

Encendido y apagado del aparato

Para poner en marcha el aparato.

1. Pulse los mandos. Los mandos sobresalen.
2. Gire el mando para seleccionar la función de cocción.
3. Gire el mando de control para hacer los ajustes.

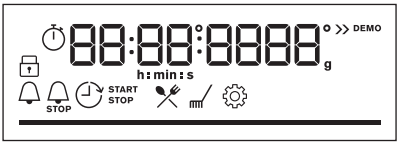
Para apagar el aparato: gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición 0.

Vista general del panel de control

	Pulse para ajustar las funciones del temporizador.
	Mantenga pulsado para ajustar la función: Calentamiento rápido.
	Pulse para encender y apagar la luz del aparato.
	Mantenga pulsado para ajustar la función: Bloqueo.
OK	Pulse para confirmar la selección.

Indicadores de pantalla

Pantalla con funciones principales:



	El aparato está bloqueado.
	Submenú: Cocción asistida.
	Submenú: Limpieza.
	Submenú: Ajustes
	Calentamiento rápido está activado.
	La cocción al vapor está activada.
	Avisador está activado.
STOP	Tiempo de cocción está activado.
	Inicio retardado está activado.

	Tiempo de funcionamiento está activado.
	Barra de progreso: indica visualmente cuándo el aparato alcanza la temperatura ajustada o cuándo acaba la cocción.

Uso diario

Funciones de cocción

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

La bombilla se puede desactivar automáticamente a temperaturas inferiores a 80°C durante algunas funciones del horno.

Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizó para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1.

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

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

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

Acceso: Menú

Abra el menú para acceder a platos de cocción asistida y ajustes.

1. Gire el mando para las funciones de cocción .

La pantalla muestra , , .

2. Gire el mando de control y seleccione el icono para acceder al submenú. Pulse OK.

Submenú: Cocción asistida

Leyenda	
	Posibilidad de ajustar el peso.
	Rellene el relieve inferior de la cavidad con agua para cocinar al vapor.
	Precaliente el aparato antes de empezar a cocinar.
	Nivel del estante. Consulte Descripción del producto.

P1	Rosbif, poco hecho 2
P2	Rosbif, al punto 2
P3	Rosbif, muy hecho 2
P4	Bistec, al punto 3
P5	Asado/estofado de vacuno 2
P6	Rosbif, poco hecho LTC* 2
P7	Rosbif, al punto LTC* 2
P8	Rosbif, muy hecho LTC* 2
P9	Filete de ternera, poco hecho, LTC* 2
P10	Filete de ternera, en su punto, LTC* 2
P11	Filete de ternera, hecho, LTC* 2

Para descargar la versión completa, visite www.ikea.com

P12	Asado de ternera 2
P13	Cuello o paleta de cerdo asado 2
P14	Cerdo desmigado LTC* 2
P15	Lomo de cerdo, fresco 2
P16	Costillas de cerdo 3
P17	Pierna de cordero con hueso 2
P18	Pollo entero 200 ml 2
P19	Medio pollo 3
P20	Pechuga de pollo 2
P21	Muslos de pollo, frescos 3
P22	Pato entero 2
P23	Ganso, entero 2
P24	Pastel de carne 2
P25	Pescado entero al grill 2
P26	Filete de pescado 3
P27	Tarta de queso 2
P28	Torta de manzana 100 - 150 ml 2
P29	Tarta de manzana 2
P30	Pastel de manzana 100 - 150 ml 2
P31	Brownies
P32	Magdalenas 100 - 150 ml 2
P33	Pan de bizcocho 2
P34	Patatas al horno 2
P35	Porciones 3
P36	Verduras al grill 3
P37	Croquetas, congeladas 3
P38	Manzanas congeladas 3
P39	Lasaña de carne/verdura con láminas de pasta seca 2
P40	Patatas gratinadas 1
P41	Pizza fresca, fina 100 ml 2
P42	Pizza fresca, gruesa 2
P43	Quiche 2
P44	Baguette / chapata / pan blanco 100 ml 2
P45	Pan integral/de centeno/negro 100 ml 2

*LTC - Cocción a baja temperatura

Submenú: Ajustes

	Ajuste	Valor
01	Hora	Cambiar
02	Brillo de la pantalla	1 - 5
03	Tono de teclas	1 - Pitido, 2 - Clic, 3 - Sonido desactivado
04	Volumen del timbre	1 - 4
05	Tiempo de funcionamiento	Encendido/Apagado
06	Luz	Encendido/Apagado
07	Calentamiento rápido	Encendido/Apagado
08	Aviso de limpieza	Encendido/Apagado
09	Modo demostración	-
10	Versión del software	Comprobar
11	Restaurar todos los ajustes	Sí / No

Solución de problemas

Si tiene algún problema con el aparato, consulte Solución de problemas en la versión completa del manual del usuario disponible en: www.ikea.com.

Eficiencia energética

Hoja de información del producto e información del producto según los reglamentos (UE) n.º 65/2014 y (UE) n.º 66/2014

Nombre del proveedor	IKEA
Identificación del modelo	FRILLESBO 406.002.36
Índice de eficiencia energética	81.2
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	72 l
Tipo de horno	Horno empotrable
Masa	33.6 kg
El aparato se ha sometido a las pruebas establecidas por las normas: EN IEC 60350-1.	

Requisitos de información según el reglamento (UE) n.º 2023/826

Consumo de energía en modo de espera	0,8 W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	20 min
El aparato se ha sometido a las pruebas establecidas por las normas: EN 50564.	



701131158-B-252026

© Inter IKEA Systems B.V. 2026 AA-2604659-2