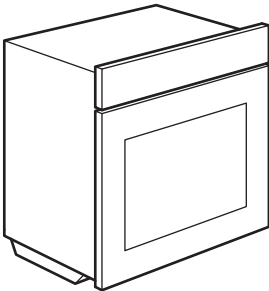
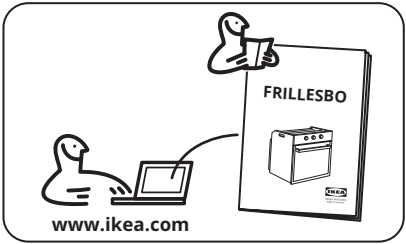
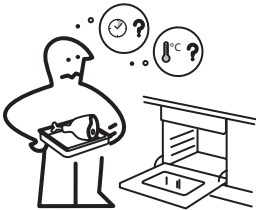


FRILLESBO

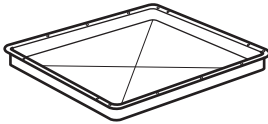


Design and Quality
IKEA of Sweden

БЪЛГАРСКИ	6
HRVATSKI	10
MAGYAR	14
ROMÂNĂ	18
РУССКИЙ	22
СРПСКИ	26
SLOVENŠČINA	30
TÜRKÇE	34
УКРАЇНСЬКА	38



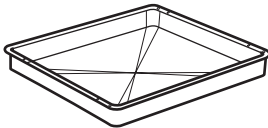
1x



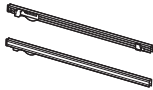
1x



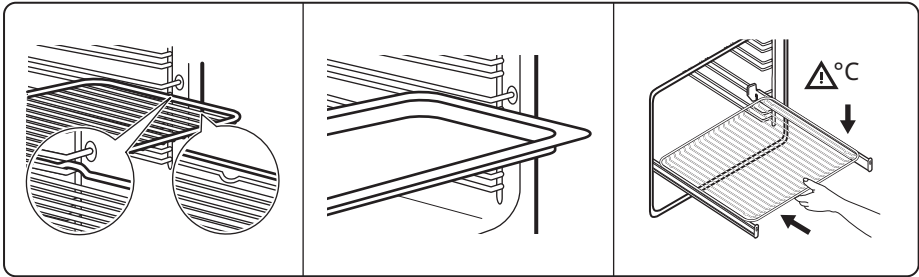
1x

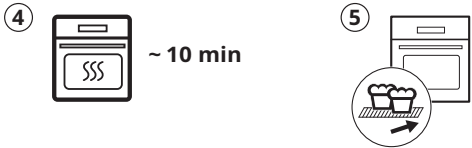
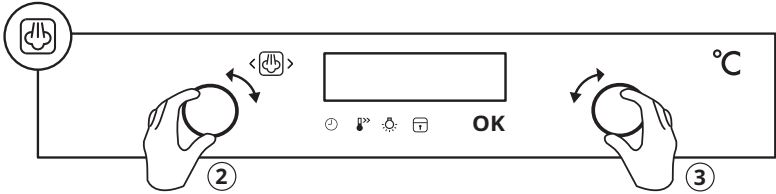
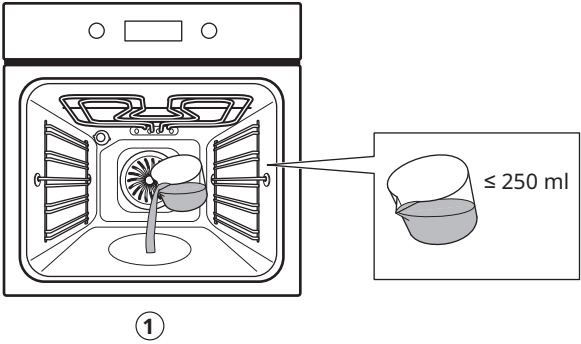
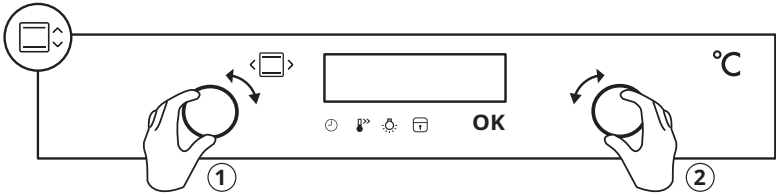
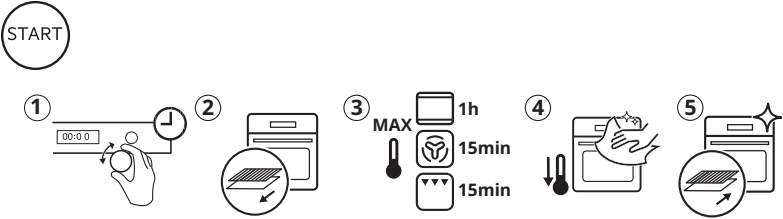


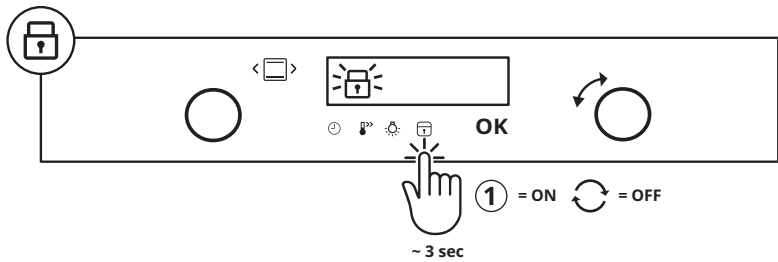
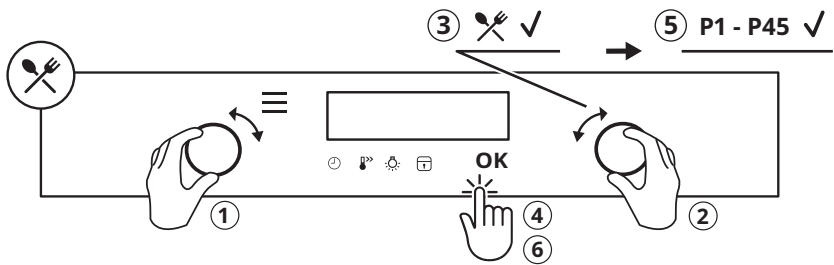
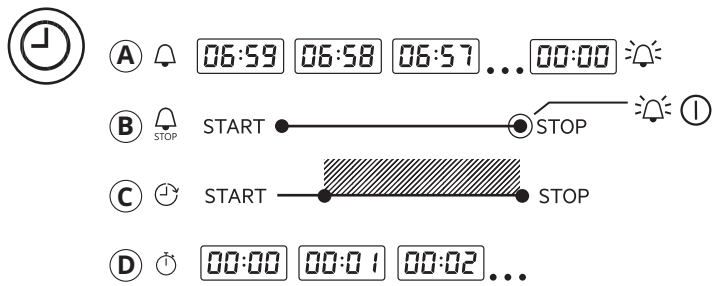
1x



1x

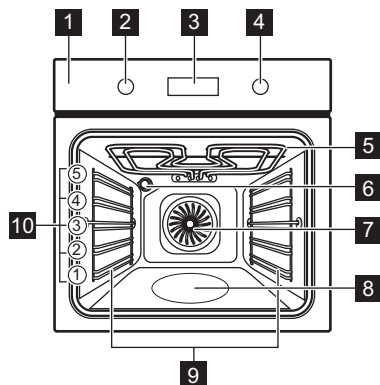






Описание на продукта

Общ преглед



- 1** Контролен панел
- 2** Копче за функциите за нагряване
- 3** Екран
- 4** Копче за управление
- 5** Нагреващ елемент
- 6** Лампа
- 7** Вентилатор
- 8** Вътрешна част на фурната – съд за почистване с вода
- 9** Водачи за скара, отстраняеми
- 10** Позиция на скара

Контролен панел

За включване и изключване на уреда

За да включите уреда:

1. Натиснете копчетата. Копчетата изскочат.
2. Завъртете ключа за функции нагряване, за да изберете функцията.
3. Завъртете контролния ключ, за да регулирате настройките.

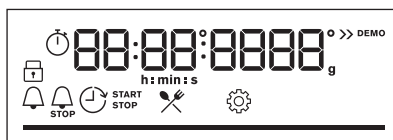
За да изключите уреда: завъртете ключа за Функции нагряване в изключена позиция **0**.

Преглед на контролния панел

	Натиснете , за да зададете функциите на таймера.
	Натиснете и задръжте, за да зададете функцията: Бързо загреване.
	Натиснете, за да включите и изключите лампичката на уреда.
	Натиснете и задръжте, за да зададете функцията: Заклучване.
OK	Натиснете , за да потвърдите избора си.

Индикатори на екрана

Дисплей с основни функции:



	Уредът е заклучен.
	Подменю: Помощ при готвене.
	Подменю: Настройки
	Бързо загреване е активиран.
	Готвенето на пара е активирано.
	Таймер е активиран.
	Време за готвене е активиран.
	Час на Забавен старт е активиран.
	Брояч е активиран.

	Лента за хода на готвене – визуално показва кога уредът достига зададената температура или кога времето за готвене свършва.
---	---

Ежедневна употреба

Функции нагряване

	Горещ въздух/вентилир : Равномерно печене, крехки резултати, сушене
	Традиционно печене : Традиционно печене
	SteamBake / Почистване с вода : На пара / Почистване
	Дълбоко замразени храни : Пържени картофи, картофи с коричка, пролетни рулца
	Функция пица : Печене на пица
	Долен нагревател : Печене на кейкове
	Печене с влажност : Печене
	Грил : Препичане, грил
	Турбо грил : Печене на месо, запичане до златисто

Лампата може автоматично да се изключва при температура под 80°C при някои функции на фурната.

Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана в съответствие на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн (според EU 65/2014 и EU 66/2014). Изпитвания съгласно: IEC/EN 60350-1.

Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.

Когато използвате тази функция, лампичката автоматично се изключва след 30 секунди.

Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата

във вътрешността може да се различава от зададената. Степента на нагряване може да бъде намалена.

Влизане: Меню

Отворете менюто за достъп до ястия и настройки за Помощ при готвене.

1. Завъртете ключа за функциите за нагряване на .

На дисплея се показва  .

2. Завъртете контролния ключ и изберете иконата, за да влезете в подменюто. Натиснете **ОК**.

Подменю: Помощ при готвене

Легенда	
	Налично е регулиране на теглото.
	Напълнете релефа във вътрешността с вода за готвене с пара.
	Подгрейте предварително уреда, преди да започнете да готвите.
	Ниво на скарата. Вижте Описание на продукта.

P1	Ростбиф, алангле  2
P2	Ростбиф, средно изпечено  2
P3	Говеждо печено, добре изпечено  2
P4	Пържола, средно изпечена   3
P5	Ростбиф/задушено   2
P6	Ростбиф - алангле LTC*  2
P7	Ростбиф - средно изпечено LTC*  2
P8	Ростбиф, добре изпечено LTC*  2
P9	Говеждо филе, алангле LTC*  2

P10	Говеждо филе, средно изпечено LTC*  2
P11	Говеждо филе, готово LTC*  2
P12	Телешко печено   2
P13	Свински печен врат или плешка   2
P14	Дърпано свинско LTC*  2
P15	Свинско филе, прясно  2
P16	Свински ребра с тънко месо  3
P17	Агнешки бут с кост  2
P18	Цяло пиле  200 мл   2
P19	Половин пиле  3
P20	Пилешки гърди   2
P21	Пилешки бутчета, пресни  3
P22	Патица, цяла   2
P23	Гъска, цяла   2
P24	Руло "Стефани"  2
P25	Цяла риба, на грил  2
P26	Филе от риба   3
P27	Чийзкейк  2
P28	Ябълков кейк   100 - 150 мл  2
P29	Ябълков тарт  2
P30	Ябълков пай   100 - 150 мл  2
P31	Брауни 
P32	Мъфини   100 - 150 мл  2
P33	Кейк с хлебчета  2
P34	Печени картофи  2

P35	Картофи с коричка  3
P36	Гриловани смесени зеленчуци  3
P37	Крокети, замразени  3
P38	Пържени картофи, замразени  3
P39	Лазаня с месо/зеленчуци със сушени кори за паста  2
P40	Запечени картофи  1
P41	Прясна пица, тънка   100 мл  2
P42	Прясна пица, дебела   2
P43	Киш  2
P44	Багета / Чабата / Бял хляб  150мл  2
P45	Пълнозърнест / ръжен / черен хляб   150мл  2

*LTC - готвене на ниска температура

Подменю: Настройки

	Настройка	Стойност
01	Час от денонощието	Смяна
02	Яркост на екрана	1 - 5
03	Звук на бутоните	1 - Звуков сигнал, 2 - Щракване, 3 - Изключен звук
04	Сила на звук. сигнал	1 - 4
05	Брояч	Вкл. / Изкл.
06	Осветление	Вкл. / Изкл.
07	Бързо загряване	Вкл. / Изкл.
08	Демо режим	-
09	Софтуерна версия	Проверка
10	Зануляване на настройките	Да/Не

Отстраняване на неизправности

Ако срещнете проблем с уреда, вижте глава „Отстраняване на неизправности“ в

За да изтеглите пълната версия, посетете: www.ikea.com

Отстраняване на неизправности
пълната версия на ръководството за потребителя,
налично на: www.ikea.com.

Енергийна ефективност

Информационен лист за продукта и Информация за продукта съгласно разпоредбите за енергийно етикетиране и екодизайн на ЕС за аспиратора

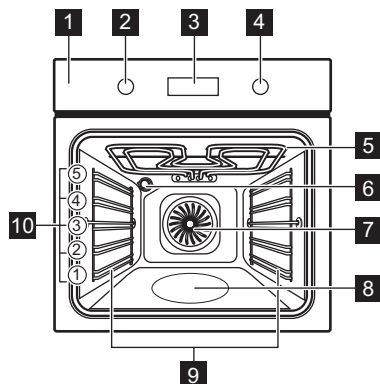
Име на доставчик	IKEA	
Идентификация на модела	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09	
Индекс на енергийна ефективност	81.2	
Клас на енергийна ефективност	A+	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93 kWh/цикъл	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.69 kWh/цикъл	
Брой кухни	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	72 л	
Тип фурна	Вградена фурна	
Маса	FRILLESBO 106.002.47	30.7 кг
	FRILLESBO 506.217.09	30.7 кг
IEC/EN 60350-1 - Битови електрически уреди за готвене - Част 1: Печки за готвене, фурни, фурни за готвене на пара и грилове. Методи за измерване на работните характеристики.		

Информация за продукта за консумация на енергия и максимално време за достигане на приложим режим с ниска мощност

Енергийна консумация при изчакване	0.8 W
Максималното време, необходимо на оборудването за автоматично достигане на приложимия режим на ниска мощност	20 мин

Opis proizvoda

Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Regulator funkcija pećnice
- 3 Zaslon
- 4 Upravljački okretni gumb
- 5 Toplinski element
- 6 Žarulja
- 7 Ventilator
- 8 Udubljenje u unutrašnjosti - Spremnik za čišćenje pomoću vode
- 9 Nosač polica, uklonjiv
- 10 Položaji polica

Upravljačka ploča

Uključivanje i isključivanje uređaja

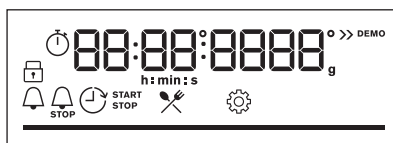
Uključivanje uređaja:

1. Pritisnite tipke. Tipke izlaze van.
2. Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije.
3. Okrenite regulator za podešavanje postavki.

Kako biste isključili uređaj: okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj **0**.

Pregled upravljačke ploče

	Pritisnite za postavljanje funkcija tajmera.
	Pritisnite i držite za postavljanje funkcije: Brzo zagrijavanje.
	Pritisnite za uključivanje i isključivanje svjetla.
	Pritisnite i držite za postavljanje funkcije: Blokiranje.
OK	Pritisnite za potvrdu odabira.



	Uređaj je zaključan.
	Podizbornik: Pomoć pri kuhanju.
	Podizbornik: Postavke
	Brzo zagrijavanje je uključen.
	Kuhanje parom je uključeno.
	Zvučni alarm je uključen.
	Vrijeme kuhanja je uključen.
	Vrijeme odgode početka je uključen.
	Tajmer prema gore je uključen.
	Traka napretka - vizualno pokazuje kada uređaj dosegne postavljenu temperaturu ili kada vrijeme pripreme završava.

Indikatori zaslona

Zaslon s ključnim funkcijama.

Svakodnevna uporaba

Funkcije pećnice

	Vrući zrak : Ravnomjerno pečenje, mekoća, sušenje
	Tradicionalno pečenje : Tradicionalno pečenje
	SteamBake / Čišćenje pomoću vode : Kuhanje na pari / Čišćenje
	Zamrznuta hrana : Pomfrit, kroketi od krumpira, proljetne rolice
	Funkcija za pizzu : Pečenje pize
	Donji grijač : Pečenje kolača
	Vlažno pečenje : Pečenje
	Roštilj : Tostiranje, roštilj
	Turbo roštilj : Pečenje mesa, tamnjenje (promjena boje)

Žarulja se može automatski isključiti na temperaturi ispod 80 °C tijekom nekih funkcija pećnice.

Napomene o: Vlažno pečenje

Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i zahtjevima ekološkog dizajna (u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014). Testovi prema: IEC/EN 60350-1.

Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da pećnica radi s najvišom mogućom energetske učinkovitosti.

Kad koristite ovu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sek.

Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite ovu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Snaga zagrijavanja može se smanjiti.

Unos: Izbornik

Otvorite Izbornik za pristup pomoći pri kuhanju i postavkama.

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na .

Na zaslonu se prikazuje  .

2. Okrenite kontrolni regulator i odaberite ikonu za ulazak u podizbornik. Pritisnite OK.

Podizbornik: Pomoć pri kuhanju

Legenda	
	Dostupno je podešavanje težine.
	Udobinu u unutrašnjosti pećnice napunite vodom za kuhanje na pari.
	Prethodno zagrije uređaj prije početka kuhanja.
	Razina police. Pogledajte Opis proizvoda.

P1	Goveđe pečenje, slabo pečeno  2
P2	Goveđe pečenje, srednje pečeno  2
P3	Goveđe pečenje, dobro pečeno  2
P4	Odrezak, srednje pečen   3
P5	Pečena govedina / pirjano   2
P6	Goveđe pečenje, slabo pečeno LTC*  2
P7	Goveđe pečenje, srednje pečeno LTC*  2
P8	Goveđe pečenje, dobro pečeno LTC*  2
P9	Goveđi file, slabo pečen LTC*  2
P10	Goveđi file, srednje pečen LTC*  2
P11	Goveđi file, pečen LTC*  2
P12	Teleće pečenje   2
P13	Pečena svinjetina, vrat ili plečka   2
P14	Trgana svinjetina LTC*  2
P15	Svinjska pečenica, svježa  2
P16	Svinjska rebra  3
P17	Janjeći but s kosti  2

P18	Cijelo pile  200 ml  2
P19	Polovica pileta  3
P20	Pileća prsa   2
P21	Pileći batak, svježi  3
P22	Patka, cijela   2
P23	Guska, cijela   2
P24	Mesna štruca  2
P25	Cijela riba, na roštilju  2
P26	Riblji filet   3
P27	Torta od sira  2
P28	Torta od jabuka   100 - 150 ml  2
P29	Tart od jabuka  2
P30	Pita od jabuka   100 - 150 ml  2
P31	Brownies 
P32	Muffini   100 - 150 ml  2
P33	Kolač štruca  2
P34	Pečeni krumpiri  2
P35	Kroketi  3
P36	Miješano povrće kao na žaru  3
P37	Kroketi, smrznuti  3
P38	Pommes, smrznuti  3

P39	Meso / povrće lazanje sa suhim listićima tjestenine  2
P40	Zapečeni krumpir  1
P41	Pizza svježa, tanka   100 ml  2
P42	Pizza svježa, debela   2
P43	Quiche  2
P44	Baguette / ciabatta / bijeli kruh  150ml   2
P45	Kruh od cjelovitih žitarica / raženi / crni kruh   150ml  2

LTC* - Kuhanje na niskim temperaturama

Podizbornik: Postavke

	Postavka	Vrijednost
01	Sat	Promijenite
02	Svjetlina zaslona	1 - 5
03	Tonovi tipki	1 - Zvučni signal, 2 - Klik, 3 - Zvuk isključen
04	Glasnoća zujalice	1 - 4
05	Tajmer prema gore	Uključeno / Isključeno
06	Osvjetljenje unutrašnjosti	Uključeno / Isključeno
07	Brzo zagrijavanje	Uključeno / Isključeno
08	Demo način rada	-
09	Verzija softvera	Provjera
10	Resetiraj sve postavke	Da / Ne

Rješavanje problema

Ako nađete na problem kod svog uređaja, pogledajte dio Rješavanje problema u

cjelovitoj verziji korisničkog priručnika dostupnoj na: www.ikea.com.

Energetska učinkovitost

List Informacije o proizvodu i obrazac s informacijama o proizvodu u skladu s uredbom EU o ekološkom dizajnu i označavanju energetske učinkovitosti

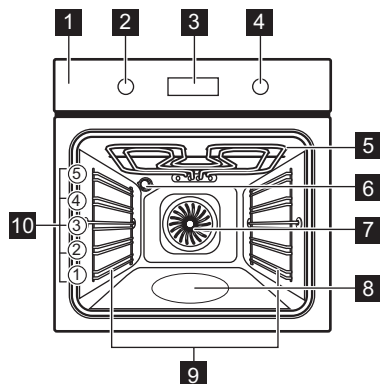
Naziv dobavljača	IKEA	
Identifikacija modela	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09	
Indeks energetske učinkovitosti	81.2	
Klasa energetske učinkovitosti	A+	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.93 kWh/ciklusu	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.69 kWh/ciklusu	
Broj šupljina	1	
Izvor topline	Struja	
Zapremina	72 l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Mass	FRILLESBO 106.002.47	30.7 kg
	FRILLESBO 506.217.09	30.7 kg
IEC/EN 60350-1 - Kućanski električni uređaji za kuhanje - 1. dio: Štednjaci, pećnice, parne pećnice i roštilji - Metode za mjerenje izvedbi.		

Informacije o proizvodu za potrošnju energije i maksimalno vrijeme do primjenjivog načina rada slabe snage

Potrošnja energije u stanju pripravnosti	0.8 W
Maksimalno vrijeme potrebno da oprema automatski dosegne primjenjivi način rada pri niskoj snazi	20 min

Termékleírás

Általános áttekintés



- 1** Kezelőpanel
- 2** Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3** Kijelző
- 4** Szabályozó gomb
- 5** Fűtőbetét
- 6** Lámpa
- 7** Ventilátor
- 8** Sütőtér mélyedése - Víztisztítás tartálya
- 9** Polctartó, eltávolítható
- 10** Polcpozíciók

Kezelőpanel

A készülék be- és kikapcsolása

A készülék bekapcsolása:

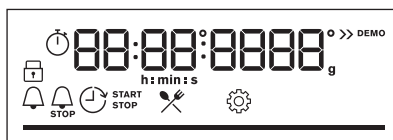
1. Nyomja meg a választógombokat. A gombok kiugranak.
2. Forgassa a sütőfunkció választógombot funkció kiválasztásához.
3. A beállítások módosításához forgassa el a szabályozógombot.

A készülék kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe



Kijelző visszajelzői

Kijelző a nyomógombfunkciókkal:



A kezelőpanel áttekintése

	Nyomja meg az időzítő funkciók beállításához.
	Nyomja meg és tartsa lenyomva az alábbi funkció beállításához: Gyors felfűtés.
	Nyomja meg a gombot a készüléklámpa be- és kikapcsolásához.
	Nyomja meg és tartsa lenyomva az alábbi funkció beállításához: Funkciózár.
OK	Nyomja meg a választás megerősítéséhez.

	A készülék zárolva van.
	Almenü: Előre programozott sütés.
	Almenü: Beállítások
	Gyors felfűtés bekapcsolva.
	A gőzsütés be van kapcsolva.
	Percszámláló bekapcsolva.
	Főzési idő bekapcsolva.
	Késleltetett indítás ideje bekapcsolva.
	Működésidőzítő bekapcsolva.

	Folyamatjelző sáv – vizuálisan jelzi, amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, vagy amikor a sütési idő véget ér.
--	--

Mindennapi használat

Sütőfunkciók

	Hőlégbefúvás, nagy hőfok : Egyenletes sütés, omlósság, aszalás
	Alsó + felső sütés : Hagyományos sütés
	SteamBake / Víztisztítás : Gőzölés / Tisztítás
	Fagyaszott ételek : Sült burgonya, burgonyás zöldségek/krokettek, tavaszi tekercsek
	Pizza funkció : Pizzasütés
	Alsó sütés : Sütemény sütése
	Konvekciós levegő (nedves) : Sütés
	Grill : Píritás, grillezés
	Infrasütés : Hús sütése, píritás

Egyes sütőfunkciók során a sütőlámpa automatikusan kikapcsolhat 80°C alatt.

Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

A funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek (EU 65/2014 és EU 66/2014 szerint). Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC/EN 60350-1.

A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön.

A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet.

Bevitel: Menü

Nyissa meg a Menüt az Előre programozott sütési ételek és beállítások eléréséhez.

1. Fordítsa el a gombot a sütőfunkciókhoz állásra.

A kijelzőn a következő látható:

2. Az almenübe való belépéshez forgassa el a vezérlőgombot, és válassza ki az ikont.

Nyomja meg a **OK** gombot.

Almenü: Előre programozott sütés

Magyarázat	
	Súlybeállítás is lehetséges.
	Gőzsütéshez tölts fel vízzel a sütőtér mélyedését.
	A sütés megkezdése előtt melegítse elő a készüléket.
	Polcsint. Tekintse meg a Termékleírás.

P1	Marhasült, véres 2
P2	Marhasült, közepes 2
P3	Marhasült, jól átsütve 2
P4	Steak, közepes 3
P5	Marhahús sütte / párolva 2
P6	Marhasült, véres LTC* 2
P7	Marhasült, közepes, LTC* 2
P8	Marhasült, jól átsütve, LTC* 2
P9	Marhahús filé, véres, LTC* 2
P10	Marhahús filé, közepes, LTC* 2
P11	Marhahús filé, kész, LTC* 2
P12	Borjűhús 2

P13	Sült sertésnyak vagy -váll  2
P14	Tépett sertés, LTC*  2
P15	Sertéskaraj, friss  2
P16	Sertés pótborda  3
P17	Csontos báránycomb  2
P18	Egész csirke  200 ml  2
P19	Fél csirke  3
P20	Csirkemell  2
P21	Csirkecomb, friss  3
P22	Kacsa, egészben  2
P23	Liba, egészben  2
P24	Fasírt  2
P25	Hal egészben, grillezve  2
P26	Halfilé  3
P27	Sajttorta  2
P28	Almás sütemény  100 - 150 ml  2
P29	Almás gyümölcslepeny  2
P30	Almáspite  100 - 150 ml  2
P31	Csokoládés süti 
P32	Muffin  100 - 150 ml  2
P33	Gyümölcskenyér  2
P34	Sült burgonya  2
P35	Cikkburgonya  3
P36	Grillezett vegyes zöldség  3

P37	Krokkett, fagyaszott  3
P38	Hasábburgonya, gyorsfagyasztott  3
P39	Húsos / zöldséges lasagna száraz tésztalappal  2
P40	Burgonyafelfújt  1
P41	Pizza friss, vékony  100 ml  2
P42	Pizza friss, vastag  2
P43	Quiche  2
P44	Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér  150ml  2
P45	Teljes kiőrlésű/rizs/barna kenyér  150ml  2

LTC* - Alacsony hőmérsékletű főzés

Almenü: Beállítások

	Beállítás	Érték
01	Pontos idő	Módosítás
02	Kijelző fényerő	1 - 5
03	Nyomógomb Hang	1 - Hangjelzés, 2 - Kattanás, 3 - Hang kikapcsolva
04	Figyelmeztető hangerő	1 - 4
05	Működésidőzítő	Be/Ki
06	Sütő világítás	Be/Ki
07	Gyors felfűtés	Be/Ki
08	Demo üzemmód	-
09	Szoftver verzió	Ellenőrzés
10	Összes beállítás törlése	Igen / Nem

Hibaelhárítás

Ha probléma merül fel a készülékkel kapcsolatban, lapozza fel Hibaelhárítás a

Felhasználói kézikönyv teljes verziójában, amely itt érhető el: www.ikea.com.

Energiahatékonyság

Termékinformációs és termékismertető lap az EU energiacímkézési és ökodizájn-rendeletei szerint

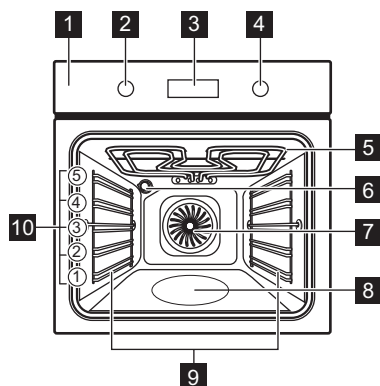
Gyártó neve	IKEA	
Modellazonosító	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09	
Energiahatékonysági szám	81.2	
Energiahatékonysági osztály	A+	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.93 kWh/ciklus	
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.69 kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Elektromosság	
Hangerő	72 l	
A sütő fajtája	Beépíthető sütő	
Tömeg	FRILLESBO 106.002.47	30.7 kg
	FRILLESBO 506.217.09	30.7 kg
IEC/EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 1. rész: Tűzhelyek, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.		

Termékismertető az energiafogyasztáshoz és a megfelelő alacsony energiafogyasztású üzemmód eléréséhez szükséges maximális időhöz

Energiafogyasztás készenléti üzemmódban	0.8 W
A készülék automatikus alacsony energiafogyasztású üzemmódjának eléréséhez szükséges maximális idő	20 perc

Descrierea produsului

Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3 Afișaj
- 4 Buton de comandă
- 5 Element de încălzire
- 6 Bec
- 7 Ventilator
- 8 Adâncitură cavitate - Recipient pentru curățarea cu apă
- 9 Suport pentru raft, detașabil
- 10 Poziții raft

Panou de comandă

Pornirea și oprirea aparatului

Pentru a porni aparatul:

1. Apăsăți butoanele. Butoanele ies în afară.
2. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a regla setările.

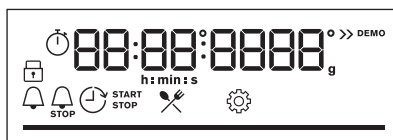
Pentru a opri cuptorul: rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit **0**.

Prezentarea panoului de comandă

	Apasă pentru a seta funcțiile cronometru-lui.
	Apăsăți și mențineți apăsat pentru a seta funcția: Încălzire rapidă.
	Apasă pentru a porni și opri becul aparatului.
	Apăsăți și mențineți apăsat pentru a seta funcția: Blocare.
OK	Apăsăți pentru a confirma selecția.

Indicatorii afișajului

Afișaj cu funcțiile cheie:



	Aparatul este blocat.
	Submeniul: Gătire asistată.
	Submeniul: Setări
	Încălzire rapidă este activat.
	Gătirea la abur este activată.
	Cronometru este activat.
	Durată gătire este activat.
	Pornire cu întârziere este activat.
	Cronometru numărătoare directă este activat.

	Bara de progres - indică vizual momentul în care aparatul atinge temperatura setată sau durata de gătire se încheie.
---	--

Utilizare zilnică

Funcții de încălzire

	Aer cald cu ventilatie : Coacere uniformă, frăgezime, uscare
	Încălzire sus și jos : Coacere tradițională
	SteamBake / Curățarea cu apă : Abur / Curățare
	Preparate congelate : Cartofi prăjiți, cartofi wedges, rulouri de primăvară
	Funcție Pizza : Coacere pizza
	Încălzire jos : Coacerea prăjiturilor
	Aer cald umed : Coacere
	Grill : Pâine prăjită, grătar
	Gătire intensiva : Frigerea cărnii, rumenire

Becul se poate opri automat la temperaturi de sub 80°C, în timpul anumitor funcții ale cuptorului.

Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign EU 65/2014 (în conformitate cu și EU 66/2014). Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1.

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătirii. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Nivelul de căldură poate fi redus.

Accesare: Meniu

Deschide Meniul pentru a accesa Gătire asistată și setările.

1. Rotește butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la .

Afișajul indică  .

2. Rotește butonul de comandă și selectează pictograma pentru a intra în submeniu. Apăsați OK.

Submeniu: Gătire asistată

Legendă	
	Este disponibilă ajustarea greutateii.
	Umple adâncitura cavității cu apă pentru gătitul la abur.
	Preîncălziți aparatul înainte de a începe să gătiți.
	Nivel raft. Consultați secțiunea Descrierea produsului.

P1	Friptură de vită, în sânge  2
P2	Friptură de vită, mediu gătită  2
P3	Friptură de vită, bine făcută  2
P4	Friptură, mediu gătită   3
P5	Friptură de vită / fierbere înăbușit   2
P6	Friptură de vită, LTC în sânge*  2
P7	Friptură de vită, LTC mediu gătită*  2
P8	Friptură de vită, bine făcută LTC*  2
P9	File de vită, în sânge LTC*  2
P10	File de vită, mediu LTC*  2
P11	File de vită, făcut LTC*  2
P12	Friptură de vițel   2

P13	Friptură de ceafă de porc sau pulpă  2
P14	Carne de porc gătită la foc mic LTC*  2
P15	Pulpă de porc, proaspătă  2
P16	Coaste de porc  3
P17	Pulpă de miel cu os  2
P18	Pui întreg  200 ml  2
P19	Jumătate de pui  3
P20	Piept de pui  2
P21	Pulpe de pui, proaspete  3
P22	Rață, întreagă  2
P23	Gâscă întreagă  2
P24	Bucată de carne  2
P25	Pește întreg, la grătar  2
P26	File de pește  3
P27	Prăjitură cu brânză  2
P28	Prăjitură cu mere  100 - 150 ml  2
P29	Tartă cu mere  2
P30	Plăcintă cu mere  100 - 150 ml  2
P31	Negrese 
P32	Brioșe  100 - 150 ml  2
P33	Bucată de prăjitură  2
P34	Cartofi copti  2
P35	Cartofi wedges  3
P36	Legume mixte la grătar  3

P37	Crochete, congelate  3
P38	Cartofi, congelați  3
P39	Lasagna cu carne / legume cu foi uscate de paste  2
P40	Cartofi gratinați  1
P41	Pizza proaspătă, subțire  100 ml  2
P42	Pizza proaspătă, groasă  2
P43	Quiche  2
P44	Baghetă / Ciabatta / Pâine albă  150ml  2
P45	Cereale integrale / secară / pâine neagră  150ml  2

*LTC - Gătire la temperatură joasă

Submeniu: Setări

	Setare	Valoare
01	Timpul	Modificare
02	Luminozitate display	1 - 5
03	Tonul de la taste	1 - Semnal sonor, 2 - Clic, 3 - Sunet oprit
04	Volum la apăsare taste	1 - 4
05	Cronometru numărări directe	Pornit / Oprit
06	Iluminare	Pornit / Oprit
07	Încălzire rapidă	Pornit / Oprit
08	Modul demo	-
09	Versiunea software	Verificare
10	Resetati toate opțiunile	Da / Nu

Depanare

Dacă întâmpinați o problemă cu aparatul dvs., consultați Depanare din versiunea

completă a Manualului utilizatorului disponibilă la: www.ikea.com.

Clasa de eficiență energetică

**Fișa informativă a produsului și informații despre produs conform
Reglementărilor UE privind proiectarea ecologică și etichetarea energetică**

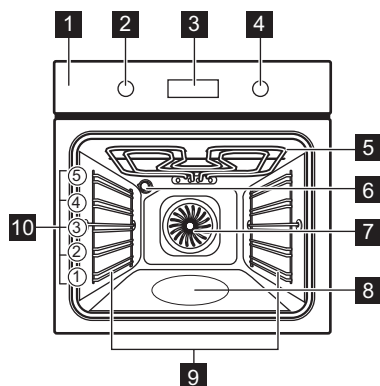
Denumirea furnizorului	IKEA	
Identificarea modelului	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09	
Index de eficiență energetică	81.2	
Clasă de eficiență energetică	A+	
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.93 kWh/ciclu	
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.69 kWh/ciclu	
Număr de cavități	1	
Sursă de căldură	Energie electrică	
Volumul	72 l	
Tip cuptor	Cuptor încorporabil	
Masă	FRILLESBO 106.002.47	30.7 kg
	FRILLESBO 506.217.09	30.7 kg
IEC/EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.		

**Informații despre produs pentru consumul de energie și timpul maxim de
atingere a modului de putere scăzută aplicabil**

Consumul de putere în standby	0.8 W
Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil	20 min.

Описание прибора

Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора режимов нагрева
- 3 Дисплей
- 4 Ручка управления
- 5 Нагревательный элемент
- 6 Лампа освещения
- 7 Вентилятор
- 8 Выемка камеры - Контейнер для водяной очистки
- 9 Съемная опора противня
- 10 Положения противня

Панель управления

Включение и выключение прибора

Чтобы включить прибор:

1. Нажмите на ручки. Ручки выйдут из утопленного положения.
2. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима.
3. Поверните ручку управления для регулировки настроек.

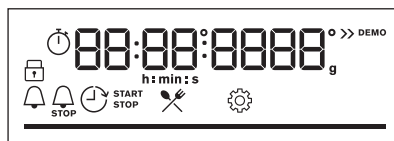
Чтобы выключить прибор: поверните ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл.» 0.

Общий вид панели управления

	Нажмите, чтобы установить функции таймера.
	Нажмите и удерживайте для выбора функции: Быстрый прогрев.
	Нажмите, чтобы включить и выключить лампу прибора.
	Нажмите и удерживайте для выбора функции: Блокир. кнопок.
OK	Нажмите для подтверждения вашего выбора.

Индикаторы, отображаемые на дисплее

Дисплей с основными функциями:



	Прибор заблокирован.
	Подменю: Помощь в приготовлении.
	Подменю: Настройки
	Быстрый прогрев включена.
	Приготовление на пару включено.
	Таймер включена.
	Время приготовления включена.
	Отложенный запуск включена.
	Таймер прямого отсчета включена.

	Индикатор выполнения — визуально показывает, когда прибор достигает заданной температуры или когда заканчивается время приготовления.
---	---

Ежедневное использование

Режимы нагрева

	Горячий воздух : Равномерное пропекание, придание сочности, подсушивание
	Традиционное приготовление : Традиционное выпекание
	Запекание с паром / Водяная очистка : Приготовление на пару / Очистка
	Замороженные продукты : Картофель фри, картофельные ломтики, фаршированные блинчики
	Пицца : Приготовление пиццы
	Нижний нагрев : Выпекание тортов
	Влажная конвекция : Выпечка
	Гриль : Тосты, гриль
	Турбо-гриль : Жарка мяса, подрумянивание

В ходе выполнения ряда функций духового шкафа лампа может автоматически выключиться при температуре ниже 80 °C.

Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания согласно: IEC/EN 60350-1.

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии

электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен.

Вход: Меню

В меню вы найдете настройки и блюда с функцией «Помощь в Приготовлении».

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение .

На дисплее отображается  .

2. Поворачивая ручку управления, выберите значок для входа в подменю. Нажмите **OK**.

Подменю: Помощь в приготовлении

Условные обозначения	
	Доступна регулировка по весу.
	Наполните выемку камеры водой для приготовления на пару.
	Перед началом приготовления выполните предварительный разогрев прибора.
	Уровень полок. См. раздел Описание прибора.

P1	Ростбиф, с кровью  2
P2	Ростбиф, средней прожаренности  2
P3	Ростбиф, хорошо прожаренный  2
P4	Стейк, средней прожаренности   3
P5	Жаркое из говядины/тушеная говядина  2 
P6	Ростбиф, с кровью, ПНТ*  2

P7	Ростбиф, средней прожаренности, ПНТ* 
P8	Ростбиф, хорошо прожаренный, ПНТ* 
P9	Филе говядины, с кровью, ПНТ* 
P10	Филе говядины, средней прожаренности, ПНТ* 
P11	Филе говядины, прожаренное, ПНТ* 
P12	Жареная телятина  
P13	Жареная свиная шея или лопатка  
P14	Рубленая свинина, ПНТ* 
P15	Свиная вырезка, свежая 
P16	Свиная грудинка 
P17	Баранья нога с костью 
P18	Цыпленок, целиком  200 мл 
P19	Курица, половина 
P20	Куриная грудка 
P21	Куриные окорочка, свежие 
P22	Утка, целиком  
P23	Гусь, целиком  
P24	Мясной рулет 
P25	Рыба на гриле, целиком 
P26	Рыбное филе  
P27	Чизкейк 
P28	Яблочный торт   100 - 150 мл 
P29	Яблочный тарт 
P30	Яблочный пирог   100 - 150 мл 
P31	Шоколадный торт 
P32	Маффины   100 - 150 мл 
P33	Кекс 

P34	Запеченный картофель 
P35	Картофель, ломтики 
P36	Овощи на гриле 
P37	Крокеты, замороженные 
P38	Картофель фри, замороженный 
P39	Мясная/овощная лазанья с сухими листами макаронных изделий 
P40	Картофельная запеканка 
P41	Свежая пицца, тонкая   100 мл 
P42	Свежая пицца, толстая  
P43	Киш 
P44	Багет/чабатта/белый хлеб  150мл 
P45	Цельнозерновой/ржаной/черный хлеб 

*ПНТ - Приготовление при пониженной температуре

Подмену: Настройки

	Установка	Значение
01	Установка Времени Суток	Замените
02	Яркость дисплея	1 - 5
03	Тоны Кнопок	1 — Сигнал, 2 — Щелчок, 3 — Звук выключен
04	Громкость сигнала	1 - 4
05	Таймер прямого отсчета	Вкл/Выкл
06	Освещение	Вкл/Выкл
07	Быстрый прогрев	Вкл/Выкл
08	Деморежим	—
09	Версия ПО (программного обеспечения)	Проверьте
10	Заводские Установки	Да/Нет

Поиск и устранение неисправностей

В случае возникновения каких-либо проблем в работе прибора ознакомьтесь с разделом Поиск и устранение неисправностей в полной версии

руководства пользователя, доступной по адресу: www.ikea.com.

Энергетическая эффективность

Технический лист и информация об изделии в соответствии с нормами и правилами ЕС по энергетической маркировке продукции и экодизайну

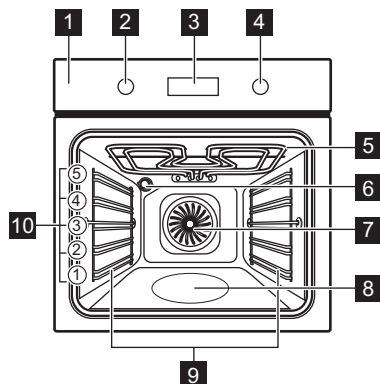
Название поставщика	IKEA	
Модель	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09	
Индекс энергоэффективности	81.2	
Класс энергетической эффективности	A+	
Потребление энергии в стандартном режиме (E _{electric cavity})	0.93 кВт·ч/цикл	
Потребление электроэнергии при стандартной загрузке, режим принудительной конвекции	0.69 кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электричество	
Объём камеры (V)	72 л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса (M)	FRILLESBO 106.002.47	30.7 кг
	FRILLESBO 506.217.09	30.7 кг
IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Кухонные плиты, духовые шкафы, духовые шкафы с функцией пара и грили — Методы измерений эксплуатационных характеристик.		

Информация об изделии в отношении потребляемой мощности и максимального времени, необходимого для перехода в соответствующий энергосберегающий режим

Энергопотребление в режиме ожидания	0.8 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	20 мин

Опис производа

Општи приказ



- 1** Командна табла
- 2** Командно дугме за функције загревања
- 3** Дисплеј
- 4** Командно дугме
- 5** Грејни елемент
- 6** Лампа
- 7** Вентилатор
- 8** Утиснути делови унутрашњости - Суд за чишћење водом
- 9** Носач решетке, покретни
- 10** Положаји решетке

Командна табла

Укључује и искључује уређај

Да бисте укључили уређај:

1. Притисните командну дугмад. Командна дугмад излазе.
2. Окрените дугме за функцију загревања да бисте изабрали функцију.
3. Окрените командно дугме да бисте прилагодили подешавања.

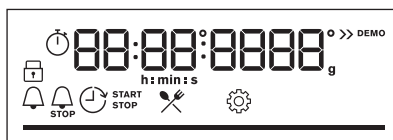
Да бисте искључили уређај: окрените командно дугме за функције загревања у положај за искључивање **0**.

Преглед командне табле

	Притисните да бисте подесили функције тајмера.
	Притисните и задржите да бисте подесили функцију: Брзо загревање.
	Притисните да бисте укључили и искључили лампу уређаја.
	Притисните и задржите да бисте подесили функцију: Контролна брава.
OK	Притисните да бисте потврдили избор.

Индикатори дисплеја

Дисплеј са кључним функцијама:



	Уређај је закључан.
	Подмени: Помоћ при припреми хране.
	Подмени: Подешавања
	Брзо загревање је активиран.
	Кување на пари је активирано.
	Тајмер је активиран.
	Време кувања је активиран.
	Време одложеног старта је активиран.
	Тајмер током рада је активиран.

	Трака напредовања: визуелни приказ који показује када уређај достигне подешену температуру или када је кување завршено.
--	---

Свакодневна употреба

Функције загревања

	Печење уз равни вентил. : Равномерно печење, мекоћа, сушење
	Загревање одозго/одоздо : Традиционално печење
	SteamBake / Чишћење водом : Кување на пари / Чишћење
	Смрзнута храна : Помфрит, исечени кромпир, пролећне ролнице
	Функција за пизу : Печење пизе
	Загревање одоздо : Печење колача
	Влажно печење уз вентилатор : Печење
	Гриловање : Тостирање, гриловање
	Турбо гриловање : Печење меса, запецање

Са неким функцијама пећнице лампица може аутоматски да се искључи када је температура испод 80 °C.

Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са: IEC/EN 60350-1.

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек.

Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар рерне

може да се разликује од задате температуре. Снага загревања може бити умањена.

Уноси: Мени

Отворите Мени да бисте приступили одељку Помоћ при припреми хране и подешавањима.

1. Окрените дугме за функције загревања на .

На дисплеју је приказано

2. Окрените контролно дугме и изаберите икону да бисте унели подмени. Притисните ОК.

Подмени: Помоћ при припреми хране

Легенда	
	Доступно је подешавање тежине.
	За кување на пари, налијте воду у удубљење у унутрашњости.
	Загрејте апарат пре него што почнете да кува-те.
	Ниво решетке. Погледајте одељак Опис произ-вода.

P1	Говеђе печење, слабо печено
P2	Говеђе печење, средње печено
P3	Говеђе печење, добро печено
P4	Бифтек, средње печен
P5	Говедина, печење/динстана
P6	Говеђе печење, слабо печено, припрема на ниској температури*
P7	Говеђе печење, средње печено, припрема на ниској температури*

P8	Говеђе печење, добро печено, припрема на ниској температури*  2
P9	Говеђи филе, слабо печен, припрема на ниској температури*  2
P10	Говеђи филе, средње печен, припрема на ниској температури*  2
P11	Говеђи филе, добро печен, припрема на ниској температури*  2
P12	Печена телетина   2
P13	Свињско печење, врат или плећка   2
P14	Сецкана свињетина, припрема на ниској температури*  2
P15	Свињски каре, свеж  2
P16	Свињска ребра  3
P17	Јагњећи бут са костима  2
P18	Цело пиле  200 ml   2
P19	Пола пилета  3
P20	Пилеће груди   2
P21	Пилећи батаци, свежи  3
P22	Патка, цела   2
P23	Гуска, цела   2
P24	Векна од меса  2
P25	Цела риба, грилована  2
P26	Рибљи филети   3
P27	Колач од сира  2
P28	Колач од јабука   100 - 150 ml  2
P29	Тарт од јабука  2
P30	Пита с јабукама   100 - 150 ml  2
P31	Брауни колачи 
P32	Мафини   100 - 150 ml  2

P33	Суви колач  2
P34	Печени кромпир  2
P35	Исечен кромпир  3
P36	Гриловано мешано поврће  3
P37	Крокети, смрзнут  3
P38	Помфрит, замрзнут  3
P39	Лазане са месом / поврћем са сувим листовима тестенине  2
P40	Гратинирани кромпир  1
P41	Свежа пица, танка   100 ml  2
P42	Свежа пица, дебела   2
P43	Киш  2
P44	Багет/ѓбата/бели хлеб  150ml   2
P45	Интегрални/ражени/црни хлеб   150ml  2

*LTC – кување на ниској температури

Подмени: Подешавања

	Подешавање	Вредност
01	Доба дана	Промени
02	Осветљеност дисплеја	1 - 5
03	Звукови тастера	1 – Звучни сигнал, 2 – Клик, 3 – Искључен звук
04	Јачина звучног сигнала	1 - 4
05	Тајмер током рада	Укључи/Искључи
06	Светло	Укључи/Искључи
07	Брзо загревање	Укључи/Искључи
08	Демо режим	-
09	Верзија софтвера	Провера
10	Ресетовање свих подешавања	Да/Не

Решавање проблема

Ако будете имали проблема са уређајем, погледајте Решавање проблема у пуној

верзији Упутства за употребу на: www.ikea.com.

Energetska efikasnost

Безбедносни лист са техничким информацијама о производу и информације о производу према прописима ЕУ о екодизајну и означавању енергетске ефикасности

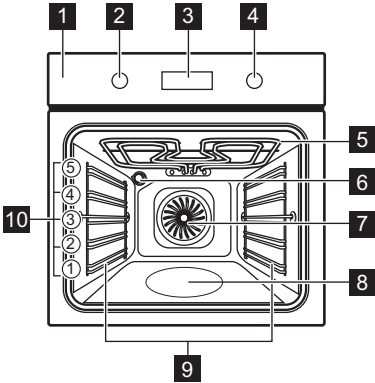
Назив добављача	IKEA	
Идентификација модела	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09	
Индекс енергетске ефикасности	81.2	
Класа енергетске ефикасности	A+	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.93 kWh/циклус	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.69 kWh/циклус	
Број шупљина у рерни	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Запремина	72 l	
Тип рерне	Уградна пећница	
Маса	FRILLESBO 106.002.47	30.7 kg
	FRILLESBO 506.217.09	30.7 kg
IEC/EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – Део 1: Шпорети, пећнице, пећнице на пару и грилови – поступци за мерење учинка.		

Информације о производу за потрошњу енергије и максимално време за достизање применљивог режима мале снаге

Потрошња енергије у режиму приправности	0.8 W
Максимално време потребно да опрема аутоматски достигне применљиви режим мале снаге	20 мин

Opis izdelka

Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Prikazovalnik
- 4 Upravljalni gumb
- 5 Grelnik
- 6 Luč
- 7 Ventilator
- 8 Vboklina pečice - Posoda za čiščenje z vodo
- 9 Nosilec police, snemljiv
- 10 Položaji polic

Nadzorna plošča

Vklop in izklop naprave

Za vklop naprave:

- 1. Pritisnite gumbe. Upravljalni gumbi izskočijo.
- 2. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo.
- 3. Obrnite upravljalni gumb, da prilagodite nastavitve.

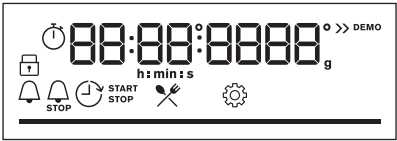
Za izklop naprave: gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop 0.

Pregled upravljalne plošče

	Pritisnite za nastavev funkcij timerja.
	Pritisnite in držite za nastavev funkcije: Hitro segrevanje.
	Pritisnite in držite za vklop in izklop luči naprave.
	Pritisnite in držite za nastavev funkcije: Ključavnica.
OK	Pritisnite za potrditev izbire.

Indikatorji prikazovalnika

Prikazovalnik s ključnimi funkcijami:



	Naprava je zaklenjena.
	Podmeni: Kuharski pomočnik.
	Podmeni: Nastavitve
	Hitro segrevanje pečice je vklopljeno.
	Kuhanje v sopari je vklopljeno.
	Odštevalna ura je vklopljena.
	Čas priprave je vklopljena.
	Čas zakasnjenege vklopa je vklopljena.
	Čas delovanja je vklopljena.

	Vrstica poteka - vizualno prikazuje, kdaj naprava doseže nastavljeno temperaturo ali kdaj se čas kuhanja izteče.
---	--

Dnevna uporaba

Funkcije pečice

	Vroči zrak : Enakomerno pečenje, mehkoba, sušenje
	Gretje zgoraj/spodaj : Tradicionalna peka
	SteamBake / Čiščenje z vodo : Priprava jedi s paro / Čiščenje
	Zamrznjene jedi : Ocvrti krompir, pečeni krompir v oblicah, spomladanski zvitki
	Pizza funkcija : Peka pizze
	Gretje spodaj : Peka peciva
	Vlažno pečenje : Pečenje
	Žar : Popekanje, pečenje na žaru
	Infra pečenje : Pečenje mesa, popekanje

Luč lahko med nekaterimi funkcijami pečice pri nižji temperaturi od 80°C samodejno ugasne.

Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z: IEC/EN 60350-1.

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljenih. Moč segrevanja se lahko zmanjša.

Vstop: Meni

Odprite Meni za dostop do kuharskega pomočnika in nastavitev.

1. Zavrtite gumb za funkcije pečice na . Na prikazovalniku se prikaže  , .
2. Obrnite upravljalni gumb in izberite ikono za vstop v podmeni. Pritisnite OK.

Podmeni: Kuharski pomočnik

Legenda	
	Na voljo je nastavev teže.
	Vboklino pečice napolnite z vodo za pripravo na pari.
	Preden začnete peči, predhodno ogrejte aparat.
	Višina rešetke. Glejte razdelek Opis izdelka.

P1	Goveja pečenka, manj pečena  2
P2	Goveja pečenka, srednje pečena  2
P3	Goveja pečenka, bolj pečena  2
P4	Zrezek, srednje pečen   3
P5	Pečena/dušena govedina   2
P6	Goveja pečenka, manj pečena LTC*  2
P7	Goveja pečenka, srednje pečena LTC*  2
P8	Goveja pečenka, bolj pečena LTC*  2
P9	Goveji file, manj pečen LTC*  2
P10	Goveji file, srednje pečen LTC*  2
P11	Goveji file, bolj pečen LTC*  2
P12	Telečja pečenka   2
P13	Pečen svinjski vrat ali pleče   2

P14	Natrgana svinjina LTC*  2
P15	Svinjska ledvena pečenka, sveža  2
P16	Svinjska rebra  3
P17	Jagnječje stegno s kostmi  2
P18	Cel piščanec  200 ml  2
P19	Polovica piščanca  3
P20	Piščančje prsi  2
P21	Piščančja bedra, sveža  3
P22	Raca, cela  2
P23	Gos, cela  2
P24	Mesna štruca  2
P25	Cela riba, pečena na žaru  2
P26	Ribji file  3
P27	Skutna torta  2
P28	Jabolčni kolač  100 - 150 ml  2
P29	Jabolčna pita  2
P30	Jabolčna pita  100 - 150 ml  2
P31	Čokoladni kolač z lešniki  2
P32	Muffini  100 - 150 ml  2
P33	Biskvitno pecivo  2
P34	Pečen krompir  2
P35	Pečeni krompir v oblicah  3
P36	Mešana zelenjava na žaru  3

P37	Kroketi, zamrznjeni  3
P38	Ocvrt krompir, zamrznjen  3
P39	Mesna/zelenjavna lasanja s suhimi lasanja lističi  2
P40	Gratiniran krompir  1
P41	Sveža pizza, tanka  100 ml  2
P42	Sveža pizza, debela  2
P43	Kiš  2
P44	Francoske štruke / ciabatta / beli kruh  150ml  2
P45	Polnozrnat / ržen / črni kruh  150ml  2

*LTC - pečenje pri nizki temperaturi

Podmeni: Nastavitve

	Nastavitev:	Vrednost
01	Ura	Spremeni
02	Osvetlitev	1 - 5
03	Zvok tipk	1 - Pisk, 2 - Klik, 3 - Iz-klop zvoka
04	Glasnost	1 - 4
05	Čas delovanja	Vklop/Izklop
06	Osvetlitev	Vklop/Izklop
07	Hitro segrevanje pečice	Vklop/Izklop
08	Predstavitveni način	-
09	Različica programske opreme	Preverjanje
10	Ponastavi vse nastavitve	Da/ne

Odpravljanje težav

Če naletite na težavo z napravo, si oglejte Odpravljanje težav v celotni različici

uporabniškega priročnika, ki je na voljo na: www.ikea.com.

Energijska učinkovitost

Podatki o izdelku in Podatkovni list o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi in energijskem označevanju

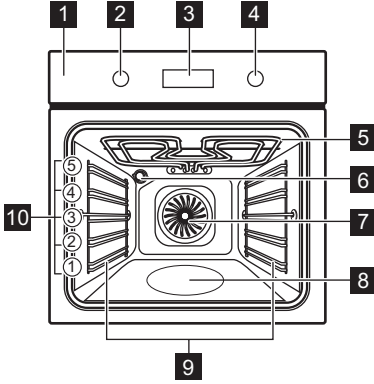
Ime dobavitelja	IKEA		
Identifikacija modela	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09		
Indeks energijske učinkovitosti	81.2		
Razred energijske učinkovitosti	A+		
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	0.93 kWh/cikel		
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0.69 kWh/cikel		
Število votlin pečice	1		
Toplotni vir	Električna energija		
Prostornina	72 l		
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku		
Masa	FRILLESBO 106.002.47	30.7 kg	
	FRILLESBO 506.217.09	30.7 kg	
IEC/EN 60350-1 – Gospodinjski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice in žari – Metode za merjenje obnašanja.			

Podatki o izdelku glede porabe energije in najdaljšega časa za doseg ustreznega načina nizke moči

Poraba energije v stanju pripravljenosti	0.8 W
Najdaljši čas, ki je potreben, da oprema samodejno doseže ustrezen način nizke moči	20 min

Ürün açıklaması

Genel bakış



- 1 Kontrol paneli
- 2 Isıtma fonksiyonları düğmesi
- 3 Ekran
- 4 Kontrol düğmesi
- 5 Isıtma elemanı
- 6 Lamba
- 7 Fan
- 8 Çukur hazne - Suyla temizleme haznesi
- 9 Raf desteği, çıkarılabilir
- 10 Raf konumları

Kontrol paneli

Cihazı açma ve kapatma

Cihazı çalıştırmak için:

1. Döner düğmelere basın. Çevirmeli düğme dışarıya çıkar.
2. Fonksiyonu seçmek için ısıtma fonksiyonları düğmesini çevirin.
3. Ayarları yapmak için kontrol düğmesini çevirin.

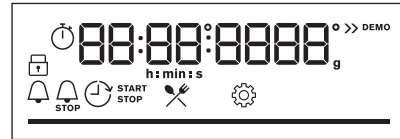
Cihazı kapatmak için: ısıtma fonksiyonları döner düğmesini kapalı konuma çevirin [0].

Kontrol paneline genel bakış

	Zamanlayıcı fonksiyonlarını ayarlamak için basın.
	Fonksiyonu ayarlamak için basılı tutun: Hızlı Isıtma.
	Cihazın lambasını açmak ve kapatmak için basılı tutun.
	Fonksiyonu ayarlamak için basılı tutun: Kilit.
OK	Seçiminizi onaylamak için basın.

Ekranı göstergeleri

Önemli fonksiyonları içeren gösterge ekranı:



	Cihaz kilitli.
	Alt menü: Yardımlı Pişirme.
	Alt menü: Ayarlar
	Hızlı Ön Isıtma etkin.
	Buharlı pişirme etkin.
	Zaman ayarı etkin.
	Pişirme süresi etkin.
	Gecikmeli Başlatma etkin.
	Zamanlayıcı etkin.

	İlerleme çubuğu - cihazın ayarlanan sıcaklığa ulaştığını veya pişirme süresinin sona erdiğini görsel olarak gösterir.
--	---

Günlük kullanım

Pişirme fonksiyonları

	Sıcak Hava : Eşit pişirme, yumuşaklık, kuruluk
	Alt+üst ısıtma : Geleneksel fırında pişirme
	SteamBake / AquaClean Buharla Temizleme : Buğulama / Temizleme
	Dondurulmuş Yiyecekler : Patates kızartması, patates dilimleri, Çin böreği
	Pizza Fonksiyonu : Pizza pişirme
	Alt ısıtma : Fırında kek pişirme
	Sıcak Hava Nemli : Fırında Pişirme
	Izgara : Kızartma, ızgara
	Turbo Izgara : Fırınlanmış et, kızartma

Bazı fırın fonksiyonlarında lamba 80°C'nin altında bir sıcaklıkta otomatik olarak devre dışı bırakılabilir.

Notlar: Sıcak Hava Nemli

Bu fonksiyon, enerji verimliliği sınıfı ve çevreci tasarım gereksinimlerine (EU 65/2014 ve EU 66/2014 uyarınca) uymak için kullanılmıştır. Aşağıdakiler uyarınca testler: IEC/EN 60350-1.

Fonksiyonun aksamadan çalışması ve fırının mümkün olduğunca verimli çalışması için pişirme sırasında fırın kapısı kapalı kalmalıdır.

Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniye sonra otomatik olarak devre dışı kalır.

Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır. Bu fonksiyonu kullandığınızda fırın içi sıcaklık ayarlanan sıcaklıktan farklı olabilir. Isıtma gücü düşürülebilir.

Nasıl girilir: Menü

Yardımlı Pişirme yemeklerine ve ayarlarına erişmek için Menü'yü açın.

1. Pişirme fonksiyonları için düğmeyi seçeneklerine çevirin.

Ekranda görünür.

2. Alt menüye girmek için kontrol düğmesini çevirin ve simgeyi seçin. OK tuşuna basın.

Alt menü: Yardımlı Pişirme

Açıklama Yazısı	
	Ağırlık ayarı mevcuttur.
	Buharlı pişirme için fırın içerisindeki çukur hazneyi suyla doldurun.
	Pişirmeye başlamadan önce cihazı ısıtın.
	Raf seviyesi. Bkz. Ürün açıklaması.

P1	Dana rosto, az pişmiş
P2	Dana rosto, orta pişmiş
P3	Dana rosto, iyi pişmiş
P4	Biftek, orta pişmiş
P5	Fırında sığır eti / ağır ateşte pişmiş
P6	Dana rosto, düşük sıcaklıkta* az pişmiş
P7	Dana rosto, düşük sıcaklıkta* orta pişmiş
P8	Dana Rosto, düşük sıcaklıkta* iyi pişmiş
P9	Sığır filetosu, düşük sıcaklıkta* az pişmiş
P10	Sığır filetosu, düşük sıcaklıkta* orta pişmiş
P11	Sığır filetosu, düşük sıcaklıkta* iyi pişmiş

P12	Dana rosto  2
P13	Domuz gerdan veya kürek eti fırınlama  2
P14	Çekme domuz eti düşük sıcaklıkta pişirilmiş*  2
P15	Domuz fileto, taze  2
P16	Domuz pizola  3
P17	Kemikli koyun bacağı  2
P18	Bütün tavuk  200 ml  2
P19	Yarım tavuk  3
P20	Tavuk, göğüs  2
P21	Tavuk budu, taze  3
P22	Ördek, bütün  2
P23	Kaz, bütün  2
P24	Rosto  2
P25	Bütün balık, ızgara  2
P26	Balık fileto  3
P27	Cheesecake  2
P28	Elmalı kek  100 - 150 ml  2
P29	Elmalı tart  2
P30	Elmalı turta  100 - 150 ml  2
P31	Brownie  2
P32	Muffin  100 - 150 ml  2
P33	Somon kek  2
P34	Kumpir  2
P35	Patates Dilimleri  3

P36	Karışık ızgara sebzeler  3
P37	Patates köftesi, dondurulmuş  3
P38	Patates kızartması  3
P39	Kuru makarna yapraklı etli / sebzeli lazanya  2
P40	Patates graten  1
P41	Taze pizza, ince  100 ml  2
P42	Taze pizza, kalın  2
P43	Kiş  2
P44	Baget / Ciabatta somun ekmeği / Beyaz Ekmek  150ml  2
P45	Tam tahıl / Çavdar / Siyah ekmek  150ml  2

*LTC - Düşük Sıcaklıkta Pişirme

Alt menü: Ayarlar

	Ayarlar	Değer
01	Günün saati	Değiştir
02	Gösterge ekranı Parlaklığı	1 - 5
03	Tuş sesleri	1 - Bip, 2 - Tıkla, 3 - Ses kapalı
04	Sinyal sesi seviyesi	1 - 4
05	Zamanlayıcı	Açık / Kapalı
06	Işık	Açık / Kapalı
07	Hızlı Ön Isıtma	Açık / Kapalı
08	Demo modu	-
09	Yazılım sürümünü göster	Kontrol edin
10	Tüm ayarları sıfırla	Evet / Hayır

Sorun Giderme

Makinenizle ilgili herhangi bir sorunla karşılaşırsanız tam Kullanıcı Kılavuzunun

Sorun Giderme bölümüne bakın. Kılavuza şuradan ulaşabilirsiniz: www.ikea.com.

Enerji verimliliği

AB enerji etiketleme ve eko-tasarım düzenlemelerine göre ürün bilgi sayfası ve ürün bilgileri

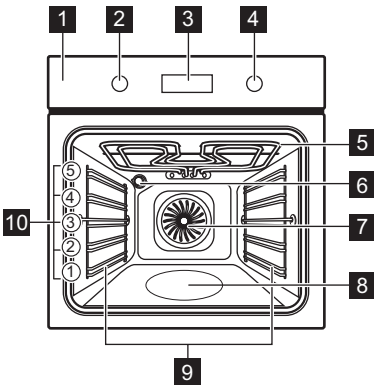
Tedarikçi adı	IKEA	
Model tanımlaması	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09	
Enerji verimliliği endeksi	81.2	
Enerji verimliliği sınıfı	A+	
Standart yüklü, geleneksek mod enerji tüketimi	0.93 kWsa/çevrim	
Standart yüklü, fanlı modda enerji tüketimi	0.69 kWsa/çevrim	
Fırın boşluğu sayısı	1	
Isı kaynağı	Elektrik	
Hacim	72 l	
Fırın tipi	Ankastre fırın	
Kitle	FRILLESBO 106.002.47	30.7 kg
	FRILLESBO 506.217.09	30.7 kg
IEC/EN 60350-1 - Ev tipi elektrikli pişirme cihazları - Bölüm 1: Ocaklar, fırınlar, buharlı fırınlar ve ızgaralar - Performans ölçümü için yöntemler.		

Uygun düşük güç moduna ulaşmak için güç tüketimi ve maksimum süre ile ilgili ürün bilgileri

Bekleme modunda güç tüketimi	0.8 W
Ekipmanın otomatik olarak uygun düşük güç moduna ulaşması için gereken maksimum süre	20 dk

Опис виробу

Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Перемикач функцій нагріву
- 3 Дисплей
- 4 Ручка керування
- 5 Нагрівальний елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилятор
- 8 Заглибина камери - Резервуар, що використовується для очищення водою
- 9 Опорна рейка, знімна
- 10 Рівні полиць

Панель керування

Вмикання та вимикання приладу

Для увімкнення приладу:

- 1. Натисніть перемикачі. Перемикачі висуваються.
- 2. Поверніть перемикач функцій нагріву, щоб вибрати певну функцію.
- 3. Поверніть ручку керування, щоб відрегулювати налаштування.

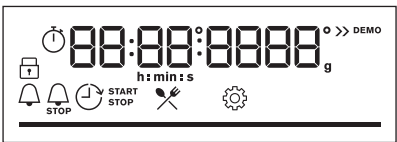
Щоб вимкнути прилад: поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.» 0.

Огляд панелі керування

	Натисніть, щоб установити функції таймера.
	Натисніть і утримуйте, щоб встановити функцію: Швидкий нагрів.
	Натисніть, щоб увімкнути та вимкнути прилад.
	Натисніть і утримуйте, щоб встановити функцію: Блокування.
OK	Натисніть для підтвердження вибору.

Індикатори дисплея

Дисплей із основними функціями:



	Прилад заблоковано.
	Підменю: Допомога при готуванні.
	Підменю: Налаштування
	Швидкий нагрів увімкнено.
	Приготування на парі увімкнено.
	Таймер увімкнено.
	Час готування увімкнено.
	Відкладений запуск увімкнено.
	Таймер прямого відліку увімкнено.

	Індикатор виконання — візуально показує, коли прилад досягає встановленої температури або коли час готування закінчується.
---	--

Щоденне користування

Функції нагріву

	Вентилятор : Рівномірне випікання, ніжність, сушіння
	Традиційне готування : Традиційне випікання
	SteamBake / Очищення водою : Готування на парі / Очищення
	Заморожена їжа : Картопля фрі, картопляні скибочки, рулетики з начинкою
	Функція «Піца» : Випікання піци
	Нижній нагрів : Випікання тортів
	Волога конвекція : Випічка
	Гриль : Приготування тостів, гриль
	Турбо-гриль : Смаження м'яса, підрум'янювання

Під час використання деяких функцій духової шафи можливе автоматичне вимкнення лампи при температурі нижче 80 °C.

Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з: IEC/EN 60350-1.

Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування.

Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнятись від встановленої. Потужність нагріву можна зменшити.

Вхід: Меню

Відкрийте Меню, щоб отримати доступ до страв з функцією Допомога при готуванні та налаштувань.

- 1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення.
- На дисплеї відображається.
- 2. Поверніть ручку керування та виберіть значок для входу в підменю. Натисніть OK.

Підменю: Допомога при готуванні

Позначення	
	Доступні налаштування ваги.
	Для приготування на парі наповніть заглибину камери водою.
	Попередньо прогрійте прилад перед початком готування.
	Рівень полицки. Див. розділ Опис виробу.

P1	Ростбф, непросмажений 2
P2	Ростбф, помірно просмажений 2
P3	Ростбф, добре просмажений 2
P4	Стейк, помірно просмажений 3
P5	Яловичина смажена / тушкована 2
P6	Ростбф, непросмажений, ПНТ* 2
P7	Ростбф, помірно просмажений, ПНТ* 2
P8	Ростбф, добре просмажений, ПНТ* 2

P9	Філе яловичини, непросмажене, ПНТ*  2
P10	Філе яловичини, помірно просмажене, ПНТ*  2
P11	Філе яловичини, просмажене, ПНТ*  2
P12	Телятина смажена   2
P13	Запечена свиняча шийка або лопатка   2
P14	Рвана свинина, ПНТ*  2
P15	Спинка свинини, свіжа  2
P16	Свинячі реберця  3
P17	Бараняча нога з кісткою  2
P18	Ціла курка  200 мл   2
P19	Половина курки  3
P20	Куряча грудка   2
P21	Курячі ніжки, свіжі  3
P22	Качка, ціла   2
P23	Гуска, ціла   2
P24	М'ясний рулет  2
P25	Ціла риба, на грилі  2
P26	Рибне філе   3
P27	Чизкейк  2
P28	Шарлотка з яблуками   100 - 150 мл  2
P29	Яблучний тарт  2
P30	Яблучний пиріг   100 - 150 мл  2
P31	Шоколадні тістечка (брауні) 
P32	Кекси   100 - 150 мл  2
P33	Кекс  2

P34	Печена картопля  2
P35	Картопля по-селянськи  3
P36	Суміш овочів, запечених на грилі  3
P37	Крокети, заморожені  3
P38	Картопля, заморожена  3
P39	М'ясна / овочева лазанья із сухих листів для лазаньї  2
P40	Картопляна запіканка (гратен)  1
P41	Піца свіжа, тонка   100 мл  2
P42	Піца свіжа, товста   2
P43	Кіш  2
P44	Багет / чабата / білий хліб  150мл 
P45	Цільнозерновий / житний / чорний хліб  150мл  2

*ПНТ – приготування за низької температури

Підменю: Налаштування

	Налаштування	Значення
01	Час доби	Змінити
02	Яскравість дисплею	1 - 5
03	Сигнали кнопок уп-равл.	1 – сигнал, 2 – клацність, 3 – звук вимкнено
04	Рівень гучності	1 - 4
05	Таймер прямого відлі-ку	Увімк. / Вимк.
06	Підсвітка	Увімк. / Вимк.
07	Швидкий нагрів	Увімк. / Вимк.
08	Демонстраційний ре-жим	-
09	Версія програмного за-безпечення	Перевірте
10	Скинути всі налашту-вання	Так / Ні

Усунення несправностей

Якщо у вас виникне проблема з приладом, див. Усунення несправностей у

повній версії Посібника користувача, що доступний за посиланням: www.ikea.com.

Енергоефективність

Інформаційний листок виробу та інформація про виріб відповідно до Норм екологічного проектування та маркування енергоспоживання ЄС

Назва постачальника	IKEA	
Ідентифікатор моделі	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09	
Індекс енергоефективності	81.2	
Клас енергоефективності	A+	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.93 кВт•год/цикл	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.69 кВт•год/цикл	
Кількість камер	1	
Джерело нагрівання	Електроенергія	
Місткість	72 л	
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа	
Маса	FRILLESBO 106.002.47	30.7 кг
	FRILLESBO 506.217.09	30.7 кг
IEC/EN 60350-1 - Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності.		

Інформація про виріб щодо енергоспоживання та максимального часу досягнення відповідного режиму низької потужності

Споживання енергії в режимі очікування	0.8 Вт
Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності	20 хв



701131135-A-302025

