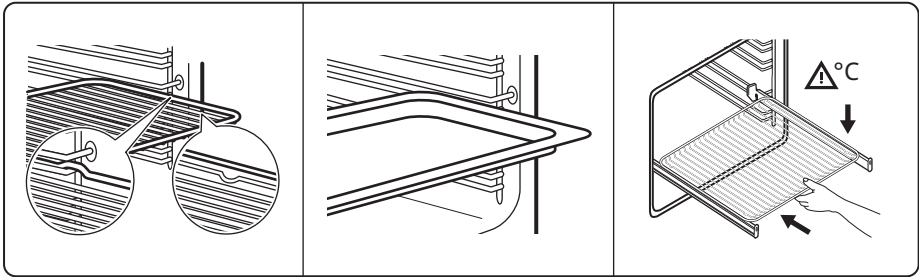
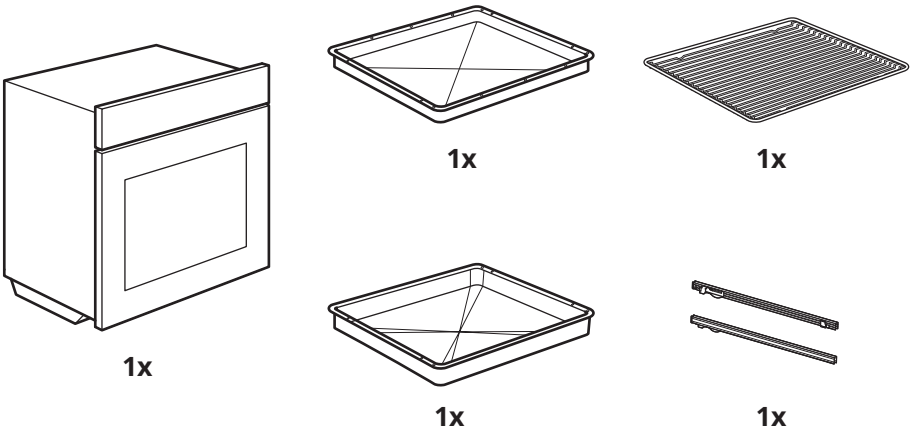
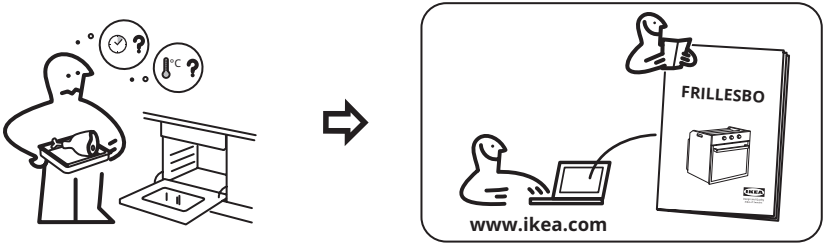


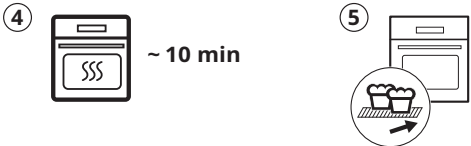
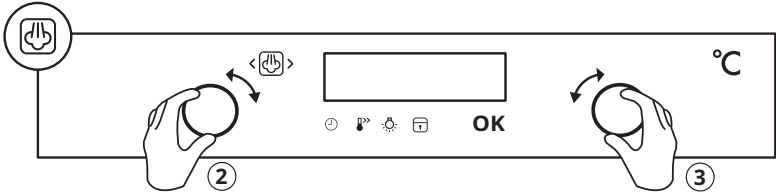
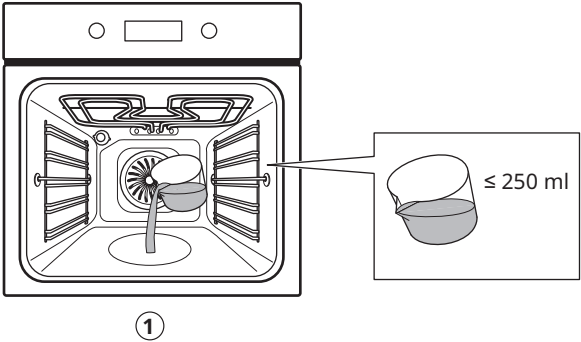
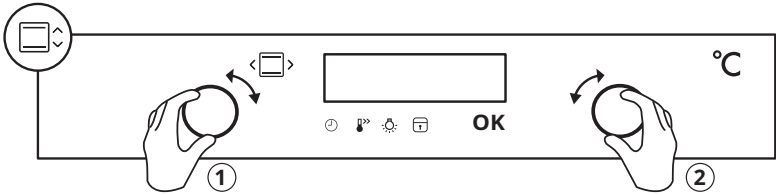
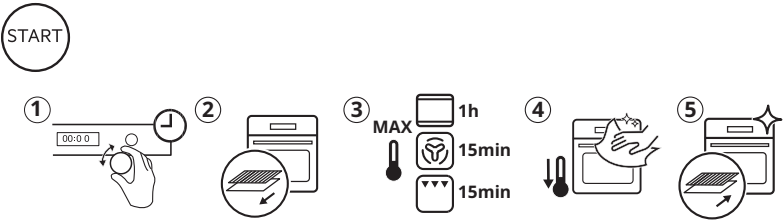
FRILLESBO

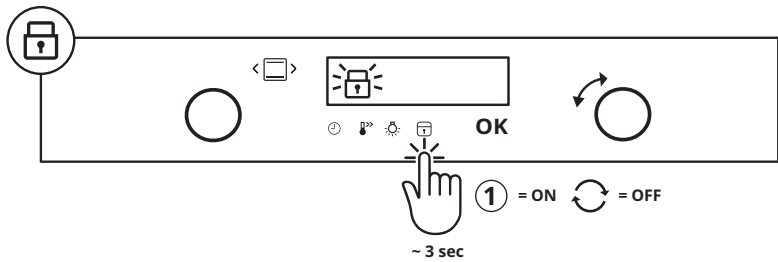
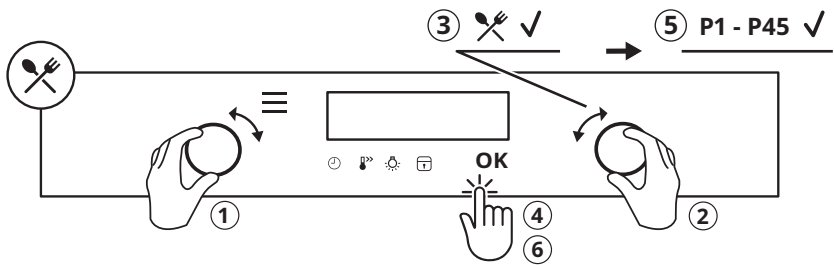
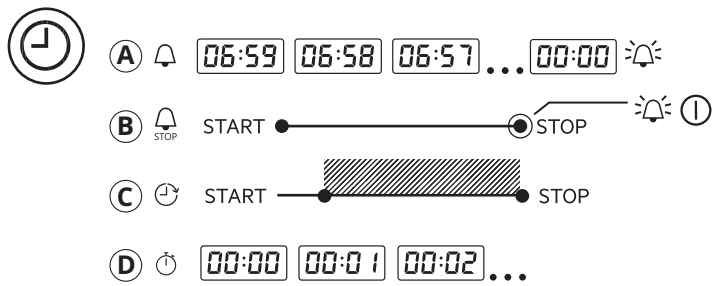


Design and Quality
IKEA of Sweden

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

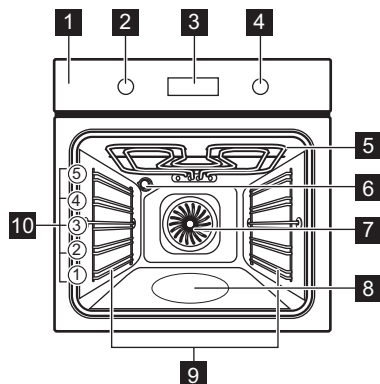






Popis výrobku

Celkový pohled



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

Ovládací panel

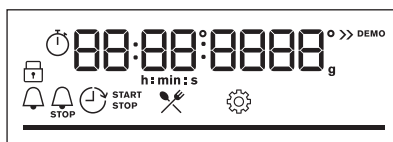
Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Zapnutí spotřebiče:

1. Stiskněte ovladače. Knoflíky se vysunou.
 2. Otočením ovladače pečicích funkcí zvolte funkci.
 3. Otočením ovladače upravte nastavení.
- Vypnutí spotřebiče: otočte ovladač pečicích funkcí do polohy vypnuto **0**.

Přehled ovládacího panelu

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



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

Ukazatele na displeji

Displej s hlavními funkcemi:

Denní používání

Pečicí funkce

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

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

Poznámky: Vlhký horkovzduch

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

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

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

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

Zadání: Nabídka

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

1. Otočte ovladačem pečicích funkcí na . Na displeji se zobrazí , .

2. Otočením ovladače a zvolením ikony otevřete podnabídku. Stiskněte OK.

Podnabídka: Podporované Vaření

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

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

P20	Kuřecí prsa  2
P21	Kuřecí stehna, čerstvá  3
P22	Kachna, celá  2
P23	Husa, celá  2
P24	Sekaná  2
P25	Celá ryba, grilovaná  2
P26	Rybí filé  3
P27	Tvarohový koláč  2
P28	Jablečná buchta  100 - 150 ml  2
P29	Jablečný koláč  2
P30	Jablečný koláč  100 - 150 ml  2
P31	Brownies - čokoládové sušenky 
P32	Muffiny  100 - 150 ml  2
P33	Biskupský chlebiček  2
P34	Pečené brambory  2
P35	Americké brambory  3
P36	Grilovaná zelenina  3
P37	Krokety, zmražené  3
P38	Hranolky, zmražené  3
P39	Masové / zeleninové lasagně se suchými plátky těstovin  2

P40	Zapečené brambory  1
P41	Čerstvá pizza, tenká  100 ml  2
P42	Čerstvá pizza, silná  2
P43	Slaný koláč  2
P44	Bageta / ciabatta / bílý chléb  150ml  2
P45	Celozrnný / žitný / tmavý chléb  150ml  2

*LTC – pečení při nízké teplotě

Podnabídka: Nastavení

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

Odstraňování závad

V případě problémů se spotřebičem se podívejte do kapitoly Odstraňování závad

v plné verzi návodu k použití, který naleznete na adrese: www.ikea.com.

Energetická účinnost

List s informacemi o výrobku a informace o výrobku dle nařízení o energetických štítcích a ekologickém designu Evropské unie

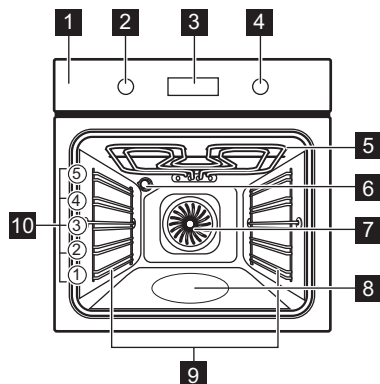
Jméno dodavatele	IKEA	
Označení modelu	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09	
Index energetické účinnosti	81.2	
Třída energetické účinnosti	A+	
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.93 kWh/cyklus	
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.69 kWh/cyklus	
Počet dutin	1	
Zdroj tepla	Elektrická energie	
Objem	72 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	FRILLESBO 106.002.47	30.7 kg
	FRILLESBO 506.217.09	30.7 kg
IEC/EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 1: Rozsahy, trouby, parní trouby a grily - Metody měření výkonu.		

Informace o výrobku týkající se spotřeby energie a maximální doby do dosažení příslušného režimu nízké spotřeby energie

Spotřeba energie v pohotovostním režimu	0.8 W
Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu nízké spotřeby energie	20 min

Toote kirjeldus

Üldine ülevaade



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

Juhtpaneel

Seadme sisse- ja väljalülitamiseks

Seadme sisselülitamiseks:

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

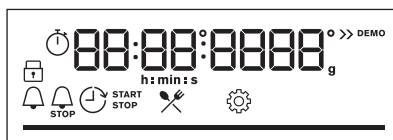
Seadme väljalülitamiseks keerake kuumutusfunktsioonide nupp väljas asendisse **0**.

Juhtpaneeli ülevaade

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

Ekraani indikaatorid

Ekraan koos peamiste funktsioonidega:



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

	Edenemisriba – näitab visuaalselt, kui seade saavutab valitud temperatuuri või kui küpsetusaeg lõpeb.
--	---

Igapäevane kasutamine

Küpsetusrežiimid

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

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

Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

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

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

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

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

Sisenemine: Menüü

Juhendatud küpsetamiseks ja seadete avamiseks avage menüü.

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

Alammenüü: Juhendatud küpsetamine

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

P1	Röstbiif, väheküps 2
P2	Röstbiif, poolküps 2
P3	Röstbiif, täisküps 2
P4	Steik, poolküps 3
P5	Veiseliha röstbiif / hautatud veiseliha 2
P6	Röstbiif, väheküps LTC* 2
P7	Röstbiif, poolküps LTC* 2
P8	Röstbiif, täisküps LTC* 2
P9	Loomaliha filee, väheküps LTC* 2
P10	Loomaliha filee, poolküps LTC* 2
P11	Loomaliha filee, täisküps LTC* 2
P12	Vasikapraad 2

P13	Röstitud seakael või abatükk  2
P14	Rebitud sealiha LTC*  2
P15	Sealiha seljatükk, värske  2
P16	Searibid  3
P17	Tallekints, luudega  2
P18	Terve kana  200 ml  2
P19	Pool kana  3
P20	Kana rinnafilee  2
P21	Kanakintsud, värsked  3
P22	Terve part  2
P23	Terve hani  2
P24	Pikkpoiss  2
P25	Terve kala, grillitud  2
P26	Kalafilee  3
P27	Juustukook  2
P28	Õunakook  100 - 150 ml  2
P29	Õunakorvike  2
P30	Õunapirukas  100 - 150 ml  2
P31	Brownie-koogid  1
P32	Muffinid  100 - 150 ml  2
P33	Pärmitainast kook  2
P34	Küpsetatud kartulid  2
P35	Viilud  3
P36	Grillitud köögiviljasegu  3

P37	Kroketid, külmutatud  3
P38	Kartulipallikesed, külmutatud  3
P39	Liha/köögivilja lasanje kuivade pastalehtedega  2
P40	Kartuligratään  1
P41	Värske pitsa, õhukese põhjaga  100 ml  2
P42	Värske pitsa, paks  2
P43	Quiche  2
P44	Baguette/ciabatta/sai  150ml  2
P45	Täisteraleib / rukkileib / must leib  150ml  2

*LTC – küpsetamine madalal temperatuuril

Alammenüü: Seaded

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

Törkeotsing

Kui teil on seadmega probleeme, kontrollige kasutusjuhendi täisversiooni peatükki

Törkeotsing, mis on saadaval aadressil: www.ikea.com.

Energiaõhusus

Õhupuhasti tooteinfo ja toote infoleht vastavalt EL ökodisaini ja energiamärgistuse reeglitele

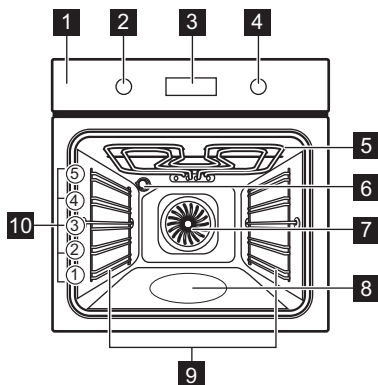
Tarnija nimi	IKEA		
Mudeli tunnus	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09		
Energiatõhususe indeks	81.2		
Energiatõhususe klass	A+		
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.93 kWh/tsükl		
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.69 kWh/tsükl		
Kambrite arv	1		
Soojusallikas	Elekter		
Helitugevus	72 l		
Ahju tüüp	Integreeritud ahi		
Mass	FRILLESBO 106.002.47	30.7 kg	
	FRILLESBO 506.217.09	30.7 kg	
IEC/EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 1. osa: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid – Efektiivsuse mõõtmise meetodid.			

Tooteteave energiatarbimise ja kohaldatava madala energiatarbega režiimini jõudmiseks kuluva maksimaalse aja kohta

Ooterežiimis tarbitav võimsus	0.8 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks	20 min

Tuotteen kuvaus

Yleiskatsaus



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

Käyttöpaneeli

Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä

Kytke laite päälle.

1. Paina nuppeja. Nupit tulevat ulos.
2. Valitse toiminto kääntämällä uunin toimintojen kierto-nuppiä.
3. Sääda asetuksia kääntämällä ohjausnuppiä.

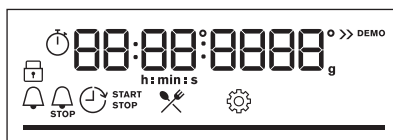
Laitteen virran katkaiseminen: käännä uunitoimintojen nuppi Off (pois päältä) - asentoon 0.

Ohjauspaneelin yleisnäkymä

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

Näytön merkkivalot

Näyttö, jossa keskeiset toiminnot:



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

	Edistymispalkki – osoittaa visuaalisesti, milloin laite saavuttaa asetetun lämpötilan tai kun kypsennysaika päättyy.
--	--

Päivittäinen käyttö

Uunitoiminnot

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

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

Huomautus: Kosteakiertoilma

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

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

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

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

Siirtyminen: Valikko

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

- 1. Käännä uunitoimintojen säätönuppiä. Näytössä näkyy.
- 2. Käännä säätönuppiä ja valitse kuvake alavalikkoon siirtymiseksi. Paina OK.

Alavalikko: Avustava ruoanvalmistus

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

P1	Paahtopaisti, puoliraaka 2
P2	Paahtopaisti, puolikypsä 2
P3	Paahtopaisti, kypsä 2
P4	Pihvi, puolikypsä 3
P5	Naudanpaisti / haudutettu 2
P6	Paahtopaisti, puoliraaka, LTC* 2
P7	Paahtopaisti, puolikypsä, LTC* 2
P8	Paahtopaisti, kypsä, LTC* 2
P9	Naudanfilee, puoliraaka LTC* 2
P10	Naudanfilee, puolikypsä LTC* 2
P11	Naudanfilee, kypsä LTC* 2
P12	Vasikanpaisti 2
P13	Porsaanpaisti, niska tai lapa 2

P14	Nyhtöporsaanliha LTC*  2
P15	Porsaankylkipaisti, tuore  2
P16	Porsaankyljet  3
P17	Lampaankoipi luineen  2
P18	Kana, kokonainen  200 ml  2
P19	Kana, puolikas  3
P20	Kana, rintapala  2
P21	Kanan koivet, tuoreet  3
P22	Ankka, kokonainen  2
P23	Hanhi, kokonainen  2
P24	Lihamureke  2
P25	Kokonainen kala, grillattu  2
P26	Kalafilée  3
P27	Juustokakku  2
P28	Omenakakku  100 - 150 ml  2
P29	Omenatorttu  2
P30	Omenapiirakka  100 - 150 ml  2
P31	Brownies 
P32	Muffinssit  100 - 150 ml  2
P33	Kakku leipävuossa  2
P34	Paistetut perunat  2
P35	Lohkoperunat  3
P36	Grillatut sekavihannekset  3

P37	Krokettit, pakaste  3
P38	Ranskalaiset perunat, pakaste  3
P39	Liha-/kasvislasagne kuivilla lasagnelevyillä  2
P40	Perunapaistos  1
P41	Pizza tuore, ohut  100 ml  2
P42	Pizza tuore, paksu  2
P43	Piirakka  2
P44	Patonki / Ciabatta / Vaalea leipä  150ml  2
P45	Täysjyvä-/ruisleipä  150ml  2

*LTC (Low Temperature Cooking) -
Kypsennys matalassa lämpötilassa

Alavalikko: Asetukset

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

Vianmäärittäminen

Jos laitteessasi on ongelmia, tarkista luku
Vianmäärittäminen käyttöoppaan täydystä

versiosta, joka on saatavilla osoitteessa:
www.ikea.com:

Energiatehokkuus

Tuotetietolomake ja tuotetiedot Euroopan unionin energiamerkintä- ja ekologisen suunnittelun ja asetusten mukaan

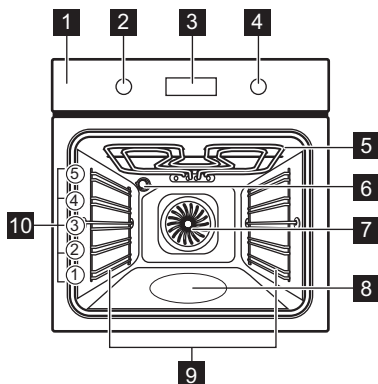
Toimittajan nimi	IKEA	
Mallin tunnistenumero	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09	
Energiatehokkuusluokka	81.2	
Energiatehokkuusluokka	A+	
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.93 kWh/kierros	
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0.69 kWh/kierros	
Pesien lukumäärä	1	
Lämpölähde	Sähkö	
Äänimerkintä	72 l	
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni	
Massa	FRILLESBO 106.002.47	30.7 kg
	FRILLESBO 506.217.09	30.7 kg
IEC/EN 60350-1 – Ruoanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet – Osa 1: Mallistot, uunit, höyryuunit ja grillit – Mene- telmiä tehon mittaukseen.		

Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen

Virrankulutus valmiustilassa	0.8 W
Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuksen	20 min

Περιγραφή προϊόντος

Γενική επισκόπηση



- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Διακόπτης προγραμμάτων θέρμανσης
- 3 Οθόνη
- 4 Διακόπτης λειτουργίας
- 5 Θερμαντικό στοιχείο
- 6 Λαμπτήρας
- 7 Ανεμιστήρας
- 8 Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου - Δοχείο για τον καθαρισμό με νερό
- 9 Στήριξη σάκας, αφαιρούμενη
- 10 Θέσεις σάκας

Πίνακας ελέγχου

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής

Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή:

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

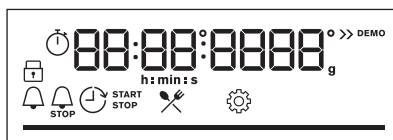
Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή: στρέψτε τον διακόπτη για τα προγράμματα στη θέση Off. **0**.

Επισκόπηση πίνακα χειριστηρίων

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

Ενδείξεις οθόνης

Οθόνη με λειτουργίες πλήκτρων:



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

—	Μπάρα προόδου - υποδεικνύει οπτικά πό- τε η συσκευή φτάνει στην καθορισμένη θερμοκρασία ή τότε ολοκληρώνεται ο χρό- νος μαγειρέματος.
---	--

Καθημερινή χρήση

Προγράμματα θέρμανσης

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

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

Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας

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

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

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

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

Εισαγωγή: Μενού

Ανοίξε το Μενού για να αποκτήσετε πρόσβαση σε πιτάκα και ρυθμίσεις για Μαγείρεμα με βοήθεια.

1. Στρέψτε τον διακόπτη για τα προγράμματα στο

Η οθόνη εμφανίζει

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

Υπομενού: Μαγείρεμα με βοήθεια

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

P1	Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο
P2	Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο
P3	Ψητό βοδινό, καλοψημένο
P4	Μπριζόλα, μέτρια ψημένη
P5	Ψητό βοδινό / σιγοψημένο
P6	Ψητό βοδινό - λίγο ψημένο LTC*

P7	Ψητό βοδινό - μέτρια ψημένο LTC*  2
P8	Ψητό βοδινό - καλοψημένο LTC*  2
P9	Βοδινό φιλέτο, λίγο ψημένο LTC*  2
P10	Βοδινό φιλέτο, μέτρια ψημένο LTC*  2
P11	Βοδινό φιλέτο, καλοψημένο LTC*  2
P12	Ψητό μοσχάρι   2
P13	Ψητός χοιρινός λαϊμός ή ωμοπλάτη   2
P14	Ψιλοκομμένο χοιρινό (πουλντ) LTC*  2
P15	Χοιρινό καρέ, φρέσκο  2
P16	Χοιρινά παϊδάκια  3
P17	Μπουτί αρνιού με κόκαλα  2
P18	Ολόκληρο κοτόπουλο  200 ml  2
P19	Μισό κοτόπουλο  3
P20	Στήθος κοτόπουλου   2
P21	Κοτόπουλο μπούτια, φρέσκα  3
P22	Πάπια, ολόκληρη   2
P23	Χήνα, ολόκληρη   2
P24	Ρολό κιμάς  2
P25	Ψάρι ολόκληρο, στο γκριλ  2
P26	Ψάρι φιλέτο   3
P27	Cheesecake  2
P28	Κέικ μήλου   100 - 150 ml  2
P29	Τάρτα μήλου  2
P30	Μηλόπιτα   100 - 150 ml  2
P31	Κέικ Brownies 
P32	Κέικ Muffins   100 - 150 ml  2
P33	Κέικ φρατζόλας  2

P34	Ψητές πατάτες  2
P35	Φέτες  3
P36	Ψητά ανάμικτα λαχανικά  3
P37	Κροκέτες, κατεψυγμένες  3
P38	Πατάτες, κατεψυγμένες  3
P39	Λαζάνια με κρέας / λαχανικά με στεγνά φύλλα ζυμαρικών  2
P40	Πατάτες Ογκρατέν  1
P41	Φρέσκια πίτσα, λεπτή ζύμη   100 ml  2
P42	Πίτσα φρέσκια, χοντρή ζύμη   2
P43	Κις  2
P44	Μπαγκέτα / Ciabatta / Λευκό ψωμί  150ml  2
P45	Ψωμί ολικής άλεσης / σίκαλης / μαύρο ψωμί   150ml  2

*LTC - Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία

Υπομενού: Ρυθμίσεις

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

Αντιμετώπιση προβλημάτων

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

Ενεργειακή απόδοση

Φύλλο πληροφοριών προϊόντος και πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με τους κανονισμούς ενεργειακής επισήμανσης και οικολογικού σχεδιασμού της ΕΕ

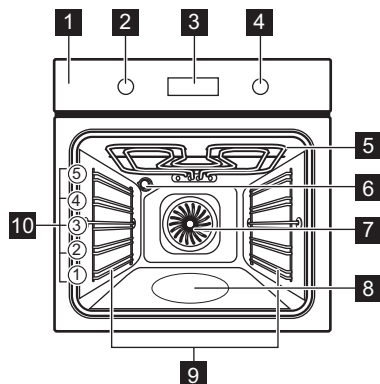
Όνομα προμηθευτή	IKEA	
Ταυτότητα μοντέλου	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09	
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	81.2	
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A+	
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	0.93 kWh/κύκλο	
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα	0.69 kWh/κύκλο	
Αριθμός κοιλοτήτων	1	
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια	
Ένταση	72 l	
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος	
Μάζα	FRILLESBO 106.002.47	30.7 kg
	FRILLESBO 506.217.09	30.7 kg
IEC/EL 60350-1 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1: Σειρές, φούρνοι, φούρνοι ατμού και γκριλ - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης.		

Πληροφορίες προϊόντος για την κατανάλωση ισχύος και τον μέγιστο χρόνο επίτευξης της κατάλληλης λειτουργίας χαμηλής ισχύος

Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής	0.8 W
Μέγιστος χρόνος που απαιτείται ώστε ο εξοπλισμός να επιτύχει αυτόματα την κατάλληλη λειτουργία χαμηλής ισχύος	20 λεπτ

Produkta apraksts

Vispārējs pārskats



- 1** Vadības panelis
- 2** Karsēšanas funkciju pārslēgs
- 3** Displejs
- 4** Vadības regulators
- 5** Sildelements
- 6** Lampa
- 7** Ventilators
- 8** Cepeškrāsns tilpnes reljefs — Tvertne tīrīšanai ar ūdeni
- 9** Plaukta atbalsts, izņemams
- 10** Plauktu līmeņi

Vadības panelis

Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

Lai ieslēgtu ierīci:

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

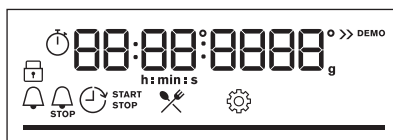
Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu ierīci. **0**.

Vadības paneļa pārskats

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

Displeja indikatori

Displejs ar galvenajām funkcijām.



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

	Progresā josla: vizuāli norāda, kad ierīcē sasniegta iestatītā temperatūra vai pagājis gatavošanas laiks.
---	---

Ikdienas lietošana

Karsēšanas funkcijas

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

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

Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

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

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

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

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

Iekļūšana: Izvēlne

Atveriet Izvēlni, lai piekļūtu gatavošanas palīga ēdieniem un iestatījumiem.

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu uz .

Displejā redzams  .

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

Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs

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

P1	Liellopu gaļas cepetis, pusjēls  2
P2	Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts  2
P3	Liellopu gaļas cepetis, labi izcepts  2
P4	Steiks, vidēji izcepts  3
P5	Beef roast / sutināts  2
P6	Liellopu gaļas cepetis, pusjēls GZT*  2
P7	Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts GZT*  2
P8	Liellopu gaļas cepetis, labi izcepts GZT*  2
P9	Liellopa fileja, pusjēla GZT*  2
P10	Liellopu gaļas fileja, vidēji izcepta, GZT*  2
P11	Liellopu gaļas fileja, pilnībā izcepta, GZT*  2
P12	Teļa gaļas cepetis  2

P13	Cūkas kakla vai pleca cepetis  2
P14	Plucināta cūkgaļa GZT*  2
P15	Cūkas mugura, svaiga  2
P16	Cūkas ribas  3
P17	Jēra kāja ar kaulu  2
P18	Vista, vesela  200 ml  2
P19	Puse vistas  3
P20	Vistas krūtiņa  2
P21	Vistas stilbiņi, svaigi  3
P22	Pīle, vesela  2
P23	Zoss, vesela  2
P24	Gaļas rulete  2
P25	Vesela zivs, grilēta  2
P26	Zivs fileja  3
P27	Siera kūka  2
P28	Ābolkūka  100 - 150 ml  2
P29	Ābolu tarte  2
P30	Ābolu pīrāgs  100 - 150 ml  2
P31	Brauniji 
P32	Mufini  100 - 150 ml  2
P33	Kēkss  2
P34	Krāsnī cepti kartupeļi  2
P35	Daiviņas  3
P36	Grilēti jauktie dārzeņi  3

P37	Kroketes, saldētas  3
P38	Kartupeļi, saldēti  3
P39	Gaļas / dārzeņu lazanja ar sausajām makaronu plāksnēm  2
P40	Kartupeļu sacepums  1
P41	Svaiga pica, plānā  100 ml  2
P42	Svaiga pica, biezā  2
P43	Sāļais pīrāgs  2
P44	Bagete / Ciabatta / baltaize  150ml  2
P45	Pilngraudu / rudzu / rupjmaize  150ml  2

* GZT – gatavošana zemā temperatūrā

Apakšizvēlne: Iestatījumi

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

Traucējummeklēšana

Ja jums rodas problēma ar jūsu ierīci, skatiet informāciju Traucējummeklēšana Lietotāja

instrukcijas pilnajā versijā, kas pieejama: www.ikea.com.

Energoefektivitāte

Produkta informācijas lapa un produkta informācija saskaņā ar Eiropas Savienības ekodizaina un energomarkējuma noteikumiem

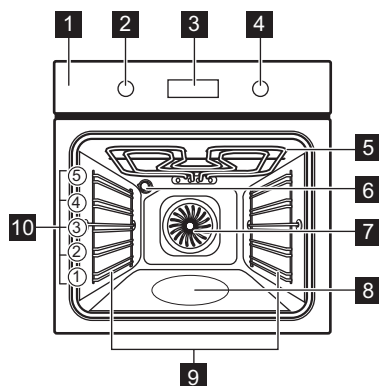
Piegādātāja nosaukums	IKEA	
Modeļa identifikācija	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09	
Energoefektivitātes indekss	81.2	
Energoefektivitātes klase	A+	
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.93 kWh/ciklā	
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.69 kWh/ciklā	
Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Skaļums	72 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējamā cepeškrāsns	
Svars	FRILLESBO 106.002.47	30.7 kg
	FRILLESBO 506.217.09	30.7 kg
IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plītis, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grīli — veikspējas mērīšanas metodes.		

Produkta informācija par enerģijas patēriņu un maksimālo laiku, kas nepieciešams, lai sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu

Jaudas patēriņš gaidstāves režīmā	0.8 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	20 min

Gaminio aprašymas

Bendroji apžvalga



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

Valdymo skydelis

Prietaiso įjungimas ir išjungimas

Kad įjungtumėte prietaisą:

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

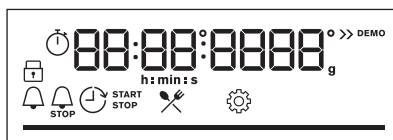
Kai prietaisą norėsite išjungti, pasukite kaitinimo funkcijų reguliatorių į išjungimo padėtį **0**.

Valdymo skydelio apžvalga

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

Ekranu indikatoriai

Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis:



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

	Progreso juosta rodo, kada prietaisas pasiekia nustatytą temperatūrą arba kada baigiasi maisto gaminimo trukmė.
---	---

Kasdienis naudojimas

Kaitinimo funkcijos

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

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

Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

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

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

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

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

Įvedimas: Meniu

Atverkite meniu, kad galėtumėte pasirinkti kepimo vadovą ar nustatymus.

1. Pasukite kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlę į  padėtį.

Ekrane matysite .

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

Submeniu: Kepimo vadovas

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

P1	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas  2
P2	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas  2
P3	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas  2
P4	Kepsnys, vidutiniškai iškeptas   3
P5	Jautienos kepsnys / troškintas   2
P6	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas, LTC*  2
P7	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas, LTC*  2
P8	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas, LTC*  2
P9	Jautienos filė, lengvai iškepta LTC*  2
P10	Jautienos filė, vidutiniškai iškepta LTC*  2
P11	Jautienos filė, gerai iškepta LTC*  2

P12	Veršienos kepsnys  2
P13	Kiaulienos sprandinės kepsnys  2
P14	Plėšyta kiauliena, LTC*  2
P15	Kiaulienos nugarinė, šviežia  2
P16	Kiaulienos šonkauliukai  3
P17	Ėrienos koja su kaulu  2
P18	Visas viščiukas  200 ml  2
P19	Pusė viščiuko  3
P20	Vištienos krūtinėlė  2
P21	Vištienos šlaunelės, šviežios  3
P22	Antis, visa  2
P23	Žąsis, visa  2
P24	Mėsos vyniotinis  2
P25	Visa žuvis, kepama ant grotelių  2
P26	Žuvies filė  3
P27	Varškės pyragas  2
P28	Biskvitinis obuolių pyragas  100 - 150 ml  2
P29	Obuolių tartaletė  2
P30	Obuolių pyragas  100 - 150 ml  2
P31	Šokoladiniai sausainėliai  2
P32	Keksiukai  100 - 150 ml  2
P33	Biskvitinis pyragas  2
P34	Keptos bulvės  2
P35	Kepti bulvių ketvirčiai  3

P36	Ant grotelių kepamos įvairios daržovės  3
P37	Kroketai, užšaldyti  3
P38	Šaldytos bulvytės  3
P39	Mėsos / daržovių lazanija su sausais makaronų lakštais  2
P40	Bulvių plokštainis  1
P41	Šviežia pica, plona  100 ml  2
P42	Šviežia pica, stora  2
P43	Kišas  2
P44	Prancūziškasis batonas / čiabata / balta duona  150ml  2
P45	Viso grūdo / ruginė / juoda duona  150ml  2

LTC* – kepimas žemoje temperatūroje (lėtas kepimas)

Submenui: Nustatymai

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

Gedimų šalinimas

Kilus nesklandumams perskaitykite naudojimo instrukcijos skyrių „Gedimų

šalinimas“; visą instrukcijos versiją rasite: www.ikea.com.

Jei norite atsisiųsti visą versiją, apsilankykite www.ikea.com

Energijos efektyvumas

Gaminio informacinis lapas ir informacija apie gaminį atitinka ES energijos vartojimo efektyvumo ženklinimo ir ekologinio projektavimo reglamentus

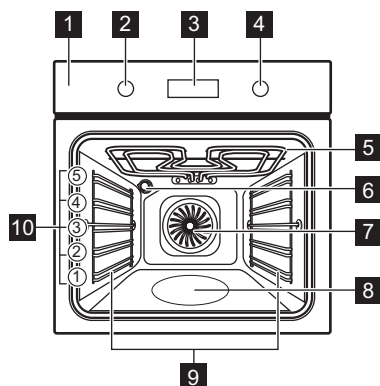
Tiekėjo pavadinimas	IKEA	
Modelio identifikatorius	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09	
Energijos efektyvumo rodyklė	81.2	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.93 kWh/ciklas	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.69 kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalų garsumas	72 l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	FRILLESBO 106.002.47	30.7 kg
	FRILLESBO 506.217.09	30.7 kg
IEC/EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir griliai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.		

Informacija apie gaminio energijos suvartojimą ir laiką, per kurį pasiekiamas taikomas mažos galios režimas

Energijos sąnaudos budėjimo režimu	0.8 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	20 min

Opis produktu

Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3 Ekran
- 4 Pokrętko sterowania
- 5 Grzałka
- 6 Lampa
- 7 Wentylator
- 8 Wnęka komory – zbiornik systemu czyszczenia wodą
- 9 Prowadnice blach, wyjmowane
- 10 Poziomy umieszczania potraw

Panel sterowania

Włączanie i wyłączanie urządzenia.

Aby włączyć urządzenie:

1. Nacisnąć te pokrętki. Pokrętko wysuwa się.
2. Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję.
3. Obrócić pokrętko sterowania, aby wyregulować ustawienia.

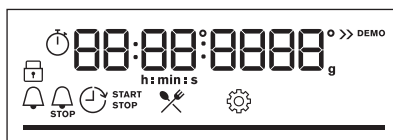
Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie **0**.

Widok panelu sterowania

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

Wskaźniki na wyświetlaczu

Wyświetlacz z podstawowymi funkcjami:



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

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

Codzienne użytkowanie

Funkcje pieczenia

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

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

Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

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

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

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

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się

różnić od temperatury ustawionej. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania.

Wejście: Menu

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

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia na .

Wyświetlacz pokazuje .

2. Obrócić pokrętkę sterującą i wybrać ikonę, aby przejść do podmenu. Nacisnąć przycisk OK.

Podmenu: Gotowanie wspomagane

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

P1	Pieczeń wołowa, lekko wypieczona  2
P2	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona  2
P3	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona  2
P4	Stek, średnio wypieczony   3
P5	Wołowina pieczona/duszona   2
P6	Pieczeń wołowa, lekko wypieczona PNT*  2
P7	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona PNT*  2
P8	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona PNT*  2
P9	Filet wołowy, lekko wypieczony PNT*  2

P10	Filet wołowy, średnio wypieczony PNT*  2
P11	Filet wołowy, dobrze wypieczony PNT*  2
P12	Pieczeń cielęca  2
P13	Pieczeń wieprzowa z karkówki lub łopatki   2
P14	Wieprzowina rwana PNT*  2
P15	Schab wieprzowy, świeży  2
P16	Żeberka wieprzowe  3
P17	Udziec jagnięcy z kością  2
P18	Cały kurczak  200 ml  2
P19	Półowa kurczaka  3
P20	Pierś kurczaka  2
P21	Udka z kurczaka, świeże  3
P22	Kaczka, cała  2
P23	Gęś, cała  2
P24	Klops  2
P25	Cała ryba, grillowana  2
P26	Filet rybny  3
P27	Sernik  2
P28	Szarlotka  100 - 150 ml  2
P29	Tarta jabłkowa  2
P30	Szarlotka amerykańska  100 - 150 ml  2
P31	Brownies 
P32	Babeczki  100 - 150 ml  2
P33	Keks  2

P34	Pieczone ziemniaki  2
P35	Pieczone ziemniaki, ćwiartki  3
P36	Grillowane mieszane warzywa  3
P37	Krokiety, mrożone  3
P38	Frytki, mrożone  3
P39	Lazania mięsna/warzywna z płatkami suchego makaronu  2
P40	Zapiekanka ziemniaczana  1
P41	Pizza świeża, cienka  100 ml  2
P42	Pizza świeża, gruba  2
P43	Quiche  2
P44	Bagietka / Ciabatta / Biały chleb  150ml  2
P45	Chleb pełnoziarnisty / żytni / ciemny  150ml  2

*PNT – pieczenie w niskiej temperaturze

Podmenu: Ustawienia

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

Rozwiązywanie problemów

Jeśli wystąpi problem z tym urządzeniem, proszę zapoznać się z rozdziałem Rozwiązywanie problemów w pełnej wersji

instrukcji obsługi dostępnej na stronie: www.ikea.com.

Efektywność energetyczna

Informacje o produkcie i karta produktu według rozporządzeń UE dotyczących oznakowania energetycznego i ekoprojektowania

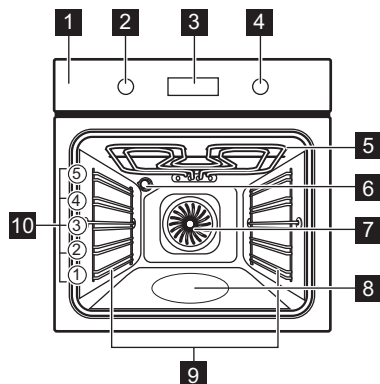
Nazwa dostawcy	IKEA	
Dane identyfikacyjne modelu	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09	
Wskaźnik sprawności energetycznej	81.2	
Klasa sprawności energetycznej	A+	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.93 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.69 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	72 l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	FRILLESBO 106.002.47	30.7 kg
	FRILLESBO 506.217.09	30.7 kg
EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Piece kuchenne, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.		

Informacje o produkcie dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	0.8 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	20 min

Opis výrobku

Všeobecný prehľad



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

Ovládací panel

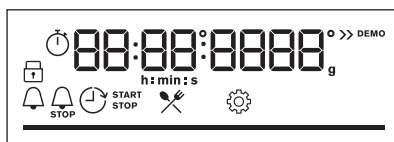
Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Zapnutie spotrebiča:

1. Stlačte otočný ovládač. Otočný ovládač sa vysunie.
2. Otočením ovládača funkcií ohrevu vyberte funkciu.
3. Otočením ovládača upravte nastavenia. Ak chcete spotrebič vypnúť: otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vypnuté **0**.

Prehľad ovládacieho panela

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



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

Ukazovatele na displeji

Displej s kľúčovými funkciami:

Každodenné používanie

Funkcie ohrevu

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

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

Poznámky k: Vlhký horúci vzduch

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

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

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

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

Vstup: Ponuka

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

1. Otočte ovládač funkcií ohrevu na

Na displeji sa zobrazuje symbol

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

Podponuka: Podporované varenie

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

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

P18	Kuracie celé  200 ml  2
P19	Polovica kurčatá  3
P20	Kuracie prsia  2
P21	Kuracie stehná, čerstvé  3
P22	Kačka, celá  2
P23	Hus, celá  2
P24	Sekaná  2
P25	Celá ryba, grilovaná  2
P26	Rybie filé  3
P27	Tvarohový koláč  2
P28	Jablkový koláč  100 - 150 ml  2
P29	Jablková torta  2
P30	Jablkový koláč  100 - 150 ml  2
P31	Brownies – čok. sušienky 
P32	Muffiny  100 - 150 ml  2
P33	Bochníkový koláč  2
P34	Pečené zemiaky  2
P35	Americké zemiaky  3
P36	Grilovaná miešaná zelenina  3
P37	Krokety, mrazené  3
P38	Hranolčeky, mrazené  3
P39	Mäsové/zeleninové lasagne so suchými plátkami cestovín  2

P40	Zapečené zemiaky  1
P41	Čerstvá pizza, tenká  100 ml  2
P42	Čerstvá pizza, hrubá  2
P43	Slaný koláč  2
P44	Bageta/ciabatta/biely chlieb  150ml  2
P45	Celozrnný/ražný/tmavý chlieb  150ml  2

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

Podponuka: Nastavenia

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

Riešenie problémov

Ak sa vyskytne problém so spotrebičom, pozrite si časť **Riešenie problémov** v plnej

verzii návodu na používanie, ktorý je k dispozícii na: www.ikea.com.

Energetická účinnosť

Hárók s informáciami o výrobku a informácie o výrobku v súlade s predpismi EÚ o energetickom označovaní a ekodizajne

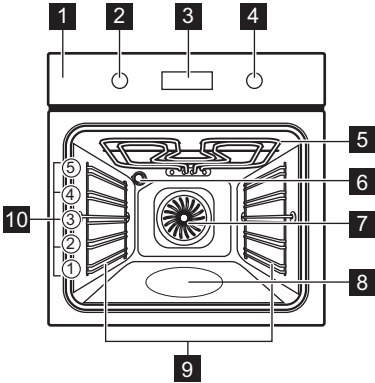
Názov dodávateľa	IKEA	
Identifikácia modelu	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09	
Index energetickej účinnosti	81.2	
Trieda energetickej účinnosti	A+	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.93 kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.69 kWh/cyklus	
Počet vykurovacích častí	1	
Zdroj tepla	Elektrína	
Objem	72 l	
Typ rúry	Zabudovaná rúra	
Hmotnosť	FRILLESBO 106.002.47	30.7 kg
	FRILLESBO 506.217.09	30.7 kg
IEC/EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.		

Informácie o výrobku týkajúce sa spotreby energie a maximálneho času na dosiahnutie príslušného režimu nízkej výkonnosti

Spotreba energie v pohotovostnom režime	0.8 W
Maximálny čas potrebný na automatické dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu	20 min

Produktbeskrivning

Allmän översikt



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

Kontrollpanel

Slå på och stänga av produkten

För att slå på ugnen:

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

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

Översikt av kontrollpanelen

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

Indikeringar på displayen

Display med inställda knappfunktioner:



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

Daglig användning

Tillagningsfunktioner

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

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

Anvisningar om: Bakning med fukt

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

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

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

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

Gå in på: Meny

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

1. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till .

Displayen visar .

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

Undermeny: Tillagningshjälp

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

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

P20	Kycklingbröst   2
P21	Kycklinglår, färska  3
P22	Anka, hel   2
P23	Gås, hel   2
P24	Köttfärslimpa  2
P25	Hel fisk, grillad  2
P26	Fiskfilé   3
P27	Cheesecake  2
P28	Äppelkaka   100 - 150 ml  2
P29	Äppeltarte  2
P30	Äppelpaj   100 - 150 ml  2
P31	Brownies 
P32	Muffins   100 - 150 ml  2
P33	Sockerkaka  2
P34	Bakad potatis  2
P35	Klyftor  3
P36	Grillade grönsaker  3
P37	Kroketter, frysta  3
P38	Pommes frites, frysta  3
P39	Kött / vegetarisk lasagne med torra lasagnep-lattor  2

P40	Potatisgratäng  1
P41	Färsk pizza, tunn   100 ml  2
P42	Färsk pizza, tjock   2
P43	Quiche  2
P44	Baguette / ciabatta / ljust bröd  150ml   2
P45	Fullkorn / råg / mörkt grovt bröd   150ml  2

*LTT - Lågtemperaturtillagning

Undermeny: Inställningar

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

Felsökning

Om du stöter på ett problem med din produkt, se Felsökning i den fullständiga

versionen av användarhandboken som finns på: www.ikea.com.

Energieffektivitet

Produktinformationsblad och produktinformation enligt EU:s energimärknings- och ekodesignförfordningar för

Leverantörens namn	IKEA		
Modellidentifiering	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09		
Energieffektivitetsindex	81.2		
Energieffektivitetsklass	A+		
Energiförbrukning med en standardlast, konventionellt läge	0.93 kWh/cykel		
Energiförbrukning med en standardbelastning, varmluftsläge	0.69 kWh/cykel		
Antal kaviteter	1		
Värmekälla	Elektricitet		
Volym	72 l		
Typ av ugn	Inbyggd ugn		
Massa	FRILLESBO 106.002.47	30.7 kg	
	FRILLESBO 506.217.09	30.7 kg	
IEC/EN 60350-1 - Elektriska hushållsapparater för matlagning - Del 1: Sortiment, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda.			

Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå tillämplig lågtemperaturtillagning

Effektförbrukning i viloläge	0.8 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	20 min



701131134-A-302025

