

| | |
|----------|---------|
| ENGLISH | 4 |
| FRANÇAIS | 18 |
| 4 | العربية |

Content

| | | | |
|---|----|-----------------------------|----|
| Safety information | 4 | Care and cleaning | 13 |
| Safety instruction..... | 5 | Troubleshooting..... | 13 |
| Product description | 7 | Technical data..... | 14 |
| Power Selection (Mechanical Switch) | 8 | Energy efficiency..... | 15 |
| Indicators | 10 | Environmental concerns..... | 15 |
| Daily use..... | 10 | IKEA Warranty..... | 16 |
| Cookware guidance | 11 | | |

Safety information

- ⓘ For your safety and correct operation of the appliance, read this manual carefully before installation and use. Always keep these instructions with the appliance even if you move or sell it. Users must fully know the operation and safety features of the appliance.

Correct use

- Do not leave the appliance unattended during operation.
- The appliance is designed exclusively for domestic use.
- The appliance is designed exclusively for indoor use.
- The appliance must not be used as a work surface or as a storage surface.
- Do not place or store flammable liquids, highly inflammable materials or fusible objects (e.g. plastic film, plastic, aluminium) in or near the appliance.
- Watch out when connecting electric appliances to sockets nearby. Do not allow connecting leads to come into contact with or to catch underneath the appliance or hot cookware.
- Do not do repairs yourself to prevent injury and damage to the appliance. Always contact your nearest IKEA store.

Child and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Keep all packaging away from children. There is a risk of suffocation.
- Keep children away from the appliance while in operation as when not in use.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

⚠ WARNING! Activate child lock to avoid small children and pets unintentionally switching the appliance on.

General safety

- Keep ventilations openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.
- Do not touch the panel when the residual heat indicator is still lit in order to prevent injury.
- Do not insert any object into the induction hob during operation to prevent electric shock.
- Do not wrap the cord around the neck to prevent strangulation hazard.
- A steam cleaner is not to be used for cleaning the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the Authorised Service Centre or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Please contact nearest IKEA store.

⚠ WARNING! If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. Please contact nearest IKEA store.

⚠ WARNING! The appliance and its accessible parts become hot during use.

⚠ WARNING! Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

⚠ CAUTION: hot surface, The surfaces are liable to get hot during use.

⚠ CAUTION: The cooking process has to be supervised.
A short term cooking process has to be supervised continuously.

⚠ WARNING! Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Safety instruction

Installation

- Manufacturer is not responsible for any injury to persons and pets or damage to property caused by failure to comply following requirements.

⚠ CAUTION! To proceed with the installation refer to the Safety Information.

⚠ WARNING! Installation process must follow the laws, ordinances, directives and standards (electrical safety rules and regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.) in force in the country of use!

- Avoid installing the appliance next to doors and under windows as hot cookware may be knocked off the hob when doors and windows are opened.
- Make sure that the appliance is not damaged because of transport. Do not connect a damaged appliance.
- Do not install the appliance if it is damaged during the transportation.
- Do not connect the hob with extension cords and do not place the hob with cord across working areas.

- Do not change the specifications or modify this product. Risk of injury and damage to the appliance.

⚠ WARNING! Carefully obey the instructions for electrical connections.

Electrical connections

- Before connecting, check that the nominal voltage of the appliance stated on the rating plate, corresponds to the available supply voltage. Also, check the power rating of the appliance and ensure that the home's electrical installation is suitably sized to suit the appliance power rating (refer to the Technical data chapter).
- The rating plate is located on the lower casing of the hob.

⚠ WARNING! Risk of injury from electrical current.

- Loose and inappropriate plug and socket connections can make the terminal overheat.

Before Use:

Please pay attention to the following instructions before use.

- Please use the standard main power supply socket, and regularly check the socket to prevent any damage.
- Do not open the appliance by yourself or any unqualified person. Only repair the appliance by its service agent or similarly qualified technician.
- Please check with the power cord and plug.
If the power cord or plug is damaged, please do not use the appliance. Do not pull out the plug with wet hand.
- Do not use the extension power cord, and please use the main power supply socket only.
- If the appliance is not in use for a long period of time, please turn on the appliance to stabilize the electronic component for 10 minutes first. Then, you can start to operate the appliance.
- Do not use the appliance near water, fire or damp area. The appliance is intended to use in indoor household ONLY.
- Remove all packaging, stickers and film remove the appliance before the first use.
- Switch the cooking zones off after each use by its controls and do not rely on pan detector.
- Risk of burns! Do not place objects made of metal, such as knives, forks, spoons and saucepan lids on the cooking surface, as they can get hot.

⚠ WARNING! Fire hazard! Overheated fats and oils can ignite very quickly.

⚠ WARNING! Users with implanted pacemakers should keep their upper body at least 30 cm from induction cooking zones that are switched on.

⚠ WARNING! Do not operate the appliance with wet hands and keep control panel surface dry. Lot of water on control panel keys will make them no longer operable.

⚠ WARNING! If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid possibility of an electric shock.

During & After use:

Please pay attention to the following instruction to prevent ignition and accidents.

- Please place the appliance on flat and solid surface ONLY.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not place any following objects on the panel when the appliance is operating.
 - a) Stainless steel
 - b) Iron
 - c) Cast iron
 - d) Aluminum
 - e) Lid and enamel
 - f) Knife, folk or spoon
 - g) Plate made of iron, stainless steel, cast iron or aluminum
 - h) Empty cookware
- Do not carry or move the appliance with cookware on top during heating.
- Please maintain a good surrounding environment for ventilation during heating.
- Do not insert any wire or metal objects into the air inlet or air outlet of the appliance.
- How to take care of the panel
 - a) Do not drop any heavy objects to the panel.
 - b) Do not pour water, acid or any liquid to the panel.
 - c) Do not burn anything with fire on the panel.
 - d) Do not place any hot cookware on top when the appliance is not in use.
- If the surface (panel) is cracked, turn off the appliance immediately to avoid electric shock, and return to nearest IKEA store.
- Some of the cookware may generate a noise during use. Please slightly move the cookware, and the noise may disappear or reduce. If not, please change the cookware.

- Do not place the appliance on carpet, cloth or paper material when the appliance is operating.
- Do not touch the panel while it is hot. The panel is still hot until the residual heat indicator is removed, even if the power is off.
- Do not unplug the appliance by pulling the cable.
- Please turn off the appliance and let cool down before unplug. Please unplug the power cord when the appliance is not going to use for long period of time.
- Keep the cookware away from the appliance after use.

How to avoid damage to the appliance

- The glass ceramic can be damaged by objects falling onto it, or knocked by the cookware.
- Cookware made of cast iron, cast aluminum or with damaged bottoms can scratch the glass ceramic if slide on the surface.

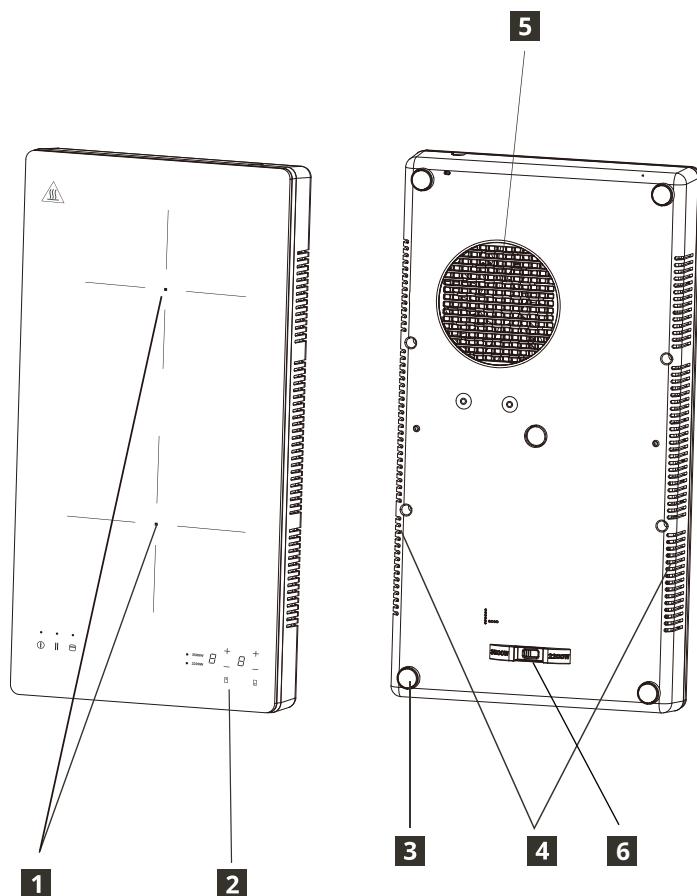
- Glass ceramic can be damaged if also dropped on the floor.
- To avoid damaging cookware and glass ceramics, do not allow saucepans or frying pans to boil dry.
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Never line any part of the appliance with aluminium foil. Never place plastic or any other material which may melt in or on the appliance.

⚠ WARNING! Keep product connected to power socket after use until the fan and the heat indicator has shut off.

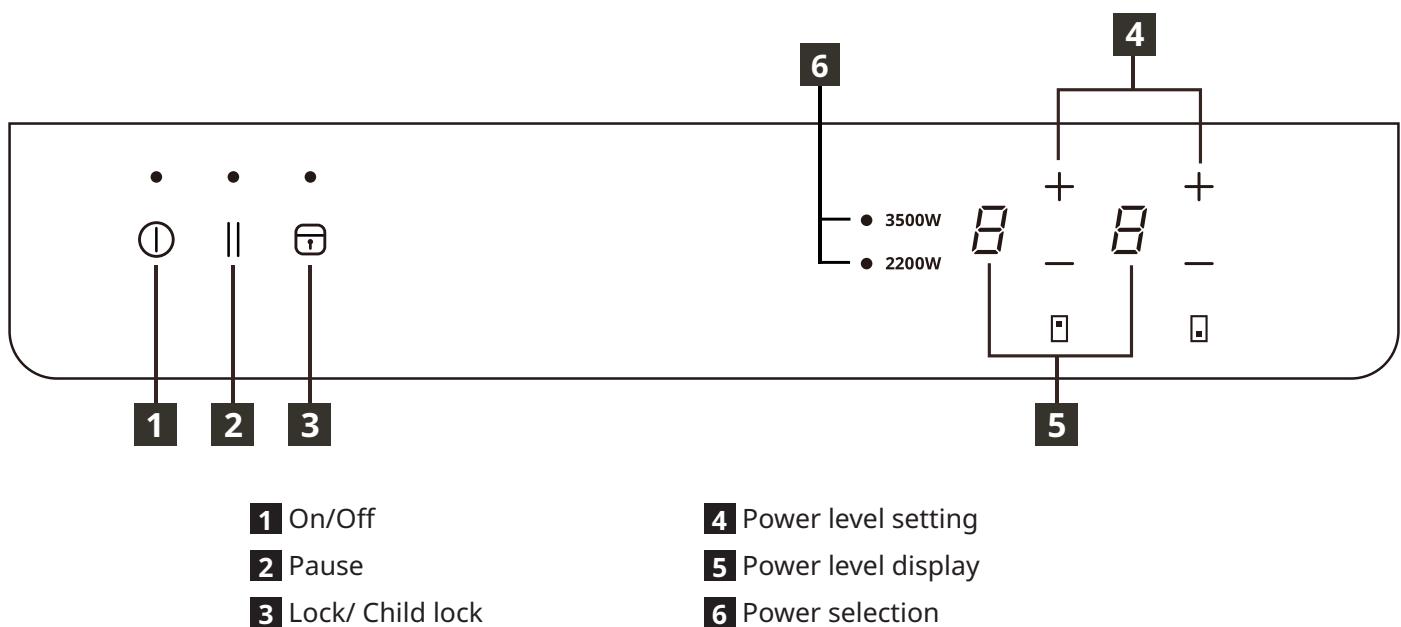
Information on acrylamides

Important! According to the latest scientific knowledge, intensive browning of food, especially in products containing starch, can constitute a health risk due to acrylamides. Therefore, we recommend cooking at the lowest possible temperatures and not browning foods too much.

Product description



- 1** Heating area
Front cooking zone 180mm 2000W
Rear cooking zone 158mm 1500W
- 2** Control panel
- 3** Silicone feet
- 4** Air outlet
- 5** Air inlet
- 6** Mechanical switch (refer to Power Selection section)



Touch Control sensor fields and displays

You operate the hob by touching sensor fields.

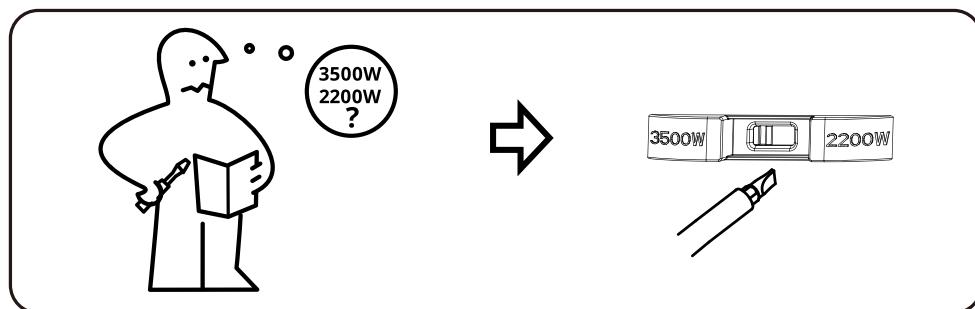
Displays and acoustic signals (short beep) confirm the selection of a function.

Power Selection (Mechanical Switch)

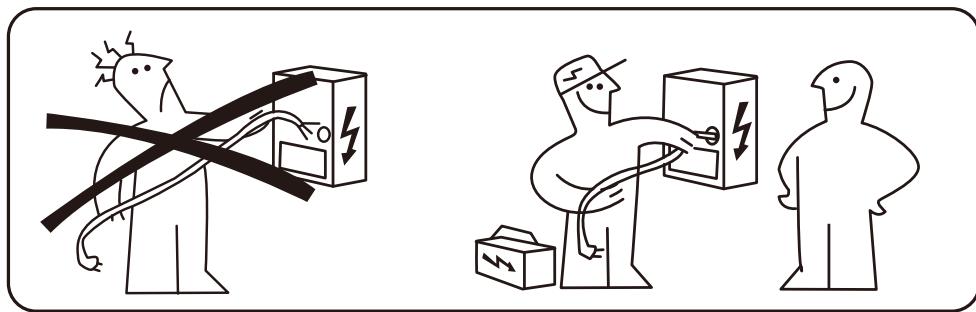
Before connecting the product, please check your home's power supply and verify if it can withstand the rated power of the product.

At the time of purchase, the maximum power of the hob is set to 2200W, but if you are sure that your electrical installation supports higher power, you can increase it to 3500W by following the steps below:

- Make sure the induction hob is power off.
- Remove any pots from the hob.
- Turn the induction hob over and move the mechanical switch to the power 3500W with a tool (e.g. screwdriver).



⚠ WARNING! Risk of selection of wrong max power can cause an overload on your home's electrical circuit and the fuse can be tripped (in case of modern electrical circuit) or blown (in case of old electrical circuit). Contact a qualified electrician to verify your home's electrical circuit capability.



To use the 3500W mode

Your electrical installation must have at least 15A. Move the mechanical switch to the power 3500W.

To use the 2200W mode

Your electrical installation must have at least 10A. Move the mechanical switch to the power 2200W.

Power Management

This product is equipped with electronically controlled Power Management.

For 3500W mode, both zones can be used at full power simultaneously.

For 2200W mode, this function monitors electric loading and limits the maximum power output of the zones, preventing the network from overloading.

The function divides the power between cooking zones and automatically decreases the power of the other cooking zone if necessary (the last command has highest priority).

See the tables below for details.

3500W mode

The power of the zones are listed in the table below:

| Power Level | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|-------------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Front zone | 200W | 300W | 600W | 900W | 1100W | 1300W | 1500W | 1800W | 2000W |
| Rear zone | 100W | 200W | 500W | 600W | 700W | 900W | 1100W | 1300W | 1500W |

2200W mode

The power of the zones when only one of the zones is activated at a time:

| Power Level | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|-------------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Front zone | 200W | 300W | 600W | 900W | 1100W | 1300W | 1500W | 1800W | 2000W |
| Rear zone | 100W | 200W | 500W | 600W | 700W | 900W | 1100W | 1300W | 1500W |

The power of the zones when both of the zones are activated simultaneously:

| Power Level | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|-------------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Front zone | 200W | 300W | 600W | 900W | 1000W | 1100W | 1200W | 1300W | 1500W |
| Rear zone | 100W | 200W | 500W | 600W | 700W | 800W | 900W | 1000W | 1200W |

The power level can be freely chosen, but the total power will be max 2200W. (eg.: level 9 + level 5, or level 5 + level 9).

Power management strategy is still the latest priority logic. That means if the rear zone is set at level 6 (800W), then the front zone can be set up to level 8 (1300W). If front zone setting is changed to level 9 (1500W), then the rear zone will be decreased automatically to level 5 (700W).

Indicators

Pot incorrectly positioned or missing

This symbol appears if the pot is not suitable for induction cooking, is not positioned correctly or is not of an appropriate size for the cooking zone selected. If no pot is detected within 30 seconds of making the selection, the cooking zone switches off.

Residual heat

If display shows "H", the cooking zone is still hot. When the cooking zone cools down, the display goes off.

 **WARNING!** Risk of burns from residual heat!

After you switch the appliance off, the cooking zones need some time to cool down. Look at the residual heat indicator .

Use residual heat for melting and keeping food warm.

Don't disconnect the product without waiting for the  to be removed from display.

Daily use



Connecting to socket

1. After insert the plug into main supply, the child lock will be activated. Press and hold the Child Lock key for 3 seconds to deactivate.

On/Off

1. Press the On/ Off key, the screen will display "0" as in standby mode and the power indicator light will light up. If there is no heat setting selected within 30 seconds, the hob will switch off automatically without pressing the On/ Off key.
2. Press On/ Off key during operation, the hob will switch off.

Power level setting

1. Press — or + to control the power level during operation.
2. Press —, the power level will go straight to "9". Press — to decrease the power level from "9" to "1".
3. Press + the power level will increase from "1". Press + to increase the power level from "1" to "9".



Pause Mode

- You can pause the heating instead of shutting the hob off.
- When entering the Pause mode, all the controls except the On/ Off control are disabled.

To enter pause mode

Touching the pause control.

All the indicator will show "||".

To exit pause mode

Touching the pause control again.

-  When the hob is in the pause mode, all the controls are disabled except the On/ Off ①, you can always turn the induction hob off with the On/ Off ① control in an emergency.
The hob will shut down after 10min if you don't exit the pause mode.

**Lock / Child lock**

When the cooking zone operate, you can lock the control panel, for example in order to clean the hob. It prevents an accidental change of the power level setting. The hob can still be shut off by the On/ Off key.

Activate lock

1. Set wanted power level.
2. Press  for 3 seconds. The function is activated when  indicator is lit up and a sound is given.

Deactivate lock

1. Press  for 3 seconds. The function is deactivated when  indicator goes off and a sound is given.
2. The power level will return to the previous setting.

Child lock function

You can also keep control panel locked when the hob is not operating. This function prevents an accidental operation of the appliance.

Activate the child lock

1. Activate the appliance with the On/ Off key. Do not set any power level.
2. Press  for 3 seconds. The function is activated when  indicator is lit up and a sound is given.
3. Deactivate the appliance with the On/ Off key.

Deactivate the child lock

Press  for 3 seconds. The function is deactivated when  indicator goes off and a sound is given.

Automatic switch off**The function switches the hob off automatically if:**

- All cooking zones are switched off.
- YOU do not set the power level after switching on the hob within 30 seconds.
- YOU do not switch a cooking zone off or you do not modify the power level after 2 hours, or if the overheating occurs (e.g. when a pan boils dry).

Cookware guidance**What pots to use**

Only use pots and pans with bottom made from ferromagnetic material which are suitable for use with inductions hobs:

- cast iron
- enamelled steel
- carbon steel
- stainless steel (although not all)
- aluminium with ferromagnetic coating or ferromagnetic plate

To determine if a pot or pan is suitable, check for the  symbol (usually stamped on the bottom). You can also hold a magnet to the bottom.

If it clings to the underside, the cookware will work on an induction hob.

To ensure optimum efficiency, always use pots and pans with a flat bottom that distributes the heat evenly. If the bottom is uneven, this will affect power and heat conduction.

How to use**Minimum diameter of pot/pan base for the different cooking areas**

To ensure that the hob functions properly, the pot must cover one or more of the reference points indicated on the surface of the hob, and must be of a suitable minimum diameter.

Always use the cooking zone that best corresponds to the diameter of the bottom of the pan.

| Cooking zone | Recommended cookware diameter [mm] |
|--------------------|------------------------------------|
| Front cooking zone | 120-200 |
| Rear cooking zone | 120-180 |

Empty or thin-based pots/pans

Do not use empty or thin-based pots/ pans on the hob. Otherwise, the temperature will be so high that it will damage the pan or the hob surface and it will not be able to monitor the temperature or turn off automatically. If this occurs, do not touch anything and wait for all components to cool down.

If an error message appears, refer to "Troubleshooting".

Hint/tips**Noise during cooking**

When a cooking zone is active, it may hum briefly. This is a characteristic of all glass ceramic cooking zones and does not impair the function or life of the appliance. The noise depends on the cookware used. If it causes considerable disturbance, it may help to change the cookware.

Normal operating noises of the induction hob

Induction technology is based on the creation of electromagnetic fields to generate heat directly on the bottom of cookware. Pots and pans may cause a variety of noises or vibrations depending on how they are manufactured.

These noises are described as follows:

Low humming (like a transformer)

This noise is produced when cooking at a high heat level.

It is based on the amount of energy transferred from the cooktop to the cookware.

The noise ceases or quiets down when the heat level is reduced.

Quiet whistling

This noise is produced when the cooking vessel is empty.

It ceases once liquids or food are placed in the vessel.

Crackling

This noise occurs with cookware made of various materials layered one upon the other.

It is caused by the vibrations of the surfaces where different materials meet.

The noise occurs on the cookware and can vary depending on the amount of food or liquid and the cooking method (e.g., boiling, simmering, frying).

Loud whistling

This noise occurs with cookware made of different materials layered one upon the other and when they are additionally used at maximum output and also on two cooking zones. The noise ceases or quiets down when the heat level is reduced.

These sounds are normal Fan noises

For proper operation of the electronic system, it is necessary to regulate the temperature of the cooktop. For this purpose, the cooktop is equipped with a cooling fan, which is activated to reduce and regulate the temperature of the electronic system. The fan may also continue to run after the appliance is turned off if the detected temperature of the cooktop is still too hot after turning it off.

Rhythmic sounds, similar to the ticking sound of a clock

This noise occurs only when at least three cooking zones are operating and disappears or weakens when some of them are switched off.

The noises described are a normal element of the induction technology and should not be regarded as defects.

Care and cleaning

⚠ WARNING! Switch the appliance off and let it cool down before disconnecting it.

⚠ WARNING! Switch the appliance off and let it cool down before you clean it.

⚠ WARNING! For safety reasons, do not clean the appliance with steam blasters or highpressure cleaners.

⚠ WARNING! Sharp objects and abrasive cleaning agents will damage the appliance. Clean the appliance and remove the residues with water and washing up liquid after each use. Remove also the remnants of the cleaning agents!

i Scratches or dark stains on the glass ceramic that cannot be removed do not affect the functioning of the appliance.

Removing the residues and stubborn residues:

- Food containing sugar, plastics, tin foil residues should be removed at once, best tool for cleaning glass surface is a scraper (not included with the appliance). Place a scraper on the glass ceramic surface at an angle and remove residues by sliding the blade over the surface. Wipe the appliance with a damp cloth and a little washing up liquid. Finally, rub the appliance dry using a clean cloth.
- Limescale rings, water rings, fat splashes, shiny metallic discolourations should be removed after the appliance has cooled down using cleaner for glass ceramic or stainless steel.

Troubleshooting

| Problem | Possible Cause | Solution |
|---|---|---|
| The appliance does not operate. | Power shortage or power short circuit in the power source of your home. | |
| | Power connection to socket not performed properly. | Overlook the power supply to hob for correct connection. |
| | More than 10 seconds have passed since the appliance was switched on. | Switch the appliance on again. |
| | Child lock is switched on. | Deactivate Child lock. (See the section "Child lock function") |
| | Several sensor fields were touched at the same time. | Clean all the objects on the control panel. Make sure that when trying to set the control, nothing is touching another control. |
| Appliance stops operating. Error indication:  →  | The cookware is not suitable for induction. | Change to a cookware suitable for induction. |
| | No cookware on cooking zone or cookware diameter is less than 120mm. | Place cookware on the cooking zone. |
| Appliance stops operating. Error indication:  →  | The cookware is empty (dry-boiling) or cooking temperature is too high. | Turn off the appliance and restart after 5 minutes. If E2 persists, please contact nearest IKEA store. |
| | The air inlet and outlet is being blocked. | |
| | Surrounding temperature is too high. | |
| Appliance stops operating. Error indication:  →  | The main power supply is over AC 275V. | Change to product suitable power supply. |
| Appliance stops operating. Error indication:  →  | The main power supply is lower than AC 100V. | Change to product suitable power supply. |

| | | |
|--|--|--|
| Appliance stops operating. Error indication: → | The temperature sensor of the appliance is not working. | Please contact nearest IKEA store. |
| Appliance stops operating. Error indication: → | The cookware is empty (dry-boiling) or cooking temperature is too high. | Turn off the appliance and let the appliance cool down and prevent dry-boiling. |
| Appliance stops operating. Error indication: → | Communication error occurs between the display PCBA and the driver PCBA. | Turn off the appliance and restart after 5 minutes. If E0 persists, please contact nearest IKEA store. |

Error code shows when the hob is powered on and error is detected, E and numbers are displayed intermittently (1 second) and recurrently.

If there is a fault, try to resolve it by following the troubleshooting guidelines. If the problem cannot be resolved, contact your nearest IKEA store.

If you operated the appliance wrongly, dealer may not take place free of charge, even during the warranty period.

Technical data

| | |
|--------------------------------------|----------------------------|
| Model | 14FP22401 |
| Type of hob | Freestanding induction hob |
| Number of cooking zones and/or areas | 2 |
| Rated Power | 3500 W |
| Rated Voltage | 220-240 V~ |
| Rated Frequency | 50/60 Hz |
| Depth | 520 mm |
| Width | 280 mm |
| Height | 62 mm |
| Net Weight | 4,2 kg |

The article number and serial number are located in the rating plate of the machine's bottom shell.

Serial Number (start with SN, 22-digit code)

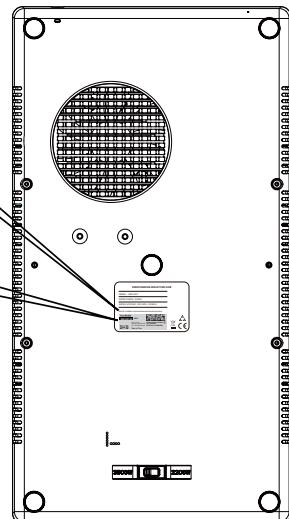
Serial number: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Article Number (8-digit code)

505.931.22

IKEA

IKEA



Picture for reference only

Energy efficiency

Product information sheet according to Ecodesign Regulation

| | | |
|--|---------------|------------------------|
| Model identification | 14FP22401 | |
| Type of hob | Freestanding | |
| Number of cooking zones | 2 | |
| Heating technology | Induction | |
| Diameter of circular cooking zones (Ø) | Front Rear | 180 mm 158 mm |
| Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking) | Front Rear | 187 Wh/kg 186 Wh/kg |
| Energy consumption of the hob (EC electric hob) | 186.5 Wh/kg | |
| List relevant standard here: Directive 2009/125/EC, COMMISSION REGULATION(EU) No 66/2014, EN 60350-2:2018+A1:2021. | | |

Environmental concerns

Disposal of household appliances

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

⚠ WARNING! Do these steps to dispose the appliance:

- Pull the mains plug out of the mains socket.
- Cut off the mains cable and discard it.

Disposal of packaging materials

The materials with the symbol are  recyclable. Dispose the packaging in a suitable collection container to recycle it.

Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow the hints below.

- If possible, always place lids on the pans.
- Place cookware on the cooking zone before you switch it on.
- The bottom of the cookware should be as thick and flat as possible.
- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.
- If possible, always place lids on the pans.
- Place cookware on the cooking zone before you switch it on.
- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.

IKEA Warranty

How long is the IKEA Warranty valid?

This warranty is valid for 2 years from the original date of purchase of Your appliance at IKEA, unless otherwise specified in national legislation. Please go to IKEA.com to find out what applies in your country. The original sales receipt is required as proof of purchase. If service work is carried out under warranty, this will not extend the warranty period for the appliance.

Who will execute the service?

Contact nearest IKEA store.

What does this warranty cover?

The warranty covers faults of the appliance, which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA.

This warranty applies to domestic use only. The exceptions are specified under the headline "What is not covered under this warranty?" Within the warranty period, the costs to remedy the fault e.g. repairs, parts, labour and travel will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. Replaced parts become the property of IKEA.

What will IKEA do to correct the problem?

IKEA will examine the product and decide, at its sole discretion, if it is covered under this warranty. If considered covered, IKEA will then, at its sole discretion, either repair the defective product or replace it with the same or a comparable product.

What is not covered under this warranty?

- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electrochemical reaction, rust, corrosion or Water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible colour differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings.

Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.

- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where nonoriginal parts have been used.
 - Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
 - The use of the appliance in a non- domestic environment i.e. professional use.
 - Transportation damages. If a customer transports the product to his home or another address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport.
- However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by IKEA.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance. However, if an IKEA appointed Service Provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this warranty, the appointed Service Provider or its authorized service partner will reinstall the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

How country law applies

The IKEA warranty gives you specific legal rights, which cover or exceed all the local legal demands. However these conditions do not limit in any way consumer rights described in the local legislation.

Area of validity

This warranty is valid only in the country where the product has been purchased; the services will be provided in the framework of the warranty conditions. An obligation to carry out services in the framework of the warranty exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

- the technical specifications of the country in which the warranty claim is made;
- the Assembly Instructions and User Manual Safety Information.

AFTER SALES for IKEA appliances

Please don't hesitate to contact IKEA to:

- make a service request under this warranty;
- ask for clarification on functions of IKEA appliances.

To ensure that we provide you with the best assistance, please read carefully the Assembly Instructions and/or the User Manual before contacting us.

How to reach us if you need our service

The IKEA after sales customer service centre will assist you on the phone with basic trouble shooting for your appliance at the time of service call request. Please see the IKEA catalogue or visit www.ikea.com to find your local store phone number and opening time.

In order to provide you a quicker service, please also always refer to the IKEA article number (8 digit code) placed on the rating plate of your appliance.

SAVE THE SALES RECEIPT!

It is your proof of purchase and required for the warranty to apply. The sales receipt also reports the IKEA name and article number (8 digit code) for each of the appliances you have purchased.

Do you need extra help?

For any additional questions not related to After Sales of your appliances please contact your nearest IKEA store call centre. We recommend you read the appliance documentation carefully before contacting us.

Sommaire

| | |
|--|----|
| Informations de sécurité..... | 18 |
| Consignes de sécurité | 19 |
| Description de l'appareil | 22 |
| Choix de la puissance (commutateur mécanique) | 23 |
| Indicateurs..... | 25 |
| Utilisation quotidienne..... | 25 |
| Conseils sur les ustensiles de cuisson..... | 26 |

| | |
|------------------------------------|----|
| Entretien et nettoyage | 28 |
| Dépannage | 28 |
| Données techniques..... | 29 |
| Efficacité énergétique | 30 |
| Protection de l'environnement..... | 30 |
| Garantie IKEA..... | 31 |

Informations de sécurité

- ➊ Pour votre sécurité et un usage correct de l'appareil, veuillez lire attentivement ce manuel avant son installation et son utilisation. Ce manuel doit accompagner l'appareil même lorsque vous déménagez ou le vendez. Les utilisateurs de cet appareil doivent connaître parfaitement son mode d'emploi et les consignes de sécurité.

Utilisation correcte

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- L'appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
- L'appareil est destiné uniquement à un usage en intérieur.
- L'appareil ne doit pas être utilisé comme un plan de travail ou un espace de rangement.
- Ne placez pas de liquides inflammables, de matériaux hautement inflammables ou des objets susceptibles de fondre (ex. film plastique, plastique, aluminium) sur ou près de l'appareil.
- Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques aux prises avoisinantes la prise de l'appareil. Veillez à ce que leurs cordons d'alimentation n'entrent en contact ou ne soient écrasés par l'appareil ou des ustensiles de cuisson chauds.
- N'essayez pas de réparer vous-même l'appareil, cela peut causer des blessures ou endommager l'appareil. Contactez toujours le magasin IKEA le plus proche.

Sécurité des enfants et personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas de l'expérience ou de la connaissance nécessaire, s'ils sont sous surveillance ou ont reçu les instructions nécessaires concernant l'utilisation de l'appareil et s'ils en comprennent les dangers.
- Ne laissez pas les matériaux d'emballage à la portée des enfants. Ils pourraient s'asphyxier.
- Il faut veiller à ce que les enfants ne touchent pas l'appareil qu'il soit en marche ou à l'arrêt.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.

⚠ AVERTISSEMENT ! Activez la sécurité enfants pour éviter que de jeunes enfants ou des animaux domestiques n'allument l'appareil par inadvertance.

Sécurité générale

- Veillez à ce que les orifices de ventilation, situés dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure intégrée, ne soient pas obstrués.

- Ne touchez pas le panneau tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est affiché afin d'éviter les risques de brûlure.
- Pour éviter toute électrocution, n'introduisez aucun objet dans la table à induction lorsqu'elle est allumée.
- N'enroulez pas le cordon autour du cou pour éviter tout risque d'étranglement.
- Il ne faut pas nettoyer l'appareil à l'aide d'un nettoyeur à vapeur.
- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés au-dessus de la surface de la plaque chauffante, car ils risquent de devenir très chauds.
- Éteignez la plaque chauffante après chaque utilisation par le dispositif de commande correspondant et ne faites pas confiance au détecteur d'ustensile de cuisson.
- Cet appareil ne doit pas être contrôlé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- Pour éviter tout danger, faites remplacer le cordon d'alimentation endommagé par le fabricant, un agent agréé ou une personne qualifiée. Contactez le plus proche magasin IKEA.

⚠ AVERTISSEMENT ! En cas d'apparition de fissures sur la surface, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution. Contactez le plus proche magasin IKEA.

Consignes de sécurité

Installation

- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures de personnes/ animaux ou de dommages matériels causés par le non-respect des exigences suivantes.

⚠ ATTENTION ! Lisez les consignes de sécurité avant d'effectuer l'installation.

⚠ AVERTISSEMENT ! L'appareil et ses composants accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.

⚠ AVERTISSEMENT ! L'utilisation sans surveillance de cette plaque de cuisson pour préparer des repas contenant de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et risque de provoquer un incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, commencez par éteindre l'appareil et étouffez la flamme à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture d'extinction.

⚠ ATTENTION : les surfaces sont susceptibles de chauffer pendant l'utilisation.

⚠ ATTENTION : le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.

⚠ AVERTISSEMENT ! Utilisez uniquement des protège-plaques conçus ou recommandés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans le guide d'utilisation en tant que protège-plaques appropriés ou intégrés dans l'appareil. L'utilisation de protège-plaques inappropriés peut provoquer des accidents.

⚠ AVERTISSEMENT ! La procédure d'installation doit respecter la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays d'utilisation (règles concernant la sécurité électrique, le recyclage conforme à la réglementation, etc.) !

- Évitez d'installer l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre, car l'ouverture de celles-ci risque de renverser les ustensiles de cuisson chauds posés sur la table de cuisson.

- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé.
- N'installez pas l'appareil s'il a été endommagé pendant le transport.
- N'utilisez pas de rallonges pour brancher la table de cuisson et ne faites pas passer le cordon par-dessus la surface de cuisson.
- N'apportez aucune modification aux caractéristiques de cet appareil. Vous risquez de vous blesser et d'endommager l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT ! Respectez strictement les consignes relatives aux branchements électriques.

Branchements électriques

- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension locale. Vérifiez également la puissance nominale de l'appareil et assurez-vous que l'installation électrique de la maison est adéquate par rapport à la puissance nominale de l'appareil (voir le chapitre Données techniques).
- La plaque signalétique se trouve en bas de la table de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de blessure dû au courant électrique.

- Des connexions desserrées ou inappropriées peuvent être à l'origine d'une surchauffe de la borne.

Avant l'utilisation :

Veuillez respecter les consignes suivantes avant l'utilisation.

- Veuillez utiliser une prise d'alimentation secteur standard, et l'inspecter régulièrement pour éviter tout dommage.
- N'ouvrez pas l'appareil vous-même et ne le faites pas ouvrir par une personne non qualifiée. Faites uniquement réparer l'appareil par un agent de service ou par un technicien qualifié similaire.
- Inspectez régulièrement le cordon et la fiche d'alimentation.

Si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, n'utilisez pas l'appareil. Ne débranchez pas la fiche avec les mains mouillées.

- N'utilisez pas de rallonges mais uniquement le cordon d'alimentation fourni.
- Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période, veuillez d'abord mettre l'appareil en marche pour stabiliser le composant électronique pendant 10 minutes. Vous pourrez ensuite commencer à utiliser l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de l'eau, du feu ou d'un endroit humide. L'appareil est destiné à être utilisé UNIQUEMENT à l'intérieur d'une maison.
- Retirez tous les emballages, les autocollants et le film de l'appareil avant la première utilisation.
- Éteignez chaque zone de cuisson après chaque utilisation par la touche correspondante et ne faites pas confiance au détecteur d'ustensile de cuisson.
- Risque de brûlures ! Ne placez pas d'objets en métal, tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles de casseroles sur la surface de cuisson, car ils peuvent devenir très chauds.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie ! Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer très rapidement.

⚠ AVERTISSEMENT ! Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent garder la partie supérieure de leur corps à au moins 30 cm des zones de cuisson à induction allumées.

⚠ AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées et essuyez tout liquide de la surface du bandeau de commande. La présence de liquide sur la surface du bandeau de commande risque de rendre les touches inutilisables.

⚠️ AVERTISSEMENT ! En cas d'apparition de fissures sur la surface, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

Pendant et après l'utilisation :

Veuillez respecter les consignes suivantes pour éviter tout départ de feu et accident.

- Veuillez placer l'appareil sur une surface plane et solide UNIQUEMENT.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- Ne placez pas l'un des objets suivants sur le panneau lorsque l'appareil fonctionne.
 - a) Acier inoxydable
 - b) Fer
 - c) Fonte
 - d) Aluminium
 - e) Couvercles en émail
 - f) Couteaux, fourchettes et cuillères
 - g) Assiettes en fer, inox, fonte ou en aluminium
 - h) Ustensiles de cuisson vides
- Ne transportez et ne déplacez pas l'appareil pendant qu'il chauffe avec des ustensiles de cuisson posés dessus.
- Veuillez assurer de bonnes conditions de ventilation pendant le chauffage.
- N'insérez aucun fil ou objet métallique dans l'entrée ou la sortie d'air de l'appareil.
- Précautions à prendre relatives au panneau
 - a) Ne faites tomber aucun objet lourd sur le panneau.
 - b) Ne versez pas de l'eau, de l'acide ou tout autre liquide sur le panneau.
 - c) Ne faites brûler aucun matériau sur le panneau.
 - d) Ne placez aucun récipient chaud sur le dessus lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
 - e) Si la surface (bandeau de commande) est fissurée, éteignez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution, et ramenez-le au magasin IKEA le plus proche.

f) Certains ustensiles de cuisson peuvent générer un bruit pendant l'utilisation. Il suffit parfois de déplacer légèrement l'ustensile de cuisson pour que le bruit disparaîsse ou diminue. Autrement, utilisez un autre ustensile de cuisson.

- Ne placez pas l'appareil sur un tapis, un tissu ou du papier lorsque l'appareil est allumé.
- Ne touchez pas le panneau lorsqu'il est chaud. Le panneau est chaud tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est affiché, même si l'alimentation est coupée.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le câble.
- Veuillez éteindre l'appareil et le laisser refroidir avant de le débrancher. Débranchez le cordon d'alimentation lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période.
- Tenez les ustensiles de cuisson éloignés de l'appareil après utilisation.

Pour éviter d'endommager l'appareil

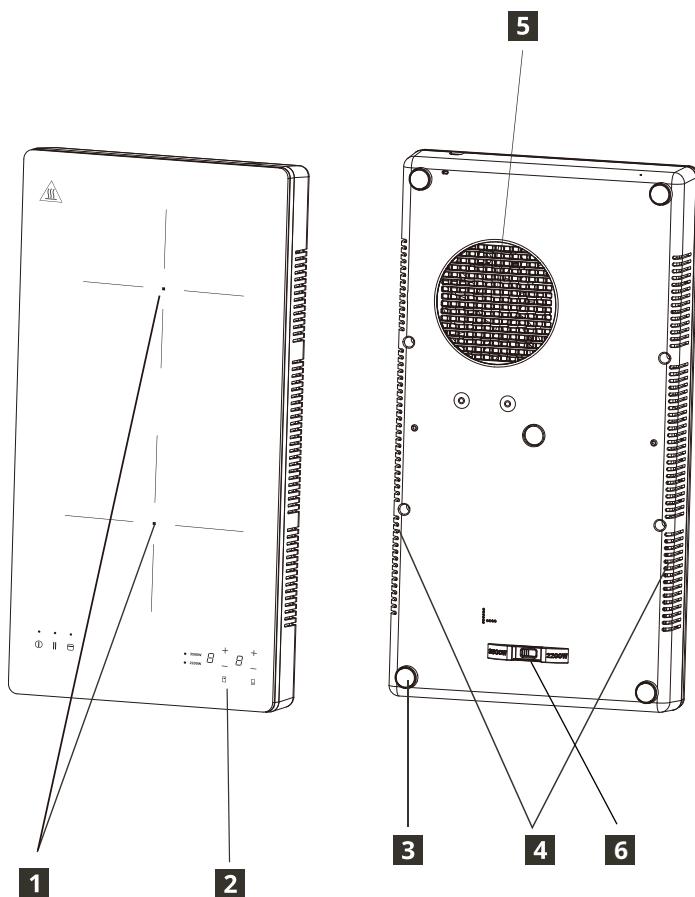
- La vitrocéramique peut être endommagée par des objets qui tombent dessus, ou si elle est heurtée par un ustensile.
- Les ustensiles de cuisson en fonte, en fonte d'aluminium ou avec des fonds endommagés peuvent laisser des égratignures sur la vitrocéramique s'ils sont glissés sur la surface.
- La vitrocéramique peut également être endommagée si elle tombe par terre.
- Pour éviter d'endommager les ustensiles de cuisson et la vitrocéramique, ne laissez pas des casseroles et poêles chauffer à vide.
- Ne mettez pas un ustensile de cuisson vide sur une zone de cuisson allumée et n'allumez pas une zone de cuisson sans ustensile de cuisson dessus.
- Ne couvrez aucune partie de l'appareil avec du papier d'aluminium. Ne placez jamais d'objets en plastique ou tout autre matériau susceptible de fondre dans ou sur l'appareil.

⚠️ AVERTISSEMENT ! Laissez l'appareil branché après utilisation jusqu'à ce que le ventilateur s'arrête et le témoin de chaleur s'éteigne.

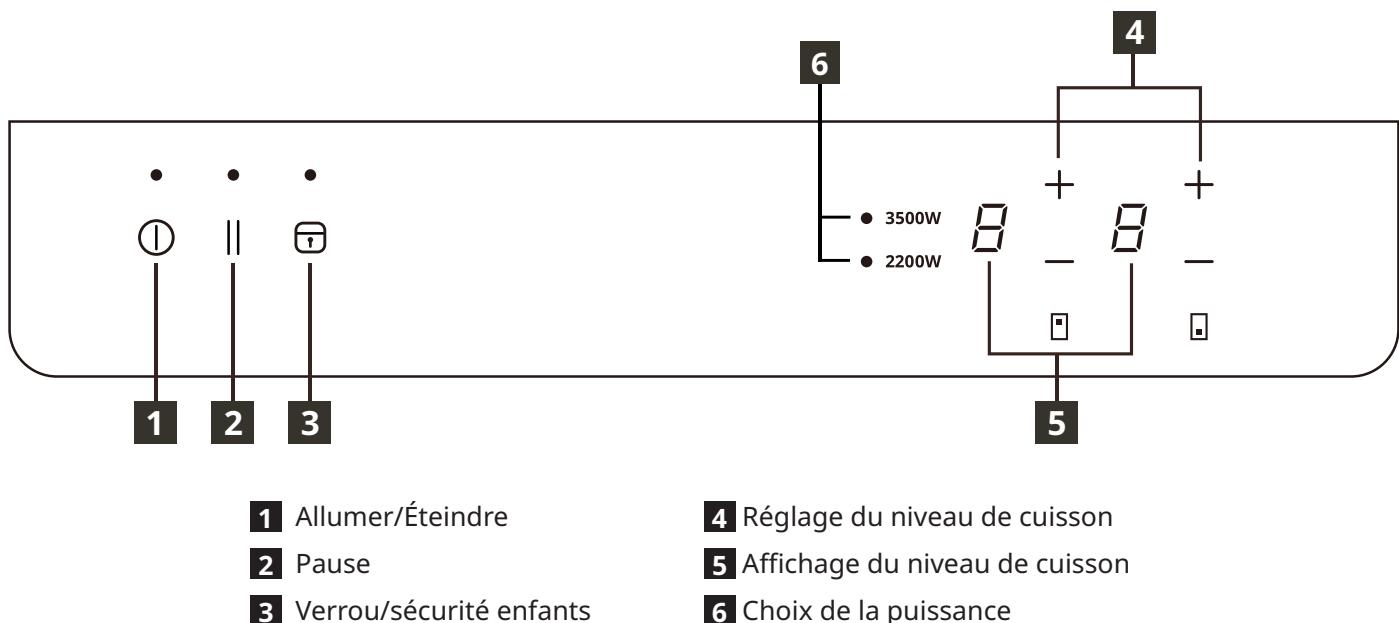
Informations sur l'acrylamide

Important ! Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut nuire à la santé à cause de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire les aliments à basse température et de ne pas trop les faire brunir.

Description de l'appareil



- 1** Zone de chauffage
Zone de cuisson avant 180 mm,
2 000 W
Zone de cuisson arrière 158 mm,
1 500 W
- 2** Bandeau de commande
- 3** Pieds en silicone
- 4** Sortie d'air
- 5** Entrée d'air
- 6** Commutateur mécanique (voir la section « Choix de la puissance »)



Touches sensitives et éléments affichés

La table de cuisson est commandée à l'aide de touches sensitives.

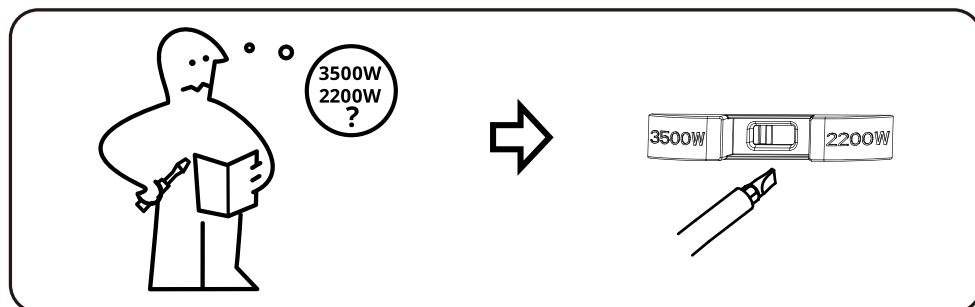
La sélection d'une fonction est confirmée par un élément affiché et un signal acoustique (bip).

Choix de la puissance (commutateur mécanique)

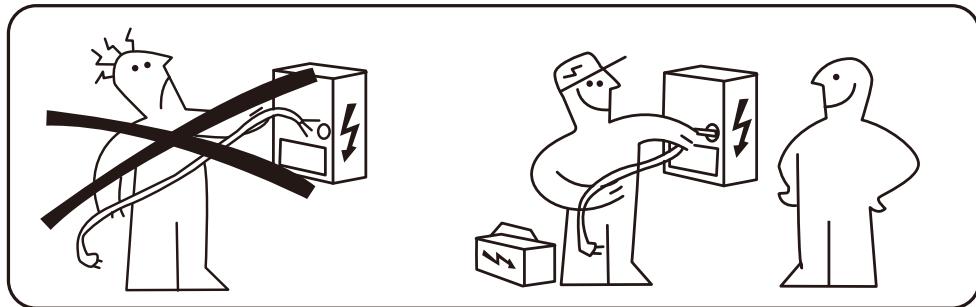
Avant de brancher le produit, vérifiez l'alimentation électrique de votre domicile et assurez-vous qu'elle peut fonctionner à la puissance nominale du produit.

Au moment de l'achat, la puissance maximale de la table de cuisson est réglée sur 2 200 W, mais si vous êtes sûr que votre installation électrique fonctionne avec une puissance supérieure, vous pouvez l'augmenter jusqu'à 3 500 W en procédant comme suit :

- Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est hors tension.
- Retirez toutes les casseroles de la plaque de cuisson.
- Retournez la table de cuisson à induction et placez le commutateur mécanique sur la puissance 3 500 W à l'aide d'un outil (par exemple un tournevis).



⚠️ AVERTISSEMENT ! Si la puissance maximale choisie n'est pas adéquate, le circuit électrique de la maison risque d'être surchargé et le fusible peut se déclencher (dans le cas d'un circuit électrique moderne) ou griller (dans le cas d'un circuit électrique ancien). Contactez un électricien qualifié pour vérifier la capacité du circuit électrique de votre maison.



Pour utiliser le mode 3 500 W

Votre installation électrique doit fournir au moins 15 A. Déplacez le commutateur mécanique sur la puissance 3 500 W.

Pour utiliser le mode 2 200 W

Votre installation électrique doit fournir au moins 10 A. Déplacez le commutateur mécanique sur la puissance 2 200 W.

Gestion de la puissance

Ce produit est équipé d'un système de gestion de l'énergie contrôlé électroniquement.

Pour le mode 3 500 W, les deux zones peuvent être utilisées simultanément à pleine puissance.

Pour le mode 2 200W, cette fonction mesure la charge électrique et limite la puissance maximale des zones, évitant ainsi une surcharge du réseau.

La fonction permet de répartir la puissance entre les zones de cuisson et de diminuer automatiquement la puissance de l'autre zone de cuisson au besoin (la dernière commande a la priorité la plus élevée).

Reportez-vous aux tableaux ci-dessous pour les détails.

Mode 3 500 W

La puissance des zones est répertoriée dans le tableau ci-dessous :

| Niveau de cuisson | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|-------------------|-------|-------|-------|-------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Zone avant | 200 W | 300 W | 600 W | 900 W | 1 100 W | 1 300 W | 1 500 W | 1 800 W | 2 000 W |
| Zone arrière | 100 W | 200 W | 500 W | 600 W | 700 W | 900 W | 1 100 W | 1 300 W | 1 500 W |

Mode 2 200 W

Puissance des zones lorsqu'une seule d'entre elles est activée à la fois :

| Niveau de cuisson | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|-------------------|-------|-------|-------|-------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Zone avant | 200 W | 300 W | 600 W | 900 W | 1 100 W | 1 300 W | 1 500 W | 1 800 W | 2 000 W |
| Zone arrière | 100 W | 200 W | 500 W | 600 W | 700 W | 900 W | 1 100 W | 1 300 W | 1 500 W |

Puissance des zones lorsque les deux zones sont activées simultanément :

| Niveau de cuisson | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|-------------------|-------|-------|-------|-------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Zone avant | 200 W | 300 W | 600 W | 900 W | 1 000 W | 1 100 W | 1 200 W | 1 300 W | 1 500 W |
| Zone arrière | 100 W | 200 W | 500 W | 600 W | 700 W | 800 W | 900 W | 1 000 W | 1 200 W |

Le niveau de cuisson est réglable librement, mais la puissance totale est de 2 200 W au maximum. (p. ex. : niveau 9 + niveau 5 ou niveau 5 + niveau 9).

La stratégie de gestion de la puissance repose toujours sur la logique de priorité la plus récente. Cela signifie que si la zone arrière est réglée au niveau 6 (800 W), la zone avant peut être réglée au niveau 8 (1 300 W). Si le réglage de la zone avant passe au niveau 9 (1 500 W), la zone arrière passe automatiquement au niveau 5 (700 W).

Indicateurs

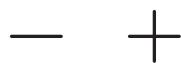
Casserole mal placée ou manquante

Ce symbole apparaît si la casserole ne convient pas à la cuisson à induction, si elle n'est pas positionnée correctement ou si elle n'est pas de taille appropriée pour la zone de cuisson sélectionnée. Si aucune casserole n'est détectée dans les 30 secondes suivant la sélection, la zone de cuisson s'éteindra.

Chaleur résiduelle

Si l'écran affiche « H », la zone de cuisson est encore chaude. Une fois la zone de cuisson refroidie, l'écran s'éteint.

Utilisation quotidienne



Branchement au secteur

1. Dès que l'appareil est branché au secteur, la sécurité enfants est activée. Maintenez la touche de sécurité enfants enfoncée pendant 3 secondes pour la désactiver.

Allumer/Éteindre

1. Appuyez sur la touche Allumer/Éteindre, « 0 » s'affiche indiquant le mode veille et le témoin d'alimentation s'allume. Si aucun réglage de chaleur n'est sélectionné dans les 30 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement sans qu'il soit nécessaire d'appuyer sur la touche Allumer/Éteindre.
2. Appuyez sur la touche Allumer/Éteindre pour éteindre la table de cuisson.

 **AVERTISSEMENT !** Risque de brûlures par la chaleur résiduelle !

Une fois l'appareil éteint, la zone de cuisson met un certain de temps pour refroidir. Il faut surveiller l'indicateur de chaleur résiduelle .

Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour faire fondre ou garder au chaud des aliments.

Ne débranchez pas l'appareil tant que l'indicateur  reste affiché.

Réglage du niveau de cuisson

1. Appuyez sur — ou sur + pour contrôler le niveau de cuisson au cours de l'utilisation.
2. Appuyez sur —, le niveau de cuisson passe directement à « 9 ».
Appuyez sur — pour diminuer le niveau de cuisson de « 9 » à « 1 ».
3. Appuyez sur +, le niveau de cuisson augmentera à partir de « 1 ».
Appuyez sur + pour augmenter le niveau de cuisson de « 1 » à « 9 ».



Mode pause

- Il est possible d'interrompre la cuisson au lieu d'éteindre la table de cuisson.
- En mode pause, toutes les commandes sont désactivées, à l'exception de la commande Allumer/Éteindre.

Pour passer en mode pause

Touchez la commande pause.

Tous les indicateurs affichent « || ».

Pour sortir du mode pause

Touchez à nouveau la commande pause.

⚠ En mode pause, toutes les commandes de la table de cuisson sont désactivées, à l'exception de la commande Allumer/Éteindre ①. En cas d'urgence, il est toujours possible d'éteindre la table de cuisson à induction à l'aide de la commande Allumer/Éteindre ①.

La table de cuisson s'éteint au bout de 10 minutes si vous ne sortez pas du mode pause.



Verrou/sécurité enfants

Lorsque la zone de cuisson fonctionne, vous pouvez verrouiller le bandeau de commande, par exemple pour nettoyer la table de cuisson. Cela permet d'éviter une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson. Mais vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à l'aide de la touche Allumer/Éteindre.

Activer le verrouillage

- Réglez le niveau de cuisson souhaité.
- Appuyez sur ② pendant 3 secondes. La fonction est activée lorsque l'indicateur ③ est allumé et qu'un son est émis.

Conseils sur les ustensiles de cuisson

Quelles casseroles utiliser ?

N'utilisez que des casseroles et des poêles dont le fond est en matériau ferromagnétique et qui sont adaptées à une utilisation avec des tables de cuisson à induction :

- Fonte
- Acier émaillé
- Acier au carbone
- Acier inoxydable (mais pas tous)
- Aluminium avec revêtement ou plaque ferromagnétique

Pour déterminer si une casserole ou une poêle est adaptée, vérifiez la présence du symbole ☰ (généralement apposé sur le dessous). Vous pouvez également approcher un aimant du fond de la casserole.

Désactiver le verrouillage

- Appuyez sur ② pendant 3 secondes. La fonction est désactivée lorsque l'indicateur ③ s'éteint et qu'un son est émis.
- Le niveau de cuisson reviendra au réglage précédent.

Fonction de sécurité enfants

Vous pouvez également maintenir le bandeau de commande verrouillé lorsque la table de cuisson est éteinte. Cette fonction permet d'empêcher toute utilisation accidentelle de l'appareil.

Activer la sécurité enfants

- Allumez l'appareil à l'aide de la touche Allumer/Éteindre. Ne réglez pas le niveau de cuisson.
- Appuyez sur ② pendant 3 secondes. La fonction est activée lorsque l'indicateur ③ est allumé et qu'un son est émis.
- Éteignez l'appareil à l'aide de la touche Allumer/Éteindre.

Désactiver la sécurité enfants

Appuyez sur ② pendant 3 secondes. La fonction est désactivée lorsque l'indicateur ③ s'éteint et qu'un son est émis.

Arrêt automatique

La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque :

- Toutes les zones de cuisson sont éteintes.
- VOUS ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 30 secondes après avoir allumé la table de cuisson.
- VOUS n'éteignez pas une zone de cuisson ou vous ne modifiez pas le niveau de cuisson après 2 heures, ou en cas de surchauffe (par exemple lorsqu'une casserole bout à sec).

Si l'aimant s'accroche au-dessous, la casserole fonctionnera sur une table de cuisson à induction.

Pour garantir une efficacité optimale, utilisez toujours des casseroles et poêles à fond plat qui répartissent la chaleur de manière uniforme. Si le fond est irrégulier, cela affectera la puissance et la conduction de la chaleur.

Mode d'emploi

Diamètre minimal du fond de la casserole/poêle pour les différentes zones de cuisson

Pour assurer le bon fonctionnement de la table de cuisson, la casserole doit couvrir un ou plusieurs des points de référence indiqués sur la surface de la table de cuisson et doit avoir un diamètre minimal approprié.

Utilisez toujours la zone de cuisson qui correspond le mieux au diamètre du fond de la casserole.

| Zone de cuisson | Diamètre recommandé de l'ustensile de cuisson [mm] |
|-------------------------|--|
| Zone de cuisson avant | 120 à 200 |
| Zone de cuisson arrière | 120 à 180 |

Casseroles/poêles vides ou à fond mince

N'utilisez pas de casseroles vides ou à fond mince sur la table de cuisson. Sinon, la température sera si élevée qu'elle endommagera la casserole ou la surface de la table de cuisson et celle-ci ne pourra pas contrôler la température ou s'éteindra automatiquement. Si cela se produit, ne touchez à rien et attendez que tous les éléments refroidissent.

Si un message d'erreur apparaît, reportez-vous à la section « Dépannage ».

Conseils/astuces

Bruit pendant la cuisson

Lorsqu'une zone de cuisson est active, elle peut bourdonner brièvement. Il s'agit d'une caractéristique de toutes les zones de cuisson en vitrocéramique et cela ne nuit pas au fonctionnement ni à la durée de vie de l'appareil. Le bruit dépend de l'ustensile de cuisson utilisé. S'il est très gênant, il peut être utile de changer d'ustensile de cuisson.

Bruits de fonctionnement normaux de la table de cuisson à induction

La technologie de l'induction repose sur la création de champs électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement sur le fond des ustensiles de cuisson. Les casseroles et les poêles peuvent être à l'origine de divers bruits ou vibrations en fonction de leur fabrication.

Ces bruits sont décrits ci-après :

Faible bourdonnement (comme un transformateur)

Ce bruit se produit lors de la cuisson à un niveau de chaleur élevé.

Il dépend de la quantité d'énergie transférée de la table de cuisson à l'ustensile de cuisson.

Le bruit cesse ou s'atténue lorsque le niveau de chaleur est réduit.

Siflement discret

Ce bruit se produit lorsque le récipient de cuisson est vide.

Il cesse dès que des liquides ou des aliments sont placés dans le récipient.

Craquement

Ce bruit se produit avec des ustensiles de cuisson composés de différents matériaux en couche les uns sur les autres.

Il est causé par les vibrations des surfaces de contact entre différents matériaux.

Le bruit se produit sur l'ustensile de cuisson et dépend de la quantité d'aliments ou de liquides et de la méthode de cuisson (par exemple, ébullition, mijotage, friture).

Siflement bruyant

Ce bruit se produit avec des ustensiles de cuisson composés de différentes couches de matériaux, lorsqu'ils sont utilisés en même temps à leur puissance maximale et sur deux zones de cuisson. Le bruit cesse ou s'atténue lorsque le niveau de chaleur est réduit.

Ces bruits sont normaux : Bruits de ventilateur

Pour le bon fonctionnement du système électronique, il est nécessaire de contrôler la température de la table de cuisson. Pour cela, la table de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement, qui est activé pour réduire et contrôler la température du système électronique. Le ventilateur peut également continuer à fonctionner après l'arrêt de l'appareil si la température détectée de la table de cuisson est encore trop élevée après son arrêt.

Sons répétitifs, semblables au tic-tac d'une horloge

Ce bruit ne se produit que lorsqu'au moins trois zones de cuisson fonctionnent et disparaît ou s'atténue lorsque certaines de ces zones sont éteintes.

Les bruits mentionnés sont une manifestation normale du fonctionnement de la technologie à induction et ne doivent pas être considérés comme des défauts.

Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT ! Éteignez l'appareil et le laisser refroidir avant de le débrancher.

⚠ AVERTISSEMENT ! Éteignez l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT ! Pour des raisons de sécurité, n'utilisez jamais d'appareil à vapeur ou à haute pression pour nettoyer l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT ! L'appareil sera endommagé par des objets pointus et des produits de nettoyage abrasifs. Après chaque utilisation, nettoyez l'appareil et éliminez les résidus avec de l'eau et un liquide vaisselle. Enlevez également le résidu des produits de nettoyage !

i Des égratignures ou des taches foncées impossibles à enlever sur la vitrocéramique n'affectent pas le fonctionnement de l'appareil.

Nettoyage des résidus et taches tenaces :

- Les résidus alimentaires contenant du sucre, de matières plastiques, de papier d'aluminium doivent être éliminés immédiatement ; le meilleur outil pour le nettoyage de la surface du verre est un racloir (non inclus avec l'appareil). Pour enlever les résidus, tenez le racloir incliné par rapport à la surface vitrocéramique en faisant glisser la lame. Essuyez l'appareil avec un chiffon humide avec un peu de liquide vaisselle. Séchez ensuite l'appareil avec un chiffon propre.
- Une fois l'appareil suffisamment refroidi, nettoyez les dépôts de calcaire, traces d'eau, éclaboussures de graisse, décolorations métalliques brillantes à l'aide d'un produit de nettoyage pour vitrocéramique ou inox.

Dépannage

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| L'appareil ne marche pas. | Panne de courant ou court-circuit dans votre source d'alimentation domestique. | |
| | Branchemet au secteur incorrect. | Branchez correctement l'appareil au secteur. |
| | Plus de 10 secondes se sont écoulées après la mise en marche de l'appareil. | Remettez l'appareil en marche. |
| | La sécurité enfants est activée. | Désactivez la sécurité enfants. (Voir la section « Fonction de sécurité enfants ») |
| | Plusieurs touches sensitives ont été touchées en même temps. | Nettoyer tous les objets du bandeau de commande. Assurez-vous qu'aucune autre commande n'est touchée lorsque vous essayez d'effectuer un réglage. |
| L'appareil cesse de fonctionner. Indication d'erreur :  →  | L'ustensile de cuisson n'est pas adapté à la cuisson par induction. | Utilisez un ustensile de cuisson approprié à la cuisson par induction. |
| | Aucun ustensile de cuisson sur la zone de cuisson, ou le diamètre de l'ustensile de cuisson est inférieur à 120 mm. | Placez un ustensile de cuisson sur la zone de cuisson. |
| | L'ustensile de cuisson est vide (ébullition à sec) ou la température de cuisson est trop élevée. | Éteignez l'appareil et redémarrez-le après 5 minutes. Si le code E2 persiste, veuillez contacter le magasin IKEA le plus proche. |
| L'appareil cesse de fonctionner. Indication d'erreur :  →  | L'entrée et la sortie d'air sont obstruées. | |
| | La température ambiante est trop élevée. | |
| | La tension secteur est supérieure à 275 V CA. | Utilisez une tension d'alimentation appropriée au produit. |
| L'appareil cesse de fonctionner. Indication d'erreur :  →  | La tension secteur est inférieure à 100 V CA. | Utilisez une tension d'alimentation appropriée au produit. |

| | | |
|---|---|--|
| L'appareil cesse de fonctionner. Indication d'erreur : [E] → [5] | Le capteur de température de l'appareil ne fonctionne pas. | Contactez le plus proche magasin IKEA. |
| L'appareil cesse de fonctionner. Indication d'erreur : [E] → [6] | L'ustensile de cuisson est vide (ébullition à sec) ou la température de cuisson est trop élevée. | Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir afin d'éviter toute ébullition à sec. |
| L'appareil cesse de fonctionner. Indication d'erreur : [E] → [0] | Une erreur de communication s'est produite entre la carte de circuit imprimé d'affichage et la carte de circuit imprimé pilote. | Éteignez l'appareil et redémarrez-le après 5 minutes. Si le code E0 persiste, veuillez contacter le magasin IKEA le plus proche. |

Le code d'erreur s'affiche lorsque la table de cuisson est allumée et qu'une erreur est détectée. La lettre E et des chiffres s'affichent par intermittence (1 seconde) et de manière récurrente.

En cas de panne, essayez de la résoudre en suivant les directives de dépannage. Si le problème ne peut être résolu, contactez le magasin IKEA le plus proche.

i Si le problème résulte d'une erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, l'intervention du revendeur peut être facturée, même pendant la période de garantie.

Données techniques

| | |
|---|--|
| Modèle | 14FP22401 |
| Type de table de cuisson | Plaque de cuisson à induction indépendante |
| Nombre de zones ou de surfaces de cuisson | 2 |
| Valeurs nominales | 3 500 W |
| Tension nominale | 220 à 240 V~ |
| Fréquence nominale | 50/60 Hz |
| Profondeur | 520 mm |
| Largeur | 280 mm |
| Hauteur | 62 mm |
| Poids net | 4,2 kg |

i La référence de l'article et le numéro de série se trouvent sur la plaque signalétique de la coque inférieure de la machine.

Numéro de série
(commence par SN,
code à 22 chiffres)

Numéro de série :
xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Numéro d'article (code à 8 chiffres)

505.931.22
IKEA

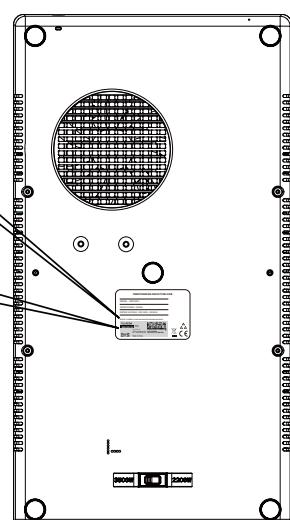


Illustration à titre de référence uniquement

Efficacité énergétique

Fiche d'information sur le produit en conformité avec la réglementation sur l'écoconception

| | | |
|--|------------------|------------------------|
| Identification du modèle | 14FP22401 | |
| Type de table de cuisson | Pose libre | |
| Nombre de zones de cuisson | 2 | |
| Technologie de chauffage | Induction | |
| Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø) | Avant Arrière | 180 mm 158 mm |
| Consommation d'énergie par zone de cuisson (cuisson électrique CE) | Avant Arrière | 187 Wh/kg 186 Wh/kg |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson (cuisson électrique CE) | 186,5 Wh/kg | |
| Énumérer ici les normes pertinentes ci-après : Directive 2009/125/CE, RÈGLEMENT (UE) N° 66/2014 DE LA COMMISSION, EN 60350-2:2018 + A1:2021. | | |

Protection de l'environnement

Mise au rebut des appareils ménagers

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En vous assurant que ce produit est correctement jeté, vous aidez à éviter les conséquences potentiellement néfastes pour l'environnement et la santé publique, qui pourraient sinon être causées par une manipulation des ordures inadaptée à ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, le service des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

AVERTISSEMENT ! Voilà ce qu'il faut faire avant de jeter l'appareil :

- Retirez la fiche de la prise secteur.
- Coupez et jetez le cordon d'alimentation.

Mise au rebut des matériaux d'emballage

Les matériaux marqués par ce symbole  sont recyclables.

Déposez les matériaux d'emballage dans un conteneur de collecte approprié pour être recyclés.

Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie lors de la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Si possible, recouvrez toujours les ustensiles de cuisson avec leurs couvercles.
- Placez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson avant de l'allumer.
- Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.
- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Si cela est possible, mettez toujours les couvercles sur les ustensiles de cuisine.
- Placez les ustensiles de cuisine directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud ou pour les faire fondre.
- Si possible, recouvrez toujours les ustensiles de cuisson avec leurs couvercles.
- Placez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson avant de l'allumer.
- Avant d'activer la zone de cuisson, placez les ustensiles de cuisine sur celle-ci.
- Placez les petits ustensiles de cuisine sur les petites zones de cuisson.

Garantie IKEA

Combien de temps la garantie IKEA est-elle valable ?

Cette garantie est valable pendant 2 ans à compter de la date d'achat initiale de votre appareil chez IKEA, sauf disposition contraire dans la législation nationale. Rendez-vous sur IKEA.com pour connaître les dispositions applicables dans votre pays. La preuve d'achat originale est requise. Si des travaux d'entretien sont effectués sous garantie, cela ne prolongera pas la période de garantie de l'appareil.

Qui effectuera la réparation ?

Contactez le plus proche magasin IKEA.

Que couvre cette garantie ?

La garantie couvre les défauts de l'appareil dus à des vices de matière ou de fabrication à compter de la date d'achat chez IKEA.

Cette garantie s'applique uniquement à un usage domestique.

Les exceptions sont précisées à la section « Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie ? » Pendant la période de garantie, les coûts de correction du défaut, par exemple les réparations, les pièces, la main-d'œuvre et les déplacements, seront couverts, à condition que l'appareil soit accessible pour être réparé sans nécessiter de dépenses spéciales. Les pièces remplacées deviendront propriété d'IKEA.

Que fera IKEA pour régler le problème ?

IKKEA examinera le produit et décidera, à sa seule discréction, s'il est couvert par cette garantie. Si tel est le cas, IKEA procède alors, à sa seule discréction, à la réparation du produit défectueux ou à son remplacement par le même produit ou par un produit équivalent.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie ?

- L'usure normale.
- Les dommages occasionnés sciemment ou par négligence, les dommages résultant du non-respect des instructions d'utilisation, d'une installation inadéquate ou d'une alimentation électrique inadéquate, les dommages causés par des réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion ou un dégât des eaux, y compris, notamment, les dommages causés par un excès de calcaire dans l'eau, les dommages causés par des conditions environnementales anormales.
- Les consommables, y compris les ampoules et les piles.
- Les éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, y compris les rayures et les éventuelles différences de couleur.

- Les dommages accidentels causés par des corps étrangers ou des substances, et le nettoyage et le débouchage des filtres, des systèmes de vidange ou des compartiments à savon.
- Les dommages occasionnés aux éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et diffuseurs, écrans, boutons, revêtements et parties de revêtements. Sauf s'il est prouvé que ces dommages sont dus à des vices de fabrication.
- Les réparations qui ne sont pas effectuées par nos réparateurs désignés ou un partenaire contractuel autorisé ou en cas d'utilisation de pièces non d'origine.
- Les réparations consécutives à une installation inadéquate ou non conforme aux spécifications.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement non domestique (p. ex. professionnel).
- Les dommages occasionnés par ou durant le transport. Si un client transporte personnellement le produit jusqu'à son domicile ou une autre adresse, IKEA décline toute responsabilité en cas de dommages pendant le transport.
Si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison indiquée par le client, tout éventuel dommage se produisant en cours de livraison sera couvert par IKEA.
- Les frais liés à l'installation initiale de l'appareil IKEA. Toutefois, si un prestataire de services IKEA ou son partenaire de service agréé répare ou remplace l'appareil selon les termes de cette garantie, le prestataire de services ou son partenaire de service agréé réinstallera l'appareil réparé ou installera l'appareil de rechange, si nécessaire.

Loi nationale applicable

La garantie IKEA vous donne des droits légaux spécifiques, qui couvrent ou dépassent les exigences locales. Cependant, ces conditions ne limitent en aucun cas les droits des consommateurs décrits dans la législation locale.

Zone de validité

Cette garantie n'est valable que dans le pays où le produit a été acheté ; les services seront fournis dans le cadre des conditions de garantie. L'obligation de fournir des services dans le cadre de la garantie n'existe que si l'appareil est conforme et installé conformément aux :

- spécifications techniques du pays dans lequel la demande de garantie est formulée ;
- instructions de montage et aux informations relatives aux consignes de sécurité figurant dans le manuel d'utilisation.

SERVICE APRÈS-VENTE pour les appareils IKEA

N'hésitez pas à contacter IKEA pour :

- Faire une demande d'intervention sous garantie ;
- Demander des précisions au sujet des fonctions des appareils IKEA.

Afin de vous garantir la meilleure assistance possible, nous vous prions de lire attentivement les instructions d'assemblage et le mode d'emploi avant de nous contacter.

Comment nous joindre en cas de besoin



Le centre de service après-vente IKEA vous aide par téléphone à résoudre des problèmes élémentaires au moment de la demande d'appel de service. Reportez-vous au catalogue IKEA ou visitez www.ikea.com pour trouver le numéro de téléphone et les heures d'ouverture de votre magasin local.

Afin de pouvoir vous assurer un service plus rapide, il faut toujours nous fournir le code article IKEA (nombre à 8 chiffres) se trouvant sur la plaque signalétique de votre appareil.

CONSERVEZ VOTRE PREUVE D'ACHAT !

Votre preuve d'achat est nécessaire pour faire appliquer la garantie. Le nom et le numéro d'article (code à 8 chiffres) IKEA de chaque appareil acheté figurent également sur la preuve d'achat.

Besoin d'aide supplémentaire ?

Pour toute autre question non relative au service après-vente de vos appareils, contactez le centre d'appel de votre magasin IKEA. Nous vous recommandons de lire attentivement toute la documentation fournie avec l'appareil avant de nous contacter.

IKEA ضمان

- تكلفة تنفيذ التركيب الأولى لجهاز IKEA. ومع ذلك، إذا قام مقدم الخدمة المعين من قبل IKEA أو شريك الخدمة المعتمد بإصلاح الجهاز أو استبداله بموجب شروط هذا الضمان، فسيقوم مقدم الخدمة المعين أو شريك الخدمة المعتمد بإعادة تركيب الجهاز الذي تم إصلاحه أو تركيب جهاز بديل، إذا اقتضى الأمر.

كيفية إنفاذ القوانين المعمول بها في البلد

يمنحك ضمان IKEA حقوقاً قانونية محددة تلي جميع المتطلبات القانونية المحلية أو تزيد عنها. ومع ذلك، فإن هذه الشروط لا تُقْيِّد بأي حال حقوق المستهلك الموضحة في التشريعات المحلية.

منطقة السريان

- يسري هذا الضمان في البلد الذي تم شراء المنتج منه فقط؛ سيتم توفير الخدمات في إطار شروط الضمان. لا يوجد التزام بتتنفيذ الخدمات في إطار الضمان إلا إذا كان الجهاز يمثّل أو تم تركيبه وفقاً لما يلي:
- المواصفات الفنية للبلد الذي تمت المطالبة بالضمان فيه؛
- تعليمات التجميع ومعلومات السلامة الواردة في دليل المستخدم.

خدمة ما بعد البيع لأجهزة IKEA

- يُرجى عدم التردد في الاتصال بشركة IKEA من أجل:
- تقديم طلب خدمة بموجب هذا الضمان؛
- طلب التوضيح بشأن وظائف أجهزة IKEA.

للتأكد من الحصول على أفضل مساعدة منا، ترجى قراءة تعليمات التجميع وأو دليل المستخدم بعناية قبل الاتصال بنا.

كيف تواصل معنا إن كنت تحتاج إلى خدماتنا



سوف يساعدك مركز خدمة العميل لما بعد البيع التابع لشركة IKEA عبر الهاتف في حل المشكلات الأساسية لجهازك في وقت طلب مكالمة الخدمة. يُرجى الاطلاع على كتالوج IKEA أو زيارة موقع www.ikea.com للعثور على رقم هاتف المتجر المحلي القريب منك ووقت العمل.

بغرض تقديم خدمة أسرع لكم، يُرجى دائمًا الرجوع إلى رقم منتج IKEA (كود من 8 أرقام) الموضوع على لوحة تصنيف المنتج.

احتفظ بإيصال المبيعات!

يُعد هذا الإيصال دليلاً على شراء المنتج ويلزم وجوده لتطبيق الضمان. يذكر إيصال المبيعات كذلك اسم منتج IKEA ورقم المنتج (كود من 8 أرقام) لكل جهاز قمت بشرائه.

هل تحتاج إلى مساعدة إضافية؟

لطرح أي أسئلة إضافية غير متصلة بخدمة ما بعد البيع لجهازك، يُرجى الاتصال بأقرب مركز اتصال في متجر IKEA. نوصي بقراءة وثائق الجهاز بعناية قبل الاتصال بنا.

مدة صلاحية ضمان IKEA

هذا الضمان صالح لمدة عامين من تاريخ الشراء الأصلي لجهاز من IKEA، ما لم ينص التشريع الوطني على خلاف ذلك. يُرجى زيارة موقع IKEA.com لمعرفة ما ينطبق في بلدك. يلزم وجود إيصال المبيعات الأصلي كإثبات للشراء. لن تُمد فترة الضمان لجهاز، في حالة تنفيذ أعمال الصيانة بموجب الضمان.

من سينفذ خدمة الصيانة؟

اتصل بأقرب متجر من متاجر IKEA.

ما الذي يشمله هذا الضمان؟

يشمل الضمان أتعطال الجهاز التي نتجت من خلل في التصنيع أو عيوب في الخامات اعتباراً من تاريخ الشراء من IKEA. يسري هذا الضمان على الاستخدام المنزلي فقط. تم تحديد الاستثناءات تحت عنوان "ما الذي لا يشمله هذا الضمان؟" خلال فترة الضمان، ستتم تغطية تكاليف إصلاح العطل، مثل تكاليف الإصلاحات وقطع الغيار والعملة والسفر، بشرط أن يكون الجهاز قابلاً للإصلاح دون الحاجة إلى نفقات خاصة. تصبح قطع الغيار المستبدلة ملكاً لشركة IKEA.

ما الذي يستفعله شركة IKEA لإصلاح المشكلة؟

ستفحص IKEA المنتج وتقرر، وفقاً لتقديرها الخاص، ما إذا كان المنتج مشمولاً بهذا الضمان. إن تم اعتباره مشمولاً بالضمان، فإن IKEA سوف تخutar وفق ما ترغب إما إصلاح المنتج المعيب أو استبداله بنفس المنتج أو منتج يشبهه.

ما الذي لا يشمله هذا الضمان؟

- البلى والإهتراء العادي.
- التلف المتعمر أو بإهمال، والتلف الناتج عن التقصير في مراعاة تعليمات التشغيل أو التركيب غير الصحيح أو بالتوصيل بالجهد الخاطئ، والتلف الناتج عن التفاعل الكيميائي أو الكهروكيميائي أو الصدأ أو التآكل أو تلف المياه بما في ذلك، على سبيل المثال لا الحصر، التلف الناتج عن الجير الزائد في مصدر المياه، والتلف الناتج عن الظروف البيئية غير العادية.
- قطع الغيار المستهلكة، بما في ذلك البطاريات والمصابيح.
- الأجزاء غير الوظيفية وقطع غيار التزيين التي لا تؤثر على الاستخدام العادي لجهاز، بما في ذلك أي خدوش وفروق لون محتملة.
- الضرر العارض الذي تسبب فيه أجسام أو مواد غريبة وتنظيف أو فتح الفلاتر أو أنظمة الصرف أو أدراج الصابون.
- الضرب الذي يلحق بالأجزاء التالية: السيراميك الزجاجي والملحقات والأواني الفخارية وسلال أدوات المائدة وأنابيب التغذية والصرف وموانع التسرب والمصابيح وأغطية المصابيح والشاشات والمقابض والأغلفة وأجزاء الأغلفة. ما لم يتم إثبات أن هذه الأضرار ناتجة عن عيوب الإنتاج.

- الإصلاحات التي لم يتم تنفيذها من قبل مزودي خدمات الصيانة المعينين من طرفنا وأو شريك تعاقدي معتمد لأداء الخدمة أو في حالة عدم استخدام قطع غيار أصلية.
- عمليات الإصلاح الناتجة عن عيوب في التركيب أو التي لم تتم حسب المواصفات.
- استخدام الجهاز في بيئة غير منزلي، مثل الاستخدام المهني.
- أضرار النقل. إذا نقل العميل المنتج إلى منزله أو عنوان آخر، فإن IKEA غير مسؤولة عن أي أضرار قد تحدث في أثناء النقل.
- ومع ذلك، إن سلمت IKEA المنتج إلى العميل على عنوان التسليم، فإن ضرر المنتج الذي يحدث أثناء هذا التسليم تغطيه IKEA.

كفاءة استهلاك الطاقة

صحيفة معلومات المنتج وفقاً للائحة التصميم البيئي

| | | | |
|--|---------------------|--|---|
| 14FP22401 | | | تحديد الطراز |
| قائم | | | نوع الموقد |
| 2 | | | عدد مناطق الطهي |
| الحث | | | تقنية التسخين |
| 180 مم 158 مم | الأمامية الخلفية | | قطر منطقتي الطهي الدائريتين (Ø) |
| 187 وات في الساعة/كجم 186 وات في الساعة/كجم | الأمامية الخلفية | | استهلاك الطاقة لكل منطقة طهي (طهي كهربائي بالموصولة الكهربائية) |
| 186,5 وات في الساعة/كجم | | | مقدار الطاقة التي يستهلكها الموقد (الموقد الكهربائي بالموصولة الكهربائية) |
| قائمة المعايير ذات الصلة هنا: التوجيه EC/2009/125، لائحة المفوضية (الاتحاد الأوروبي) رقم 66/2014 :EN 60350-2:2018+A1:2021 | | | |

المخاوف البيئية

توفير الطاقة

يمكنك توفير الطاقة أثناء الطهي اليومي إذا اتبعت النصائح الآتية.

- إن أمكن، ضع أغطية أوعية الطهي عليها دائمًا.
- ضع وعاء الطهي على منطقة الطهي قبل تشغيلها.
- ينبغي أن يكون قاع وعاء الطهي سميكًا ومسطحاً قدر الإمكان.
- عند تسخين الماء، استخدم الكمية التي تحتاج إليها فقط.
- إن أمكن، ضع أغطية أوعية الطهي عليها دائمًا.
- ضع أوعية الطهي مباشرةً في وسط منطقة الطهي.
- استخدم الحرارة المتبقية للحفاظ على الطعام دافئًا أو لإذابته.
- إن أمكن، ضع أغطية أوعية الطهي عليها دائمًا.
- ضع وعاء الطهي على منطقة الطهي قبل تشغيلها.
- قبل تنشيط منطقة الطهي، ضع أوعية الطهي عليها.
- ضعى أوعية الطهي الأصغر حجمًا في مناطق الطهي الأصغر حجمًا.

التخلص من الأجهزة المنزلية

يشير وجود الرمز  على المنتج أو على عبوته إلى أن هذا المنتج لا يمكن معاملته على أنه نفايات منزلية. وبدلًا من ذلك لا بد من أخذه إلى نقطة التجميع المناسبة لإعادة التدوير للمعدات الكهربائية والإلكترونية. يضمن أن هذا المنتج تم التخلص تم التخلص منه بشكل صحيح، سوف تساعد على إزالة الآثار السلبية المحتملة للأضرار بالبيئة والصحة البشرية، التي يمكن أن يتسبب فيها بخلاف ذلك التعامل غير الصحيح مع نفايات هذا المنتج. لمزيد من المعلومات المفصلة حول إعادة تدوير هذا المنتج، يرجى الاتصال بالمجلس المحلي التابع لكم، أو خدمة التخلص من النفايات المنزلية أو المتجر الذي اشتريت منه المنتج.

⚠ تحذير! اتخاذ هذه الخطوات للتخلص من الجهاز:

- انزع قابس التيار الكهربائي من المقبس الرئيسي.
- اقطع كابل التيار الرئيسي وتخلص منه.

التخلص من مواد التغليف

المواد التي تحمل الرمز قابلة لإعادة التدوير .
تخلص من العبوة في حاوية تجميع مناسبة لإعادة تدويرها.

❶ إن قمت بتشغيل الجهاز على نحو خاطئ، فقد لا يصلح الموزع المشكلة مجاناً، حتى أثناء فترة الضمان.

إذا حدث خلل، فحاول إصلاحه باتباع إرشادات استكشاف الأعطال وإصلاحها. وإذا لم يتم حل المشكلة، فاتصل بأقرب متجر من متاجر IKEA.

البيانات الفنية

| | |
|--------------------|----------------------------|
| 14FP22401 | الطراز |
| موقد حي قائم بذاته | نوع الموقد |
| 2 | عدد مناطق وأو مساحات الطهي |
| 3500 وات | الطاقة المقدرة |
| ـ 240-220 فولت | الجهد المقدر |
| 60/50 هرتز | التردد المقدر |
| مم 520 | العمق |
| مم 280 | العرض |
| مم 62 | الارتفاع |
| كجم 4,2 | الوزن الصافي |

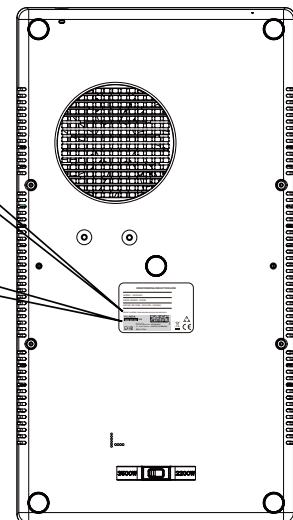
❷ رقم الصنف والرقم التسلسلي موجودان في لوحة التصنيف الخاصة بالهيكل السفلي للجهاز.

رقم التسلسلي (رمز مكون من 22 رقمًا يبدأ بـ SN)

الرقم التسلسلي: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

رقم الصنف (رمز مكون من 8 أرقام)

505.931.22



الصورة كمرجع فقط

العناية والتنظيف

- إزالة البقايا والبقايا العنيدة:**
 - بقايا الأغذية التي تحتوي على السكر والبلاستيك وورق الألومنيوم لا بد من إزالتها على الفور، وأفضل أداة لتنظيف السطح الزجاجي هي الكاشطة (لا تأتى مع الجهاز). ضع الكاشطة على سطح السيراميك الزجاجي بزاوية وأزل البقايا بسحب النصل على السطح. نظف الجهاز بقطعة قماش مبللة وبعض من سائل التنظيف. وفي النهاية، جفف الجهاز باستخدام قطعة قماش نظيفة.
 - لا بد من إزالة البقع الجيرية وقع المياه والبقع الدهنية وتغيرات الألوان المعدنية الدامعة بعد أن يبرد الجهاز باستخدام منظف السيراميك الزجاجي أو الفولاذ المقاوم للصدأ.

⚠ تحذير! أوقف تشغيل الجهاز واتركه يبرد قبل فصله عن الكهرباء.

⚠ تحذير! أوقف تشغيل الجهاز واتركه يبرد قبل تنظيفه.

⚠ تحذير! لأسباب تتعلق بالسلامة، لا تنظف الجهاز بأجهزة البخار أو منظفات الضغط العالي.

⚠ تحذير! الأجسام الحادة ومواد التنظيف الكاشطة تعرض الجهاز إلى التلف. ولذا، نظف الجهاز وأزل البقايا بالماء وسائل التنظيف بعد كل استخدام. أزل كذلك بقايا مواد التنظيف!

① لا تؤثر الخدوش أو البقع الداكنة على السيراميك الزجاجي التي لا يمكن إزالتها على وظائف الجهاز.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

| المشكلة | السبب المحتمل | الحل |
|--|--|---|
| كان الجهاز لا يعمل. | نقص الطاقة أو قصور الدائرة الكهربائية في مصدر الطاقة الخاص بمنزلك. | وصلة الطاقة بالمقبس لا تعمل على نحو صحيح. |
| يتوقف الجهاز عن العمل. بيان الخطأ: [1] → [2] | مررت أكثر من 10 ثوان منذ بدء تشغيل الجهاز. | شغل الجهاز من جديد. |
| يتوقف الجهاز عن العمل. بيان الخطأ: [3] → [4] | لمست عدة مجالات استشعار في الوقت نفسه. | قم بإلغاء تشبيط قفل أمان الطفل. (راجع قسم "وظيفة قفل أمان الطفل") |
| يتوقف الجهاز عن العمل. بيان الخطأ: [5] → [6] | وعاء الطهي غير مناسب للطهي. | نُظّف جميع الأشياء الموجودة على لوحة التحكم. وتأكد عند محاولة ضبط عنصر التحكم أنه لا يوجد شيء يلمس عنصر تحكم آخر. |
| يتوقف الجهاز عن العمل. بيان الخطأ: [6] → [7] | لا يوجدوعاء طهي في منطقة الطهي أو قطر وعاء الطهي أقل من 120 مم. | ضع وعاء الطهي على منطقة الطهي. |
| يتوقف الجهاز عن العمل. بيان الخطأ: [7] → [8] | وعاء الطهي فارغ (غليان حتى الجفاف) أو درجة حرارة الطهي شديدة الارتفاع. | أوقف تشغيل الجهاز وأعد تشغيله بعد 5 دقائق. إذا استمر ظهور E2، فيرجح الاتصال بأقرب متجر من متاجر IKEA. |
| يتوقف الجهاز عن العمل. بيان الخطأ: [8] → [9] | انسداد مخرج ومدخل الهواء. | مستشعر درجة حرارة الجهاز لا يعمل. |
| يتوقف الجهاز عن العمل. بيان الخطأ: [9] → [10] | الحرارة المحيطة مرتفعة جداً. | غيّر وعاء الطهي بأخر مناسب للطهي بالبحث. |
| يتوقف الجهاز عن العمل. بيان الخطأ: [10] → [11] | مصدر الطاقة الرئيسي أعلى من 275 فولت تيار متعدد. | غيّر إلى مصدر طاقة مناسب للمنتج. |
| يتوقف الجهاز عن العمل. بيان الخطأ: [11] → [12] | مصدر الطاقة الرئيسي أقل من 100 فولت تيار متعدد. | غيّر إلى مصدر طاقة مناسب للمنتج. |
| يتوقف الجهاز عن العمل. بيان الخطأ: [12] → [13] | مستشعر درجة حرارة الجهاز لا يعمل. | يُرجى الاتصال بأقرب متجر من متاجر IKEA. |
| يتوقف الجهاز عن العمل. بيان الخطأ: [13] → [14] | وعاء الطهي فارغ (غليان حتى الجفاف) أو درجة حرارة الطهي شديدة الارتفاع. | قم بإيقاف تشغيل الجهاز واتركه يبرد لمنع الغليان. |
| يتوقف الجهاز عن العمل. بيان الخطأ: [14] → [15] | يحدث خطأ في الاتصال بين شاشة PCBA وبرنامج التشغيل PCBA. | أوقف تشغيل الجهاز وأعد تشغيله بعد 5 دقائق. إذا استمر ظهور E0، فيرجح الاتصال بأقرب متجر من متاجر IKEA. |

يظهر رمز الخطأ عند تشغيل الموقد واكتشاف الخطأ، ويتم عرض E وأرقام بشكل متقطع (المدة ثانية واحدة) وبشكل متكرر.

القطقة

تحدث هذه الضوضاء عند استخدام أوعية الطهي المصنوعة من مواد مختلفة موضوعة في طبقات واحدة فوق الأخرى. وتنتج عن اهتزازات الأسطح التي تلتقي فيها المواد المختلفة. وتحدث الضوضاء عند استخدام أوعية الطهي ويمكن أن تختلف باختلاف كمية الطعام أو السائل وطريقة الطهي (على سبيل المثال، الغليان، الغليان على نار هادئة، القلي).

الصفير العالي

تحدث هذه الضوضاء عند استخدام أوعية الطهي المصنوعة من مواد مختلفة موضوعة في طبقات واحدة فوق الأخرى وعندما يتم استخدامها أيضًا بأقصى إنتاجية وعلى منطقتي الطهي كذلك. وتتوقف الضوضاء أو تهدأ عندما ينخفض مستوى الحرارة.

هذه الأصوات هي ضوضاء مروحة عادية

من أجل التشغيل السليم للنظام الإلكتروني، من الضروري تنظيم درجة حرارة الموقد. ولهذا الغرض، تم تزويد الموقد بمروحة تبريد يتم تشغيلها لتقليل درجة حرارة النظام الإلكتروني وتنظيمها. وقد يستمر تشغيل المروحة أيضًا بعد إيقاف تشغيل الجهاز إذا كانت درجة حرارة الموقد المكتشفة لا تزال ساخنة جدًا بعد إيقاف تشغيله.

أصوات إيقاعية مشابهة لصوت دقات الساعة

لا تحدث هذه الضوضاء إلا عند تشغيل ثلاث مناطق طهي على الأقل وتحتفي أو تضعف عند إيقاف تشغيل بعضها. والضوضاء الموصوفة هي عنصر طبيعي في تقنية الحث وينبغي عدم النظر إليها على أنها عيب.

الأوعية/المقالى الفارغة أو الرقيقة

لا تستخدم الأواني/المقالى الفارغة أو الرقيقة على الموقد. وإلا، ستكون درجة الحرارة عالية جدًا لدرجة أنها ستؤدي إلى تلف المقلة أو سطح الموقد وستتعذر مراقبة درجة الحرارة أو إيقاف التشغيل تلقائيًا. في حالة حدوث ذلك، تجنب لمس أي شيء وانتظر حتى تبرد جميع المكونات. في حالة ظهور رسالة خطأ، راجع "استكشاف الأخطاء وإصلاحها".

ملحوظات/نصائح

الضوضاء أثناء الطهي

عندما تكون منطقة الطهي نشطة، فقد تصدر طيننا لفترة وجيزة. وهذه سمة من سمات جميع مناطق الطهي المصنوعة من السيراميك الزجاجي ولا تضعف وظيفة الجهاز أو عمره الافتراضي. وتعتمد الضوضاء على أوعية الطهي المستخدمة، إذا كانت تسبب إزعاجًا كبيرًا، فقد يكون من المفيد تغيير أوعية الطهي.

ضوضاء التشغيل العادي لموقد الحث

تعتمد تقنية الحث على إنشاء مجالات كهرومغناطيسية لتوليد الحرارة مباشرة في أسفل أوعية الطهي. وقد تسبب الأوعية والمقالى مجموعة متنوعة من الضوضاء أو الاهتزازات اعتمادًا على كيفية تصنيعها.

يتم وصف هذه الضوضاء على النحو الآتي:

الطين المنخفض (مثل المحول)

تصدر هذه الضوضاء عند الطهي عند مستوى حرارة عالية. ويعتمد ذلك على كمية الطاقة المنقولة من الموقد إلى أوعية الطهي.

وتتوقف الضوضاء أو تهدأ عندما ينخفض مستوى الحرارة.

الصفير الهادئ

تصدر هذه الضوضاء عندما يكون وعاء الطهي فارغاً. وتتوقف بمجرد وضع السوائل أو الطعام في الوعاء.

إلغاء تنشيط القفل

1. اضغط على ① لمدة 3 ثوانٍ. يتم إلغاء تنشيط الوظيفة عند انطفاء المؤشر ② وإصدار صوت.
2. سيعود مستوى الطاقة إلى الإعداد السابق.

وظيفة قفل أمان الطفل

يمكنك كذلك الاستمرار في إغلاق لوحة التحكم عندما لا يكون الموقد في حالة تشغيل. وهذه الوظيفة تمنع التشغيل العارض للجهاز.

تنشيط قفل أمان الطفل

1. قم بتنشيط الجهاز باستخدام مفتاح التشغيل/الإيقاف. تجنب تعين أي مستوى طاقة.
2. اضغط على ① لمدة 3 ثوانٍ. يتم تنشيط الوظيفة عند إضاءة المؤشر ② وإصدار صوت.
3. قم بإلغاء تنشيط الجهاز باستخدام مفتاح التشغيل/الإيقاف.

إلغاء تنشيط قفل أمان الطفل

اضغط على ① لمدة 3 ثوانٍ. يتم إلغاء تنشيط الوظيفة عند انطفاء المؤشر ② وإصدار صوت.

التوقف التلقائي عن العمل

توقف هذه الوظيفة الموقد عن العمل تلقائياً في الحالات التالية:

- عندما يتم إيقاف جميع مناطق الطهي عن العمل.
- تجنب تعين مستوى الطاقة خلال 30 ثانية من تشغيل الموقد.
- تجنب إيقاف تشغيل منطقة الطهي أو تجنب تعديل مستوى الطاقة بعد ساعتين أو في حالة السخونة الزائدة (على سبيل المثال، عند غليان المقلة حتى تجف).

الدخول في وضع الإيقاف المؤقت
لمس عنصر التحكم في الإيقاف المؤقت.

ستعرض جميع المؤشرات " || | ".

الخروج من وضع الإيقاف المؤقت
لمس عنصر التحكم في الإيقاف المؤقت مرة أخرى.

- ▲ عندما يكون الموقد في وضع الإيقاف المؤقت، يتم تعطيل جميع عناصر التحكم باستثناء عنصر التحكم في التشغيل/الإيقاف ①، ويمكنك دائمًا إيقاف تشغيل موقد الحث باستخدام عنصر التحكم في التشغيل/الإيقاف ① في إحدى حالات الطوارئ.
- سيتم إيقاف تشغيل الموقد بعد 10 دقائق إذا لم تخرج من وضع الإيقاف المؤقت.



القفل / قفل أمان الطفل

عند تشغيل منطقة الطهي، يمكنك قفل لوحة التحكم لتنظيف الموقد على سبيل المثال. فهي تمنع حدوث تغيير عارض لإعداد مستوى الطاقة. ويظل من الممكن إيقاف الموقد باستخدام مفتاح التشغيل/الإيقاف.

تنشيط القفل

1. قم بتعيين مستوى الطاقة المطلوب.
2. اضغط على ① لمدة 3 ثوانٍ. يتم تنشيط الوظيفة عند إضاءة المؤشر ② وإصدار صوت.

إرشادات استخدام أوعية الطهي

الأوعية الموصى باستخدامها

لا تستخدم سوى الأوعية والمقالي ذات القاع المصنّع من مواد مغناطيسية حديدية مناسبة للاستخدام مع موقد الحث:

- الحديد الذهبي
 - الفولاذ المطلي بالمينا
 - الفولاذ الكربوني
 - الفولاذ المقاوم للصدأ (إإن لم يكن بالكامل)
 - الألومنيوم بطلاء مغناطيسي حديدي أو لوحة مغناطيسية لتحديد ما إذا كان الوعاء مناسباً أو المقلة مناسبة، تحقق من الرمز ䷂ (عادة ما يكون محفوراً بالأأسفل). يمكنك أيضاً تقريب مغناطيس من الجزء السفلي.
- فإذا التصق بالجزء السفلي، فستعمل أوعية الطهي على موقد حث لضمان الكفاءة المثلث، استخدم دائمًا أوعية ومقالي ذات قاع مسطح يوزع الحرارة بالتساوي. وإذا كان الجزء السفلي غير مستو، فسيؤثر ذلك على توصيل الطاقة والحرارة.

| قطر وعاء الطهي الموصى به [مم] | منطقة الطهي |
|-------------------------------|----------------------|
| 200-120 | منطقة الطهي الأمامية |
| 180-120 | منطقة الطهي الخلفية |

طاقة المنطقتين عند تنشيط كلتا المنطقتين في الوقت نفسه:

| مستوى الطاقة | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------------------|---------|---------|---------|---------|----------|----------|----------|----------|----------|
| المنطقة الأمامية | 200 وات | 300 وات | 600 وات | 900 وات | 1000 وات | 1100 وات | 1200 وات | 1300 وات | 1500 وات |
| المنطقة الخلفية | 100 وات | 200 وات | 500 وات | 600 وات | 700 وات | 800 وات | 900 وات | 1000 وات | 1200 وات |

يمكن اختيار مستوى الطاقة بحرية، لكن الطاقة الإجمالية ستكون 2200 وات بحد أقصى. (على سبيل المثال: المستوى 9 + المستوى 5، أو المستوى 5 + المستوى 9).

لا تزال إستراتيجية إدارة الطاقة تمثل أحد مناطق الأولويات. وهذا يعني أنه إذا تم ضبط المنطقة الخلفية على المستوى 6 (800 وات)، فيمكن ضبط المنطقة الأمامية على المستوى 8 بحد أقصى (1300 وات). وإذا تم تغيير إعداد المنطقة الأمامية إلى المستوى 9 (1500 وات)، فسيتم تقليل المنطقة الخلفية تلقائياً إلى المستوى 5 (700 وات).

المؤشرات

⚠ تحذير! خطر التعرض للحرائق من الحرارة المتبقية!

بعد أن توقف تشغيل الجهاز، تحتاج مناطق الطهي إلى بعض الوقت حتى تبرد. انظر إلى مؤشر الحرارة المتبقية [H].

استخدم الحرارة المتبقية لإذابة الأغذية والاحتفاظ بها دافئة.

لا تفصل الجهاز بدون انتظار احتفاء الرمز [H] من الشاشة.

⚠ الوعاء في وضع غير صحيح أو مفقود

يظهر هذا الرمز إذا كان الوعاء غير مناسب للطهي بالحث أو لم يوضع بالشكل الصحيح أو إذا كان بحجم لا يتاسب مع منطقة الطهي المحددة. إذا لم يتم اكتشاف أي وعاء خلال 30 ثانية من التحديد، فسيتوقف تشغيل منطقة الطهي.

H الحرارة المتبقية

إذا أظهرت الشاشة "H"، فإن منطقة الطهي لا تزال ساخنة. عندما تبرد منطقة الطهي، تنطفئ الشاشة.

الاستخدام اليومي



إعداد مستوى الطاقة

- اضغط على — أو + للتحكم في مستوى الطاقة أثناء التشغيل.
- اضغط على —، سوف ينتقل مستوى الطاقة مباشرة إلى "9".

اضغط على — لخفض مستوى الطاقة من "9" إلى "1".

3. اضغط على + وسوف يرتفع مستوى الطاقة من "1".

اضغط على + لزيادة مستوى الطاقة من "1" إلى "9".



وضع الإيقاف المؤقت

- يمكنك إيقاف التسخين مؤقتاً بدلاً من إيقاف تشغيل المولد.
- عند الدخول في وضع الإيقاف المؤقت، يتم تعطيل جميع عناصر التحكم باستثناء عنصر التحكم في التشغيل/الإيقاف.

التوصيل بالمقبس

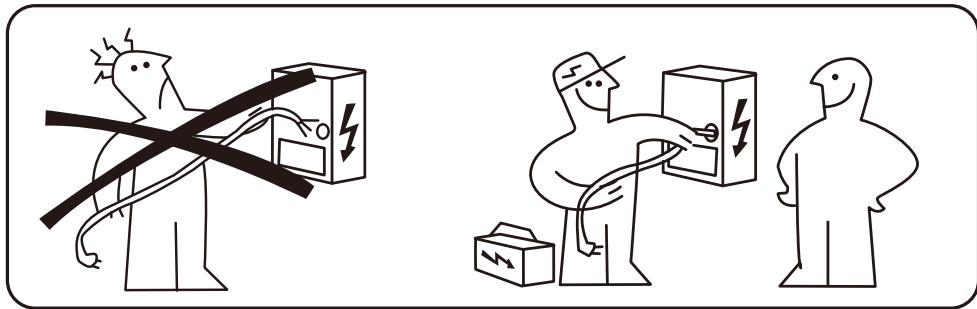
- بعد إدخال القابس في المصدر الرئيسي للطاقة، يبدأ قفل أمان الأطفال في العمل. اضغط واستمر في الضغط على مفتاح قفل أمان الطفل لمدة 3 ثوانٍ لإيقافه.

التشغيل/الإيقاف

- اضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف، وسوف يظهر على الشاشة رقم "0" كما هو الحال في وضع الاستعداد وسيضيء مؤشر الطاقة. إذا لم يتم تحديد إعداد الحرارة خلال 30 ثانية، فسيتوقف المولد تلقائياً دون الضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف.

- اضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف أثناء التشغيل، وسوف يتوقف المولد عن العمل.

⚠ تحذير! يمكن أن يتسبب خطر تحديد طاقة قصوى خاطئة في حدوث حمل زائد على الدائرة الكهربائية في منزلك ويمكن أن يتعطل المصهر (في حالة الدوائر الكهربائية الحديثة) أو ينفجر (في حالة الدوائر الكهربائية القديمة).
اتصل بكهربائي مؤهل للتحقق من قدرة الدائرة الكهربائية الموجودة في منزلك.



لاستخدام وضع 3500 وات

يجب أن تكون شدة تيار التركيبات الكهربائية لديك 15 أمبير على الأقل. وحرّك المفتاح الميكانيكي إلى طاقة 3500 وات.

لاستخدام وضع 2200 وات

يجب أن تكون شدة تيار التركيبات الكهربائية لديك 10 أمبير على الأقل. وحرّك المفتاح الميكانيكي إلى طاقة 2200 وات.

وظيفة إدارة الطاقة

هذا المنتج مزود بوظيفة إدارة الطاقة التي يتم التحكم فيها إلكترونياً.

بالنسبة إلى وضع 3500 وات، يمكن استخدام كلتا المنطقتين بكامل طاقتهما في الوقت نفسه.

بالنسبة إلى وضع 2200 وات، تراقب هذه الوظيفة التحميل الكهربائي وتحدد من الحد الأقصى لإخراج الطاقة للمنطقتين، لتجنب التحميل الزائد على الشبكة.

تقسم الوظيفة الطاقة بين منطقتي الطهي وتقليل تلقائياً طاقة منطقة الطهي الأخرى إذا لزم الأمر (الأمر الأخير له الأولوية القصوى).

راجع الجداول أدناه لاطلاع على التفاصيل.

وضع 3500 وات

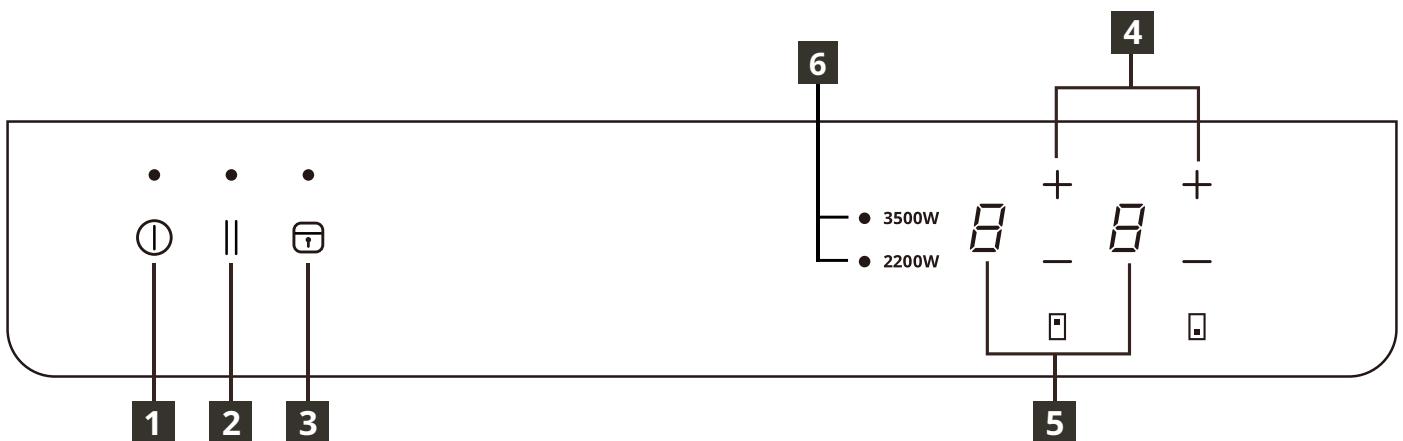
ترد في الجدول أدناه طاقة المنطقتين:

| مستوى الطاقة | المنطقة الأمامية | المنطقة الخلفية |
|--------------|------------------|-----------------|
| 9 | 1800 وات | 1500 وات |
| 8 | 1300 وات | 1100 وات |
| 7 | 900 وات | 700 وات |
| 6 | 600 وات | 500 وات |
| 5 | 400 وات | 300 وات |
| 4 | 200 وات | 100 وات |
| 3 | 300 وات | 200 وات |
| 2 | 600 وات | 500 وات |
| 1 | 200 وات | 100 وات |

وضع 2200 وات

طاقة المنطقتين عند تنشيط منطقة واحدة فقط في كل مرة:

| مستوى الطاقة | المنطقة الأمامية | المنطقة الخلفية |
|--------------|------------------|-----------------|
| 9 | 2000 وات | 1500 وات |
| 8 | 1800 وات | 1300 وات |
| 7 | 1100 وات | 900 وات |
| 6 | 600 وات | 500 وات |
| 5 | 300 وات | 200 وات |
| 4 | 600 وات | 500 وات |
| 3 | 900 وات | 700 وات |
| 2 | 1100 وات | 1000 وات |
| 1 | 1500 وات | 1300 وات |



4 إعداد مستوى الطاقة

5 شاشة مستوى الطاقة

6 تحديد الطاقة

1 التشغيل/الإيقاف

2 الإيقاف المؤقت

3 القفل/ قفل أمان الطفل

مجالات وشاشات استشعار التحكم باللمس

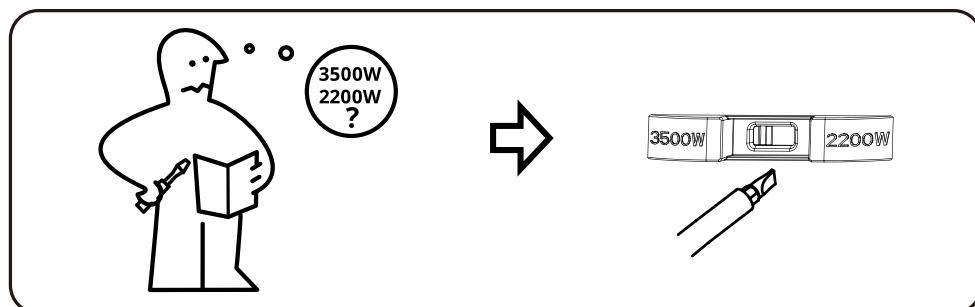
يعمل الموقد عندما تلمس مجالات الاستشعار.
تؤكد الشاشات والإشارات الصوتية (صفارة قصيرة) اختيار وظيفة ما.

تحديد الطاقة (المفتاح الميكانيكي)

قبل توصيل المنتج، يُرجى التحقق من مصدر الطاقة الموجود في منزلك والتحقق مما إذا كان بإمكانه تحمل الطاقة المقدرة للمنتج.

خلال وقت الشراء، تم ضبط الطاقة القصوى للموقد على 2200 وات، لكن إذا كنت متأكدًا من أن التركيبات الكهربائية لديك تدعم طاقة أعلى، فيمكنك زيادتها إلى 3500 وات باتباع الخطوات الآتية:

- تأكد من إيقاف تشغيل موقد الحث.
- ارفع أي أوعية من على الموقد.
- اقلب موقد الحث وحرّك المفتاح الميكانيكي إلى طاقة 3500 وات باستخدام أداة (مثل مفك البراغي).



- يمكن تعرض السيراميك الزجاجي إلى التلف إن وقع ذلك على الأرضية.
- لتجنب إتلاف أوعية الطهي والسيراميك الزجاجي، لا تترك المقالي أو القدور تغلي حتى تجف.
- لا تستخدم مناطق الطهي وعليها وعاء طهي فارغ أو بدون وعاء طهي على الإطلاق.
- لا تغطّ أبداً أي جزء من الجهاز بلفائف الألومنيوم، لا تضع مطلقاً البلاستيك أو أي مواد أخرى قد تذوب على الجهاز.

تحذير! اجعل المنتج متصلاً بقباس الطاقة بعد الاستخدام حتى تتوقف المروحة ومؤشر الحرارة عن العمل.

معلومات حول الأكريلاميد

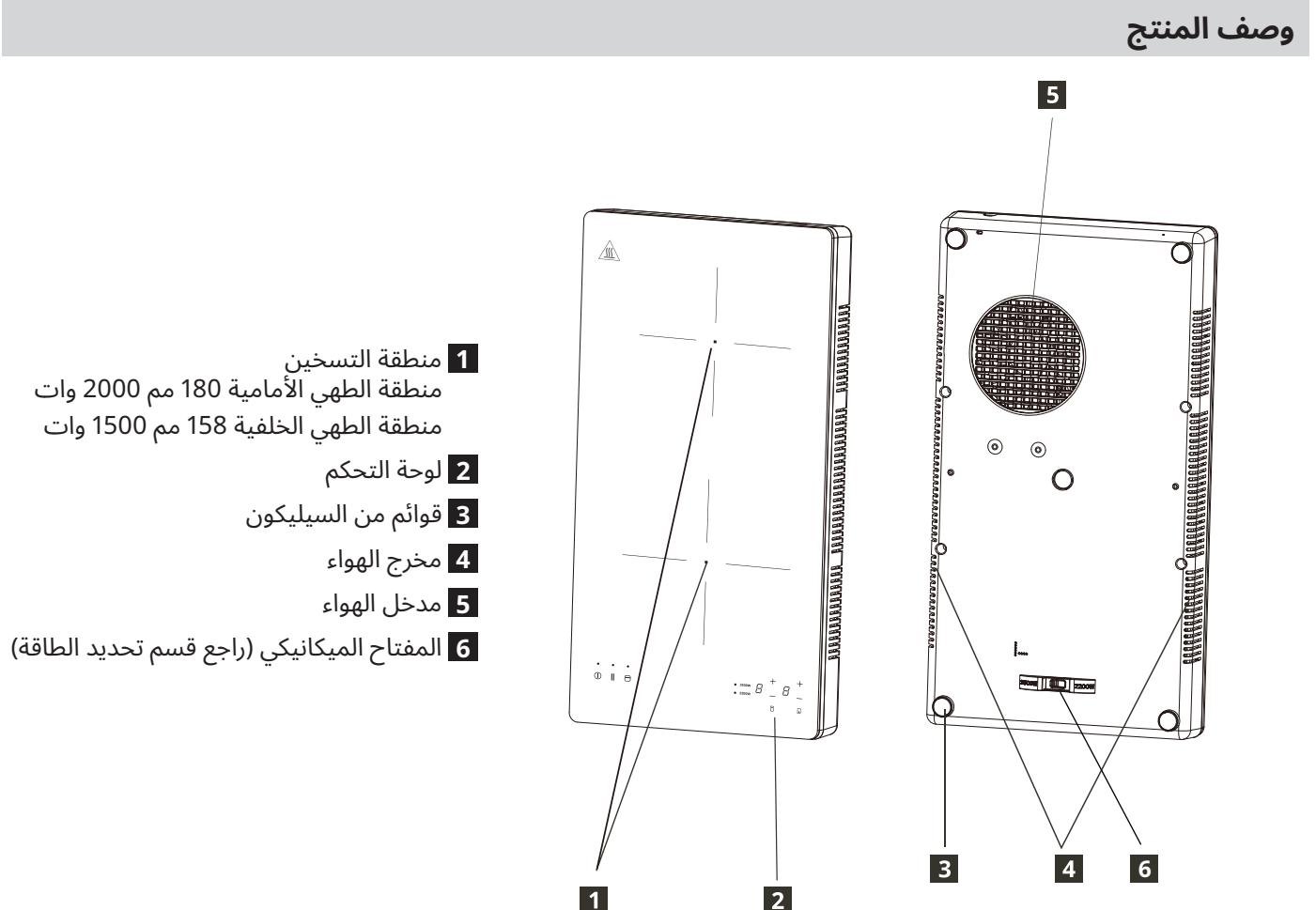
مهم! وفقاً لأحدث المعرفة العلمية، فإن المبالغة في إنضاج الطعام على نحو مكثف لا سيما للمنتجات التي تحتوي على نشا يمكن أن تمثل خطراً على الصحة بسبب الأكريلاميد. ولهذا، فإننا نوصي بطهي الطعام على أخفض درجات حرارة ممكنة وعدم المبالغة في إنضاج الأغذية.

- تجنب وضع الجهاز على سجادة أو قماش أو مواد ورقية حال تشغيله.
- لا تلمس اللوحة وهي ساخنة. تظل اللوحة ساخنة حتى يزول مؤشر الحرارة المتبقية، حتى لو انفصلت عنه الكهرباء.
- تجنب فصل الجهاز عن طريق سحب الكابل.
- يرجى إيقاف تشغيل الجهاز وتركه ليبرد قبل فصله عن الطاقة. يرجى فصل سلك الطاقة عند عدم استخدام الجهاز لفترة زمنية طويلة.
- احفظ أوعية الطهي بعيداً عن الجهاز بعد الاستخدام.

كيفية تجنب تعرض الجهاز إلى التلف

- يمكن للسيراميك الزجاجي أن يتعرض إلى التلف بسبب أي شيء يقع عليه، أو عند ارتطامه بوعاء الطهي.
- يمكن أن تسبب أوعية الطهي المصنوعة من حديد الزهر أو الألومنيوم المصبوب أو التالفة من أسفلها في خدش السيراميك الزجاجي إذا انزلقت على السطح.

وصف المنتج



⚠ تحذير! إن تشقق السطح، فأغلق الجهاز لتجنب احتمالية التعرض لصدمة كهربائية.

أثناء الاستخدام وبعده:

يُرجى الانتباه إلى التعليمات التالية لمنع الاشتعال والحوادث.

- يُرجى وضع الجهاز على سطح مستوٍ وصلب فقط.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم لعبهم بالجهاز.
- تجنب وضع أي من الأشياء التالية على اللوحة أثناء تشغيل الجهاز.
 - (a) الفولاذ المقاوم للصدأ
 - (b) الحديد
 - (c) الحديد الزهر
 - (d) الألومنيوم
 - (e) الغطاء وطبقة المينا
 - (f) السكين أو الشوكة أو الملعقة
 - (g) الطبق المصنوع من الحديد أو الفولاذ المقاوم للصدأ أو حديد الزهر أو الألومنيوم
 - (h) أوعية الطهي الفارغة
- تجنب حمل الجهاز أو تحريكه أثناء وجود وعاء الطهي فوقه أثناء التسخين.
- يُرجى الاحتفاظ ببيئة محيطة جيدة التهوية أثناء التسخين.
- تجنب إدخال أي أسلاك أو أجسام معدنية في مدخل الهواء أو مخرج الهواء بالجهاز.
- كيفية العناية باللوحة
 - (a) لا تسقط أي أجسام ثقيلة على اللوحة.
 - (b) لا تصب المياه أو الأحماض أو أي سوائل على اللوحة.
 - (c) لا تحرق أي شيء بالنار على اللوحة.
 - (d) تجنب وضع أي وعاء طهي ساخن فوق الجهاز عند عدم استخدامه.
 - (e) إذا تشقق السطح (اللوحة)، فأوقف تشغيل الجهاز فوراً لتجنب حدوث صدمة كهربائية وارجع إلى أقرب متجر من متاجر IKEA.
 - (f) بعض أوعية الطهي يمكن أن ينتج عنها ضوضاء أثناء الاستخدام. يُرجى تحريك وعاء الطهي قليلاً وسوف تختفي الضوضاء أو تقل. إن لم يحدث ذلك، يُرجى تغيير وعاء الطهي.

قبل الاستخدام:

- يُرجى الانتباه إلى التعليمات التالية قبل الاستخدام.
- يُرجى استخدام مقبس الإمداد بالكهرباء الرئيسي القياسي، وافحص دورياً المقبس لمنع أي تلف.
- تجنب قتح الجهاز بنفسك أو بواسطة أي شخص غير مؤهل. استعن فقط بوكيل الخدمة أو فني مماثل مؤهل لإصلاح الجهاز.
- يُرجى فحص سلك الطاقة ومقبسها. في حالة تلف سلك الطاقة أو المقبس، يُرجى تجنب استخدام الجهاز. لا تنزع المقبس بيد مبللة.
- لا تستخدم وصلة سلك للطاقة، ويرجى استخدام مقبس الطاقة الرئيسي فحسب.
- في حالة عدم استخدام الجهاز لفترة طويلة، يُرجى تشغيل الجهاز لتبثت المكون الإلكتروني لمدة 10 دقائق أو لـ. يمكنك بعد ذلك بدء تشغيل الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز بالقرب من المياه أو النار أو المناطق المبللة. الجهاز مخصص للاستخدام داخل المنزل فقط.
- قم بإزالة جميع العبوات والملصقات والغلاف وقم بإخراج الجهاز من عبوته قبل الاستخدام الأول.
- أغلق كل منطقة من مناطق الطهي بعد كل استخدام من أزرار التحكم فيها ولا تعتمد على كاشف المقلة.
- خطر التعرض للحرائق! لا تضع الأجسام المصنوعة من المعدن مثل السكاكين والشوكة والملاعق وأغطية الأوعية على سطح الطهي لأنها يمكن أن تصبح ساخنة.

⚠ تحذير! خطر الحرائق! يمكن أن تشتعل الدهون والزيوت شديدة السخونة بسرعة شديدة.

⚠ تحذير! بالنسبة إلى المستخدمين الذين لديهم أحجهزة تنظيم ضربات القلب، عليهم أن يتبعوا بنصف جسمهم الأعلى بما لا يقل عن 30 سم عن مناطق الطهي بالحث التي يتم تشغيلها.

⚠ تحذير! لا تشغيل الجهاز بيد مبللة وحافظ على سطح لوحة التحكم جافا. حيث إن وضع الكثير من المياه على مفاتيح لوحة التحكم قد يعطلها عن العمل.

⚠ تنبيه: السطح الساخن، الأسطح عرضة لأن تصبح ساخنة أثناء الاستخدام.

⚠ تنبيه: يجب الإشراف على عملية الطهي. يجب الإشراف باستمرار على عملية الطهي قصيرة المدى.

⚠ تحذير! لا تستخدم سوى واقيات الطهي المصممة من قبل الشركة المصنعة لجهاز الطهي أو المحددة من قبل الشركة المصنعة للجهاز والموضحة في إرشادات الاستخدام كواقيات مناسبة أو واقيات الطهي المضمنة مع الجهاز. يمكن أن يتسبب استخدام واقيات غير مناسبة في إحداث حوادث.

⚠ تحذير! إذا كان السطح متشققاً، فقم بإيقاف تشغيل الجهاز لتجنب احتمالية التعرض لصدمة كهربائية. يُرجى الاتصال بأقرب متجر من متاجر IKEA.

⚠ تحذير! يصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.

⚠ تحذير! قد يكون الطهي دون إشراف على عنصر طهي عليه دهون أو زيت خطيراً وقد يؤدي إلى نشوب حريق. لا تحاول أبداً إطفاء حريق باستخدام الماء، ولكن عليك إيقاف تشغيل الجهاز ومن ثم تغطية اللهب على سبيل المثال باستخدام غطاء أو بطانية حريق.

تعليمات السلامة

التركيب

- قبل التوصيل، تأكد من أن الجهد الكهربائي المخصص للجهاز مذكور على لوحة التصنيف ويتواءم مع الجهد الكهربائي المتاح. تحقق أيضاً من قدرة الجهاز التشغيلية، وتتأكد من تناسب حجم تركيبات المنزل الكهربائية مع قدرة الجهاز التشغيلية (راجع فصل البيانات الفنية).
- توضع لوحة التصنيف على الجزء السفلي من جسم الموقد.

⚠ تحذير! خطر الإصابة من التيار الكهربائي. • وصلات المقابس والقباس غير المناسبة والسائلة يمكن أن تجعل النهاية الطرفية تزداد حرارتها.

• لا تتحمل الشركة المصنعة المسؤولية عن أي إصابة تلحق بالأشخاص والحيوانات الأليفة أو الضرر الذي يلحق بالمتطلبات الذي يتسبب فيه عدم الالتزام بالمتطلبات التالية.

⚠ تنبيه! لبدء التركيب، راجع معلومات السلامة.

⚠ تحذير! ينبغي أن تتبع عملية التركيب القوانين والمراسيم والتوجيهات والمعايير (قواعد ولوائح السلامة الكهربائية وإعادة التدوير المناسبة وفقاً للوائح وخلافه) السارية في دولة الاستخدام! • تجنب تركيب الجهاز بجوار الأبواب وتحت النوافذ لأن الأوعية الساخنة قد تقع من فوق الموقد عند فتح الأبواب والنوافذ.

• تأكد من أن الجهاز لم يتعرض إلى التلف بسبب النقل. لا توصل جهازاً تالفاً.

• لا تركب الجهاز إن تعرض للتلف أثناء النقل. • لا توصل الموقد بأسلاك وصلات ولا تضع الموقد مع سلك عبر مناطق العمل. • لا تغير مواصفات الجهاز أو تعدل هذا المنتج. فثمة خطر الإصابة وتلف الجهاز.

⚠ تحذير! التزم بتعليمات التوصيلات الكهربائية بعناية.

المحتوى

| | | | |
|---------|-------------------------------|----------|---|
| 13..... | العناية والتنظيف..... | 4 | معلومات تتعلق بالسلامة..... |
| 13..... | استكشاف الأخطاء وإصلاحها..... | 5 | تعليمات السلامة..... |
| 14..... | البيانات الفنية..... | 7..... | وصف المنتج..... |
| 15..... | كفاءة استهلاك الطاقة..... | 8 | تحديد الطاقة (المفتاح الميكانيكي) |
| 15..... | المخاوف البيئية..... | 10..... | المؤشرات..... |
| 16..... | ISMAN IKEA | 10..... | الاستخدام اليومي..... |
| | | 11 | إرشادات استخدام أوعية الطهي..... |

معلومات تتعلق بالسلامة

- احتفظ بجميع العبوات بعيداً عن الأطفال. هناك خطر التعرض للاختناق.
- أبعد الأطفال عن الجهاز أثناء التشغيل وكذلك عند عدم تشغيله.
- يجب إبقاء الأطفال الأقل من 8 سنوات بعيداً عن الجهاز ما لم يتم الإشراف عليهم بشكل مستمر.
- لا يسمح للأطفال اللعب باللعبة بالجهاز. يجب ألا يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز وإجراء الصيانة التي تتم من قبل المستخدم دون إشراف.

⚠ تحذير! قم بتنشيط قفل أمان الطفل لتجنب تشغيل الأطفال الصغار والحيوانات الأليفة للجهاز دون قصد.

السلامة العامة

- اترك فتحات التهوية، في علبة الجهاز أو الهيكل المدمج، مفتوحة دون عوائق تسدتها.
- لا تلمس اللوحة عندما يكون مؤشر الحرارة المتبقية لا يزال مضيئاً بغرض منع الإصابة.
- لا تدخل أي أجسام داخل موقد الطبخ بالحث أثناء التشغيل لمنع الصدمات الكهربائية.
- لا تلف السلك حول الرقبة لمنع خطر الخنق.
- لا يجب استخدام جهاز التنظيف بالبخار لتنظيف الجهاز.
- يجب عدم وضع الأغراض المعدنية مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية فوق سطح الطهي حيث يمكن أن تصبح ساخنة.
- بعد الاستخدام، قم بإيقاف تشغيل عنصر الطهي من خلال وحدة التحكم ولا تعتمد على كاشف المقلة.
- هذا الجهاز غير مخصص للتشغيل باستخدام مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- يجب اتخاذ الحيوطة لتجنب لمس عناصر التسخين.
- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو مركز خدمة مرخص أو شخص مؤهل بصورة مماثلة لتجنب أي مخاطر.
- يُرجى الاتصال بأقرب متاجر IKEA.

- ① من أجل سلامتك ولتشغيل الجهاز على النحو الصحيح، عليك بقراءة هذا الدليل بعناية قبل التركيب والاستخدام. احتفظ بهذه التعليمات دائمًا مع الجهاز حتى لو نقلته أو بعته. على المستخدمين أن يعرفوا تماماً سمات التشغيل والسلامة الخاصة بالجهاز.

الاستخدام الصحيح

- لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء التشغيل.
- ضعم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط.
- ضعم هذا الجهاز للاستخدام الداخلي فقط.
- يتعين الامتناع عن استخدام الجهاز كسطح للعمل أو سطح للت تخزين.
- لا تضع أو تخزن السوائل القابلة للاشتعال أو المواد عالية الاشتعال أو الأشياء القابلة للانصهار (مثل الواح البلاستيك والألومنيوم) في الجهاز أو بالقرب منه.
- انتبه عند توصيل الأجهزة الكهربائية في المقايس المجاورة. لا تسمح بأن يلامس سلك التوصيل الجزء السفلي للجهاز أو أوعية الطهي الساخنة أو يعلق بها.
- لا تجري أعمال التصليح بنفسك لمنع الإصابة وإتلاف الجهاز. اتصل دائمًا بأقرب متاجر من متاجر IKEA.

سلامة الأطفال والأشخاص الضعفاء

- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بعد 8 سنوات والأكبر سنًا والأفراد الذين يعانون من نقص في قدراتهم البدنية أو الحسية أو العقلية أو ليس لديهم خبرة ومعرفة إذا تم تقديم التوجيه أو الإرشادات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المتضمنة لاستخدام الجهاز.

| | |
|----------|---------|
| ENGLISH | 4 |
| FRANÇAIS | 18 |
| 4 | العربية |

TILLREDA

en
fr
ar