



991.0695.209_01 - 230206
D00009169_00

ENGLISH
FRANÇAIS
4

4
28
العربية



Please refer to the last page of this manual for the full list of IKEA appointed Authorized Service Centre and relative national phone number



Consultez la dernière page de ce manuel contenant la liste complète des services Après-vente agréés IKEA avec les numéros de téléphone nationaux correspondants.



يُرجى الرجوع إلى الصفحة الأخيرة من هذا الدليل للاطلاع على قائمة كاملة بأسماء مراكز الخدمة المعتمدة من ايكيا (IKEA) وأرقام الهاتف المحلية الخاصة بها.

Contents

Safety information	4	Power Management	18
Installation	8	Cookware guidance	19
Electrical connection	9	Care and cleaning	20
Product description	11	Troubleshooting	21
Indicators	11	Hob technical data	23
Control panel	12	Energy efficiency of hob	23
Power limitation	13	Rating plate	24
Functions	14	Environmental aspects	25
Cooking Table	16	IKEA GUARANTEE	25
User menu customization	17		

Safety information

 For your own safety and to ensure proper operation of the appliance, please read this manual carefully before installation and operation. Keep these instructions together with the appliance, even if it is sold or transferred to third parties. It is important that users know all the appliance's operating and safety characteristics.

These hobs have induction systems that comply with the requirements of EMC standards and with the EMF directive, and they should not interfere with other electronic devices. Pacemaker wearers and those using other electronic implants must consult their doctor or the manufacturer of the implanted device to assess whether or not it is sufficiently resistant against interference.

 Electrical connections must be performed by a trained technician. Before making the electrical connection, please read the section on ELECTRICAL CONNECTION.

For appliances with a power supply cable, the terminals or section of wire between the cable anchor point and the terminals must be arranged in such a way as to allow the live

wires to be pulled out before the earth wire in the event of the cable coming out of its anchor.

- The manufacturer will not be liable for any damage resulting from incorrect or inadequate installation.
- Check that the mains power supply corresponds to the one indicated on the rating plate fixed to the inside of the product.
- The cut-out devices must be installed in the fixed system according to wiring system regulations.
- For class I appliances, check that the domestic power supply guarantees an adequate earthing system.
- Connect the product to the mains using an omnipolar switch.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, by an authorised service centre or by a qualified technician, to avoid any risk of danger.

 **WARNING:** Remove the protective films before installing the appliance.

- Only use the screws and other hardware elements supplied with the appliance.

 **WARNING:** Failure to install the screws or fixing devices as described in these instructions may mean there is a risk of electric shocks.

- Cleaning and maintenance must not be carried out by children, unless they are under the supervision of an adult.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance must not be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities, or by inexperienced or untrained persons, unless carefully

supervised and instructed in safe use of the appliance by a person responsible for their safety.

- This appliance may be used by children over the age of 8 years and by persons with limited physical, sensory or mental abilities or with insufficient experience and knowledge, provided they are carefully supervised and instructed on safe use of the appliance and on the dangers that it involves. Do not allow children to play with the appliance.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become extremely hot during use.

Take great care not to touch the heating elements.

Keep children under 8 years of age well away from the appliance, unless they are under constant supervision.

WARNING: If the surface shows any signs of cracking, turn the appliance off to prevent any risk of electric shock.

- Do not turn the device on if the surface is cracked or any damage is visible in the thickness of the material.
- Do not touch the appliance if your hands or body are wet.
- Do not use steam appliances to clean the product.
- Do not rest metal objects such as knives, forks, spoons and pan lids on the surface of the hob, as they might overheat.
- Use the relevant control to turn the hob off after use, do not rely on the pan sensors.

WARNING: Unsupervised cooking on a hob using oil and grease may be dangerous and may cause a fire. NEVER attempt to put flames out with water; on the contrary, turn the appliance off and suffocate the flames, for example covering them with a pan lid or a fire blanket.

CAUTION: The cooking process must be supervised. A short cooking process must be constantly supervised.

- The appliance is not designed to be started using an external timer or a separate remote controlled system.

WARNING: Danger of fire: do not rest objects on the cooking surfaces.

- The appliance must be installed in such a way as to allow disconnection from the electrical power supply with a contact aperture (3 mm) that ensures complete disconnection in category III overload conditions.
- The appliance must never be exposed to weather (rain, sun).
- Keep the packing material away from children and animals.
- Make sure the device is connected directly to the power outlet.
- Do not use adapters, multiple sockets or extension cables to connect the device.
- Never use the appliance for purposes other than those for which it has been designed.
- Deep-fryers must be kept under constant supervision when in use: the oil may catch fire if it gets too hot.
- Do not operate the appliance using an external timer or separate remote controlled system.
- The appliance must never be installed behind a decorative door, to prevent it from overheating.
- Do not stand on the appliance, as this may damage it.
- Do not rest hot pots and pans on the edge, as this may damage the silicone seals.

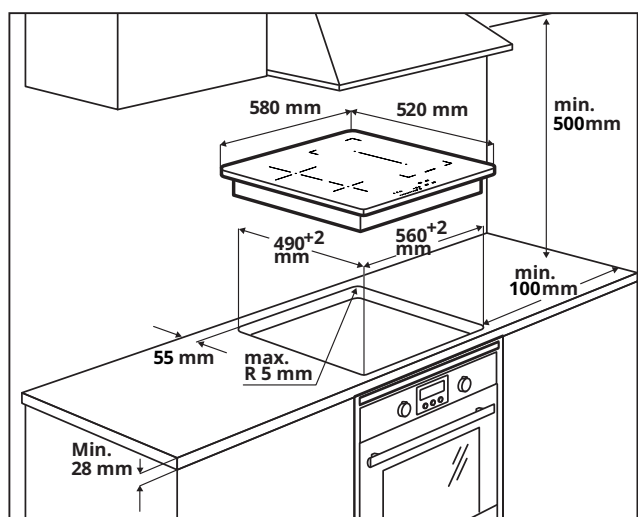
Installation

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!

- For further information on the installation refer to the Assembly Instruction.
- Do not use silicon sealant between the appliance and the worktop.
- Make sure that the space underneath the hob is sufficient for air circulation. Please refer to the Assembly Instruction.
- The bottom of the appliance can get hot. If the appliance is installed above the drawers, make sure to install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the bottom. Please refer to the Assembly Instruction.
- Ventilation of the appliance must comply with the manufacturer's instructions.
- Create a front opening of at least 28 cm² in the unit into which the hob is to be fitted, to allow aeration of the product.

must be mounted with heat-resistant adhesives (min. 85° C): the use of unsuitable material and adhesives may result in warping and detachment.

- The use of decorative hardwood borders around the worktop behind the appliance is allowed, provided the minimum distance always complies with the indications provided in the installation drawings.



- For further information on the installation refer to the Assembly Instruction
- If there is no oven beneath the hob, install a separation panel under the appliance according to the Assembly Instruction.

Requirements for kitchen units

- If the appliance is mounted on flammable materials, the guidelines and regulations relating to low voltage installations and fire prevention must be followed strictly.
- For the fitted units, the components (plastic materials and veneered wood)

Electrical connection

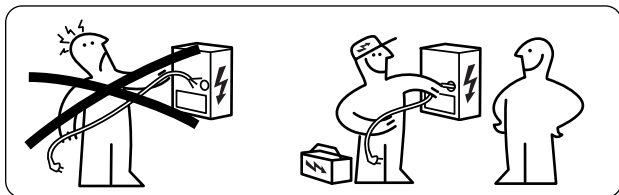


WARNING: All electrical connections must be carried out by an authorised installer.

- Before making the connections, check that the rated voltage of the appliance indicated on the rating plate corresponds to the mains power supply. The rating plate is affixed to the underside of the hob.
- Only use original components supplied by the spare parts service.
- The appliance is not equipped with a network cable. Purchase the correct one from a specialist dealer.
- If the cables are damaged, replace with original spare parts cables. Contact the call center of your IKEA store.



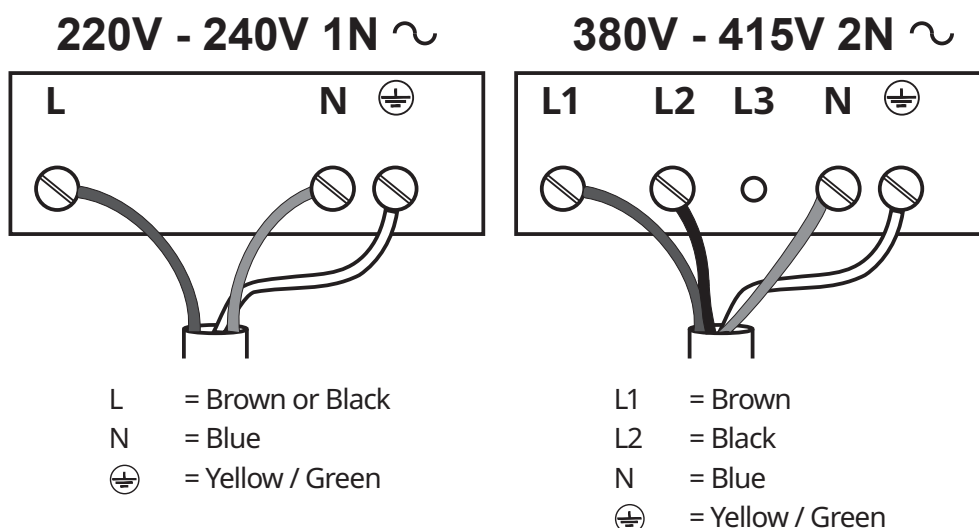
Caution! Do not weld any of the cables!



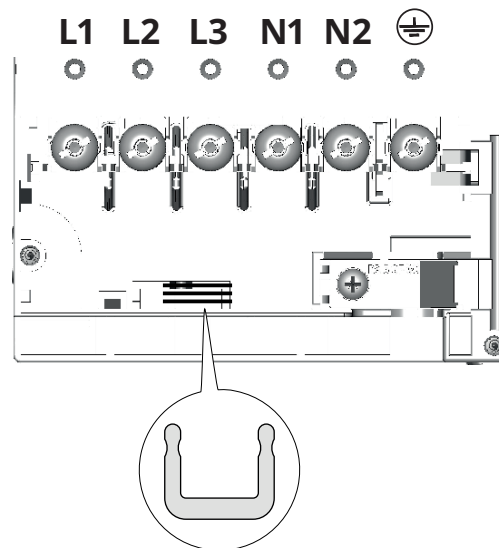
Electrical connection

- The appliance is not provided with a main cable. This appliance requires at least a power supply cord Type H05V2V2-F with end sleeves. External diameter of the supply cord: min. 8 mm - max. 14 mm. MONO-PHASE connection: min. section of the conductors: 3 x 4 mm². BI-PHASE connection: min. section of the conductors: 4 x 2.5 mm².
- Please respect specific national regulations in the first priority.
- Connection terminals are revealed when the connection box cover is removed.
- Make sure the characteristics of the household electrical system (voltage, maximum power and current) are compatible with those of the appliance.
- Connect the appliance like shown in the diagram (in accordance with the mains voltage and country standard reference).

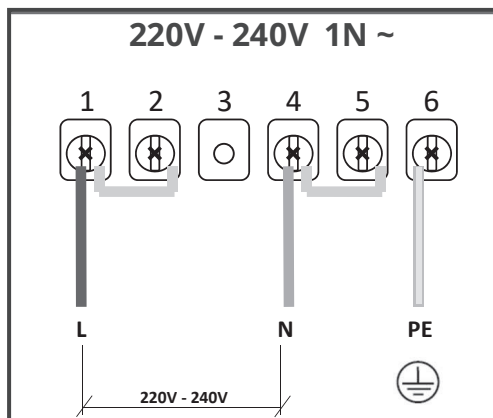
Connection diagram home side



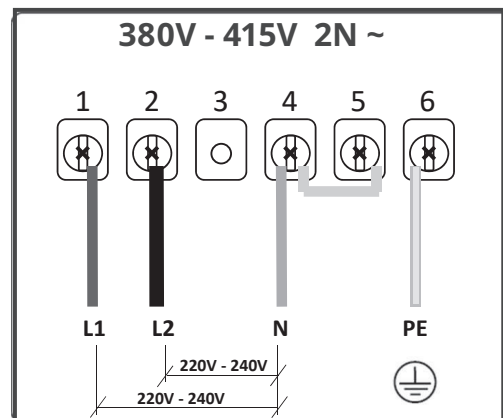
Connection diagram product side



Insert the shunts  between the screws as shown

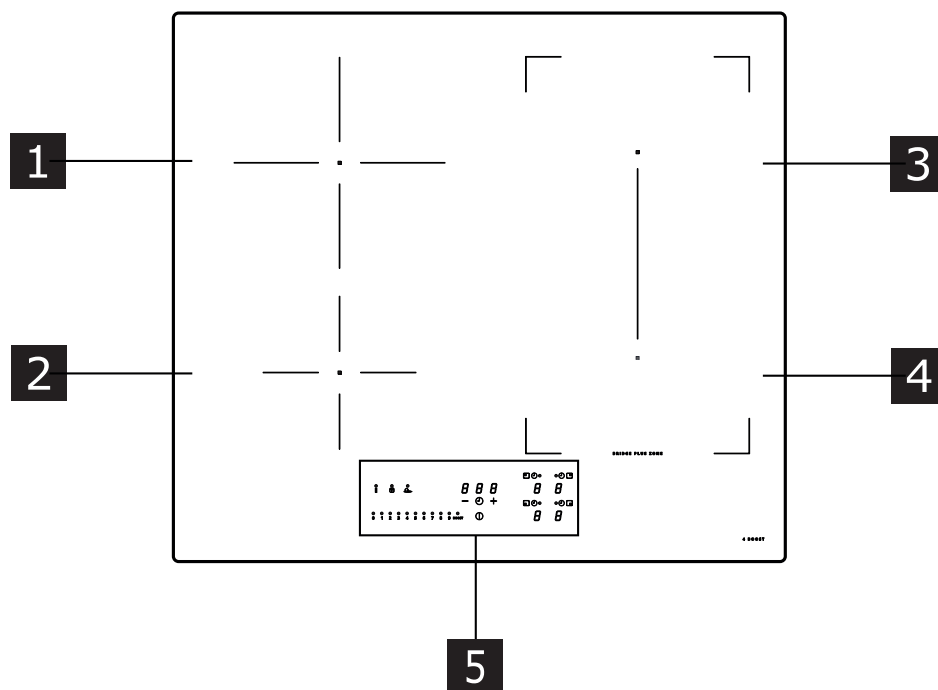


L = Brown or Black
 N = Blue
 = Yellow / Green



L1 = Brown
 L2 = Black
 N = Blue
 = Yellow / Green

Product description



- 1** Single cooking area (200 mm) 2300W, with Booster 3000W.
 - 2** Single cooking area (145 mm) 1400W, with Booster 1850W.
 - 3** Single cooking area (210 x 190 mm) 2100W, with Booster 3000W.
 - 4** Single cooking area (210 x 190 mm) 2100W, with Booster 3000W.
 - 5** Control panel
- 3 + 4** Bridge cooking area (210 x 380 mm) 3000W, with Booster 3700W.

Indicators

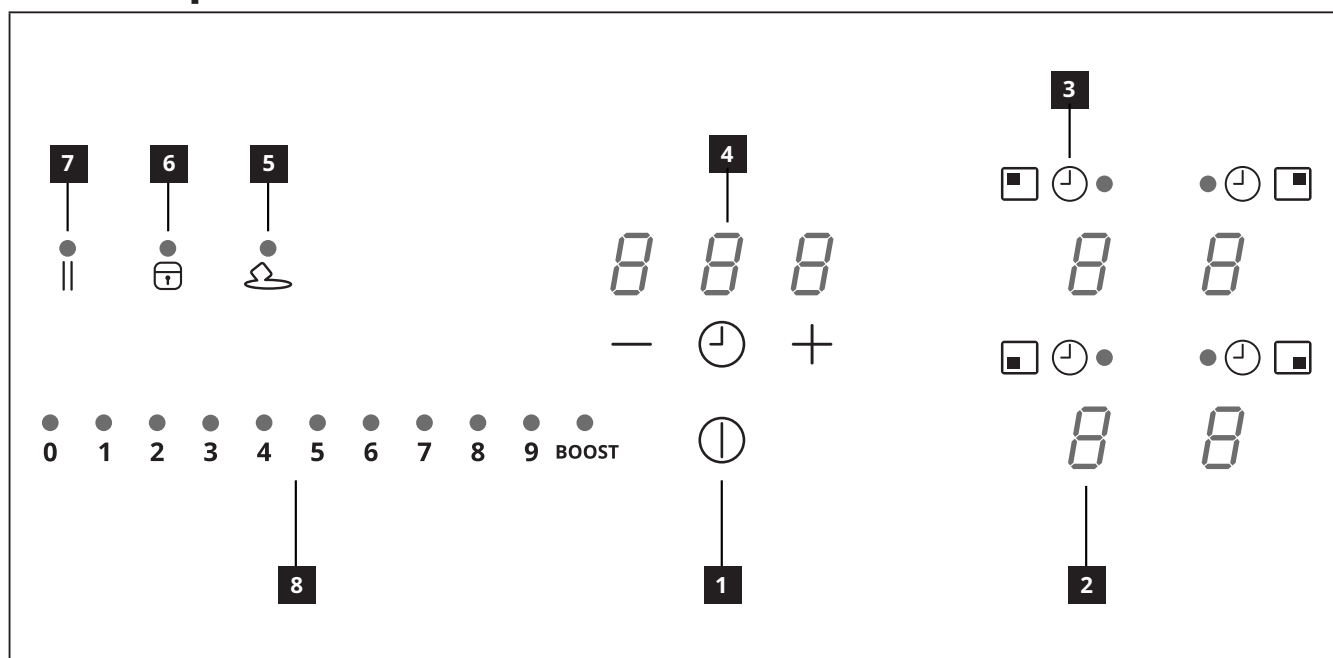
Pot detection

Each of the cooking areas is equipped with a system to detect the presence of a pan. The pan presence detection system recognises pans with a magnetisable base suitable for use with induction hobs. If the pan is removed during operation, or if an unsuitable pan is used, the display shows the symbol .

Residual heat indicator

The residual heat indicator is a safety feature, indicating that the surface of the cooking area is still at a temperature of 50° C or above, which may cause burns if touched by a naked hand. The digit for the corresponding cooking area displays *H*.

Control panel



- 1** On/Off
- 2** Power level indicator
- 3** Timer symbol
- 4** Timer control and cooking time indicator
- 5** Melting function button
- 6** Lock function button
- 7** Pause function button
- 8** Scroll keypad

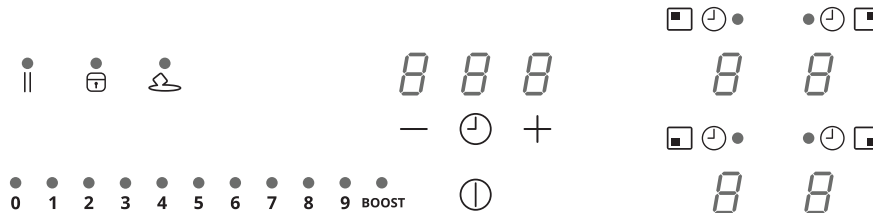
The cooking areas can be activated by pressing the reference digit . The digit lights up more intensely to confirm the operation.

When a pan is placed on one of the 4 cooking areas, the hob automatically detects its presence and turns on the corresponding digit to put it into use.

If no pans or other articles are resting on the hob, the digits will not be shown.

On the control panel, the functions that can be selected will always be the ones that are visible but illuminated at low intensity. Select the functions by touching the symbol itself.

Power limitation

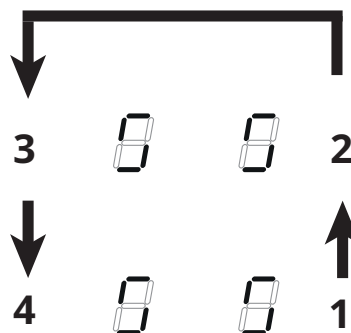


When first connecting to the domestic power supply, the installer must set the power of the hob cooking areas based on the actual abilities and capacity of the power supply itself.

If this is not necessary, the hob can be turned on directly using , otherwise, follow the operations below to access the menu.

Connect the hob to the domestic mains power

1. All the digits light up for a few seconds, then they go out only the  remains flashing.
2. Press and hold the  and digits of the zones show .
3. Holding  start pressing the zones digitis in anticlock direction, starting from the bottom right.



The back right hand digit shows  and a number indicating the type of menu. The front right hand digit shows a number that depends on the parameters indicated in the selection.

Select the digit with  and press "8" on the power bar.

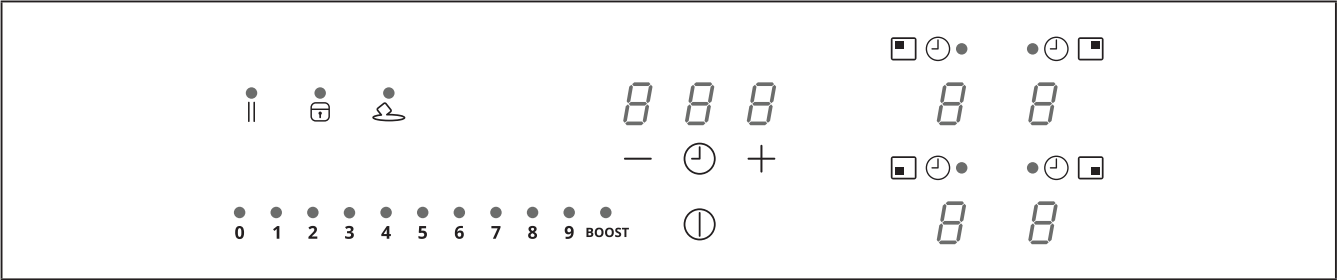
Select the other digit and select the correct setting.

See the table below for the specifications:

Value on the power bar	Kw	Notes
0	7.4 Kw	Standard initial setting
1	6 Kw	
2	5 Kw	
3	4 Kw	
4	3.5 Kw	
5	3 Kw	
6	2.5 Kw	

Once the correct value has been entered, confirm by pressing and holding .

Functions



Child lock	This function prevents an accidental operation of the appliance.
	To activate: If the pot is placed, press and hold for 3 seconds the correspondent digit. If the pot is not placed press and hold for 3 seconds one of the 4 digits (not visible) near the dot  on the left side. Release and slide your finger from 0 to 9 along the power bar which shows the operating sequence. All the digits display  . The operations described must be completed within 10 seconds.
	To deactivate: press and hold for 3 seconds one of the 4 digits for the cooking areas. Release and slide your finger from 9 to 0 along the power bar which shows the operating sequence. The operations described must be completed within 10 seconds.
Lock	It is possible to lock the hob functions during use, for example in order to clean the hob. The function remains active even if the hob is turned off and on again. If there is a power cut, the function is deactivated.
	To activate: press  and hold for 1 second.
	To deactivate: press  .
Boost	Each cooking area can be set to an extra power level for 5 minutes at most.
	To activate: select one of the 4 cooking areas and select the value "BOOST" on the power bar. The corresponding digit displays  .
	To deactivate: select one of the other possible values on the power bar.
Cooking areas Timer	Timer to turn off a specific cooking area after setting the time. The cooking areas can be programmed individually, as they all have their own Timer.
	To activate: With the cooking area in operation, press on the corresponding symbol  to access the Timer management commands for that area. The 3 digits will show " 0 0 0 ". Press "+" or "-" to set the countdown time.
	
	Do not touch anything for 10 seconds to confirm the time. When the countdown ends, the digits return to zero and a buzzer sounds. This can be turned off by pressing any of the buttons. If the Timer is active in more than one cooking area the 3 digits will always show the Timer that is closest to finishing.
	To deactivate: With the cooking area in operation, press on the corresponding symbol  to access the Timer management commands for that area. Set the three digits to " 0 0 0 " using "+" or "-" .

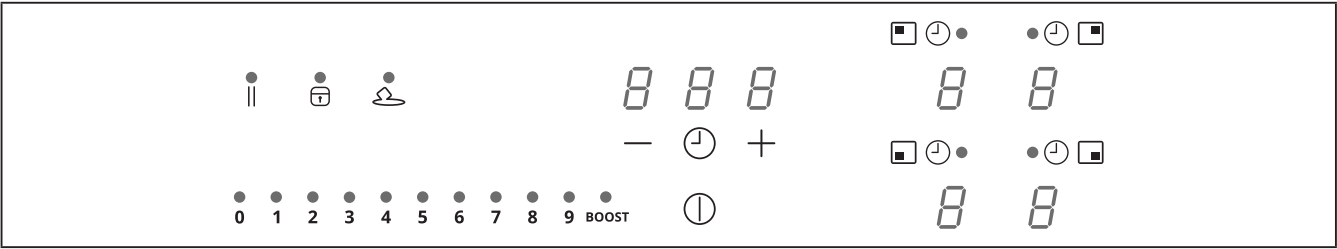
Timer (generic)	Timer with alarm for generic use.																					
	To activate: Turn the hob on, making sure there are no pans or active cooking areas. The 3 digits for the Timer management commands show "- - -". Press the digit to access the Timer menu and view " 0 0 0 ". Press "+" or "-" to set the countdown.																					
	Hours Tenths Minutes																					
	Do not touch anything for 10 seconds to confirm the time. When the countdown ends, the digits return to zero and a buzzer sounds. This can be turned off by pressing any of the buttons. Repeat the operations described to modify the countdown value.																					
	To deactivate: Turn the hob on, making sure there are no pans or active cooking areas. Press the digit to access the Timer menu and use "+" and "-" to set the Display to " 0 0 0 ".																					
Melting	To activate: select one of the 4 cooking areas and press  . The digit for the selected area will show  .																					
	To deactivate: press  or press ①.																					
Heat-up Function	This function is used to heat up a pan at maximum power before continuing to cook at a selected level. The period of time the cooking area will remain at maximum power depends on the final cooking level that is set. See table:																					
	<table><tr><th>Lev. Power</th><th>Time</th></tr><tr><td>1</td><td>48 seconds</td></tr><tr><td>2</td><td>144 seconds</td></tr><tr><td>3</td><td>230 seconds</td></tr><tr><td>4</td><td>312 seconds</td></tr><tr><td>5</td><td>408 seconds</td></tr><tr><td>6</td><td>120 seconds</td></tr><tr><td>7</td><td>168 seconds</td></tr><tr><td>8</td><td>216 seconds</td></tr><tr><td>9</td><td>not available</td></tr><tr><td>P</td><td>not available</td></tr></table>	Lev. Power	Time	1	48 seconds	2	144 seconds	3	230 seconds	4	312 seconds	5	408 seconds	6	120 seconds	7	168 seconds	8	216 seconds	9	not available	P
Lev. Power	Time																					
1	48 seconds																					
2	144 seconds																					
3	230 seconds																					
4	312 seconds																					
5	408 seconds																					
6	120 seconds																					
7	168 seconds																					
8	216 seconds																					
9	not available																					
P	not available																					
	To activate, with a pan on the hob and selected cooking area, press and hold for 3 seconds on the selected value (from 1 to 8) on the power bar. The Display for the corresponding area shows " A " . It is possible to increase the cooking level, but if it is decreased the function is deactivated. It can also be deactivated by pressing and holding for 3 seconds the button for the cooking area in question.																					
Pause Function	This function allows any other active function on the hob to be paused/resumed, reducing the power in the cooking area and all the functions to zero. If the pause function is not deactivated within 10 minutes, the hob will switch off automatically.																					
	To activate: With a pan on the selected hob and cooking area, press and hold the Pause button  for at least 1 second. All the Displays show  .																					
	To deactivate: press and hold  for 1 second until it flashes. Press any other button within 10 seconds. The function is deactivated and the hob continues with the previous setting.																					

Recall Function	This function is used to recall all the hob function settings in the event of involuntary shut-down or a sudden power cut.
	When the hob is turned off, if it is turned on within 6 seconds using ①, the button will flash for 6 seconds. Press the button to recover the functions set previously. A beep sounds to confirm the operation.
Bridge Function	This function allows 2 cooking areas to be connected, so that they can be controlled as a single, large cooking area. This means it is possible to use pans with a larger bottom. The cooking areas that can be selected for this function are only the ones on the right.
	To activate/deactivate: simultaneously press the right cooking area digits to select the 2 areas to form a bridge, until a digit displays  to indicate that the function has been activated. The other digit is used to set the power level.

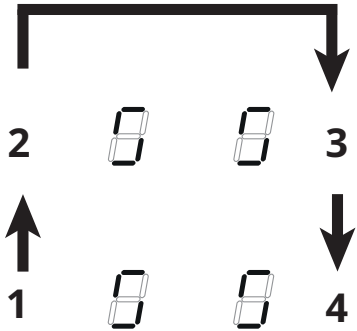
Cooking Table

Power level	Cooking method	To be used for
1	Melting, heating gently	Butter, chocolate, gelatine, sauces
2	Melting, heating gently	Butter, chocolate, gelatine, sauces
3	Warming up	Rice
4	Prolonged cooking, thickening, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish
5	Prolonged cooking, thickening, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish
6	Prolonged cooking, braising	Pasta, soups, braised meat
7	Light frying	Rösti (potato fry-ups), omelettes, breaded and fried foods, sausages
8	Frying, deep fat frying	Meat, potato chips
9	Quick frying at high temperature	Steak
P	Quick heating	Boiling water

User menu customization



- Press ①.
Press ① again and hold for 3 seconds.
1. The button start flashing.
 2. Press and hold the and digit of the zone show .
 3. Holding start pressing the zones digitis in clock direction, starting from the bottom left.



The back left hand digit alternately shows and a number from 2 to 7, indicating the type of menu. The front left hand digit shows a number that depends on the parameters indicated in the selection. Select a number on the power bar to access the settings menu and enter a value. See the table below for the specifications:

Menu Code	Description	Value
U2	Menu to manage the button sounds volume.	0 (sound off) - 1 (min.) - 3 (max.)
U3	Menu to manage the counter buzz volume.	0 (sound off) - 1 (min.) - 3 (max.)
U4	Menu to manage the display lighting level.	0 (max.) - 9 (min.)
U5	Menu to manage the countdown animation.	0 (animation off) - 1 (animation on)
U6	Pan recognition function always active menu.	0 (active) - 1 (not active)
U7	Menu to manage the end of countdown buzzer.	0 (continuos flashes and switch off) 1 (ten flashes and switch off) 2 (one flash and switch off)

Once the correct value has been entered, confirm by pressing and holding ① for 2 seconds.
To exit the menu without saving, press .
If no operations are carried out, the user menu will close after 1 minute.

Power Management

This product is equipped with electronically controlled Power Management. See the illustration.

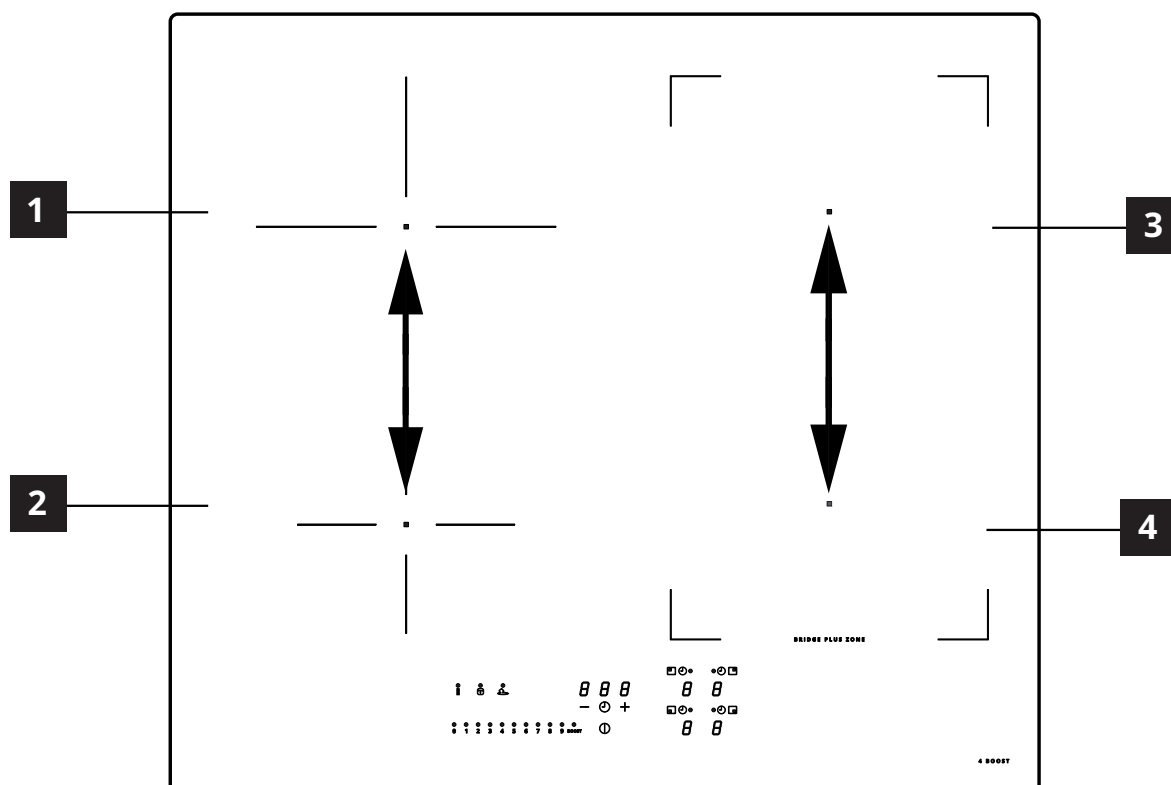
This function monitors electric loading and limits the maximum power output to 3700 W for each cooking area group (1+2 and 3+4), optimizing the power distribution and preventing the system from overloading.

Hob in full power setting - the function divides the power between cooking areas belonging to the same group and automatically decreases the power of the other cooking area, if necessary (the last command has highest priority).

Hob in power limitation setting - the function divides the power between cooking areas and doesn't allow to set the power for the other cooking areas exceeding the limit (to increase the power of particular cooking area, the power setting for the other ones need to be lowered manually).

Example:

If BOOST level is selected for cooking area 1, cooking area 2 cannot exceed the level 9 at the same time and will be automatically limited.



Cookware guidance

What pots to use

Only use pots and pans with bottom made from ferromagnetic material which are suitable for use with induction 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 area that best corresponds to the diameter of the bottom of the pan.

Cooking area	Cookware diameter (mm)	
	Ø min. (recommended)	Ø max (recommended)
Left rear	110 mm	200 mm
Left front	110 mm	145 mm
Right rear	110 mm	190 mm
Right front	110 mm	190 mm
Bridge right side	190 mm	370 mm

Empty or thin-based pots/pans

Do not use empty or thin-based pots/pans on the hob as it will not be able to monitor the temperature or turn off automatically if the temperature is too high, damaging the pan or the hob surface. 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 area is active, it may hum briefly. This is a characteristic of all induction 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 comprised 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 comprised 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 described induction technology and should not be regarded as defects.

Care and cleaning

- Never use abrasive sponges, wire wool, hydrochloric acid or other products that might scratch or mark the surface.
- Food that falls accidentally or builds up on the surface, the functional or aesthetic elements of the Hob must not be eaten.
- Switch off or unplug the appliance from the mains supply before carrying out any maintenance work.
- Clean the appliance after every use, to prevent any residual food from burning on. It is much harder work to remove crusted and burned-on dirt.
- For day-to-day dirt, use a soft cloth or sponge and a suitable detergent. Follow the manufacturer's recommendations regarding detergents to be used. The use of protective detergents is recommended.
- Remove crusted dirt, for example milk that has boiled over, using a scraper pad suitable for vitreous ceramic, while the cooktop is still hot. Follow the manufacturer's recommendations regarding scraper pads to be used.
- Remove food containing sugar, for example jam that has spilled during cooking, using a scraper pad suitable for vitreous ceramic, while the Hob is still hot. If you do not, the residue may damage the vitreous ceramic surface.
- Remove any melted plastic using a scraper pad suitable for vitreous ceramic, while the Hob is still hot. If you do not, the residue may damage the vitreous ceramic surface.
- Remove limescale using a small amount of limescale remover solution, for example vinegar or lemon juice, once the Hob has cooled down. Then clean again with a damp cloth.
- Do not cut or prepare foodstuffs on the surface, and do not drop hard objects onto it. Do not drag pans or plates over the surface.
- Do not use steam cleaning equipment.

Troubleshooting

Error code	Description	Possible causes of the error	Solution
ER03	Hob switches off after 10 sec.	Continuous key activation detected. Water or cookware placed on Control panel.	Remove water or cookware from glass and Control panel.
ER21	Hob switches off.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Let the hob cool down. Please check if the hob has sufficient ventilation. If error persists, please contact After Sales Service.
E2	Corresponding cooking area is turned off.	Empty or wrong cookware. Pot or glass temperature is too high. Electronic temperature too high.	Let the hob cool down. Use appropriate cookware. Do not heat-up empty pots.
E3	Corresponding cooking area is turned off.	Wrong cookware. Cookware is losing its magnetic characteristics and may lead to induction hob damage.	Use appropriate cookware. The error is automatically cancelled after 8s and the cooking area can be used again. In case of further upcoming errors cookware have to be changed. If error persists, please contact After Sales Service.
E6	Cooking area cannot be turned on.	Power supply voltage and/or frequency is out of range.	Check mains voltage and/or frequency. If needed contact After Sales Service.
E8	Cooking areas are turned off.	Fan failure. Fan blocked by dust or fabrics.	Clean and remove foreign bodies from fan. If error persists, please contact After Sales Service.
EH	Corresponding cooking area is turned off.	Temperature sensor stuck for cooking area. Not enough temperature change detected after switching on the hob.	Switch off the hob and switch it on again after cooling down. If error persists, please contact After Sales Service.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds then reconnect the hob to the power supply. If the problem persists, call the service centre and specify the error code that appears on the display.		

Maintenance and repairs

- Make sure that maintenance on electrical components is only carried out by the manufacturer or by the service technicians.
- Make sure that damaged cables are only replaced by the manufacturer or by the service technicians.

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

You can find a full list of IKEA appointed contacts at the end of this user manual.

When contacting the After Sales Service please provide the following information:

- type of fault
- appliance model (Art./Cod.)
- serial number (S.N.)

This information can be found on the rating plate. The rating plate is affixed to the bottom of the appliance.

If you operated the appliance wrongly, or the installation was not carried out by an authorized installer, the visit from the After Sales Service technician or dealer may not take place free of charge, even during the warranty period.

Hob technical data

		Unit	Value
Type of product			Built-in Hob
Dimensions	Width	mm	580
	Depth	mm	520
	Min./max height	mm	54
Total power		W	7400

Parameter	Value
Power supply voltage/frequency	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Weight of the appliance	8,8 Kg

Energy efficiency of hob

Model identifier	KOLSTAN 405.594.68
Number of cooking areas	4
Number of Bridge cooking areas	1 - Right
Cooking technology	Induction
Dimension of Bridge cooking area	Right 210 x 380 mm
Dimension of cooking area	Left rear Ø 200 mm
	Left front Ø 145 mm
	Right front 210 x 190 mm
	Right rear 210 x 190 mm
Energy consumption per Bridge cooking area	192 Wh/kg
Energy consumption per cooking area	Left rear 185 Wh/kg
	Left front 181 Wh/kg
Energy consumption of the hob (electric cooking)	186 Wh/kg

Information on the product pursuant to EU regulation n° 66/2014

Reference standards:

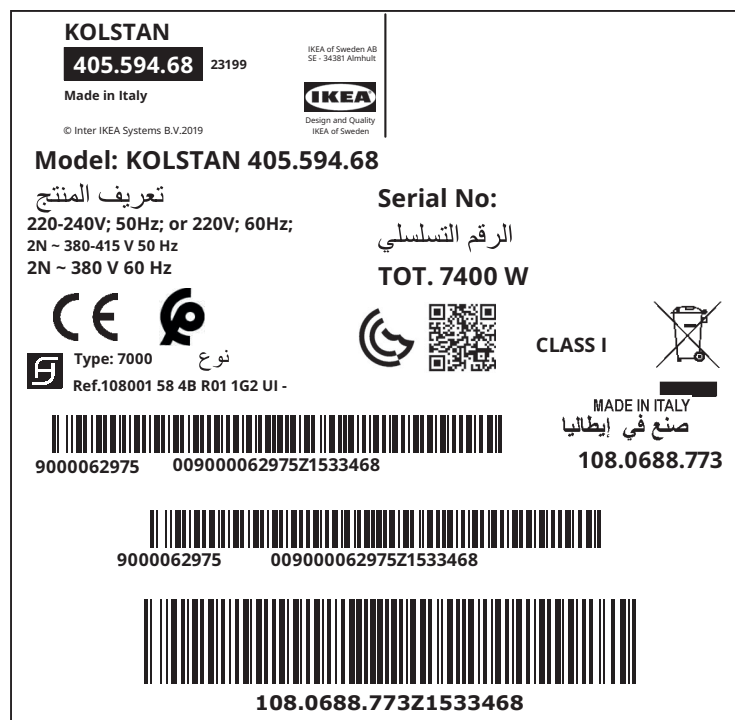
EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

CE This appliance has been designed, manufactured and sold in compliance with EEC Directives.

“The technical data is provided on the rating plate affixed to the bottom of the product.”

Rating plate



The graphic above represents the rating plate of the appliance.
 The serial number is specific to each product.

Dear Customer, keep the additional rating plate attached to the cover of Safety booklet inside the product.

This will allow us to assist you better by identifying precisely your hob, in case you need our assistance in the future.

Thank you for your help!

Environmental aspects

Disposal of household appliances

- The symbol  on the product or on its packaging indicates that the product must not be disposed of with the normal domestic waste. The product must be disposed of at a specialist re-cycling centre for electrical and electronic components. By making sure that this product is disposed of properly, you will help prevent possible negative consequences for the environment and for health that might result from its improper disposal.

For more detailed information on how to re-cycle this product, please contact your local municipal offices, local waste disposal service or the shop in which the product was purchased.

Disposal of packaging materials

Materials with the symbol  can be recycled. Dispose of packing materials in special recycling collection bins.

Energy saving

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

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Before you activate the cooking area put the cookware on it.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking areas.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking area.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

IKEA GUARANTEE

How long is the IKEA guarantee valid?

This guarantee is valid for five (5) years – two (2) years if the appliance is named LAGAN or TILLREDA - from the original date of purchase of your appliance at IKEA or from the installation date with maximum limit of three months from the purchase date.

The original sales receipt, is required as proof of purchase.

If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance.

Once a warranted product has been replaced, the replaced product warranty will be valid for the balance period from date of original purchase invoice

Who will execute the service?

IKEA service provider will provide the ser-

vice through its own service operations or authorized service partner network.

What does this guarantee cover?

- The guarantee covers faults of the appliance, which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA or from the installation date with maximum limit of three months from the purchase date.
- This guarantee applies to domestic use only.
- The exceptions are specified under the headline "What is not covered under this guarantee?" Within the guarantee 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. On these conditions the respective local regulations are applicable.

- Replaced parts become the property of IKEA.
- In case of non-repairable product, the retail value of the replacement will not exceed the purchase price that was paid by the customer

What will IKEA do to correct the problem?

- IKEA appointed Service Provider will examine the product and decide, at its sole discretion, if it is covered under this guarantee. If considered covered, IKEA Service Provider or its authorized service partner through its own service operations, 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 guarantee?

- 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.

- Cases where no fault could be found during a technician's visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original 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.
- Damage resulting from power outage, power surges or dips, fluctuating voltage or improper voltage All workout parts are not covered by the guarantee e.g.: filters and cleanliness.
- 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 guarantee, the appointed Service Provider or its authorized service partner will reinstall the repaired appliance or install the replacement, if necessary.
- All plumbing and electrical installation, are not the responsibility of IKEA, and customer must complete these work before the execution work.

How country law applies

The IKEA guarantee 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 guarantee conditions.

An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

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

The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances

Please don't hesitate to contact IKEA appointed After Sales Service Provider to:

- make a service request under this guarantee;
- ask for clarifications on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture;
- 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.

In order to provide you a quicker service, we recommend to use the specific phone numbers listed on this manual. Always refer to the numbers listed in the booklet of the specific appliance you need an assistance for.

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 guarantee to apply. The sales receipt also reports the IKEA name and article number (8 digit code) for each of the appliances you have purchased.

How to reach us if You need our service

Please refer to the last page of this manual for the full list of IKEA appointed contacts and relative national phone numbers.

Sommaire

Sicherheitsinformationen	28	Leistungsmanagement-Funktion	43
Installation	33	Leitfaden zur Verwendung von Töpfen	44
Elektroanschluss	34	Reinigung und Wartung	45
Produktbeschreibung	36	Anleitung zur Fehlerbehebung	46
Anzeigen	36	Technische Daten	48
Bedienfeld	37	Energieeffizienz des Kochfelds	48
Leistungsbegrenzung	38	Typenschild	49
Funktionen	39	Informationen zum Umweltschutz	50
Gartabelle	41	IKEA GARANTIE	50
Personalisieren des Benutzermenüs	42		

Consignes de sécurité

 Pour votre sécurité et pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil, veuillez lire attentivement ce manuel avant son installation et sa mise en fonction. Toujours conserver ces instructions avec l'appareil, même en cas de cession ou de transfert à des tiers. Il est important que les utilisateurs connaissent toutes les caractéristiques de fonctionnement et de sécurité de l'appareil.

Ces tables de cuisson disposent de systèmes d'induction conformes aux exigences des directives EMC et EMF et ne devraient pas interférer avec d'autres appareils électroniques. Les porteurs de pacemakers ou d'autres implants électroniques doivent consulter leur médecin ou le fabricant de ces implants pour évaluer leur degré de sensibilité aux interférences.

 Faire effectuer les raccordements électriques par un technicien spécialisé. Avant de procéder au raccordement électrique, lire la section RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE.

Pour les appareils munis d'un cordon d'alimentation, les bornes ou la section des fils entre le point d'ancrage du cordon et les bornes doivent être disposées de manière à permettre

d'extraire le conducteur sous tension en amont du câble de mise à la terre au cas où le cordon sortirait de son ancrage.

- En aucun cas le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des dommages éventuellement provoqués par une installation ou une utilisation impropre.
- Vérifier que la tension électrique indiquée sur la plaque signalétique fixée à l'intérieur de l'appareil correspond à la tension du secteur.
- Les dispositifs de sectionnement doivent être installés dans l'équipement fixe, conformément aux normes sur les systèmes de câblage.
- Pour les appareils de Classe I, contrôlez que le réseau d'alimentation de votre intérieur dispose d'une mise à la terre appropriée.
- Raccorder l'appareil au secteur avec un interrupteur omnipolaire.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, par un service après-vente agréé ou par un technicien spécialisé, afin d'éviter tout risque ou situation de danger.

 **AVERTISSEMENT:** Avant d'installer l'appareil, retirer les films de protection.

- Utiliser uniquement les vis et les petites pièces fournies avec l'appareil.

 **AVERTISSEMENT:** Toute installation de vis ou de dispositifs de fixation non conformes à ces instructions peut entraîner des risques de décharges électriques.

- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants, à moins qu'ils ne soient

surveillés par un adulte.

- Surveiller les enfants. S'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, à moins qu'elles ne soient attentivement surveillées et aient été instruites sur la manière d'utiliser l'appareil en sécurité par une personne responsable de leur sécurité.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, à condition que ce soit sous la surveillance attentive d'une personne responsable et après avoir été instruits sur la manière d'utiliser cet appareil en toute sécurité et sur les dangers que cela comporte. S'assurer que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.

 **AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses parties accessibles peuvent atteindre de très hautes températures durant l'utilisation.

Prendre garde de ne pas toucher les résistances.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

AVERTISSEMENT : Si la surface présente des fissures, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de décharge électrique.

- Ne pas actionner l'appareil si sa surface est fissurée ou si des dommages sont visibles dans l'épaisseur du matériau.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou des parties du corps mouillées.
- Ne pas utiliser des appareils à vapeur pour nettoyer le produit.
- Ne pas poser d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur la surface de la table de cuisson, car ils pourraient atteindre des températures très élevées.
- Utiliser la commande prévue pour éteindre la table de cuisson après son utilisation, ne pas s'en remettre aux capteurs des casseroles.

AVERTISSEMENT : Il est dangereux de laisser la table de cuisson sans surveillance lorsque vous utilisez de l'huile ou des graisses. Cela pourrait provoquer une situation de danger et un risque d'incendie. Ne JAMAIS essayer d'éteindre des flammes avec de l'eau, mais éteindre l'appareil et étouffer le feu, par exemple avec un couvercle ou une couverture d'extinction.

ATTENTION : Surveiller le processus de cuisson. Un processus de cuisson court doit être surveillé constamment.

- Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche via un minuteur externe ou un système de télécommande séparé.

AVERTISSEMENT : Danger d'incendie : ne pas poser d'objets sur les surfaces de cuisson.

- L'appareil doit être installé de manière à permettre le sectionnement de l'alimentation électrique avec un

écart entre les contacts (3 mm) à même d'assurer le sectionnement complet dans des conditions de surtension de catégorie III.

- Ne jamais exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil).
- Ranger les emballages hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- S'assurer que le dispositif est directement raccordé à la prise de courant.
- Ne jamais utiliser d'adaptateurs, de multiprises ou de rallonges pour raccorder l'appareil.
- N'utiliser en aucun cas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Contrôlez constamment les friteuses durant leur utilisation: l'huile surchauffée risque de s'incendier.
- Ne pas actionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de télécommande séparée.
- Ne jamais installer l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Ne pas se tenir debout sur l'appareil, sous risque de l'endommager.
- Ne pas poser de casseroles ou de poêles sur le bord, sous risque d'endommager les joints en silicone.

Installation

Le technicien chargé de l'installation est tenu de se conformer à la législation, aux réglementations, aux directives et aux normes (règlements sur la sécurité des installations électriques, le recyclage correct des composants, etc.) en vigueur dans le pays d'utilisation.

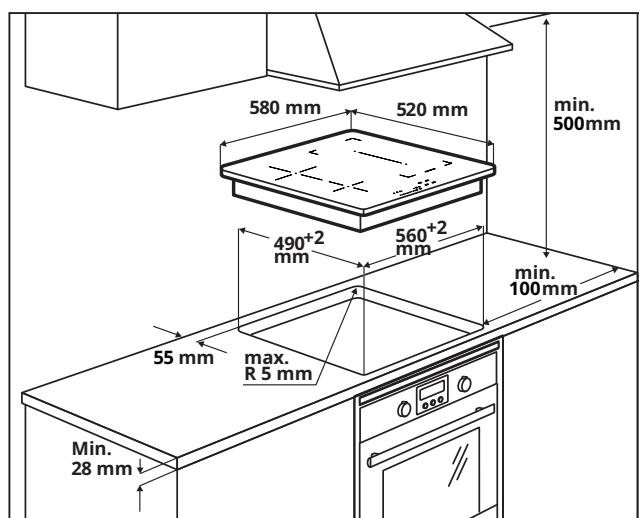
- Pour plus d'informations sur l'installation, voir les Instructions de montage.
- Ne pas utiliser de colle silicone entre l'appareil et le plan de travail.
- Veiller à ce que l'espace sous la table de cuisson soit suffisant pour permettre l'aération. Voir les Instructions de montage.
- Le fond de l'appareil peut devenir très chaud. Si l'appareil est monté au-dessus de tiroirs, installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour empêcher l'accès au fond. Voir les Instructions de montage.
- La ventilation de l'appareil doit être conforme aux instructions du fabricant.
- Réaliser une ouverture frontale d'au moins 28 cm² dans le meuble qui accueillera la table de cuisson, afin de permettre une bonne ventilation du produit.

Exigences relatives au bloc cuisine

- Si l'appareil est monté sur des matériaux inflammables, respecter scrupuleusement les directives et les règlements relatifs aux installations à basse tension et à la prévention contre l'incendie.
- Dans les unités à encastrer, appliquer

les composants (en matière plastique ou en bois plaqué) avec des colles résistant à la chaleur (min. 85 °C): l'utilisation de matériaux ou de colles inadaptés risque de provoquer la déformation ou le décollement des composants.

- L'utilisation de bordures décoratives en bois massif autour du plan de travail derrière l'appareil est autorisée, à condition que la distance minimale soit toujours conforme aux indications fournies dans les plans d'installation.



- Pour plus d'informations sur l'installation, voir les Instructions de montage.
- En absence de four sous la table de cuisson, installer un panneau de séparation sous l'appareil, comme illustré dans les instructions de montage.

Raccordement électrique

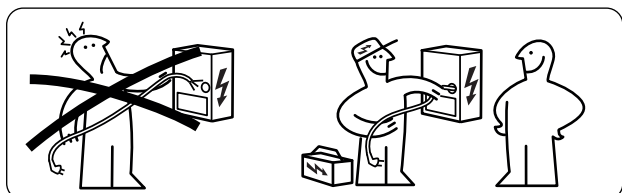


AVERTISSEMENT: Toutes les connexions électriques doivent être effectuées par un installateur agréé.

- Avant d'effectuer les branchements, vérifier que la tension nominale de l'appareil indiquée sur la plaque des données correspond à la tension d'alimentation du secteur. La plaque signalétique est appliquée sur le côté inférieur de la table de cuisson.
- Utiliser uniquement des composants d'origine fournis par le service des pièces détachées.
- L'appareil n'est pas équipé d'un câble d'alimentation. Achetez le bon modèle auprès d'un revendeur spécialisé.
- En cas d'endommagement, remplacer les câbles d'alimentation par des câbles de rechange d'origine. Contacter le call center du magasin IKEA le plus proche.



Attention! Ne pas souder les câbles!

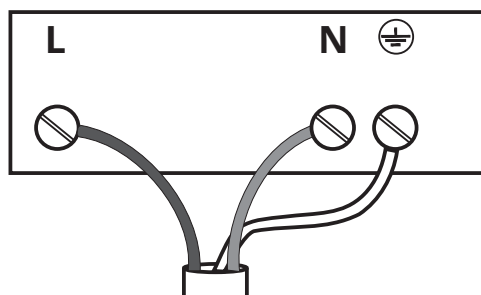


Raccordement électrique

- L'appareil n'est pas fourni avec un câble principal. Cet appareil nécessite un cordon d'alimentation au moins de type H05V2V2-F avec embouts. Diamètre externe du cordon d'alimentation : min. 8 mm - max. 14 mm
Connexion MONOPHASÉE : section mini des conducteurs : 3 x 4 mm². Connexion BIPHASÉE : section mini des conducteurs : 4 x 2.5 mm².
- Veuillez respecter les réglementations nationales en vigueur en première priorité.
- Pour accéder aux bornes de connexion, retirer le couvercle de la boîte à bornes.
- S'assurer que les caractéristiques de votre système électrique domestique (tension, puissance maximum et courant) sont compatibles avec celles de l'appareil.
- Connectez l'appareil de la manière indiquée sur le schéma (conformément à la tension du secteur et à la référence standard du pays).

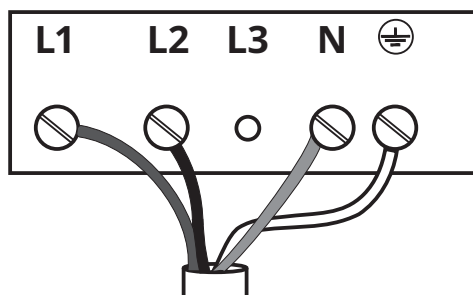
Schéma de branchement côté maison

220V - 240V 1N ~



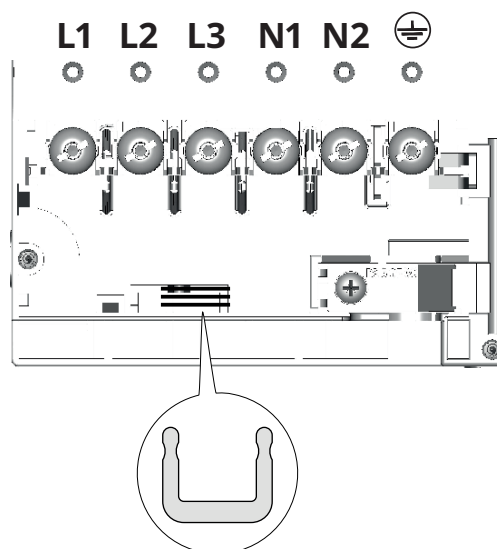
L = Marron ou Noir
N = Bleu
⏏ = Jaune / Vert

380V - 415V 2N ~

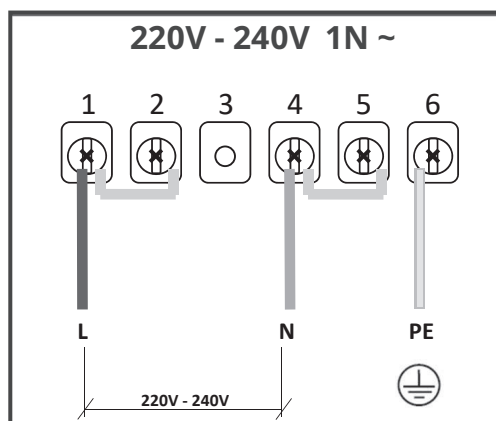


L1 = Marron
L2 = Noir
N = Bleu
⏏ = Jaune / Vert

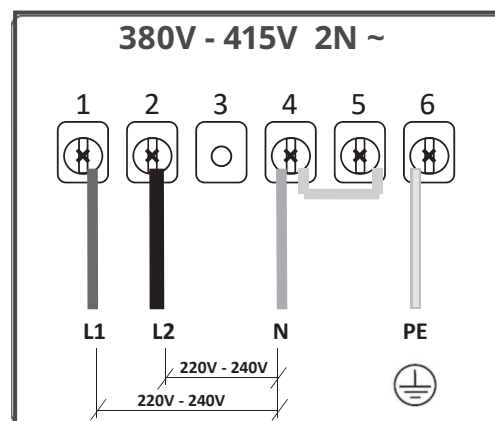
Schéma de branchement côté produit



Insérer des shunts  entre les bornes, comme illustré dans la figure:

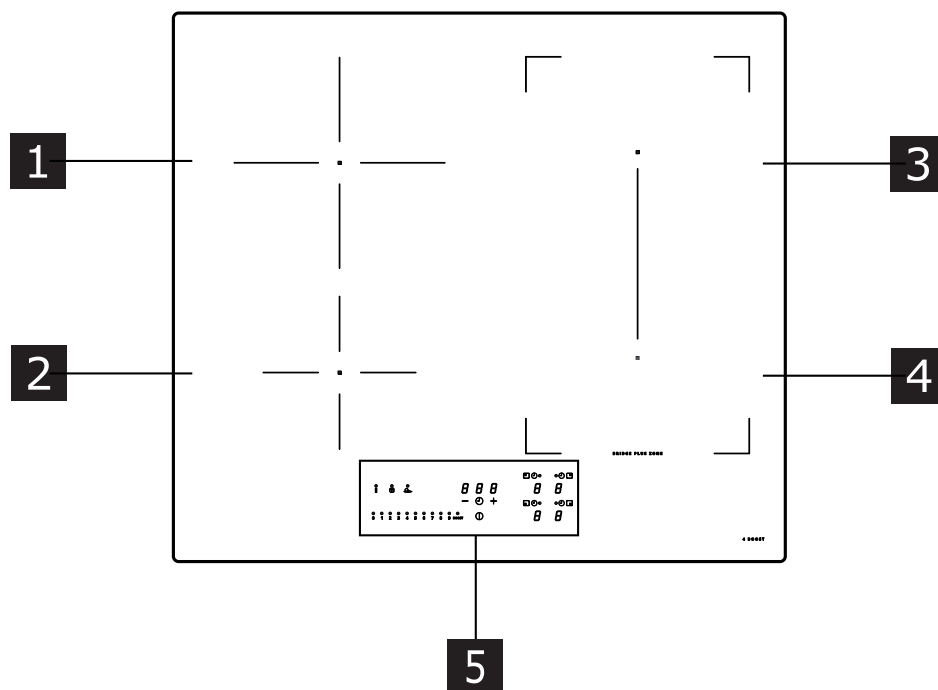


L = Marron ou Noir
N = Bleu
 = Jaune / Vert



L1 = Marron
L2 = Noir
N = Bleu
 = Jaune / Vert

Description du produit



- 1** Zone de cuisson simple (200 mm) 2 300 W, avec fonction Booster de 3000 W.
 - 2** Zone de cuisson simple (145 mm) 1400 W, avec fonction Booster de 1850 W.
 - 3** Zone de cuisson simple (210 x 190 mm) 2100 W, avec fonction Booster de 3000 W.
 - 4** Zone de cuisson simple (210 x 190 mm) 2100 W, avec fonction Booster de 3000 W.
 - 5** Panneau de commande
- 3** + **4** Zone de cuisson modulable (210 x 380 mm) 3000 W, avec fonction Booster de 3700 W.

Indicateurs

Détection de présence d'une casserole

Chaque zone de cuisson possède un système de détection de la présence de casserole sur la plaque de cuisson.

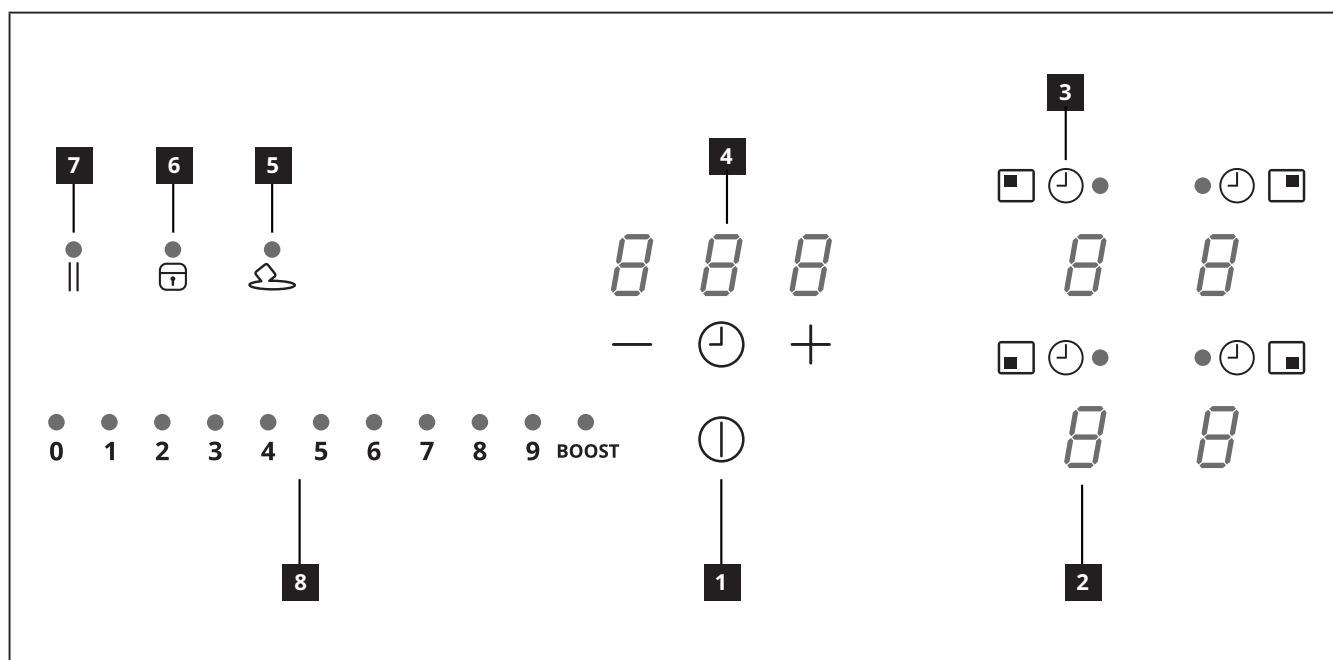
Le système de détection de présence de casserole reconnaît les casseroles à fond aimantable adaptées aux plaques à induction.

Si on retire la casserole pendant le fonctionnement ou si on utilise une casserole inadaptée, l'affichage visualise le symbole .

Indicateur de chaleur résiduelle

L'indicateur de chaleur résiduelle est un dispositif de sécurité indiquant que la surface de la zone de cuisson a toujours une température de 50 °C ou plus, ce qui risque de provoquer des brûlures si on la touche avec les mains nues. La touche sensitive de la zone de cuisson correspondante indique .

Bandeau de commande



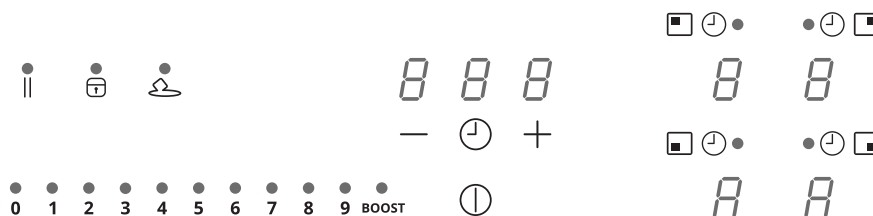
- | | |
|----------|---|
| 1 | Branché/Débranché |
| 2 | Indicateur de niveau de puissance |
| 3 | Symbole du temporisateur |
| 4 | Contrôle du temporisateur et indicateur du temps de cuisson |
| 5 | Touche de la fonction Fonte |
| 6 | Touche de la fonction Verrouillage |
| 7 | Touche de la fonction Pause |
| 8 | Zone de réglage |

Les zones de cuisson peuvent être activées en appuyant sur la touche sensitive de référence . La touche sensitive s'illumine plus intensément pour confirmer l'opération.

Quand on pose une casserole sur l'une des 4 zones de cuisson, la plaque de cuisson détecte automatiquement sa présence et allume le Digit correspondant à activer. Les touches sensibles sont invisibles en l'absence de casseroles ou autres objets sur la plaque de cuisson.

Sur le bandeau de commande, les fonctions sélectionnables sont toujours celles qui sont visibles mais illuminées avec une faible intensité. Sélectionner les fonctions en touchant le symbole correspondant.

Limitation de la puissance

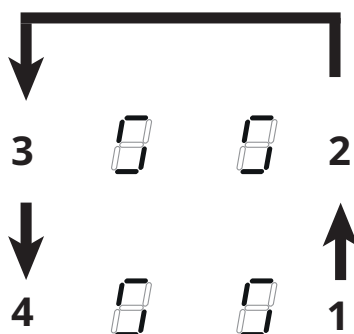


Lors du premier branchement de l'appareil au secteur, l'installateur doit régler la puissance des zones de cuisson en fonction de la capacité réelle de l'installation électrique domestique.

Si cela n'est pas nécessaire, la plaque de cuisson peut être activée directement en intervenant sur ① ou on peut alternativement suivre la procédure ci-dessous pour accéder au menu.

Brancher la plaque de cuisson au réseau domestique

1. Toutes les touches sensibles s'illuminent pendant quelques secondes, puis s'éteignent et seule continue à clignoter.
2. Maintenir appuyé : les touches sensibles des zones de cuisson indiquent .
3. Maintenir appuyé , commencer à appuyer sur les touches sensibles des zones dans le sens contraire des aiguilles d'une montre à partir de la touche au fond à droite.



La touche arrière droite indique et un numéro indiquant le type de menu. La touche avant droite indique un numéro qui dépend des paramètres indiqués dans la sélection.

Sélectionner la touche sensible avec et appuyer sur « 8 » sur la barre de la puissance.

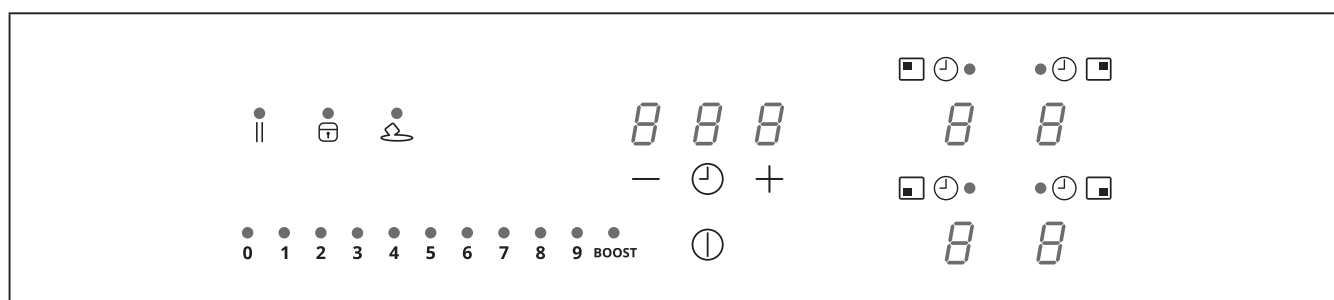
Sélectionner l'autre touche sensible et sélectionner le réglage correct.

Voir le tableau suivant pour les spécifications :

Valeur sur la barre de puissance	kW	Notes
0	7,4 kW	Réglage initial standard
1	6 kW	
2	5 kW	
3	4 kW	
4	3,5 kW	
5	3 kW	
6	2,5 kW	

Après avoir saisi la valeur correcte, confirmer en touchant et en maintenant ①.

Fonctions



Dispositif de sécurité enfants	Cette fonction permet d'éviter un actionnement accidentel de l'appareil. Pour activer : si une casserole est présente sur la plaque de cuisson, appuyer sur la touche sensitive correspondant pendant 3 secondes. S'il n'y a aucune casserole sur les foyers, appuyer pendant 3 secondes sur l'une des 4 touches sensibles (non visibles) à côté du point  sur le côté gauche. Relâcher et faire glisser le doigt de 0 à 9 le long de la barre de puissance qui montre la séquence de fonctionnement. Toutes les touches sensibles indiquent . Les opérations décrites doivent être complétées dans les 10 secondes. Pour désactiver : appuyer pendant 3 secondes sur l'une des 4 touches sensibles des zones de cuisson. Relâcher et faire glisser le doigt de 9 à 0 sur la barre de la puissance qui montre la séquence de fonctionnement. Les opérations décrites doivent être complétées dans les 10 secondes.
Verrouillage	Il est possible de verrouiller les fonctions de la plaque de cuisson durant l'utilisation, par exemple pour nettoyer la plaque. La fonction reste active même si la plaque de cuisson est éteinte et rallumée. En cas de coupure de courant, la fonction se désactive. Pour activer : appuyer sur  et maintenir enfoncé pendant 1 seconde. Pour désactiver : appuyer sur .
Fonction Boost	Chaque zone de cuisson peut être réglée à un niveau de puissance supérieure pendant un maximum de 5 minutes. Pour activer : sélectionner l'une des 4 zones de cuisson et sélectionner la valeur « BOOST » sur la barre de la puissance. La touche sensitive correspondante indique . Pour désactiver : sélectionner l'une des autres valeurs possibles sur la barre de la puissance.
Temporisateur des zones de cuisson	Le minuteur permet d'éteindre une zone spécifique de cuisson à la fin du temps défini. Les zones de cuisson peuvent être programmées individuellement, car chacune dispose de son propre minuteur. Pour activer : Avec la zone de cuisson en marche, appuyer sur le symbole  correspondant pour accéder aux commandes de gestion du minuteur pour cette zone-là. Les 3 touches sensibles indiquent « 0 0 0 ». Appuyer sur « + » ou « - » pour régler le compte à rebours du minuteur.  Ne rien toucher pendant 10 secondes pour confirmer le temps défini. À la fin du compte à rebours, les touches sensibles se remettent à zéro et un signal sonore est émis. La fonction peut être interrompue en appuyant sur n'importe quelle touche. Si le minuteur est actif pour plusieurs zones de cuisson, les 3 touches sensibles indiqueront toujours le temporisateur le plus proche lorsque le temps est écoulé. Pour désactiver : avec la zone de cuisson en marche, appuyer sur le symbole  correspondant pour accéder aux commandes de gestion du minuteur pour cette zone. Régler les trois digits sur « 0 0 0 » en utilisant « + » ou « - ».

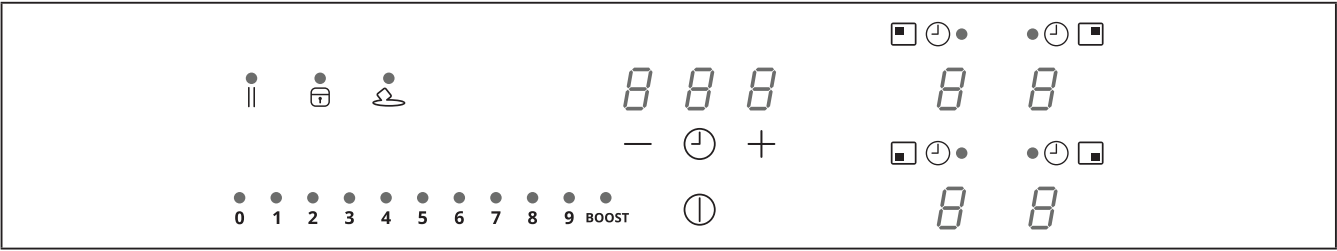
Temporisateur (générique)	Temporisateur avec alarme à usage générique. Pour activer : allumer la plaque de cuisson en veillant à ce qu'il n'y ait aucune casserole présente ni de zones de cuisson actives. Les 3 touches sensibles pour les commandes de gestion du temporisateur indiquent « - - - ». Appuyer sur la touche sensible pour accéder au menu du temporisateur et afficher « 0 0 0 ». Appuyer sur « + » ou « - » pour régler le compte à rebours du minuteur. Ne rien toucher pendant 10 secondes pour confirmer le temps défini. À la fin du compte à rebours, les touches sensibles se remettent à zéro et un signal sonore est émis. La fonction peut être interrompue en appuyant sur n'importe quelle touche. Répéter les opérations décrites pour modifier la valeur du compte à rebours. Pour désactiver : allumer la plaque de cuisson en veillant à ce qu'il n'y ait aucune casserole présente ni de zones de cuisson actives. Appuyer sur le digit pour accéder au menu du temporisateur et utiliser « + » et « - » pour régler l'afficheur sur « 0 0 0 ».																						
Fonction Fonte	Pour activer : sélectionner l'une des 4 zones de cuisson et appuyer sur . La touche sensible de la zone sélectionnée indique . Pour désactiver : appuyer sur ou sur .																						
Fonction Chauffage	Cette fonction sert à chauffer une casserole à la puissance maximale avant de continuer la cuisson à un niveau sélectionné. La durée pendant laquelle la zone de cuisson est maintenue à la puissance maximale dépend du niveau de cuisson final défini. Voir le tableau : <table border="1" data-bbox="652 1182 1149 1570"> <thead> <tr> <th>Niv. Puissance</th><th>Temporisateur</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48 secondes</td></tr> <tr><td>2</td><td>144 secondes</td></tr> <tr><td>3</td><td>230 secondes</td></tr> <tr><td>4</td><td>312 secondes</td></tr> <tr><td>5</td><td>408 secondes</td></tr> <tr><td>6</td><td>120 secondes</td></tr> <tr><td>7</td><td>168 secondes</td></tr> <tr><td>8</td><td>216 secondes</td></tr> <tr><td>9</td><td>non disponible</td></tr> <tr><td>P</td><td>non disponible</td></tr> </tbody> </table> Pour activer, avec une casserole sur la plaque de cuisson et la zone de cuisson sélectionnée, appuyer et maintenir enfoncée pendant 3 secondes la valeur sélectionnée (de 1 à 8) sur la barre de la puissance. L'afficheur de la zone de cuisson correspondante indique « A ». Il est possible d'augmenter le niveau de cuisson, mais en le réduisant la fonction se désactive. Il est également possible de la désactiver en touchant et maintenant enfoncée pendant 3 secondes la touche de la zone de cuisson en objet.	Niv. Puissance	Temporisateur	1	48 secondes	2	144 secondes	3	230 secondes	4	312 secondes	5	408 secondes	6	120 secondes	7	168 secondes	8	216 secondes	9	non disponible	P	non disponible
Niv. Puissance	Temporisateur																						
1	48 secondes																						
2	144 secondes																						
3	230 secondes																						
4	312 secondes																						
5	408 secondes																						
6	120 secondes																						
7	168 secondes																						
8	216 secondes																						
9	non disponible																						
P	non disponible																						
Fonction Pause	Cette fonction permet de mettre en pause/redémarrer n'importe quelle fonction active sur la plaque de cuisson, en réduisant la puissance disponible dans la zone de cuisson et en remettant à zéro toutes les fonctions. Si la fonction Pause n'est pas désactivée dans les 10 minutes, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement. Pour activer : Avec une casserole sur la plaque de cuisson et la zone de cuisson sélectionnée, appuyer et maintenir la touche de la fonction Pause enfoncée pendant au moins 1 seconde. Tous les afficheurs indiquent . Pour désactiver : appuyer et maintenir enfoncé pendant 1 seconde jusqu'au clignotement. Appuyer sur n'importe quelle touche dans les 10 secondes. La fonction est désactivée et la plaque de cuisson continue avec les paramètres précédents.																						

Fonction de Rappel	Cette fonction sert à rappeler les paramètres de fonctionnement de la plaque de cuisson en cas d'arrêt involontaire ou de coupure de courant.
	Quand la plaque de cuisson s'éteint, si elle est rallumée dans les 6 secondes en touchant ①, la touche II clignote pendant 6 secondes. Appuyer sur la touche II pour récupérer les fonctions précédemment configurées. Un bip est émis pour confirmer l'opération.
Mode combiné (fonction « pont »)	Cette fonction permet de connecter 2 zones de cuisson pour les utiliser et les contrôler comme une zone de cuisson individuelle et plus grande. Cela donne la possibilité d'utiliser des casseroles ayant un plus grand fond. Les zones de cuisson pouvant être sélectionnées pour cette fonction sont exclusivement celles de droite.
	Pour activer/désactiver : appuyer simultanément sur les touches sensibles de la zone de cuisson de droite pour sélectionner les 2 zones à relier, jusqu'à l'apparition du caractère  qui indique que la fonction a été activée. L'autre touche sert à définir le niveau de puissance.

Tableau de cuisson

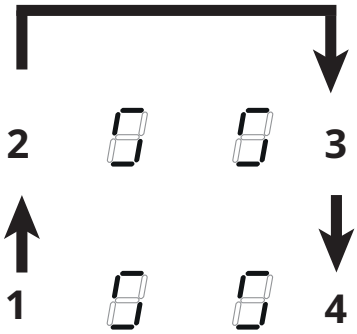
Niveau de puissance	Mode de cuisson	À utiliser pour
1	Fondre, chauffer légèrement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
2	Fondre, chauffer légèrement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
3	Réchauffer	Riz
4	Cuisson prolongée, épaissir, braiser	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
5	Cuisson prolongée, épaissir, braiser	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
6	Cuisson prolongée, braiser	Pâtes, soupes, viande braisée
7	Friture légère	Rösti (beignets de pommes de terre), omelettes, plats panés et frits, saucisses
8	Friture, friture dans l'huile abondante	Viande, frites
9	Friture rapide à haute température	Steaks
P	Chauffage rapide	Eau bouillante

Personnalisation du menu utilisateur



Appuyer sur ①.
Appuyer à nouveau sur ① et maintenir enfoncé pendant 3 secondes.

- 1. La touche || commence à clignoter.
- 2. Maintenir appuyé || : les touches sensibles des zones de cuisson indiquent 5.
- 3. En maintenant || enfoncé, commencer à appuyer sur les touches sensibles des zones de cuisson dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la touche au fond à gauche.



Le digit arrière gauche indique alternativement U et un numéro allant de 2 à 7 qui indique le type de menu.
La touche sensitive avant gauche indique un numéro qui dépend des paramètres indiquées dans la sélection.
Sélectionner un numéro sur la barre de la puissance pour accéder au menu des paramètres et entrer une valeur.
Voir le tableau suivant pour les spécifications :

Code du menu	Description	Valeur
U2	Menu de gestion du volume des touches.	0 (son désactivé) - 1 (min) - 3 (max)
U3	Menu de gestion du volume du signal du compteur.	0 (son désactivé) - 1 (min) - 3 (max)
U4	Menu de gestion du niveau de luminosité de l'afficheur.	0 (max) - 9 (min.)
U5	Menu de gestion de l'animation du compte à rebours.	0 (animation désactivée) - 1 (animation activée)
U6	Menu de la fonction de reconnaissance présence casserole.	0 (active) - 1 (non active)
U7	Menu de gestion à la fin du compte à rebours.	0 (clignotement continu et arrêt) 1 (dix clignotements et arrêt) 2 (un clignotement et arrêt)

Après avoir saisi la valeur correcte, confirmer en touchant et en maintenant ① enfoncé pendant 2 secondes.

Pour quitter le menu sans enregistrer, appuyer sur || .

Si aucune opération n'est réalisée, le menu utilisateur se ferme au bout de 1 minute.

Fonction de gestion de la puissance

Ce produit intègre une fonction de gestion de la puissance à contrôle électronique. Voir la figure.

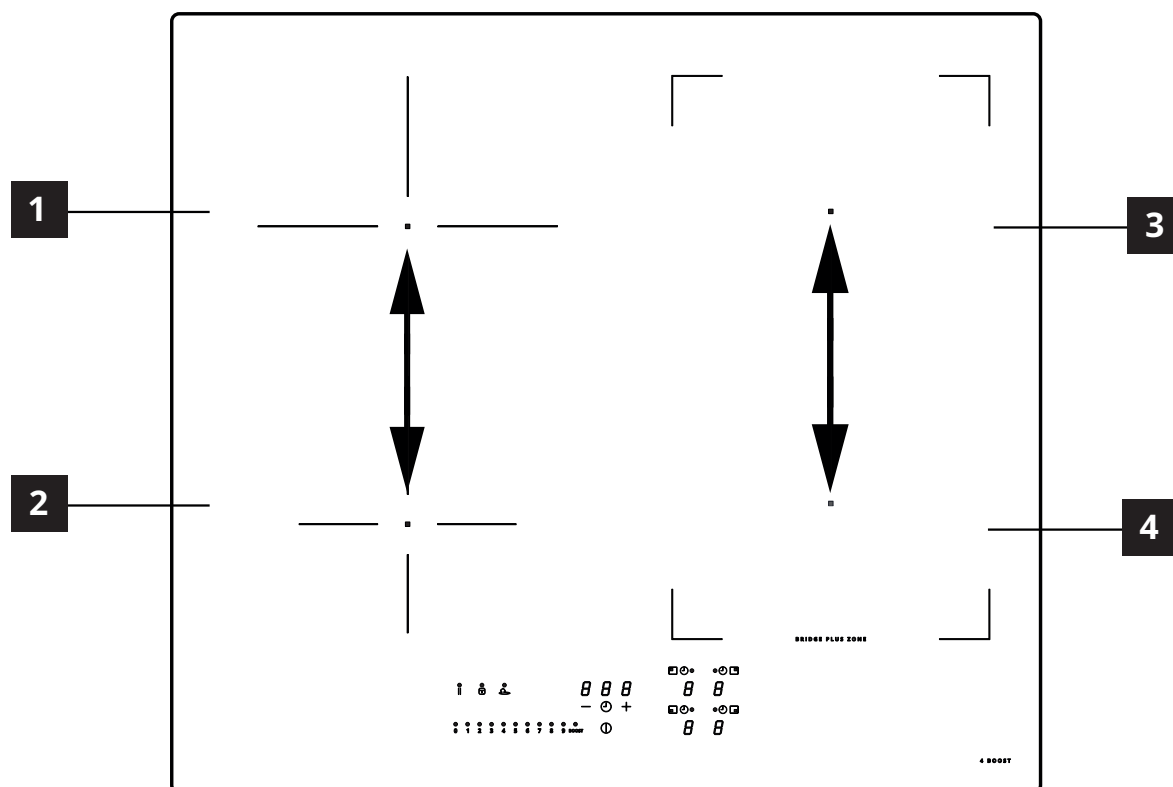
Cette fonction contrôle la distribution de la puissance maximale de 3700 W entre les zones de cuisson utilisées en mode combiné (1+2 et 3+4), optimisant ainsi la distribution de la puissance et évitant les situations de surcharge du système.

Plaque de cuisson au niveau maximal de puissance - la fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson utilisées en mode combiné et réduit automatiquement la puissance des autres zones de cuisson, si nécessaire (la priorité la plus haute est attribuée à la dernière commande).

Plaque de cuisson avec limitation de la puissance - la fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson, empêchant le réglage d'une puissance des autres zones de cuisson telle qu'elle dépasse la limite (pour augmenter la puissance d'une zone de cuisson en particulier, il est nécessaire de réduire manuellement le niveau de puissance défini pour les autres).

Exemple :

Si le niveau de puissance supplémentaire BOOST est sélectionné pour la zone de cuisson 1, la zone de cuisson 2 ne pourra pas au même moment dépasser le niveau 9 de puissance et sera automatiquement limitée.



Guide à l'utilisation des casseroles

Quelles casseroles utiliser

Utiliser exclusivement des casseroles avec un fond en matériau ferromagnétique, elles sont prévues pour être utilisées sur les plaques à induction :

- fonte
- acier émaillé
- acier au carbone
- acier inoxydable (même non entièrement)
- aluminium avec revêtement ferromagnétique ou fond avec une plaque ferromagnétique

Pour déterminer si une casserole est appropriée, contrôler la présence du symbole  (généralement estampillé sur le fond). On peut également approcher un aimant au fond du récipient. S'il reste accroché au fond, la casserole peut être utilisée sur une plaque à induction.

Pour assurer une efficacité optimale, toujours utiliser des casseroles et des poêles à fond plat, qui répartissent la chaleur de manière uniforme. Si le fond n'est pas parfaitement plat, cela affectera la puissance et la conduction de la chaleur.

Comment utiliser les casseroles

Diamètre minimal de la casserole pour les différentes zones de cuisson

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

Toujours utiliser la zone de cuisson correspondant le mieux au diamètre du fond de la casserole.

Zone de cuisson	Diamètre du fond de la casserole	
	Ø min. (conseillé)	Ø max (conseillé)
Arrière gauche	110 mm	200 mm
Avant gauche	110 mm	145 mm
Arrière droite	110 mm	190 mm
Avant droite	110 mm	190 mm
Zone de cuisson combinée latérale droite	190 mm	370 mm

Casseroles ou poêles vides ou avec un fond peu épais

Ne pas utiliser de casseroles/poêles vides ou avec un fond fin sur la plaque de cuisson car cela empêcherait de contrôler la température ou d'éteindre automatiquement la zone de cuisson si la température est trop élevée, et risque d'endommager la casserole ou la surface de la plaque de cuisson. Si cela se produit, ne toucher à rien et attendre que tous les éléments refroidissent. Si un message d'erreur apparaît, consulter la section « Guide de dépannage ».

Suggestions et conseils

Bruits durant le fonctionnement

À l'activation d'une zone de cuisson, un léger bourdonnement pourrait se produire. Ce phénomène, typique des zones de cuisson en vitrocéramique, n'influence ni le fonctionnement, ni la durée de vie de l'appareil. Le bruit peut dépendre de la casserole utilisée. En présence d'une forte nuisance sonore, il pourrait être utile de changer de casserole.

Bruits normaux de la plaque de cuisson à induction

La technologie à induction se base sur la création de champs électromagnétiques pour générer de la chaleur directement sur le fond des casseroles. Les casseroles et poêles peuvent produire des bruits ou des vibrations en fonction de la manière dont elles ont été produites. Ces bruits peuvent être décrits comme suit :

Léger bourdonnement (comme celui d'un transformateur)

Ce bruit se produit lorsque la température de cuisson est élevée. Il dépend de la quantité d'énergie transférée par la plaque de cuisson à la casserole. Le bruit cesse ou s'atténue lorsque le niveau de chaleur est réduit.

Léger sifflement

Ce bruit se produit lorsque le récipient de cuisson est vide. Le bruit cesse lorsque l'on verse des liquides ou des aliments dans le récipient.

Crépitement

Ce bruit se produit lorsque la casserole est composée de différentes couches superposées. Il est causé par les vibrations

des surfaces formées de différents matériaux en contact entre eux. Le bruit est produit par la casserole et peut varier en fonction de la quantité d'aliments ou de liquides et de la méthode de cuisson (ex. ébullition, cuisson à feu doux, friture).

Sifflement fort

Ce bruit se produit lorsque la casserole est constituée de matériaux différents, stratifiés les uns sur les autres, et lorsqu'elle est utilisée sur la plaque de cuisson à la 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

Bruit de ventilateur

Pour le fonctionnement correct du système électronique, il est nécessaire de régler la température de la plaque de cuisson. À cette fin, la plaque de cuisson est dotée d'un ventilateur de refroidissement qui se met en

marche pour réduire et régler la température du système électronique. Le ventilateur peut continuer à fonctionner même après l'extinction de la plaque de cuisson si la température détectée est encore trop élevée.

Bruits rythmés, similaires à ceux des aiguilles d'une montre.

Ce bruit se produit uniquement lorsqu'au moins trois zones de cuisson sont en marche et disparaît ou s'atténue lorsque deux zones sont éteintes. Ces bruits décrits comme phénomènes normaux de la technologie à induction, ne sont pas à considérer comme des défauts.

Nettoyage et entretien

- Ne jamais utiliser de tampons à récurer, laine d'acier, acide muriatique ou autres produits qui pourraient rayer ou marquer la surface.
 - Ne consommez aucun résidu alimentaire qui serait tombé ou se serait déposé sur la surface et sur les éléments fonctionnels ou esthétiques de la table de cuisson.
 - Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, éteindre ou débrancher l'appareil du secteur.
 - Nettoyer l'appareil après chaque utilisation, afin d'éviter la combustion des résidus alimentaires. Les traces de saleté durcies ou brûlées sont bien plus difficiles à éliminer.
 - Éliminer la saleté quotidienne avec un chiffon doux ou une éponge avec un produit détergent approprié. Suivre les conseils du fabricant en ce qui concerne les produits nettoyants à utiliser. Utiliser les produits détergents neutres.
 - Enlevez toute trace de saleté durcie, par exemple du lait qui a débordé pendant l'ébullition, à l'aide d'un grattoir pour surfaces en vitrocéramique lorsque la table de cuisson est encore chaude. Suivre les conseils du fabricant en ce qui concerne le
- racloir à utiliser.
 - Enlever les résidus alimentaires riches en sucre, par exemple les éclaboussures de confiture pendant la cuisson, à l'aide d'un grattoir pour surfaces en vitrocéramique lorsque la table de cuisson est encore chaude. Sans cela, les résidus pourraient endommager la surface en vitrocéramique.
 - Enlever tout résidu de matière plastique fondue à l'aide d'un grattoir pour surfaces en vitrocéramique lorsque la table de cuisson est encore chaude. Sans cela, les résidus pourraient endommager la surface en vitrocéramique.
 - Éliminer les traces de calcaire en utilisant une petite quantité d'une solution anticalcaire, par exemple du vinaigre ou du jus de citron. Pour ce faire, attendre que la table de cuisson soit froide. Ensuite, nettoyer de nouveau avec un chiffon humide.
 - Ne pas couper ou préparer des aliments sur la surface et ne pas y faire tomber d'objets durs. Ne pas faire glisser des casseroles ou des plats sur la surface.
 - Ne pas utiliser des appareils de nettoyage à vapeur.

Guide de dépannage

Code d'erreur	Description	Cause possible de l'erreur	Solution
ER03	La plaque de cuisson s'éteint après 10 secondes.	Détection d'une activation continue des touches. De l'eau ou une casserole se trouve sur le panneau de commande.	Éliminer l'eau ou retirer la casserole de la surface en vitrocéramique et du panneau de commande
ER21	La plaque de cuisson s'éteint.	La température interne des composants électroniques est trop élevée.	Laisser refroidir la plaque de cuisson. S'assurer que la plaque de cuisson est suffisamment ventilée. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E2	La zone de cuisson correspondante s'éteint.	Casserole vide ou non appropriée. La température de la casserole ou de la surface en vitrocéramique est trop élevée. Température des composants électroniques trop élevée.	Laisser refroidir la plaque de cuisson. Utiliser une casserole appropriée. Ne pas réchauffer des casseroles vides.
E3	La zone de cuisson correspondante s'éteint.	Casserole non appropriée. La casserole est en train de perdre ses propriétés magnétiques et risque d'endommager la plaque à induction.	Utiliser une casserole appropriée. L'erreur s'efface automatiquement après 8 s et la zone de cuisson peut à nouveau être utilisée. En présence d'autres erreurs, il est utile de changer de casserole. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E6	La zone de cuisson ne s'active pas.	Tension et/ou fréquence d'alimentation hors plage.	Contrôler la tension et/ou la fréquence du secteur. S'il y a lieu, contacter le service après-vente.
E8	Les zones de cuisson s'éteignent.	Ventilateur en panne. Ventilateur bloqué par de la poussière ou des tissus.	Nettoyer le ventilateur et enlever les corps étrangers s'il y a lieu. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
EH	La zone de cuisson correspondante s'éteint.	Capteur de température de la zone de cuisson en panne. Lors du branchement de la plaque de cuisson le capteur ne détecte pas une variation de température suffisante.	Désactiver la plaque de cuisson, attendre qu'elle se soit refroidie avant de la rebrancher. Si l'erreur persiste, contacter le service après-vente.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Débrancher la plaque de cuisson de l'alimentation électrique. Attendre quelques secondes, puis rebrancher la plaque de cuisson. Si le problème persiste, contacter le service après-vente en indiquant le code d'erreur inscrit à l'afficheur.		

Entretien et réparation

- Faire effectuer l'entretien des composants électriques exclusivement par le fabricant ou par les techniciens du service après-vente.
- Faire remplacer les cordons endommagés exclusivement par le fabricant ou par les techniciens du service après-vente.

En cas de panne, essayer de la résoudre en suivant les indications fournies dans le guide à la solution des inconvénients. Si le problème persiste, contactez votre magasin IKEA ou le service après-vente. Vous trouverez une liste complète des services après-vente agréés par IKEA et les informations de contact correspondantes à la dernière page de cette notice.

Lorsque vous contactez le service après-vente, veuillez fournir les informations suivantes:

- type de panne
- modèle de l'appareil (Art./Code)
- numéro de série (S.N.)

Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique est appliquée sur le fond de l'appareil.

En cas d'utilisation impropre de l'appareil ou d'installation non effectuée par un installateur agréé, vous pourriez devoir payer la sortie du technicien du service après-vente ou du revendeur, cela même durant la période de validité de la garantie.

Fiche technique

		Unité	Valeur
Type de produit			Plaque de cuisson intégrée
Dimensions	Largeur	mm	580
	Profondeur	mm	520
	Hauteur min/max	mm	54
Puissance totale		W	7400

Paramètre	Valeur
Tension/fréquence d'alimentation	220-240 V, 50 Hz ; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz ; 2N~ 380 V, 60 Hz ;
Poids de l'appareil	8,8 kg

Efficacité énergétique

Identification du modèle	KOLSTAN 405.594.68
Nombre de zones de cuisson	4
Nombre de zones de cuisson modulables	1 - Droite
Technologie de cuisson	Induction
Dimensions de la zone de cuisson modulable	Droite 210 x 380 mm
Dimensions de la zone de cuisson	Arrière gauche Ø 200 mm
	Avant gauche Ø 145 mm
	Avant droite 210 x 190 mm
	Arrière droite 210 x 190 mm
Consommation d'énergie par zone de cuisson modulable	192 Wh/kg
Consommation d'énergie par zone de cuisson	Arrière gauche 185 Wh/kg
	Avant gauche 181 Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson (fonctionnement électrique)	186 Wh/kg

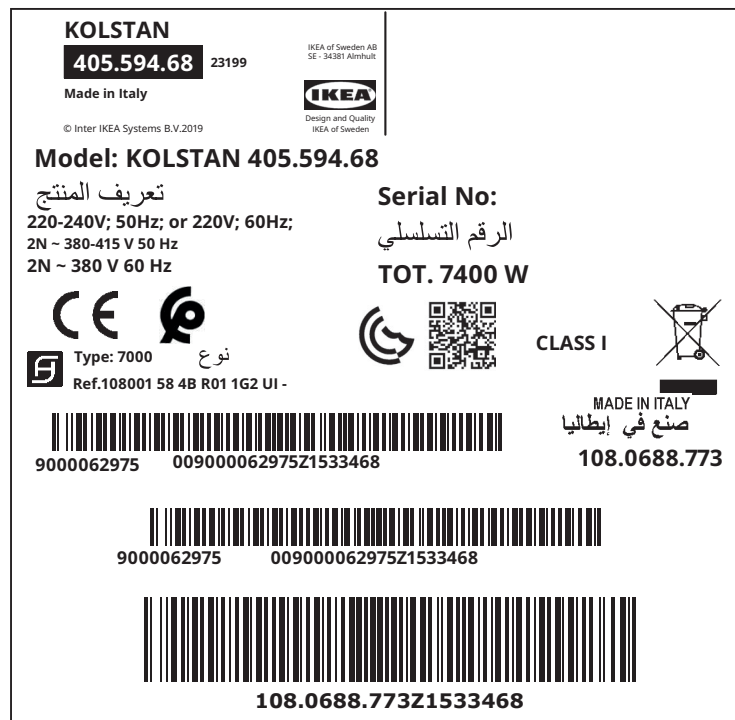
Informations sur le produit conformément au règlement n° 66/2014**Normes de référence:**

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

C Cet appareil a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux directives CEE.

“Les données techniques figurent sur la plaque appliquée sur le fond du produit.”

Plaque signalétique

La figure ci-dessus représente la plaque signalétique de l'appareil.
 Le numéro de série est spécifique pour chaque produit.

Chère cliente, cher client, veuillez conserver la plaque signalétique additionnelle appliquée sur la couverture de la Notice de sécurité fournie avec l'appareil.
 Cela nous permettra d'identifier avec précision la table de cuisson que vous avez achetée, en cas de nécessité d'assistance.
 Merci de votre collaboration!

Aspects environnementaux

Élimination des électroménagers

- Le symbole  marqué sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut pas être éliminé comme un déchet ménager normal. Cet appareil doit être remis à une déchetterie spécialisée dans le recyclage des composants électriques et électroniques. Assurez-vous que cet appareil a été éliminé correctement, vous participerez ainsi à prévenir les conséquences potentiellement négatives pour l'environnement et pour la santé pouvant découler d'une élimination inappropriée. Pour des informations plus détaillées sur la manière de recycler ce produit, veuillez contacter votre municipalité, votre déchetterie locale ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Élimination des emballages

Les matériaux marqués du symbole  sont recyclables. Jeter l'emballage dans les conteneurs à déchets spécialement prévus pour leur recyclage.

Économie d'énergie

Les conseils ci-après vous permettront d'économiser quotidiennement de l'énergie durant la cuisson.

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, utilisez uniquement la quantité nécessaire.
- Si possible, toujours couvrir les casseroles avec leur couvercle.
- Bien mettre en place la casserole avant d'activer la zone de cuisson.
- Utiliser les zones de cuisson plus petites pour les petites casseroles.
- Placer les casseroles directement au centre de la zone de cuisson.
- Utiliser la chaleur résiduelle pour garder chauds les aliments ou pour les faire fondre.

GARANTIE IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie IKEA ?

Cette garantie est valable cinq (5) ans - deux (2) ans pour les appareils nommés LAGAN ou TILLREDA - à compter de la date originale d'achat de votre appareil IKEA ou de sa date d'installation, avec une limite maximum de trois mois à partir de la date d'achat.

Le ticket de caisse original est requis comme preuve d'achat.

Si la réparation est effectuée sous garantie, cela ne prolongera pas la période de garantie de l'appareil.

Une fois qu'un produit garanti a été remplacé, la garantie du produit remplacé

sera valable pendant la période de garantie restante à partir de la date de la facture d'achat originale.

Qui fournira l'assistance ?

Le prestataire de services désigné par IKEA fournira l'assistance via ses propres réparateurs ou son réseau de partenaires agréés.

Que couvre la garantie ?

- La garantie couvre les défauts éventuels de l'appareil dus à un défaut de fabrication ou à du matériel défectueux à compter de la date d'achat de l'appareil chez IKEA ou de sa date d'installation, avec une limite maximum de trois mois à partir de la date d'achat.
- Cette garantie n'est valable que pour les appareils destinés à un usage domes-

tique.

- Les exceptions sont décrites dans la rubrique « Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie ? » Pendant la période de validité de la garantie,
- les frais pour remédier à la défaillance, 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 frais particuliers. Dans ces conditions, les réglementations locales respectives seront appliquées.
- Les pièces remplacées deviennent de la propriété d'IKEA.
- Si l'appareil n'est pas réparable, la valeur au détail du remplacement ne dépassera pas le prix d'achat payé par le client.

Comment interviendra IKEA pour résoudre le problème ?

- Le prestataire de services désigné par IKEA examinera le produit pour décider, à sa seule discrétion, s'il est couvert par cette garantie. S'il est considéré comme couvert, le prestataire de services IKEA ou son partenaire agréé par le biais de ses réparateurs, décidera à sa seule discrétion si réparer le produit défectueux ou le remplacer par un produit identique ou comparable.

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

- L'usure normale.
- Les dommages causés délibérément ou par négligence, les dommages causés par le non-respect des instructions d'utilisation, une installation incorrecte ou le raccordement à une tension erronée, les dommages causés par une réaction chimique ou électrochimique, la rouille, la corrosion ou les dommages causés par l'eau, y compris, mais sans s'y limiter, les dommages causés par une eau d'alimentation excessivement calcaire et ceux causés par des conditions environnementales anormales.

- Les pièces d'usure, par exemple les batteries et les ampoules.
- Les parties décoratives et non fonctionnelles qui n'affectent pas l'utilisation normale de l'appareil, y compris les éraflures et de possibles variations de couleur.
- Les dommages accidentels causés par des corps étrangers ou des substances et le nettoyage et le débouchage des filtres, les systèmes de vidange ou les bacs à lessive.
- Les dommages occasionnés aux parties suivantes : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, lampes et couvercles de lampes, écrans, boutons, boîtiers et parties de boîtiers. Cela à moins que l'on puisse prouver que ces dommages ont été provoqués par des défauts de fabrication.
- Les cas où aucun défaut n'a pu être constaté lors de la visite d'un technicien.
- Les réparations qui ne seraient pas effectuées par les prestataires de services désignés et/ou par un partenaire contractuel agréé ou lorsque les pièces utilisées pour la réparation ne sont pas d'origine.
- Les réparations dues à une installation défaillante ou non conforme aux spécifications.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement non domestique, par exemple pour un usage professionnel ou commercial.
- Les dommages occasionnés par le transport. Si le transport a été effectué par le client jusqu'à son domicile ou à une autre adresse, IKEA décline toute responsabilité en cas de dommages qui se seraient vérifiés pendant le transport. Cependant, si le transport au domicile du client a été effectué par IKEA, tout dommage éventuellement dû au transport sera couvert par la garantie IKEA.
- Les dommages résultant d'une panne de courant, de surtensions ou de creux

de tension, d'une tension fluctuante ou incorrecte et toutes les pièces de travail, ne sont pas couverts par la garantie, par exemple : les filtres et la propreté.

- Les frais liés à l'installation initiale de l'appareil IKEA. Toutefois, si un prestataire de services désigné par IKEA ou un partenaire agréé effectue une réparation ou un remplacement de l'appareil dans le cadre de la garantie, le prestataire ou le partenaire agréé devra également réinstaller l'appareil réparé ou installer l'appareil de remplacement, le cas échéant.
- Toutes les installations de plomberie et électriques ne relèvent pas de la responsabilité d'IKEA et le client devra avoir terminé ces travaux avant les travaux d'exécution.

Comment s'applique le droit national

La garantie IKEA vous donne des droits légaux spécifiques, qui couvrent ou dépassent toutes les exigences légales locales. Cependant, ces conditions ne limitent en aucune manière les droits du consommateur définis par 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 d'effectuer des prestations dans le cadre de la garantie n'existe que si l'appareil est conforme et installé dans le respect :

- des spécifications techniques du pays dans lequel la demande de garantie est formulée ;
- des instructions de montage et du Manuel de l'utilisateur sur les informations de sécurité.

Service APRÈS-VENTE dédié aux appareils IKEA

N'hésitez pas à contacter le prestataire

du service après-vente désigné par IKEA pour :

- faire une demande d'assistance sous garantie ;
- demander des précisions sur l'installation de l'appareil IKEA dans le meuble de cuisine IKEA dédié ;
- demander des précisions sur les fonctions des appareils IKEA.

Pour nous permettre de vous fournir la meilleure assistance, avant de nous contacter veuillez lire attentivement les instructions de montage et/ou le manuel d'utilisation.

Comment nous joindre si vous avez besoin de nos services



Voir la dernière page de ce manuel pour obtenir la liste complète des contacts désignés par IKEA et les numéros de téléphone nationaux correspondants.

Afin de vous fournir un service plus rapide, nous vous recommandons d'utiliser les numéros de téléphone spécifiques indiqués dans ce manuel. Toujours faire référence aux codes indiqués dans le manuel de l'appareil spécifique pour toute demande d'assistance.

Veuillez aussi faire référence au code article IKEA (8 chiffres) figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.

CONSERVEZ LE TICKET DE CAISSE !

C'est votre preuve d'achat et elle est nécessaire pour bénéficier de la garantie. Le ticket de caisse mentionne aussi le nom IKEA et le code de l'article (8 chiffres) de chacun des appareils achetés.



UNITED ARAB EMIRATES & OMAN

الإمارات العربية المتحدة و عُمان

Toll free: 800 4532
Web: www.IKEA.com

رقم مجاني :
موقع الإنترنت :

QATAR

قطر

Toll free: 800 4532
Web: www.IKEA.qa
e-mail: Ikea_qatar@alfuttaim.com

رقم مجاني :
موقع الإنترنت :
البريد الإلكتروني :

EGYPT

مصر

Hotline: 16576
Web: www.IKEA.eg
e-mail: IkeaCairo.customerservice@alfuttaim.com

الخط الساخن :
موقع الإنترنت :
البريد الإلكتروني :

STATE OF KUWAIT

دولة الكويت

Contact centre: +965 18 40 40 8
Web: www.IKEA.com.kw
e-mail: info@IKEA.com.kw

مركز الاتصال :
موقع الإنترنت :
البريد الإلكتروني :

JORDAN

الأردن

Contact centre: +962 6 400 1000
Web: www.IKEA.jo

مركز الاتصال :
موقع الإنترنت :

KINGDOM OF SAUDI ARABIA

المملكة العربية السعودية

Contact centre: 92000-4532
Our phone lines are open:
Saturday - Thursday 09:00 AM - 10:00 PM
Friday 2:00 PM - 10:00 PM

مركز الاتصال :
خطوط الهاتف لدينا مفتوحة :
السبت - الخميس
يوم الجمعة

BAHRAIN

البحرين

Contact centre: 80001120
Our telephone lines are open all day 09:00 AM - 10:00 PM

مركز الاتصال :
خطوط الهاتف لدينا مفتوحة طوال اليوم

MAROC

المغرب

Contact centre: +212 (5)20 100 900
Web: www.IKEA.com

مركز الاتصال :
موقع الإنترنت :

نقدم لك أفضل مساعدة.

كيفية الوصول إلينا إذا كنت تحتاج إلى خدمتنا



يُرجى الرجوع إلى الصفحة الأخيرة من هذا الدليل للاطلاع على قائمة كاملة بأسماء جهات الاتصال المعتمدة من ايكيا (IKEA) وأرقام الهاتف المحلية ذات الصلة.

نوصي باستخدام الأرقام الهاتفية المخصصة المدرجة في نهاية هذا الدليل من أجل الحصول على خدمة أسرع. ارجع دائماً إلى الأرقام الواردة في كتيب المنتج المحدد الذي تحتاج إلى مساعدة بخصوصه.

يُرجى الرجوع دائماً إلى رقم القطعة من ايكيا (IKEA) (الرمز المكون من 8 أرقام) الموجود على لوحة تقنين جهازك.

احتفظ بإيصال البيع!

فهو بمثابة دليل الشراء الخاص بك، ويُطلب تقديمه من أجل تفعيل الضمان. يشتمل الإيصال أيضاً على اسم قطعة ايكيا (IKEA) ورقمها (الكود المكون من 8 أرقام) لكل جهاز من الأجهزة التي اشتريتها.

كيف تسري قوانين الدولة

يمنحك ضمان ايكيا (IKEA) حقوقاً قانونية محددة، والتي تغطي جميع المطالب المحلية أو تتجاوزها. إلا أن هذه الشروط لا تحد، بأي حال من الأحوال، حقوق المستهلك المنصوص عليها في التشريع المحلي.

منطقة سريان الضمان

يسري هذا الضمان فقط داخل الدولة التي تم شراء المنتج فيها؛ ويتم تقديم الخدمات في إطار شروط الضمان.

لا يوجد التزام بإجراء الخدمات في إطار الضمان القائم إلا في حالة امتثال الجهاز وتركيبه وفقاً لما يلي:

- المواصفات الفنية للدولة التي تتم فيها المطالبة بالضمان
- تعليمات التجميع ومعلومات السلامة بدليل المستخدم.

خدمة بعد البيع المتخصصة لأجهزة ايكيا (IKEA)

يُرجى عدم التردد في الاتصال على مزود خدمة بعد البيع المعتمد من ايكيا (IKEA) من أجل:

- إجراء طلب خدمة بموجب هذا الضمان؛
- طلب توضيحات عن تركيب جهاز ايكيا (IKEA) في أثاث مطبخ ايكيا (IKEA) المخصص؛
- طلب توضيح عن وظائف أجهزة ايكيا (IKEA).

يُرجى قراءة تعليمات التجميع و/أو دليل المستخدم قبل الاتصال بنا، وذلك لضمان أننا

والسدادات، والمصابيح وأغطية المصابيح، والمصافي، والمقابض، والأغلفة وأجزاء الأغلفة. وذلك إذا لم يثبت أن مثل هذه التلفيات سببها عيوب إنتاج.

- الحالات التي لا يتم اكتشاف عيب فيها خلال زيارة الفني.
- الإصلاحات التي لا يتم إجراؤها بواسطة مزودي الخدمة المكلفين و/أو شريك الخدمة المتعاقد أو لم يتم استخدام القطع الأصلية فيها.
- الإصلاحات بسبب تركيب معيب أو غير متوافق مع المواصفات.
- استخدام الجهاز في بيئة غير منزلية، أي الاستخدام المهني.
- التلفيات الناجمة عن النقل. إذا قام عميل بنقل المنتج إلى منزله أو عنوان آخر، فإن ايكيا (IKEA) لا تتحمل مسؤولية أي تلف قد يحدث للمنتج أثناء النقل. ورغم ذلك، إذا كفلت ايكيا (IKEA) بتوصيل المنتج إلى عنوان التوصيل الخاص بالعميل، فإن ايكيا (IKEA) تغطي التلف الذي يلحق بهذا المنتج جراء هذا التوصيل.
- التلف الناجم عن مخرج الطاقة، أو التدفق أو الانخفاض المفاجئ في التيار، أو الفولطية المتذبذبة أو الفولطية غير الملائمة. لا يغطي الضمان جميع الأجزاء البالية مثل: الفلاتر أو التلف الناجم عن عدم التنظيف.
- تكلفة التركيب الأولي لجهاز ايكيا (IKEA). ورغم ذلك، ففي حالة قيام مزود خدمة معتمد من ايكيا (IKEA) أو شريك الخدمة المعتمد بإصلاح الجهاز أو استبداله بموجب شروط هذا الضمان، فإن مزود الخدمة المعتمد أو شريك الخدمة المعتمد يقوم بإعادة تركيب الجهاز الذي تم إصلاحه أو استبداله، حسب الضرورة.
- جميع تركيبات السباكة والتركيبات الكهربائية ليست مسؤولية ايكيا (IKEA)، ويجب على العميل إتمام هذه الأعمال قبل بدء العمل.

قيمة البيع بالتجزئة للاستبدال لن تتجاوز سعر الشراء الذي دفعه العميل

ماذا ستفعل ايكيا (IKEA) لتصحيح المشكلة؟

- سيقوم مزود الخدمة المكلف من قبل ايكيا (IKEA) بفحص المنتج وأخذ القرار، وفقاً لما يراه وحده، عما إذا كان الضمان يغطي المشكلة. إذا رأى مزود خدمة ايكيا (IKEA)، أو شريك الخدمة المعتمد الخاص به من خلال عمليات الخدمة الخاصة به، أن الضمان يغطي المشكلة، فإنه، وفقاً لما يراه وحده، إما يتخذ قراراً بتصليح المنتج المعيب أو يستبدله بالمنتج ذاته أو بمنتج ذي قيمة مماثلة.

ما الذي لا يغطيه هذا الضمان؟

- التلف والبلى الطبيعي.
- التلف المتعمد أو الناجم عن إهمال، والتلف بسبب الفشل في اتباع تعليمات التشغيل، والتركيب غير السليم أو بسبب التوصيل بفولطية غير صحيحة، أو التلف الناجم عن تفاعل كيميائي أو تفاعل كهربائي كيميائي، أو الصدأ، أو التآكل، أو التلف بالماء، بما في ذلك، على سبيل المثال لا الحصر، التلف الناجم عن الحامضية المفرطة في مصدر المياه، أو التلف الناجم عن ظروف بيئية غير طبيعية.
- قطع الغيار المستهلكة بما في ذلك البطاريات والمصابيح.
- القطع غير الوظيفية والزينية التي لا تؤثر على الاستخدام الطبيعي للجهاز، بما في ذلك الخدوش واختلافات اللون المحتملة.
- التلف العرضي الناجم عن أشياء أو مواد دخيلة، والتنظيف أو تسليك الفلاتر، أو أنظمة الصرف أو أدراج الصابون.
- التلف الذي يلحق بالقطع التالية: الزجاج الخزفي، والإكسسوارات، وحوامل الأواني والسكاكين، وأنايب الصرف والتغذية،

الجوانب البيئية

التخلص من الأجهزة الكهربائية

- يشير الرمز  على المنتج أو على العبوة إلى عدم التخلص من المنتج كنفايات منزلية عادية. يجب عند التخلص من الجهاز تسليمه إلى نقطة جمع نفايات متخصصة في إعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية. عند التأكد من التخلص من هذا المنتج بطريقة صحيحة، فأنت تساعد بذلك في منع حدوث عواقب سلبية على البيئة والصحة البشرية، والتي قد تقع بالفعل بسبب التعامل غير السليم مع المنتج كنفاية. للحصول على معلومات أكثر تفصيلاً حول إعادة تدوير هذا المنتج، قم بالاتصال بمكتب المدينة الخاص بالتخلص من النفايات أو بالمحل الذي اشترت منه المنتج.

التخلص من مواد التغليف

المواد التي تحمل الرمز  قابلة لإعادة التدوير. التخلص من مواد التغليف في حاويات تجميع خاصة لإعادة التدوير.

توفير الطاقة

- يمكنك توفير الطاقة يوميًا أثناء الطهي، وذلك باتباع النصائح التالية..
- عند تسخين الماء، استخدم الكمية الضرورية فقط.
- إذا كان ذلك ممكنًا، قم دائمًا بتغطية الأواني بالغطاء المناسب.
- قبل تنشيط منطقة الطهي، ضع القدر.
- ضع المقالي الصغيرة على مناطق الطهي الأصغر.
- ضع أواني الطهي مباشرة في وسط منطقة الطهي.
- استخدم الحرارة المتبقية للحفاظ على الطعام دافئًا أو لإذابة أطعمة.

ضمان ايكيا (IKEA)

ما مدة سريان الضمان من ايكيا (IKEA)؟

هذا الضمان ساري لمدة خمس (5) سنوات - سنتين (2) إذا كان اسم الجهاز LAGAN أو TILLREDA - من تاريخ الشراء الأصلي لجهازك من ايكيا (IKEA) أو من تاريخ التركيب مع حد أقصى يبلغ ثلاثة شهور من تاريخ الشراء.

يُطلب تقديم إيصال البيع الأصلي كدليل على الشراء.

إذا كان يتم إجراء أعمال الخدمة بموجب الضمان، فإن ذلك لن يطيل من فترة الضمان على المنتج. بمجرد استبدال المنتج الذي يسري عليه الضمان، إن ضمان المنتج المستبدل سيكون ساريًا طوال الفترة المتبقية من تاريخ فاتورة الشراء الأصلية من الذي يجري الخدمة؟

مزود خدمة ايكيا (IKEA) سوف يقدم الخدمة من خلال عمليات الخدمة الخاصة به أو شبكة شركاء الخدمة المعتمدين.

ما الذي يغطيه هذا الضمان؟

- يغطي الضمان أعطال الجهاز، والتي تحدث بسبب التصميم المعيب أو المواد المعيبة بداية من تاريخ الشراء من ايكيا (IKEA) أو من تاريخ التركيب مع حد أقصى يبلغ ثلاثة شهور من تاريخ الشراء.
- يسري هذا الضمان على الاستخدام المنزلي فقط.
- ترد الاستثناءات تحت عنوان "ما الذي لا يغطيه هذا الضمان؟" خلال فترة الضمان،
- يتم تغطية تكاليف تصليح العيب، مثل الإصلاحات وقطع الغيار وتكاليف العمالة، والانتقالات، شريطة أن يكون من الممكن الوصول إلى الجهاز لتصليحه دون تحمل نفقات. وفي هذه الحالات، يسري العمل باللوائح التنظيمية المحلية المعنية.
- القطع المستبدلة تصبح ملكًا لشركة ايكيا (IKEA).
- في حال كان المنتج غير قابل للتصليح، فإن

معلومات المنتج حسب القوانين والأنظمة رقم 2014/66

المعايير المرجعية:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

"تم توفير البيانات الفنية على لوحة البيانات الملتصقة على الجزء السفلي من المنتج."

تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه وتسويقه وفقاً لتوجيهات EEC.



لوحة بيانات الجهاز

KOLSTAN

405.594.68 23199

Made in Italy

© Inter IKEA Systems B.V. 2019

IKEA of Sweden AB
SE - 34381 Älmhult

IKEA
Design and Quality
IKEA of Sweden

Model: KOLSTAN 405.594.68

تعريف المنتج
220-240V; 50Hz; or 220V; 60Hz;
2N ~ 380-415 V 50 Hz
2N ~ 380 V 60 Hz

Serial No:
الرقم التسلسلي
TOT. 7400 W

CE

Type: 7000 نوع
Ref.108001 58 4B R01 1G2 UI -

CLASS I

MADE IN ITALY
صنع في إيطاليا
108.0688.773

9000062975 009000062975Z1533468

9000062975 009000062975Z1533468

108.0688.773Z1533468

توضح الصورة أعلاه لوحة بيانات الجهاز.

الرقم التسلسلي خاص بكل منتج.

عزيزي العميل، يرجى الاحتفاظ بلوحة البيانات الإضافية الملتصقة على غلاف كتيب السلامة الموجود داخل المنتج.

بهذه الطريقة، سنتمكن من مساعدتك بشكل أفضل من خلال التحديد الدقيق لسطح الطبخ الذي اشتريته، في حالة

احتياجك لمساعدتنا في المستقبل.

شكراً لتعاونك!

البيانات الفنية

القيمة	الوحدة		
موقد مدمج		نوع المنتج	
580	مم	العرض	الأبعاد
520	مم	العمق	
54	مم	الارتفاع الأدنى/الأقصى	
7400	واط	إجمالي القدرة	

المعيار	القيمة
جهد/تردد التغذية الكهربائية	220-240 فولت, 50 هرتز; 220 فولت, 60 هرتز 380-415 فولت, 2N~ 50 هرتز; 380~ 2N فولت, 60 هرتز
وزن الجهاز	8,8 كجم

كفاءة استهلاك الطاقة الخاصة بموقد الطهي

KOLSTAN 405.594.68	الرقم التعريفي للطراز
4	عدد مناطق الطهي
1 - يمين	عدد مناطق الطهي القابلة للجمع
الحث	تكنولوجيا الطهي
يمين 380 x 210 مم	أبعاد منطقة الطهي القابلة للجمع
خلفية يسرى Ø 200 مم	أبعاد منطقة الطهي
أمامية يسرى Ø 145 مم	
أمامية يمنى 190 x 210 مم	
خلفية يمنى 190 x 210 مم	
192 واط بالساعة/كجم	استهلاك الطاقة لمنطقة الطهي القابلة للجمع
خلفية يسرى 185 واط بالساعة/كجم	استهلاك الطاقة لمنطقة الطهي
أمامية يسرى 181 واط بالساعة/كجم	
186 واط بالساعة/كجم	استهلاك الطاقة الخاص بالموقد (التشغيل الكهربائي)

الصيانة والإصلاحات

- تأكد من عدم إسناد صيانة المكونات الكهربائية إلا إلى الشركة المصنعة أو إلى فنيي خدمة الدعم الفني.
- تأكد من عدم استبدال الكابلات التالفة إلا من قبل الشركة المنتجة أو من قبل فنيي خدمة الدعم الفني.

في حالة وجود عطل، حاول العثور على حل باتباع الإرشادات الواردة في دليل حل المشكلات. إذا لم تتمكن من حل المشكلة، اتصل بمتجر IKEA أو خدمة الدعم الفني. تتوفر قائمة كاملة بمراكز الدعم الفني المعينة من IKEA ومعلومات الاتصال الخاصة بها في الصفحة الأخيرة من هذا الدليل.

عند الاتصال بخدمة الدعم الفني، يرجى تقديم المعلومات الآتية:

- نوع العطل
 - موديل الجهاز (المنتج/الكود)
 - الرقم المسلسل (S.N.)
- توجد هذه المعلومات على لوحة البيانات. تُثَبَّتْ لوحة البيانات خلف الجهاز.

في حالة الاستخدام غير المناسب للجهاز أو التركيب غير المنفذ من قبل فني التركيب المعتمد، فقد يلزم دفع مقابل زيارة فني خدمة الدعم أو الموزع حتى خلال فترة سريان الضمان.

دليل حل المشاكل

كود الخطأ	الوصف	السبب المحتمل للخطأ	الحل
ER03	ينطفئ الموقد بعد 10 ثوانٍ.	تم الكشف عن تنشيط مستمر للمفاتيح. وجود ماء أو إناء على لوحة التحكم.	أزل الماء أو الإناء من على سطح السيراميك الزجاجي ومن على لوحة التحكم
ER21	ينطفئ الموقد.	درجة الحرارة الداخلية للمكونات الإلكترونية مرتفعة للغاية.	اترك الموقد ليبرد. تأكد من توفر تهوية كافية بالموقد. إذا استمر الخطأ، اتصل بخدمة الدعم الفني.
E2	تنطفئ منطقة الطهي المقابلة.	الإناء فارغ أو غير مناسب. درجة حرارة الإناء أو سطح السيراميك الزجاجي مرتفعة للغاية. درجة حرارة المكونات الإلكترونية مرتفعة للغاية.	اترك الموقد ليبرد. استخدم إناءً مناسباً. لا تقم بتسخين الأواني الفارغة.
E3	تنطفئ منطقة الطهي المقابلة.	الإناء غير مناسب. يفقد الإناء خصائصه المغناطيسية ويمكن أن يتسبب في إلحاق أضرار بموقد الحث.	استخدم إناءً مناسباً. يتم إلغاء الخطأ أوتوماتيكياً بعد 8 ثوان ويمكن استخدام منطقة الطهي مجدداً. في حالة حدوث أخطاء أخرى، من الضروري استبدال الإناء. إذا استمر الخطأ، اتصل بخدمة الدعم الفني.
E6	لا تشتعل منطقة الطهي.	جهد و/أو تردد التغذية الكهربائية خارج النطاق.	افحص جهد و/أو تردد الشبكة. إن لزم الأمر، اتصل بخدمة الدعم الفني.
E8	تنطفئ مناطق الطهي.	عطل في المروحة. المروحة عالقة بسبب الأتربة أو النسالة.	نظف المروحة وأزل أية أجسام غريبة. إذا استمر الخطأ، اتصل بخدمة الدعم الفني.
EH	تنطفئ منطقة الطهي المقابلة.	حساس الحرارة الخاص بمنطقة الطهي عالق. لم يتم الكشف عن تغير كافي في درجة الحرارة بعد تشغيل الموقد.	أطفئ الموقد وأعد تشغيله بعد أن يبرد. إذا استمر الخطأ، اتصل بخدمة الدعم الفني.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	افصل الموقد عن التغذية الكهربائية. انتظر بضع ثوانٍ، ثم أعد توصيل الموقد بالتغذية الكهربائية. إذا استمرت المشكلة، اتصل بمركز الخدمة وحدد كود الخطأ الذي يظهر على الشاشة.		

هذه الضوضاء عادية ضوضاء المروحة

للحصول على التشغيل الصحيح للنظام الإلكتروني، من الضروري ضبط درجة حرارة الموقد. لهذا الغرض، فإن الموقد مجهز بمروحة تبريد والتي يتم تنشيطها للحد من درجة حرارة النظام الإلكتروني وضبطها. يمكن أن تستمر المروحة في العمل حتى بعد إطفاء الموقد إذا كانت الحرارة المكتشفة لا تزال عالية جداً.

أصوات إيقاعية، مشابهة لتلك الصادرة من عقارب الساعة.

تحدث هذه الضوضاء فقط عند تشغيل ثلاث مناطق طهي على الأقل وتختفي أو تخفت عند إطفاء منطقتين. هذه الأنواع من الضوضاء، الموصوفة بأنها ظواهر طبيعية لتكنولوجيا الحث، لا يجب اعتبارها عيوباً.

طققة

تحدث هذه الضوضاء عندما يكون الإناء مصنوعاً من عدة طبقات متراكبة. إنها ناتجة عن اهتزازات الأسطح المكونة من مواد مختلفة متلامسة فيما بينها. تصدر الضوضاء من الإناء ويمكن أن تتنوع وفقاً لكمية الطعام أو السوائل وطريقة الطهي (مثل الغلي، الطهي على نار هادئة، القلي).

صغير قوي

تحدث هذه الضوضاء عندما يكون الإناء مصنوعاً من مواد مختلفة، ذات طبقات فوق بعضها البعض، وعند استخدام هذا الإناء على موقد على الطاقة القصوى، حتى على منطقتي طهي. تنتهي الضوضاء أو تخفت عندما ينخفض مستوى الحرارة.

التنظيف والصيانة

- لا تستخدم أبداً الإسفنج الكاشطة أو الصوف الفولاذي أو حمض الهيدروكلوريك أو المنتجات الأخرى التي يمكن أن تخدش أو تترك علامات على السطح.
- لا تستهلك أي بقايا طعام سقطت أو تراكمت على السطح وعلى العناصر الوظيفية أو الجمالية لسطح الطبخ.
- أوقف تشغيل الجهاز أو افصله عن مصدر الطاقة قبل أي عملية تنظيف أو صيانة.
- نظف سطح الطهي بعد كل استخدام لمنع أي بقايا طعام من التفتّح. من الصعب جداً إزالة آثار الأوساخ المتصلبة أو المحروقة.
- لإزالة الأوساخ اليومية، استخدم قطعة قماش ناعمة أو إسفنج بمنظف مناسب. اتبع توصيات الشركة المصنعة فيما يتعلق بالمنظفات الواجب استخدامها. يوصى باستخدام المنظفات المحايدة.
- تخلّصي من آثار الأوساخ المتصلبة، مثل تدفق اللبن خلال مرحلة الغليان، باستخدام مكشطة سيراميك زجاجية عندما لا يزال سطح الطبخ ساخناً. اتبع توصيات الشركة المصنعة فيما يتعلق بالمنظفات الواجب استخدامها.
- قم بإزالة أي مادة بلاستيكية مذابة بمكشطة مخصصة للسيراميك بينما لا يزال سطح الطبخ ساخناً. هذه المخلفات، إذا لم تتم إزالتها، يمكن أن تتلف سطح السيراميك الزجاجي.
- قم بإزالة البقع الكلسية باستخدام كمية صغيرة من محلول مضاد للكلس. على سبيل المثال الخل أو عصير الليمون، بمجرد أن يبرد سطح الطهي. ثم امسح مرة أخرى بقطعة قماش رطبة.
- لا تقطع أو تحضر الطعام على سطح الطبخ ولا تسقط أشياء صلبة فوقه. لا تسحب الأواني أو الأطباق فوق السطح. لا تستعمل منظفات بخارية.
- تخلّصي من آثار بقايا الطعام الغني بالسكر، مثل تطاير المربيات خلال مرحلة طبخها، باستخدام مكشطة سيراميك زجاجية عندما لا يزال سطح الطبخ ساخناً. هذه المخلفات، إذا لم تتم إزالتها، يمكن أن تتلف سطح السيراميك الزجاجي.

دليل استخدام الأواني

أي الأواني تستخدم

لا تستخدم إلا الأواني ذات القاع المصنوع من مادة حديدية مغناطيسية مناسبة للاستخدام على مواقد الحث:

- الحديد الزهر
- الفولاذ المطلي بالمينا
- الفولاذ بالكربون
- الفولاذ المقاوم للصدأ (حتى وإن لم يكن بالكامل)
- الألومنيوم بطبقة حديدية مغناطيسية أو بقاع مزود بلوحة حديدية مغناطيسية

من أجل تحديد مدى مطابقة إناء، تأكد من وجود الرمز  (المطبوع على القاع بشكل عام). كما يمكن أيضاً تقريب مغناطيس من قاع الإناء. إن ظل المغناطيس ملتصقاً، يعني هذا أن الإناء يمكن استخدامه على موقد الحث.

من أجل ضمان فعالية مثلى، استخدم دائماً أواني ومقالي ذات قاع مسطح قادر على توزيع الحرارة بشكل متجانس. يمكن أن يؤثر القاع غير المستوي على توصيل القدرة والحرارة.

كيفية استخدام الأواني

الحد الأدنى لقطر الإناء لمختلف مناطق الطهي من أجل ضمان تشغيل الموقد على نحو صحيح، يجب أن يغطي الإناء واحدة أو أكثر من النقاط المرجعية المبيّنة على سطح الموقد ويجب أن تمتلك الحد الأدنى من القطر المناسب.

استخدم دائماً منطقة الطهي التي تتوافق على نحو أفضل مع قطر قاع الإناء.

قطر قاع الإناء		منطقة الطهي
الحد الأدنى للقطر (الموصى به)	القطر الأقصى (الموصى به)	
110 مم	200 مم	الخلفية اليسرى
110 مم	145 مم	الأمامية اليسرى
110 مم	190 مم	الخلفية اليمنى
110 مم	190 مم	الأمامية اليمنى
190 مم	370 مم	منطقة الطهي المشتركة الجانبية اليمنى

الأواني/المقالي الفارغة أو ذات القاع الرقيق

لا تستخدم أواني/مقالي فارغة أو ذات القاع الرقيق على الموقد، نظراً لأن ذلك قد لا يسمح بالتحكم في درجة الحرارة أو إطفاء منطقة الطهي أوتوماتيكياً إذا ارتفعت درجة الحرارة أكثر من اللازم، مع ما يلحق بذلك من مخاطر إتلاف الوعاء أو سطح الموقد. إن حدث ذلك، فلا تلمس شيئاً وانتظر حتى تبرد جميع المكونات. إذا ظهرت رسالة خطأ، اطلع على قسم "دليل حل المشكلات".

نصائح/اقتراحات

ضوضاء أثناء التشغيل

عند تنشيط منطقة طهي، من الممكن سماع طنين قصير. هذه الظاهرة نموذجية لمناطق الطهي من السيراميك الزجاجي ولا تؤثر على تشغيل الجهاز ولا على مدة خدمته. قد تعتمد الضوضاء على الإناء المستخدم. في حالة وجود اضطراب شديد، قد يكون من المفيد استبدال الإناء.

ضوضاء عادية لموقد الطهي بالحث

تعتمد تكنولوجيا الحث على إنشاء مجالات كهرومغناطيسية لتوليد حرارة مباشرة على قاع الأواني. قد تُنتج الأواني والمقالي ضوضاء أو اهتزازات بناءً على الكيفية التي صُنعت بها. يمكن وصف هذه الضوضاء على النحو التالي:

طنين خفيف (مثل الذي يصدر من محول)

تحدث هذه الضوضاء عندما تكون حرارة الطهي عالية. إنها تعتمد على كمية الطاقة المنقولة من الموقد إلى الإناء. تنتهي الضوضاء أو تخفت عندما ينخفض مستوى الحرارة.

صغير خفيف

تحدث هذه الضوضاء عندما يكون وعاء الطهي فارغاً. تنتهي الضوضاء عند صب سوائل أو مواد غذائية في الوعاء.

وظيفة إدارة الطاقة

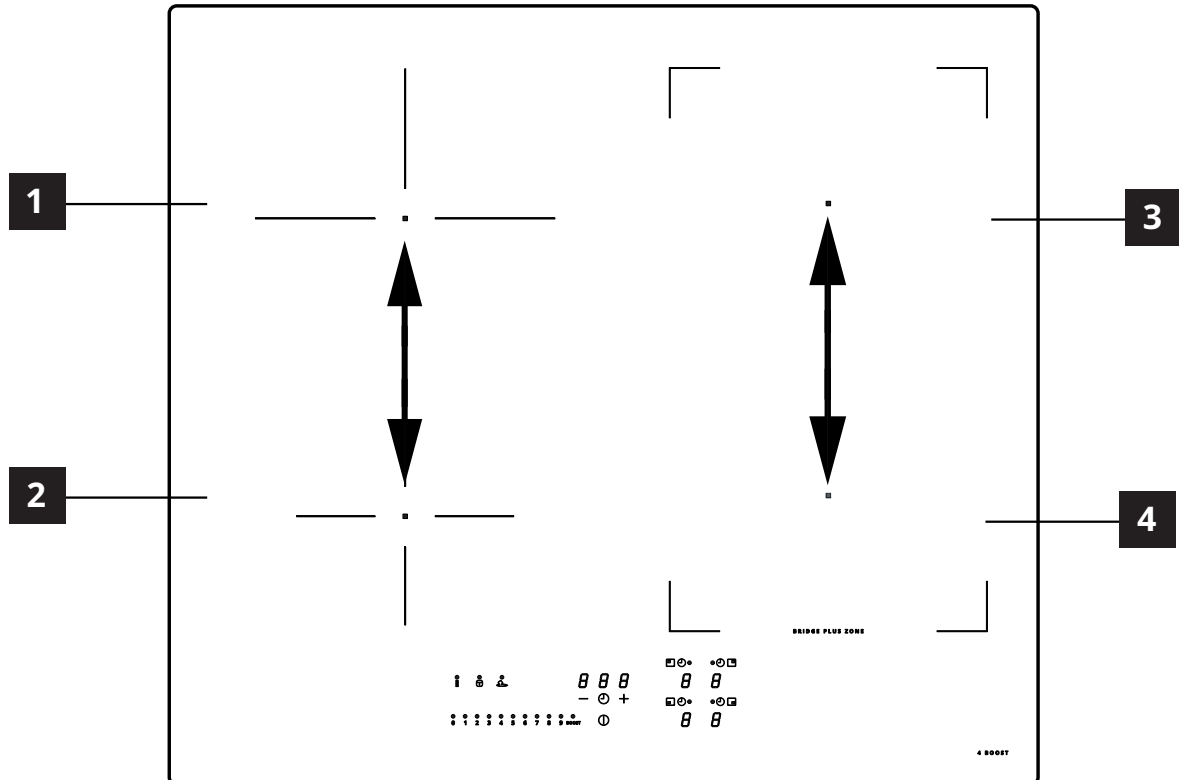
هذا المنتج مُجهز بوظيفة لإدارة طاقة يتم التحكم فيها إلكترونياً. انظر الرسم التوضيحي. تتحكم هذه الوظيفة في صرف الطاقة القصوى البالغة 3700 واط بين مناطق الطهي المستخدمة في الوضع المشترك (1 + 2 و 3 + 4)، مما يؤدي إلى تحسين توزيع الطاقة وتجنب حالات الحمل الزائد للنظام.

موقد على مستوى الطاقة القصوى - تقوم الوظيفة بتوزيع الطاقة بين مناطق الطهي المستخدمة في الوضع المشترك وتقلل أوتوماتيكياً طاقة مناطق الطهي الأخرى، إذا لزم الأمر (يتم إسناد الأولوية الأعلى إلى الأمر الأخير).

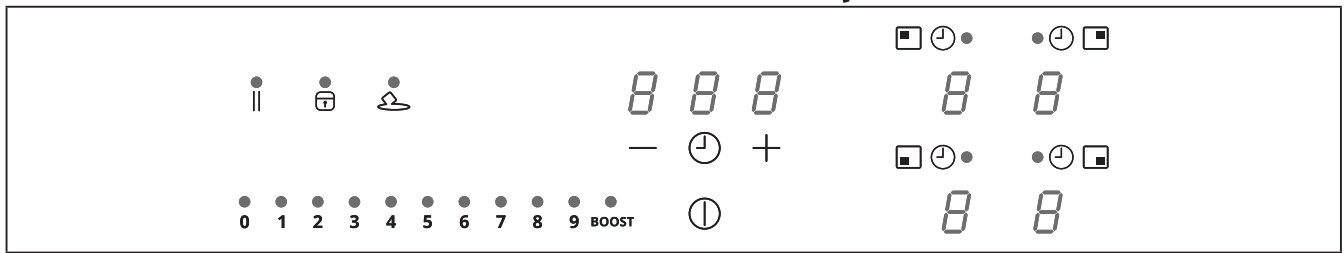
موقد مزود بالحد من القدرة - تقوم الوظيفة بتوزيع الطاقة بين مناطق الطهي مما يمنع ضبط طاقة لمناطق الطهي الأخرى تتجاوز الحد (من أجل زيادة طاقة منطقة طهي خاصة، يلزم إجراء تخفيض يدوي لمستوى الطاقة المضبوط للمناطق الأخرى).

مثال:

بالنسبة لمنطقة الطهي 1، إذا تم اختيار مستوى القدرة الإضافي BOOST (التعزيز)، فلن تتمكن منطقة الطهي 2 في نفس الوقت من أن تتجاوز مستوى القدرة 9 وسيتم الحد منها أوتوماتيكياً.

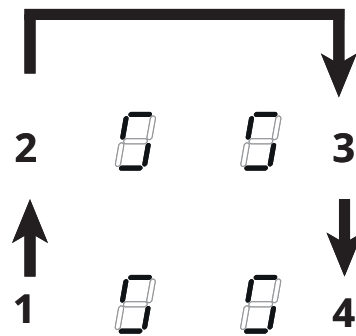


تخصيص قائمة المستخدم



اضغط على ①. اضغط مجددًا على ① واستمر بالضغط لمدة 3 ثوانٍ.

1. يبدأ المفتاح || في الوميض.
2. اضغط واستمر بالضغط على || : تشير أرقام مناطق الطهي إلى 5.
3. بالاستمرار بالضغط على || ، ابدأ بالضغط على رقم مناطق الطهي من خلال المتابعة في اتجاه عقارب الساعة اعتبارًا من الرقم الأول على اليسار.



يشير الرقم الخلفي الأيسر بالتناوب إلى U ورقم من 2 إلى 7 والذي يشير إلى نوع القائمة. يشير الرقم الأمامي الأيسر إلى رقم يعتمد على المعايير الموضحة في الاختيار. اختر رقمًا على شريط القدرة للدخول إلى قائمة الإعدادات وأدخل قيمة. انظر الجدول التالي للتعرف على المواصفات:

كود القائمة	الوصف	القيمة
U2	قائمة إدارة مستوى صوت المفاتيح.	0 (الجرس معطل) - 1 (الحد الأدنى) - 3 (الحد الأقصى)
U3	قائمة إدارة مستوى صوت جرس عداد الدقائق.	0 (الجرس معطل) - 1 (الحد الأدنى) - 3 (الحد الأقصى)
U4	قائمة إدارة مستوى سطوع الشاشة.	0 (الحد الأقصى) - 9 (الحد الأدنى)
U5	قائمة إدارة الرسم المتحرك الخاص بالعد التنازلي.	0 (الرسم المتحرك معطل) - 1 (الرسم المتحرك نشط)
U6	قائمة وظيفة التعرف على وجود الإناء.	0 (نشطة) - 1 (غير نشطة)
U7	قائمة الإدارة في نهاية العد التنازلي.	0 (وميض مستمر وإطفاء) 1 (عشر ومضات وإطفاء) 2 (وميض واحد وإطفاء)

بمجرد إدخال القيمة الصحيحة، قم بالتأكيد عن طريق لمس والاستمرار في لمس ① لمدة ثانيتين.

للخروج من القائمة بدون حفظ، اضغط على || .

إذا لم تُنفذ أية عملية، سيتم إغلاق قائمة المستخدم بعد 1 دقيقة.

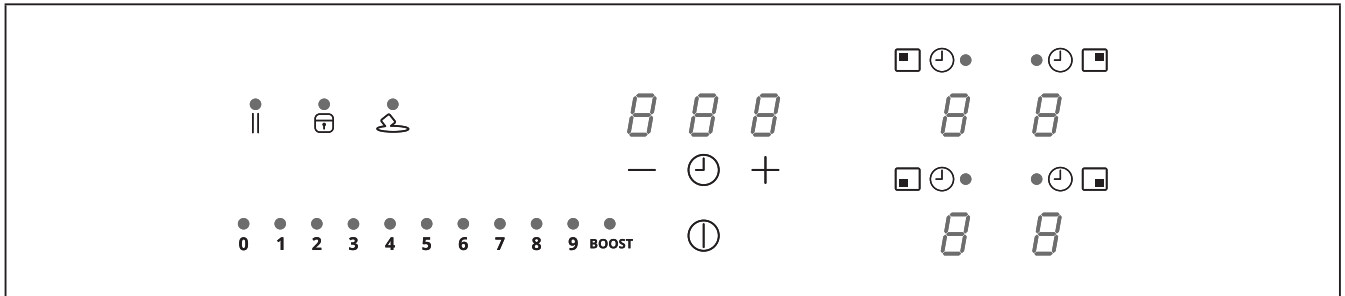
تُستخدم هذه الوظيفة لاستدعاء إعدادات تشغيل الموقد في حالة الإيقاف غير المقصود أو الانقطاع المفاجئ للتيار الكهربائي.	
وظيفة الاستدعاء عندما ينطفئ الموقد، إذا قمت بتشغيله خلال 6 ثوانٍ عن طريق لمس ①، يومض المفتاح ٥ لمدة 6 ثوانٍ. اضغط على المفتاح ٥ لاستعادة الوظائف المضبوطة مسبقاً. تصدر صافرة من أجل تأكيد العملية.	
الوضع المجمع (وظيفة "الجسر") تسمح هذه الوظيفة بتوصيل منطقتي طهي لاستخدامهما والتحكم فيهما كمنطقة طهي واحدة وبمساحة أوسع. يوفر هذا إمكانية استخدام الأواني ذات القاع الأوسع. تتمثل مناطق الطهي القابلة للاختيار لهذه الوظيفة حصرياً في المناطق الواردة على اليمين. من أجل التنشيط/التعطيل: اضغط بالتزامن على أرقام منطقة الطهي اليمنى لاختيار منطقتين يتم ربطهما على شكل جسر، حتى يظهر الرقم ٥ للإشارة إلى أن الوظيفة نشطة. يُستخدم الرقم الآخر لضبط مستوى القدرة.	

جدول الطهي

الاستخدام من أجل	طريقة الطبخ	مستوى الطاقة
الزبد، الشوكولاته، الجيلاتين، الصلصات	تذويب، التسخين الخفيف	1
الزبد، الشوكولاته، الجيلاتين، الصلصات	تذويب، التسخين الخفيف	2
رز	الوصول لدرجة الحرارة	3
الخضروات، البطاطس، الصلصات، الفواكه، السمك	الطبخ لفترات طويلة، التكهيف، الحساء والطبخ البطيء	4
الخضروات، البطاطس، الصلصات، الفواكه، السمك	الطبخ لفترات طويلة، التكهيف، الحساء والطبخ البطيء	5
المعكرونة والحساء واللحوم المطهية ببطء	الطبخ الطويل، الطبخ البطيء	6
روستي (عجة البطاطا)، عجة، أطباق مخبوزة ومقلية، سجق	القلي الخفيف	7
لحم، بطاطا مقلية	قلي، القلي العميق	8
الستيك أو شرائح اللحم	القلي السريع بدرجة عالية	9
غلي الماء	تسخين سريع	P

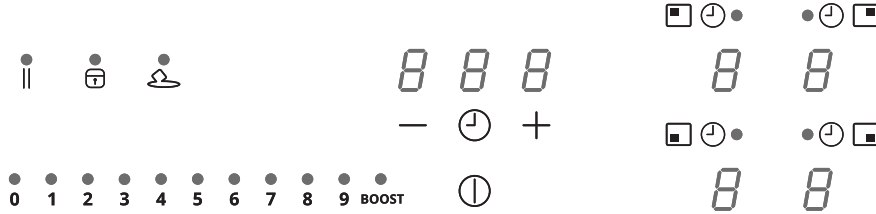
مؤقت مع إنذار للاستخدام العام. من أجل التنشيط: أشعل الموقد مع التأكد من عدم وجود أواني أو مناطق طهي نشطة. تشير الـ 3 أرقام الخاصة بأوامر إدارة المؤقت إلى "- - -". اضغط على الرقم للدخول إلى قائمة المؤقت وعرض "0 0 0". اضغط على "+" أو "-" لضبط العد التنازلي للمؤقت. لا تلمس شيئاً لمدة 10 ثواني لتأكيد الوقت المضبوط. بعد الانتهاء من العد التنازلي، يتم تصفير الأرقام وتصدر إشارة صوتية. يمكن قطع الوظيفة بالضغط على أي مفتاح. كرّر العمليات الموصوفة من أجل تعديل قيمة العد التنازلي.	المؤقت (عام)																						
من أجل التنشيط: اختر إحدى مناطق الطهي الـ 4 واضغط على . يشير رقم المنطقة المختارة إلى . من أجل إلغاء التنشيط: اضغط على أو اضغط على ①.	وظيفة الإذابة																						
تستخدم هذه الوظيفة لتسخين المقلاة أو القدر بأقصى قدر من الطاقة قبل الاستمرار في الطهي على المستوى المحدد. يعتمد الفاصل الزمني الذي يتم فيه الاحتفاظ في منطقة الطهي بأقصى طاقة على ضبط مستوى الطهي النهائي. أنظر الجدول: <table border="1" data-bbox="427 1196 948 1621"> <thead> <tr> <th>المؤقت</th><th>مستوى الطاقة</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>48 ثانية</td><td>1</td></tr> <tr> <td>144 ثانية</td><td>2</td></tr> <tr> <td>230 ثانية</td><td>3</td></tr> <tr> <td>312 ثانية</td><td>4</td></tr> <tr> <td>408 ثانية</td><td>5</td></tr> <tr> <td>120 ثانية</td><td>6</td></tr> <tr> <td>168 ثانية</td><td>7</td></tr> <tr> <td>216 ثانية</td><td>8</td></tr> <tr> <td>غير متاح</td><td>9</td></tr> <tr> <td>غير متاح</td><td>P</td></tr> </tbody> </table> للتنشيط، بعد وضع قدر أو مقلاة على الموقد واختيار منطقة الطهي، اضغط مع الاستمرار على القيمة المحددة (من 1 إلى 8) على شريط الطاقة لمدة 3 ثواني. تشير شاشة منطقة الطهي المقابلة على "A". من الممكن زيادة مستوى الطهي، لكن تقليله يلغي تنشيط الوظيفة. يمكن أيضاً إلغاء تنشيط الوظيفة بلمس زر منطقة الطهي المحددة مع الاستمرار لمدة 3 ثواني.	المؤقت	مستوى الطاقة	48 ثانية	1	144 ثانية	2	230 ثانية	3	312 ثانية	4	408 ثانية	5	120 ثانية	6	168 ثانية	7	216 ثانية	8	غير متاح	9	غير متاح	P	وظيفة التسخين
المؤقت	مستوى الطاقة																						
48 ثانية	1																						
144 ثانية	2																						
230 ثانية	3																						
312 ثانية	4																						
408 ثانية	5																						
120 ثانية	6																						
168 ثانية	7																						
216 ثانية	8																						
غير متاح	9																						
غير متاح	P																						
تسمح هذه الوظيفة بالإيقاف المؤقت/إعادة التشغيل لأية وظيفة نشطة بالموقد، مما يقلل من القدرة المتاحة في منطقة الطهي مع تصفير جميع الوظائف. إذا لم يتم إلغاء تنشيط وظيفة الإيقاف المؤقت خلال 10 دقائق، ينطفئ الموقد أوتوماتيكياً. من أجل التنشيط: والإبقاء على الموقد وبعد اختيار منطقة الطهي، اضغط مع الاستمرار بالضغط على مفتاح وظيفة الإيقاف المؤقت لمدة 1 ثانية على الأقل. تشير جميع الشاشات إلى . من أجل إلغاء التنشيط: اضغط مع الاستمرار بالضغط على لمدة 1 ثانية حتى يومض. اضغط على أي مفتاح آخر خلال 10 ثواني. يتم إلغاء تنشيط الوظيفة ويستمر الموقد بالإعدادات السابقة.	وظيفة الإيقاف المؤقت Pausa																						

الوظائف



جهاز أمان الأطفال	تمنع هذه الوظيفة التشغيل العرضي للجهاز. من أجل التنشيط: في حالة وجود إناء على الموقد، فاضغط مع الاستمرار بالضغط لمدة 3 ثوانٍ على الرقم المقابل. في حالة عدم وجود إناء على الموقد، اضغط مع الاستمرار بالضغط لمدة 3 ثوانٍ على أحد الأرقام الـ 4 (غير المرئية) بجوار النقطة على الجانب الأيسر. اترك ومرر إصبعك من 0 إلى 9 على طول شريط القدرة الذي يعرض تسلسل التشغيل. تشر جميع الأرقام إلى . يجب إكمال العمليات الموصوفة خلال 10 ثوانٍ.
حظر	من أجل إلغاء التنشيط: اضغط مع الاستمرار بالضغط لمدة 3 ثوانٍ على أحد الأرقام الـ 4 لمناطق الطهي. اترك ومرر إصبعك من 0 إلى 9 على طول شريط القدرة الذي يعرض تسلسل التشغيل. يجب إكمال العمليات الموصوفة خلال 10 ثوانٍ. من الممكن حظر وظائف الموقد أثناء الاستخدام، على سبيل المثال لتنظيف الموقد. تبقى الوظيفة نشطة حتى إذا تم إطفاء الموقد وإعادة إشعاله. في حالة انقطاع التيار الكهربائي، يتم إلغاء تنشيط الوظيفة. من أجل التنشيط: اضغط على واستمر بالضغط لمدة 1 ثانية. من أجل إلغاء التنشيط: اضغط على .
وظيفة التعزيز	يمكن ضبط كل منطقة طهي على مستوى قدرة إضافي لمدة 5 دقائق بحدٍ أقصى. من أجل التنشيط: اختر إحدى مناطق الطهي الـ 4 واختر القيمة "BOOST" "التعزيز" على شريط القدرة. يشير الرقم المقابل إلى . من أجل إلغاء التنشيط: اختر إحدى القيم الأخرى الممكنة على شريط القدرة.
مؤقت مناطق الطهي	يسمح المؤقت بإطفاء منطقة طهي معينة في نهاية الوقت المضبوط. يمكن برمجة مناطق الطهي بشكل منفرد، حيث أن كلاً منها يمتلك المؤقت الخاص بها. من أجل التنشيط: ومنطقة الطهي تعمل، اضغط على الرمز المقابل للدخول إلى أوامر إدارة المؤقت الخاص بتلك المنطقة. تشير الأرقام الـ 3 إلى "0 0 0". اضغط على "+" أو "-" لضبط العد التنازلي للمؤقت. لا تلمس شيئاً لمدة 10 ثوانٍ لتأكيد الوقت المضبوط. بعد الانتهاء من العد التنازلي، يتم تصفير الأرقام وتصدر إشارة صوتية. يمكن قطع الوظيفة بالضغط على أي مفتاح. إذا كان المؤقت نشطاً للعديد من مناطق الطهي، فستشير الـ 3 أرقام دائماً إلى المؤقت التالي الذي سينقضي وقته. من أجل إلغاء التنشيط: ومنطقة الطهي تعمل، اضغط على الرمز المقابل للدخول إلى أوامر إدارة المؤقت الخاص بتلك المنطقة. اضبط الأرقام الثلاثة على "0 0 0" باستخدام "+" أو "-".

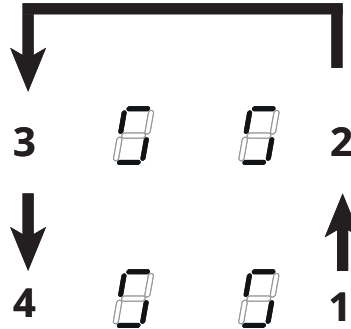
الحد من الطاقة



عند توصيل الجهاز بالتغذية من الشبكة المنزلية لأول مرة، يجب على القائم بالتركيب ضبط طاقة مناطق الطهي بناءً على السعات الفعلية للنظام الكهربائي المنزلي. إن لم يكن ذلك ضروريًا، يجوز إشعال الموقد مباشرةً باستخدام ① أو، بدلاً من ذلك، اتباع الإجراء الموصوف فيما يلي للدخول إلى القائمة.

قم بتوصيل موقد الطهي بالشبكة المنزلية

1. تضيء جميع الأرقام لبضع ثوان، ثم تنطفئ ويبقى وامضاً ٤ فقط.
2. اضغط واستمر بالضغط على ٤: تشير أرقام مناطق الطهي إلى ٤.
3. بالاستمرار بالضغط على ٤، ابدأ بالضغط على أرقام المناطق بالعمل في عكس اتجاه عقارب الساعة اعتبارًا من الرقم الأول على اليمين.



يشير الرقم الخلفي الأيمن إلى ٤ ورقم يشير إلى نوع القائمة. يشير الرقم الأمامي الأيمن إلى رقم يعتمد على المعايير الموضحة في الاختيار.

اختر الرقم بواسطة ٤ واضغط على "8" على شريط القدرة.

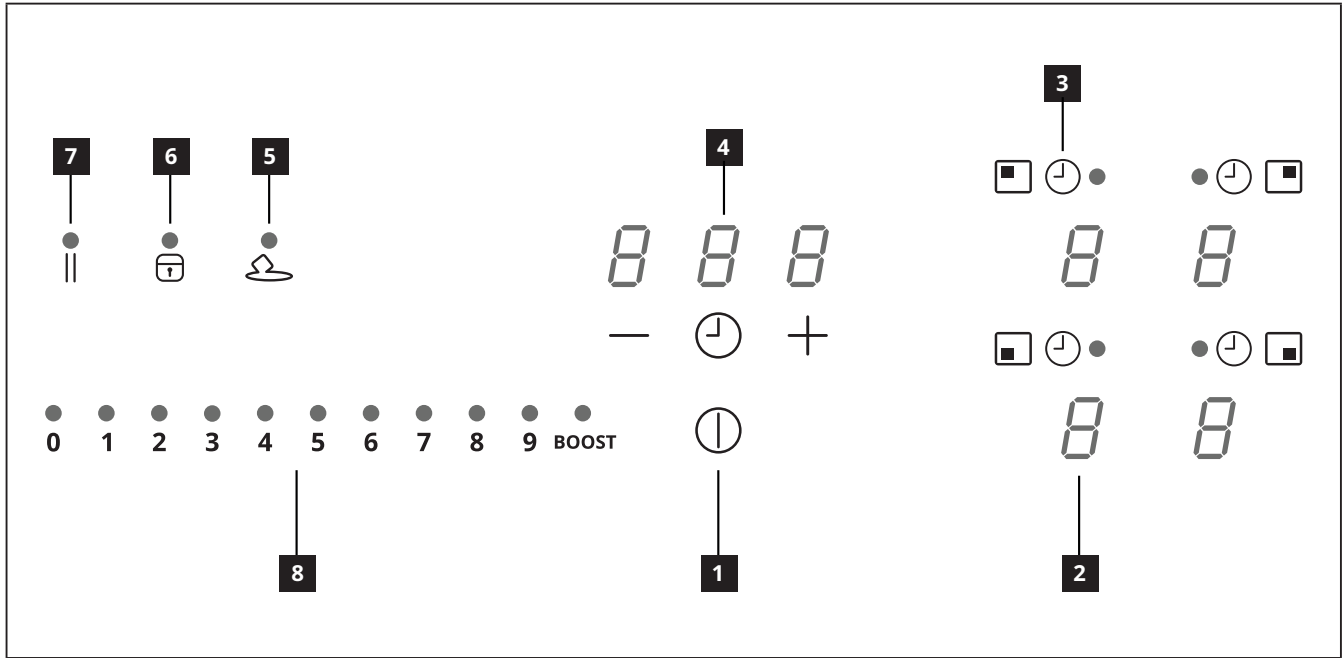
اختر الرقم الآخر واختار الإعداد الصحيح.

انظر الجدول التالي للتعرف على المواصفات:

ملاحظات	كيلوواط	القيمة على شريط القدرة
الضبط الأولي القياسي	7,4 كيلوواط	0
	6 كيلوواط	1
	5 كيلوواط	2
	4 كيلوواط	3
	3.5 كيلوواط	4
	3 كيلوواط	5
	2.5 كيلوواط	6

بمجرد إدخال القيمة الصحيحة، قم بالتأكيد عن طريق الاستمرار في لمس ①.

لوحة التحكم



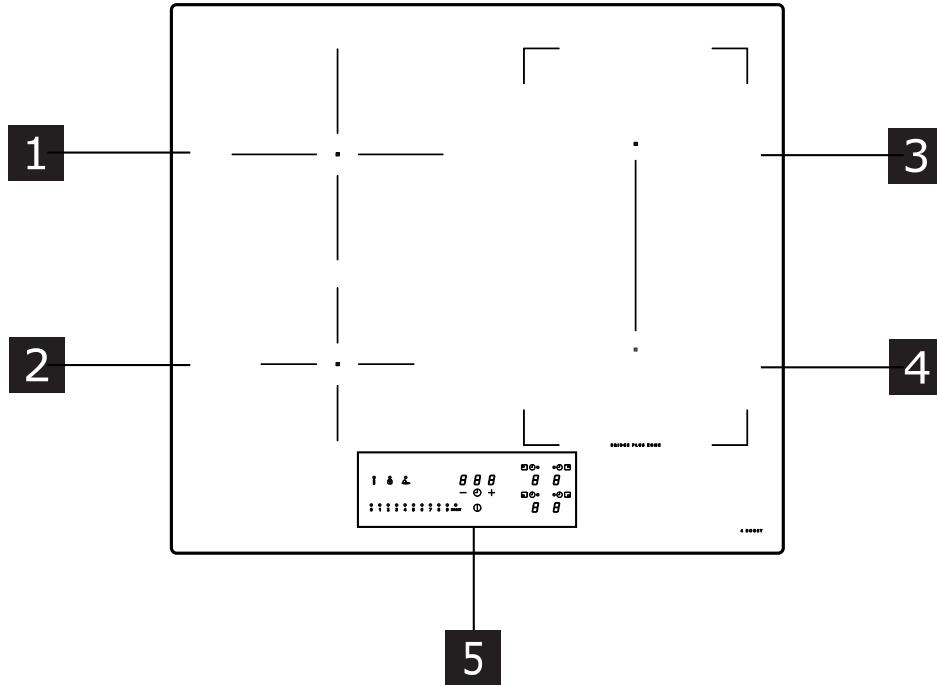
1	موقد/مطفأ
2	مؤشر مستوى القدرة
3	رمز المؤقت
4	التحكم بالمؤقت ومؤشر وقت الطهي
5	مفتاح وظيفة الإذابة
6	مفتاح وظيفة الحظر
7	مفتاح وظيفة الإيقاف المؤقت
8	لوحة مفاتيح بالتمرير

يمكن تنشيط مناطق الطهي بالضغط على الرقم المرجعي 8. يضيء الرقم بشكل مكثف من أجل تأكيد العملية.

عند وضع إناء على إحدى مناطق الطهي الـ 4، يكتشفه الموقد أوتوماتيكياً ويضيء الرقم المقابل من أجل تنشيطه. في حالة عدم وجود أواني أو أشياء أخرى على الموقد، لا تكون الأرقام مرئية.

على لوحة التحكم، تكون الوظائف القابلة للاختيار هي الظاهرة دائماً ولكنها مضيئة بكثافة منخفضة. اختر الوظائف عن طريق لمس الرمز المقابل.

وصف المنتج



- 1 منطقة الطهي المنفردة (200 مم) 2300 واط، مع وظيفة المعزز بقدرة 3000 واط.
- 2 منطقة الطهي المنفردة (145 مم) 1400 واط، مع وظيفة المعزز بقدرة 1850 واط.
- 3 منطقة الطهي المنفردة (190 x 210 مم) 2100 واط، مع وظيفة المعزز بقدرة 3000 واط.
- 4 منطقة الطهي المنفردة (190 x 210 مم) 2100 واط، مع وظيفة المعزز بقدرة 3000 واط.
- 5 لوحة التحكم

3 + 4 منطقة الطهي القابلة للجمع (380 x 210 مم) 3000 واط، مع وظيفة المعزز بقدرة 3700 واط.

المؤشرات

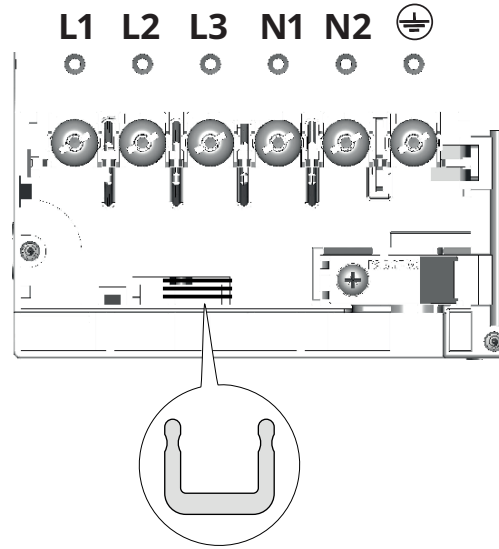
مؤشر الحرارة المتبقية

مؤشر الحرارة المتبقية عبارة عن وظيفة أمان للإشارة إلى أن سطح منطقة الطهي لا يزال عند درجة حرارة تساوي أو تزيد عن 50° مئوية، وبالتالي قد يسبب حروقاً عند لمسه بأيدي عارية. يشير رقم منطقة الطهي المقابلة إلى H.

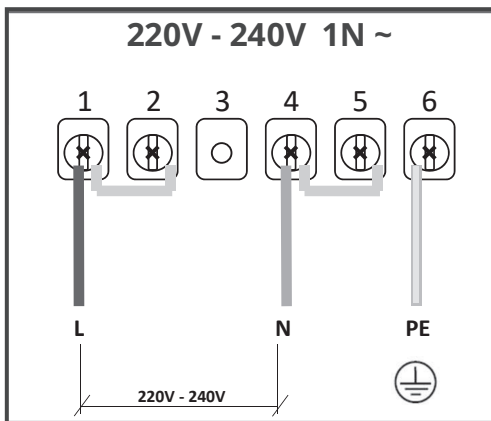
الكشف عن وجود الإناء

كل منطقة طهي مجهزة بنظام يكشف عن وجود الإناء على الموقد.
نظام الكشف قادر على التعرف على أواني ذات قاع ممغنط من النوع المناسب للاستخدام على مواقد الحث.
إذا تمت إزالة المقلاة أثناء التشغيل أو إذا تم استخدام وعاء غير مناسب، يظهر على الشاشة الرمز .

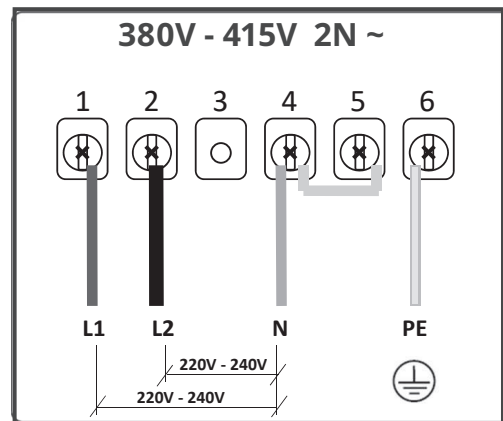
اتصال جانب المنتج الرسم البياني



قم بإدخال مجزعات التيار  بين وصلات التماس كما هو موضح

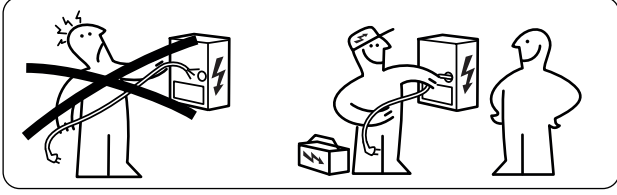


L = بني وأ أسود
N = أزرق
⊕ = أصفر/أخضر



L1 = بني
L2 = أسود
N = أزرق
⊕ = أصفر/أخضر

التوصيل الكهربائي



التوصيل الكهربائي

- يجب أن يتم توصيل الأسلاك بواسطة فني متخصص.
- الجهاز غير مزود بكابل رئيسي. يتطلب هذا الجهاز على الأقل سلك إمداد طاقة من النوع H05V2V2-F مع أكمام طرفية للكابل. القطر الخارجي لسلك الإمداد: كحد أقل 8 مم - و 14 مم كحد أقصى. توصيل أحادي
- **الطور:** أقل مقطع للموصلات: 3 × 4 مم². توصيل
- **ثنائي الطور:** أقل مقطع للموصلات: 4 × 2.5 مم².
- يرجى احترام اللوائح الوطنية المحددة في هذا الخصوص كأولوية أولى.
- تظهر أطراف التوصيل عند فك غطاء صندوق التوصيل.
- تأكد من أن خصائص النظام الكهربائي المنزلي (الجهد، الطاقة القصوى والتيار) متوافقة مع خصائص الجهاز.
- قم بتوصيل الجهاز كما هو موضح في الرسم التخطيطي (وفقاً لجهد التيار الكهربائي والمرجع القياسي للدولة).

تحذير: يجب توصيل الأسلاك الكهربائية بواسطة



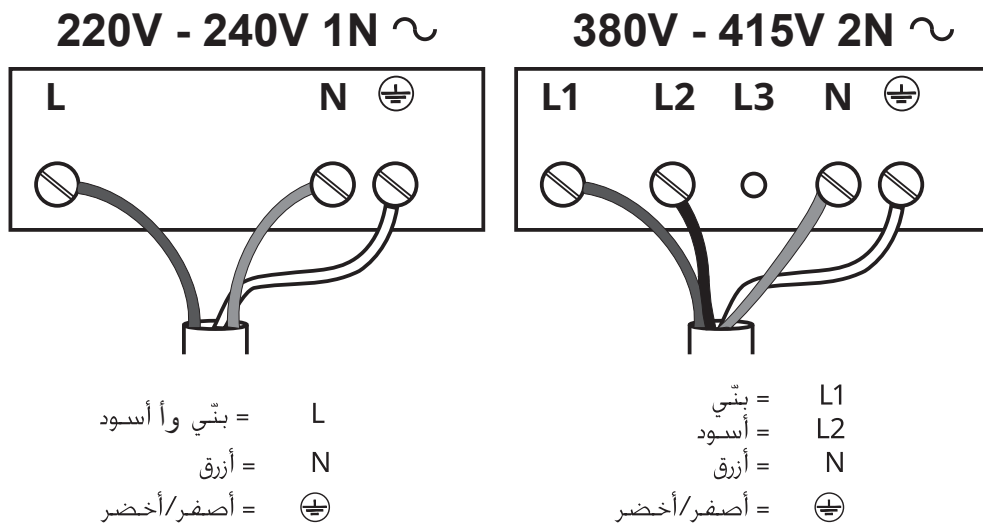
فني متخصص.

- قبل إجراء التوصيلات، تحقق من أن الجهد المقنن للجهاز المشار إليه على لوحة البيانات يتوافق مع جهد مصدر الطاقة. راجع لوحة المعلومات التي توجد في الجهة السفلى من سطح الطبخ.
- اتبع مخطط التوصيل (الموجود في الجانب السفلي من سطح الطبخ).
- استخدم فقط المكونات الأصلية التي توفرها خدمة قطع الغيار.
- الجهاز مزود بكابل توصيل الطاقة.
- في حالة تلف كابل توصيل الطاقة، استبدله بقطع الغيار الأصلية المناسبة. اتصل بمركز الاتصال لمتجر إيكيا IKEA القريب منك.

تنبيه! لا تقم بلحام الكابلات!



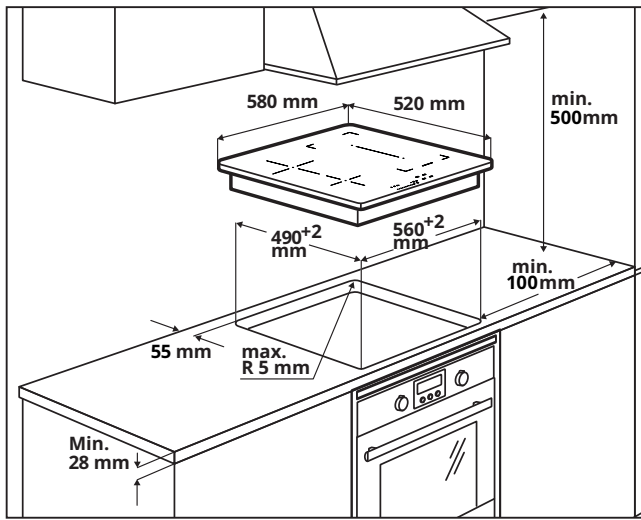
مخطط اتصال المنزل



التركيب

• بالنسبة للوحدات المدمجة، يجب تثبيت المكونات (المواد البلاستيكية والخشب القشرة) بمواد لاصقة مقاومة للحرارة (بحد أدنى 85 درجة مئوية)؛ يمكن أن يتسبب استخدام المواد والمادة اللاصقة غير المناسبة في حدوث تشوه وانفصال.

• يُسمح باستخدام بروفيلات من الخشب الصلب حول سطح العمل خلف الجهاز، بشرط أن تتوافق المسافات الدنيا دائماً مع المؤشرات الواردة في رسومات التركيب.



• لمزيد من المعلومات حول التركيب، راجع تعليمات التركيب.

• إذا لم يكن هناك فرن تحت سطح الطبخ، فقم بتثبيت لوحة فصل تحت الجهاز كما هو موضح في تعليمات التركيب.

• بالنسبة لإجراءات التركيب، من الضروري الالتزام بالقوانين والمراسيم والتوجيهات والمعايير (لوائح سلامة الأنظمة الكهربائية، وإعادة التدوير الصحيحة للمكونات، وما إلى ذلك) المعمول بها في بلد الاستخدام!

- لمزيد من المعلومات حول التركيب، راجع تعليمات التركيب.
- لا تستخدم مانع تسرب سيليكون بين الجهاز ووسطح العمل.
- تحقق من أن المساحة الموجودة تحت سطح الطبخ كافية لتدوير الهواء. إرجع إلى تعليمات التركيب.
- قاع الجهاز من المحتمل أن يصبح عالي الحرارة. إذا تم تثبيت الجهاز فوق الأدراج، فتأكد من تركيب لوحة فصل مقاومة للحريق تحت الجهاز لمنع وصول الحرارة إلى الجزء السفلي. إرجع إلى تعليمات التركيب.
- تهوية الجهاز يجب أن تكون مطابقة لتعليمات الشركة الصانعة.
- قم بعمل فتحة أمامية لا تقل عن 28 سم في كتلة المطبخ التي يجب أن تحتوي على سطح الطبخ للسماح بالتهوية الصحيحة للجهاز.

متطلبات كتلة المطبخ

- إذا تم تركيب الجهاز فوق مواد قابلة للاشتعال، فيجب التقيد الصارم بالإرشادات والمعايير المتعلقة بالمنشآت ذات الجهد المنخفض ونظام الحماية من الحرائق.

ذلك، قم بإطفاء الجهاز وخنق النيران، على سبيل المثال مع غطاء أو بطانية مضادة للحريق.

تنبيه: يجب مراقبة عملية الطهي. عملية الطهي التي تستغرق وقتاً قصيراً يجب أن تتم مراقبتها بشكل دائم.

الجهاز ليس مصمماً للتشغيل عن طريق مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.

تحذير: خطر حريق: لا تضع أشياء على أسطح الطهي.

- يجب تثبيت الجهاز بحيث يمكن فصله عن مزود الطاقة بمسافة فتح الاتصال (3 مم) التي تضمن قطع الاتصال الكامل في ظل ظروف الجهد الزائد من الفئة III.

- يجب عدم تعريض الجهاز للعوامل الجوية (المطر، الشمس).
- احفظ مواد التغليف والعبوات للجهاز بعيداً عن متناول الأطفال والحيوانات الأليفة.

- تأكد من توصيل الجهاز مباشرة بمأخذ الطاقة.
- لا تستخدم محولات أو مقابس متعددة أو أسلاك تمديد لتوصيل الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز في أغراض غير التي تم تصميمها من أجله.
- يجب مراقبة آواني القلي العميقة باستمرار أثناء الاستخدام حيث إن الزيت الذي يتم تسخينه بإفراط قد يلتهب.

- لا تستخدم جهاز توقيت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- يجب عدم تركيب الجهاز خلف باب ديكور لكي لا يتسبب في تسخين الباب.
- لتجنب أحداث أضرار للجهاز، يجب عدم الصعود ووضع الأقدام على الجهاز.
- لتجنب إتلاف مفاصل السيليكون، لا تضع أوعية الطهي الساخنة على الإطار.

- باستخدام الجهاز وذلك باشراف شخص يكون مسؤولاً عن سلامتهم.
- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال بدءاً من عمر 8 سنوات أو أكبر وأيضاً بواسطة الأشخاص ممن لديهم قدرات بدنية وحسية وعقلية محدودة أو افتقار للخبرة والمعرفة، وذلك بشرط الإشراف عليهم وإعطائهم التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المنطوية على استخدامه. لا يجوز ترك الأطفال يلعبوا أو يعبثوا بالجهاز.

⚠ تحذير: الجهاز والمناطق التي يمكن الوصول اليها عند استعمال الجهاز قد تكون شديدة الحرارة.

إنتبه ولا تلمس المقاومات الحرارة.
أبعد الأطفال دون عمر الـ 8 سنوات عن الجهاز، ما لم يكون الإشراف عليهم مستمر.

تحذير: في حال وجود تشققات على السطح، أطفئ الجهاز لتجنب خطر صعقة كهربائية.

- لا تقم بتشغيل الجهاز إذا كان السطح مشققاً أو إذا كان هناك تلف واضح في سمك المادة.
- لا تلمس الجهاز بأجزاء رطبة من جسمك.
- لا تقم بتنظيف المنتج باستخدام أجهزة البخار.
- لا تضع أشياء معدنية مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية على سطح الفرن لأنها قد تتعرض لارتفاع درجة حرارتها.
- بعد الاستخدام ، قم بإيقاف تشغيل عنصر الموقد على سطح الطهي باستخدام مفتاح التحكم المخصص له ولا تعتمد على كاشف المقلاة التلقائي.

تحذير: الطهي غير المراقب على سطح الطبخ ومع الشحوم والزيت يمكن أن يكون خطراً ويسبب حرائق. لا تحاول أبداً إطفاء النيران بالماء، بدلاً من

- لن تكون الجهة المصنعة مسؤولة عن أي ضرر ناتج عن التركيب الغير مناسب أو التثبيت الخطأ، ولن تتحمل الشركة المصنعة مسؤولية أي ضرر ناتج عن تثبيت غير صحيح أو غير مناسب.
- تأكد من أن التيار الكهربائي مطابق لما هو مشار إليه في اللوحة الموجودة داخل المنتج.
- يجب تركيب أجهزة الفصل في النظام الثابت بما يتوافق مع لوائح أنظمة تركيب الأسلاك.
- بالنسبة إلى الأجهزة من الفئة Class I، تحقق من أن مصدر القدرة الكهربائية المحلي يضمن التأريض المناسب.
- قم بتوصيل المنتج بالتيار الكهربائي باستخدام مفتاح متعدد الأقطاب.
- في حالة تلف كابل الطاقة، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو مركز خدمة معتمد أو فني مختص لتجنب أي خطر أو موقف خطير.

⚠ تحذير: قبل القيام بتركيب الجهاز، قم بإزالة رقاقة الحماية.

- لا تستخدم سوى البراغي والأجزاء الصغيرة المزودة مع الجهاز لتثبيت المدخنة.
- **⚠ تحذير:** الفشل في تركيب البراغي أو تثبيت الجهاز وفقًا لهذه التعليمات قد ينجم عنه مخاطر صدمة كهربية.
- التنظيف والصيانة الاعتيادية يجب أن لا تتم بواسطة الأطفال بدون إشراف مباشر من الكبار.
- يجب مراقبة الأطفال لكي لا يعبثوا أو يلعبوا بالجهاز.
- هذا الجهاز لا يصلح استخدامه بواسطة الأشخاص (بما فيهم الأطفال) ممن لديهم قدرات بدنية وحسية وعقلية محدودة أو افتقار للخبرة والمعرفة، إلا إذا تم الإشراف عليهم وإعطائهم التعليمات المتعلقة

فهرس

معلومات حول السلامة	4	وظيفة إدارة الطاقة	18
التركيب	8	دليل لاستخدام أواني الطهي	19
التوصيل الكهربائي	9	التنظيف والصيانة	20
توصيف المنتج	11	دليل حل المشاكل	21
مؤشرات	11	بيانات الفنية	23
لوحة التحكم	12	الكفاءة الطاقية لسطح الطبخ	23
محدودية الطاقة	13	لوحة بيانات الجهاز	24
الوظائف	14	الجوانب البيئية	25
جدول الطهي	16	ضمان إيكيا IKEA	25
تخصيص قائمة المستخدم	17		

معلومات حول السلامة

❶ حرصًا على سلامتك ومن أجل التشغيل الصحيح للجهاز، يرجى قراءة الكتيب باهتمام قبل القيام بتركيب وتشغيل الجهاز. احتفظ دائمًا بهذه التعليمات مع الجهاز حتى عند نقله أو بيعه لطرف آخر. يجب على المستخدم أن يعرف بالكامل مميزات التشغيل والسلامة لهذا الجهاز.

أجهزة الطبخ التي تعمل بنظام الحث الكهرومغناطيسي تتوافق مع أحكام توجيهات EMC و EMF، ويجب ألا تتداخل مع الأجهزة الإلكترونية الأخرى. الأشخاص الذين لديهم جهاز تنظيم ضربات القلب أو أي جهاز إلكتروني آخر مزروع، يجب عليهم استشارة الطبيب أو الشركة المصنعة لجهاز تنظيم القلب المزروع لتقييم ما إذا كان مقاومًا بدرجة كافية للتداخل.

⚠ يجب توصيل الأسلاك الكهربائية بواسطة فني متخصص. قبل القيام بالتوصيل الكهربائي، راجع قسم **التوصيل الكهربائي**.

بالنسبة للأجهزة المزودة بكابل الطاقة، يجب أن يكون ترتيب مشابك التعليق أو طول الموصلات الكهربائية بين مشبك الكابل الطرفي بحيث يتم تمديد الموصلات التي يسير عبرها قبل أن يمتد كابل التأريض خارج المشبك.

ENGLISH
FRANÇAIS
4

4
28
العربية



Please refer to the last page of this manual for the full list of IKEA appointed Authorized Service Centre and relative national phone number



Consultez la dernière page de ce manuel contenant la liste complète des services Après-vente agréés IKEA avec les numéros de téléphone nationaux correspondants.



يُرجى الرجوع إلى الصفحة الأخيرة من هذا الدليل للاطلاع على قائمة كاملة بأسماء مراكز الخدمة المعتمدة من ايكيا (IKEA) وأرقام الهاتف المحلية الخاصة بها.

KOLSTAN

en

fr

عربي



Design and Quality
IKEA of Sweden