



المظاهر البيئية

التخلص من الأجهزة الكهربائية المنزلية



يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على عبوته إلى أنه يجب عدم التخلص من المنتج مع النفايات المنزلية العادية. يجب التخلص من المنتج لدى مركز متخصص في إعادة تدوير المكونات الكهربائية والإلكترونية. من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بشكل صحيح، فإنك ستساهم في الوقاية من العواقب السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي قد تنتج بسبب التخلص غير المناسب منه. لمزيد من المعلومات الأكثر تفصيلاً عن كيفية إعادة تدوير هذا المنتج، اتصل بسلطات البلدية أو بالخدمة المحلية للتخلص من النفايات أو المحل الذي تم شراء المنتج منه.

يتوافق الجهاز مع التوجيه EU/2012/19 بشأن الحد من المواد الخطرة المستخدمة في الأجهزة الكهربائية والإلكترونية والتخلص من النفايات.

التخلص من مواد التغليف

المواد التي تحمل الرمز  هي مواد قابلة لإعادة التدوير. التخلص من مواد التغليف في صناديق جمع النفايات المخصصة لإعادة التدوير.

وظيفة ترشيد الطاقة

من الممكن توفير الطاقة يوميًا أثناء الطهي، عن طريق اتباع الاقتراحات التالية.

- عند تسخين الماء، لا تستخدم إلا الكمية اللازمة.
- إن أمكن، قم دائمًا بتغطية الأواني بغطاء.
- قبل تنشيط منطقة الطهي، ضع الإناء.
- ضع الأواني الأصغر على مناطق الطهي الأصغر.
- ضع الأواني مباشرة في وسط منطقة الطهي.
- استخدم الحرارة المتبقية للحفاظ على الأطعمة ساخنة أو من أجل إذابتها.

لوحة البيانات

ROGESTAD
705.595.13 23199

IKEA
Design and Quality
IKEA of Sweden

Made in Italy
(240)70559513231999
(11)231002
PL-
IKEA of Sweden AB
SE - 34381 Älmhult
© Inter IKEA Systems
B.V. 2021

Model: **ROGESTAD 705.595.13**
220-240V; 50Hz; or 220V; 60Hz;
2N ~ 380-415 V 50 Hz
2N ~ 380 V 60 Hz

Serial No.:
TOT. 7400 W

Imported to GB by:
IKEA Ltd., 100 Avebury
Boulevard, Milton Keynes,
United Kingdom, MK9 1FH.

CLASS I

CE UK CA
Type: 7000
Ref.108001 78 4B R02 1G2 UI -

Made in Italy
108.0688.774

9000068087 009000068087Z1641950

9000068087 009000068087Z1641950

108.0688.774Z1641950

عزيزي العميل، يرجى الاحتفاظ بلوحة البيانات
الإضافية المرفقة بغلاف دليل السلامة.
بهذه الطريقة يمكننا مساعدتك بشكل أفضل
من خلال تحديد الموقد الذي اشتريته بدقة،
في حالة احتياجك لمساعدتنا في المستقبل.
شكرا على تعاونك معنا!

توضح الصورة الواردة أعلاه لوحة البيانات
الخاصة بالجهاز.
الرقم المسلسل نوعي لكل منتج.

كفاءة استهلاك الطاقة الخاصة بموقد الطهي

ROGESTAD 705.595.13	الرقم التعريفي للراز
4	عدد مناطق الطهي
1- يسار	عدد مناطق الطهي القابلة للجمع
الحث	تكنولوجيا الطهي
اليسار 210 × 380 ملم	أبعاد منطقة الطهي القابلة للجمع
اليسار الأمامي 210 × 190 ملم	أبعاد منطقة الطهي
اليسار الخلفي 210 × 190 ملم	
اليمين الخلفي قُطر 200 ملم	
اليمين الأمامي قُطر 160 ملم	
192 واط بالساعة/كجم	استهلاك الطاقة لمنطقة الطهي القابلة للجمع
اليمين الخلفي 185 واط بالساعة/كجم	استهلاك الطاقة لمنطقة الطهي
اليمين الأمامي 187 واط بالساعة/كجم	
188 واط بالساعة/كجم	استهلاك الطاقة الكهربائية لموقد الطهي (التشغيل الكهربائي)
0,5 وات	الاستهلاك في وضعية مطفأ
20 دقيقة	الوقت الذي يتحول بعده الجهاز تلقائيًا إلى وضعية مطفأ

معلومات عن المنتج بموجب لائحة UK
المعايير المرجعية:

BS EN 60350-2

BS EN 50564

معلومات عن المنتج بموجب اللائحة رقم
66/2014

المعايير المرجعية:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه وتسويقه طبقاً لتوجيهات.

"يتم توفير البيانات الفنية على لوحة البيانات المطبقة في أسفل المنتج."



تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه وتسويقه طبقاً لتوجيهات CEE.

"يتم توفير البيانات الفنية على لوحة البيانات المطبقة في أسفل المنتج."

توجد قائمة بمراكز الدعم الفني التي تحددها IKEA وبعض المعلومات وبيانات التواصل معها في الصفحة الأخيرة من هذا الدليل.

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.

عند الاتصال بخدمة الدعم الفني، يرجى تقديم المعلومات الآتية:

- نوع العطل
- موديل الجهاز (المنتج/الكود)
- الرقم المسلسل (S.N.)

البيانات الفنية

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

القيمة	المعيار
220-240 فولت، 50 هرتز؛ 220 فولت، 60 هرتز 2N~ 380-415 فولت، 50 هرتز؛ 2N~ 380 فولت، 60 هرتز؛	جهد/تردد التغذية الكهربائية
10,4 كجم	وزن الجهاز

حل المشكلات

كود الخطأ	الوصف	السبب المحتمل للخطأ	الحل
	ينطفئ الموقد بعد 10 ثواني.	تم الكشف عن تشييط مستمر للمفاتيح. وجود ماء أو إناء على لوحة التحكم.	أزل الماء أو الإناء من على سطح السيراميك الزجاجي ومن 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 ولأو تردد التغذية الكهربائية خارج النطاق.	افحص جهد ولأو تردد الشبكة. إن لزم الأمر، اتصل بخدمة الدعم الفني.
E8	تنطفئ مناطق الطهي.	عطل في المروحة. المروحة عالقة بسبب الأتربة أو السائلة.	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.
	منطقة الطهي المقابلة غير نشطة. يتم إظهار رمز العطل.	عند الضغط ضغطة طويلة على زر واحد أو أكثر، يتم الكشف عن تشييط دائم.	أطفئ موقد الطهي المسطح باستخدام زر التشغيل/الإطفاء. انتظر لبضع ثوان ثم أوقد موقد الطهي المسطح.
U400	جهد رائد ناتج عن توصيل كهربائي خاطئ.		افصل الموقد عن التغذية الكهربائية. أعد توصيل الموقد طبقاً للمخطط الوارد. إذا استمر الخطأ، اتصل بخدمة الدعم الفني.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER40 ER47 EA	افصل الموقد عن التغذية الكهربائية. انتظر بضع ثوان. ثم أعد توصيل الموقد بالتغذية الكهربائية. إذا استمرت المشكلة، اتصل بمركز الخدمة وحدد كود الخطأ الذي يظهر على الشاشة.		

المعتمدة.

الصيانة والإصلاحات

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

التنظيف والصيانة

- لا تستخدم أبداً الإسفنجات الكاشطة أو الصوف الفولاذي أو حمض الهيدروكلوريك أو منتجات أخرى قد تخدش السطح أو تترك علامات عليه.
- لا تتناول بقايا طعام التي ربما سقطت أو تراكمت على السطح وعلى العناصر التشغيلية أو الجمالية للموقد.
- أطفئ الجهاز أو افصله عن شبكة التغذية الكهربائية قبل أية عملية نظافة أو صيانة.
- نظّف الجهاز بعد كل استخدام لتفادي أن تتفحم بقايا الطعام المحتملة. من الصعب جداً إزالة آثار الأوساخ المتصلبة أو المحروقة.
- من أجل إزالة الأوساخ اليومية، استخدم قطعة قماش ناعمة أو إسفنجة مع منظف مناسب. اتبع توصيات الشركة المنتجة بشأن المنظفات المطلوب استخدامها. نوصي باستخدام منظفات محايدة.
- أزل الأوساخ المتصلبة، مثل الحليب الذي فاض أثناء الغليان، باستخدام مكشطة مخصصة للأسطح المصنوعة من السيراميك الزجاجي عندما لا يزال الموقد ساخناً. اتبع توصيات الشركة المنتجة بشأن المكاشط المطلوب استخدامها.
- أزل بقايا الطعام الغنية بالسكر، مثل رذاذ المربى المتناثر أثناء الطهي، باستخدام مكشطة مخصصة للأسطح المصنوعة من السيراميك الزجاجي عندما لا يزال الموقد ساخناً. قد تؤدي هذه البقايا، في حالة عدم إزالتها، إلى تلف السطح المصنوع من السيراميك الزجاجي.
- أزل أية بقايا من البلاستيك المنصهر باستخدام مكشطة مناسبة للأسطح المصنوع من السيراميك الزجاجي عندما لا يزال الموقد ساخناً. قد تؤدي هذه البقايا، في حالة عدم إزالتها، إلى تلف السطح المصنوع من السيراميك الزجاجي.
- أزل البقع الكلسية باستخدام كمية صغيرة من محلول إزالة الترسبات الكلسية، على سبيل المثال، الخل أو عصير الليمون، بمجرد أن يبرد الموقد. ثم نظّف مرة أخرى بقطعة قماش رطبة.
- لا تُقَطِّع الأطعمة ولا تحضرها على السطح وتجنب أن تسقط عليه أشياء صلبة. لا تسحب الأواني أو الأطباق على السطح.
- لا تستخدم ماكينات التنظيف بالبخار.

ضوضاء المروحة

للتشغيل الصحيح للنظام الإلكتروني، من الضروري تنظيم درجة حرارة سطح الطهي. لهذا الغرض، فإن الموقد مجهز بمروحة تبريد والتي يتم تنشيطها للحد من درجة حرارة النظام الإلكتروني وضبطها. قد يحدث أن تستمر المروحة في التشغيل بمجرد إطفاء الجهاز إذا تم اكتشاف أن درجة حرارة الموقد لا تزال مرتفعة للغاية.

أصوات إيقاعية وأصوات مشابهة لدقات الساعة

يحدث هذا الضجيج فقط عند تشغيل ثلاث مناطق طهي على الأقل ويختفي أو ينخفض عند إيقاف تشغيل أي منها. تمثل الضوضاء الموصوفة صفة عادية لتكنولوجيا الحث، وبالتالي لا يمكن اعتبارها عيوبًا.

كيفية استخدام الأواني

الحد الأدنى لقطر الإناء/المقلاة لمناطق الطهي المختلفة.

من أجل ضمان تشغيل الموقد على نحو صحيح، يجب أن يغطي الإناء واحدة أو أكثر من النقاط المرجعية المبينة 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		مناطق الطهي
الحد الأقصى للقطر (الموصى به)	الحد الأدنى للقطر (الموصى به)	
200 مم	110 مم	الخلفية اليمنى
160 ملم	110 مم	الأمامية اليمنى
190 مم	110 مم	الخلفية اليسرى
190 مم	110 مم	الأمامية اليسرى
370 مم	190 مم	منطقة الطهي المشتركة الجانبية اليسرى

ضوضاء التشغيل العادية لسطح الطهي

تعتمد تكنولوجيا الحث على إنشاء المجالات الكهرومغناطيسية. تُولد هذه الحقول الكهرومغناطيسية حرارة مباشرة على قاع الإناء. يمكن أن تُنتج الأواني والمقالي ضوضاء أو اهتزازات متنوعة بناءً على الطريقة التي تم تصنيعها بها.

تُوصف هذه الأنواع من الضوضاء على النحو التالي:

همهمة خفيفة (مثل ضوضاء المحوّل)

يتم إنتاج هذا الضجيج عند الطهي بمستوى حرارة مرتفع ويتم تحديده بواسطة كمية الطاقة المنقولة من سطح الطهي إلى الأواني. تنتهي الضوضاء أو تنخفض عندما ينخفض مستوى الحرارة.

همسة طفيفة

تصدر هذه الضوضاء عندما يكون وعاء الطهي فارغاً وتوقف بمجرد ملء الوعاء بالماء أو الطعام.

كركرة

تحدث هذه الضوضاء مع أواني الطهي المكونة من العديد من المواد المرصوفة فوق بعضها البعض وتنتج عن اهتزازات الأسطح التي تلتقي بها المواد المختلفة. تصدر الضوضاء من الأواني ويمكن أن تتنوع بناءً على كمية ونوع تحضير الطعام.

همسة عالية

تحدث هذه الضوضاء مع أواني الطهي المكونة من مواد مختلفة مرصوفة فوق بعضها البعض، وبالتالي، عند استخدامها على أقصى حرارة وأيضاً في منطقتين للطهي. تنتهي الضوضاء أو تقل عند انخفاض مستوى الحرارة

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.

إن ظهرت رسالة خطأ، ارجع إلى قسم "حل المشاكل".

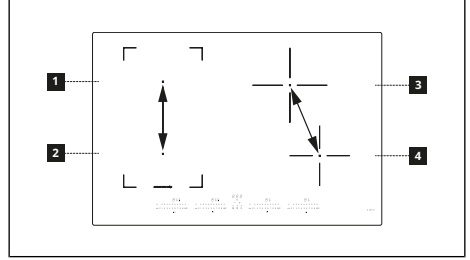
وظيفة إدارة القدرة

الموقد على أقصى مستوى للقدرة - تقوم الوظيفة بتقسيم القدرة بين مناطق الطهي وتخفض أوتوماتيكياً قدرة منطقة الطهي، إذا لزم الأمر (يُعطى الأمر الأخير الأولوية القصوى).

موقد مزود بتحديد القدرة - تقوم الوظيفة بتقسيم القدرة بين مناطق الطهي، مما يمنع ضبط قدرة منطقة طهي على مستوى أعلى من الحد (من أجل زيادة قدرة منطقة طهي معينة، من الضروري أن تقلل يدوياً مستوى القدرة المضبوط للمنطقة الأخرى).

مثال:

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



هذا المنتج مُجهز بوظيفة إدارة 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.

دليل استخدام الأواني

أي الأواني تستخدم

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

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

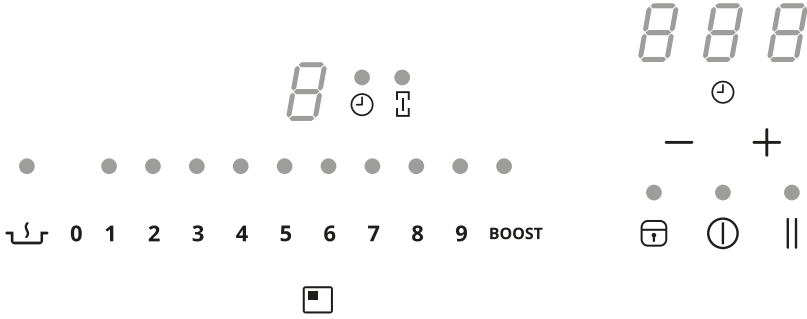
من أجل ضمان الكفاءة المثلى، استخدم دائماً الأواني ذات القاع المسطح القادر على توزيع الحرارة بشكل متجانس. يمكن أن يؤثر القاع غير المستوي على توصيل القدرة والحرارة.

الوضع المجمع (وظيفة "الجسر")	تسمح هذه الوظيفة بتوصيل منطقتي طهي لاستخدامهما والتحكم فيهما كم منطقة طهي واحدة وبمساحة أوسع. يوفر هذا إمكانية استخدام الأواني ذات الحجم الأوسع. يمكن استخدام هذه الوظيفة فقط وحصرياً مع مناطق الطهي الموجودة على اليسار.
	من أجل التنشيط: اضغط بالتزامن على كلتا لوحتي المفاتيح على اليسار حتى يشير الرقم 7 إلى ذلك ويضيء الرمز 7. من أجل ضبط قدرة المنطقة القابلة للاستخدام في الوضع المجمع، استخدم لوحة المفاتيح المنسدلة الأخيرة على اليسار. في كلتا منطقتي الطهي، يضيء الرمز 7.
	من أجل التعطيل: اضغط بالتزامن على المفاتيح المستخدمة لتنشيط وظيفة "الجسر"، حتى يختفي الرمز 7 و 7.
	هـام! يتعرف الموقد أوتوماتيكياً على وجود مقلاة أكبر تشغل منطقتي طهي، ولكنه سيدير المنطقتين بطريقة مستقلة ما لم يتم تنشيط وظيفة "الجسر".

جدول الطهي		
مستوى القدرة	طريقة الطهي	تُستخدم من أجل
1	الإذابة، التسخين الخفيف	الزبد، الشيكولاتة، الجيلاتين، الصلصات
2	الإذابة، التسخين الخفيف	الزبد، الشيكولاتة، الجيلاتين، الصلصات
3	التسخين إلى درجة الحرارة	الأرز
4	الطهي الطويل، التبخين، الطبخ في حساء	الخضروات، البطاطس، الصلصات، الفواكه، السمك
5	الطهي الطويل، التبخين، الطبخ في حساء	الخضروات، البطاطس، الصلصات، الفواكه، السمك
6	الطهي الطويل، الطهي ببطء	المكرونات، الشوربات، اللحم المطهو ببطء
7	القلي الخفيف	فطائر البطاطس (روستي)، العجة، الأطعمة المقلية بالقسماط، السجق
8	القلي، القلي بالفمر	اللحم، رقائق البطاطس المقلية
9	القلي السريع على درجة حرارة عالية	شرائح اللحم
P	التسخين السريع	غلي الماء

مؤقت مع إنذار للاستخدام العام. من أجل التنشيط: قم بتشغيل الموقد، ثم اضغط (مجموعة رياضية (معتمد رياضياً على "+" و "-" معاً لضبط المؤقت. اضغط على حدة على "+" و "-" لضبط العد التنازلي. تختلف عملية زيادة وتخفيض القيمة أثناء الضبط وفقاً للوقت المطلوب ضبطه. تعرض الشاشة العد التنازلي في منطقة أوامر إدارة المؤقت. لا تلمس شيئاً لمدة 5 ثوانٍ لتأكيد الوقت المضبوط. من أجل التعطيل: انتظر حتى انتهاء العد التنازلي أو قم بتصفير قيم المؤقت (اضغط على "+" و "-" معاً وقم بالتصفير بواسطة "-").		المؤقت (عام)	
اختر إحدى مناطق الطهي الأربع واضغط واستمر بالضغط على القيمة المختارة لمدة 3 ثوانٍ (من 1 إلى 8) على لوحة المفاتيح المنسدلة. سيعمل الموقد بذروة طاقة قصوى لفترة زمنية تختلف بناءً على قدرة الطهي المضبوطة مسبقاً، ثم سيعود إلى القيمة المضبوطة في البداية (من 1 إلى 8).		التشغيل التلقائي (موقد الطهي)	
الوقت		وقت الحد الأقصى لقوة التشغيل	
1		40 ثانية	
2		72 ثانية	
3		120 ثانية	
4		176 ثانية	
5		256 ثانية	
6		432 ثانية	
7		120 ثانية	
8		192 ثانية	
9		غير متاح	
وظيفة التعزيز		غير متاح	
تقوم هذه الوظيفة "إيقاف وتجميد" جميع إعدادات ضبط موقد الطهي المسطح إذا ما احتاج الشخص الذي يستخدمه إلى الابتعاد عن الموقد لفترة معينة من الوقت. أثناء الإيقاف المؤقت، تبين جميع الأرقام H من أجل الإشارة إلى: - لا يتم إنتاج طاقة في أية منطقة من مناطق الطهي. - يتم تعطيل جميع الوظائف والمؤقت.		وظيفة الإيقاف المؤقت Pausa	
من أجل التنشيط: أثناء تشغيل الموقد، اضغط واستمر بالضغط على II لمدة 1 ثانية على الأقل. من أجل التعطيل: اضغط واستمر بالضغط على III لمدة 1 ثانية على الأقل ومرّر إصبعك من الحد الأدنى إلى الحد الأقصى على طول لوحة المفاتيح المنسدلة التي تعرض رسماً متحركاً.		من أجل التشغيل: أثناء تشغيل الموقد، اضغط واستمر بالضغط على II لمدة 1 ثانية على الأقل. من أجل التعطيل: اضغط واستمر بالضغط على III لمدة 1 ثانية على الأقل ومرّر إصبعك من الحد الأدنى إلى الحد الأقصى على طول لوحة المفاتيح المنسدلة التي تعرض رسماً متحركاً.	
تستخدم هذه الوظيفة من أجل استدعاء إعدادات تشغيل الموقد في حالة الإيقاف غير المعتمد باستخدام ①. والموقد مطلقاً، من أجل استعادة الإعدادات، اضغط على ① خلال 6 ثوانٍ، ثم اضغط على II خلال 6 ثوانٍ. تصدر صافرة من أجل تأكيد العملية. عندما يكون الموقد مطلقاً، إذا لم يتم إعادة تشغيله خلال 6 ثوانٍ، ستُفقد إعدادات الوظيفة السابقة.		وظيفة الاستدعاء	
من أجل التنشيط: اختر إحدى مناطق الطهي الـ 4 واضغط على ٤. يشير رقم المنطقة المختارة إلى ٤.		وظيفة الإذابة	
من أجل إلغاء التنشيط: اضغط على ٤ أو اضغط على ①.			

الوظائف

	
يمكن ضبط كل منطقة طهي على مستوى قدرة إضافي لمدة 5 دقائق بحد أقصى.	وظيفة التعزيز
من أجل التنشيط: اختر إحدى مناطق الطهي الأربعة واختر قيمة "التعزيز" على لوحة المفاتيح المنسدلة. يشير الرقم المقابل إلى P.	
من أجل التعطيل: اختر إحدى القيم الممكنة الأخرى على لوحة المفاتيح المنسدلة.	
تمنع هذه الوظيفة التشغيل العرضي للجهاز.	جهاز أمان الأطفال
التنشيط: اضغط بالتزامن على و ، ثم حرر وأعد الضغط من جديد . تشر جميع الأرقام إلى . يجب إكمال العمليات الموصوفة خلال 10 ثوانٍ.	
لإيقاف التنشيط: اضغط بالتزامن على و ، ثم حرر وأعد الضغط من جديد . تختفي جميع الأرقام التي تشير إلى . يجب إكمال العمليات الموصوفة خلال 10 ثوانٍ.	
من الممكن قفل وظائف الموقد تجنبًا لأي تعديلات غير مقصودة، على سبيل المثال لتنظيف الموقد.	قفل
من أجل التنشيط: اضغط على .	
من أجل إلغاء التنشيط: اضغط على .	
عداد وقت مع إنذار تشغيلي لأوقات الطهي.	مؤقت مناطق الطهي
للتنشيط: قم بتشغيل الموقد واختر مناطق الطهي الأربع، ثم اضغط على «+» و«-» لضبط المؤقت. يضيء الرمز الخاص بمنطقة الطهي المقابلة. اضغط بشكل منفرد على «+» و «-» لضبط العد التنازلي. قم بزيادة أو خفض القيمة وفقًا للوقت المراد ضبطه. تعرض الشاشة العد التنازلي في منطقة أوامر إدارة المؤقت. لا تلمس شيئًا لمدة 5 ثوانٍ لتأكيد الساعة المضبوطة. إذا لم يتم ضبط أي قيمة، باستخدام زر اختيار عداد الوقت مرة أخرى، يمكن اختيار منطقة الطهي التالية المراد تنشيطها. بمجرد اختيار عداد الوقت، اضغط على «+» و «-» لعرض العد التنازلي. سيوقد الرمز ويشير إلى عداد وقت منطقة الطهي المقابلة. اضغط من جديد على «+» و «-» لعرض عداد وقت مناطق الطهي الأخرى.	
من أجل التعطيل: انتظر حتى انتهاء العد التنازلي أو قم بتصفير قيم المؤقت (اضغط على «+» و «-» معًا وقم بالتصفير بواسطة).	

من الممكن أيضًا تنشيط مناطق الطهي ببساطة عن طريق وضع مقلاة أو قدر على منطقة الطهي. يتعرف موقد سطح الطهي تلقائيًا على وجود المقلاة أو القدر وحجمه، وبالتالي يقوم بتنشيط مناطق الطهي الضرورية.

يمكن تنشيط مناطق الطهي بالضغط على لوحة المفاتيح المنسدلة.

يضيء الرقم من أجل تأكيد العملية.

تحديد القدرة

عند توصيل الجهاز بالتغذية من الشبكة المنزلية لأول مرة، يجب على القائم بالتركيب ضبط قدرة مناطق الطهي بناءً على الساعات 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 الموقد بالشبكة المنزلية (يجب تنفيذ هذه العملية عند كل دخول إلى القائمة).
- تضئ جميع الأرقام لبيع نوان.
- بمجرد أن تنطفئ الأرقام من جديد، اضغط واستمر في الضغط على ② و ③ لمدة 4 ثوانٍ حتى تضئ لوحتا المفاتيح المنسدلتان على اليسار.
- اضغط واستمر بالضغط بالتزامن لمدة 4 ثوانٍ على كلتا لوحتي المفاتيح المنسدلتين على اليسار، حتى تشير أرقام التحكم الثلاثة إلى "CF6".
- اضغط على ④ حتى تظهر "PHA".

اضغط على لوحة المفاتيح الأخيرة على اليسار لاختيار الضبط الصحيح.

انظر الجدول التالي للتعرف على المواصفات:

القيمة الواردة على لوحة المفاتيح المنسدلة	كيلوواط	ملاحظات
0	7,4 كيلوواط	الضبط الأولي القياسي
1	6 كيلوواط	
2	5 كيلوواط	
3	4 كيلوواط	
4	3.5 كيلوواط	
5	3 كيلوواط	
6	2.5 كيلوواط	

بمجرد إدخال القيمة الصحيحة، قم بالتأكيد بالضغط مع الاستمرار على ② و ③ .

بمجرد إدخال القيمة الصحيحة، قم بالتأكد بالضغط مع الاستمرار على ⑤ و ⑥ .

المؤشرات

الكشف عن وجود الإناء

كل منطقة طهي مجهزة بنظام يكشف عن وجود الإناء على الموقد.

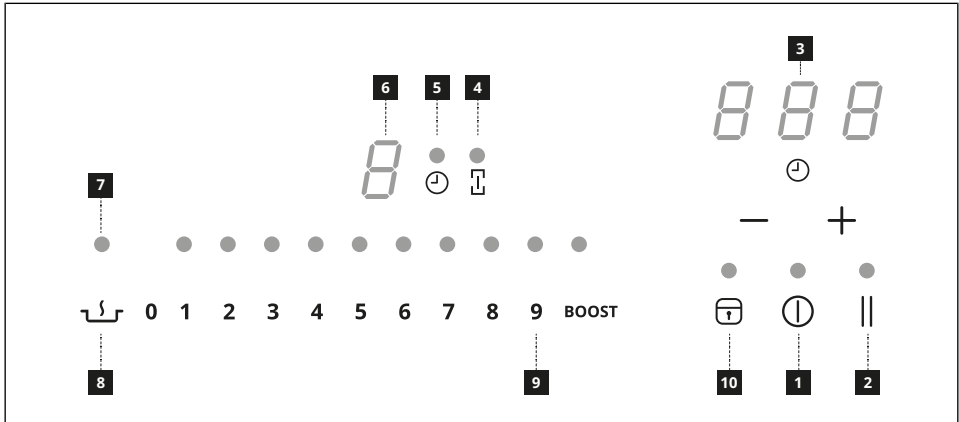
نظام الكشف قادر على التعرف على أواني ذات قاع ممغنط من النوع المناسب للاستخدام على مواقد الحث.

إذا تمت إزالة المقلاة أثناء التشغيل أو إذا تم استخدام وعاء غير مناسب، يظهر على الشاشة الرمز H.

مؤشر الحرارة المتبقية

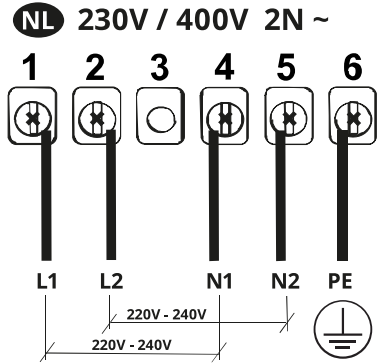
مؤشر الحرارة المتبقية عبارة عن وظيفة أمان للإشارة إلى أن سطح منطقة الطهي لا يزال عند درجة حرارة تساوي أو تزيد عن 50° مئوية، وبالتالي قد يسبب حروقاً عند لمسه بأيدي عارية. يشير رقم منطقة الطهي المقابلة إلى H.

لوحة التحكم



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

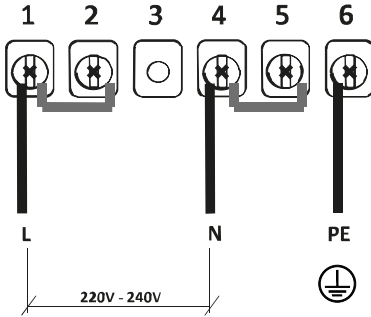
بنّي	L1
أسود	L2
أزرق	N1
أزرق	N2
أصفر / أخضر	⊕



وصف المنتج

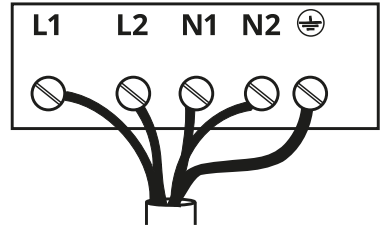
	<table> <tr> <td>منطقة طهي منفردة (190 × 210 ملم) 2100 وات، مع وظيفة معزز الطاقة التشغيلية "Booster" بقدرة 3000 وات.</td><td>1</td></tr> <tr> <td>منطقة طهي منفردة (190 × 210 ملم) 2100 وات، مع وظيفة معزز الطاقة التشغيلية "Booster" بقدرة 3000 وات.</td><td>2</td></tr> <tr> <td>منطقة طهي منفردة (200 ملم) 2300 وات، مع وظيفة معزز الطاقة التشغيلية "Booster" بقدرة 3000 وات.</td><td>3</td></tr> <tr> <td>منطقة طهي منفردة (160 ملم) 1400 وات، مع وظيفة معزز الطاقة التشغيلية "Booster" بقدرة 2100 وات.</td><td>4</td></tr> <tr> <td>لوحة التحكم</td><td>5</td></tr> <tr> <td>منطقة طهي قابلة للجمع (380×210 مم) 3000 واط، مع وظيفة المعزز 3700 واط.</td><td>2 + 1</td></tr> </table>	منطقة طهي منفردة (190 × 210 ملم) 2100 وات، مع وظيفة معزز الطاقة التشغيلية "Booster" بقدرة 3000 وات.	1	منطقة طهي منفردة (190 × 210 ملم) 2100 وات، مع وظيفة معزز الطاقة التشغيلية "Booster" بقدرة 3000 وات.	2	منطقة طهي منفردة (200 ملم) 2300 وات، مع وظيفة معزز الطاقة التشغيلية "Booster" بقدرة 3000 وات.	3	منطقة طهي منفردة (160 ملم) 1400 وات، مع وظيفة معزز الطاقة التشغيلية "Booster" بقدرة 2100 وات.	4	لوحة التحكم	5	منطقة طهي قابلة للجمع (380×210 مم) 3000 واط، مع وظيفة المعزز 3700 واط.	2 + 1
منطقة طهي منفردة (190 × 210 ملم) 2100 وات، مع وظيفة معزز الطاقة التشغيلية "Booster" بقدرة 3000 وات.	1												
منطقة طهي منفردة (190 × 210 ملم) 2100 وات، مع وظيفة معزز الطاقة التشغيلية "Booster" بقدرة 3000 وات.	2												
منطقة طهي منفردة (200 ملم) 2300 وات، مع وظيفة معزز الطاقة التشغيلية "Booster" بقدرة 3000 وات.	3												
منطقة طهي منفردة (160 ملم) 1400 وات، مع وظيفة معزز الطاقة التشغيلية "Booster" بقدرة 2100 وات.	4												
لوحة التحكم	5												
منطقة طهي قابلة للجمع (380×210 مم) 3000 واط، مع وظيفة المعزز 3700 واط.	2 + 1												

220V - 240V 1N ~



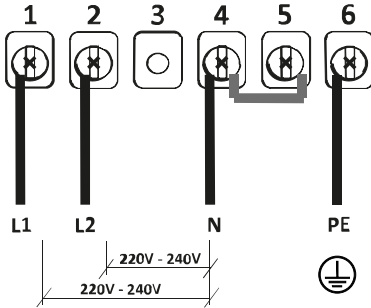
أسود أو بني	L
أزرق	N
أصفر / أخضر	⊕

230V / 400V 2N ~ NL



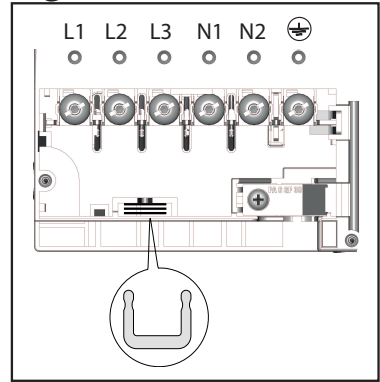
بني	L1
أسود	L2
أزرق	N1
أزرق	N2
أصفر / أخضر	⊕

380V - 415V 2N ~



بني	L1
أسود	L2
أزرق	N
أصفر / أخضر	⊕

مخطط التوصيل على جانب المنتج



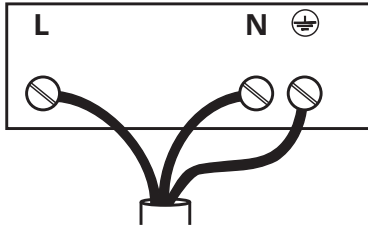
أدخل محوّلات التيار  بين أطراف التوصيل كما هو موضح

التوصيل الكهربائي

(الجهود والقدرات القصوى والتيار) متطابقة مع مواصفات الجهاز.

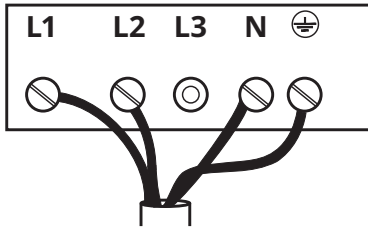
- قم بتوصيل الجهاز على النحو المبين في المخطط (بما يتوافق مع المعايير المرجعية بشأن جهد الشبكة الكهربائية السارية على المستوى الوطني).

مخطط التوصيل على جانب المنزل 220V - 240V 1N ~



L	أسود أو بني
N	أزرق
⏏	أصفر / أخضر

380V - 415V 2N ~

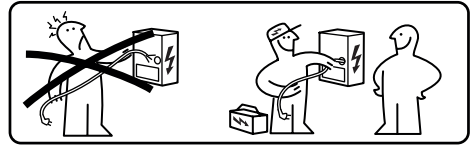


L1	بني
L2	أسود
N	أزرق
⏏	أصفر / أخضر

تحذير: يجب تنفيذ جميع التوصيلات الكهربائية من قبل فني تركيب معتمد.

- قبل تنفيذ التوصيلات، تأكد من أن الجهد الاسمي للجهاز والمبين على لوحة البيانات الخاصة به يتوافق مع جهد التغذية الكهربائية من الشبكة. تُثبت لوحة البيانات على الجانب السفلي من الموقد.
- لا تستخدم إلا مكونات أصلية واردة من خدمة قطع الغيار.
- الجهاز غير مزود بكابل شبكة. اشترِ الكابل الصحيح من بائع متخصص.
- في حالة تلف كابلات الطاقة، استبدلها بكابلاتها الأصلية كقطعة غيار. اتصل بمركز الاتصال الخاص بمتجر أيكيا الذي تتبعه.

تنبيه! لا تقم بتنفيذ لحامات على الكابلات!



التوصيل الكهربائي

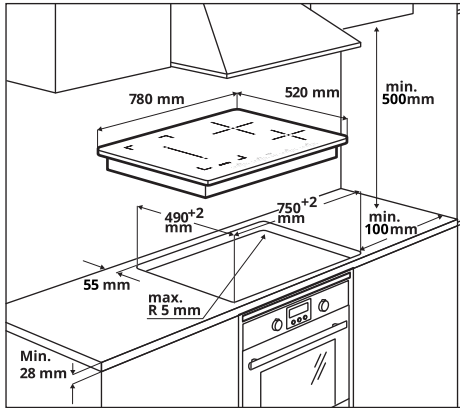
- التزم بمخطط التوصيل (المثبت على الجانب السفلي من المنتج).
- يحتوي هذا الجهاز على توصيل من النوع "Y" ويتطلب كابل طاقة H05V2V2-F. يتطلب الكابل أطراف معدنية إلزامية. وفقاً للوائح IEC استخدم للتوصيل أحادي الطور: كابل طاقة 3 × 4 مم²، للتوصيل ثنائي الطور: كابل طاقة 4 × 2.5 مم² وللتوصيل في هولندا: كابل طاقة 5 × 2.5 مم². القطر الخارجي لكابل الطاقة: الحد الأدنى 8 مم - الحد الأقصى 12 مم. يُرجى الالتزام بالمعايير الوطنية النوعية.
- يمكن الوصول إلى كتل التوصيل عن طريق إزالة غطاء علبة التوصيل.
- تأكد من أن مواصفات الشبكة الكهربائية المنزلية

السليكون.

التركيب

(المصنوعة مادة بلاستيكية وخشب مكسو) باستخدام مواد لاصقة مقاومة للحرارة (على الأقل 85 ° مئوية): يمكن أن يتسبب استخدام المواد واللاصقات غير المناسبة في تشوهات أو انفصال المكونات.

- يُسمح باستخدام قطاعات من الخشب المصمت حول سطح العمل خلف الجهاز، بشرط أن يتوافق الحد الأدنى للمسافات دائمًا مع الإرشادات الواردة في تصميمات التركيب.



بالنسبة لإجراء التركيب، من الإلزامي الالتزام بالقوانين واللوائح والتوجيهات والمعايير (لوائح سلامة الأنظمة الكهربائية وإعادة التدوير الصحيح للمكونات، الخ) السارية في بلد الاستخدام!

- لمزيد من المعلومات بشأن التركيب، اطلع على تعليمات التجميع.
- لا تستخدم مانع تسريب سيليكوني بين الجهاز ووسطح العمل.
- تأكد من أن المساحة الموجودة أسفل الموقد كافية لدوران الهواء، ارجع إلى تعليمات التجميع.
- يمكن أن يصبح قاع الجهاز ساخناً جداً. في حالة تركيب الجهاز فوق وحدة أدراج، تأكد من تركيب لوحة فصل مقاومة للحريق أسفل الجهاز لمنع التلامس مع القاع. ارجع إلى تعليمات التجميع.
- يجب أن تتطابق تهوية الجهاز مع تعليمات الشركة المنتجة.
- نفذ فتحة أمامية لا تقل عن 28 سم² في وحدة المطبخ التي يجب أن تحوي الموقد للسماح بتهوية صحيحة للمنتج.

متطلبات وحدة المطبخ

- لمزيد من المعلومات بشأن التركيب، اطلع على تعليمات التجميع.
- في حالة عدم وجود فرن تحت الموقد، رُكِّب لوحة فصل تحت الجهاز على النحو الموضح في تعليمات التجميع.
- إذا تم تركيب الجهاز على مواد قابلة للاشتعال، فمن الضروري الالتزام بصرامة الإرشادات واللوائح المتعلقة بشبكات الجهد المنخفض ومعايير الوقاية من الحرائق.
- بالنسبة للوحدات الغاطسة، يجب تثبيت المكونات

- لا تقم بتشغيل الجهاز إذا كان السطح متصدعاً أو إذا كان هناك ضرر واضح في سماكة المادة.
- لا تلمس الجهاز بأيدي مبللة أو بأجزاء من الجسم مبللة.
- لا تستخدم أجهزة التنظيف البخار لتنظيف المنتج.
- لا تُسند أشياء معدنية مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية على سطح الموقد، لأنها يمكن أن تسخن.
- استخدم الأمر المخصص لإطفاء الموقد بعد الاستخدام؛ لا تعتمد على حساسات الأواني.
- تحذير:** من الخطر ترك الموقد دون مراقبة عند استخدام الزيت أو الدهون، حيث قد ينشأ موقف خطير وينشب حريق. لا تحاول أبداً إطفاء أي لهب باستخدام الماء، ولكن أطفئ الجهاز واخنق ألسنة اللهب على سبيل المثال بواسطة غطاء أو بطانية مضادة للحريق.
- تنبيه:** يجب مراقبة عملية الطهي. تجب المراقبة المستمرة حتى على عملية الطهي القصيرة.
- الجهاز غير مصمم ليتم تشغيله بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- تحذير:** خطر الحريق: لا تُسند أشياء على أسطح الطهي.
- يجب تركيب الجهاز بطريقة تسمح بفصل التغذية الكهربائية بواسطة فتحة بين نقاط التلامس (3 مم) مما يضمن الفصل الكامل في ظروف الحمل الزائد من الفئة الثالثة.
- يجب ألا يتعرض الجهاز أبداً للعوامل الجوية (المطر والشمس).
- حافظ على مواد التغليف بعيداً عن متناول الأطفال والحيوانات المنزلية.
- تأكد من أن الجهاز متصل مباشرةً بمقبس التيار الكهربائي.
- لا تستخدم مهائيات التيار أو مشتركات أو كابلات إطالة لتوصيل الجهاز.
- لا تستخدم أبداً الجهاز لأغراض مختلفة عن تلك التي صُمم من أجلها.
- يجب فحص المقالي باستمرار أثناء الاستخدام: فقد يؤدي التسخين المفرط للزيت إلى اشتعال النيران.
- لا تقم بتشغيل الجهاز باستخدام مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بُعد.
- لا يجب أبداً تركيب الجهاز خلف باب من أبواب الديكور، لتجنب سخونة المفرطة له.
- لا تقف على الجهاز، نظراً لأن ذلك قد يُتلفه.
- لا تضع الأواني والمقالي على الحافة، نظراً لأنها قد تُتلف الوصلات المصنوعة من

البيانات المثبتة داخل المنتج.

- يجب تركيب أجهزة قطع في الشبكة الثابتة وفقاً للمعايير الخاصة بأنظمة توصيل الكابلات.
- بالنسبة للأجهزة من الفئة الأولى، تحقق من أن شبكة التغذية المنزلية تمتلك توصيلاً أرضياً مناسباً.
- قم بتوصيل المنتج بالشبكة الكهربائية باستخدام مفتاح لفصل جميع الأقطاب.
- في حالة تلف كابل الطاقة، فإنه من الضروري استبداله من الشركة المنتجة أو من مركز خدمة معتمد أو فني مختص لتفادي أية مخاطر أو مواقف خطيرة.

⚠ تحذير: قبل تركيب الجهاز، أزل طبقات الحماية.

- لا تستخدم إلا المسامير ومنتجات المعدات الأخرى الواردة برفقة الجهاز.

⚠ تحذير: إن عدم تركيب المسامير أو أدوات التثبيت على النحو الموصوف في هذه التعليمات يمكن أن يؤدي إلى مخاطر الصعقات الكهربائية.

- يجب ألا ينفذ الأطفال عمليات النظافة والصيانة، إلا إذا تمت مراقبتهم من قبل شخص بالغ.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز.
- يجب عدم استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذوي القدرات النفسية والجسدية والحسية المنخفضة أو الذين لا يتمتعون بالخبرة والمعرفة، إلا إذا تم الإشراف عليهم بعناية وتوجيههم بشأن الاستخدام الآمن للجهاز من قبل شخص مسئول عن سلامتهم.
- يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين لا تقل أعمارهم عن 8 سنوات والأشخاص ذوي القدرات النفسية والجسدية والحسية المنخفضة أو الذين لا يتمتعون بالخبرة والمعرفة الكافيتين، طالما أنه يتم الإشراف عليهم بعناية وتوجيههم بشأن الاستخدام الآمن للجهاز والمخاطر التي يستوجبها. لا تترك الأطفال يلعبون بالجهاز.

⚠ تحذير: يصبح الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها ساخنة للغاية أثناء الاستخدام.

توَّخَّ الانتباه الشديد من أجل عدم لمس المقاومات.

أبقى الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات بعيداً، ما لم تتم مراقبتهم باستمرار.

تحذير: إذا ظهرت تشققات على السطح، أطفئ الجهاز لتجنب مخاطر الصعقات الكهربائية.

محتويات

57	وظيفة إدارة القدرة	45	معلومات بشأن السلامة
57	دليل استخدام الأواني	48	التركيب
60	التنظيف والصيانة	49	التوصيل الكهربائي
61	حل المشكلات	51	وصف المنتج
62	البيانات الفنية	52	المؤشرات
63	كفاءة استهلاك الطاقة الخاصة بموقد الطهي	52	لوحة التحكم
64	لوحة البيانات	53	تحديد القدرة
65	المظاهر البيئية	54	الوظائف
		56	جدول الطهي

معلومات بشأن السلامة

(i) من أجل سلامتكم الشخصية ومن أجل التشغيل الصحيح للجهاز، يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل التركيب والتشغيل. احتفظ دائماً بهذه التعليمات مع الجهاز، حتى في حالة بيعه أو نقله إلى الغير. من المهم أن يعرف المستخدمون جميع مواصفات التشغيل والسلامة الخاصة بالجهاز. تحتوي هذه المواقف على أنظمة حث مطابقة لاشتراطات توجيهات التوافق الكهرومغناطيسي والمجال الكهرومغناطيسي ومن المفترض ألا تتداخل مع أجهزة إلكترونية أخرى. يجب على حاملي أجهزة تنظيم ضربات القلب أو غيرها من الأجهزة المزروعة الإلكترونية استشارة طبيبهم أو الشركة المنتجة للجهاز المزروع لتقييم درجة قابلية تعرضهم للتداخل.

⚠ يجب تنفيذ التوصيلات الكهربائية من قبل فني مختص. قبل تنفيذ التوصيل الكهربائي، اقرأ قسم التوصيل الكهربائي.

بالنسبة للأجهزة التي تحتوي على كابل طاقة، يجب ترتيب كبل التوصيل أو مقطع الأسلاك بين نقطة التثبيت وكبل التوصيل بطريقة تسمح باستخراج الموصل تحت الجهد الموجود قبل الكابل الأرضي في حالة خروجه من مبيته.

- لن يجوز اعتبار الشركة المصنعة مسئولة عن أية أضرار ناتجة عن التركيب أو الاستخدام غير الصحيح.
- تحقق من أن التغذية الواردة من الشبكة تتوافق مع التغذية المبينة على لوحة

היבטים סביבתיים

סילוק מכשירי חשמל ביתיים



הסמל  שעל המוצר או על אריזתו מציין שאסור להשליך את המוצר יחד עם האשפה הביתית הרגילה. יש להשליך את המוצר במרכז המתמחה במחזור רכיבים חשמליים ואלקטרוניים. סילוק נכון של מוצר זה, מסייע במניעת השלכות שליליות אפשריות על הסביבה ועל בריאות האדם, שעלולות לבבוע מסילוק לא הולם של פסולת. למידע מפורט יותר על אופן המחזור של מוצר זה, ניתן לפנות לרשויות העירוניות במקום מגורך, לשירות פינני הפסולת המקומי שלך או לחנות שבה רכשת את המוצר.

המכשיר תואם להנחיה EU/2012/19 לגבי הפחתת חומרים מסוכנים המשמשים בציד חשמלי ואלקטרוני ובסילוק פסולת.

סילוק חומרי אריזה

חומרים עם הסמל  ניתנים למחזור. יש להשליך את חומרי האריזה במכלי איסוף מתאימים למחזור.

חיסכון בחשמל

אפשר לחסוך באופן יומיומי בחשמל בעת בישול על ידי ביצוע ההצעות שלהלן.

- בעת חימום מים, לחמם רק את הכמות הדרושה.
- במידת האפשר, לכסות תמיד את הסירים במכסה.
- לפני הפעלת אזור הבישול, להניח עליו את המחבת או הסיר.
- להניח את המחבתות הקטנות יותר על אזורי הבישול הקטנים יותר.
- להניח את המחבתות ישירות במרכז אזור הבישול.
- להשתמש בחום שנשאר על הכיריים כדי לשמור על חום המזון או כדי להמיס אותו.

לוחית נתונים

ROGESTAD

705.595.13

23199

IKEA

Design and Quality
IKEA of Sweden

Made in Italy

(240)70559513231999
(11)231002
PL-
IKEA of Sweden AB
SE - 34381 Älmhult
© Inter IKEA Systems
B.V. 2021

Model: ROGESTAD 705.595.13

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

Serial No.:
TOT. 7400 W

Imported to GB by:
**IKEA Ltd., 100 Avebury
Boulevard, Milton Keynes,
United Kingdom, MK9 1FH.**

CLASS I

Type: 7000
Ref.108001 78 4B R02 1G2 U1 -

Made in Italy
108.0688.774

9000068087 009000068087Z1641950

9000068087 009000068087Z1641950

108.0688.774Z1641950

לקוח/ה יקר/ה, יש לשמור את לוחית הנתונים הנוספת
המצורפת לכריכת חוברת הבטיחות.
כך נוכל לסייע לך טוב יותר על ידי זיהוי מדויק של הכיריים
שרכשת, למקרה שיהיה לך צורך בעזרתנו בעתיד.
אנו מודים לך על שיתוף הפעולה!

התמונה למעלה מציגה את לוחית הנתונים של המכשיר.
המספר הסידורי ספציפי לכל מוצר.

דירוג אנרגטי של המכשיר	
מזהה דגם	ROGESTAD 705.595.13
מספר אחורי בישול	4
מספר אחורי בישול שניתנים לשילוב	1 - שמאל
טכנולוגיית בישול	אינדוקציה
מידות אחורי בישול שניתנים לשילוב	שמאל 380x210 מ"מ
מידות אחורי הבישול	שמאל קדמי 190x210 מ"מ
	שמאל אחורי 190x210 מ"מ
	ימין אחורי 200 Ø מ"מ
	ימין קדמי 160 Ø מ"מ
צריכה אנרגיה לאזור הבישול המשולב	192 Wh/ק"ג
צריכה אנרגיה לאזור הבישול	ימין אחורי 185 Wh/ק"ג
	ימין קדמי 187 Wh/ק"ג
צריכת חשמל של הכיריים (הפעלה חשמלית)	188 Wh/ק"ג
צריכת אנרגיה במצב כבוי	0.5W
הזמן שאחריז המכשיר עובר למצב כבוי באופן אוטומטי	20 דקות

מידע על המוצר בהתאם לתקנות הממלכה המאוחדת

בהתאם לתקנות:

BS EN 60350-2

BS EN 50564

מידע על המוצר בהתאם לתקנה מס' 66/2014

בהתאם לתקנות:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

מכשיר זה תוכנן, יוצר ושוקק בהתאם להנחיות האיחוד האירופי.

מכשיר זה תוכנן, יוצר ושוקק בהתאם להנחיות.

"הנתונים הטכניים מסופקים על לוחית הנתונים המודבקת על החלק התחתון של המוצר."

"הנתונים הטכניים מסופקים על לוחית הנתונים המודבקת על החלק התחתון של המוצר."

- סוג התקלה
 - מודל המכשיר (מס' פריט/קוד)
 - מספר סידורי (S.N)
- מידע זה מופיע בלוחית הזיהוי של המכשיר.
- לוחית הזיהוי נמצאת בחתחית המשכיר.

מפרט טכני

ערך	יחידות		
כיריים משולבות		סוג מוצר	
780	מ"מ	רוחב	מידות
520	מ"מ	עומק	
54	מ"מ	גובה מיני/מקס'	
7400	W	הספק כולל	

פרמטר	ערך
מתח/תדר אספקת חשמל	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz ;2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz
משקל המכשיר	10.4 ק"ג

פתרון בעיות

קוד שגיאה	תיאור	סיבות אפשריות לשגיאה	פתרון
	הכירים נכבות לאחר 10 שניות.	זזוהה הפעלה מתמשכת של המקשים. מים או סיר נמצאים על לחץ הבקרה.	להסיר את המים או המחבת ממשטח הזכוכית הקדמית ומלחץ הבקרה.
ER21	הכירים נכבות.	הטמפרטורה הפנימית של הרכיבים האלקטרוניים גבוהה מדי.	יש להניח לכירים להתקרר. יש לבדוק אם לכירים יש אוויר מספק. אם השגיאה נמשכת, יש לפנות לשירות התמיכה.
E2	אזור הבישול המתאים נכבה.	מחבת או סיר ריקים או לא מתאימים. הטמפרטורה של המחבת או משטח הזכוכית הקדמית גבוהה מדי. הטמפרטורה של הרכיבים האלקטרוניים גבוהה מדי.	יש להניח לכירים להתקרר. יש להשתמש במחבת או סיר מתאימים. לא לחמם מחבת או סיר ריקים.
E3	אזור הבישול המתאים נכבה.	מחבת או סיר לא מתאימים. המחבת או הסיר מאבדים את התכונות המגנטיות ועלולים לגרום סק לכירים איסוקציה.	יש להשתמש במחבת או סיר מתאימים. השגיאה מתבטלת אוטומטית לאחר 8 שניות וניתן להשתמש שוב באזור הבישול. במקרה של שגיאות מספות יש צורך להחליף את המחבת. אם השגיאה נמשכת, יש לפנות לשירות התמיכה.
E6	אזור הבישול לא מדלק.	מתח ו/או יתדר של החשמל מחוץ לטווח.	יש לבדוק את מתח החשמל ו/או היתדר. במידת הצורך, יש לפנות לשירות התמיכה.
E8	אזור הבישול נכבה.	המאוורר מקולקל. מאוורר חסום על ידי אבק או חוטים.	יש לנקות את המאוורר ולהסיר גופים זרים אם ישנם. אם השגיאה נמשכת, יש לפנות לשירות התמיכה.
EH	אזור הבישול המתאים נכבה.	חיישן טמפרטורת אזור הבישול חסום. לא זוהה שסי מספק בטמפרטורה לאחר הפעלת הכירים.	לכבות את הכירים ולהפעיל אותן שוב לאחר שהתקררו. אם השגיאה נמשכת, יש לפנות לשירות התמיכה.
	אזור הבישול המתאים לא פועל. קוד השגיאה מוצג.	בלחיצה ארוכה על מקש אחד או יותר, מזוהה הפעלה קבועה.	לכבות את הכירים עם לחצן ההפעלה/כיבוי. להמתין מספר שניות ולהפעיל את הכירים.
U400	מתח יתר עקב חיבור חשמל שגוי.		לנתק את הכירים מהחשמל. לחבר מחדש את הכירים בהתאם לתרשים המצורף. אם השגיאה נמשכת, יש לפנות לשירות התמיכה.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER40 ER47 EA	לנתק את הכירים מהחשמל. להמתין מספר שניות ולאחר מכן לחבר מחדש את הכירים לאספקת החשמל. אם הבעיה נמשכת, יש לפנות למרכז השירות ולציין את קוד השגיאה המופיע בתצוגה.		

אם מתרחשת תקלה, יש לנסות למצוא פתרון על ידי מעקב אחרי ההוראות במדריך לפתרון בעיות. אם לא ניתן לפתור את הבעיה, פנה לחנות איקאה או לשירות הלקוחות. רשימה מלאה של מרכזי שירות מטעם איקאה ופרטי ההתקשרות שלהם נמצאים בעמוד האחרון של מדריך זה.

תחזוקה ותיקונים

- יש לוודא שתחזוקת הרכיבים החשמליים מופקדת אך ורק בידי היצרן או טכנאי שירות התמיכה.
- יש לוודא שבכלים פגומים יוחלפו אך ורק על ידי היצרן או טכנאי שירות מורשה שלו.

בעת יצירת קשר עם שירות הלקוחות, יש לספק את המידע הבא:

המשטחים שבהם החומרים השונים נפגשים. הרעש מגיע מהמחבתות ויכול להשתנות בהתאם לכמות וסוג הכנת המזון.

רעש חזק

רעש זה מתרחש עם מחבתות העשויות מחומרים שונים שכבות זו על גבי זו, ובנוסף, כאשר משתמשים בהן במהירות המרבית וגם בשני אזורי בישול. הרעש מפסיק או פוחת כאשר רמת החום מופחתת.

רעשי מאורר

להפעלה נכונה של מערכת החשמל, יש צורך להתאים את הטמפרטורה של הכיריים. לצורך כך, הכיריים מצוידות במאורר קירור שמופעל על מנת להוריד ולווסת את הטמפרטורה של המערכת האלקטרונית. ייתכן שהמאורר ימשיך לפעול לאחר כיבוי המכשיר אם טמפרטורת הכיריים עדיין מזוהה כגבוהה מדי.

צלילים קצביים שנשמעים כמו תקתק של שעון

רעש זה מתרחש רק כאשר לפחות שלושה אזורי בישול פועלים ונעלם או פוחת כאשר אחד מהם כבוי.

הרעשים המתוארים מייצגים אופי תקין של טכנולוגיית אינדוקציה ולכן לא יכולים להיחשב כפגמים.

אם מופיעה הודעת שגיאה, יש לעיין בסעיף "פתרון בעיות".

רעשי הפעלה רגילים של הכיריים

טכנולוגיית אינדוקציה מבוססת על יצירת שדות אלקטרומגנטיים. שדות אלקטרומגנטיים אלו מייצרים חום ישירות בתחתית המחבת. סירים ומחבתות יכולים להשמיע מגוון רחב של רעשים או רעידות בהתאם לאופן הבנייה שלהם.

סוגי רעש אלה מתוארים כך:

זמזום קל (כמו רעש של שנאי)

רעש זה מופק בעת בישול ברמת חום גבוהה ונקבע על פי כמות האנרגיה המועברת מהכיריים אל המחבתות. הרעש מפסיק או פוחת כאשר רמת החום מופחתת.

רעש קל

רעש זה מופק כאשר כלי הבישול ריק. הרעש יפסק לאחר מילוי הכלי במים או באוכל.

פצפוף

רעש זה מתרחש עם מחבתות העשויות ממספר רב של חומרים הממוקמים זה על גבי זה ונגרם על ידי רעידות של

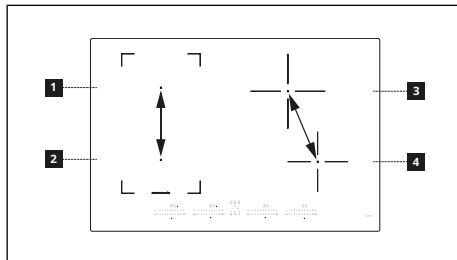
ניקיון ותחזוקה

- לעולם אין להשתמש בספוגי קרצוף, צמר פלדה, חומצה הידרכלורית או מוצרים אחרים שעלולים לשרוט או להשאיר סימנים על פני השטח.
- אסור לאכול שאריות מזון שנפלו או הצטברו על פני השטח ועל האלמנטים הפעילים או האסתטיים של הכיריים.
- יש לכבות או לנתק את המכשיר מאספקת החשמל לפני ביצוע כל פעולת ניקוי או תחזוקה.
- יש לנקות את המכשיר לאחר כל שימוש כדי למנוע משאריות של מזון להתפחם. הרבה יותר קשה להסיר עקבות של לכלוך קשה או שרוף.
- כדי להסיר לכלוך יומיומי, יש להשתמש במטלית רכה או בספוג עם חומר ניקוי מתאים. יש לפעול בהתאם להמלצות היצרן לגבי חומרי ניקוי לשימוש. מומלץ להשתמש בחומרי ניקוי ניטרליים.
- לכלוך שהתקשה, כמו חלב שעלה על גדותיו במהלך הרתיחה, יש להסיר באמצעות מגרד שמתאים למשטחי זכוכית קרמית כשהכיריים עדיין חמות. יש לפעול בהתאם להמלצות היצרן לגבי החומרים איתם ניתן להשתמש לגירוד המשטח.
- שאריות מזון עשירות בסוכר, כמו נתני ריבה במהלך הבישול, ניתן להסיר באמצעות מגרד שמתאים למשטחי זכוכית קרמית כשהכיריים עדיין חמות. שאריות כאלה, אם לא יוסרו, עלולות לגרום נזק למשטח הקרמי של הזכוכית.
- אם יש שאריות של פלסטיק מומס, יש להסירן באמצעות מגרד שמתאים למשטחי זכוכית קרמית כשהכיריים עדיין חמות. שאריות כאלה, אם לא יוסרו, עלולות לגרום נזק למשטח הקרמי של הזכוכית.
- יש להסיר כתמי אבנית באמצעות כמות קטנה של תמיסת מסיר אבנית, כגון חומץ או מיץ לימון, לאחר שהכיריים התקררו. לאחר מכן יש לנקות שוב עם מטלית לחה.
- אין לחתוך או להכין אוכל על משטחי הבישול ויש להימנע מנפילה של חפצים קשים על המשטח. לא לגרור סירים או כלים על פני המשטח.
- אין להשתמש במכשירי ניקוי בקיטור.

פונקציית ניהול צריכת חשמל

כיריים ברמת הספק מקסימלית - הפונקציה מחלקת את ההספק בין אזורי הבישול ומפחיתה אוטומטית את ההספק של אזור בישול במידת הצורך (הפקודה האחרונה מקבלת עדיפות גבוהה ביותר).

כיריים עם הגבלת הספק - הפונקציה מחלקת את ההספק בין אזורי הבישול, ומונעת להגדיר את ההספק של אזור בישול לרמה גבוהה מהמגבלה (כדי להגביר את ההספק של אזור בישול מסוים, יהיה עליך להפחית ידנית את רמת ההספק שמוגדרת עבור אזור אחר).



מוצר זה מצויד בפונקציית ניהול צריכת חשמל מבוקרת אלקטרונית.

ראה אזור.

פונקציה זו שולטת באספקת ההספק המרבי של 3700W בין אזורי הבישול המשמשים במצב משולב (1+2 ו-3+4), מיעלת את חלוקת הכוח ועוזרת בהימנעות ממצבים של עומס יתר במערכת.

לדוגמה:

אם נבחרה רמת ההספק הנוספת (boost) (P) עבור אזור בישול 1, אזור בישול 2 לא יכול לחרוג מדרגת הספק 9 בו זמנית והוא יוגבל אוטומטית."

מדריך לשימוש בסירים ומחבתות

באילו מחבתות וסירים ניתן להשתמש

ניתן להשתמש רק במחבתות וסירים עם תחתית עשויה מחומר פרומגנטי המתאימים לשימוש על כיריים אינדוקציה:

- ברזל יצוק
- פלדה מצופה אמייל
- פלדת פחמן
- ניורוסטה (גם אם לא באופן מוחלט)
- אלומיניום עם ציפוי פרומגנטי או תחתית עם לוח פרומגנטי

כדי לקבוע את התאמת המחבת או הסיר, יש לבדוק שנמצא עליהם הסמל  (בדרך כלל מוטבע בתחתית). ניתן גם לבצע בדיקה על ידי הנחה של מגנט ליד תחתית המחבת או הסיר. אם המגנט נשאר מחובר, זה אומר שהמחבת או הסיר מתאימים לשימוש על כיריים אינדוקציה.

כדי להבטיח יעילות מיטבית, יש להשתמש תמיד במחבתות וסירים עם תחתית שטוחה המסוגלת לפזר את החום באופן שווה. בסיס שאינו שטוח לחלוטין יכול להשפיע על הולכת הכוח והחום.

ניצוד להשתמש במחבתות ובסירים

קוטר מינימלי של הסיר/מחבת לאזורי הבישול השונים.

כדי להבטיח שהכיריים פועלות כהלכה, המחבת או הסיר חייבים לכסות אחת או יותר מנקודות הייחוס המצוינות על משטח הכיריים ועליהם להיות בקוטר המינימלי המתאים.

יש להשתמש תמיד באזור הבישול המתאים ביותר לקוטר תחתית המחבת או הסיר.

אזורי בישול	קוטר תחתית המחבת או הסיר	
Ø מינימלי. (מומלץ)	Ø מקסימלי (מומלץ)	
ימין אחורי	110 מ"מ	200 מ"מ
ימין קדמי	110 מ"מ	160 מ"מ
שמאל אחורי	110 מ"מ	190 מ"מ
שמאל קדמי	110 מ"מ	190 מ"מ
אזור בישול משולב צד שמאל	190 מ"מ	370 מ"מ

סירים/מחבתות ריקים או עם תחתית דקה

אין להשתמש בסירים/מחבתות ריקים או עם תחתית דקה על הכיריים מכיוון שהדבר לא יאפשר שליטה בטמפרטורה או כיבוי אוטומטי של אזור הבישול אם הטמפרטורה גבוהה מדי, ובכך גורם לסכנת נזק לסיר או למשטח הכיריים.

אם זה קורה, אסור לגעת בכלום. יש להמתין עד שכל הרכיבים יתקררו.

טבלת בישול

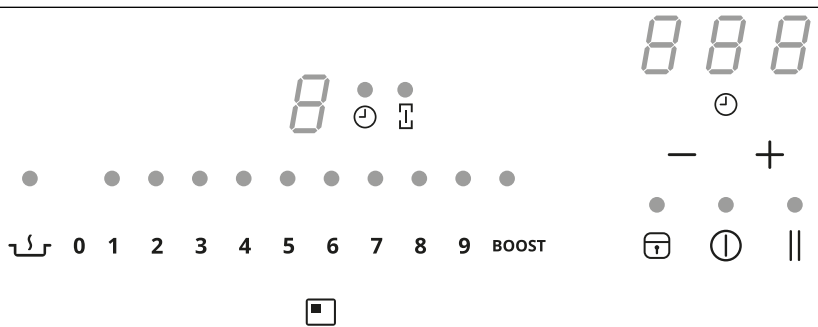
רמת עצמה	שיטת בישול	לשימוש עבור
1	המסה, חימום קל	חמאה, שוקולד, גלטון, רטבים
2	המסה, חימום קל	חמאה, שוקולד, גלטון, רטבים
3	להביא לטמפרטורה	אורז
4	בישול ארוך, עיבוי (צמצום), קדרה	ירקות, תפוח אדמה, רטבים, פירות, דגים
5	בישול ארוך, עיבוי (צמצום), קדרה	ירקות, תפוח אדמה, רטבים, פירות, דגים
6	בישול ארוך, צליה	פסטה, מרקס, בשר צלי
7	טיגון קל	חשתי (לביבות תפוחי אדמה), תביתות, מאכלים מצופים בפירורי לחם ומטוגנים, מקניקות
8	טיגון, טיגון בשמן עמוק	בשר, צ'יפס
9	טיגון מהיר בטמפרטורה גבוהה	סטייקים
P	חימום מהיר	הרתחת מים

יש לבחור אחד מ-4 אזורי הבישול, ללחוץ ולהחזיק את הערך שבבחר (מ-1 עד 8) במקלדת הגלילה למשך 3 שניות. לכירים תהיה שיא עצמה מרבי למשך זמן המשתנה בהתאם לעוצמת הבישול שהוגדרה קודם לכן, ואז היא תישאר בערך שמקבע בתחילה (מ-1 עד 8).	
עצמה	זמן לעצמה המרבית
1	40 שניות
2	72 שניות
3	120 שניות
4	176 שניות
5	256 שניות
6	432 שניות
7	120 שניות
8	192 שניות
9	לא זמין
פונקציית Boost	
לא זמין	
פונקציית השהייה	פונקציה זו "משהה" את כל הגדרות הכירים במקרה שבו המשתמש צריך לעזוב לזמן מסוים. במהלך ההשהייה, כל הספחות מציגות H כדי לסמל ש: - לא מופקת אנרגיה באף אחד מאזורי הבישול. - כל הפונקציות והטיימר מושבתים. להפעלה: כשהכירים פועלות, יש ללחוץ ולהחזיק את II למשך שניה אחת לפחות. לביטול ההפעלה: יש ללחוץ ולהחזיק את II למשך שניה אחת לפחות ולהחליק את האצבע ממנימום למקסימום לאורך מקלדת הגלילה המציגה אינמציה.
	פונקציה זו משמשת לשחזור הגדרות ההפעלה של הכירים במקרה של כביי לא רצוי באמצעות ①.
פונקציית שחזור	כשהכירים כבויים, כדי לשחזר את ההגדרות יש ללחוץ על ① תוך 6 שניות ולאחר מכן ללחוץ על II תוך 6 שניות. יישמע קול צפצוף כדי לאשר את הפעולה. כאשר הכירים כבויים, אם הן לא יופעלו מחדש תוך 6 שניות, הגדרות הפונקציה הקודמות יאבדו.
	להפעלה: יש לבחור אחד מ-4 אזורי הבישול וללחוץ על ג. הספירה של האזור שבבחר מציגת H. לביטול הפעלה: יש ללחוץ על ג או על ①.
מצב משולב (פונקציית "גשר")	פונקציה זו מאפשרת לחבר 2 אזורי בישול לשימוש ולשלט בהם באזור בישול יחיד וגדול יותר. מצב זה מציע את האפשרות להשתמש בסירים גדולים יותר. ניתן להשתמש בפונקציה זו רק עם אזורי הבישול בצד שמאל.
	להפעלה: יש ללחוץ על שתי המקלדות השמאליות באזמנית עד שהספירה H והסמל ② מולקים. כדי להגדיר את העוצמה של האזור שניתן להשתמש בו במצב משולב, יש להשתמש במקלדת הגלילה האחרונה משמאל. בשני אזורי הבישול, הסמל ② מולק.
	כדי לבטל את ההפעלה: יש ללחוץ באזמנית על המקשים המשמשים להפעלת פונקציית "הגשר", עד שהסמלים ②-4 נעלמים.
	חשוב הכירים מזוהות אוטומטית את הנכחות של מחבת גדולה יותר שתופסת שני אזורי בישול, אך הן ינהלו את האזורים באופן עצמאי אלא אם מופעלת פונקציית ה"גשר".

פונקציות

888 ⌚ 8 ⌚ ⏮ ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ⏮ 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 BOOST ■ — + ● ● ● ⏮ ⌚	
פונקציית Boost	ניתן להגדיר כל אזור בישול לרמת עצמה נוספת למשך עד 5 דקות.
	להפעלה: יש לבחור אחד מ-4 אזורי הבישול ולבחור את ערך ה-"Boost" במקלות הגלילה. הספרה המתאימה מציגת P .
	כדי לבטל את ההפעלה: יש לבחור אחד מהערכים האפשריים האחרים במקלות הגלילה.
התקן בטיחות לילדים	פונקציה זו מונעת הפעלה מקרית של הכירים.
	להפעלה: ללחוץ על ⏮ ו- בו-זמנית, לשחרר וללחוץ שוב על ⏮ . כל הספרות מציגות L יש להשלים את הפעולות המתוארות תוך 10 שניות.
	לביטול ההפעלה: ללחוץ על ⏮ ו- בו-זמנית, לשחרר וללחוץ שוב על ⏮ . כל הספרות שמציגות L מגלמות. יש להשלים את הפעולות המתוארות תוך 10 שניות.
נעילה	ניתן לנעול את פונקציות הכירים כדי למנוע שינויים מקרים, למשל בעת נקייו הכירים.
	להפעלה: יש ללחוץ על ⏮ .
	לביטול ההפעלה: יש ללחוץ על ⏮ .
טיימר אזור הבישול	טיימר עם התראה למני בישול.
	להפעלה: יש להפעיל את הכירים ולבחור באחד מ-4 אזורי הבישול, ולאחר מכן ללחוץ על «+» ו- «-» כדי להגדיר את הטיימר. הסמל ⌚ של אזור הבישול המתאים דלוק. יש ללחוץ על «+» ו- «-» בנפרד כדי להגדיר את הספירה לאחור. להגדיל או להקטין בהתאם לזמן שרוצים להגדיר. התצוגה באזור בקורת ניהול הטיימר מציגה את הספירה לאחור. לא לגעת בבלום במשך 5 שניות כדי לאשר את השעה. אם לא הוגדר ערך, בשימוש חוזר בלחצן בחירת הטיימר ניתן לבחור את אזור הבישול הבא להפעלה. לאחר שבחרת את הטיימר, יש ללחוץ על «+» ו- «-» כדי להציג את הספירה לאחור. הסמל ⌚ דלוק ומציג את הטיימר של אזור הבישול המתאים. לחיצה חוזרת על «+» ו- «-» תציג את הטיימרים של אזורי הבישול האחרים. לביטול ההפעלה: יש להמתין עד לסיום הספירה לאחור או לאפס את ערכי הטיימר (לחיצה על "+" ו- "-" ואיפוס באמצעות "-").
	טיימר התראה לשימוש בליל.
טיימר (כליל)	להפעלה: יש להפעיל את הכירים ולאחר מכן ללחוץ על "+" ו- "-" כדי להגדיר את הטיימר. יש ללחוץ על "+" ו- "-" בנפרד כדי להגדיר את הספירה לאחור. ההגדרה וההקטנה של הערך במהלך ההגדרה משתנה בהתאם לזמן שיש להגדיר. התצוגה באזור בקורת ניהול הטיימר מציגה את הספירה לאחור. לא לגעת בבלום במשך 5 שניות כדי לאשר את הזמן שהוגדר.
	לביטול ההפעלה: יש להמתין עד לסיום הספירה לאחור או לאפס את ערכי הטיימר (לחיצה על "+" ו- "-" ואיפוס באמצעות "-").

הגבלת עצמה



בחיבור הראשון של המכשיר לרשת אספקת החשמל הביתית, על המתקן להגדיר את ההספק של אזורי הבישול בהתבסס על היכולות האמיתיות של מערכת החשמל הביתית.

אם זה לא הכרחי, ניתן להפעיל את הכירים ישירות באמצעות ① או, לחלופין, לבצע את ההליך המתואר להלן כדי לגשת לתפריט.

- לחבר את הכירים לרשת החשמל הביתית (פעולה זו חייבת להתבצע בבל גישה לתפריט).

- כל הפסדות דלקות למשך מספר שניות.
- ברגע שהפסדות נכבות בחזרה, נלחץ ולהחזיק את **Ⓢ** - **||** למשך 4 שניות עד שמקלות הגלילה השמאלית דלקות. ללחץ ולהחזיק את שתי מקלות הגלילה בצד שמאל ב-זמנית למשך 4 שניות, עד ש-3 פסדות הבקרה מציגות "CF6".
- ללחץ על **||** עד להופעת "PHA".

לחץ על המקלדת השמאלית ביותר כדי לבחור את ההגדרה הנכונה.

המפרטים מתוארים בטבלה שלהלן:

ערך במקלות הגלילה	kW	הערה
0	7.4kW	הגדרה ראשונית רגילה
1	6kW	
2	5kW	
3	4kW	
4	3.5kW	
5	3kW	
6	2.5kW	

לאחר שהזנת את הערך הנכון, יש לאשר על ידי לחיצה ממושכת על **OK**.

מחוננים

זיהוי נוכחות של סיר

כל אזור בישול מצויד במערכת המזהה נוכחות של מחבת על הכירים.

מערכת הזיהוי מסוגלת לזהות מחבתות עם תחתית מתמגנטת מסוג המתאים לשימוש על כיריים אינדוקציה.

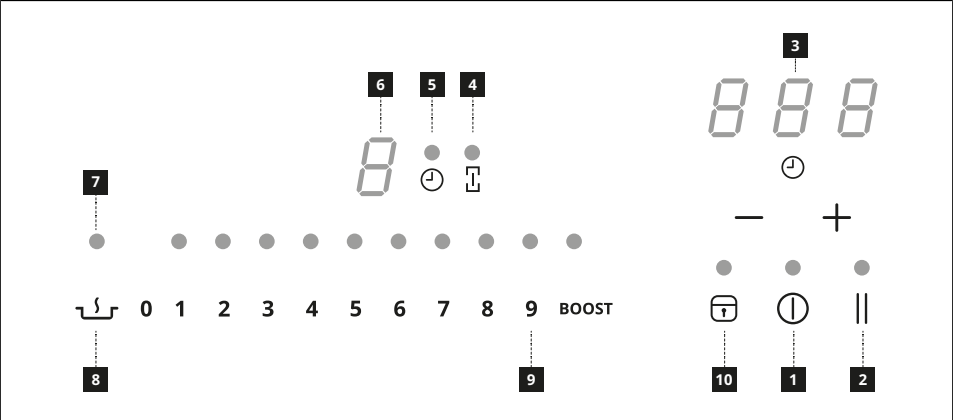
אם הסרת את המחבת במהלך הפעולה או אם נעשה שימוש במחבת לא מתאימה, הסמל  יופיע בתצוגה.

מחונן חום שיורי

מחונן החום השיורי הוא פונקציית בטיחות כדי להזהיר אותך שמשטח אזור הבישול עדיין בטמפרטורה השווה או גבוהה מ-50°C ולכן מגע במשטח בידיים חשופות עלול לגרום לכוויות.

 הספרה של אזור הבישול המתאים מציינת

לוח פקודות



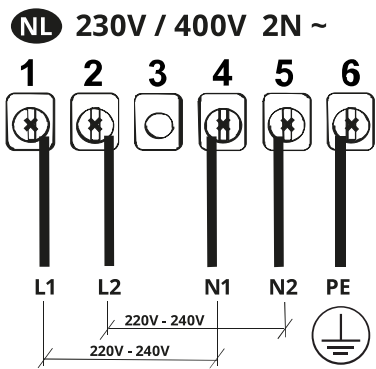
1	הפעלה/כיבוי
2	מקש פונקציית השהייה
3	בקרת טיימר ומחונן זמן בישול
4	סמל של פונקציית ה"גשר"
5	סמל הטיימר
6	מחונן רמת עצמה
7	מחונן פונקציית 'המסר'
8	מקש פונקציית 'המסר'
9	מקלדת גלילה
10	מקש פונקציית 'נעילה'

אפשר גם להפעיל את אזורי הבישול פשוט על ידי הנחת מחבת על אזור הבישול. הכיריים מזהות אוטומטית את הנוכחות והגודל של המחבת וכתוצאה מכך מפעילות את אזורי הבישול הדרושים.

ניתן להפעיל את אזורי הבישול על ידי לחיצה על מקלדת הגלילה המתאימה.

הספרה נדלקת כדי לאשר את הפעולה.

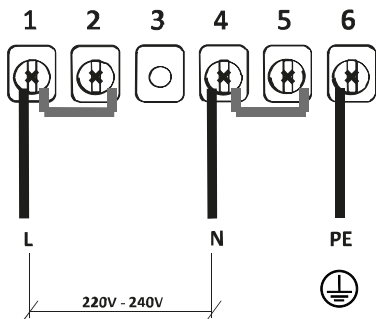
חום	L1
שחור	L2
כחול	N1
כחול	N2
צהוב / ירוק	⊕



תיאור המוצר

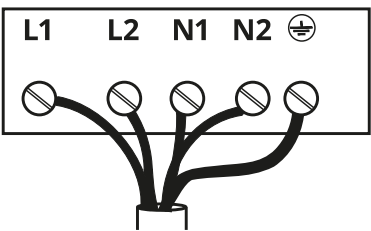
אזור ביטול בודד (190x210 מ"מ) 2100W, עם פונקציית בסטר של 3000W.	1
אזור ביטול בודד (190x210 מ"מ) 2100W, עם פונקציית בסטר של 3000W.	2
אזור ביטול בודד (200 מ"מ) 2300W, עם פונקציית בסטר של 3000W.	3
אזור ביטול בודד (160 מ"מ) 1400W, עם פונקציית בסטר של 2100W.	4
לוח פקודות	5
אזור ביטול בודד (380x210 מ"מ) 3000W, עם פונקציית בסטר של 3700W.	2 + 1

220V - 240V 1N ~



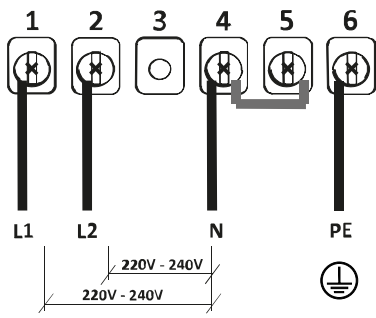
שחור וחום	L
כחול	N
צהוב / ירוק	⏏

230V / 400V 2N ~ **NL**



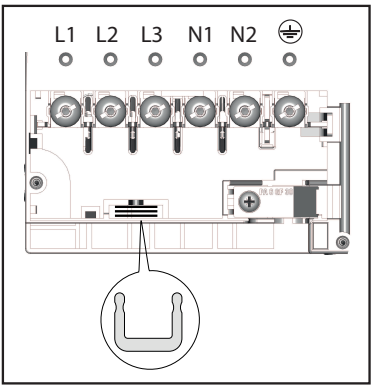
חום	L1
שחור	L2
כחול	N1
כחול	N2
צהוב / ירוק	⏏

380V - 415V 2N ~



חום	L1
שחור	L2
כחול	N
צהוב / ירוק	⏏

תרשים חיבור צד המוצר



להכניס את מחלק הזרם  בין המסופים כפי שמוצג באיור

חיבור לחשמל

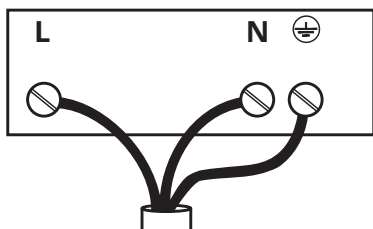


אזהרה: כל חיבורי החשמל חייבים להתבצע על ידי מתקין מוסמך.

- תיבת החיבורים.
- יש לבדוק שהמאפיינים של מערכת החשמל הביתית (מתח, הספק מרבי וזרם) תואמים לאלו של המכשיר.
- יש לחבר את המכשיר כפי שמוצג בתרשים (בהתאם לתקנות המקומיות בנוגע למתח הרשת).

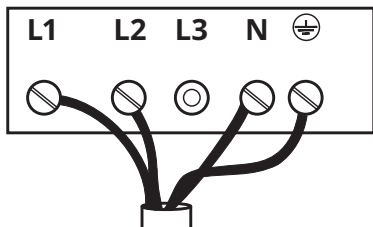
תרשים חיבור צד הבית

220V - 240V 1N ~



L	שחור וחום
N	כחול
	צהוב / ירוק

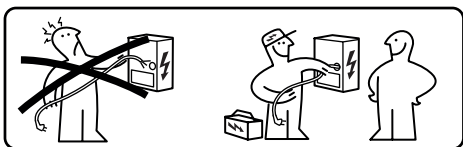
380V - 415V 2N ~



L1	חום
L2	שחור
N	כחול
	צהוב / ירוק

- לפני ביצוע החיבורים, יש לבדוק שהמתח הנומינלי של המכשיר, המוצג על לוחית הנתונים, מתאים למתח החשמל. לוחית הנתונים נמצאת בצד התחתון של הכיריים.
- יש להשתמש רק ברכיבים מקוריים שסופקו על ידי שירות חלקי החילוף.
- המכשיר אינו מצויד בכבל רשת. יש לרכוש את הכבל הנכון ממוכר מומחה.
- אם הכבל ניזוק, יש להחליף את כבלי החשמל בכבלי החלפה המקוריים שלהם. יש לפנות למוקד הטלפוני של רשת חנויות איקאה.

שימו לב! אין להלחים את הכבלים!



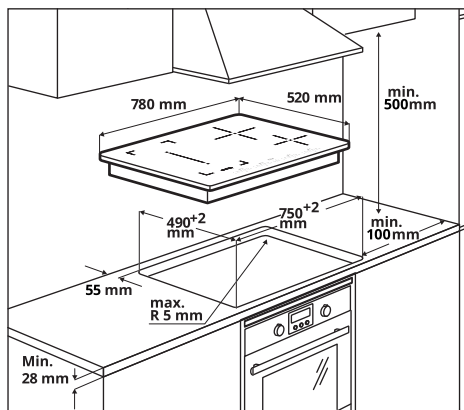
חיבור לחשמל

- יש לעקוב אחר תרשים החיבור (שנמצא בצד התחתון של המוצר).
- למכשיר זה יש חיבור מסוג "Y" והוא דורש כבל חשמל מסוג H05V2V2-F. הכבל חייב להיות מצויד בשרוולי קצה. בהתאם לתקנות חברת החשמל, יש להשתמש עבור חיבור חד פאזי: כבל חשמל 4x3 מ"מ², עבור חיבור דו-פאזי: כבל חשמל 2.5x4 מ"מ² ועבור חיבור בהולנד: כבל חשמל 2.5x5 מ"מ². קוטר חיצוני של כבל החשמל: מינימום 8 מ"מ - מקסימום 12 מ"מ. אנו מבקשים לציית לתקנות לאומיות ספציפיות.
- ניתן לגשת למסופי חיבור הכבלים על ידי הסרת כיסוי

התקנה

(מינימום 85 °C): שימוש בחומרים ודבקים לא מתאימים עלול לגרום לעיוותים או ניתוקים של הרכיבים.

- מותר להשתמש בפרופיל עץ מלא מסביב למשטח העבודה שמאחורי המכשיר, בתנאי שהמרחקים המינימליים תמיד תואמים את האינדיקציות המופיעות בשרטוטי ההתקנה.



- למידע נוסף על התקנה, יש לעיין בהוראות ההרכבה.
- אם אין תנור מתחת לכיריים, יש להתקין לוח הפרדה מתחת למכשיר כפי שמוצג בהוראות ההרכבה.

לצורך הליך ההתקנה חובה לעמוד בחוקים, הוראות, הנחיות ותקנים (תקנות בטיחות מערכות חשמל, מחזור נכון של רכיבים ועוד) התקפים במדינת השימוש!

- למידע נוסף על התקנה, יש לעיין בהוראות ההרכבה.
- אין להשתמש באיטום סיליקון בין המכשיר למשטח העבודה.
- יש לבדוק שמתחת לכיריים יש מספיק מקום לזרימת אוויר. יש לעיין בהוראות ההרכבה.
- החלק התחתון של המכשיר יכול להתחמם מאוד. אם המכשיר מותקן מעל מגירות, יש להקפיד להתקין לוח הפרדה חסין אש מתחת למכשיר כדי למנוע גישה לתחתית. יש לעיין בהוראות ההרכבה.
- האוורור של המכשיר חייב לעמוד בהוראות היצרן.
- יש ליצור פתח קדמי של לפחות 28 ס"מ בארון המטבח עליו מתקינים את הכיריים כדי לאפשר אוורור נכון של המוצר.

דרישות ארון המטבח

- אם המכשיר מותקן על חומרים דליקים, יש צורך לשמור בקפדנות על ההנחיות והתקנות הנוגעות למערכות מתח נמוך ולתקנות למניעת שריפות.
- במקרה של יחידות מובנות יש להשתמש על הארונות (הבנויים מפלסטי ועץ פורניר) בדבקים עמידים בחום

אזהרה: מסוכן להשאיר את הכיריים ללא השגחה בעת שימוש בשמנים, שכן הדבר עלול ליצור מצב מסוכן ולגרום לשריפה. לעולם אין לנסות לכבות להבות עם מים, יש לכבות את המכשיר ולחנוק את הלהבות, בעזרת מכסה או שמיכה מעכבת בעירה, לדוגמה.

שימו לב: יש לעקוב אחר תהליך הבישול. תהליך בישול קצר חייב להיות במעקב מתמיד.

- המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות טיימר חיצוני או מערכת שלט רחוק נפרדת.

אזהרה: סכנת שריפה: אין להניח חפצים על משטחי הבישול.

- יש להתקין את המכשיר באופן שיאפשר בידוד מאספקת החשמל עם פתח בין המגעים (3 מ"מ) המבטיח בידוד מוחלט בתנאי עומס יתר בקטגוריה III.

- אין לחשוף את המכשיר לתנאי מזג אוויר (גשם, שמש).

- יש להרחיק את האריזה מהישג ידם של ילדים וחיות מחמד.

- יש לוודא שהמכשיר מחובר ישירות לשקע החשמל.

- אסור להשתמש במתאמים, מפצלים או כבל מאריך כדי לחבר את ההתקן.

- לעולם אין להשתמש במכשיר למטרות אחרות מאלה שעבורן תוכנן.

- יש להשגיח במהלך השימוש בטיגונים כל הזמן: שמן שחומם יתר על המידה עלול להתלקח.

- אין להפעיל את המכשיר באמצעות טיימר חיצוני או מערכת שלט רחוק נפרדת.

- אסור להתקין את המכשיר מאחורי דלת דקורטיבית, כדי למנוע התחממות יתר.

- אסור לעמוד על המכשיר, מכיוון שהוא עלול להינזק.

- אין להניח סירים ומחבתות על הקצה, מכיוון שהדבר עלול לגרום נזק למפרקי הסיליקון.

מתאים.

- יש לחבר את המוצר לרשת החשמל באמצעות מתג רב-קוטבי.
- אם כבל החשמל פגום, יש להחליפו אצל היצרן, מרכז שירות מורשה או טכנאי מוסמך כדי למנוע כל סיכון או מצב מסוכן.

⚠ אזהרה: לפני התקנת המכשיר, יש להסיר את סרטי ההגנה.

- יש להשתמש רק בברגים ובאביזרי הרכבה אחרים המסופקים עם המכשיר.

⚠ אזהרה: אי שימוש בברגים או בהתקני עיגון כמתואר בהוראות אלה עלול להוות סכנה להתחשמלות.

- פעולות ניקוי ותחזוקה אסורות לביצוע על ידי ילדים אלא אם כן הם בהשגחת מבוגר.
- יש להשגיח על ילדים כדי להבטיח שהם לא ישחקו עם המכשיר.
- השימוש במכשיר זה אסור לאנשים (כולל ילדים) עם יכולות פסיכופיזיות-חושיות מופחתות או חוסר ניסיון וידע, אלא אם כן הם נמצאים בפיקוח קפדני והודרכו לגבי השימוש הבטוח במכשיר על ידי אדם האחראי לבטיחותם.
- השימוש במכשיר זה מותר לילדים מגיל 8 ומעלה ולאנשים עם יכולות פסיכופיזיות-חושיות מופחתות או חוסר ניסיון וידע מספיק, בתנאי שהם מפוקחים והודרכו בקפידה לגבי השימוש הבטוח במכשיר והסכנות הכרוכות בכך. אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר.

⚠ אזהרה: המכשיר והחלקים הנגישים שלו מתחממים מאוד במהלך השימוש.

יש להיזהר מאוד לא לגעת בנגדים.

יש להרחיק ילדים מתחת לגיל 8 אלא אם הם נמצאים בפיקוח מתמיד.

אזהרה: אם יש סדקים במשטח, יש לכבות את המכשיר כדי למנוע סכנת התחשמלות.

- אין להפעיל את המכשיר אם המשטח סדוק או אם יש נזק גלוי בעובי החומר.
- אין לגעת במכשיר בידיים רטובות או חלקי גוף רטובים.
- אין להשתמש במכשירי קיטור על מנת לנקות את המוצר.
- אסור להניח חפצי מתכת כגון סכינים, מזלגות, כפיות ומכסים על פני הכיריים מכיוון שהם עלולים להתחמם יתר על המידה.
- יש להשתמש בבקר המתאים כדי לכבות את הכיריים לאחר השימוש; אין להסתמך על חיישני הסירים.

אינדקס

38	פונקציית ניהול צריכת חשמל	26	מידע בנושא אבטחה
38	מדריך לשימוש בסירים ומחבתות	29	התקנה
39	ניקיון ותחזוקה	30	חיבור לחשמל
40	פתרון בעיות	32	תיאור המוצר
41	מפרט טכני	33	מחוננים
42	דירוג אנרגטי של המכשיר	33	לוח פקודות
43	לוחית נתונים	34	הגבלת עצמה
44	היבטים סביבתיים	35	פונקציות
		37	טבלת בישול

מידע בנושא אבטחה

 למען בטיחותך ולמען תפקוד נכון של המכשיר, יש לקרוא מדריך זה בעיון לפני ההתקנה וההפעלה. יש לשמור תמיד הוראות אלה עם המכשיר, גם אם הוא נמכר או מועבר לצדדים שלישיים. חשוב שהמשתמשים ידעו את כל תכונות ההפעלה והבטיחות של המכשיר. לכיריים אלו יש מערכות אינדוקציה העומדות בדרישות של הוראות ה-EMC וה-EMF ואינן אמורות להפריע להתקנים אלקטרוניים אחרים. אנשים עם קוצבי לב או שתלים אלקטרוניים אחרים צריכים להתייעץ עם הרופא שלהם או עם יצרן ההתקן המושל כדי להעריך את רגישותו להפרעות.

 חיבורי החשמל חייבים להתבצע על ידי טכנאי מוסמך. לפני ביצוע החיבור לחשמל, יש לקרוא את הסעיף 'חיבור לחשמל'.

עבור מכשירים עם כבל חשמל, יש לסדר את המהדקים או את קטע החוטים שבין נקודת העיגון של הכבל למהדק כבל החשמל באופן שיאפשר לחלץ את המוליך החי במעלה הזרם של כבל ההארקה במקרה של נפילה. של העיגון שלו.

- היצרן אינו יכול לשאת באחריות לכל נזק הנובע מהתקנה או שימוש לא נאותים.
- יש לוודא שאספקת החשמל מתאימה לזו המצוינת על לוחית הנתונים המקובעת בתוך המוצר.
- יש להתקין את התקני הניתוק במערכת הקבועה בהתאם לתקנות מערכות הכבלים.
- עבור מכשירי Class I, יש לוודא שקו אספקת החשמל הביתי מצויד בחיבור הארקה

Environmental aspects

Disposal of household appliances



The  symbol on the product or packaging indicates that the product must not be disposed of with normal domestic waste. The product must be disposed of at a specialist recycling centre for electrical and electronic components. By ensuring that this product is disposed of correctly, you will help prevent possible negative consequences for the environment and health that might result from its improper disposal. For more detailed information on how to recycle this product, please contact your local municipal offices, local waste disposal service or the shop from which the product was purchased.

The appliance complies with directive 2012/19/EU relating to reduction in the use of dangerous substances in electrical and electronic appliances and waste disposal.

Disposal of packaging materials

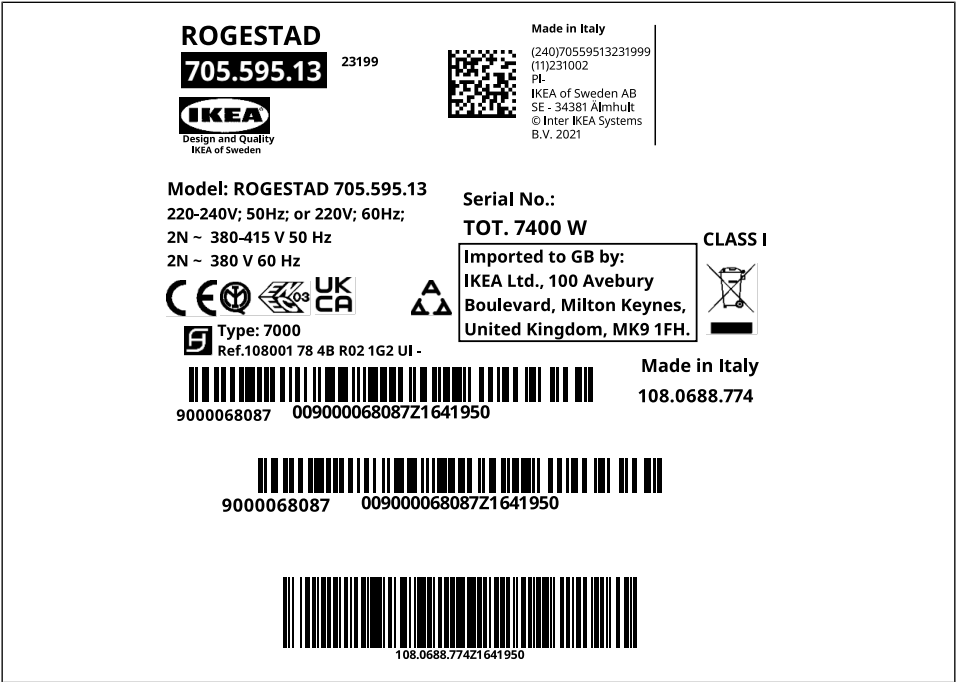
Materials with the  symbol can be recycled. Dispose of the packaging in special recycling collection bins.

Energy saving

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

- When you heat water, only use the quantity you require.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Place the pan on the hob before you switch it on.
- Put smaller pans on the smaller cooking areas.
- Put the pans directly in the centre of the cooking area.
- Use residual heat to keep the food warm or melt it.

Rating plate



The image above shows the rating plate for the appliance.

The serial number is specific for each product.

Dear Customer, Please keep the additional data plate applied on the cover of the Safety Booklet.

In this way, we can better assist you by accurately identifying the hob you have purchased, should you require our assistance in the future.

Thank you for your cooperation!

Hob energy efficiency

Model id	ROGESTAD 705.595.13
Number of cooking areas	4
Number of combo cooking areas	1- Left
Cooking technology	Induction
Combo cooking area dimensions	Left 210 x 380 mm
Cooking zone dimensions	Front left 210 x 190 mm
	Rear left 210 x 190 mm
	Right rear Ø 200 mm
	Right front Ø 160 mm
Energy consumption per combo cooking area	192 Wh/kg
Energy consumption per cooking zone	Right rear 185 Wh/kg
	Right front 187 Wh/kg
Energy consumption of the hob (electric cooking)	188 Wh/kg
Power consumption in Off mode	0,5 W
The period after which the equipment reaches automatically Off mode	20 minutes

Information on the product pursuant to EU regulation no. 66/2014

Reference standards:

EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

Product information pursuant to the UK regulations

Reference standards:

BS EN 60350-2
BS EN 50564

This appliance has been designed, manufactured and sold in compliance with the EEC directives.

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

This appliance has been designed, manufactured and marketed in compliance with the Directives.

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

Maintenance and repairs

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

In there is a fault, try to resolve it by following the troubleshooting guidelines. If it is not possible to resolve the issue, please contact your IKEA store or the After-Sales Service.

A complete list of IKEA-appointed service centres and related contact information are provided on the last page of this manual.

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

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

This information can be found on the rating plate.

The rating plate is affixed to the underside of the appliance.

If the event of incorrect use of the appliance or if the installation has not been performed by an authorised installer, the intervention by the After Sales Service technician or dealer may not be free of charge, even during the warranty period.

Technical data

		Unit	Value
Type of product			Built-in Hob
Dimensions	Width	mm	780
	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	10.4 kg

Troubleshooting

Error code	Description	Possible causes of the error	Solution
	Hob switches off after 10 sec.	Continuous key activation detected. Water or pan placed on the control panel.	Remove water or pan from the ceramic glass surface 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 the error persists, please contact the After-Sales Service.
E2	Corresponding cooking area switches off.	Empty or unsuitable pan. Pan or ceramic glass surface temperature too high. Electronic component temperature too high.	Let the hob cool down. Use a suitable pan. Do not heat empty pans.
E3	Corresponding cooking area switches off.	Unsuitable pan. The pan is losing its magnetic properties and may damage the induction hob.	Use a suitable pan. The error is automatically cancelled after 8 seconds and the cooking area can be used again. If any other errors occur, the pan must be changed. If the error persists, please contact the After-Sales Service.
E6	Hob does not switch on.	Power supply voltage and/or frequency is out of range.	Check mains voltage and/or frequency. If necessary, contact the After-Sales Service.
E8	Cooking areas are turned off.	Fan fault. Fan blocked by dust or fibres.	Clean and remove foreign bodies from the fan. If the error persists, please contact the After-Sales Service.
EH	Corresponding cooking area switches off.	Temperature sensor blocked for cooking area. Insufficient temperature variation detected after switching on the hob.	Switch off the hob and switch it on again after cooling down. If the error persists, please contact the After-Sales Service.
	The corresponding cooking zone is deactivated. The error code is displayed.	If one or more keys are pressed for a long time, a permanent activation is detected.	Switch off the hob with the on/off button. Wait a few seconds and turn on the hob.
U400	Overvoltage due to incorrect electrical connection.		Disconnect the hob from the power supply. Reconnect the hob based on the diagram provided. If the error persists, please contact the After-Sales Service.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER40 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 After Sales Service and specify the error code that appears on the display.		

Cleaning and maintenance

- Never use abrasive sponges, wire wool, hydrochloric acid or other products that might scratch or mark the surface.
- Do not consume any food that falls accidentally or builds up on the surface and the functional or aesthetic elements of the hob.
- 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 getting burned on it. It is much harder work to remove encrusted and burned-on dirt.
- For everyday dirt, use a soft cloth or sponge and a suitable detergent. Follow the manufacturer's recommendations regarding detergents to be used. The use of neutral detergents is recommended.
- Remove all traces of encrusted dirt, e.g. milk that has boiled over, using a scraper suitable for ceramic glass, while the hob is still hot. Follow the manufacturer's recommendations regarding the type of scraper to be used.
- Remove food containing sugar, e.g. jam that has spilled during cooking, using a scraper suitable for ceramic glass, while the hob is still hot. If this residue is not removed, it may damage the ceramic glass surface.
- Remove any melted plastic using a scraper suitable for ceramic glass while the hob is still hot. If this residue is not removed, it may damage the ceramic glass surface.
- Remove limescale using a small amount of descaler, e.g. 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.

Empty pots/pans or with thin base

Do not use empty or thin-based pots/pans on the hob as it will be unable to detect the temperature or turn off automatically if the temperature is too high, thus 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".

Normal hob operating noises

Induction technology is based on the creation of electromagnetic fields. These electromagnetic fields generate heat directly on the bottom of the pan. Pots and pans may produce a variety of noises or vibrations, according to their construction.

These types of noise can be described as follows:

Slight hum (similar to the noise of a transformer)

This noise is produced when cooking with a high heat level and is caused by the quantity of energy being transferred from the hob to the pans. The noise will stop or decrease when the heat level is reduced.

Slight hissing

This noise is produced when the cooking container is empty and stops once the container is filled with water or food.

Crackling

This noise occurs with pans made from layers of numerous different materials, and is caused by vibration of the surfaces where the different materials meet. The noise comes from the pans, and may vary according to the quantity of food and preparation method being used.

Loud hissing

This noise occurs with pans made of different materials layered on top of each other and, furthermore, when these are being used at maximum speed and also on two cooking zones. The noise will stop or decrease when the heat level is reduced

Fan noises

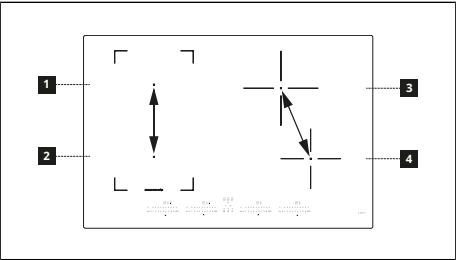
For correct operation of the electronic system, it is necessary to adjust the temperature of the hob. To do this, the hob is equipped with a cooling fan that is activated to reduce and regulate the temperature in the electronic system. The fan may continue to operate after the appliance has been turned off, if the temperature of the cooker hob is still detected to be too high.

Rhythmic sounds similar to the ticking of a clock

This noise only occurs when at least three cooking zones are in operation and disappears or decreases when any of them are turned off.

The noises described are a normal feature of induction technology and are not to be considered as defects.

Power management



This product has an electronically controlled power management function. See the illustration.

This function controls the maximum power delivery of 3700 W between the cooking zones used in combined mode (1+2 and 3+4), optimising power distribution and avoiding system overload situations.

Hob in full power setting - the function divides the power between cooking areas 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 does not allow you to set the power for the other cooking area above the limit (to increase the power of a particular cooking area, the power setting for the other one must be decreased manually).

Example:
If boost level (P) is selected for hob 1, hob 2 cannot exceed level 9 at the same time and will be automatically limited."

Cookware guidance

Which pans to use

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

- cast iron
- enamelled steel
- carbon steel
- stainless steel (including partial)
- 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 pan can be used 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 not perfectly flat, 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 pan 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 hob that best corresponds to the diameter of the bottom of the pan.

Cooking areas	Pan base diameter	
	Ø min.(recom- mended)	Ø max (recom- mended)
Right rear	110 mm	200 mm
Right front	110 mm	160 mm
Rear left	110 mm	190 mm
Front left	110 mm	190 mm
Combined cook- ing zone left side	190 mm	370 mm

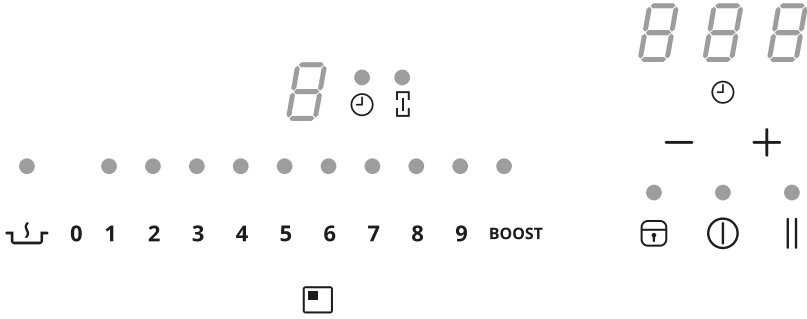
Cooking table

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, chips
9	Quick frying at high temperature	Steak
P	Quick heating	Boiling water

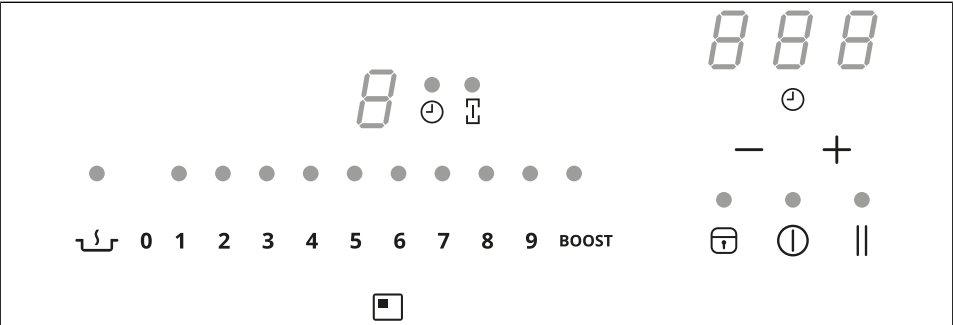
Combo mode ("bridge" function)	This function allows 2 cooking areas to be combined to use and control them as if they were one and have a bigger cooking area at your disposal. This offers the possibility of using larger pots. This function can only be used with the cooking zones on the left.
	To enable: simultaneously press both keyboards on the left until a digit indicates 7 and the symbol 7 lights up.
	To set the power of the area that can be used in combo mode, use the last swipe keyboard on the left. In both cooking areas, the symbol 7 lights up.
	To disable: simultaneously press the keys used to enable the "bridge" function until the symbols 7 and 7 disappear.
	Important! The hob automatically recognises the presence of a larger pan that occupies two cooking areas, but it will manage the areas separately unless the "bridge" function is enabled.

Timer (generic)	Timer with alarm for generic use.	
	To enable: turn on the hob, then press "+" and "-" together to set the timer. Press "+" and "-" separately to set the countdown. The increase and decrease of the value during the setting varies according to the time to be set. The display in the time management controls area shows the countdown. To confirm the set time, do not touch anything for 5 seconds.	
	To disable: wait until the end of the countdown or reset the time values (press "+" and "-" together and reset with "-").	
Automatic function (hobs)	Select one of the 4 cooking areas and press and hold the selected value (from 1 to 8) on the swipe keyboard for 3 seconds. The hob will have a maximum power peak for a period of time that varies according to the previously set cooking power, so it will remain at the value set at the beginning (from 1 to 8).	
	Power	Time at maximum power
	1	40 seconds
	2	72 seconds
	3	120 seconds
	4	176 seconds
	5	256 seconds
	6	432 seconds
	7	120 seconds
	8	192 seconds
	9	Not available
	Boost function	Not available
Pause function	This function "freezes" all the settings of the hob if the person using it needs to leave it for a certain time. During the pause, all the digits indicate to inform the user that: - No energy is produced in any of the cooking zones. - All functions and the timer are disabled.	
	To enable: with the hob on, press and hold for at least 1 second.	
	To disable: press and hold for at least 1 second and slide your finger from minimum to maximum along the swipe keyboard which shows an animation.	
Recall function	This function is used to recall the function settings of the hob if it is switched off by mistake using ⓪ .	
	With the hob off, to recover the settings press ⓪ within 6 seconds, then press within 6 seconds. A beep is emitted to confirm the operation.	
	When the hob is off, if it is not turned back on within 6 seconds, the settings of the previous functions are lost.	
Melting	To enable: select one of the 4 cooking zones and press ↵ . The digit of the selected zone shows ū .	
	To disable: press ↵ or press ⓪ .	

Functions

	
Boost function	Every cooking area can be set to an additional power level for a maximum of 5 minutes.
	To enable: select one of the 4 cooking areas and select “Boost” on the swipe keyboard. The corresponding digit indicates P .
	To disable: select one of the other possible values on the swipe keyboard.
Child lock	This function prevents accidental use of the appliance. This cannot be used during a cooking operation.
	To enable: simultaneously press  and  , release and press  again . All the digits that indicate E . The operations described must be completed within 10 seconds.
	To disable: simultaneously press  and  , release and press  again. All the digits that indicate E disappear. The operations described must be completed within 10 seconds.
Lock	The functions of the hob can be locked to avoid accidental changes, for example when cleaning the hob.
	To enable: press  .
	To disable: press  .
Cooking area timer	Timer with alarm for cooking times.
	To enable: turn on the hob and select one of the 4 cooking zones, then «+» and «-» together to set the timer. The symbol  of the corresponding cooking zone lights up. Press «+» and «-» separately to set the countdown. Increase or decrease depending on the time to be set. The display in the time management controls area shows the countdown. Do not touch anything for 5 seconds to confirm the time. If no value has been set, using the timer selection key again it is possible to select the next cooking zone to be activated. Once the timer is selected, press «+» and «-» to display the countdown. The symbol  lights up and indicates the timer of the corresponding cooking zone. Press «+» and «-» again to display the timer of the other cooking zones.
	To disable: wait until the end of the countdown or reset the time values (press “+” and “-” together and reset with “.”).

Power limitation



When connecting to the household power supply for the first time, the installer must set the power of the cooking zones based on the actual capacity of the household power supply.

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 (this operation must be performed each time the menu is accessed).
- All the digits light up for a few seconds.
- As soon as the digits go out again, press and hold  and  for 4 seconds until the left swipe keyboards light up.
- Press and hold both swipe keyboards on the left for 4 seconds until the 3 control digits indicate "CF6".
- Press  until "PHA" appears.

Press the last keyboard on the left to select the correct setting.

See the following table for the specifications:

Value on swipe keyboard	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  and .

Indicators

Pan detection

Each cooking zone is equipped with a system that detects the presence of a pan on the hob.

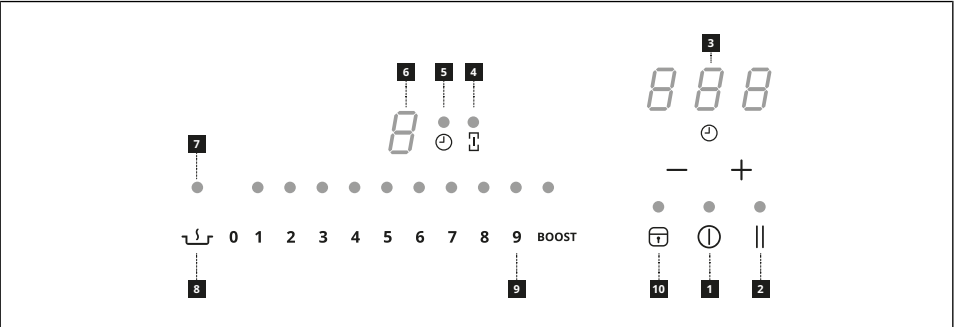
The detection system is able to recognise pans with a magnetisable bottom of a type suitable for use on induction hobs.

If the pan is removed during operation or an unsuitable pan is used, the symbol  appears on the display.

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 with bare hands. The digit for the corresponding cooking area indicates .

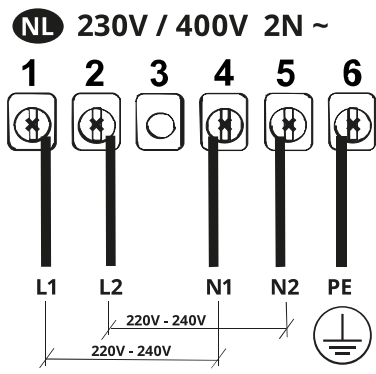
Control panel



1	On/Off
2	Pause key
3	Timer control and cooking time indicator
4	"Bridge" symbol
5	Timer symbol
6	Power level indicator
7	Defrost symbol
8	Melting
9	Scroll keypad
10	Lock key

The cooking areas can be activated by pressing the corresponding swipe keyboard. The digit lights up to confirm the operation.

It is also possible to activate the cooking areas simply by placing a pan on the cooking area. The hob automatically recognises the presence and size of the pan and therefore activates the required cooking areas.

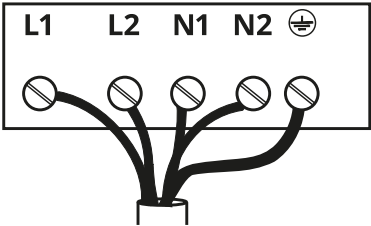


L1	Brown
L2	Black
N1	Blue
N2	Blue
⏏	Yellow / Green

Product description

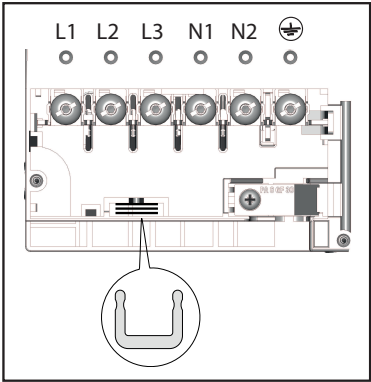
1	Single cooking zone (210 x 190 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function.
2	Single cooking zone (210 x 190 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function.
3	Single cooking zone (200 mm) 2300 W, with 3000 W Booster function.
4	Single cooking zone (160 mm) 1400 W, with 2100 W Booster function.
5	Control panel
1 + 2	Bridge cooking area (210 x 380 mm) 3000 W, with 3700 W Booster function.

230V / 400V 2N ~ **NL**



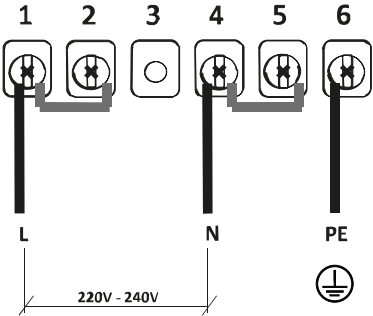
L1	Brown
L2	Black
N1	Blue
N2	Blue
⏏	Yellow / Green

Connection diagram product side



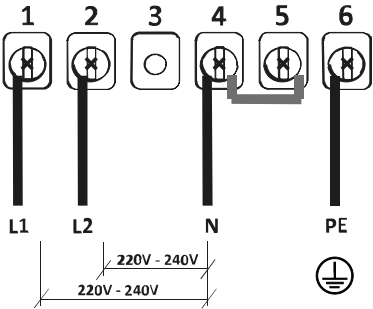
Place shunts  between the terminals as shown

220V - 240V 1N ~



L	Black or brown
N	Blue
⏏	Yellow / Green

380V - 415V 2N ~



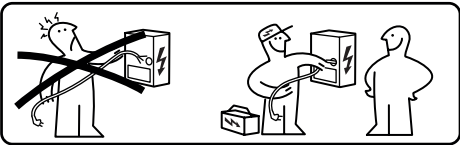
L1	Brown
L2	Black
N	Blue
⏏	Yellow / Green

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.

⚠ Warning! Do not weld any of the cables!

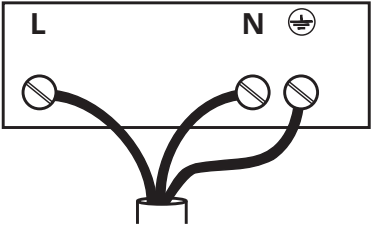


Electrical connection

- Follow the connection diagram (on the under side of the product).
- This appliance has a “Y” type connection and requires a H05V2V2-F power cable. The cable requires mandatory terminal sleeves. According to IEC regulations use for one-phase connection: mains cable 3 x 4 mm², for two-phase connection: mains cable 4 x 2.5 mm² and for NL connection: mains cable 5 x 2.5 mm². External cable diameter: min 8 mm - max 12 mm. Please respect specific national regulations in the first priority.
- The connection terminals can be accessed by removing the junction box cover.

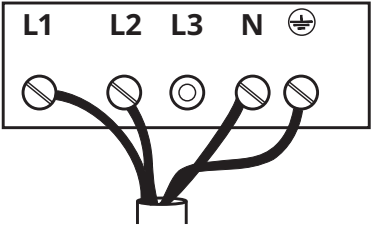
- Make sure the specifications of the household electrical system (voltage, maximum power and current) are compatible with those of the appliance.
- Connect the appliance as shown in the diagram (in accordance with the mains voltage and country standard reference).

Connection diagram home side
220V - 240V 1N ~



L	Black or brown
N	Blue
	Yellow / Green

380V - 415V 2N ~



L1	Brown
L2	Black
N	Blue
	Yellow / Green

Installation

The installation process must comply with 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!

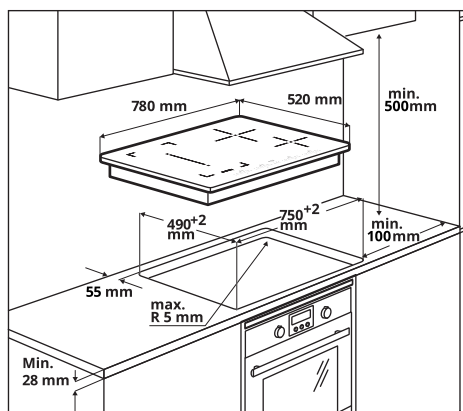
- For further information on the installation, please refer to the Assembly Instructions.
- Do not use silicon sealant between the appliance and the worktop.
- Make sure that there is a sufficient gap underneath the hob for air circulation. Please refer to the assembly instructions.
- The underside of the appliance can get hot. If the appliance is installed over drawers, install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the underside. Please refer to the assembly instructions.
- Ventilation of the appliance must comply with the manufacturer's instructions.
- Create a front opening of at least 28 cm² in the kitchen unit which houses the hob to allow correct air circulation.

Requirements for kitchen units

- If the appliance is installed on flammable materials, the guidelines and regulations relating to low voltage installations and fire prevention must be strictly observed.
- For built-in units, the components (in plastic and veneered wood) must be ap-

plied with heat-resistant adhesives (85°C min.): the use of unsuitable materials and adhesives may cause the components to deform or detach.

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



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

timer or a separate remote-controlled system.

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

- The appliance must be installed to allow it to be cut off from the electrical power supply with a contact opening (3 mm) that ensures complete disconnection under overvoltage category III conditions.
- The appliance must never be exposed to the elements (rain, sun).
- Keep the packaging 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.
- Fryers must be monitored at all times during cooking; overheated oil could catch fire.
- 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.

sponsible for their safety.

- This appliance may be used by children over the age of eight and by persons with limited physical, sensory or mental abilities or with insufficient experience and knowledge, provided they are closely supervised and instructed on the 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 operate the appliance if the surface is cracked or if there is visible damage to 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 indicators.

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

WARNING: The cooking process must be supervised. A short cooking process must be constantly monitored.

- The appliance is not designed to be started using an external

For appliances with a power supply cable, the terminals or section of wire between the cable anchor point and the terminals must be laid out so that they allow the live wire to be extracted before the earth wire if it comes loose.

- The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from incorrect or inadequate installation.
- Check that the mains power supply corresponds to the one indicated on the rating plate affixed to the inside of the product.
- The cut-out devices must be installed in the fixed system according to the wiring system regulations.
- For Class I appliances, check that the domestic power supply has a suitable earthing connection.
- Connect the product to the mains using an omnipolar switch.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service centre or 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 lead to a risk of electric shocks.

- Cleaning and maintenance must not be carried out by children, unless they are supervised by 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 closely supervised and instructed in the safe use of the appliance by a person re-

Contents

Safety information	4	Power management	18
Installation	8	Cookware guidance	18
Electrical connection	9	Cleaning and maintenance	20
Product description	11	Troubleshooting	21
Indicators	12	Technical data	22
Control panel	12	Hob energy efficiency	23
Power limitation	13	Rating plate	24
Functions	14	Environmental aspects	25
Cooking table	17		

Safety information

-  For your own safety and correct operation of the appliance, please read this manual carefully before installation and operation. Always keep these instructions together with the appliance, even if it is sold or transferred to third parties. It is important that users are familiar with 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 to interference.
-  Electrical connections must be performed by a trained technician. Before making the electrical connection, please read the section on ELECTRICAL CONNECTION.

ENGLISH
HEBREW
العربية

4
26
45



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



יש לעיין בפרק 'אחריות
איקאה' לפרטי התקשרות
של מרכז שירות הלקוחות
לאחר המכירה.



يرجى الرجوع إلى الصفحة الأخيرة
من هذا الدليل للاطلاع على قائمة
كاملة بأسماء مراكز الخدمة
المعتمدة من إيكيا وأرقام الهاتف
المحلية الخاصة بها

ROGESTAD



Design and Quality
IKEA of Sweden