

LIVSGNISTA

GB

HU

PL



Design and Quality
IKEA of Sweden

HU PL

	ENGLISH	5
HU	MAGYAR	22
PL	POLSKI	40



LANGUAGE, NYELV, JĘZYK



COUNTRY, ORSZÁG, PAŃSTWO

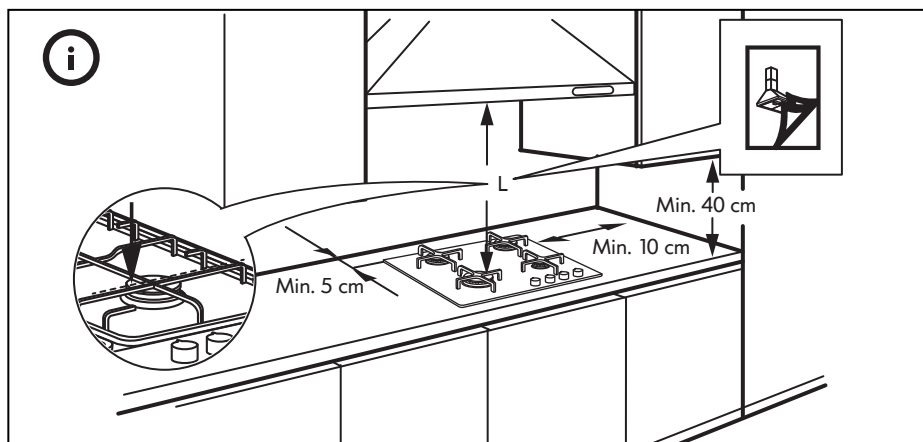
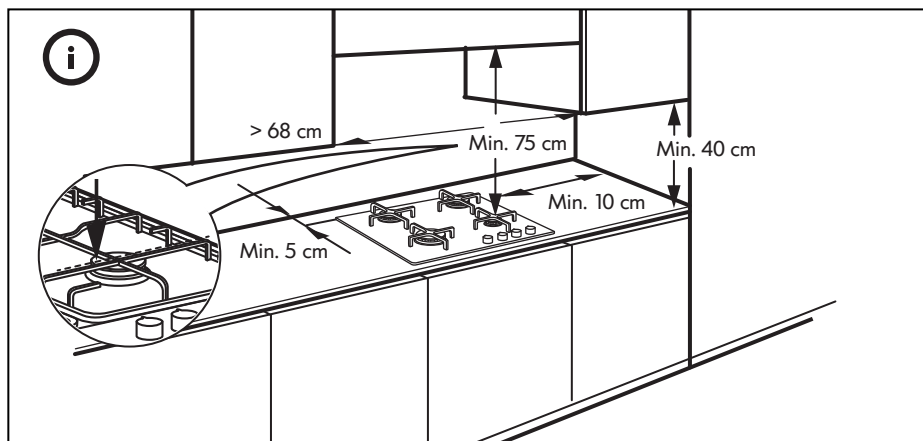
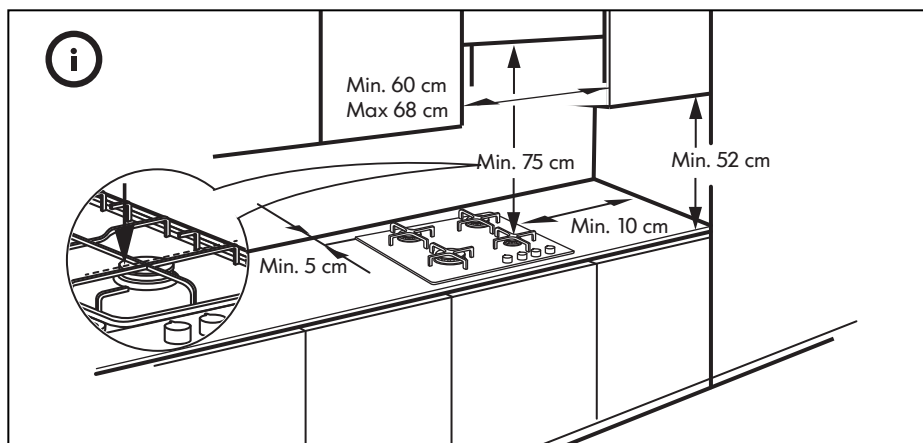


Table of contents			
Safety Information	5	Injector table	14
Product description	11	Technical data	15
Daily use	11	Installation	15
Helpful hints and tips	12	Environmental concerns	19
Maintenance and cleaning	12	Manufacturer	19
What to do if ...	13	IKEA GUARANTEE	20

Safety Information

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ These instructions are valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol doesn't appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.

⚠ **CAUTION:** The use of the gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use: keep natural

ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of the window, or more effective ventilation, increasing the level of mechanical ventilation where present.

⚠ **WARNING!:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.

⚠ **WARNING!:** If the hob surface is cracked, don't use the appliance – risk of electrical shock.

⚠ **WARNING!:** Danger of fire : Do not store items on the cooking surfaces.

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

⚠ **WARNING!:** Unattended cooking on a hob with fat or oil

can be dangerous – risk of fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

⚠ Do not use the hob as a work surface or support. Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely – risk of fire.

⚠ If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion, may result causing property damage or injury.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ **CAUTION:** In case of hotplate glass breakage:- shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the

appliance from the power supply; - do not touch the appliance surface; -do not use the appliance.



The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. Do not shut down lid when burner alight.

PERMITTED USE

⚠ **CAUTION:** the appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ No other use is permitted (e.g. heating rooms).

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

⚠ Use pots and pans with bottoms the same width as that of the burners or slightly larger (see specific table). Make sure pots on the grates do not protrude beyond the edge of the hob.

⚠ Improper use of the grids can result in damage to the hob: do not position the grids upside down

or slide them across the hob.
Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

Do not use : Cast iron griddles, ollar stones, terracotta pots and pans.

Heat diffusers such as metal mesh, or any other types. Two burners simultaneously for one receptacle (e.g. Fish kettle).

Should particular local conditions of the delivered gas make the ignition of burner difficult, it is advisable to repeat the operation with the knob turned to small flame setting.

In case of installation of a hood above the cooktop, please refer to the hood instructions for the correct distance.

The protective rubber feet on the grids represent a choking hazard for young children. After removing the grids, please ensure that all the feet are correctly fitted.

INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ Installation, including water supply (if any) and electrical connections, and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance

unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest Aftersales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electrical shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electrical shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

⚠ The electrical and gas connections must comply with local regulation.

⚠ **WARNING!:** Modification of the appliance and its method of installation are essential in order to use the appliance safely and correctly in all the additional countries.

⚠ Use pressure regulators suitable for the gas pressure indicated in the instruction.

⚠ The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes.

⚠ The room must also allow proper air circulation, as air is

needed for combustion to occur normally.

The flow of air must not be less than 2 m³/h per kW of installed power.

⚠ The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm²; the opening must not be vulnerable to any type of blockages.

⚠ The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

⚠ Liquid petroleum gas sinks to the floor as it is heavier than air. Therefore, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with vents to allow gas to escape in the event of a leak. As a result LPG cylinders, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). It is advisable to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) which could raise the temperature of the cylinder above 50°C.

⚠ Carry out all cabinet cutting works before fitting the appliance in the furniture and remove all wood chips and sawdust.

⚠ If the appliance is Not installed above an oven, a separator panel (not included) must be installed in the compartment under the appliance.

Should you experience difficulty in turning the burners knobs, please contact After Sales Service for replacement of the burner tap if found to be faulty.

The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.

GAS CONNECTION

⚠ **WARNING!:** Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.

⚠ Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in Table 1 ("Burner and nozzle specifications").

⚠ **WARNING!:** The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).

⚠ **WARNING!:** This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current

installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

⚠ If the appliances is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.

⚠ **IMPORTANT:** When gas cylinder is adopted, the gas cylinder or gas container must be properly settled (vertical orientation).

⚠ **WARNING!:** This operation must be performed by a qualified technician.

⚠ Use only flexible or rigid metal hose for gas connection.

⚠ Connection with a rigid pipe (copper or steel) Connection to the gas system must be carried out in such a way as not to place any strain of any kind on the appliance. There is an adjustable L-shaped pipe fitting on the appliance supply ramp and this is fitted with a seal in order to prevent leaks. The seal must always be replaced after rotating the pipe fitting (the seal is provided with the appliance). The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

⚠ Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas

cylindrical male attachment. These pipes must be installed so that they are never longer than 2000 mm when fully extended. Once connection has been carried out, make sure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not compressed. Only use pipes and seals that comply with current National regulations.

⚠ **IMPORTANT:** If a stainless steel hose is used, it must be installed so as not touch any mobile part of the furniture (e.g. drawer). It must pass through an area where there are no obstructions and where it is possible to inspect it on all its length.

⚠ The appliance should be connected to the main gas supply or to gas cylinder in compliance with the current National regulations. Before carry out the connection, make sure that the appliance is compatible with the gas supply you wish to use. If this is not the case, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas".

⚠ After connection to the gas supply, check for leaks with soapy water. Light up the burners and turn the knobs from max position 1* to minimum position 2* to check flame stability.

ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS

⚠ In order to adapt the appliance to a type of gas other than the type for which it was manufactured (indicated on the rating label), follow the dedicated steps provided after installation drawings.

ELECTRICAL WARNINGS

⚠ **IMPORTANT:** The data relevant to the voltage and power absorptions are indicated on the rating plate.

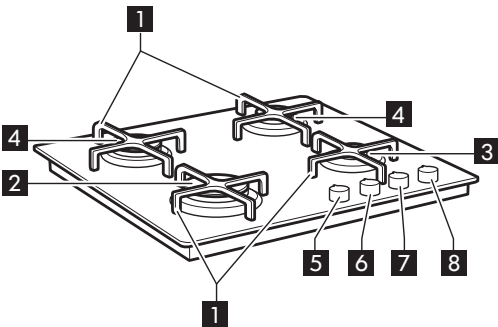
⚠ The power cable must be long enough to connect the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply. Do not pull the power supply cable.

⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

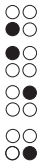
⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electrical shock.

Product description



Symbols		
Solid disc	●	Tap closed
Large flame	🔥	Maximum flame
Small flame	🔥	Minimum flame

- 1 Removable grates
- 2 Rapid burner
- 3 Auxiliary burner
- 4 Semi-rapid burner
- 5 Front left rapid burner control knob
- 6 Rear left semi-rapid burner control knob
- 7 Rear right semi-rapid burner control knob
- 8 Front right auxiliary burner control knob



Daily use

IMPORTANT: When the hob area is hot do not spill liquids to avoid glass damages.

⚠ Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

IMPORTANT: when the hob is in use, the entire hob area may become hot.

- To ignite one of the burners, turn the relative knob anti-clockwise to the maximum flame setting.
- Press the knob against the control panel to ignite the burner.
- After the burner has ignited, keep the knob pressed for about 5-10 seconds to allow proper device operation.

This burner safety device shuts off the gas supply to the burner if the flame goes out accidentally (because of sudden draught, an

interruption in the gas delivery, boiling over of liquids, etc.).

- The knob must not be pressed for more than 15 sec. If, after that time has elapsed, the burner does not remain lit, wait at least one minute before trying to light it again.

NOTE: should particular local conditions of the delivered gas make the ignition of burner difficult, it is advisable to repeat the operation with the knob turned to small flame setting.

The burner might go out when the knob is released. This means that the safety device has not warmed up enough. In this case, repeat the operations described above.

Helpful hints and tips

This hob has burners of different diameters. For better burner performance, please stick to the following rules:

- Use pots and pans with bottoms the same width as that of the burners or slightly larger (see following table).
- Only use flat-bottomed pots and pans.
- Use the correct amount of water for cooking foods and keep the pot covered.
- Make sure pots on the grates do not protrude beyond the edge of the hob.

IMPORTANT: improper use of the grids can result in damage to the hob: do not position the grids upside down or slide them across the hob. Do not use:

- Cast iron griddles, ollar stones, terracotta pots and pans.
- Heat diffusers such as metal mesh, or any other types.
- Two burners simultaneously for one receptacle (e.g. fish kettle).

Burner	Pot Ø
Rapid	from 24 to 26 cm
Semi-rapid	from 22 to 24 cm
Auxiliary	from 8 to 14 cm

Maintenance and cleaning

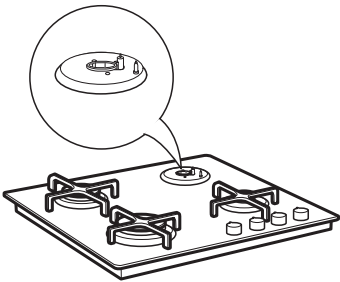
⚠ WARNING!: Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.

⚠ Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.

CLEANING THE HOB PARTS

- Grids, burner caps and burners can be removed to be cleaned.
- Clean them by hand with warm water and non-abrasive detergent, removing any food residues and checking that none of the burner openings is clogged.
- Rinse and dry
- Refit burners and burner caps correctly in the respective housings.
- When replacing the grids, make sure that the panstand area is aligned with the burner.

- Models equipped with electrical ignition plugs and safety device require thorough cleaning of the plug end in order to ensure correct operation. Check these items frequently, and if necessary, clean them with a damp cloth. Any baked-on food should be removed with a toothpick or needle.



NOTE: to avoid damaging the electric ignition device, do not use it when the burners are not in their housing.

What to do if ...

Problem	Possible cause	Solution
The electric ignition does not work	There is no electrical supply	Check the unit is plugged in and the electrical supply is switched on.
The burner fails to ignite	The gas tap could be closed	Check that the gas tap is open
The gas ring burns unevenly	Burner crown may be occluded by food residues	Clean the burner crown according to cleaning instructions to make sure that the burner crown is clear of food residues.

Before calling the After-Sales Service:

1. Check “Troubleshooting guide” to see if you can eliminate the problem yourself
2. Turn the hob on again to check if correct operation has been restored.
3. If the problem persists, contact the After-sales Service.

Give the following information:

- type of fault;
- hob model;
- service number (i.e. the number after the word SERVICE on the dataplate under the hob and on the warranty certificate);

- your full address;
- your telephone number.

If any repairs are required, contact an authorised service centre, indicated in the warranty.

In the unlikely event that an operation or repair is carried out by an unauthorised technician, always request certification of the work carried out and insist on the use of original spare parts.

Failure to comply with these instructions may compromise the safety and quality of the product.

SERVICE 0000 000 00000



Injector table

Kategória: II2ELwLs3B/P (PL)
II2HS3B/P (HU)

	Type of gas used	Type of burner	Injector marking	Rated thermal flow rate kW	Rated consumption	Reduced heat capacity kW	Gas pressure (mbar)		
							min.	nom.	max.
PL	NATURAL GAS (Methane) G20	rapid	128B	3,00	286 l/h	0,70	16	20	25
		semi-rapid	104B	2,00	190 l/h	0,40			
		semi-rapid	104B	2,00	190 l/h	0,40			
		auxiliary	78A	1,00	95 l/h	0,40			
	NATURAL GAS (Methane) G2.350	rapid	170D	3,00	397 l/h	0,70	10	13	16
		semi-rapid	142	2,00	264 l/h	0,40			
		semi-rapid	142	2,00	264 l/h	0,40			
		auxiliary	104	1,00	132 l/h	0,40			
	NATURAL GAS (Methane) G27	rapid	142B	3,00	348 l/h	0,70	16	20	23
		semi-rapid	119A	2,00	229 l/h	0,40			
		semi-rapid	119A	2,00	229 l/h	0,40			
		auxiliary	85D	1,00	116 l/h	0,40			
	LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Propano) G30	rapid	85A	3,00	218 g/h	0,80	25	37	45
		semi-rapid	66	2,00	145 g/h	0,50			
		semi-rapid	66	2,00	145 g/h	0,50			
		auxiliary	47	1,00	73 g/h	0,45			
	LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Propano) G31	rapid	85A	3,00	214 g/h	0,80	25	37	45
		semi-rapid	66	2,00	143 g/h	0,50			
		semi-rapid	66	2,00	143 g/h	0,50			
		auxiliary	47	1,00	71 g/h	0,45			
HU*	NATURAL GAS (Methane) G20	rapid	119	3,00	286 l/h	0,70	20	25	33
		semi-rapid	100 B	2,00	190 l/h	0,40			
		semi-rapid	100 B	2,00	190 l/h	0,40			
		auxiliary	74A	1,00	95 l/h	0,40			
	NATURAL GAS (Methane) G25.1	rapid	135	3,00	332 l/h	0,70	18	25	33
		semi-rapid	110	2,00	221 l/h	0,40			
		semi-rapid	110	2,00	221 l/h	0,40			
		auxiliary	81	1,00	111 l/h	0,40			
	LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Butano) G30	rapid	85A	3,00	218 g/h	0,70	25	30	35
		semi-rapid	69	2,00	145 g/h	0,40			
		semi-rapid	69	2,00	145 g/h	0,40			
		auxiliary	50	1,00	73 g/h	0,40			
	LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Propano) G31	rapid	85A	3,00	214 g/h	0,70	25	30	35
		semi-rapid	69	2,00	143 g/h	0,40			
		semi-rapid	69	2,00	143 g/h	0,40			
		auxiliary	50	1,00	71 g/h	0,40			

	Type of gas used	Model configuration 5 BURNERS	Rated thermal flow rate kW	Total rated consumption	Air required (m³) for burning 1m³ of gas
PL	G20 20 mbar	1 R - 2SR (2kW) - 1AUX	8,00	761 l/h	9,52
	G2.350 13 mbar	1 R - 2SR (2kW) - 1AUX	8,00	1057 l/h	6,85
	G27 20 mbar	1 R - 2SR (2kW) - 1AUX	8,00	922 l/h	7,90
	G30 37 mbar	1 R - 2SR (2kW) - 1AUX	8,00	581 g/h	30,94
	G31 37 mbar	1 R - 2SR (2kW) - 1AUX	8,00	571 g/h	23,80
HU*	G20 25 mbar	1 R - 2SR (2kW) - 1AUX	8,00	761 l/h	9,52
	G25.1 25 mbar	1 R - 2SR (2kW) - 1AUX	8,00	885 l/h	8,187
	G30 30 mbar	1 R - 2SR (2kW) - 1AUX	8,00	581 g/h	30,95
	G31 30 mbar	1 R - 2SR (2kW) - 1AUX	8,00	571 g/h	23,80

* If the appliance is intended to be in use in Hungary, injectors already assembled (G20 - 20mbar) must be replaced according to Hungarian market regulation, available in Instruction for Use.

Injectors for replacement are available in the kit. Please refer to User Manual information.

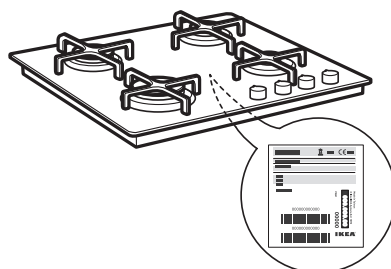
Injectors replacement must be done by a qualified technician.

Electric Power: 220 - 240 V ~ 50-60 Hz - 1,1W

Technical data

Dimensions	
Width (mm)	590
Height (mm)	44
Length (mm)	510
Voltage (V)	220 - 240 V ~

The technical information are situated in the rating plate on the bottom side of the appliance.



Installation



Use protective gloves for handling, preparing and installing the product. After unpacking the hob, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service.

Technical information for the installer

- This product can be embedded in a worktop 20 to 60 mm thick.
- If there is no oven beneath the hob, insert a separator panel that has a surface at least equal to the opening in the work surface. This panel must be positioned at a maximum distance of 150 mm below the upper surface of the work surface but, in no case less than 20 mm from the bottom of the hob.
- Before installation, make sure that:
 - the local gas delivery conditions (nature and pressure) are compatible with the settings of the hob (see the rating plate and injector table);
 - the outer surfaces of the furniture or appliances adjacent to the hob are heat resistant according to local regulations;
- This appliance is not connected to a fume exhaust device. It shall be installed in accordance with current installation

regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirement regarding ventilation.

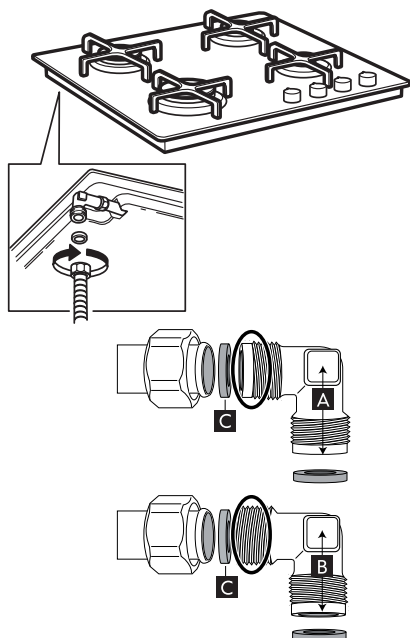
- Combustion products are discharged outdoors through specific hoods or wall and/or window mounted electrical fans.

Gas connection

⚠ This operation must be performed by a qualified technician.

The gas supply system must comply with local regulations to the relevant gas standard.

- You can find specific local regulations for some countries in the paragraph
- "Reference to Local Regulations". If no information concerning your Country is given, please ask details to a qualified technician.
- The connection of the hob to the gas pipe network or gas cylinder must be made by means of a rigid copper or steel pipe with fittings complying with local regulations, or by means of a continuous-surface stainless steel hose complying with local regulations. The maximum length of the hose is 2 linear metres.



- Connect elbow (A)* or (B)* supplied with to the hob inlet main pipe and interpose the washer (C) supplied, in compliance with EN 549.
- Use elbow (A) for France and elbow (B) for all other destinations.

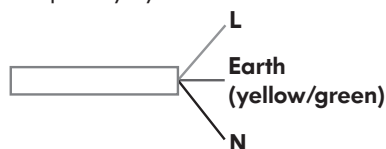
IMPORTANT: if a stainless steel hose is used, it must be installed so as not to touch any mobile part of the furniture. It must pass through an area where there are no obstructions and where it is possible to inspect it on all its length.

- After connection to the gas supply, check for leaks with soapy water. Light up the burners and turn the knobs from max position  to minimum position  to check flame stability

Electrical connection

⚠ WARNING!

- This operation must be performed by a qualified technician.
- The electrical connections must comply with local regulations.
- The earthing of this appliance is compulsory by law.



- Do not use an extension cord.

IMPORTANT: the data relevant to the voltage and power absorption are indicated on the rating plate.

Assembly

-  Use protective gloves for cleaning the product perimeter surface, then apply the supplied gasket to the hob. After having cleaned the perimeter surface, apply the supplied gasket to the hob. Position the hob in the worktop opening made respecting the dimensions indicated in the Instruction.

NOTE: the power supply cable must be long enough to permit its upward extraction. To secure the hob, use the brackets provided with it. Fit the brackets into the relevant bores shown by the arrow and fasten them by means of their screws in accordance with the thickness of the worktop. Make sure that the outlet is near the product to install. So, if the cable that came with the product is not long enough, you will need to replace it with another one having the same features but with the right length.

Adjustment to different type of gas

⚠ WARNING!

- This operation must be performed by a qualified technician.

If the appliance is intended to operate with a different gas from the gas type stated on the rating plate and information label on the top of the hob, change the injectors. Remove the information label and keep it with the instructions booklet.

Use pressure regulators suitable for the gas pressure indicated in the Instruction.

- The gas injectors must be changed by After Sales Service or a qualified technician.
- Injectors not supplied with the appliance must be ordered from After Sales Service.
- Adjust the minimum setting of the taps.

NOTE: when liquid petroleum gas is used (G30/G31), the minimum gas setting screw must be tightened as far as it will go.

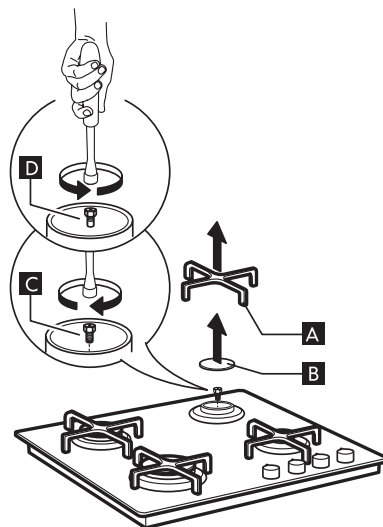
IMPORTANT: should you experience difficulty in turning the burners knobs, please contact the After Sales Service for the replacement of the burner tap if found to be faulty.

IMPORTANT: when gas cylinder is adopted, the gas cylinder or gas container must be properly settled (vertical orientation).

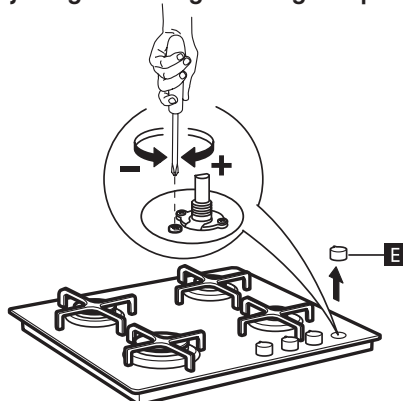
Replacing the injectors (see paragraph "injector table")

- Remove grids (A).
- Extract burners (B).
- Using a socket spanner of the appropriate size unscrew the injector (C), unscrew the injector to be replaced.
- Replace it with the injector suitable for the new type of gas.
- Re-assemble the injector in (D).

Before installing the hob, remember to affix the gas calibration plate supplied with the injectors in such a way that it covers the existing information relating to gas calibration.



Adjusting minimum gas setting of taps



To ensure that the minimum setting is correctly adjusted, remove the knob (E) and proceed as follows:

- tighten screw to reduce the flame height (-);
- loosen screw to increase the flame height (+).

The adjustment must be performed with the tap in minimum gas setting position (small flame).

- The primary air of the burners does not need to be adjusted.

- At this stage, light up the burners and turn the knobs from max position  to minimum position  to check flame stability. Upon completion of adjustment, reseal the work surface using sealing wax or an equivalent material.

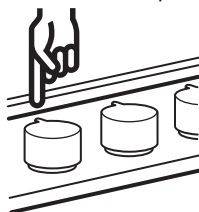
NL

REFERENCE TO LOCAL REGULATIONS

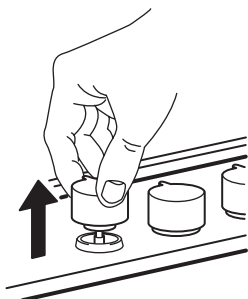
Ensure that the installation and gas connections are performed by a qualified technician, following the manufacturer's instructions and in compliance with current local safety regulations.

KNOBS REPLACEMENT

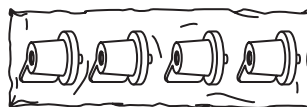
-  Be sure that your hob is switched-off. All knobs must be in closed position.



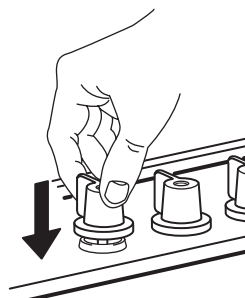
Pull upwards each knob of the cooktop and store together after removal.



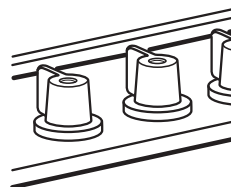
Take the kit with new knobs, which is located in upper part of packaging and remove the new knobs from the plastic bag.



Push each of knob on the valve shaft until you feel the end of sliding (sparking may occur).



Make sure that all the knobs are in the right position.



Verify correct installation by switching each burner separately.

Environmental concerns

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.

For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.

The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

Use pots and pans with bottom width equal to that of the cooking zone.

Only use flat-bottomed pots and pans. When possible, keep pot lids on during cooking.

Use a pressure cooker to save even more energy and time.

Place the pot in the middle of the cooking zone marked on the hob.

DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance meets the Ecodesign requirements set out in European Regulation n. 66/2014, in conformity to the European standard EN 30-2-1.

Manufacturer

Ikea of Sweden AB
SE - 343 81 Älmhult, Sweden

IKEA GUARANTEE

How long is the IKEA guarantee valid?

This guarantee is valid for five years from the original date of purchase of your appliance at IKEA. 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.

Who will execute the service?

IKEA service provider will provide the service 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. 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 EU guidelines (Nr. 99/44/EG) and the respective local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

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 color 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.
- 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.

- This does not apply within Ireland, customer should contact the local IKEA dedicated after sales line or the appointed Service Provider for further information.

(just for GB)

These restrictions do not apply to fault-free work carried out by a qualified specialist using our original parts in order to adapt the appliance to the technical safety specifications of another EU country.

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

For appliances which are purchased in one EU country and taken to another EU country, the services will be provided in the framework of the guarantee conditions normal in the new country.

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 Authorized Service Centre 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.

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 Authorized Service Centre and relative national phone numbers.

i 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) and 12 digit service number placed on the rating plate of your appliance.

i 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.

Do you need extra help?

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

Tartalomjegyzék

Veiligheidsinformatie	22	Sproeiertabel	31
Productbeschrijving	28	Technische gegevens	32
Dagelijks gebruik	28	Installatie	32
Nuttige aanwijzingen en tips	29	Milieu	36
Onderhoud en reiniging	29	Fabrikant	36
Wat moet u doen als ...	30	IKEA GARANTIE	37

Biztonsági tudnivalók

A készülék használata előtt olvassa el az alábbi biztonsági útmutatót. Őrizze meg a későbbi felhasználás érdekében.

A kézikönyvben és a készüléken található fontos biztonsági figyelmeztetéseket mindig olvassa el és tartsa be. A gyártó nem vállal felelősséget a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyásából, a készülék nem rendeltetésszerű használatából vagy a készülék kezelőszerveinek helytelen beállításából eredő károkért.

⚠ Jelen utasítások akkor érvényesek, ha az országjelzés a készüléken is szerepel. Ha a jelzés nem szerepel a készüléken, kövesse a műszaki utasításokat, melyek elegendő információt nyújtanak ahhoz, hogy a készüléket megfelelően átalakíthassa az adott országban történő használatához.

⚠ VIGYÁZAT! A gázzal működő tűzhely működés közben hőt, párát és robbanásveszélyes anyagokat bocsát ki abban a helyiségben, ahol üzembe

helyezték. Biztosítsa a konyha megfelelő szellőzését, különösen a készülék használata közben: hagyja nyitva a természetes szellőzőnyílásokat, vagy építsen be mechanikus elszívóberendezést (mechanikus szagelszívót). Ha a készüléket hosszabb ideig használja, további szellőztetésre lehet szükség, tehát lehet, hogy ki kell nyitnia az ablakot, vagy magasabb fokozatra kell állítania a mechanikus szagelszívót, ha van.

⚠ VIGYÁZAT! A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ügyeljen arra, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani a készüléktől, hacsak nincsenek folyamatos felügyelet alatt.

⚠ VIGYÁZAT! Ha a főzőlap felszíne megrepedt, ne használja a készüléket – elektromos áramütés kockázata.

⚠ VIGYÁZAT! Tűzveszély: Ne tároljon semmilyen tárgyat a főzőlapon.

⚠ FIGYELEM: A főzési folyamat során ne hagyja a készüléket hosszabb időre felügyelet nélkül. Rövid főzési folyamat során a készülék folyamatos felügyelete szükséges.

⚠ VIGYÁZAT! Ha felügyelet nélkül zsírral vagy olajjal főz a főzőlapon, az veszélyes lehet, és tüzet okozhat. SOHA ne próbálja a keletkezett tüzet vízzel eloltani! Inkább kapcsolja ki a készüléket, majd takarja le a lángokat pl. egy fedővel vagy egy tűzálló ponyvával.

⚠ Ne használja a főzőlapot munkafelületként vagy támasztékként. Tűzbiztonsági okokból ne hagyjon konyharuhát vagy más gyúlékony tárgyat a készülék közelében, amíg annak minden része teljesen ki nem hűl.

⚠ Amennyiben a jelen útmutatóban szereplő utasításokat nem tartják be pontosan, tűz keletkezhet vagy robbanás következhet be, melyek anyagi kárt vagy személyi sérülést okozhatnak.

⚠ Kisgyermeket (0–3 év között) ne engedjen a készülék közelébe. A 3–8 év közötti gyerekek kizárólag felnőtt felügyelete mellett tartózkodhatnak a készülék közelében. A 8 évnél idősebb gyermekek, illetve a korlátozott fizikai, érzékelési vagy mentális képességű felnőttek, valamint a

készülék használatát nem ismerő, illetve abban nem gyakorlott személyek kizárólag felügyelet mellett használhatják a készüléket, vagy csak azután, ha a készülék biztonságos használatával kapcsolatos utasításokat és a használattal járó kockázatokat megismerték. Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel! A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek kizárólag felügyelet mellett végezhetik.

⚠ VIGYÁZAT! Ha a főzőlap üvege eltörik: - Azonnal kapcsolja ki az összes gázrőzsát és elektromos fűtőelemet, majd húzza ki a készüléket az elektromos hálózathoz; - Ne nyúljon a főzőlap felszínéhez; - Ne használja a készüléket.



Az üvegburkolat eltörhet, ha felforrósodik. Kapcsolja ki az összes gázrőzsát és az elektromos főzőlapokat, mielőtt lehajtaná az üvegburkolatot. Ne hajtja le az üvegburkolatot, amíg a gázrőzsák még égne.

RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

⚠ VIGYÁZAT! A készüléket nem lehet külső kapcsolószerkezettel (pl. időzítő) vagy távirányítóval használni.

⚠ A készüléket háztartási célra és

ahhoz hasonló célú felhasználásra tervezték, mint például: munkahelyi konyha boltokban, irodákban és más munkahelyeken; tanyán; szállodák, motelek, reggelit és szobát kínáló és egyéb szálláshelyek vendégei számára.

⚠ Egyéb célra történő használata tilos (pl. helyiség fűtése).

⚠ A készüléket nem ipari felhasználásra tervezték. Ne használja a készüléket a szabadban.

⚠ Olyan edényeket használjon, amelyek aljának átmérője a gázrőzsák méretével azonos vagy annál kissé nagyobb (lásd vonatkozó táblázat). Ügyeljen arra, hogy a rácsokra helyezett edények ne nyúljanak túl a tűzhelylap szélén.

⚠ A rácsok helytelen használata károsíthatja a készüléket: ne használja a rácsokat fordítva, és ne húzza őket a főzőlapon. Ne hagyja, hogy a gázrőzsák lángja továbbérjen az edény szélénél.

Ne használja a következőket: öntöttvas serpenyőket, római tálakat, terrakottaedényeket; hőelosztó eszközöket, például fémhálót vagy bármilyen más hálót; egy edényhez (pl. hosszúkás halsütő edény) egyszerre két gázrőzsát.

Ha a gázszolgáltatás helyi körülményei miatt a gázrőzsák

begyűjtása nehézkes, javasoljuk, hogy próbálja újra úgy, hogy közben a gázrőzsát a legkisebb lángra állítja.

Ha a főzőlap fölé elszívóberendezést szerel, kövesse az elszívóhoz mellékelt utasításokat az üzembe helyezéshez.

A rácsok védő gumitalpait kisgyermekes esetleg lenyelhetik, így fulladásveszélyt jelentenek. A rácsok levétele után ellenőrizze, hogy a gumitalpak megfelelően vannak-e rögzítve.

ÜZEMBE HELYEZÉS

⚠ A készülék mozgatását és üzembe helyezését a sérülésveszély csökkentése érdekében két vagy több személy végezze. Viseljen védőkesztyűt a készülék kicsomagolása és üzembe helyezése során, nehogy megvágja magát.

⚠ A készülék üzembe helyezését és javítását, a vízbekötést (ha van) és az elektromos csatlakoztatást is beleértve, kizárólag képzett szakember végezheti. Csak akkor javítsa meg vagy cserélje ki a készülék egyes alkatrészeit, ha az adott művelet szerepel a felhasználói kézikönyvben. Ne engedje a gyermekeket abba a helyiségbe, ahol az üzembe helyezést végzi. A készülék kicsomagolása után ellenőrizze,

hogy a szállítás során nem sérült-e meg. Probléma esetén vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a legközelebbi vevőszolgálattal. Üzembe helyezés után a csomagolóanyagokat (műanyag, habszivacs stb.) az esetleges fulladásveszély miatt olyan helyen tárolja, vagy úgy dobja ki, hogy a gyermekek ne férhessenek hozzá. Az áramütés elkerülése érdekében az üzembe helyezési műveletek előtt húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját. Az áramütés elkerülése érdekében az üzembe helyezés során győződjön meg arról, hogy a készülék miatt nem sérül-e a hálózati tápkábel. A készüléket csak a megfelelő üzembe helyezést követően kapcsolja be.

⚠ Az elektromos és gázbekötéseket a helyi előírásoknak megfelelően kell elvégezni.

⚠ **VIGYÁZAT!** A készülék adott országnak megfelelő módosítása és az üzembe helyezés módja alapvető fontosságú a készülék biztonságos használata szempontjából.

⚠ A nyomásszabályzók segítségével állítsa be az utasításban jelzett gáznyomást.

⚠ A helyiségben légelszívó berendezést kell elhelyezni a használat során keletkező robbanásveszélyes gázok

elvezetéséhez.

⚠ Biztosítani kell továbbá a helyiségben a szabad légáramlást, mivel a gáz normál égéséhez levegőre van szükség. A légáramlásnak minden kW teljesítményre legalább $2 \text{ m}^3/\text{h}$ -nak kell lenni.

⚠ A szellőzőrendszer közvetlenül a szabadból szívhat be levegőt egy minimum 100 cm^2 belső átmérőjű csövön keresztül; a kinti nyílást védeni kell az eltömődéstől.

⚠ A rendszer a gáz égéséhez szükséges levegőt akár közvetetten is szolgáltathatja, azaz a lakás más helyiségeiből átvezetett szellőzőcsövek révén. Viszont ilyen esetben ezek a helyiségek nem lehetnek közös helyiségek, hálószobák vagy tűzveszélyes helyiségek.

⚠ Mivel a PB-gáz nehezebb a levegőnél, lesüllyed a padlószintre. Ezért ha gázpalackról oldják meg a gázellátást, a helyiségben biztosítani kell egy padlón kialakított, alsó szellőzőt is, hogy gázszivárgás esetén a gáz távozni tudjon. Ezért a teljesen vagy részben feltöltött gázpalackot nem szabad a talajszintnél alacsonyabb helyiségekben (pince stb.) üzembe helyezni vagy tárolni. Javasoljuk, hogy kizárólag az éppen használt gázpalackot tartsa a helyiségben, és úgy helyezze el, hogy külső hőforrásoktól távol

legyen (sütők, kandallók, tűzhelyek stb.), így azok ne emelhessék a palack hőmérsékletét 50 °C fölé.

⚠ Végezzen el minden asztalosmunkát a bútoron, és gondosan távolítson el minden faforgácsot és fűrészport, mielőtt a készüléket a befoglaló egységbe szerelné.

⚠ Ha a készüléket nem egy sütő fölé szereli be, tegyen egy elválasztó panelt (nem tartozék) az alsó konyhaszekrény és a főzőlap közé.

Ha a szabályzógombokat nehezen lehet elforgatni, hívja az ügyfélszolgálatot, mert lehet, hogy a gombok cseréjére van szükség. A szellőző- és hőelosztó nyílásokat soha ne fedje le.

GÁZCSATLAKOZÁS

⚠ **VIGYÁZAT!** Az üzembe helyezés előtt győződjön meg róla, hogy a helyi gázszolgáltatási rendszer (a gáz típusa és nyomása) és a készüléken végzett módosítások kompatibilisek-e.

⚠ Ellenőrizze, hogy a gázellátás megfelel-e az 1. táblázat („Gázrőzsák és fűvókák műszaki adatai”) adatainak.

⚠ **VIGYÁZAT!** A készülék beállítási adatait a címke (vagy adattábla) tartalmazza.

⚠ **VIGYÁZAT!** A készülék nincs felszerelve a robbanásveszélyes gázok elvezetésére szolgáló

berendezéssel. A készüléket a hatályos előírásoknak megfelelően kell üzembe helyezni és csatlakoztatni. Különösen fontos odafigyelní a szellőzésre vonatkozó előírások betartására.

⚠ Ha a készüléket folyékony gázra csatlakoztatják, a szabályzócsavart a lehető legszorosabban meg kell húzni.

⚠ **FONTOS:** Gázpalack alkalmazása esetén a palackot minden esetben függőlegesen felállítva kell használni.

⚠ **VIGYÁZAT!** Ezt a műveletet csak szakképzett szerelő végezheti.

⚠ A gázcsatlakozáshoz csak rugalmas vagy merev fémcsövet használjon.

⚠ Csatlakoztatás merev csőre (réz vagy acél): A gázellátáshoz történő csatlakoztatást úgy kell elvégezni, hogy az semmilyen megterhelésnek ne tegye ki a készüléket, tehát a csatlakozás ne feszüljön. A készülék bemeneti nyílására csatlakozó, L-alakú cső állítható, és egy tömítéssel is fel van szerelve a szivárgás megelőzése érdekében. A tömítést minden alkalommal ki kell cserélni, miután a csőszerelvényt elforgatják (a tömítés a készülék tartozékai között található). A gázellátást biztosító cső egy menetes, 1/2-es, henger alakú cső, apa csatlakozóval.

⚠ Csatlakoztatás hajlékony, illesztékmentes acélcsővel a menetes csatlakozóvégre: A gázellátást biztosító cső egy menetes, 1/2-es, henger alakú cső, apa csatlakozóval. Az ilyen csöveket mindig úgy kell felszerelni, hogy azok teljesen kinyújtva soha ne legyenek hosszabbak 2000 mm-nél. A csatlakoztatás elvégzése után győződjön meg róla, hogy a hajlékony fémcső nem ér hozzá semmilyen mozgó alkatrészhez és nincs összeszorítva. Kizárólag az adott országban hatályos előírásoknak megfelelő csöveket és tömítéseket használjon.

⚠ **FONTOS:** Ha acéltömlőt használ, úgy szerelje be, hogy az ne érjen hozzá a bútorzat mozdítható elemeihez (pl. fiókok). Olyan helyen kell a tömlőt átvezetni, ahol az semmilyen akadályba nem ütközik, és ahol a tömlőt teljes hosszában meg lehet vizsgálni szükség esetén.

⚠ A készüléket az adott országban hatályos előírásoknak megfelelő módon kell a hálózati gázellátásra vagy a gázpalackra csatlakoztatni. A csatlakoztatás elvégzése előtt győződjön meg róla, hogy a készülék kompatibilis-e a használni kívánt gázellátással. Ha nem, kövesse a „Különböző fajta gázok használata” c. bekezdés

utasításait.

⚠ Miután csatlakoztatta a gázhálózathoz, szappanos vízzel ellenőrizze, nincs-e szivárgás valahol. Gyűjtsa be a gázrózsákat, majd forgassa a gombokat nagy lángról (1. állás) kis lángra (2. állás), hogy ellenőrizze a láng stabilitását.

KÜLÖNBÖZŐ FAJTA GÁZOK HASZNÁLATA

⚠ Annak érdekében, hogy a készüléket az eredetileg tervezett (lásd adattáblázat) gázoktól eltérő típusú gázokhoz is használni lehessen, kövesse az üzembe helyezési ábrákon bemutatott lépéseket.

ELEKTROMOS ÁRAMMAL KAPCSOLATOS FIGYELMEZTETÉSEK

⚠ **FONTOS:** A készülék feszültség- és teljesítményadatait az adattábla tartalmazza.

⚠ A tápkábelnek elég hosszúnak kell lennie ahhoz, hogy a házba beszerelt készülék csatlakoztatható legyen a hálózati aljzathoz. Ne húzza meg a tápkábelt.

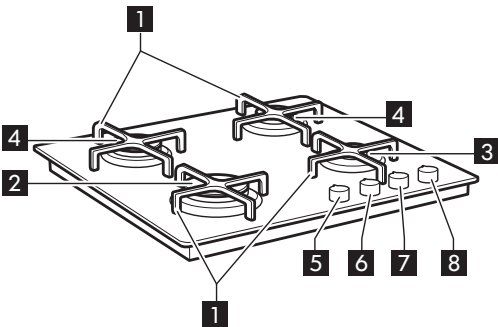
⚠ A csatlakoztatási szabályok szerint a tápkábelt jól hozzáférhetően kell elhelyezni úgy, hogy szükség esetén a készüléket ki lehessen húzni a hálózati áramforrásból, vagy egy többpólusú kapcsolóval azonnal le lehessen választani a

hálózatról. A készüléket továbbá földelni kell az adott országban hatályos elektromos biztonsági szabványnak megfelelően.

⚠ Ne használjon hosszabbítót, többcsatlakozós dugaljat vagy adaptert. Az elektromos alkatrészek nem lehetnek hozzáférhetők az üzembe helyezés után. Ne használja a készüléket mezítláb, és ne nyúljon hozzá nedves kézzel. Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a csatlakozódugó sérült, illetve ha a készülék nem működik megfelelően, megsérült vagy leejtették.

⚠ Ha a hálózati kábel sérült, azt az áramütési kockázat elkerülése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviselőjével vagy hasonlóan képzett személlyel kell egy azonos kábelre kicseréltetni.

Termék leírása



- 1 Verwijderbare pannensteunen
- 2 Grote brander
- 3 Sudderbrander
- 4 Middelgrote branders
- 5 Bedieningsknop voor grote brander linksvoor
- 6 Bedieningsknop voor middelgrote brander linksachter
- 7 Bedieningsknop voor middelgrote brander rechtsachter
- 8 Bedieningsknop voor sudderbrander rechtsvoor

Symbolen		
Gesloten rondje	●	Gaskraan gesloten
Grote vlam	🔥	Grootste vlam
Kleine vlam	🔥	Kleinste vlam



Dagelijks gebruik

BELANGRIJK: mors geen vloeistoffen als de kookplaat heet is, om schade aan het glas te voorkomen.

⚠ Laat de vlam van de brander nooit buiten de randen van de pan komen.

BELANGRIJK: wanneer de kookplaat is gebruik is, kan de gehele oppervlakte van de kookplaat heet worden.

- Om één van de branders aan te steken draait u de betreffende knop tegen de klok in op de stand van de grootste vlam.
- Druk de knop tegen het bedieningspaneel om de brander aan te steken.
- Nadat de brander is aangestoken moet u de knop nog ongeveer 5-10 seconden ingedrukt houden om de veiligheidsvoorziening goed te laten werken.

De beveiliging waarmee de brander is uitgerust zal het gas afsluiten als de brander

per ongeluk uitgaat (door tocht, tijdelijk onderbreken van de gastoevoer, gemorste vloeistoffen etc.).

- De knop mag niet langer dan 15 sec. ingedrukt worden. Als de brander na deze tijd niet blijft branden, wacht dan minstens een minuut voordat u hem opnieuw probeert aan te steken.

OPMERKING: als specifieke omstandigheden van de gastoevoer het moeilijk maken om de gasbrander aan te steken, wordt geadviseerd om de handelingen te herhalen, maar nu terwijl de knop op de kleine vlam is ingesteld. De brander zou uit kunnen gaan wanneer de knop losgelaten wordt. Dit betekent dat de beveiliging nog niet warm genoeg is. In dat geval moeten de bovenstaande handelingen worden herhaald.

Nuttige aanwijzingen en tips

De kookplaat heeft branders van verschillende afmetingen. Voor optimale prestaties van de branders dient u de volgende regels op te volgen:

- Gebruik pannen met bodems waarvan de diameter gelijk, of iets groter is dan die van de brander (zie tabel rechts).
- Gebruik alleen pannen met een platte bodem.
- Gebruik de juiste hoeveelheid water voor het koken van voedsel, en houd het deksel op de pan.
- Zorg ervoor dat de pannen op de roosters

BELANGRIJK: oneigenlijk gebruik van de roosters kan tot beschadiging van de kookplaat leiden: zet de roosters niet ondersteboven en schuif ze niet over de kookplaat. Wij raden het volgende af:

- Het gebruik van gietijzeren platen, speksteen en potten en pannen van aardewerk.
- Het gebruik van vlamverdelers, zoals bijv. sudderplaatjes.
- Het gebruik van twee branders voor één pan (bijv. voor een vispan).

Brander	Pan Ø
Grote brander	van 24 tot 26 cm
Middelgrote brander	van 22 tot 24 cm
Sudderbrander	van 8 tot 14 cm

Onderhoud en reiniging

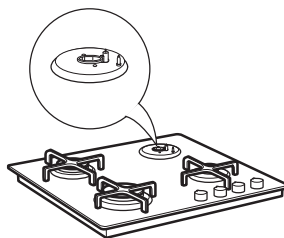
⚠ WAARSCHUWING: Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert; gebruik geen stoomreinigers - risico van elektrocutie.

⚠ Gebruik geen schurende of bijtende producten, reinigingsmiddelen op chloorbasis of schuurponsjes.

REINIGING VAN DE ONDERDELEN VAN DE KOOKPLAAT

- Roosters, branderdeksele en branders kunnen worden verwijderd om ze schoon te maken. Was ze niet in de afwasmachine.
- Was ze met de hand af in warm water met een niet-schurend reinigingsmiddel. Verwijder eventuele voedselresten zorgvuldig en controleer of de branderopeningen niet verstopt zijn.
- Afspoelen en goed afdrogen
- Plaats de branders en de branderdeksele weer goed terug in de daarvoor bestemde openingen.
- Controleer bij het terugplaatsen van de roosters of het gebied om de pannen neer te zetten in lijn is met de brander.

- Bij modellen met elektrische ontstekingsbougies en een beveiliging moet het uiteinde van de bougie goed schoongemaakt worden, om ervoor te zorgen dat de kookplaat goed kan functioneren. Controleer deze onderdelen regelmatig, en maak ze indien nodig schoon met een vochtige doek. Als er aangekoekt voedsel op zit, moet dit worden verwijderd met een tandenstoker of een naald.



OPMERKING: om schade aan het elektrische ontstekingsmechanisme te voorkomen mag dit niet worden gebruikt wanneer de branders niet in hun behuizing zitten.

Wat moet u doen als ...

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
De elektrische ontsteking werkt niet	Er is geen elektrische voeding	Controleer of de stekker in het stopcontact zit en of hier stroom op staat.
De brander ontsteekt niet	Misschien staat de gaskraan dicht	Controleer of de gaskraan open staat
De gasvlam brandt onregelmatig	Misschien is de branderkroon verstopt met etensresten	Maak de branderkroon schoon volgens de reinigingsaanwijzingen om er zeker van te zijn dat hij niet verstopt is met etensresten.

Voordat u de Klantenservice belt:

1. Controleer: "Storingen opsporen" om te zien of u het probleem zelf kunt oplossen
2. Schakel de kookplaat uit en weer aan, om te controleren of het probleem verdwenen is.
3. Als de storing aanhoudt, bel dan de Klantenservice.

Geef de volgende informatie:

- type storing;
- model kookplaat;
- servicenummer (d.w.z. het nummer na het woord SERVICE op het typeplaatje onder de kookplaat en op het garantiebewijs);

SERVICE 0000 000 00000



- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

Wanneer er reparaties nodig zijn, neem dan contact op met een erkende Klantenservice, zoals aangegeven staat in de garantie.

Het niet naleven van deze instructies kan nadelige gevolgen hebben voor de veiligheid en de kwaliteit van het apparaat.

Sproeiertabel

Kategória: II2ELwLs3B/P (PL)

II2HS3B/P (HU)

	Felhasznált gáz típus	Égőfej típusa	Injektor jelölés	Névleges hőáramlási sebesség kW	Névleges fogyasztás	Csökkentett hőteljesítmény, kW	Gáznyomás (mbar)		
							min.	névl.	max.
PL	FÖLDGÁZ (Metán) G20	gyors	128B	3,00	286 l/h	0,70	16	20	25
		félgyors	104B	2,00	190 l/h	0,40			
		félgyors	104B	2,00	190 l/h	0,40			
		kisegítő	78A	1,00	95 l/h	0,40			
	FÖLDGÁZ G2.350	gyors	170D	3,00	397 l/h	0,70	10	13	16
		félgyors	142	2,00	264 l/h	0,40			
		félgyors	142	2,00	264 l/h	0,40			
		kisegítő	104	1,00	132 l/h	0,40			
	FÖLDGÁZ G27	gyors	142B	3,00	348 l/h	0,70	16	20	23
		félgyors	119A	2,00	229 l/h	0,40			
félgyors		119A	2,00	229 l/h	0,40				
kisegítő		85D	1,00	116 l/h	0,40				
CSEPPFOLYÓSÍTOTT GÁZ (Propán) G30	gyors	85A	3,00	218 g/h	0,80	25	37	45	
	félgyors	66	2,00	145 g/h	0,50				
	félgyors	66	2,00	145 g/h	0,50				
	kisegítő	47	1,00	73 g/h	0,45				
CSEPPFOLYÓSÍTOTT GÁZ (Propán) G31	gyors	85A	3,00	214 g/h	0,80	25	37	45	
	félgyors	66	2,00	143 g/h	0,50				
	félgyors	66	2,00	143 g/h	0,50				
	kisegítő	47	1,00	71 g/h	0,45				
HU*	FÖLDGÁZ (Metán) G20	gyors	119	3,00	286 l/h	0,70	20	25	33
		félgyors	100 B	2,00	190 l/h	0,40			
		félgyors	100 B	2,00	190 l/h	0,40			
		kisegítő	74A	1,00	95 l/h	0,40			
	FÖLDGÁZ (Metán) G25.1	gyors	135	3,00	332 l/h	0,70	18	25	33
		félgyors	110	2,00	221 l/h	0,40			
		félgyors	110	2,00	221 l/h	0,40			
		kisegítő	81	1,00	111 l/h	0,40			
	CSEPPFOLYÓSÍTOTT GÁZ (Bután) G30	gyors	85A	3,00	218 g/h	0,70	25	30	35
		félgyors	69	2,00	145 g/h	0,40			
félgyors		69	2,00	145 g/h	0,40				
kisegítő		50	1,00	73 g/h	0,40				
CSEPPFOLYÓSÍTOTT GÁZ (Propán) G31	gyors	85A	3,00	214 g/h	0,70	25	30	35	
	félgyors	69	2,00	143 g/h	0,40				
	félgyors	69	2,00	143 g/h	0,40				
	kisegítő	50	1,00	71 g/h	0,40				

	Felhasznált gáz típus	Modelkonfiguráció 5 ÉGŐFEJ	Névleges hőáramlási sebesség (kW)	Össz névleges fogyasztás	1 m3 gáz elégetéséhez szükséges levegő (m3)
PL	G20 20 mbar	1 R - 2SR (2kW) - 1AUX	8,00	761 l/h	9,52
	G2.350 13 mbar	1 R - 2SR (2kW) - 1AUX	8,00	1057 l/h	6,85
	G27 20 mbar	1 R - 2SR (2kW) - 1AUX	8,00	922 l/h	7,90
	G30 37 mbar	1 R - 2SR (2kW) - 1AUX	8,00	581 g/h	30,94
	G31 37 mbar	1 R - 2SR (2kW) - 1AUX	8,00	571 g/h	23,80
HU*	G20 25 mbar	1 R - 2SR (2kW) - 1AUX	8,00	761 l/h	9,52
	G25.1 25 mbar	1 R - 2SR (2kW) - 1AUX	8,00	885 l/h	8,187
	G30 30 mbar	1 R - 2SR (2kW) - 1AUX	8,00	581 g/h	30,95
	G31 30 mbar	1 R - 2SR (2kW) - 1AUX	8,00	571 g/h	23,80

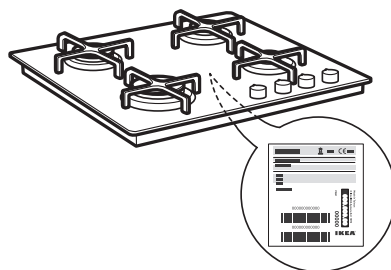
* Ha a készüléket Magyarországon kívánják használni, a már felszerelt fűvókákat (G20 - 20 mbar) a magyar piaci szabályozásnak megfelelően (megtalálható a felhasználói útmutatóban) ki kell cserélni. A cseréhez szükséges fűvókák megtalálhatók a készletben. Kérjük, olvassa el a felhasználói kézikönyvben lévő információkat. A fűvókacserét csak szakképzett szerelő végezheti.

Elektromos feszültség: 220 - 240 V ~ 50-60 Hz - 1,1W

Technische gegevens

Afmetingen	
Breedte (mm)	590
Hoogte (mm)	44
Lengte (mm)	510
Spanning (V)	220 - 240 V ~

De technische informatie is vermeld op het typeplaatje aan de onderkant van het apparaat.



Installatie



Draag beschermende handschoenen bij het hanteren, voorbereiden en installeren van het apparaat.

Controleer na het uitpakken van de kookplaat of deze tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen. Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de klantenservice.

Technische informatie voor de installateur

- Deze kookplaat kan in een werkblad met een dikte van 20 tot 60 mm worden geplaatst.
- Als er geen oven onder de kookplaat is geïnstalleerd, moet er een scheidingspaneel worden aangebracht met een oppervlak dat even groot is als de opening in het werkblad. Dit paneel moet op maximaal 150 mm afstand onder de bovenkant van het werkvlak worden geplaatst, maar nooit minder dan 20 mm onder de onderkant van de kookplaat.
- Controleer voor de installatie of:
 - de plaatselijke gasvoorzieningen (gassoort en -druk) compatibel zijn met de instellingen van de kookplaat (zie het typeplaatje en de sproeiertabel);
 - de buitenkant van meubels of apparaten die aan de kookplaat grenzen

hittebestendig zijn volgens de plaatselijke voorschriften;

- Dit apparaat is niet aangesloten op een afzuigapparaat. Het moet geïnstalleerd worden volgens de geldende installatievoorschriften. Besteed speciale aandacht aan de relevante vereisten met betrekking tot ventilatie.
- Verbrandingsproducten in de open lucht worden afgevoerd via specifieke afzuigkappen of elektrische ventilators, die in de muur en/of ramen zijn gemonteerd.

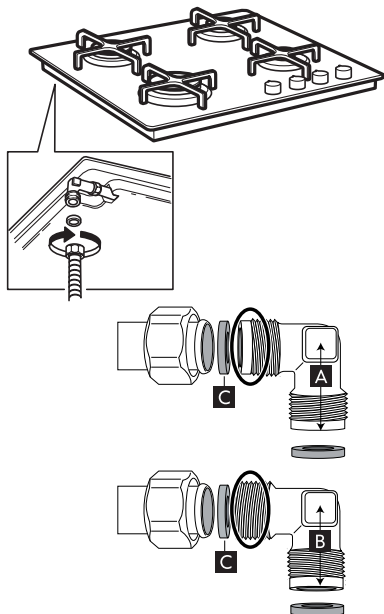
Gasaansluiting



Deze ingreep moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd technicus. Het gasvoersysteem moet voldoen aan de plaatselijke voorschriften m.b.t. het soort gas dat gebruikt wordt.

- U kunt de specifieke plaatselijke voorschriften voor bepaalde landen terugvinden in de paragraaf
- "Verwijzing naar plaatselijke voorschriften". Als er geen informatie over uw land wordt gegeven, doe dan navraag bij een gekwalificeerd technicus.
- De aansluiting van de kookplaat op de gasleiding of de gasfles moet uitgevoerd worden met behulp van een starre koperen

of stalen leiding met fittingen die voldoen aan de plaatselijke voorschriften, of door middel van een roestvrijstalen slang met glad oppervlak, die voldoet aan de plaatselijke voorschriften. De lengte van de slang is maximaal 2 strekkende meter.



- Sluit de bij de kookplaat meegeleverde elleboogfitting (A)* of (B)* aan op de hoofdtoevoerleiding en zet er de meegeleverde ring (C) tussen, in overeenstemming met EN 549.
- Gebruik elleboog (A) in Frankrijk en elleboog (B) in alle andere landen.

BELANGRIJK: als er een slang van roestvrij staal wordt gebruikt, moet deze zo worden geplaatst dat hij geen bewegende delen van de meubels kan raken. Hij moet door een gebied lopen waar geen obstakels aanwezig zijn en waar hij over zijn hele lengte kan worden geïnspecteerd.

- Na aansluiting op de gastoevoer moeten de leidingen met zeepsop worden gecontroleerd op lekkages. Nu kunt u de

branders aansteken en de knoppen van de hoogste stand  in de laagste stand  zetten om de stabiliteit van de vlam te controleren.

Elektrische aansluiting

WAARSCHUWING

- Deze ingreep moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd technicus.
- De elektrische aansluiting dient te worden gerealiseerd volgens de plaatselijke voorschriften.
- De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht.



- Gebruik geen verlengsnoer.

BELANGRIJK: de gegevens over de spanning en de stroomopname staan op het typeplaatje vermeld.

Montage



Draag beschermende handschoenen bij het schoonmaken van omtrekoppervlak en breng de meegeleverde afdichting op de kookplaat aan.

Maak het omtrekoppervlak schoon en breng vervolgens de meegeleverde afdichting op de kookplaat aan. Plaats de kookplaat in de opening in het werkblad, die gemaakt is volgens de maten die zijn aangegeven in de Gebruiksaanwijzing.

OPMERKING: het elektriciteits snoer moet lang genoeg zijn om naar boven te worden uitgetrokken.

Gebruik voor het vastzetten van de kookplaat de bijgeleverde beugels. Plaats de beugels in de betreffende boorgaten (aangegeven met de pijl) en zet ze vast met behulp van de schroeven, al naargelang de dikte van het werkblad.

Verzekert u ervan dat er een stopcontact in de buurt is van het apparaat dat geïnstalleerd

wordt. Indien het snoer dat bij het apparaat geleverd werd niet lang genoeg is, dan moet dit vervangen worden door een langer snoer met dezelfde kenmerken.

Aanpassing aan verschillende gassoorten

⚠ WAARSCHUWING

- Deze ingreep moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd technicus.

Als het apparaat bedoeld is om te werken met ander gas dan de soort die op het typeplaatje en het informatielabel bovenop de kookplaat wordt vermeld, dan moeten de sproeiers worden vervangen.

Verwijder het informatielabel en bewaar het bij het instructieboekje.

Gebruik drukregelaars die geschikt zijn voor de gasdruk die in de Gebruiksaanwijzing staat aangegeven.

- De sproeiers moeten worden vervangen door de Klantenservice of door een gekwalificeerd monteur.
- Sproeiers die niet bij het apparaat geleverd zijn, moeten worden besteld bij de Klantenservice.
- Stel de laagste stand van de kranen bij.

OPMERKING: als er vloeibaar gas (G30/G31) wordt gebruikt, moet de schroef voor de laagste stand zo ver mogelijk worden aangehaald.

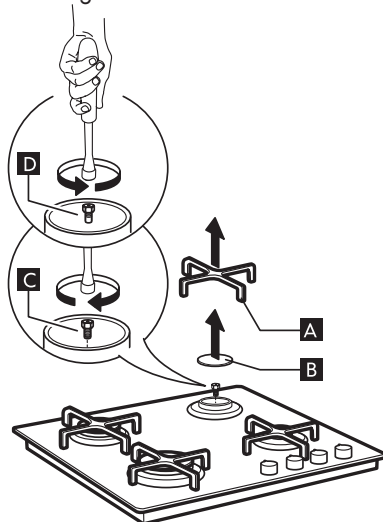
BELANGRIJK: als de branderknoppen moeilijk draaien, neem dan contact op met de Klantenservice voor vervanging van de branderkraan, als blijkt dat deze defect is.

BELANGRIJK: als de gascilinder wordt aangepast, dan moet de gascilinder of gashouder goed geplaatst worden (verticale oriëntatie).

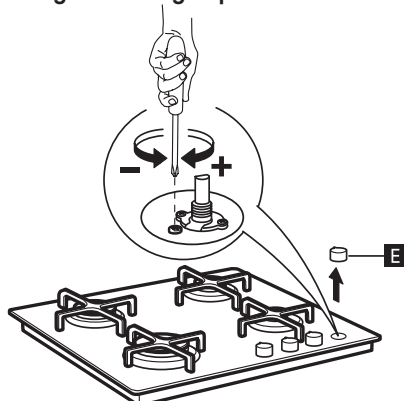
De sproeiers vervangen (zie paragraaf "sproeiertabel")

- Verwijder de roosters (A).
- Haal de branders weg (B).
- Schroef de sproeier (C) die vervangen moet worden los met een dopsleutel van de juiste maat.

- Vervang hem door een sproeier die geschikt is voor het nieuwe type gas.
- Monteer de sproeier weer op (D). Denk er voor de installatie van de kookplaat aan dat de sticker waarop de gasafstelling vermeld staat, en die bij de sproeiers geleverd wordt, zodanig moet worden aangebracht dat hij de bestaande informatie omtrent de gasafstelling bedekt.



Vervangen van de gassproeier



Om er zeker van te zijn dat de laagste stand goed is afgesteld, moet de knop (E) worden verwijderd, waarna u als volgt te werk gaat:

- draai de schroef vaster voor een lagere vlamhoogte (-);
- draai de schroef losser voor een hogere vlamhoogte (+).

De afstelling moet worden verricht terwijl de kraan in de laagste stand staat (kleine vlam).

- De primaire lucht van de branders hoeft niet te worden bijgesteld.
- Op dit punt kunt u de branders aansteken en de knoppen van de hoogste stand  in de laagste stand  draaien, om de stabiliteit van de vlam te controleren.

Na de instelling moet het werkblad worden afgedicht met afdichtingskit of soortgelijk materiaal.

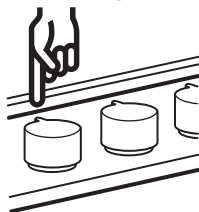
NL REFERENTIES LOKALE VOORSCHRIFTEN

De installatie moet worden uitgevoerd volgens de norm **NBN D 51-003**.

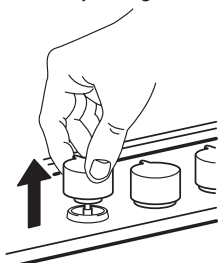
VERVANGING KNOPPEN

 Verzekert u ervan dat de kookplaat uitgeschakeld is!

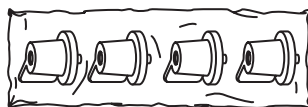
Alle knoppen moeten in gesloten stand staan.



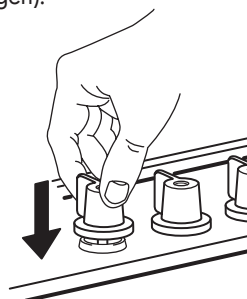
Trek elke knop van de kookplaat naar boven en berg ze na verwijdering samen op.



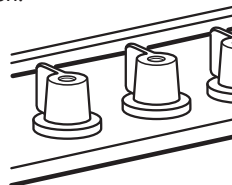
Neem de kit met de nieuwe knoppen, die in het bovenste deel van de verpakking zit en haal de nieuwe knoppen uit de plastic zak.



Duw elke knop om de as van de klep tot hij niet verder kan (er kan een vonk overspringen).



Zorg ervoor dat alle knoppen op de juiste plaats zitten.



Controleer of de knoppen correct geïnstalleerd zijn door elke brander apart in te schakelen.

Milieu

VERWERKING VAN DE VERPAKKING

De verpakking kan volledig gerecycled worden, zoals door het recyclingssymbool wordt aangegeven ♻.

De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden afgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften.

AFDANKEN VAN HUISHOUDELIJKE APPARATUUR

Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van huishoudelijke apparaten kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit apparaat hebt gekocht. Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).

Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt afgedankt, helpt u schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.

Het symbool  op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar dat het ingeleverd moet worden bij een speciaal inzamelingscentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN

Gebruik potten en pannen waarvan de diameter van de bodem gelijk is aan de kookzone.

Gebruik alleen kookpotten en pannen met een vlakke bodem.

Laat indien mogelijk de deksels op de potten zitten tijdens het koken.

Gebruik een snelkookpan, om nog meer energie en tijd te besparen.

Plaats de pan in het midden van de kookzone die op de kookplaatgemarkeerd is.

CONFORMITEITSVERKLARING

Dit apparaat voldoet aan de ecologische ontwerpvereisten vermeld in de Europese Richtlijn nr. 66/2014 in overeenstemming met de Europese norm EN 30-2-1.

Fabrikant

Ikea of Sweden AB
SE - 343 81 Älmhult, Sweden

IKEA GARANTIE

Hoe lang is de IKEA garantie geldig?

Deze garantie is vijf jaar geldig vanaf de oorspronkelijke datum van aankoop van uw apparaat bij IKEA. Uw origineel kassaticket is vereist. Als er tijdens de garantieperiode service tussenkomsten worden uitgevoerd, wordt de garantieperiode van het apparaat niet verlengd.

Wie zal de service uitvoeren?

De erkende IKEA servicedienst zal zorgdragen voor de dienstverlening via haar eigen netwerk of via het netwerk van erkende servicediensten.

Wat valt er onder de garantie?

De garantie dekt storingen van het apparaat, die veroorzaakt zijn door verkeerde constructie of materiaalfouten vanaf de aankoopdatum bij IKEA. Deze garantie is uitsluitend van toepassing bij huishoudelijk gebruik. De uitzonderingen worden onder het artikel "Wat is er niet gedekt door deze garantie?" gespecificeerd. Binnen de garantieperiode worden de kosten om de storing te verhelpen vergoed d.w.z. reparaties, onderdelen, arbeidsloon en transport, op voorwaarde dat het apparaat toegankelijk voor reparaties, (cont. zonder speciale kosten) is zonder speciale kosten. Op deze voorwaarden zijn de EG-richtlijnen (Nr. 99/44/EG) en de respectievelijke plaatselijke voorschriften van toepassing. Vervangen onderdelen worden eigendom van IKEA.

Wat zal IKEA doen om het probleem op te lossen?

De door IKEA aangestelde servicedienst zal het product onderzoeken en uitsluitend ter eigen beoordeling bepalen of het gedekt wordt door deze garantie.

Als het defect blijkt te zijn, zal de IKEA servicedienst of de erkende servicedienst via het eigen bedrijf, uitsluitend ter eigen beoordeling, ofwel het defecte product repareren of het vervangen door eenzelfde of een vergelijkbaar product.

Wat valt er niet onder deze garantie?

- Normale slijtage.
- Opzettelijke schade of schade door verwaarlozing, schade veroorzaakt

door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing, foutieve installatie of aansluiting op een verkeerd voltage, schade veroorzaakt door chemische of elektrochemische reactie, roest, corrosie of waterschade, schade veroorzaakt door overmatig kalkgehalte van de watertoevoer, schade veroorzaakt door abnormale omgevingsomstandigheden.

- Verbruiksonderdelen, inclusief batterijen en lampjes.
- Niet-functionele en decoratieve onderdelen die niet van invloed zijn op het normale gebruik van het apparaat, inclusief eventuele krassen en mogelijke kleurverschillen.
- Onvoorziene schade veroorzaakt door vreemde voorwerpen of stoffen en het reinigen of deblokken van filters, afvoersystemen of wasmiddellades.
- Schade aan de volgende onderdelen: glaskeramiek, accessoires, servieskorven en bestekmandjes, aanvoer- en afvoerpijpen, afdichtingen, lampen en lampenkapsjes, schermen, knoppen, behuizingen en gedeeltes van behuizingen, tenzij bewezen is dat de schade te wijten is aan een productiefout.
- Gevallen waarbij geen storing geconstateerd kon worden tijdens het bezoek van een technicus.
- Reparaties die niet zijn uitgevoerd door onze aangestelde servicediensten en/of een erkende contractuele servicepartner of wanneer er niet-originele onderdelen gebruikt zijn.
- Reparaties die veroorzaakt zijn door installatie die verkeerd of niet in overeenstemming met de installatie-instructies zijn uitgevoerd.
- Het gebruik van het apparaat in niet huishoudelijke omgeving d.w.z. professioneel gebruik.
- Transportschade. Indien een klant het product zelf naar zijn of haar woning of naar een ander adres transporteert, is IKEA niet aansprakelijk voor schade die optreedt

tijdens het transport. Als het product echter door IKEA wordt afgeleverd op het door de klant opgegeven adres, dan wordt schade aan het product die tijdens deze levering ontstaat wel gedekt door IKEA.

- De installatiekosten voor het installeren van het IKEA-apparaat.

Als een IKEA servicedienst of een erkende servicepartner het apparaat echter repareert of vervangt onder de voorwaarden van deze garantie, dan zal de servicedienst of de erkende servicepartner het gerepareerde of vervangende apparaat indien nodig opnieuw installeren.

Deze beperkingen zijn niet van toepassing op foutloze werkzaamheden uitgevoerd door een gekwalificeerde specialist met gebruik van onze originele onderdelen teneinde het apparaat aan te passen aan de technische veiligheidsspecificaties van een ander EG-land.

Hoe de landelijke wetten van toepassing zijn

Deze IKEA garantie verleent u specifieke wettelijke rechten, welke met de eigen locale wetgeving overeenstemmen of deze overstijgen, die variëren van land tot land. Deze omstandigheden beperken geenszins consumentenrechten die onder de plaatselijke wetgeving vallen.

Gebied van geldigheid

Voor apparaten die in een EU-landstaat zijn aangeschaft en meegenomen worden naar een ander EU-landstaat, zal de dienstverlening uitgevoerd worden in het kader van de garantievoorwaarden die in het nieuwe land gebruikelijk zijn. Een verplichting om diensten te verlenen in het kader van de garantie bestaat uitsluitend als het apparaat voldoet aan en geïnstalleerd is in overeenstemming met:

- de technische specificaties van het land waarin aanspraak gemaakt wordt op de garantie;
- de Montage-instructies en de Veiligheidsinformatie

De speciale KLANTENSERVICE voor IKEA-apparaten

Aarzel niet om contact op te nemen met een Geautoriseerd servicecentrum van IKEA:

- Een claim in te dienen onder deze garantie
- Verduidelijking te vragen in verband met de installatie van het IKEA apparaat in de daarvoor bestemde IKEA keukenmeubels
- Verduidelijking te vragen in verband met de functies van de IKEA apparaten.

Om u beter van dienst te kunnen zijn, leest u best eerst de installatie-instructies en de gebruiksaanwijzing zorgvuldig alvorens ons te contacteren.

Hoe u ons kunt bereiken als u hulp nodig hebt



Op de laatste pagina van deze instructies vindt u de volledige lijst van alle Geautoriseerde servicecentra van IKEA met hun overeenkomstig telefoonnummer.



Om u sneller van dienst te kunnen zijn, adviseren wij u de specifieke telefoonnummers in de handleiding te gebruiken. Vermeld altijd de nummers die vermeld zijn in het boekje van het specifieke apparaat waarvoor u assistentie wilt. Vermeld ook het IKEA artikelnummer (bestaande uit 8 cijfers) en het servicenummer bestaande uit 12 cijfers dat op het typeplaatje van uw apparaat staat.



BEWAAR DE KASSABON!

Het is uw bewijs van aankoop en is ook nodig om de geldigheid van de garantie aan te tonen. Op de kassabon is ook de IKEA naam en het artikelnummer (8 cijfers) van elk door u aangeschaft apparaat vermeld

Extra hulp nodig?

Voor alle bijkomende vragen die niet bij de dienst na-verkoop van uw toestellen horen, neem contact op met het call center van uw IKEA winkel. Wij adviseren u de documentatie die bij het apparaat wordt geleverd zorgvuldig door te lezen voordat u contact met ons opneemt.

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	40	Tabela dysz	50
Opis produktu	47	Dane techniczne	51
Codzienna eksploatacja	47	Instalacja	51
Przydatne rady i wskazówki	48	Ochrona środowiska	56
Czyszczenie i konserwacja	48	Producent	56
Co zrobić, jeśli ...	49	GWARANCJA IKEA	57

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się instrukcjami bezpieczeństwa. Przechowywać w podręcznym miejscu w celu korzystania z nich w przyszłości.

W instrukcji oraz na samym urządzeniu znajdują się ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, których należy zawsze przestrzegać. Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikłe z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji bezpieczeństwa, nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub niewłaściwego ustawienia elementów sterujących.

⚠ Niniejsze instrukcje obowiązują wyłącznie, jeśli na urządzeniu występuje oznaczenie danego kraju.

Jeśli na urządzeniu brak tego oznaczenia, należy odnieść się do instrukcji technicznych, w których znajdują się niezbędne wskazówki w zakresie dostosowania urządzenia do warunków użytkowania w danym kraju.

⚠ OSTROŻNIE: Użytkowanie urządzenia do gotowania na gazie wiąże się z wytwarzaniem w pomieszczeniu, w którym jest ono zainstalowane, ciepła, wilgoci i pozostałych produktów spalania. Należy dopilnować, aby kuchnia była dobrze wentylowana, szczególnie w czasie użytkowania urządzenia: zadbać o drożność naturalnych otworów wentylacyjnych lub zamontować urządzenie do wentylacji mechanicznej (mechaniczny wyciąg kuchenny). Długotrwałe, intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład otwarcia okna lub zwiększenia poziomu wydajności wentylacji mechanicznej, jeśli występuje.

⚠ OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego łatwo dostępne części mogą nagrzewać się podczas pracy. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci do lat 8 nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru.

⚠ OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, nie wolno używać urządzenia – ryzyko porażenia prądem.

⚠ OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem: Na powierzchniach grzejnych nie należy przechowywać żadnych przedmiotów.

⚠ OSTROŻNIE: Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces krótkiego gotowania musi być nadzorowany przez cały czas.

⚠ OSTRZEŻENIE: Pozostawienie urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw z użyciem oleju i tłuszczu może spowodować zagrożenie i prowadzić do powstania pożaru. Pożaru NIGDY nie wolno gasić wodą! Należy wyłączyć urządzenie i przykryć ogień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

⚠ Nie używać płyty kuchennej jako powierzchni roboczej. Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru.

⚠ W przypadku, gdy informacje zawarte w niniejszej instrukcji nie będą dokładnie przestrzegane, może dojść do pożaru lub wybuchu, a w rezultacie do uszkodzenia mienia lub obrażeń ciała.

⚠ Młodsze dzieci (0-3 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia. Dzieci (3-8 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru. Dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po otrzymaniu odpowiednich instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz pod warunkiem, że rozumieją zagrożenia związane z obsługą urządzenia. Dzieci nie mogą używać tego urządzenia do zabawy. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.

⚠ OSTROŻNIE: W przypadku pęknięcia szklanej powierzchni płyty grzejnej natychmiast wyłączyć wszystkie palniki oraz elektryczne elementy grzejne i odłączyć urządzenie od zasilania - nie dotykać powierzchni urządzenia; -nie korzystać z urządzenia.



Szklana pokrywa może pęknąć, jeśli zostanie podgrzana. Należy wyłączyć wszystkie palniki oraz płyty elektryczne przed zamknięciem pokrywy. Nie zamykać pokrywy, jeśli palnik jest zapalony.

DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

⚠ OSTROŻNIE: urządzenie nie zostało przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia, np. timera, ani niezależnego systemu zdalnego sterowania.

⚠ To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz do podobnych zastosowań takich jak: kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach roboczych; gospodarstwa rolne; wykorzystanie przez klientów w hotelach, motelach oraz innych obiektach mieszkalnych.

⚠ Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) są zabronione.

⚠ To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przemysłowego. Urządzenia nie należy używać na zewnątrz.

⚠ Garnki lub patelnie powinny mieć średnicę dna równą lub nieco większą od palnika (patrz specjalna tabela). Upewnić się, że garnki postawione na ruszcie nie wystają poza krawędź płyty kuchennej.

⚠ Niewłaściwe użytkowanie rusztu może skutkować uszkodzeniem płyty kuchennej. Nie należy ustawiać rusztu do góry nogami lub przesuwając go po płycie kuchennej. Nie dopuszczać, aby płomień palnika wychodził poza krawędź dna naczynia.

Nie wolno używać : Żeliwnych blach, kamiennych płyt typu 'ollars stones', garnków i patelni z terakoty. Dyfuzorów ciepła takich jak siatki metalowe lub innych. Dwa palniki jednocześnie dla jednego pojemnika (np. brytfanna do ryb).

Jeśli zapalenie palnika będzie utrudnione z powodu szczególnych lokalnych warunków dostarczania gazu, zaleca się powtórzenie czynności przy pokrętle skręconym do uzyskania małego płomienia.

W przypadku montowania okapu nad płytą kuchenną należy odnieść się do instrukcji montowania okapu, aby sprawdzić prawidłową odległość między nim a płytą kuchenną.

Ochronne podkładki gumowe na rusztach mogą prowadzić do zadławienia małych dzieci. Po zdjęciu rusztu należy upewnić się, że wszystkie ochroniacze zostały prawidłowo założone.

INSTALACJA

⚠ Przemieszczanie i montaż urządzenia wymaga udziału co najmniej dwóch osób – ryzyko obrażeń.

Podczas wypakowywania i instalacji stosować rękawice ochronne - ryzyko skaleczenia.

⚠ Instalacje, np. wodne (jeżeli dotyczy), podłączenia elektryczne i wszelkie naprawy powinny być przeprowadzane przez wykwalifikowanego technika.

Nie należy naprawiać ani wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to wyraźnie dozwolone w instrukcji obsługi. Nie należy pozwalać dzieciom zbliżać się do miejsca instalacji. Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie zostało ono uszkodzone podczas transportu. W przypadku problemów należy skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym. Po zakończeniu instalacji niepotrzebne elementy opakowania (plastik, elementy ze styropianu, itd.) należy przechowywać poza zasięgiem dzieci - ryzyko uduszenia. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności montażowych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego – ryzyko porażenia prądem. Podczas instalacji upewnić się, że urządzenie nie może uszkodzić przewodu zasilającego – ryzyko pożaru lub porażenia prądem. Urządzenie można uruchomić dopiero po zakończeniu instalacji.

⚠ Połączenia elektryczne i gazowe muszą być wykonane zgodnie z lokalnymi przepisami.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Dla zapewnienia bezpiecznego i prawidłowego użytkowania urządzenia we wszystkich pozostałych krajach, niezbędne jest przeprowadzenie modyfikacji urządzenia i sposobu jego instalacji.

⚠ Używać regulatora ciśnienia odpowiedniego do ciśnienia gazu wskazanego w Instrukcji.

⚠ Pomieszczenie musi być wyposażone w system poboru powietrza, wydalający wszystkie możliwe spaliny.

⚠ Pomieszczenie musi również posiadać odpowiednią wentylację, ponieważ dopływ powietrza jest niezbędny do prawidłowego przebiegu procesu spalania. Przepływ powietrza nie może być mniejszy niż 2 m³/godz. na kW zainstalowanej mocy.

⚠ System cyrkulacji powietrza może pobierać powietrze bezpośrednio z zewnątrz, za pomocą przewodu o przekroju wewnętrznym o średnicy co najmniej 100 cm²; otwór nie może być podatny na żadnego rodzaju blokady.

⚠ System może również dostarczać powietrze potrzebne do spalania w sposób pośredni, np. z przyległych pokoi wyposażonych w opisane wyżej przewody cyrkulacji powietrza. Pokoje te nie mogą być jednak pokojami wspólnymi, sypialniami lub pokojami, w których występuje zagrożenie pożarowe.

⚠ Płynny gaz ziemny, jako cięższy od powietrza, opada na podłogę. Dlatego też pomieszczenia, w których znajdują się butle z gazem LPG, muszą być wyposażone w wentylację, umożliwiającą

migrację gazu w przypadku wystąpienia nieszczelności. Dlatego też, butle z gazem LPG, częściowo ani całkowicie pełne, nie mogą być instalowane ani przechowywane w pomieszczeniach ani obszarach przechowywania znajdujących się pod poziomem ziemi (w piwnicach itd.). Zaleca się przechowywanie wyłącznie butli użytkowanych w danym pomieszczeniu, umieszczonych w taki sposób, by nie były narażone na kontakt z zewnętrznymi źródłami ciepła (piekarnikiem, kominkiem, piecem itp.), co mogłyby doprowadzić do podniesienia temperatury butli powyżej 50°C.

⚠ Przed wstawieniem urządzenia przyciąć szafkę i usunąć trociny i wióry.

⚠ Jeśli urządzenie nie zostało zainstalowane nad piekarnikiem, w szafce pod urządzeniem należy zamontować panel oddzielający (brak w zestawie).

W razie problemu z obracaniem pokręteł palników, należy skontaktować się z serwisem w celu wymiany zaworów palnika, jeżeli okażą się one wadliwe. Nigdy nie zakrywać otworów używanych do wentylacji i dyspersji ciepła.

PODŁĄCZENIE GAZU

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do instalacji należy upewnić się, że lokalne warunki dystrybucji (typ

gazu i jego ciśnienie) i sposób dostosowania urządzenia są kompatybilne.

⚠ Sprawdzić, czy ciśnienie zasilającego gazu jest zgodne z wartościami podanymi w Tabeli 1 („Specyfikacje palników i dysz”).

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Warunki dostosowania tego urządzenia określono w tabeli (lub na tabliczce znamionowej).

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie to nie jest podłączone do wyciągu produktów spalania. Należy je zainstalować i podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami regulującymi instalację takich urządzeń.

Szczególne uwagi należy zwrócić na wymagania dotyczące wentylacji.

⚠ Jeśli urządzenie jest podłączone do gazu płynnego, śruba regulacyjna powinna zostać dokręcona możliwie jak najmocniej.

⚠ **WAŻNE:** W przypadku korzystania z gazu w butlach, należy zapewnić odpowiednie ustawienie butli (w pozycji pionowej).

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Ta operacja powinna być przeprowadzona przez wykwalifikowanego technika.

⚠ Do podłączenia gazowego należy używać wyłącznie elastycznego lub sztywnego węża metalowego.

⚠ Połączenie ze sztywnym przewodem (miedzianym lub stalowym). Podłączenie do instalacji gazowej należy przeprowadzić tak, aby w żaden sposób nie obciążyć urządzenia. Na rampie zasilającej urządzenie znajduje się nastawne złącze przewodu w kształcie litery L a montuje się je razem z uszczelką, aby zapobiec przeciekowi. Po obróceniu złącza przewodu, uszczelkę należy zawsze wymieniać (uszczelka jest dostarczona wraz z urządzeniem). Złącze przewodu zasilania gazem to gwintowane, męskie przyłącze gazowe 1/2.

⚠ Podłączenie giętkiego bezzwłowego stalowego przewodu do gwintowanego przyłączenia. Złącze przewodu zasilania gazem to gwintowane, męskie przyłącze gazowe 1/2. Przewody te muszą zostać zainstalowane w taki sposób, aby przy pełnym rozwinięciu nie przekraczały 2000 mm długości. Po wykonaniu podłączeń należy upewnić się, że elastyczny przewód metalowy nie dotyka żadnych ruchomych części i nie jest poddawany naciskowi. Należy używać wyłącznie przewodów i uszczelki, które są zgodne z obowiązującymi przepisami krajowymi.

⚠ **WAŻNE:** W przypadku użycia węży ze stali nierdzewnej, należy go zainstalować w taki sposób, aby nie dotykał żadnej ruchomej części umeblowania (np. szafki). Musi on przechodzić przez obszar wolny od jakichkolwiek przeszkód i umożliwiający kontrolę na całej długości.

⚠ Urządzenie należy podłączyć do źródła zasilania gazowego lub butli gazowej zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi. Przed wykonaniem podłączenia, upewnić się, że urządzenie jest kompatybilne z zasilaniem gazem, jakie ma zostać użyte. W przeciwnym razie, należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale „Dostosowanie do różnych typów gazu”.

⚠ Po podłączeniu urządzenia do instalacji gazowej należy sprawdzić podłączenie pod kątem wycieków przy użyciu wody z mydłem. Zapalić palniki i przekręcić pokrętła do pozycji maksymalnej 1* do pozycji minimalnej 2*, aby sprawdzić stabilność płomienia.

DOSTOSOWANIE DO RÓŻNYCH TYPÓW GAZU

⚠ W celu dostosowania urządzenia do rodzaju gazu innego niż ten dla którego zostało wyprodukowane (zaznaczono na tabliczce znamionowej) należy postępować zgodnie ze wskazówkami umieszczonymi pod rysunkami dotyczącymi instalacji urządzenia.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

⚠ **WAŻNE:** Dane dotyczące napięcia i poboru mocy zostały podane na tabliczce znamionowej.

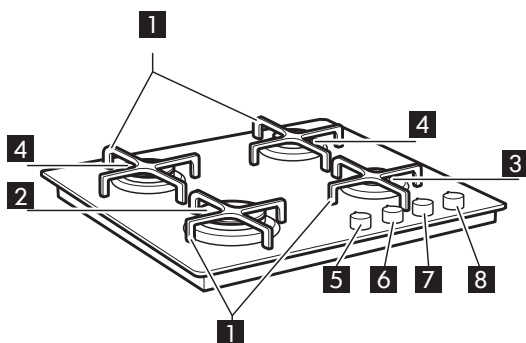
⚠ Przew(od) zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci. Nie ciągnąć za przewód zasilający.

⚠ Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źr.dła zasilania przez wyjęcie wtyczki (jeśli wtyczka jest dostępna) lub za pomocą dostępnego przełącznika wielobiegunowego, zainstalowanego w przewodzie do gniazda zasilania zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi; urządzenie musi także posiadać uziemienie zgodne z obowiązującymi normami krajowymi dotyczącymi sprzętu elektrycznego.

⚠ Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy ani adapterów. Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do podzespołów elektrycznych urządzenia. Nie korzystać z urządzenia, będąc mokrym lub bez obuwia. Nie uruchamiać urządzenia, jeżeli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli urządzenie nie działa prawidłowo lub jeśli zostało ono uszkodzone bądź upuszczone.

⚠ Jeśli przew.d zasilający jest uszkodzony, jego wymiana na identyczny powinna być przeprowadzona przez producenta, pracownika serwisu lub inną podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa – ryzyko porażenia prądem.

Opis produktu



Symbole	
Zamalowane kółko	Kurek zamknięty
Duży płomień	Płomień maksymalny
Mały płomień	Płomień minimalny

- 1 Zdejmowane ruszty
- 2 Palnik duży
- 3 Palnik mały
- 4 Palniki średnie
- 5 Pokrętko regulacji przedniego lewego palnika dużej mocy
- 6 Pokrętko regulacji tylnego lewego palnika średniej mocy
- 7 Pokrętko regulacji tylnego prawego palnika średniej mocy
- 8 Pokrętko regulacji przedniego prawego palnika małej mocy



Codzienna eksploatacja

Ważne: Kiedy powierzchnia płyty jest gorąca, nie rozlewać żadnych płynów, aby nie spowodować pęknięcia szkła.

! Nie dopuszczać, aby płomień palnika wychodził poza krawędź dna naczynia.

Ważne: Gdy płyta pracuje, cały jej obszar może być gorący.

- Aby zapalić jeden z palników, należy obrócić odpowiednie pokrętko przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, w położenie maksymalnego płomienia.
- Nacisnąć pokrętko w kierunku do pulpitu sterującego, aby dokonać zapłonu palnika.
- Po zapłonie palnika trzymać pokrętko wciśnięte przez ok. 5-10 sekund, aby umożliwić prawidłowe zadziałanie mechanizmu.

Zabezpieczenie, w które jest wyposażony palnik, zablokuje wypływ gazu w sytuacji

przypadkowego zgaśnięcia (podmuchy powietrza, chwilowy brak gazu, wykipienie płynów itd.).

- Pokrętko nie może być wciśnięte przez dłużej niż 15 sekund. Jeżeli po upływie tego czasu palnik gaśnie, należy odczekać co najmniej jedną minutę przed podjęciem następnej próby zapłonu.

UWAGA: Jeżeli parametry gazu dostarczanego w danym regionie powodują, że zapłon palnika jest utrudniony, zaleca się wykonanie ponownego zapłonu, ale przy położeniu pokrętła na symbolu małego płomienia. Palnik może zgasnąć po zwolnieniu pokrętła. Oznacza to, że mechanizm zabezpieczający nie rozgrzał się w wystarczającym stopniu. W takim przypadku należy powtórzyć czynności opisane powyżej.

Przydatne rady i wskazówki

Płyta kuchenna jest wyposażona w palniki o różnych średnicach. Aby zagwarantować optymalną pracę palników, należy przestrzegać następujących zasad:

- Garnki lub patelnie powinny mieć średnicę dna równą lub nieco większą od palnika (patrz tabela po prawej stronie).
- Stosować tylko garnki i patelnie o płaskim dnie.
- Używać właściwej ilości wody do gotowania żywności, a także przykrywać garnki.

- Upewnić się, że naczynia ustawione na ruszcie nie wystają poza krawędź płyty.

WAŻNE: Nieprawidłowe korzystanie z rusztów może uszkodzić płytę: nie kłaść rusztów do góry nogami i nie przesuwając nimi po płycie. Odradza się używania:

- patelni żeliwnych, rondli i garnków wykonanych z terakoty.
- podkładek rozpraszających z metalowych siatek lub innych.
- dwóch palników pod jednym naczyniem (np. patelnia do ryb).

Palnik	Ø garnka
Duży	od 24 do 26 cm
Średni	od 22 do 24 cm
Mały	od 8 do 14 cm

Czyszczenie i konserwacja



Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.

- Wszystkie części emaliowane i szklane należy czyścić ciepłą wodą i neutralnym roztworem.
- Powierzchnie ze stali nierdzewnej mogą ulec odbarwieniu w wyniku zbyt długiego kontaktu z zakamienioną wodą lub agresywnymi detergentami. Wszelkie rozlane resztki potraw (woda, sos, kawa, itp.) należy wytrzeć zanim zaschną.
- Czyścić ciepłą wodą z neutralnym detergentem, a następnie osuszyć miękką ściereczką lub irchą. Przypieczony brud należy usuwać przy pomocy specjalnych czyścików do powierzchni ze stali nierdzewnej.

UWAGA: Części ze szkła i emalii czyścić jedynie miękką ściereczką lub gąbką.

- Nie używać środków ściernych i żrących,

czyścików na bazie chloru ani druciaków do patelni.

- Nie korzystać z urządzeń czyszczących parą.
- Nie stosować produktów łatwopalnych.
- Nie pozostawiać na płycie rozlanych substancji kwaśnych lub alkalicznych, jak np. octu, musztardy, soli, cukru lub soku cytrynowego.

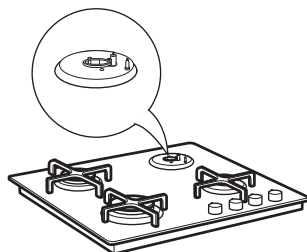
CZYSZCZENIE ELEMENTÓW PŁYTY

- Ruszty, korony palników i palniki można zdemontować do czyszczenia. Nie zmywać ich w zmywarce.
- Należy je czyścić ręcznie ciepłą wodą z nieściernym detergentem. Ostrożnie usuwać wszelkie pozostałości żywności. Sprawdzić, czy żaden z otworów palników nie jest zatkany.
- Ostrożnie oplukać i wysuszyć
- Zainstalować palniki i grzybki palników w prawidłowy sposób, umieszczając je w

odpowiednich miejscach.

- Przy zakładaniu krutek należy upewnić się, czy miejsca na naczynia są wyrównane z palnikami.
- Modele wyposażone w elektryczne świece zapłonowe oraz urządzenie zabezpieczające wymagają dokładnego czyszczenia końcówek świec, w celu zapewnienia ich prawidłowego działania. Elementy te należy często kontrolować i czyścić wilgotną ściereczką w miarę potrzeb. Przypieczoną żywność należy usuwać wykałaczką lub igłą.

UWAGA: Aby nie uszkodzić elektrycznego urządzenia zapłonowego, nie wolno go używać, gdy palniki nie są na swoich miejscach.



Co zrobić, jeśli ...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Elektryczny zapalnik nie działa	Brak zasilania elektrycznego	Sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do sieci oraz czy włączono zasilanie elektryczne.
Brak zapłonu palnika	Zawór gazu może być zamknięty	Sprawdzić, czy zawór gazu jest otwarty
Nierówny płomień w palniku gazowym	Korona palnika może być zatkana pozostałościami potraw	Oczyścić koronę palnika zgodnie z instrukcjami czyszczenia, aby upewnić się, że jest ona wolna od wszelkich pozostałości potraw.

Przed skontaktowaniem się z serwisem:

1. Sprawdzić w „Instrukcji wyszukiwania usterek”, czy problemu nie można rozwiązać samodzielnie
2. Ponownie uruchomić płytę kuchenną, aby sprawdzić, czy usterka ustąpiła.
3. Jeśli problem wciąż się powtarza, należy wezwać serwis.

Należy podać następujące informacje:

- rodzaj usterki;
- model płyty;
- numer serwisowy (tj. numer po słowie SERVICE na tabliczce znamionowej pod płytą oraz w gwarancji);

SERVICE 0000 000 00000



- dokładny adres;
- numer telefonu.

Jeżeli konieczne są jakiejkolwiek naprawy, prosimy o kontakt z autoryzowanym serwisem technicznym zgodnie z informacjami podanymi w karcie gwarancyjnej.

Niezastosowanie się do powyższych instrukcji może zmniejszyć bezpieczeństwo eksploatacji oraz obniżyć jakość produktu.

Tabela dysz

Kategoria II2ELwLs3B/P (PL) II2HS3B/P (HU)

	Rodzaj stosowanego gazu	Rodzaj palnika	Oznakowanie dyszy	Znamionowa wydajność termiczna kW	Zużycie znamionowe	Zredukowana moc cieplna kW	Ciśnienie gazu (mbar)		
							min.	nom.	maks.
PL	GAZ ZIEMNY (Metan) G20	duży	128B	3,00	286 l/h	0,70	16	20	25
		średni	104B	2,00	190 l/h	0,40			
		średni	104B	2,00	190 l/h	0,40			
		mały	78A	1,00	95 l/h	0,40			
	GAZ ZIEMNY G2.350	duży	170D	3,00	397 l/h	0,70	10	13	16
		średni	142	2,00	264 l/h	0,40			
		średni	142	2,00	264 l/h	0,40			
		mały	104	1,00	132 l/h	0,40			
	GAZ ZIEMNY G27	duży	142B	3,00	348 l/h	0,70	16	20	23
		średni	119A	2,00	229 l/h	0,40			
		średni	119A	2,00	229 l/h	0,40			
		mały	85D	1,00	116 l/h	0,40			
	GAZ LPG (Propan) G30	duży	85A	3,00	218 g/h	0,80	25	37	45
		średni	66	2,00	145 g/h	0,50			
		średni	66	2,00	145 g/h	0,50			
		mały	47	1,00	73 g/h	0,45			
	GAZ LPG (Propan) G31	duży	85A	3,00	214 g/h	0,80	25	37	45
		średni	66	2,00	143 g/h	0,50			
		średni	66	2,00	143 g/h	0,50			
		mały	47	1,00	71 g/h	0,45			
HU	GAZ ZIEMNY (Metan) G20	duży	119	3,00	286 l/h	0,70	20	25	33
		średni	100 B	2,00	190 l/h	0,40			
		średni	100 B	2,00	190 l/h	0,40			
		mały	74A	1,00	95 l/h	0,40			
	GAZ ZIEMNY (Metan) G25.1	duży	135	3,00	332 l/h	0,70	18	25	33
		średni	110	2,00	221 l/h	0,40			
		średni	110	2,00	221 l/h	0,40			
		mały	81	1,00	111 l/h	0,40			
	GAZ LPG (Butan) G30	duży	85A	3,00	218 g/h	0,70	25	30	35
		średni	69	2,00	145 g/h	0,40			
		średni	69	2,00	145 g/h	0,40			
		mały	50	1,00	73 g/h	0,40			
	GAZ LPG (Propan) G31	duży	85A	3,00	214 g/h	0,70	25	30	35
		średni	69	2,00	143 g/h	0,40			
		średni	69	2,00	143 g/h	0,40			
		mały	50	1,00	71 g/h	0,40			

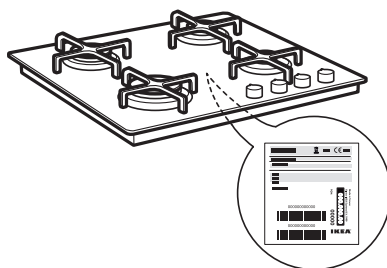
	Rodzaj stosowanego gazu	Konfiguracja modelu 5 PALNIKI	Znamionowe natężenie przepływu termicznego (kW)	Znamionowe zużycie całkowite	Objętość powietrza (m3) wymagana do spalania 1 m3 gazu
PL	G20 20 mbar	1 R - 2SR (2kW) - 1AUX	8,00	761 l/h	9,52
	G2.350 13 mbar	1 R - 2SR (2kW) - 1AUX	8,00	1057 l/h	6,85
	G27 20 mbar	1 R - 2SR (2kW) - 1AUX	8,00	922 l/h	7,90
	G30 37 mbar	1 R - 2SR (2kW) - 1AUX	8,00	581 g/h	30,94
	G31 37 mbar	1 R - 2SR (2kW) - 1AUX	8,00	571 g/h	23,80
HU	G20 25 mbar	1 R - 2SR (2kW) - 1AUX	8,00	761 l/h	9,52
	G25.1 25 mbar	1 R - 2SR (2kW) - 1AUX	8,00	885 l/h	8,187
	G30 30 mbar	1 R - 2SR (2kW) - 1AUX	8,00	581 g/h	30,95
	G31 30 mbar	1 R - 2SR (2kW) - 1AUX	8,00	571 g/h	23,80

* Jeśli urządzenie ma być używane na Węgrzech, zamontowane fabrycznie dysze (G20 - 20mbar) muszą zostać wymienione zgodnie z przepisami obowiązującymi na rynku węgierskim i podanymi w instrukcji obsługi. Dysze na wymianę są załączone w zestawie. Patrz instrukcja obsługi.
Dysze powinny zostać wymienione przez wykwalifikowanego technika.

Dane techniczne

Wymiary	
Szerokość (mm)	590
Wysokość (mm)	44
Długość (mm)	510
Napięcie (V)	220-240 V ~

Informacje techniczne podano na tabliczce znamionowej znajdującej się z boku urządzenia.



Instalacja



Podczas przenoszenia, przygotowywania oraz instalacji urządzenia nosić rękawice ochronne. Po rozpakowaniu płyty sprawdzić, czy nie została uszkodzona podczas transportu. W razie jakichkolwiek problemów skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem.

Informacje techniczne dla instalatora

- Niniejsze urządzenie można osadzać w blatach roboczych o grubości od 20 do 60 mm.
- Jeśli pod płytą kuchenną nie ma piekarnika, należy zainstalować płytę oddzielającą, której powierzchnia jest co najmniej równa otworowi w blacie roboczym. Odległość pomiędzy ww. płytą oddzielającą a górną powierzchnią blatu roboczego nie może przekraczać 150 mm. W żadnym przypadku odległość pomiędzy płytą oddzielającą a dolną częścią płyty kuchennej nie może być mniejsza od 20 mm.

- Przed przystąpieniem do instalacji należy upewnić się, że:
- lokalne parametry dostarczanego gazu (rodzaj i ciśnienie) są zgodne z ustawionymi w płycie kuchennej (patrz: tabliczka znamionowa oraz tabela dysz);
- zewnętrzne powierzchnie mebli lub urządzeń znajdujących się w pobliżu płyty kuchennej są odporne na ciepło zgodnie z przepisami lokalnymi;
- urządzenie nie jest podłączone do instalacji wyciągu dymów. Należy je zainstalować zgodnie z obowiązującymi przepisami. Szczególną uwagę należy zwrócić na wymagania dotyczące wentylacji.
- Produkty spalania są usuwane na zewnątrz za pomocą specjalnych okapów lub wentylatorów elektrycznych montowanych na ścianach i/lub w oknach.

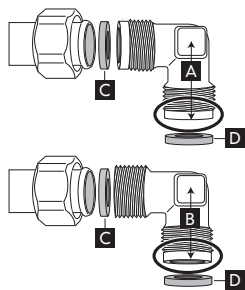
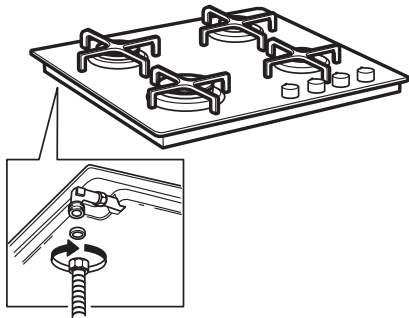
Podłączenie do instalacji gazowej



Ta czynność powinna być wykonana

przez wykwalifikowanego technika.
Instalacja gazowa powinna spełniać wymogi lokalnych przepisów dotyczących gazu.

- Przepisy lokalne dotyczące kilku krajów podano w rozdziale pt.:
- „Zgodność z przepisami lokalnymi”.
Jeśli nie podano informacji dotyczących Państwa kraju, należy zwrócić się o szczegóły do wykwalifikowanego technika.
- Podłączenie płyty kuchennej do sieci gazowniczej lub butli z gazem musi być wykonane za pomocą sztywnej rurki miedzianej lub stalowej wraz z armaturą spełniającą wymagania lokalnych przepisów lub też za pomocą ciągnego stalowego węża spełniającego wymogi lokalnych przepisów. Maksymalna długość węża wynosi 2 metry bieżące.



- Podłączyć kolanko (A)* lub (B)* dostarczone wraz z płytą do głównej rurki wlotowej i umieścić między nimi

dostarczoną podkładkę (C), zgodnie z normą EN 549.

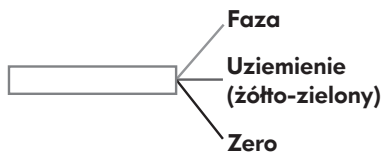
- Podłączyć kolanko (A), jeżeli urządzenie instalowane jest we Francji, a kolanko (B) we wszystkich pozostałych krajach.
- **WAŻNE:** Jeśli zainstalowany zostanie wąż ze stali nierdzewnej, musi on być zamontowany w taki sposób, aby nie miał żadnego kontaktu z ruchomymi częściami mebli. Musi on przechodzić przez obszar bez żadnych przeszkód, tak aby zawsze możliwa była jego kontrola na całej długości.
- Po podłączeniu do sieci gazowniczej należy sprawdzić szczelność za pomocą wody z mydłem. Zapalić palniki i przekręcić pokrętki od pozycji

maksymalnej  do pozycji minimalnej , aby sprawdzić stabilność płomienia.

Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE

- Ta czynność powinna być wykonana przez wykwalifikowanego technika.
- Podłączenia elektryczne muszą być zgodne z lokalnymi przepisami.
- Przepisy prawa nakładają obowiązek uziemienia urządzenia.



- Nie stosować przedłużaczy.
- **WAŻNE:** Dane dotyczące napięcia oraz poboru mocy podano na tabliczce znamionowej.

Montaż

-  Podczas mycia powierzchni obudowy urządzenia używać rękawic ochronnych. Następnie na płycie kuchennej zamontować uszczelkę dostarczoną w zestawie. Po oczyszczeniu powierzchni obudowy

urządzenia należy zamontować dostarczoną uszczelkę na płycie kuchennej. Umieścić płytę kuchenną w otworze blatu roboczego.

Przestrzegać wymiarów podanych w Instrukcji.

UWAGA: Przewód zasilający musi być na tyle długi, aby można go było wyprowadzić góra.

Aby zamocować płytę kuchenną, należy użyć dostarczonych w zestawie elementów mocujących. Przymocować elementy do odpowiednich otworów wskazanych strzałką, a następnie przykręcić wkrętami w zależności od grubości blatu roboczego.

Sprawdzić, czy wylot jest w pobliżu instalowanego urządzenia. Jeśli przewód zainstalowany fabrycznie nie jest wystarczająco długi, należy wymienić go na inny, o takich samych parametrach, lecz właściwej długości.

Ustawianie do różnych rodzajów gazu



OSTRZEŻENIE

- Ta czynność powinna być wykonana przez wykwalifikowanego technika.

Jeżeli urządzenie ma pracować z wykorzystaniem gazu innego typu niż podany na tabliczce znamionowej oraz naklejce informacyjnej znajdującej się na górze płyty kuchennej, należy wymienić dysze. Naklejkę informacyjną należy zdjąć i przechowywać łącznie z instrukcją obsługi. Należy zastosować reduktory gazu odpowiednie dla ciśnień podanych w instrukcji.

- Dysze gazowe muszą być wymieniane w serwisie lub przez wykwalifikowanego technika.
- Dysze, które nie zostały dostarczone wraz z urządzeniem, muszą być zamówione w serwisie.
- Regulacja minimalnego ustawienia zaworów.

UWAGA: Jeżeli używany jest gaz LPG (G30/G31), śruba regulacji minimalnego ustawienia gazu musi zostać wkręcona do oporu.

WAŻNE: W razie problemów z obracaniem

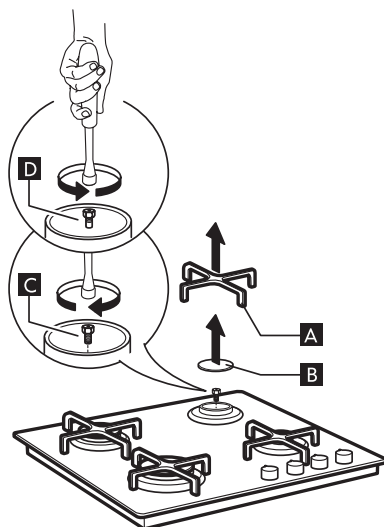
pokręteł palników należy skontaktować się z serwisem w celu wymiany zaworów palnika, jeżeli okażą się one wadliwe.

WAŻNE: W razie przystosowania urządzenia do pracy z butlą gazową należy zapewnić prawidłowe położenie butli (ustawienie pionowe).

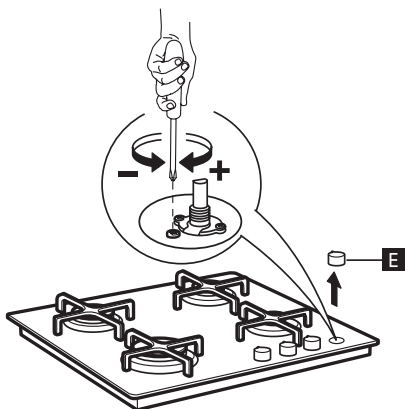
Wymiana dysz (patrz rozdział pt. „Tabela dysz”)

- Zdjąć ruszty (A).
- Wyjąć palniki (B).
- Odpowiednim kluczem nasadowym odkręcić dyszę (C) do wymiany.
- Dokonać wymiany na dyszę odpowiednią dla nowego rodzaju gazu.
- Ponownie zamontować dyszę (D).

Przed zainstalowaniem płyty kuchennej pamiętać o przymocowaniu płytki kalibracji gazu dostarczonej wraz z dyszami w taki sposób, aby przykryła ona obecną informację dotyczącą kalibracji gazu.



Wymiana dyszy gazowej



PL MIEJSCOWE PRZEPISY

Instalacja oraz podłączenia gazowe i elektryczne winny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika, zgodnie z instrukcjami producenta i lokalnymi przepisami bezpieczeństwa.

Regulacja minimalnych ustawień gazu w zaworach

Aby upewnić się, że ustawienie minimalne jest prawidłowo wyregulowane, należy zdjąć pokrętko (E) i wykonać następujące czynności:

- dokręcić (-), aby zmniejszyć wysokość płomienia;
- poluzować (+), aby zwiększyć wysokość płomienia.

Regulacji należy dokonywać, gdy zawór jest ustawiony na pozycji minimalnego gazu (mały płomień).

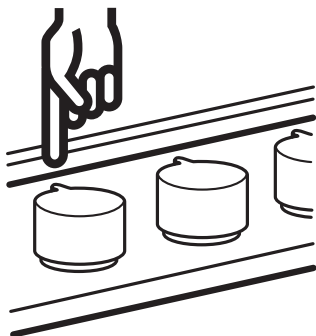
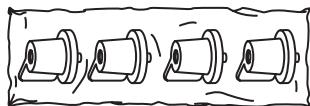
- Powietrze pierwotne palników nie wymaga regulacji.
- Na tym etapie należy zapalić palniki i przekręcić pokrętła od pozycji

maksymalnej  do pozycji minimalnej , aby sprawdzić stabilność płomienia.

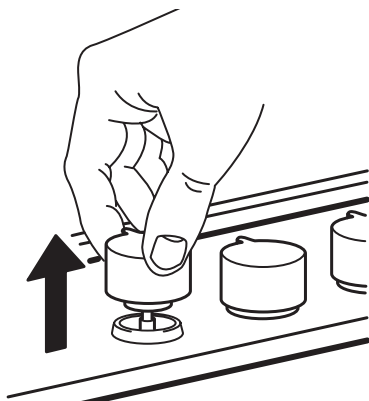
Po zakończeniu regulacji należy dokonać ponownego uszczelnienia powierzchni roboczej przy pomocy kitu próżniowego lub równoważnego materiału.

WYMIANA POKRĘTŁA

 1. Sprawdzić, czy płyta jest wyłączona!
Wszystkie pokrętła muszą być w pozycji wyłączonej.

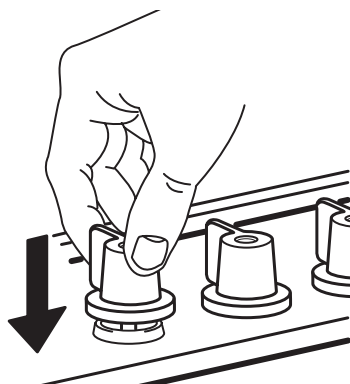


2. Pociągnąć do góry każde pokrętło płyty kuchennej, a po demontażu przechowywać je wszystkie razem.

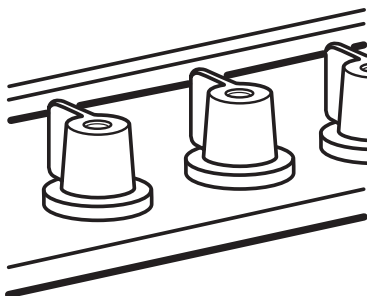


3. Wziąć zestaw z nowymi pokrętłami, który znajduje się w górnej części opakowania, i wyjąć nowe pokrętła z plastikowego woreczka.

4. Nasunąć każde pokrętło na wał zaworu aż do oporu (może dojść do iskrzenia).



5. Sprawdzić, czy wszystkie pokrętła są we właściwej sytuacji.



6. Sprawdzić prawidłowość instalacji. W tym celu oddzielnie włączyć każdy palnik.

Ochrona środowiska

UTYLIZACJA OPAKOWANIA

Materiał, z którego zrobione jest opakowanie, w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem ♻️. Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz utylizować zgodnie z przepisami określonymi przez lokalne władze.

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu lub do ponownego użycia. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD należy skontaktować się z lokalnym urzędem, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie. To urządzenie zostało oznaczone jako zgodne z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Właściwa utylizacja urządzenia pomoże zapobiec ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia ludzkiego.



Symbol na urządzeniu lub w dołączonej do niego dokumentacji oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy je przekazać do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Używać naczyń i patelni, których szerokość spodu jest równa szerokości strefy grzewczej. Stosować tylko garnki i patelnie o płaskim dnie. Jeśli to możliwe, podczas gotowania przykrywać naczynia pokrywkami. Dzięki naczyniom ciśnieniowym można zmniejszyć zużycie energii i skrócić czas gotowania. Umieszczać naczynie pośrodku strefy grzewczej oznaczonej na płycie.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

To urządzenie spełnia wymagania dotyczące ekoprojektu określone Rozporządzeniem Komisji (UE) n. 66/2014 i jest zgodne z normą europejską EN 30-2-1.

Producent

Ikea of Sweden AB
SE - 343 81 Älmhult, Sweden

GWARANCJA IKEA

Ile trwa okres gwarancji IKEA?

Niniejsza gwarancja obowiązuje przez okres pięciu lat od daty zakupu urządzenia AGD w sklepie IKEA. W celu potwierdzenia zakupu należy przedłożyć oryginał paragonu lub fakturę. Wykonywanie prac gwarancyjnych nie powoduje przedłużenia okresu gwarancji urządzenia.

Kto wykonuje usługi serwisowe?

Wyznaczony przez IKEA serwis, wykonujący usługi gwarancyjne za pośrednictwem sieci własnych punktów lub Autoryzowanych Serwisów Technicznych.

Co obejmuje gwarancja?

Niniejsza gwarancja obejmuje wady konstrukcji lub materiałów wykorzystanych do produkcji urządzenia od dnia jego zakupu w sklepie IKEA. Gwarancja odnosi się tylko do użytku domowego. Wyjątki od powyższej zasady określone są w rozdziale zatytułowanym "Czego nie obejmuje niniejsza gwarancja?"

W okresie gwarancji pokrywane będą koszty usunięcia wad, np. napraw, wymiany części, robocizny oraz koszty podróży, pod warunkiem udostępnienia urządzenia do naprawy bez ponoszenia szczególnych kosztów. Przy uwzględnieniu powyższych warunków zastosowanie mają przepisy prawa wspólnotowego (dyrektywa nr 99/44/WE) oraz odpowiednie przepisy prawa krajowego. Części wymienione są własnością IKEA.

Jakie działania podejmuje IKEA w celu rozwiązania problemu?

Wyznaczony przez IKEA serwis bada produkt i decyduje, według własnego uznania, czy jest on objęty niniejszą gwarancją. W razie uznania, że produkt jest objęty gwarancją, serwis IKEA lub Autoryzowany Serwis Techniczny decyduje, według własnego uznania, czy naprawić wadliwy produkt czy wymienić go na taki sam lub porównywalny produkt.

Czego nie obejmuje niniejsza gwarancja?

- Zwykłego zużycia.
- Uszkodzenia umyślnego lub wynikającego z niedbalstwa, uszkodzenia spowodowanego nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi, nieprawidłową instalacją lub podłączeniem

do niewłaściwego źródła napięcia, uszkodzenia spowodowanego reakcją chemiczną lub elektrochemiczną, rdzą, korozją lub uszkodzeniem w wyniku działania wody, w tym uszkodzenia spowodowanego nadmiarem wapnia w wodzie z instalacji wodociągowych oraz uszkodzenia spowodowanego anomaliami pogodowymi.

- Materiałów eksploatacyjnych, w tym baterii i lamp.
- Części niefunkcyjnych i dekoracyjnych, niemających wpływu na normalne użytkowanie urządzenia, w tym rys oraz ewentualnych przebarwień.
- Przypadkowych uszkodzeń spowodowanych przez obce ciała lub substancje, czyszczenie lub przepychanie filtrów, systemów odprowadzania wody lub szuflad na proszek.
- Uszkodzenia następujących części: części ze szkła ceramicznego, akcesoriów, koszyków na naczynia i sztućce, rur zasilających i odprowadzających, uszczelek, lampek oraz ich pokryw, wyświetlaczy, pokręteł, obudów oraz części obudów. Odstępstwem od tego jest przypadek, gdy można udowodnić, że uszkodzenia powstały wskutek błędu podczas produkcji.
- Przypadków, w których nie stwierdzono usterek w trakcie wizyty technika.
- Napraw niewykonanych przez wyznaczony przez IKEA serwis lub Autoryzowany Serwis Techniczny bądź przypadków niezastosowania części oryginalnych.
- Napraw będących następstwem instalacji wykonanych nieprawidłowo lub w sposób niezgodny ze specyfikacją.
- Wykorzystania urządzenia w środowisku innym niż domowe, tj. użytku profesjonalnego.
- Uszkodzeń transportowych. Jeśli transportem produktu do domu lub pod inny adres zajmuje się klient, IKEA nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody, jakie mogą powstać podczas transportu. Jednakże, w sytuacji gdy

produkt jest dostarczany do klienta przez IKEA, za jego ewentualne uszkodzenia powstałe podczas dostawy odpowiada IKEA.

- Kosztów związanych z pierwszą instalacją urządzenia IKEA. Jednakże, jeśli urządzenie będzie naprawiane lub wymieniane przez wskazany przez IKEA serwis lub Autoryzowany Serwis Techniczny w ramach niniejszej gwarancji, zajmą się oni, w razie potrzeby, ponowną instalacją takiego naprawionego lub wymienionego urządzenia.

Powyższe ograniczenia nie mają zastosowania do pracy prawidłowo wykonanej przez wykwalifikowanego specjalistę, przy zastosowaniu oryginalnych części, w celu dostosowania urządzenia do wymagań bezpieczeństwa technicznego obowiązujących w innym państwie członkowskim UE.

Zastosowanie przepisów prawa krajowego

Niniejsza gwarancja IKEA przyznaje Państwu określone uprawnienia, w uzupełnieniu do innych uprawnień, które mogą Państwu przysługiwać na mocy przepisów danego państwa.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupujących wynikających z niezgodności towaru z umową.

Obszar obowiązywania

W przypadku urządzeń zakupionych w jednym państwie członkowskim UE i przewiezionych do innego państwa członkowskiego UE, usługi serwisowe świadczone będą na standardowych warunkach gwarancyjnych obowiązujących w nowym państwie. Obowiązek świadczenia usług w ramach gwarancji istnieje wyłącznie pod warunkiem, gdy urządzenie spełnia poniższe wymogi i jest zainstalowane zgodnie z nimi:

- specyfikacje techniczne państwa, w którym zgłaszana jest reklamacja gwarancyjna;
- instrukcje montażu oraz informacje bezpieczeństwa w Instrukcji Obsługi.

Gwarantem na terenie Polski jest IKEA Retail Sp. z o.o., Janki, Pl. Szwedzki 3, 05-090 Raszyn

Kontakt z działem obsługi klienta

Prosimy o kontakt z punktami obsługi klienta wyznaczonymi przez IKEA w następujących

przypadkach:

- zgłoszenie serwisowe w ramach gwarancji
- uzyskanie informacji na temat instalacji urządzeń przeznaczonych do zabudowy w meblach kuchennych IKEA
- uzyskanie informacji dotyczących działania urządzeń sprzedawanych w IKEA

Aby zapewnić jak najlepszą pomoc z naszej strony, przed kontaktem z nami, prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją zabudowy i/lub instrukcją obsługi.

Punkty serwisowe wyznaczone przez IKEA



Lista adresów oraz telefony do punktów obsługi klienta wyznaczonych przez IKEA znajdują się na ostatniej stronie niniejszej gwarancji.



W celu zapewnienia Państwu szybkiej obsługi serwisowej należy korzystać z telefonów serwisowych, które są podane na ostatniej stronie gwarancji. W przypadku kontaktu z punktem serwisowym prosimy o wybranie numeru podanego w broszurze dołączonej do danego urządzenia. Prosimy również o podanie numeru artykułu IKEA (ośmiocyfrowy kod) oraz dwunastocyfrowego numeru serwisowego, które znaleźć można na jego tabliczce znamionowej.



PROSIMY O ZACHOWANIE DOWODU ZAKUPU!

Oryginał paragonu lub faktury jest warunkiem do korzystania z usług gwarancyjnych. Dowód zakupu zawiera również nazwę oraz numer artykułu IKEA (ośmiocyfrowy kod) dla każdego z zakupionych urządzeń.

Czy potrzebujecie Państwo dodatkowej pomocy?

W przypadku dodatkowych pytań, które nie dotyczą urządzeń zakupionych w IKEA prosimy o kontakt z najbliższym centrum informacyjnym IKEA. Przed skontaktowaniem się z nami prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi.

BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN

Telefoon/Numéro de téléphone/Telefon-Nummer: 026200311
 Tarief/Tarif/Tarif: Lokaal tarief/Prix d'un appel local/Ortstarif
 Openingstijd: Maandag - Vrijdag 8.00 - 20.00
 Heures d'ouverture: Lundi - Vendredi 8.00 - 20.00
 Öffnungszeiten: Montag - Freitag 8.00 - 20.00

БЪЛГАРИЯ

Телефонен номер: 02 4003536
 Тарифа: Локална тарифа
 Работно време: понеделник - петък 8.00 - 20.00

ČESKÁ REPUBLIKA

Telefonní číslo: 225376400
 Sazba: Místní sazba
 Pracovní doba: Pondělí - Pátek 8.00 - 20.00

DANMARK

Telefonnummer: 70150909
 Takst: Lokal takst
 Åbningstid: Mandag - fredag 9.00 - 20.00
 Lørdag (Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk) 9.00 - 18.00

DEUTSCHLAND

Telefon-Nummer: 06929993602
 Tarif: Ortstarif
 Öffnungszeiten: Montag - Freitag 8.00 - 20.00

ΕΛΛΑΔΑ

Τηλεφωνικός αριθμός: 2109696497
 Χρέωση: Τοπική χρέωση
 Ώρες λειτουργίας: Δευτέρα - Παρασκευή 8.00 - 20.00

ESPAÑA

Teléfono: 913754126 (España Continental)
 Tarifa: Tarifa local
 Horario: Lunes - Viernes 8.00 - 20.00

EESTI

<http://www.ikea.com>

FRANCE

Numéro de téléphone: 0170480513
 Tarif: Prix d'un appel local
 Heures d'ouverture: Lundi - Vendredi 9.00 - 21.00

HRVATSKA

Broj telefona: 0800 3636
 Tarifa: Lokalna tarifa
 Radno vrijeme: Ponedjeljak - Petak 8.00 - 20.00

ÍSLAND

Símanúmer: 5852409
 Kostnaður við símtal: Almennt mínútuverð
 Opnunartími: Mánudaga - Föstudaga 9.00 - 17.00

ITALIA

Telefono: 0238591334
 Tariffa: Tariffa locale
 Orari d'apertura: Lunedì - Venerdì 8.00 - 20.00

LATVIJA

<http://www.ikea.com>

LIETUVIJA

Telefono numeris: (0) 520 511 35
 Skambuokis kaina: Vietos mokestis
 Darbo laikas: Nuo pirmadienio iki penktadienio 8.00 - 20.00

LUXEMBOURG

Numéro de téléphone: 035220882569
 Tarif: Prix d'un appel local
 Heures d'ouverture: Lundi - Vendredi 8.00 - 18.00

MAGYARORSZÁG

Telefon szám: (06-1)-3285308
 Tarifa: Helyi tarifa
 Nyitvatartási idő: Hétfőtől Péntekig 8.00 - 20.00

NORGE

Telefon nummer: 23500112
 Takst: Lokal takst
 Åpningstider: Mandag - fredag 8.00 - 20.00

**NEDERLAND**

Telefoon: 0900-235 45 32 en/of 0900 BEL IKEA
 0031-50 316 8772 international
 Tarief: Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief.
 Openingstijd: Maandag t/m - Vrijdag 8.00 - 21.00
 Zaterdag 9.00 - 21.00
 Zondag / Feestdagen 10.00 - 18.00

ÖSTERREICH

Telefon-Nummer: 013602771461
 Tarif: Ortstarif
 Öffnungszeiten: Montag - Freitag 8.00 - 20.00

POLSKA

Numer telefonu: 225844203
 Stawka: Koszt połączenia według taryfy operatora
 Godziny otwarcia: Montag - Freitag 8.00 - 20.00

PORTUGAL

Telefone: 213164011
 Tarifa: Tarifa local
 Horário: Segunda - Sexta 9.00 - 21.00

ROMÂNIA

Număr de telefon: 021 2044888
 Tarif: Tarif local
 Orar: Luni - Vineri 8.00 - 20.00

РОССИЯ

Телефонный номер: 84957059426
 Стоимость звонка: Местная стоимость звонка
 Время работы: Понедельник - Пятница 9.00 - 21.00
 (Московское время)

SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

Telefon-Nummer/Numéro de téléphone/Telefono: 0225675345
 Tarif/Tarif/Tariffa: Ortstarif/Prix d'un appel local/Tariffa locale
 Öffnungszeiten: Montag - Freitag 8.00 - 20.00
 Heures d'ouverture: Lundi - Vendredi 8.00 - 20.00
 Orario d'apertura: Lunedì - Venerdì 8.00 - 20.00

SLOVENSKO

Telefónne číslo: (02) 50102658
 Cena za hovor: Cena za miestny hovor
 Pracovná doba: Pondelok až piatok 8.00 - 20.00

SLOVENIJA

<http://www.ikea.com>

SRBIJA

Број телефона: 011 7 555 444
 стопа: локална курс
 Радно време: Понедељак - субота 9.00 - 20.00
 недеља 9.00 - 18.00

SUOMI

Puhelinnumero: 0981710374
 Taxa: Yksikköhinta
 Aukioloaika: Maanantaista perjantaihin 8.00 - 20.00

SVERIGE

Telefon nummer: 0775-700 500
 Taxa: Lokal samtal
 Öppet tider: Måndag - Fredag 8.30 - 20.00
 Lördag - Söndag 9.30 - 18.00

UNITED KINGDOM - IRELAND

Phone number: 02076601517
 Rate: Local rate
 Opening hours: Monday - Friday 8.00am - 6.00pm
 Saturday 8.30am - 4.30pm
 Sunday 9.30am - 3.30pm

FAC-SIMILE

IKEA/WH			
HBN 430/B		Type :	1312AS2137/08
ES- PT- IT- GR- GB- IE		230 V ~ 50 Hz	
Cat: II2H3+			
G20 - 20 mbar : 7,8 kW			
G30 - 28-30 mbar : 567 g/h G31 - 37 mbar : 557 g/h			
GB/IE - GAS PRESET G20 (2H) 20 mbar			
ES - PREDISPUSTO PARA FUNCIONAR A GAS G20 (2H) 20 mbar			
GR - TO OETHTE TH Y KEYE E X E X P K A A EPIZOMENO GAS G20 (2H) 20 mbar			
IT/PT - PREDISPOSTO A GAS G20 (2H) 20 mbar			
SERVICE			
857939238000		301.541.90	
			
141013020644		18535	
			
		1013	

GB In case of missing Service Sticker, please report Model and Serial numbers for future Service references, which can be found on the Rating Plate in the product. - **DE** Falls der Serviceaufkleber fehlt, geben Sie bitte zur Erleichterung künftiger Servicearbeiten Modell und Seriennummern an. Diese Daten befinden sich auf dem Typenschild im Gerät. - **FR** En l'absence d'autocollant de service, veuillez inscrire le modèle et le numéro de série de l'appareil figurant sur la plaque signalétique, afin de pouvoir les communiquer au SAV en cas de problème éventuel. - **NL** Als de Servicesticker ontbreekt, vermeld dan het productnummer (85-) en serienummer bij eventueel contact met de klantenservice in de toekomst. Deze kunt u vinden op het typeplaatje in het product. - **ES** En el caso de que no se encuentre la tarjeta de servicio, indique el modelo y los números de serie, que pueden encontrarse en la placa de características del producto, para futuras referencias de servicio. - **PT** Se perder o autocolante "Service", comunique o número do Modelo e de Série para referência futura em caso de assistência. Os números encontram-se na placa sinalética do produto. - **IT** In caso non sia presente l'adesivo del Servizio Assistenza, comunicare il modello e il numero di serie indicati sulla targhetta matricola del prodotto come futuro riferimento per l'assistenza. - **GR** Σε περίπτωση που λείπει το αυτοκόλλητο σέρβις, αναφέρετε το μοντέλο και σειριακό αριθμό για μελλοντικές αναφορές σέρβις, τα οποία θα βρείτε στην αναγνωριστική πινακίδα στο προϊόν. - **SE** Om Service-etiketten fattas, bör du anteckna modell- och serienummer för framtida behov - dessa finner du på typskylten i produkten. - **NO** Dersom serviceetiketten mangler, noter deg modell- og serienummer for fremtidig referanse. Du finner dem på typeplaten i produktet. - **DK** Hvis servicemærkatet mangler, skal model- og serienummeret oplyses, når Service kontaktes. Numrene er angivet på produktets typeplade. - **FI** Jos huoltotarraa ei ole, ilmoita huoltaa varten malli- ja sarjanumero, jotka löytyvät tuotteen arvokilvestä. - **CZ** V případě, že servisní štítek chybí, uveďte prosím pro příští potřebu servisní model a sériové číslo, které najdete na výkonném štítku výrobku. - **SK** Ak chýba servisná nálepka, v prípade servisnej potreby nahľadte prosím model a výrobné číslo spotrebiča zo servisného štítku, ktorý sa nachádza na výrobku. - **PL** Jeśli brakuje naklejki serwisowej, w celu ułatwienia serwisowania uzgadnia w przyszłości proszę podać model oraz numer serijny, które można znaleźć na tabliczce znamionowej. - **EST** Hoolduskleebise puudumise korral palume teatada hooldusfirmale toote mudel ja seerianumber, mis on leitavad toote andmeplaadilt. - **LV** Gadījumā, ja trūkst apkalpošanas uzlīme, dāriēt zināmus modeļa un sērijas numurus, kas atrodami izstrādājuma tehnisko datu plāksnītē, lai nākotnē tos varētu izmantot apkalpošanai kā atsauci. - **LT** Nesant serviso lipduko, serviso specialistams nurodykite modelio ir serijos numerius, kuriuos rasite prietaiso gamyklinėje plokštelėje. - **HU** Amennyiben hiányzik a szervizmatrica, kérjük, adja meg a jövőbeni szervizhívatóközléshez a modellszámot és a sorozatszámot, amelyek a terméken az adattáblán találhatóak. - **RU** В случае отсутствия наклейки послереализационного обслуживания (со словом Service) следует указать модель и серийный номер, используемые в дальнейшем для справки при техобслуживании в сервисном центре. Эти данные приведены на паспортной табличке изделия. - **KZ** Егер Қызмет крсету жапсырмасы болмаса, келешекте қызмет крсету жұмыстарын орындату кәжет болаанда, ғиміс техникалық апарат тақтайшасынан табуға болатын Ілгі жніне Сериялық нгіміді хабарласыз. - **BG** В случай на липсващ стикер с информация за сервисно обслужване, моля посочете модела и серийния номер за бъдещи справки за сервисно обслужване, които ще намерите на табелката с основните данни. - **RO** Dacă ați bîrbîbildul cu informații pentru service lipsește, vă rugăm să comunicați modelul și numerele de serie, ca referințe pentru service pe viitor; acestea se găsesc pe plăcuța cu datele tehnice de pe produs. - **MA** En l'absence d'autocollant de service, veuillez inscrire le modèle et le numéro de série de l'appareil figurant sur la plaque signalétique, afin de pouvoir les communiquer au SAV en cas de problème éventuel.

