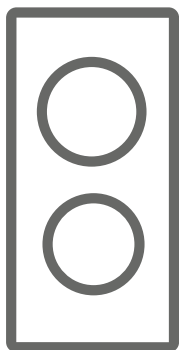


# FINLUX

**PL** Płyta grzewcza / instrukcja obsługi

**EN** Hob / User Manual



**FP-32NTN10B**

### **Dziękujemy za wybranie niniejszego produktu.**

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa i wytyczne użytkowania oraz konserwacji urządzenia.

Prosimy o poświęcenie czasu na zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi przed użyciem urządzenia i zachowanie jej w celu późniejszego wykorzystania.

Symbol	Typ	Znaczenie
	<b>OSTRZEŻENIE</b>	Ryzyko poważnych obrażeń lub śmierci
	<b>RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM</b>	Ryzyko dotyczące niebezpiecznego napięcia
	<b>POŻAR</b>	Ostrzeżenie; ryzyko pożaru / materiały łatwopalne
	<b>PRZESTROGA</b>	Ryzyko urazu lub uszkodzenia mienia
	<b>WAŻNE / UWAGA</b>	Prawidłowe korzystanie z systemu

# SPIS TREŚCI


1.ŚRODKI OSTROŻNOŚCI .....	4
1.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa.....	4
1.2 Ostrzeżenia dotyczące instalacji .....	6
1.3 Podczas pracy urządzenia .....	7
1.4 Podczas czyszczenia i konserwacji.....	7
2.INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO PRACY .....	9
2.1 Wskazówki dla instalatora .....	9
2.2 Instalacja płyty grzewczej.....	9
2.3 Podłączenie elektryczne i bezpieczeństwo .....	11
3.CECHY PRODUKTU .....	12
4.UŻYTKOWANIE PRODUKTU .....	13
4.1 Elementy sterujące płyty grzewczej.....	13
5.CZYSZCZENIE I KONSERWACJA .....	18
5.1 Czyszczenie .....	18
6.ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT .....	19
6.1 Rozwiązywanie problemów .....	19
6.2 Transport urządzenia.....	19
7.SPECYFIKACJA TECHNICZNA.....	20
7.1 Etykieta energetyczna .....	20



# 1. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje, a następnie przechowywać je w dostępnym miejscu na wypadek późniejszych wątpliwości.
- Niniejsza instrukcja została opracowana z myślą o kilku modelach, dlatego Twoje urządzenie może nie być wyposażone w niektóre z opisanych funkcji. Z tego względu podczas czytania instrukcji obsługi należy zwrócić szczególną uwagę na wszelkie wartości liczbowe.


## 1.1 OGÓLNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA


- Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi bądź umysłowymi, a także przez osoby bez doświadczenia i wiedzy na temat obsługi, jeśli pozostają pod nadzorem opiekunów bądź zostały szczegółowo poinstruowane o sposobie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją ryzyka związane z niewłaściwym użyciem. Dzieci nie powinny wykorzystywać urządzenia do zabawy. Dzieci nie powinny czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych, jeśli pozostają bez nadzoru.

 **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne elementy silnie nagrzewają się podczas gotowania. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie należy dopuszczać w pobliże urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem opiekunów.

  **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru na płycie grzejnej naczynia z podgrzewanym tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru. W ŻADNYM WYPADKU nie wolno próbować gasić pożaru wodą. Należy wyłączyć zasilanie urządzenia, a następnie nakryć ogień, np. pokrywą lub kocem strażackim.

 **OSTRZEŻENIE:** Należy nadzorować proces gotowania. Krótkotrwały proces gotowania powinien być stale nadzorowany.

 **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie wolno przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchniach przeznaczonych do gotowania.

 **OSTRZEŻENIE:** W przypadku pęknięcia powierzchni należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.

- W przypadku modeli wyposażonych w pokrywę: przed użyciem płyty grzewczej należy oczyścić ją z wszelkich rozlanych płynów; po użyciu pozostawić urządzenie do ostygnięcia przed zamknięciem pokrywy.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia za pomocą zewnętrznego włącznika/wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Do czyszczenia powierzchni piekarnika nie należy stosować środków do szorowania ani druciaków. Mogłyby uszkodzić szklaną powierzchnię drzwiczek.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować odkurzaczy parowych.
- Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie ze wszystkimi krajowymi oraz międzynarodowymi normami i przepisami.
- Czynności konserwacyjne i naprawy należy powierzać wyłącznie pracownikom autoryzowanego serwisu. Instalacja i naprawy przeprowadzone przez osoby inne niż pracownicy autoryzowanego serwisu mogą zagrażać bezpieczeństwu użytkowników urządzenia. Wszelkie zmiany i modyfikacje specyfikacji mogą być niebezpieczne pod wieloma względami. Nieodpowiednie osłony płyty grzewczej mogą być przyczyną wypadków.
- Przed przystąpieniem do instalacji należy sprawdzić lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu, napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej) oraz zgodność z wymaganiami dotyczących urządzenia. Parametry techniczne urządzenia znajdują się na etykiecie.

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przygotowywania potraw w warunkach domowych. Nie należy wykorzystywać urządzenia do innych celów ani w innych zastosowaniach, np. do użytku innego niż w gospodarstwie domowym, do użytku przemysłowego lub do ogrzewania pomieszczenia.

- Należy podjąć wszystkie możliwe działania, aby zapewnić bezpieczeństwo. Ponieważ szkło może pęknąć, podczas czyszczenia należy zachować szczególną ostrożność, aby nie zadrapać szklanej powierzchni. Nie należy uderzać ani stukać o szkło innym wyposażeniem.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie został przyciśnięty lub uszkodzony podczas instalacji. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy powierzyć producentowi urządzenia, pracownikom autoryzowanego serwisu lub podobnie wykwalifikowanym osobom, aby uniknąć zagrożeń.
- Nie wolno pozwalać dzieciom ani zwierzętom domowym, aby zbliżyły się do urządzenia.

## **1.2 OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI**

- Nie wolno korzystać z urządzenia, dopóki jego instalacja nie zostanie całkowicie zakończona.
- Instalację urządzenia powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody powstałe na skutek niewłaściwej lokalizacji i instalacji urządzenia przez osoby nieupoważnione.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie zostało ono uszkodzone podczas przewożenia. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek usterek nie wolno korzystać z urządzenia i natychmiast skontaktować się z przedstawicielem autoryzowanego serwisu. Ponieważ materiały wykorzystane do opakowania urządzenia (folia, zszywki, styropian itp.) mogą być niebezpieczne dla dzieci, należy je natychmiast zebrać i usunąć.
- Urządzenie należy chronić przed wpływem czynników atmosferycznych. Nie należy narażać urządzenia na działanie światła

- słonecznego, deszczu, śniegu, kurzu ani nadmiernej wilgoci.
- Materiały znajdujące się w pobliżu urządzenia (np. szafka) powinny być odporne na temperaturę minimum 100°C.
  - Temperatura dolnej powierzchni płyty grzewczej może wzrosnąć podczas pracy urządzenia, dlatego należy pod nią zamontować odpowiednią płytę ochronną.

### 1.3 PODCZAS PRACY URZĄDZENIA

- Nie należy wkładać do niego ani umieszczać w pobliżu łatwopalnych lub wybuchowych materiałów.



Nie należy odchodzić od piekarnika podczas gotowania z użyciem tłuszczu stałych lub płynnych olejów. Mogą spowodować pożar w przypadku nadmiernego podgrzania. Ognia spowodowanego gorącym olejem nie wolno polewać wodą. Należy wyłączyć piekarnik, a następnie nakryć naczynie pokrywką lub kocem strażackim.

- Należy zawsze umieszczać rondelki na środku strefy gotowania i obrócić uchwyty w bezpiecznym położeniu, aby nie zostały potrącone lub zrzucone.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, główny wyłącznik sieciowy należy ustawić w pozycji wyłączonej.
- Sprawdź, czy pokrętła regulacyjne urządzenia znajdują się zawsze w położeniu „0” (praca zatrzymana), jeśli urządzenie nie jest używane.


### 1.4 PODCZAS CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub czynności konserwacyjnych należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej.
- Nie wolno demontować pokręteł regulacyjnych, aby oczyścić panel sterowania.
- Aby zachować wydajność i bezpieczeństwo urządzenia, zalecamy korzystanie wyłącznie z oryginalnych części zamiennych oraz usług autoryzowanego serwisu w razie konieczności.

## Deklaracja zgodności CE

**CE** Oświadczamy, że nasze produkty spełniają wymagania odpowiednich dyrektyw, decyzji i regulacji Unii Europejskiej oraz wymagania określone w wymienionych normach.

Urządzenie to zaprojektowano wyłącznie do gotowania w domu. Wszelkie inne użycie (np. ogrzewanie pomieszczeń) jest niewłaściwe i niebezpieczne.

 Instrukcje obsługi dotyczą kilku modeli. Mogą wystąpić różnice między tymi instrukcjami a Twoim modelem.

## Utylizacja starej kuchenki



Symbol na wyrobie lub opakowaniu oznacza, że wyrób ten nie może być traktowany jako odpad komunalny. Zamiast tego powinien zostać przekazany do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewniając prawidłowe złomowanie tego wyrobu, przyczynisz się do zapobiegania potencjalnym negatywnym konsekwencjom jego niewłaściwej utylizacji dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzi. Aby uzyskać więcej szczegółowych informacji na temat odzysku surowców wtórnych z tego wyrobu, należy się skontaktować z odpowiednim urzędem miasta, zakładem gospodarki odpadami lub sklepem, w którym zakupiono ten wyrób.



## 2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO PRACY

**! OSTRZEŻENIE:** Instalację opisywanego urządzenia powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu lub wykwalifikowany elektryk, zgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji oraz zgodnie z obowiązującymi lokalnymi przepisami.

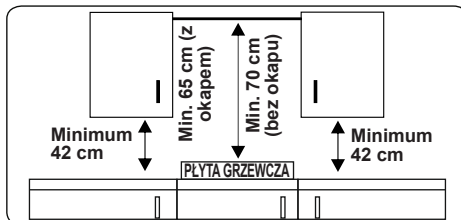
- Nieprawidłowa instalacja mogłaby spowodować szkody i uszkodzenia, za które producent nie ponosi odpowiedzialności, i doprowadzić do utraty ważności gwarancji.
- Przed przystąpieniem do instalacji urządzenia należy upewnić się, że lokalne warunki dystrybucji (napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej i/lub rodzaj i ciśnienie gazu) oraz parametry urządzenia są odpowiednie. Wymagania dotyczące urządzenia znajdują się na etykiecie.
- Należy postępować zgodnie z przepisami, rozporządzeniami, dyrektywami i normami obowiązującymi w danym kraju (przepisy dotyczące bezpieczeństwa, prawidłowy recykling zgodny z przepisami itp.)

### 2.1 WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA

#### Wskazówki ogólne

- Po usunięciu materiałów opakowaniowych z urządzenia i wyposażenia należy sprawdzić czy płyta grzewcza nie jest uszkodzona. W przypadku podejrzenia jakichkolwiek uszkodzeń nie wolno korzystać z urządzenia, należy natychmiast skontaktować się z personelem autoryzowanego serwisu lub wykwalifikowanym elektrykiem.
- Upewnij się, że w pobliżu urządzenia nie znajdują się łatwopalne lub wybuchowe materiały, np. zasłony, olej, odzież itp., które mogą zapalić się.
- Blat kuchenny i meble otaczające urządzenie powinny być wykonane z materiałów odpornych na temperatury powyżej 100°C.
- Jeśli chcesz nad urządzeniem zainstalować okap lub szafka, należy zachować bezpieczną odległość między płytą grzewczą i jakąkolwiek szafka/

okapem, która powinna być taka, jak pokazano poniżej.



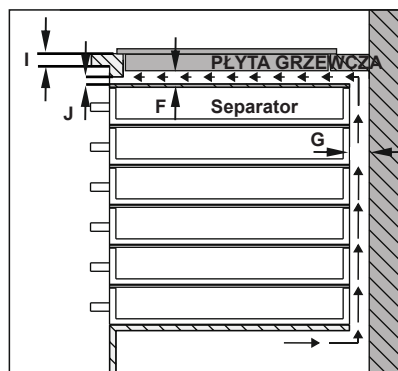
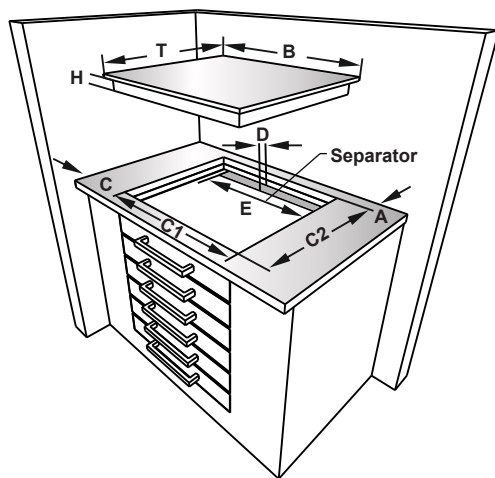
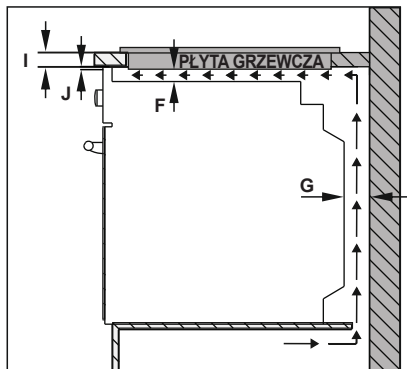
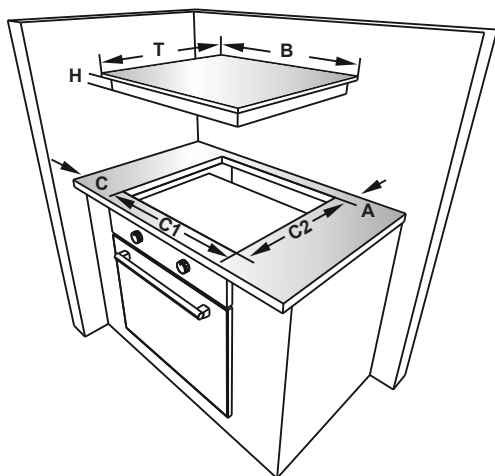
- Urządzenia nie należy instalować bezpośrednio nad zmywarką, chłodziarką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań.
- Jeśli podstawa urządzenia jest dostępna ręką, pod podstawą należy zamontować barierę wykonaną z odpowiedniego materiału, aby nie było dostępu do podstawy urządzenia.

### 2.2 INSTALACJA PŁYTY GRZEWICZEJ

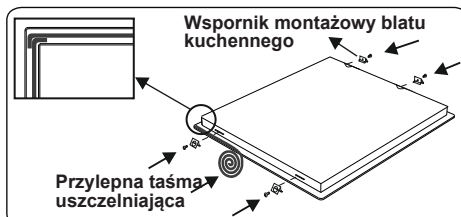
Urządzenie dostarczane jest z zestawem montażowym, który zawiera przylepny materiał uszczelniający, wsporniki montażowe i śruby.

- Wytnij otwór o wymiarach podanych na rysunku. Zlokalizuj otwór w blacie, aby po zainstalowaniu płyty grzewczej zostały spełnione poniższe wymagania.

<b>B (mm)</b>	290	<b>min. A (mm)</b>	50
<b>T (mm)</b>	520	<b>min. C (mm)</b>	50
<b>H (mm)</b>	47,5	<b>min. E (mm)</b>	250
<b>C1 (mm)</b>	270	<b>min. F (mm)</b>	10
<b>C2 (mm)</b>	490	<b>G (mm)</b>	20
<b>D (mm)</b>	50	<b>I (mm)</b>	25
<b>J (mm)</b>	5		



- Zastosuj dostarczoną w zestawie jednostronnie przyklepną taśmę uszczelniającą do wszystkich ścian wokół dolnej krawędzi powierzchni do gotowania. Nie rozciągaj taśmy.



- Przykręć cztery wsporniki montażowe blatu kuchennego do bocznych ścianek

urządzenia.

### 2.3 PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE I BEZPIECZEŃSTWO

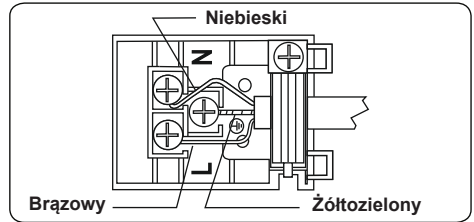
**! OSTRZEŻENIE:** Podłączenie elektryczne płyty grzewczej należy powierzyć personelowi autoryzowanego serwisu lub wykwalifikowanemu elektrykowi oraz przeprowadzić zgodnie z zaleceniami podanymi w niniejszej instrukcji i obowiązującymi lokalnymi przepisami.

**! OSTRZEŻENIE: OPISYWANE URZĄDZENIE NALEŻY UZIEMIĆ**

- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy sprawdzić, czy napięcie znamionowe urządzenia (wyszczególnione na tabliczce znamionowej) jest zgodne z napięciem dostępnego zasilania sieciowego, a przewód zasilający powinien być dostosowany do znamionowego poboru mocy urządzenia (również wyszczególniony na tabliczce znamionowej).
- Do instalacji należy zastosować izolowane przewody. Nieprawidłowe podłączenia mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Jeśli przewód zasilający zostanie uszkodzony i wymaga wymiany, należy powierzyć przeprowadzenie wymiany wykwalifikowanej osobie.
- Nie wolno stosować przejściówek, wielu gniazdek elektrycznych i/lub przedłużaczy.
- Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących elementów urządzenia i nie wolno go zginać ani skracać. W przeciwnym razie przewód może ulec uszkodzeniu, powodując zwarcie.
- Jeśli urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej za pomocą wtyczki, należy zastosować wyłącznik wielobiegunowy (o separacji styku przynajmniej 3 mm), aby zachować zgodność z przepisami bezpieczeństwa.
- Przełącznik z bezpiecznikiem powinien być łatwo dostępny po zainstalowaniu płyty grzewczej.
- Upewnij się, że wszystkie połączenia zostały odpowiednio dokręcone.
- Umocuj przewód zasilający za pomocą

zacisku przewodu, a następnie zamknij pokrywę.

- Sposób podłączenia kostki ze stykami znajduje się na kostce ze stykami.

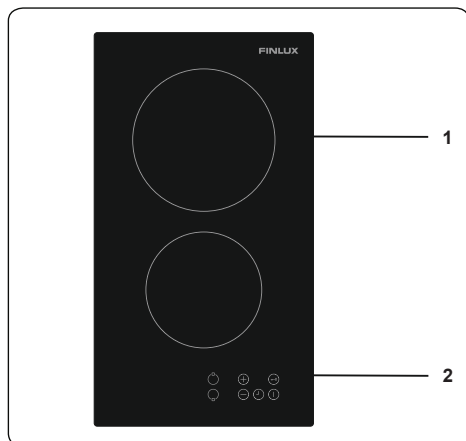


### 3. CECHY PRODUKTU



**Ważne:** Specyfikacje urządzenia mogą się różnić oraz wygląd urządzenia może się różnić od przedstawionego na poniższych rysunkach.

**Wykaz elementów:**



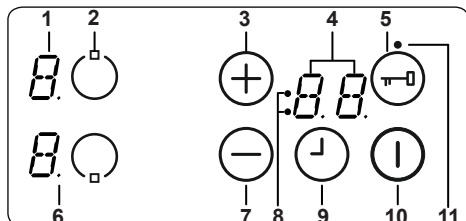
1. Ceramiczny element grzejny

2. Panel sterowania

## 4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU

### 4.1 ELEMENTY STERUJĄCE PŁYTY GRZEWCZEJ

Urządzenie obsługiwane jest za pomocą przycisków, których naciśnięcie potwierdzone jest wskazaniem na wyświetlaczu i sygnałami dźwiękowymi.



- 1- Wskazanie elementu grzejnego
- 2- Włączony/wyłączony element grzejny
- 3- Zwiększenie poziomu ciepła/wskazania czasu
- 4- Wskazanie timera
- 5- Blokada przycisków
- 6- Kropka dziesiętna
- 7- Obniżenie temperatury/wskazania timera
- 8- Wskaźniki stref gotowania z funkcją timera
- 9- Włączony/wyłączony timer
- 10- Przycisk WŁ./WYŁ.
- 11- Wskaźnik zablokowania przycisków

Opis trybów pracy		
Tryb czuwania	Tryb S	Zasilanie sterowania płyty grzewczej jest włączone, a wskazania wszystkich elementów grzejnych są wyłączone lub wyświetlane jest wskazanie pozostającego ciepła.
Tryb pracy	Tryb B	Przynajmniej wskazanie jednego elementu grzejnego wyświetla ustawienie poziomu ciepła między „0” i „9”.
Tryb zablokowania przycisków	Tryb VR	Sterowanie płyty grzewczej jest zablokowane.

#### Włączenie i wyłączenie urządzenia

Jeśli urządzenie znajduje się w trybie czuwania i chcesz przełączyć je do trybu pracy, naciśnij i przytrzymaj przycisk 1 przynajmniej przez sekundę. Sygnał dźwiękowy oznacza prawidłowe działanie urządzenia.

We wskazaniach wszystkich elementów grzejnych wyświetli się „0”, a wszystkie kropki dziesiętne odpowiednich elementów grzejnych

zaczną pulsować (wł.: jedna sekunda, wył.: jedna sekunda).

Jeśli w ciągu dziesięciu sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, wskazania wszystkich elementów grzejnych wyłączą się.

Wyłączenie wskaźnika oznacza przełączenie elementu grzejnego do trybu czuwania.

Jeśli zostanie naciśnięty i przytrzymany przycisk 1 dłużej niż dwie sekundy (w trybie pracy), urządzenie wyłączy się i ustawi ponownie w trybie S. Zasilanie urządzenia można wyłączyć naciskając w dowolnym momencie przycisk 1; nawet jeśli równocześnie zostaną naciśnięte inne przyciski.

Pozostające ciepło elementu grzejnego zostanie wskazywane symbolem „H” w odpowiednim ustawieniu poziomu ciepła elementu grzejnego.

#### Wybór elementu grzejnego

Jeśli zostanie wybrany pojedynczy element grzejny za pomocą przycisku włączenia/wyłączenia elementu grzejnego 3, zaczniesz pulsować kropką dziesiętną odpowiedniego elementu grzejnego. Możesz ustawić poziom ciepła wybranego elementu grzejnego w zakresie od 1 do 9 za pomocą przycisków ustawienia poziomu ciepła 4 lub 5.

Należy nacisnąć przyciski w ciągu trzech sekund po wyborze elementu grzejnego; w przeciwnym razie wybór elementu grzejnego zostanie anulowany, a kropka dziesiętna ustawienia poziomu ciepła zniknie. Jeśli w ciągu dziesięciu sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, element grzejny powróci do trybu S.

Ustawienie poziomu ciepła można zawsze zmienić naciskając przycisk 4 lub 5. Dostępne są ustawienia w zakresie od 1 do 9.

Działanie każdego przycisku lub zmianę każdego wskazania na wyświetlaczu kończy sygnał dźwiękowy.

#### Ustawienie poziomu gotowania z lub bez funkcji przyspieszonego podgrzewania (Heat Boost)


Wszystkie elementy grzejne zostały wyposażone w funkcję przyspieszonego podgrzewania.

Jeśli wymagane jest wykorzystanie funkcji przyspieszonego podgrzewania, ustaw poziom ciepła z aktualnego poziomu na 9 naciskając tylko przycisk 5. Po osiągnięciu poziomu 9 naciśnij przycisk 4, aby włączyć funkcję przyspieszonego podgrzewania. Na wyświetlaczu zaczną pulsować symbol „A” na przemian z wartością ustawienia

poziomu ciepła „9” informując, że funkcja przyspieszonego podgrzewania jest włączona.




Jeśli funkcja przyspieszonego podgrzewania zostanie włączona, element grzejny zacznie pracować z maksymalną mocą przez okres czasu w zależności od poziomu ciepła ustawionego przed włączeniem funkcji przyspieszonego podgrzewania.

Po upływie czasu działania funkcji przyspieszonego podgrzewania wskaźwane jest tylko ustawienie poziomu ciepła.




Funkcję przyspieszonego podgrzewania można wyłączyć naciskając przycisk , dopóki nie wyświetli się ustawienie „0”.

### Wyłączenie poszczególnych elementów grzejnych

Wybrany element grzejny można wyłączyć na trzy różne sposoby poprzez:

- Równoczesne naciśnięcie przycisków  i 
- Zmniejszenie ustawienia poziomu ciepła na „0” za pomocą przycisku 
- Wykorzystanie funkcji wyłącznika czasowego odpowiedniego elementu grzejnego

### Równoczesne naciśnięcie przycisków i

Odpowiedni element grzejny należy wybrać za pomocą przycisku włączenia/wyłączenia elementu grzejnego ; zacznie pulsować kropka dziesiętna we wskazaniu odpowiedniego elementu grzejnego. Aby wyłączyć wybrany element grzejny, należy równocześnie nacisnąć przyciski  i . Po włączeniu elementu grzejnego zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a we wskazaniu ustawienia poziomu ciepła pojawi się „0”.

Jeśli timer wybranego elementu grzejnego jest aktywny, pojawi się „0” we wskazaniu elementu grzejnego i timera, a wskaźnik odpowiedniej strefy gotowania i funkcja włącznika/wyłącznika czasowego zostaną wyłączone.

Pozostające ciepło danego elementu grzejnego zostanie wskazane poprzez wyświetlenie symbolu „H” we wskazaniu ustawienia poziomu ciepła.

### Zmniejszenie ustawienia poziomu ciepła na „0” za pomocą przycisku

Element grzejny można również wyłączyć zmniejszając ustawienie poziomu ciepła do „0”. Spowoduje to również wyłączenie odpowiedniej kropki dziesiętnej elementu grzejnego, wskaźnika odpowiedniej strefy gotowania i wskazania timera.

Pozostające ciepło danego elementu grzejnego zostanie wskazane poprzez wyświetlenie symbolu „H” we wskazaniu ustawienia poziomu ciepła.

### Wykorzystanie funkcji wyłącznika czasowego odpowiedniego elementu grzejnego (jeśli jest dostępna)

Po odliczeniu czasu do zera timer zatrzyma się. We wskazaniu odpowiedniego elementu grzejnego pojawi się „0”, a we wskazaniu timera wyświetli się „00”. Wskaźnik odpowiedniej strefy gotowania zniknie.

Zniknie również odpowiedni wskaźnik wyboru podwójnej/potrójnej strefy gotowania, jeśli był włączony.


Dodatkowo po zatrzymaniu timera zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Naciśnięcie dowolnego przycisku spowoduje wyciszenie sygnału dźwiękowego timera.


### Funkcja timera


Timer zapewnia następujące funkcje:


Sterowanie maks. 2 timerami odpowiednich elementów grzejnych oraz minutnik z ustawieniem 1-minutowym (nieprzyporządkowany do żadnego elementu grzejnego).

Z timerów można korzystać wyłącznie w trybie B. Timer elementu grzejnego można przyporządkować tylko do aktywnego elementu grzejnego, na którym został ustawiony poziom ciepła w zakresie od 1 do 9. Minutnik jest niezależny od elementów grzejnych.


Żeby skorzystać z obu funkcji równocześnie, funkcję timera należy uaktywnić za pomocą przycisku włączenia/wyłączenia timera .

Jednokrotne naciśnięcie przycisku  po włączeniu elementów grzejnych spowoduje aktywację minutnika (nie pulsuje wskaźnik strefy gotowania, wszystkie wskazania są włączone lub wyłączone).

Drugie naciśnięcie przycisku  spowoduje przyporządkowanie timera do jednego z aktywnych elementów grzejnych. Wskaźnik strefy gotowania zacznie pulsować.

Ponowne naciśnięcie przycisku  spowoduje przyporządkowanie następnego timera (w kolejności zgodnej z ruchem wskazówek zegara) do następnego aktywnego elementu grzejnego itd.

### Minutnik

Z minutnika można korzystać naciskając przycisk , niezależnie od stanu włączenia/wyłączenia elementów grzejnych. Minutnik można włączyć tylko wtedy, gdy wszystkie wskaźniki stref gotowania są włączone lub

wyłączone, tzn. żaden wskaźnik nie pulsuje.

We wskazaniu timera wyświetli się „00”, sygnalizując aktywację timera. Kropka dziesiętna we wskazaniu timera oznacza, że przy pomocy przycisków ⊕ i ⊖ można ustawić wartość timera.

Minutnik zacznie odliczać czas po ustawieniu, ale nie zatrzyma się, jeśli urządzenie zostanie wyłączone lub zostanie włączona funkcja zablokowania przycisków.

Po upływie ustawionego czasu we wskazaniu minutnika pojawi się „00” i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy

### Timer elementu grzejnego

Timery elementów grzejnych można ustawić tylko w przypadku aktywnego elementu grzejnego, tzn. należy ustawić poziom ciepła elementu grzejnego w zakresie od 1 do 9. Naciśnięcie przycisku ⊕ jeden raz spowoduje włączenie minutnika. Ponowne naciśnięcie przycisku ⊕ spowoduje przyporządkowanie timera do aktywnego elementu grzejnego. Będzie to sygnalizowane pulsowaniem wskaźnika odpowiedniej strefy gotowania. Naciśnięcie przycisku ⊕ trzeci raz, po ustawieniu pierwszego timera elementu grzejnego, spowoduje włączenie timera następnego aktywnego elementu grzejnego (w kolejności zgodnej z ruchem wskazówek zegara). Będzie to sygnalizowane pulsowaniem wskaźnika odpowiedniej strefy gotowania. Naciśnięcie przycisków ⊕ i ⊖ umożliwi ustawienie wartości timera dla aktywnego elementu grzejnego

Timer elementu grzejnego, który został ustawiony jako pierwszy, będzie wskazany świeceniem wskaźnika odpowiedniej strefy gotowania. Ponowne naciśnięcie przycisku ⊕ umożliwi przyporządkowanie większej liczby timerów do pozostałych aktywnych elementów grzejnych. Wskazanie timera zmieni się po dziesięciu sekundach od ostatniej operacji na wskazanie timera, którego działanie zakończy się jako następne. Liczba uruchomionych timerów jest wskazywana przez liczbę świecących wskaźników stref gotowania.

Wartości timera elementu grzejnego i minutnika można wyświetlić naciskając przycisk ⊖. Zacznie pulsować wskaźnik strefy gotowania przyporządkowany do danego timera. Jeśli wskaźnik strefy gotowania nie pulsuje, ustawiony czas minutnika wyświetlany jest we wskazaniu timera.

Ustawienia wszystkich timerów elementów grzejnych można anulować poprzez

przełączenie urządzenia do trybu S za pomocą przycisku ⊕, jednak nie wpłynie to na minutnik, który będzie kontynuować odliczanie.

Aby anulować ustawienie timera w trybie pracy, najpierw należy wybrać timer naciskając przycisk włączenia/wyłączenia timera, dopóki we wskazaniu timera nie pojawi się żądany timer. Następnie można anulować ustawienie na dwa sposoby poprzez:

- Zmniejsz wartość, naciskając ⊖ dopóki „00” nie pojawi się na wyświetlaczu timera.
- Naciśnij i przytrzymaj równocześnie ⊕ i ⊖ przez 0,5 sekundy, dopóki na wyświetlaczu timera nie pojawi się „00”.

Jeśli wskazanie timera osiągnie wartość „00”, poziom ciepła odpowiedniego elementu grzejnego również zostanie ustawiony na „0”. Zakończenie działania timera elementu grzejnego oraz minutnika jest potwierdzone sygnałem dźwiękowym, który można zatrzymać naciskając dowolny przycisk.

### Funkcja zablokowania przycisków

Funkcja zablokowania przycisków służy do ustawienia urządzenia w „bezpiecznym trybie pracy” i można z niej korzystać wyłącznie w trybie pracy (tryb B). Funkcja blokady włączy się, jeśli przycisk blokady przycisków ⊕ zostanie naciśnięty i przytrzymany przez dwie sekundy lub dłużej. Operacja zostanie potwierdzona sygnałem dźwiękowym, a pulsujący wskaźnik zablokowania przycisków oznacza, że element grzejny został zablokowany.

Po zablokowaniu elementu grzejnego możliwe jest tylko wyłączenie urządzenia przez naciśnięcie przycisku ⊖, a inne przyciski pozostają zablokowane i nie będzie możliwe przeprowadzenie jakichkolwiek ustawień za pomocą przycisków. W trybie blokady naciśnięcie jakiegokolwiek innego przycisku spowoduje wyemitowanie sygnału dźwiękowego, a wskaźnik zablokowania przycisków zacznie pulsować.

Możliwe jest tylko wyłączenie urządzenia poprzez naciśnięcie przycisku ⊖. Jeśli urządzenie jest wyłączone, nie można go ponownie uruchomić bez odblokowania.

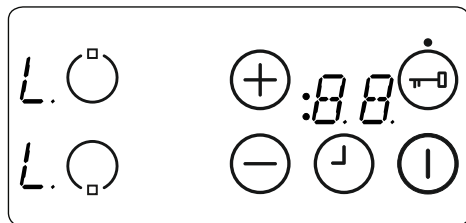
### Zabezpieczenie przed dziećmi

Funkcja zabezpieczenia przed dziećmi służy do zablokowania urządzenia w skomplikowanym, wieloetapowym procesie. Włączenie i wyłączenie zabezpieczenia przed dziećmi dostępne jest tylko w trybie S.

Najpierw należy nacisnąć przycisk ⊖, dopóki nie zostanie wyemitowany sygnał

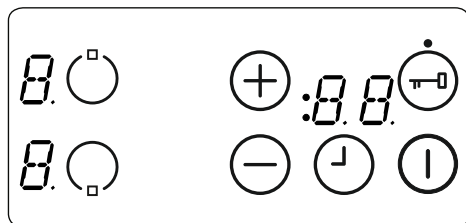


dźwiękowy, a następnie równocześnie nacisnąć i przytrzymać przyciski (+) i (-) przez co najmniej 0,5 sekundy, ale nie dłużej niż sekundę. Następnie naciśnij przycisk (+), aby włączyć zabezpieczenie przed dziećmi. We wszystkich czterech wskazaniach elementów grzejnych pojawi się symbol „L” jako potwierdzenie.



Ustawiony minutnik będzie działał, dopóki wskazanie nie osiągnie wartości „00” i timer nie wyemituje sygnału dźwiękowego. Po potwierdzeniu zakończenia operacji sterowanej zegarem urządzenie zostanie całkowicie zablokowane. Dopóki urządzenie pozostaje zablokowane, nie można użyć żadnego przycisku.

Zabezpieczenie przed dziećmi można wyłączyć naciskając przycisk (Ⓛ), dopóki nie zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Następnie należy równocześnie nacisnąć i przytrzymać przyciski (+) i (-) przez co najmniej 0,5 sekundy, a następnie nacisnąć tylko przycisk (-). Jako potwierdzenie pomyślnego odblokowania symbol „L” zniknie.



### Bezpieczne funkcje sterowania dotykowego

Dostępne są poniższe funkcje bezpieczeństwa, które uniemożliwiają przypadkową obsługę urządzenia.

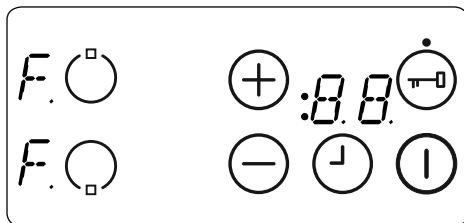
#### Czujnik bezpiecznego wyłączenia

Monitorowanie przycisków zabezpiecza przed przypadkowym zadziałaniem przycisków sterujących. W przypadku naciśnięcia i przytrzymania jednego lub więcej przycisków na dłużej niż 12 sekund przez dziesięć minut będzie emitowany sygnał dźwiękowy informujący o nieprawidłowym działaniu. Na

przykład: na przycisku może zostać ustawiony przedmiot lub może wystąpić usterka czujnika.

Bezpieczne wyłączenie spowoduje przełączenie płyty grzewczej do trybu S, a we wskazaniach wszystkich elementów grzejnych zacznie pulsować symbol „F”. Jeśli nieprawidłowe działanie dłużej nie występuje, znikną sygnały wizualne i wyłączy się sygnał dźwiękowy.

Pozostające ciepło zostanie wskazane poprzez wyświetlenie symbolu „H” we wskazaniach pozostałych elementów grzejnych.

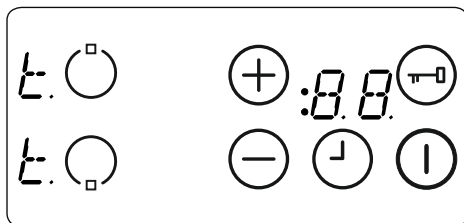


### Zabezpieczenie przed nadmierną temperaturą

Ze względu na położenie elementów sterujących bardzo blisko elementu grzejnego na środku płyty grzewczej, zachodzi możliwość nieprawidłowego częściowego umieszczenia garnka na sterowaniu, co może spowodować, że czujnik bezpiecznego wyłączenia (nieosłonięty przycisk) nie wykryje nagrzania się płyty grzewczej do bardzo wysokiej temperatury - dotknięcie płyty lub przycisków będzie niebezpieczne.

Aby zapobiec uszkodzeniu sterowania płyty grzewczej, sterowanie przez cały czas monitoruje temperaturę i wyłącza urządzenie w przypadku przegrzania.

Będzie to sygnalizowane wyświetleniem symbolu „t”, dopóki temperatura nie obniży się.



Po obniżeniu temperatury symbol „t” we wskazaniu elementu grzejnego zniknie, a sterowanie płyty grzewczej przełączy urządzenie ponownie do trybu S. Oznacza to, że użytkownik może przywrócić pracę urządzenia naciskając przycisk. (Ⓛ)



## Ograniczenia czasu pracy

Sterowanie płyty grzewczej posiada ograniczenie czasu pracy. Jeśli przez określony czas ustawienie poziomu ciepła nie zostanie zmienione, element grzejny automatycznie się wyłączy. Symbol „0” będzie wyświetlany przez dziesięć sekund, jednak może występować pozostające ciepło. Ograniczenie czasu pracy zależy od wybranego ustawienia poziomu ciepła.

Po automatycznym wyłączeniu elementu grzejnego, jak opisano powyżej, element grzejny może dalej pracować, aż zostanie osiągnięty maksymalny czas pracy odpowiedni dla danego ustawienia poziomu ciepła.

## Funkcje pozostającego ciepła

Po zakończeniu wszystkich procesów gotowania pozostaje pewna ilość ciepła w płycie vitroceramicznej, zwanego pozostającym ciepłem. Urządzenie może w przybliżeniu obliczyć ilość nagromadzonego ciepła w szklanej płycie. Jeśli obliczona temperatura jest wyższa niż  $+60^{\circ}\text{C}$ , będzie to sygnalizowane we wskazaniu odpowiedniego elementu grzejnego tak długo, jak obliczona temperatura pozostaje na poziomie powyżej  $+60^{\circ}\text{C}$ , nawet po wyłączeniu urządzenia.

Wskaźnik pozostającego ciepła posiada najniższy priorytet i jest nadpisany przez każdą inną wyświetlaną wartość, również podczas bezpiecznego wyłączenia i wyświetlania kodu błędu. Po przywróceniu zasilania do płyty grzewczej po przerwie zacznie pulsować wskaźnik pozostającego ciepła. Jeśli pozostające ciepło elementu grzejnego przekraczało  $+60^{\circ}\text{C}$  przed przerwą w zasilaniu, wskazanie będzie pulsować w przypadku pozostającego ciepła lub dopóki dany element grzejny nie zostanie wybrany w kolejnym procesie gotowania.

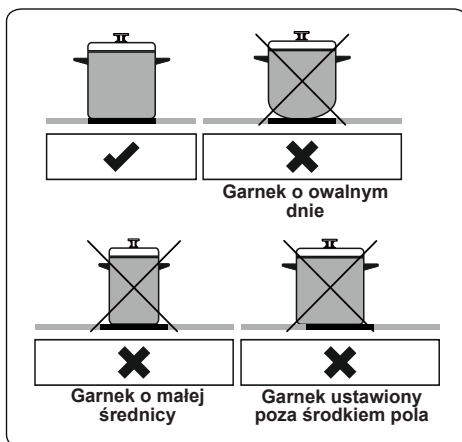
## Zalecenia i wskazówki



**Ważne:** Jeśli ceramiczne elementy grzejne działają przy wyższych ustawieniach poziomu ciepła, ogrzewane obszary mogą zostać włączone lub wyłączone. Jest to spowodowane działaniem układu zabezpieczającego, który zapobiega przegrzaniu szklanej powierzchni. Jest to normalne w przypadku wysokich temperatur, nie dopuszcza do uszkodzenia płyty grzewczej i powoduje niewielkie opóźnienie czasu gotowania.

## ! OSTRZEŻENIE:

- Nie wolno włączać płyty grzewczej w przypadku braku naczyń w strefie gotowania.
- Należy używać wyłącznie płaskich naczyń z dostatecznie grubym spodem.
- Przed umieszczeniem naczynia na płycie grzewczej upewnij się, że spód naczynia jest suchy.
- Podczas pracy strefy gotowania ważne jest, aby naczynie zostało prawidłowo centralnie umieszczone nad strefą gotowania.
- Aby oszczędzać energię, nie należy używać naczyń o średnicy innej niż średnica wykorzystywanego elementu grzejnego.




- Nie wolno stosować garnków z szorstkim dnem, ponieważ mogą zadrapać szklano-ceramiczną powierzchnię.
- Jeśli to możliwe, naczynia kuchenne należy zawsze nakrywać przykrywkami, by uniknąć strat ciepła.
- Podczas pracy urządzenia temperatura dostępnych elementów może być wysoka. Nie wolno pozwalać dzieciom ani zwierzętom domowym, aby zbliżyły się do płyty grzewczej podczas pracy oraz po jej zakończeniu, dopóki płyta całkowicie nie ostygnie.
- Jeśli zauważysz pęknięcie na płycie kuchennej, należy ją natychmiast wyłączyć, a wymianę płyty powierzyć personelowi

autoryzowanego serwisu.


## 5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

### 5.1 CZYSZCZENIE


 **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.

#### Wskazówki ogólne

- Sprawdź przed zastosowaniem, czy środki czyszczące są odpowiednie i zalecane przez producenta.
- Używaj młeczek lub płynów czyszczących, które nie zawierają drobinek. Nie używaj produktów żrących (powodujących korozję), proszków ścierających, druciaków ani ostrych narzędzi, które mogłyby uszkodzić powierzchnię urządzenia.


 Nie używaj produktów czyszczących z drobinami, które mogłyby zarysować szklane, emaliowane i/lub malowane elementy urządzenia.

- W przypadku przelania jakichkolwiek płynów należy je natychmiast usunąć, aby zapobiec uszkodzeniu elementów urządzenia.


 Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować odkurzaczy parowych.

#### Czyszczenie szkła ceramicznego

Szkło ceramiczne jest w stanie wytrzymać nacisk ciężkich naczyń; ale może pęknąć, jeśli zostanie uderzone ostrym przedmiotem.

 **OSTRZEŻENIE:** Kuchenne płyty ceramiczne – w przypadku popękanej powierzchni, aby uniknąć możliwości porażenia prądem, należy wyłączyć urządzenie i skontaktować się z serwisem.

- Do czyszczenia vitroceramicznej szklanej powierzchni użyj młeczka lub płynów czyszczących. Następnie spłucz i dokładnie osusz suchą ściereczką.

 Nie wolno stosować środków czyszczących przeznaczonych do stali, ponieważ mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.

- Użycie naczyń z podstawkami lub powlekanych do przygotowania substancji o niskiej temperaturze może doprowadzić do uszkodzenia płyty szklano-ceramicznej. Jeśli



na powierzchnię płyty grzewczej przypadkowo spadną plastikowe elementy, cienka folia, cukier lub produkty spożywcze, należy je natychmiast usunąć z obszaru gotowania za pomocą skrobaczki. Jeśli te substancje stopią się, mogą uszkodzić płytę szklano-ceramiczną. W przypadku gotowania bardzo słodkich potraw, np. dżemu, należy wcześniej nałożyć warstwę odpowiedniego środka ochronnego, jeśli to możliwe.

- Kurz nagromadzony na powierzchni płyty należy zatrzeć suchą ściereczką.
- Wszelkie zmiany koloru szkła ceramicznego nie wpływają na strukturę ani trwałość płyty ceramicznej i powodują zmian wewnątrz materiału.

Zmiany koloru szkła mogą mieć różne przyczyny:

1. Powierzchnia płyty nie została oczyszczona z rozlanej potrawy.
2. Używanie nieodpowiednich naczyń na płycie grzewczej powoduje erozję jej powierzchni.
3. Używanie nieodpowiednich środków czyszczących.

#### Czyszczenie elementów ze stali nierdzewnej (jeśli są dostępne)

- Należy regularnie czyścić elementy urządzenia ze stali nierdzewnej.
- Przetrzyj elementy ze stali nierdzewnej przy pomocy miękkiej ściereczki namoczonej tylko w wodzie. Następnie dokładnie osusz suchą ściereczką.
-  Nie wolno czyścić elementów ze stali nierdzewnej, jeśli są jeszcze gorące po gotowaniu.
-  Nie wolno pozostawiać octu, kawy, mleka, soli, wody, soku z cytryny lub pomidorowego na elementach ze stali nierdzewnej przez dłuższy czas.

## 6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT

### 6.1 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



Jeśli po sprawdzeniu podstawowych sposobów usuwania usterek nadal występuje problem z urządzeniem, należy skontaktować się z personelem autoryzowanego serwisu lub inną wykwalifikowaną osobą.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Wyświetlacz sterowania płyty grzewczej jest zaciemniony. Nie można włączyć płyty grzewczej lub stref gotowania.	Brak zasilania.	Sprawdź bezpiecznik w instalacji domowej, do której podłączone jest urządzenie. Sprawdź, czy nie wystąpiła przerwa w zasilaniu próbując włączyć inne urządzenia elektroniczne.
Płyta grzewcza wyłącza się podczas pracy, a na każdym wyświetlaczu pulsuje symbol „F”.	Elementy sterujące są wilgotne lub znajduje się na nich jakiś przedmiot.	Osusz elementy sterujące lub usuń przedmiot.
Płyta grzewcza wyłącza się podczas pracy.	Jedna ze stref gotowania była włączona zbyt długo.	Można ponownie użyć strefy gotowania włączając ją ponownie.
Elementy sterujące płyty grzewczej nie działają i świeci się wskaźnik BLOKADY RODZICIELSKIEJ.	Blokada rodzicielska jest włączona.	Wyłącz blokadę rodzicielską.

### 6.2 TRANSPORT URZĄDZENIA

Jeśli chcesz przetransportować urządzenie, wykorzystaj oryginalne opakowanie i przenieś je w oryginalnym opakowaniu. Postępuj zgodnie z oznaczeniami transportowymi na opakowaniu. Przyklej taśmą wszystkie oddzielne elementy urządzenia, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia podczas transportu.

Jeśli nie posiadasz oryginalnego opakowania, przygotuj pudło do przewożenia tak, aby urządzenie, a zwłaszcza jego zewnętrzne powierzchnie, były chronione przed zewnętrznymi zagrożeniami.

## 7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA






### 7.1 ETYKIETA ENERGETYCZNA

Marka		<b>FINLUX</b>
Model		FP-32NTN10B
Rodzaj kuchenki		Elektryczna
Liczba stref gotowania		2
Technologia grzewcza-1		Promienna
Rozmiar-1	cm	Ø14,5
Zużycie energii-1	Wgodz/ kg	192,0
Technologia grzewcza-2		Promienna
Rozmiar-2	cm	Ø18,0
Zużycie energii-2	Wgodz/ kg	192,0
Zużycie energii przez płytę	Wgodz/ kg	192,0
Kuchenka ta jest zgodna z normą PN-EN 60350-2		
Wskaźówki oszczędzania energii		
Płyta kuchenna		
- Używaj garnków i rondli o płaskiej podstawie.		
- Używaj garnków i rondli odpowiedniej wielkości.		
- Używaj garnków i rondli z pokrywkami.		
- Minimalizuj ilości płynów i tłuszczu.		
- Gdy płyn zaczyna wrzeć, zmniejsz ustawienie.		

**Thank you for choosing this product.**

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	<b>WARNING</b>	Serious injury or death risk
	<b>RISK OF ELECTRIC SHOCK</b>	Dangerous voltage risk
	<b>FIRE</b>	Warning; Risk of fire / flammable materials
	<b>CAUTION</b>	Injury or property damage risk
	<b>IMPORTANT / NOTE</b>	Operating the system correctly

# CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings .....	4
1.2 Installation Warnings .....	6
1.3 During Use.....	7
1.4 During Cleaning and Maintenance .....	7
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	9
2.1 Instructions for the Installer .....	9
2.2 Installation of the Hob.....	9
2.3 Electrical Connection and Safety.....	11
3.PRODUCT FEATURES .....	12
4.USE OF PRODUCT .....	13
4.1 Hob Controls.....	13
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	18
5.1 Cleaning .....	18
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT .....	19
6.1 Troubleshooting.....	19
6.2 Transport .....	19



# 1. SAFETY INSTRUCTIONS


- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.


## 1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS


- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.


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

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

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

 **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scouring pads to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any



other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken when cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Please keep children and animals away from this appliance.

## **1.2 INSTALLATION WARNINGS**

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of

100°C.

- The temperature of the bottom surface of the hob may rise during operation, therefore a board must be installed underneath the product.

### **1.3 DURING USE**

- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance while it is operating.



Do not leave the cooker unattended when cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when the appliance is not in use.


### **1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE**

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents when needed.

## CE Declaration of conformity

**CE** We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

## Disposal of your old machine



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

## 2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

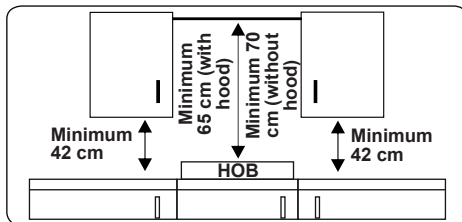
**WARNING** : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

### 2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

#### General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.



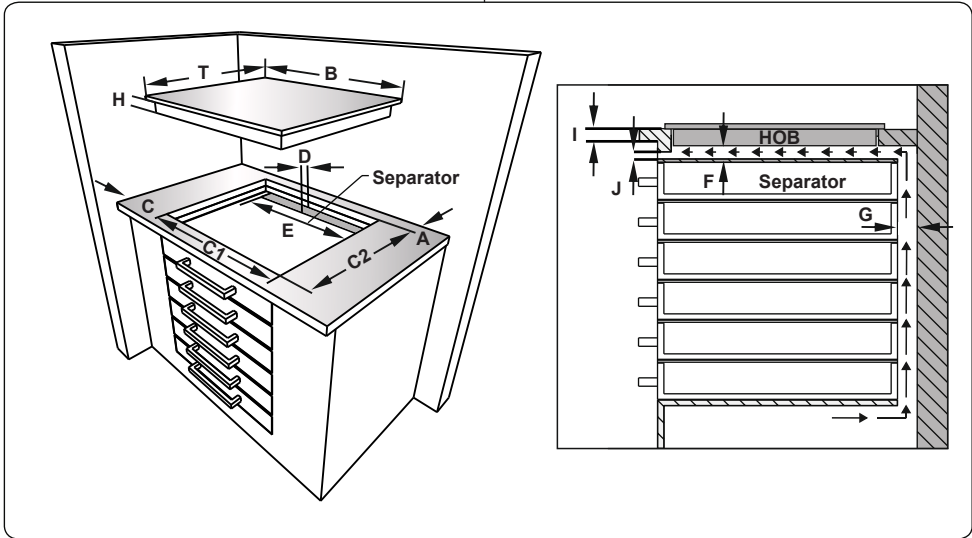
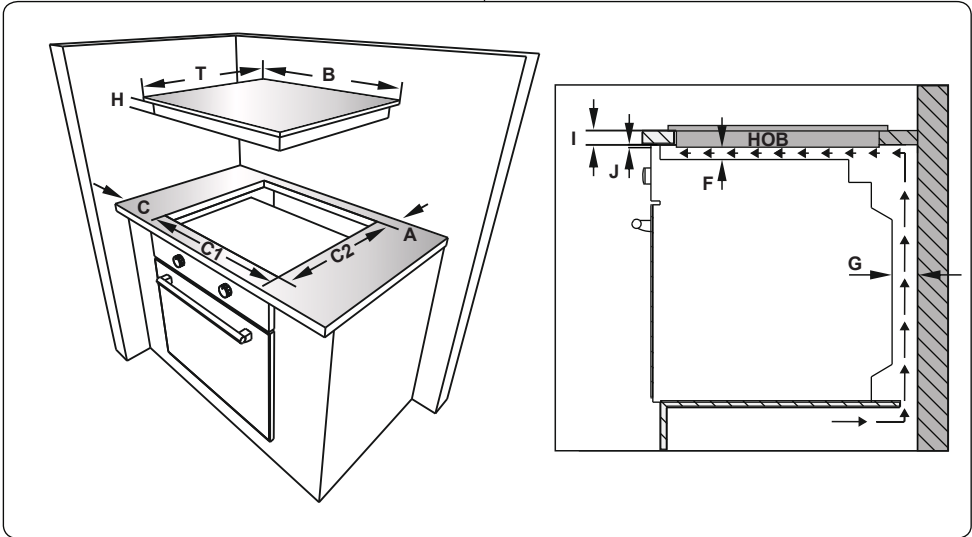
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the base of the appliance.

### 2.2 INSTALLATION OF THE HOB

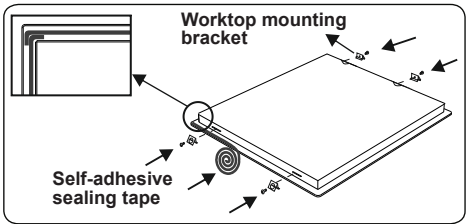
The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

- Cut the aperture dimensions as indicated in the figure. Locate the aperture on the worktop so that, after the hob is installed, the following requirements are followed.

<b>B (mm)</b>	290	<b>min. A (mm)</b>	50
<b>T (mm)</b>	520	<b>min. C (mm)</b>	50
<b>H (mm)</b>	47.5	<b>min. E (mm)</b>	250
<b>C1 (mm)</b>	270	<b>min. F (mm)</b>	10
<b>C2 (mm)</b>	490	<b>G (mm)</b>	20
<b>D (mm)</b>	50	<b>I (mm)</b>	25
<b>J (mm)</b>	5		



- 
- Apply the supplied one-sided self-adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop. Do not stretch the tape.



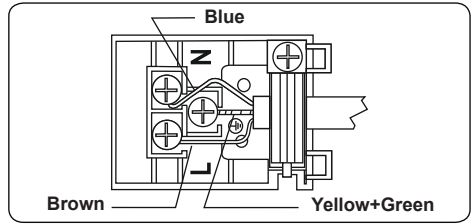
- Screw the 4 worktop mounting brackets on onto the side walls of the appliance.

### 2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

**! WARNING:** The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

**! WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified person.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnecter switch (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.
- 

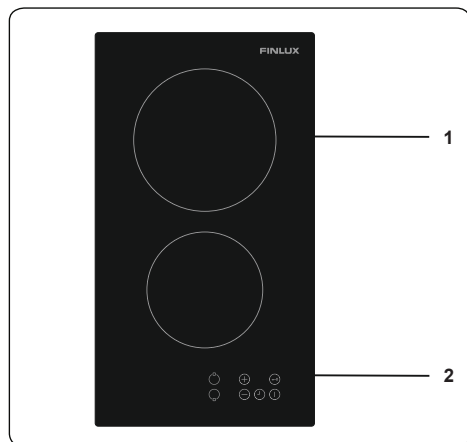


### 3. PRODUCT FEATURES



**Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### List of Components



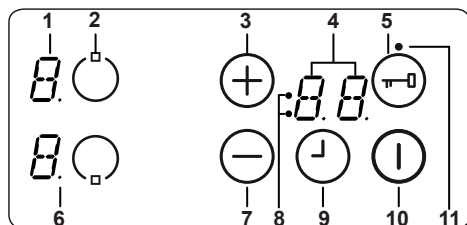
1. Ceramic Heater

2. Control Panel

## 4. USE OF PRODUCT

### 4.1 HOB CONTROLS

The appliance is operated by pressing buttons, confirmed by displays and audible sounds.



- 1- Heater display
- 2- Activate/Deactivate heater
- 3- Heat setting/timer increase
- 4- Timer display
- 5- Key lock
- 6- Decimal point
- 7- Heat setting/timer decrease
- 8- Timer function cooking zone indicators
- 9- Activate/Deactivate timer
- 10- On/Off
- 11- Key lock indicator

Mode Descriptions		
Stand-By-Mode	S-Mode	The mains is applied to the hob control and all heater displays are off or a residual heat display is active.
Operating-Mode	B-Mode	At least one heater display shows a heat setting between '0' and '9'.
Lock Mode	VR-Mode	The hob control is locked.

### Switching the Appliance On and Off

If the appliance is in Stand-By mode, it is put in Operating mode by pressing the On/Off button (10) for at least 1 second. A buzzer will sound to indicate the successful operation.

A "0" will appear on all heater displays and all decimal points corresponding to the heaters will flash (1 second on, 1 second off).

If there is no operation within 10 seconds, the display on all heaters will switch off.

If the displays do switch off, the heater will be sent into Stand-By mode.

If (11) is pressed for more than 2 seconds (in Operating mode), the appliance will

switch off and will enter S-Mode again. The appliance can be switched off by pressing (1) at any time; even if other buttons are pressed simultaneously.

If there is any residual heat from a heater, this will be indicated in the corresponding Heater Display with a "H".

### Selecting a Heater

If a single heater is chosen with the corresponding Activate/Deactivate Heater Button (2), the decimal point of the Heater Display will flash. For the selected heater, the heat level can be set between 1 and 9 by pressing the Heat Setting Buttons (+) or (-).

The buttons must be pressed within 3 seconds of selecting a heater, otherwise the heater selection will be erased and the heat setting decimal point will disappear. If there is no further operation within 10 seconds, the heater will revert back to S-Mode.

The heat setting can always be changed by pressing (+) or (-). The available settings are between 1 and 9.

Each button operation or each display change is accompanied by a buzzer sound.

### Setting a Cooking Level with and without Heat Boost

All heaters are equipped with the heat boost function.

If the heat boost is required, set the heat from the current level to level 9 by pressing the (-) button only. Once level 9 has been reached, press (+) to activate the heat boost. The display will flash "A" alternating with the heat setting value "9" to show the heat boost is active.

If the heat boost is active, the heater will operate with maximum power for a period of time dependent on the heat setting selected before the heat boost was activated.

Once the heat boost time has ended, only the heat setting will be indicated on the heater display.

The heat boost can be deactivated by pressing (-) until the heat setting "0" is displayed.



## Switching Off Individual Heaters

A heater can be switched off in 3 different ways:

- Simultaneous pressing of  $\oplus$  and  $\ominus$  buttons
- Reduction of the heat setting to "0" by pressing the  $\ominus$  button
- Use of the timer switch-off function for the corresponding heater.

### Simultaneous operation of $\oplus$ and $\ominus$ buttons

The corresponding heater must be chosen with the Activate/Deactivate Heater Button  $\odot$ , the Decimal Point of the related Heater Display will then flash. To switch off the heater,  $\oplus$  and  $\ominus$  must be pressed simultaneously. A buzzer will sound and "0" will appear in the heat setting display when this is successful.

If the timer is active for the selected heater, then "0" will appear in the heater and timer displays, and the related Cooking Zone Indicator and the Timer Function will both switch off.

If there is any residual heat for the heater, this will be indicated by a "H" in the heat setting display.

### Reduction of the heat setting to "0" by operating $\ominus$ button

The heater can also be switched off by reducing the heat setting to "0". This causes the associated Decimal Point of the heater, the related Cooking Zone Indicator and the Timer Display to all switch off, also.

If there is any residual heat for the heater, this will be indicated by a "H" in the heat setting display.

### Use of timer switch-off function for corresponding heater (if available)

After counting down to zero, the timer will stop. The corresponding heater will show "0" in the Heater Display and the Timer Display will show "00". The corresponding Cooking Zone Indicator will disappear.

An assigned Dual/Triple Zone Selection Indicator will also disappear if it is active.

Additionally, the buzzer will sound when the timer stops. Pressing any button will silence the timer.

## Timer Function

The timer provides the following features.

The control can run a maximum of 2 heater assigned timers and 1 minute minder timer (which is not assigned to a heater) simultaneously.

The timers can only be used in B-Mode. A heater timer can only be assigned to an active heater set at a level between 1 and 9. The minute minder timer is independent of any heater.

In order to use both functions, the timer function must be activated using the Activate/Deactivate Timer button  $\odot$ .

Pressing  $\odot$  for the first time after activating the heaters controls the minute minder timer (no Cooking Zone Indicator will flash, they will all be either on or off).

Pressing  $\odot$  for a second time, will assign a timer to one of the activated heaters. The Cooking Zone Indicator will begin flashing.

Pressing  $\odot$  again, will assign the next timer in a clockwise direction to the next active heater, and so on.

### Minute Minder Timer

The Minute Minder Timer can be operated by pressing  $\odot$ , whether a heater has been activated or not, and is selected only when all Cooking Zone Indicators are either on or off, i.e. none are flashing.

The Timer Display will show "00", to indicate activation of the timer. The decimal point on the Timer Display indicates that  $\oplus$  and  $\ominus$  can be used to set the timer value.

The Minute Minder Timer begins counting down once it has been set, it will not stop if the appliance is switched off or if the Key Lock function is activated.

Once it has reached zero, "00" will be displayed on the Timer Display and the buzzer will sound. Press any button to stop the buzzer sound.

### Heater Timer

Heater Timers can only be set when a heater has been activated, i.e. a heater level must be set between 1 and 9.

Pressing  $\odot$  once will activate the Minute Minder Timer, pressing  $\odot$  again will assign the timer to an activated heater. This will be indicated by the corresponding Cooking Zone Indicator flashing. Pressing  $\odot$  for a third time, after setting the first heater timer, will activate the timer for the next active heater in a clockwise direction. This will be indicated by its corresponding Cooking

Zone Indicator flashing. Pressing ⊕ and ⊖ will allow the timer to be set a value for the active heater.

The timer for the heater that was set first will be indicated by the illumination of its corresponding Cooking Zone Indicator. Pressing ⊕ again allows more timers to be assigned to the other activated heaters. The Timer Display will change, 10 seconds after the last operation, to the timer that will run out next. The number of timers that are running is indicated by the number of illuminated Cooking Zone Indicators.

The timer values for the Heater Timer and the Minute Minder Timer can be displayed by pressing ⊕, a Cooking Zone Indicator will flash for the timer it is assigned to. If no Cooking Zone Indicator flashes, the Minute Minder Timer value will be shown on the Timer Display.

All Heater Timers can be removed by switching the appliance into S-Mode using ⊕, however this will have no effect on the Minute Minder Timer which will continue counting down.

To remove a timer in Operation Mode, first select the timer using the Activate/Deactivate Timer Button until the desired timer is displayed on the Timer Display. It can then be removed in 2 ways:

- Decrease the value by pressing ⊖ until "00" appears on the Timer Display
- Press ⊕ and ⊖ simultaneously for 0.5 seconds until "00" is shown on the Timer Display.

Once a timer reaches "00", the level of its corresponding heater will also set to "0". The end of both the Heater Timer and the Minute Minder Timer is indicated by the buzzer sound, this can be stopped by pressing any button.

### Key Lock Function

The key lock function is used to set 'safe mode' on the appliance and can only be used in Operating Mode (B-Mode). The lock function becomes active when the key Lock button ⊕ is pressed for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a buzzer and the Key Lock Indicator will flash to indicate the heater is locked.

If the heater is locked, it will only be possible to switch the appliance off by pressing ⊕, all other buttons are blocked and it will not be possible to make any adjustments by pressing the buttons. If any

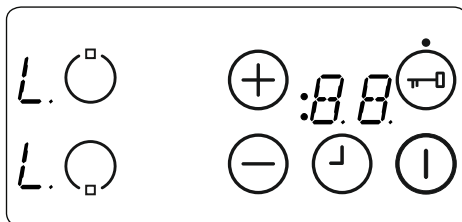
other button is pressed in the lock mode, the buzzer will sound and the Key Lock Indicator will flash.

Only the switch-off operation by pressing ⊕ is possible. However, if the appliance is switched off, it can not be restarted again without being unlocked.

### Child Lock

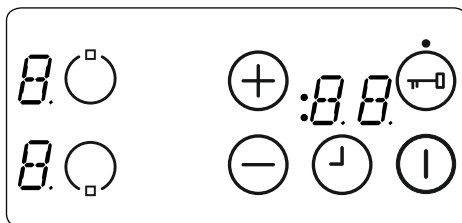
The child lock function is used to lock the appliance in a complicated multi-step process. Child lock (and unlocking) is only available in the S-Mode.

First, ⊕ must be pressed until the buzzer sounds, then ⊕ and ⊖ must be pressed simultaneously for at least 0.5 seconds, but for no longer than 1 second. Following this, press ⊕ to activate the child lock. All four heater displays will show 'L' as confirmation.



If the minute minder timer is still running, it will proceed until '00' is reached and the timer will beep. After confirmation of timer completion, the appliance will be fully locked. None of the buttons can be used as long as the appliance is locked.

Child lock can be deactivated by pressing ⊕ until the buzzer sounds. Then ⊕ and ⊖ must be pressed simultaneously for at least 0.5 seconds, followed by pressing ⊖ only. As confirmation for successful unlocking, "11" will no longer be displayed.



### Touch Control Safety Functions

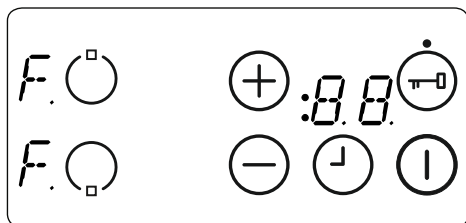
The following safety functions are available to avoid unintended operations.

## Sensor Safety Cut-Off

Button monitoring is included to prevent the appliance from unwanted button operation. In cases where one or more buttons are pressed for longer than 12 seconds, the buzzer will sound for ten minutes to indicate an incorrect operation. For example, an object may be placed on a button, or there could be a sensor failure and so on.

The safety switch-off will cause the hob to go into S-mode and all heater displays will flash "F". If there is no incorrect operation present, both the visual and audible signals will disappear.

If residual heat is present, "H" will be displayed on all other heater displays.

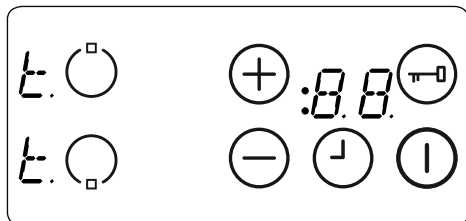


## Over Temperature Switch-Off

Due to the controls being very close to the heater in the middle of the front of the hob, it can occur that an incorrectly placed pot is not sensed by the sensor safety cut off (not covering a button) and heats up the hob to a very high temperature, which makes the glass and the buttons dangerous to touch.

To prevent the hob control unit from damage, the controls constantly monitor the temperature and the hob will automatically switch off if overheating occurs.

This will be indicated by the heater displays with the letter "t" time until the temperature decreases.



Once the temperature has dropped, the "t" in the heater display will disappear and the hob control unit will revert back into S-Mode. This means that the user can

reactivate the appliance by pressing (I).

## Operating Time Limitations

The hob control unit has a limitation on the operating time. If the heat setting for a heater has not been changed for a certain time, the heater will switch off automatically. A "0" will be displayed for 10 seconds, however there may be some residual heat present. The limit of the operating time depends on the selected heat setting.


After a heater automatically switches off, as described above, the heater can be used and the maximum operating time for this heat setting will be applied.

## Residual Heat Functions

After all cooking processes, some heat will be stored in the vitroceramic glass called residual heat. The appliance can calculate roughly how hot this glass is. If the calculated temperature is higher than + 60 ° C, then this will be indicated in the corresponding heater display for as long as the calculated temperature remains above + 60 ° C, even after the appliance has been switched off.

The residual heat indicator has the lowest priority and is overwritten by every other display value, including during safety switch-off and the displaying of an error code. When voltage is supplied to the hob after a power interruption, the residual heat display indicator will flash. If a heater had a residual heat of greater than + 60 ° C before the power interruption occurred, the display will flash while the residual heat remains or until the heater is selected for another cooking operation.

## Hints and Tips

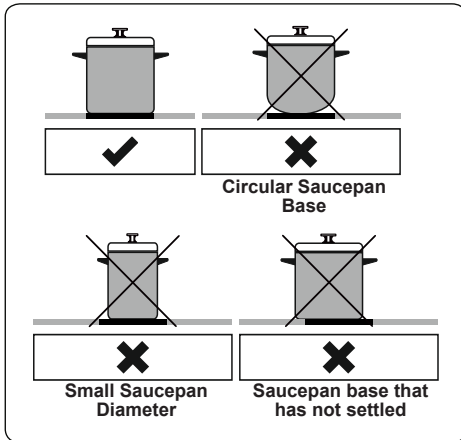
 **Important:** When ceramic heaters are operated in higher heat settings, the heated areas may be seen switching on and off. This is due to a safety device, which prevents the glass from overheating. This is normal at high temperatures, causing no damage to the hob and little delay in cooking times.

 **WARNING:**

- Never operate the hob without pans on the cooking zone.
- Only use flat pans with a sufficiently thick base.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the hob.
- While the cooking zone is in operation, it is important to ensure that the pan is

centred correctly above the zone.


- In order to conserve energy, never use a pan with a different diameter to the hotplate being used.



- Do not use saucepans with rough bottoms since these can scratch the glass ceramic surface.
- If possible, always place lids on the pans to avoid heat loss.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. Keep children and animals well away from the hob during operation and until it has fully cooled after operation.
- If you notice a crack on the cooktop, it must be switched off immediately and replaced by authorised service personnel.


## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

### 5.1 CLEANING


 **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

#### General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.


 Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.


 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

#### Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.

 **WARNING :** Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroceramic glass. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

 Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.



- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glass-ceramic cooktop. If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.

- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.

#### Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.
-  Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.
-  Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

## 6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

### 6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Hob control card's display is blacked out. The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
The hob switches off while it is in use and an 'F' flashes on each display.	The controls are damp or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
The hob switches off while it is use.	One of the cooking zones has been on for too long.	You can use the cooking zone again by switching it back on.
The hob controls are not working and the child lock LED is on.	The child lock is active.	Switch off the child lock.

### 6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

## 7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

### 7.1 ENERGY FICHE

Brand		<b>FINLUX</b>
Model		FP-32NTN10B
Type of Hob		Electric
Number of Cooking Zones		2
Heating Technology-1		Radiant
Size-1	cm	Ø14,5
Energy Consumption-1	Wh/kg	192,0
Heating Technology-2		Radiant
Size-2	cm	Ø18,0
Energy Consumption-2	Wh/kg	192,0
Energy Consumption of Hob	Wh/kg	192,0
This hob complies with EN 60350-2		
Energy Saving Tips		
Hob		
- Use cookwares having flat base.		
- Use cookwares with proper size .		
- Use cookwares with lid.		
- Minimize the amount of liquid or fat.		
- When liquid starts boiling , reduce the setting.		

**52202020**

