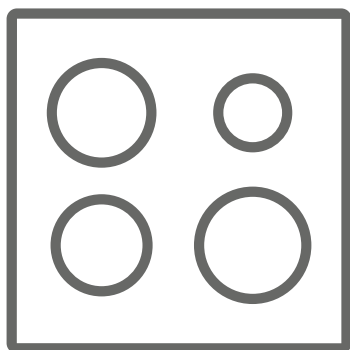


# FINLUX

**PL** Płyta kuchenna / Instrukcja obsługi

**EN** Hob / User Manual



**FG-64NNEBK**

**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.INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA .....	4
1.1 Ogólne zasady bezpieczeństwa .....	4
1.2 Ostrzeżenia dotyczące instalacji .....	7
1.3 Podczas użytkowania .....	8
1.4 Podczas czyszczenia i konserwacji.....	9
2.INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA.....	11
2.1 Instrukcje dla instalatora.....	11
2.2 Montaż płyty kuchennej.....	12
2.3 Przyłączenie gazu .....	14
2.4 Dostosowanie do rodzaju gazu (jeśli dotyczy).....	15
2.5 Przyłącze elektryczne i bezpieczeństwo (jeśli dotyczy).....	16
3.CECHY PRODUKTU .....	18
4.UŻYTKOWANIE PRODUKTU .....	19
4.1 Korzystanie z palników gazowych .....	19
4.2 Regulatory płyty kuchenki.....	19
5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA .....	20
5.1 Czyszczenie .....	20
5.2 Konserwacja .....	21
6.ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT .....	22
6.1 Rozwiązywanie problemów .....	22
6.2 Transport .....	22
7.SPECYFIKACJA TECHNICZNA.....	23
7.1 Etykieta energetyczna .....	23



# 1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA


- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać całą instrukcję i zachować ją w dogodnym miejscu do wglądu, gdy zajdzie taka potrzeba.
- Instrukcja została przygotowana dla więcej niż jednego modelu, dlatego dane urządzenie może nie mieć niektórych opisanych funkcji. Z tego powodu ważne jest, aby zwrócić szczególną uwagę na wszystkie ilustracje podczas czytania tej instrukcji.



## 1.1 OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA



- Urządzenia mogą używać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej oraz bez doświadczenia i wiedzy, ale tylko pod nadzorem lub zgodnie z udzielonymi instrukcjami dotyczącymi jej użytkowania w sposób bezpieczny i przy zrozumieniu związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci bez nadzoru nie mogą czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych.

 **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8. roku życia nie należy dopuszczać w pobliże urządzenia, jeśli nie znajdują się one pod stałym nadzorem.

  **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na płycie bez nadzoru na tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie próbować gasić ognia wodą. Należy wyłączyć kuchenkę, a następnie stłumić płomień, np. pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.

 **PRZESTROGA:** Proces gotowania musi być prowadzony pod nadzorem. Krótki proces gotowania musi być prowadzony pod stałym nadzorem.


  **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: Nie przechowywać żadnych przedmiotów na płycie do gotowania.

  **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.

- W przypadku modeli, które są wyposażone w pokrywę płyty grzejnej, przed użyciem wyczyścić pokrywę w celu usunięcia wszelkich rozlanych płynów, a przed jej zamknięciem poczekać, aż kuchenka ostygnie.
- Nie włączać urządzenia za pomocą zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Do czyszczenia powierzchni piekarnika nie używać ściernych środków czyszczących ani skrobaczek. Mogą one zarysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szkła drzwi lub uszkodzenie powierzchni.
- Do czyszczenia kuchenki nie używać urządzeń czyszczących za pomocą pary.
- Urządzenie wyprodukowano zgodnie z wszystkimi obowiązującymi miejscowymi i międzynarodowymi normami i przepisami.
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą być przeprowadzane wyłącznie przez autoryzowanych techników serwisowych. Instalacja i naprawy przeprowadzane przez nieautoryzowanych techników mogą być niebezpieczne. Zabrania


się dokonywania wszelkich zmian i modyfikacji specyfikacji kuchenki. Stosowanie niewłaściwych osłon płyt grzejnych może powodować wypadki.

- Przed instalacją należy się upewnić, że lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu oraz napięcie i częstotliwość w sieci elektrycznej) są zgodne z wymogami dla danego urządzenia. Specyfikację tego urządzenia podano na etykiecie.

 **PRZESTROGA:** Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do gotowania potraw i jest przeznaczone tylko do użytku w pomieszczeniach gospodarstw domowych. Nie należy go używać do innych celów ani zastosowań, na przykład do użytku poza domem, w celach komercyjnych lub do ogrzewania pomieszczeń.

- Kuchenka ta nie jest przyłączona do urządzenia wentylującego. Należy ją zainstalować i przyłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji. Szczególną uwagę należy zwrócić na odnośne wymagania co do wentylacji.
- Jeśli po 15 sekundach palnik się nie zapali, należy zaniechać dalszych prób, otworzyć drzwi komory. Odczekać co najmniej 1 minutę przed próbą zapalenia palnika.
- Instrukcje te są ważne tylko wtedy, gdy na kuchence umieszczono symbol odpowiedniego kraju. Jeśli na kuchence nie umieszczono takiego symbolu, należy się zapoznać z instrukcją techniczną, w której zawarto niezbędne wytyczne dotyczące przystosowania kuchenki do warunków użytkowania w danym kraju.
- Podjęto wszystkie możliwe środki, aby zapewnić bezpieczeństwo użytkownika. Ponieważ szkło może pęknąć, należy zachować ostrożność podczas

czyszczenia. Unikać uderzania lub trącania szyby akcesoriami kuchennymi.

- Należy się upewnić, że przewód zasilający nie zaklinował się ani nie uszkodził podczas instalacji. Jeśli uszkodzi się przewód zasilający, należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub podobnie wykwalifikowanemu osobom, aby uniknąć zagrożeń.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w płytę grzejną do gotowania wykonaną ze szkła lub ceramiki szklanej:  
 **PRZESTROGA:** „W przypadku zbitcia szkła płyty grzejnej”:
  - natychmiast odłączyć wszystkie palniki i każdy elektryczny element grzejny i odłączyć urządzenie od zasilania,
  - nie dotykać powierzchni urządzenia,
  - nie korzystać z urządzenia.
- Dzieci i zwierzęta powinny przebywać z dala od tego urządzenia.

## 1.2 OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI


- Nie uruchamiać urządzenia, dopóki nie zostanie całkowicie zainstalowane.
- Urządzenie musi zainstalować autoryzowany technik. Producent nie odpowiada za żadne szkody, które mogło spowodować umieszczenie urządzenia w nieodpowiednim miejscu i jego instalacja przez nieuprawnione osoby.
- Podczas rozpakowywania kuchenki należy się upewnić, że nie została ona uszkodzona podczas transportu. W przypadku jakiegokolwiek wady nie należy używać urządzenia, lecz natychmiast skontaktować się z wykwalifikowanym agentem serwisowym. Ponieważ użyte do pakowania materiały (nylon, zszywki, styropian itp.) mogą być

szkodliwe dla dzieci, należy je bezzwłocznie zebrać i usunąć.

- Chronić urządzenie przed oddziaływaniami warunków atmosferycznych. Nie wystawiać na działanie słońca, deszczu, śniegu, pyłu ani nadmiernej wilgotności.
- Sprzęty otaczające kuchenkę (np. szafka) muszą być wytrzymałe na działanie temperatury o wysokości min. 100°C.
- Podczas obsługi temperatura dolnej powierzchni płyty kuchennej może wzrosnąć, dlatego pod spodem produktu należy zamontować deskę.

### **1.3 PODCZAS UŻYTKOWANIA**

- Nie umieszczać materiałów palnych ani łatwopalnych w urządzeniu ani w jego pobliżu, gdy urządzenie pracuje.
- Nie rozpylać aerozolu w pobliżu tego urządzenia, gdy jest ono uruchomione.

 Nie oddalać się od kuchenki podczas gotowania z użyciem stałych lub ciekłych olejów. W warunkach skrajnej temperatury mogą się one zapalić. Palącego się oleju nie wolno gasić, polewając wodą. Zamiast tego należy wyłączyć kuchenkę i przykryć patelnię pokrywką lub kocem gaśniczym.

- Zawsze należy stawiać patelnie na środku pola grzejnego i obracać ich rączki w bezpieczne położenie, aby nie obijały się i nie zahaczały o siebie.
- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas, wyłączyć wyłącznik główny. Wyłączyć zawór gazu, jeżeli urządzenie gazowe nie jest używane.
- Gdy kuchenka nie jest użytkowana, należy się upewnić, że jej gałki sterujące znajdują się w pozycji



„0” (stop).



**PRZESTROGA:** Używanie urządzenia do gotowania na gazie powoduje wytwarzanie ciepła, wilgoci i produktów spalania w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Zapewnić, aby kuchnia była dobrze wentylowana, zwłaszcza podczas korzystania z urządzenia. Naturalne otwory wentylacyjne muszą być otwarte lub należy zamontować mechaniczne urządzenie wentylacyjne (mechaniczny okap kuchenny).

- Przy długotrwałym i intensywnym użytkowaniu kuchenki potrzebna może być dodatkowa wentylacja, na przykład otwarcie okna, lub bardziej wydajna wentylacja, na przykład zwiększenie poziomu wentylacji mechanicznej w razie potrzeby.


#### **1.4 PODCZAS CZYSZCZENIA I KONSERWACJI**

- Przed wykonaniem czyszczenia lub konserwacji należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone.
- Do czyszczenia panelu sterowania nie zdejmować gałek sterujących.
- Aby utrzymać wydajność i bezpieczeństwo kuchenki, zalecamy użytkowanie wyłącznie oryginalnych części zamiennych i w razie potrzeby kontakt z naszymi autoryzowanymi agentami serwisowymi.

## 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 DO UŻYTKOWANIA

**! OSTRZEŻENIE:** Urządzenie musi być instalowane przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika zgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszym podręczniku i obowiązującymi przepisami lokalnymi.

- Niewłaściwa instalacja może spowodować obrażenia i uszkodzenia, za które producent nie ponosi odpowiedzialności i które nie są objęte gwarancją.
- Przed instalacją należy się upewnić, że lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu lub napięcie i częstotliwość w sieci elektrycznej) są zgodne z tymi wymaganymi dla kuchenki. Wymogi dla tej kuchenki podano na etykiecie.
- Należy przestrzegać praw, rozporządzeń, dyrektyw i norm obowiązujących w kraju użytkowania (przepisy bezpieczeństwa, prawidłowa utylizacja zgodnie z przepisami itp.).

### 2.1 INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

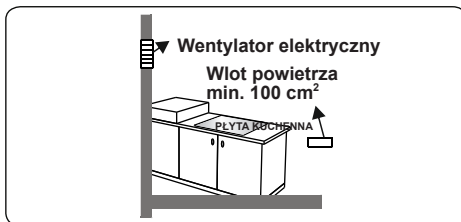
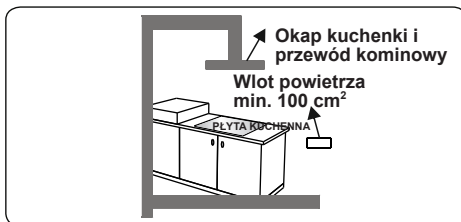
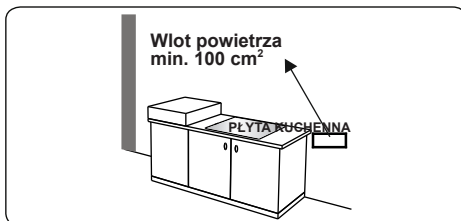
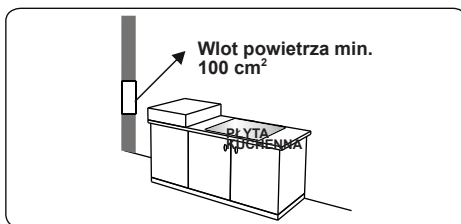
#### Wymagania dotyczące wentylacji

- Dla pomieszczeń o kubaturze mniejszej niż  $5 \text{ m}^3$  wymagana jest stała wentylacja wolnego obszaru  $100 \text{ cm}^2$ .
- Dla pomieszczeń o kubaturze pomiędzy  $5 \text{ m}^3$  a  $10 \text{ m}^3$  wymagana jest stała wentylacja wolnego obszaru  $50 \text{ cm}^2$ , chyba że pomieszczenie ma drzwi, które otwierają się bezpośrednio na zewnątrz. Wówczas wentylacja stała nie jest wymagana.
- Dla pomieszczeń o kubaturze większej niż  $10 \text{ m}^3$  nie jest wymagana stała wentylacja.

**Ważne:** Niezależnie od wielkości pomieszczenia wszystkie pomieszczenia, w których umieszczone jest urządzenie, muszą mieć bezpośredni dostęp do powietrza z zewnątrz poprzez otwierane okno lub jego odpowiednik.

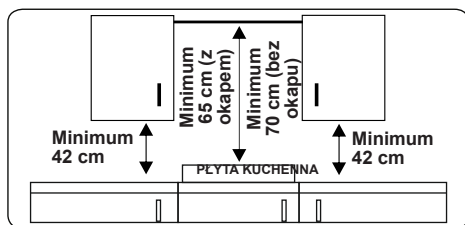
### Usuwanie spalonych gazów ze środowiska

Urządzenia gazowe odprowadzają uboczne produkty spalania gazu na zewnątrz albo bezpośrednio, albo za pośrednictwem okapu i komina. Jeśli nie można zamontować okapu, w oknie lub na ścianie z dostępem do świeżego powietrza należy ustawić wentylator. Wentylator musi być wystarczająco wydajny, aby wymieniać całe powietrze w kuchni co najmniej 4–5 razy na godzinę.



## Instrukcje ogólne

- Po wyjęciu urządzenia i akcesoriów z opakowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W przypadku podejrzenia uszkodzenia nie używać urządzenia i natychmiast skontaktować się z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym technikiem.
- Należy się upewnić, że w najbliższym otoczeniu nie ma łatwopalnych lub palnych materiałów, takich jak zasłony, olej, szmatki itp., które mogą się zapalić.
- Blat i meble wokół urządzenia muszą być wykonane z materiałów odpornych na temperatury wyższe niż 100°C.
- Jeśli nad urządzeniem będzie instalowany okap kuchenny lub dowolna szafka, odległość między płytą grzejną a szafką / okapem kuchennym powinna być taka, jak pokazano poniżej.



- Urządzenie nie powinno być instalowane bezpośrednio nad

zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką ani suszarką do ubrań.

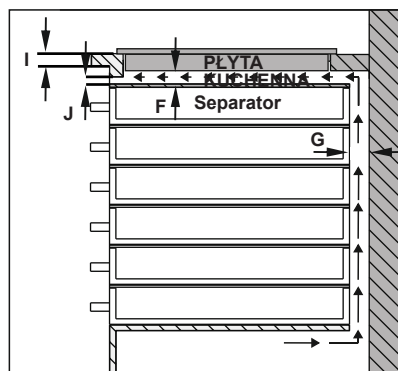
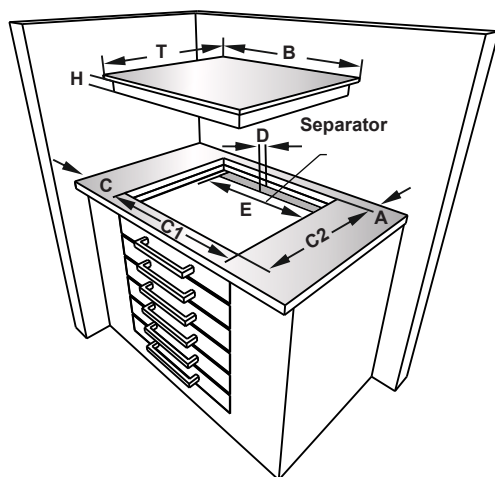
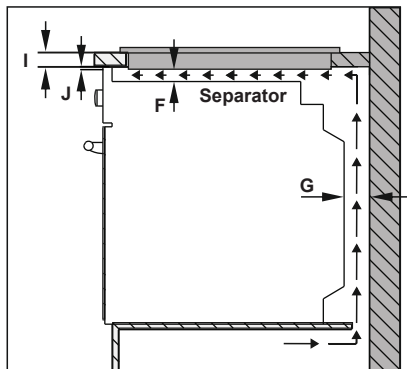
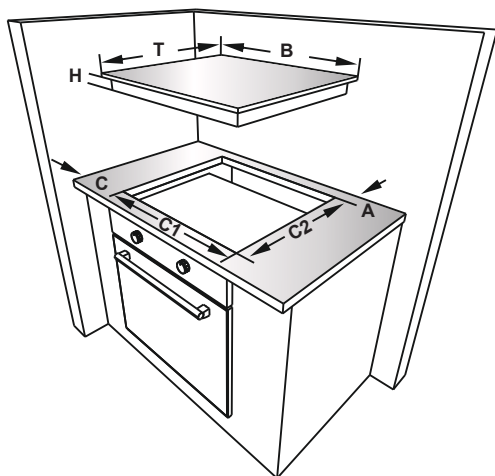
- Jeżeli podstawę urządzenia można dotknąć ręką, poniżej podstawy należy zamocować barierę wykonaną z odpowiednich materiałów zapewniającą, że nie będzie dostępu do podstawy urządzenia.
- Kuchenkę można ustawić w pobliżu innych mebli, pod warunkiem, że w miejscu, w którym stoi urządzenie, wysokość mebli nie przekracza wysokości płyty kuchenki.

## 2.2 MONTAŻ PŁYTY KUCHENNEJ

Urządzenie jest dostarczane z zestawem montażowym zawierającym samoprzylepny materiał uszczelniający, wsporniki mocujące i śruby.

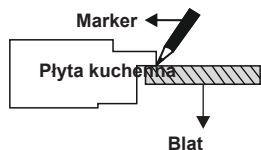
- Wyciąć otwór o wymiarach przedstawionych na rysunku. Umieścić otwór na blacie tak, aby po zamontowaniu kuchenki zostały spełnione następujące wymagania:

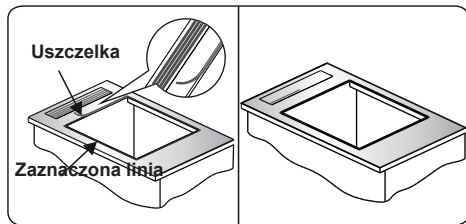
B (mm)	580	min. A (mm)	50
T (mm)	510	min. C (mm)	100
H (mm)	40	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	25
J (mm)	5		



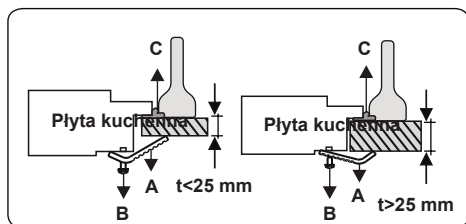
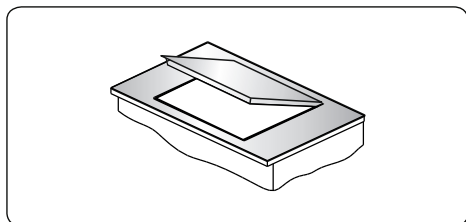
- Włożyć płytę w wycięcie. Zaznaczyć na blacie kuchenki położenie płyty kuchennej.

- Zdjąć płytę kuchenną. Założyć uszczelkę na zaznaczoną linię. Należy się upewnić, że linia znajduje się na środku uszczelki. Należy się upewnić, że w narożnikach złącza zachodzą na siebie i nie pozostaje luka w materiale uszczelniającym.





- Włożyć urządzenie do otworu i zamocować w położeniu za pomocą wsporników (A) i śrub (B). Ustawić położenie wsporników odpowiednio do grubości blatu i równomiernie dokręcić śruby. Ostrożnie odciąć nadmiar materiału uszczelniającego (C) z obwodu urządzenia.



## 2.3 PRZYŁĄCZENIE GAZU

### Montaż zasilania gazem i kontrola szczelności

Kuchenkę należy przyłączyć zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami miejscowymi i międzynarodowymi. Najpierw należy sprawdzić, jaki rodzaj gazu jest przyłączony do kuchenki. Informacje te są dostępne na naklejce z tyłu kuchenki. Informacje dotyczące właściwych rodzajów gazu i dysz gazowych można znaleźć w tabeli danych technicznych. Sprawdzić, czy ciśnienie gazu zasilającego jest zgodne z wartościami podanymi w tabeli danych technicznych, aby móc go jak najlepiej wykorzystać i zapewnić minimalne zużycie gazu. Jeżeli ciśnienie gazu w sieci różni

się od podanych wartości lub nie jest ono stabilne w miejscu zamieszkania, może być konieczne zamontowanie regulatora ciśnienia na wlocie gazu. Aby dokonać tych korekt, należy się skontaktować z autoryzowanym centrum serwisowym.

### Punkty do sprawdzenia przy przyłączeniu gazu węzłem elastycznym:

- Jeśli kuchenkę przyłącza się do zasilania gazem za pomocą elastycznego węzła założonego na wlot gazu, należy zamontować na nim także kolnierz rurowy.
- Przyłączyć kuchenkę krótkim i wytrzymałym węzłem, możliwie najbliżej źródła gazu.
- Dozwolona maksymalna długość węzła to 1,5 m.
- Urządzenie powinno zostać podłączone zgodnie z odpowiednimi lokalnymi normami dotyczącymi instalacji gazowych.
- Wąż trzeba prowadzić z dala od miejsc, które mogą się nagrzewać do temperatury powyżej 90°C.
- Wąż nie może być pęknięty, rozerwany, wygięty ani zagięty.
- Trzymać wąż z dala od ostrych narożników i przedmiotów, które mogłyby się poruszać.
- Przed montażem należy się upewnić, że wąż nie jest uszkodzony. W celu sprawdzenia użyć wody gazowanej lub testera szczelności. Używanie otwartego płomienia do sprawdzania wycieków gazu jest zabronione.
- Wszystkie elementy metalowe stosowane do przyłączenia gazu muszą być wolne od rdzy. Należy sprawdzić datę ważności wszelkich elementów wykorzystywanych do przyłączenia.

### Punkty do sprawdzenia przy przyłączeniu gazu przewodem stałym:

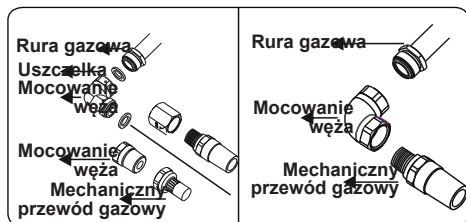
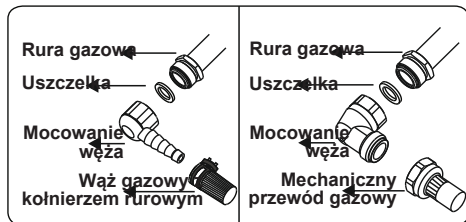
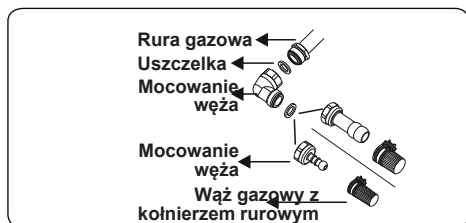
Aby zamontować stałe przyłącze gazowe (przy użyciu połączeń gwintowych, np. nakrętek), w różnych krajach stosuje się różne metody. Części stosowane najczęściej w danym kraju są dostarczane wraz z kuchenką. Wszystkie inne części mogą być dostarczone jako części zamienne.

Podczas przyłączenia nakrętka na kolektorze gazu musi być nieruchoma, a

obraca się drugi element. Do bezpiecznego połączenia należy użyć kluczy o odpowiednich rozmiarach. W przypadku powierzchni pomiędzy różnymi elementami należy zakładać uszczelki dostarczone w zestawie do przystosowania przyłączenia do rodzaju gazu.

Uszczelki użyte przy przyłączeniu powinny być również dopuszczone do stosowania w instalacjach gazowych. Do uszczelniania instalacji gazowej nie należy używać uszczelki hydraulicznych.

Należy pamiętać, że kuchenka jest przystosowana do przyłączenia gazu w kraju, dla którego ją wyprodukowano. Główny kraj docelowy oznaczono na tylnej pokrywie kuchenki. Jeśli ma być ona używana w innym kraju, potrzebne być może któreś z przyłączeń pokazanych na poniższym rysunku. W takim przypadku należy się skontaktować z władzami lokalnymi, aby otrzymać informacje o prawidłowym podłączeniu gazu.



Kuchenka musi być zainstalowana i konserwowana przez odpowiednio wykwalifikowanego technika z gazowni, zgodnie z obowiązującymi przepisami

bezpieczeństwa.

**! OSTRZEŻENIE:** Używanie otwartego płomienia do sprawdzania wycieków gazu jest zabronione.

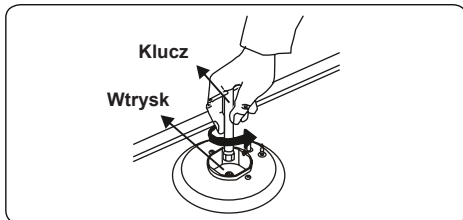
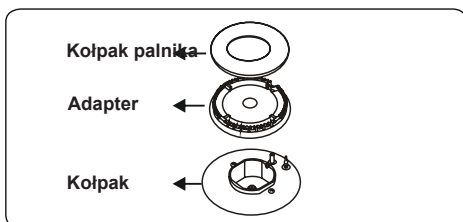
## 2.4 DOSTOSOWANIE DO RODZAJU GAZU (JEŚLI DOTYCZY)

Kuchenka jest przystosowana do zasilania propanem-butanem / gazem ziemnym. Palniki gazowe można dostosować do różnych rodzajów gazu poprzez zastąpienie odpowiednich dysz i regulację minimalnej długości płomienia odpowiednio do używanego gazu. W tym celu należy wykonać następujące czynności.

### Wymiana dysz

#### Palniki płyty kuchenki

- Odciać dopływ gazu z sieci i odłączyć kuchenkę od zasilania elektrycznego.
- Zdjąć kołpaki palników i adaptery.
- Aby odkręcić dysze, należy użyć klucza płaskiego 7 mm.
- Wymienić dysze na te z zestawu do dostosowania do rodzaju gazu o odpowiednich średnicach do rodzaju gazu, który ma być użyty, zgodnie z tabelą dotyczącą dysz gazowych.



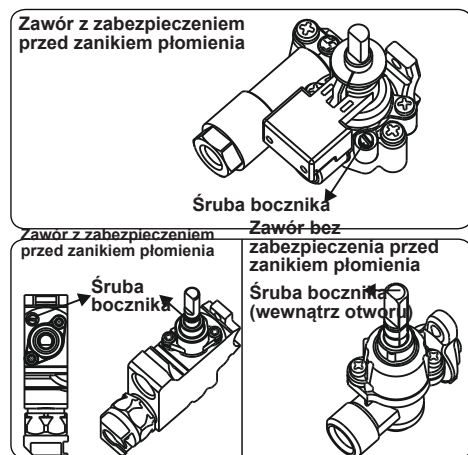
### Regulacja obniżonego położenia płomienia

Najpierw należy się upewnić, że kuchenka jest odłączona od zasilania elektrycznego, a dopływ gazu jest otwarty. Długość płomienia w położeniu minimalnym reguluje się płaską śrubą umieszczoną na zaworze. W zaworach z zabezpieczeniem przed

zanikiem płomienia śruba ta znajduje się po stronie trzpienia zaworu, jak pokazano na rysunkach. W zaworach bez zabezpieczenia przed zanikiem płomienia śruba ta znajduje się wewnątrz trzpienia zaworu, jak pokazano na rysunku. W celu łatwiejszego dostosowania położenia płomienia zaleca się, aby podczas zmiany dokonać demontażu panelu sterowania (i mikroprzełącznika, jeśli występuje).

Aby określić to minimalne położenie, należy zapalić palniki i pozostawić je w pozycji minimalnej. Za pomocą małego śrubokręta dokręcić lub odkręcić śrubę bocznika o mniej więcej 90 stopni. Gdy płomień ma długość co najmniej 4 mm, gaz jest równomiernie rozprowadzany. Należy się upewnić, że płomień nie gaśnie przy przejściu od położenia maksymalnego do minimalnego. Ręką spowodować sztuczny powiew powietrza w stronę płomienia, aby sprawdzić, czy płomień się stabilnie.

Przy dostosowaniu z gazu propan-butan a gaz ziemny trzeba połuźnić śrubę bocznika. Przy dostosowywaniu z gazu ziemnego na propan-butan śrubę tę trzeba dokręcić. Należy się upewnić, że kuchenka jest odłączona od zasilania elektrycznego, a dopływ gazu jest otwarty.



### Wymiana wlotu gazu

W niektórych krajach wlot gazu ziemnego / gazu propan-butan może się różnić. W takim przypadku należy usunąć oryginalne elementy mocujące i nakrętki (jeśli są) i odpowiednio założyć nowe przyłącze gazu. W każdych warunkach wszystkie elementy użyte do połączeń gazowych powinny być zatwierdzone przez władze

miejscowe i/lub międzynarodowe. Przy wszystkich połączeniach gazowych należy się odwołać do powyższych wyjaśnień w punkcie „Montaż zasilania gazem i kontrola szczelności”.

### 2.5 PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE I BEZPIECZEŃSTWO (JEŚLI DOTYCZY)

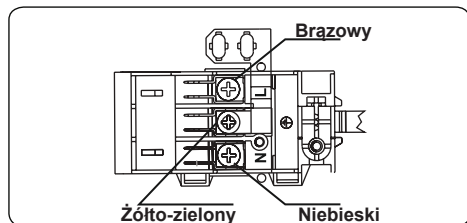
**! OSTRZEŻENIE:** Przyłącze elektryczne urządzenia musi być instalowane przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika zgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszym podręczniku i obowiązującymi przepisami lokalnymi.

**! OSTRZEŻENIE: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.**

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej należy sprawdzić napięcie znamionowe urządzenia (oznaczone na tabliczce znamionowej urządzenia) w celu potwierdzenia zgodności z dostępnym napięciem sieciowym, a przewody elektryczne powinny być w stanie obsługiwać moc znamionową urządzenia (również wskazaną na tabliczce znamionowej).
- Podczas instalacji należy się upewnić, że stosowane są przewody izolowane. Nieprawidłowe podłączenie może spowodować uszkodzenie urządzenia. Jeśli przewód sieciowy jest uszkodzony i należy go wymienić, powinien to zrobić wykwalifikowany personel.
- Nie używać adapterów, rozgałęziaczy i/lub przedłużaczy.
- Przewód zasilający należy umieszczać z dala od gorących części kuchenki i nie może być on zgięty ani przyciśnięty. W przeciwnym razie może ulec uszkodzeniu, co spowoduje zwarcie.
- Jeśli urządzenie nie jest podłączone do sieci za pomocą wtyczki, w celu spełnienia wymagań bezpieczeństwa należy zastosować rozłącznik wszystkich biegunów (z odstępem co najmniej 3 mm między stykami).
- Po zainstalowaniu urządzenia wyłącznik z bezpiecznikiem musi być łatwo dostępny.
- Należy się upewnić, że wszystkie połączenia są odpowiednio mocno dokręcone.



- Zamocować kabel zasilający w zacisku kabla, a następnie zamknąć pokrywę.
- Połączenie skrzynki zaciskowej jest umieszczone na skrzynce zaciskowej.

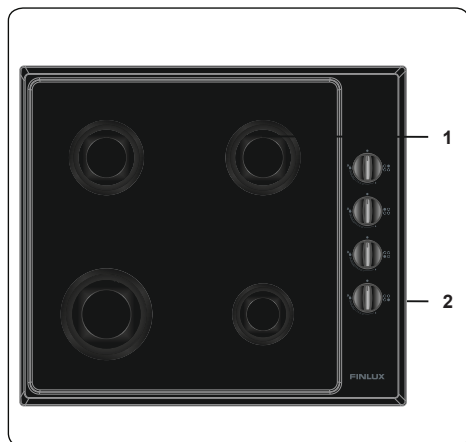


### 3. CECHY PRODUKTU



**Ważne:** Dane techniczne i wygląd danego urządzenia mogą się różnić od przedstawionego na poniższych rysunkach.

#### Wykaz elementów



1. Palnik gazowy
2. Panel sterowania

## 4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU

### 4.1 KORZYSTANIE Z PALNIKÓW GAZOWYCH

#### Zapalanie palników

Symbol położenia nad każdą gałką sterującą określa sterowany palnik.

#### Ręczne zapalanie palników gazowych

Jeśli kuchenka nie jest wyposażona w urządzenie do zapalania lub nastąpi awaria zasilania elektrycznego, należy postępować, jak podano poniżej.

**Palniki na płycie:** Wcisnąc gałkę palnika, który chce się zapalić, i przytrzymać ją, obracając w lewo, tak aby gałka znalazła się w pozycji maksymalnego ustawienia. Kontynuować wciskanie gałki i przytrzymać zapaloną zapałkę lub zapalarkę nad górnym obwodem palnika. Gdy tylko pojawi się stabilny płomień, odsunąć źródło zapłonu od palnika.

#### Urządzenie zabezpieczające płomień

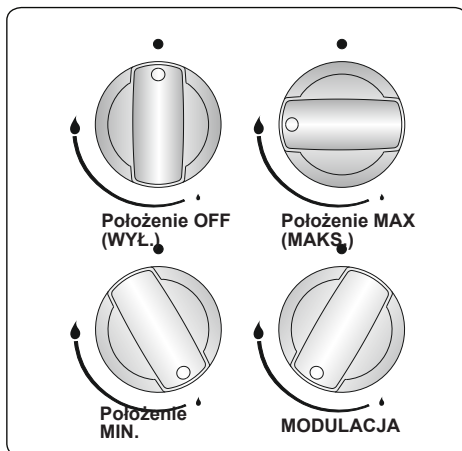
##### Palniki płyty kuchenki

Zabezpieczenie płyty przed zanikiem płomienia chroni przed jego przypadkowym zgaśnięciem. W takim przypadku zabezpieczenie odcina dopływ gazu do palnika, co zapobiega gromadzeniu się niespalonego gazu. Odczekaj 90 sekund przed ponownym zapaleniem zgasłego palnika.

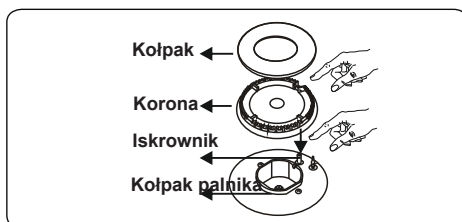
### 4.2 REGULATORY PŁYTY KUCHENKI

#### Palnik płyty kuchenki

Gałka ma 3 pozycje: wyl. (0), maksimum (duży symbol płomienia) i minimum (mały symbol płomienia). Po zapaleniu palnika za pomocą przekręcenia gałki do pozycji maksymalnej można regulować długość płomienia pomiędzy położeniami maksymalnym i minimalnym. Nie używać palników, gdy pokrętło jest w położeniu pomiędzy maksymalnym a wyłączonym.



Po zapłonie wizualnie sprawdzić płomień. Jeśli widoczna jest żółta końcówka, płomień są uniesione lub niestabilne, należy wyłączyć dopływ gazu i po ostygnięciu sprawdzić montaż kołpaków i koron palników. Należy się upewnić, że kołpaki palników nie są zalane. Jeśli płomień palnika gaśnie przypadkowo, należy wyłączyć palnik, wywietrzyć kuchnię i odczekać przynajmniej 90 sekund przed jego powtórny zapaleniem.



Aby wyłączyć palniki kuchenki, należy obrócić gałkę w prawo do położenia oznaczonego jako „0” lub tak, by znacznik gałki palnika był skierowany ku górze.

Palniki kuchenki różnią się średnicami. Najbardziej oszczędne korzystanie z gazu polega na wybraniu palnika o wielkości odpowiedniej do wielkości garnka i zmniejszeniu płomienia do minimum po zagotowaniu jego zawartości. Zaleca się zawsze przykrywanie garnków pokrywkami, aby uniknąć strat ciepła.

Aby uzyskać maksymalną wydajność

głównych palników, sugerujemy używanie garnków z płaskimi dnami o następujących średnicach. Używanie garnków o średnicach mniejszych niż przedstawione poniżej spowoduje utratę energii.

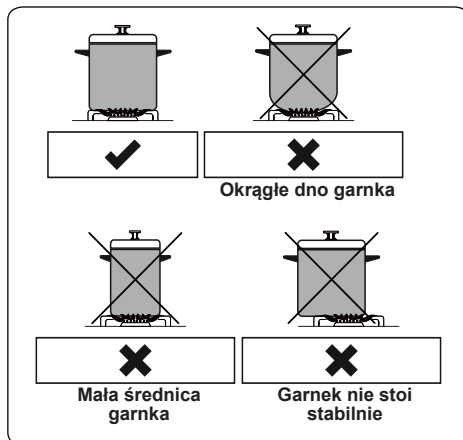
Palnik duży / do woków	22–26 cm
Palnik średni	14–22 cm
Palnik pomocniczy	12–18 cm

Należy się upewnić, że końcówki płomieni nie sięgają poza zewnętrzny obwód garnka, ponieważ może to uszkodzić zamontowane elementy z tworzywa sztucznego takie jak uchwyty.

Wyłączyć główny zawór sterujący gazem, gdy palniki nie są używane przez dłuższy czas.


## OSTRZEŻENIE:

- Należy używać tylko garnków o płaskim dnie z grubymi podstawami.
- Przed postawieniem garnka na palniku należy się upewnić, że jego dno jest suche.
- Gdy kuchenka pracuje, temperatura dostępnych części może być wysoka. Konieczne jest, aby w trakcie i po zakończeniu gotowania nie dopuszczać dzieci ani zwierząt do palników.
- Po użyciu płyta przez dłuższy czas pozostaje bardzo gorąca. Nie stawiać na urządzeniu żadnych przedmiotów ani nie dotykać go.
- Nigdy nie kłaść na płycie noży, widelców, łyżek ani pokrywek, ponieważ się nagrzeją i mogą spowodować poważne poparzenia.
- Uchwytów garnków ani żadnych innych naczyń do gotowania nie należy wystawiać poza krawędź płyty kuchenki.





## 5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

### 5.1 CZYSZCZENIE

 **OSTRZEŻENIE:** Przed czyszczeniem urządzenia należy je wyłączyć i pozostawić do ostygnięcia.

#### Instrukcje ogólne

- Przed użyciem środków czyszczących do czyszczenia urządzenia należy sprawdzić, czy są odpowiednie i zalecane przez producenta.
- Używać kremowych lub płynnych środków czyszczących, które nie zawierają cząsteczek. Nie używać żrących (powodujących korozję) kremów, szorstkich proszków czyszczących, grubej wełny stalowej ani twardych narzędzi, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię kuchenki.
-  Nie używać środków czyszczących, które zawierają cząsteczki, ponieważ mogą one zarysować szklane, emaliowane i/lub pomalowane części urządzenia.
- W razie wycieku cieczy należy natychmiast wycisnąć urządzenie, aby nie doszło do uszkodzenia jego części.
-  Nie używać oczyszczaczy parowych do czyszczenia jakichkolwiek części urządzenia.


#### Czyszczenie kuchenki gazowej

- Należy regularnie czyścić kuchenkę

gazową.

- Zdjąć ruszty, kołpaki i korony palników kuchenki.
- Wytrzeć powierzchnię płyty miękką ściereczką nasączoną wodą z mydłem. Następnie ponownie przetrzeć powierzchnię płyty wilgotną ściereczką i osuszyć.
- Wyczyścić i oplukać kołpaki palników kuchenki. Nie zostawiać ich wilgotnych. Od razu wysuszyć za pomocą suchej szmatki.
- Po czyszczeniu upewnić się, że wszystkie części ponownie złożono prawidłowo.
- Powierzchnie rusztów mogą się zarysować w wyniku użytkowania. Nie stanowi to wady fabrycznej.

 Nie używać metalowej gąbki do czyszczenia jakiegokolwiek części płyty.


 Upewnić się, że woda nie dostaje się do palników, gdyż może to spowodować zalanie dysz.


### **Czyszczenie części szklanych (jeśli dotyczy)**

- Należy regularnie czyścić szklane części urządzenia.
- Do czyszczenia wewnętrznych i zewnętrznych części szklanych używać środka do konserwacji szkła. Następnie spłukać i osuszyć je dokładnie suchą szmatką.

### **Czyszczenie części emaliowanych**

- Należy regularnie czyścić emaliowane części urządzenia.
- Wytrzeć części emaliowane miękką ściereczką nasączoną wodą z mydłem. Następnie ponownie przetrzeć je wilgotną ściereczką i osuszyć.

 Emaliowanych części nie należy czyścić, jeśli nie zdążyły jeszcze ostygnąć po gotowaniu.


 Nie należy pozostawiać na dłuższy czas octu, kawy, mleka, wody, soli, soku z cytryny lub pomidorowego na powierzchni emaliowanej.


### **Czyszczenie części ze stali nierdzewnej (jeśli dotyczy)**

- Należy regularnie czyścić części urządzenia wykonane ze stali


nierdzewnej.

- Wytrzeć części ze stali nierdzewnej miękką ściereczką nasączoną samą wodą. Następnie osuszyć je dokładnie suchą szmatką.

 Części ze stali nierdzewnej nie należy czyścić, jeśli nie zdążyły jeszcze ostygnąć.

 Nie należy pozostawiać na dłuższy czas octu, kawy, mleka, soli, wody, soku z cytryny lub pomidorowego na częściach ze stali nierdzewnej.

## **5.2 KONSERWACJA**

 **OSTRZEŻENIE:** Konserwacja urządzenia powinna być wykonywana tylko przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika.

### **Inne kontrole**

- Należy regularnie sprawdzać termin przydatności rury przyłączenia gazu
- Należy systematycznie sprawdzać przewód zasilania gazem. Jeśli zostanie wyczuła nawet najdrobniejsza nieprawidłowość, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem, aby wymienić przewód.
- W przypadku stwierdzenia usterki podczas korzystania z gałek sterujących należy się skontaktować z autoryzowanym serwisem.

## 6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT

### 6.1 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



Jeżeli po sprawdzeniu tych podstawowych rozwiązań problem z urządzeniem nadal występuje, należy się skontaktować z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym technikiem.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Palniki płyty kuchenki nie działają.	Palniki mogą być w pozycji „off” (wyłączone). Ciśnienie gazu zasilającego może być nieprawidłowe. Zasilanie (jeśli urządzenie ma połączenie elektryczne) jest wyłączone.	Sprawdzić położenie gałki sterującej piekarnikiem i/lub palnikiem grilla. Sprawdzić dopływ gazu i ciśnienie gazu. Upewnić się, że jest zasilanie. Upewnić się również, że inne urządzenia kuchenne działają.
Palniki płyty kuchenki się nie zapalają.	Kołpak i korona palnika nie są poprawnie zamontowane. Ciśnienie gazu zasilającego może być nieprawidłowe. Butla z gazem (jeżeli jest) może być pusta. Zasilanie (jeśli urządzenie ma połączenie elektryczne) jest wyłączone.	Upewnić się, że części palnika zostały prawidłowo zamontowane. Sprawdzić dopływ gazu i ciśnienie gazu. Może być konieczna wymiana butli z gazem. Upewnić się, że jest zasilanie. Upewnić się również, że inne urządzenia kuchenne działają.
Kolor płomienia jest pomarańczowy/ żółty.	Kołpak i korona palnika nie są poprawnie zamontowane. Różny skład gazu.	Upewnić się, że części palnika zostały prawidłowo zamontowane. Konstrukcja palnika powoduje, że płomień może wyglądać na pomarańczowy/żółty w niektórych obszarach palnika. Jeśli urządzenie jest użytkowane z gazem ziemnym, w mieście może on mieć inny skład. Nie używać urządzenia przez kilka godzin.
Palnik nie włącza się lub włącza się częściowo.	Części palnika mogą nie być czyste lub suche.	Upewnić się, że elementy urządzenia są suche i czyste.
Palnik działa głośno.	–	To normalne zjawisko. Poziom hałasu może się zmniejszać w miarę rozgrzewania.
Poziom hałasu	–	To normalne, że niektóre metalowe części kuchenki podczas użytkowania powodują hałas.

### 6.2 TRANSPORT

Jeśli zachodzi potrzeba przetransportowania urządzenia, należy użyć oryginalnego opakowania w celu przeniesienia go. Należy przestrzegać oznaczeń transportowych znajdujących się na opakowaniu. Aby nie dopuścić do uszkodzenia produktu w trakcie transportu, należy zabezpieczyć taśmą wszystkie poszczególne części.

Jeśli oryginalne opakowanie jest niedostępne, należy przygotować pudło do opakowania na czas transportu, tak aby zabezpieczyć urządzenie, a zwłaszcza jego powierzchnie zewnętrzne, przed zagrożeniami zewnętrznymi.

## 7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

### 7.1 ETYKIETA ENERGETYCZNA

G30 28-30 mbar 7.5 kW 545 g/h II2E3B/P PL Class:3	G20 20 mbar	G30 37 mbar
DUŻY PALNIK		
DIA. WTRYSKIWACZA (1/100mm)	115	80
OCENA NOMINALNA (KW)	3	3
KONSUMPCJA	285,7 l/h	218.1 g/h
ŚREDNI PALNIK		
DIA. WTRYSKIWACZA (1/100mm)	97	62
OCENA NOMINALNA (KW)	1,75	1,75
KONSUMPCJA	166,7 l/h	127,2 g/h
MAŁY PALNIK		
DIA. WTRYSKIWACZA (1/100mm)	72	47
OCENA NOMINALNA (KW)	1	1
KONSUMPCJA	95,2 l/h	72.7 g/h






Marka		<b>FINLUX</b>
Model		<b>FG-64NNEBK</b>
Rodzaj kuchenki		Gazowa
Liczba stref gotowania		4
Technologia grzewcza-1		Gazowa
Rozmiar-1	cm	Pomocnicza
Efektywność energetyczna-1	%	ND
Technologia grzewcza-2		Gazowa
Rozmiar-2		Pół-szybka
Efektywność energetyczna-2	%	59,0
Technologia grzewcza-3		Gazowa
Rozmiar-3		Pół-szybka
Efektywność energetyczna-3	%	59,0
Technologia grzewcza-4		Gazowa
Rozmiar-4		Szybka
Efektywność energetyczna-4	%	57,0
Efektywność energetyczna płyty	%	58,3
Kuchenka ta jest zgodna z normą PN-EN 30-2-1		
<p>Wskazówki oszczędzania energii</p> <p>Płyta kuchenna</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Używaj garnków i rondli o płaskiej podstawie.</li> <li>- Używaj garnków i rondli odpowiedniej wielkości.</li> <li>- Używaj garnków i rondli z pokrywkami.</li> <li>- Minimalizuj ilości płynów i tłuszczu.</li> <li>- Gdy płyn zaczyna wrzeć, zmniejsz ustawienie.</li> </ul>		



**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 .....	7
1.3 During Use.....	7
1.4 During Cleaning and Maintenance .....	8
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	10
2.1 Instructions for the Installer .....	10
2.2 Installation of the Hob.....	11
2.3 Gas Connection.....	12
2.4 Gas Conversion (If available).....	13
2.5 Electrical Connection and Safety (If available).....	14
3.PRODUCT FEATURES.....	16
4.USE OF PRODUCT .....	17
4.1 Use of Gas Burners.....	17
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	19
5.1 Cleaning .....	19
5.2 Maintenance.....	19
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT .....	20
6.1 Troubleshooting.....	20
6.2 Transport .....	20
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	21
7.1 Injector Table .....	21



# 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 scourers 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 to clean 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.

- This appliance is not connected to a ventilation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- If the burner has not lit after 15 seconds, stop operating the device and open the compartment door. Wait at least 1 minute before attempting to ignite the burner again.
- These instructions are only valid if the correct country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, refer to the technical instructions which describe how to modify the appliance to match the conditions of use of the country.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken when cleaning. 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.
- If your appliance is provided with a cooking hotplate made of glass or glass ceramic:
  - ⚠ **CAUTION:** “In case of hotplate glass breakage”:
    - immediately shut off all burners and any electrical heating elements and isolate the appliance from the power supply,
    - do not touch the appliance surface,
    - do not use the appliance.

- 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 spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.



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. Turn the gas valve off when a gas appliance is not in use.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when the appliance is not in use.

 **CAUTION:** The use of a 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, such as opening a window, or for more effective ventilation, for example, increasing the level of mechanical ventilation where necessary.

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


- Make sure that your appliance is switched 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

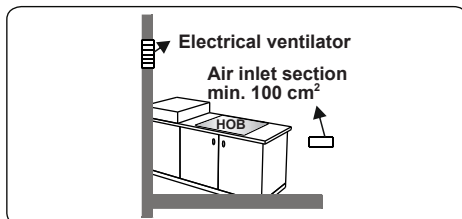
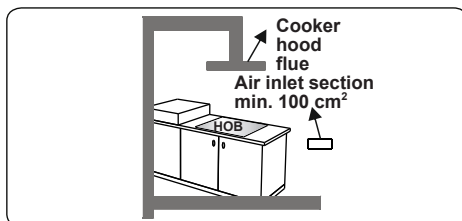
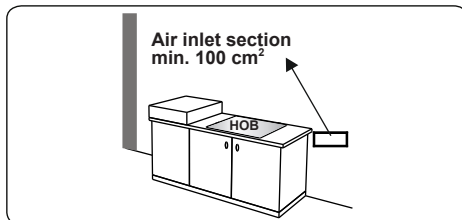
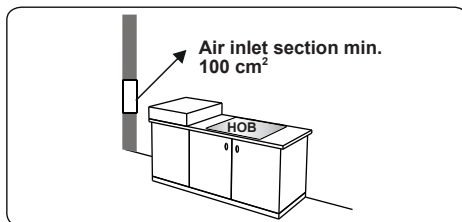
#### Ventilation requirements

- For rooms with a volume of less than 5 m<sup>3</sup>, permanent ventilation of 100 cm<sup>2</sup> free area is required.
- For rooms with a volume of between 5 m<sup>3</sup> and 10 m<sup>3</sup>, permanent ventilation of 50 cm<sup>2</sup> free area will be required, unless the room has a door which opens directly to the outside air in which case no permanent ventilation is required.
- For rooms with a volume greater than 10 m<sup>3</sup>, no permanent ventilation is required.

**Important:** Regardless of room size, all rooms containing the appliance must have direct access to outside air via an openable window or equivalent.

#### Emptying of burned gases from the environment

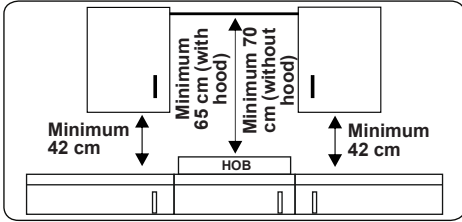
Gas appliances expel burned gas waste to the outside air, either directly or via a cooker hood with a chimney. If it is not possible to install a cooker hood, install a fan on the window or wall that has access to fresh air. The fan must have the capacity to change the volume of air in the kitchen a minimum of 4-5 times per hour.



#### 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.
- The appliance can be placed close to

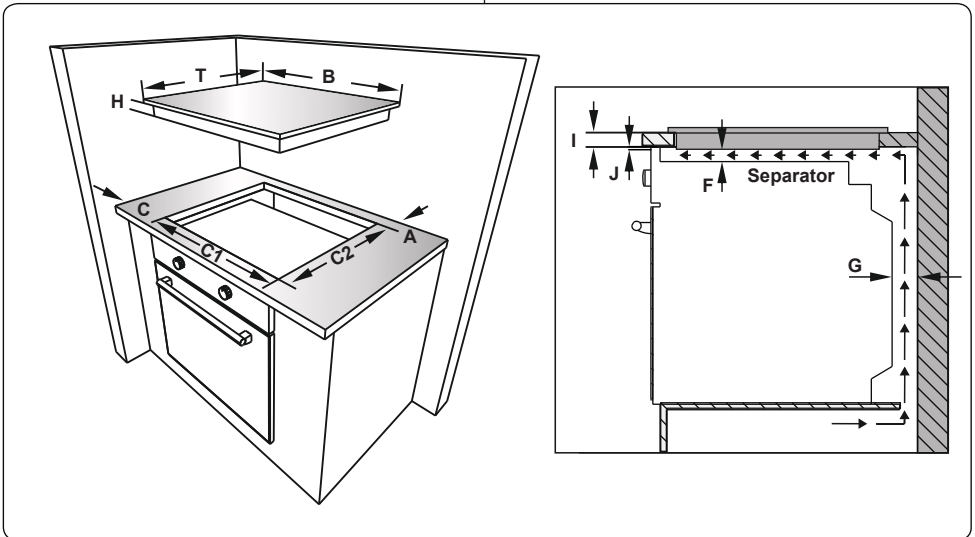
other furniture on condition that, in the area where the appliance is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooktop.

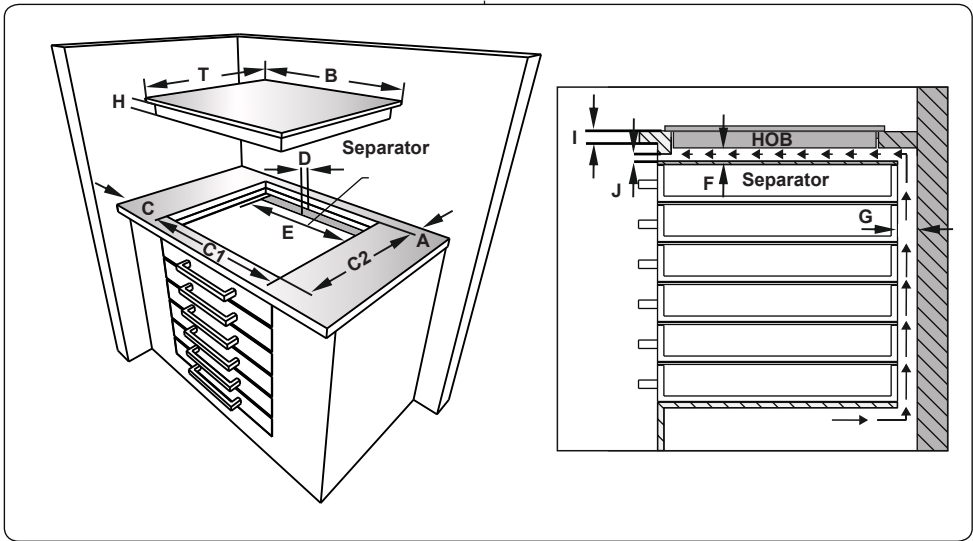
## 2.2 INSTALLATION OF THE HOB

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:

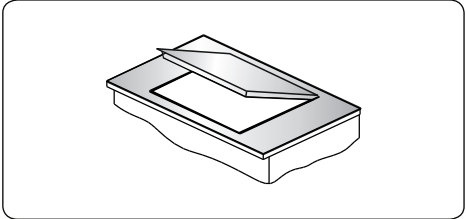
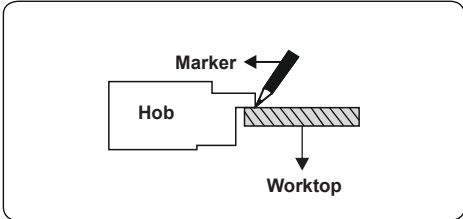
B (mm)	580	min. A (mm)	50
T (mm)	510	min. C (mm)	100
H (mm)	40	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	25
J (mm)	5		



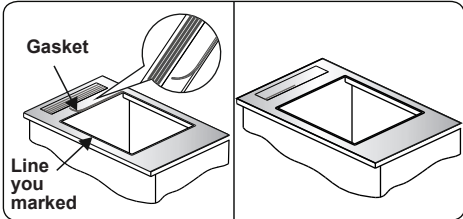
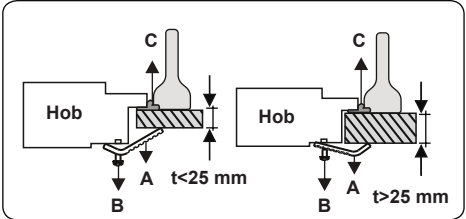


- Place the hob in the cut out. Mark the location of the hob on the cooktop.

excess sealing material (C) from around the appliance.



- Remove the hob. Place the gasket on the line you marked. Make sure that the line centres the gasket. Ensure that the junctions overlap at the corners and no gap is left along the sealing material.



**2.3 GAS CONNECTION**

**Assembly of gas supply and leakage check**

Connect the appliance in accordance with applicable local and international standards and regulations. First, check what type of gas is installed on the cooker. This information is available on a sticker on the back of the cooker. You can find the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors in the technical data table. Check that the

- Insert the appliance into the aperture and fix in position using the brackets (A) and screws (B). Adjust the position of the brackets depending on the thickness of the worktop and tighten the screws evenly. Carefully trim away any

feeding gas pressure matches the values on the technical data table, to be able to get the most efficient use and to ensure the minimum gas consumption. If the pressure of used gas is different than the values stated or is not stable in your area, it may be necessary to assemble an available pressure regulator on the gas inlet. You should contact the authorised service centre to make these adjustments.

### Points that must be checked during flexible hose assembly:

- If the gas connection is made by a flexible hose fixed onto the gas inlet of the hob, it must be fixed on by a pipe collar.
- Connect your appliance with a short and durable hose that is as close as possible to the gas source.
- The permitted maximum length of the hose is 1.5 m.
- The device should be connected in line with the relevant local gas standards.
- The hose must be kept clear of areas that may heat up to temperatures of more than 90°C.
- The hose must not be cracked, torn, bent or folded.
- Keep the hose clear of sharp corners and objects that could move.
- Before you assemble the connection, you must make sure the hose is not damaged. Use bubbly water or leakage fluids to perform the check. Do not use a naked flame to check for gas leakage.
- All metal items that are used during gas connection must be free from rust. Check the expiry date of any components used for connection.

### Points that must be checked during fixed gas connection assembly:

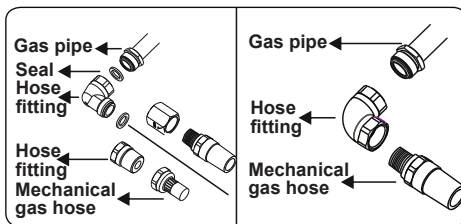
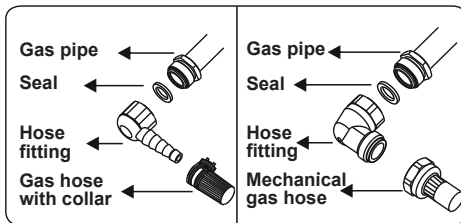
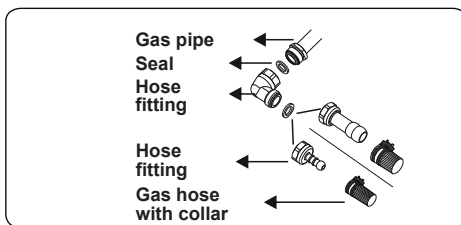
The method used to assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut) varies according to the country you are in. The most common parts for your country will be supplied with your appliance. Any other parts required can be supplied as spare parts.

During connection, always keep the nut on the gas manifold fixed while rotating the counter-part. Use appropriately-sized spanners for a safe connection. For surfaces between different components

always use the seals provided in the gas conversion kit.

The seals used during connection should also be approved to be used in gas connections. Do not use plumbing seals for gas connections.

Remember that this appliance is ready to be connected to the gas supply in the country for which it has been produced. The main country of destination is marked on the rear cover of the appliance. If you need to use it in another country, any of the connections in the figure below may be required. In such a case, contact local authorities to learn the correct gas connection.



The Cooker must be installed and maintained by a suitably qualified gas registered technician in accordance with current safety legislation.

**⚠ WARNING:** Do not use a naked flame to check for gas leaks.

### 2.4 GAS CONVERSION (IF AVAILABLE)

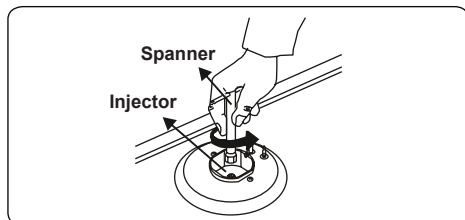
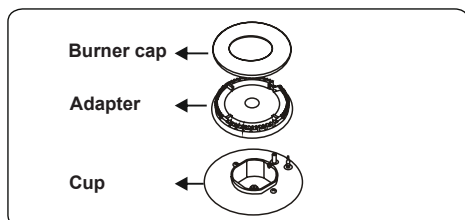
Your appliance is designed to be operated with LPG/NG gas. The gas burners can

be adapted to different types of gas, by replacing the corresponding injectors and adjusting the minimum flame length suitable to the gas in use. For this purpose, the following steps should be performed.

## Changing injectors

### Hob burners

- Cut off the main gas supply and unplug the appliance from the mains electrical supply.
- Remove the burner caps and the adapters.
- Use a 7 mm spanner to unscrew the injectors.
- Replace the injector with the ones from the gas conversion kit, with the correct diameters for the type of gas that is going to be used, according to the gas injector table.



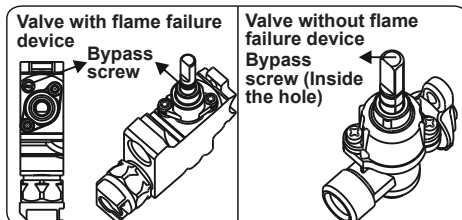
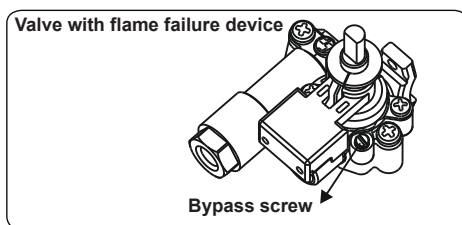
### Adjusting the reduced flame position

First of all, make sure that the appliance is unplugged from the mains electrical supply and that the gas feed is open. The minimum flame position is adjusted with a flat screw located on the valve. For valves with a flame failure safety device, the screw is located on the side of the valve spindle as shown in the figures. For valves without a flame failure safety device, the screw is located inside the valve spindle as shown in the figure. To make adjusting the flame position easier, we recommend that you remove the control panel (and the micro switch if your model has one) during the alteration.

To determine the minimum position, ignite

the burners and leave them on in the minimum position. With the help of a small screwdriver, fasten or loosen the bypass screw by around 90 degrees. When the flame has a length of at least 4mm, the gas is well distributed. Make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position. Create an artificial wind with your hand towards the flame to see if the flames are stable.

The bypass screw must be loosened for conversion from LPG to NG. For conversion from NG to LPG, the bypass screw must be tightened. Make sure that the appliance is unplugged from the mains electrical supply and that the gas feed is open.



### Changing the gas inlet

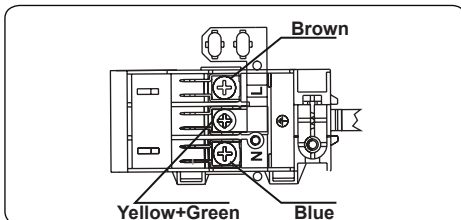
For some countries, the gas inlet type can be different for NG/LPG gases. In this case, remove the current connection components and nuts (if any) and connect the new gas supply accordingly. In all conditions, all components used in gas connections should be approved by local and/or international authorities. In all gas connections, refer to the "Assembly of gas supply and leakage check" clause explained above.

## 2.5 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY (IF AVAILABLE)

**⚠ 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 personnel.
- 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.

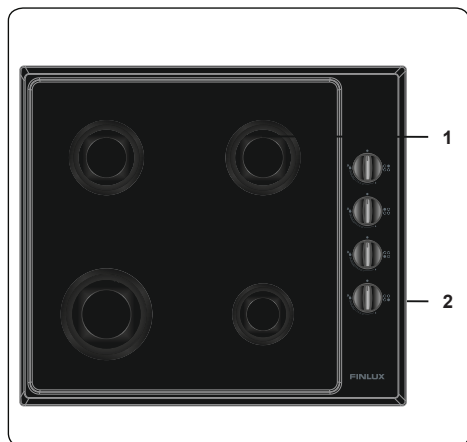


### 3. PRODUCT FEATURES



**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. Gas Burner
2. Control Panel

## 4. USE OF PRODUCT

### 4.1 USE OF GAS BURNERS

#### Ignition of the burners

The position symbol above each control knob indicates the burner that the knob controls.

#### Manual ignition of the gas burners

If your appliance is not equipped with an ignition aid, or in case there is a failure in the electric network, follow the procedures listed below.

**For hob burners:** Push in the knob of the burner you wish to ignite and keep it pressed while turning it anti-clockwise until the knob is in the 'maximum' position. Continue pressing the knob and hold a lit match, taper or other manual aid to the upper circumference of the burner. Move the ignition source away from the burner as soon as you see a stable flame.

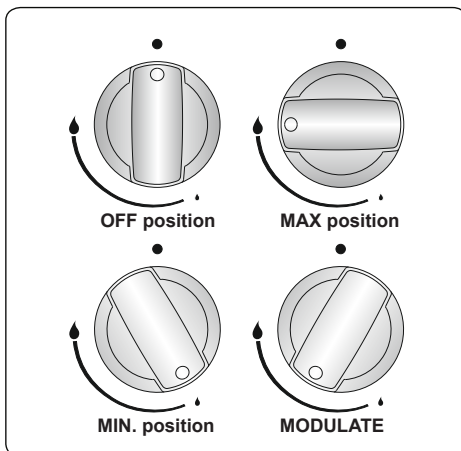
#### Flame safety device

##### Hob burners

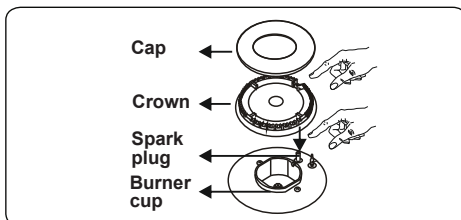
Hobs equipped with a flame failure device provide security in case of an accidentally extinguished flame. If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner. Hob Controls

##### Hob burner

The knob has 3 positions: off (0), maximum (big flame symbol) and minimum (small flame symbol). Ignite the burner with the knob in the 'maximum' position; you can then adjust the flame length between the 'maximum' and 'minimum' positions. Do not operate the burners when the knob is between the 'maximum' and 'off' positions.



After ignition, visually check the flames. If you see a yellow tip, lifted or unstable flame, switch the gas flow off, then check the assembly of burner caps and crowns once they have cooled. Make sure there is no liquid in the burner caps. If the burner flames go out accidentally, switch the burners off, ventilate the kitchen with fresh air and wait at least 90 seconds before attempting re-ignition.



To switch the hob burners off, turn the hob burner knob clockwise to the '0' position or so that the marker on the hob burner knob points upwards.

Your hob has burners of different diameters. You will find that the most economical way of using gas is to choose the correct size gas burner for your cooking pan size and to bring the flame to the 'minimum' position once boiling point is reached. We recommend that you always cover your cooking pan to avoid heat loss.

To obtain maximum performance from the main burners, we suggest you use pots with the following flat bottom diameters. Using pots smaller than the minimum dimensions shown below will cause energy loss.



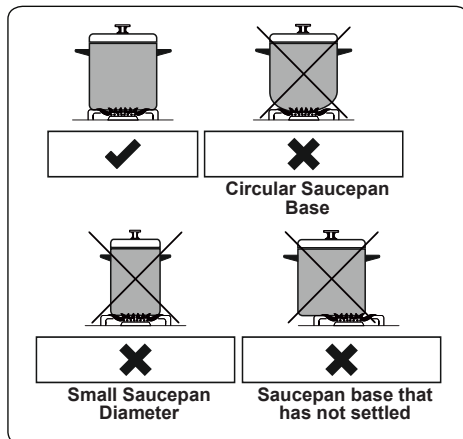
Rapid / Wok Burner	22-26 cm
Semi-rapid Burner	14-22 cm
Auxiliary Burner	12-18 cm

Make sure that the tips of the flames do not spread out from the outer circumference of the pan, as this may harm plastic accessories, such as handles.

Switch the main gas control valve off when the burners are not in use for prolonged periods of time.


**! WARNING:**

- Only use flat-bottomed pans with thick bases.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the burner.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. It is imperative that children and animals are kept well away from the burners during and after cooking.
- After use, the hob remains very hot for a prolonged period of time. Do not touch it and do not place any object on top of it.
- Never place knives, forks, spoons and lids on the hob as they will get hot and could cause serious burns.
- Do not allow pan handles or any other cooking utensils to project over the edge of the cooker top.




## 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 Gas Hob

- Clean the gas hob on a regular basis.
- Take off the pan supports, caps and crowns of the hob burners.
- Wipe the hob surface with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe the hob surface over again with a wet cloth and dry it.
- Wash and rinse the hob-burner caps. Do not leave them wet. Dry them immediately with a dry cloth.
- Make sure you re-assemble all parts correctly after cleaning.
- The surfaces of the pan supports may become scratched over time due to use. This is not a production fault.

 Do not use a metal sponge for cleaning any part of the hob.

 Make sure no water gets into the burners as this may block the injectors.

#### Cleaning the Glass Parts (if available)


- Clean the glass parts of your appliance


on a regular basis.

- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

#### Cleaning the Enamelled Parts


- Clean the enamelled parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the enamelled parts with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe them over again with a wet cloth and dry them.


 Do not clean the enamelled parts while they are still hot from cooking.

 Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the enamel for a long time.


#### 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.

### 5.2 MAINTENANCE

 **WARNING:** The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

#### Other Controls

- Periodically check expiration date of the gas connection pipe.
- Periodically check the gas connection pipe. If a defect is found, contact an authorised service provider to have it changed.
- If a defect is found while operating the control knobs of the appliance, contact an authorised service provider.

## 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 burners do not work.	The burners may be in the 'off' position. Supply gas pressure may not be correct. Power (if the appliance has an electric connection) is switched off.	Check the position of oven and/or grill burner's control knob. Check the gas supply and gas pressure. Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
Hob burners do not light.	Burner cap and crown are not assembled correctly. Supply gas pressure may not be correct. LPG cylinder (if applicable) may be depleted. Power (if the appliance has an electric connection) is switched off.	Ensure the burner parts have been placed correctly. Check the gas supply and gas pressure. LPG cylinder may need replacing. Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
Flame colour is orange/yellow.	Burner cap and crown are not assembled correctly. Different gas compositions.	Ensure the burner parts have been placed correctly. Due to the design of the burner, the flame can appear to be orange/yellow in certain areas of the burner. If you operate the appliance with natural gas, city natural gas may have different compositions. Do not operate the appliance for a couple of hours.
Burner is not igniting or only partially lighting.	Burner parts may not be clean or dry.	Ensure that parts of the appliance are dry and clean.
Burner sounds noisy.	-	This is normal. The noise may reduce as they heat up.
Noise	-	It is normal for some metal parts on the cooker to produce noise when in use.

### 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 INJECTOR TABLE

G30 28-30 mbar 7.5 kW 545 g/h II2E3B/P PL Class:3	G20 20 mbar	G30 37 mbar
LARGE BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115	80
NOMINAL RATING (KW)	3	3
CONSUMPTION	285,7 l/h	218.1 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	62
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	62
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2 g/h
SMALL BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	72	47
NOMINAL RATING (KW)	1	1
CONSUMPTION	95,2 l/h	72.7 g/h

## 7.2 ENERGY FICHE

Brand		<b>FINLUX</b>
Model		<b>FG-64NNEBK</b>
Type of Hob		Gas
Number of Cooking Zones		4
Heating Technology-1		Gas
Size-1	cm	Auxiliary
Energy Efficiency-1	%	NA
Heating Technology-2		Gas
Size-2		Semi-Rapid
Energy Efficiency-2	%	59,0
Heating Technology-3		Gas
Size-3	cm	Semi-Rapid
Energy Efficiency-3	%	59,0
Heating Technology-4		Gas
Size-4		Rapid
Energy Efficiency-4	%	57,0
Energy Efficiency of Hob	%	58,3
This hob complies with EN 30-2-1		
<p>Energy Saving Tips</p> <p>Hob</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Use cookwares having flat base.</li> <li>- Use cookwares with proper size .</li> <li>- Use cookwares with lid.</li> <li>- Minimize the amount of liquid or fat.</li> <li>- When liquid starts boiling , reduce the setting.</li> </ul>		

# FINLUX

## KARTA GWARANCYJNA

Model

Numer  
fabryczny

Numer  
faktury

Pieczętka  
sklepu  
i czytelny  
podpis  
sprzedawcy

Importerem urządzeń marki : Jb`i l w Polsce jest:  
Vestel Holland B.V. Sp. z o.o. Oddział w Polsce z siedzibą przy  
ul. Salsy 2, 02-823 Warszawa

.....-B: CFA57>5`C`G9FK-G-9.."  
.....Ž(,`&&&+&+'`&&`  
fb:dŪHJ`U\_`nUdcù WŷybJY`c\_UbYŁ`

## 1. Warunki Gwarancji

- 1.1 Gwarancja obejmuje wyłącznie urządzenia zakupione na terenie Polski, eksploatowane w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego zaopatrzone w dowód zakupu.
- 1.2 Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu urządzenia podanej na oryginale dowodu zakupu.

## 2. Zobowiązania Gwaranta

- 2.1 W okresie gwarancji Gwarant zobowiązuje się do bezpłatnej naprawy urządzenia, jeżeli konieczność naprawy nastąpi na skutek wady wynikłej z przyczyn tkwiących w urządzeniu w chwili jego zakupu i nie została spowodowana przez Użytkownika.
- 2.2 Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na nowe w przypadku gdy:
  - 2.2.1 Gwarant dokona w okresie gwarancji trzech napraw istotnych tego samego elementu i element ten będzie nadal wykazywał wady uniemożliwiające używanie urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem,
  - 2.2.2 Autoryzowany Serwis VESTEL stwierdzi na piśmie, że usunięcie wady urządzenia nie jest możliwe. W razie wymiany urządzenia na nowe Nabywca może zostać obciążony kosztem brakujących lub uszkodzonych przez niego elementów urządzenia podlegającego wymianie, a także kosztem ich wymiany.
- 2.3 Wyłącza się jakkolwiek odpowiedzialność Gwaranta wykraczającą poza zobowiązania określone powyżej w pkt. 2.1–2.2, w szczególności Gwarant nie ponosi odpowiedzialności z tytułu jakichkolwiek szkód pośrednich lub utraconych korzyści wynikłych z wad urządzenia lub niemożności używania przez Użytkownika urządzenia wskutek jego wad.
- 2.4 Każde wadliwe urządzenie lub jego część z chwilą wymiany staje się własnością Gwaranta.

## 3. Warunki obsługi zgłoszeń serwisowych

- 3.1 W okresie gwarancji jedynym podmiotem uprawnionym do wykonywania napraw i konserwacji urządzenia jest Autoryzowany Serwis VESTEL.
- 3.2 Wady urządzenia ujawnione w okresie gwarancji będą usunięte przez Autoryzowany Serwis VESTEL w terminie nie dłuższym niż 14 dni roboczych liczonych od daty przyjęcia urządzenia do naprawy przez Autoryzowany Serwis VESTEL.
- 3.3 W przypadku gdy naprawa wymaga importu części zamiennych, termin naprawy może zostać przedłużony.
- 3.4 Okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas naprawy.
- 3.5 W przypadku niestwierdzenia wad lub jeżeli wada powstała z przyczyn określonych w pkt. 4 albo gdy gwarancja wygasa, koszty transportu i wykonanych napraw pokrywa Użytkownik.
- 3.6 Użytkownik pokrywa koszty: czynności dotyczących konserwacji urządzenia, elementów podlegających naturalnemu zużyciu (kable połączeniowe, bezpieczniki, baterie, itp.) oraz koszty ich wymiany.

## 4. Gwarancja nie obejmuje:

- 4.1 Czynności związanych z konserwacją urządzenia (czyszczenie, regulacja, wymiana elementów podlegających naturalnemu zużyciu).
- 4.2 Usuwania wad powstałych w wyniku eksploatacji urządzenia niezgodnej z instrukcją lub zaleceniami producenta dotyczącymi eksploatacji i przechowywania urządzenia.
- 4.3 Usuwania wad powstałych w wyniku wahań napięcia w sieci zasilającej oraz wad powstałych na skutek wyładowań atmosferycznych.
- 4.4 Wymiany części i podzespołów, których żywotność jest zależna od sposobu i intensywności eksploatacji lub których wymiana spowodowana jest ich naturalnym zużyciem, np. filtry, bezpieczniki, żarówki, baterie czy akumulatory.
- 4.5 Usuwania wad spowodowanych przez Nabywcę, w szczególności dotyczy to uszkodzeń mechanicznych, elektrycznych, chemicznych itp.

## 5. Przyczyny utraty gwarancji:

- 5.1 Wykonanie naprawy, przeróbek lub wymiany części przez podmiot nieposiadający autoryzacji Gwaranta (inny niż Autoryzowany Serwis VESTEL).
  - 5.2 Naruszenie plomb lub znaków fabrycznych.
  - 5.3 Stwierdzenie jakichkolwiek uszkodzeń urządzenia (mechanicznych, termicznych, chemicznych, elektrycznych, wywołanych zalaniem itp.) spowodowanych przyczynami zewnętrznymi.
6. W przypadku braku zgodności towaru objętego niniejszą gwarancją z umową kupującemu z mocy prawa przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt sprzedawcy. Gwarancja nie ma wpływu na te środki ochrony prawnej.
  7. Wszelkie reklamacje z tytułu gwarancji należy zgłaszać za pośrednictwem infolinii pod numerem +48 22 272 73 22

**Importer:** Vestel Holland B.V. Sp. z o.o. Oddział w Polsce, ul. Salsy 2, 02-823 Warszawa

### INFORMACJE O SERWISIE:

+48 22 272 73 22

(opłata jak za połączenie lokalne)

### DANE KONTAKTOWE:

Vestel Holland B.V. Sp. z o.o. Oddział w Polsce

ul. Salsy 2

02-823 Warszawa

**52202020**

