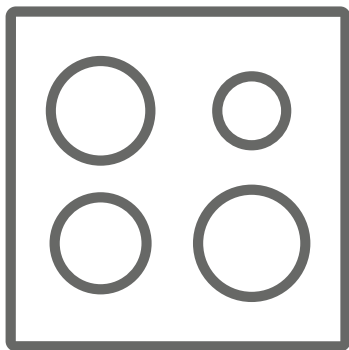


# FINLUX

**PL** Płyta kuchenna / Instrukcja obsługi

**EN** Hob / User Manual




**FI-64TTN10B**

## **Dziękujemy za wybranie produktu Finlux.**

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.

<b>Symbol</b>	<b>Typ</b>	<b>Znaczenie</b>
	<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 .....	7
1.3 Podczas pracy urządzenia .....	8
1.4 Podczas czyszczenia i konserwacji .....	8
2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO PRACY .....	10
2.1 Wskazówki dla instalatora .....	10
2.2 Instalacja płyty grzewczej .....	10
2.3 Podłączenie elektryczne i bezpieczeństwo .....	12
3. CECHY PRODUKTU .....	13
4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU .....	14
4.1 Elementy sterujące płyty grzewczej .....	14
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.

- Na powierzchniach płyt grzewczych nie wolno umieszczać przedmiotów metalowych, np. noży, widelców, łyżek i przykrywek, ponieważ mogłyby się silnie nagrzać.
- Po użyciu elementu indukcyjnej płyty grzewczej należy go wyłączyć za pomocą pokrętła. Nie należy polegać na czujniku patelni.
- 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 czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Do czyszczenia powierzchni piekarnika nie należy stosować środków do szorowania ani drapaczek. 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 dotyczącymi 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.
- Nie należy pozostawiać w pobliżu pracującej płyty grzewczej przedmiotów wrażliwych na pole magnetyczne (np. karty kredytowe, karty bankowe, zegarki itp.). Zdecydowanie zaleca się, aby każda osoba z rozrusznikiem serca skonsultowała się z lekarzem przed użyciem indukcyjnej płyty grzewczej.



## **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.

- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, główny wyłącznik sieciowy należy ustawić w pozycji wyłączonej. Jeśli urządzenie gazowe nie jest używane należy zamknąć zawór gazu.
- Należy zawsze umieszczać rondelki na środku strefy gotowania i obrócić uchwyty w bezpiecznym położeniu, aby nie zostały potrącone lub zrzucone.
- Sprawdź, czy pokręta 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.

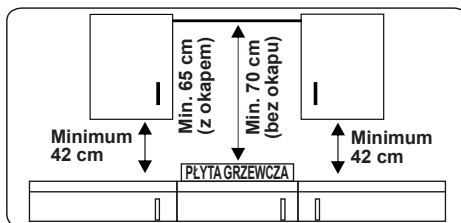
- Nieprawidłowa instalacja mogłaby spowodować szkody i uszkodzenia, za które producent nie ponosi odpowiedzialności, i doprowadzić do utraty ważności gwarancji.
- Przed przystąpieniem do instalacji urządzenia należy upewnić się, że lokalne warunki dystrybucji (napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej 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 zgodnie 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 podejrzewania 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.



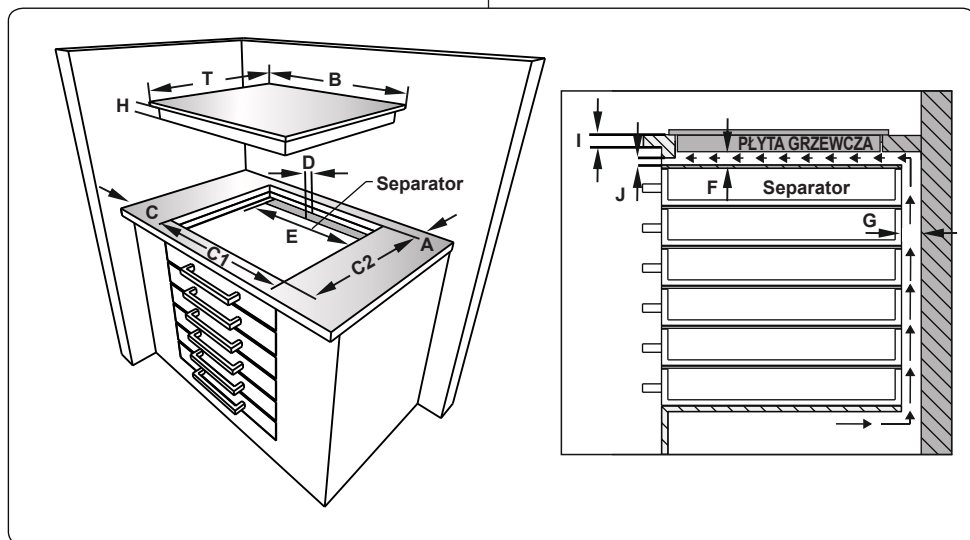
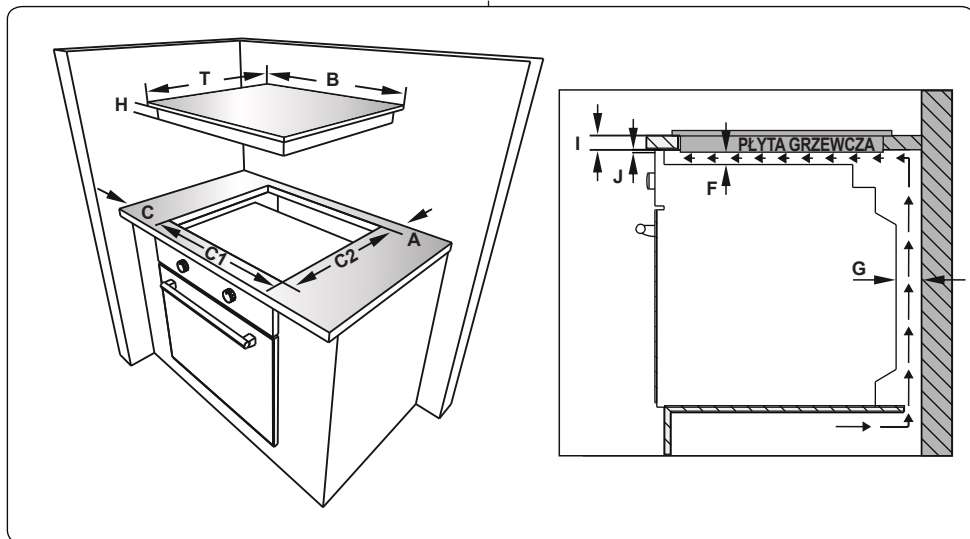
- Urządzenia nie należy instalować bezpośrednio nad zmywarką, chłodziarką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań.
- Jeśli podstawa urządzenia jest dostępna ręką, pod podstawą należy zamontować barierę wykonaną z odpowiedniego materiału, aby nie było dostępu do podstawy urządzenia.
- Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad piekarnikiem, powinien on być wyposażony w wentylator chłodzący.
- Upewnij się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane.

### 2.2 INSTALACJA PŁYTY GRZEWICZEJ

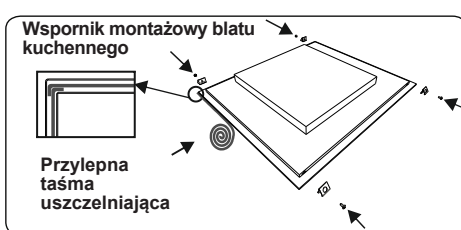
Urządzenie dostarczane jest z zestawem montażowym, który zawiera przylepny materiał uszczelniający, wsporniki montażowe i śruby.

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

<b>B (mm)</b>	590	<b>min. A (mm)</b>	50
<b>T (mm)</b>	520	<b>min. C (mm)</b>	50
<b>H (mm)</b>	56	<b>min. E (mm)</b>	500
<b>C1 (mm)</b>	560	<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>	38
<b>J (mm)</b>	5		



- Zastosuj dostarczoną w zestawie jednostronnie przyklepną taśmę uszczelniającą, którą należy przykleić od spodu szkła płyty grzewczej. Nie wolno jej naciągać.



- Przykręć cztery wsporniki montażowe blatu kuchennego do bocznych ścianek

urządzenia.

- Umieść płytę grzewczą w wyciętym otworze.

### 2.3 PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE I BEZPIECZEŃSTWO

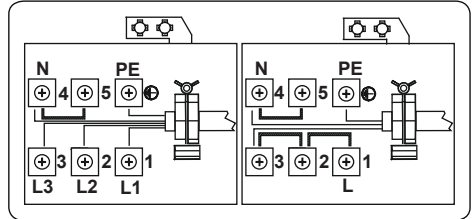
**! OSTRZEŻENIE:** Podłączenie elektrycznej płyty grzewczej należy powierzyć personelowi autoryzowanego serwisu lub wykwalifikowanemu elektrykowi oraz przeprowadzić zgodnie z zaleceniami podanymi w niniejszej instrukcji i obowiązującymi lokalnymi przepisami.

**! 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.

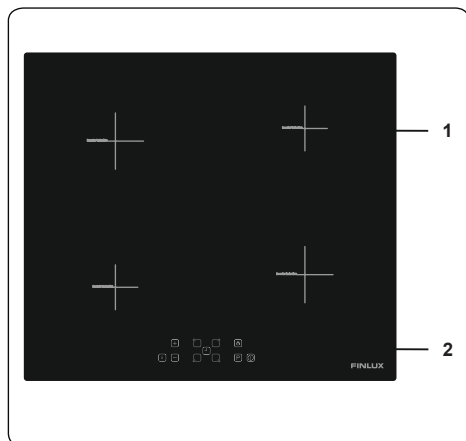


### 3. CECHY PRODUKTU



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

**Wykaz elementów:**



1. Indukcyjna strefa gotowania

2. Panel sterowania

## 4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU


### 4.1 ELEMENTY STERUJĄCE PŁYTY GRZEWCZEJ

#### Indukcyjna strefa grzewcza


Informacje zawarte w poniższej tabeli zostały podane wyłącznie jako pomocnicze wskazówki.

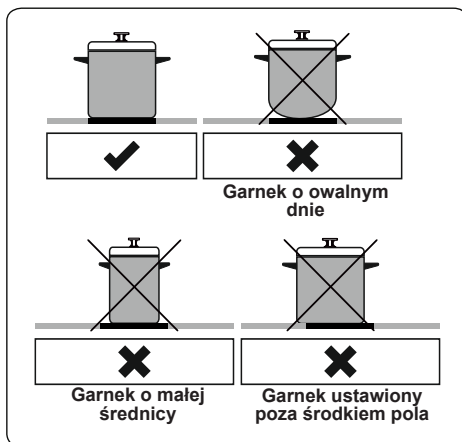
Ustawienia	Zastosowanie
0	Element grzejny wyłączony
1-3	Podgrzewanie delikatnych potraw
4-5	Łagodne gotowanie na wolnym ogniu, powoli
6-7	Odgrzewanie i szybkie gotowanie na wolnym ogniu
8	Gotowanie, smażenie w małej ilości tłuszczu i pieczenie
9	Maksymalny poziom ciepła
P	Podgrzewanie przyspieszone (Boost)

#### Naczynia kuchenne

- Używaj naczyń dobrej jakości o grubym i płaskim dnie wykonanych ze stali, stali emaliowanej, żeliwa lub stali nierdzewnej. Jakość i skład materiału, z którego wykonane są naczynia kuchenne, ma bezpośredni wpływ na wydajność gotowania.
- Nie używaj naczyń z wklęsłym lub wypukłym dnem. Naczynia kuchenne wykonane z aluminium i stali nierdzewnej z nieferromagnetycznym dnem oraz szklane, miedziane, mosiężne, ceramiczne i porcelanowe nie nadają się do ogrzewania na płycie indukcyjnej.
- Aby sprawdzić, czy naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnego, możesz przyłożyć magnes do spodu naczynia. Jeśli magnes przylgnie, naczynie jest zasadniczo odpowiednie; albo możesz nalać niewielką ilość wody do naczynia i umieścić w strefie gotowania ustawionej na maksymalny poziom mocy. Woda powinna zostać podgrzana po kilku sekundach.
- Podczas używania niektórych patelni mogą być słyszalne rozmaite odgłosy spowodowane konstrukcją patelni, ale nie mają one wpływu na wydajność ani bezpieczeństwo płyty grzewczej.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty gotowania, należy umieścić patelnię na środku strefy gotowania.
- Po wyborze poziomu mocy zacznie pulsować symbol  we wskazaniu strefy

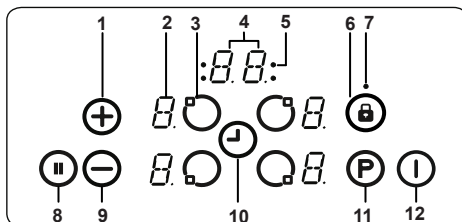
gotowania, jeśli patelnia nie zostanie umieszczona w strefie gotowania lub zostanie umieszczona nieodpowiednio patelnia. Strefa gotowania wyłączy się automatycznie po dwóch minutach.

- Jeśli w strefie gotowania zostanie umieszczona odpowiednia patelnia, symbol  zniknie, a gotowanie będzie kontynuowane na wybranym poziomie mocy.
- Aby uzyskać najlepszy transfer energii, średnica spodu naczynia kuchennego powinna odpowiadać średnicy strefy gotowania.
- Minimalna średnica naczynia powinna wynosić: 120 mm dla stref gotowania o średnicy 160 mm, 140 mm dla stref gotowania o średnicy 210 mm oraz 160 mm dla stref gotowania o średnicy 290 mm.



Urządzenie obsługiwane jest za pomocą przycisków dotykowych oraz funkcji potwierdzonych wskazaniem na wyświetlaczu lub sygnałami dźwiękowymi.

#### Dotykowy panel sterowania



- 1- Zwiększenie poziomu ciepła/czasu
- 2- Wskazanie elementu grzejnego
- 3- Wybór elementu grzejnego timera


- 4- Wskazanie timera
- 5- Wskaźniki stref gotowania z funkcją timera
- 6- Blokada przycisków
- 7- Wskaźnik zablokowania przycisków
- 8- Inteligentna pauza
- 9- Zmniejszenie poziomu ciepła/czasu
- 10- Wybór timera
- 11- Podgrzewanie przyspieszone (funkcja Boost)
- 12- Przycisk ON/OFF

Korzystaj z indukcyjnych stref gotowania, stosując odpowiednie naczynia kuchenne.

Po włączeniu zasilania sieciowego wszystkie wskazania pojawią się na moment. Następnie płyta grzewcza przełączy się do trybu czuwania i będzie gotowa do użycia.


Płyta grzewcza jest sterowana za pomocą odpowiednich przycisków elektronicznych. Każde naciśnięcie przycisku jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.

### Włączenie urządzenia

Włącz płytę grzewczą naciskając przycisk WŁ./WYŁ. . Wskazania wszystkich elementów grzejnych wyświetlają statyczne „0” i pulsują kropki u dołu po prawej stronie. (Jeśli żadna strefa gotowania nie zostanie wybrana w ciągu 20 sekund, płyta grzewcza wyłączy się automatycznie.)



### Wyłączenie urządzenia

Płytę grzewczą można wyłączyć w dowolnym czasie naciskając przycisk .




Przycisk WŁ./WYŁ.  zawsze posiada priorytet jako wyłącznik.

### Włączenie stref gotowania

Naciśnij przycisk wyboru elementu grzejnego przyporządkowany elementowi grzejnemu, na którym chcesz gotować. Na wybranym wskazaniu elementu grzejnego wyświetli się statyczna kropka, a na wszystkich innych wskazaniach znikną pulsujące kropki.


Wybierz temperaturę za pomocą przycisku zwiększenia poziomu ciepła  lub przycisku zmniejszenia poziomu ciepła . Element jest już gotowy do pracy. Aby ustawić krótszy czas gotowania, wybierz żądany poziom gotowania. Następnie naciśnij przycisk „P”, żeby włączyć funkcję przyspieszonego podgrzewania (Boost).

### Wyłączenie stref gotowania

Wybierz element, który chcesz wyłączyć i naciśnij przycisk wyboru elementu grzejnego. Przyciskiem  zmniejsz ustawienie temperatury do „0”. (Równoczesne użycie przycisków  i  również zmniejsza ustawienie temperatury do „0”).

Jeśli strefa gotowania jest gorąca, wyświetli się symbol „H” zamiast „0”.

## Wyłączenie wszystkich stref gotowania

Aby natychmiast wyłączyć wszystkie strefy gotowania, naciśnij przycisk .

Jeśli urządzenie znajduje się w trybie czuwania, wyświetla się symbol „H” we wskazaniach wszystkich gorących stref gotowania.

## Wskaźnik pozostającego ciepła

Wskaźnik pozostającego ciepła sygnalizuje, że ceramiczna powierzchnia pola grzewczego jest na tyle gorąca, że stwarza ryzyko oparzenia.


Po wyłączeniu strefy gotowania na odpowiednim wskazaniu wyświetla się symbol „H”, dopóki temperatura przyporządkowanej strefy grzewczej nie ostygnie do bezpiecznego poziomu.


## Inteligentna pauza

Włączenie inteligentnej pauzy spowoduje obniżenie poziomu mocy wszystkich działających palników.

Jeśli wyłączysz inteligentną pauzę, temperatura elementów grzejnych powróci do poprzedniego poziomu.

Jeśli inteligentna pauza nie zostanie wyłączona, płyta kuchenna wyłączy się po 30 minutach.

Naciśnij przycisk , żeby włączyć inteligentną pauzę. Poziom mocy wszystkich włączonych elementów grzejnych zostanie obniżony do poziomu 1 i wyświetli się symbol „II” we wszystkich wskazaniach.



Ponowne naciśnięcie przycisku  spowoduje wyłączenie inteligentnej pauzy. Symbol „II” zniknie i moc elementów grzejnych powróci do poprzedniego ustawionego poziomu.


## Wyłącznik bezpieczeństwa

Strefa gotowania automatycznie się wyłączy, jeśli przez określony czas ustawienie poziomu grzania nie zostanie zmienione. Zmiana ustawienia poziomu grzania spowoduje rozpoczęcie odliczania czasu od początku. Wartość początkowa zależy od wybranego poziomu temperatury, zgodnie z poniższą tabelą.

Ustawienie poziomu ciepła	Bezpieczne wyłączenie po upływie
1-2	6 godziny
3-4	5 godziny
5	4 godziny
6-9	1,5 godziny



## Zabezpieczenie przed dziećmi


Po włączeniu urządzenia można włączyć funkcję zabezpieczenia przed dziećmi. Żeby włączyć zabezpieczenie przed dziećmi, równocześnie naciśnij przycisk zwiększenia poziomu ciepła  i przycisk zmniejszenia poziomu ciepła , a

następnie ponownie naciśnij przycisk zwiększenia poziomu ciepła . Na wskazaniach wszystkich elementów grzejnych wyświetli się symbol „L” oznaczający BLOKADĘ i obsługa za pomocą elementów sterujących nie będzie możliwa. (Jeśli strefa gotowania jest gorąca, na przemian wyświetlają się symbole „L” i „H”.)

Płyta grzewcza będzie zablokowana, dopóki nie zostanie odblokowana, nawet jeśli elementy urządzenia zostaną włączone i wyłączone.


Żeby włączyć zabezpieczenie przed dziećmi, najpierw, należy włączyć płytę grzewczą.

Równocześnie naciśnij przycisk zwiększenia poziomu ciepła  i przycisk zmniejszenia poziomu ciepła , a następnie ponownie

naciśnij przycisk zmniejszenia poziomu ciepła . We wskazaniu zniknie symbol „L” i wyłączy się płyta grzewcza.

## Blokada przycisków

Funkcja zablokowania przycisków służy do ustawienia urządzenia w „bezpiecznym trybie pracy”. Nie będzie możliwe przeprowadzenie jakichkolwiek ustawień za pomocą przycisków (np. ustawienia poziomu ciepła). Istnieje tylko możliwość wyłączenia urządzenia.



Funkcja blokady włączy się, jeśli przycisk blokady przycisków  zostanie naciśnięty i przytrzymany przez dwie sekundy lub dłużej. Operacja zostanie potwierdzona sygnałem dźwiękowym. Po pomyślnym zakończeniu operacji znacznie pulsować wskaźnik blokady przycisków, a element grzejny zostanie zablokowany.

## Funkcja timera




Funkcja timera jest dostępna w dwóch wersjach:

### Minutnik (1–99 minut):

Minutnik można obsługiwać po wyłączeniu stref gotowania. Wskazanie timera wyświetla „00” z pulsującą kropką.

Naciśnij przycisk , aby zwiększyć wskazanie czasu lub naciśnij przycisk , aby je zmniejszyć. Zakres ustawienia: od 0 do 99 minut. Jeśli w ciągu dziesięciu sekund nie nastąpi zmiana wyświetlanego czasu, zostanie ustawiony minutnik i zniknie pulsująca kropka. Po ustawieniu minutnika rozpocznie się odliczanie czasu.

Po upływie ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy i znacznie pulsować wskazanie timera. Sygnał dźwiękowy wyłączy się automatycznie po dwóch minutach i/lub po naciśnięciu dowolnego przycisku.


W dowolnym momencie można zmienić ustawienie minutnika lub wyłączyć minutnik naciskając przycisk ustawienia timera  i/lub przycisk zmniejszenia czasu . Wyłączenie płyty grzewczej poprzez dotknięcie przycisku  w dowolnej chwili spowoduje również wyłączenie



minutnika.

### Timer strefy gotowania (1–99 minut):

Jeśli płyta grzewcza jest włączona, można zaprogramować niezależne operacje sterowane zegarem dla poszczególnych stref gotowania.

Wybierz strefę gotowania, ustawienie temperatury, a następnie aktywuj timer przyciskiem . Timer można zaprogramować w ten sposób, by automatycznie wyłączył strefę gotowania. Wokół timera umieszczone są cztery wskaźniki LED wskazujące strefę gotowania, dla której ustawiony jest timer.

Po upływie 10 sekund od ostatniej operacji wskazanie timera zmienia się na wskazanie timera, który zakończy działanie jako następny (w przypadku zaprogramowania więcej niż jednej strefy gotowania).

Po upływie ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, na wskazaniu timera wyświetli się „00” i zacznie pulsować wskaźnik LED odpowiadający danej strefie gotowania. Zaprogramowana strefa gotowania zostanie wyłączona i wyświetli się symbol „H”, jeśli strefa gotowania będzie gorąca.

Sygnał dźwiękowy i pulsujące wskaźniki timera wyłączą się automatycznie po 2 minutach lub po naciśnięciu dowolnego przycisku.

### Sygnał dźwiękowy

Podczas pracy płyty grzewczej następujące działania zostaną zasygnalizowane poprzez wyemitowanie sygnału dźwiękowego:

- Prawidłowa aktywacja przycisku zostanie potwierdzona krótkim sygnałem dźwiękowym.
- Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku przez dłuższy czas (10 sekund) sygnalizowane jest długim, przerywanym sygnałem dźwiękowym.













### Podgrzewanie przyspieszone (funkcja Boost)

Żeby skorzystać z tej funkcji, wybierz strefę gotowania i ustaw żądany poziom gotowania, a następnie naciśnij przycisk „P” (funkcja Boost).

Funkcję Boost można aktywować tylko wtedy, jeśli jest ona dostępna dla wybranej strefy gotowania. Jeśli funkcja Boost zostanie włączona, na wyświetlaczu odpowiadającym danemu polu grzewczemu pojawi się symbol „P”.


Włączenie funkcji Boost może spowodować przekroczenie maksymalnego poziomu mocy, co aktywuje funkcję kontroli poziomu mocy.

Pulsowanie wskazania odpowiedniej strefy gotowania oznacza konieczność obniżenia poziomu mocy. Wskazanie pulsuje przez 3 sekundy i umożliwia przeprowadzenie dalszych ustawień przed obniżeniem poziomu mocy.

Symbole błędów	
W przypadku wystąpienia usterki we wskazaniach elementów grzejnych wyświetla się symbol błędu.	
E1	Usterka wentylatora chłodzącego. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E3	Napięcie sieciowe jest wyższe od wartości znamionowej. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk  WŁ./WYŁ. i odczekaj, dopóki nie zniknie symbol „H” we wskazaniach wszystkich stref gotowania. Włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk  WŁ./WYŁ. i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E4	Częstotliwość zasilania jest różna od wartości znamionowej. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk  WŁ./WYŁ. i odczekaj, dopóki nie zniknie symbol „H” we wskazaniach wszystkich stref gotowania. Włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk  WŁ./WYŁ. i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, odłącz tyczkę przewodu zasilającego urządzenia i podłącz ją ponownie. Włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk  WŁ./WYŁ. i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E5	Temperatura wewnętrzna płyty grzewczej jest zbyt wysoka. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk  WŁ./WYŁ. i pozostaw elementy grzejne do ostygnięcia.
E6	Błąd komunikacji między dotykowym panelem sterowania i elementem grzejnym. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E7	Usterka czujnika temperatury cewki. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E8	Usterka czujnika temperatury układu chłodzącego. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
EA	Błąd nasycenia dużej cewki. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk  WŁ./WYŁ. Następnie włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk  WŁ./WYŁ. i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
EC	Błąd napięcia zasilającego. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk  WŁ./WYŁ. Następnie włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk  WŁ./WYŁ. i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
C1-C8	Alarm mikroprocesora. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk  WŁ./WYŁ. Następnie włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk  WŁ./WYŁ. i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.


## 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 mleczek 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 drobkami, 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

Szkoło 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 mleczka 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 stopiają 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 zmiany wewnątrz materiału.

Zmiany koloru szkła mogą mieć różne przyczyny:

1. Powierzchnia płyty nie została oczyszczona z rozlanej potrawy.
2. Używane nieodpowiednich naczyń na płycie grzewczej powoduje erozję jej powierzchni.
3. Używane 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.
Podczas gotowania garnki o płaskich podstawach emitują odgłosy lub płyta grzewcza emituje klikający dźwięk.	Jest to normalne w przypadku naczyń do gotowania na płycie grzewczej. Jest spowodowane przenoszeniem energii z płyty grzewczej na naczynie.	To normalna sytuacja. Nie występuje żadne zagrożenie dla płyty grzewczej ani dla naczyń.
Symbol „U” świeci się wyświetlaczu jednej ze stref gotowania.	W strefie gotowania brak naczynia lub naczynie jest nieodpowiednie.	Użyj odpowiedniego naczynia.
Poziom mocy 9 lub „P” jest automatycznie redukowany. Jeśli wybierzesz poziom mocy „P” lub 9 na dwóch strefach gotowania znajdujących się po tej samej stronie, w tym samym czasie.	Został osiągnięty maksymalny poziom mocy dla obu stref.	Eksplotacja obu stref przy poziomie mocy „P” lub 9 spowodowałaby przekroczenie maksymalnego dopuszczalnego poziomu mocy obu stref.

### 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		FI-64TTN10B
Rodzaj kuchenki		Elektryczna
Liczba stref gotowania		4
Technologia grzewcza-1		Indukcyjna
Rozmiar-1	cm	Ø16,0
Zużycie energii-1	Wgodz/kg	182,0
Technologia grzewcza-2		Indukcyjna
Rozmiar-2	cm	Ø16,0
Zużycie energii-2	Wgodz/kg	182,0
Technologia grzewcza-3		Indukcyjna
Rozmiar-3	cm	Ø21,0
Zużycie energii-3	Wgodz/kg	182,0
Technologia grzewcza-4		Indukcyjna
Rozmiar-4	cm	Ø21,0
Zużycie energii-4	Wgodz/kg	182,0
Zużycie energii przez płytę	Wgodz/kg	182,0
Efektywność energetyczna płyty	%	57,6
Wskazówki 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 .....	8
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	10
2.1 Instructions for the Installer .....	10
2.2 Installation of the Hob.....	10
2.3 Electrical Connection and Safety.....	12
3.PRODUCT FEATURES .....	13
4.USE OF PRODUCT .....	14
4.1 Hob Controls.....	14
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	18
5.1 Cleaning .....	18
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT .....	19
6.1 Troubleshooting.....	19
6.2 Transport .....	19
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	20
7.1 Energy Fiche .....	20



# 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 induction hobs, metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface because they can get hot.
- For induction hobs, after use switch off the hob element using the control knob. Do not rely on the pan detector.
- 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 with 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 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 while 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.
- When the induction hob is in use, keep the objects that are sensitive to magnetic fields (such as credit cards, bank cards, watches, and similar items) away from the hob. It is strongly suggested that anyone with a pacemaker should consult their cardiologist before using the induction hob.

## **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 against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as 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 when it is operating.




Do not leave the cooker unattended while 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.

- 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.
- 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.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it 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 in case of need.

## CE Declaration of conformity

 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

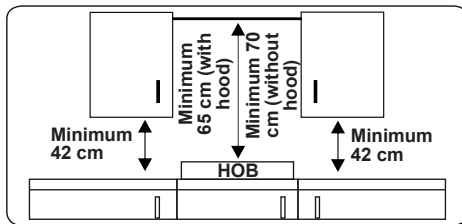
**WARNING:** This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- 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.



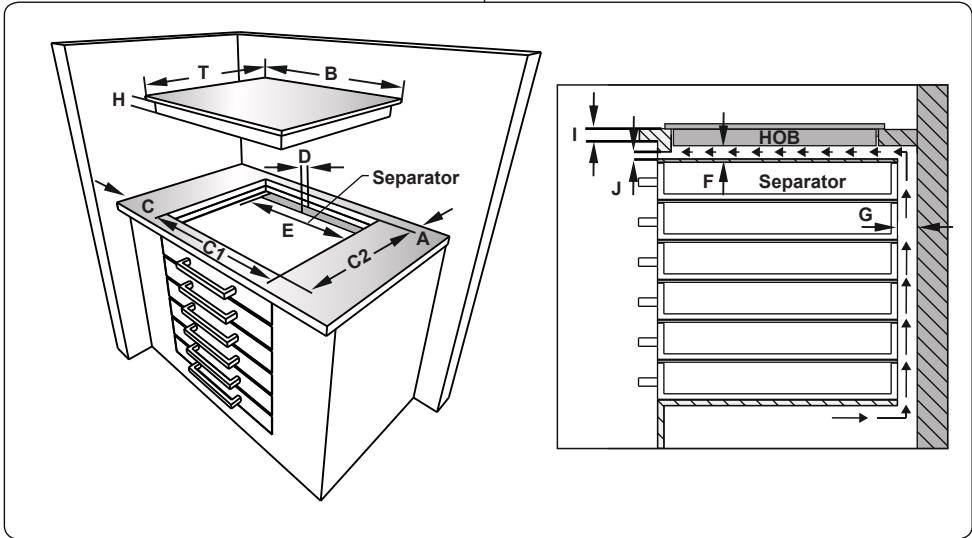
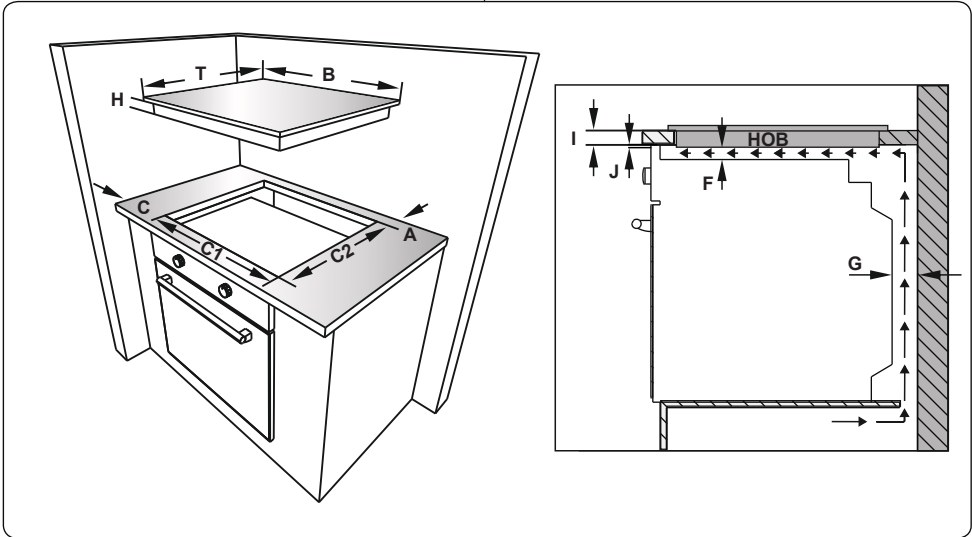
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the base of the appliance.
- If the hob is installed above an oven, the oven should have a cooling fan.
- Make sure that the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked.

### 2.2 INSTALLATION OF THE HOB

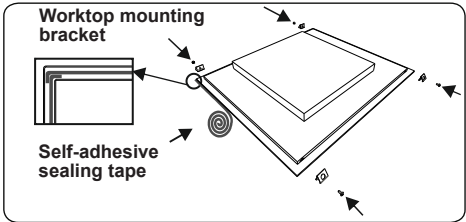
The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

- 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>	590	<b>min. A (mm)</b>	50
<b>T (mm)</b>	520	<b>min. C (mm)</b>	50
<b>H (mm)</b>	56	<b>min. E (mm)</b>	500
<b>C1 (mm)</b>	560	<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>	38
<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 it.



- Screw the 4 worktop mounting brackets in to the side walls of product.

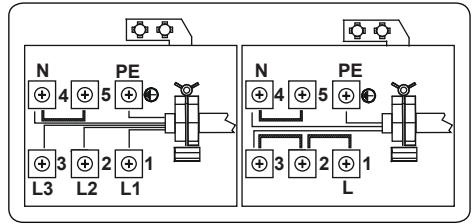
- Insert the appliance into the aperture.

### 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.

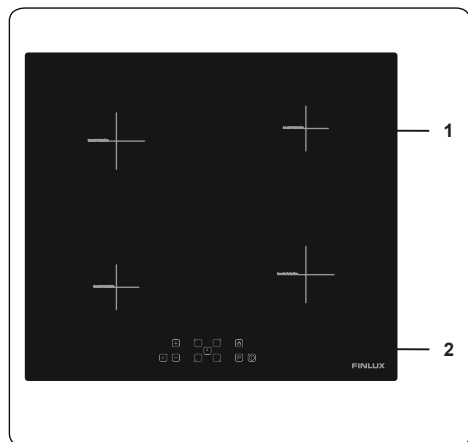


### 3. PRODUCT FEATURES



**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. Induction zone

2. Control Panel



## 4. USE OF PRODUCT

### 4.1 HOB CONTROLS

#### Induction Zone

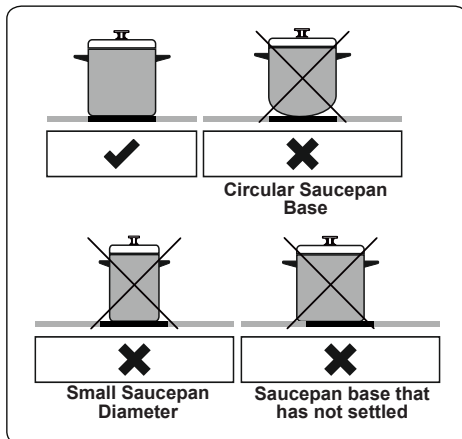
The information given in the following table is for guidance only.

Settings	Use for
0	Element off
1-3	Delicate warming
4-5	Gentle simmering, slow warming
6-7	Reheating and rapid simmering
8	Boiling, saute and searing
9	Maximum heat
P	Boost function

#### Cookware

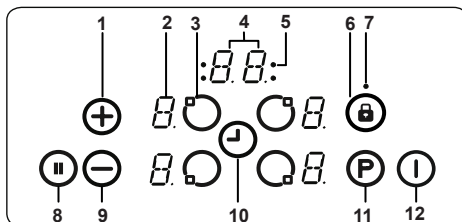
- Use thick, flat, smooth bottomed good quality cookware made of steel, enamelled steel, cast iron or stainless steel. The quality and composition of the cookware has a direct effect on cooking performance.
- Do not use concave or convex bottomed cookware. Cookware made from aluminium and stainless steel with non-ferromagnetic bottom, glass, copper, brass, ceramic, porcelain are unsuitable for induction heating.
- To check if the cookware is suitable for induction cooking you can hold a magnet to the base of the cookware. If the magnet sticks, the cookware is generally suitable or you can put little water in the cookware on a cooking zone set at maximum level. The water must heating at a few seconds.
- When using certain pans, you may hear various noises coming from them, this is due to the design of the pans and does not affect the performance or safety of the hob.
- To achieve the best cooking performance, the pan should be placed in the center of the cooking zone.
- ☐ symbol flashes when the power level is selected in cooking zone display if unsuitable pan or no pan is placed on the cooking zone. The cooking zone will switch off automatically after 2 minutes.

- If a suitable pan is placed on the cooking zone ☐ symbol will disappear and cooking continues at the selected power level.
- To obtain best energy transferring the diameter of the cookware base should match that of the cooking zone.
- The minimum cookware diameter should be D120 mm for 160 mm cooking zones, D140 mm for 210 mm cooking zones and D160 mm for 290 mm cooking zones.



The appliance is operated by pressing buttons and the functions are confirmed by displays and audible sounds.

#### Touch Control Unit



- Increase heat setting/timer
- Heater display
- Heater selection
- Timer display
- Timer function cooking zone indicators
- Key lock
- Key lock indicator
- Smart pause
- Decrease heat setting/timer

## 10- Timer selection

## 11- Boost

## 12- On/Off

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

After mains voltage is applied, all displays are illuminated briefly. After this, the hob is in stand-by mode and ready for operation.

The hob is controlled by pressing the appropriate electronic button. Each button pressed is followed by a buzzer sound.

### Switching the Appliance On

Switch the hob on by pressing the ON/OFF button (I). All heater displays show a static "0" and the bottom right dots blink. (If a cooking-zone is not selected within 20 seconds, the hob will automatically switch off).

### Switching the Appliance Off

Switch the hob off at any time by pressing (I).

The ON/OFF button (I) always has priority over the switch-off function.

### Switching the Cooking Zones On

Press the heater selection button that corresponds to the heater you wish to use. A static dot will be shown on the selected heater display and the blinking dots on all other heater displays will no longer illuminate.

Select the temperature setting by using the increase heat setting button (+) or decrease heat setting button (-). The element is now ready to use. For faster boil times, select the desired cooking level, then touch the 'P' button to activate the Boost function.

### Switching the Cooking Zones Off

Select the element you want to switch off by pressing the heater selection button. Using the (-) button, turn the temperature down to "0". (Pressing the (+) and (-) buttons simultaneously also turns the temperature to "0").

If the cooking zone is hot, "H" will be displayed instead of "0".

### Switching all Cooking Zones Off

To switch all the cooking zones off at once, press the (I) button

In the stand-by mode, a "H" will appear on all cooking zones which are hot.

### Residual Heat Indicator

The residual heat indicator indicates that the glass ceramic area has a temperature

that is dangerous to touch.

After switching off the cooking zone, the respective display will show "H" until the corresponding cooking zone temperature is at a safe level.

### Smart Pause

Smart Pause, when activated, reduces the power of all burners that have been switched on.

If you then deactivate the Smart Pause, the heaters will automatically return to the previous temperature level.

If the Smart Pause is not de-activated, the cooktop will switch off after 30 minutes.

Press (II) to activate Smart Pause. The power for the activated heater(s) will reduce to level 1 and "II" will appear at all displays.

Press (II) again to deactivate Smart Pause. "II" will disappear and the heaters will now run at the level previously set.

### Safety Switch-Off Function

A cooking zone will automatically switch off if the heat setting has not been modified for a specified duration of time. A change in the heat setting of the cooking zone will reset the time duration to the initial value. This initial value depends on the selected temperature level, as shown below.

Heat setting	Safety switch off after
1-2	6 Hours
3-4	5 Hours
5	4 Hours
6-9	1.5 Hours

### Child Lock

After switching on the appliance, the child lock function can be activated. To activate the child lock, simultaneously press the increase heat setting button (+) and decrease heat setting button (-) and then press the increase heat setting key (+) again. "L" indicating LOCKED will appear on all heater displays and the controls can not be used. (If a cooking zone is in the hot condition, "L" and "H" will display alternately).

The hob will remain in a locked condition until it is unlocked, even if the appliance has been switched off and on.

To deactivate the child lock, first switch on the hob. Simultaneously press the increase heat setting button (+) and decrease heat setting button (-) and then press the

decrease heat setting button  $\ominus$  again. "L" will no longer be displayed and the hob will switch off.

### Key Lock

The key lock function is used to set 'safe mode' on the appliance during operation. It will not be possible to make any adjustments by pressing the buttons (for example heat settings). It will only be possible to switch the appliance off.

The lock function is active if the key lock button  $\text{\textcircled{B}}$  is pressed for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a buzzer. After successful operation, the key lock indicator will flash and the heater will be locked.

### Timer Function

The timer function is available in two versions, as follows.

#### Minute Minder Timer (1 - 99 min.)

The minute minder timer can be operated if the cooking zones are switched off. The timer display will show "00" with a blinking dot.

Press  $\oplus$  to increase the time or press  $\ominus$  to decrease the time. The range is between 0 and 99 minutes. If there is no adjustment to the displayed time within 10 seconds, the minute minder timer will be set and the blinking dot will disappear. Once the timer is set, it begins to count down.

When the timer reaches zero, a signal will sound and the timer display will blink. The sound signal will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

The minute minder timer can be changed or switched off at any time by using the timer setting button  $\text{\textcircled{+}}$  and/or the decrease timer button  $\ominus$ . Switching off the hob by touching  $\text{\textcircled{1}}$  at any time will also switch off the minute minder timer.

#### Cooking Zone Timer (1 - 99 min.)

When the hob is switched on, an independent timer can be programmed for every cooking zone.

Select a cooking zone, then select the temperature setting and finally activate the timer setting button  $\text{\textcircled{+}}$ , the timer can be programmed to switch off a cooking zone. Four LEDs are arranged around the timer that indicate which cooking zone the timer has been set for.

10 seconds after the last operation, the timer display will change to the timer that will run out next (in cases where a timer is

set for more than one cooking zone).

When the timer has run down, a signal will sound, the timer display will show "00" and the assigned cooking zone timer LED will blink. The programmed cooking zone will switch off and "H" will be displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the timer LED will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

### Buzzer

While the hob is in operation, the following activities will be signalled by the buzzer.

- Normal button activation will be accompanied with a short sound signal.
- Continuous button operation over a longer period of time (10 seconds) will be accompanied with a longer, intermittent sound signal.

### Boost Function





To use this function, select a cooking zone and set the desired cooking level, then press the "P" (Boost) button.

The Boost function can only be activated if it is applicable with the cooking zone selected. If the Boost Function is active, a "P" is shown on the corresponding display.

Activating the booster can exceed the maximum power, in which case the integrated power management will be activated.


The necessary power reduction is shown by the corresponding cooking zone display blinking. Blinking will be active for 3 seconds to allow for further adaptations of the settings before power reduction.

Error Codes	
If there is an error, an error code will be shown on the heater displays.	
E1	Cooling Fan is disabled. Call an authorised service agent.
E3	Supply voltage is other than the rated values. Switch the hob off by pressing $\text{\textcircled{1}}$ , wait until "H" disappears for all zones, switch the hob on by pressing $\text{\textcircled{+}}$ and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.

<b>E4</b>	Supply frequency is different from the rated values. Switch the hob off by pressing  , wait until "H" disappears from all zones, switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, switch the plug for the appliance off and on. Switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
<b>E5</b>	Internal temperature of the hob is too high, switch the hob off by pressing  and let the heaters cool down.
<b>E6</b>	Communication error between the touch control and heater. Call an authorised service agent.
<b>E7</b>	Coil temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
<b>E8</b>	Cooler temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
<b>EA</b>	Large Coil Saturation Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
<b>EC</b>	Supply Voltage Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
<b>C1-C8</b>	Microprocessor alert. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.


## 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.	Child lock is active.	Switch off the child lock.
The saucepans make noise during cooking or your hob makes a clicking sound during cooking.	This is normal with induction hob cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware.	This is normal. There is no risk, neither to your hob nor to your cookware.
The 'U' symbol lights up in the display of one of the cooking zones.	There is no pan on the cooking zone, or the pan is unsuitable.	Use a suitable pan.
Power level 9 or 'P' is automatically reduced. If you select power level 'P' or 9 on two cooking zones, which are on the same side, at the same time.	Maximum power level for the two zones is reached	Operating both zones at power level 'P' or 9 would exceed the permitted maximum power level for the two zones.

### 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		FI-64TTN10B
Type of Hob		Electric
Number of Cooking Zones		4
Heating Technology-1		Induction
Size-1	cm	Ø16,0
Energy Consumption-1	Wh/kg	182,0
Heating Technology-2		Induction
Size-2	cm	Ø16,0
Energy Consumption-2	Wh/kg	182,0
Heating Technology-3		Induction
Size-3	cm	Ø21,0
Energy Consumption-3	Wh/kg	182,0
Heating Technology-4		Induction
Size-4	cm	Ø21,0
Energy Consumption-4	Wh/kg	182,0
Energy Consumption of Hob	Wh/kg	182,0
Energy Efficiency of Hob	%	57,6
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.		

**52345401**

