Machine Translated by Google

DYNAXO®

Výrobce plynových keramických varných desek DynaCook



Kempování a jachta

DynaCook X2 mini

DynaCook X2 DOMINO

Záruční list / Návod k instalaci a použití

EN

Machine Translated by Google

Příloha č. 1 k záručním podmínkám

VÁŽENÝ PANE/PANÍ!

S OHLEDEM NA VAŠI BEZPEČNOST A ZÁRUČNÍ PRÁVA,
POZORNĚ SI PŘEČTĚTE NÍŽE UVEDENÉ INFORMACE

CERTIFIKÁT PŘIPOJENÍ

Keramická varná deska DynaCook



Osvědčení o připojení vyplňuje a podepisuje autorizovaný instalační technik, který má příslušné a platné osvědčení. Aby byla záruka na zakoupenou varnou desku účinná, musí být Osvědčení o připojení vyplněno a podepsáno.



Aby byla zajištěna vaše bezpečnost, aby se zabránilo kontaminaci vnitřního plynového systému varné desky a aby se zabránilo poškození a/nebo netěsnosti varné desky, výrobce zajistil plynový konektor keramické plynové varné desky DynaCook uzávěrem/těsněním.

~~K odstranění víčka/těsnění je oprávněna pouze osoba připojující varnou desku k systému přívodu plynu, která musí mít příslušné a platné osvědčení.~~

Před připojením varné desky k plynovému systému je nutné odstranit víčko/těsnění. Tuto skutečnost musí instalační technik potvrdit v tomto osvědčení o připojení. Pokud instalační technik

Pokud by se mělo zjistit, že na konektoru chybí krytka/těsnění, musí být tato skutečnost zaznamenána v tomto osvědčení o připojení.

Výrobce nenese odpovědnost za jakékoli poškození sklokeramické varné desky ani za jakékoli ztráty vzniklé v důsledku odstranění krytky/těsnění plynové přípojky nebo instalace varné desky osobou bez příslušného a platného certifikátu.

Typ instalovaného plynu	G30 (3B/P) G31 (3P)
Tlak plynu [mbar]	30 mbarů
(označte X dle potřeby)	

Byl plynový konektor na varné desce zajištěn víčkem/těsněním? (označte dle potřeby)	ANO	ŽÁDNÝ

Datum instalace	
Číslo licence instalačního technika	
Razítko a podpis instalačního technika	

Machine Translated by Google

ZÁRUKA, SERVIS

Záruka

Záruční servis je poskytován v souladu s platnými předpisy dle zápisů v záručním listu, který je připojené k této dokumentaci.

Servis

V případě jakýchkoli problémů s vaším DynaCookem se můžete spolehnout na rychlou a profesionální pomoc servisního střediska DynaCook. Chceme zaručit plné pohodlí při používání DynaCooku všem, kteří vložili svou důvěru ve značku Dynaxo.

tel. +48 606 649 549 e-

mail: serwis@dynaxo.pl

www.dynacook.pl https://www.dynacook.pl/en/support/

Záruční list

Keramická varná deska DynaCook

Záruční list je platný s dokladem potvrzujícím datum prvního zakoupení Produktu.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Zákazník si musí tento dokument pečlivě přečíst, protože se předpokládá, že zákazník porozuměl a souhlasil s podmínkami této záruky a že si v případě uplatnění jakýchkoli reklamací v souladu s touto zárukou přečetl návod k obsluze, který tvoří přílohu č. 2 k záručním podmínkám.

Společnost Dynaxo Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością se sídlem Popowo 2A, 64-510 Wronki, POLSKO, zapsaná v rejstříku podnikatelů Národního soudního rejstříku pod číslem KRS 0000163601, DIČ: 763-00-16-420, dále jen „Ručitel“, tímto poskytuje Zákazníkovi záruku na keramickou plynovou varnou desku DynaCook, dále jen „Výrobek“, se sériovým číslem odpovídajícím číslu uvedenému na první straně tohoto návodu k obsluze a typovém štítku umístěném na spodním krytu DynaCook, za následujících podmínek:

1. Tato záruka uděluje zákazníkovi specifická práva a oprávnění vůči ručiteli.
2. Aby bylo zajištěno bezpečné používání Výrobku a pod hrozbou ztráty záručních práv, Ručitel bezpodmínečně požaduje, aby Výrobek byl na místě jeho použití instalován certifikovaným technikem pro instalaci plynu v souladu s Návodem k obsluze a použití (Příloha č. 2 k Záručním podmínkám). Náklady na instalaci Výrobku na místě jeho použití hradí Zákazník. V souvislosti s tímto požadavkem musí být proveden odpovídající záznam v příslušné části tohoto Záručního listu v Osvědčení o připojení Výrobku, které tvoří Přílohu č. 1 k Záručním podmínkám.

3. Výrobek lze používat pouze k vaření jídla v soukromých domácnostech a na lodích, v obytných vozech a karavanech.
4. Produkt je dodáván s 24měsíční zárukou.
5. Záruka začíná běžet dnem zakoupení Produktu koncovým uživatelem (Zákazníkem).
6. Ručitel prohlašuje, že Výrobek nebude mít od prvního zakoupení koncovým uživatelem v zemích Evropského hospodářského prostoru („Oblast“) vady materiálu a designu, pokud je používán v souladu s návodem k obsluze a instalaci, který tvoří Přílohu č. 2 k této Záruce.

7. Vady Produktu budou odstraněny do 14 pracovních dnů ode dne podání příslušné reklamace a zpřístupnění Produktu Ručiteli. Záruka se prodlužuje o dobu odpovídající datu podání příslušné reklamace a zpřístupnění Produktu Ručiteli a datu vydání bezvadného Produktu zpět Zákazníkovi. Ve zvláštních a odůvodněných případech může být reklamace vyřízena do 21 pracovních dnů.

8. V případě uplatnění záruky Ručitel buď vymění, nebo opraví Výrobek nebo jakoukoli jeho část, na kterou se záruka vztahuje – dle uvážení Zákazníka – s díly zcela novými nebo s díly repasovanými výrobcem. Pokud se Ručitel rozhodne použít díly repasované výrobcem, musí tyto díly nabízet technické vlastnosti a kvalitu odpovídající novým výrobkům.

9. Pokud servisní středisko Záručního poskytovatele rozhodne, že Produkt nelze opravit nebo že jeden z hlavních prvků Produktu byl opakovaně opravován, má Zákazník právo na výměnu Produktu za nový bez vad. Informace týkající se dané výměny lze získat v servisním středisku Záručního poskytovatele.
10. Všechny díly vyměněné v rámci této záruky se stávají majetkem ručitele.
11. Pokud je nutné provést opravu Výrobku v servisním středisku Poskytovatele záruky, Zákazník zašle Výrobek na náklady Poskytovatele záruky na následující adresu: Dynaxo Sp. z oo, Popowo 2a, 64-510 Wronki, POLSKO. Po opravě je Výrobek vrácen Zákazníkovi na náklady Poskytovatele záruky.
12. Pokud je Produkt v místě jeho použití předmětem oprav, měl by jeho majitel poskytnout servisním zástupcům Ručitele vhodný prostor a podmínky pro provedení daných oprav.

Machine Translated by Google

13. Záruční opravy se nevztahují na úkony uvedené v instalační a provozní příručce produktu, za které odpovídá uživatele a musí být provedena vlastními prostředky a na náklady uživatele.
14. Podmínkou pro přijetí stížností ke zpracování je doručení příslušného písemného oznámení ze strany https://www.dynacook.pl/en/support/ , nebo e-mailem na adresu serwis@dynaxo.pl či klasickou poštou na následující adresu: Dynaxo Sp. z oo, Popowo 2a, 64-510 Wronki, POLSKO, a také následujícími způsoby:

a) uvedení osobních údajů osoby podávající stížnost (telefonní číslo, e-mail, odpovědná osoba);
b) uvedení místa instalace Produktu;
c) uvedení sériového čísla varné desky;
d) přiložení čitelné kopie dokladu o původním zakoupení Produktu; e) přiložení čitelné kopie Certifikátu o připojení varné desky a informace potvrzující, že varná deska byla nainstalována v souladu s Manuálem;
F) zahrnutí popisu zjištěného poškození/vady Produktu.

15. Záruka se nevztahuje na následující:
a) Produkt původně prodaný a používaný v zemi mimo oblast, na kterou se vztahuje tato záruka;
b) Produkt předložený v rámci záruční reklamace s poškozeným nebo zničeným sériovým číslem nebo s poškozenou či zničenou zárukou pečeť;
c) Produkt s neúplným nebo nesprávně vyplněným Osvědčením o připojení (Příloha č. 1 k Záručním podmínkám);
d) Výrobek poškozený nebo vadný v důsledku:
- použití Produktu jiným způsobem, než jaký je vyžadován jeho běžným účelem, zejména pokud byl Produkt používán v rozporu s Instalační a provozní příručkou (Příloha č. 2 k Záručním podmínkám) připojenou k Produktu, nebo v důsledku jiného nevhodného použití či nedbalosti Produktu;

- nesprávná instalace Výrobku v rozporu s Instalační a provozní příručkou (Příloha č. 2 k Záručním podmínkám), konkrétně připojení Výrobku k přívodu plynu osobou bez příslušné certifikace; dodávka nevhodného plynu k Výrobku nebo připojení Výrobku k jinému typu plynu a tlaku, než je nastaveno výrobcem;
- zrušená záruka;
- neoprávněný servis, opravy nebo strukturální úpravy výrobku provedené jinou osobou než poskytovatelem záruky nebo autorizovaným servisním střediskem poskytovatele záruky; použití jiného napájecího zdroje, než je uvedeno na štítku s výkonem výrobku.

e) poškození vzniklé během běžného používání Produktu, včetně škrábanců a změn barvy skla a kovu Produktu povrchy;
f) škody vzniklé v důsledku vnějších faktorů mimo kontrolu Ručitele.

16. Ručitel nenese v žádném případě odpovědnost za škody vzniklé v důsledku nesprávného použití nebo provozu Produktu nebo v souvislosti s ním. pokud taková odpovědnost není stanovena obecně platnými ustanoveními zákona.
17. Ručitel nenese žádnou odpovědnost za nesprávné použití nebo instalaci Produktu v rozporu s Instalačními a provozními pokyny. Manuál.
18. Pokud Ručitel zjistí vadu Produktu vyplývající z nesprávného použití nebo instalace Produktu Zákazníkem V případě porušení instalační a provozní příručky (příloha č. 2 k záručním podmínkám) je ručitel oprávněn odmítnout bezplatnou opravu uvedeného výrobku a zavazuje se písemně odůvodnit toto rozhodnutí. V takovém případě mohou být opravy po dohodě s zákazníkem a jejich schválení zákazníkem zpoplatněny.

19. Pokud servisní místo Ručitele zjistí, že podaná reklamace je neopodstatněná, protože se nevyskytuje žádná vada nebo údajné (hlášené) poškození Produktu není možné, servisní místo reklamaci jménem Ručitele zamítne a písemně odůvodní své rozhodnutí. V takovém případě budou náklady na neopodstatněný servis účtovány Zákazníkovi v souladu s informacemi, které Zákazník obdržel od servisního místa Ručitele, nebo v souladu s cenami platnými servisním místem Ručitele v den podání dané reklamace.

20. Úpravy Výrobku za účelem jeho přestavby na jiný typ plynu a tlak, než je nastaveno výrobcem, se nepovažují za záruční opravy. Tyto služby hradí a provádí Poskytovatel záruky nebo Autorizované servisní středisko po dohodě o nákladech se Zákazníkem a jejich schválení Zákazníkem.

21. Po uplynutí záruky může Ručitel provést placené opravy, které podléhají dohodě o rozsahu a náklady na uvedené opravy se Zákazníkem.
22. Záležitosti neupravené těmito záručními podmínkami podléhají obecným ustanovením. Záruka nevylučuje, neomezuje ani neomezuje pozastavit práva Zákazníka vyplývající z implicitní zákonné záruky.

Příloha č. 1 – Osvědčení o připojení Příloha č. 2 –

Návod k instalaci a obsluze keramické plynové varné desky DynaCook

Machine Translated by Google

Instalační a provozní manuál

Plynová keramická varná deska

DynaCook X2 mini

DynaCook X2 DOMINO

Kempování a jachta

Machine Translated by Google

OBSAH

CERTIFIKÁT PŘIPOJENÍ 2
ZÁRUKA, SERVIS 3
ZÁRUČNÍ LIST 3
BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 7
BEZPEČNÉ POUŽITÍ 8
OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ 11
ÚSPORA ENERGIE 11
VYBALENÍ 11
ODSTRAŇOVÁNÍ POUŽITÝCH SPOTŘEBIČŮ 11
NÁVOD K OBSLUZE DYNACOOK 12
SEZNÁMENÍ S VAŠÍM DYNACOOKEM 12
ÚČEL 12
DESIGN 12
DYNACOOK X2 C&Y MINI 13
DYNACOOK X2 C&Y DOMINO 14
POUŽITÍ VARNÉ DESKY 15
Před prvním použitím 15
Zapnutí a nastavení topných zón 15
Funkce POWER (DynaBooster) 17
STOP & GO (zastav a jeď) 17
AUTO STOP 17
ČASOVAČ 17
TIMER CookOFF 17
VLASTNÍ ČASOVAČ 18
Funkce automatického ohřevu 18
Systém FHZ (flexibilní topná zóna) 18
Dětská pojistka/Zámek ovládacího panelu 19
Ochrana proti úniku plynu 19
Ukazatel zbytkového tepla 19
Automatické omezení doby provozu 20
Nádobí 21
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 21
Optimální a doporučené nástroje pro čištění varných desek 22
Čištění keramického povrchu varné desky 23
Údržba keramické varné desky 25
Čištění větracího otvoru pro horký vzduch 25
ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ. CO DĚLAT, KDYŽ... 31
INSTALAČNÍ NÁVOD 33
MÍSTNOST 33
INSTALACE SKLONOVÉ VARNÉ DESKY 34
Důležité pokyny 34
Větrání varné desky 34
Vyříznutí kuchyňské linky a instalace varné desky do výřezu 36
PLYNOVÝ SYSTÉM 37
Pokyny pro technika instalace plynu 37
Zkapalněný plyn (např. propan-butan) 38
NAPÁJENÍ ELEKTRICKÝM NAPÁJENÍM 39
ŘÍZENÍ A MONITOROVÁNÍ PLYNOVÝCH, ELEKTRICKÝCH A VENTILAČNÍCH SYSTÉMŮ 40
PŘESTAVENÍ VARNÉ DESKY NA JINÉHO TYPU PLYNU 40
TECHNICKÉ ÚDAJE 41

Machine Translated by Google

Gratulujeme vám k zakoupení nejmodernější keramické plynové varné desky DynaCook.
Nyní jste hrdým majitelem ekologického a inovativního spotřebiče, který zajišťuje pohodlí vaření, nízké provozní náklady a nejvyšší bezpečnostní standardy.
Přijměte, prosím, naše přání nezapomenutelných kulinářských zážitků – děkujeme za důvěru, kterou jste nám projevili.
Tým DYNAXO.

Nezapínejte DynaCook, dokud si nepřečtete a neporozumíte tomuto návodu.
Varná deska by měla být instalována v souladu s platnými předpisy a používána pouze v dobře větraných místnostech.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

VÁŽENÝ PANE/PANÍ,

DynaCook se snadno používá, je extrémně přesný a vaří efektivně. Před prvním použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte tento návod k instalaci a obsluze. Po jeho přečtení nebudete mít s používáním varné desky žádné problémy.
Dodržováním pokynů v návodu k obsluze zajistíte, že budete spotřebič používat v souladu s jeho určením.
Mějte prosím tento návod vždy po ruce pro budoucí použití. Pokud byste měli spotřebič předat jinému uživateli, nezapomeňte s ním přiložit i tuto dokumentaci.

Pokud budete dodržovat návod k použití, nebudete mít s používáním varné desky žádné problémy.

Než vám byl DynaCook zabalen a odeslán, byla jeho bezpečnost a funkce podrobeny rozsáhlým kontrolám.
testování kontrolou kvality společnosti DYNAXO.
Po vybalení zkontrolujte stav zařízení. Neinstalujte jej, pokud je poškozené.
Varná deska je určena pouze pro vaření v jednotlivých domácnostech, na lodích, v karavanech a v obytných přívěsech. Jakékoli jiné použití (např. k vytápění interiérů) je v rozporu s jejím účelem a může být nebezpečné.

	Varnou desku smí připojit k LPG (např. propan/butan) nebo ke stávající plynové síti pouze certifikovaný instalační technik v souladu se všemi bezpečnostními normami. Před instalací se ujistěte, že dodávaný plyn a jeho tlak odpovídají nastavení varné desky. Konfigurační normy varné desky naleznete na jejím typovém štítku. Varná deska není připojena k odvodu spalin. Měla by být instalována a připojena v souladu s platnými instalačními předpisy. Věnujte zvláštní pozornost dostatečnému větrání.
	POUŽITÍ PLYNOVÉ VAŘIČKY VEDOU K PRODUKCI TEPLA, VLHKOSTI A ZPŮSOBŮ SPALOVÁNÍ V MÍSTNOSTI, VE KTERÉ JE INSTALOVÁNA. ZAJISTĚTE, ŽE JE KUCHYNĚ DOBŘE VYČISTĚNÁ. VĚTRÁNO ZEJMÉNA BĚHEM POUŽÍVÁNÍ VARNÉ DESKY. DLOUHODOBÉ INTENZIVNÍ POUŽÍVÁNÍ PLYNOVÉ VARNÉ DESKY MŮŽE VYŽADOVAT DODATEČNÉ VĚTRÁNÍ, NAPŘÍKLAD ZVÝŠENÍ MECHANICKÉHO VĚTRÁNÍ, POKUD JE K DISPOZICI, DODATEČNÉ VĚTRÁNÍ PRO BEZPEČNÝ ODVOD ZPŮSOBILÝCH PRODUKTŮ SPALOVÁNÍ DO VENKOVNÍHO (EXTERNÍHO) VZDUCHU A ZÁROVEŇ ZAJIŠTĚNÍ VÝMĚNY VZDUCHU V MÍSTNOSTI DÍKY DODATEČNÉMU VĚTRÁNÍ. KONZULTUJTE S PŘED INSTALACÍ PŘÍDAVNÉHO VĚTRÁNÍ SE PORAĎTE S ODBORNÍKEM.

Prohlášení výrobce
Výrobce tímto prohlašuje, že tento výrobek splňuje požadavky evropských směrnic a nařízení uvedených níže:

- směrnice o zařízeních nízkého napětí 2014/35/EU, • směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EU,
- směrnice o „plynových spotřebičích“, nařízení (EU) 2016/426 ,

a jako taková je označena značkou CE a má prohlášení o shodě.

Pokud máte jakékoli dotazy nebo potíže s pochopením něčeho v této příručce, zavolejte nám a my vám rádi pomůžeme. Tel. +48 606 649 549
e-mail: serwis@dynaxo.pl
www.dynacook.pl
https://www.dynacook.pl/en/support/

Machine Translated by Google

BEZPEČNÉ POUŽITÍ

• Vždy dodržujte normy a ustanovení tohoto návodu. Nikdy nedovolte nikomu, kdo není seznámen s obsahem návodu, používat sklokeramickou varnou desku. Tímto způsobem zajistíte svou bezpečnost a zabráníte poškození varné desky.

• Nikdy nenechávejte zapnutou varnou desku bez dozoru.
• Nikdy nenechávejte děti hrát si se keramickou varnou deskou. Přímý kontakt s aktivní keramickou varnou deskou představuje riziko spálit se!
• Sklokeramická varná deska není určena k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi ani osobami, které nejsou seznámeny se spotřebičem nebo v něm nejsou poučeny, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost a v souladu s návodem k obsluze keramické varné desky.
• Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let, osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi a osoby, které nejsou seznámeny s používáním spotřebiče nebo nebyly v něm poučeny, pokud jsou pod řádným dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou potenciální rizika. Spotřebič není hračka pro děti. Děti by neměly spotřebič čistit ani provádět údržbu bez dozoru.

• Nikdy nezapínejte topnou zónu keramické varné desky, pokud na ní není nádoba s jídlem. • Nikdy nezakrývejte/ neblokujte výfukový otvor pro horký vzduch hrnci, alobalem, hadry nebo jinými předměty.
Při vaření bude vznikat horká pára, která bude unikat z výfukového otvoru. Nedotýkejte se jí (nebezpečí popálení).

• Pokud se v místnosti, kde je instalována keramická varná deska, nacházejí děti a/nebo domácí mazlíčci (např. kočky), doporučuje se aktivovat zámek ovládacího panelu (dětská pojistka), aby se zabránilo náhodnému zapnutí spotřebiče dítětem a/nebo domácím mazlíčkem.
• Nebezpečí požáru! Nikdy nepokládejte na varnou desku hořlavé předměty.
• Nebezpečí požáru! Nikdy neskladujte hořlavé předměty ani spreje uvnitř zásuvek pod varnou deskou.
• Na varné desce neuchovávejte žádné předměty.
• Nikdy nepoužívejte varnou desku jako krájecí špalek nebo pracovní stůl, pokud není chráněna krytem určeným a schváleným jeho výrobcem.
• Nikdy nezavěšujte nad sklokeramickou varnou desku žádné předměty, které nejsou odolné vůči vysokým teplotám; to zahrnuje hadry, rukavice, alobal, syntetické předměty, houbičky atd.
• Nikdy nepoužívejte varnou desku k vaření jídla na alobalu, v hliníkovém nádobí nebo v syntetickém nádobí.
• Nikdy nestavte horké hrnce ani pánve na povrchy, které nejsou odolné vůči vysokým teplotám. Takové chování představuje riziko požáru nebo poškození uvedených objektů.
• Pokud je nutné varnou desku vybavit krytem, který zakrývá nebo chrání její povrch, používejte pouze kryty navržené a schválené výrobcem. Použití nevhodných krytů je zakázáno a může vést k nehodám.

INSTALACE

• Varnou desku lze používat pouze po instalaci v souladu s instalačním návodem. Pokud je varná deska nainstalována v rozporu s instalačním návodem, hrozí riziko její poruchy, včetně nedostatečného spalování plynu, což vede k uvolňování produktů hoření představujících nebezpečí pro lidský život a zdraví (včetně oxidu uhelnatého), nízké účinnosti vaření a poškození.
• Po instalaci keramické varné desky by měla být snadno přístupná její zástrčka napájecího kabelu nebo vypínač.
• Nábytek obklopující varnou desku musí být odolný vůči teplotám minimálně 100 °C. To platí pro dýhu, hrany, syntetické povrchy, lepidla a laky.
• Instalace varné desky v blízkosti chladniček se nedoporučuje.
• Ujistěte se, že napájecí kabely varné desky nebo jiných zařízení se nikdy nedotýkají horkých částí sklokeramické varné desky.
• Dbejte na to, abyste malé kuchyňské spotřebiče a jejich napájecí kabely uchovávali v dostatečné vzdálenosti od varné desky, aby se nikdy přímo nedotýkaly horké zóny, protože nejsou odolné vůči vysokým teplotám.
• Varné desky instalované na lodích by měly být vybaveny chňapkami, aby se zabránilo klouzání hrnců po povrchu varné desky během vaření, když je loď v pohybu. Varné desky instalované na lodích jsou chňapkami vybaveny z výroby. Chňapky jsou k dispozici u výrobce varných desek jako samostatné příslušenství.

VĚTRÁNÍ

• Fungující varná deska spotřebovává kyslík a v místnosti, kde je instalována, uvolňuje produkty spalování, jako je teplo, vlhkost, oxid uhličitý a oxid uhelnatý. Ujistěte se, že místnost, kde se varná deska používá, je dobře větraná a že větrací cesty jsou během vaření otevřené. Udržujte prosím přirozené větrací otvory otevřené a nainstalujte mechanické větrání, např. digestoř s mechanickým odsáváním. Při používání varné desky neuzavírejte větrací cesty v místnosti.

Machine Translated by Google

• Na viditelném místě by měla být umístěna viditelná výstražná značka s nebezpečím udušení s minimální výškou písmen 4 mm. blízkost/vedle varné desky.



NEBEZPEČÍ: ZABRAŇTE UDUŠENÍ. VAŘIČ PRODUKUJE OXID UHELANTÝ. UDRŽUJTE
POKUD JE VARNÁ DESKA V POUŽÍVÁNÍ, OTEVŘETE VĚTRACÍ OTEVŘENÍ. NEPOUŽÍVEJTE JI K VYTÁPĚNÍ PROSTOR.

• Při prvním zapnutí varné desky se může objevit nepříjemný zápach „nového spotřebiče“. Zápach po několika hodinách používání zmizí. Během prvních hodin používání se doporučuje kuchyňský prostor důkladně vyvětrat.

• Nepříjemný zápach, který se během používání uvolňuje z varné desky, může být způsoben zápachem přidaným do plynu.

• Dlouhodobé a intenzivní používání spotřebiče může vyžadovat např. otevření okna nebo zajištění účinnějšího větrání, např. zvýšení účinnosti mechanického větrání.

• Pokud se vám nepodaří zapnout hořák/topnou zónu po dobu delší než 60 sekund, odpojte přívod plynu a vyvětrejte pokoj.

PLYNOVÝ SYSTÉM

• POKUD MÁTE PODEZŘENÍ NA ÚNIK PLYNU, NEZAPALUJTE: zápalky, zapalovače ani cigarety, NEZAPINUJTE ani NEVYPÍNEJTE elektrické spotřebiče (např. zvonek nebo světlo) ani NEPOUŽÍVEJTE jiné elektrické a mechanické spotřebiče, které produkují elektrický nebo elektrostatický výboj. V takových případech musíte okamžitě uzavřít ventil systému přívodu plynu do spotřebiče, vyvětrat místnost a zavolat na pomoc osobu oprávněnou k odstranění závady.

• Nikdy nepřipojujte žádné anténní kabely, např. rádiové, k systému přívodu plynu.

• V případě vznícení plynu unikajícího ze systému přívodu plynu do spotřebiče musíte okamžitě uzavřít ventil v systému přívodu plynu.

• V případě vznícení plynu unikajícího z ventilu plynové nádrže přikryjte nádrž mokrou dekou, aby se ochladila, a poté ventil nádrže uzavřete. Po vychladnutí nádrž vyneste ven. Nikdy nepoužívejte poškozenou nádrž.

• V případě delšího nepoužívání keramické varné desky připojené k plynové nádrži uzavřete ventil na nádrži.

• Nepoužívejte roztoky obsahující amoniak k kontrole úniků plynu.

INDIKÁTOR HORKÉHO POVRCHU VARNÉ DESKY, HORKÉ OHŘÍVACÍ ZÓNY •

Nebezpečí popálení! Nikdy se nedotýkejte topných zón ani kovových prvků varné desky. Udržujte malé děti v dostatečné vzdálenosti od varné desky.

• Varná deska je vybavena stavovými indikátory. Indikátory naleznete na ovládacím panelu. Více informací Informace o hlášeních indikátorů naleznete v kapitole s názvem Používání varné desky.

• Indikátor topné zóny (zbytkového tepla) zabudovaný v řídicím systému keramické varné desky indikuje, kdy jsou topné zóny zapnuté nebo stále horké. Indikátor topné zóny (zbytkového tepla) zůstane rozsvícený, dokud jsou topné zóny horké.

• V případě výpadku proudu během používání varné desky se všechna nastavení a indikátory varných zón resetují. Po obnovení napájení se doporučuje dbát zvýšené opatrnosti, protože používané varné zóny jsou horké a jejich dotykem se vystavujete riziku popálení!



Sklokeramický povrch varné desky může být horký, i když se na něm nezobrazují žádné informace. ovládací panel!

• Během smažení nikdy nenechávejte keramickou varnou desku bez dozoru. Olej a tuky se mohou samovolně přehřát nebo vařit. zapálený.

• Ohřívací zóna i dno nádobí musí být suché. Pokud je prostor mezi ohřívací zónou a dnem hrnce mokrý, může se vytvořit tlak páry. Tento tlak může způsobit, že hrnec neočekávaně „poskočí“ a vystaví uživatele nebezpečí např. popálení.

• Nepokládejte syntetické nebo hliníkové nádobí ani příbory, např. lžíce, vidličky, alobal atd., na horkou varnou desku.

• Nepoužívejte povrch keramické varné desky k úschově.

• Nepokládejte prázdné nádobí na aktivní varné zóny, mohlo by dojít k jeho poškození.

• Výkon topné zóny je regulován cyklickým zapínáním a vypínáním. Zapnutí hořáku (zapálení plynu) je iniciováno zapalovací jiskrou (generátorem elektrických jisker) a je doprovázeno charakteristickým zvukem přeskakující elektrické jiskry.

ČIŠTĚNÍ, SKVRNY • Vždy

dodržujte pokyny pro čištění a údržbu keramické varné desky v souladu s kapitolou s názvem Čištění a údržba. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za poškození varné desky vzniklé v důsledku nesprávného používání, údržby nebo čištění.

Machine Translated by Google

• Nečistěte sklokeramickou varnou desku abrazivními nebo korozivními čisticími prostředky, které mohou způsobit trvalé škrábance a poškození spotřebiče a poškození dekorativního potisku na keramickém povrchu.
• Nikdy nestavte nádobí s mokrým dnem na horké varné zóny, mohlo by dojít k nevratnému poškození varné desky. (trvalé skvrny).
• Nikdy nenechávejte varnou desku znečistit ani pokrývat rozlitými tekutinami. To platí zejména pro cukr, který reaguje se keramickou varnou deskou a může způsobit nevratné poškození. Veškeré zbytky musí být neprodleně odstraněny.
• Nikdy nedovolte, aby cukr, kyselina citronová, sůl atd. v pevném nebo kapalném stavu nebo syntetické materiály přišly do kontaktu s horkými topnými tělesy. zóny.
• Pokud se cukr nebo syntetický materiál náhodou dostane do kontaktu s horkou varnou deskou, varnou desku nevypínejte. Cukr nebo syntetický materiál seškrábněte ostrým kartáčem určeným pro keramické povrchy. Chraňte si ruce před teplem a řeznými ranami – přečtěte si prosím kapitolu s názvem Čištění keramického povrchu varné desky.

POŠKOZENÍ SKLENÁŘADÍ, NÁDOBÍ • Topná plocha

keramické varné desky je odolná vůči tepelným šokům a není citlivá na horko ani chlad.
• Neudírejte do povrchu keramické varné desky ani na ni nic nepouštějte. Pokud do ní něco narazí, např. lahvička s kořením povrchu, může to způsobit prasknutí nebo odštípnutí keramické varné desky.
• Nikdy nepoužívejte nádobí s ostrými hranami, mohlo by to poškodit keramickou varnou desku. • Na keramickou varnou desku nikdy nestavte žádné předměty s celkovou hmotností přesahující 25 kg.
• Používejte pouze nádobí s plochým a suchým dnem bez ostrých nebo roztřepených hran, jinak riskujete trvalé poškrábání varné desky.
• Pokud povrch varné desky praskne, musíte ji okamžitě odpojit od zdroje elektrického napájení a uzavřít plynový ventil v systému přívodu plynu do spotřebiče. Je zakázáno používat varnou desku s prasklým pracovním povrchem.

TECHNICKÉ ZÁVADY

• Nikdy nepoužívejte varnou desku, která není v technicky provozuschopném stavu. Veškeré poškození varné desky může odstranit servisní pracovník. pouze v místě autorizovaném výrobcem.
• Opravy varné desky prováděné neoprávněnými osobami představují vážné nebezpečí pro uživatele spotřebiče!
• Ve všech situacích vyplývajících z technických závad musíte okamžitě vypnout přívod elektrického proudu a ventil plynového systému a závadu nahlásit příslušnému servisnímu středisku.
• Neoprávněné úpravy sklokeramické varné desky jsou přísně zakázány.
• Neoprávněná přestavba keramické varné desky na jiný typ plynu nebo úprava vnitřního plynového systému varné desky je přísně zakázána. Takové přestavby nebo úpravy mohou provádět pouze servisní střediska autorizovaná výrobcem.

• Pokud vaše varná deska nefunguje správně, přečtěte si prosím kapitolu s názvem Řešení problémů. Co dělat, když... než zavoláte servisní pomoc.

Pokud máte jakékoli dotazy nebo potíže s pochopením něčeho v této příručce, zavolejte nám a my vám rádi pomůžeme.
tel. +48 606 649 549 e-
mail: serwis@dynaxo.pl
www.dynacook.pl https://www.dynacook.pl/en/support/

Výrobce nenese žádnou odpovědnost za použití keramické varné desky v rozporu s návodem k obsluze a za její instalaci v rozporu s instalačním návodem.

Machine Translated by Google

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

ÚSPORA ENERGIE

Pokud spotřebováváte energii zodpovědně, nejenže pomáháte s rozpočtem své domácnosti, ale také vědomě prospíváte životnímu prostředí. Pojďme všichni přispět svou troškou a šetřit energii! Můžeme toho dosáhnout:

- Používejte vhodné nádobí. Nádobí s plochým a těžkým dnem ušetří až 1/3 energie. Nezapomeňte zavřít víko. Pokud ho nepoužijete, vaše spotřeba energie se mnohonásobně zvýší!
- Ujistěte se, že jsou topné zóny a dno nádobí čisté. Zbytky narušují přenos tepla – při kontaminaci se připálí lze odstranit pouze čisticími prostředky, které mají zásadní dopad na životní prostředí.
- Snažte se vyhnout „nakukování do pánví“, když to není nutné.
- Neinstalujte varnou desku do přímé blízkosti chladniček/mrazniček. Pokud tak učiníte, spotřeba energie vaší Počet chladicích spotřebičů zbytečně poroste.
- Používejte malé nádobí pro malé množství jídla. Velký hrnec s malým obsahem spotřebuje spoustu energie.
- Zeleninu je nejlepší vařit krátce a v malém množství vody. Tímto způsobem ušetříte energii i vodu a zelenina si zachová své vitamíny a minerály.

- Ve správnou chvíli snižte teplotu spotřebiče.
- Maximálně využijte zbytkové teplo produkované varnou deskou. V případě delšího vaření můžete desku vypnout varnou zónu 5–10 minut před koncem vaření.

VYBALENÍ

Spotřebič je po dobu přepravy zajištěn před poškozením. Po vybalení spotřebiče odstraňte obalové prvky způsobem, který neohrožuje životní prostředí.
Všechny materiály použité pro obalové účely jsou šetrné k životnímu prostředí a 100% recyklovatelné.

	Během vybalování držte děti v dostatečné vzdálenosti od obalových materiálů (polyetylenových sáčků, úlomků polystyrenu atd.).

ODSTRAŇOVÁNÍ POUŽITÝCH SPOTŘEBIČŮ

Toto zařízení je označeno symbolem přeškrtnuté popelnice v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU a zákonem o odpadních elektrických a elektronických zařízeních.

Tento symbol znamená, že spotřebič nelze po skončení jeho životnosti likvidovat spolu s ostatním domovním odpadem.
Uživatel musí výrobek odevzdat sběrnému dvoru pro elektroodpad, včetně místních sběrných míst, obchodů a regionálních jednotek, které tvoří vhodný systém sběru takových zařízení.
Správným nakládáním s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními pomáháte eliminovat následky přítomnosti nebezpečných látek škodlivých lidskému životu a zdraví, jakož i nesprávného skladování a zpracování těchto zařízení.

Machine Translated by Google

SEZNÁMENÍ S VAŠÍM DynaCookem Účel Keramická

plynová

varná deska DynaCook je nejnovější generací plynových spotřebičů. Nabízí technologii „plyn pod sklem“ a je uzpůsobena pro instalaci do kuchyňské linky.

Vařič je určen k použití v domácnostech, na lodích, v karavanech a v obytných přívěsech, a to pouze k vaření, smažení a ohřívání jídla.

Inovativní řešení patentovaná společností DYNAXO a použitá v DynaCooku zajišťují pohodlné používání a nízké provozní náklady při splnění nejvyšších bezpečnostních standardů.

Design

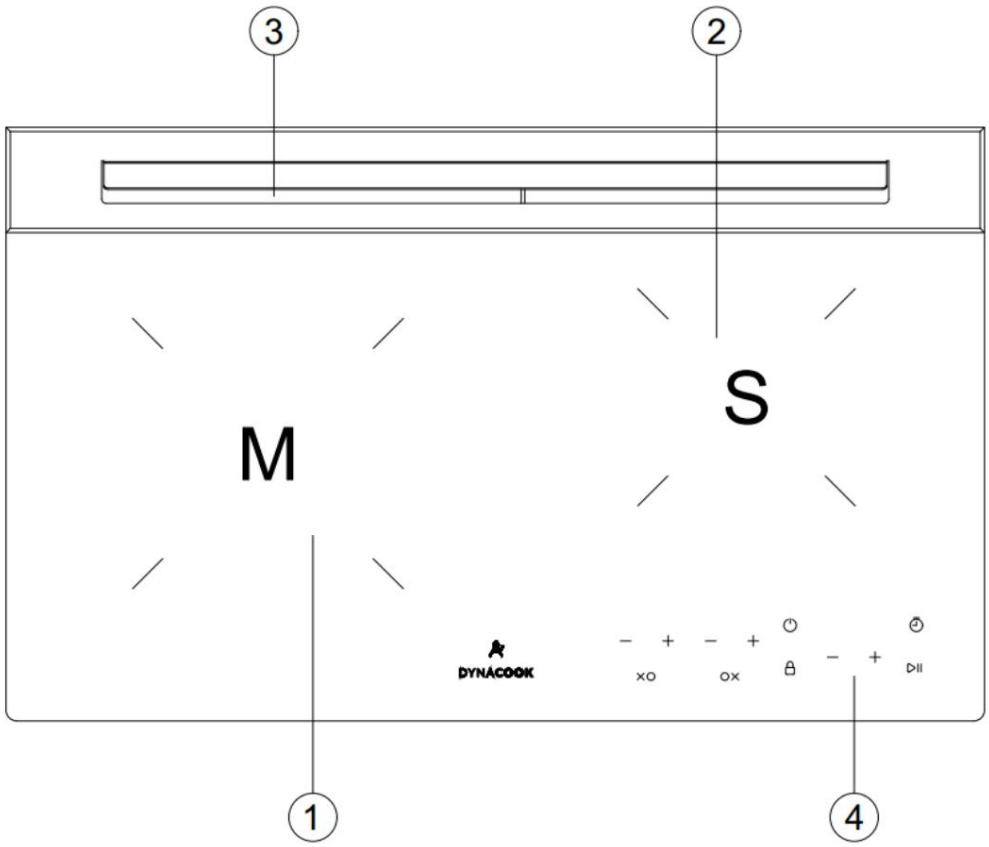
Keramická plynová varná deska DynaCook je vybavena inovativními a patentovanými plynovými hořáky, které jsou individuálně vybaveny systémem zapalování plamene a regulace spalování plynu. Pro zajištění plného pohodlí a bezpečnosti vaření jsou plynové hořáky ovládány elektronickým dotykovým ovládacím systémem integrovaným do varné desky.

Hořáky jsou umístěny pod keramickým povrchem s grafickým označením topných zón přímo nad hořáky. Varná deska se ovládá dotykovým ovládacím panelem v bezpečné oblasti vyznačené na keramickém povrchu. Změny nastavení výkonu hořáků se zobrazují na displejích. Elektrický napájecí systém keramické varné desky DynaCook je bezpečný (12 V DC). Nedostatečné napětí je přísně zakázáno, protože může způsobit poškození varné desky nebo její poruchu.

Machine Translated by Google

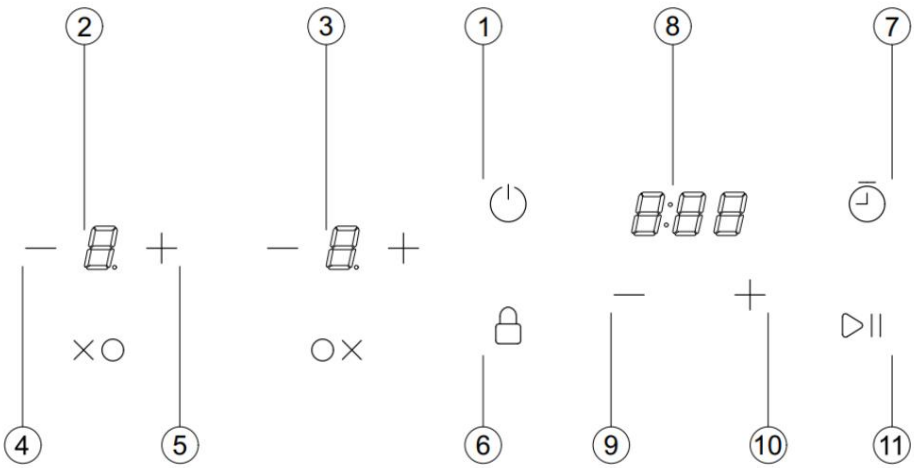
DynaCook X2 C&Y mini

Celkový pohled na DynaCook X2 C&Y mini



1. Střední hořák M
2. Malý hořák S
3. Horký výfuk
4. Ovládací panel

Pohled na ovládací panel DynaCook X2 C&Y mini



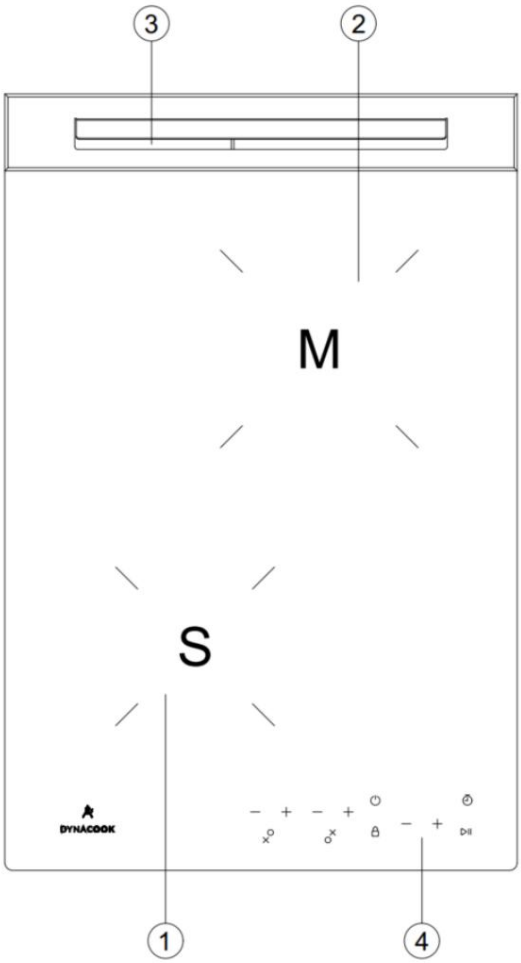
1. Hlavní vypínač 2.
Ukazatel výkonu hořáku M 3.
Ukazatel výkonu hořáku S 4.
Vypnutí hořáku 5. Zapnutí
hořáku 6. Zámek
ovládacího panelu

7. ČASOVAČ 8.
Zobrazení hodin 9.
Zkracování času 10. Zvyšování času
11. STOP & GO

Machine Translated by Google

DynaCook X2 C&Y DOMINO

Celkový pohled na DynaCook X2 C&Y DOMINO



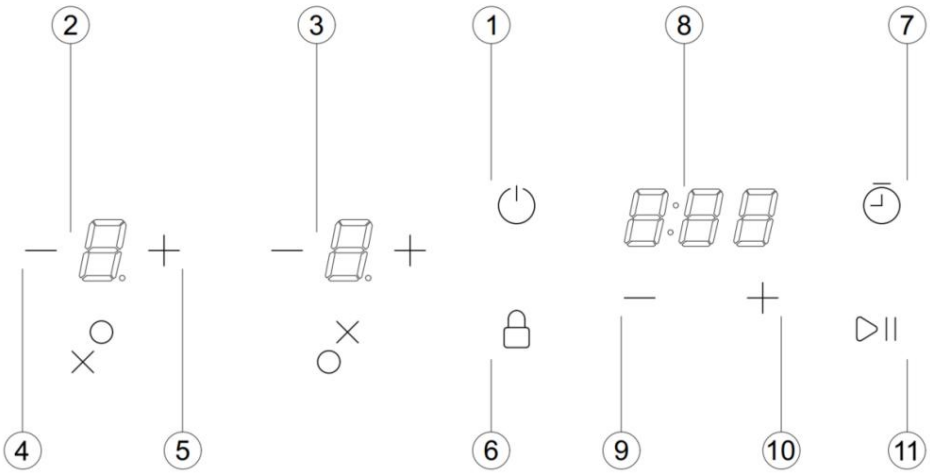
1. Malý hořák S

2. Střední hořák M

3. Horký výfuk

4. Ovládací panel

Pohled na ovládací panel DynaCook X2 C&Y DOMINO



1. Hlavní vypínač 2.
Displej výkonu hořáku S 3.
Displej výkonu hořáku M 4.
Vypnutí hořáku 5. Zapnutí
hořáku 6. Zámek
ovládacího panelu

7. ČASOVAČ 8.
Zobrazení hodin 9.
Zkracování času 10. Zvyšování času
11. STOP & GO

Machine Translated by Google

Používání varné desky

Před prvním použitím

- Nejprve prosím pečlivě očistěte keramickou varnou desku. S keramickým povrchem zacházejte stejně jako se skleněným povrchem.
- Provádějte veškeré údržbářské práce s dodržením bezpečnostních opatření a norem uvedených v této příručce.
- Když varnou desku zapnete poprvé po výměně plynových nádrží, výpadku plynu v systému dodávky plynu nebo po delší odstávce, může její zapnutí trvat déle kvůli přítomnosti vzduchu v plynovém systému. V takových případech může aktivovaná varná zóna vydávat chvilkově hlasitější zvuk („frkání“), což je normální a zcela bezpečné.

Nikdy nezapínejte varnou zónu, pokud na ní není nádoba s jídlem.

Zapnutí a nastavení topných zón

Pokyny:

- Po zapnutí pomocí vypínače ZAP/VYP jsou senzory ovládání topných zón varné desky aktivní (v pohotovostním režimu); pokud se do 10 sekund nedotknete žádného senzoru, varná deska se automaticky vypne.
- Pulzující provoz topných zón v praxi znamená, že když topná zóna nespaluje plyn (několik sekund v jednom cyklu), uvolňuje teplo do používaného nádobí – tím se šetří spotřeba plynu.

Pokud se hořák (topná zóna) nezapálí, na displeji nastavení příslušné topné zóny (hořáku) se zobrazí zpráva „G“ (viz: Ochrana proti úniku plynu). V takových případech počkejte alespoň 60 sekund, než se pokusíte topnou zónu (hořák) znovu zapnout.

Indikátor nastavení výkonu	Nejnižší stupeň
1	ohřevu
9	nejvyšší
P	Funkce NAPÁJENÍ

- Každé čidlo [+] nebo [-] je přiřazeno příslušné topné zóně a používá se k nastavení výkonu topné zóny.



Všechny stupně vaření mezi 1 a 9 mají svá vlastní mezistupně, které jsou označeny příslušnou číslicí a tečkou (např. 4.)

Machine Translated by Google

ZAPNUTÍ TOPNÉ ZÓNY/ZÓN

a) umístěte nádobu s jídlem na příslušnou varnou zónu
b) dotkněte se prstem senzoru spínače ZAP/VYP (na displejích výkonu topné zóny se zobrazí číslice 0)



- dotkněte se senzoru [+] prstem do 10 sekund: zapne se funkce POWER, která je indikována písmenem „P“



- do 10 sekund se dotkněte senzoru [-] prstem: tím se nastaví varná zóna na úroveň „4“



c) když se dotknete následujícího senzoru nastavení topné zóny:

[+] - zvýšíte výkon

[-] - snížíte výkon

AUTOMATICKÉ NASTAVENÍ TOPNÉ ZÓNY:

- pokud se dotknete senzoru [+] déle než 1 s, výkon ohřevu se automaticky a plynule zvýší, dokud se nezobrazí POWER Funkce „P“ je zapnutá
- pokud se dotknete senzoru [-] déle než 1 s, nastavení topné zóny se automaticky sníží na „0“

Výkon topné zóny (nastavení výkonu mezi 1 a 9) se nastavuje cyklickým zapínáním a vypínáním topné zóny. Tato tabulka ukazuje cyklus provozu hořáku podle nastaveného výkonu.

Nastavení výkonu	Doba provozu hořáku [s]	Doba nečinnosti hořáku [s]
1	6	54
1.	9	51
2	12	48
2.	15	45
3	18 let	42
3.	21	39
4	24	36
4.	27	33
5	30	30
5.	33	27
6	36	24
6.	39	21
7	42	18 let
7.	45	15
8	48	12
8.	51	9
9	54	6
P	1800	0

VYPNUTÍ TOPNÉ ZÓNY/ZÓN:

- Dotkněte se tlačítek [+] a [-] senzory dané topné zóny současně bez ohledu na nastavenou úroveň vytápění



- Dotýkejte se senzoru [+] nebo [-], dokud se na displeji nezobrazí číslice „0“. • Dotykem senzoru ZAP/VYP, když je zapnutá topná zóna/zóny, vypnete všechny topné zóny.

Po vypnutí topné zóny/zón se na indikátoru hořáku může zobrazit písmeno „H“ nebo „h“, které označuje horkou topnou zónu (viz: Indikátor zbytkového tepla).

Machine Translated by Google

Funkce POWER (DynaBooster)

Funkce POWER (DynaBooster) zvyšuje výkon topné zóny a udržuje jej po určitou dobu, abychom mohli jídlo připravit mnohem rychleji. Všechny hořáky DynaCook jsou touto funkcí vybaveny. Na displeji výkonu hořáku je indikováno písmenem „P“.

Jak rychle nastavím topnou zónu na „P“? – viz: Zapnutí topných zón a Plynulé nastavení topné zóny.

Indikátory: Po 30 minutách se funkce POWER vypne, symbol „P“ zmizí a topná zóna přejde do cyklického režimu s topným výkonem nastaveným na „9“.

STOP & JEĎ

Funkce STOP & GO okamžitě vypne všechny topné zóny. Po opětovném stisknutí se obnoví všechna předchozí nastavení.

Stačí stisknout a všechny topné zóny se přepnou do režimu „všechna pole vypnuta“, takže se nic nepřevaří ani nepřipálí. Když vy chcete vaření obnovit, stačí stisknout ještě jednou!

Funkce je indikována blikající ikonou

AUTOMATICKÉ ZASTAVENÍ

Chraňte sebe i všechny ostatní doma. Funkce AUTO STOP automaticky vypne varnou desku v případě rozlití, aby se eliminovalo riziko poškození varné desky a nábytku.

ČASOVAČ

Mějte své vaření pod kontrolou. Funkce ČASOVAČ přednastaví přesný čas vaření, aby i ty nejnáročnější pokrmy byly připraveny dokonale.

Zapnutí:

1. Dotkněte se senzoru - na displeji hodin se zobrazí 0:00.
2. Pomocí senzorů hodin + a – nastavte odpočet budíku. Po nastavení času se ČASOVAČ automaticky zapne a začne odpočítávat čas do nuly, což je indikováno blikající dvojtečkou na displeji hodin.
Odpočet ČASOVAČE lze kdykoli změnit pomocí senzorů hodin + a -. Po dokončení odpočítávání se ozve zvukový signál (který se opakuje každou minutu) a začne blikat displej 0:00.

ČASOVAČ lze kdykoli vypnout dotykem senzoru

ČASOVAČ VYPNUTÍ

Automatizujte si proces vaření a přestaňte se starat o věci, které nemusíte! Funkce TIMER CookOFF nastaví celou varnou desku tak, aby se po uplynutí nastavené doby automaticky vypnula.

Zapnutí časovače vaření VYPNUTÉ:

1. Podržte senzor, po dobu minimálně 3 sekund – na displejích nastavení výkonu začne blikat písmeno A a spustí se 0:00 dokud se na displeji hodin nezačne blikat
2. Pomocí senzorů hodin + a – nastavte čas vypnutí varné desky.
3. Do 10 sekund nastavte výkon hořáků, které chcete použít k vaření.

Pokud je aktivní režim ČASOVAČE VYPNUTÍ, displeje aktivního výkonu hořáků zobrazují animaci (pohyblivé čáry) a displej hodin odpočítává čas do vypnutí varné desky. Dobu provozu varné desky lze kdykoli změnit pomocí senzorů hodin + a – a nastavení výkonu každého hořáku. Po dokončení odpočítávání se varná deska vypne, ozve se zvuk (který se opakuje každou minutu) a displej 0:00 začne blikat.

ČASOVAČ VařeníVYPNUTÍ lze kdykoli vypnout přidržením senzoru po dobu minimálně 3 sekund.

Machine Translated by Google

ČASOVAČ VLASTNÍ

Nastavte každý hořák na samostatné vaření. Funkce ČASOVAČ (TIMER Custom) vypne každý hořák po uplynutí přednastavené doby.

Zapnutí:

1. Podržte senzor alespoň 3 sekundy - na displeji nastavení výkonu začne blikat písmeno A a na displeji hodin začne blikat 0:00.

2. Nastavte výkon hořáku, který chcete používat.

3. Pomocí senzorů hodin + a – nastavte čas vypnutí hořáku. Po nastavení času se na displeji výkonu zobrazí animace (pohyblivé čáry) a displej hodin odpočítává čas do vypnutí hořáku.

Pokud chcete v režimu ČASOVAČ VLASTNÍ zapnout další hořák:

1. Nastavení výkonu hořáku

2. Dotykový senzor aby displej s výkonem daného hořáku blikal společně s ukazatelem hodin 0:00

3. Pomocí senzorů hodin + a – nastavte čas vypnutí hořáku. Po nastavení času se na displeji výkonu zobrazí animace (pohyblivé čáry) a displej hodin odpočítává čas do vypnutí hořáku.

Zobrazený čas platí pro hořák s displejem výkonu zobrazujícím animaci (pohyblivé čáry).

Zobrazení nastavených časů hoření/změna časů hoření:

Dotykové tlačítko - zobrazí se čas a začne blikat ukazatel výkonu hořáku nastaveného v režimu ČASOVAČ VLASTNÍ.

Dotykové tlačítko znovu pro zobrazení dalších hořáků nastavených v režimu ČASOVAČ VLASTNÍ a jejich odpočítávání.

Pokud přepínáte hořáky nastavené v režimu ČASOVAČ VLASTNÍ, můžete změnit nastavený odpočet hořáku pomocí senzorů hodin + a –.

Nastavení výkonu hořáku lze kdykoli během provozu hořáku změnit v režimu ČASOVAČ NASTAVENÝ.
Po uplynutí nastaveného času pro daný hořák se hořák automaticky vypne a ozve se zvukový signál.
Po vypršení režimu ČASOVAČ NASTAVENÝ na všech hořácích pracujících v tomto režimu se funkce ČASOVAČ NASTAVENÝ vypne.

ČASOVAČ NASTAVENÝ lze kdykoli vypnout podržením senzoru po dobu minimálně 3 sekund.

Hořáky zapnuté, ale nenastavené na režim ČASOVAČE, kde hodiny při zobrazení nastavených časů zobrazují 0:00, je nutné vypnout ručně.

Funkce automatického ohřevu

Tato funkce se aktivuje bez zadání uživatele, když je aktivována daná studená topná zóna (funkce se nespustí, když je zóna horká). Funkce automatického ohřevu se automaticky vypne a slouží k rychlejšímu dosažení požadované teploty v topné zóně.

Systém FHZ (flexibilní topná zóna) Inovativní

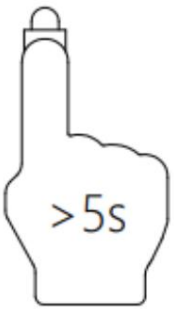
design keramické plynové varné desky DynaCook zahrnuje flexibilní topnou zónu (FHZ).
Systém. Flexibilní topná zóna umožňuje používat danou topnou zónu pro nádobí s průměry uvedenými v tabulce.

Rozsah topné zóny (průměr) (FHZ) Přípustné průměry hrnců		Název hořáku (design varné desky)
z	Na	
130 mm	200 mm	Střední hořák
105 mm	150 mm	Malý hořák

Machine Translated by Google

Dětská pojistka/Zámek ovládacího panelu

Abyste zabránili náhodnému zapnutí keramické varné desky (např. dítětem nebo domácím mazlíčkem, např. kočkou), použijte funkci uzamčení ovládacího panelu.



Zapnutí zámku: •
dotkněte se senzoru zámku po dobu alespoň 5 sekund.

Zámek ovládacího panelu se aktivuje, když se zobrazí symbol zámku „L“ a uslyšíte zvukový signál.



Vypnutí zámku: •
dotkněte se senzoru zámku po dobu alespoň 5 sekund.

Zámek ovládacího panelu se deaktivuje, jakmile zmizí symbol zámku a uslyšíte zvukový signál.



Pokud je ovládací panel zablokován, nelze zapnout topné zóny. Po aktivaci zámku se zobrazí symbol zámku „L“ a uslyšíte zvukový signál.

Ochrana proti úniku

plynu • Keramická varná deska DynaCook je vybavena řadou bezpečnostních prvků, které zaručují její bezpečné používání. Jedním z nich je pojistka proti úniku plynu. Toto řešení prošlo řadou bezpečnostních testů založených na nepřetržité kontrole procesu spalování plynu. V případě jakýchkoli problémů se spalováním plynu, např. pokud nedojde k zapálení, pojistka proti úniku plynu automaticky přeruší přívod plynu k hořáku. Na displeji příslušné varné zóny se zobrazí písmeno „G“ a ozve se krátký přerušovaný zvukový signál. Tím se varná deska automaticky zablokuje. Zámek lze deaktivovat, jak je popsáno v kapitole s názvem Řešení problémů. Co dělat, když...





Upozornění: Kód „G“ se může objevit, pokud není dodáván žádný plyn, např. z plynojemu nebo plynové sítě.

Ukazatel zbytkového tepla

Sklokeramická varná deska je vybavena dvoustupňovým ukazatelem zbytkového tepla pro každou varnou zónu.

Pokud se na displeji zobrazí „H“, znamená to, že „ohřívací zóna je horká“. Tuto zónu můžete použít např. k udržení teploty jídla.



Pokud se na displeji zobrazí „h“, znamená to, že „topná zóna je teplá“. „h“ zmizí, jakmile se topná zóna dostatečně ochladí.



Machine Translated by Google



V oblastech topných zón, zón pro výstup horké páry a větracích otvorů pro horkou páru je povrch varné desky velmi horký jak během vaření, tak i po určitou dobu poté, i když jsou topné zóny vypnuté. Z výše uvedeného důvodu, pokud se na displeji topné zóny zobrazí „H“ nebo „h“, dbejte zvýšené opatrnosti, nedotýkejte se topných zón, zón pro výstup horké páry a větracích otvorů pro horkou páru, hrozí riziko popálení, a nepokládejte na ně žádné předměty, které nejsou odolné vůči vysokým teplotám, včetně syntetických předmětů.



Po výpadku proudu se indikátor zbytkového tepla vypne. V případě výpadku proudu buďte opatrní, abyste se nepopálili.



Když jsou topné zóny zapnuté, zóny výstupu horké páry a výdechy horké páry jsou velmi horké. Nedotýkejte se jich, hrozí riziko popálení! Nikdy na ně nestavte žádné předměty, které nejsou odolné vůči vysokým teplotám, a to ani syntetické předměty. Při vaření dbejte na to, aby nic nepřeteklo, a omezte „stříkání“ tuku na zóny výstupu horké páry a výdechy horké páry, protože by se mohly připálit zbytky jídla a tuk.

Připálené zbytky se nejlépe odstraňují škrabkou určenou pro keramické povrchy -> viz kapitola Čištění a údržba.

Automatické omezení provozní doby

Pro zajištění bezpečnosti je varná deska vybavena časovačem vypnutí pro každou varnou zónu.
Maximální doba provozu je určena nastavením dané topné zóny.

Pokud nastavení výkonu zůstane po nějakou dobu nezměněno (viz tabulka), příslušná varná zóna se automaticky vypne. Po automatickém vypnutí varné zóny můžete kdykoli obnovit vaření a používat jednotlivé varné zóny v souladu s návodem k obsluze.

Nastavení topné zóny	Maximální doba provozu topné zóny (h)
1	10
1.	10
2	10
2.	5
3	5
3.	5
4	5
4.	4
5	4
5.	3
6	2,5
6.	2,5
7	2
7.	1,5
8	1,5
8.	1,5
9	1

Machine Translated by Google

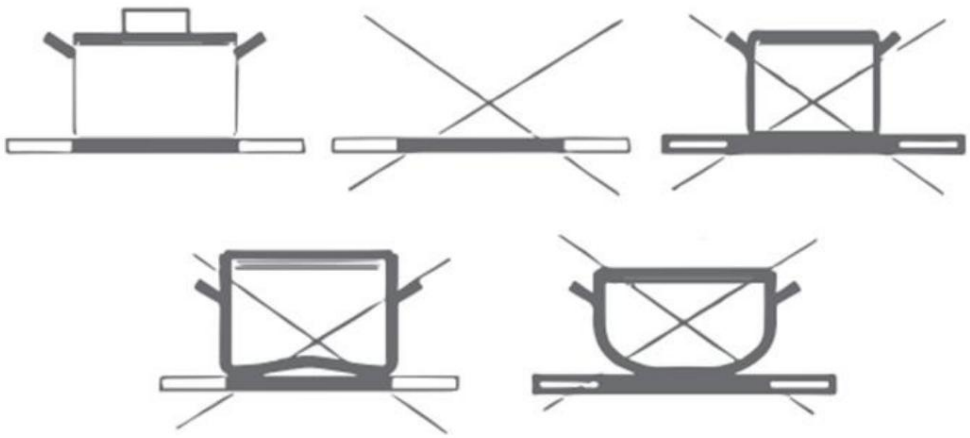
Nádobí

Není potřeba žádné speciální nádobí (na rozdíl od indukčních varných desek).
Na sklokeramické varné desce používejte pouze určené nádobí a pečicí nádoby. Vždy dodržujte pokyny jejich výrobce. Nepoužívejte nádobí přesahující okraje varné desky.

Nikdy nepoužívejte nádobí se „surovým“ hliníkovým nebo měděným dnem.
Nádobí s hliníkovým nebo měděným dnem může na keramickém povrchu zanechávat trvalé kovové skvrny, které se velmi obtížně odstraňují. Při používání smaltovaného nádobí buďte obzvláště opatrní. Rozlité tekutiny z takového nádobí mohou způsobit nevratné poškození keramické varné desky.

Abyste maximálně zkrátili dobu vaření, zajistěte prosím následující:
- dno nádoby musí být rovné a stabilní, aby se zajistilo, že celá spodní plocha přilne k topné zóně keramické varné desky (dna s ostrými nebo zubatými hranami a připálené zbytky jídla mohou keramickou varnou desku poškrábat a způsobit oděr), - nádoba by měla mít těsně přiléhající poklici,

- průměr dna nádoby by měl odpovídat průměru uvedenému v tabulce v kapitole s názvem Systém FHZ.
Znečištěná topná zóna a povrchy nádobí vám zabrání v plném a ekonomickém využití tepla.



Čištění a údržba

Pravidelné čištění je snadné a vyžaduje jen málo času.
Nejlepším způsobem, jak se vyhnout skvrnám na sklokeramické varné desce, je pravidelně ji čistit po každém vaření. Tímto způsobem se zbytky po vaření nebudou tolik usazovat.

Nečistěte varnou desku, dokud nevychladne.

Pokud je povrch varné desky prasklý, musíte okamžitě uzavřít přívod plynu a vypnout elektrické napájení, abyste předešli úrazu elektrickým proudem. Vypněte pojistku nebo vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Poté byste měli poruchu nahlásit servisnímu středisku.

K čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte agresivní nebo korozivní prostředky (kyseliny, hydroxid sodný nebo chlornan sodný atd.).

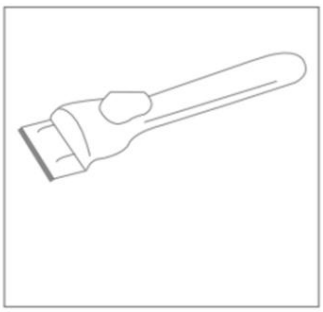
Výrobce nenese žádnou odpovědnost v rámci záruky v případě nesprávného čištění a údržby keramické varné desky.

Nikdy nečistěte sklokeramickou varnou desku abrazivními nástroji, jako je brusný papír nebo drsná strana houbičky na mytí nádobí.

Machine Translated by Google

Čisticí prostředky a drhnedla určené pro keramické povrchy jsou k dostání v obchodech s domácí chemií, drogeriích a obchodech s domácími spotřebiči a příslušenstvím.
Nikdy neaplikujte čisticí prostředek na horký keramický povrch. Před opětovným ohřevem keramického povrchu čisticí prostředek setřete vlhkým hadříkem, jinak riskujete poškození povrchu prostředkem.

Optimální a doporučené nástroje pro čištění varných desek



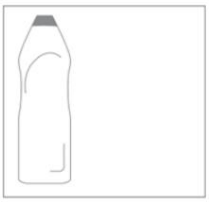
Škrabka se používá k odstranění připálených vrstev a silných usazenin na skle (keramickém povrchu).

Sklokeramický povrch varné desky lze čistit pouze prodlouženou škrabkou v souladu s jejím návodem k použití. V opačném případě hrozí nebezpečí zranění zákazníka a poškrábání povrchu varné desky.



Čepel škrabky je velmi ostrá. Buďte opatrní, mohli byste se říznout. Pokud škrabku nepoužíváte, zajistěte ji v souladu s pokyny výrobce. Poškozenou čepel je nutné neprodleně vyměnit.

Čisticí prostředek na keramické povrchy



Prostředek na údržbu keramických povrchů



Machine Translated by Google

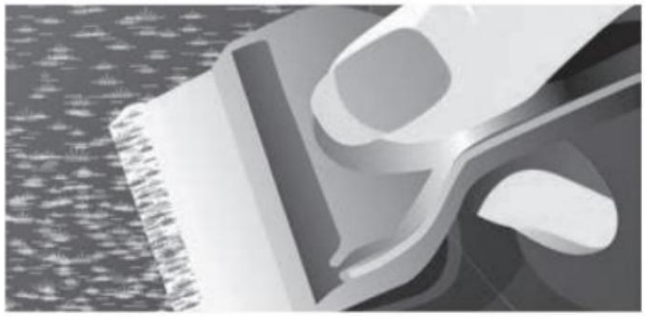
Čištění keramického povrchu varné desky

Nečistěte varnou desku, dokud nevychladne.

Používejte pouze čisticí prostředky určené pro sklokeramické povrchy a dodržujte pokyny výrobce uvedené na obalu daných prostředků.

Čištění keramického povrchu podléhá stejným pokynům jako čištění skleněného povrchu. Nikdy nepoužívejte následující:
- abrazivní, agresivní nebo korozivní čisticí prostředky,
- brusný prášek, brusný papír,
- prostředky pro odstraňování koroze,
- vysokotlaké nebo parní myčky,
- čisticí prostředky na myčky nádobí,
- čisticí prostředky na trouby.





1. Pro dobré vyčištění keramického povrchu nejprve odstraňte větší zbytky a skvrny od jídla škrabkou nebo houbička určená pro keramické povrchy.





2. Poté naneste správné množství čisticího prostředku na keramický povrch a rozetřete jej vhodnou houbičkou/hadříkem/papírovou utěrkou. Nechte působit 5–10 minut.





3. Poté povrch otřete vlhkým hadříkem/houbičkou a vytřete dosucha. Vše čisté!

Nečistěte varnou desku, dokud nevychladne.

Machine Translated by Google

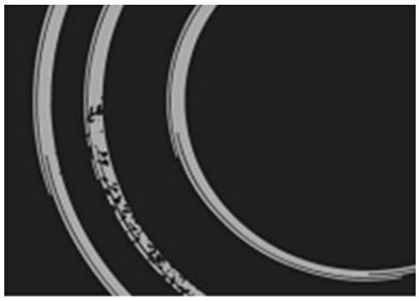
Typ kontaminace	Metoda čištění – POSTUP KROKŮ
1. Lehké nespálené zbytky, šmouhy	a) otřete vlhkou houbičkou na nádobí s trochou čisticího prostředku na keramické povrchy b) po čištění - otřete povrch dosucha
2. Silný zbytek	a) použijte keramický drátěný kartáč k odstranění všech připálených a pevných částic b) nečistoty odstraněné keramickým drátěným kartáčem seberte mokrým hadříkem houba/hadřík c) naneste na silné zbytky čisticí prostředek na keramické povrchy a rozetřete houbičkou a počkejte asi 5–10 minut, d) povrch očistěte vlhkou houbou/hadříkem e) otřete povrch, dokud nebude čistý, f) po čištění - otřete povrch do sucha
3. Skvrny od vodního kamene (např. od převařené vody)	Metoda 1: a) otřete vlhkou houbičkou na nádobí s trochou čisticího prostředku na keramické povrchy b) po čištění - otřete povrch dosucha Metoda 2: a) setřete vlhkou houbou namočenou v lihovém octě (10% roztok) b) nasypte trochu jedlé sody na mokrou skvrnu a počkejte 5 minut c) setřít houbičkou d) po čištění - povrch otřete do sucha
4. Jasně perleťově zbarvené skvrny (zbytky hliníku)	Lesklé skvrny jsou škrábance způsobené dnem nádobí, zejména pokud používáte nádobí s hliníkovým dnem nebo nevhodné čisticí prostředky. Tyto skvrny se obtížně odstraňují čisticími prostředky dostupnými na trhu. Metoda 1: a) navlhčete skvrnu lihovým octem (10% roztok) b) počkejte 10–15 minut. c) naneste na skvrnu přípravek na údržbu keramických povrchů (ocet neodstraňujte) -> počkejte, dokud přípravek nezaschne a nezhoustne d) otřete výše uvedené prostředky e) očistěte prostředkem na údržbu keramických povrchů f) po čištění povrch otřete do sucha Metoda 2: a) připravte roztok bělidla a vody (poměr: 1 díl bělidla a 1 díl vody) b) namočte papírovou utěrku do připraveného roztoku c) přiložte na skvrnu mokrou, nasáklou utěrku a počkejte minimálně 1 hodinu d) otřete povrch do sucha e) očistěte prostředkem na údržbu keramických povrchů f) po čištění - otřete povrch do sucha V případě potřeby opakujte všechny výše uvedené kroky.
5. Cukr, zbytky potravin obsahujících cukr, syntetické materiály, hliníková fólie, sůl, kyselina citronová Cukr a výrobky obsahující cukr mohou způsobit trvalé poškození keramického povrchu!	Nevypínejte danou topnou zónu! Pozor. Nebezpečí popálení. Používejte pouze kartáč vhodný pro keramické povrchy. a) použijte keramický drátěný kartáč k okamžitému odstranění zbytků (ještě horkých) z horké topné zóny b) po odstranění nečistot můžete keramickou varnou desku vypnout a po vychladnutí keramický povrch vyčistit dle výše uvedeného postupu.

Machine Translated by Google

Příklady poškozených keramických povrchů, na které se záruka nevztahuje:



Povrchová dekorace poškozená v důsledku použití nevhodného čisticího prostředku.



Trvalé poškození povrchu cukrem a výrobky obsahujícími cukr.

Zrnka písku, která mohou dopadnout na varnou desku při loupání brambor, oplachování salátu atd., mohou při přemisťování nádobí poškrábat povrch. Věnujte zvláštní pozornost tomu, aby se zrnka písku nedostala na varnou desku.

Nikdy nečistěte sklokeramickou varnou desku abrazivními nástroji, jako je brusný papír nebo drsná strana houbičky na mytí nádobí.

Zbarvení a škrábance na keramickém povrchu nemají žádný vliv na provozní stav a stabilitu varné desky. Ve většině případů jsou důsledkem připálených zbytků jídla nebo pohybu nádobí (zejména nádobí s hliníkovým nebo měděným dnem) po povrchu. Takové zbarvení je poměrně obtížné odstranit. Všechny výše uvedené zbarvení a škrábance jsou čistě estetické, vyplývají ze způsobu používání varné desky a nejsou kryty zárukou.

Údržba keramického povrchu varné desky

Neprovádějte údržbu varné desky, dokud nevychladne.

Varnou desku je nutné ošetřovat a chránit prostředky určenými pro sklokeramické povrchy, např. čisticími prostředky na keramické povrchy. Dodržujte prosím pokyny výrobce uvedené na obalu těchto prostředků.

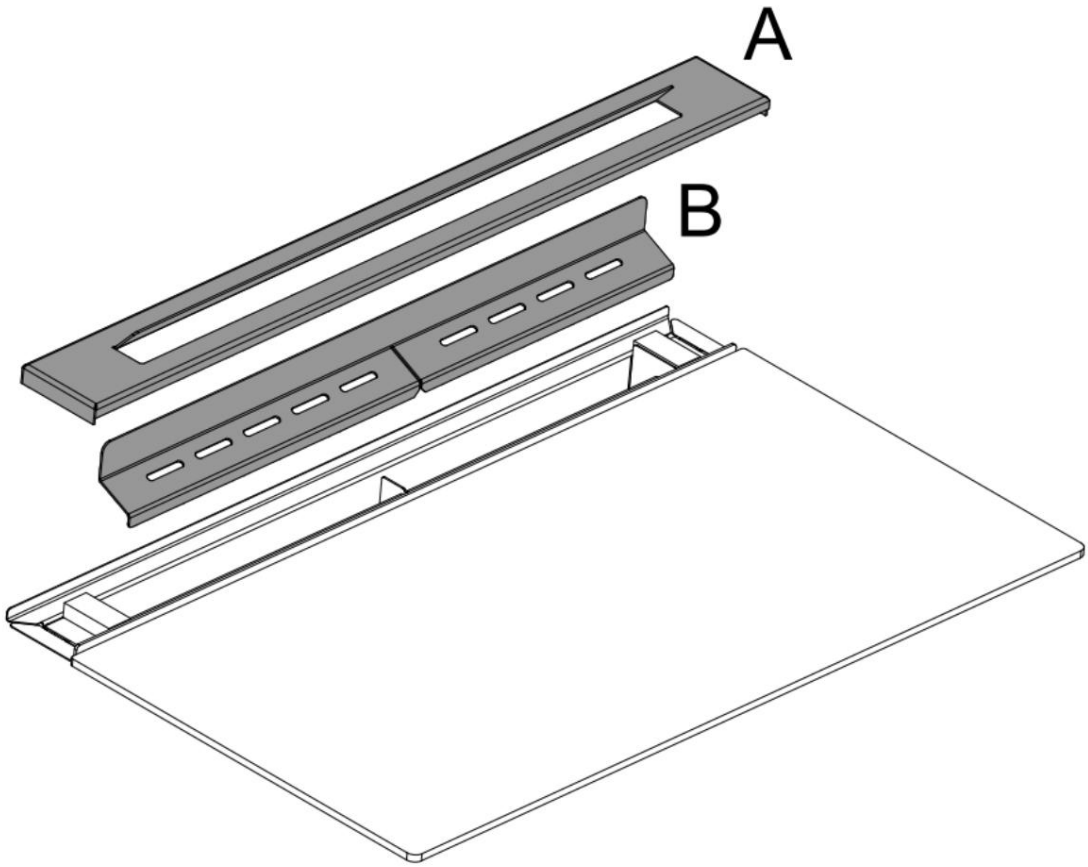
Čištění odvzdušňovacího otvoru pro horký vzduch

Nečistěte odvzdušňovací prvky horké páry varné desky, dokud nevychladnou.

Při čištění prvků pro odvod horké páry buďte obzvláště opatrní, protože hrozí riziko pořezání hranou materiálu, ze kterého jsou tyto prvky vyrobeny.

Při čištění prvků odvodu horké páry vyrobených z jiných materiálů než skla nepoužívejte škrabku na keramický povrch.

Machine Translated by Google

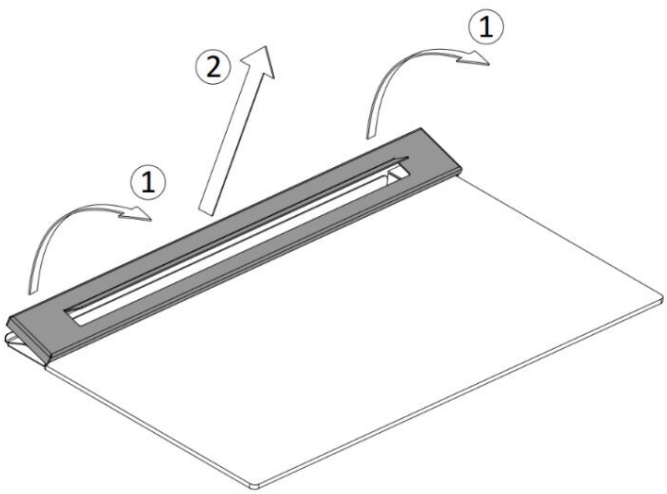


Vnější výfukový ventilační prvek (A)

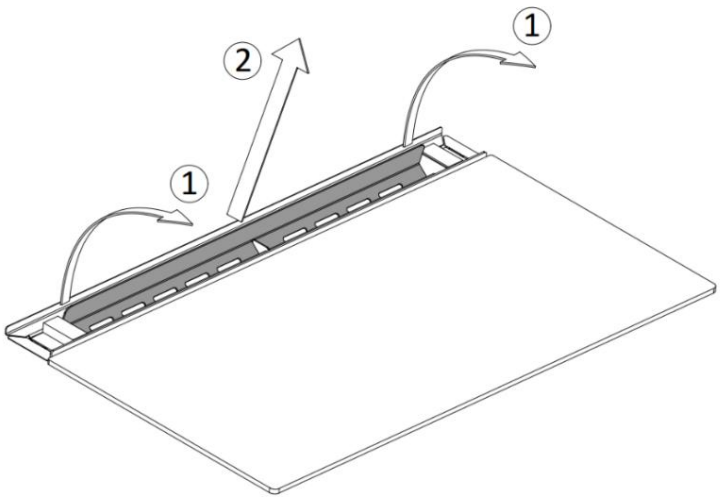
Vnitřní odvzdušňovací prvek (B)

Demontáž prvků odvodu spalin

Demontáž vnějšího výfukového ventilačního prvku (A)



Demontáž vnitřního výfukového ventilačního prvku (B)

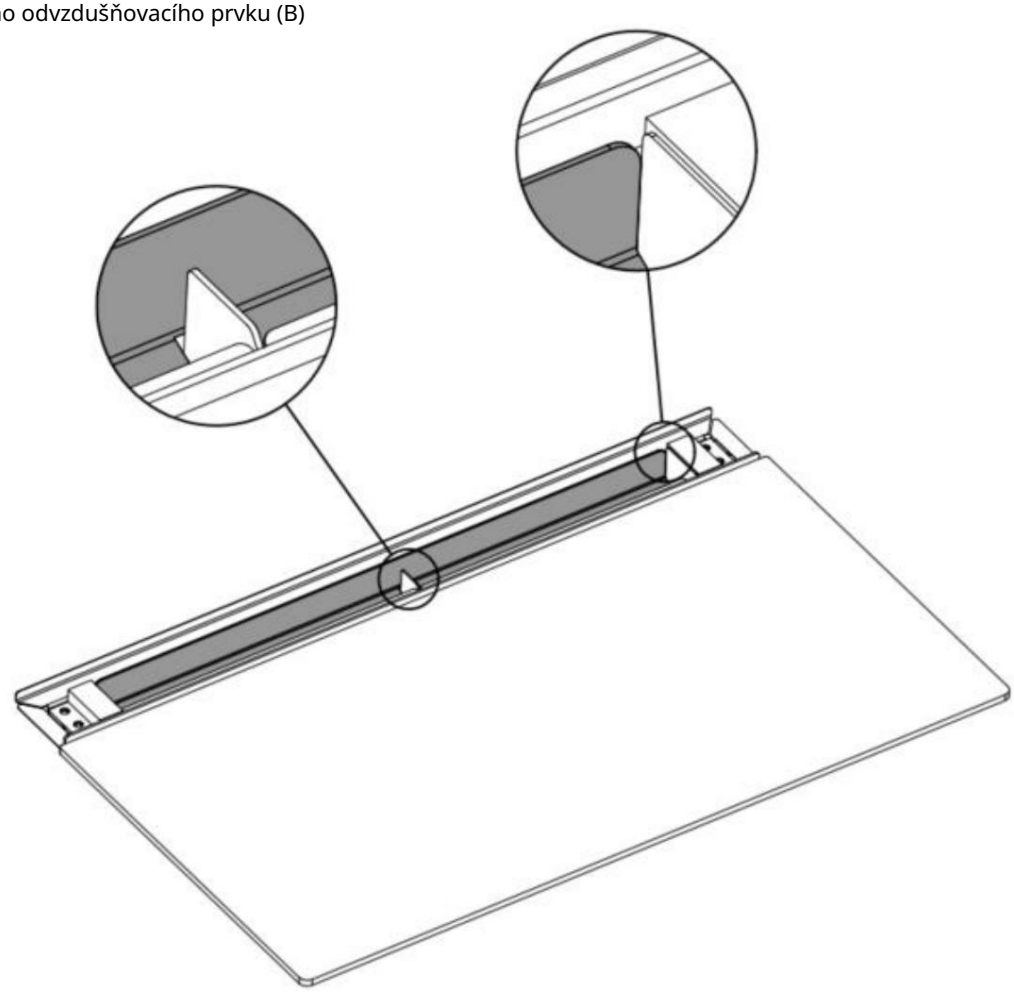


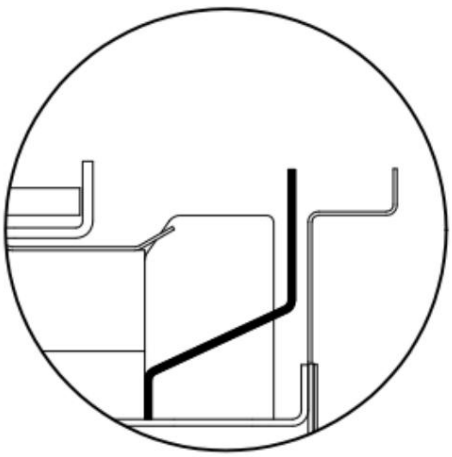
Machine Translated by Google

Instalace prvků pro odvod spalin

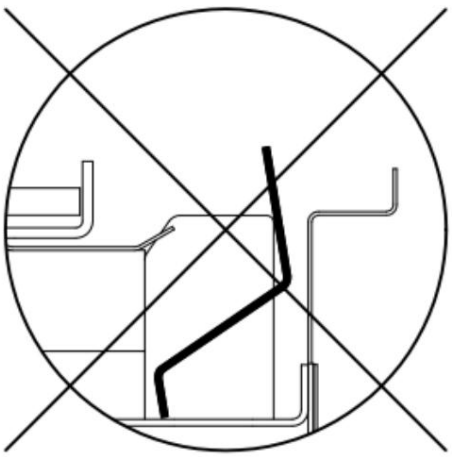
Nečistěte kovové prvky varné desky, dokud nevychladnou.

Instalace vnitřního odvzdušňovacího prvku (B)





Dobrý



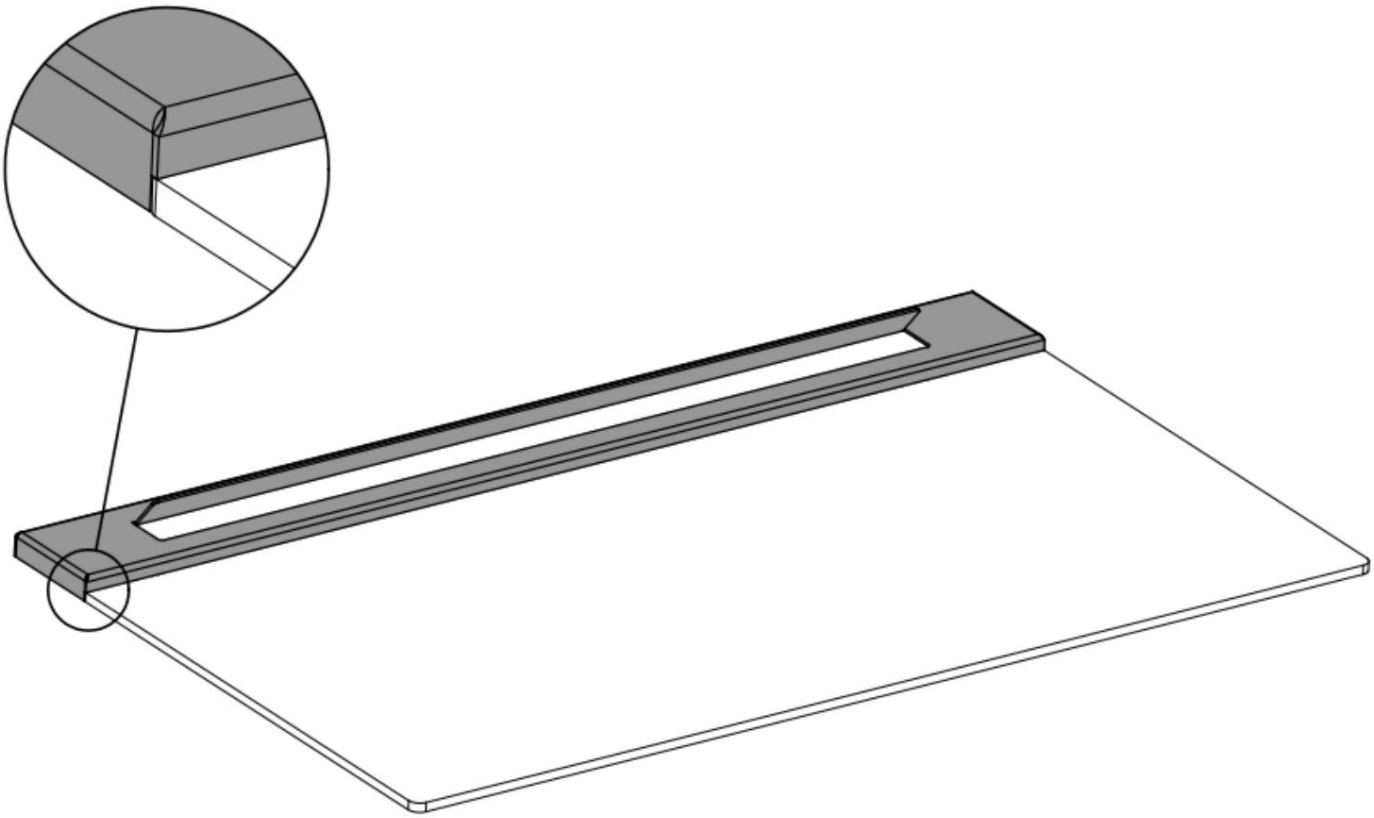
Špatný

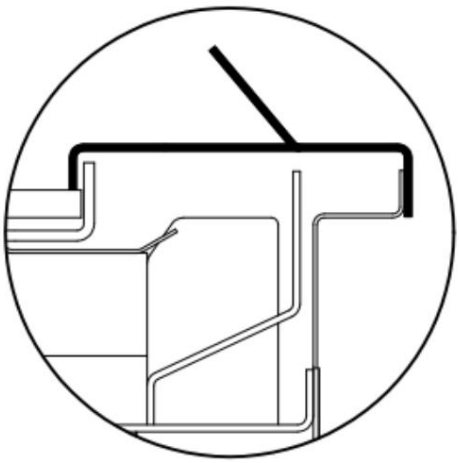
Machine Translated by Google

Instalace prvků pro odvod spalin

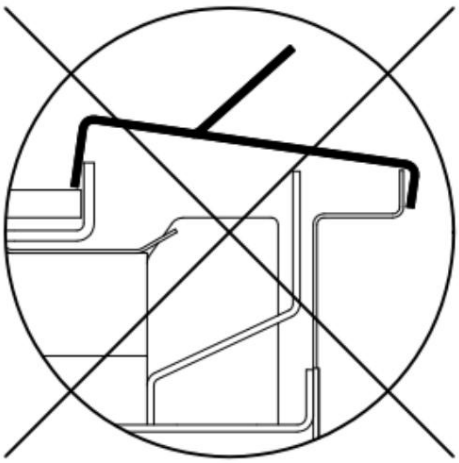
Nečistěte kovové prvky varné desky, dokud nevychladnou.

Instalace vnějšího výfukového odvzdušňovacího prvku (A)





Dobrý



Špatný

Machine Translated by Google

I. Vnější výfukový ventilační prvek (A) - čištění

Typ kontaminace	Metoda čištění
1. Lehké, nespálené zbytky, skvrny	a) v případě potřeby demontujte vnější prvek výfukového otvoru A b) jemně setřete vlhkou houbičkou na nádobí s trochou čisticího prostředku na keramické povrchy c) otřete dosucha d) znovu nainstalujte vnější prvek odvodu spalin A
2. Vypáleno	a) v případě potřeby demontujte vnější prvek výfukového otvoru A Vnější výfukový element z nerezové oceli INOX (stříbrný): b) naneste trochu čističe keramických povrchů na hrubý drhnoucí povrch houbičky na nádobí a přiložte ho na znečištěný kovový povrch. Počkejte 5–10 minut a kov vydrhněte. Nezapomeňte drhnout podél vnějšího výfukového otvoru – ve směru lešticí struktury na vnějším výfukovém otvoru. Vnější výfukový prvek jiný než INOX, např. černý: a) nedrhněte vnější prvek hrubou látkou, protože byste může jej poškrábat; naneste čisticí prostředek na keramické povrchy na znečištěná místa a rozetřete hadříkem/houbičkou b) setřete vlhkým hadříkem/houbičkou c) otřete do sucha d) nainstalujte zpět vnější prvek odvodu spalin A

Dávejte pozor, abyste nepoškrábali povrch!!!

Nečistěte kovové prvky varné desky, dokud nevychladnou.

Machine Translated by Google

II. Vnitřní odvzdušňovací prvek (B) – čištění



Drhnutím se může poškodit laková vrstva vnitřního výfukového ventilu B, proto byste se měli vyvarovat drhnutí prvku abrazivními materiály, drsnou stranou houbičky nebo škrabkami.

Typ kontaminace	Metoda čištění
Skvrny, zbytky	a) demontujte vnější prvek výfukového otvoru A b) demontujte vnitřní prvek výfukového otvoru B c) použijte houbičku nebo hadřík s trochou saponátu (prostředku na mytí nádobí) k setření všech zbytků z povrchu vnitřního výfukového otvoru B. d) znovu nainstalujte vnitřní prvek odvodu spalin B e) namontujte zpět vnější prvek odvodu spalin A

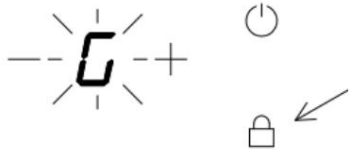
III. Čištění oblasti odvodu horké páry

Typ kontaminace	Metoda čištění
Pevné kusy, sypké suché zboží jako mouka, krupice, rýže atd.	a) demontujte vnější prvek výfukového otvoru A b) demontujte vnitřní prvek výfukového otvoru B c) použijte vysavač s měkkými štětinami k jemnému čištění odstraňte pevné částice z oblasti odvzdušňovacího otvoru pro horkou páru d) namontujte zpět vnitřní prvek odvodu spalin B E) znovu nainstalujte vnější prvek odvodu spalin A

Machine Translated by Google

Řešení problémů. Co dělat, když...

STAVY POPLACHŮ OVLÁDACÍHO ÚSTROJE

Žádný.	Typ indikace		Problém	CHOVÁNÍ	
	Světlo	Zvuk			
1	Blikající nebo nepřetržité svícení „G“ nebo „G“ a „H“ zaměnitelně  s blikajícím „-“ na zbývající zóny 	Krátký signál, každé 2 sekundy, dokud se neodblokuje	Žádný přívod plynu Žádný plamen	1. Ujistěte se, že je do systému přiváděn plyn, např. kontrolou provozu ostatních plynových spotřebičů. 2. Odblokujte sklokeramickou varnou desku dotykem senzoru označeného symbolem zámku (viz obrázek vpravo) po dobu alespoň 5 sekund. 3. Zkuste to třikrát zapnout – s jakoukoli topnou zónou senzor nastavení výkonu. 4. Pokud „G“ přetrvává (i když jste si jisti, že je plyn přiváděn), odpojte varnou desku od napájení, zavřete plynový ventil a zavolejte servisní asistenci.	
2	Blikající „_“ na displeji daného zóna 	Nepřetržité 3 sekundy. signál nebo nepřetržitý signál při dotyku senzoru	Řídicí modul zablokované topné zóny	1. Zkontrolujte, zda je ovládací panel sklokeramické varné desky čistý, např. není zablokováno nádobím nebo nečistotami. Vyčistěte jej. Pokud signál přetrvává, postupujte podle níže uvedených pokynů. 2. Vypněte varnou desku alespoň na 1 minutu ze zásuvky. 3. Zapněte elektrické napájení varné desky. 4. Pokud se znovu zobrazí „_“, zavolejte servisní asistenci. 5. Mezitím můžete vařit na ostatních hořácích.	
3	Bliká 	Krátký signál, každé 2 oddíl	Problém s výfukový otvor	1. Vypněte varnou desku alespoň na 1 minutu ze zásuvky. 2. Zkontrolujte, zda se na varné desce nenacházejí cizí předměty nebo kontaminace. dno. 3. Zapněte elektrické napájení varné desky. 4. Pokud se znovu zobrazí „F“, odpojte varnou desku od napájení, zavřete plynový ventil, a zavolejte servisní asistenci.	

Machine Translated by Google

Žádný.	Typ indikace		Problém	CHOVÁNÍ
	Světlo	Zvuk		
4	Bliká „U“ a „H“ 	Krátký signál, každé 2 sekundy po dobu 30 sekund.	Překročena maximální povolená provozní teplota varné desky (přehřát)	1. Počkejte alespoň 30 minut, než varná deska vychladne. Během této doby varná deska nelze aktivovat. 2. Zkontrolujte, zda není výfuk horkého vzduchu ucpaný nebo zablokovaný. 3. Zkontrolujte, zda jsou vnější prvek odvodu spalin (A) a vnitřní prvek odvodu spalin (B) správně nainstalovány (viz část: Instalace prvků odvodu spalin). 4. Pokud „U“ přetrvává, odpojte varnou desku od napájení, zavřete plynový ventil a zavolejte servisní asistenci.
5	Nepřetržité „C“ 	Krátký signál, každé 2 oddíl	Horký výfuk problém s vypouštěním	1. Vypněte varnou desku alespoň na 5 minut ze zásuvky. 2. Zkontrolujte, zda není výfuk horkého vzduchu ucpaný nebo zablokovaný. 3. Zkontrolujte, zda jsou vnější prvek odvodu spalin (A) a vnitřní prvek odvodu spalin (B) správně nainstalovány (viz část: Instalace prvků odvodu spalin). 4. Zapněte elektrické napájení varné desky. 5. Pokud se znovu zobrazí „C“, odpojte varnou desku od napájení, zavřete plynový ventil a a zavolejte servisní asistenci.
6	Nepřetržité „E“ 	Krátký signál při dotyku ovládacího prvku senzor	Pravděpodobnost poškozený elektrický obvod varné desky	1. Vypněte varnou desku alespoň na 1 minutu ze zásuvky. 2. Zapněte elektrické napájení varné desky. 3. Pokud se znovu zobrazí „E“, odpojte varnou desku od napájení, zavřete plynový ventil, a zavolejte servisní asistenci.
7	Bliká „t“ a „H“ 	Krátký signál, každé 2 sekundy po dobu 30 sekund.	Překročena maximální povolená provozní teplota varné desky (přehřátí)	1. Vypněte varnou desku alespoň na 15 minut ze zásuvky. 2. Zkontrolujte, zda není výfuk horkého vzduchu ucpaný nebo zablokovaný. 3. Zkontrolujte, zda jsou vnější prvek odvodu spalin (A) a vnitřní prvek odvodu spalin (B) správně nainstalovány (viz část Instalace prvků odvodu spalin). 4. Pokud se znovu zobrazí „t“, odpojte varnou desku od napájení, zavřete plynový ventil a a zavolejte servisní asistenci.

Machine Translated by Google

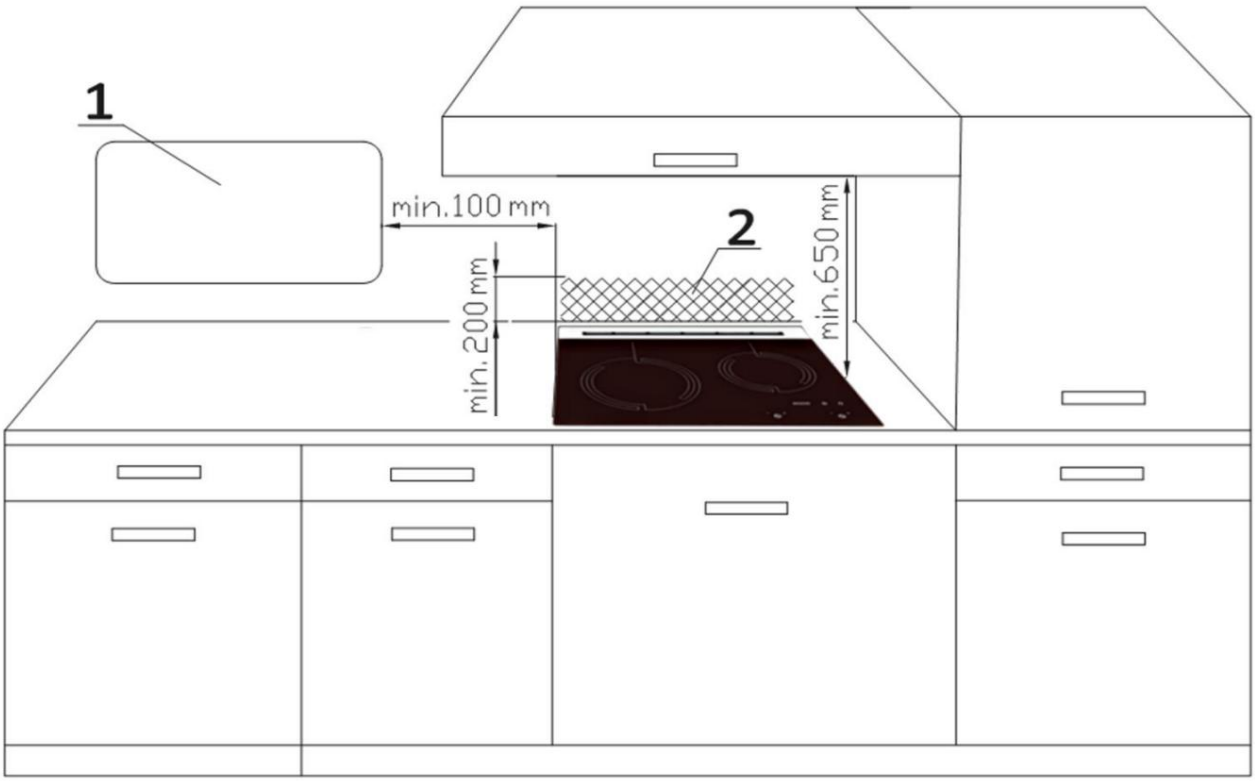
INSTALAČNÍ NÁVOD

Aby se předešlo riziku možných nehod, je nutné, aby byl spotřebič nainstalován v souladu s tímto návodem k obsluze.
Výrobce nenese odpovědnost za žádné škody vzniklé v důsledku instalace spotřebiče v rozporu s instalačním návodem.
Veškeré neoprávněné úpravy provedené na spotřebiči uživatelem mohou být potenciálně nebezpečné a jsou přísně zakázány!

POUŽITÍ PLYNOVÉ VAŘICÍ DESKY VEDOU K PRODUKCI TEPLA, VLHKOSTI A ZPLOTIN SPALOVÁNÍ V MÍSTNOSTI, VE KTERÉ JE INSTALOVÁNA. ZAJISTĚTE, ŽE
KUCHYNĚ JE DOBŘE VĚTRÁNA, ZEJMÉNA KDYŽ SE POUŽÍVÁ VARNÁ DESKA.
DLOUHODOBÉ INTENZIVNÍ POUŽÍVÁNÍ PLYNOVÉ VARNÉ DESKY MŮŽE VYŽADOVAT DODATEČNÉ VĚTRÁNÍ, NAPŘÍKLAD ZVÝŠENÍ MECHANICKÉHO VĚTRÁNÍ, POKUD JE K DISPOZICI, DODATEČNÉ VĚTRÁNÍ PRO BEZPEČNÝ ODVOD ZPŮSOBILÉHO SPALOVÁNÍ DO VENKU (EXTERNÍHO PROSTŘEDÍ)
VZDUCH A ZÁROVEŇ ZAJISTÍ VÝMĚNU VZDUCHU V MÍSTNOSTI S PŘÍDAVNÝM VĚTRÁNÍM. KONZULTUJTE
PŘED INSTALACÍ PŘÍDAVNÉHO VĚTRÁNÍ SE PORAĎTE S ODBORNÍKEM.

Pokoj

• Kuchyňský prostor by měl být suchý, vzdušný a vybavený přirozeným (gravitačním) větracím systémem, který odvádí výfukové plyny vznikající při spalování plynu ven. Větrací systém by měl zahrnovat větrací mřížku a/nebo digestoř. Místnost by měla mít přívod čerstvého vzduchu. Čerstvý vzduch je nezbytný pro správné spalování plynu. Vzduch může být přiváděn přímo z větracího potrubí uvnitř místnosti nebo nepřímo ze sousedních místností vybavených větracími potrubími vedoucími ven.
• Digestoře je třeba instalovat podle pokynů uvedených v jejich návodech k obsluze. Minimální doporučené
Vzdálenost mezi sklokeramickou varnou deskou a digestoří je 650 mm – viz obrázek níže.



1 – Okno

2 – Pokud je vzdálenost mezi zdí a varnou deskou menší než 30 mm, je nutná tepelná izolace stěny (doporučuje se keramický materiál). V případě jakýchkoli dotazů se obraťte na servisní středisko DynaCook.

Machine Translated by Google

Instalace keramické varné desky



Správný provoz spotřebiče vyžaduje správnou instalaci. Máte-li jakékoli dotazy ohledně instalace varné desky do kuchyňského nábytku, obraťte se na servisní středisko.
tel. +48 606 649 549 e-
mail: serwis@dynaxo.pl
www.dynacook.pl https://www.dynacook.pl/en/support/



Použití tvárných hmot (např. silikonu) k utěsnění okrajů keramické varné desky k pracovní desce je přísně zakázáno. V případě nutnosti servisních oprav nenese výrobce ani servisní středisko odpovědnost za jakékoli škody (např. poškození povrchu pracovní desky, poškození keramické varné desky) vzniklé v důsledku nedodržení tohoto varování.



Neinstalujte v blízkosti hořlavých materiálů.

Důležité pokyny

• Dýha a lepidla nábytku použitého k instalaci varné desky musí být odolné vůči teplotám minimálně 100 °C.
Nesplnění této podmínky může vést k deformaci povrchu nebo odlupování dýhy.
• Kuchyňská linka použitá k instalaci varné desky musí být trvale přišroubována ke skříňkám nebo trvale spojena s nábytkovým segmentem.

• Materiály na stěnách (za varnou deskou těsně před výstupem horkého vzduchu) musí být odolné vůči teplotám minimálně 80 °C.
• Pokud je na stěně instalováno dekorativní sklo (za varnou deskou těsně před výstupem horkého vzduchu), důrazně se doporučuje použití tvrzeného skla (běžné sklo by se mohlo poškodit).
• Varná deska musí být připojena k plynové síti dle pokynů v části s názvem Plynový systém (to musí provést autorizovaný instalatér plynu, který potvrdí připojení k plynové síti v osvědčení o připojení).
• Varná deska musí být připojena k elektrické síti dle pokynů v části s názvem Elektrické napájení.
• Po instalaci keramické varné desky do kuchyňské linky zkontrolujte její funkčnost.
• Umístění keramické varné desky by mělo zajišťovat volný přístup k jejímu ovládacímu panelu.

Větrání varné desky

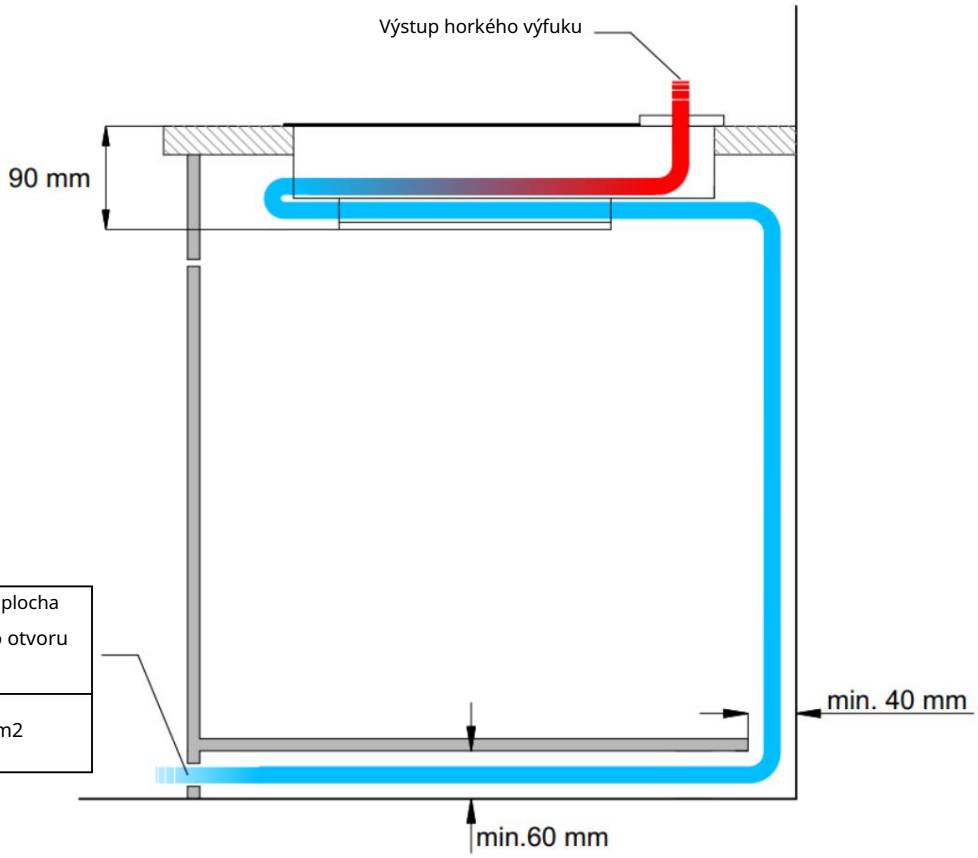


Aby byla keramická varná deska v řádném provozním stavu a nedošlo k jejímu poškození, je nutné zajistit dostatečné větrání. Instalace varné desky do skříněk bez zajištěného dostatečného přívodu čerstvého vzduchu je přísně zakázána.

• Prostory mezi keramickou varnou deskou a prvky kuchyňského nábytku (např. zadní skříňkou nebo zásuvkovým panelem), případně mezi varnou deskou a spotřebičem instalovaným ve stejné skříňce jako varná deska (např. troubou), musí zajišťovat požadovanou cirkulaci vzduchu a větrání, jak je uvedeno v instalačním návodu.
• Podrobné informace o minimálních parametrech a rozměrech potřebných pro instalaci varné desky, aby bylo zajištěno její správné větrání v závislosti na typu skříňky, naleznete na obrázcích uvedených na následujících stranách instalačního návodu.

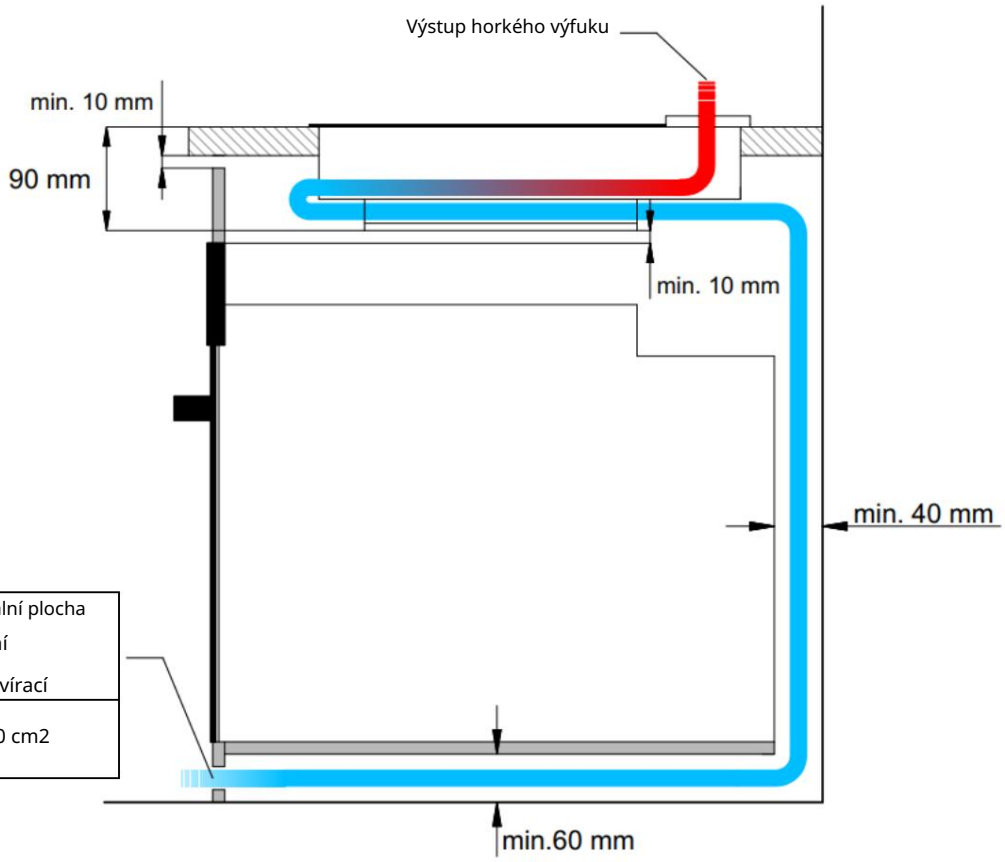
Machine Translated by Google

Instalace do skříňky – musí být zajištěno správné odvětrávání varné desky splněním požadavků uvedených na obrázku níže.



Model varné desky	Minimální plocha větracího otvoru
DynaCook X2 C&Y mini DynaCook X2 C&Y DOMINO	150 cm2

Instalace do pracovní desky nosné skříňky nad troubou – musí být zajištěno správné odvětrávání varné desky splněním požadavků uvedených na obrázku níže.



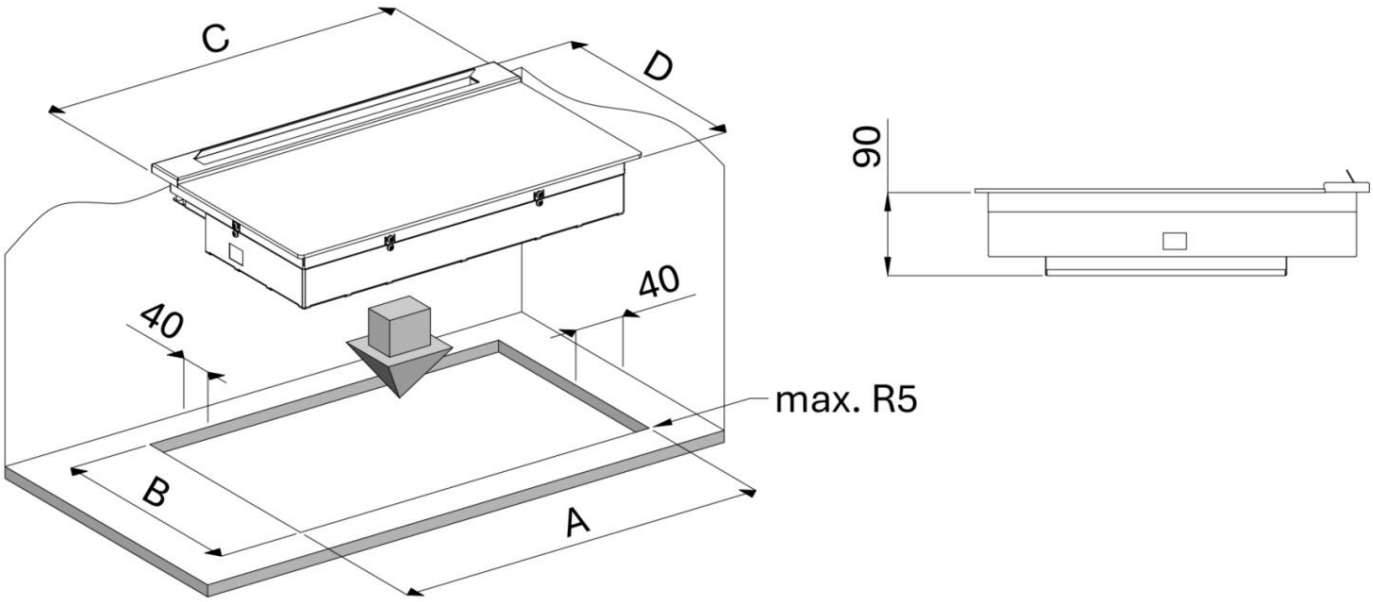
Model varné desky	Minimální plocha větrání otevírací
DynaCook X2 C&Y mini DynaCook X2 C&Y DOMINO	150 cm2

Machine Translated by Google

Vyříznutí kuchyňské linky a instalace varné desky do výřezu

Výřez v pracovní desce musí být přesný. Nezapomeňte z pracovní desky odstranit veškerý prach a nečistoty.

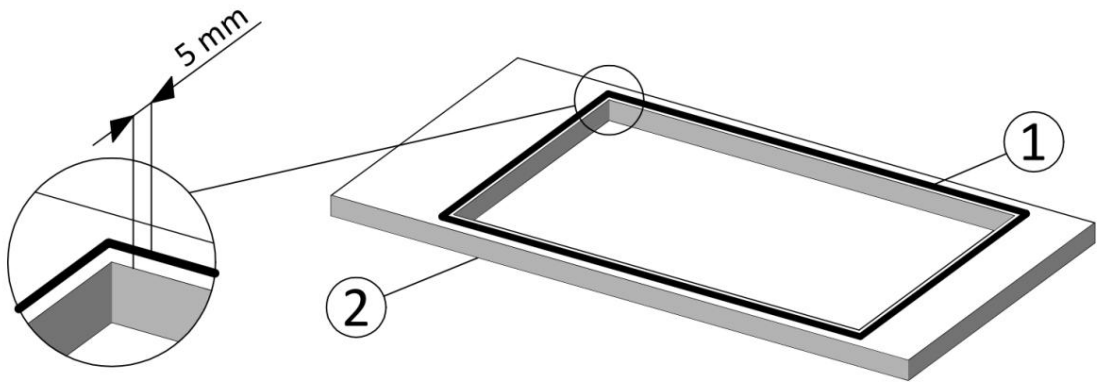
Krok 1: Připravte otvor v kuchyňské desce podle instalačního schématu:



Pokud je vzdálenost od stěny k otvoru v pracovní desce menší než 40 mm, je nutná tepelná izolace stěny až do vzdálenosti 200 mm od povrchu pracovní desky (doporučuje se keramický materiál). V případě jakýchkoli dotazů se obraťte na servisní středisko DynaCook.

Model varné desky	OTEVÍRÁNÍ PULTOVÉ DESKY		Rozměr varné desky	
	Dimenze A (+2 mm)	Dimenze B (+2 mm)	Dimenze C	Dimenze D
DynaCook X2 C&Y mini	441 mm	261 mm	460 mm	280 mm
DynaCook X3 C&Y DOMINO	310 mm	480 mm	330 mm	500 mm

Krok 2: Zajistěte vyříznuté plochy pracovní desky lakem odolným vůči minimálně 100 °C a vlhkosti. Před vložením varné desky do výřezu v pracovní desce ji očistěte a nalepte přiložené těsnění max. 5 mm od okraje pracovní desky.
výřez.

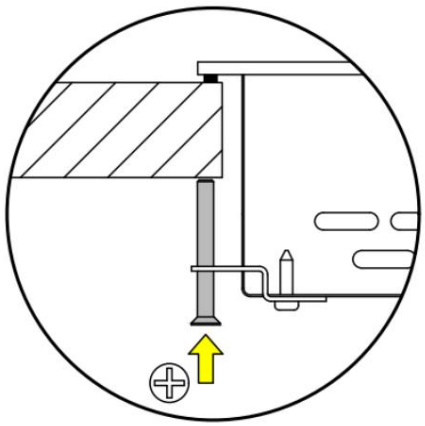


1 – těsnění

2 - počítadlo

Machine Translated by Google

Krok 3: Připevněte varnou desku k pracovní desce pomocí 2 kusů montážních konzolí dle návodu k montážním konzolím pro varnou desku DynaCook, který je součástí balení s konzolami. Montážní konzole jsou součástí balení varné desky.



Připojte varnou desku k plynovému systému (viz kapitola: Plynový systém) a k elektrické síti (viz kapitola: Elektrické napájení). Zkontrolujte provozní řád.

Plynový systém

Jedná se o plyn. Sklokeramickou plynovou varnou desku smí připojit k LPG nádrži nebo stávající plynové síti pouze certifikovaný instalatér plynu při zachování všech bezpečnostních norem. Certifikovaný instalatér plynu by měl připojit keramickou varnou desku k plynovému systému s typem plynu, pro který je konfigurována výrobcem.

Informace o druhu plynu podporovaném varnou deskou dle nastavení výrobce naleznete na typovém štítku keramické plynové varné desky.

Výrobce nenese žádnou odpovědnost za poškození sklokeramické varné desky ani za jiné škody vzniklé v důsledku nesprávné instalace přívodu plynu, připojení varné desky k nevhodnému typu plynu, připojení varné desky k nekvalitnímu plynu nebo instalace varné desky osobou bez platného oprávnění k instalaci plynu.

Použití propan-butanu LPG (G30 3B/P) při teplotách kolem plynové nádrže a plynového systému pod +15 °C může způsobit poruchu varné desky. Pokud je okolní teplota plynové nádrže nižší než +15 °C, je povolen pouze propan (G31 3P).

VĚNUJTE ZVLÁŠTNÍ POZORNOST těsnosti všech spojů. Po instalaci keramické varné desky zkontrolujte těsnost všech plynových spojů. Nepoužívejte otevřený oheň ani čpavkové roztoky ke kontrole úniku plynu. Doporučuje se provést kontrolu těsnosti pomocí legálně certifikovaného elektronického detektoru plynu. V případě zjištění jakýchkoli netěsností okamžitě uzavřete přívodní ventil plynu a netěsnost účinně odstraňte.

Pokyny pro technika instalatéra plynu

Plynová varná deska DynaCook s keramickým hrncem je vybavena připojovacím potrubím s konektorem ø 8 mm, které umožňuje připojení varné desky k plynovému systému ve standardu RVS 8 (např. vyrobeno společností GOK).

Certifikovaný instalační technik s platným oprávněním k instalaci plynu vyplní a podepíše Osvědčení o připojení keramické plynové varné desky, které je přiloženo k tomuto návodu (Příloha č. 1).
Vyplněný a podepsaný certifikát o připojení varné desky slouží jako podklad pro zachování záruky na zakoupenou varnou desku.

Machine Translated by Google

Aby byla zajištěna vaše bezpečnost, aby nedošlo ke kontaminaci vnitřního plynového systému varné desky a aby nedošlo k poškození a/nebo netěsnosti varné desky, výrobce zajistil plynový konektor keramické plynové varné desky DynaCook uzávěrem/těsněním.

Jedinou osobou oprávněnou k odstranění víčka/těsnění je technik plynových instalací, který připojuje varnou desku k plynovému systému. Víčko/těsnění se musí odstranit těsně před připojením varné desky k plynovému systému a měl by to technik instalací potvrdit v osvědčení o připojení varné desky. Pokud technik plynových instalací zjistí, že víčko/těsnění konektoru chybí, musí být tato skutečnost zaznamenána v tomto osvědčení o připojení.

Výrobce nenese žádnou odpovědnost za poškození sklokeramické varné desky ani za jiné škody vzniklé v důsledku odstranění víčka/těsnění plynového konektoru neoprávněnou osobou.

Technik instalace plynu by měl:

- Mít platná oprávnění k instalaci plynu.
- Přečtěte si informace na typovém štítku keramické plynové varné desky, konkrétně abyste zjistili typ plynu nastavený výrobcem varné desky. Tyto informace je nutné porovnat s podmínkami dodávky plynu v místě instalace.

- Zkontrolujte následující:
- krytku/těsnění na konektoru ř 8 mm,
- účinnost větrání, tj. výměna vzduchu uvnitř místnosti,
- těsnost plynových armatur.
- Proveďte počáteční aktivaci

  Po instalaci keramické varné desky musí technik plynových instalací provést první aktivaci. Při prvním zapnutí varné desky se může z výstupu horkého vzduchu ozvat chvilkové „funění“. To je normální, protože je to způsobeno vzduchem nahromaděným v plynovém potrubí a hořácích. Po prvním zapnutí se to již neobjevuje.
- Vyplňte a předejte uživateli Osvědčení o připojení pro plynovou varnou desku se sklokeramickou deskou (příloha č. 1), které naleznete v záručním listu.

Zkapalněný plyn (např. propan-butan)

Nepřipojujte sklokeramickou varnou desku k systému LPG v místnostech vybavených plynem ze sítě.

Přívodní plynové potrubí by se nemělo dotýkat žádných kovových prvků pláště. Maximální délka flexibilní hadice na LPG (např. propan/butan) by neměla překročit 3 m. V případě delšího systému je nutné zajistit hadice pro přívod plynu odpovídající velikosti.

Konektor varné desky o průměru ø 8 mm se připojuje pomocí spojky RVS 8 (např. od firmy GOK). Na ventil lahve je připevněn regulátor zkapalněného plynu s kapacitou a výstupním tlakem dle typového štítku varné desky. Všechny komponenty plynové instalace musí mít bezpečnostní certifikáty.

Doporučuje se nainstalovat za plynovou láhev filtr kapalné fáze (příklad filtru -> viz foto na protější straně), který chrání před nečistotami z kapalného plynu, jež mohou kontaminovat vnitřní plynovou instalaci varné desky, ucpat trysky a poškodit varnou desku.



Machine Translated by Google

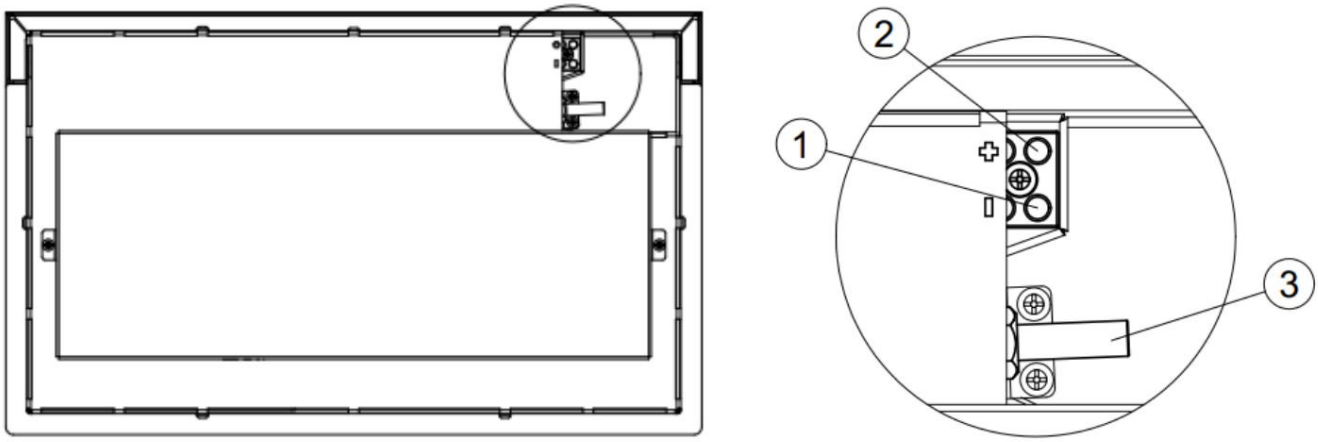
Elektrické napájení

Použití jiného napětí než 12 V DC k napájení varné desky z vozidla nebo lodi může být pro uživatele nebezpečné, může způsobit poškození desky a vést ke ztrátě záruky.

Varná deska je napájena bezpečnostním napětím 12 V DC přímo z instalace ve vozidle nebo na lodi. Pro zajištění správného a bezpečného provozu plynové keramické varné desky DynaCook připojte svorky připojovací svorkovnice varné desky k elektrické síti 12 V DC chráněné pojistkou 4 A (není součástí dodávky varné desky). Schéma zapojení varné desky
Připojení přímo k instalaci 12 V DC vozidla nebo lodi je znázorněno na níže uvedených obrázcích:

DynaCook X2 C&Y mini

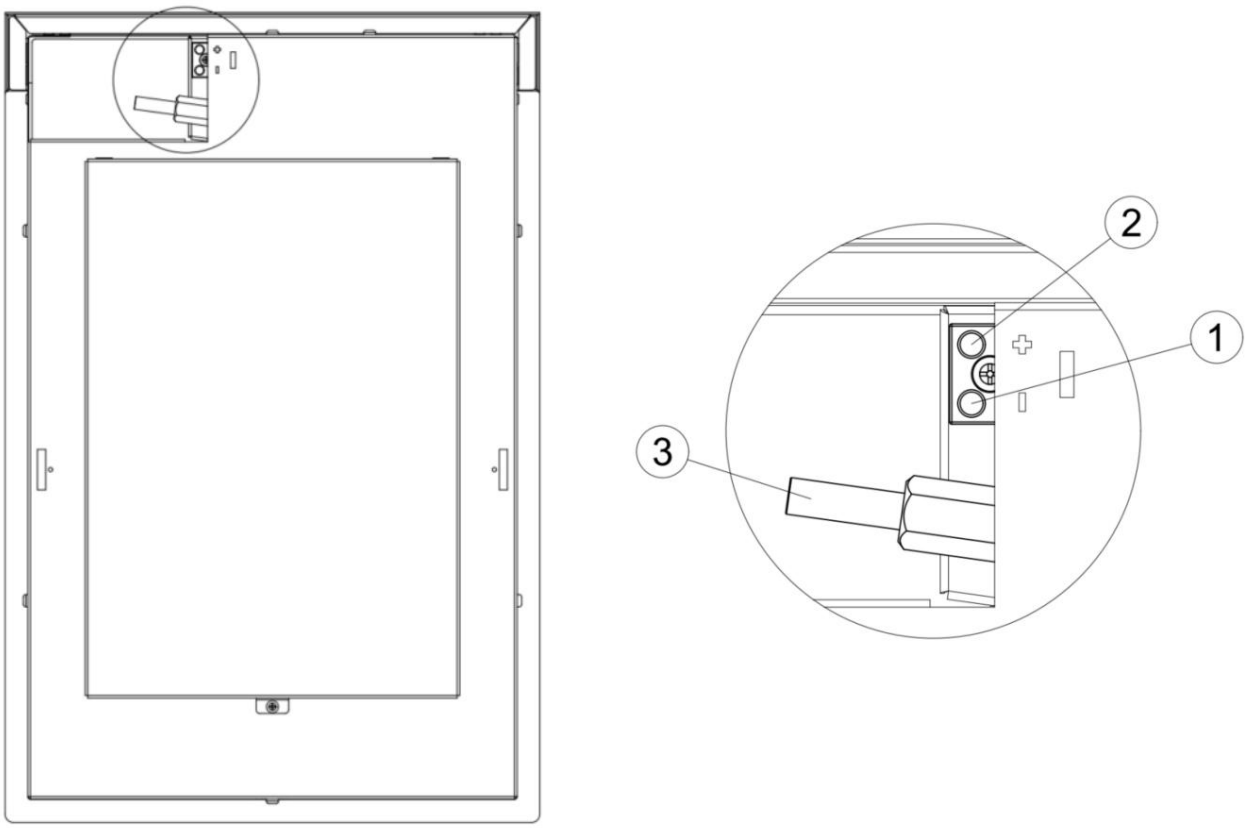
pohled zdola



1 – (0 V) 2 + 12 V (DC) 3 Plynová přípojka ř 8 mm

DynaCook X2 C&Y DOMINO

pohled zdola



Machine Translated by Google

Řízení a monitorování plynových, elektrických a ventilačních systémů

Abyste zajistili správný a bezpečný provoz keramické varné desky DynaCook, musíte pravidelně kontrolovat provoz plynového, elektrického a ventilačního systému, včetně následujících:

- kontrola technického stavu výše uvedených systémů,
- hlášení obav majiteli nebo správci vozidla/lodi v případě zjištění jakýchkoli nesrovnalostí v technických údajích
  stav výše zmíněných systémů.

Přestavba varné desky na jiný typ plynu

Informace o druhu plynu, který varná deska podporuje, dle konfigurace výrobce, naleznete na typovém štítku keramické varné desky. Vzhledem ke konstrukci je každá varná deska výrobcem konfigurována na specifický druh plynu. Zákazník by měl při objednávce varné desky uvést informace o druhu plynu, který bude používat. Pokud by vznikla potřeba varnou desku přestavit na jiný druh plynu, kontaktujte prosím servisní středisko:

tel. +48 606 649 549 e-

mail: serwis@dynaxo.pl

www.dynacook.pl https://www.dynacook.pl/en/support/

aby se dohodly podmínky pro přestavbu varné desky na jiný druh plynu, než je uvedeno na jejím výkonnostním štítku.



Změna konfigurace plynu poskytovatelem služeb, který není autorizován výrobcem, je pro uživatele nebezpečná, zakázaná a ruší platnost záruky na varnou desku.

Machine Translated by Google

Jmenovité tepelné zatížení hořáků pro různé plyny		
Plyn	G30 (3B/P)	G31 (3P)
Tlak [mbar]	30	30
Malý hořák (S)	1,10	1,00
Střední hořák (M)	1,80	1,60

	Jmenovité tepelné zatížení varných desek DynaCook		
	Plyn	G30 (3B/P)	G31 (3P)
Model varné desky	Tlak [mbar]	30	30
DynaCook X2 C&Y mini	(S+M)	2,90 kW	2,60 kW
DynaCook X2 C&Y DOMINO	(S+M)	2,90 kW	2,60 kW

	Spotřeba plynu [g/h]		
	Plyn	G30 (3B/P)	G31 (3P)
Model varné desky	Tlak [mbar]	30	30
DynaCook X2 C&Y mini	(S+M)	210 g/h	185 g/h
DynaCook X2 C&Y DOMINO	(S+M)	210 g/h	185 g/h

Technické parametry varných desek DynaCook							
Model varné desky	Plyn kategorie	Rozměry [mm] šířka x hloubka x výška	Hmotnost [kg]	Plyn spojení	Napájecí napětí	Stupeň ochrany pláště	Provozní teplota
DynaCook X2 C&Y mini	I3PB/P	460 × 280 × 90	5,20	ř 8 mm	12 V DC	IP40	5–40 °C
DynaCook X2 C&Y DOMINO	I3PB/P	330 × 500 × 90	6,60	ř 8 mm	12 V DC	IP40	5–40 °C

Machine Translated by Google

POZNÁMKY

Machine Translated by Google

Machine Translated by Google

MADE IN POLAND
2020

Děkujeme, že jste si vybrali DynaCook

DYNAXO®
Výrobce plynových keramických varných desek DynaCook

DYNAXO Sp. z. o.
Popowo 2A
64-510 Wronki
www.dynaxo.pl

Potřebujete podporu? Najdete ji zde:

Servisní centrum DynaCook
tel. +48 606 649 549
E-mail: serwis@dynaxo.pl
www.dynacook.pl

https://www.dynacook.pl/en/support/