DYNAXO®

Výrobce plynových keramických varných desek DynaCook

Kempování a jachty

DynaCook X2 mini

DynaCook X2 DOMINO

Záruční list / Návod k instalaci a použití

EN

All4boats.eu

Příloha č. 1 k záručním podmínkám

VÁŽENÝ PANE, VÁŽENÁ PANÍ!
S OHLEDEM NA VAŠI BEZPEČNOST A ZÁRUČNÍ PRÁVA SI PROSÍM PEČLIVĚ PŘEČTĚTE NÍŽE UVEDENÉ INFORMACE

PŘIPOJOVACÍ CERTIFIKÁT

Keramická varná deska DynaCook

Osvědčení o připojení vyplňuje a podepisuje autorizovaný instalační technik s příslušnou platnou certifikací. Aby byla záruka na zakoupenou varnou desku platná, musí být osvědčení o připojení vyplněno a podepsáno.

Aby byla zajištěna vaše bezpečnost, zabránilo se znečištění vnitřního plynového systému varné desky a nedošlo k poškození a/nebo netěsnosti varné desky, výrobce zajistil plynovou přípojku keramické plynové varné desky DynaCook uzávěrem/těsněním.
Jedinou osobou oprávněnou k odstranění krytu/těsnění je osoba připojující varnou desku k plynovému rozvodu, která musí mít příslušnou a platnou certifikaci.
Krytka/těsnění musí být odstraněna před připojením varné desky k plynovému rozvodu. Tuto skutečnost musí potvrdit instalační technik v tomto certifikátu o připojení. Pokud instalační technik zjistí, že krytka/těsnění konektoru chybí, musí tuto skutečnost zaznamenat v tomto certifikátu o připojení.
Výrobce nenese odpovědnost za žádné poškození keramické varné desky ani za žádné ztráty vyplývající z odstranění uzávěru/těsnění plynového připojení nebo z instalace varné desky osobou bez příslušné a platné certifikace.

Instalovaný typ plynu	G30 (3B/P) G31 (3P)
Tlak plynu [mbar]	30 mbar
(označte X podle potřeby)	

Byl plynový konektor v varné desce zajištěn uzávěrem/těsněním? (*označte podle potřeby*)	ANO	NE

Datum instalace	
Číslo licence instalačního technika	
Razítko a podpis instalačního technika	

ZÁRUKA, SERVIS

Záruka

Záruční služby jsou poskytovány v souladu s platnými ustanoveními podle údajů v záručním listu, který je přiložen k této dokumentaci.

Servis

V případě jakýchkoli problémů s vaším zařízením DynaCook se můžete spolehnout na servisní středisko DynaCook, které vám poskytne rychlou a profesionální pomoc. Chceme zaručit plné pohodlí při používání zařízení DynaCook všem, kteří vložili svou důvěru do značky 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 spolu s dokladem potvrzujícím datum prvního zakoupení produktu.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Zákazník je povinen si tento dokument pečlivě přečíst, protože v případě uplatnění nároků v souladu s touto zárukou se předpokládá, že zákazník porozuměl a přijal podmínky této záruky a přečetl si návod k použití a obsluze, který tvoří přílohu č. 2 k záručním podmínkám.
Společnost Dynaxo Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością se sídlem v Popowo 2A, 64-510 Wronki, POLSKO, zapsaná v rejstříku podnikatelů Národního soudního rejstříku pod číslem KRS 0000163601, NIP (daňové identifikační číslo): 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 použití a na typovém štítku umístěném na spodním krytu výrobku DynaCook, za následujících podmínek:

1. Tato záruka uděluje zákazníkovi konkrétní práva a oprávnění vůči ručiteli.
2. Aby bylo zajištěno bezpečné používání výrobku a aby nedošlo ke ztrátě záručních práv, garant bezpodmínečně vyžaduje, aby byl výrobek nainstalován v místě jeho použití certifikovaným technikem pro instalace plynových zařízení v souladu s návodem k použití a obsluze (příloha č. 2 k záručním podmínkám). Náklady na instalaci produktu v místě jeho použití hradí zákazník. V souvislosti s tímto požadavkem musí být proveden příslušný záznam v příslušné části této záruční karty v certifikátu o připojení produktu, který tvoří přílohu č. 1 záručních podmínek.
3. Produkt lze používat pouze k vaření potravin v domácnostech a na lodích, v obytných vozech a karavanech.
4. Na výrobek se vztahuje 24měsíční záruka.
5. Záruka začíná dnem zakoupení produktu koncovým uživatelem (zákazníkem).
6. Zaručující osoba prohlašuje, že produkt bude bez vad materiálu a konstrukce od počátečního zakoupení koncovým uživatelem v zemích Evropského hospodářského prostoru („oblast“) za předpokladu, že bude používán v souladu s návodem k použití a instalační příručkou, které tvoří přílohu č. 2 této záruky.
7. Vady výrobku budou odstraněny do 14 pracovních dnů ode dne podání příslušné reklamace a předání výrobku ručiteli. Záruka se prodlužuje o dobu odpovídající době mezi dnem podání příslušné reklamace a předáním produktu ručiteli a dnem vrácení bezvadného produktu zákazníkovi. Ve zvláštních a oprávněných případech může být reklamace vyřízena do 21 pracovních dnů.
8. V případě uplatnění nároku na záruku je ručitel povinen vyměnit nebo opravit výrobek nebo jakoukoli jeho část, na kterou se vztahuje záruka, podle uvážení zákazníka, a to za zcela nové díly nebo díly repasované výrobcem. Pokud se ručitel rozhodne použít díly repasované výrobcem, musí tyto díly vykazovat technické vlastnosti a kvalitu odpovídající zcela novým výrobkům.
9. Pokud servisní středisko ručitele rozhodne, že výrobek nelze opravit nebo že jedna z hlavních součástí výrobku byla opakovaně opravována, má zákazník právo na výměnu výrobku za nový bez vad. Informace o dané výměně lze získat v servisním středisku ručitele.
10. Všechny díly vyměněné v rámci této záruky se stávají majetkem ručitele.
11. Pokud musí být oprava produktu provedena v servisním středisku ručitele, zákazník zašle produkt na náklady ručitele na následující adresu: Dynaxo Sp. z o.o., Popowo 2a, 64-510 Wronki, POLSKO. Po opravě je produkt vrácen zákazníkovi na náklady ručitele.
12. Pokud je produkt opravován v místě jeho použití, měl by jeho vlastník poskytnout zástupcům servisu ručitele vhodný prostor a podmínky pro dané opravy.

13. Záruční opravy se nevztahují na úkony uvedené v návodu k instalaci a obsluze produktu, za které odpovídá uživatele a musí být provedeny vlastními prostředky a na vlastní náklady uživatele.
14. Přijetí stížností ke zpracování je podmíněno doručením příslušného písemného oznámení na adresu https://www.dynacook.pl/en/support/, e-mailem na adresuserwis@dynaxo.pl nebo poštou na adresu: Dynaxo Sp. z o.o., Popowo 2a, 64-510 Wronki, POLSKO, a dále následujícími údaji:
    a) uvedení osobních údajů osoby podávající stížnost (telefonní číslo, e-mail, odpovědná osoba);
    b) uvedení místa instalace výrobku;
    c) uvedení sériového čísla varné desky;
    d) přiložení čitelné kopie dokladu o původním zakoupení výrobku;
    e) přiložení čitelné kopie certifikátu o připojení varné desky a informace potvrzující, že varná deska byla nainstalována v souladu s návodem;
    f) popis zjištěného poškození/vady výrobku.
15. Záruka se nevztahuje na následující:
    a) Produkt, který byl původně prodán a používán v zemi mimo region, na který se vztahuje tato záruka;
    b) produkt předložený v rámci reklamace se poškozeným nebo zničeným sériovým číslem nebo poškozenou nebo zničenou záruční pečetí;
    c) produkt s neúplným nebo nesprávně vyplněným certifikátem připojení (příloha č. 1 k záručním podmínkám);
    d) produkt poškozený nebo vadný z důvodu:
        - používání produktu jiným způsobem, než jakým je určen k běžnému účelu, zejména pokud byl produkt používán v rozporu s návodem k instalaci a obsluze (příloha č. 2 k záručním podmínkám) přiloženým k produktu, nebo v důsledku jiného nevhodného použití nebo nedbalosti při používání produktu;
        - nesprávné instalace produktu v rozporu s návodem k instalaci a obsluze (příloha č. 2 k záručním podmínkám), konkrétně připojení produktu k přívodu plynu osobou bez příslušné certifikace;
        - dodávka nevhodného plynu do výrobku nebo připojení výrobku k jinému typu plynu a tlaku, než jaký byl nastaven výrobcem;
        - zneplatnění záruky;
        - neautorizovaný servis, opravy nebo konstrukční úpravy produktu provedené jinou osobou než ručitelem nebo autorizovaným servisním střediskem ručitele;
        - použití jiného napájecího zdroje, než je uvedeno na typovém štítku produktu.
    e) poškození vzniklé při běžném používání produktu, včetně škrábanců a zabarvení skleněných a kovových povrchů produktu ;
    f) poškození způsobené vnějšími faktory, které jsou mimo kontrolu ručitele.
16. Záruční poskytovatel v žádném případě neodpovídá za škody vzniklé v důsledku nebo v souvislosti s nesprávným používáním nebo provozem produktu, pokud taková odpovědnost není stanovena obecně platnými právními předpisy.
17. Záruční poskytovatel v žádném případě neodpovídá za nesprávné použití nebo instalaci produktu v rozporu s instalačním a provozním manuálem.
18. Pokud garant zjistí vadu produktu vyplývající z nesprávného použití nebo instalace produktu zákazníkem v rozporu s instalačním a provozním manuálem (příloha č. 2 k záručním podmínkám), je garant oprávněn odmítnout bezplatnou opravu daného produktu a zavazuje se předložit písemné odůvodnění tohoto rozhodnutí. V takovém případě mohou být opravy zpoplatněny po dohodě o nákladech se zákazníkem a po schválení těchto nákladů zákazníkem.
19. Pokud servisní místo ručitele zjistí, že podaná reklamace je neopodstatněná, protože neexistuje žádná vada nebo údajné (nahlášené) poškození výrobku není možné, servisní místo reklamaci jménem ručitele zamítne a písemně zdůvodní své rozhodnutí. V takovém případě budou náklady na neopodstatněný servis účtovány zákazníkovi v souladu s informacemi, které zákazník obdržel od servisního střediska ručitele, nebo v souladu s cenami uplatňovanými servisním střediskem ručitele ke dni podání dané reklamace.
20. Úpravy výrobku za účelem jeho přizpůsobení pro jiný typ plynu a tlak, než jaký nastavil výrobce, nejsou uznávány jako záruční opravy. Tyto služby jsou placené a provádí je ručitel nebo autorizovaný servisní středisko po dohodě o nákladech se zákazníkem a po schválení těchto nákladů zákazníkem.
21. Po uplynutí záruční doby může ručitel provádět placené opravy, které podléhají dohodě o rozsahu a nákladech těchto oprav se zákazníkem.
22. Záležitosti, které nejsou upraveny těmito záručními podmínkami, se řídí obecnými ustanoveními. Záruka nevylučuje, neomezuje ani nepozastavuje práva zákazníka vyplývající z implicitní zákonné záruky.

Příloha č. 1 – Osvědčení o připojení
Příloha č. 2 – Návod k instalaci a obsluze keramické varné desky DynaCook

Instalační a provozní příručka
Plynová sklokeramická varná deska
DynaCook X2 mini
DynaCook X2 DOMINO
Camping & Yacht

OBSAH

PŘIPOJENÍ CERTIFIKÁT 2
ZÁRUKA, SERVIS 3
ZÁRUČNÍ LIST 3
BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 7
BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ 8
OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ 11
ÚSPORA ENERGIE 11
ROZBALOVÁNÍ 11
ODVOZ POUŽITÝCH SPOTŘEBIČŮ 11
NÁVOD K POUŽITÍ DYNACOOK 12
SEZNÁMENÍ SE S VAŠÍM DYNACOOK 12
ÚČEL 12
KONSTRUKCE 12
DYNACOOK X2 C&Y MINI 13
DYNACOOK X2 C&Y DOMINO 14
POUŽÍVÁNÍ VARNÉ DESKY 15
Před prvním použitím 15
Zapnutí a nastavení varných zón 15
Funkce POWER (DynaBooster) 17
STOP & GO 17
AUTO STOP 17
ČASOVAČ 17
ČASOVAČ Vypnutí vaření 17
ČASOVAČ CUSTOM 18
Funkce automatického ohřevu 18
Systém FHZ (flexibilní topná zóna) 18
Ochrana dětí/Zámek ovládacího panelu 19
Ochrana proti úniku plynu 19
Indikátor zbytkového tepla 19
Automatické omezení provozní doby 20
Kuchyňské nádobí 21
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 21
Optimální a doporučené nástroje pro čištění varné desky 22
Čištění povrchu keramické varné desky 23
Údržba povrchu keramické varné desky 25
Čištění vývodu horkého vzduchu 25
ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ. CO DĚLAT, KDYŽ 31
INSTALAČNÍ PŘÍRUČKA 33
MÍSTNOST 33
INSTALACE KERAMICKÉ VARNÉ DESKY 34
Důležité pokyny 34
Odvětrávání varné desky 34
Vyříznutí kuchyňské desky a instalace varné desky do výřezu 36
PLYNOVÝ SYSTÉM 37
Pokyny pro technika provádějícího instalaci plynu 37
Zkapalněný plyn (např. propan-butan) 38
ELEKTRICKÉ NAPÁJENÍ 39
ŘÍZENÍ A MONITOROVÁNÍ SYSTÉMŮ PLYNU, ELEKTRICKÉ ENERGIE A VENTILACE 40
PŘEVOD VARNÉ DESKY NA JINÝ TYP PLYNU 40
TECHNICKÉ ÚDAJE 41

Gratulujeme vám k zakoupení nejmodernějšího keramického plynového vařiče DynaCook.
Nyní jste hrdým majitelem ekologického a inovativního spotřebiče, který zaručuje pohodlné vaření, nízké provozní náklady a nejvyšší bezpečnostní standardy.
Přejeme Vám nezapomenutelné kulinářské zážitky – děkujeme za důvěru, kterou jste vložili do naší společnosti.
Tým DYNAXO.

Nezapínejte varnou desku DynaCook, dokud si nepřečtete a neporozumíte tomuto návodu.
Varnou desku je třeba instalovat v souladu s platnými předpisy a používat pouze v dobře větraných místnostech.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

VÁŽENÝ PANE, VÁŽENÁ PANÍ,

DynaCook je snadno použitelný, extrémně přesný a vaří efektivně. Před prvním použitím spotřebiče si prosím pečlivě přečtěte tento návod k instalaci a obsluze. Po jeho přečtení nebudete mít žádné problémy s používáním varné desky. Dodržováním pokynů v návodu zajistíte, že spotřebič používáte správným způsobem.
Tento návod mějte vždy po ruce pro případné budoucí použití. Pokud budete spotřebič předávat jinému uživateli, nezapomeňte přiložit i tuto dokumentaci.
Pokud budete postupovat podle pokynů v návodu, nebudete mít při používání varné desky žádné problémy.
Než byl váš DynaCook zabalen a odeslán, jeho bezpečnost a funkce byly podrobeny rozsáhlým testování v rámci kontroly kvality společnosti DYNAXO.
Po vybalení zkontrolujte stav zařízení. Pokud je poškozené, neinstalujte jej.
Varná deska je určena pouze pro vaření v domácnostech, na lodích, v karavanech a v obytných přívěsech. Jakékoli jiné použití (např. pro vytápění interiérů) je v rozporu s jejím účelem a může být nebezpečné.

	Varnou desku může připojit k LPG (např. propan/butan) nádrži nebo stávající plynové síti pouze certifikovaný instalatér v souladu se všemi bezpečnostními normami. Před instalací se ujistěte, že dodávaný plyn a jeho tlak odpovídají nastavení varné desky. Konfigurační normy varné desky najdete na jejím typovém štítku. Varná deska není připojena k odvodním potrubím. Měla by být instalována a připojena v souladu s platnými instalačními předpisy. Zvláštní pozornost věnujte odpovídajícímu větrání.
	POUŽÍVÁNÍ PLYNOVÉ VARNÉ DESKY VEDOUCÍ K VÝROBĚ TEPLA, VLHKOSTI A SPALOVACÍCH PRODUKTŮ V MÍSTNOSTI, VE KTERÉ JE INSTALOVÁNA. ZAJISTĚTE DOBRÉ VĚTRÁNÍ KUCHYNĚ, ZVLÁŠTĚ PŘI POUŽÍVÁNÍ VARNÉ DESKY. DLOUHODOBÉ INTENZIVNÍ POUŽÍVÁNÍ PLYNOVÉHO VAŘIČE MŮŽE VYŽADOVAT DODATEČNÉ VĚTRÁNÍ, NAPŘÍKLAD ZVÝŠENÍ MECHANICKÉHO VĚTRÁNÍ, JE-LI K DISPOZICI, DODATEČNÉ VĚTRÁNÍ PRO BEZPEČNÉ ODVÁDĚNÍ SPALOVACÍCH PRODUKTŮ VEN (EXTERNÍ) VZDUCHU A ZÁROVEŇ ZAJISTIT VÝMĚNU VZDUCHU V MÍSTNOSTI DODATEČNOU VĚTRÁNÍM. PŘED INSTALACÍ DODATEČNÉHO VĚTRÁNÍ SE PORADTE S PŘED INSTALACÍ DODATEČNÉ VENTILACE SE PORADIT S ODBORNÍKEM.

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

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

a jako takový je označen značkou *CE* a má prohlášení o shodě.

Pokud máte jakékoli obavy nebo potíže s porozuměním něčemu v tomto manuálu, obraťte se na naše servisní centrum.
tel. +48 606 649 549
e-mail: serwis@dynaxo.pl
www.dynacook.pl https://www.dynacook.pl/en/support/

BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ

- Vždy dodržujte normy a ustanovení tohoto návodu. Nikdy nedovolte, aby keramickou varnou desku používala osoba, která není seznámena s obsahem tohoto návodu. Tím zajistíte svou bezpečnost a zabráníte poškození varné desky.
- Nikdy nenechávejte varnou desku v provozu bez dozoru.
- Nikdy nedovolte dětem, aby si hrály s keramickou varnou deskou. Přímý kontakt s aktivní keramickou varnou deskou představuje riziko popálení!
- Keramická varná deska není určena k použití osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osobami, které nejsou seznámeny s rozsahem použití spotřebiče nebo nebyly proškoleny, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost a v souladu s návodem k obsluze keramické varné desky.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let, osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi a osoby, které nejsou seznámeny s rozsahem použití spotřebiče nebo nebyly proškoleny, pokud jsou pod dohledem nebo proškoleny v rozsahu bezpečného používání spotřebiče a rozumí potenciálním nebezpečím. Spotřebič není hračka pro děti. Děti by neměly čistit ani provádět údržbu spotřebiče bez dozoru.
- Nikdy nezapínejte varnou zónu keramické varné desky, pokud na ní není žádné nádobí s potravinami.
- Nikdy nezakrývejte/neblokujte horký odvod vzduchu hrnci, fólií, hadry nebo jinými předměty.
  Při vaření vzniká horká pára, která je odváděna z odvětrávacího otvoru. Nedotýkejte se ho (hrozí nebezpečí popálení).
- Pokud se v místnosti, kde je instalována keramická varná deska, nacházejí děti a/nebo domácí zvířata (např. kočky), doporučujeme aktivovat zámek ovládacího panelu (bezpečnost dětí), aby se zabránilo náhodnému zapnutí spotřebiče dítětem a/nebo domácím zvířetem.
- Nebezpečí požáru! Nikdy nepokládejte na varnou desku hořlavé předměty.
- Nebezpečí požáru! Nikdy neukládejte hořlavé předměty nebo spreje do zásuvek pod varnou deskou.
- Na varné desce nenechávejte žádné předměty.
- Nikdy nepoužívejte varnou desku jako krájecí prkénko nebo pracovní stůl, pokud není chráněna krytem navrženým a schváleným výrobcem.
- Nad keramickou varnou deskou nikdy neviste žádné předměty, které nejsou odolné vůči vysokým teplotám, včetně hadrů, rukavic, fólie, syntetických předmětů, houbiček atd.
- Nikdy nepoužívejte varnou desku k vaření potravin na hliníkové fólii, v hliníkovém nádobí nebo v nádobí ze syntetických materiálů.
- Nikdy nepokládejte horké hrnce nebo pánve na povrchy, které nejsou odolné vůči vysokým teplotám. Takové jednání představuje riziko požáru nebo poškození uvedených předmětů.
- Pokud je třeba varnou desku vybavit krytem, který zakryje nebo ochrání její povrch, používejte pouze kryty navržené a schválené výrobcem. Používání nevhodných krytů je zakázáno a může vést k nehodám.

INSTALACE

- Varnou desku lze používat pouze po instalaci v souladu s instalačním manuálem. Pokud je varná deska nainstalována v rozporu s instalačním manuálem, hrozí riziko nesprávné funkce, včetně nedostatečného spalování plynu vedoucího k uvolňování produktů spalování, které představují nebezpečí pro lidský život a zdraví (včetně oxidu uhelnatého), nízké účinnosti vaření a poškození.
- Po instalaci keramické varné desky by měl být snadno přístupný její napájecí kabel nebo vypínač.
- Nábytek, který obklopuje 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 chladicích zařízení se nedoporučuje.
- Dbejte na to, aby se napájecí kabely varné desky nebo jiných zařízení nikdy nedostaly do kontaktu s horkými částmi keramické varné desky.
- Dbejte na to, aby malé kuchyňské spotřebiče a jejich napájecí kabely byly umístěny mimo varnou desku, aby se nikdy přímo nedotýkaly horké zóny, protože nejsou odolné vůči vysokým teplotám.
- Varné desky instalované na lodích by měly být vybaveny podložkami pod hrnce, aby se zabránilo klouzání hrnců po povrchu varné desky během vaření, když je loď v pohybu. Varné desky instalované na lodích jsou z výroby vybaveny podložkami pod hrnce. Podložky pod hrnce jsou k dispozici u výrobce varné desky jako samostatné příslušenství.

VĚTRÁNÍ

- Pracující varná deska spotřebovává kyslík a vydává produkty spalování, jako je teplo, vlhkost, oxid uhličitý a oxid uhelnatý, do místnosti, kde je instalována. Zajistěte, aby byla místnost, kde se varná deska používá, dobře větraná a aby byly během vaření otevřené ventilační cesty. Udržujte přirozené ventilační otvory otevřené a nainstalujte mechanické větrání, např. digestoř s mechanickým odsáváním. Při používání varné desky nezavírejte ventilační cesty v místnosti.

- Na viditelném místě v blízkosti/vedle varné desky by mělo být umístěno viditelné varovné znamení o nebezpečí udušení s písmeny o minimální výšce 4 mm.

NEBEZPEČÍ: ZABRAŇTE ZDUŠENÍ. VAŘÍCÍ DESKA VYTVÁŘÍ OXID UHLIČITÝ. PŘI POUŽÍVÁNÍ VAŘÍCÍ DESKY UDRŽUJTE OTEVŘENÉ VĚTRÁNÍ. NEPOUŽÍVEJTE K VYTÁPĚNÍ MÍSTNOSTI.

- Při prvním zapnutí varné desky může vzniknout nepříjemný zápach „nového spotřebiče“. Zápach zmizí po několika hodinách používání. Doporučuje se kuchyňský prostor během prvních hodin používání důkladně vyvětrat.
- Nepříjemný zápach vycházející z varné desky při používání může být způsoben přísadou do plynu.
- Při delším a intenzivním používání spotřebiče může být nutné např. otevřít okno nebo zajistit účinnější větrání, např. zvýšit účinnost mechanického větrání.
- Pokud nelze zapálit hořák/topnou zónu po dobu delší než 60 sekund, odpojte přívod plynu a vyvětrejte místnost.

PLYNOVÝ SYSTÉM

- POKUD MÁTE PODEZŘENÍ NA ÚNIK PLYNU, NESMÍTE: zapalovat zápalky, zapalovače nebo cigarety, zapínat nebo vypínat elektrické spotřebiče (např. zvonek nebo světlo) ani používat jiné elektrické a mechanické přístroje, které produkují elektrické nebo elektrostatické výboje. V takových případech musíte okamžitě uzavřít ventil systému přivádějícího plyn do spotřebiče, vyvětrat místnost a zavolat pomoc osobu oprávněnou k odstranění závady.
- Nikdy nepřipojujte anténní kabely, např. od rádií, k systému přívodu plynu.
- V případě vznícení plynu unikajícího ze systému přivádějícího plyn do spotřebiče musíte okamžitě uzavřít ventil ve vašem systému přivádějícím plyn.
- V případě vznícení plynu unikajícího z ventilu plynové nádrže zakryjte nádrž mokrou přikrývkou, aby se ochladila, a poté uzavřete ventil nádrže. Po ochlazení vyneste nádrž ven. Nikdy nepoužívejte poškozenou nádrž.
- V případě delšího přerušení používání keramické varné desky připojené k plynové nádrži uzavřete ventil nádrže.
- K kontrole úniku plynu nepoužívejte roztoky obsahující

amoniak. INDIKÁTOR HORKÉHO POVRCHU VARNÉ DESKY, HORKÉ

VARNÉ ZÓNY

- Nebezpečí popálení! Nikdy se nedotýkejte varných zón ani kovových prvků varné desky. Malé děti držte mimo dosah varné desky.
- Varná deska je vybavena indikátory stavu. Indikátory se nacházejí na ovládacím panelu. Další informace o zprávách indikátorů naleznete v kapitole Používání varné desky.
- Indikátor varné zóny (zbytkové teplo) zabudovaný do ovládacího systému sklokeramické varné desky signalizuje, kdy jsou varné zóny zapnuté nebo ještě horké. Indikátor varné zóny (zbytkové teplo) zůstane svítit, dokud jsou varné zóny horké.
- V případě výpadku proudu během používání varné desky se všechna nastavení varných zón a indikátory varných zón resetují. Po obnovení napájení doporučujeme věnovat zvláštní pozornost tomu, že použité varné zóny jsou horké a jejich dotyk může způsobit popálení!

Keramický povrch varné desky může být horký, i když se na ovládacím panelu nezobrazují žádné informace!

- Během smažení nikdy nenechávejte keramickou varnou desku bez dozoru. Přehřátý nebo vroucí olej a tuky se mohou samovolně vznítit.
- Ohřívací zóna a dno nádobí musí být suché. Pokud je prostor mezi ohřívací zónou a dnem nádobí mokrý, může dojít k vytvoření tlaku páry. Tento tlak může způsobit neočekávané „vyskočení“ nádobí a vystavit uživatele nebezpečí např. popálení.
- Na horkou varnou desku nepokládejte nádobí nebo kuchyňské náčiní ze syntetických materiálů nebo hliníku, např. lžíce, vidličky, hliníkovou fólii atd.
- Povrch keramické varné desky nepoužívejte k ukládání předmětů.
- Na aktivní varné zóny nekládejte prázdné nádobí, protože by mohlo dojít k jeho poškození.
- Výkon varné zóny je regulován cyklickým zapínáním a vypínáním. Zapnutí hořáku (zapálení plynu) je iniciováno zapalovací jiskrou (generátor elektrické jiskry) a je doprovázeno charakteristickým zvukem skákající elektrické jiskry.

ČIŠTĚNÍ, SKVRNY

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

- Keramickou varnou desku nečistěte abrazivními nebo korozivními čisticími prostředky, které mohou způsobit trvalé poškrábání a poškození spotřebiče a poškodit dekorativní potisk na keramickém povrchu.
- Nikdy nepokládejte nádobí s mokrým dnem na horké varné zóny, protože by to mohlo způsobit nevratné poškození varné desky (trvalé skvrny).
- Nikdy nenechávejte varnou desku znečištěnou nebo pokrytou rozlitými tekutinami. To platí zejména pro cukr, který reaguje s keramickou varnou deskou a může způsobit nevratné poškození. Veškeré zbytky je nutné okamžitě odstranit.
- Nikdy nedovolte, aby se cukr, kyselina citronová, sůl atd. v pevném nebo tekutém stavu nebo syntetické materiály dostaly do kontaktu s horkými varnými zónami.
- Pokud se cukr nebo syntetický materiál náhodou dostane do kontaktu s horkou varnou deskou, nevypínejte ji. Cukr nebo syntetický materiál seškrábněte ostrým škrabkou určenou pro keramické povrchy. Chraňte si ruce před teplem a pořezáním – přečtěte si kapitolu s názvem Čištění keramického povrchu varné desky.

POŠKOZENÍ KERAMICKÉHO SKLA, NÁDOBÍ

- Topná plocha keramické varné desky je odolná proti tepelným šokům a není citlivá na horko ani chlad.
- Nenarážejte do povrchu keramické varné desky a nic na ni neupouštějte. Pokud něco, např. láhev s kořením, narazí do povrchu, může dojít k prasknutí nebo odštípnutí keramické varné desky.
- Nikdy nepoužívejte nádobí s ostrými hranami, které by mohlo poškodit keramickou varnou desku.
- Na keramickou varnou desku nikdy nepokládejte předměty o celkové hmotnosti přesahující 25 kg.
- Používejte pouze nádobí s rovným a suchým dnem bez ostrých nebo zubatých hran, aby nedošlo k trvalému poškrábání varné desky.
- Pokud dojde k prasknutí povrchu varné desky, musíte ji okamžitě odpojit od zdroje elektrické energie a uzavřít plynový ventil v systému dodávajícím plyn do spotřebiče. Je zakázáno používat varnou desku s prasklým pracovním povrchem.

TECHNICKÉ VADY

- Nikdy nepoužívejte varnou desku, která není v technicky provozuschopném stavu. Veškerá poškození varné desky může odstranit pouze servisní středisko autorizované výrobcem.
- Opravy varné desky prováděné neoprávněnými osobami představují vážné nebezpečí pro uživatele spotřebiče!
- Ve všech situacích způsobených technickými poruchami musíte okamžitě vypnout přívod elektrické energie a ventil plynového rozvodu a nahlásit poruchu příslušnému servisnímu středisku.
- Neoprávněné úpravy keramické varné desky jsou přísně zakázány.
- Neoprávněná přeměna sklokeramické varné desky na jiný typ plynu nebo úprava vnitřního plynového systému varné desky je přísně zakázána. Takové přeměny nebo úpravy mohou provádět pouze servisní střediska autorizovaná výrobcem.
- Pokud vaše varná deska nefunguje správně, přečtěte si kapitolu s názvem Odstraňování poruch. Co dělat, když… před zavoláním servisní služby.

Máte-li jakékoli obavy nebo potíže s porozuměním něčemu v tomto návodu –
zavolejte naše servisní centrum a
požádejte o pomoc. 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 návodem k instalaci.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

ÚSPORA ENERGIE

Pokud spotřebováváte energii zodpovědně, pomáháte nejen svému domácímu rozpočtu, ale také vědomě prospíváte přírodní prostředí. Pojďme všichni přispět svou troškou do mlýna a šetřit energií! Můžeme tak učinit následovně:

- Používáním vhodného nádobí. Nádobí s plochým a těžkým dnem ušetří až 1/3 energie. Nezapomeňte zavřít pokličku. Pokud ji nepoužíváte, vaše spotřeba energie se znásobí!
- Ujistěte se, že varné zóny a dna nádobí jsou čisté. Zbytky narušují přenos tepla – připálené nečistoty lze odstranit pouze čisticími prostředky, které mají velký dopad na životní prostředí.
- Snažte se zbytečně neotvírat pokličky.
- Neinstalujte varnou desku v bezprostřední blízkosti chladniček/mrazniček. Pokud tak učiníte, spotřeba energie vašich chladicích zařízení zbytečně vzroste.
- Pro malé množství jídla používejte malé nádobí. Velký hrnec s malým obsahem spotřebovává hodně energie.
- Zelenina se nejlépe vaří krátce a v malém množství vody. Tímto způsobem ušetříte energii i vodu a zelenina si zachová vitamíny a minerály.
- Ve správný okamžik snižte nastavení teploty spotřebiče.
- Využijte maximálně zbytkové teplo vyprodukované varnou deskou. V případě delšího vaření můžete vypnout varnou zónu 5–10 minut před koncem vaření.

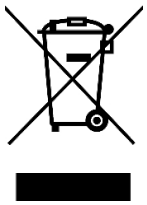
VYBALENÍ

Spotřebič je během přepravy chráněn před poškozením. Po vybalení spotřebiče odstraňte obalové materiály způsobem, který neohrozí životní prostředí.
Všechny materiály použité k balení jsou šetrné k životnímu prostředí a 100% recyklovatelné.

	Během vybalování udržujte děti mimo dosah obalových materiálů (polyethylenové sáčky, kousky polystyrenu atd.).

ODSTRAŇOVÁNÍ POUŽITÝCH SPOTŘEBIČŮ

Tento přístroj je označen symbolem přeškrtnuté popelnice v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU a zákonem o odpadních elektrických a elektronických zařízeních.



Tento symbol znamená, že zařízení nelze po skončení jeho životnosti vyhodit spolu s ostatním domácím odpadem. Uživatel je povinen jej odevzdat sběrateli odpadu z elektrických a elektronických zařízení, včetně místních sběrných míst, obchodů a regionálních jednotek, které tvoří příslušný systém sběru těchto zařízení.
Správným nakládáním s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními pomáháte eliminovat důsledky přítomnosti nebezpečných látek škodlivých pro lidský život a zdraví, jakož i nesprávného skladování a zpracování těchto zařízení.

SEZNÁMENÍ S VAŠÍM DynaCook

Účel

Keramická plynová varná deska DynaCook představuje nejnovější generaci plynových varných spotřebičů. Využívá technologii „plyn pod sklem“ a je určena k instalaci do kuchyňské linky.

Varná deska je určena pro použití v domácnostech, na lodích, v karavanech a v obytných přívěsech výhradně pro účely vaření, smažení a ohřívání potravin.

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

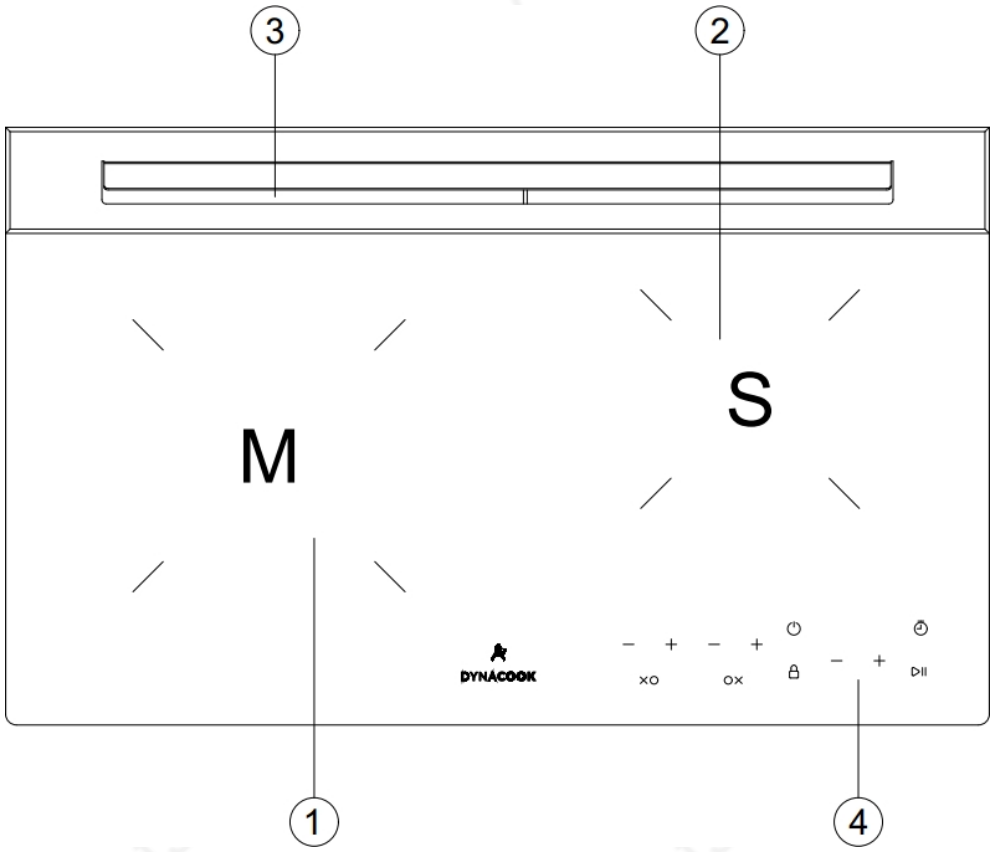
Konstrukce

Keramická plynová varná deska DynaCook je vybavena inovativními a patentovanými plynovými hořáky, které jsou jednotlivě vybaveny systémem zapalování plamene a regulace spalování plynu. Aby byla zajištěna plná pohodlnost a bezpečnost vaření, jsou plynové hořáky ovládány z elektronického dotykového ovládacího systému integrovaného do varné desky.

Hořáky jsou umístěny pod keramickým povrchem s grafickým označením ohřívacích zón přímo nad hořáky. Varná deska se ovládá z dotykového ovládacího panelu 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). Nepřiměřené napětí je přísně zakázáno, protože může způsobit poškození varné desky nebo její nesprávnou funkci.

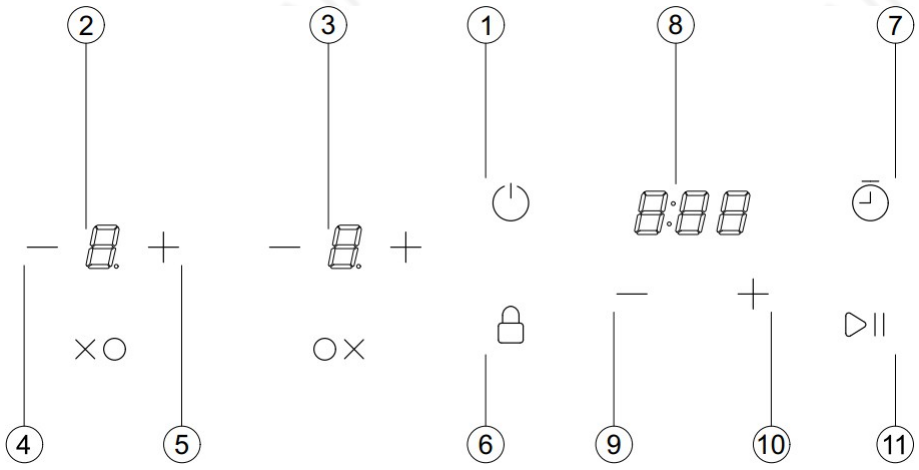
DynaCook X2 C&Y mini

Celkový pohled na DynaCook X2 C&Y mini



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

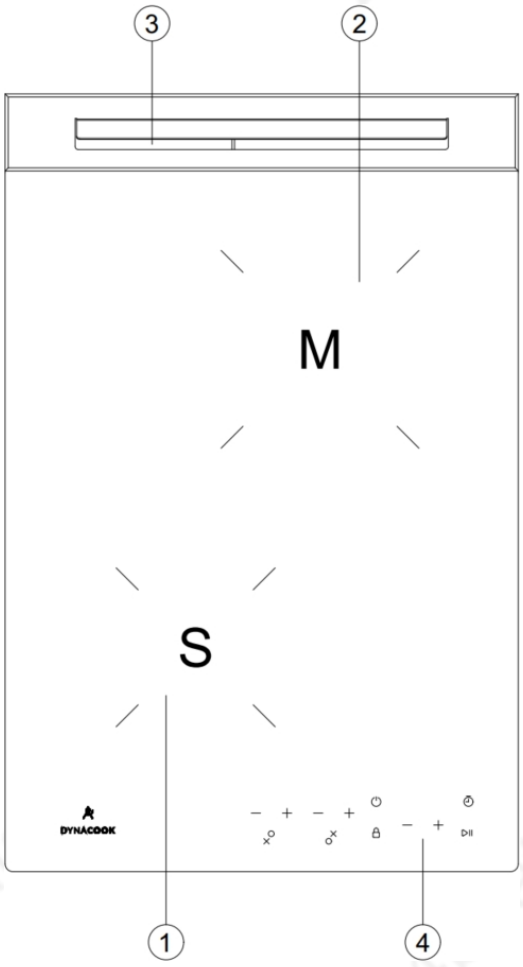
Pohled na ovládací panel DynaCook X2 C&Y mini



1. Vypínač
2. M displej výkonu hořáku
3. S displej výkonu hořáku
4. Vypnutí výkonu hořáku
5. Zvýšení výkonu hořáku
6. Zámek ovládacího panelu
7. ČASOVAČ
8. Zobrazení hodin
9. Zmenšování času na hodinách
10. Zvyšování času na hodinách
11. STOP & GO

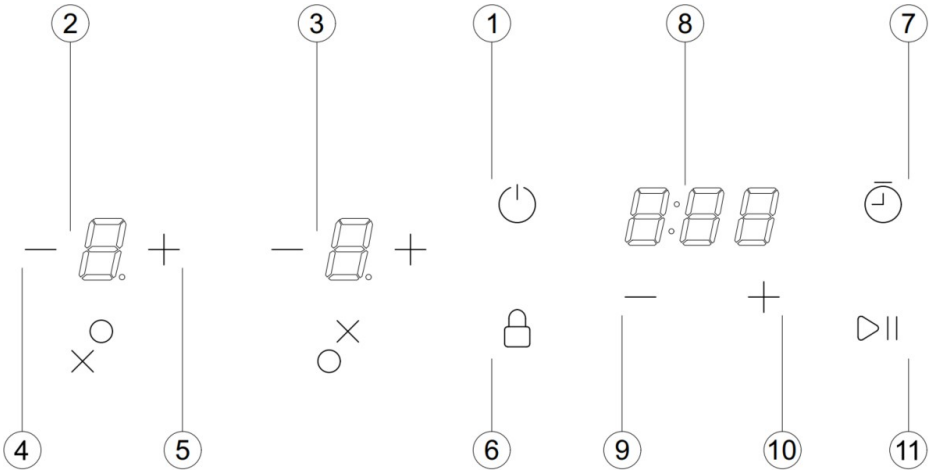
DynaCook X2 C&Y DOMINO

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. Vypínač
2. Zobrazení výkonu hořáku S
3. Zobrazení výkonu hořáku M
4. Vypnutí hořáku
5. Zvýšení výkonu hořáku
6. Zámek ovládacího panelu
7. ČASOVAČ
8. Zobrazení hodin
9. Zmenšování času
10. Zvyšování času
11. STOP & GO

Používání varné desky

Před prvním použitím

- Nejprve pečlivě vyčistěte keramickou varnou desku. S keramickým povrchem zacházejte stejně jako se skleněným povrchem.
- Veškeré údržbové práce provádějte v souladu s bezpečnostními opatřeními a normami uvedenými v tomto návodu.
- Při prvním zapnutí varné desky po výměně plynových lahví, výpadku dodávky plynu nebo po delší době nečinnosti může zapnutí trvat déle kvůli přítomnosti vzduchu v plynovém systému. V takových případech může aktivovaná varná zóna vydávat krátkodobý hlasitější zvuk („prsknutí“), což je normální a zcela bezpečné.

Nikdy nezapínejte topnou zónu, pokud na ní není žádné nádobí s jídlem.

Zapínání a nastavování topných zón

Pokyny:

- Po zapnutí pomocí spínače ON/OFF jsou ovládací senzory varné zóny varné desky aktivní (v pohotovostním režimu); pokud se žádný ovládací senzor nedotkne do 10 sekund, varná deska se automaticky vypne.
- Pulzní provoz varných zón v praxi znamená, že když varná zóna nespaluje plyn (několik sekund v jednom cyklu), uvolňuje teplo do použitého nádobí – tímto způsobem šetří spotřebu plynu.

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

Indikátor nastavení výkonu	Nastavení teploty
1	nejnižší
9	nejvyšší
P	Funkce POWER

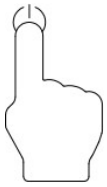
- Každý senzor [+] nebo [-] je přiřazen k příslušné topné zóně a slouží k nastavení výkonu topné zóny .

Všechna nastavení topení mezi 1 a 9 mají vlastní mezilehlá nastavení, která jsou označena příslušnou číslicí a tečkou (např. 4.).

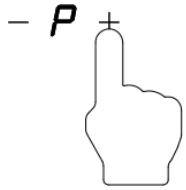
ZAPNUTÍ VYHŘÍVACÍ ZÓNY/VYHŘÍVACÍCH ZÓN

a) umístěte nádobí s jídlem na příslušnou topnou zónu

b) *dotkněte se prstem senzoru spínače ON/OFF* (na displeji výkonu topné zóny se zobrazí číslice 0)



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



- dotkněte se prstem dotykového senzoru [-] do 10 sekund: tím nastavíte topnou zónu 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 topení se automaticky a plynule zvýší, dokud se nezapne funkce POWER „P“
- 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 upravuje cyklickým zapínáním a vypínáním topné zóny. Tato tabulka představuje provozní cyklus hořáku podle nastavené úrovně 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	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
7.	45	15
8	48	12
8.	51	9
9	54	6
P	1800	0

VYPNUTÍ TOPNÉ ZÓNY/TOPNÝCH ZÓN:

- Dotkněte se současně senzorů [+] a [-] dané topné zóny bez ohledu na nastavenou úroveň tepla.

- Dotyk senzoru [+] nebo [-] udržujte, dokud se na displeji nezobrazí číslice „0“ se nezobrazí na displeji
- Dotkněte se senzoru ON/OFF, když je topná zóna/topné zóny zapnutá, aby se vypnuly všechny topné zóny.

Po vypnutí topné zóny/topných zón může indikátor hořáku zobrazit písmeno „H“ nebo „h“, což znamená horká topná zóna (viz: Indikátor zbytkového tepla).

Funkce POWER (DynaBooster)

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

Jak rychle nastavit varnou zónu na „P“? – viz: Zapnutí varných zón a Plynulé nastavení varné zóny.

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

STOP & GO

Funkce STOP & GO okamžitě vypne všechny varné zóny. Po dalším stisknutí obnoví všechna předchozí nastavení. Stačí stisknout a všechny topné zóny přejdou do režimu „všechny pole vypnuté“, aby se nic nepřevařilo ani nepřipálilo. Pokud chcete pokračovat ve vaření, stačí znovu stisknout tlačítko !

Funkce je indikována blikající ikonou

AUTO STOP

Zajistěte bezpečnost sobě i všem ostatním členům domácnosti. Funkce AUTO STOP automaticky vypne varnou desku v případě rozlití tekutiny, aby se předešlo poškození varné desky a nábytku.

TIMER

Ovládejte své vaření. Funkce TIMER přednastaví přesnou dobu vaření, aby i ty nejnáročnější pokrmy dopadly perfektně.

Zapnutí:

1. Dotykový senzor - Na displeji hodin se zobrazí 0:00.
2. Pomocí tlačítek + a – na hodinách nastavte odpočítávání alarmu. Po nastavení času se automaticky zapne TIMER a odpočítává čas do nuly, což je indikováno blikající dvojtečkou na displeji hodin.

Odpočítávání TIMER lze kdykoli změnit pomocí senzorů hodin + a -. Po skončení odpočítávání se ozve zvukový signál (který se opakuje každou minutu) a začne blikat zobrazení 0:00.

Časovač lze kdykoli vypnout dotykem senzoru

TIMER CookOFF

Automatizujte proces vaření a přestaňte se starat o věci, o které se starat nemusíte! Funkce TIMER CookOFF nastaví automatické vypnutí celé varné desky po uplynutí přednastaveného času.

Zapnutí TIMER CookOFF:

1. Podržte senzor po dobu minimálně 3 sekund – na displeji nastavení výkonu začne blikat písmeno A a na displeji hodin začne blikat 0:00
2. Pomocí senzorů hodin + a – nastavte čas, po kterém se varná deska vypne
3. Nastavte výkon hořáků, které chcete použít k vaření, do 10 sekund

Když je aktivní režim TIMER CookOFF, na displeji aktivního hořáku se zobrazí animace (pohybující se čáry) a na displeji hodin se odpočítává čas do vypnutí varné desky. Provozní dobu varné desky lze kdykoli změnit pomocí senzorů hodin + a – a nastavení výkonu jednotlivých hořáků. Po skončení odpočítávání se varná deska vypne, ozve se zvukový signál (který se opakuje každou minutu) a začne blikat displej 0:00.

Funkci TIMER CookOFF lze kdykoli vypnout podržením senzoru po dobu minimálně 3 sekund.

TIMER CUSTOM

Nastavte každý hořák samostatně. Funkce TIMER Custom vypne každý hořák po uplynutí přednastaveného času.

Zapnutí:

1. Podržte senzor po dobu minimálně 3 sekund – na displeji nastavení výkonu začne blikat písmeno A a na displeji hodin začne blikat 0:00.
2. Nastavte výkon hořáku, který chcete použít.
3. Pomocí tlačítek + a – na hodinách nastavte čas, po kterém se hořák vypne. Po nastavení času se na displeji výkonu zobrazí animace (pohybující se čáry) a na displeji hodin se odpočítává čas do vypnutí hořáku.

Pokud chcete zapnout další hořák v režimu TIMER CUSTOM:

1. Nastavte výkon hořáku
2. Dotkněte se senzoru , aby displej výkonu daného hořáku blikl společně s displejem hodin 0:00
3. Pomocí senzorů hodin + a – nastavte čas, po kterém se hořák vypne. Po nastavení času se na displeji výkonu zobrazí animace (pohybující se čáry) a na displeji hodin se odpočítává čas do vypnutí hořáku.

Zobrazený čas se vztahuje na hořák, jehož displej výkonu zobrazuje animaci (pohybující se čáry).

Zobrazení nastavených časů hořáků/změna časů hořáků:

Dotykové tlačítko - zobrazí se čas a začne blikat indikátor výkonu hořáku nastaveného v režimu TIMER CUSTOM.

Stiskněte tlačítko , aby se zobrazily další hořáky nastavené v režimu TIMER CUSTOM a jejich odpočítávání.
Při přepínání hořáků nastavených v režimu TIMER CUSTOM můžete změnit nastavené odpočítávání hořáků pomocí hodinových senzorů
+ a –.

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

Funkci TIMER CUSTOM lze kdykoli vypnout podržením senzoru po dobu minimálně 3 sekund.

Hořáky, které jsou zapnuté a nejsou nastaveny do režimu TIMER CUSTOM, kde hodiny při zobrazení nastavených časů ukazují 0:00, je nutné vypnout ručně.

Funkce automatického ohřevu

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

Systém FHZ (flexibilní topná zóna)

Inovativní design keramické varné desky DynaCook zahrnuje systém flexibilní varné zóny (FHZ). Flexibilní varná zóna umožňuje používat danou varnou zónu pro nádobí o průměrech uvedených v tabulce.

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

Ochrana dětí/Zámek ovládacího panelu

Aby se zabránilo náhodnému zapnutí sklokeramické varné desky (např. dítětem nebo domácím zvířetem, např. kočkou), použijte funkci zámku ovládacího panelu.

Zapnutí zámku:

• dotkněte se senzoru zámku po dobu nejméně 5 sekund.
Zámek ovládacího panelu se aktivuje, jakmile se zobrazí symbol zámku „L“ a ozve se zvukový signál.

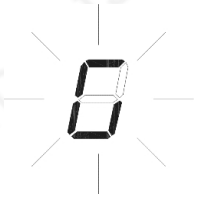
Vypnutí zámku:

• dotkněte se senzoru zámku po dobu nejméně 5 sekund.
Zámek ovládacího panelu se deaktivuje, jakmile zmizí symbol zámku a ozve se zvukový signál.

Když je ovládací panel uzamčen, nelze zapnout topné zóny. Když je zámek aktivován, zobrazí se symbol zámku „L“ a ozve se zvukový signál.

Ochrana proti úniku plynu

- Sklokeramická varná deska DynaCook je vybavena řadou bezpečnostních prvků, které zaručují její bezpečné používání. Jedním z nich je ochrana proti úniku plynu. Toto řešení bylo podrobeno řadě bezpečnostních testů založených na nepřetržité kontrole procesu spalování plynu. V případě jakýchkoli problémů se spalováním plynu, např. při selhání zapalování, ochrana proti úniku plynu automaticky přeruší přívod plynu do hořáku. Na displeji příslušné varné zóny se zobrazí písmeno „G“ a ozve se krátký přerušovaný zvukový signál. Tím se varná deska automaticky uzamkne. Zámek lze deaktivovat podle pokynů v kapitole Odstraňování poruch. Co dělat, když…



Pokyn: Kód „G“ se může zobrazit, když není dodáván plyn z např. z plynového zásobníku nebo plynové sítě.

Indikátor zbytkového tepla

Keramická varná deska je vybavena dvouúrovňovým indikátorem zbytkového tepla pro každou varnou zónu.

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

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

V oblasti varných zón, zón výstupu horké páry a otvorů pro odvod horké páry je povrch varné desky velmi horký jak během vaření, tak i po určitou dobu po vaření, i když jsou varné zóny vypnuté. Z tohoto důvodu buďte opatrní, když se na displeji varné zóny zobrazí „H“ nebo „h“, nedotýkejte se varných zón, zón výstupu horké páry a otvorů pro odvod horké páry, abyste se nepopálili, a nekládejte na ně žádné předměty, které nejsou odolné vůči vysokým teplotám, včetně syntetických předmětů.

Při přerušení napájení se indikátor zbytkového tepla vypne. V případě výpadku proudu buďte obzvláště opatrní, abyste se nespálili.

Když jsou topné zóny zapnuté, jsou zóny výstupu horké páry a otvory pro odvod horké páry velmi horké. Nedotýkejte se jich, abyste se nepopálili! Nikdy na ně nepokládejte žádné předměty, které nejsou odolné vůči vysokým teplotám, včetně syntetických předmětů. Při vaření dbejte na to, aby nic nepřekypělo, a omezte „stříkání“ tuku na zóny výstupu horké páry a otvory pro odvod horké páry, protože zbytky jídla a tuk se mohou připálit.
Připálené zbytky nejlépe odstraníte škrabkou určenou pro keramické povrchy -> viz kapitola Čištění a údržba.

Automatické omezení doby provozu

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

Pokud nastavení výkonu zůstane po určitou dobu nezměněno (viz tabulka), daná varná zóna se automaticky vypne. Po automatickém vypnutí varné zóny můžete kdykoli pokračovat ve vaření a používat jednotlivé varné zóny v souladu s návodem k použití.

Nastavení varné 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

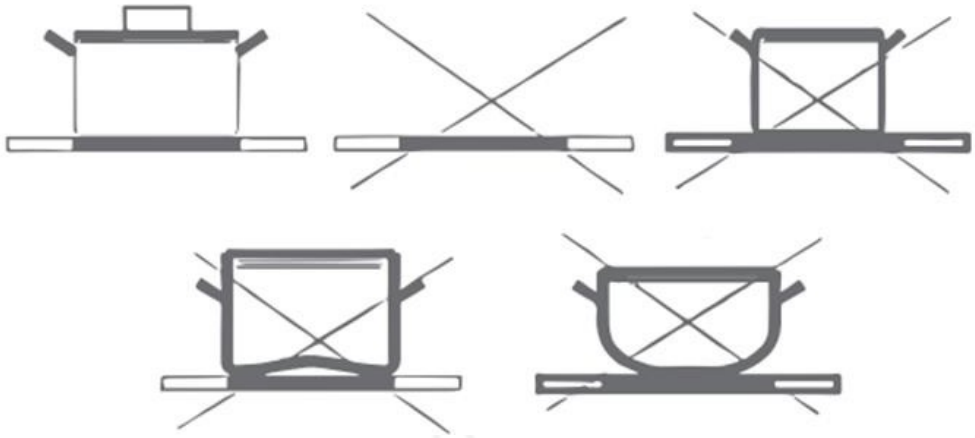
Nádobí

Není nutné používat žádné speciální nádobí (na rozdíl od indukčních varných desek).
Na keramické varné desce používejte pouze speciální nádobí a pekáče. Vždy dodržujte pokyny jejich výrobců. Nepoužívejte nádobí, které přesahuje okraje varné desky.

Nikdy nepoužívejte nádobí s „surovým“ hliníkovým nebo měděným dnem.
Nádobí s hliníkovým nebo měděným dnem může na keramickém povrchu způsobit trvalé kovové skvrny, které se velmi těžko odstraňují. Zvláštní opatrnost je třeba věnovat smaltovanému nádobí. Rozlití tekutin z tohoto nádobí může způsobit nevratné poškození keramické varné desky.

Aby se co nejvíce zkrátila doba vaření, dodržujte následující pokyny:
- dno nádobí musí být rovné a stabilní, aby se celé dno přilepilo k topné zóně keramické varné desky (dna s ostrými nebo zubatými okraji a připálenými zbytky jídla mohou poškrábat keramickou varnou desku a způsobit abrazivní účinek),
- nádobí by mělo mít těsně přiléhající víko,
- průměr dna nádobí by měl odpovídat údajům uvedeným v tabulce v kapitole nazvané *Systém FHZ.*

Znečištěná varná zóna a povrchy nádobí vám znemožní plně a ekonomicky využít teplo.



Čištění a údržba

Pravidelné čištění je snadné a zabere jen málo času.
Nejlepší způsob, jak zabránit vzniku skvrn na keramické varné desce, je pravidelné čištění po každém vaření. Tímto způsobem se zbytky po vaření nebudou tak silně přichytávat.

Varnou desku čistěte až po jejím vychladnutí.

Pokud je povrch varné desky prasklý, musíte okamžitě uzavřít přívod plynu a vypnout přívod elektrické energie, abyste se vyhnuli úrazu elektrickým proudem. Za tímto účelem vypněte pojistku nebo vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Poté byste měli nahlásit poruchu servisnímu středisku.

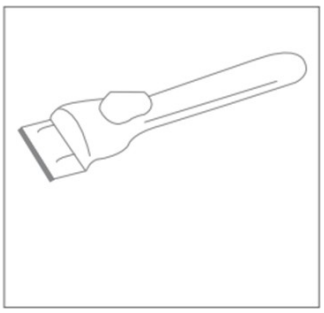
K čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte agresivní nebo korozivní prostředky (kyseliny, hydroxid sodný nebo chlornan sodný atd.).

Výrobce v žádném případě nenese odpovědnost v rámci záruky, pokud je čištění a údržba keramické varné desky prováděna nesprávným způsobem.

Nikdy nečistěte povrch keramické varné desky abrazivními nástroji, jako je brusný papír nebo drsná strana houbičky na mytí nádobí.

Čisticí prostředky a drátěnky určené pro keramické povrchy jsou k dostání v obchodech s chemickými potřebami pro domácnost, drogeriích a obchodech s domácími spotřebiči a příslušenstvím.
Nikdy nenanášejte čisticí prostředek na horký keramický povrch. Před opětovným zahřátím keramického povrchu čisticí prostředek setřete vlhkým hadříkem, jinak hrozí poškození povrchu čisticím prostředkem.

Optimální a doporučené nástroje pro čištění varné desky

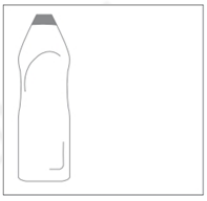


Škrabka se používá k odstranění připálených vrstev a silných zbytků na skle (keramickém povrchu).

Keramický povrch varné desky lze čistit pouze pomocí prodloužené škrabky v souladu s návodem k použití. V opačném případě hrozí zákazníkovi riziko úrazu a varná deska může být poškrábána.

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

Čisticí prostředek na keramický povrch

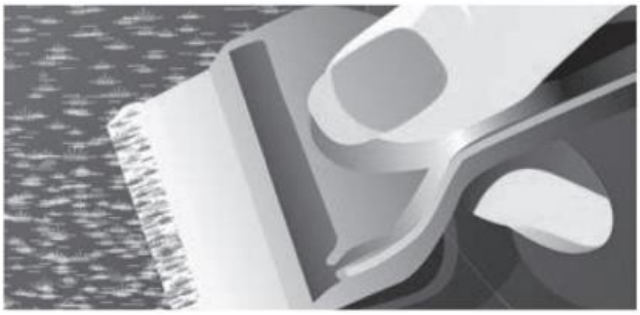


Přípravek na údržbu keramického povrchu

Čištění keramického povrchu varné desky

Varnou desku čistěte až po jejím vychladnutí.

Používejte pouze čisticí prostředky určené pro keramické skleněné povrchy a postupujte podle pokynů výrobce uvedených na obalu těchto prostředků.
Čištění keramického povrchu podléhá stejným pokynům jako čištění skleněného povrchu. Nikdy nepoužívejte následující prostředky:
- abrazivní, agresivní nebo korozivní čisticí prostředky,
- čisticí prášek, brusný papír,
- prostředky na odstraňování koroze,
- vysokotlaké nebo parní čističe,
- čisticí prostředky do myček nádobí,
- čisticí prostředky na trouby.



1. Abyste keramický povrch dobře vyčistili, nejprve odstraňte větší zbytky a skvrny od jídla škrabkou nebo houbou určenou pro keramické povrchy.

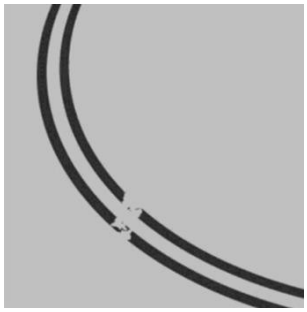
2. Poté naneste na keramický povrch správné množství čisticího prostředku a rozetřete jej vhodnou houbou/hadříkem/papírovou utěrkou. Nechte působit 5–10 minut.

3. Poté povrch otřete vlhkým hadříkem/houbou a osušte. Hotovo!

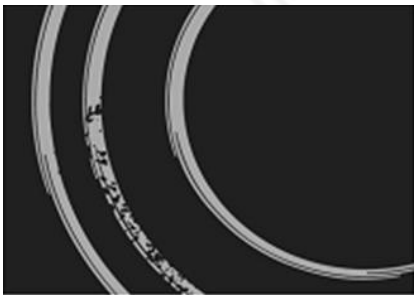
Varnou desku nečistěte, dokud nevychladne.

Typ znečištění	Způsob čištění – POŘADÍ KROKŮ
1. Lehké nezažehnuté zbytky, šmouhy	**a)** otřete vlhkou houbičkou na nádobí s trochou čisticího prostředku na keramické povrchy **b)** po vyčištění povrch otřete do sucha
2. Silné zbytky	**a)** pomocí keramického čističe povrchů odstraňte všechny připálené a pevné kousky **b)** odstraněnou špínu z keramického povrchu seberte vlhkou houbou/hadříkem **c)** naneste čisticí prostředek na keramické povrchy na silné nečistoty, rozetřete houbou a počkejte asi 5–10 minut **d)** vyčistěte povrch vlhkou houbou/hadříkem **e)** otřete povrch, dokud nebude čistý **f)** po vyčištění povrch otřete 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 vyčištění povrch otřete do sucha Metoda 2: **a)** otřete vlhkou houbou namočenou v octu (10% roztok) **b)** na mokrou skvrnu nasypte trochu jedlé sody a počkejte 5 minut **c)** otřete houbou **d)** po vyčištění povrch otřete do sucha
4. Zářivé perleťové 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 běžnými čisticími prostředky. Metoda 1: **a)** skvrnu navlhčete octovým roztokem (10% roztok) **b)** počkejte 10–15 minut **c)** naneste na skvrnu prostředek na údržbu keramických povrchů (ocet neodstraňujte) -> počkejte, až prostředek zaschne a zhoustne **d)** otřete výše uvedené prostředky **e)** vyčistěte přípravkem na údržbu keramických povrchů **f)** po vyčištění povrch otřete do sucha Metoda 2: **a)** připravte roztok bělidla a vody (poměr: 1 díl bělidla a 1 díl vody) **b)** namočte papírový ručník do připraveného roztoku **c)** položte mokrý, nasáklý ubrousek na skvrnu a počkejte minimálně 1 hodinu **d)** otřete povrch do sucha **e)** vyčistěte pomocí prostředku na údržbu keramických povrchů **f)** po čištění povrch otřete do sucha V případě potřeby opakujte všechny výše uvedené kroky.
5. Cukr, zbytky potravin obsahující cukr, syntetické materiály, hliníková fólie, sůl, kyselina citronová Cukr a výrobky obsahující cukr mohou způsobit trvalé poškození keramického povrchu!	Nevypínejte danou varnou zónu! Pozor. Nebezpečí popálení. Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro keramické povrchy. **a)** pomocí keramické drátěnky okamžitě odstraňte zbytky (dokud jsou ještě horké) z horké varné zóny **b)** po odstranění nečistot můžete keramickou varnou desku vypnout a po vychladnutí vyčistit keramický povrch podle výše uvedených pokynů

Příklady poškození keramického povrchu, na které se nevztahuje záruka:



Poškození povrchové dekorace v důsledku použití nevhodného čisticího prostředku.



Trvalé poškození povrchu cukrem a výrobky obsahujícími cukr.

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

Keramický povrch varné desky nikdy nečistěte abrazivními nástroji, jako je brusný papír nebo drsná strana houbičky na mytí nádobí.

Zabarvení a škrábance na keramickém povrchu nemají žádný vliv na funkčnost a stabilitu varné desky. Ve většině případů jsou důsledkem připálených zbytků jídla nebo posouvání nádobí (zejména nádobí s hliníkovým nebo měděným dnem) po povrchu. Takové zabarvení je poměrně obtížné odstranit. Všechna výše uvedená zabarvení a škrábance jsou čistě estetického charakteru, jsou výsledkem používání varné desky a nejsou kryta zárukou.

Údržba keramického povrchu varné desky

Údržbu varné desky provádějte až po jejím vychladnutí.

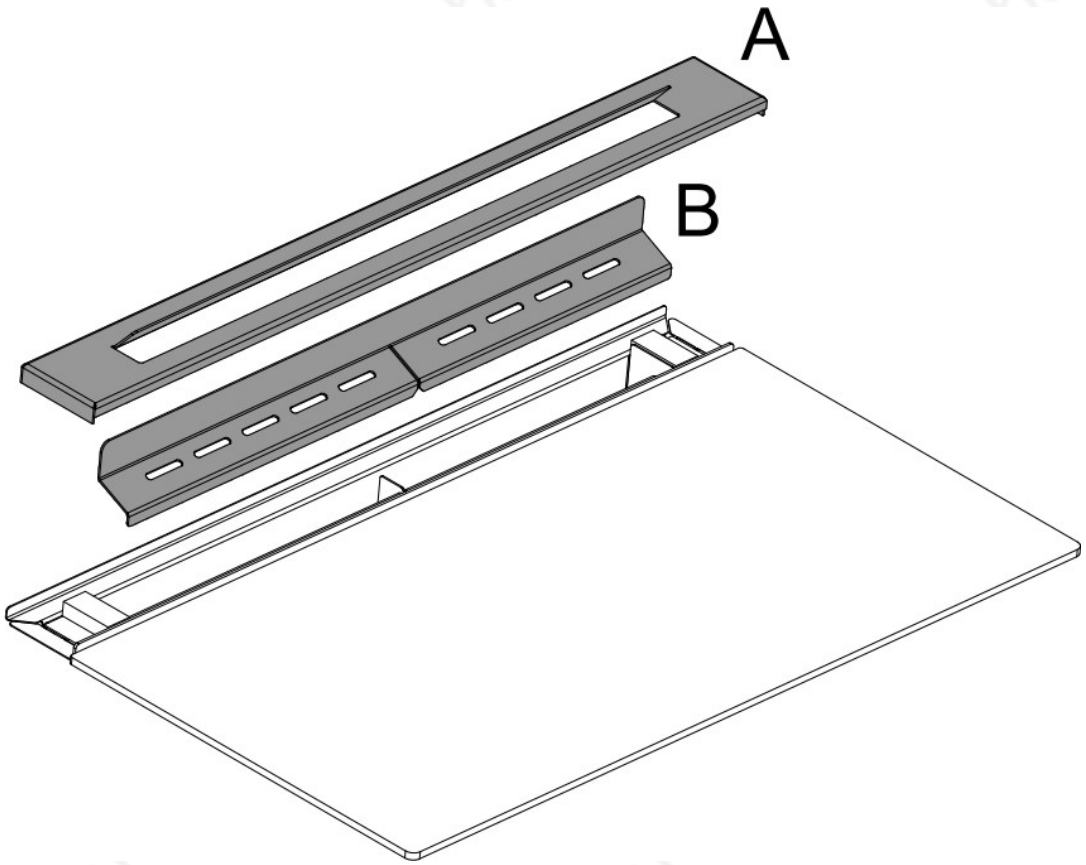
Varná deska musí být ošetřena prostředky určenými pro keramické sklo, např. čisticími prostředky na keramické povrchy. Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obalu těchto prostředků.

Čištění odvětrávání horkého vzduchu

Očistěte prvky odvodu horké páry varné desky až po jejich vychladnutí.

Při čištění prvků odvodu horké páry buďte obzvláště opatrní, protože hrozí nebezpečí pořezání o hrany materiálu, z něhož jsou tyto prvky vyrobeny.

Při čištění prvků odvodu horké páry z jiných materiálů než skla nepoužívejte škrabku na keramické povrchy.



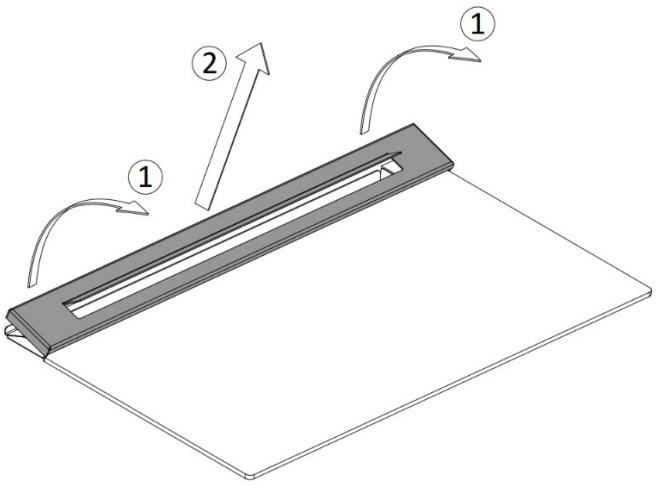
Vnější prvek odvětrávacího otvoru

(A) Vnitřní prvek odvětrávacího

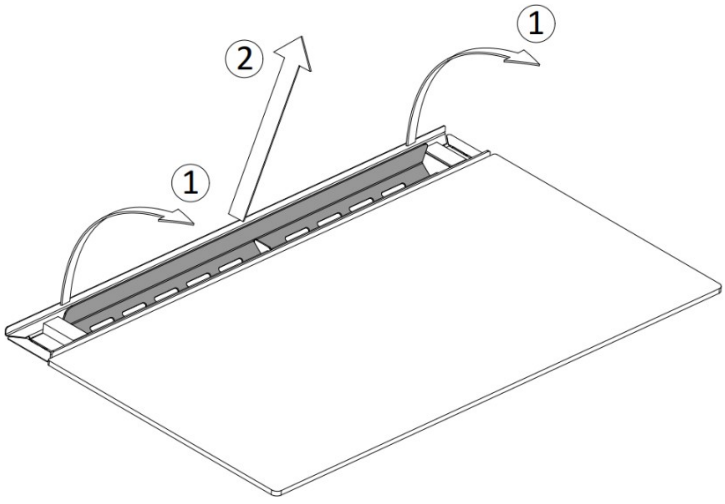
otvoru (B)

Demontáž odvětrávacích prvků

Demontáž vnějšího ventilačního prvku (A)



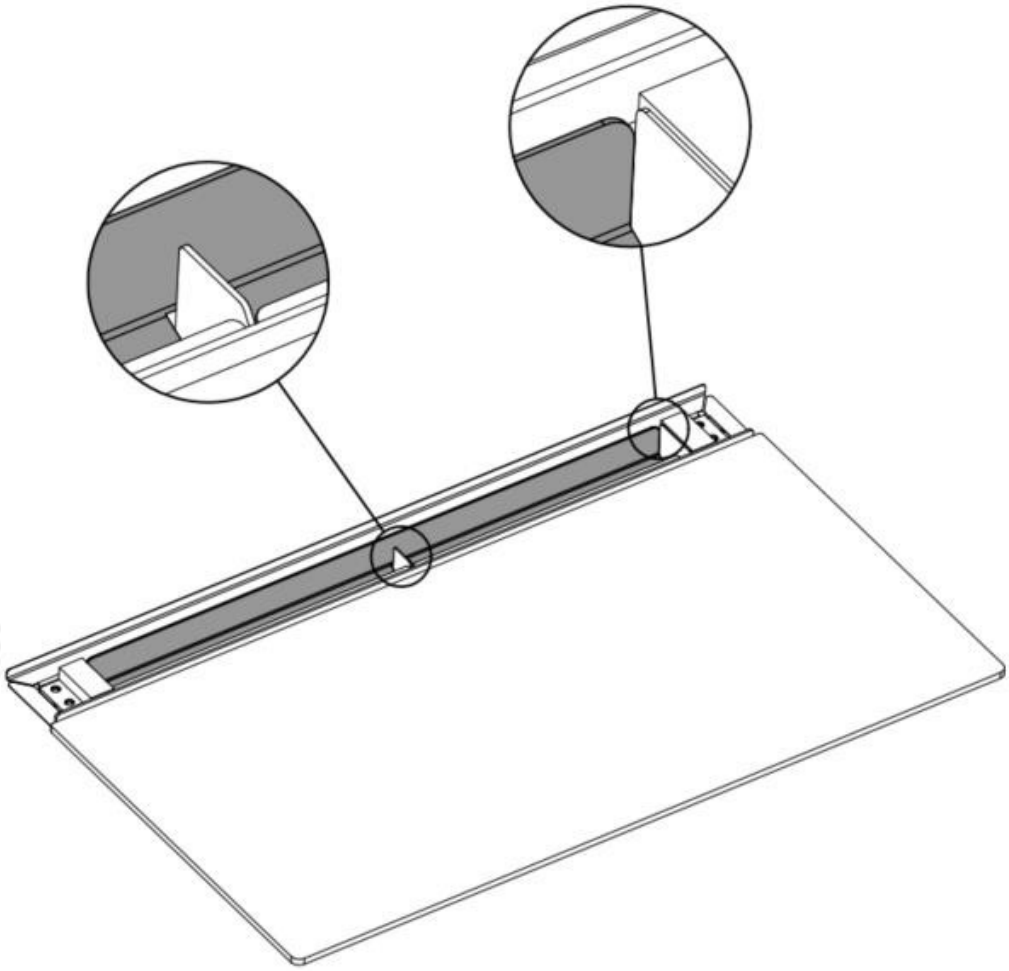
Demontáž vnitřního ventilačního prvku (B)

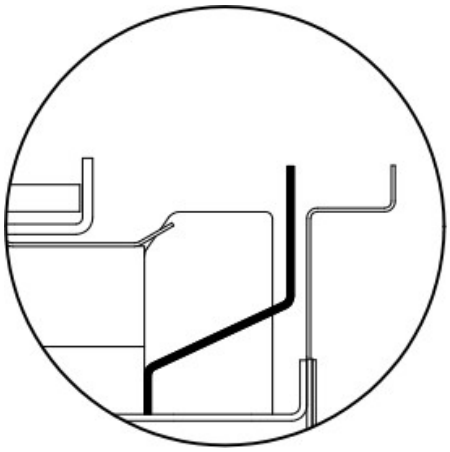


Instalace odvětrávacích prvků

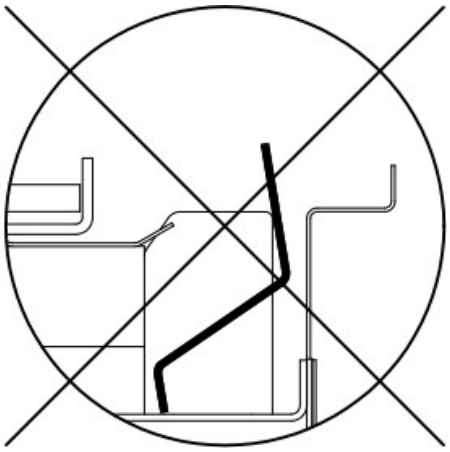
Kovové prvky varné desky čistěte až po jejich vychladnutí.

Instalace vnitřního prvku odvětrávacího otvoru (B)





Dobré

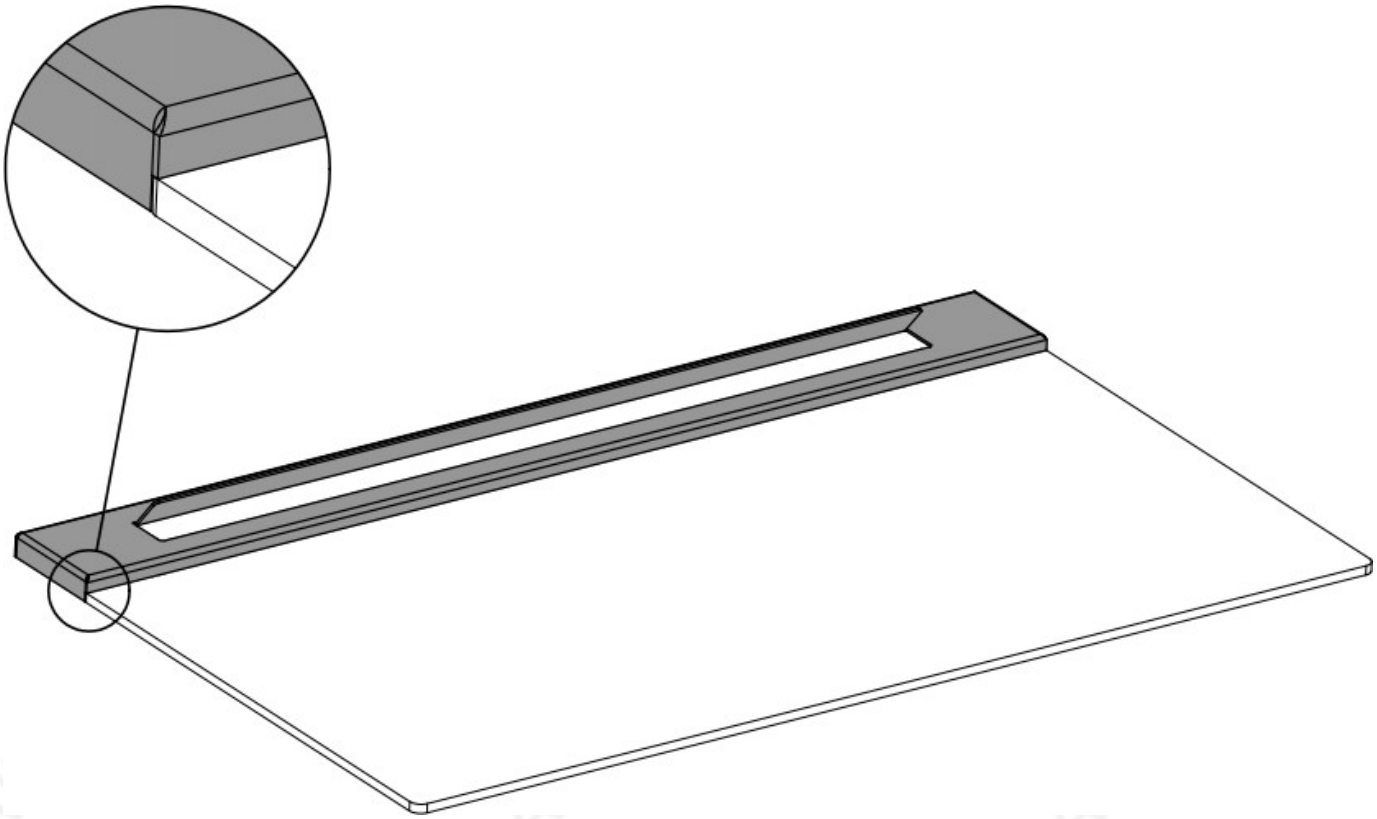


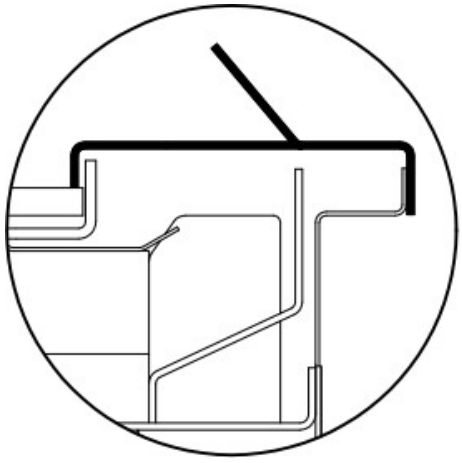
Špatně

Instalace odvětrávacích prvků

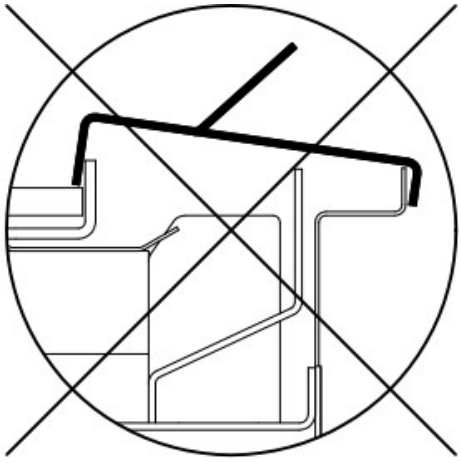
Kovové části varné desky čistěte až po jejich vychladnutí.

Instalace vnějšího ventilačního prvku (A)





Dobré



Špatně

l. Vnější výfukový ventilátor (A) – čištění

Typ znečištění	Způsob čištění
1. Lehké, nespálené zbytky, skvrny	**a)** v případě potřeby odstraňte vnější ventilační prvek A **b)** jemně otřete vlhkou houbičkou na nádobí s trochou čisticího prostředku na keramické povrchy **c)** otřete do sucha **d)** znovu nainstalujte vnější ventilační prvek A
2. Připálené	**a)** v případě potřeby demontujte vnější výfukový prvek A Vnější výfukový prvek z nerezové oceli INOX (stříbrný): **b)** naneste trochu čisticího prostředku na keramické povrchy na drsnou stranu houbičky na nádobí a aplikujte jej na znečištěný kovový povrch. Počkejte asi 5–10 minut a kovový povrch vydrhněte. Nezapomeňte drhnout podél vnějšího ventilačního prvku – ve směru leštěné struktury na vnějším ventilačním otvoru. Vnější výfukový prvek jiný než INOX, např. černý: **a)** nevydrhujte vnější prvek hrubým hadříkem, protože byste jej mohli poškrábat; na znečištěná místa naneste čisticí prostředek na keramické povrchy a rozetřete jej hadříkem/houbou **b)** otřete vlhkým hadříkem/houbou **c)** otřete do sucha **d)** znovu nainstalujte vnější výfukový prvek A

Dbejte na to, abyste nepoškrábali povrch!!!

Kovové prvky varné desky nečistěte, dokud nejsou studené.

II. Vnitřní prvek odvětrávacího otvoru (B) – čištění

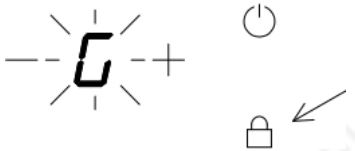
Drhnutí může poškodit lakovanou vrstvu vnitřního ventilačního prvku B, proto byste neměli prvek drhnout abrazivními materiály, drsnou stranou houbičky nebo škrabkami.

Typ znečištění	Způsob čištění
Skvrny, zbytky	**a)** odstraňte vnější výfukový ventil A **b)** odstraňte vnitřní prvek odvětrávacího otvoru B **c)** pomocí houby nebo hadříku s trochou čisticího prostředku (prostředku na mytí nádobí) setřete všechny zbytky z povrchu vnitřního ventilačního prvku B **d)** znovu namontujte vnitřní prvek výfukového potrubí B **e)** znovu namontujte vnější výfukový ventil A

III. Oblast odvodu horké páry – čištění

Typ znečištění	Způsob čištění
Pevné kousky, sypké suché suroviny jako mouka, krupice, rýže atd.	a) odstraňte vnější prvek výfukového otvoru A b) odstraňte vnitřní prvek ventilačního otvoru B c) pomocí vysavače s měkkým kartáčem opatrně odstraňte pevné částice z oblasti výstupu horké páry d) znovu nainstalujte vnitřní výfukový prvek B e) Znovu nainstalujte vnější výfukový prvek A.

Řešení problémů. Co dělat, když...

OVLÁDÁNÍ ALARMOVÝCH STAVŮ					
Č.	Typ indikace		Problém	CHOVÁNÍ	
	Světlo	Zvuk			
1	Blikající nebo nepřetržitý „G“ nebo „G“ a „H“ střídavě s blikajícím „-“ na zbývajících zónách	Krátký signál každé 2 sekundy, dokud není blokování odstraněno	Žádný přívod plynu Žádný plamen	1. Ujistěte se, že je do systému přiváděn plyn, např. zkontrolujte provozní stav jiných plynových spotřebičů. 2. Odblokujte keramickou varnou desku dotykem senzoru označeného symbolem zámku (viz obrázek vpravo) po dobu nejméně 5 sekund. 3. Zkuste ji zapnout třikrát – s libovolným senzorem nastavení výkonu varné zóny. 4. Pokud se symbol „G“ stále zobrazuje (a jste si jisti, že je přívod plynu v pořádku), odpojte varnou desku od napájení , uzavřete plynový ventil a zavolejte servisní službu.	
2	Blikající „_“ na displeji dané zóny	Nepřetržitý 3sekundový signál nebo nepřetržitý signál při dotyku senzoru	Zablokovaný modul ovládání varné zóny	1. Zkontrolujte, zda je ovládací panel sklokeramické varné desky čistý, tj. zda není zakrytý nádobím nebo nečistotami. Vyčistěte jej. Pokud signál přetrvává, postupujte podle níže uvedených pokynů. 2. Vypněte napájení varné desky na alespoň 1 minutu. 3. Zapněte napájení varné desky. 4. Pokud se znovu objeví „_“, zavolejte servisní asistenci. 5. Mezitím můžete vařit na ostatních hořácích.	
3	Blikání	Krátký signál, každé 2 sekundy.	Problém s odvětráváním	1. Vypněte napájení varné desky na alespoň 1 minutu. 2. Zkontrolujte, zda se na spodní straně varné desky nevyskytují cizí předměty nebo nečistoty. 3. Zapněte napájení varné desky. 4. Pokud se znovu objeví „F“, odpojte varnou desku od napájení, uzavřete plynový ventil a zavolejte servisní službu.	

Č.	Typ indikace		Problém	CHOVÁNÍ
	Světlo	Zvuk		
4	Blikání „U“ a „H“	Krátký signál, každé 2 sekundy po dobu 30 sekund.	Překročena maximální povolená provozní teplota varné desky (přehřátí)	1. Počkejte minimálně 30 minut, až varná deska vychladne. Během této doby nelze varnou desku zapnout. 2. Zkontrolujte, zda není vývod horkého vzduchu ucpaný nebo zablokovaný. 3. Zkontrolujte, zda jsou vnější odvodní prvek (A) a vnitřní odvodní prvek (B) správně nainstalovány (viz část: Instalace odvodních prvků). 4. Pokud se symbol „U“ stále zobrazuje, odpojte varnou desku od napájení, uzavřete plynový ventil a zavolejte servisní službu.
5	Trvalé „C“	Krátký signál, každé 2 sekundy.	Problém s horkým výfukovým plynem	1. Vypněte napájení varné desky na alespoň 5 minut. 2. Zkontrolujte, zda není výstup horkého vzduchu ucpaný nebo zablokovaný. 3. Zkontrolujte, zda jsou vnější odvodní prvek (A) a vnitřní odvodní prvek (B) správně nainstalovány (viz část: Instalace odvodních prvků). 4. Zapněte napájení varné desky. 5. Pokud se znovu objeví „C“, odpojte varnou desku od napájení, uzavřete plynový ventil a zavolejte servisní službu.
6	Trvalé „E“	Krátký signál při dotyku ovládacího senzoru	Pravděpodobnost poškození elektrického obvodu varné desky	1. Vypněte napájení varné desky na alespoň 1 minutu. 2. Zapněte napájení varné desky. 3. Pokud se „E“ znovu objeví, odpojte varnou desku od napájení, uzavřete plynový ventil a zavolejte servisní službu.
7	Blikání „t“ a „H“	Krátký signál, každé 2 sekundy po dobu 30 sekund.	Překročena maximální povolená provozní teplota varné desky (přehřátí)	1. Vypněte elektrické napájení varné desky na minimálně 15 minut. 2. Zkontrolujte, zda není výstup horkého vzduchu ucpaný nebo zablokovaný. 3. Zkontrolujte, zda jsou vnější odvodní prvek (A) a vnitřní odvodní prvek (B) správně nainstalovány (viz část Instalace odvodních prvků). 4. Pokud se symbol „t“ znovu objeví, odpojte varnou desku od napájení, uzavřete plynový ventil a zavolejte servisní službu.

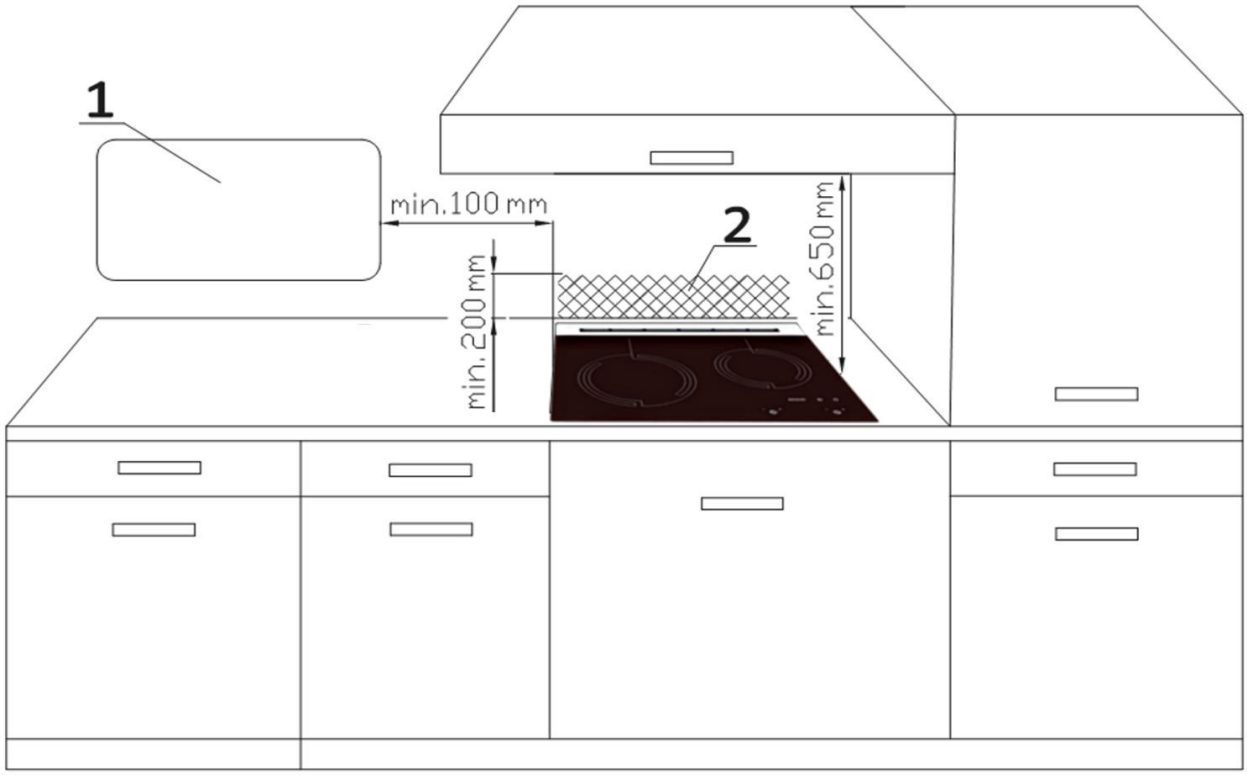
INSTALAČNÍ PŘÍRUČKA

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

POUŽÍVÁNÍ PLYNOVÉ VARNÉ DESKY VEDOUCÍ K VÝROBĚ TEPLA, VLHKOSTI A SPALOVACÍCH PRODUKTŮ V MÍSTNOSTI, VE KTERÉ JE INSTALOVÁNA. ZAJISTĚTE DOBRÉ VĚTRÁNÍ KUCHYNĚ, ZVLÁŠTĚ PŘI POUŽÍVÁNÍ VARNÉ DESKY.
DLOUHODOBÉ INTENZIVNÍ POUŽÍVÁNÍ PLYNOVÉ VARNÉ DESKY MŮŽE VYŽADOVAT DODATEČNÉ VĚTRÁNÍ, NAPŘÍKLAD ZVÝŠENÍ MECHANICKÉHO VĚTRÁNÍ, JE-LI K DISPOZICI, DODATEČNÉ VĚTRÁNÍ PRO BEZPEČNÉ ODVÁDĚNÍ SPALOVACÍCH PRODUKTŮ VEN (EXTERNÍ) VZDUCH, A ZÁROVEŇ ZAJISTIT VÝMĚNU VZDUCHU V MÍSTNOSTI DODATEČNOU VENTILACÍ. PŘED INSTALACÍ DODATEČNÉ VENTILACE SE PORADTE S ODBORNÍKEM.

Místnost

- Kuchyňský prostor by měl být suchý, vzdušný a vybavený přirozeným (gravitačním) ventilačním systémem, který odvádí spaliny vznikající při spalování plynu ven. Ventilační systém by měl zahrnovat ventilační 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 ventilačního potrubí uvnitř místnosti nebo nepřímo z přilehlých místností vybavených ventilačním potrubím vedoucím ven.
- Odsavače par se instalují podle pokynů uvedených v jejich návodech k použití. Minimální doporučená vzdálenost mezi sklokeramickou varnou deskou a odsavačem par je 650 mm – viz obrázek níže.



1 – Okno

2 – Pokud je vzdálenost mezi stěnou a varnou deskou menší než 30 mm, je nutné provést tepelnou izolaci stěny (doporučuje se keramický materiál). V případě jakýchkoli dotazů se obraťte na servisní středisko DynaCook.

Instalace keramické varné desky

Správná instalace je nezbytná pro správnou funkci spotřebiče. Pokud máte jakékoli dotazy týkající se instalace varné desky do kuchyňské linky, 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 tvarovatelných hmot (např. silikonu) k utěsnění okrajů keramické varné desky k pracovní desce je přísně zakázáno. V případě nutnosti servisních oprav výrobce ani servisní středisko nenesou odpovědnost za žádné škody (např. poškození povrchu pracovní desky, poškození keramické varné desky) vzniklé v důsledku nedodržení tohoto varování.

Neinstalujte v blízkosti hořlavých materiálů.

Důležité pokyny

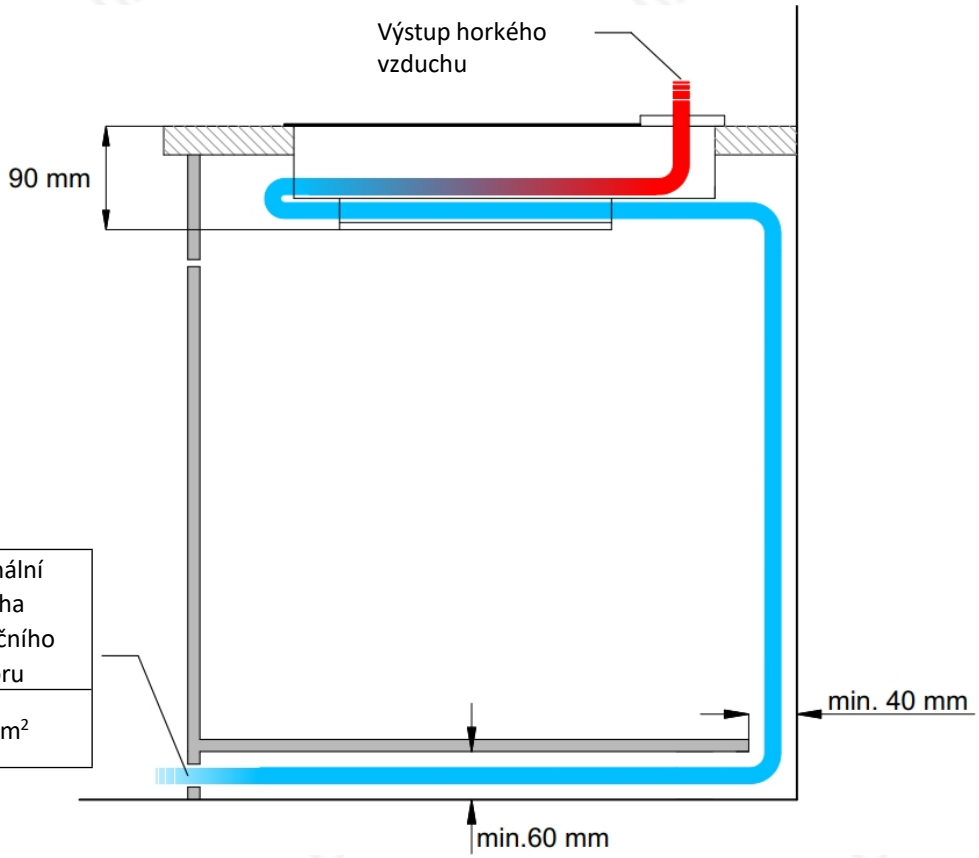
• Dýha a lepidla nábytku použitého k instalaci varné desky musí být odolné vůči teplotám minimálně 100 °C. Nedodržení této podmínky může vést k deformaci povrchu nebo odlupování dýhy.
• Kuchyňská deska použitá k instalaci varné desky musí být trvale přišroubována ke skříňkám nebo trvale spojena s nábytkovým segmentem.
• Materiály na stěnách (za varnou deskou těsně za výstupem horkého vzduchu) musí být odolné vůči teplotám minimálně 80 °C.
• Pokud je na stěně (za varnou deskou těsně za výstupem horkého vzduchu) instalováno dekorativní sklo, důrazně doporučujeme použít tvrzené sklo (běžné sklo by mohlo dojít k poškození).
• Varná deska musí být připojena k plynové síti podle části nazvané Plynové rozvody (toto musí provést autorizovaný plynař, který potvrdí připojení k plynové síti v osvědčení o připojení).
• Varná deska musí být připojena k elektrickému zdroji podle části nazvané Elektrické napájení.
• Po instalaci sklokeramické varné desky do kuchyňské linky zkontrolujte její funkčnost.
• Umístění keramické varné desky by mělo zajistit volný přístup k jejímu ovládacímu panelu.

Větrání varné desky

Aby bylo zajištěno správné fungování keramické varné desky a nedošlo k jejímu poškození, je nutné zajistit odpovídající větrání. Instalace varné desky do skříněk bez zajištění odpovídajícího přívodu čerstvého vzduchu je přísně zakázána.

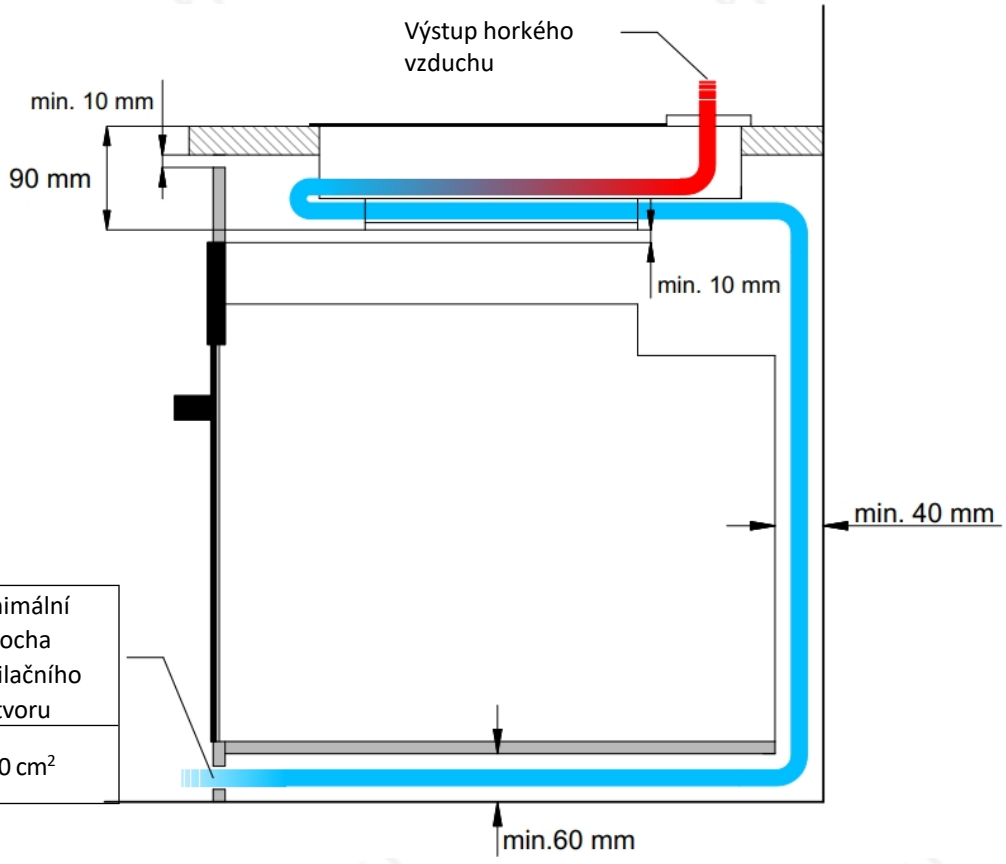
• Prostory mezi sklokeramickou varnou deskou a prvky kuchyňského nábytku (např. zadní stěnou skříňky nebo čelem zásuvky), případně mezi varnou deskou a spotřebiči instalovanými ve stejné skříňce jako varná deska (např. troubou), musí zajišťovat cirkulaci vzduchu a větrání podle požadavků uvedených v instalačním návodu.
• Podrobné informace o minimálních parametrech a rozměrech požadovaných pro instalaci varné desky, aby bylo zajištěno správné větrání varné desky v závislosti na typu skříňky, naleznete na obrázcích na následujících stránkách instalačního manuálu.

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



Model varné desky	Minimální plocha ventilačního otvoru
DynaCook X2 C&Y mini DynaCook X2 C&Y DOMINO	150 cm^2

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

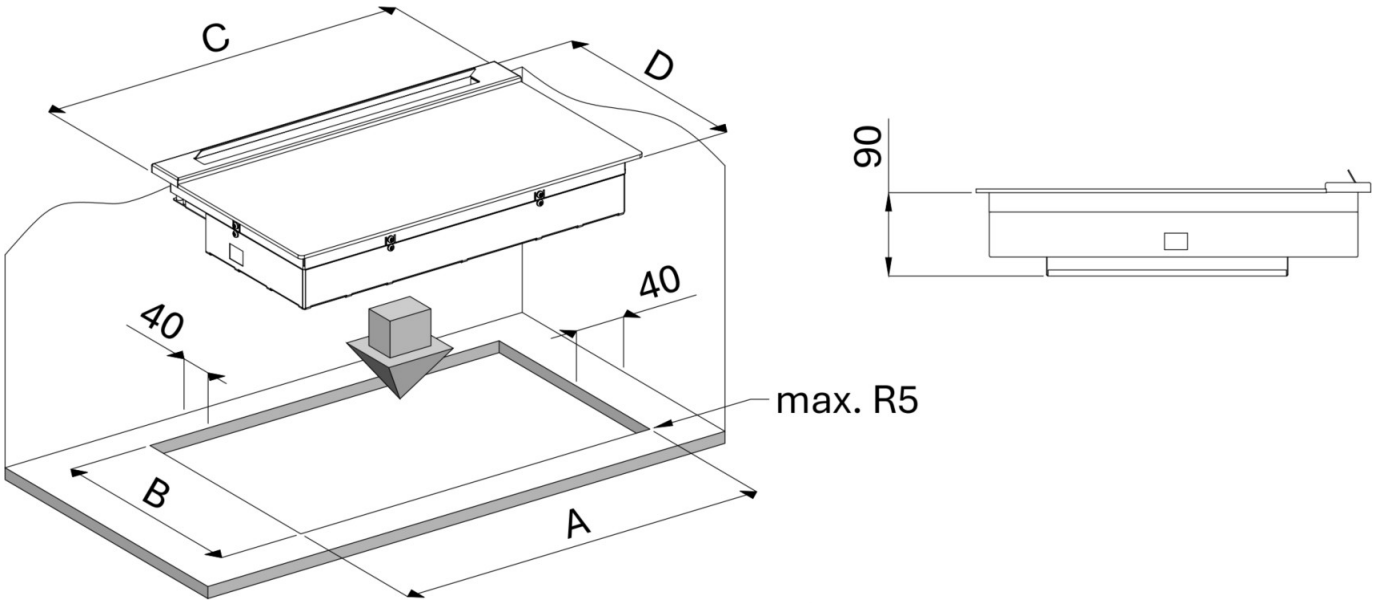


Model varné desky	Minimální plocha ventilačního otvoru
DynaCook X2 C&Y mini DynaCook X2 C&Y DOMINO	150 cm^2

Vyříznutí kuchyňské desky a instalace varné desky do výřezu

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

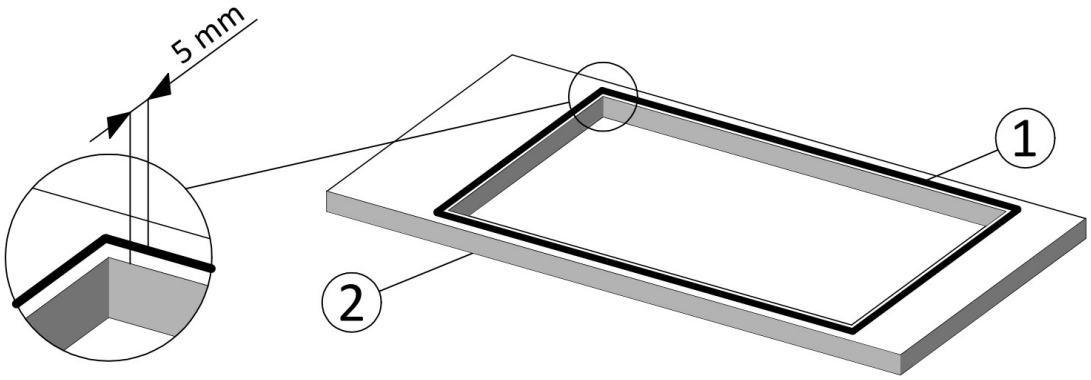
Krok 1: Připravte otvor v kuchyňské desce podle instalačního schématu:



Pokud je vzdálenost stěny od otvoru v pracovní desce menší než 40 mm, je nutné provést tepelnou izolaci 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	OTEVŘENÍ V PRACOVNÍ DESCE		Rozměry varné desky	
	Rozměr A (+2 mm)	Rozměr B (+2 mm)	Rozměr C	Rozměr 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

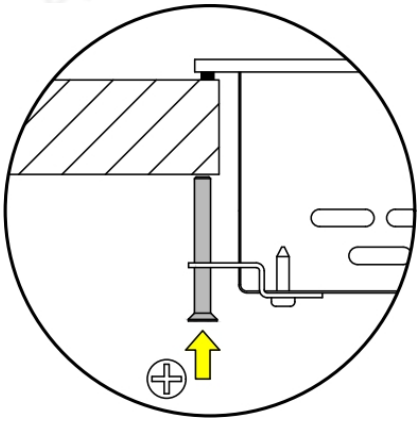
Krok 2: Zajistěte řezané povrchy pracovní desky lakem odolným vůči teplotám minimálně 100 °C a vlhkosti. Před vložením varné desky do výřezu v pracovní desce vyčistěte pracovní desku a naneste přiložené těsnění max. 5 mm od okraje výřezu v pracovní desce.



1 – těsnění

2 - pult

Krok 3: Upevněte varnou desku k pracovní desce pomocí 2 kusů montážních konzol podle návodu k montážním konzolám pro varnou desku DynaCook, který je součástí balení s konzolami. Montážní konzoly jsou součástí balení varné desky.



Připojte varnou desku k plynovému systému (viz část: Plynový systém) a k napájení (viz část: Elektrické napájení). Zkontrolujte provozní pořádek.

Plynový systém

Jedná se o plyn. Keramickou plynovou varnou desku může připojit k LPG nádrži nebo stávající plynové síti pouze certifikovaný plynař při dodržení všech bezpečnostních norem. Certifikovaný plynař by měl připojit keramickou varnou desku k plynovému systému podle typu plynu, pro který je konfigurována výrobcem.

Informace o typu plynu, který varná deska podporuje podle konfigurace výrobce, najdete na typovém štítku keramické plynové varné desky.

Výrobce nenese žádnou odpovědnost za poškození keramické varné desky nebo jiné škody způsobené nevhodnou instalací přívodu plynu, připojením varné desky k nevhodnému typu plynu, připojením varné desky k plynu nízké kvality nebo instalací varné desky osobou bez platného oprávnění k instalaci plynových zařízení.

Použití propan-butanu LPG (G30 3B/P) při teplotách v okolí nádrže a plynového systému pod +15 °C může způsobit poruchu varné desky. Při okolní teplotě plynové nádrže pod +15 °C je povoleno používat pouze propan (G31 3P).

ZVLÁŠTNÍ POZORNOST věnujte tomu, aby všechny spoje byly pevně utažené. Po instalaci keramické varné desky zkontrolujte těsnost všech plynových přípojek. K kontrole těsnosti plynových přípojek nepoužívejte otevřený oheň ani roztoky amoniaku. Kontrolu těsnosti plynových přípojek doporučujeme provádět pomocí zákonem certifikovaného elektronického detektoru plynu. V případě zjištění netěsnosti okamžitě uzavřete ventil přívodu plynu a účinně odstranit únik.

Pokyny pro technika provádějícího instalaci plynu

Keramická plynová varná deska DynaCook je vybavena připojovací hadicí s konektorem ø 8 mm, která umožňuje připojení varné desky k plynovému systému standardu RVS 8 (např. od výrobce GOK).

Certifikovaný instalatér s platným oprávněním k instalaci plynových zařízení vyplní a podepíše certifikát o připojení keramické plynové varné desky, který je přiložen k tomuto návodu (příloha č. 1). Vyplněný a podepsaný certifikát o připojení varné desky slouží jako podklad pro zachování záruky na zakoupenou varnou desku.

Z důvodu zajištění vaší bezpečnosti, zabránění znečištění vnitřního plynového systému varné desky a zabránění poškození a/nebo netěsnosti varné desky výrobce zabezpečil plynový konektor keramické plynové varné desky DynaCook uzávěrem/plombou.

Jedinou osobou oprávněnou k odstranění krytu/těsnění je technik pro instalaci plynu, který připojuje varnou desku k plynovému systému. Kryt/těsnění se odstraní těsně před připojením varné desky k plynovému systému a technik pro instalaci to potvrdí v certifikátu o připojení varné desky. Pokud technik pro instalaci plynu zjistí, že kryt/těsnění konektoru chybí, musí tuto skutečnost zaznamenat v certifikátu o připojení.

Výrobce nenese žádnou odpovědnost za poškození keramické varné desky nebo jiné škody způsobené odstraněním krytu/těsnění plynového konektoru neoprávněnou osobou.

Technik provádějící instalaci plynu by měl:

- Mějte platná oprávnění k instalaci plynových zařízení.
- Přečtěte si informace na typovém štítku keramické plynové varné desky, zejména abyste zjistili, jaký typ plynu výrobce pro varnou desku nastavil. Tyto informace je nutné porovnat s podmínkami dodávky plynu v místě instalace.

- Zkontrolujte následující:
  - uzávěr/těsnění na přípojce ø 8 mm,
  - účinnost větrání, tj. výměnu vzduchu v místnosti,
  - těsnost plynových armatur.
- Proveďte první spuštění
  Po instalaci sklokeramické varné desky musí technik provést první uvedení do provozu. Při prvním uvedení varné desky do provozu může dojít k krátkodobému „prskání“ z výstupu horkého vzduchu. To je normální jev, který je způsoben nahromaděným vzduchem v plynových potrubích a hořácích. Po prvním uvedení do provozu se tento jev již nevyskytuje.
- Vyplňte certifikát o připojení keramické varné desky (příloha č. 1), který naleznete v záručním listu, a předložte jej uživateli.

Zkapalněný plyn (např. propan-butan)

Keramickou varnou desku nepřipojujte k systému LPG v místnostech vybavených síťovým plynem.

Plynové potrubí nesmí přijít do styku s žádnými kovovými prvky krytu. Maximální délka ohebné hadice LPG (např. propan/butan) nesmí přesáhnout 3 m. V případě delšího systému je nutné zajistit plynové hadice odpovídající velikosti.

Konektor varné desky o průměru 8 mm se připojuje pomocí spojky RVS 8 (např. od výrobce GOK). K ventilu láhve se připojuje regulátor kapalného plynu s kapacitou a výstupním tlakem podle štítku varné desky. Všechny součásti plynové instalace musí mít bezpečnostní certifikáty.

Doporučuje se instalovat za lahví na plynové instalaci filtr kapalné fáze plynu (příklad filtru -> viz foto naproti), který chrání před nečistotami kapalného plynu, které mohou kontaminovat vnitřní plynovou instalaci varné desky, ucpat trysky a poškodit varnou desku.

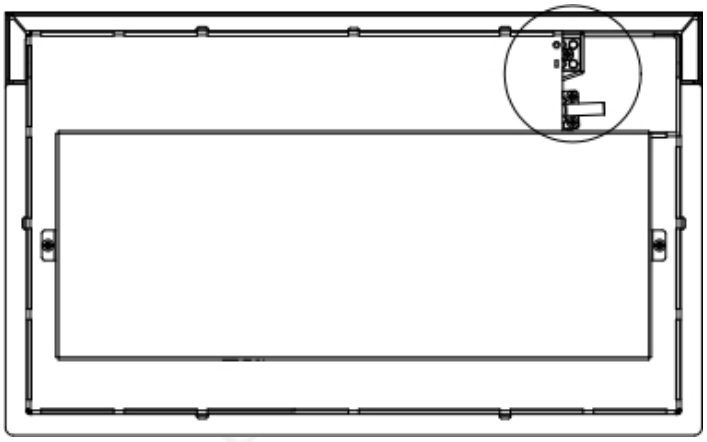
Elektrické napájení

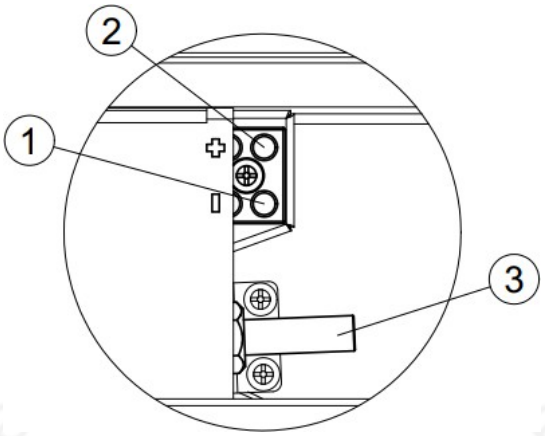
Použití jiného napětí než 12 V DC k napájení varné desky z instalace ve vozidle nebo lodi může být pro uživatele nebezpečné, může způsobit poškození desky a vést ke ztrátě záruky.

Varná deska je napájena bezpečnostním napětím 12 V DC přímo z instalace ve vozidle nebo lodi. Aby byl zajištěn správný a bezpečný provoz plynové keramické varné desky DynaCook, připojte svorky připojovací svorky varné desky k elektrickému systému 12 V DC chráněnému pojistkou 4 A (není součástí varné desky). Schéma připojení varné desky přímo k 12 V DC instalaci vozidla nebo lodi je znázorněno na následujících obrázcích:

DynaCook X2 C&Y mini

pohled zespodu

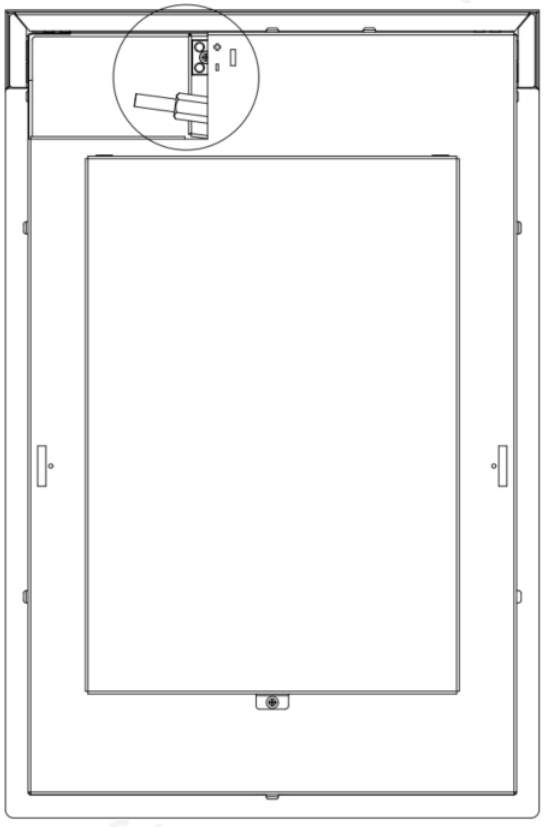


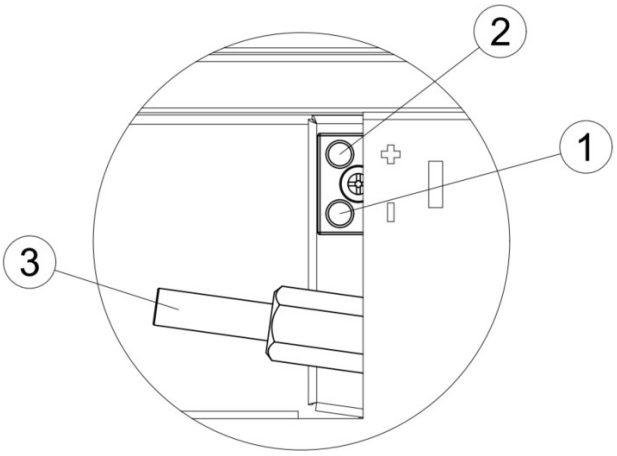


1 – (0 V) 2 + 12 V (DC) 3 Připojení plynu ø 8 mm

DynaCook X2 C&Y DOMINO

pohled ze spodní strany





Řízení a monitorování systémů plynu, elektrické energie a ventilace

Aby byl zajištěn správný a bezpečný provoz keramické varné desky DynaCook, je nutné pravidelně kontrolovat provozní stav plynového, elektrického a ventilačního systému, včetně následujících položek:
- kontrola technického stavu výše uvedených systémů,
- hlášení problémů majiteli nebo správci vozidla/lodi v případě zjištění jakýchkoli nesrovnalostí v technickém stavu výše uvedených systémů.

Převod varné desky na jiný typ plynu

Informace o typu plynu, který varná deska podporuje podle konfigurace výrobce, naleznete na typovém štítku keramické varné desky. Vzhledem k konstrukci je každá varná deska výrobcem nakonfigurována pro konkrétní typ plynu. Zákazník by měl při objednávce varné desky uvést informace o typu plynu, který hodlá používat. Pokud vznikne potřeba převést varnou desku na jiný typ plynu, kontaktujte servisní středisko:
tel. +48 606 649 549
e-mail: serwis@dynaxo.pl
www.dynacook.pl https://www.dynacook.pl/en/support/

za účelem sjednání podmínek pro přeměnu varné desky na jiný typ plynu, než je uveden na typovém štítku.

Přestavba plynové konfigurace servisním poskytovatelem, který není autorizován výrobcem, je pro uživatele nebezpečná, zakázaná a vede ke ztrátě záruky na varnou desku.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité tepelné zatížení hořáků pro různé druhy plynu		
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	**Kategorie plynu**	**Rozměry [mm] šířka x hloubka x výška**	**Hmotnost [kg]**	**Přípojka plynu**	**Napájecí napětí**	**Stupeň ochrany krytu**	**Pracovní teplota**
DynaCook X2 C&Y mini	**I3PB/P**	**460 x 280 x 90**	**5,20**	**ø 8 mm**	**12 V DC**	**IP40**	**5 - 40 °C**
DynaCook X2 C&Y DOMINO	I3PB/P	330 x 500 x 90	6,60	ø 8 mm	12 V DC	IP40	5 - 40 °C

POZNÁMKY

MADE IN POLAND
2020

Děkujeme, že jste si vybrali DynaCook

DYNAXO®
Výrobce plynových sklokeramických varných desek DynaCook

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

Potřebujete pomoc? Najdete ji zde:

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

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