

DYNAXO®

Výrobce plynových keramických varných desek DynaCook



DynaCook série X Camping & Yacht

Záruční list / Návod k instalaci a použití

EN

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

PŘIPOJENÍ CERTIFIKÁT

Keramická varná deska DynaCook



Připojovací certifikát vyplňuje a podepisuje autorizovaný instalační technik, který je držitelem příslušné platné certifikace. Aby byla záruka na zakoupenou varnou desku platná, musí být připojovací certifikát vyplněn a podepsán.



Aby byla zajištěna vaše bezpečnost, zabránilo se znečištění vnitřního plynového systému varné desky a nedošlo k poškození a/nebo netěsnosti varné desky, **výrobce opatřil** plynovou přípojku keramické plynové varné desky DynaCook **uzávěrem/těsněním**.

Jedinou osobou oprávněnou k odstranění krytky/těsnění je osoba připojující varnou desku k plynovému rozvodu, která musí být držitelem příslušného platného osvědčení.

Před připojením varné desky k plynovému rozvodu je nutné odstranit krytku/pečeť. Tuto skutečnost musí potvrdit instalační technik v tomto osvědčení o připojení. Pokud instalační technik zjistí, že krytka/pečeť konektoru chybí, musí tuto skutečnost zaznamenat v tomto osvědčení 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 centrum 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 karta

Keramická varná deska DynaCook

Záruční list je platný spolu s dokladem potvrzujícím datum prvního zakoupení výrobku.

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 záručních podmínek.

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 instalaci plynových zařízení v souladu s návodem k použití a obsluze (příloha č. 2 k záručním podmínkám)**. Náklady na instalaci výrobku v místě jeho použití hradí zákazník. V souvislosti s tímto požadavkem musí být proveden příslušný zápis v příslušné části této záruční karty v certifikátu o připojení výrobku, který tvoří přílohu č. 1 záručních podmínek.
3. **Výrobek 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 běžet dnem zakoupení produktu koncovým uživatelem (zákazníkem).
6. Zaručující subjekt prohlašuje, že výrobek bude od okamžiku prvního zakoupení koncovým uživatelem v **zemích Evropského hospodářského prostoru** („oblast“) bez vad materiálu a konstrukce, pokud 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 buď za zcela nové díly, nebo za 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 výrobku provedena v **servisním středisku ručitele**, zákazník zašle výrobek na náklady ručitele na následující adresu: **Dynaxo Sp. z o.o., Popowo 2a, 64-510 Wronki, POLSKO**. Po opravě je výrobek vrácen zákazníkovi na náklady ručitele.
12. Pokud je produkt předmětem opravy v místě jeho použití, měl by jeho vlastník poskytnout zástupcům servisu ručitele vhodný prostor a podmínky pro provedení dané opravy.

13. Záruční opravy se nevztahují na úkony uvedené v návodu k instalaci a obsluze produktu, které jsou v odpovědnosti uživatele a musí být provedeny vlastními prostředky a na vlastní náklady uživatele.
14. **Přijetí stížností k vyřízení 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:
- uvedení osobních údajů osoby podávající stížnost (telefonní číslo, e-mail, odpovědná osoba);
 - uvedení místa instalace produktu;
 - uvedení sériového čísla varné desky;
 - přiložení čitelné kopie dokladu o původním zakoupení výrobku;
 - přiložení čitelné kopie certifikátu o připojení varné desky a informace potvrzující, že varná deska byla nainstalována v souladu s návodem;
 - přiložení popisu zjištěného poškození/vady výrobku.
15. Záruka se nevztahuje na následující:
- produkt, který byl původně prodán a používán v zemi mimo **region**, na který se vztahuje tato záruka;
 - produkt předložený v rámci reklamace se poškozeným nebo zničeným sériovým číslem nebo poškozenou nebo zničenou záruční pečeti;
 - Produkt s neúplným nebo nesprávně vyplněným certifikátem připojení (příloha č. 1 k záručním podmínkám);
 - Produkt poškozený nebo vadný z důvodu:
 - použití produktu jiným způsobem, než jakým je určeno jeho běžným účelem, konkrétně pokud byl produkt použit v rozporu s instalační a provozní příručkou (příloha č. 2 k záručním podmínkám) přiloženou k produktu, nebo v důsledku jiného nevhodného použití nebo nedbalosti při používání produktu;
 - nesprávná instalace výrobku v rozporu s návodem k instalaci a obsluze (příloha č. 2 k záručním podmínkám), konkrétně připojení výrobku k přívodu plynu osobou bez příslušné certifikace;
 - dodávka nevhodného plynu do produktu nebo připojení produktu k jinému typu plynu a tlaku, než jaký byl nastaven výrobcem;
 - zrušení záruky;
 - neoprávněný 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.
 - poškození vzniklé při běžném používání produktu, včetně škrábanců a zabarvení skleněných a kovových povrchů produktu;
 - poškození způsobené vnějšími faktory, které jsou mimo kontrolu ručitele.
16. Ručitel nenese žádnou odpovědnost za škody vyplývající z nesprávného použití nebo provozu produktu nebo s nimi související, pokud takovou odpovědnost nevyžadují obecně platná zákonná ustanovení.
17. Zaručitel nenese žádnou odpovědnost za nesprávné použití nebo instalaci produktu v rozporu s instalačními a provozními pokyny.
18. Pokud ručitel zjistí vadu výrobku způsobenou nesprávným používáním nebo instalací výrobku zákazníkem v rozporu s instalačním a provozním manuálem (příloha č. 2 k záručním podmínkám), je ručitel oprávněn odmítnout bezplatnou opravu daného výrobku a zavazuje se písemně zdůvodnit své 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 tlaku, než jaký byl nastaven výrobcem, nejsou považovány za záruční opravy. Tyto služby jsou hrazeny a prováděny ručitelem nebo autorizovaným servisním střediskem po dohodě o nákladech se zákazníkem a po schválení těchto nákladů zákazníkem.
21. Po uplynutí záruční doby může ručitel provádět placené opravy, jejichž rozsah a náklady budou sjednány se zákazníkem.
22. Záležitosti, které nejsou upraveny těmito záručními podmínkami, se řídí obecnými ustanoveními. Záruka nevylučuje, neomezuje ani nepozastavuje práva zákazníka vyplývající z předpokládané zákonné záruky.

Příloha č. 1 – Osvědčení o připojení

Příloha č. 2 – Keramická plynová varná deska DynaCook Návod k instalaci a obsluze

Návod k instalaci a obsluze plynové keramické varné desky DynaCook série X Camping & Yacht

OBSAH

PŘIPOJENÍ.....	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	13
DYNACOOK X3 C&Y	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).....	19
Ochrana dětí/Zámek ovládacího panelu	19
Ochrana proti úniku plynu	19
Indikátor zbytkového tepla.....	20
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
PLYNOVÉ ROZVODY	37
Pokyny pro technika provádějícího instalaci plynu	37
Zkapalněný plyn (např. propan-butan).....	38
ELEKTRICKÉ NAPÁJENÍ	39
KONTROLA 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 varného panelu 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 DynaCook, dokud si nepřčtete a neporozumíte tomuto návodu. Varnou desku je třeba instalovat v souladu s platnými předpisy a používat pouze v dobře větraných místnostech.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ PŘÍSTROJE

VÁŽENÝ PANE, VÁŽENÁ PANÍ

DynaCook je snadno použitelný, extrémně přesný a vaří efektivně. Před prvním použitím spotřebiče si prosím pečlivě přečtete tento návod k instalaci a obsluze. Po jeho přečtení nebudete mít s používáním varné desky žádné problémy. 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 návodu, nebudete mít při používání varné desky žádné problémy.

Než byl váš DynaCook zabalen a odeslán, jeho bezpečnost a funkce byly podrobeny rozsáhlým testům 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 interiéru) 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 PLYNOVÉHO VAŘIČE VEDOUČÍ K VÝROBĚ TEPLA, VLHKOSTI A SPALOVACÍCH PRODUKTŮ V MÍSTNOSTI, VE KTERÉ JE INSTALOVÁN. **ZAJISTĚTE DOBRÉ VĚTRÁNÍ KUCHYNĚ, ZVLÁŠTĚ PŘI POUŽÍVÁNÍ VAŘIČE.**

DLOUHODOBÉ INTENZIVNÍ POUŽÍVÁNÍ PLYNOVÉHO VAŘIČE MŮŽE VYŽADOVAT DODATEČNÉ VĚTRÁNÍ, NAPŘÍKLAD ZVÝŠENÍ MECHANICKÉHO VĚTRÁNÍ, JE-LI K DISPOZICI, DODATEČNÉ VĚTRÁNÍ PRO BEZPEČNÉ ODVÁDĚNÍ SPALIN 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.



Máte-li jakékoli dotazy nebo potíže s porozuměním obsahu tohoto návodu, **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 této příručky. Nikdy nedovolte, aby keramickou varnou desku používal někdo, kdo není seznámen s obsahem této příručky. 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 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 přiměřeným 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 topnou zónu sklokeramické varné desky, pokud na ní není žádné nádobí s potravinami.**
- Nikdy nezakrývejte/neblokujte horký odvod vzduchu hrncí, 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 prkénko nebo pracovní stůl, pokud není chráněna krytem navrženým a schváleným výrobcem.
- Nad keramickou varnou deskou nikdy nevystavujte 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 syntetickém nádobí.
- 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 návodem**. Pokud je varná deska nainstalována v rozporu s instalačním návodem, 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 varnou desku obklopuje, 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 sklokeramické varné desky.
- Dbejte na to, aby malé kuchyňské spotřebiče a jejich napájecí kabely nebyly v blízkosti varné desky, 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 podle potřeby 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. VAŘICÍ DESKA VYTVÁŘÍ OXID UHLIČITÝ. PŘI POUŽÍVÁNÍ VAŘICÍ 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. Doporučujeme 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** žádné anténní kabely, např. od rádií, k plynovému rozvodu.
- V případě vznícení plynu unikajícího ze systému přivádějícího plyn do spotřebiče musíte okamžitě uzavřít ventil ve vašem systému přívodu plynu.
- V případě vznícení plynu unikajícího z ventilu plynové láhve zakryjte láhev mokrou přikrývkou, aby se ochladila, a poté uzavřete ventil láhve. Po ochlazení láhev vynesete ven. Nikdy nepoužívejte poškozenou láhev.
- 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 VYHŘÍVACÍ ZÓNY

- Nebezpečí popálení! Nikdy se nedotýkejte varných zón ani kovových částí varné desky. Malé děti držte v dostatečné vzdálenosti od 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 ohřívací zóny (zbytkové teplo) zabudovaný do ovládacího systému keramické varné desky signalizuje, kdy jsou ohřívací zóny zapnuté nebo ještě horké. Indikátor ohřívací zóny (zbytkové teplo) zůstane svítit, dokud jsou ohřívací zóny horké.
- **V případě výpadku proudu během používání varné desky dojde k resetování všech nastavení a indikátorů varných zón.** 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 ani kuchyňské náčiní ze syntetických materiálů nebo hliníku, např. lžíce, vidličky, hliníkovou fólii atd.
- Nepoužívejte povrch keramické varné desky k ukládání předmětů.
- Na aktivní varné zóny nekládejte prázdné nádobí, mohlo by 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 nedovolte, aby se varná deska znečistila nebo pokryla 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.
- Nesmíte na povrch keramické varné desky narážet ani na ni nic upustit. Pokud na povrch dopadne nějaký předmět, např. láhev s kořením, může dojít k prasknutí nebo odlomení keramické varné desky.
- Nikdy nepoužívejte nádobí s ostrými hranami, které by mohlo keramickou varnou desku poškodit.
- 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 okrajů, 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, který dodává plyn do spotřebiče. Je zakázáno používat varnou desku s prasklým pracovním povrchem.

TECHNICKÉ ZÁVADY

- 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 keramické 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 dotazy nebo potíže s porozuměním obsahu této příručky, **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/>



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

- Používejte vhodné nádoby. Nádoby s plochým a těžkým dnem ušetří až 1/3 energie. **Nezapomeňte zavřít pokličku.** Pokud ji nepoužíváte, spotřeba energie se znásobí!
- Ujistěte se, že jsou varné zóny a dna nádobí čisté. Zbytky narušují přenos tepla – připálené nečistoty lze odstranit pouze čistícími prostředky, které mají velký dopad na životní prostředí.
- Snažte se zbytečně neotvírat pokličky, pokud to není nutné.
- Neinstalujte varnou desku v bezprostřední blízkosti chladniček/mrazniček. Pokud tak učiníte, zbytečně se zvýší spotřeba energie vašich chladicích spotřebičů.
- Pro vaření malého množství jídla používejte malé nádoby. Velký hrnec s malým obsahem spotřebovává hodně energie.
- Zeleninu je nejlepší vařit 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 varné desky. V případě delšího vaření můžete varnou zónu vypnout 5–10 minut před koncem vaření.



VYBALENÍ

Zařízení je během přepravy chráněno před poškozením. Po vybalení zařízení prosím odstraňte obalové materiály způsobem, který neohrozí životní prostředí.

Všechny materiály použité k balení jsou šetrné k životnímu prostředí a jsou 100% recyklovatelné.



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

ODSTRAŇOVÁNÍ POUŽITÝCH ZAŘÍZENÍ

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 následky přítomnosti nebezpečných látek škodlivých pro lidský život a zdraví, jakož i nesprávného skladování a zpracování těchto zařízení.

NÍ PŘÍRUČKA PRO PROVOZ DynaCook

SEZNÁMENÍ SE S VAŠÍM PŘÍSTROJEM 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.

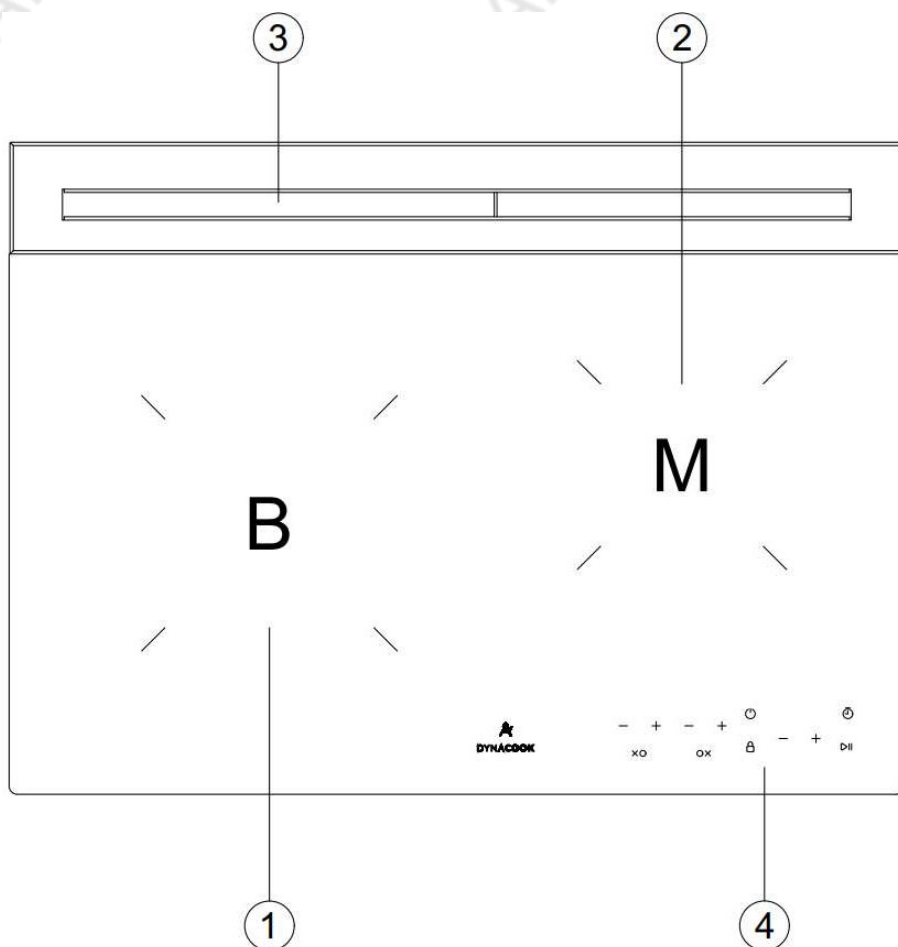
Design

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

Hořáky jsou umístěny pod keramickým povrchem s grafickým označením topných zón přímo nad hořáky. Varná deska se ovládá pomocí dotykového ovládacího panelu v bezpečné oblasti vyznačené na keramickém povrchu. Změny nastavení výkonu hořáků se zobrazují na displejích. Elektrický 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.

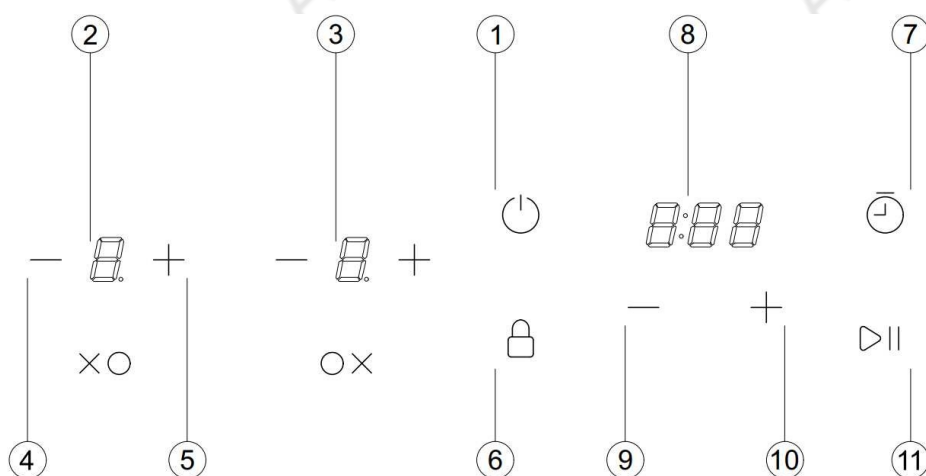
DynaCook X2 C&Y

Celkový pohled na DynaCook X2 C&Y



1. Velký hořák B
2. Střední hořák M
3. Horký výfuk
4. Ovládací panel

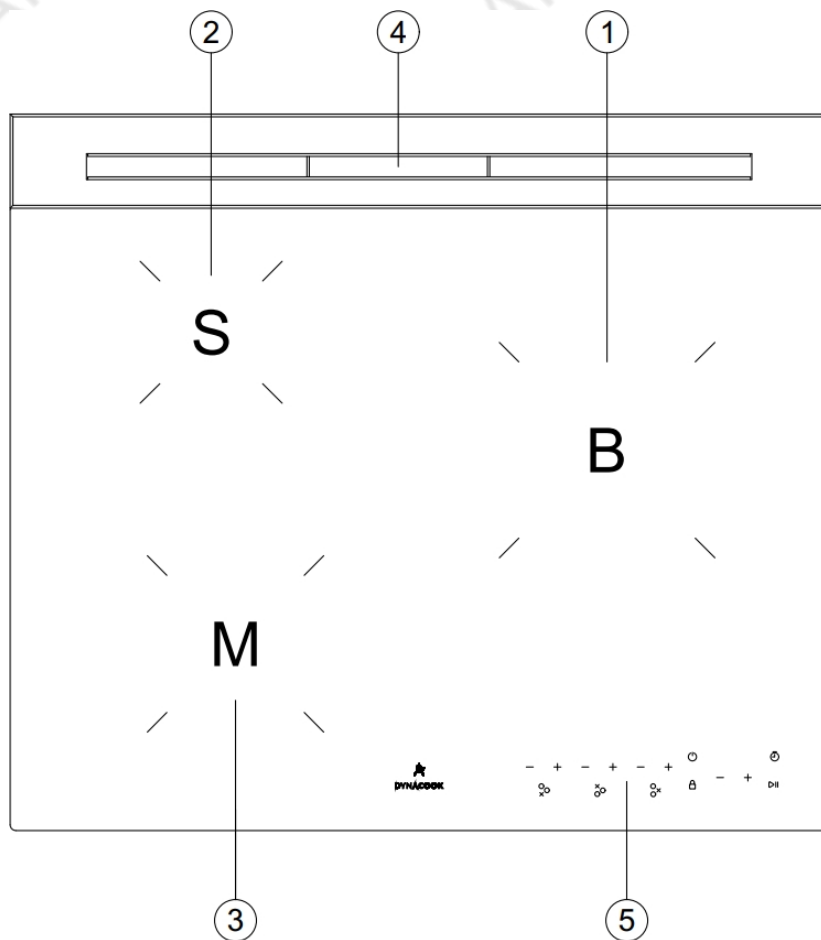
Pohled na ovládací panel DynaCook X2 C&Y



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

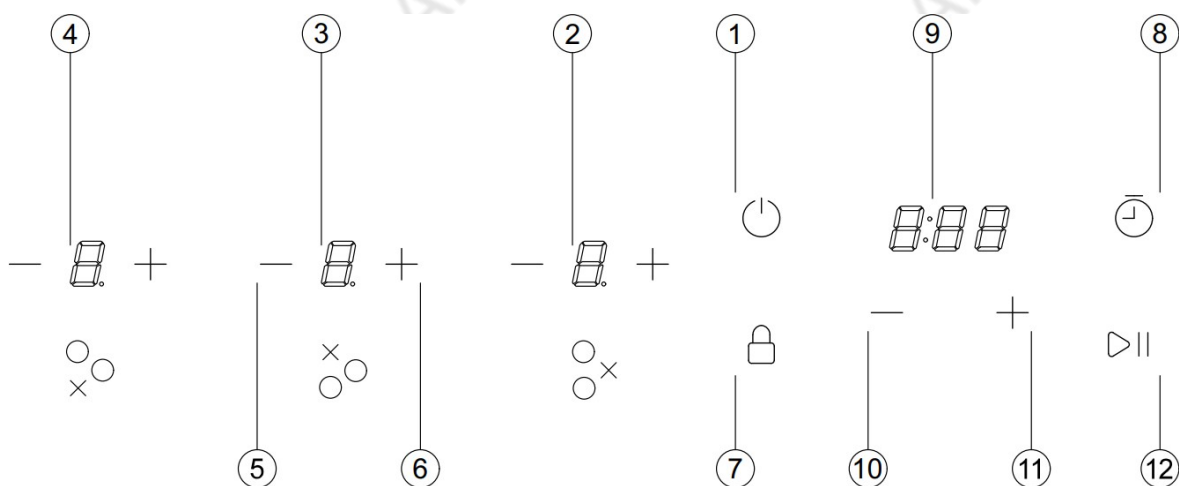
DynaCook X3 C&Y

Celkový pohled na DynaCook X3 C&Y



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

Pohled na ovládací panel DynaCook X3 C&Y



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

Používání varné desky

Před prvním použitím varné desky

- 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 této příručce.
- 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 varnou zónu, pokud na ní není žádné nádobí s jídlem.

Zapínání a nastavování varných zón



Pokyny:

- Po zapnutí pomocí vypínače ON/OFF jsou senzory ovládání varné zóny varné desky aktivní (v pohotovostním režimu); pokud se žádný ovládací senzor nedotkne do 10 sekund, 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 použitého nádobí – tímto způsobem šetří spotřebu plynu.



Pokud se hořák (topná zóna) nezapálí, na displeji 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	Nastavení tepla
1	nejnižší
9	nejvyšší
P	Funkce POWER

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



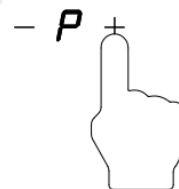
Všechna nastavení topení mezi 1 a 9 mají vlastní mezilehlá nastavení, která jsou označena příslušnou číslicí a tečkou (např. 4.).

ZAPNUTÍ TOPNÉ ZÓNY/TOPNÝCH ZÓN

- umístěte nádobí** s jídlem na příslušnou topnou zónu
- 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 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, topný výkon 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.

VYPNUTÍ TOPNÉ ZÓNY/TOPNÝCH ZÓN:

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



- Dotýkejte se senzoru [+] nebo [-] tak dlouho, dokud se na displeji nezobrazí číslice „0“.
- Dotkněte se senzoru **ON/OFF**, když je zapnutá jedna nebo více topných zón, abyste vypnuli všechny topné zóny.

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

Po vypnutí topné zóny/topných zón může indikátor hořáku zobrazit písmeno „H“ nebo „h“, které označuje horkou topnou zónu (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 topná zóna přejde do cyklického režimu s nastaveným výkonem topení „9“.

STOP & GO

Funkce STOP & GO okamžitě vypne všechny varné zóny. Po dalším stisknutí se obnoví všechna předchozí nastavení. Stačí stisknout  a všechny varné zóny přejdou do režimu „všechny zóny vypnuté“, aby se nic nepřevařilo ani nepřipálilo.

Pokud chcete pokračovat ve vaření, stačí znovu stisknout  !

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 dokonale.**

Zapnutí:

1. Dotykový senzor  - Na displeji hodin se zobrazí 0:00.
 2. Pomocí tlačítek + a - na hodinách nastavte odpočítávání budíku. Po nastavení času se TIMER automaticky zapne 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 displej 0:00 začne blikat.



Časovač lze kdykoli **vypnout** dotykem senzoru.



u TIMER CookOFF.

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

Zapnutí funkce 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 tlačítek + 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, aktivní displeje výkonu hořáků zobrazují animaci (pohybující se čáry) a displej hodin odpočítává čas do vypnutí varné desky. Provozní dobu varné desky lze kdykoli změnit pomocí

senzory hodin + a – a nastavení výkonu každého hořáku. Po uplynutí 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 tlačítka  po dobu minimálně 3 sekund.

TIMER CUSTOM

Nastavte každý hořák tak, aby vařil 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 – nastavte čas, po kterém se hořák vypne. Po nastavení času se na displeji napájení 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. Dotykový senzor  pro blikání displeje výkonu daného hořáku společně s displejem hodin 0:00
3. Pomocí hodinových senzorů + 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, po kterém se hořák vypne.



Zobrazený čas se vztahuje k hořáku s displejem výkonu, který zobrazuje animaci (pohybující se čáry).

Zobrazení nastavených časů hořáku/změna časů hořáku:

Dotykové tlačítko  – zobrazí se čas a indikátor výkonu hořáku nastaveného v režimu TIMER CUSTOM začne blikat. 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 senzorů hodin + 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 vytápění se automaticky vypne a slouží k rychlejšímu dosažení požadované teploty v topné zóně.

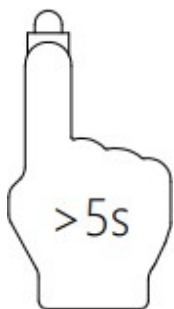
Systém FHZ (Flexible Heating Zone)

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

Rozsah topné zóny (průměr) (FHZ)		Název hořáku (design varné desky)
Přípustné průměry hrnců		
Od	Do	
180 mm	220 mm	Velký hořák B
140 mm	180 mm	Střední hořák M
105 mm	145 mm	Malý hořák S

Ochrana dětí/ ká zámek ovládacího panelu

Aby se zabránilo náhodnému zapnutí keramické varné desky (např. dítětem nebo domácím mazlíčkem, 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. Po aktivaci zámku se zobrazí symbol zámku „L“ a ozve se zvukový signál.

Ochrana proti úniku plynu

Keramická varná deska DynaCook je vybavena řadou bezpečnostních prvků, které zaručují její bezpečné používání. Jedním z nich je ochrana proti úniku plynu. Toto řešení prošlo řadou 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. Uzamčení lze deaktivovat podle pokynů v kapitole **Odstraňování poruch. Co dělat, když...**



Pokyn: Kód „G“ se může zobrazit, když není přiváděn 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**“. Písmeno „h“ zmizí, jakmile topná zóna dostatečně vychladne.



V oblastech varných zón, výstupů horké páry a odvětrávacích otvorů je povrch varné desky velmi horký jak během vaření, tak i po určitou dobu po jeho ukončení, i když jsou varné zóny vypnuté. Z tohoto důvodu buďte opatrní, pokud 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 odpojení 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 nepokládějte 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.

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

Omezení automatické 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), příslušná 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 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

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 výrobce. **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 zanechat trvalé kovové skvrny, které se velmi těžko odstraňují. Zvláštní opatrnost je třeba věnovat nádobí s emailovým povrchem. Rozlití tekutin z takového nádobí může způsobit nevratné poškození keramické varné desky.

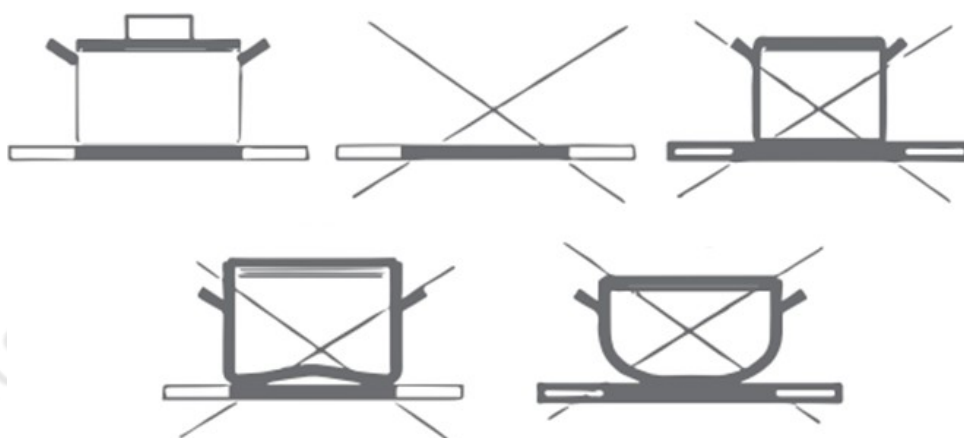
Aby se **co nejvíce zkrátila doba vaření**, dodržujte následující pokyny:

- **dno nádobí musí být rovné a stabilní, aby se zajistilo, že celá spodní plocha** přiléhá k topné zóně sklokeramické varné desky (**dna s ostrými nebo zubatými okraji a připálenými zbytky jídla mohou poškrábat sklokeramickou varnou desku a způsobit abrazivní účinek**),

- nádobí by mělo mít těsně přiléhající víko,

- průměr dna nádobí by měl odpovídat průměru uvedenému v tabulce v kapitole nazvané *Systém FHZ*.

Znečištěná topná 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 sklokeramické 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 prostředky 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



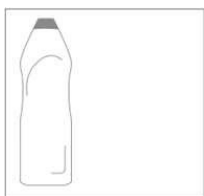
Škrabka se používá k odstranění připálených vrstev a silných zbytků na skle (keramickém povrchu).

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.

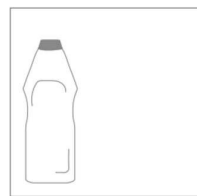


Čepel škrabky je velmi ostrá. Buďte opatrní, abyste se neporezali. Pokud škrabku nepoužíváte, zajistěte čepel podle pokynů výrobce. Poškozenou čepel je nutné neprodleně vyměnit.

Čisticí prostředek na keramické povrchy



Přípravek na údržbu keramických povrchů



Čištění keramické varné desky Povrch



Varnou desku čistěte až po jejím vychladnutí.

Používejte pouze čisticí prostředky určené pro keramické skleněné povrchy a dodržujte pokyny výrobce uvedené 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. Aby bylo možné keramický povrch dobře vyčistit, nejprve odstraňte větší nečistoty 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.



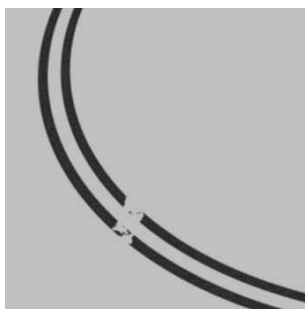
3. Poté povrch otřete vlhkým hadříkem/houbou a osušte. Hotovo!



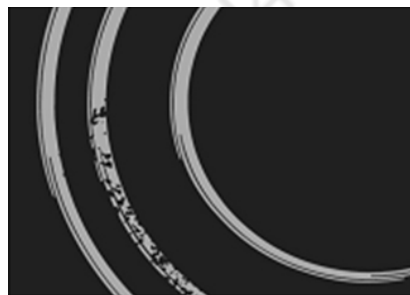
Varnou desku čistěte až po jejím vychladnutí.

Typ znečištění	Způsob čištění – POŘADÍ KROKŮ
1. Lehké nezažehnuté zbytky, šmouhy	a) otřete vlhkou houbičkou na nádobí s trochou čistícího prostředku na keramické povrchy b) po vyčištění povrch otřete do sucha
2. Silné zbytky	a) použijte drátěnku na keramické povrchy, abyste odstranili všechny spálené a pevné kousky b) odstraněnou špínu z keramického povrchu seberte vlhkou houbou/hadříkem c) na silné nečistoty naneste čistící prostředek na keramické povrchy, rozetřete houbou a počkejte asi 5–10 minut d) vyčistěte povrch vlhkou houbou/hadříkem e) otřete povrch do čista, f) po vyčištění povrch otřete do sucha
3. Skrvny od vodního kamene (např. od převařené vody)	Metoda 1: a) otřete vlhkou houbičkou na nádobí s trochou čistícího 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 nasypete trochu jedlé sody a počkejte 5 minut c) otřete houbou d) po vyčištění povrch osušte
4. Světlé skvrny s perleťovým nádechem (zbytky hliníku)	Lesklé skvrny jsou škrábance způsobené dnem nádobí, zejména pokud používáte nádobí s hliníkovým dnem nebo nevhodné čistící prostředky. Tyto skvrny se obtížně odstraňují běžnými čistícími prostředky dostupnými na trhu. 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) čistěte pomocí prostředku 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) papírový ručník namočte 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 drátěnku vhodnou pro keramické povrchy. a) Použijte drátěnku na keramické povrchy a okamžitě (dokud je ještě horká) odstraňte zbytky z horké varné zóny. b) Po odstranění nečistot můžete keramickou varnou desku vypnout a po vychladnutí vyčistit keramický povrch podle výše uvedených pokynů.

Příklady poškozených keramických povrchů, 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 nádob poškrábat povrch. Dbejte proto zejména na to, aby se na varnou desku nedostala zrnka písku.



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 keramické varné desky povrch



Údržbu varné desky provádějte až po jejím vychladnutí.

Varná deska musí být ošetřena prostředky určenými pro údržbu a ochranu keramického skla, např. čisticími prostředky na keramické povrchy. Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obalu těchto prostředků.

Čištění ventilačního otvoru horkovzdušné trouby



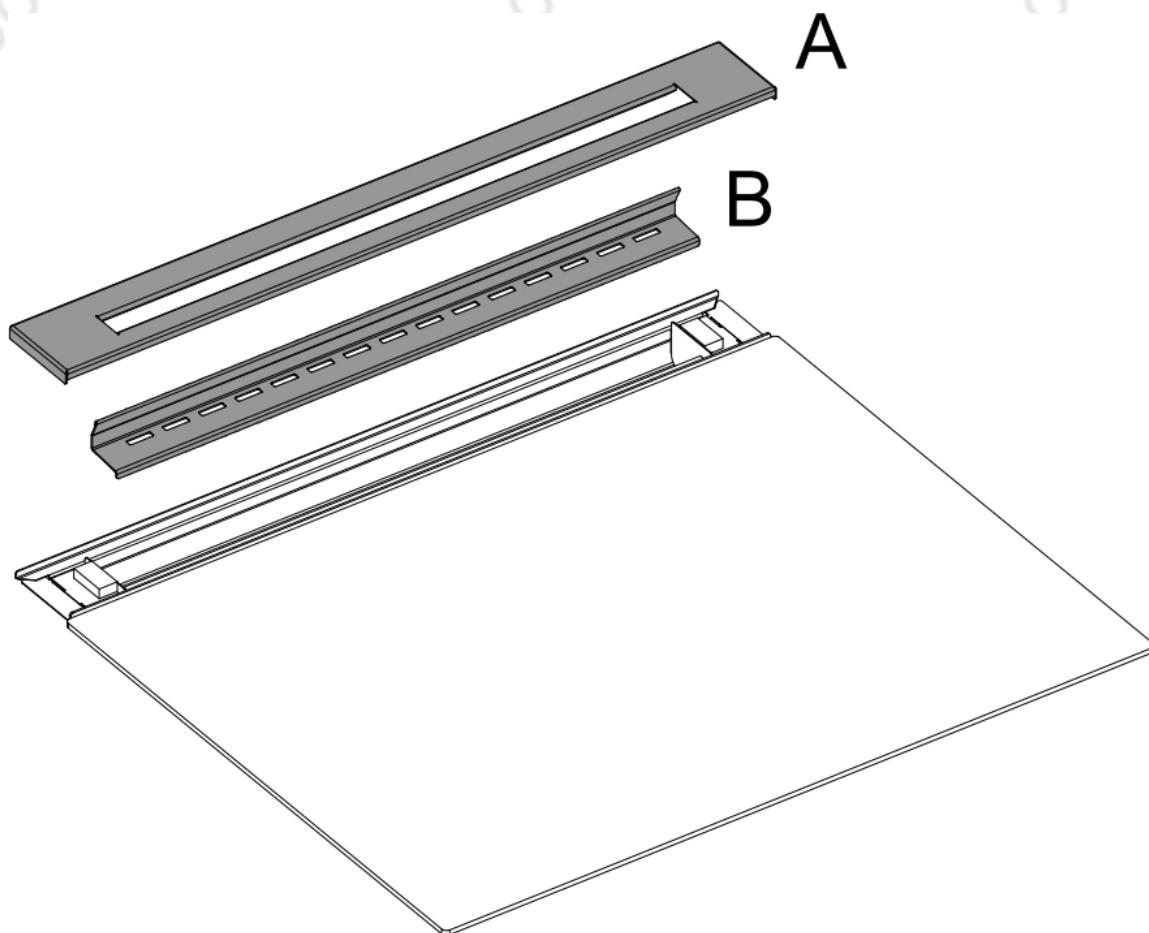
Nečistěte horké parní ventilační prvky varné desky, dokud nevychladnou.



Při čištění horkých parních ventilů buďte obzvláště opatrní, protože hrozí nebezpečí pořezání o hrany materiálu, ze kterého jsou tyto ventily vyrobeny.



Při čištění horkých prvků odvodu páry vyrobených z jiných materiálů než skla nepoužívejte keramický škrábák na povrchy.



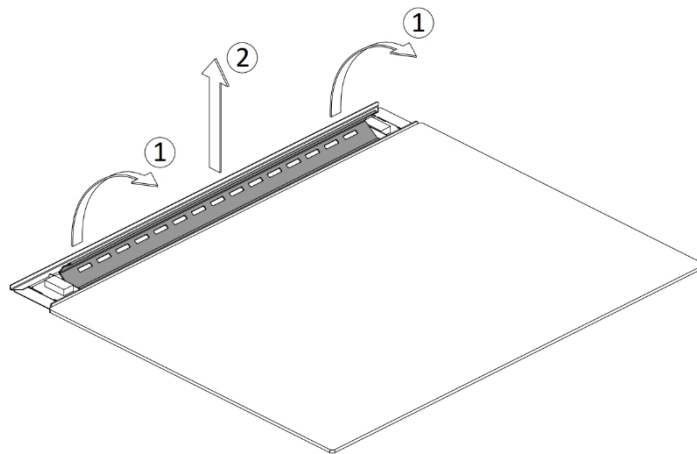
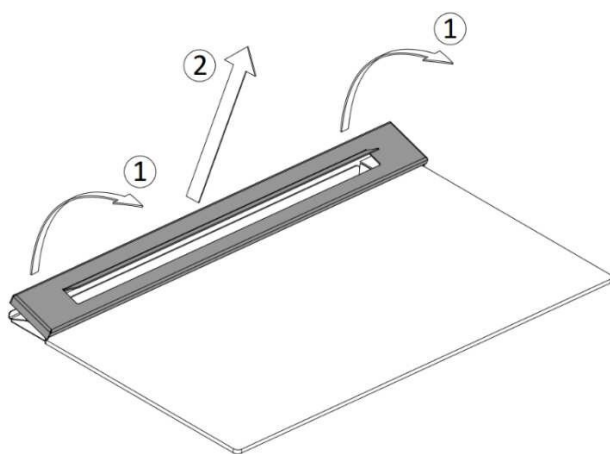
Vnější prvek odvětrávacího otvoru (A)

Vnitřní prvek odvětrávacího otvoru (B)

Demontáž odvětrávacích prvků

Demontáž vnějšího ventilačního prvku (A)

Demontáž vnitřního ventilačního prvku (B)

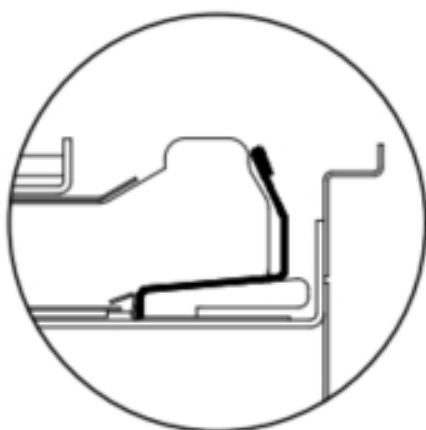
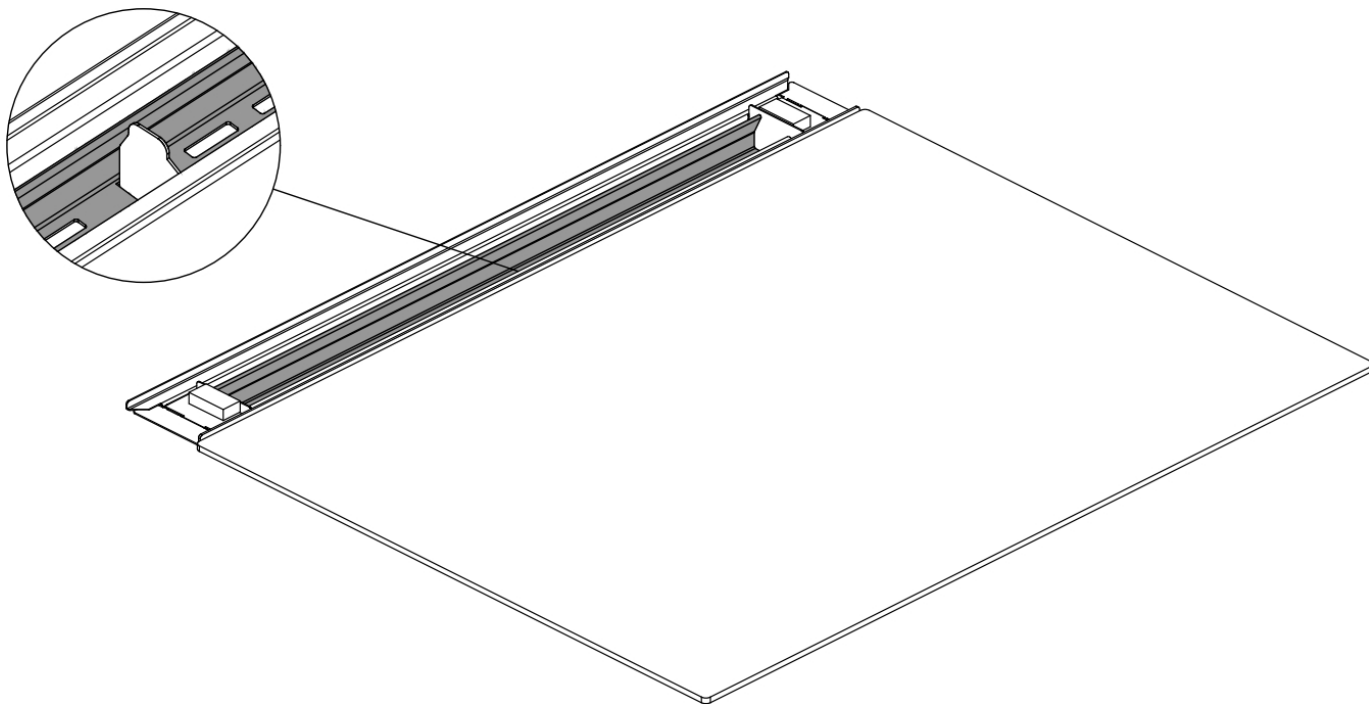


Instalace odvětrávacích prvků

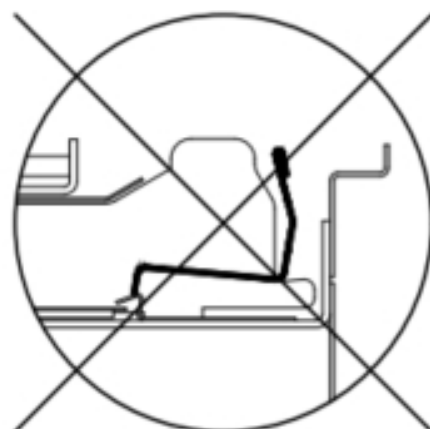


Kovové prvky varné desky čistěte až po jejich vychladnutí.

Instalace vnitřního ventilačního prvku (B)



Dobré



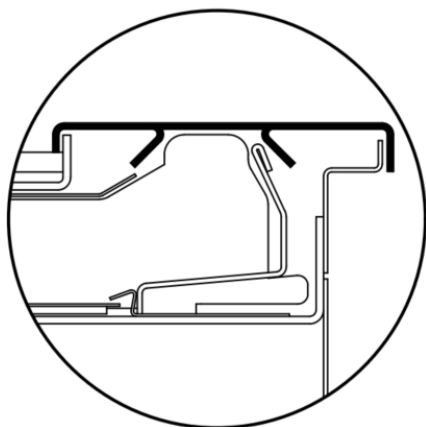
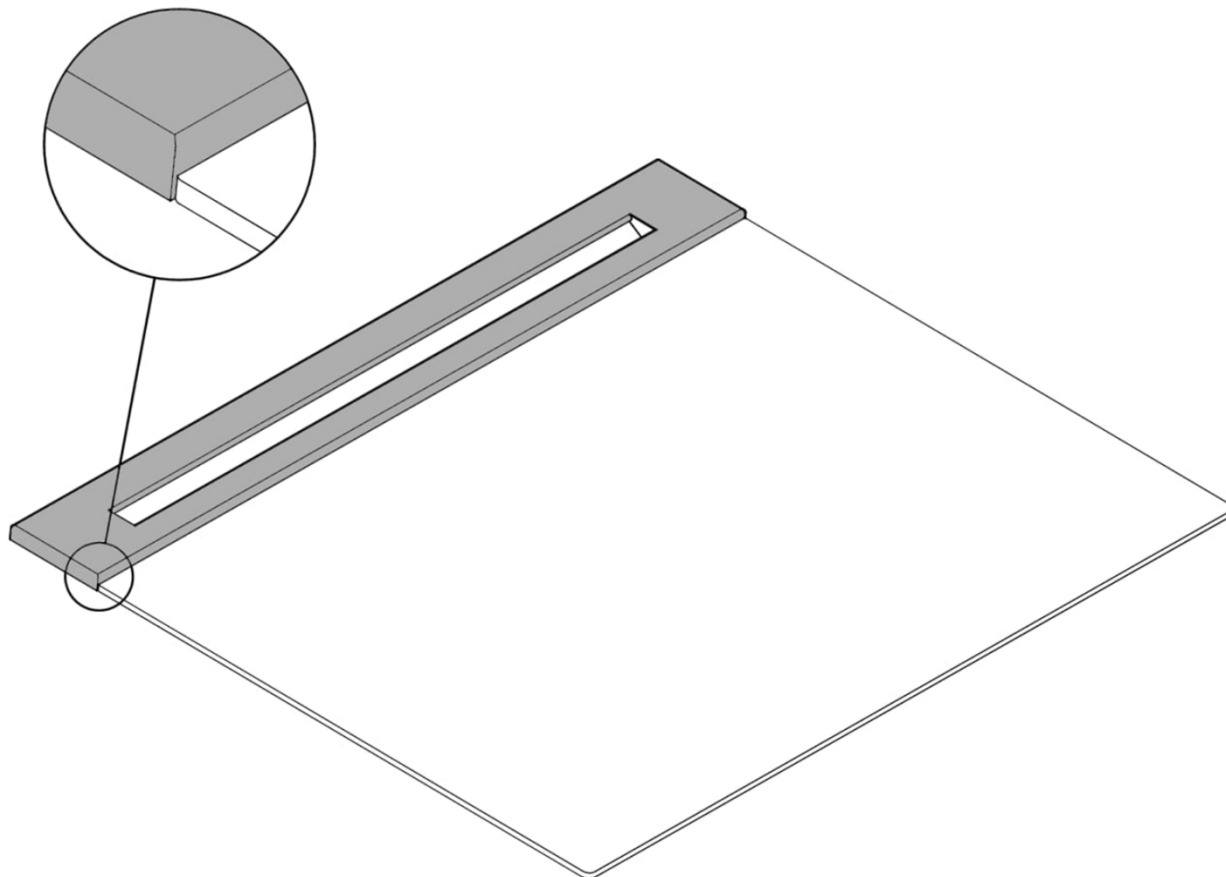
Špatně

Instalace odvětrávacích prvků

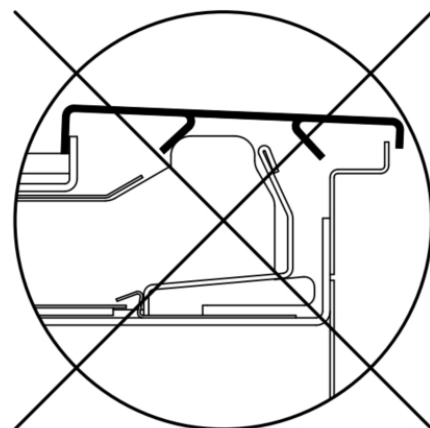


Kovové prvky varné desky čistěte až po jejich vychladnutí.

Instalace vnějšího ventilačního prvku (A)



Dobré



Špatně

I. Vnější odvětrávací prvek (A) – čištění

Typ znečištění	Způsob čištění
1. Lehké, nespálené zbytky, skvrny	a) v případě potřeby odstraňte vnější výfukový ventil A b) jemně otřete vlhkou houbičkou na nádobí s trochou čisticího prostředku na keramické povrchy c) otřete do sucha d) Znovu nainstalujte vnější prvek odvětrávacího otvoru A.
2. Připálené	a) v případě potřeby demontujte vnější výfukový prvek A <u>Vnější výfukový prvek z nerezové oceli INOX (stříbrný):</u> 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 struktury leštidla na vnějším ventilačním otvoru. <u>Vnější výfukový prvek jiný než INOX, např. černý:</u> a) nečistěte vnější prvek drsným 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 prvek výfukového otvoru A



Dbejte na to, abyste nepoškrábali povrch!!!



Kovové části varné desky čistěte až po jejich vychladnutí.

II. Vnitřní prvek odvětrávacího otvoru (B) – čištění



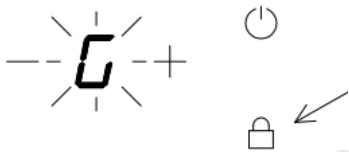
Drhnutí může poškodit vrstvu laku vnitřního prvku odvětrávacího otvoru B, proto byste neměli tento prvek drhnout abrazivními materiály, hrubou stranou houbičky nebo škrabkami.

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

III. Oblast výstupu 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 výfukového otvoru B c) pomocí vysavače s měkkým kartáčem opatrně odstraňte pevné částice z oblasti výstupu horké páry d) znovu nainstalujte vnitřní prvek výfukového otvoru B e) Znovu nainstalujte vnější výfukový ventil A.

Řešení problémů. Co dělat , když...

ALARMOVÉ STAVY OVLÁDACÍHO PANELU				
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 sklokeramickou varnou desku dotykem senzoru označeného symbolem zámku (viz obrázek vpravo) po dobu nejméně 5 sekund. 3. Zkuste jej třikrát zapnout – s jakýmkoli nastavením výkonu topné zóny. 4. Pokud se symbol „G“ stále zobrazuje (a jste si jisti, že je přívod plynu), 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 řízení 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 službu. 5. Mezitím můžete vařit na ostatních varných zónách.
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	Blikající „U“ a „H“ 	Krátký signál, každé 2 sekundy po dobu 30 sekund.	Překročena maximální povolená provozní teplota varné desky (přehřátí)	Počkejte minimálně 30 minut, až varná deska vychladne. Během této doby nelze varnou desku zapnout. - Zkontrolujte, zda není vývod horkého vzduchu ucpaný nebo zablokovaný. - Zkontrolujte, zda jsou vnější odvodní prvek (A) a vnitřní odvodní prvek (B) správně nainstalovány (viz část: Instalace odvodních prvků). - Pokud se symbol „U“ stále zobrazuje, odpojte varnou desku od napájení, uzavřete plynový ventil a zavolejte servisní službu.
5	Kontinuální „C“ 	Krátký signál, každé 2 sekundy.	Problém s odvodem horkého vzduchu	Vypněte elektrické napájení varné desky na alespoň 5 minut. - Zkontrolujte, zda není výstup horkého vzduchu ucpaný nebo zablokovaný. - Zkontrolujte, zda jsou vnější odvětrávací prvek (A) a vnitřní odvětrávací prvek (B) správně nainstalovány (viz část: Instalace odvětrávacích prvků). - Zapněte napájení varné desky. - 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	Vypněte napájení varné desky na alespoň 1 minutu. - Zapněte přívod elektrické energie do varné desky. - Pokud se znovu objeví „E“, odpojte varnou desku od napájení, uzavřete plynový ventil a zavolejte servisní službu.
7	Blikající „t“ a „H“ 	Krátký signál, každé 2 sekundy po dobu 30 sekund.	Byla překročena maximální povolená provozní teplota varné desky (přehřátí).	Vypněte přívod elektrické energie do varné desky na alespoň 15 minut. - Zkontrolujte, zda není výstup horkého vzduchu ucpaný nebo zablokovaný. - Zkontrolujte, zda jsou vnější odvodní prvek (A) a vnitřní odvodní prvek (B) správně nainstalovány (viz část Instalace odvodních prvků). - Pokud se symbol „t“ znovu objeví, odpojte varnou desku od napájení, uzavřete plynový ventil a zavolejte servisní službu.

KÁ PŘÍRUČKA K INSTALACI



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

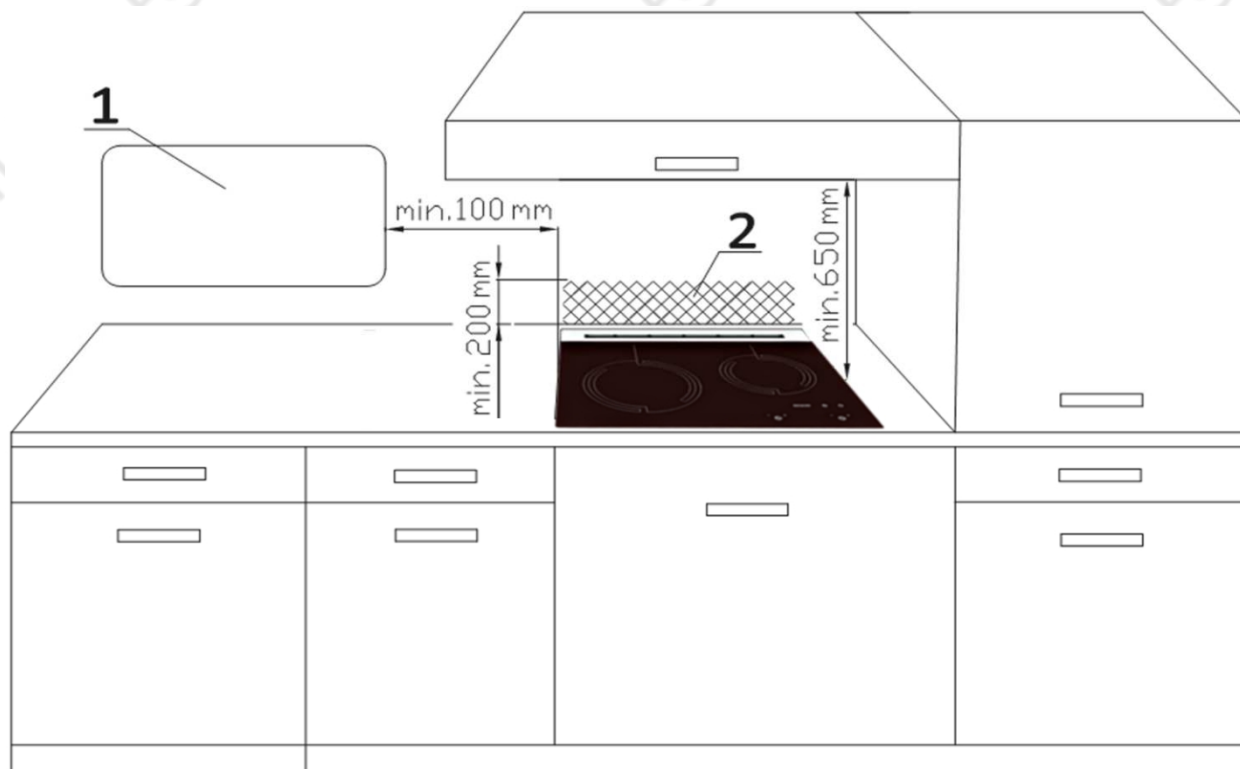


POUŽÍVÁNÍ PLYNOVÉHO VAŘIČE VEDOUČÍ K VÝROBĚ TEPLA, VLHKOSTI A SPALOVACÍCH PRODUKTŮ V MÍSTNOSTI, VE KTERÉ JE INSTALOVÁN. **ZAJISTĚTE DOBRÉ VĚTRÁNÍ KUCHYNĚ, ZVLÁŠTĚ PŘI POUŽÍVÁNÍ VAŘIČE.**

DLOUHODOBÉ INTENZIVNÍ POUŽÍVÁNÍ PLYNOVÉHO VAŘIČE MŮŽE VYŽADOVAT DODATEČNÉ VĚTRÁNÍ, NAPŘÍKLAD ZVÝŠENÍ MECHANICKÉHO VĚTRÁNÍ, JE-LI K DISPOZICI, DODATEČNÉ VĚTRÁNÍ PRO BEZPEČNÉ ODVÁDĚNÍ SPALIN VEN (EXTERNÍ) VZDUCH, A ZÁROVEŇ ZAJISTIT VÝMĚNU VZDUCHU V MÍSTNOSTI DODATEČNOU VĚTRÁNÍM. PŘED INSTALACÍ DODATEČNÉHO VĚTRÁNÍ SE PORADTE S ODBORNÍKEM.

Místnost

- Prostor kuchyně 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 funkce spotřebiče vyžaduje správnou instalaci. 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 pro instalaci v kuchyni ()

- Dýha a lepidla nábytku, který se používá k instalaci varné desky, musí být odolné vůči teplotám minimálně 100 °C. Nesplnění 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 vedle vývodu 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 plynář, 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.

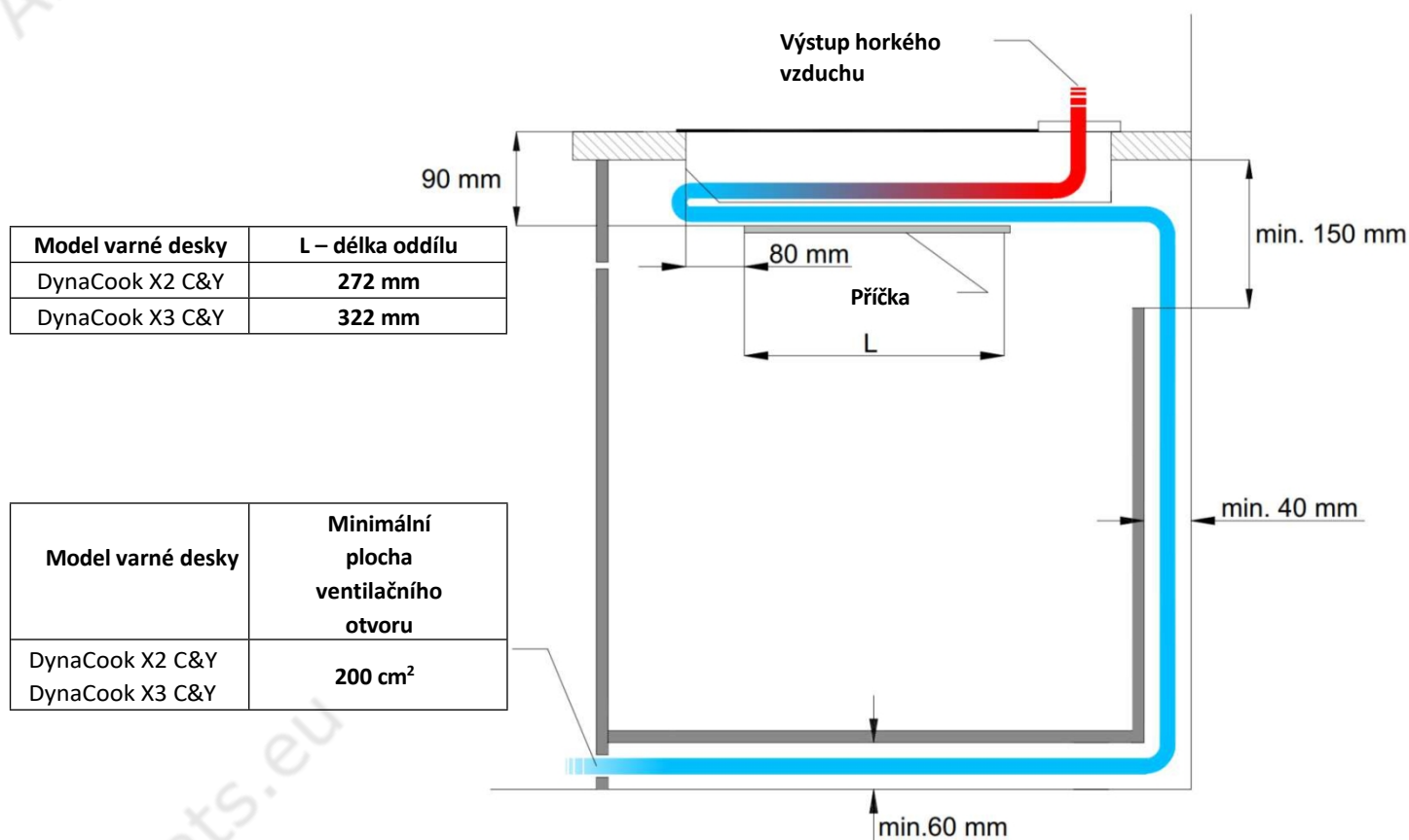
Větrání varné desky



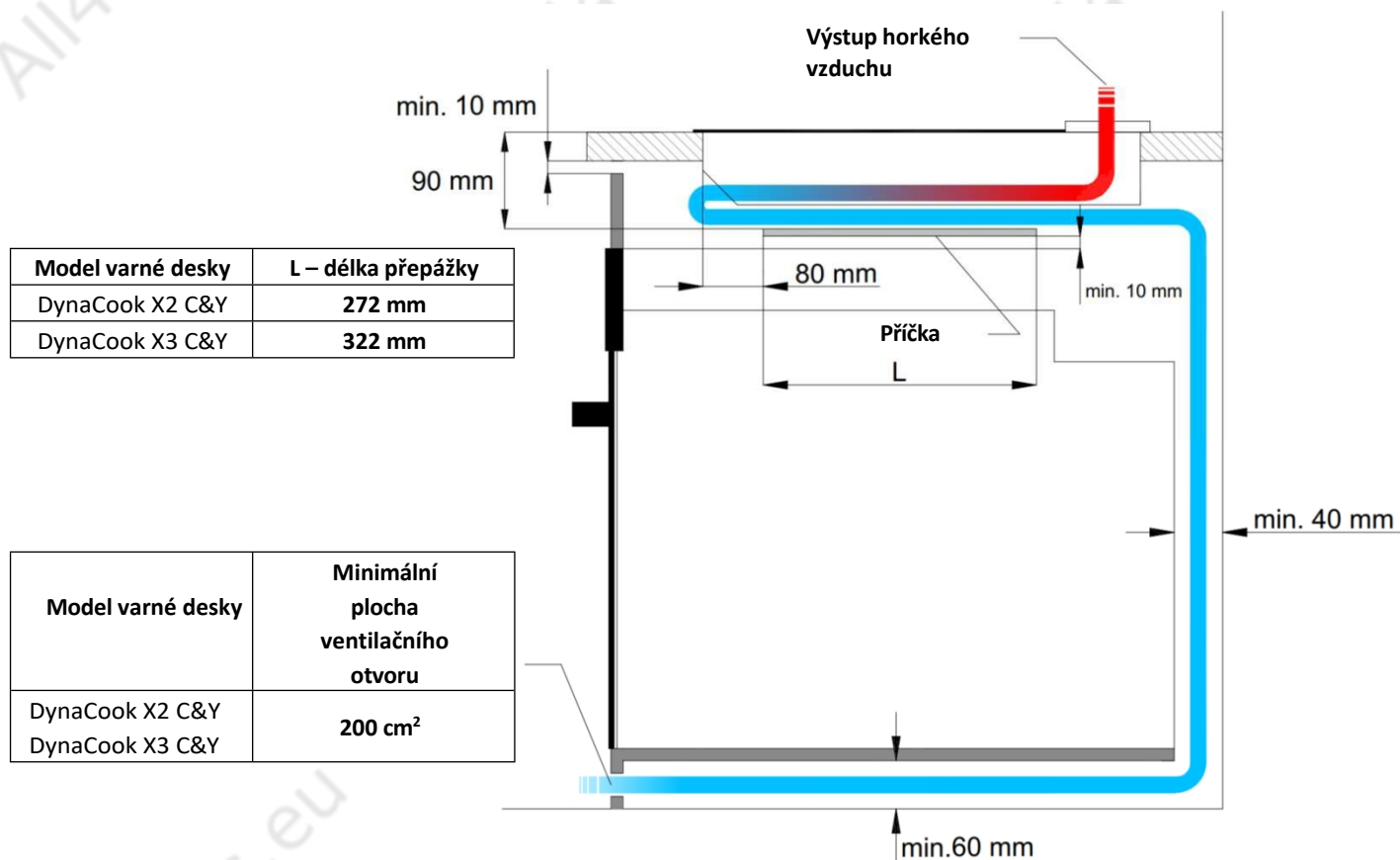
Aby bylo zajištěno správné fungování sklokeramické varné desky a nedošlo k jejímu poškození, je nutné zajistit odpovídající větrání. Instalace varné desky do skříněk bez zajištěného přívodu čerstvého vzduchu je přísně zakázána.

- Prostory mezi keramickou varnou deskou a prvky kuchyňského nábytku (např. zadní skříňkou nebo panelem zásuvky) nebo mezi varnou deskou a zařízením instalovaným 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 potřebných pro instalaci varné desky**, aby bylo zajištěno správné odvětrávání varné desky v závislosti na typu skřínky, **naleznete na obrázcích na následujících stránkách instalačního manuálu.**

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



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

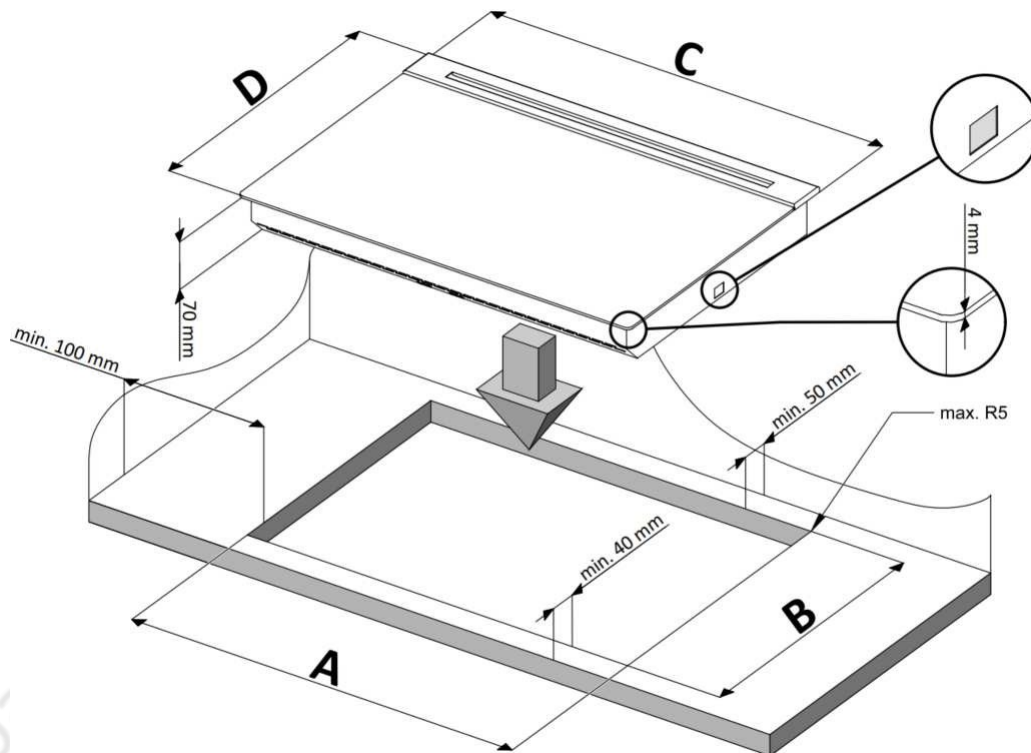


Vyříznutí kuchyňské desky a instalace varné desky do výřezu



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

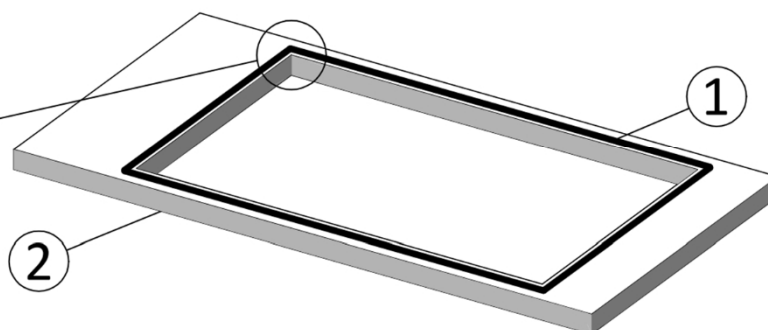
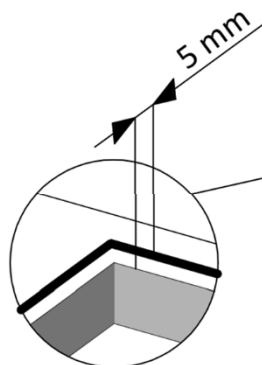
Krok 1: Připravte místo (otvor) v kuchyňské desce podle instalačního schématu:



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 LAVICI		Rozměry varné desky	
	Rozměr A (+2 mm)	Rozměr B (+2 mm)	Rozměr C	Rozměr D
DynaCook X2 C&Y	524 mm	379 mm	545 mm	400 mm
DynaCook X3 C&Y	555 mm	499 mm	590 mm	520 mm

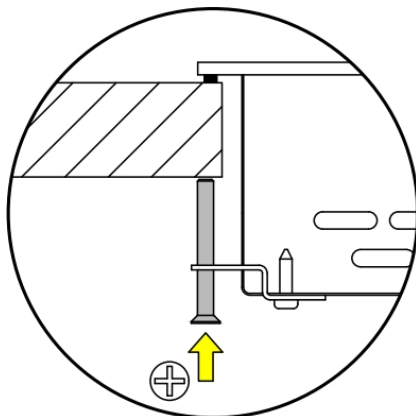
Krok 2: Zajistěte řezané povrchy pracovní desky lakem **odolným vůči teplotám minimálně 100 °C a vlhkosti**. Před vložením varné desky do výřezu v pracovní desce vyčistěte pracovní desku a **naneste** přiložené **těsnění max. 5 mm** od okraje výřezu v pracovní desce.



1 – těsnění

2 - pracovní deska

Krok 3: Upevněte varnou desku k pracovní desce pomocí 2 kusů montážních konzol podle návodu k montáži konzol 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 varnou desku lze připojit k LPG nádrži nebo stávající plynové síti **pouze certifikovaným plynářem** při dodržení všech bezpečnostních norem. **Certifikovaný plynář** by měl keramickou varnou desku připojit k plynovému systému podle typu plynu, pro který je výrobcem konfigurována.



Informace o typu plynu, který je podporován varnou deskou podle konfigurace výrobce, **naleznete na typovém štítku keramické plynové varné desky**.

Výrobce nenese žádnou odpovědnost za poškození keramické varné desky nebo jiné škody způsobené nesprávnou 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.



Používání **propan-butanu LPG (G30 3B/P)** při teplotách okolí nádrže a plynového systému nižších než Teplota +15 °C může způsobit poruchu varné desky. Pokud je okolní teplota plynové nádrže nižší než +15 °C, je povoleno používat pouze **propan (G31 3P)**.



ZVLÁŠTNÍ POZORNOST věnujte tomu, aby všechna připojení byla pevná. Po instalaci keramické varné desky zkontrolujte těsnost všech plynových připojení. K kontrole úniku plynu nepoužívejte otevřený oheň ani roztoky amoniaku. Doporučuje se provést kontrolu těsnosti plynu pomocí zákonem certifikovaného elektronického detektoru plynu. V případě zjištění úniku plynu okamžitě uzavřete přívodní ventil plynu a únik účinně odstraňte.

Pokyny pro instalaci plynového zařízení Technika

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



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



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** plynovou přípojku keramické plynové varné desky DynaCook **uzávěrem/těsněním**.

Jedinou osobou oprávněnou odstranit krytku/pečeť je technik plynové instalace, který připojuje varnou desku k plynovému systému. **Krytku/pečeť se odstraní těsně před připojením varné desky** k plynovému systému a technik instalace to potvrdí v certifikátu o připojení varné desky. Pokud technik plynové instalace zjistí, že krytku/pečeť konektoru chybí, musí tuto skutečnost zaznamenat v certifikátu o připojení.

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

Technik provádějící instalaci plynu by měl:

- **Mít platné** oprávnění k provádění plynových instalací.
- **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:**
 - uzavěr/těsnění na konektoru $\varnothing$ 8 mm,
 - účinnost větrání, tj. výměnu vzduchu v místnosti,
 - těsnost plynových armatur.
- **Provedte počáteční aktivaci**

Po instalaci keramické varné desky musí technik provést první spuštění. Při prvním spuštění varné desky může dojít k krátkodobému „prskání“ z výstupu horkého vzduchu. Jedná se o normální jev, který je způsoben nahromaděným vzduchem v plynových potrubích a hořácích. Po prvním spuštění se tento jev již nevyskytuje.
- **Vyplňte** certifikát o připojení pro keramickou plynovou varnou desku (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 sítovým plynem.



Přívodní potrubí plynu nesmí přijít do styku s žádnými kovovými prvky krytu. Maximální délka ohebné hadice pro LPG (např. propan/butan) nesmí přesáhnout 3 m. V případě delšího systému je nutné zajistit hadice pro přívod plynu 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 údajů na typovém štítku varné desky. Všechny součásti plynové instalace musí mít bezpečnostní certifikáty.

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



Elektrické napájení

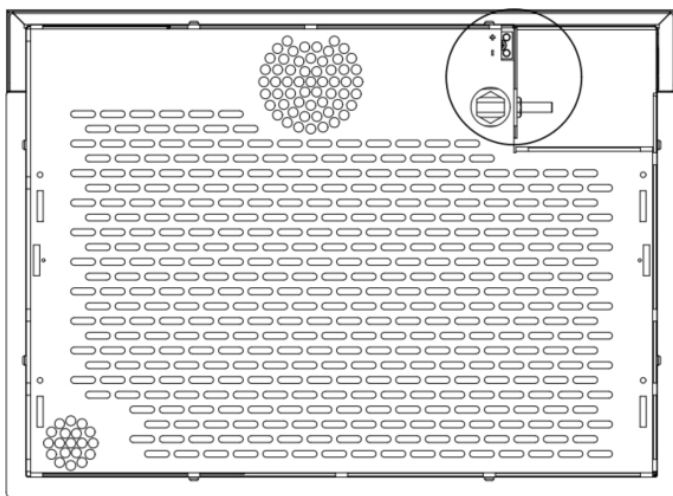


Použití jiného napětí než 12 V DC k napájení varné desky z vozidla nebo lodní instalace může být pro uživatele nebezpečné, může způsobit poškození desky a vést ke ztrátě záruky.

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:

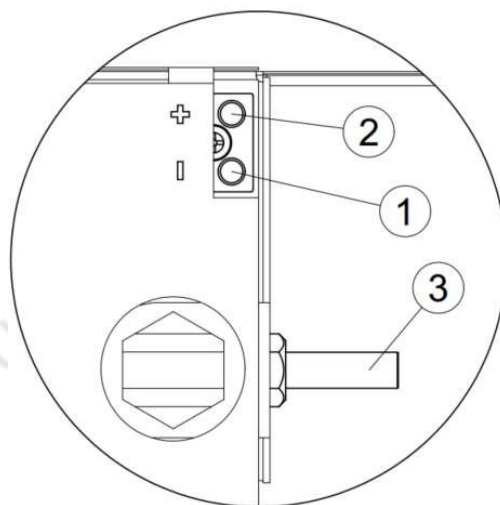
DynaCook X2 C&Y

Pohled na varnou desku zespodu



1 – (0 V)

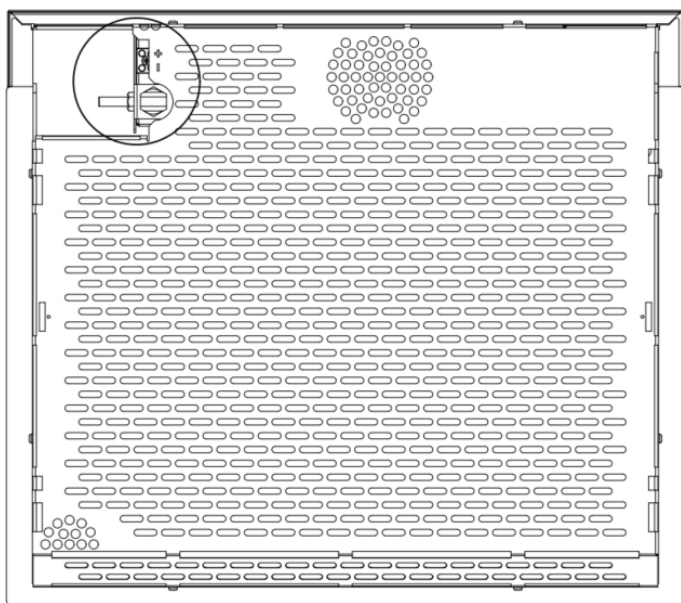
2 + 12 V (DC)



3 Připojení plynu $\varnothing$ 8 mm

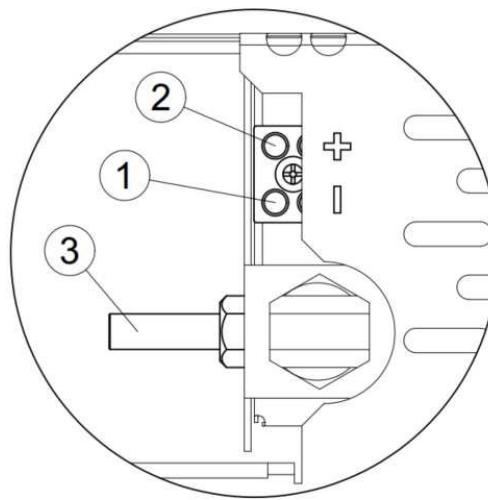
DynaCook X3 C&Y

Pohled na varnou desku zespodu



1 – (0 V)

2 + 12 V (DC)



3 Připojení plynu $\varnothing$ 8 mm

Řízení a monitorování systémů pro plyn, elektrickou energii a ventilační

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 je v souladu s konfigurací výrobce podporován varnou deskou, naleznete na typovém štítku keramické varné desky. Vzhledem k konstrukci je každá varná deska výrobcem konfigurována 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, obraťte se na **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 plynového nastavení servisním poskytovatelem, který není autorizován výrobcem, je pro uživatele nebezpečná, zakázaná a vede ke ztrátě záruky na varnou desku.

TECHNICKÉ ÚDAJE O U

Jmenovité tepelné zatížení hořáků pro různé plyny		
Plyn	G30 (3B/P)	G31 (3P)
Tlak [mbar]	30	30
Malý hořák (S)	1,1 kW	1,0 kW
Střední hořák (M)	1,8 kW	1,6 kW
Velký hořák (B)	2,5 kW	2,2 kW

Jmenovité tepelné zatížení varných desek DynaCook			
	Plyn	G30 (3B/P)	G31 (3P)
Model varné desky	Tlak [mbar]	30	30
DynaCook X2 C&Y	(B+M)	4,3 kW	3,8 kW
DynaCook X3 C&Y	(B+M+S)	5,4 kW	4,8 kW

Spotřeba plynu			
	Plyn	G30 (3B/P)	G31 (3P)
Model varné desky	Tlak [mbar]	30	30
DynaCook X2 C&Y	(B+M)	320 g/h	270 g/h
DynaCook X3 C&Y	(B+M+S)	400 g/h	340 g/h

Technické parametry varných desek DynaCook							
Model varné desky	Rozměry [mm] šířka x hloubka x výška	Hmotnost [kg]	Kategorie plynu	Přípojka plynu	Napájecí napětí	Stupeň ochrany krytu	Pracovní teplota
DynaCook X2 C&Y	545 x 400 x 70	7,8	I3PB/P	ø 8 mm	12 V DC	IP40	5–40 °C
DynaCook X3 C&Y	590 x 520 x 70	11,5					

[illegible]

[illegible]



**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/>

