

DYNAXO®

Manufacturer of gas ceramic hobs DynaCook



DynaCook X series Camping & Yacht

Garantiekarte / Bedienungs- und Montageanleitung

Warranty card / Installation and use manual

Tu wklej numer seryjny płyty

Identifikationsdaten (Seriennummer) Ihrer DynaCook Kochplatte
DynaCook identification data (serial number)

DE – Garantiekarte, Bedienungs- und Montageanleitung des Gas- Keramikkochplatte DynaCook X Serie Camping & Yacht	3
---	---

GB - Warranty Card, Installation and operating manual gas ceramic hotplate DynaCook X series Camping & Yacht	47
---	----

SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN !
SORGEN SIE, BITTE FÜR EIGENE SICHERHEIT UND FÜR GARANTIERECHTE
MACHEN SIE SICH MIT DEN UNTEN GENANNTEN INFORMATIONEN BEKANNT

ANSCHLUSSZEUGNIS

Der Keramikplatte DynaCook X Serie Camping & Yacht



Der berichtigte Installateur mit gültigen Gasberechtigungen füllt das Anschlusszeugnis der Gas-Keramikplatte aus und unterschreibt es. Das ausgefüllte und unterschriebene Anschlusszeugnis ist die Grundlage für die Garantie der gekauften Platte.



Mit Sorge um Ihre Sicherheit, um das Risiko der Verschmutzung der inneren Gasinstallation der Platte und die Beschädigung der Platte zu verhindern, hat der **Hersteller** den Anschlussstutzen der Keramikplatte DynaCook mit der **Blende/Plombe gesichert**.

Die für die Entfernung der Blende/Plombe Person ist ausschließlich der Installateur mit gültigen Gasberechtigungen, der die Platte an die Gasinstallation anschließen kann.

Die Blende/Plombe soll knapp vor dem Anschließen der Platte an die Gasinstallation entfernt werden. Diese Tatsache soll vom Installateur in diesem Zeugnis des Anschließens der Platte bestätigt werden. Wenn der Installateur keine Blende/Plombe auf dem Anschlussstutzen feststellt, ist er verpflichtet, diese Tatsache in diesem Anschlusszeugnis zu notieren.

Der Produzent trägt keine rechtliche Verantwortung für Beschädigungen der Keramikplatte oder für andere Beschädigungen, die infolge der Entfernung der Blende/Plombe des Anschlussstutzens oder des Anschlusses der Platte durch eine Person, die keine aktuellen Gasberechtigungen besitzt.

Art des installierten Gases	G30 (3B/P) G31 (3P)
Gasdruck	30 mbar
(entsprechendes Feld ist mit dem Zeichen X zu markieren)	

War der Anschlussstutzen mit der Blende/Plombe gesichert ? (entsprechendes Feld markieren)	JA	NEIN
---	----	------

Installationsdatum	
Berechtigungsnummer des Installateurs	
Stempel und Unterschrift des Installateurs	

GARANTIE, SERVICEBEDIENUNG

Garantie

Garantieleistung wird anhand der geltenden Vorschriften realisiert, in Anlehnung an die Garantiekarte, die zu dieser Dokumentation angehängt wird.

Servicebedienung

Wenn es irgendwelche Probleme eintreten, die mit dem Gebrauch der Platte DynaCook verbunden sind, dann leistet der Service Dynaxo Ihnen schnelle und professionelle Hilfe. Wir wollen allen, die der Marke Dynaxo anvertraut haben, den Komfort des Gebrauchs der Platte DynaCook gewährleisten.

E-Mail: serwis@dynaxo.pl

www.dynacook.pl

www.dynacook-leisure.pl

Garantiekarte

Der Gas-Keramikkochplatte DynaCook X Serie Camping & Yacht

Die Garantiekarte ist samt dem Dokument gültig, das das Datum vom ersten Einkauf des Produkt bestätigt

GARANTIEBEDINGUNGEN

Dieses Dokument soll vom Kunden sorgfältig gelesen werden, weil wenn Ansprüche anhand dieser Garantie angemeldet werden, dann wird es angenommen, dass der Kunde die Garantiebedingungen verstanden und akzeptiert hat, und dass der Kunde sich mit der Bedienungs- und Montageanleitung bekannt gemacht hat, die im Anhang Nr. 2 zu Garantiebedingungen darstellt.

Dynaxo Sp. z o. o. mit Sitz in Wronki, Popowo 2A, 64-510 Wronki, Polen, eingetragen in das Unternehmerregister des Nationalen Gerichtsregisters unter der Nummer KRS 0000163601, USt.-IdNr.: 763-00-16-420, weiter als Garant genannt, erteilt dem Kunden (Endbenutzer) die Garantie für Gas-Keramikkochplatte, Typ GCH, die weiter als Produkt genannt wird, mit Identifikationsdaten, die in der Überschrift der Garantiekarte (oberhalb) spezifiziert wird und der Seriennummer, die auf der Titelseite des Bedienungs- und Montageanleitung angegeben wird, hier werden Garantiebedingungen beschrieben:

1. Diese Garantie erteilt dem Kunden bestimmte Rechte und Berechtigungen dem Garant gegenüber.
2. Für die Sicherheit des Gebrauchs vom Produkt, unter der Androhung des Verlustes von Garantieberechtigungen, erfordert der Garant rücksichtslos, dass das Produkt **vom berechtigten Installateur der Gasinstallationen gemäß der Bedienungs- und Montageanleitung an der Stelle installiert wird, wo das Produkt gebraucht wird (Anhang Nr. 2 zu Garantiebedingungen)**. Installieren des Produkts an der Stelle, wo das Produkt gebraucht wird, findet auf Kosten des Kunden statt. Eine entsprechende Eintragung, die mit dieser Anforderung verbunden ist, machen Sie, bitte am Anfang dieser Garantiekarte im Anschlusszeugnis des Produkts, das Anhang Nr. 1 zu Garantiebedingungen darstellt.
3. **Das Produkt ist ausschließlich für Kochen der Gerichte und Gebrauch bei individuellen Haushalten, Booten, Fahrzeugen und Wohnwagen geeignet.**
4. Die Garantie für das Produkt wird für die Zeit von **24 Monaten** erteilt, ausgenommen der Netzadapter (wenn das Produkt mit einem Netzteil ausgestattet ist), für den die Garantie auf **12 Monate** begrenzt ist.
5. Die Garantizeit beginnt mit dem Tag des ersten Einkaufs des Produkts vom Endnutzer beim Vertreiber des Produkts.
6. Der Garant stellt sicher, dass das Produkt in der Zeit der Geltungsdauer der Garantie, in der Zeit vom ersten Einkauf vom Endnutzer in **Ländern der Europäischen Union („Gebiet“)**, frei von Materialmängel sowie Mängel in Bezug auf die Ausführung ist, unter der Bedingung, dass das Produkt gemäß der Bedienungs- und Montageanleitung verwendet wird, die Anhang Nr. 2 zu dieser Garantie ist.
7. Entfernung der Mangel im Produkt erfolgt innerhalb von 14 Arbeitstagen ab dem Moment, wenn die Reklamation angemeldet wird und das Produkt dem Garant zur Verfügung gestellt wird. Die Garantie wird um die Zeit verlängert, die vom Datum der Anmeldung und der Bereitstellung des Produkts bis zum Tag der Übergabe des freien von Mängeln Produkts dem Kunden. Bei den besonders berechtigten Fällen wird die Reklamation innerhalb von 21 Arbeitstagen erledigt.
8. Wenn Ansprüche hinsichtlich der Garantie angemeldet werden, repariert oder tauscht der Garant nach seiner Wahl das Produkt um, bzw. irgendwelches Teil, die Garantie umfasst, indem er neue oder erneute Teile einsetzt. Wenn der Garant entscheidet, erneute Teile einzusetzen, dann werden sie gleiche technische Charakteristik und Qualität haben, wie neue Produkte.
9. Wenn der Service des Garanten feststellt, dass das Produkt nicht repariert werden kann, oder dass ein wesentliches Element des Produktes vielfach nicht repariert werden kann, kann der Kunde das Produkt gegen ein neues Produkt umzutauschen. Informationen darüber erteilt der Service des Garanten.
10. Wenn die Reparatur des Produkts im **Servicecenter des Garanten** durchgeführt wird, muss das Produkt an die folgende Adresse gesendet werden: **Dynaxo Sp. z o.o., Popowo 2a, 64-510 Wronki, POLEN**. Das Produkt wird zur Reparatur abgeholt und nach Reparatur auf Kosten des Garanten geliefert.
11. Im Fall der Reparatur des Produkts an der Gebrauchsstelle, soll die Person, die die Ware reklamiert, dem Service des Garanten Platz und Umstände zur Reparatur des Produkts sicherstellen.

12. Die Garantiereparierung umfasst nicht Tätigkeiten, die in der Bedienungs- und Montageanleitung vorgesehen werden, zur Ausführung deren der Nutzer allein und auf eigene Kosten verantwortlich ist.
13. **Die notwendige Bedingung für die Annahme der Reklamation ist Anmeldung in schriftlicher Form per E-Mail an serwis@dynaxo.pl oder per Post an folgende Adresse: Dynaxo Sp. z o.o., Popowo 2a, 64-510 Wronki, der folgenden Informationen:**
 - a) Bereitstellung der Daten der Person, die der Reklamation einreicht (Telefon, verantwortliche Person)
 - b) Angabe der Adresse des Produktinstallationsortes;
 - c) Seriennummer der Platte;
 - d) Lesbare Kopie des Einkaufs, der das Datum des Produkteinkaufs bestätigt;
 - e) Kopie des Anschlusszeugnisses der Platte;
 - f) Beschreibung des beschädigten Produkts.
14. Die Garantie umfasst nicht:
 - a) Produkt, das zum ersten Mal verkauft wurde und/oder im Land außer dem **Gebiet** verwendet wird, wo diese Garantie gilt;
 - b) Produkts, das zu Garantieansprüchen mit der beschädigten oder zerstörten Seriennummer oder der beschädigten oder zerstörten Garantieplombe dargestellt wurde;
 - c) Produkts mit dem nicht ausgefüllten und/oder nicht richtig ausgefüllten vor einem berechtigten Gasinstallateur Anschlusszeugnis (Anhang Nr. 1 zu Garantiebedingungen)
 - d) Produkt, das beschädigt wurde oder Mängel hatte, infolge:
 - der Verwendung des Produkts auf eine andere Weise, als die, die sich aus seiner normalen Bestimmung ergibt, besonders wenn es nicht gemäß der Bedienungs- und Montageanleitung verwendet wird (Anhang Nr. 2 zu Garantiebedingungen), oder infolge der anderen Verwendung oder Vernachlässigung in Bezug auf das Produkt;
 - nicht richtiger Installation des Produktes, nicht gemäß der Bedienungs- und Montageanleitung (Anhang Nr. 2 zu Garantiebedingungen), besonders in Bezug auf den Anschluss des Produkts von Personen, die keine Berechtigungen des Installateurs der Gasinstallationen haben;
 - der Versorgung des Produkts mit dem Gas, das nicht richtige Qualität hatte, oder des Anschlusses des Produkts an ein anderes Gas, als eingestelltes Gas;
 - der Versorgung des Produkts mit der anderen Spannung, als die, die in der Bedienungs- und Montageanleitung angefordert wurde
 - des Verlustes der Garantie;
 - Service und/oder Reparatur und/oder Ausführung der Umänderungen und/oder Konstruktionsänderungen, die von einer anderen Person, als Garant oder Autorisierter Service ausgeführt werden;
 - der Anwendung eines anderen als des auf dem Leistungsschild des Produkts beschriebenen Netzteils.
 - e) Beschädigungen, die infolge der normalen Arbeit entstehen, wie Risse, Verfärbungen der Glas- und Metallflächen des Produkts;
 - f) Beschädigungen, die infolge der äußeren, vom Garant unabhängigen Faktoren entstehen;
15. Der Garant ist auf keinem Fall für die Schäden, die sich aus dem bestimmungsgemäßen Gebrauch oder aus der Arbeit des Produktes ergeben, es sei denn, solche Verantwortung ergibt sich aus den öffentlich geltende Rechtsvorschriften.
16. Der Garant trägt auf keinem Fall Verantwortung für die nicht bestimmungsgemäße Produktbedienung sowie für die Produktbedienung und Installation des Produkts gemäß der Bedienungs- und Montageanleitung.
17. Wenn der Garant Mängel beim Produkt feststellt, die infolge der nicht richtigen Installation des Produkts, bzw. des nicht richtigen Gebrauchs des Produkts vom Kunden (nicht gemäß der Bedienungs- und Montageanleitung) entstehen (Anhang Nr. 2 zu Garantiebedingungen), dann sagt der Garant kostenlose Reparatur von solchem Produkt ab, indem er schriftliche Begründung von seiner Stellung darstellt. In solchem Fall gibt es nur eine Möglichkeit, das Produkt gegen Entgelt zu reparieren, und zwar, nach der Vereinbarung und dem Akzeptanz der Kosten vom Kunden.
18. Wenn, **beim Service, der mit der Anmeldung zur Garantiereparierung verbunden ist, stellt der Service fest, dass die Garantieanmeldung unbegründet ist, weil die Mangel nicht Weintritt, oder der Kunde die Mangel nicht darstellen kann**, Der Autorisierte Service sagt dann im Namen des Garanten Anerkennung der Garantie ab, indem er seine Stellung im Service im schriftlichen Bericht samt der Begründung seiner Stellung darstellt. **In diesem Fall bezahlt der Kunde für den unbegründeten Service in Höhe gemäß der Information, die er vom Service des Garanten erhalten hat. Der Preis entspricht der Preisliste des Services vom Garanten am Tag der Anmeldung der Garantie.**
19. Für die Garantierenovierung wird nicht die Einstellung des Produkts angenommen, die mit der Anpassung des Produkts an eine andere Gasart verbunden ist. Diese Arbeit wird gegen Zahlung vom Garant oder Autorisierten Service nach der Vereinbarung und dem Akzeptanz der Kosten vom Kunden ausgeführt,
20. Nach dem Ablauf der Garantie führt der Garant Reparierungen gegen Entgelt nach der Vereinbarung des Umfangs und Kosten der Arbeit mit dem Kunden aus.
21. In Angelegenheiten, die mit diesen Garantiebedingungen nicht reguliert werden, finden allgemeine Vorschriften im Bereich der Garantie Anwendung. Die Garantie schließt nicht aus, begrenzt nicht und setzt Berechtigungen des Kunden nicht aus, die sich aus der Bürgschaft aus, entsprechend der Vorschriften.

Anhang Nr. 1 – Anschlusszeugnis

Anhang Nr. 2 – Bedienungs- und Montageanleitung Gas-Keramikkochplatte DynaCook X Serie Camping & Yacht

Bedienungs- und Montageanleitung
des Gas-Keramikkochplatte
DynaCook X Serie
Camping & Yacht

INHALTSVERZEICHNIS

ANSCHLUSSZEUGNIS.....	3
GARANTIE, SERVICEBEDIENUNG.....	4
GARANTIEKARTE.....	4
HINWEISE BETREFFEND DER GEBRAUCHSSICHERHEIT.....	8
SICHERE BEDIENUNG.....	9
UMWELTSCHUTZ.....	12
WIE KANN MAN ENERGIE SPAREN.....	12
AUSPACKEN.....	12
ENTFERNEN DER GERBAUCHTEN GERÄTE.....	12
BEDIENUNGSANLEITUNG DER PLATTE DYNACOOK X SERIE CAMPING & YACHT.....	13
KENNELERNEN DER PLATTE DYNACOOK.....	13
BESTIMMUNG DER PLATTE.....	13
AUFBAU DER PLATTE.....	13
DYNACOOK X2.....	14
DYNACOOK X3.....	15
DYNACOOK X4.....	16
DYNACOOK X5.....	17
BEDIENUNG DER PLATTE.....	18
Vor der ersten Betätigung der Platte.....	18
Betätigung und Einstellung der Kochfelder.....	18
Funktion des schnellen Aufkochens (9.).....	20
Funktion des automatischen Aufwärmens.....	20
Das System FHZ (Flexible Heating Zone).....	20
Sicherung vor dem Gasaustritt.....	20
Sicherung vor Kindern / Sperre des Bedienpultes.....	21
Anzeiger des Aufwärmens.....	21
Nutzung der Wärme des verbrannten Gases.....	22
Automatische Begrenzung der Arbeitszeit.....	22
Töpfe.....	22
REINIGUNG UND WARTUNG.....	23
Optimale und empfohlene Ausstattung für Reinigung und Wartung der Platte.....	24
Reinigung des Glases der Keramikplatte.....	25
Wartung des Glases der Keramikplatte.....	27
Reinigung des Auslaufs der heißen Abgasen.....	28
VERFAHRENSWEISE BEI STÖRUNGEN.....	34
MONTAGEANLEITUNG.....	36
RAUM.....	36
MONTAGE DER KERAMIKPLATTE.....	37
Wichtige Hinweise.....	37
Lüftung der Platte.....	38
Ausschneiden der Öffnung in der Küchenplatte und Montage der Platte in der Küchenplatte.....	41
GASINSTALLATION.....	42
Hinweise für den Gasinstallateur.....	42
Flüssiges Gas (z.B. Propan/Butan).....	43
ELEKTRISCHE INSTALLATION.....	43
KONTROLLE UND AUFSICHT ÜBER DIE GASINSTALLATION, ELEKTRISCHE INSTALLATION UND LÜFTUNGSINSTALLATION.....	45
ANPASSUNG DER PLATTE AN DAS ANDERE GAS.....	46
TECHNISCHE DATEN.....	46

Wir gratulieren Ihnen den Einkauf der MODERNEN Gas-Keramikkochplatte DynaCook X Serie Camping & Yacht. Sie sind nun Eigentümer des modernen, ökologischen und innovativen Geräts, das Ihnen komfortables Kochen und niedrige Betriebskosten sicherstellt, und das das höchste Niveau der Sicherheitsnormen erfüllt. Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen zu unserer Firma und wünschen Ihnen unvergessliche kulinarische Eindrücke – das Team von DYNAXO.



Die DynaCook Kochplatte soll erst nach dem Lesen und Verstehen von dieser Anleitung betätigt werden.

HINWEISE BETREFFEND DER GEBRAUCHSSICHERHEIT

SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN,

Die Kochplatte DynaCook verbindet die außergewöhnliche Einfachheit der Bedienung, hervorragende Präzision und Effektivität des Kochens. Wir bitten Sie, diese Bedienungs- und Montageanleitung vor der ersten Betätigung des Geräts zu lesen. Wir garantieren Ihnen, dass die Bedienung der Platte nach dem Lesen dieser Anleitung für Sie kein Problem wird. Wenn Sie die in der Anleitung enthaltenen Hinweise beachten werden, werden Sie das Gerät angemessen gebrauchen.

Behalten Sie und bewahren Sie diese Anleitung so auf, dass sie immer zugänglich ist. Wenn Sie das Gerät einem anderen Nutzer übergeben, hängen Sie an das Gerät diese Anleitung an.

Die Einhaltung der Bedienungsanleitung lässt Sie unglückliche Unfälle vermeiden.

Bevor die Kochplatte DynaCook eingepackt und an Sie geschickt wurde, wurde sie in DYNAXO auf Kontrollstellen sorgfältig hinsichtlich der Sicherheit und Funktionalität überprüft.

Nach dem Auspacken prüfen Sie den Zustand des Geräts. Wenn das Gerät beschädigt ist, darf es nicht angeschlossen werden.

Die Platte wurde ausschließlich als das Gerät zum Kochen entworfen. Jede andere Verwendung (z.B. zum Erwärmen der Räume) ist nicht bestimmungsgemäß und kann gefährlich sein.

Der Hersteller behält die Möglichkeit vor, Änderungen, die die Funktionalität des Geräts nicht beeinflussen, zu machen.



Nur der berechtigte Installateur darf die Platte an die Gasflasche (z.B. Propan/Butan) oder an die bestehende Gasinstallation unter der Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften anschließen. Vor dem Installieren soll man sicherstellen, ob lokale Umstände der Gasverteilung (Art des Gases und sein Druck) sowie die Einstellung der Platte übereinstimmend sind. Bedingungen der Einstellung der Platte werden auf dem Leistungsschild angegeben. Die Platte wird nicht an Leitungen angeschlossen, die Abgasen abführen. Sie soll gemäß der aktuellen Installationsvorschriften installiert und angeschlossen werden. Insbesondere sollen entsprechende Anforderungen bezüglich der Lüftung beachtet werden.

Erklärung des Herstellers

Der Hersteller erklärt hiermit, dass dieses Produkt grundlegende Anforderungen der unten genannten europäischen Richtlinien erfüllt:

- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/UE,
- Richtlinie der elektromagnetischen Verträglichkeit 2014/30/UE
- Gasgeräte-Richtlinie 2016/426/UE

und daher wurde dieses Produkt mit dem Zeichen CE markiert, und für dieses Produkt die Konformitätserklärung ausgestellt, und Organen zur Verfügung gestellt, die den Markt beaufsichtigen.



Wenn Sie Zweifel haben, und wenn nicht alles, was Sie in der Anleitung gelesen haben, verständlich ist – schreiben Sie an Servicezentrum, wo Sie vielseitige Hilfe erhalten.

E-Mail: serwis@dynaxo.pl

www.dynacook.pl

www.dynacook-leisure.pl

SICHERE BEDIENUNG

- Man soll die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Regeln und Bestimmungen unbedingt beachten. Die Keramikplatte darf nicht von den Personen bedient werden, die sich mit dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung bekannt gemacht haben. Auf diese Weise können wir uns Sicherheit gewährleisten und die Beschädigung der Platte verhindern.
- Besondere Beachtung soll Kindern geschenkt werden, damit sie nicht mit der Keramikplatte spielen. Unmittelbarer Kontakt mit der arbeitenden Keramikplatte droht der Verbrennung!
- Die Keramikplatte ist nicht für Gebrauch von Personen geeignet (darunter Kinder), die begrenzte physikalische, sensorische oder psychische Fähigkeiten haben, sowie Personen mit keiner Erfahrung oder mangelnder Kenntnisse der Ausrüstung, es sei denn, es erfolgt unter der Aufsicht der für ihre Sicherheit verantwortlichen Person und laut der Bedienungsanleitung der Keramikplatte.
- Es ist verboten, das Kochfeld der Keramikplatte einzuschalten, ohne vorher das Gefäß mit der Speise auf der Platte zu stellen.
- Austritt der heißen Abgasen muss immer frei sein. Während des Kochens entweichen durch den Austritt heiße Abgasen. Es ist verboten, den Austritt zu berühren (es droht Verbrennung). Während die Platte arbeitet, darf man den Austritt nicht mit dem Topf oder anderen Gegenständen, Lappen, etc. versperren/bedecken.
- Wenn im Raum, wo die Keramikplatte arbeitet, **Kinder** und/oder **Haustiere** wie z.B. Katzen sind, wird es empfohlen, in der Platte **die Sperre der Bediensteuerung (Sicherung vor Kindern) einzuschalten**, um ein zufälliges Einschalten der Platte von Kindern und/oder Tieren zu verhindern.
- Brandgefahr! Legen Sie nie leicht brennbare Gegenstände auf das Kochfeld.
- Brandgefahr! Bewahren Sie in den Schubladen unter dem Kochfeld weder leicht brennbare Gegenstände noch Spray auf.
- Die Platte dient nicht zum Lagern der Gegenstände.
- Man darf die Fläche der Platte als ein Küchenbrett oder als ein Arbeitstisch verwenden.
- Es ist verboten, über die Keramikplatte irgendwelche Gegenstände zu hängen, die nicht temperaturbeständig sind, z.B. Schutzhandschuhe und Gegenstände aus Kunststoff, Schwamm, etc.
- Man darf nicht auf der Keramikplatte Gerichte in der Aluminiumfolie, in Aluminiumbehältern und in Gefäßen aus Kunststoff vorbereiten.
- Man darf keine heißen Töpfe, Pfannen auf die Flächen stellen, die nicht gegen hohe Temperatur beständig sind. Es droht der Beschädigung oder dem Brand.

MONTAGE

- Die Platte soll nur **nach dem Einbau gemäß der Montaganleitung gebrauchen**. Verwendung der Platte, die nicht gemäß der Montageanleitung eingebaut wurde, droht der nicht richtigen Arbeit, darunter u.a. der falschen Gasverbrennung sowie der Befreiung der für das Leben und die Gesundheit gefährlichen Verbrennungsprodukte, u.a. des Kohlenmonoxides, der geringen Effizienz des Kochens sowie der Beschädigung der Platte.
- Die Steckdose der anzuschließenden Leitung oder Schalter der Platte von der elektrischen Spannung der Platte sollen nach der Installation der Keramikplatte zugänglich sein.
- Möbel, in die die Platte eingebaut wird, können gegen die Temperatur von Min. 100^oC beständig sein. Dies betrifft Furnier, Kanten, Flächen aus Kunststoff, Klebstoffe und Lacke.
- Es wird nicht empfohlen, die Platte in der Nähe von Kühleinrichtungen zu installieren.
- Man soll aufpassen, dass die elektrische Anschlussleitung der Platte und anderer Geräte keine heißen Teile der Keramikplatte berührt.
- Man soll es beachten, dass sich kleine Haushaltswaren samt Leitungen nicht in der direkten Nähe der Platte befinden, und dass sie direkt die erwärmte Keramikplatte nicht berührt, weil diese Geräte nicht gegen die Wirkung von hohen Temperaturen beständig ist.

LÜFTUNG

- Nach dem Einschalten der Platte zum ersten Mal kann ein unangenehmer Geruch des neuen Geräts erscheinen. Nach ein paar Stunden des Gebrauchs der neuen Platte hört der Geruch auf. Man suggeriert in ersten Stunden der Arbeit der neuen Platte intensive Lüftung des Küchenraumes und Einschalten der mechanischen Lüftung (wenn sie installiert wurde).
- Verwendung der Keramikplatte zum Kochen und Braten von Gerichten verursacht strahlt die Wärme und Feuchte in dem Raum aus, in dem die Keramikplatte installiert wurde. Man soll sich vergewissern, ob der Raum, in dem die Keramikplatte arbeitet, richtig gelüftet wird. Man soll die natürlichen Lüftungsöffnungen im guten Zustand erhalten, oder Mittel der mechanischen Lüftung installieren (Abzugshaube mit dem mechanischen Abzug).

- Langfristige intensive Verwendung des Geräts kann zusätzliche Lüftung fordern, z.B. das Fenster aufzumachen, oder noch bessere Lüftung – z.B. Vergrößerung der Effizienz der mechanischen Lüftung, sobald sie installiert wurden.
- Wenn der Brenner/das Kochfeld nicht entzündet wird, und es 60 Sekunden dauert, soll man die Gaszuführung abschalten und den Raum lüften.

GASINSTALLATION

- Wenn Sie Verdacht haben, dass das Gas ausströmt, darf man nicht: Streichhölzer oder Feuerzeuge entzünden, rauchen, elektrische Geräte einschalten und abschalten sowie andere elektrische und mechanische Geräte verwenden, die Entstehung der Funken verursachen. In solchem Fall soll man sofort das Absperrventil des Gases schließen und den Raum lüften, und dann berechnigte Person zur Entfernung der Mangel rufen.
- Man darf an die Gasinstallation keine Antennenleitungen anschließen, wie z.B. Radioapparat.
- Wenn das aus der undichten Gasinstallation in das Gerät ausströmende Gas anzündet, soll man sofort das Gas mittels des Absperrventils und in der Gasinstallation schließen.
- Wenn das aus dem undichten Ventil der Gasflasche ausströmende Gas anzündet, soll man: auf die Flasche feuchte Decke werben, um die Flasche abzukühlen, und dann das Ventil auf der Flasche zuschrauben. Wenn es abgekühlt wird, soll man die Flasche in offenen Raum tragen. Es ist verboten, nochmals die Flasche zu benutzen.
- Wenn es Pausen im Gebrauch der Keramikplatte gibt, soll man bei Verwendung der Gasflasche das Ventil auf der Flasche zudrehen.

ARBEITSSIGNALISIERUNG DER KOCHPLATTE

- Die Kochplatte ist mit Anzeigen des Arbeitszustandes der Platte ausgerüstet. Die Anzeigen befinden sich in der Systemsteuerung. Machen Sie sich mit Meldungen der Anzeigen im Kapitel **Bedienung der Platte** bekannt.
- Der Anzeiger des Erwärms in der Steuerungssystem und im System der Kontrolle der Keramikplatte Zeit, ob die Kochfelder eingeschaltet sind und ob sie noch heiß sind. Solange die Kochfelder heiß sind, wird die Signalisierung des Anzeigers des Erwärms angezeigt).
- **Im Fall des Stromausfalls während der Verwendung der Platte werden alle Leistungseinstellungen der Kochfelder sowie die Signalisierung des heißen Kochfeldes gelöscht.** Man soll vorsichtig sein, wenn die Spannung wieder ist.



Die Glaskeramik der Platte kann heiß sein, obwohl es auf der Systemsteuerung keine Information angezeigt wird!

HEIßE KOCHFELDER

- Gefährlichkeit der Verbrennung! Berühren Sie nie heiße Kochfelder und Metallelemente der Platte. Kleine Kinder nicht an die Platte kommen lassen.
- Wenn es im Netz nach dem vorherigen Kochen keine Spannung gibt, soll man besonders vorsichtig sein, weil die verwendeten Kochfelder heiß sind und das Berühren mit Verbrennung enden kann!
- Lassen Sie die Keramikplatte nicht ohne Aufsicht während des Bratens. Öle und Fette können wegen Überhitzung oder Überkochen verbrennen.
- Das Kochfeld und das untere Teil des Topfes müssen trocken sein. Wenn die Fläche zwischen dem Kochfeld und dem unteren Teil des Topfes feucht ist, kann es zum Dampfdruck kommen. Dieser Druck kann dazu beitragen, dass der Topf unerwartet „hochspringt“ und das kann den Verbraucher der Gefährlichkeit aussetzen, z.B. Verbrennung.
- Legen Sie auf die heiße Platte keine Produkte aus Kunststoff und Aluminium, z.B. Löffel, Becher, Gabel, Aluminiumfolie, etc.
- Verwenden Sie die Fläche der Keramikplatte nicht für Lagern der Gegenstände.
- Es ist verboten, leere Töpfe oder Pfannen auf dem eingeschalteten Kochfeld zu stellen. Dies kann zu Beschädigungen beitragen.
- Die Leistung des Kochfeldes wird durch zyklisches Einschalten und Abschalten eingestellt. Einschalten des Brenners (Gasentzündung) wird durch den Zündmagnet initiiert (Generator der elektrischen Funke) und den Brenner begleitet der charakteristische Geräusch des Wechsels der elektrischen Funke.

REINIGUNG, VERSCHMUTZUNGEN

- Man soll die Hinweise bezüglich der Pflege und Reinigung der Keramikplatte gemäß des Kapitels **Reinigung und Wartung**. Im Fall der Unrichtigkeiten im Verfahren mit der Platte, verantwortet DYNAXO nicht für die Beschädigungen, die durch die nicht richtige Arbeit, Pflege und Reinigung der Platte verursacht wurden.

- Verwenden Sie für die Reinigung der Keramikplatte keine Reinigungsmittel, die Schleifmittel enthalten, oder die ätzend sind – sie können feste Risse verursachen.
- Es ist verboten, auf die erwärmten Kochfelder Gefäße mit dem feuchten Boden zu stellen, denn sie können unwiderrufliche Änderungen auf der Platte verursachen (Flecke, die nicht entfernt werden können).
- Tragen Sie nicht zur Verschmutzung der Keramikplatte und zum Begießen der Keramikplatte durch Schaum bei. Es betrifft besonders Zucker, der mit der Keramikplatte reagiert, indem er unwiderrufliche Beschädigung verursachen kann. Die Verschmutzungen soll man fortlaufend entfernen.
- Zucker, Zitronensäure, Salz, etc. im festen, flüssigen Zustand, sowie Kunststoff sollen nicht auf erwärmte Kochfelder treten.
- Wenn, infolge der Unachtsamkeit, der Zucker oder Kunststoff unter die heiße Platte treten, darf man auf Keinem Fall die Platte abschalten, man soll Zucker und Kunststoff mittels des Schabers für keramische Platten kratzen. Schützen Sie die Hände vor Verbrennungen und Verletzungen – siehe das Kapitel **Reinigung vom Glas der Keramikplatte**.

BESCHÄDIGUNGEN DER GLASKERAMIK, GEFÄßE

- Das Kochfeld der Keramikplatte ist gegen den thermischen Schock beständig. Es ist weder gegen Kälte noch gegen Wärme empfindlich.
- Schlagen Sie nicht in die Fläche der Keramikplatte, verhindern Sie Lassen von Gegenständen auf die Platte. Punktschläge, z.B. Fall des Fläschchen mit Gewürzen auf die Platte, können auf der Platte Brüche und Splitter verursachen.
- Es ist verboten, Gefäße mit scharfen Kanten zu verwenden, die Beschädigung der Keramikplatte verursachen können.
- Stellen Sie auf die Keramikplatte keine Gefäße, deren Gesamtgewicht 25 Kg überschreitet.
- Verwenden Sie nur solche Töpfe und Schmortöpfe, die trockene und flache Topfböden haben, die keine scharfe Kanten und Dorne haben, sonst können feste Kratzer der Platte entstehen.
- Wenn die Fläche der Arbeitsplatte gebrochen ist, soll man sie sofort von der elektrischen Spannung abschalten und dann das Absperrventil in der Gasinstallation schließen, die Gas an die Platte zuführt.

TECHNISCHE MÄNGEL

- Es ist verboten, technisch defekte Platte zu verwenden. **Alle Defekte der Platte können nur durch den autorisierten Service des Herstellers entfernt werden.**
- **Reparierungen der Platte, die von unberechtigten Personen ausgeführt werden, können zu Ernstem Gefährdungen für den Nutzer des Geräts führen!**
- In jeder Situation, die durch einen technischen Mangel verursacht wurde, soll unbedingt die Energieversorgung der Küche abgeschaltet werden, das Absperrventil für Gas geschlossen werden z und den Mangel dem Service angemeldet werden.
- Es ist verboten, irgendwelche Umänderungen der Keramikplatte durchzuführen.
- Es ist verboten, allein irgendwelche Umänderungen der Keramikplatte gegen andere Art des Gases durchzuführen sowie Änderungen bei der Versorgungsinstallation durchzuführen. Diese Tätigkeiten können nur von einem durch den Hersteller berechtigten und autorisierten Installateur ausgeführt werden.
- **Wenn der Mangel der Platte festgestellt wird, machen Sie sich mit dem Kapitel „Verfahren in Notsituation“ bekannt, bevor Sie den Service rufen.**



Wenn Sie Zweifeln haben, dass nicht alles, was Sie in der Anleitung gelesen haben, verständlich ist – schreiben Sie an **Servicezentrum, wo Sie vielseitige Hilfe finden.**

E-Mail: serwis@dynaxo.pl

www.dynacook.pl

www.dynacook-leisure.pl



Der Hersteller ist nicht rechtlich für den Gebrauch und die Montage der Keramikplatte verantwortlich, die nicht gemäß der Bedienungsanleitung erfolgen.

UMWELTSCHUTZ



WIE KANN MAN ENERGIE SPAREN

Wer die Energie verantwortlich nutzt, schützt nicht nur das Hausbudget, sondern er handelt bewusst für die Umwelt. Helfen wir daher und sparen wir die Energie! Es funktioniert folgendermaßen:

- Verwenden Sie die Gefäße zum Kochen. Töpfe mit dem flachen und dicken Boden lassen bis 1/3 der Energie sparen.
- Vergessen Sie den Deckel nicht, sonst steigt der Energieverbrauch vierfach!
- Pflegen Sie die Heizfelder und Topfböden. Verschmutzungen beeinträchtigen die Übergabe der Wärme – die Stark angebrannten Verschmutzungen lassen sich ausschließlich mittels der Mittel entfernen, die die Umwelt entlasten.
- Vermeiden Sie unnötiges „Hineinschauen in Töpfe“.
- Montieren Sie die Platte nicht in direkter Nähe der Kühlschränke/Gefrierschränke. Der Energieverbrauch durch diese Geräte wird unnötig steigern.
- Für kleine Gerichtsmengen verwenden Sie kleinen Topf. Ein großer Topf, der mit einem kleinen Inhalt ausgefüllt ist, verbraucht viel Energie.
- Kochen Sie das Gemüse kurz und mit kleiner Menge des Wassers. Auf diese Weise wird Energie und Wasser gespart, und das Gemüse erhält Vitamine und Mineralstoffe.
- Schalten Sie das Gerät im entsprechenden Moment in die niedrigere Stufe der Leistung
- Nutzen Sie maximal die Restwärme (verkümmerte Wärme) der Platte und Heizfelder. Wenn Sie Gerichte länger kochen, können Sie Heizfelder bereits von 5 bis 10 Minuten vor dem Ende des Kochens abschalten.



AUSPACKEN

Das Gerät wurde für den Transport vor der Beschädigung gesichert. Nach dem Auspacken des Geräts entfernen Sie, bitte, die Verpackungselemente so, dass sie der Umwelt nicht gefährden.

Alle gebrauchten Verpackungsmaterialien sind für die Umwelt nicht schädlich, sie können 100% recycelt werden und sie wurden mit einem entsprechenden Symbol markiert.



Verpackungsmaterialien (Polyethylenbeutel, Styroporstücke, etc.) sollen beim Auspacken weit von Kindern gehalten werden.

ENTFERNEN DER GEBRAUCHTEN GERÄTE

Dieses Gerät wird gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/WE, sowie des polnischen Gesetz über abgenutzte elektrische und elektronische Geräte mit dem Symbol der durchgestrichenen Containers für Abfälle markiert.



Solche Markierung informiert darüber, dass dieses Gerät nach seiner Lebensdauer nicht mit sonstigen Abfällen aus dem Haushalt geworfen werden darf.

Der Nutzer ist verpflichtet, es an einem Objekt abzugeben, das abgenutzte elektrische und elektronische Geräte sammelt. Objekte, die solche Geräte sammeln, bilden ein entsprechendes System, das die Abgabe von derartigen Geräten ermöglicht, das sind u.a. lokale Sammelpunkte, Geschäfte, oder Gemeindeeinheiten.

Ein entsprechendes Handeln mit abgenutzten elektrischen und elektronischen Geräten trägt zu der Vermeidung von schädlichen Konsequenzen für die Gesundheit der Menschen und für die Gesundheit, die sich aus der Anwesenheit der gefährlichen Stoffe sowie nicht richtigen Lagerung und Bearbeitung solcher Geräte ergibt.

BEDIENUNGSANLEITUNG DER PLATTE DynaCook X Serie Camping & Yacht

KENNENLERNEN DER PLATTE DynaCook

Bestimmung der Platte

Die Keramikplatte DynaCook ist die neuste Generation von Gasheizgeräten, die in der Technologie „Gas unter dem Glas“ ausgeführt wurde, und die an der Montage in der Platte angepasst ist.

Die Platte ist nur für den Gebrauch im Haus/Camping geeignet: Kochen, Braten, Aufwärmen der Gerichte.

Moderne Lösungen, die durch DYNAXO patentiert werden und die bei DynaCook angewendet werden, sichern komfortable Bedienung, niedrige Arbeitskosten, und erfüllen die größte Stufe der Sicherheit, die durch Normen beschrieben werden.

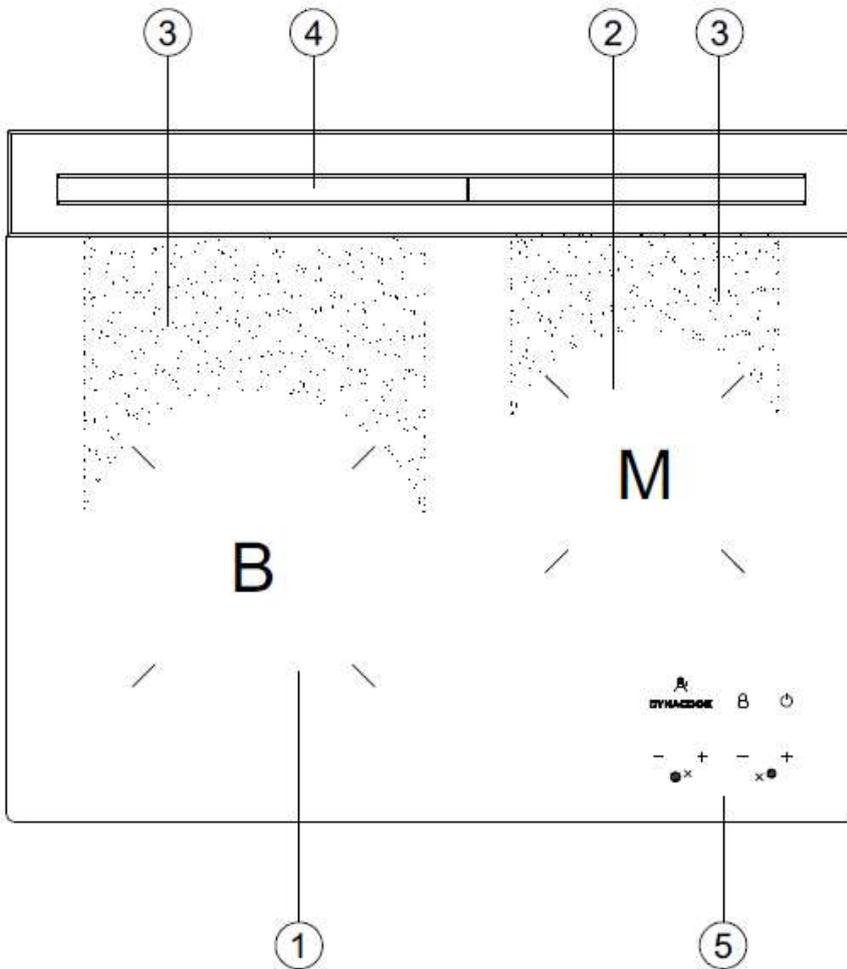
Aufbau der Platte

Die Keramikplatte DynaCook ist mit innovative und patentierte Gasbrenner ausgestattet, die ein individuelles System der Betätigung der Flammen und der Kontrolle der Gasverbrennung haben. Für Sicherung der völligen Sicherheit und des Komforts des Kochens werden die Gasbrenner durch das mit der Platte verbundene elektrische Bedienfeld kontrolliert.

Die Gasbrenner werden mit der Glaskeramik gedeckt, auf der Kochfelder graphisch über den Zonen der Wirkung von Gasbrennern getrennt werden. Die Steuerung der Platte wird im sicheren, auf der Glaskeramik markierten Bereich realisiert, es erfolgt mit Hilfe vom Touch-Panel. Änderungen der Arbeitseinstellungen von Kochfelder werden mittels der Anzeigen geschildert. Die elektrische Installation der Gasplatte DynaCook wird als sichere Platte (12 V DC) ausgeführt. Wenn Sie nicht richtige Spannung verwenden, oder Sie sich in der Polarität des Anschlusses der Platte irren, kann es zur nicht richtigen Arbeit der Platte oder zu ihrer Beschädigung beitragen, und es ist nicht zulässig.

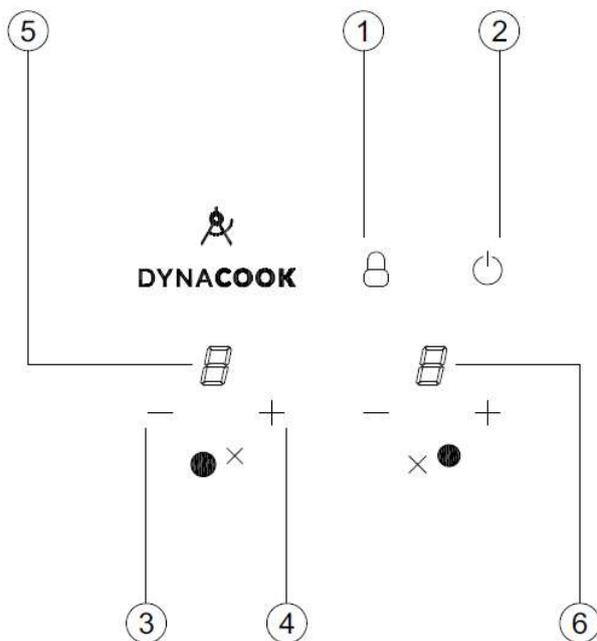
DynaCook X2

Allgemeine Ansicht der Platte DynaCook X2



1. Großer Brenner **B**
2. Mittlerer Brenner **M**
3. Heiße Gegend
4. Auslauf der heißen Abgasen
5. Bedienpult

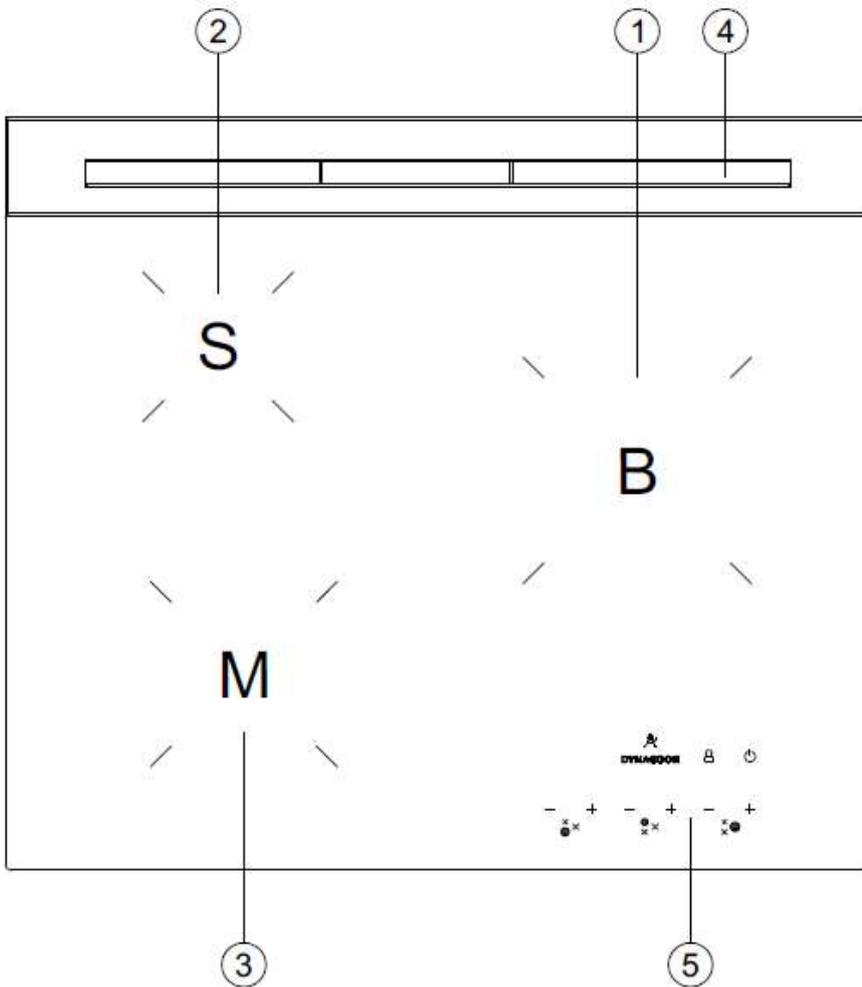
Bedienpult der Platte DynaCook X2



1. Sperre der Platte
2. Schalter ON/OFF
3. Verringerung des Feldleistung
4. Vergrößerung des Feldleistung
5. Leistungsanzeiger großer Brenner **B**
6. Leistungsanzeiger mittlerer Brenner **M**

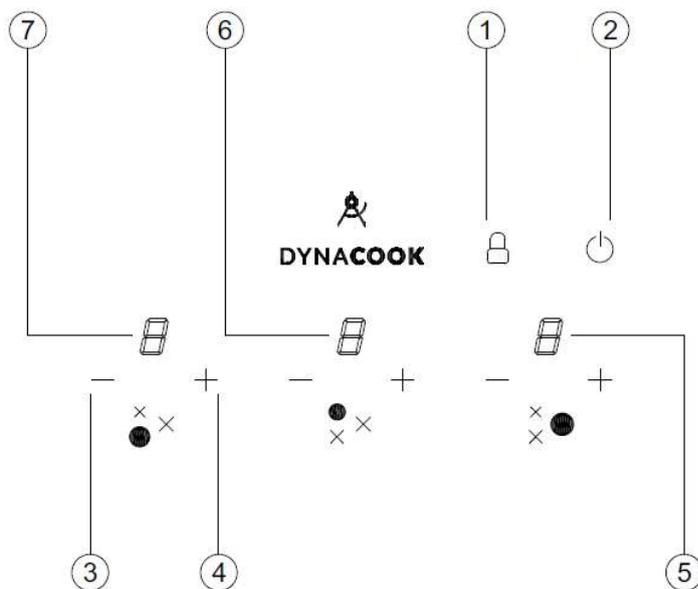
DynaCook X3

Allgemeine Ansicht der Platte DynaCook X3



1. Großer Brenner B
2. Kleiner Brenner S
3. Mittlerer Brenner M
4. Auslauf der heißen Abgasen
5. Bedienpult

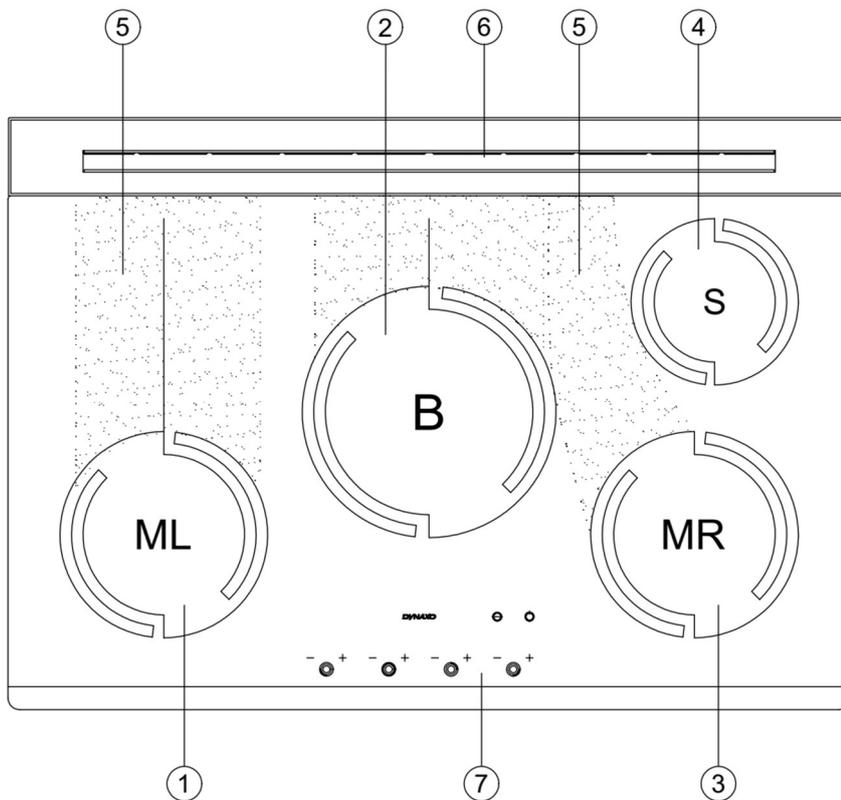
Bedienpult der Platte DynaCook X3



1. Sperre der Platte
2. Schalter ON/OFF
3. Verringerung des Feldleistung
4. Vergrößerung des Feldleistung
5. Leistungsanzeiger großer Brenner B
6. Leistungsanzeiger kleiner Brenner S
7. Leistungsanzeiger mittlerer Brenner M

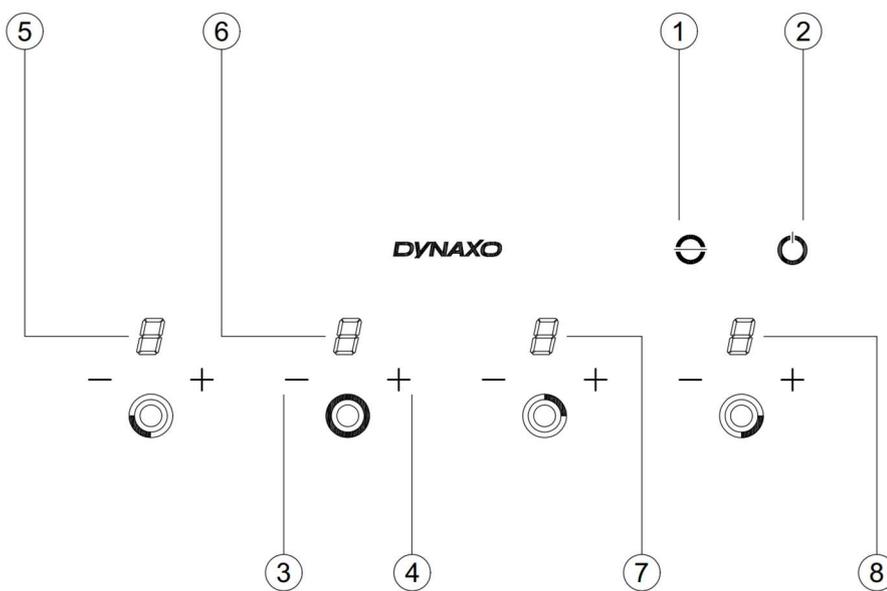
DynaCook X4

Allgemeine Ansicht der Platte DynaCook X4



1. Mittlerer Brenner Links **ML**
2. Großer Brenner **B**
3. Mittlerer Brenner Rechts **MR**
4. Kleiner Brenner **S**
5. Heiße Gegend
6. Auslauf der heißen Abgasen
7. Bedienpult

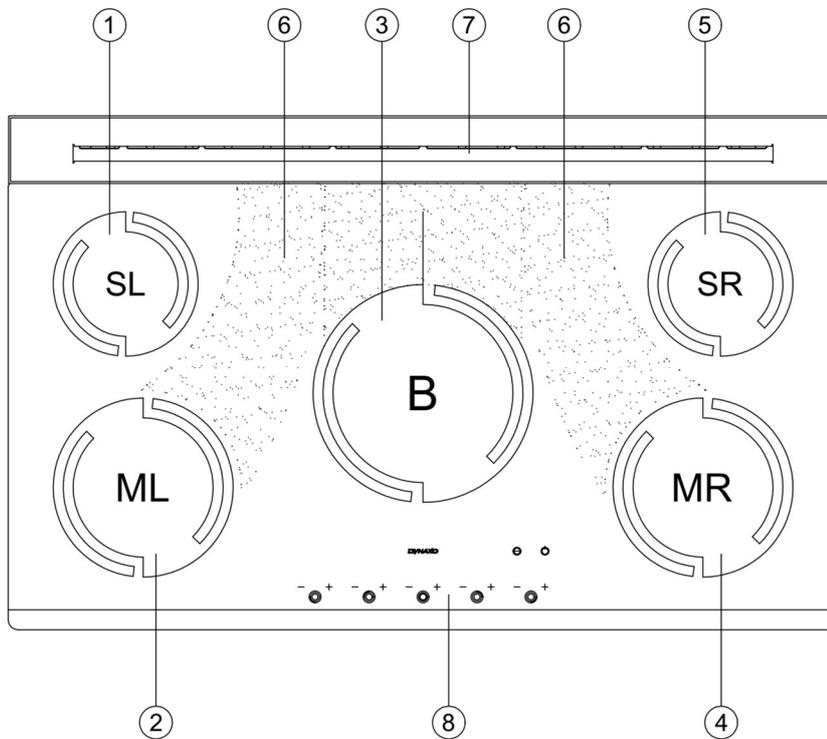
Bedienpult der Platte DynaCook X4



1. Sperre der Platte
2. Schalter ON/OFF
3. Verringerung des Feldleistung
4. Vergrößerung des Feldleistung
5. Leistungsanzeiger mittlerer Brenner links **ML**
6. Leistungsanzeiger großer Brenner **B**
7. Leistungsanzeiger kleiner Brenner **S**
8. Leistungsanzeiger mittlerer Brenner rechts **MR**

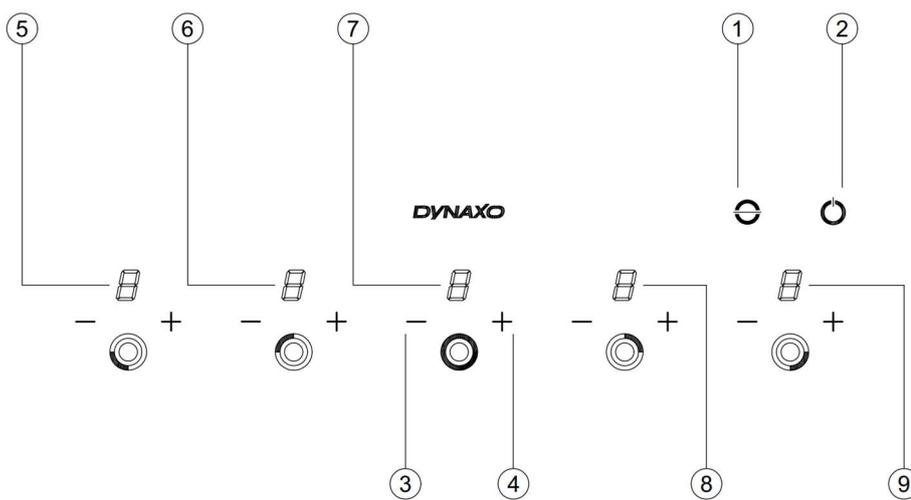
DynaCook X5

Allgemeine Ansicht der Platte DynaCook X5



1. Kleiner Brenner Links SL
2. Mittlerer Brenner Links ML
3. Großer Brenner B
4. Mittlerer Brenner Rechts MR
5. Kleiner Brenner Rechts SR
6. heiße Gegend
7. Auslauf der heißen Abgasen
8. Bedienpult

Bedienpult der Platte DynaCook X5



1. Sperre der Platte
2. Schalter ON/OFF
3. Verringerung des Feldleistung
4. Vergrößerung des Feldleistung
5. Leistungsanzeiger mittlerer Brenner links ML
6. Leistungsanzeiger kleiner Brenner links SL
7. Leistungsanzeiger großer Brenner B
8. Leistungsanzeiger kleiner Brenner rechts SR
9. Leistungsanzeiger mittlerer Brenner rechts MR

Bedienung der Platte

Vor der ersten Betätigung der Platte

- Reinigen Sie zuerst die Platte. Behandeln Sie die Platte wie Glasflächen,
- Führen Sie die Bedienungstätigkeiten unter der Einhaltung von Sicherheitshinweisen und den in dieser Anleitung beschriebenen Regeln aus.
- Erste Betätigung des Kochfeldes nach dem Umtausch der Gasflasche oder nach dem Rückgang vom Gas in der Gasinstallation kann länger hinsichtlich der Anwesenheit von Luft in der Gasinstallation dauern. Solche Tätigkeit kann zeitwillige, lautere Arbeit des betätigenden Kochfeldes begleiten („fauchen“), die ein normaler Zustand ist und die völlig sicher ist,



Es ist verboten, das Kochfeld der Keramikplatte einzuschalten, ohne vorher auf dem Kochfeld den Topf mit dem Gericht zu stellen.

Betätigung und Einstellung der Kochfelder



Hinweise:

- Die Platte hat nach dem Einschalten mit dem Hauptschalter ON/OFF aktive (fertige zur Arbeit) alle Sensoren, die Kochfelder steuern; wenn kein der Sensoren innerhalb von 10 Sek. berührt wird, schaltet sich die Platte automatisch ab,
- Pulsierender Charakter der Arbeit des Kochfeldes bedeutet im Praxis, dass das Kochfeld in der Zeit, in der es kein Gas verbrennt (ein paar bis ein paar Dutzende Sekunden in einem Zyklus), gibt die Wärme dem Topf mit dem Deckel und dem Gericht - somit sparen wir Gas.



Wenn der Brenner (Kochfeld) nicht brennt, wird auf der Anzeige der Leistungsstufe des Kochfeldes (Brenners), dessen diese Situation betrifft, die Meldung „G“ angezeigt (siehe: *Sicherung vor dem Gasaustritt*). In diesem Fall soll man mindestens 60 Sekunden abwarten, bevor man das Kochfeld (Brenner) nochmals einzuschalten versucht.

Anzeige der Leistungssignalisierung	Stufe der Heizleistung
1	niedrigste
9.	höchste

- Jeder der Sensoren [+] oder [-] ist dem entsprechenden Kochfeld zugeordnet und dient der Einstellung der Leistungsstufe des Kochfeldes.



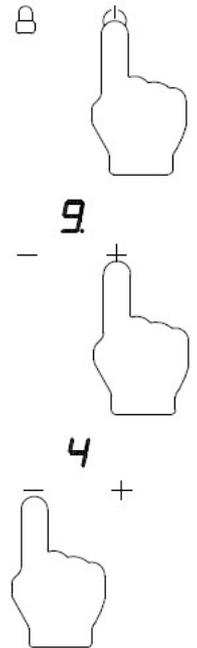
Jede Stufe der Heizleistung von 1 bis 9 hat einen Zwischenpegel - er ist mit einer Zahl und einem Punkt (z. B. 4) gekennzeichnet.

EINSCHALTEN DES KOCHFELDES/DER KOCHFELDER:

- a) **Stellen Sie den Topf** mit dem Inhalt auf entsprechendes Kochfeld,
 b) Berühren Sie mit dem Finger den Sensor des Hauptschalters **ON/OFF** (auf Anzeigen der Leistung von Kochfeldern erscheinen Ziffer 0),

- berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden den Sensor [+]: es stellt die Leistung des Kochfeldes auf die Stufe „9.“ ein,

- berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden den Sensor [-]: es stellt die Leistung des Kochfeldes auf die Stufe „4“ ein,



c) Weiteres Berühren des Sensors der Leistungseinstellung des Kochfeldes:

[+] erhöht die Leistung des Kochfeldes,

[-] reduziert die Leistung des Kochfeldes

Fließende Einstellung der Leistung vom Kochfeld:

- wenn Sie den Sensor [+] länger, als 1 Sek. berühren, dann erfolgt die automatische, fließende Steigerung der Stufe der Kochleistung bis „9.“
- wenn Sie den Sensor [-] länger, als 1 Sek. berühren, dann erfolgt die automatische, fließende Verringerung der Stufe der Kochleistung bis „0“.

Die Leistung des Kochfeldes (Leistungsstufe 1 bis 9) wird durch zyklisches Einschalten und Abschalten eingestellt. Die Tabelle stellt den Arbeitszyklus des Brenners je nach der eingestellten Leistungsstufe dar.

Leistungsstufe	Arbeitszeit des Kochfeldes [s]	Abschaltzeit des Kochfeldes [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
9.	1800	0

ABSCHALTEN DES KOCHFELDES/DER KOCHFELDER:

- Berühren Sie gleichzeitig beide Sensoren [+] und [-] des jeweiligen Kochfeldes, unabhängig von der eingestellten Stufe der Kochleistung oder
- Berühren Sie die ganze Zeit den Sensor [+] oder [-], bis auf der Anzeige die Ziffer „0“ erscheint, oder
- Berühren Sie den Sensor **ON/OFF**, wenn das Kochfeld/die Kochfelder arbeitet (n), schaltet es alle Kochfelder ab.



Wenn das Kochfeld/die Kochfelder auf Leistungsanzeigen der Brenner abgeschaltet werden (Abb. 2), kann der Buchstabe „H“ oder „h“ erscheinen – es ist Signalisierung des heißen Kochfeldes (siehe: Anzeige des Resterwärmens).

Funktion des schnellen Aufkochens (9.)

Die Funktion des schnellen Aufkochens hat zum Ziel maximale Beschleunigung des Aufkochens (besonders der größeren Menge von Wasser), was durch die Anzeige des Ziffers „9.“ Signalisiert wird. Die Platte arbeitet mit der vollen Leistung 30 Minuten (das Feld wird nicht zyklisch eingeschaltet/abgeschaltet).

Wie soll man das Kochfeld auf die Stufe „9.“ einschalten“ ? – siehe **EINSCHALTEN DES KOCHFELDES/DER KOCHFELDER**.



Hinweise: Nach dem Ablauf von 30 Minuten erlischt das Symbol des Punktes und das Kochfeld geht ins System der zyklischen Arbeit auf der Stufe der Kochleistung „9“ über.

Funktion des automatischen Aufwärmens

Diese Funktion wird ohne Benutzereingriff beim Start einer bestimmten Kochzone aktiviert, wenn dieses Feld kalt ist (die Funktion ist inaktiv, wenn das Feld aufgewärmt ist). Der automatische Heizmodus schaltet automatisch ab und dient zum schnelleren Erreichen der erwarteten Temperatur der Kochzone.

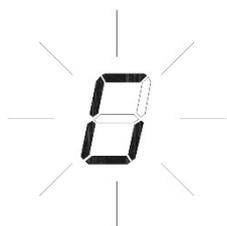
Das System FHZ (Flexible Heating Zone)

Innovative Konstruktion der Keramikplatte DynaCook hat das System der Kochfelder Flexible Heating Zone (FHZ). Das Kochfeld FHZ bedeutet die Möglichkeit vom Kochen auf dem jeweiligen Kochfeld in Töpfen mit dem Durchmesser des Bodens im Bereich von – bis (siehe Tabelle).

Arbeitsumfang (Durchmesser) des Kochfeldes (FHZ)		Name des Brenners
Zulässige Topfdurchmesser		
Von	Bis	
180 mm	220 mm	Großer Brenner
140 mm	180 mm	Mittlerer Brenner
105 mm	145 mm	Kleiner Brenner

Sicherung vor dem Gasaustritt

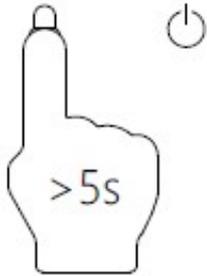
Die Keramikplatte DynaCook hat viele Systeme, die die Sicherung beim Gebrauch garantieren. Eins der Systeme ist die Sicherung vor dem Gasaustritt. Dies ist eine mit vielen Tests geprüfte und bestätigte Sicherung, die auf die stetige Kontrolle des Prozesses der Gasverbrennung beruht. Wenn es irgendwelche Probleme mit der Gasverbrennung gibt, z.B. wenn der Zündmagnet beschädigt wird, sperrt die Sicherung vor dem Gasaustritt automatisch die Gaszuführung zum Brenner ab. Auf der Leistungsanzeige des Kochfeldes, das das Problem betrifft, wird der Buchstabe „G“ angezeigt und man hört ein kurzes, unterbrochenes Tonsignal. Solcher Zustand verursacht automatische Sperre der Platte. Wie man die Sperre entfernen kann, wird im Kapitel „*Verfahrensweise bei Störungen*“ beschrieben.



Hinweise: Erscheinen des Codes „G“ kann durch Mangel an Gas z.B. in der Flasche oder im Gasnetz verursacht werden.

Sicherung vor Kindern / Sperre des Bedienpultes

Wenn Sie unkontrollierte Betätigung der Platte vorbeugen wollen (z.B. von Kindern oder Haustieren, z.B. Katzen), sollen sie die Funktion der Sperre des Bedienpultes nutzen.

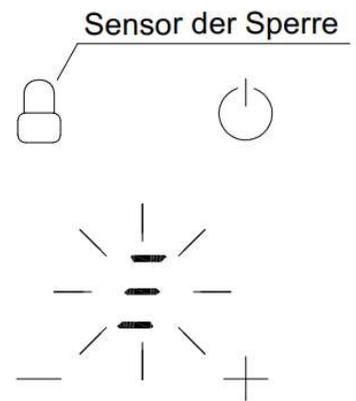


Einschalten der Sperre:

- Berühren Sie den Sensor der Sperre mindestens 2 Sek., wenn die Schlosssymbol und Tonsignal leuchten, bedeutet es Einschalten der Sperre des Bedienpultes.

Abschalten der Sperre:

- Berühren Sie den Sensor der Sperre mindestens 2 Sek., wenn die Schlosssymbol und Tonsignal erlöschen, bedeutet es Entsperrern des Bedienpultes.

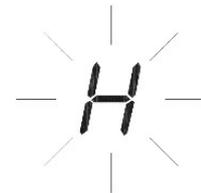


Sperre des Bedienpultes ist dann, wenn man Kochfelder nicht einschalten kann, es wird mit dem Tonsignal und der Schlosssymbol signalisiert.

Anzeiger des Aufwärmens

Die Keramikplatte ist mit dem Anzeiger des Aufwärmens für jedes Kochfeld ausgestattet.

Wenn ein „H“ angezeigt wird, ist das Signal: „**das Kochfeld ist heiß**“. Man kann auf diesem Feld Wärme des Gerichts halten oder Schokoladenguss schmelzen.



Wenn ein „h“ angezeigt wird, ist das Signal: „**das Kochfeld ist warm**“.
Anzeiger „h“ erlischt, wenn das Kochfeld ausreichend abkühlt



Fläche der Platte ist an markierten Arbeitsbereichen der Kochfelder, Zonen der heißen Abgasen heiß während des Kochens und gewisse Zeit nach der Beendigung des Kochens, obwohl die Kochfelder abgeschaltet sind. Heiße Kochfelder werden mit dem Buchstaben „H“ oder „h“ signalisiert. Daher zeigt der Anzeiger der Leistung vom Kochfeld den Buchstaben „H“ oder „h“ an, und man soll besonders vorsichtig sein, denn es gibt Möglichkeit der Verbrennung, und man darf die Kochfelder, Zonen der heißen Abgasen und Zonen des Auslaufs der heißen Abgasen nicht berühren, und auf ihnen keine Gegenstände lassen, die gegen erhöhte Temperatur beständig sind, z.B. Gegenstände aus Kunststoff.



Nach dem Rückgang der Spannung wird der Anzeiger der Aufwärmung abgeschaltet, daher wenn es keine elektrische Energie gibt, muss man besonders vorsichtig sein, damit es nicht zur Verbrennung kommt.

Nutzung der Wärme des verbrannten Gases

Die keramische Platte DynaCook hat Kochfeld/Kochfelder, die die Wärme des verbrannten Gases aus dem arbeitenden Brenner nutzt (Kochfeld – siehe Aufbau der Platte Abb. 1). Dieses Feld kann man für Aufwärmen der Gerichte, Erhalten der Wärme der Gerichte verwenden. Man kann sie auch für Vorbereitung der Gerichte in der Bratpfanne nutzen.

Die Kochfelder, die die Wärme des verbrannten Gases aus dem arbeitenden Brenner, sind ein Kochfeld, das „umsonst“ arbeitet. Nutzung des Kochfeldes verringert die Kosten des Kochens.



Kochfelder, Zonen der heißen Abgasen und Auslauf der heißen Abgasen im Fall der Arbeit von Kochfeldern haben hohe Temperatur. Berühren droht der Verbrennung! Man darf nicht auf sie Gegenstände lassen, die nicht gegen die erhöhte Temperatur beständig sind, z.B. Gegenstände aus Kunststoff. Während der Vorbereitung der Gerichte soll man nicht ihr Überkochen zulassen und man soll maximal „Spritzen“ vom Öl auf Kochfelder, Zonen der heißen Abgasen und Auslauf der heißen Abgasen vermeiden, weil die Reste der Gerichte und des Fettes angebrannt werden können.

Solche Anbrennungen entfernt man am besten mittels des Schabers für die keramischen Platten -> siehe das Kapitel Reinigung und Wartung.

Automatische Begrenzung der Arbeitszeit

Um die Effizienz der Arbeit zu erhöhen und die Sicherheit sicherzustellen, ist die Keramikplatte mit **dem Begrenzer der Arbeitszeit** für jedes Kochfeld ausgestattet. Die maximale Arbeitszeit hängt von der gewählten Leistungsstufe des Kochfeldes.

Wenn wir die Leistungsstufe längere Zeit nicht wechseln (siehe Tabelle daneben), dann schaltet sich solches Kochfeld automatisch ab. Danach kann man jede Zeit das Kochen wieder aufnehmen und jeweilige Kochfelder gemäß der Bedienungsanleitung bedienen.

Leistungsstufe des Kochfeldes	Maximale Arbeitszeit des Kochfeldes (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

Töpfe

Es wird nicht angefordert, spezielle Töpfe, wie z.B. im Fall der Induktionsplatten zu gebrauchen.

Für die Keramikplatten sollen ausschließlich Gefäße verwendet werden, die für Kochen und Braten geeignet sind. Beachten Sie Anweisungen ihrer Hersteller.



Es ist verboten, Töpfe mit dem Boden aus dem „rohen“ Aluminium und Kupfer zu verwenden.

Gefäße zum Kochen, die den Aluminium- oder Kupferboden haben, können metallische Verfärbungen auf dem keramischen Glas lassen, sie sind schwer zu entfernen.

Besonders soll man aufmerksam im Fall der emaillierten Gefäße sein, die nach dem Auskochen des Gerichts unwiderrufliche Beschädigungen der Keramikplatte verursachen können.

Um **die Kochzeit maximal zu verkürzen**, ist es besonders wichtig, dass:

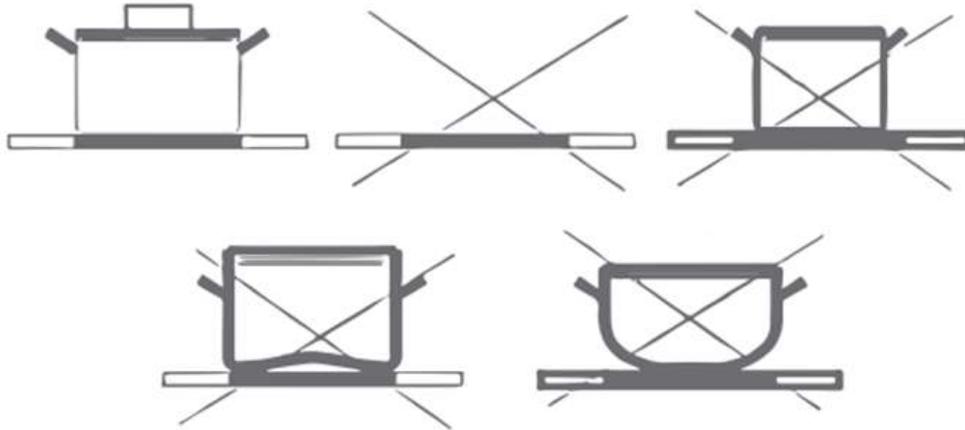
- der Topfboden flach, stabil ist, damit der Topf mit der ganzen Bodenfläche am Kochfeld der Keramikplatte anliegt.

Der Boden mit scharfen Kanten, Dornen und mit verkohlten Gerichtresten kann die Keramikplatte kratzen und schleifend wirken.

- der Topf entsprechenden Deckel hat,

- der Durchmesser des Topfbodens mit der Tabelle Nr. 2 konform ist (siehe Kapitel *Das System FHZ*)

Die verschmutzten Flächen der Kochfelder und Gefäße machen volle und ökonomische Nutzung der Wärme unmöglich.



Reinigung und Wartung

Regelmäßige Reinigung ist eine sehr einfache Tätigkeit, für die man nicht viel Zeit braucht.

Die beste Weise, Flecken auf der Keramikplatte zu vermeiden, ist ihre regelmäßige Reinigung nach jedem Kochen. Dadurch brennen die Reste nach dem Kochen nicht so stark an.



Die Platte soll erst dann gereinigt werden, wenn sie kalt ist.



Wenn die Fläche der Platte gebrochen ist, soll man die Platte sofort abschalten, Gaszufuhr schließen und Strom abschalten, um die Möglichkeit des Stromstoßes zu verhindern. Zu diesem Zweck soll man die Sicherung abschalten, oder den Stecker für die Platte aus der Steckdose herausnehmen. Dann soll man sich an Service wenden.



Man darf zur Reinigung der Verschmutzungen keine aggressiven oder ätzenden Mitteln gebrauchen (Säuren, Hydroxid oder Natriumhypochlorit, etc.).



Wenn man mit der Keramikplatte nicht richtig verfährt, wenn es um ihre Reinigung oder Wartung geht, verantwortet der Hersteller nicht hinsichtlich der Garantie.

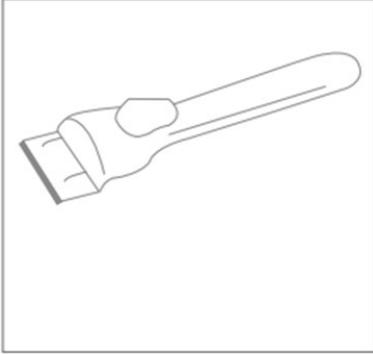


Es ist nicht erlaubt, Verschmutzungen auf dem Glas der Keramikplatte mittels schleifenden Mitteln zu reinigen, z.B. mittels Schmirgelpapier oder schleifendem Teil des Schwammes für die Reinigung der Gefäße.

Reinigungsmittel und Schaber für die Keramikplatten kann man in Geschäften mit Chemieprodukten, Drogerien, Geschäften mit dem Zubehör für Haushalt, Warenhäusern kaufen.

Man darf das Reinigungsmittel auf das warme keramische Glas auflegen. Das Reinigungsmittel soll man mit dem feuchten Lappen vor dem vorherigen Aufwärmen der Keramikplatte abwischen. Sonst können die Reinigungsmittel ätzend für das Glas wirken.

Optimale und empfohlene Ausstattung für Reinigung und Wartung der Platte



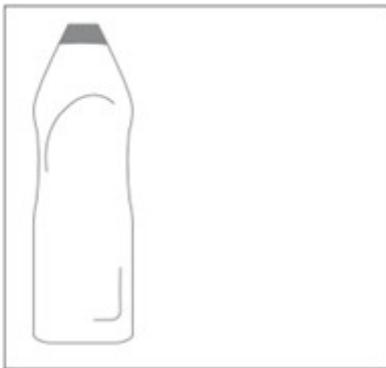
Der Schaber dient zur Entfernung der Anbrennungen und starken Verschmutzungen auf dem Glas (Keramik).

Die Oberfläche der Keramikplatte darf ausschließlich mit der herausgeschobenen Klinge eines Reinigungsschabers gemäß der diesem beigefügten Bedienungsanleitung gereinigt werden. Andernfalls kann es zu Körperverletzungen der die Reinigung ausführenden Person oder zu Kratzern auf der Oberfläche der Platte kommen.

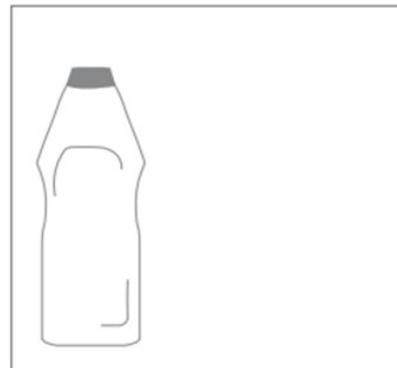


Die Schneide des Schabers ist sehr scharf. Es besteht Gefährlichkeit, sich zu verletzen. Wenn der Schaber nicht verwendet wird, soll seine Schneide gemäß der Anleitung des Herstellers sicherstellen. Beschädigte Schneide soll unverzüglich gewechselt werden.

Milch zur Reinigung der Keramikplatten



Milch zur Wartung der Keramikplatten



Reinigung des Glases der Keramikplatte

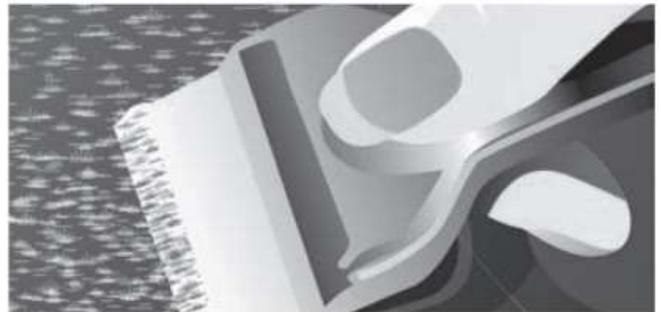


Die Platte soll erst dann gereinigt werden, wenn sie kalt ist.

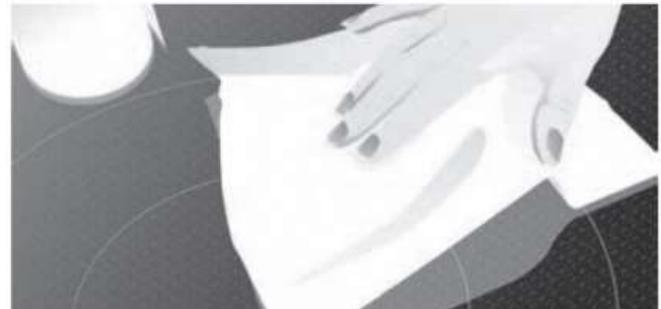
Man soll ausschließliche Reinigungsmittel für Glaskeramik verwenden und Hinweise des Herstellers beachten, die auf der Verpackung dieser Präparate angegeben werden.

Bei der Reinigung der Glaskeramik gelten dieselben Regeln, wie im Fall der Glasflächen. Verwenden Sie auf keinem Fall:

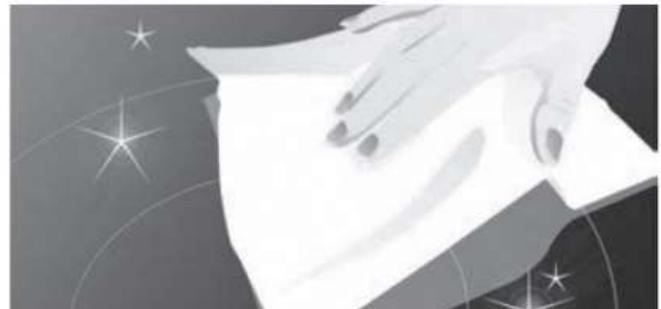
- Schleifmittel, aggressive Mittel oder ätzende Mittel,
- Sand für Scheuern,
- Mittel für Entfernung der Rost,
- Hochdruckreiniger,
- Mittel, die für den Einsatz in der Spülmaschine geeignet sind,
- Mittel, die für Reinigung der Backöfen geeignet sind.



1. Um genau die Keramikplatte zu reinigen, muss man zuerst größere Verschmutzungen und Gerichtreste mittels des Schabers oder des Schwamms entfernen, der für die Reinigung der Keramikflächen geeignet ist.



2. Auf das kühle Glas der Keramikplatte soll entsprechende Menge der Reinigungssubstanz aufgelegt werden und sie mit dem entsprechenden Schwamm/Lappen/Küchenpapier verstrichen werden. Abwarten 5 – 10 Minuten.



3. Dann soll man die Glasfläche mit dem feuchten Lappen/Schwamm abwischen und aufwischen, bis es trocken ist. Fertig !



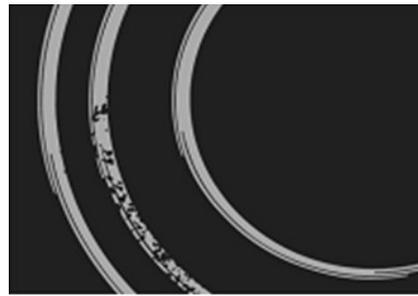
Die Kochplatte soll erst dann gereinigt werden, wenn sie kalt ist.

Art der Verschmutzung	Reinigungsart – REIHENFOLGE DER SCHRITTE
1. Leichte, nicht angebrannte Verschmutzungen, Streifen	<p>a) Wischen Sie es mit dem feuchten Schwamm für die Reinigung der Gefäße mit der kleinen Menge der Milch für die Reinigung der keramischen Platten ab</p> <p>b) Nach dem Waschen - das Glas wischen, bis es trocken ist</p>
2. Stark angesetzte Verschmutzungen	<p>a) mit dem Schaber für die Reinigung der keramischen Platten soll man alle Anbrennungen und feste Teilchen entfernen,</p> <p>b) mit dem feuchten Schwamm/Lappen die mit dem Schaber entfernten Verschmutzungen wegräumen</p> <p>c) mit dem Schwamm auf die stark verschmutzte Stellen Milch für die Reinigung der keramischen Platten auflegen und ca. 5-10 Minuten abwarten,</p> <p>d) das Glas mittels des feuchten Lappens/Schwamms reinigen</p> <p>e) das Glas abwischen, bis das Glas sauber ist,</p> <p>f) nach dem Waschen – das Glas wischen, bis es trocken ist</p>
3. Kalkflecke (z.B. Reste nach dem Überkochen des Wassers)	<p>1. Weise:</p> <p>a) wischen Sie es mit dem feuchten Schwamm für die Reinigung der Gefäße mit der kleinen Menge der Milch für die Reinigung der keramischen Platten ab</p> <p>b) das Glas wischen, bis es trocken ist</p> <p>2. Weise:</p> <p>a) wischen Sie es mit dem feuchten Schwamm mit dem Spritessig,</p> <p>b) streuen Sie auf den feuchten Fleck das Natron und warten Sie 5 Min. ab</p> <p>c) wischen Sie es mit dem Schwamm</p> <p>d) Nach dem Waschen - das Glas wischen, bis es trocken ist</p>
4. Helle Flecke - perlenmutterfarben (Aluminiumreste)	<p>Glänzende Orte ergibt sich aus Kratzer von der Unterseite der Töpfe, vor allem, wenn Sie Kochgeschirr mit Boden aus Aluminium oder durch die Verwendung von ungeeigneten Reinigungsmitteln verwenden. Diese Orte können kaum mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel entfernt werden.</p> <p>1. Weise:</p> <p>a) Feuchten Sie den Fleck mit dem Spritessig (Lösung 10 %)</p> <p>b) warten Sie 10-15 Min. ab</p> <p>c) legen Sie auf den Fleck (entfernen Sie den Spritessig nicht) Milch für die Wartung der keramischen Platten -> warten Sie, bis die Milch trocken wird und eine Schale bildet</p> <p>d) wischen, bis es trocken wird</p> <p>e) reinigen Sie es mit der Milch für die Wartung der keramischen Platten</p> <p>f) nach dem Waschen - das Glas wischen, bis es trocken ist</p> <p>2. Weise:</p> <p>a) bereiten Sie Lösung von Bleichmittel und Wasser vor (1 Teil des Bleichmittel und 1 Teil Wasser)</p> <p>b) feuchten Sie mit der Lösung ein Papierhandtuch</p> <p>c) legen Sie feuchtes Handtuch auf den Fleck und warten Sie min. 1 Stunde ab</p> <p>d) wischen Sie das Glas, bis es trocken ist</p> <p>e) reinigen Sie es mit der Milch für die Wartung der keramischen Platten</p> <p>f) Nach dem Waschen - das Glas wischen, bis es trocken ist</p> <p>Diese Tätigkeiten soll man eventuell mehrmals wiederholen.</p>
5. Zucker, Gerichtreste mit dem Zuckergehalt, Kunststoff, Aluminiumfolie, Salz, Zitronensäure Zucker und Produkte, die Zucker enthalten, können die Fläche der Keramikglases fest beschädigen !	<p>Man darf nicht das jeweilige Kochfeld abschalten !</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;">  <p>Vorsicht ist geboten. Es besteht Risiko der Verbrennung. Verwenden Sie ausschließlich den Schaber für die Reinigung der keramischen Platten.</p> </div> <p>a) Man soll mit dem Schaber für Reinigung der keramischen Platten sofort genau Reste abkratzen (im heißen Zustand) aus dem heißen Kochfeld</p> <p>b) Nach der Entfernung der Verschmutzung kann man die Keramikplatte abschalten und die abgekühltes Glas je nach dem Verschmutzungsgrad gemäß der oben in der Tabelle beschriebenen Fällen reinigen</p>

Beispiele der Mängel vom Glas der Keramikplatte, die die Garantie nicht berücksichtigt:



Abgewischter Aufdruck des Glases – Ergebnis der Anwendung vom nicht richtigen Reinigungsmittel.



Feste Beschädigung der Fläche des Glases durch Zucker und Produkte, die Zucker enthalten.



Körnchen des Sandes, die eventuell auf die Küchenplatte während des Kartoffeln-Schalens oder Salat-Waschens fallen können, können die Fläche bei der Verschiebung der Töpfe kratzen. Daher soll man es beachten, dass auf der Platte keine Körnchen des Sandes gelassen werden.



Es ist verboten, die Verschmutzungen auf dem Glas der Keramikplatte mittels der Schleifmittel zu reinigen, z.B. mit dem Schmirgelpapier oder dem Schleifteil des Schwamms für die Reinigung der Gefäße.

Entfärbungen und Kratzer der Fläche des Glases der Keramikplatte haben keinen Einfluss auf die Wirkung und Stabilität der Plattenarbeit. In den meisten Fällen ist es eine Konsequenz der Anbrennungen von Restgerichten oder Verschiebung der Töpfe sowie Pfannen (insbesondere Töpfe mit dem Aluminium- oder Kupferboden) auf der Fläche und solche Entfärbungen sind schwer zu entfernen. Alle oben beschriebenen Mängel haben den ästhetischen Charakter, und ergeben sich aus der Art der Plattenarbeit. Diese Mängel umfasst nicht die Garantie.

Wartung des Glases der Keramikplatte



Die Kochplatte soll erst dann gewartet werden, wenn sie kalt ist.

Die Kochplatte soll mittels der Schutzmittel und Wartungsmittel gewartet werden, die für Keramikglas geeignet sind, wie z.B. Milch für die Wartung der Keramikplatten. Beachten Sie Hinweise des Herstellers, die auf der Verpackung dieser Präparate angegeben werden.

Reinigung des Auslaufs der heißen Abgasen



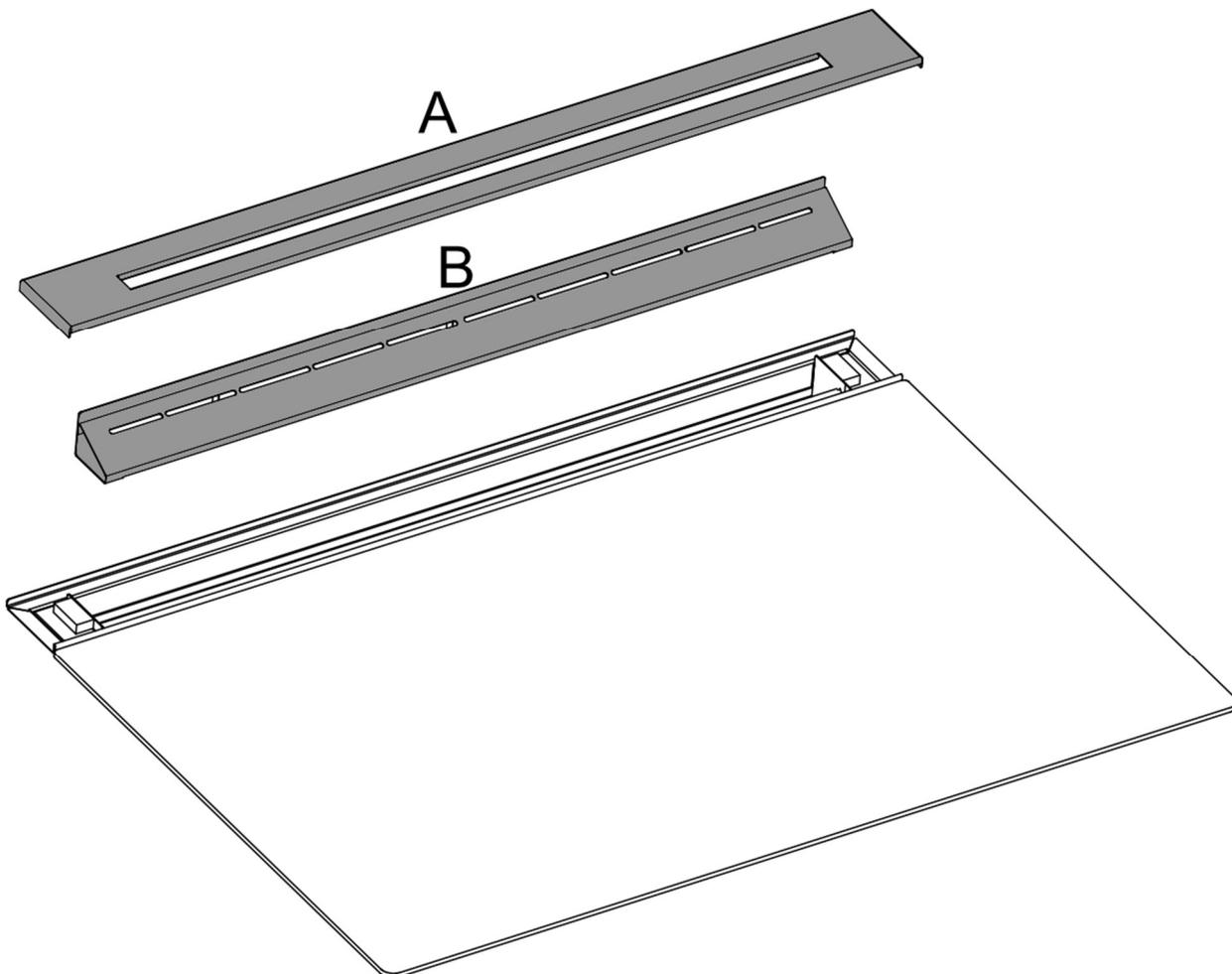
Metallteile der Platte sollen erst dann gereinigt werden, wenn sie kalt sind.



Bei der Reinigung der Elemente des Auslaufs der heißen Abgasen wird besondere Vorsicht geboten, hinsichtlich der Risiko, sich mit der Blechkante zu verletzen, von dem diese Elemente hergestellt werden.



Bei der Reinigung der Metallelemente soll man keinen Schaber für Reinigung der keramischen Platten verwenden.

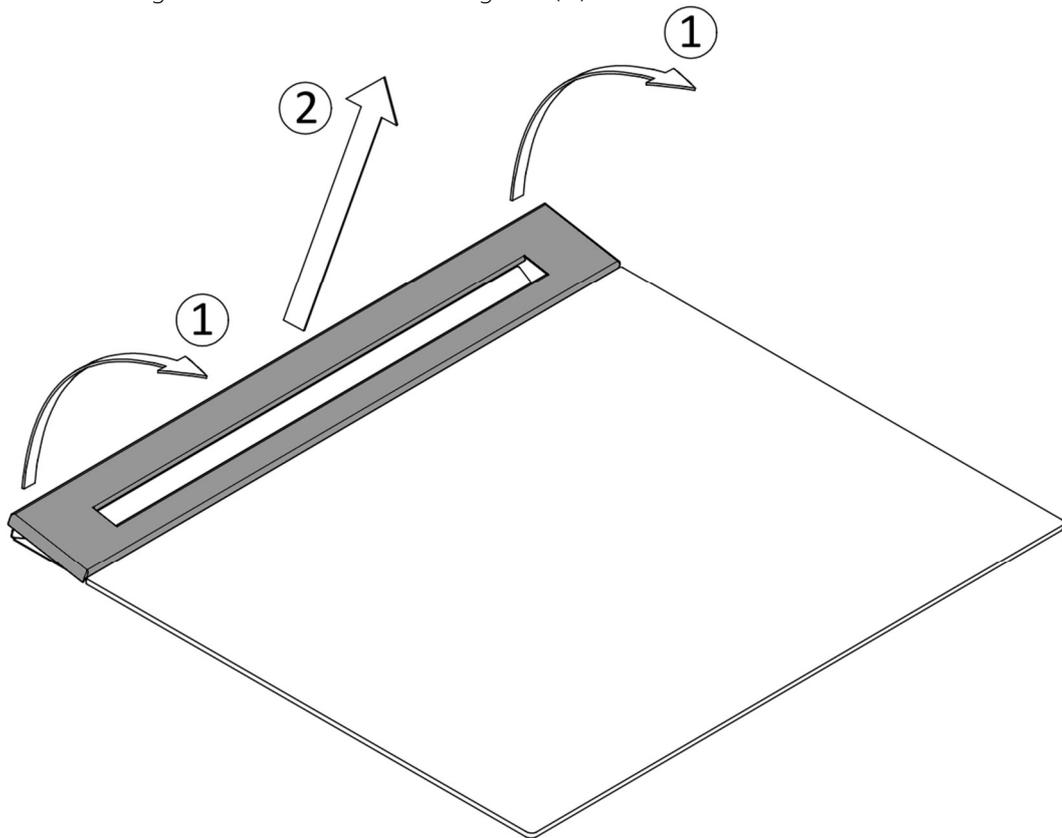


Abschirmung des Auslaufs der heißen Abgasen (A)

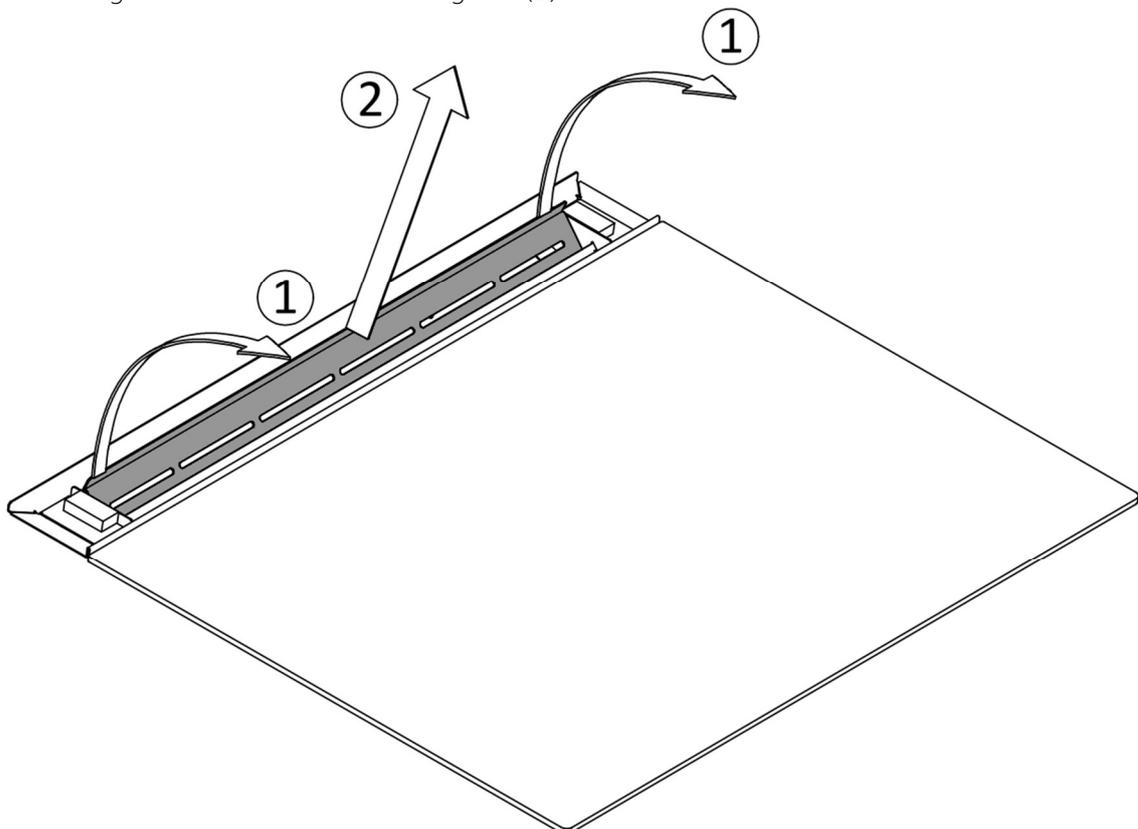
Einlage des Auslaufs der heißen Abgasen (B)

Demontage des Auslaufs der heißen Abgasen Elemente

Demontage der Abschirmung des Auslaufs der heißen Abgasen (A)

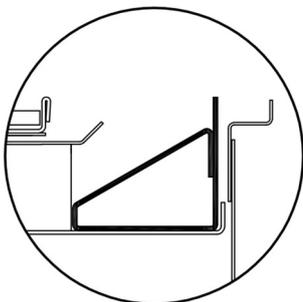
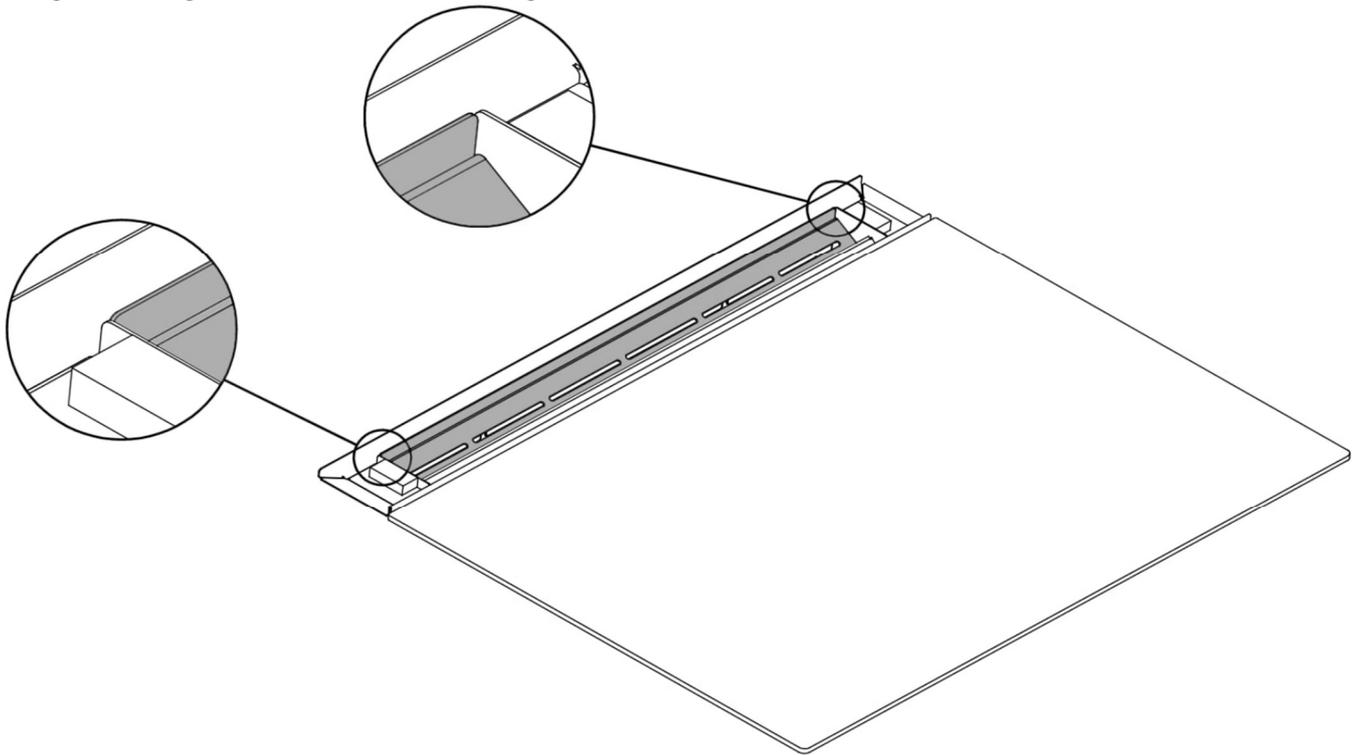


Demontage der Einlage des Auslaufs der heißen Abgasen (B)

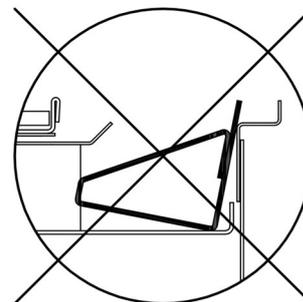


Montage des Auslaufs der heißen Abgasen Elemente

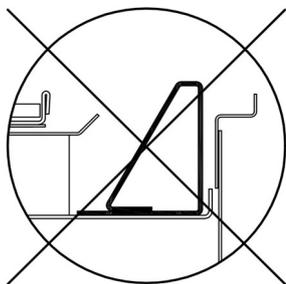
Montage der Einlage des Auslaufs der heißen Abgasen (B)



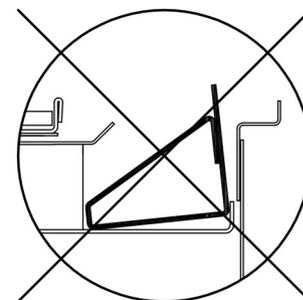
Gut



Falsch



Falsch



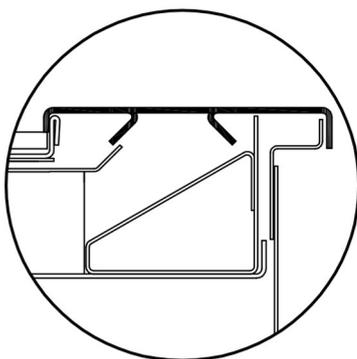
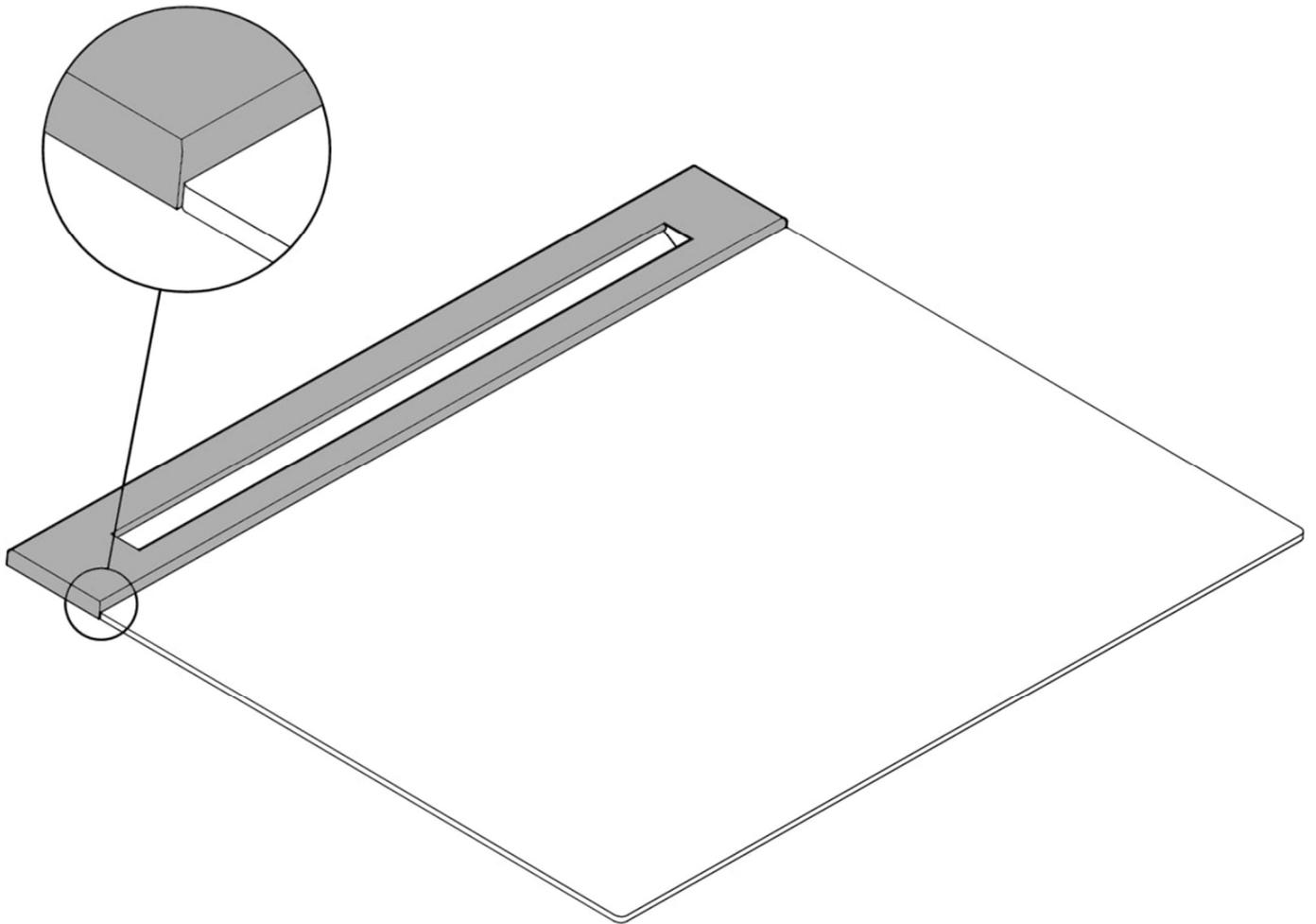
Falsch



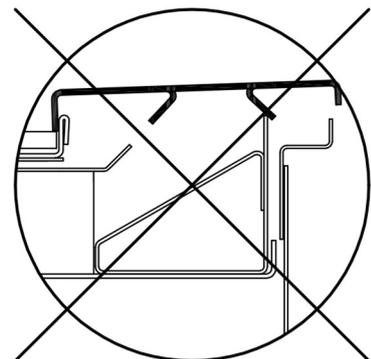
Metallelemente der Kochplatte sollen erst dann gereinigt werden, wenn sie kalt sind.

Montage des Auslaufs der heißen Abgasen Elemente

Montage der Abschirmung des Auslaufs der heißen Abgasen (A)



Gut



Falsch



Metallelemente der Kochplatte sollen erst dann gereinigt werden, wenn sie kalt sind.

I. Abschirmung des Auslaufs der heißen Abgasen **A** - Reinigung

Art der Verschmutzung	Reinigungsart
<p>1.</p> <p>Leichte, nicht angebrannte Verschmutzungen, Ablagerungen</p>	<p>a) Wenn es nötig ist, nehmen Sie die Abschirmung des Auslaufs der heißen Abgasen ab A</p> <p>b) Wischen Sie mit dem leicht feuchten Lappen für Reinigung der Gefäße mit der kleinen Menge der Milch für Reinigung der keramischen Platten</p> <p>c) Wischen Sie es, bis es trocken ist</p> <p>d) Setzen Sie die Abschirmung des Auslaufs der heißen Abgasen A</p>
<p>2.</p> <p>Anbrennungen</p>	<p>a) Wenn es nötig ist, nehmen Sie die Abschirmung des Auslaufs der heißen Abgasen ab A</p> <p>b) auf raues Gewebe des et was feuchten Schwammes für die Reinigung der Gefäße legen Sie Milch für die Reinigung der keramischen Platten auf und dann legen Sie es auf die verschmutzte Metallfläche auf, warten Sie ca. 5 – 10 Minuten ab und scheuern Sie das Metall</p> <p>c) wenn es keine Möglichkeit gibt, erwartete Farbe des Metalls zu erhalten, gehen Sie zum Punkt Nr. 3 unten</p> <div data-bbox="440 875 1453 1032" style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  <p>Wenn Sie scheuern, erhalten Sie die Richtung die Abschirmung des Auslaufs der heißen Abgasen entlang – gemäß der Richtung von Rissen (Bodenstruktur), die der Abschirmung des Auslaufs der heißen Abgasen angegeben wurden.</p> </div> <p>d) Wischen Sie mit dem feuchten Lappen/Schwamm für die Reinigung der Gefäße</p> <p>e) Wischen Sie es, bis es trocken ist</p> <p>f) Legen Sie die Abschirmung des Auslaufes der heißen Abgasen A</p>



Achten Sie darauf, das Glas nicht zu zerkratzen !!!



Metallelemente der Kochplatte sollen erst dann gereinigt werden, wenn sie kalt sind.

II. Einlage des Auslaufes der heißen Abgasen **B** – Reinigung



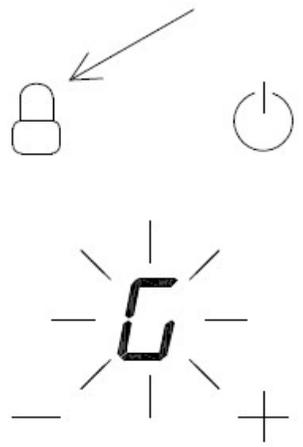
Scheuern kann die Lackschicht der Einlage **B** beschädigen, daher soll man Scheuern der Einlage mit Schleifmaterialien, mit dem schleifenden Teil des Schwammes vermeiden, Schaber.

Art der Verschmutzung	Reinigungsart
Flecke, Verschmutzungen	<ul style="list-style-type: none">a) Nehmen Sie die Abschirmung des Auslaufes der heißen Abgasen A abb) Nehmen Sie die Abschirmung des Auslaufes der heißen Abgasen B abc) Wischen Sie mittels des Schwammes oder Lappens mit dem Spülmittel aus der Fläche der Einlage des Auslaufes der heißen Abgasen B Verschmutzungend) legen Sie die Einlage des Auslaufes der heißen Abgasen Be) Setzen Sie die Abschirmung des Auslaufes der heißen Abgasen A auf

III. Raum des Auslaufes der heißen Abgasen - Reinigung

Art der Verschmutzung	Reinigungsart
Feste Teilchen, pulverige Stoffe, wie Mehl, Grütze, Reis, etc.	<ul style="list-style-type: none">a) Nehmen Sie die Abschirmung des Auslaufes der heißen Abgasen A abb) Nehmen Sie die Abschirmung des Auslaufes der heißen Abgasen B abc) Entwerfen Sie feste Teilchen aus Räumen des Auslaufes der heißen Abgasen mittels des Staubsaugers mit der Saugdüse mit dem weichen Haargarnd) Legen Sie die Einlage des Auslaufes der heißen Abgasen Be) Setzen Sie die Abschirmung des Auslaufes der heißen Abgasen A auf

Verfahrensweise bei Störungen

ALARMZUSTÄNDE AUF DEM STEUERPANEEL				
Lfd. Nr.	Beschreibung der Signalisierung		Problem	ANMERKUNGEN
	Lichtsignal	Tonsignal		
1	<p>Blinkendes oder durchgehendes Aufleuchten der Buchstaben „G“ oder „G“ und „H“ im Wechsel,</p>  <p>in den restlichen Feldern blinkendes Aufleuchten des Symbols „_“</p> 	<p>Kurzes Signal aller 2 Sekunden bis zum Moment der Entsperrung</p>	<p>Kein Gas – keine Flamme</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sicherstellen, dass sich Gas in der Installation befindet, etwa durch Prüfung, ob andere mit Gas betriebene Geräte funktionieren. 2. Keramikplatte durch Berühren des mit dem Symbol der Blockade gekennzeichneten Sensors (siehe nebenstehende Skizze) über einen Zeitraum von mindestens 5 Sekunden entsperren 3. Drei Versuche der Inbetriebnahme mit einem beliebigen Sensor der Leistungseinstellung eines Kochfeldes durchführen. 4. Wird weiterhin „G“ angezeigt (und wurde sichergestellt, dass Gas zum Gerät geliefert wird) Platte vom Stromnetz trennen, Gasventil schließen und den Kundendienst rufen. 
2	<p>Durchgehendes Aufleuchten des Symbols „_“ auf dem Display des gegebenen Kochfeldes</p> 	<p>Stetiges Tonsignal mit einer Dauer von 3 Sekunden oder stetiges Tonsignal beim Berühren des Sensors</p>	<p>Blockade des Steuerungsmoduls eines Kochfeldes</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sauberkeit der Keramikplatte auf dem Steuerpaneel prüfen, um festzustellen, dass dieses nicht durch einen Topf oder durch Verschmutzungen bedeckt ist. Reinigen. Wenn das Signal weiterhin besteht, führen Sie die folgenden Schritte aus. 2. Stromversorgung der Platte für mindestens 1 Minute abschalten. 3. Stromversorgung der Platte wieder einschalten. 4. Wird weiterhin „_“ angezeigt, den Kundendienst rufen. 5. Auf den verbleibenden Kochfeldern kann gekocht werden.
3	<p>Blinkendes Aufleuchten des Buchstabens</p> 	<p>Kurzes Signal aller 2 Sekunden</p>	<p>Störung des Ventilators des Abgasabzugs</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stromversorgung der Platte für mindestens 1 Minute abschalten. 2. Prüfen, ob keine Gegenstände oder Verschmutzungen auf die Unterseite der Platte gelangt sind 3. Stromversorgung der Platte wieder einschalten. Wird weiterhin „F“ angezeigt, Platte vom Stromnetz trennen, Gasventil schließen und den Kundendienst rufen.

Lfd. Nr.	Beschreibung der Signalisierung		Problem	ANMERKUNGEN
	Lichtsignal	Tonsignal		
4	Blinkendes Aufleuchten der Buchstaben „U“ und „H“ 	Kurzes Signal aller 2 Sekunden für einen Zeitraum von 30 Sekunden	Überschreitung der zulässigen maximalen Betriebstemperatur der Platte (Überhitzung)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mindestens 30 Minuten bis zum Abkühlen der Platte warten. In dieser Zeit kann die Platte nicht eingeschaltet werden. 2. Prüfen, ob der Austritt der heißen Abgase nicht abgedeckt oder verstopft ist. 3. Prüfen, ob die Abdeckung des Austritts der heißen Abgase (A) sowie die Einlage des Austritts der heißen Abgase (B) korrekt montiert wurden (siehe Montage des Auslaufs der heißen Abgasen Elemente) 4. Wird erneut das Signal „U“ angezeigt, Platte von der Stromversorgung trennen, Gasventil schließen und den Kundendienst rufen.
5	Stetige Anzeige des Buchstabens „C“. 	Kurzes Signal aller 2 Sekunden	Problem mit der Abführung der heißen Abgase	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stromversorgung der Platte für mindestens 5 Minuten abschalten. 2. Prüfen, ob der Austritt der heißen Abgase nicht abgedeckt oder verstopft ist. 3. Prüfen, ob die Abdeckung des Austritts der heißen Abgase (A) sowie die Einlage des Austritts der heißen Abgase (B) korrekt montiert wurden (siehe Montage des Auslaufs der heißen Abgasen Elemente) 4. Stromversorgung der Platte wieder einschalten. 5. Wird weiterhin das Signal „U“ angezeigt, Platte von der Stromversorgung trennen, Gasventil schließen und den Kundendienst rufen.
6	Stetige Anzeige des Buchstabens „E“. 	Kurzes Tonsignal beim Berühren des Steuerungssensors	Beschädigung des Stromkabels	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stromversorgung der Platte für mindestens 1 Minute abschalten. 2. Stromversorgung der Platte wieder einschalten. 3. Wird weiterhin das Signal „E“ angezeigt, Platte von der Stromversorgung trennen, Gasventil schließen und den Kundendienst rufen.
7	Blinkendes Aufleuchten der Buchstaben „t“ und „H“ 	Kurzes Signal aller 2 Sekunden für einen Zeitraum von 30 Sekunden	Überschreitung der zulässigen maximalen Betriebstemperatur der Platte (Überhitzung)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stromversorgung der Platte für mindestens 15 Minuten abschalten. 2. Prüfen, ob der Austritt der heißen Abgase nicht abgedeckt oder verstopft ist. 3. Prüfen, ob die Abdeckung des Austritts der heißen Abgase (A) sowie die Einlage des Austritts der heißen Abgase (B) korrekt montiert wurden. 4. Wird weiterhin das Signal „t“ angezeigt, Platte von der Stromversorgung trennen, Gasventil schließen und den Kundendienst rufen.

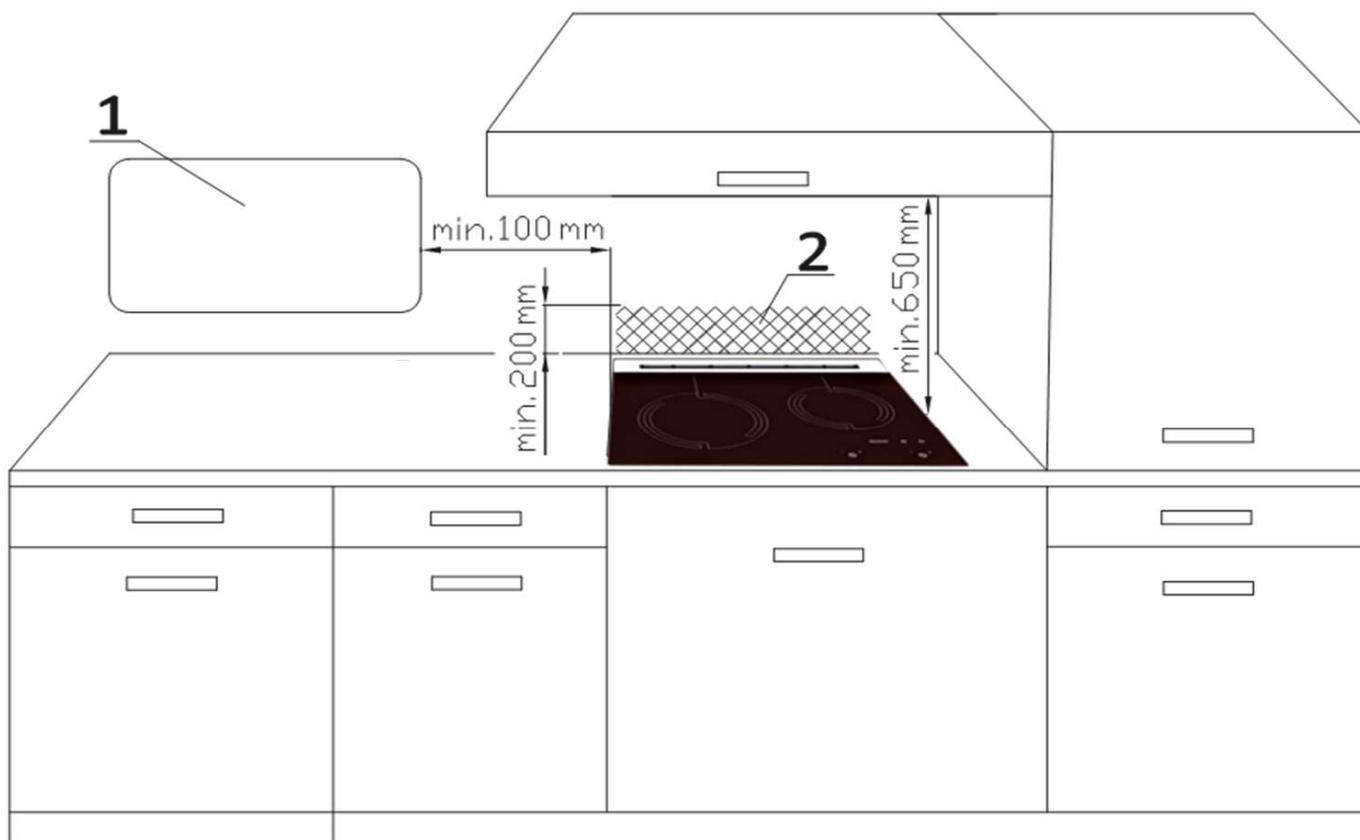
MONTAGEANLEITUNG



Um das Risiko des Unfalls zu vermeiden, ist es notwendig, dass das Gerät gemäß dieser Anleitung installiert wird. Der Hersteller verantwortet rechtlich nicht für irgendwelche Schäden, die infolge der nicht nach dieser Anleitung ausgeführten Montage entstehen. Irgendwelche Änderung im Gerät, die vom Nutzer ausgeführt wird, kann gefährlich sein und ist verboten!

Raum

- Die Küche soll trocken und luftig sein, sie soll auch effiziente natürliche Lüftung haben (Gravitationslüftung, z.B. kippbares Dachfenster), die die Abgasen nach Außen abführt, die während des Gasverbrennens entstehen. Die Lüftung soll aus einer Lüftungsgitter und/oder Abzugshaube bestehen. Der Raum soll die Zufuhr der frischen Luft ermöglichen, die für entsprechendes Gasverbrennen notwendig ist. Die Luft kann direkt durch das äußere Lüftungskanal im Raum geliefert werden, oder indirekt aus benachbarten Räumen, die mit Lüftungskanäle aus Außen ausgestattet sind.
- Abzugshauben sollen gemäß der Bedienungsanleitungen montiert werden, die an sie angehängt werden. Der Abstand zwischen der Fläche der Keramikplatte und der Abzugshaube soll mindestens 650 mm betragen.



1 – Fenster

2 – Material beständig gegen 130°C z.B. gehärtetes Glas, Aluminiumblech/rostfreiem Blech

Montage der Keramikplatte



NUR RICHTIGE MONTAGE SICHERT RICHTIGES FUNKTIONIEREN DER PLATTE, DAHER WENN SIE IRGENDWELCHE ZWEIFELN IM BEREICH DER PLATTENMONTAGE IM KÜCHENMÖBEL HABEN, BITTEN WIR SIE UM KONTAKT MIT DEM SERVICEZENTRUM

unter der

E-Mail: serwis@dynaxo.pl

www.dynacook.pl

www.dynacook-leisure.pl



ES IST VERBOTEN, PLASTISCHE MASSES ZU GEBRAUCHEN (z.B. SILIKONE), DIE DIE KANTEN DER KERAMIKPLATTE MIT DER PLATTE DICHTEN. WENN ES NOTWENDIGKEIT DER SERVICEREPARIERUNG BESTEHT, VERANTWORTEN WEDER HERSTELLER NOCH SERVICE FÜR IRGENDWELCHE SCHÄDEN (z.B. BESCHÄDIGUNG DER FLÄCHE DER PLATTE, BESCHÄDIGUNG DER KERAMIKPLATTE), DIE DURCH NICHT EINSETZEN DIESER WARNUNG VERURSACHT WERDEN.



Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe der leicht brennbaren Stoffe.

Wichtige Hinweise

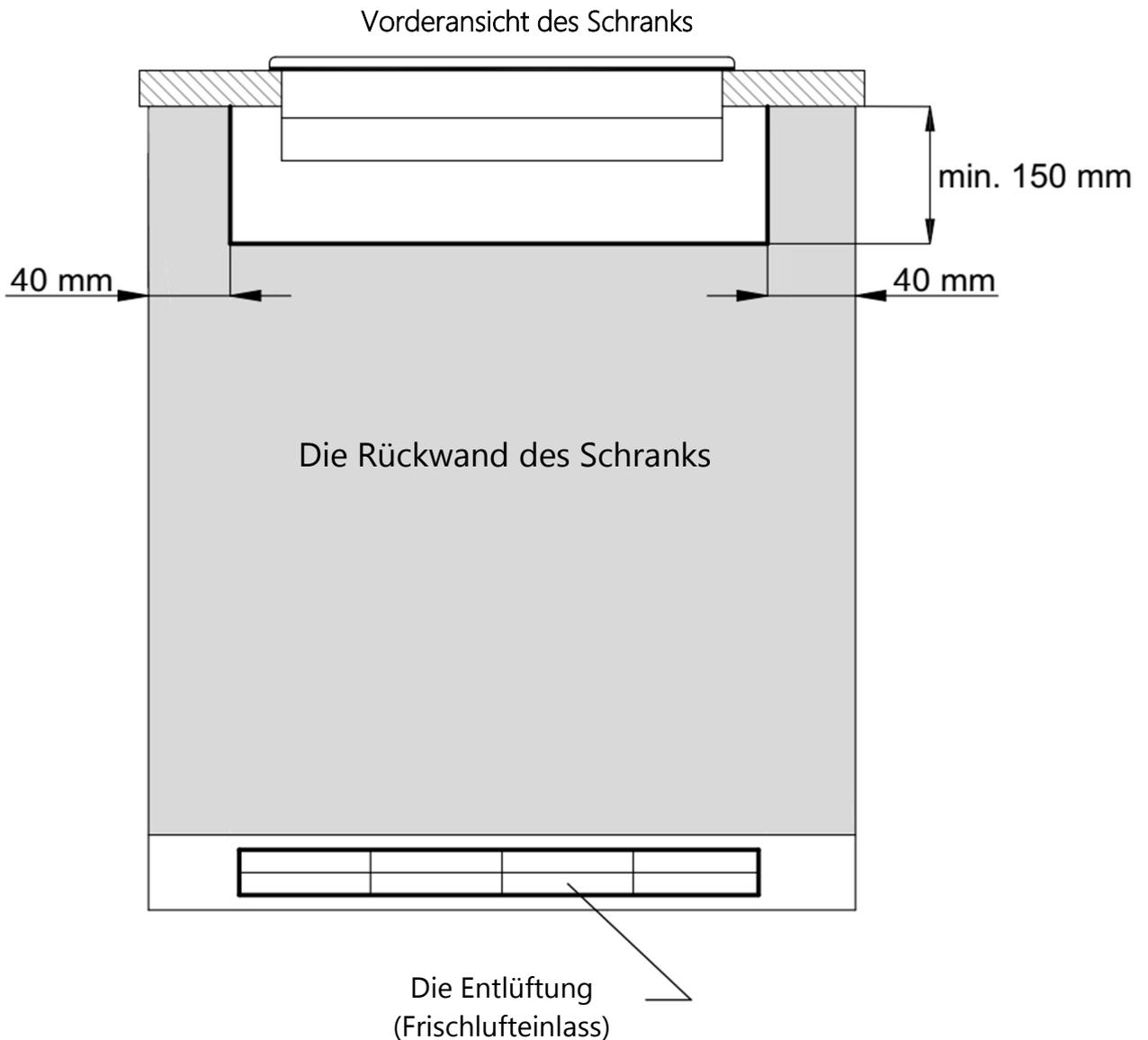
- Möbel für Einbau müssen einen Belag und Klebstoffe für Kleben haben, sie sollen gegen die Temperatur 100°C beständig sein. Nicht-Erfüllung dieser Bedingung kann die Deformation der Fläche oder Ablösen des Belags verursachen,
- Küchenplatte, in der wir die Gasplatte installieren, muss fest an Schränken angeschraubt werden oder fest mit dem Möbelsegment verbunden werden,
- Material an der Wand (hinter dem Auslauf der heißen Abgasen) müssen gegen die Temperatur 130°C beständig sein
- wenn Sie an der Wand (hinter dem Auslauf der heißen Abgasen) das gezielte Glas einsetzen, wird es empfohlen, ausschließlich das gehärtete Glas einzusetzen (das normale Glas kann zerstört werden)
- verbinden Sie die Platte mit dem Gasnetz gemäß des Kapitels **Gasinstallation** (der Anschluss wird von einem berechtigten Gasinstallateur ausgeführt, er bestätigt den Anschluss an die Gasinstallation im Anschlusszeugnis)
- schließen Sie die Platte an die elektrische Installation gemäß des Kapitels **Elektrische Installation**,
- nach der Montage der Keramikplatte in der Küchenplatte soll ihre Arbeit geprüft werden,
- die Einstellung der Keramikplatte soll einen freien Zugang zum Bedienpult der Platte garantieren.

Lüftung der Platte

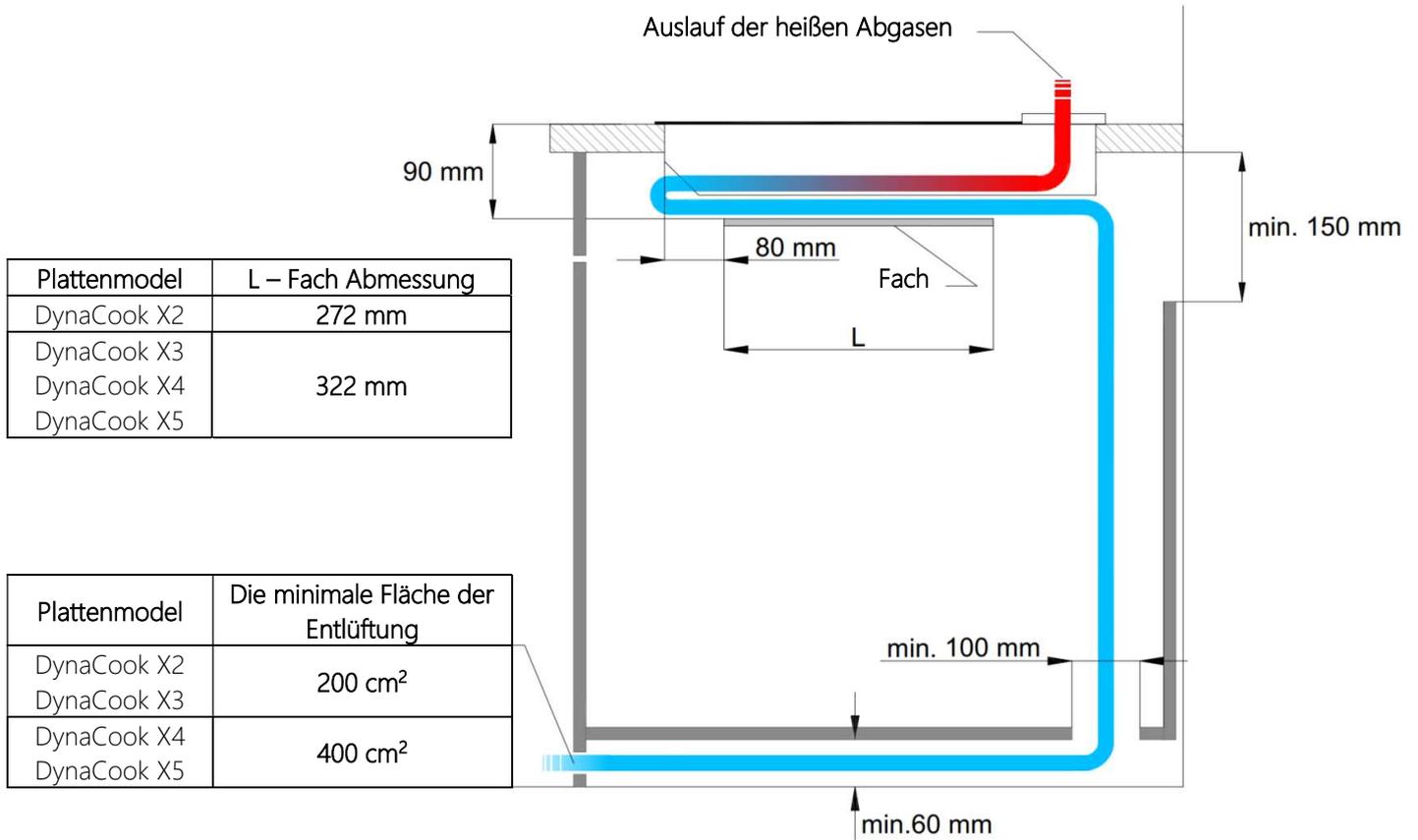


Damit die Keramikplatte richtig funktioniert, und nicht beschädigt wird, soll man ihr entsprechende Lüftung sicherstellen. Es ist verboten, die Platte in Schränken zu montieren, ohne sicherzustellen, richtige frische Luft zuzuführen.

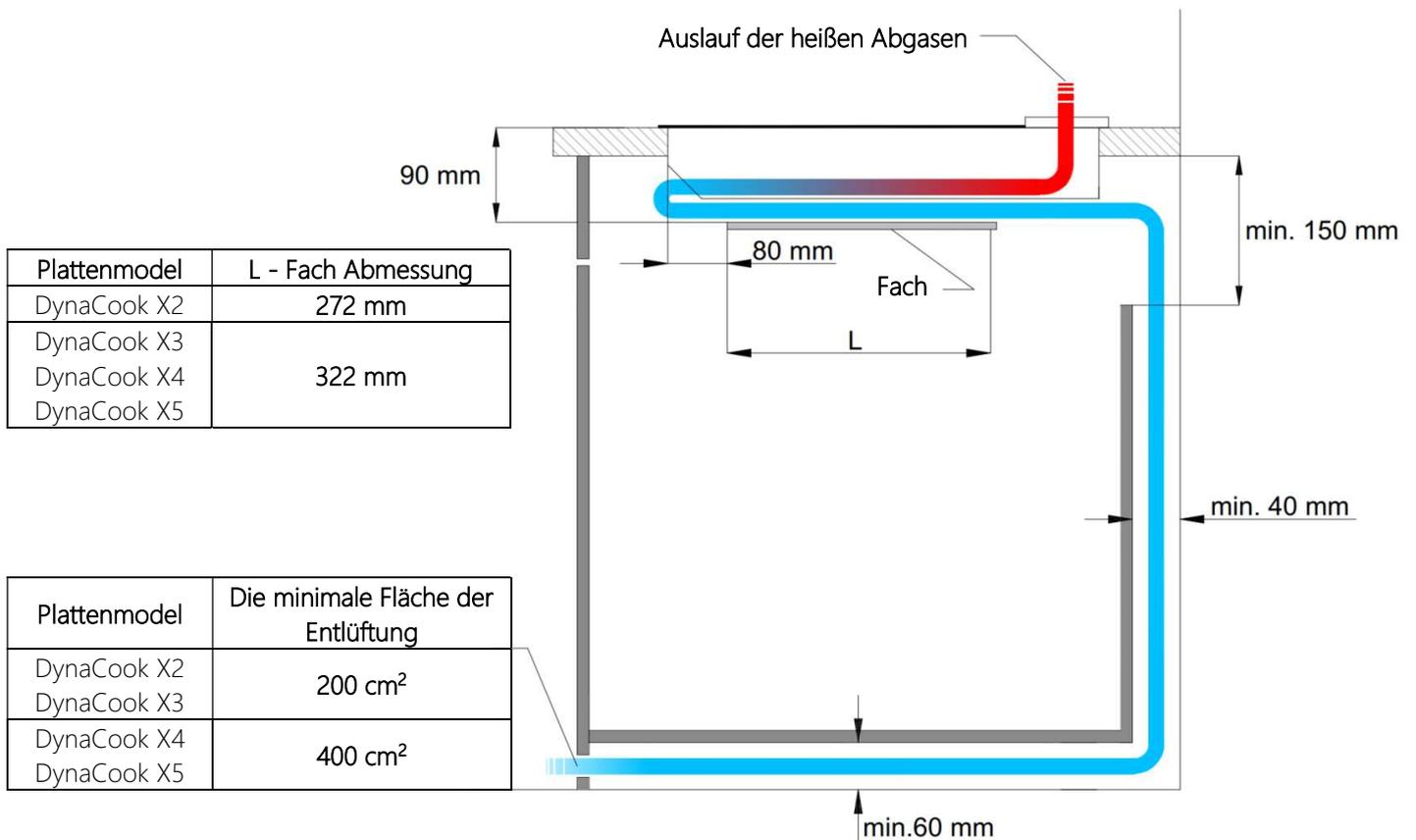
- Die Zwischenräume zwischen der Platte und Elementen von Küchenmöbeln (z. B. der Rückwand des Schrankes, Schubladen) oder zwischen Geräten, die in denselben Schrank (z. B. Backofen) wie die Platte eingebaut sind, müssen die für die Installation erforderliche Luftzirkulation und Belüftung gewährleisten Montageanleitung
- **Detaillierte Informationen über minimale Parameter und Abmessungen des Einbaus**, die die richtige Lüftung der Platte garantieren, sind in den Zeichnungen auf den folgenden Seiten der Montageanleitung dargestellt.
- hintere Wand des Schrankes, in dem die Keramikplatte montiert wird, muss im Bereich des Schnittes in der Küchenplatte so geöffnet werden oder bohren Sie ein Loch gemäß den in der folgenden Zeichnung gezeigten Bedingungen hinein



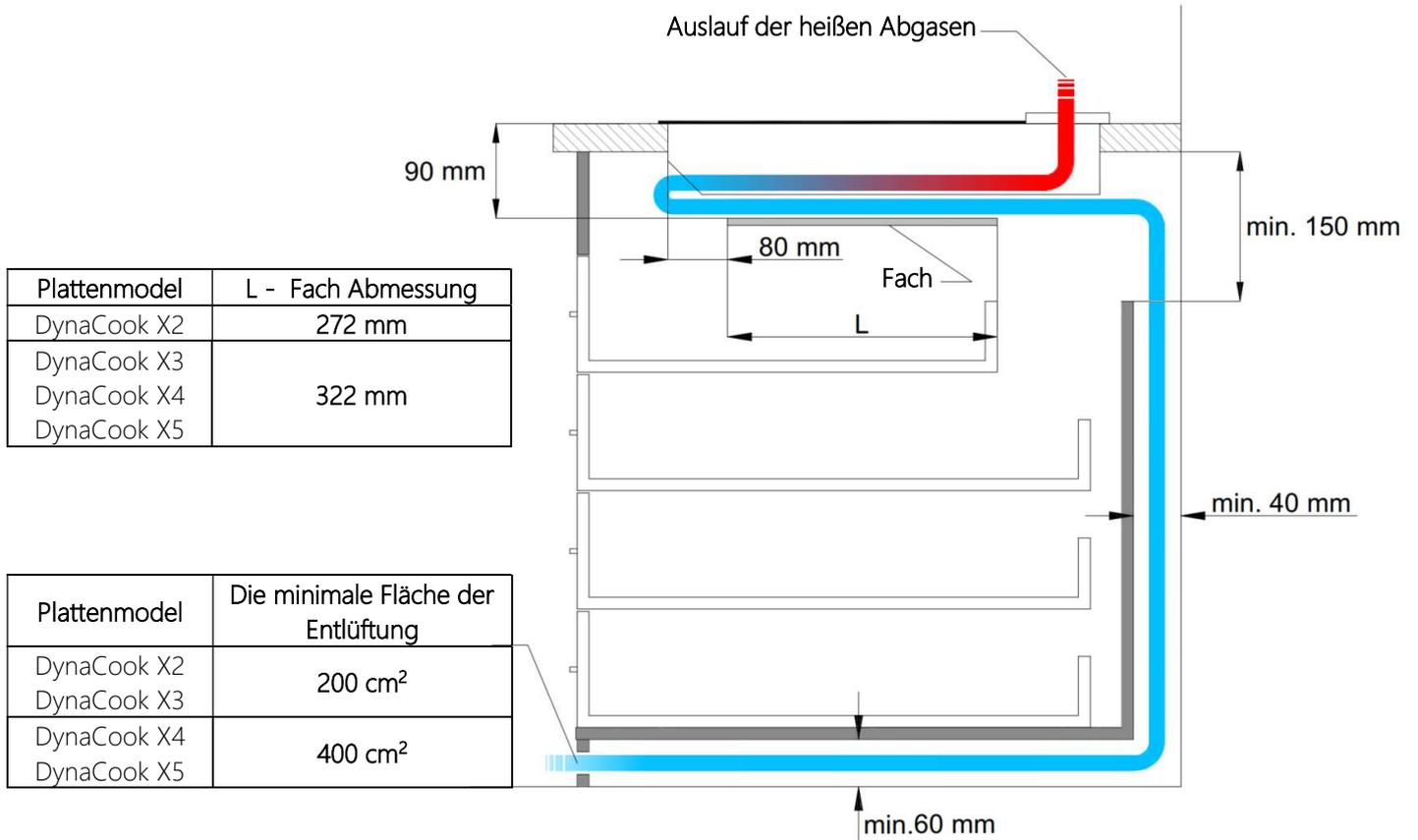
- **Einbau** in der Platte des Tragschranks **ohne Schubladen und ohne Backofen** – erforderlich ist Sicherung der richtigen Lüftung der Platte durch Erfüllung der in der Abbildung unten beschriebenen Bedingungen



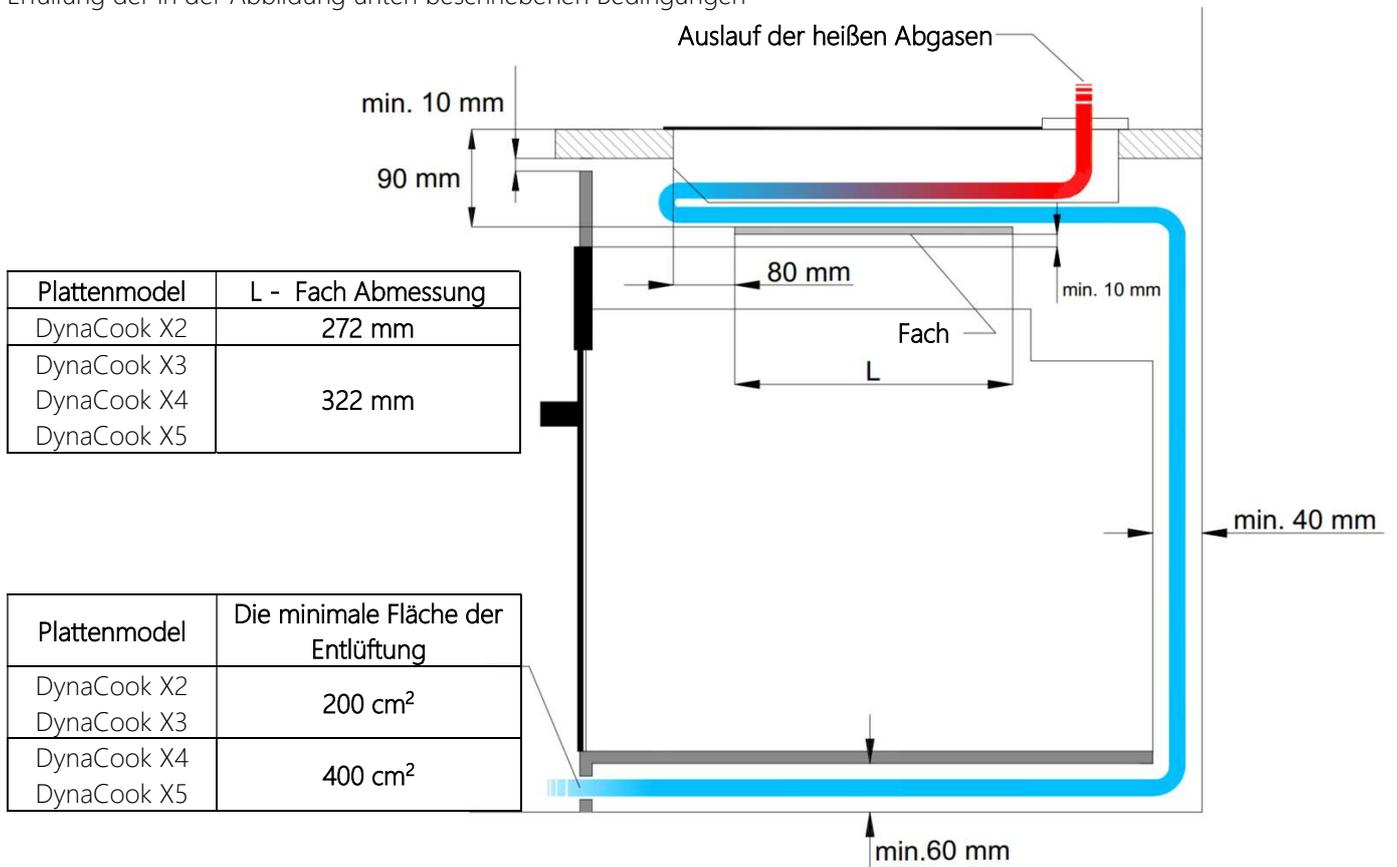
- **Einbau** in der Platte des Tragschranks **ohne Schubladen und ohne Backofen** – erforderlich ist Sicherung der richtigen Lüftung der Platte durch Erfüllung der in der Abbildung unten beschriebenen Bedingungen



- **Einbau** in der Platte des Tragschranks **mit Schubladen und ohne Backofen** – erforderlich ist Sicherung der richtigen Lüftung der Platte durch Erfüllung der in der Abbildung unten beschriebenen Bedingungen



- **Einbau** in der Platte des Tragschranks **über dem Backofen** – erforderlich ist Sicherung der richtigen Lüftung der Platte durch Erfüllung der in der Abbildung unten beschriebenen Bedingungen

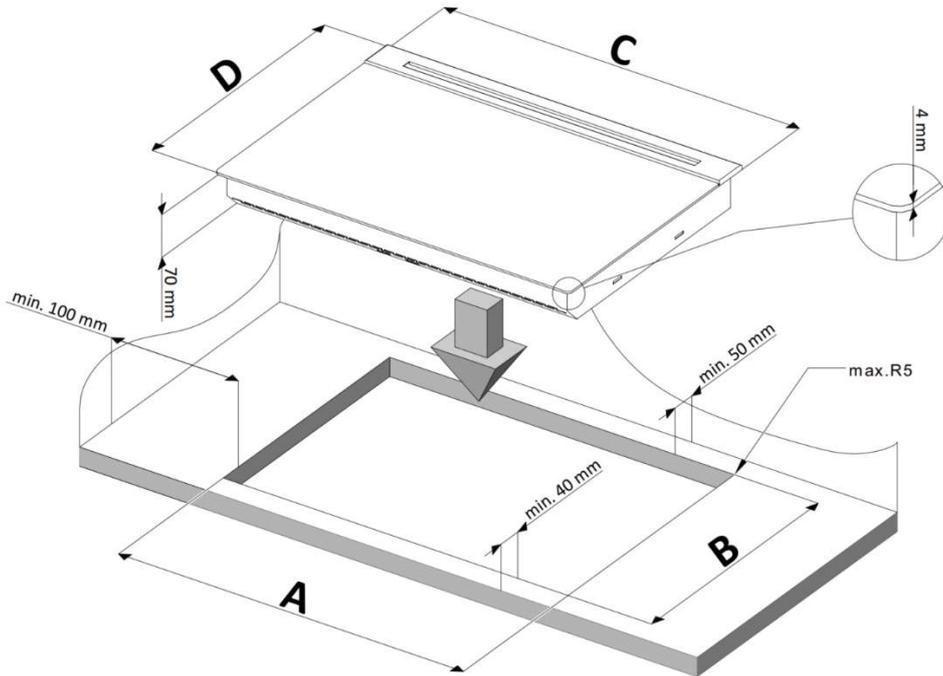


Ausschneiden der Öffnung in der Küchenplatte und Montage der Platte in der Küchenplatte



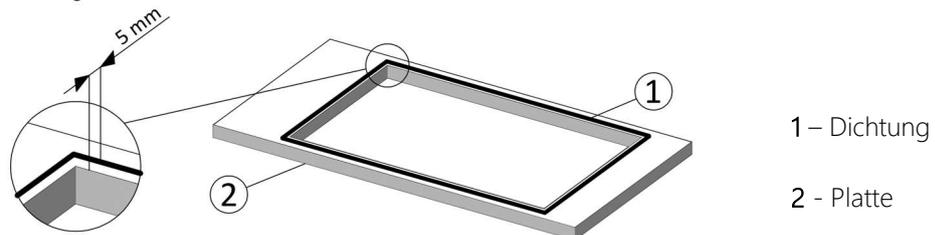
Ausschneiden in der Küchenplatte soll genau ausgeführt werden. Die Platte soll vom Staub gereinigt werden.

Schritt Nr. 1: Je nach der Situation bereiten Sie die Stelle (Öffnung) in der Küchenplatte gemäß der Montageskizze:



Plattenmodell	LOCH IN DER ARBEITSPLATTE		Kochplattenabmessungen	
	Abmessung A (+2 mm)	Abmessung B (+2 mm)	Abmessung C	Abmessung D
DynaCook X2	524 mm	429 mm	545 mm	450 mm
DynaCook X3	555 mm	499 mm	590 mm	520 mm
DynaCook X4	709 mm	499 mm	730 mm	520 mm
DynaCook X5	809 mm	499 mm	830 mm	520 mm

Schritt Nr. 2: Sichern die geschnittenen Flächen der Platte mittels des Lacks, der gegen min. 100°C und gegen Feuchte beständig ist. Reinigen die Platte und kleben Sie an sie angehängte Dichtung und kleben die Dichtung ca. 5 mm von der Kante der geschnittenen Öffnung der Platte.

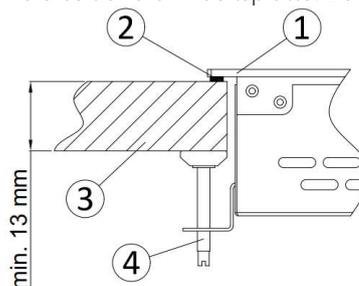


1 – Dichtung

2 - Platte

Schritt Nr. 3: Stecken das Kochfeld in das Schnittloch ein und drücken Sie es auf die Arbeitsplatte. Befestigen Sie das Kochfeld mit Hilfe von Halterungen an der Arbeitsplatte

- 1 – Keramikplatte
- 2 – Dichtung
- 3 – Platte
- 4 – Halterung für die Platte



Schließen Sie die Platte an die Gasinstallation (siehe der Kapitel **Gasinstallation**) und elektrische Installation (siehe der Kapitel **Elektrische Installation**). Prüfen Sie Funktionieren der Platte.

Gasinstallation

Wir haben mit dem Gas zu tun. Daher soll die Gasplatte an die Gasinstallation vom berechtigten Installateur an solches Gas angeschlossen werden, das sie angepasst wurde.



Information über die Art. des Gases, an die sie angepasst ist, befindet sich auf dem Leistungsschild der Keramikplatte.

Der Hersteller ist rechtlich nicht für Beschädigungen der Keramikplatte oder andere Schäden verantwortlich, die sich aus der Versorgung der Platte mit der nicht richtigen Art des Gases und/oder aus der falschen Qualität des Gases ergeben.



Verwendung der flüssigen Gase Butan (G30 3B) oder Propan/Butan (G30 3B/P) in den Temperaturen der Umgebung der Flasche und der Gasinstallation unter + 15 °C kann die nicht richtige Arbeit der Platte auslösen. In solchem Fall soll man ausschließlich das Gas Propan verwenden (G31 3P).



BEACHTEN SIE besonders den Erhalt der Dichtigkeiten von Verbindungen. Nach der Beendigung der Installation der Keramikplatte soll man Dichtigkeiten aller Gasanschlüsse prüfen. Wenn Sie Dichtigkeit prüfen, machen Sie es nicht mit dem Feuer, es ist verboten. Während der Dichtigkeitskontrolle soll man elektronischen, geprüften hinsichtlich der Gastypen, Gasdetektor verwenden. Wenn Undichtigkeit festgestellt wird, soll das Ventil der Gasversorgung geschlossen werden, und die Undichtigkeit soll entfernt werden.

Hinweise für den Gasinstallateur

Die Keramikplatte DynaCook ist mit dem Anschlussstutzen ausgestattet, der mit dem äußeren Gewinde R 1/2" (ISO 7-R1/2) beendet wird.



Der berechtigte Installateur mit wichtigen Gasberechtigungen füllt aus und unterschreibt **Anschlusszeugnis der Gas-Keramikplatte**, welches diesem **Bedinungs- und Montageanleitung beigelegt ist (Anhang 1)**. Das ausgefüllte und unterschriebene Anschlusszeugnis der Platte ist die Grundlage für Erhalt der Garantie für die eingekaufte Platte.



Mit der Sorge um Ihre Sicherheit, um das Risiko der Verschmutzung der inneren Gasinstallation der Platte sowie der Möglichkeit der Beschädigung und/oder Entstehung der Undichtigkeit der Platte hat der **Hersteller** den Anschlussstutzen der Keramikplatte DynaCook mit dem **Blende/Plombe gesichert**.

Die zur Entfernung der Blende/Plombe berechnigte Person ist ausschließlich der Installateur, der die Platte an die Gasinstallation angeschlossen hat. **Blende/Plombe soll vor dem Anschließen der Platte** an die Gasinstallation entfernt werden. Diese Tatsache soll vom Installateur im Anschlusszeugnis der Platte bestätigt werden. Wenn der Installateur feststellt, dass es Blende/Plombe auf dem Anschlussstutzen fehlt, ist er verpflichtet, diese Tatsache im Anschlusszeugnis zu notieren.

Der Hersteller *verantwortet rechtlich nicht für Beschädigungen der Keramikplatte oder andere Schäden, die infolge vom Herausnehmen der Blende/Plombe des Anschlussstutzen von einer unberechnigten Person entstanden ist.*

Der Installateur soll:

- **aktuelle Gasberechtigungen haben**
- **sich** mit Informationen **bekannt machen**, die sich auf dem Leistungsschild der Keramikplatte befinden, insbesondere an welche Art des Gases diese Platte angepasst ist. Diese Informationen soll man mit Lieferbedingungen vom Gas an der Stelle vergleichen, wo die Platte installiert wird.
- **Prüfen:**
 - Zustand der Blende/Plombe auf dem Anschlussstutzen R 1/2"
 - Effizienz der Lüftung d.h. Umtausch der Luft in dem Raum.
 - Dichtigkeit der Verbindungen der Gasarmatur.
- **Erste Betätigung ausführen**

Der Installateur muss nach dem Montieren der Keramikplatte erste Betätigung ausführen. Bei der ersten Betätigung der Küche kann die Erscheinung von „fauchen“ auf dem Auslauf der heißen Abgasen eintreten. Es ist normale Erscheinung, die durch Vergasen der Gasleitungen und Brenner entsteht. Diese Erscheinung wird nach der ersten Betätigung nicht mehr eintreten.

- **Ausfüllen und dem Nutzer** ein Anschlusszeugnis der Keramikplatte, das sich auf den Anfang der Garantiekarte befindet.

Flüssiges Gas (z.B. Propan/Butan)



Es ist untersagt, die Keramikplatte an die Installation mit dem flüssigen Gas in Räumen anzuschließen, die die Installation aus dem Gasnetz haben.



Die Zufuhrleitung vom Gas soll keine Metallelemente der Abschirmung berühren. Maximale Länge des elastischen Schlauchs für flüssige Gase (z.B. Propan/Butan) soll nicht 3 m überschreiten. Wenn längere Schläuche installiert werden, braucht man dann Wählen von entsprechenden Durchschnitten der Abfuhrleitungen vom Gas.

Die Platte soll an die bestehende Installation angeschlossen werden.

Die Gasinstallation muss den Parametern der Versorgung der Platte entsprechen, die auf dem Leistungsschild beschrieben werden. Alle Elemente der Gasinstallation müssen Sicherheitszertifikate haben.

Es wird empfohlen, den **Gasfilter** auf der Gasinstallation zu montieren (Filterbeispiel -> siehe Foto gegenüber), der vor Verunreinigungen des flüssigen Gases schützt, die innere Gasinstallation der Platte verunreinigen, Düse verstopfen oder Platte beschädigen können.



Elektrische Installation

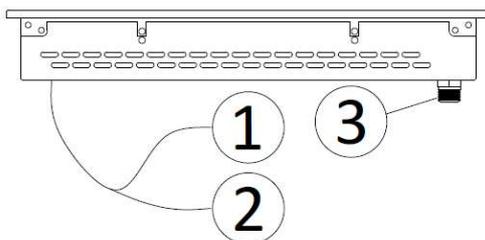


Die Verwendung einer anderen Spannung als 12 V DC zur Stromversorgung der Platte von der Fahrzeug- oder Bootsinstallation aus kann für den Benutzer gefährlich sein, die Platte beschädigen und zum Verlust der Garantie führen.

Die Platte wird mit einer sicheren Spannung von 12 V DC direkt von der Fahrzeug- oder Bootsinstallation oder über einen AC/DC-Adapter versorgt. Um einen korrekten und sicheren Betrieb des DynaCook Gaskeramikkochfelds zu gewährleisten, **schließen Sie die Kochfeldkabel an ein 12 V DC an, das durch eine 4 A Sicherung geschützt ist** (nicht im Lieferumfang des Kochfelds enthalten). Der Schema zum direkten Anschließen der Platte an die 12 V DC des Fahrzeugs oder Bootes ist in den folgenden Abbildungen dargestellt:

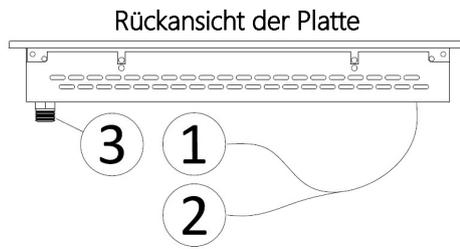
DynaCook X2

Rückansicht der Platte



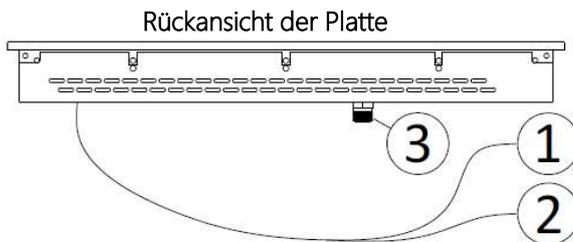
1. Kabel **ROT +** 12 VDC
2. Kabel **SCHWARZ 0** VDC (Erdung)
3. Gasanschluss R 1/2 "

DynaCook X3



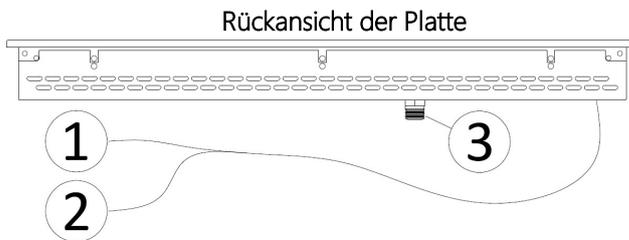
1. Kabel **ROT +** 12 VDC
2. Kabel **SCHWARZ 0** VDC (Erdung)
3. Gasanschluss R ½ "

DynaCook X4



1. Kabel **ROT +** 12 VDC
2. Kabel **SCHWARZ 0** VDC (Erdung)
3. Gasanschluss R ½ "

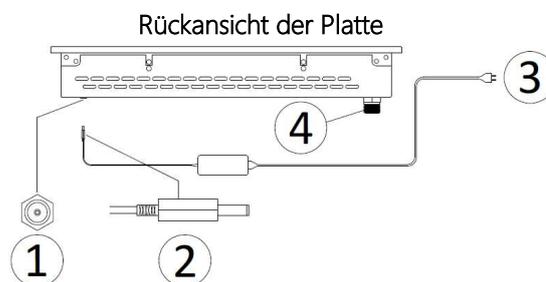
DynaCook X5



1. Kabel **ROT +** 12 VDC
2. Kabel **SCHWARZ 0** VDC (Erdung)
3. Gasanschluss R ½ "

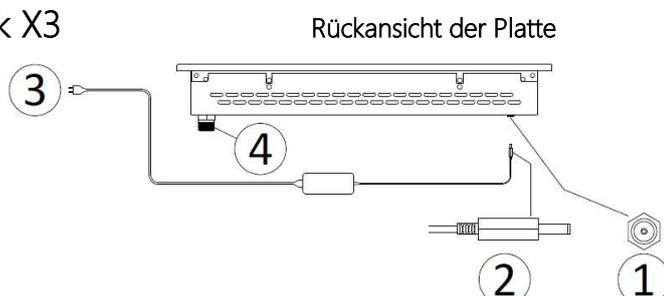
Wenn das Kochfeld mit einem 230 V / 50 Hz Netzteil betrieben werden soll, schließen Sie den Netzstecker an die Kochfeldbuchse und den Netzteilstecker an eine 230 V / 50 Hz Steckdose an. Stellen Sie das Netzteil in der Nähe der Stelle auf, an der die Platte verwendet werden soll. Es wird empfohlen, Marken-AC/DC-Netzteile mit 12 V Ausgangsspannung und den unten beschriebenen Parametern zu verwenden. Die Steckdose des 230 V / 50 Hz Bordnetzes befindet sich möglicherweise nicht direkt über dem Kochfeld und in einem Abstand von weniger als 10 cm von der Kochfeldseite. Es wird empfohlen, einen ausreichend belüfteten Platz für die Stromversorgung der Platte vorzusehen. Das Anschlussschema der DynaCook Platte mit einer 230 V / 50 Hz Stromversorgung ist in den folgenden Abbildungen dargestellt:

DynaCook X2



- 1 – Kochfeldbuchse
- 2 – Netzstecker
- 3 – 230 V / 50 Hz Bordnetzes
- 4 – Gasanschluss R ½ "

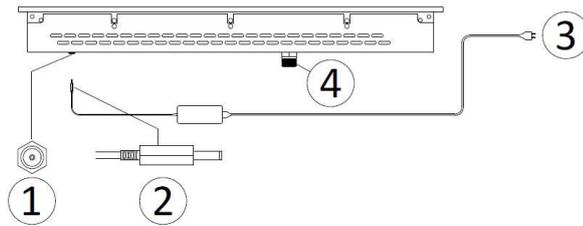
DynaCook X3



- 1 – Kochfeldbuchse
- 2 – Netzstecker
- 3 – 230 V / 50 Hz Bordnetzes
- 4 – Gasanschluss R ½ "

DynaCook X4

Rückansicht der Platte



1 – Kochfeldbuchse

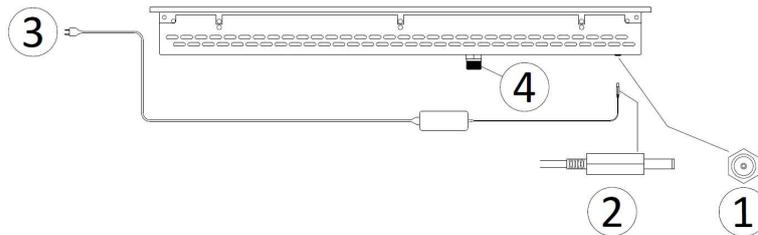
2 – Netzstecker

3 – 230 V / 50 Hz Bordnetzes

4 – Gasanschluss R 1/2 "

DynaCook X5

Rückansicht der Platte



1 – Kochfeldbuchse

2 – Netzstecker

3 – 230 V / 50 Hz Bordnetzes

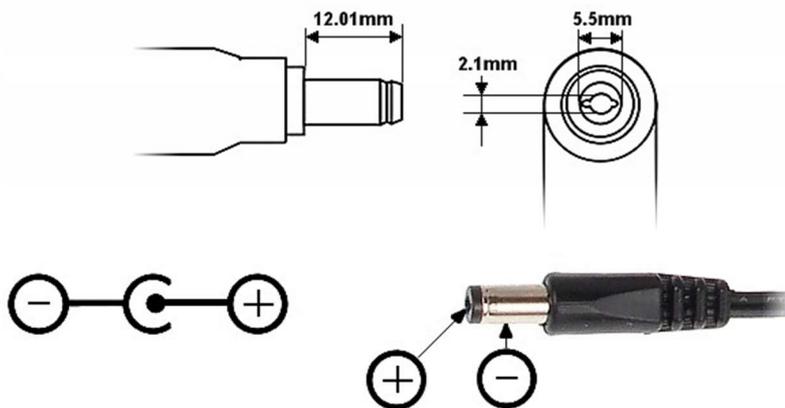
4 – Gasanschluss R 1/2 "



Es ist nicht gestattet, die elektrischen Kabel so zu verlegen, dass sie sich im Stromversorgungsanschluss des Kochfelds bewegen können oder die Kabel übermäßig belastet werden. Montieren Sie die Stromversorgungskabel nicht so, dass sie sich in Bezug auf den Netzstecker (z. B. das Kabel liegt an der Rückseite der Schublade an) und übermäßige Beanspruchung (z. B. das am Kabel hängende Netzteil) bewegen.

Empfohlene Parameter des AC/DC-Netzteils:

1. Ausgangsspannung 12 V DC
2. empfohlene Leistung min. 35 W für DynaCook X2 und DynaCook X3
3. empfohlene Leistung min. 50 W für DynaCook X4 und DynaCook X5
4. Anschluss - Stecker 5,5x2,1 ("+" Innenseite des Steckers)



Kontrolle und Aufsicht über die Gasinstallation, elektrische Installation und Lüftungsinstallation

Für die Sicherung der richtigen und sicheren Arbeit der Keramikplatte DynaCook soll der Zustand der Gasinstallation, elektrischen Installation sowie der Lüftungsinstallation kontrolliert werden, der umfassen soll:

- Prüfung des technischen Zustandes der oben genannten Installationen,
- wenn irgendwelche Unrichtigkeiten im Bereich des technischen Zustandes der oben genannten Installationen festgestellt werden, soll man sich sofort zum hochspezialisierten Service-Werkstatt.

Anpassung der Platte an das andere Gas

Information über die Art des Gases, an die die Platte fabrikmäßig angepasst ist, befindet sich auf dem Leistungsschild der Keramikplatte. Hinsichtlich der Konstruktion ist jede Platte vom Hersteller an konkrete Art des Gases angepasst. Information über die Art des Gases, das der Kunde verwenden wird, soll vom Kunden bei der Bestellung für Platte übergeben werden. Wenn es Notwendigkeit besteht, die Platte an eine andere Art des Gases anzupassen, kontaktieren Sie sich mit dem Servicezentrum:

E-mail: serwis@dynaxo.pl

www.dynacook.pl www.dynacook-leisure.pl

um die Bedingungen der Anpassung der Platte an eine andere Art des Gases, als das sich aus dem Leistungsschild der Platte ergibt.



Änderung der Gaseinstellung durch den vom Hersteller nicht autorisierten Service ist gefährlich für den Nutzer und verboten, und hat den Verlust der Garantie der Platte zu Folge.

TECHNISCHE DATEN

Nennwärmebelastung von Brennern für verschiedene Gase		
Gas	G30 (3B/P)	G31 (3P)
Druck [mbar]	30	30
kleiner Brenner (S)	0,95	0,85
mittlerer Brenner (M)	1,90	1,60
großer Brenner (B)	2,50	2,20

Nennwärmebelastungen von DynaCook Platten			
Gas		G30 (3B/P)	G31 (3P)
Plattenmodell	Druck [mbar]	30	30
DynaCook X2	(B+M) [kW]	4,40	3,80
DynaCook X3	(B+M+S) [kW]	5,35	4,65
DynaCook X4	(B+MR+ML+S) [kW]	7,25	6,25
DynaCook X5	(B+MR+SR+ML+SL) [kW]	8,20	7,10

Technische Parameter von DynaCook Platten						
Plattenmodell	Abmessungen [mm]	Gewicht [kg]	Gasanschluss	Arbeits-spannung	Sicherheitsstufe Gehäuse	Arbeits-temperatur
DynaCook X2	545 x 450 x 85	10,20	R1/2 Zoll	12 V DC *	IP - 40	5 - 40 °C
DynaCook X3	590 x 520 x 85	12,60				
DynaCook X4	590 x 520 x 85	17,10				
DynaCook X5	830 x 520 x 85	20,10				
* AC-DC-Adapter 230V 50Hz optional enthalten						

Attachment no. 1 to the Terms of Warranty

DEAR SIR OR MADAM!

WITH CONSIDERATION OF YOUR SAFETY AND THE WARRANTY RIGHTS,
PLEASE CAREFULLY READ THE INFORMATION PRESENTED BELOW

CONNECTION CERTIFICATE

Ceramic DynaCook X series cooktop



The Connection Certificate is filled out and signed by an authorised installation technician holding appropriate and valid certification. In order for the warranty covering the purchased cooktop to be effective, the Connection Certificate must be filled out and signed.



In order to ensure your safety, avoid contamination of the internal gas system of the cooktop, and avoid damage and/or leakiness of the cooktop, the manufacturer has secured the gas connector of the DynaCook ceramic gas cooktop with a cap/seal.

The only individual authorised to remove the cap/seal is the individual connecting the cooktop to the gas supply system, who must hold appropriate and valid certification.

The cap/seal must be removed before the cooktop is connected to the gas supply system. This fact must be confirmed by the installation technician in this Connection Certificate. If the installation technician should determine establish the cap/seal of the connector to be missing, this fact must be recorded in this Connection Certificate.

The manufacturer is not held liable for any damage to the ceramic cooktop or any losses resulting from removal of the gas connection cap/seal or from installation of the cooktop by an individual without appropriate and valid certification.

Installed gas type	G30 (3B/P) G31 (3P)
Gas Pressure [mbar]	30 mbar
(mark with X as appropriate)	

Was the gas connector in the cooktop secured with a cap/seal? (mark as appropriate)	YES	NO
--	-----	----

Date of installation	
License number of the installation technician	
Stamp and signature of the installation technician	

WARRANTY, SERVICING

Warranty

Warranty services are provided in accordance with effective provisions pursuant to the entries in the Warranty Card, which is attached to this documentation.

Servicing

In the event of any problems with your DynaCook, you can count on the Dynaxo Service Centre for quick and professional assistance. We want to guarantee full convenience in use of the DynaCook to everyone who placed their trust in the Dynaxo brand.

tel. +48 606 649 549

e-mail: serwis@dynaxo.pl

www.dynacook.pl www.dynacook-leisure.pl

Warranty Card

Ceramic DynaCook X series cooktop

The warranty card is valid with a document confirming the date of initial purchase of the Product

TERMS OF WARRANTY

The **Customer** must read this document with care, as it shall be assumed that the Customer has understood and accepted the terms of this Warranty and read the Instruction and Operation Manual constituting Attachment no. 2 to the Terms of Warranty in the event any claims filed in accordance with this Warranty.

Dynaxo Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością with its registered seat in Popowo 2A, 64-510 Wronki, POLAND, entered in the register of entrepreneurs of the National Court Register under the number KRS 0000163601, NIP (taxpayer identification number): 763-00-16-420, hereinafter **Guarantor**, hereby grants a warranty covering the DynaCook ceramic gas cooktop, hereinafter **Product**, with serial number corresponding to that entered on the first page of this Instruction and Operation Manual and the rating plate found on the lower shield of the DynaCook, to the Customer under the following conditions:

1. This Warranty grants specific rights and authorisations entitled to the Customer towards the Guarantor.
2. In order to ensure that the Product is used safely and under the penalty of voiding warranty rights, the Guarantor unconditionally requires that the Product be **installed in the location of its use by a certified gas installation technician in accordance with the Instruction and Operation Manual (Attachment no. 2 to the Terms of Warranty)**. The costs of installation of the Product in the location of its use are covered by the Customer. In relation to this requirement, an appropriate entry must be made in the appropriate section of this Warranty Card in the Product's Connection Certificate, which constitutes Attachment no. 1 to the Terms of Warranty.
3. **The product can be used for purposes of cooking food in private households and on boats, motor homes and caravans only.**
4. The Product comes with a **24-month Warranty**. This warranty does not cover the power adapter (if supplied with the cooktop), which comes with a **12-month** warranty.
5. The warranty commences on the date of the Product's purchase by the end user (Customer).
6. The Guarantor hereby guarantees that the Product will be free of material flaws and manufacturing defects from the time of its initial purchase by the end user in **European Union countries ("Area")** as long as it is used in accordance with the Installation and Operation Manual, which constitutes Attachment no. 2 to this Warranty.
7. Flaws in the Product shall be removed within 14 business days counted from the date on which the appropriate complaint is filed and the Product is made available to the Guarantor. The Warranty is subject to extension over the time corresponding to that between the date on which the appropriate complaint is filed and the Product is made available to the Guarantor and the date of release of the flaw-free product back to the Customer. In special and legitimate instances, a complaint may be processed within 21 business days.
8. In the event of warranty claims, the Guarantor shall either replace or repair the Product or any of its parts covered by the warranty – at the Customer's discretion – with brand new parts or parts refurbished by the manufacturer. If the Guarantor should decide to use parts refurbished by the manufacturer, said parts shall offer technical characteristics and quality corresponding to those of brand new products.
9. If the Guarantor's service point should decide that the Product cannot be repaired or that a single major element of the Product has undergone repeated repairs, the Customer has the right to have the Product replaced with a new one free of flaws. Information concerning the replacement in question can be obtained from the Guarantor's service point.
10. If the repair of the Product must be carried out in **Service Centre of the Guarantor**, Customer ships the Product at the expense of the Guarantor to the following address: **Dynaxo Sp. z o.o., Popowo 2a, 64-510 Wronki, POLAND**. Following repairs, the Product is returned to the Customer at the expense of the Guarantor.
11. If the Product is subject to repairs in the location of its use, its owner should provide appropriate space and conditions for the repairs in question to the service representatives of the Guarantor.

12. Warranty repairs do not cover the actions specified in the Installation and Operation Manual of the Product, which are the responsibility of the user and must be performed with the user's own means and at the user's own expense.
13. **Acceptance of complaints for processing is conditioned by delivery of the appropriate notice in writing** by e-mail to the address of **serwis@dynaxo.pl** or by traditional mail to the following address: **Dynaxo Sp. z o.o., Popowo 2a, 64-510 Wronki, POLAND**, as well as by the following:
 - a) inclusion of the personal data of the individual filing the complaint (telephone number, responsible individual);
 - b) inclusion of the location of the Product's installation;
 - c) inclusion of the serial number of the cooktop;
 - d) inclusion of a legible copy of the proof of the initial purchase of the Product;
 - e) inclusion of a legible copy of the Connection Certificate of the cooktop and information confirming that the cooktop was installed in accordance with the Manual;
 - f) inclusion of a description of the identified damage/defect of the Product.
14. The Warranty does not cover the following:
 - a) a Product initially sold and used in a country outside of the **Region** covered by this Warranty;
 - b) a Product submitted in scope of a warranty claim with damaged or destroyed serial number or damaged or destroyed warranty seal;
 - c) a Product with an incomplete or incorrectly filled out Connection Certificate (Attachment no. 1 to the Terms of Warranty);
 - d) a Product damaged or defective due to:
 - use of the Product in a way other than that dictated by its regular purpose, specifically when the Product has been used in violation of the Installation and Operation Manual (Attachment no. 2 to the Terms of Warranty) attached to the Product, or due to other inappropriate use or negligence of the Product;
 - improper installation of the Product in violation of the Installation and Operation Manual (Attachment no. 2 to the Terms of Warranty), specifically connection of the Product to a gas supply by an individual without appropriate certification;
 - supply of inappropriate gas to the Product or connection of the Product to a different type of gas than the one configured by the manufacturer;
 - voided Warranty;
 - unauthorised servicing, repairs, or structural modification of the product performed by anyone other than the Guarantor or the Guarantor's Authorised Service Point;
 - use of a power supply unit other than the one specified on the Product rating plate.
 - e) damage created during regular use of the Product, including scratches and discolorations of the Product's glass and metal surfaces;
 - f) damage resulting from external factors beyond the control of the Guarantor.
15. The Guarantor is in no way responsible for damage resulting from or in association with improper use or operation of the Product unless such responsibility is dictated by commonly effective provisions of the law.
16. The Guarantor is in no way responsible for improper use or installation of the Product in violation of the Installation and Operation Manual.
17. If the Guarantor should establish a defect in the Product resulting from improper use or installation of the Product by the Customer in violation of the Installation and Operation Manual (Attachment no. 2 to the Terms of Warranty), the Guarantor is authorised to refuse repairs to said product free of charge and undertakes to present a justification for said decision in writing. In such an instance, the repairs may be subject to charges following arrangement of the costs with the Customer and approval of said costs by the Customer.
18. If the **Guarantor's service point should establish that a filed complaint is groundless as there is no flaw present or the** alleged (reported) damage to the Product **is not possible**, the service point shall reject the complaint on behalf of the Guarantor and present justification of said decision in writing. **In such an instance, the costs of groundless servicing shall be charged to the Customer in accordance with the information received by the Customer from the Guarantor's service point or in accordance with the prices enforced by the Guarantor's service point on the date of submission of the complaint in question.**
19. Adjustments to the Product in order to convert it to a different type of gas than the one configured by the manufacturer are not recognised as warranty repairs. Such services are paid and performed by the Guarantor or the Authorised Service Point following arrangement of the costs with the Customer and approval of said costs by the Customer.
20. Following expiration of the Warranty, the Guarantor may perform paid repairs, which shall be subject to arrangement of the scope and costs of said repairs with the Customer.
21. Matters not regulated by these Terms of Warranty are subject to general provisions. The Warranty does not exclude, restrict, or suspend the Customer's rights pursuant to implied statutory warranty.

Attachment no. 1 – Connection Certificate

Attachment no. 2 – DynaCook ceramic gas cooktop Installation and Operation Manual

Installation and Operation Manual
DynaCook X series
Ceramic Gas Cooktop
Camping & Yacht

CONTENTS

CONNECTION CERTIFICATE	47
WARRANTY, SERVICING	48
WARRANTY CARD	48
SAFETY GUIDELINES	52
SAFE USE	53
ENVIRONMENT PROTECTION	56
SAVING ENERGY	56
UNPACKING.....	56
REMOVING USED APPLIANCES.....	56
DYNACOOK X SERIES OPERATION MANUAL	57
GETTING TO KNOW YOUR DYNACOOK	57
PURPOSE	57
DESIGN.....	57
DYNACOOK X2.....	58
DYNACOOK X3.....	59
DYNACOOK X4	60
DYNACOOK X5.....	61
USING THE COOKTOP	62
Before first use	62
Turning on and setting heating zones	62
Fast boil function (9.)	64
Automatic heating function	64
FHZ (Flexible Heating Zone) System.....	64
Gas leak protection	64
Child protection/Control panel lock.....	65
Residual heat indicator.....	65
Taking advantage of the heat produced by combusted gas	66
Automatic operating time restriction.....	66
Cookware	66
CLEANING AND MAINTENANCE	67
Optimal and recommended cooktop cleaning instruments.....	68
Cleaning the Ceramic Cooktop Surface.....	69
Maintenance of the ceramic cooktop surface.....	71
Cleaning the hot air vent.....	72
TROUBLESHOOTING. WHAT TO DO WHEN.....	78
INSTALLATION MANUAL	80
ROOM.....	80
INSTALLING THE CERAMIC COOKTOP	81
Important guidelines.....	81
Cooktop ventilation.....	82
Cutting out the kitchen counter and installing the cooktop in the cutout.....	85
GAS SYSTEM	86
Guidelines for the gas installation technician	86
Liquid gas (e.g. propane-butane)	87
ELECTRICAL POWER SUPPLY.....	87
CONTROLLING AND MONITORING THE GAS, ELECTRICAL POWER, AND VENTILATION SYSTEMS	89
CONVERTING THE COOKTOP TO A DIFFERENT TYPE OF GAS	90
TECHNICAL DATA.....	90

Congratulations on your purchase of the STATE-OF-THE-ART DynaCook ceramic gas cooktop. You are now the proud owner of an ecological and innovative appliance, which ensures cooking convenience, low exploitation costs, and top safety standards. Please accept our wishes of unforgettable culinary experiences – thank you for the trust placed in our company. The DYNAXO team.



Do not activate the DynaCook until you read and understand this manual.

SAFETY GUIDELINES

DEAR SIR OR MADAM,

The DynaCook is easy to use, extremely precise, and cooks with efficiency. Please read this Installation and Operation Manual carefully before using the appliance for the first time. After you read it, you will have no problems using the cooktop. By obeying the instructions of the Manual, you will make sure that you are using the appliance as intended. Please keep this manual always at hand for future reference. If you should hand the appliance over to a different user, make sure to include this documentation.

If you obey the Manual, you will have no problems using the cooktop.

Before your the DynaCook was packaged and shipped out to you, its safety and functions were subject to extensive testing by DYNAXO's quality control.

After unboxing, please check the condition of the device. Do not install it if it is damaged.

The cooktop is intended to be used as a cooking appliance only. All other use (e.g. for purposes of indoor heating) is inconsistent with its purpose and may be dangerous.



The cooktop can be connected to an LPG (e.g. propane/butane) tank or an existing gas network only by a certified installation technician in compliance with all safety standards. Before installation, please make sure that the cooktop is configured to meet the local distribution conditions (gas type and pressure). You can find the configuration standards of the cooktop on its rating plate. The cooktop is not connected to exhaust discharge lines. It should be installed and connected in accordance with effective installation provisions. Please pay particular attention to appropriate ventilation.

Declaration of the manufacturer

The manufacturer hereby declares that this product fulfils the requirements of the European directives and regulations listed below:

- *low voltage directive, 2014/35/EU,*
- *electromagnetic compatibility directive, 2014/30/EU,*
- *"gas appliances" directive, Regulation (EU) 2016/426*

and, as such, is designated with the CE marking and holds the **declaration of conformity**, which has been provided to the authorities monitoring the market.



If you have any concerns or have trouble understanding something in this manual – call our Service Centre for assistance.

tel. +48 606 649 549

e-mail: serwis@dynaxo.pl

www.dynacook.pl

www.dynacook-leisure.pl

SAFE USE

- Always obey the standards and provisions of this Manual. Never let anyone who is not acquainted with the content of the Manual use the ceramic cooktop. This way, you are ensuring your safety and preventing the cooktop from being damaged.
- Never let children play with the ceramic cooktop. Direct contact with an active ceramic cooktop produces the risk of getting burned!
- The ceramic cooktop is not intended for use by individuals (including children) with impaired physical, sensory, or mental capacity or individuals not acquainted with or instructed in scope of the appliance unless they are supervised by an individual responsible for their safety and in accordance with the Operation Manual of the ceramic cooktop.
- This appliance can be used by children aged 8 and up, individuals with impaired physical, sensory, or mental capacity, and individuals not acquainted with or not instructed in scope of the appliance as long as they are appropriately supervised or instructed in scope of using the appliance in a safe manner and understand the potential hazards. The appliance is not a toy for children. Children should not clean or perform maintenance of the appliance without supervision.
- Never turn on a heating zone of the ceramic cooktop when there is no cookware with food standing on top of it.
- Never cover/obstruct the hot exhaust vent with pots, foil, rags, or other objects.
The cooking process will produce hot steam, which will be released from the exhaust vent. Do not touch it (at the risk of being burned).
- If any **children** and/or **household pets** (e.g. cats) are present inside the room where the ceramic cooktop is installed, it is recommended to **activate the Control Panel Lock (child safety)** in order to avoid having appliance being turned on by accident by a child and/or pet.
- Fire hazard! Never put flammable objects on the cooktop.
- Fire hazard! Never keep flammable objects or sprays inside the drawers underneath the cooktop.
- Do not keep any objects on the cooktop.
- Never use the cooktop as a chopping block or kitchen counter.
- Never hang any objects not resistant to high temperatures above the ceramic cooktop; this includes rags, mitts, foil, synthetic objects, sponges, etc.
- Never use the cooktop to cook food on aluminium foil, in aluminium cookware, or in synthetic cookware.
- Never place hot pots or pans on surfaces not resistant to high temperatures. Such conduct produces a risk of a fire or damage to said objects.

INSTALLATION

- The cooktop can be **used** only after it is **installed in accordance with the Installation Manual**. If the cooktop is installed in violation of the Installation Manual, it is at risk of malfunctioning, which includes inadequate gas combustion leading to release of combustion products presenting a danger to human life and health (including carbon monoxide), low cooking efficiency, and damage.
- After installation of the ceramic cooktop, its power cable plug or power switch should be easy to access.
- The furniture encasing the cooktop must be resistant to temperatures of minimum 100°C. This applies to veneer, edges, synthetic surfaces, adhesives, and varnish.
- Installing the cooktop in proximity of refrigeration appliances is not recommended.
- Please make sure that the power cables of the cooktop or other devices never come into contact with the hot parts of the ceramic cooktop.
- Please make sure to keep small kitchen appliances and their power cables away from the cooktop so they never touch a hot zone directly as they are not resistant to high temperatures.

VENTILATION

- When the cooktop is turned on for the first time, an unpleasant “new appliance” smell may arise. The smell will go away after a several hours of use. It is recommended to air out the kitchen space extensively during the initial hours of use.
- When the cooktop is used for cooking and baking purposes, the room where it is installed fills up with heat and humidity. Please make sure that the room in question is aired out well. Please keep the natural ventilation ports open and in appropriate condition and install mechanical ventilation measures (a mechanical ventilation hood).
- Prolonged and intensive use of the appliance may require you to e.g. open the window or ensure more efficient ventilation, e.g. increase mechanical ventilation efficiency.
- If are unable to turn on the burner/heating zone for over 60 seconds, please disconnect the gas supply and air out the room.

GAS SYSTEM

- **IF YOU SHOULD SUSPECT A GAS LEAK, DO NOT:** light matches, lighters, or cigarettes, turn electrical appliances (e.g. a bell or light) on or off, or use other electrical and mechanical appliances producing an electrical or electrostatic discharge spark. In such instances, you must immediately close the valve of the system supplying gas to the appliance, air out the room, and call for assistance of an individual authorised to remove the defect.
- Never connect any antenna cables, e.g. radios, to the gas supply system.
- In the event of ignition of the gas leaking from the system supplying gas to the appliance, you must immediately close the valve in your gas supply system.
- In the event of ignition of gas leaking from a gas tank valve, cover the tank with a wet blanket in order to cool it off and then close the valve of the tank. When cooled down, take the tank outside. Never use a damaged tank.
- In the event of prolonged downtime in use of a ceramic cooktop connected to a gas tank, please close the valve of the tank.

COOKTOP HOT SURFACE INDICATOR, HOT HEATING ZONES

- Danger of being burned! Never touch the heating zones or metal elements of the cooktop. Keep small children away from the cooktop surface.
- The cooktop is equipped with status indicators. The indicators can be found on the control panel. For more information about indicator messages, please read the chapter entitled **Using the Cooktop**.
- The heating zone (residual heat) indicator embedded in the control system of the ceramic cooktop indicates when the heating zones are turned on or still hot. The heating zone (residual heat) indicator will remain on while the heating zones are hot.
- **In the event of a power outage during use of the cooktop, all heating zone settings and heating zone indicators are reset.** When the power supply returns, it is recommended to take particular care as the used heating zones are hot and touching them puts you at risk of being burned!



The ceramic surface of the cooktop may be hot even when no information is displayed on the control panel!

- Never leave the ceramic cooktop unattended during frying. Overheating or boiling oil and fats may be spontaneously ignited.
- The heating zone and the cookware bottom must both be dry. If the space between the heating zone and the pot bottom is wet, steam pressure may be produced. This pressure may make the pot “jump” unexpectedly and expose the user to the danger of e.g. being burned.
- Do not place synthetic or aluminium cookware or utensils, e.g. spoons, forks, aluminium foil, etc. on a hot cooktop.
- Do not use the surface of the ceramic cooktop for storage purposes.
- Do not place empty cookware on active heating zones as this may lead to damage.
- The heating zone power is regulated by being cyclically turned on and off. Turning on the burner (igniting the gas) is initiated by the ignition spark (electric spark generator) and is accompanied by the characteristic sound of a jumping electric spark.

CLEANING, STAINS

- Always obey the guidelines for cleaning and maintenance of the ceramic cooktop in accordance with the chapter entitled **Cleaning and Maintenance**. The manufacturer is not held liable in any way for damage to the cooktop resulting from improper use, maintenance, or cleaning.
- Do not clean the ceramic cooktop with abrasive or corrosive cleaning agents, which can cause permanent scratches and damage to the appliance and damage the decorative imprint on the ceramic surface.
- Never place cookware with wet bottoms on hot heating zones as this may produce irreversible damage to the cooktop (permanent stains).
- Never let the cooktop be contaminated or covered with spillage. This applies to sugar in particular, which enters a reaction with the ceramic cooktop and may produce irreversible damage. All residue must be promptly removed.
- Never let sugar, citric acid, salt, etc. in solid or liquid state or synthetic materials come into contact with hot heating zones.
- If any sugar or synthetic material should accidentally come into contact with a hot cooktop, do not turn off the cooktop. Scrape the sugar or synthetic material off with a sharp scrubber dedicated to ceramic surfaces. Protect your hands from heat and cuts – please read the chapter entitled **Cleaning the Ceramic Cooktop Surface**.

CERAMIC GLASS DAMAGE, COOKWARE

- The heating surface of the ceramic cooktop is resistant to thermal shock and is not sensitive to hot or cold.
- Do not strike the surface of the ceramic cooktop or drop anything on it. When something, e.g. a spice bottle, hits the surface, it may cause the ceramic cooktop to crack or chip.
- Never use cookware with sharp edges, which could potentially damage the ceramic cooktop.
- Never place anything with total weight exceeding 25 kg on the ceramic cooktop.
- Use only cookware with flat and dry bottoms and no sharp or jagged edges or risk permanent scratches in the cooktop.
- If the cooktop surface should crack, you must immediately disconnect it from the source of electrical power supply and close the gas valve in the system supplying gas to the appliance.

TECHNICAL DEFECTS

- Never use a cooktop, which is not in technical operating order. **All damages to the cooktop can be removed by a service point authorised by the manufacturer only.**
- **Repairs of the cooktop performed by unauthorised individuals present a serious hazard to the user of the appliance!**
- In all situations resulting from technical malfunctions, you must immediately turn off the electrical power supply and the valve of your gas supply system and report the malfunction to the appropriate service point.
- Unauthorised modifications to the ceramic cooktop are strictly prohibited.
- Unauthorised conversion of the ceramic cooktop to a different type of gas or modification of the internal gas system of the cooktop is strictly prohibited. Such conversions or modifications can be performed only by service points authorised by the manufacturer.
- **If your cooktop is malfunctioning**, please read the chapter entitled **Troubleshooting. What to do when...** before calling for service assistance.



If you have any concerns or have trouble understanding something in this manual – call our Service Centre for assistance.

tel. +48 606 649 549

e-mail: serwis@dynaxo.pl

www.dynacook.pl

www.dynacook-leisure.pl



The manufacturer cannot be held liable in any way for use of the ceramic cooktop not in accordance with the Operation Manual and its installation not in accordance with the Installation Manual.

ENVIRONMENT PROTECTION



SAVING ENERGY

If you consume energy responsibly, you not only help out your household budget, but you are also consciously benefiting the natural environment. Let's all do our part and conserve energy! We can do so by:

- Using appropriate cookware. Cookware with flat and heavy bottoms will save up to 1/3 of energy.
- Remember to close the lid. If you don't use one, your energy consumption will multiply!
- Make sure that the heating zones and cookware bottoms are clean. Residue disrupts heat transfer – burnt on contamination can be removed only with cleaning agents, which have a major impact on the natural environment.
- Try to refrain from "peeking in pans" when there is no need to do so.
- Do not install the cooktop in direct proximity of refrigerators/freezers. If you do so, the energy consumption of your refrigerating appliances will needlessly grow.
- Use small cookware for small amounts of food. A big pot with little content consumes plenty of energy.
- Vegetables are cooked best briefly and in little water. This way, you save both energy and water and your vegetables retain their vitamins and minerals.
- Lower the heat setting of the appliance at the right times.
- Take maximum advantage of the residual heat produced by the cooktop and of the residual heating zones. In the event of lengthy cooking, you can turn off the heating zone 5-10 minutes before the end of the cooking process.



UNPACKING

The appliance is secured from damage for the time of transport. After unpacking the appliance, please remove the packaging elements in a way, which will not produce a hazard to the environmental.

All materials used for packaging purposes are friendly to the environment and 100% recyclable.



Keep children away from the packaging materials (polyethylene bags, Styrofoam fragments, etc.) during the unpacking process.

REMOVING USED APPLIANCES

This device is marked with the crossed-out waste bin symbol in accordance with European Directive **2012/19/EU** and the Polish law on waste electric and electronic equipment.



This symbol means that the appliance cannot be discarded together with other household waste after the end of its lifespan. The user must deliver it to an electric and electronic equipment waste collector, including to local collection points, stores, and regional units, which compose an appropriate system collecting such equipment.

Through proper handling of used electric and electronic equipment, you are helping eliminate the consequences of the presence of dangerous substances harmful to human life and health as well as improper storage and processing of such equipment.

DYNACOOK X SERIES OPERATION MANUAL

GETTING TO KNOW YOUR DynaCook

Purpose

The DynaCook ceramic gas cooktop is the newest generation of gas-based heating appliances. It offers the “gas under glass” technology and is adapted for installation in a kitchen counter.

The cooktop is intended for the following types of household use only: cooking, frying, and heating food.

The innovative solutions patented by DYNAXO and applied in the DynaCook ensure convenient use and low exploitation costs with fulfilment of top safety standards.

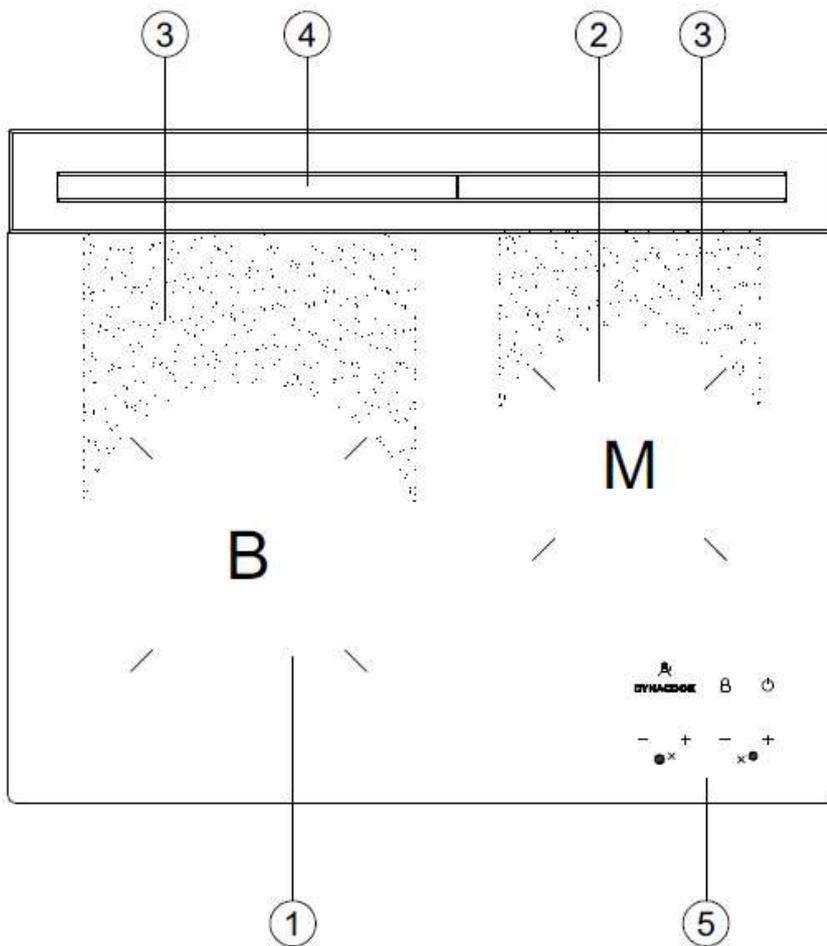
Design

The DynaCook ceramic gas cooktop is equipped with innovative and patented gas burners equipped individually with a flame ignition and gas combustion control system. In order to ensure full cooking convenience and safety, the gas burners are controlled from the electronic touch control system integrated in the cooktop.

The burners are located underneath a ceramic surface with graphic designations of the heating zones directly above the burners. The cooktop is operated from touch control panel in a safe area designated on the ceramic surface. Heating zone settings are depicted on the displays. The electrical power system of the DynaCook ceramic cooktop is safe (12 V DC). Inadequate voltage is strictly prohibited as it may cause damage to the cooktop or make it malfunction.

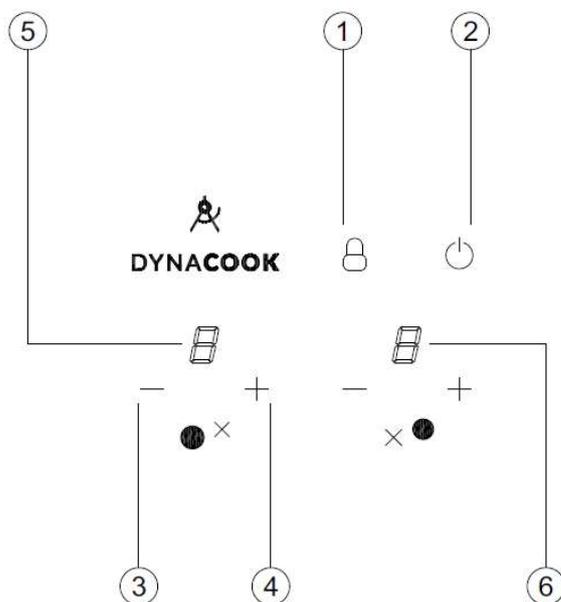
DynaCook X2

General view of the DynaCook X2



1. Big burner **B**
2. Medium burner **M**
3. Residual heating zone
4. Hot air exhaust
5. Control panel

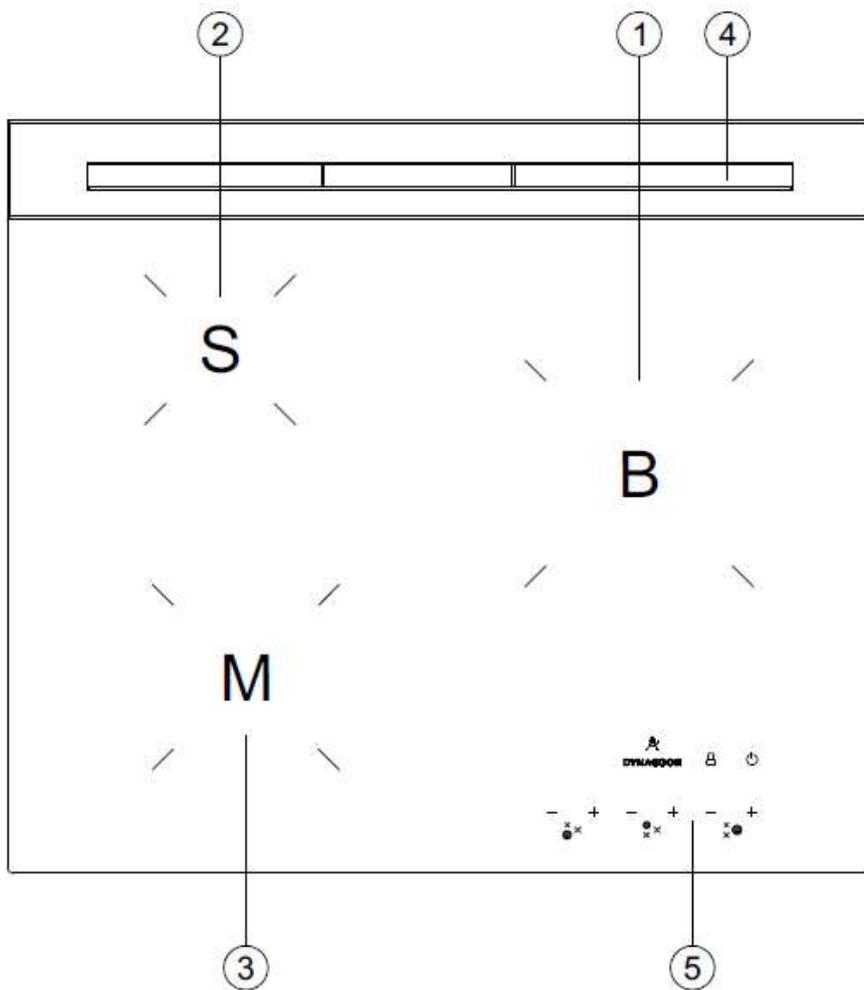
View of the DynaCook X2 control panel



1. Cooktop lock
2. ON/OFF switch
3. Reduce heating power
4. Increase heating power
5. **B** big burner setting display
6. **M** medium burner setting display

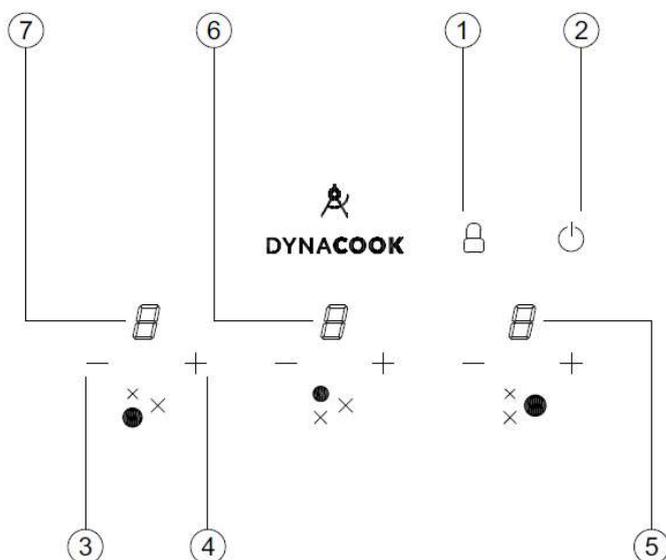
DynaCook X3

General view of the DynaCook X3



1. Big burner **B**
2. Small burner **S**
3. Medium burner **M**
4. Hot air exhaust
5. Control panel

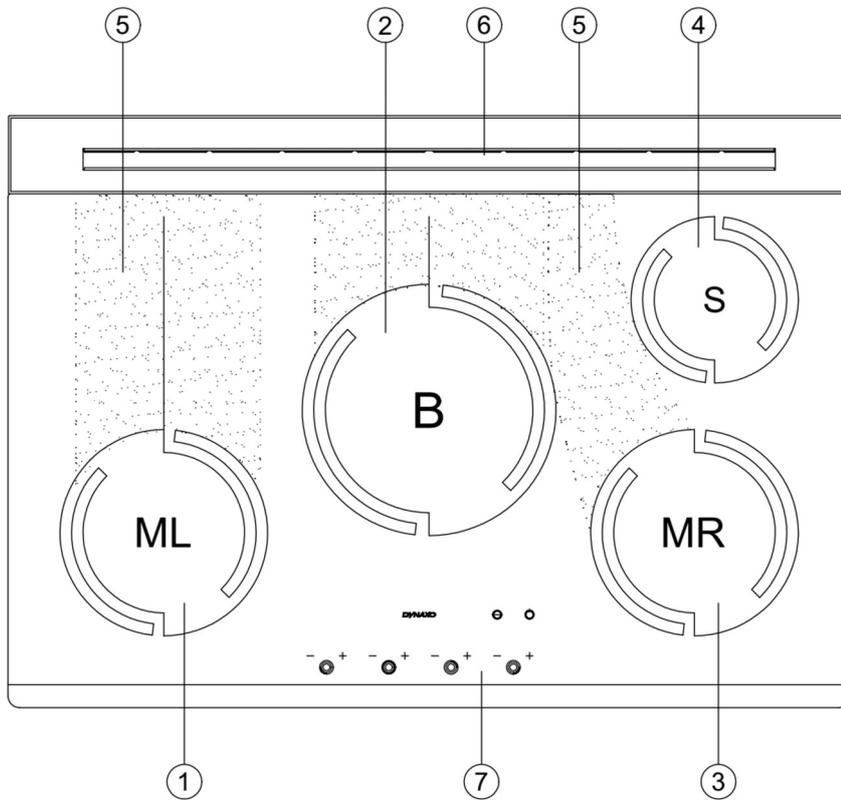
View of the DynaCook X3 control panel



1. Cooktop lock
2. ON/OFF switch
3. Reduce heating power
4. Increase heating power
5. **B** big burner setting display
6. **S** small burner setting display
7. **M** medium burner setting display

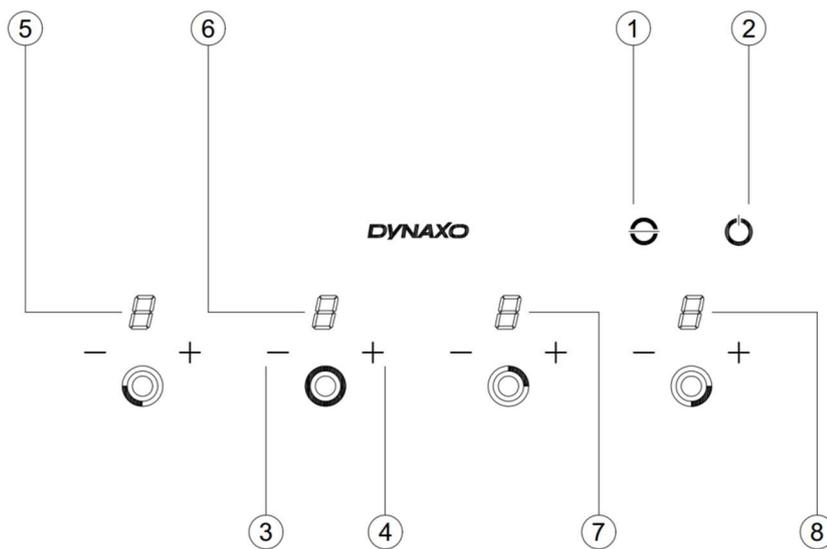
DynaCook X4

General view of the DynaCook X4



1. Medium left burner **ML**
2. Big burner **B**
3. Medium right burner **MR**
4. Small burner **S**
5. Residual heating zone
6. Hot air exhaust
7. Control panel

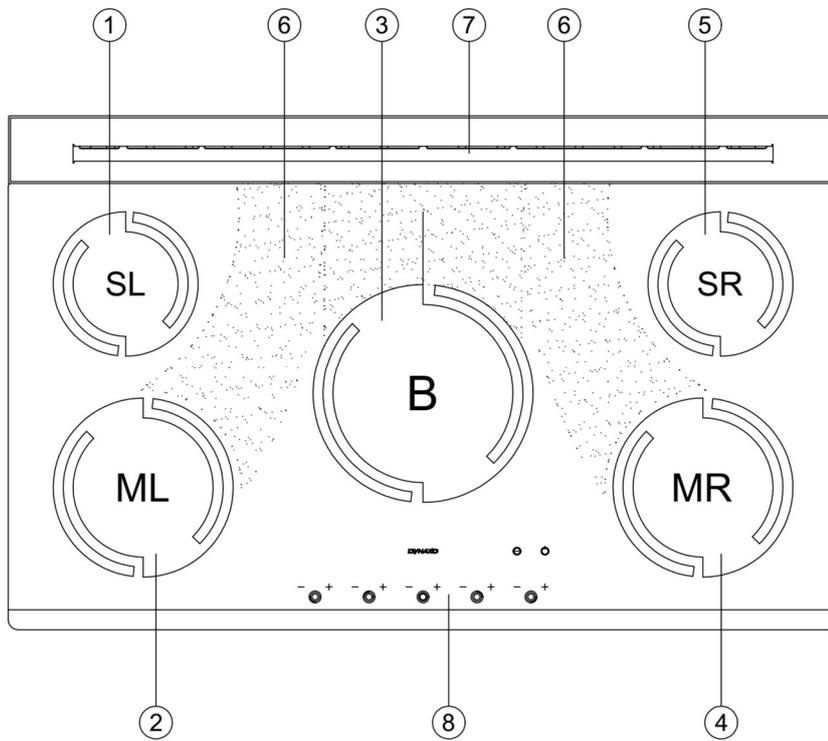
View of the DynaCook X4 control panel



1. Cooktop lock
2. ON/OFF switch
3. Reduce heating power
4. Increase heating power
5. **ML** medium left burner setting display
6. **B** big burner setting display
7. **S** small burner setting display
8. **MR** medium right burner setting display

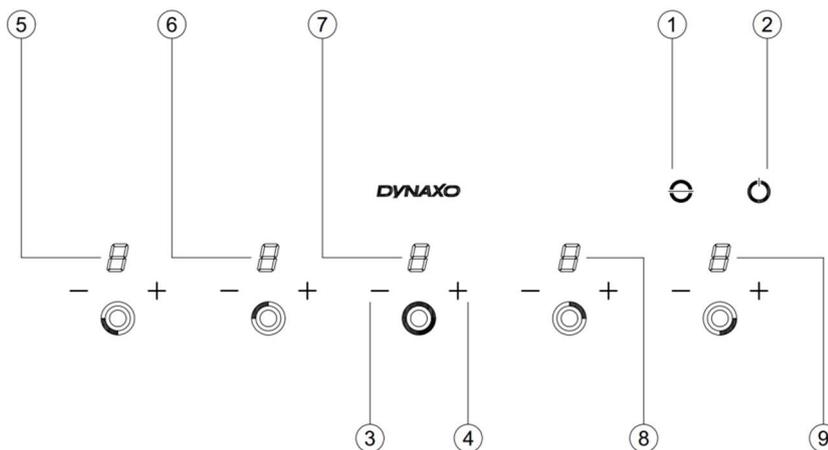
DynaCook X5

General view of the DynaCook X5



1. Small left burner **SL**
2. Medium left burner **ML**
3. Big burner **B**
4. Medium right burner **MR**
5. Small right burner **SR**
6. Residual heating zone
7. Hot air exhaust
8. Control panel

View of the DynaCook X5 control panel



1. Cooktop lock
2. ON/OFF switch
3. Reduce heating power
4. Increase heating power
5. **ML** medium left burner setting display
6. **SL** small left burner setting display
7. **B** burner setting display
8. **SR** small right burner setting display
9. **MR** medium right burner setting display

Using the Cooktop

Before first use

- First of all, please carefully clean the ceramic cooktop. Treat the ceramic surface as you would treat a glass surface.
- Perform all maintenance tasks with preservation of safety precautions and the standards specified in this manual.
- When you activate the cooktop for the first time after a change of gas tanks, a gas outage in the supply system, or following prolonged downtime, it may take longer to turn on due to the presence of air in the gas system. In such instances, the activated heating zone may produce a momentary louder sound ("snort"), which is normal and completely safe.



Never turn on a heating zone when there is no cookware with food standing on top of it.

Turning on and setting heating zones



Guidelines:

- After being turned on with the main ON/OFF switch, the heating zone control sensors of the cooktop are active (in standby mode); if no control sensor is touched within 10 seconds, the cooktop will turn itself off automatically,
- The pulsating operation of heating zones means in practice that when the heating zone is not combusting gas (several seconds in a single cycle), it releases heat to the used cookware – this way, it saves gas consumption.



If a burner (heating zone) fails to ignite, the setting display of the appropriate heating zone (burner) will display the message "G" (see: *Gas leak protection*). In such instances, please wait at least 60 seconds before attempting to turn on the heating zone (burner) again.

Power setting indicator	Heat setting
1	lowest
9.	highest

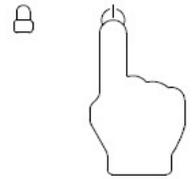
- Each [+] or [-] sensor is assigned to an appropriate heating zone and is used to set the heating zone power .



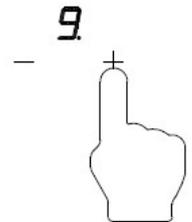
All heat settings between 1 and 9 have their own intermediate settings, which are marked with the appropriate digit and a dot (e.g. 4.)

TURNING ON A HEATING ZONE/HEATING ZONES

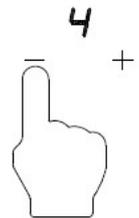
- place the cookware with food on the appropriate heating zone
- touch the sensor of the main **ON/OFF** switch with your finger (the digits 0 will appear on the heating zone power displays)



- touch sensor [+] with your finger within **10 seconds**: this will set the heating zone to level "9".



- touch sensor [-] with your finger within 10 seconds: this will set the heating zone to level "4"



c) when you touch the following heating zone setting sensor:

[+] - you will increase the power

[-] - you will reduce the power

AUTOMATIC HEATING ZONE SETTING:

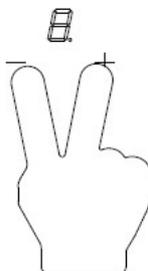
- if you touch sensor [+] for longer than 1 s, the heating zone setting will automatically increase to "9."
- if you touch sensor [-] for longer than 1 s, the heating zone setting will automatically reduce to "0".

The heating zone power (power setting between 1 and 9) is adjusted when the heating zone is **cyclically turned on and off**. This table presents the burner operation cycle according to the set power level.

Power setting	Burner operation time [s]	Burner inactivity time [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
9.	1800	0

TURNING OFF A HEATING ZONE/HEATING ZONES:

- Touch both the [+] and [-] sensors of the given heating zone simultaneously irrespectively of the set heat level



- Keep touching the [+] or [-] sensor until the digit "0" appears on the display
- Touch the **ON/OFF** sensor when a heating zone/heating zones are on to turn off all heating zones.

After the heating zone/heating zones is/are turned off, the burner indicator may display the letter "H" or "h" to indicate a hot heating zone (see: Residual heat indicator).

Fast boil function (9.)

The fast boil function is intended to accelerate boiling to maximum (especially when we need a high volume of hot water) and is indicated by displaying the digit "9." The cooktop operates at full power for 30 minutes (the zone is not cyclically turned on/off).

How to quickly set a heating zone to "9"? – see: **Turning on a heating zone/heating zones.**



Guideline: After 30 minutes, the dot disappears and the heating zone is set to cyclical operation at the heating setting of "9".

Automatic heating function

This function is activated without the user's prompt when a given cold heating zone is activated (the function is not triggered when the zone is hot). The automatic heating function turns off automatically and is used to bring the heating zone to the desired temperature faster.

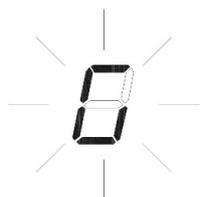
FHZ (Flexible Heating Zone) System

The innovative design of the DynaCook ceramic gas cooktop includes the Flexible Heating Zone (FHZ) System. A flexible heating zone allows you to use the given heating zone for cookware with diameters according to those presented in the table.

Heating zone range (diameter) (FHZ)		Burner name (cooktop design)
Permissible pot diameters		
From	To	
180 mm	220 mm	Big burner
140 mm	180 mm	Medium burner
105 mm	145 mm	Small burner

Gas leak protection

- The DynaCook ceramic cooktop is equipped with numerous safeguards to guarantee its safe use. One of them is the gas leak safeguard. This solution has been subject to numerous safety tests based on continuous control of the gas combustion process. In the event of any problems with gas combustion, e.g. no ignition, the gas leak safeguard automatically cuts off gas supply to the burner. The letter "G" appears on the display of the heating zone in question and a short intermittent sound signal is heard. This causes the cooktop to lock automatically. The lock can be deactivated as discussed in the chapter entitled **Troubleshooting. What to do when...**



Guideline: The "G" code may appear when no gas is being supplied from e.g. the gas tank or gas network.

Child protection/Control panel lock

In order to prevent accidental activation of the ceramic cooktop (e.g. by a child or household pet, e.g. cat), please use the control panel lock function.



Turning on the lock:

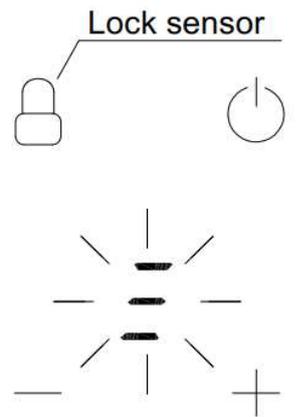
- touch the lock sensor for at least 5 s.

The control panel lock will be activated when you see the lock symbol appear and hear the sound signal.

Turning off the lock:

- touch the lock sensor for at least 5 s.

The control panel lock will be deactivated when you see the lock symbol disappear and hear the sound signal.



When the control panel is locked, the heating zones cannot be turned on. When the lock is activated, you will see the lock symbol appear and hear a sound signal.

Residual heat indicator

The ceramic cooktop is equipped with a **two-level** residual heat indicator for every heating zone.

If you see "H" on the display, it means that **"the heating zone is hot"**. You can use this zone e.g. to keep your food warm.



If you see "h" on the display, it means that **"the heating zone is warm"**. The "h" disappears when the heating zone cools down appropriately.



In the areas of the heating zones, residual heating zones, hot steam discharge zones, and hot steam vents, the cooktop surface is very hot both during the cooking process and for a certain time afterwards even when the heating zones are off. Due to the above, when you see "H" or "h" on the heating zone display, please take special caution, do not touch the heating zones, residual heating zones, hot steam discharge zones, and hot steam vents at the risk of being burned, and do not place any objects not resistant to high temperatures, including synthetic objects, on top of them.



When the power supply is cut off, the residual heat indicator is turned off. In the event of a power outage, please take special caution to avoid being burned.

Taking advantage of the heat produced by combusted gas

The DynaCook ceramic gas cooktop has a heating zone/heating zones taking advantage of the heat produced by the gas combusted by an active burner (residual heating zone – see: Cooktop design). This zone can be used to heat up your food or to keep it warm. It can also be used to heat up food inside a baking pan.

The residual heating zone takes advantage of the heat produced by gas combustion from an active burner and offers “free” heat. Using residual heating zones will reduce your cooking expenses.



When the heating zones are on, the residual heating zones, the hot steam discharge zones, and the hot steam vents are very hot. Do not touch them at the risk of being burned! Never place any objects, which are not resistant to high temperatures, on top of them, including synthetic objects. When cooking, make sure that nothing boils over and limit grease “spraying” onto the residual heating zones, the hot steam discharge zones, and the hot steam vents, as residue food and grease may be burnt on. Burnt on remains are best removed with a scraper dedicated to ceramic surfaces -> please see the chapter entitled Cleaning and Maintenance.

Automatic operating time restriction

In order to ensure its safety, the cooktop is equipped with a **shut-down timer** for every heating zone. The maximum operating time is determined by the setting of the given heating zone.

If the power setting remains unchanged for some time (see table), the heating zone in question will turn off automatically. After the heating zone turns off automatically, you can reassume cooking at any time and use the individual heating zones in accordance with the instruction manual.

Heating zone setting	Maximum heating zone operation time (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

Cookware

No special cookware is required (as opposed to induction cooktops).

Use only dedicated cookware and bakeware on the ceramic cooktop. Always obey the instructions of their manufacturers.



Never use cookware with “raw” aluminium or copper bottoms.

Cookware with aluminium or copper bottoms may produce permanent metallic discolorations on the ceramic surface, which are very hard to remove. Please take particular care when using enamel cookware. Spillage from such cookware may cause irreversible damage to the ceramic cooktop.

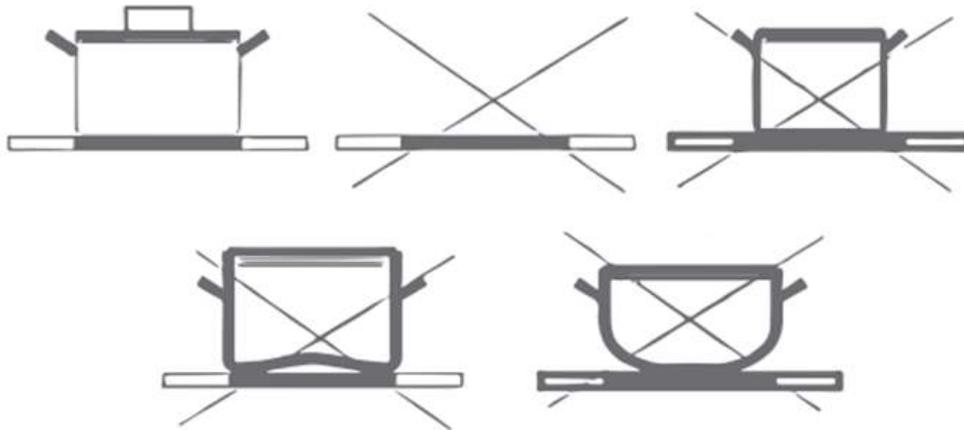
In order to **reduce the cooking time to maximum**, please ensure the following:

- the cookware bottom must be flat and stable to ensure that the entire bottom surface adheres to the heating zone of the ceramic cooktop (**bottoms with sharp or jagged edges and charred food remains may scratch the ceramic cooktop and produce an abrasive effect**),

- the cookware should have a tightly fitting lid,

- the diameter of the cookware's bottom should correspond to that presented in the table in the chapter entitled *FHZ System*.

Dirty heating zone and cookware surfaces will prevent you from taking full and economic advantage of the heat.



Cleaning and Maintenance

Regular cleaning is easy and requires little time.

The best way to avoid stains on the ceramic cooktop is to regularly clean it after every cooking. This way, the cooking residue will not stick as hard.



Do not clean the cooktop until it is cold.



If the cooktop surface is cracked, you must immediately close the gas supply and turn off the electrical power supply to avoid being shocked. In order to do so, please switch off the fuse or pull the plug out of the power socket. Next, you should report the malfunction to the service point.



Never use aggressive or corrosive agents (acids, sodium hydroxide or hypochlorite, etc.) to clean the appliance.



The manufacturer is in no way liable in scope of the warranty if cleaning and maintenance of the ceramic cooktop is mishandled.

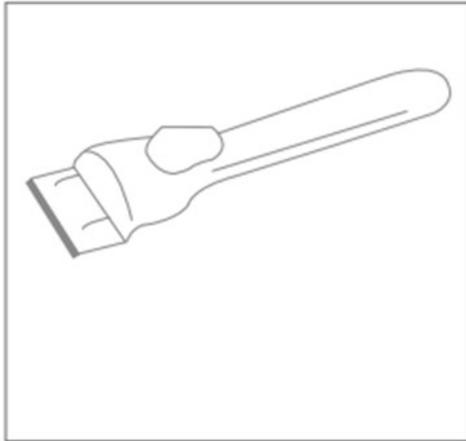


Never clean the ceramic cooktop surface with abrasive instruments like sandpaper or the rough side of a dishwashing sponge.

The **cleaning agents and scrubbers** dedicated to ceramic surfaces are available from stores carrying household chemicals, drugstores, and stores carrying household appliances and accessories.

Never apply a cleaning agent onto a hot ceramic surface. Wipe the cleaning agent off with a wet cloth before reheating the ceramic surface or risk having the surface being damaged by the agent.

Optimal and recommended cooktop cleaning instruments



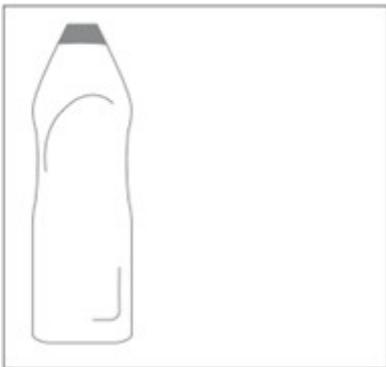
The scraper is used to remove burnt on layers and strong residue on the glass (ceramic surface).

The ceramic surface of the cooktop can be cleaned only with an extended scraper blade in accordance with its instruction manual. Otherwise, the Customer is at risk of suffering physical injury and the cooktop is exposed to having its surface scratched.

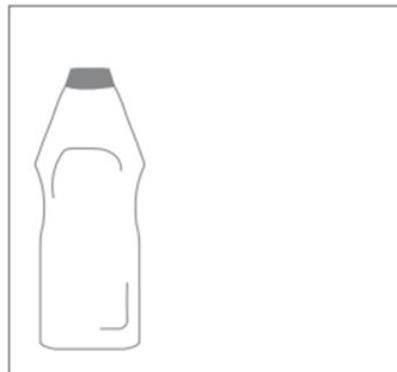


The scraper blade is very sharp. Please be careful, because you may cut yourself. When you are not using the scraper, make sure to secure the blade in accordance with the instructions of its manufacturer. A damaged blade must be promptly replaced.

Ceramic surface cleaning agent



Ceramic surface maintenance agent



Cleaning the Ceramic Cooktop Surface

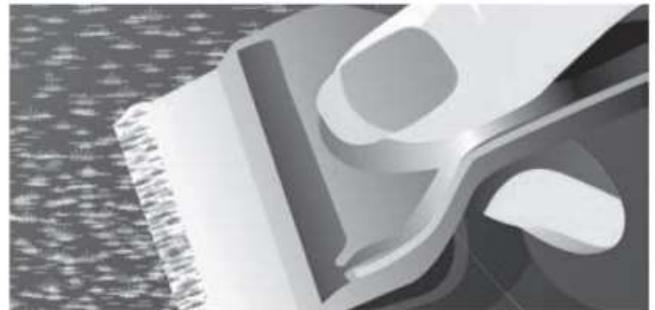


Do not clean the cooktop until it is cold.

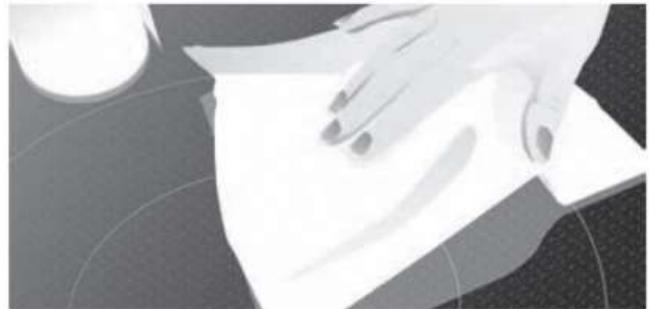
Use only cleaning agents dedicated to ceramic glass surfaces and follow the guidelines of the manufacturer presented on the packaging of said agents.

Cleaning of a ceramic surface is subject to the same guidelines as cleaning of a glass surface. Never use the following:

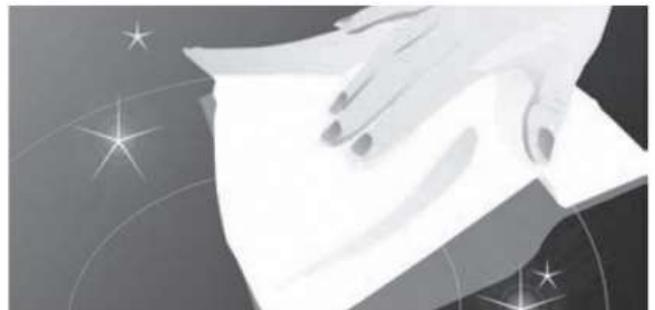
- abrasive, aggressive, or corrosive cleaning agents,
- scrubbing powder, sandpaper,
- corrosion removal agents,
- high pressure or steam washers,
- dishwasher cleaning agents,
- oven cleaning agents.



4. In order to clean the ceramic surface well, please first remove major residue and food stains with a scraper or sponge dedicated to ceramic surfaces.



5. Next, apply the right amount of the cleaning agent onto the ceramic surface and distribute it with an appropriate sponge/cloth/paper towel. Leave for 5 – 10 minutes.



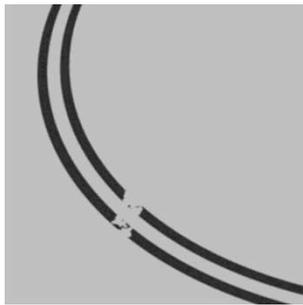
6. Next, wipe off the surface with a wet cloth/sponge and wipe it dry. All clean!



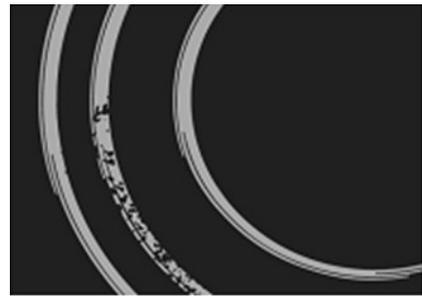
Do not clean the cooktop until it is cold.

Contamination type	Cleaning method – ORDER OF STEPS
1. Light non-burnt residue, streaks	<ul style="list-style-type: none"> a) wipe off with a wet dish sponge with a little ceramic surface cleaning agent b) after cleaning - wipe the surface dry
2. Strong residue	<ul style="list-style-type: none"> a) use a ceramic surface scrubber to remove all burnt on and solid pieces b) collect the dirt removed by the ceramic surface scrubber with a wet sponge/cloth c) apply a ceramic surface cleaning agent onto the strong residue, distribute with a sponge, and wait for around 5-10 minutes, d) clean the surface with a wet sponge/cloth e) wipe surface off until clean, f) after cleaning - wipe the surface dry
3. Scale stains (e.g. from water boiling over)	<p>Method 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) wipe off with a wet dish sponge with a little ceramic surface cleaning agent b) after cleaning - wipe the surface dry <p>Method 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) wipe off with a wet sponge dipped in spirit vinegar (10% solution) b) pour some baking soda on the wet stain and wait 5 minutes c) wipe off with sponge d) after cleaning - wipe the surface dry
4. Bright pearl-tinted stains (aluminium residue)	<p>Shiny stains are scratches produced by cookware bottoms, especially if you use cookware with aluminium bottoms or inappropriate cleaning agents. These stains are hard to remove with cleaning agents available on the market.</p> <p>Method 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) wet the stain with spirit vinegar (10 % solution) b) wait 10-15 min. c) apply a ceramic surface maintenance agent to the stain (do not remove the vinegar) -> wait until the agent dries and thickens d) wipe the aforementioned agents e) clean with a ceramic surface maintenance agent f) after cleaning - wipe the surface dry <p>Method 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) prepare a bleach and water solution (proportions: 1 part bleach and 1 part water) b) dip a paper towel in the prepared solution c) place a wet, soaked towel on the stain and wait for minimum 1 hour d) wipe the surface dry e) clean with a ceramic surface maintenance agent f) after cleaning - wipe the surface dry <p>If needed, repeat all of the above.</p>
5. Sugar, residue food containing sugar, synthetic materials, aluminium foil, salt, citric acid Sugar and products containing sugar may cause permanent damage to the ceramic surface!	<p>Do not turn off the given heating zone!</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">  <p>Caution. Risk of being burned. Use only a scrubber suitable for ceramic surfaces.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> a) use a ceramic surface scrubber to immediately scrub off the remains (while still hot) from the hot heating zone b) when the dirt is removed, you can turn off the ceramic cooktop and clean the ceramic surface when it cools down according to the appropriate instance discussed above

Examples of damaged ceramic surfaces not covered by the warranty:



Surface decoration damaged due to application of an inappropriate cleaning agent.



Permanent damage to the surface with sugar and products containing sugar.



Grains of sand, which may fall on the cooktop when you are peeling potatoes, rinsing lettuce, etc. may scratch the surface when you move the cookware. Please pay particular attention to keep grains of sand off the cooktop.



Never clean the ceramic cooktop surface with abrasive instruments like sandpaper or the rough side of a dishwashing sponge.

Discolorations and scratches on the ceramic surface have no effect on the operating order and stability of the cooktop. In most instances, they are the consequence of burnt food residue or cookware (specifically cookware with aluminium or copper bottoms) being moved on the surface. Such discolorations are rather difficult to remove. All of the aforementioned discolorations and scratches are purely aesthetical, result from the way the cooktop is used, and are not covered by the warranty.

Maintenance of the ceramic cooktop surface



Do not perform maintenance on the cooktop until it is cold.

The cooktop must be subject to maintenance and protection agents dedicated to ceramic glass, e.g. ceramic surface cleaning agents. Please follow the guidelines of the manufacturer presented on the packaging of said agents.

Cleaning the hot air vent



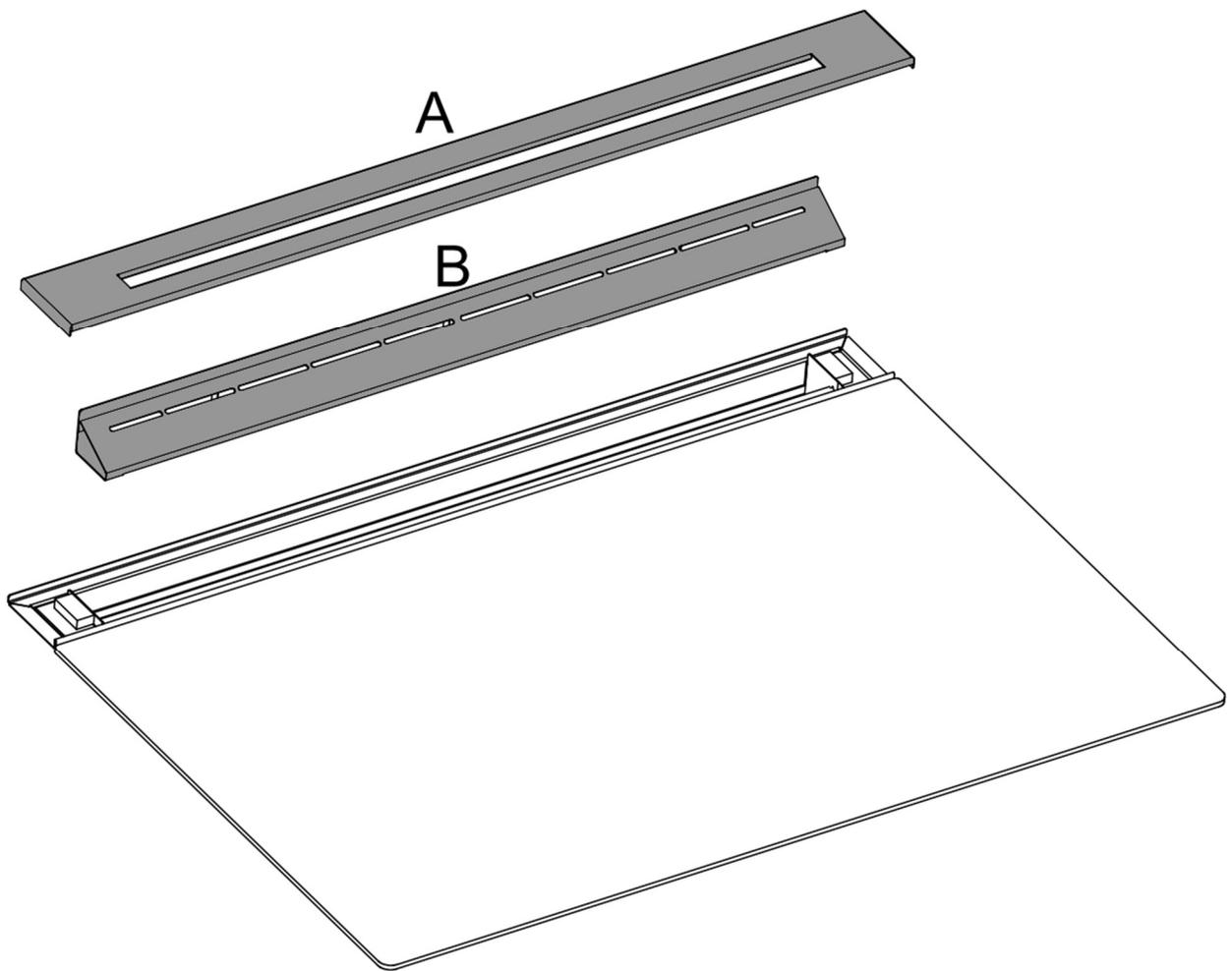
Do not clean the hot steam vent elements of the cooktop until they are cold.



When cleaning the hot steam vent elements, please take particular care due to the risk of cutting yourself with an edge of the material used to make said elements.



When cleaning hot steam vent elements made of materials other than glass, do not use the ceramic surface scraper.

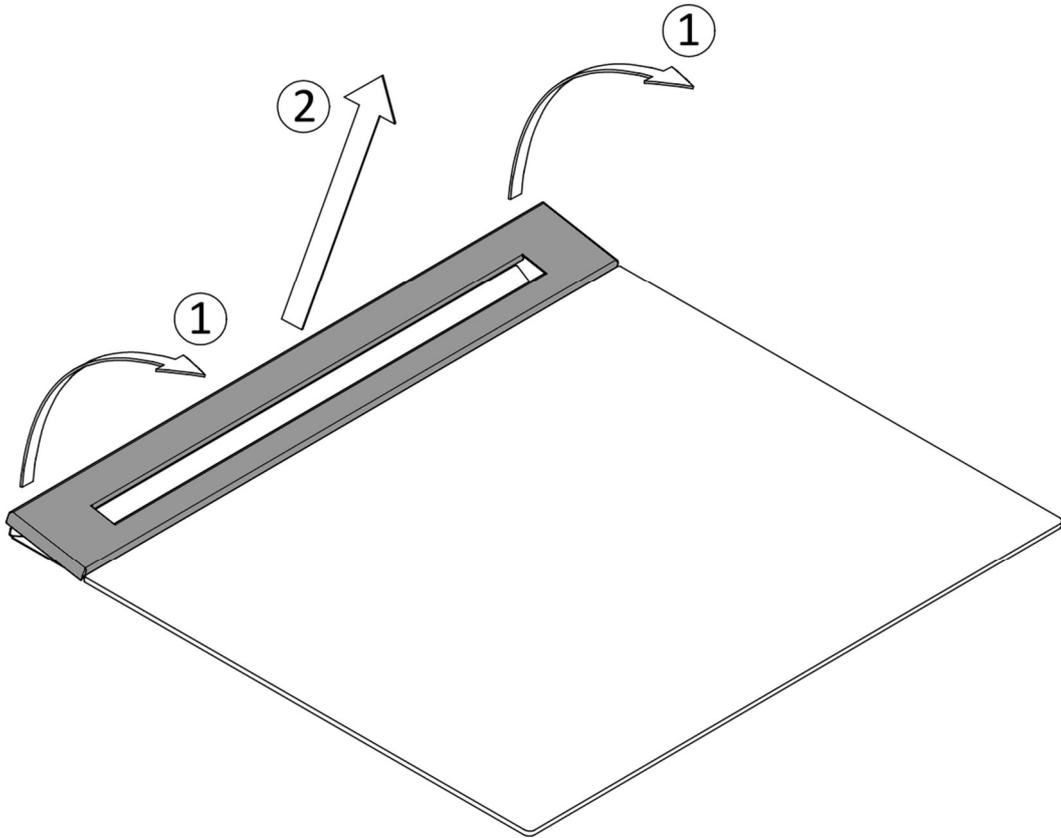


Outer exhaust vent element (A).

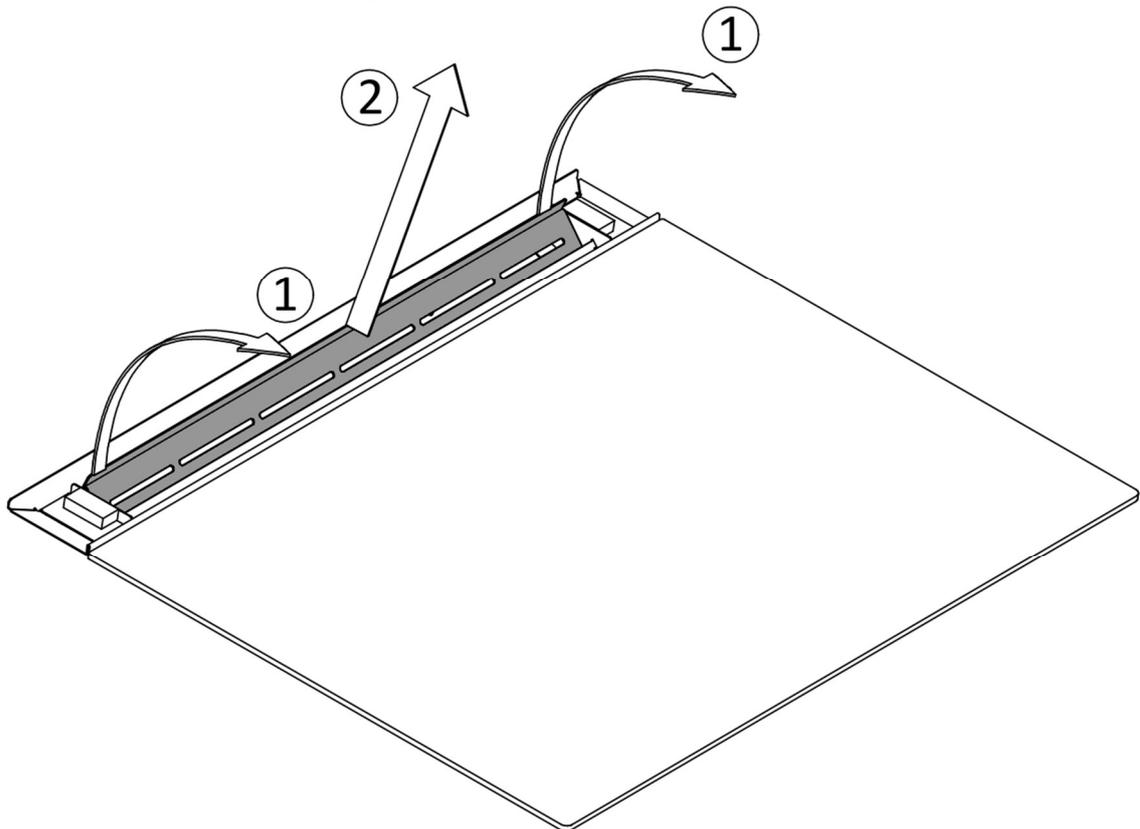
Inner exhaust vent element (B).

Removing exhaust vent elements

Removing the outer exhaust vent element (A)

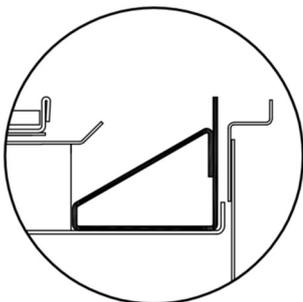
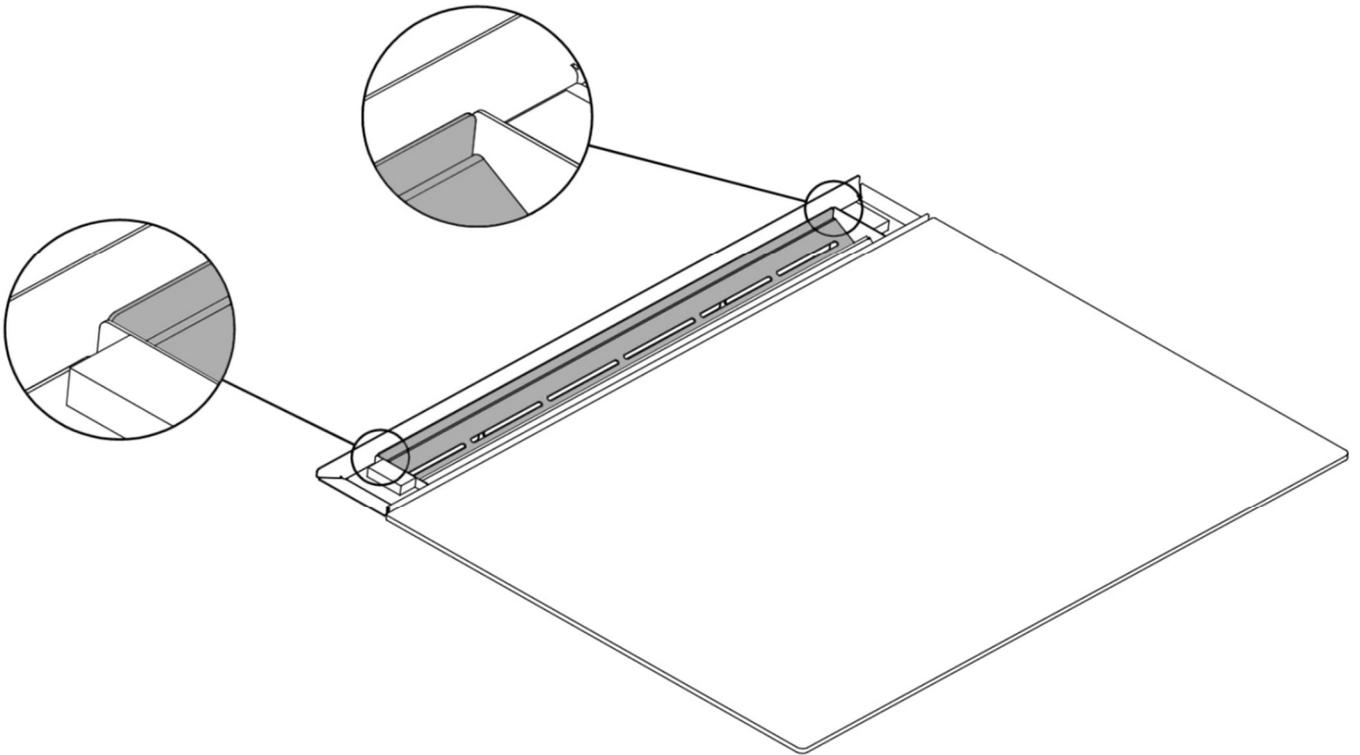


Removing the inner exhaust vent element (B)

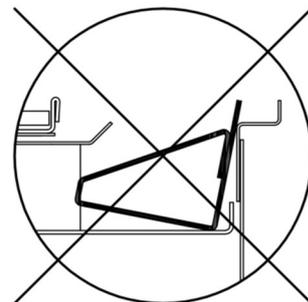


Installing exhaust vent elements

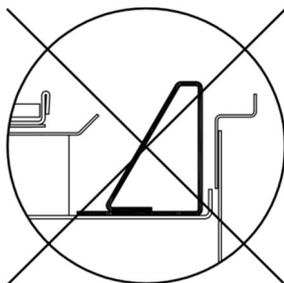
Installing the inner exhaust vent element (B)



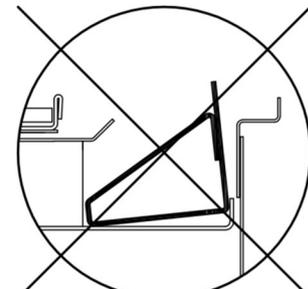
Good



Bad



Bad



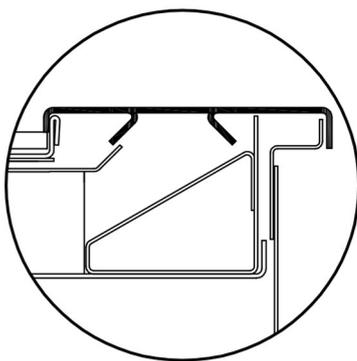
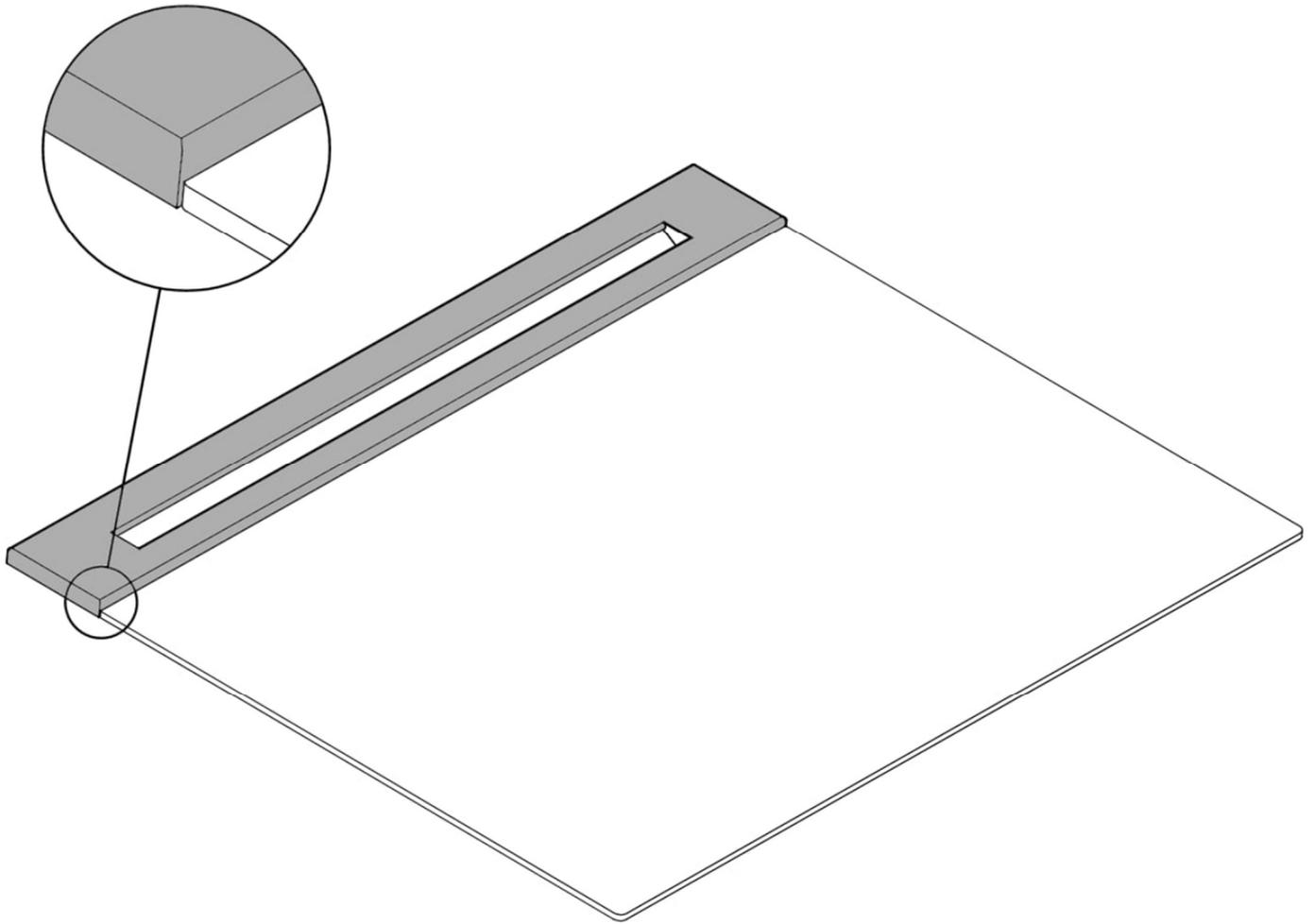
Bad



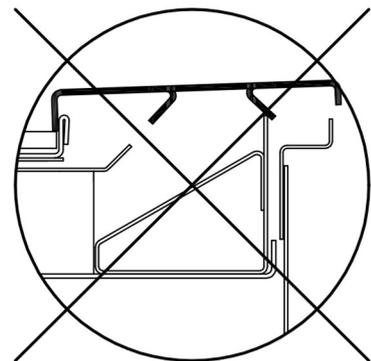
Do not clean the metal elements of the cooktop until they are cold.

Installing exhaust vent elements

Installing the outer exhaust vent element (A)



Good



Bad



Do not clean the metal elements of the cooktop until they are cold.

I. Outer exhaust vent element (A) - cleaning

Contamination type	Cleaning method
<p>1.</p> <p>Light, non-burnt residue, stains</p>	<p>a) if necessary, remove outer exhaust vent element A</p> <p>b) gently wipe off with a wet dish sponge with a little ceramic surface cleaning agent</p> <p>c) wipe dry</p> <p>d) reinstall outer exhaust vent element A</p>
<p>2.</p> <p>Burnt on</p>	<p>a) if necessary, remove outer exhaust vent element A</p> <p><u>INOX (silver) stainless steel outer exhaust element:</u></p> <p>b) apply a little ceramic surface cleaner to the rough scrubbing surface of a dish sponge and apply it to the dirty metal surface. Wait around 5 – 10 minutes and scrub the metal.</p> <div data-bbox="632 866 1453 994" style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  <p>Remember to scrub alongside the outer exhaust vent element – in the direction of the polish structure on the outer exhaust vent.</p> </div> <p><u>Outer exhaust element other than INOX, e.g. black:</u></p> <p>a) do not scrub the outer element with a rough fabric, because you may scratch it; apply a ceramic surface cleaning agent to dirty areas and distribute with a cloth/sponge</p> <p>b) wipe off with a wet dish cloth/sponge</p> <p>c) wipe dry</p> <p>d) reinstall outer exhaust vent element A</p>



Make sure that you do not scratch the surface!!!



Do not clean the metal elements of the cooktop until they are cold.

II. Inner exhaust vent element (B) – cleaning



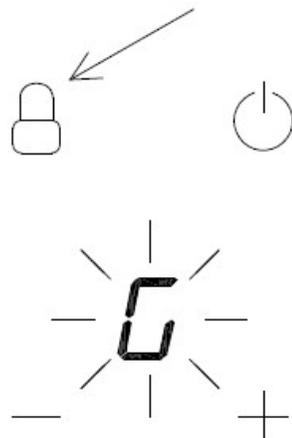
Scrubbing may damage the varnish layer of inner exhaust vent element B, which is why you should avoid scrubbing the element with abrasive materials, the rough side of a sponge, or scrapers.

Contamination type	Cleaning method
Stains, residue	<ul style="list-style-type: none">a) remove outer exhaust vent element Ab) remove inner exhaust vent element Bc) use a sponge or cloth with a little detergent (dishwashing liquid) to wipe off all residue from the surface of inner exhaust vent element Bd) reinstall inner exhaust vent element Be) reinstall outer exhaust vent element A

III. Hot steam vent area - cleaning

Contamination type	Cleaning method
Solid pieces, loose dry goods like flour, groats, rice, etc.	<ul style="list-style-type: none">a) remove outer exhaust vent element Ab) remove inner exhaust vent element Bc) use a vacuum cleaner with a soft bristle accessory to gently remove solid pieces from the area of the hot steam ventd) reinstall inner exhaust vent element Be) reinstall outer exhaust vent element A

Troubleshooting. What to do when...

CONTROL PANEL ALARM STATES					
No.	Indication type		Problem	CONDUCT	
	Light	Sound			
1	Flashing or continuous "G" or "G" and "H" interchangeably  with flashing "-" on remaining zones 	Short signal, every 2 sec. until unblocked	No gas supply No flame	<ol style="list-style-type: none"> 1. Make sure that gas is being supplied to the system, e.g. by checking the operating order of other gas-powered appliances. 2. Unblock the ceramic cooktop by touching the sensor marked with the lock symbol (see figure on right) for at least 5 seconds. 3. Try to it turn on three times – with any heating zone power setting sensor. 4. If "G" persists (when you are certain that the gas is being supplied), disconnect the cooktop from the power supply, close the gas valve, and call service assistance. 	
2	Flashing "_" in the display of the given zone 	Continuous 3 sec. signal or continuous signal when touching the sensor	Locked heating zone control module	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check whether the control panel area of the ceramic cooktop is clean, e.g. not obstructed by cookware or dirt. Clean it. If the signal persists, follow the guidelines presented below. 2. Turn off the electrical power supply of the cooktop for at least 1 minute. 3. Turn on the electrical power supply of the cooktop. 4. If "_" reappears, call service assistance. 5. In the meantime, you can cook on the other burners. 	
3	Flashing 	Short signal, every 2 sec.	Problem with exhaust vent	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turn off the electrical power supply of the cooktop for at least 1 minute. 2. Check for any foreign objects or contamination potentially appearing from the cooktop bottom. 3. Turn on the electrical power supply of the cooktop. 4. If "F" reappears, disconnect the cooktop from the power supply, close the gas valve, and call service assistance. 	

No.	Indication type		Problem	CONDUCT
	Light	Sound		
4	Flashing "U" and "H" 	Short signal, every 2 sec. for 30 sec.	Maximum permitted operating temperature of the cooktop exceeded (overheat)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wait minimum 30 minutes until the cooktop cools off. During this time, the cooktop cannot be activated. 2. Check if the hot air exhaust is not obstructed or clogged up. 3. Check if the outer exhaust vent element (A) and the inner exhaust vent element (B) are properly installed (see section: Installing exhaust vent elements). 4. If "U" persists, disconnect the cooktop from the power supply, close the gas valve, and call service assistance.
5	Continuous "C" 	Short signal, every 2 sec.	Hot exhaust discharge problem	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turn off the electrical power supply of the cooktop for at least 5 minutes. 2. Check if the hot air exhaust is not obstructed or clogged up. 3. Check if the outer exhaust vent element (A) and the inner exhaust vent element (B) are properly installed (see section: Installing exhaust vent elements). 4. Turn on the electrical power supply of the cooktop. 5. If "C" reappears, disconnect the cooktop from the power supply, close the gas valve, and call service assistance.
6	Continuous "E" 	Short signal when touching the control sensor	Likelihood of damaged electrical circuit of the cooktop	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turn off the electrical power supply of the cooktop for at least 1 minute. 2. Turn on the electrical power supply of the cooktop. 3. If "E" reappears, disconnect the cooktop from the power supply, close the gas valve, and call service assistance.
7	Flashing "t" and "H" 	Short signal, every 2 sec. for 30 sec.	Maximum permitted operating temperature of the cooktop exceeded (overheat)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turn off the electrical power supply of the cooktop for at least 15 minutes. 2. Check if the hot air exhaust is not obstructed or clogged up. 3. Check if the outer exhaust vent element (A) and the inner exhaust vent element (B) are properly installed (see section Installing exhaust vent elements). 4. If "t" reappears, disconnect the cooktop from the power supply, close the gas valve, and call service assistance.

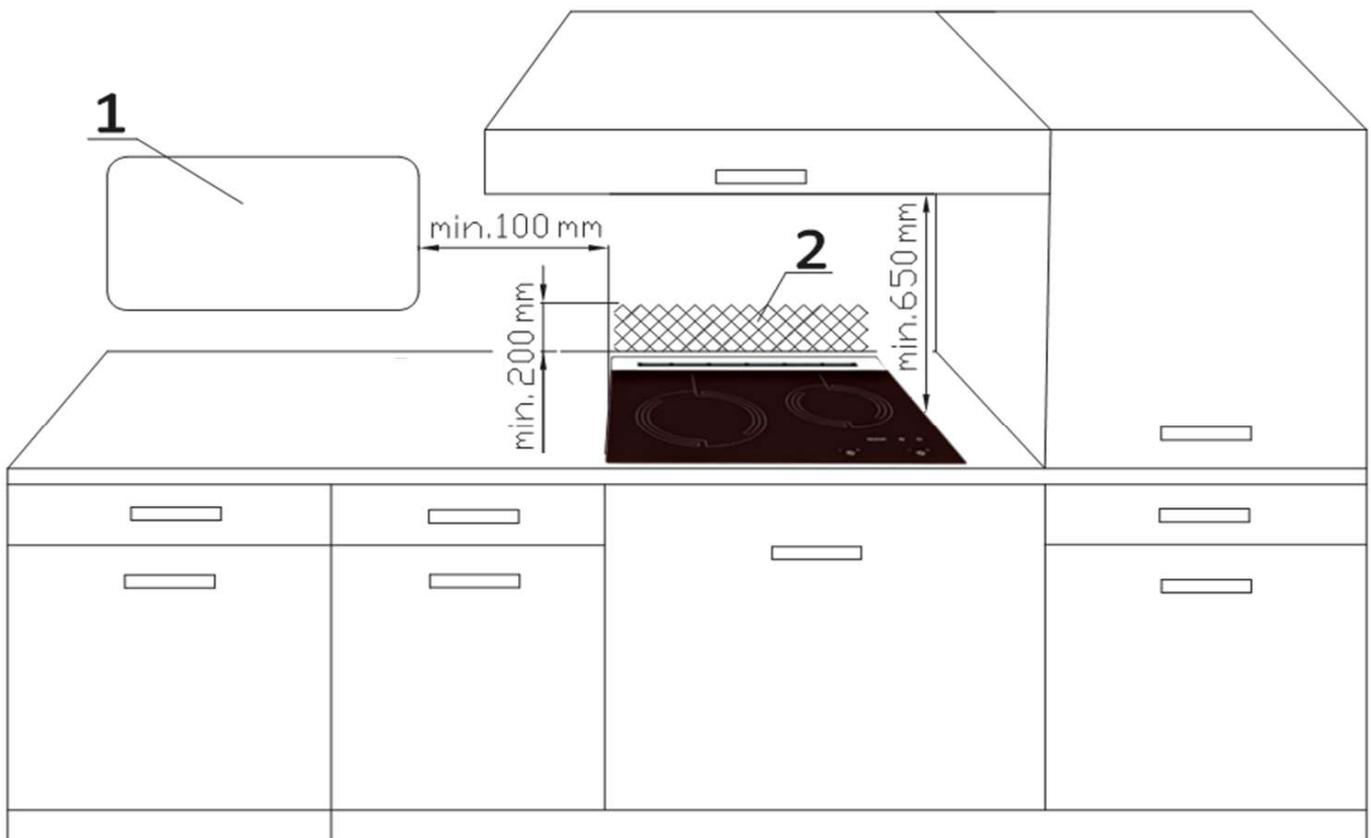
INSTALLATION MANUAL



In order to avoid the risk of potential accidents, it is required that the appliance be installed according to this Manual. The manufacturer is not held liable for any damage resulting from installation of the appliance inconsistently with the Installation Manual. All unauthorised modifications performed in the appliance by the user may be potentially dangerous and are strictly prohibited!

Room

- The kitchen space should be dry, airy, and equipped with a natural (gravity) ventilation system discharging the exhaust produced by gas combustion outside. The ventilation system should include a vent grate and/or hood. The room should have a fresh air supply. Fresh air is required for purposes of proper gas combustion. The air can be supplied directly from the ventilation duct inside the room or indirectly from adjacent rooms equipped with ventilation ducts leading outside.
- Hoods are to be installed according to the guidelines specified in their instruction manuals. The minimum recommended distance between the ceramic cooktop and the hood is 650 mm – see figure below.



1 – Window

2 – Material resistant to the temperature of 130 °C, e.g. a screen made of tempered glass, aluminium or stainless steel

Installing the ceramic cooktop



Proper operating order of the appliance requires proper installation. If you have any concerns in scope of installing the cooktop in your kitchen furniture, please contact the Service Centre.

tel. +48 606 649 549

e-mail: serwis@dynaxo.pl

www.dynacook.pl www.dynacook-leisure.pl



Use of formable masses (e.g. silicone) to seal the edges of the ceramic cooktop to the counter **is strictly prohibited**. In the event of requiring service repairs, the manufacturer or service point are not responsible for any damage (e.g. damage to the counter surface, damage to the ceramic cooktop) resulting from failing to obey this warning.



Do not install in proximity of flammable materials.

Important guidelines

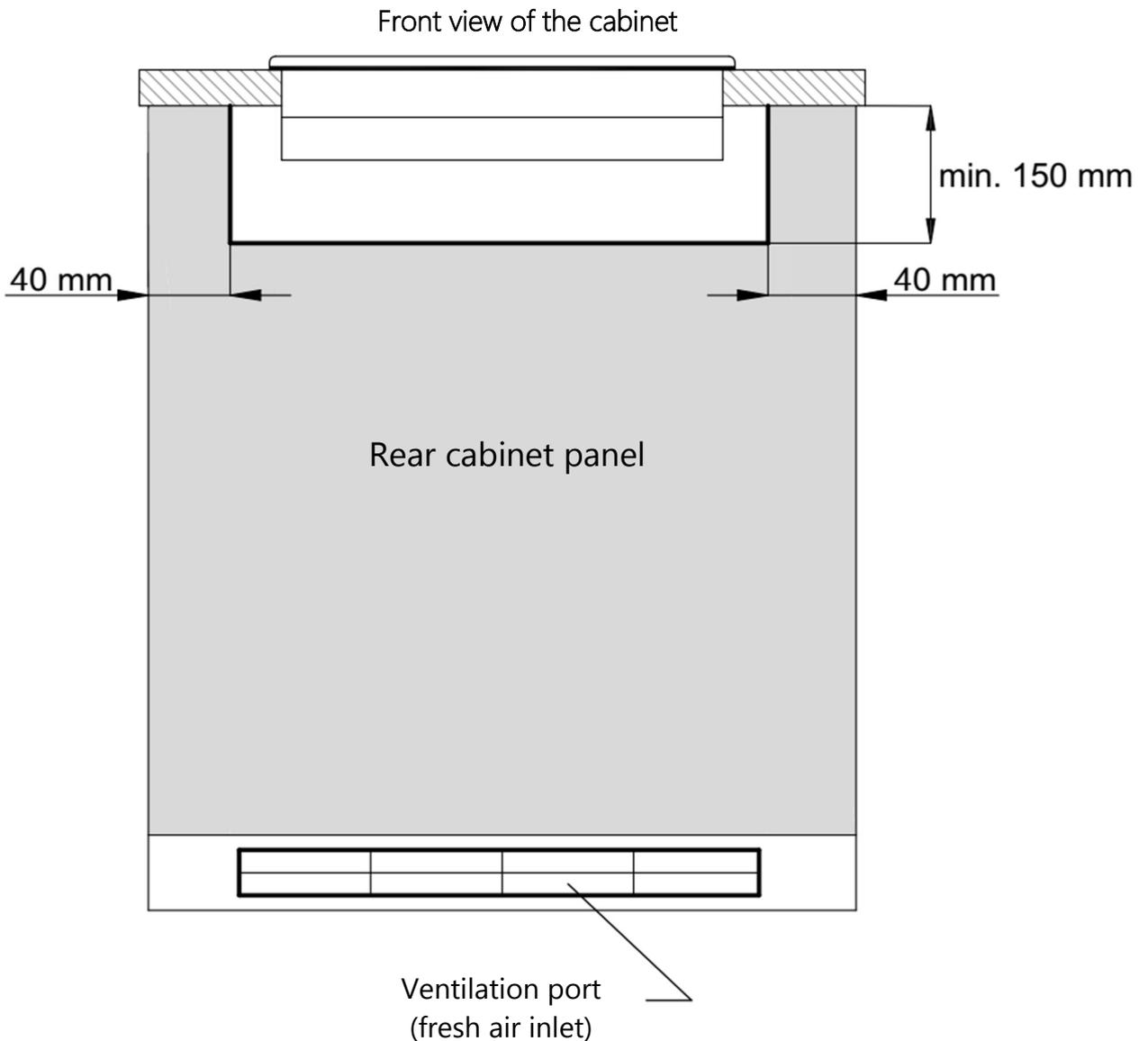
- The veneer and adhesives of the furniture used to install the cooktop must be resistant to temperatures of minimum 100°C. Failure to fulfil this condition may lead to deformation of the surface or peeling of the veneer.
- The kitchen counter used to install the cooktop must be permanently bolted to the cabinets or permanently joined to the furniture segment.
- Materials on walls (behind the cooktop just outside of the hot air exhaust) must be resistant to temperatures of minimum 130°C.
- If decorative glass is installed on the wall (behind the cooktop just outside of the hot air exhaust), tempered glass is highly recommended (regular glass may be damaged).
- The cooktop must be connected to a gas network according to the section entitled **Gas system** (this must be done by an authorised gas installation technician, who will confirm connection to the gas network in the Connection Certificate).
- The cooktop must be connected to an electrical power source according to the section entitled **Electrical power supply**.
- After installing the ceramic cooktop in the kitchen counter, please check it for operating order.
- The position of the ceramic cooktop should ensure free access to its control panel.

Cooktop ventilation

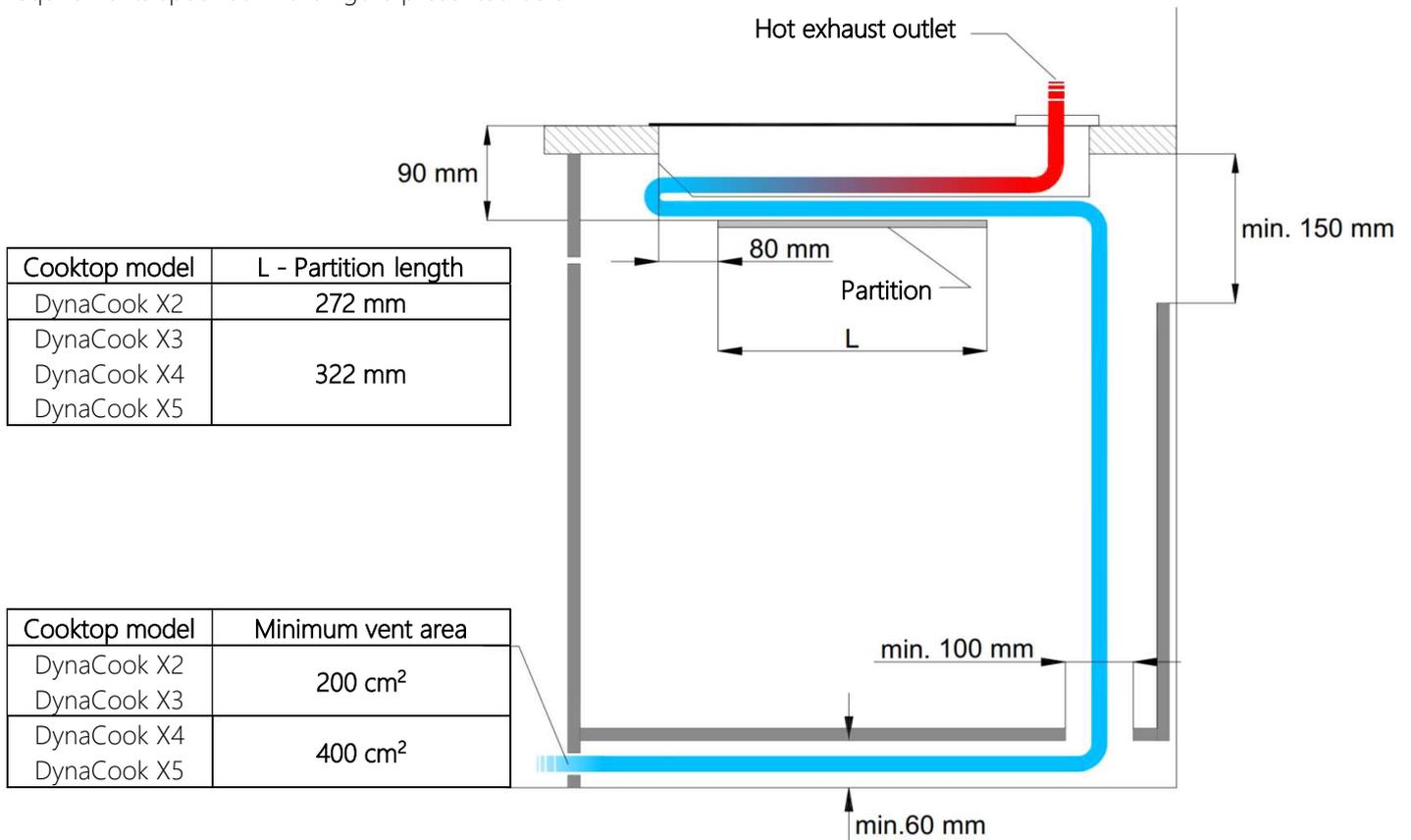


In order to ensure that the ceramic cooktop is in proper operating order and does not suffer any damage, you must ensure appropriate ventilation. Installation of the cooktop in cabinets without an appropriate supply of fresh air ensured is strictly prohibited.

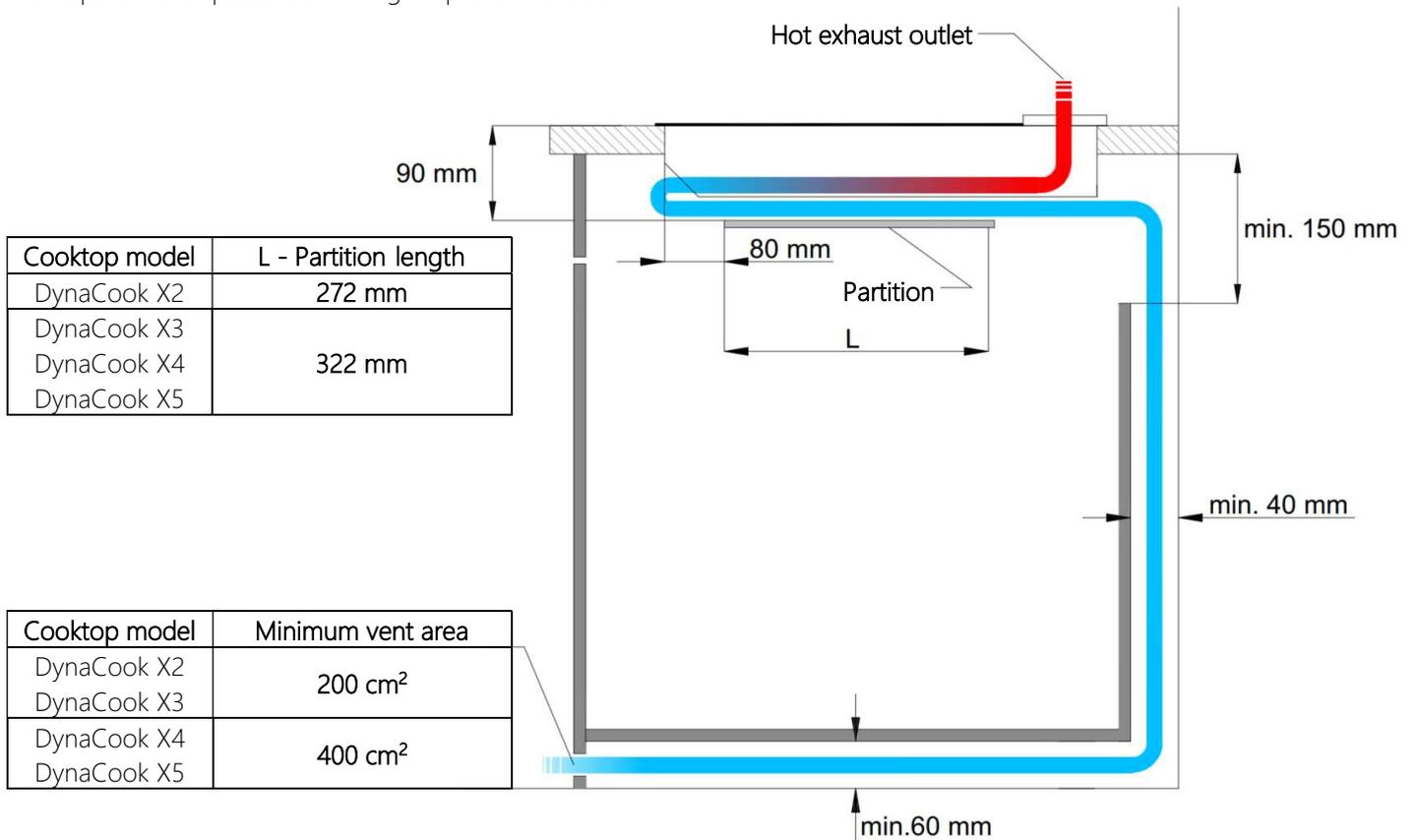
- The spaces between the ceramic cooktop and elements of kitchen furniture (e.g. rear cabinet or drawer panel), alternatively between the cooktop and the equipment installed in the same cabinet as the cooktop (e.g. oven), must ensure the air circulation and ventilation required as specified in the Installation Manual.
- **For detailed information on the minimum parameters and dimensions required for installation of the cooktop to ensure proper cooktop ventilation depending on the type of the cabinet, please see the figures presented on the following pages of the Installation Manual.**
- In order to ensure proper cooktop ventilation, you must remove the rear cabinet panel or make a cutout in the panel according to the guidelines specified in the figure presented below.



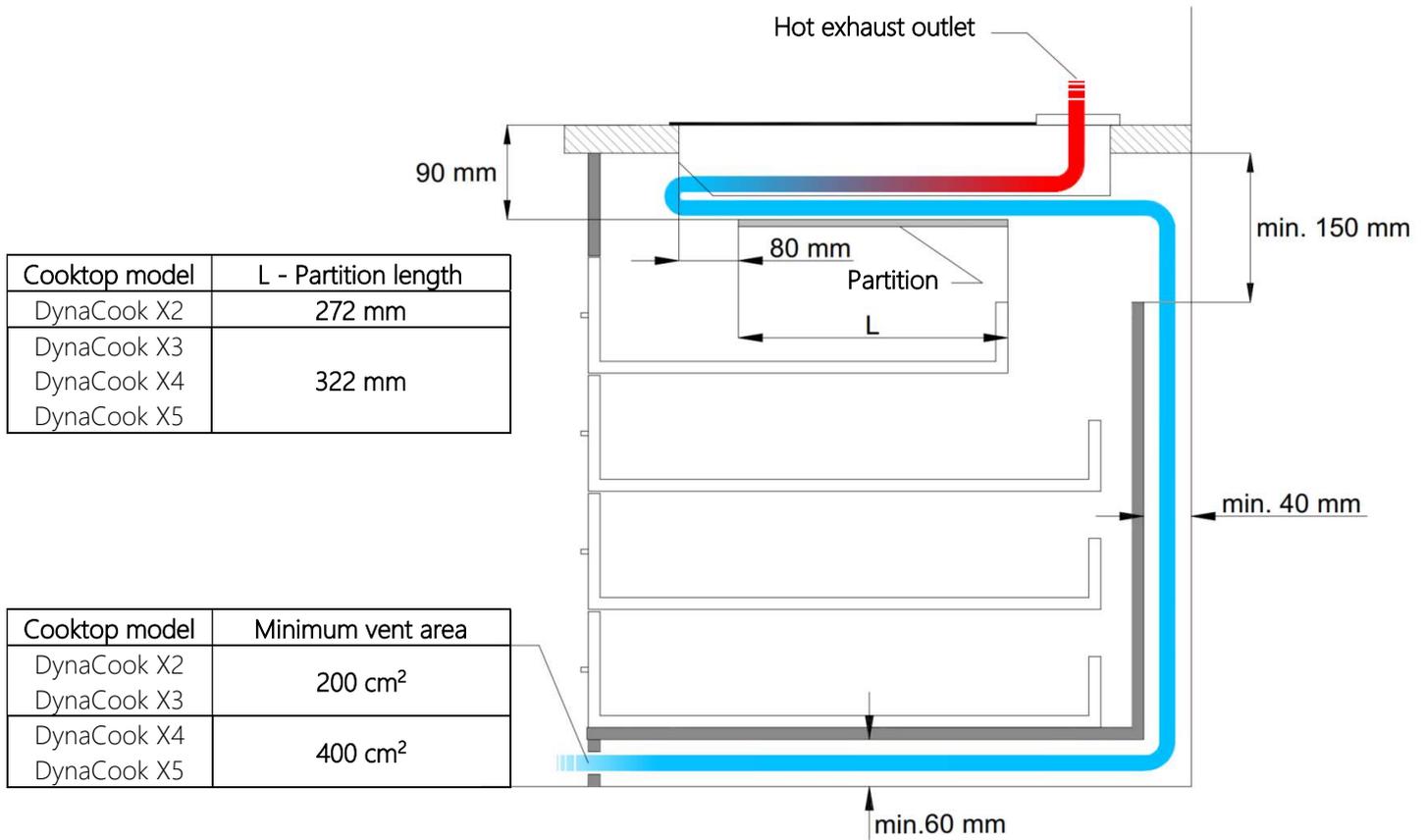
- **Installation** in a cabinet **without drawers or an oven** – proper cooktop ventilation must be ensured by fulfilling the requirements specified in the figure presented below.



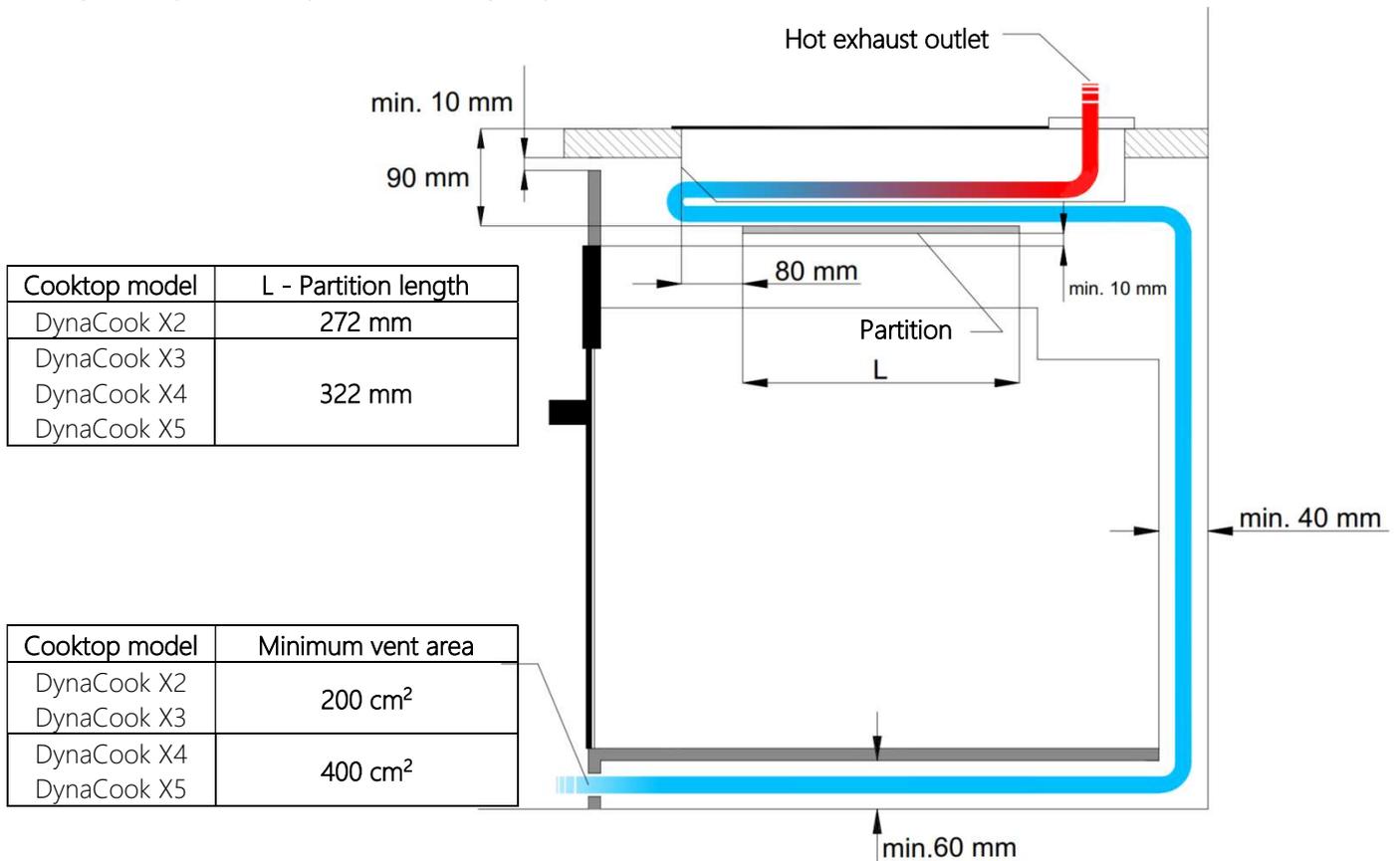
- **Installation** in a load-bearing cabinet **without drawers or an oven** – proper cooktop ventilation must be ensured by fulfilling the requirements specified in the figure presented below.



• **Installation** in the counter of a load-bearing cabinet **with drawers and with no oven** – proper cooktop ventilation must be ensured by fulfilling the requirements specified in the figure presented below.



• **Installation** in the counter of a load-bearing cabinet **above an oven** – proper cooktop ventilation must be ensured by fulfilling the requirements specified in the figure presented below.

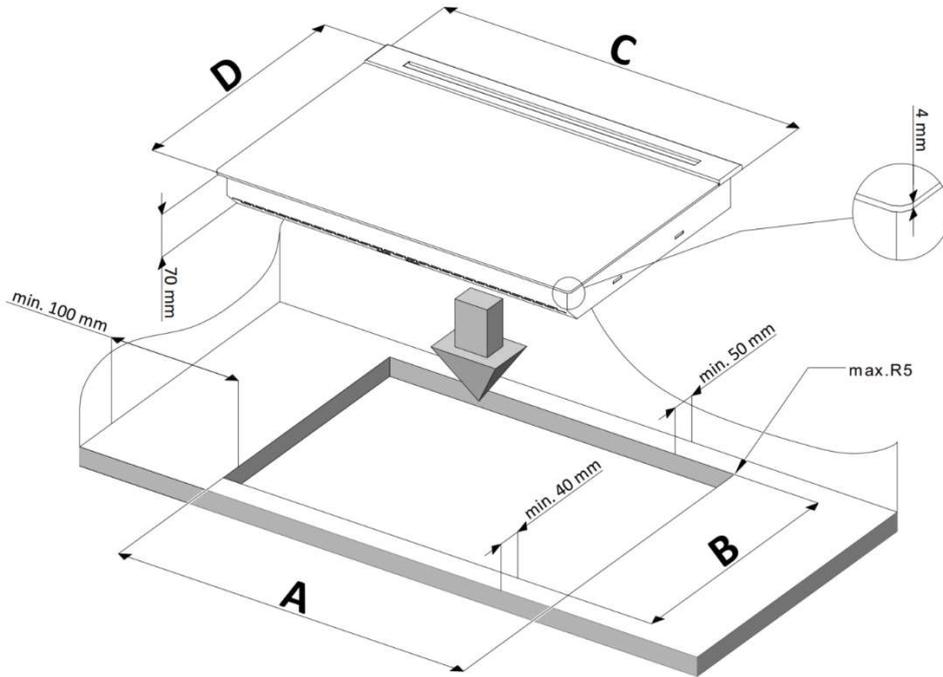


Cutting out the kitchen counter and installing the cooktop in the cutout



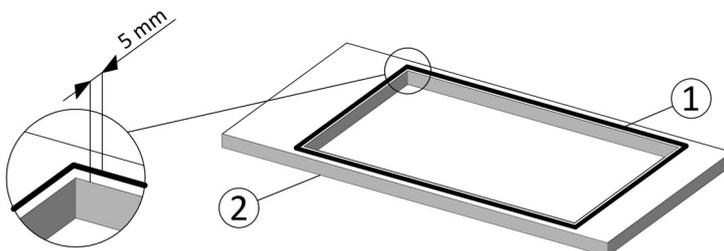
The cutout in the counter must be precise. Remember to clean all dust and dirt from the counter.

Step 1: Prepare the point (opening) in the kitchen counter according to the installation diagram:



Cooktop model	COUNTER CUTOUT		Cooktop size	
	Size A (+2 mm)	Size B (+2 mm)	Size C	Size D
DynaCook X2	524 mm	429 mm	545 mm	450 mm
DynaCook X3	555 mm	499 mm	590 mm	520 mm
DynaCook X4	709 mm	499 mm	730 mm	520 mm
DynaCook X5	809 mm	499 mm	830 mm	520 mm

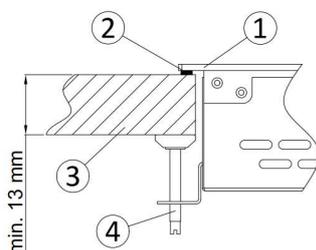
Step 2: Secure the cut counter surfaces with varnish **resistant to minimum 100°C and humidity**. Before inserting the cooktop into the cutout in the counter, clean the counter and **apply** the attached **gasket** around 5 mm from the edge of the counter cutout.



1 – gasket

2 - counter

Step 3: Insert the cooktop into the cutout and press it down to the counter. Attach the cooktop to the counter with the use of mounting brackets:



1 – cooktop

2 – gasket

3 – counter

4 – mounting bracket

Connect the cooktop to the gas system (see section: **Gas system**) and power supply (see section: **Electrical power supply**). Check for operating order.

Gas system



We are dealing with gas. The ceramic gas cooktop can be connected to an LPG tank or existing gas network **only by a certified gas installation technician** with preservation of all safety standards. The **certified gas installation technician** should connect the ceramic cooktop to the gas system to the type of gas it is configured for by the manufacturer.

The information on the type of gas supported by the cooktop as configured by the manufacturer **can be found on the rating plate of the ceramic gas cooktop.**

The manufacturer is not liable in any way for damage to the ceramic cooktop or other damage resulting from inappropriate gas supply installation, connection of the cooktop to an inappropriate type of gas, connection of the cooktop to poor quality gas, or installation of the cooktop by an individual without valid gas installation authorisations.



Using **propane-butane LPG (G30 3B/P)** in temperatures surrounding the tank and the gas system below +15 °C may cause the cooktop to malfunction.



PAY PARTICULAR ATTENTION to make sure that all connections are tight. Following installation of the ceramic cooktop, please check the tightness of all gas connections. Never use an open flame to check tightness. It is recommended to perform the gas tightness inspection with a legally certified electronic gas detector. In the event of establishing any leaks, you should immediately close the gas supply valve and effectively remove the leak.

Guidelines for the gas installation technician

The DynaCook ceramic gas cooktop is equipped with a gas connector with external thread R ½" (ISO 7-R1/2), which is used to connect the cooktop to a gas supply system.



The certified installation technician with valid gas installation authorisations fills out and signs the **Connection Certificate** for the ceramic gas cooktop, which is **attached to this Manual (Attachment no. 1)**. A filled out and signed cooktop Connection Certificate serves as grounds to preserve the warranty covering the purchased cooktop.

In order to ensure your safety, to avoid contamination of the internal gas system of the cooktop, and to avoid damage and/or leakiness of the cooktop, the **manufacturer has secured** the gas connector of the DynaCook ceramic gas cooktop with a **cap/seal**.



The only individual authorised to remove the cap/seal is the gas installation technician who is connecting the cooktop to the gas system. **The cap/seal is to be removed just before the cooktop is connected** to the gas supply system and should be confirmed by the installation technician in the cooktop Connection Certificate. If the gas installation technician should determine that the cap/seal of the connector is missing, this fact must be recorded in this Connection Certificate.

The manufacturer is not liable in any way for damage to the ceramic cooktop or other damage resulting from removal of the cap/seal of the gas connector by an unauthorised individual.

The gas installation technician should:

- **Hold valid** gas installation authorisations.
- **Read** the information on the rating plate of the ceramic gas cooktop, specifically in order to learn the type of gas configured in the cooktop by the manufacturer. This information must be compared with the gas supply conditions in the location of installation.

• **Check the following:**

- the cap/seal on the R 1/2" connector,
- ventilation efficiency, i.e. air exchanges inside the room,
- tightness of the gas fittings.

• **Perform the initial activation**

Following installation of the ceramic cooktop, the gas installation technician must perform the initial activation. When the cooktop is activated for the first time, it may produce momentary "snorting" from the hot air exhaust. This is normal, as it is caused by the air built up in the gas lines and burners. This no longer occurs after the initial activation.

- **Fill out** the Connection Certificate for the ceramic gas cooktop (Attachment no. 1), which can be found in the Warranty Card, **and release it to the user.**

Liquid gas (e.g. propane-butane)



Do not connect the ceramic cooktop to an LPG system in rooms equipped with network gas.



The gas supply line should not come into contact with any metal elements of the casing. The maximum length of the LPG (e.g. propane/butane) flexible hose should not exceed 3 m. In the event of a longer system, you must ensure appropriately-sized gas supply hoses.

The R 1/2" connector of the cooktop should be connected to a certified flexible LPG hose. An LPG reducer with capacity and output pressure according to the rating plate of the cooktop should be installed on the valve of the tank (**GOK reducers are recommended for 11 kg tanks**). The ceramic cooktop is connected to the reducer with a certified flexible LPG hose (with maximum length of 3 m) with bands on both ends. The reducer and flexible hose must be certified for safety.

For a gas system with an 11 kg tank, it is recommended to install an **LPG liquid phase filter** (look right for filter example) in order to secure it from LPG contaminations, which may contaminate the internal gas system of the cooktop, clog up the jets, and damage the cooktop.



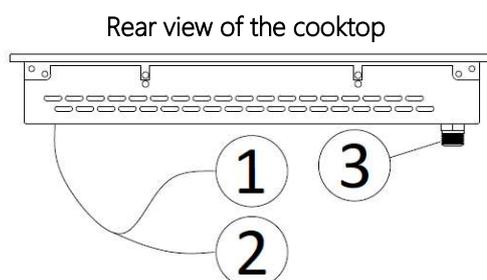
Electrical power supply



Using a voltage other than 12 V DC to power the cooktop from the vehicle or boat installation may be dangerous to the user, cause damage to the plate and result in the loss of warranty.

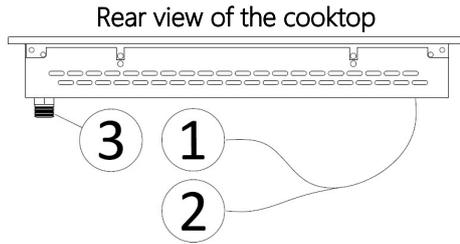
The cooktop is supplied with 12 V DC safety voltage directly from the vehicle or boat installation, or by means of a power supply AC/DC. In order to ensure correct and safe operation of the DynaCook gas ceramic hob, **connect the hob wires** to a **12 V DC electrical system protected by a 4 A fuse** (not included with the cooktop). The diagram of connecting the cooktop directly to the 12 V DC installation of the vehicle or boat is presented in the figures below:

DynaCook X2



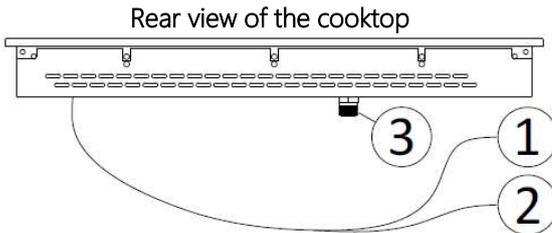
1. **RED wire** + 12 VDC
2. **BLACK wire** 0 VDC (Ground)
3. Gas connection R 1/2 "

DynaCook X3



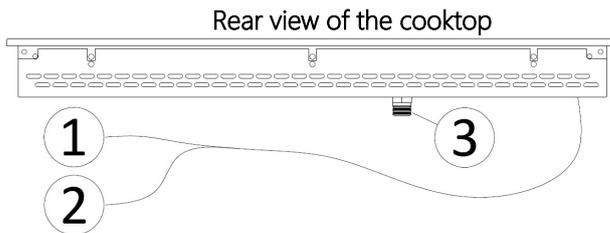
1. **RED wire +** 12 VDC
2. **BLACK wire 0** VDC (Ground)
3. Gas connection R ½ "

DynaCook X4



1. **RED wire +** 12 VDC
2. **BLACK wire 0** VDC (Ground)
3. Gas connection R ½ "

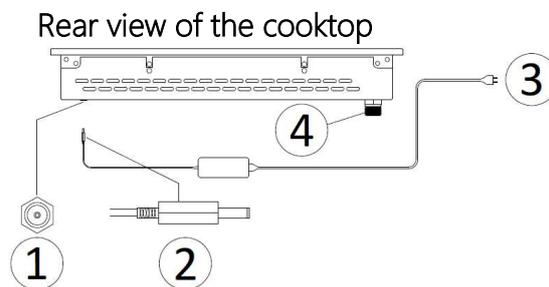
DynaCook X5



1. **RED wire +** 12 VDC
2. **BLACK wire 0** VDC (Ground)
3. Gas connection R ½ "

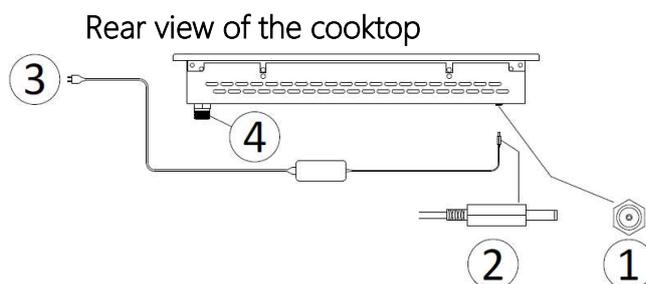
If the hob is to be powered by a 230 V / 50 Hz power supply adaptor, connect the power adaptor plug to the cooktop socket, and the power supply plug to a 230 V / 50 Hz power socket. Place the power supply near the place where the cooktop is to be used. It is recommended to use branded AC/DC power supplies with 12 V output voltage and parameters described below. The power socket cannot be located directly above the cooktop or within less than 10 cm from its sides. **It is highly recommended to ensure an appropriately ventilated location for the cooktop adaptor.** The connection diagrams of the DynaCook cooktop models with a 230 V/50 Hz power supply adaptor is shown in the figures below.

DynaCook X2



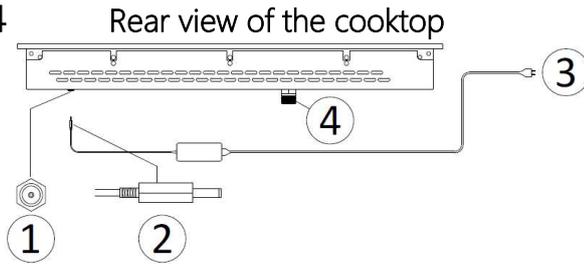
- 1 – Cooktop socket
- 2 – Power adaptor plug
- 3 – Mains 230V AC 50 Hz
- 4 – Gas connector R ½ "

DynaCook X3



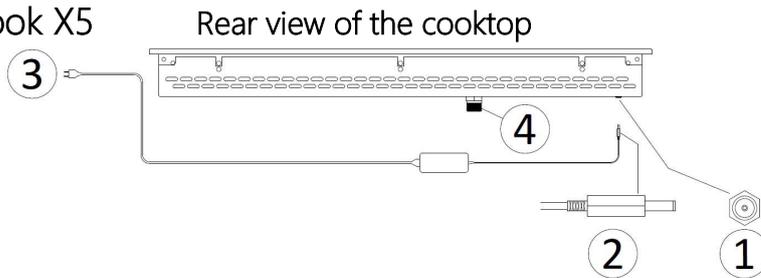
- 1 – Cooktop socket
- 2 – Power adaptor plug
- 3 – Mains 230V AC 50 Hz
- 4 – Gas connector R ½ "

DynaCook X4



- 1 – Cooktop socket
- 2 – Power adaptor plug
- 3 – Mains 230V AC 50 Hz
- 4 – Gas connector R ½ "

DynaCook X5

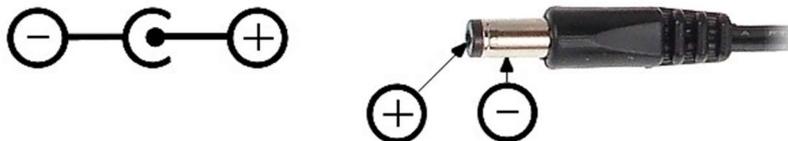
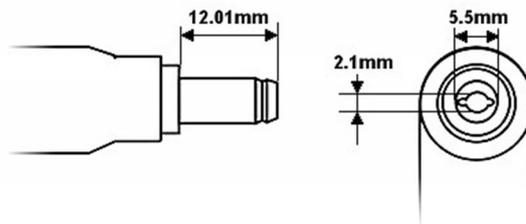


- 1 – Cooktop socket
- 2 – Power adaptor plug
- 3 – Mains 230V AC 50 Hz
- 4 – Gas connector R ½ "

Never leave the adapter cables in ways allowing their movement in respect to the power supply plug (e.g. cable resting on the rear of a drawer) or excessive tension (e.g. adapter hanging from the cable).

Recommended AC/DC power supply parameters:

1. output voltage 12 V DC
2. recommended power min. 35 W for DynaCook X2 and DynaCook X3
3. recommended power min. 50 W for DynaCook X4 and DynaCook X5
4. connector - male plug 5.5x2.1 ("+" in the middle of the plug)



Controlling and monitoring the gas, electrical power, and ventilation systems

In order to ensure proper and safe operating order of the DynaCook ceramic cooktop, you must periodically check the operating order of the gas, electrical power, and ventilation systems, including the following:

- inspecting the technical condition of the aforementioned systems,
- reporting concerns to the vehicle/boat owner or administrator the event of establishing any inconsistencies in the technical condition of the aforementioned systems.

Converting the cooktop to a different type of gas

The information on the type of gas supported by the cooktop according to the configuration of the manufacturer can be found on the rating plate of the ceramic cooktop. Due to the design, every cooktop is configured by the manufacturer to a specific type of gas. The Customer should provide information on the type of gas intended to be used when placing the order for the cooktop. If the need to convert the cooktop to a different type of gas should arise, please contact the Service Centre:

tel. +48 606 649 549

e-mail: serwis@dynaxo.pl

www.dynacook.pl

www.dynacook-leisure.pl

in order to arrange the terms for converting the cooktop to a type of gas other than that specified in its rating plate.



Converting the gas configuration by a service provider not authorised by the manufacturer is dangerous to the user, prohibited, and voids the warranty of the cooktop.

TECHNICAL DATA

Rated thermal loads of burners for various gases			
Gas	G30 (3B/P)	G31 (3P)	G30 (3B/P) G31 (3P)
Pressure [mbar]	30	30	30
Small burner (S)	0,95	0,95	0,75
Medium burner (M)	1,90	1,80	1,50
Large burner (B)	2,50	2,50	1,95

Rated thermal loads of DynaCook cooktops			
	Gas	G30 (3B/P)	G31 (3P)
Cooktop model	Pressure [mbar]	30	30
DynaCook X2	(B+M) [kW]	4,40	3,80
DynaCook X3	(B+M+S) [kW]	5,35	4,65
DynaCook X4	(B+MR+ML+S) [kW]	7,25	6,25
DynaCook X5	(B+MR+SR+ML+SL) [kW]	8,20	7,10

Technical parameters of DynaCook cooktops						
Cooktop model	Dimensions [mm]	Weight [kg]	Gas connection	Supply voltage	Casing protection degree	Working temperature
DynaCook X2	545 x 450 x 85	10,20	R1/2 inch	12 V DC *	IP - 40	5 - 40 °C
DynaCook X3	590 x 520 x 85	12,60				
DynaCook X4	590 x 520 x 85	17,10				
DynaCook X5	830 x 520 x 85	20,10				
* optional AC-DC 230V 50Hz power supply included						



**MADE IN POLAND
2020**

Vielen Dank, dass Sie sich für eine DynaCook
Kochplatte entschieden haben

Thank you for choosing DynaCook

DYNAXO®

Manufacturer of gas ceramic hobs **DynaCook**

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

**Benötigen Sie Hilfe? Sie finden es hier:
Need support? You can find it here:**

DynaCook Service Centre
tel. +48 606 649 549
E-mail: serwis@dynaxo.pl
www.dynacook.pl
www.dynacook-leisure.pl