

DYNAXO®

Fabricant des plaques de cuisson vitrocéramiques à gaz DynaCook



DynaCook Série X Camping & Yacht

Certificat de garantie / Mode d'emploi et de montage

FR

Annexe 1 aux Conditions de garantie

Mesdames, Messieurs !

PENSEZ À VOTRE SÉCURITÉ ET À VOS DROITS EN GARANTIE.
LISEZ ATTENTIVEMENT LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS.

CERTIFICAT DE CONFORMITÉ DU RACCORDEMENT

de votre plaque vitrocéramique DynaCook



Un installateur professionnel, disposant d'une habilitation d'installateur gaz en cours de validité, doit remplir et signer le Certificat de conformité du raccordement de la plaque vitrocéramique à gaz. Le Certificat de conformité du raccordement, dûment renseigné et signé, est un document nécessaire pour faire valoir vos droits en garantie de la plaque de cuisson achetée.



Pour votre sécurité et pour éviter tout risque de salir l'installation intérieure de la plaque de cuisson à gaz, d'endommager la plaque et/ou rompre son étanchéité, le Fabricant a obturé la tubulure de raccordement au gaz de la plaque de cuisson DynaCook avec un bouchon / un plomb.

Seul l'installateur disposant d'une habilitation d'installateur gaz en cours de validité qui raccorde la plaque à l'installation de gaz est autorisé à enlever le bouchon / le plomb.

Le bouchon / le plomb doit être enlevé tout juste avant le raccordement de la plaque à l'installation de gaz. Cette opération doit être confirmée par l'installateur sur le présent Certificat de conformité du raccordement de la plaque. Si l'installateur constate l'absence du bouchon / du plomb sur la tubulure de raccordement, il est tenu de le noter sur le présent Certificat de conformité du raccordement de la plaque. *Le fabricant ne saurait être tenu juridiquement responsable de l'endommagement de la plaque vitrocéramique ni d'autres dégâts consécutifs à l'enlèvement du bouchon / du plomb de la tubulure de raccordement ou du raccordement de la plaque par une personne sans habilitation d'installateur gaz en cours de validité.*

Type de gaz installé	G30 (3B/P) G31 (3P)
Pression de gaz	30 mbar
(marquer la case correspondante avec un X)	

La tubulure de raccordement a-t-elle été sécurisée par un bouchon / un plomb ? (marquer la case correspondante)	OUI	NON
--	-----	-----

Date d'installation	
N° d'habilitation de l'installateur	
Cachet et signature de l'installateur	

GARANTIE, SERVICE APRÈS-VENTE

Garantie

Les prestations de garantie sont réalisées dans le respect de la loi en vigueur et sur base du Certificat de garantie fourni avec le présent dossier.

Service après-vente

En cas de problème quelconque avec l'utilisation de votre plaque DynaCook, le Service après-vente DynaCook vous apportera une assistance rapide et professionnelle. Nous souhaitons garantir une utilisation confortable de l'utilisation de la plaque DynaCook à tous ceux qui ont fait confiance à la marque DynaCook.

tél. : +48606649549

e-mail : serwis@dynaxo.pl

www.dynacook.pl

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

Certificat de garantie

de votre plaque vitrocéramique DynaCook

Le Certificat de garantie est valable avec le justificatif confirmant la date du premier achat du Produit

CONDITIONS DE GARANTIE

Le **Client** (utilisateur final) doit attentivement lire le présent document car en cas de prétentions de garantie on présume que le Client a compris et accepté les conditions de garantie et qu'il a pris connaissance du Mode d'emploi qui constitue l'annexe 2 aux Conditions de garantie.

Dynaxo société à responsabilité limitée, dont le siège est à Popowo 2A, 64-510 Wronki, Pologne, inscrite au registre des entrepreneurs du Registre National Judiciaire sous le numéro KRS 0000163601, identifiant fiscal NIP : 763-00-16-420, ci-après le **Garant**, accorde au Client une garantie relative à la plaque vitrocéramique à gaz DynaCook, ci-après le **Produit**, dont le numéro de série est indiqué sur la page de couverture du Mode d'emploi et sur la plaque signalétique placée sur l'enveloppe inférieure de la plaque DynaCook, dans les conditions ci-après :

1. La présente Garantie octroie au Client certains droits et pouvoirs par rapport au Garant.
2. Pour la sécurité de l'utilisation du Produit, sous peine de perdre les droits en garantie, le Garant exige absolument que le Produit **soit installé sur le lieu d'utilisation du Produit par un installateur titulaire d'une habilitation d'installateur gaz conformément au Mode d'emploi (Annexe 2 aux Conditions de garantie)**. Le Produit est installé sur le lieu de son utilisation aux frais du Client. Le respect de cette condition doit être confirmé par une mention inscrite au début du présent Certificat de garantie dans le Certificat de conformité du raccordement du Produit qui constitue l'Annexe 1 aux Conditions de garantie.
3. **Le produit est prévu uniquement pour cuire des plats et pour être exploité par des ménages à la maison, sur des bateaux, dans des campeurs et des caravanes.**
4. La Garantie est accordée pour le Produit pour une durée de 24 mois.
5. La période de garantie commence à courir à la date du premier achat du Produit par l'utilisateur final (le Client).
6. Le Garant assure que le Produit, pendant la durée de la garantie qui commence à courir à la date de son premier achat par l'utilisateur final dans **les pays de l'Espace économique européen (« le Territoire »)**, est libre de vice de matériau et de vice de fabrication à condition que le Produit soit utilisé conformément au Mode d'emploi qui constitue l'Annexe 2 à la présente Garantie.
7. L'élimination du défaut du Produit aura lieu dans les 14 jours ouvrés à compter du dépôt de la réclamation et de la mise à disposition du Produit au Garant. La Garantie est prolongée par la période entre (i) la date de la déclaration et de la mise à disposition du Produit et (ii) la date de la transmission du Produit sans défaut au Client. Dans des cas particulièrement justifiés, la réclamation sera instruite dans les 21 jours ouvrés.
8. En cas de prétention de garantie, le Garant, à son choix, réparera ou remplacera le Produit ou une pièce de celui-ci sous garantie en utilisant des pièces neuves ou des pièces rénovées à l'usine. Si le Garant décide d'utiliser des pièces rénovées à l'usine, celles-ci auront les mêmes caractéristiques techniques et la même qualité que les produits neufs.
9. Si le service technique du Garant constate l'impossibilité de réparer le Produit ou si un élément important du Produit est réparé à plusieurs reprises, le Client a le droit au remplacement du Produit par un Produit neuf sans défaut. C'est le service technique du Garant qui fournit des renseignements au sujet du mode de réparation.
10. Toute pièce remplacée dans le cadre de la présente Garantie devient la propriété du Garant.
11. Si la réparation est effectuée à l'atelier technique du Garant, le Produit est enlevé ou renvoyé après la réparation aux frais du Garant.
12. Si le Produit doit être réparé sur le lieu de son utilisation, le Client doit mettre à la disposition du service technique du Garant une place et des conditions appropriées pour la réparation du Produit.
13. La réparation sous garantie ne comprend pas les opérations prévues dans le Mode d'emploi du Produit que l'utilisateur doit effectuer par ses propres moyens et à ses frais.

14. La réception et l'instruction de la réclamation sont conditionnées par l'envoi d'une déclaration écrite par le courrier électronique <https://www.dynacook.pl/en/support/>, à serwis@dynaxo.pl ou par la poste à l'adresse : Dynaxo Sp. z o.o. Popowo 2a, 64-510 Wronki, Pologne et par :
- l'indication des coordonnées du déclarant (téléphone, e-mail, personne à contacter),
 - l'indication de l'adresse d'installation du Produit,
 - l'indication du numéro de série de la plaque,
 - la transmission d'une copie lisible du justificatif confirmant la date du premier achat du Produit,
 - la transmission d'une copie lisible du Certificat de conformité du raccordement et d'une confirmation de la conformité de l'installation de la plaque avec le mode d'emploi,
 - la transmission d'une description de l'endommagement / du défaut du Produit constaté.
15. La Garantie ne couvre pas :
- tout Produit vendu pour la première fois et utilisé dans un pays hors du **Territoire** couvert par la Garantie,
 - tout Produit faisant l'objet d'une réclamation dont le numéro de série est endommagé ou détruit ou dont le plomb de garantie est endommagé ou détruit,
 - tout Produit dont le Certificat de conformité du raccordement (Annexe 1 aux Conditions de garantie) n'est pas renseigné ou est incorrectement renseigné,
 - tout Produit endommagé ou défectueux suite :
 - à l'utilisation du Produit de manière non-conforme à sa destination normale, notamment en cas d'utilisation du Produit de manière non-conforme au Mode d'emploi (Annexe 2 aux Conditions de garantie) fourni avec le Produit ou encore suite à une autre utilisation ou négligence par rapport au Produit,
 - au montage du Produit non-conforme au Mode d'emploi (Annexe 2 aux Conditions de garantie), notamment suite au raccordement du Produit par une personne sans habilitation d'installateur gaz,
 - à l'alimentation du Produit en gaz de mauvaise qualité ou au raccordement du Produit à un autre gaz ou à une autre pression que ceux réglés d'usine,
 - à la perte de la Garantie,
 - à une intervention, réparation ou transformation ou encore à une modification de la construction effectuée par une entité autre que le Garant ou le Réparateur Agréé du Garant,
 - à l'utilisation d'une source d'alimentation autre que celle indiquée sur la plaque signalétique du Produit,
 - les endommagements survenus dans le cadre d'une exploitation normale du Produit, comme les rayures ou les décolorations des surfaces du Produit en verre ou en métal,
 - les endommagements causés par des facteurs extérieurs, indépendants du Garant.
16. En aucun cas, le Garant ne saurait être tenu responsable des dommages consécutifs et/ou liés à une utilisation incorrecte ou un fonctionnement incorrect du Produit, sauf si une telle responsabilité est prévue de la réglementation généralement applicable.
17. Le Garant ne peut être tenu responsable d'une utilisation incorrecte du Produit ou d'un montage incorrect du Produit, non-conformes à son Mode d'emploi.
18. Si le Garant constate que le défaut du Produit résulte d'un montage ou d'une utilisation incorrects du Produit par le Client, non-conforme au Mode d'emploi (Annexe 2 aux Conditions de garantie), il refuse de réparer un tel Produit gratuitement et il présente sa position et ses motifs par écrit. Dans ce cas, une réparation rémunérée est possible, après la fixation et l'approbation du prix par le Client.
19. Si le service après-vente du Garant constate que la réclamation n'est pas fondée à cause de l'absence d'un défaut ou à cause de l'impossibilité de présenter par le Client de l'endommagement supposé (déclaré) du Produit, le service après-vente rejette la réclamation au nom du Garant en présentant sa position et ses motifs par écrit. **Dans ce cas, c'est le Client qui couvre les frais d'une intervention non-justifiée, conformément à l'information transmise par le service après-vente du Garant ou selon les tarifs du service après-vente du Garant en vigueur à la date du dépôt de la réclamation.**
20. Un réglage du Produit consistant à l'adapter à un autre type de gaz ou à une autre pression que ceux réglés d'usine n'est pas considéré comme une réparation sous Garantie. Une telle modification rémunérée est effectuée par le Garant ou par un Réparateur Agréé après la fixation et l'approbation du prix par le Client.
21. Après l'expiration de la Garantie, le Garant effectue les réparations après avoir fixé le prix et après avoir reçu son approbation par le Client.
22. Les questions non-régies par les présentes Conditions de Garantie sont réglées par la loi et la réglementation applicables. La présente Garantie n'exclue pas, ne limite pas et ne suspend pas les droits du Client qui résultent de la garantie légale.

Annexe 1 – Certificat de conformité du raccordement

Annexe 2 – Mode d'emploi et de montage de la plaque vitrocéramique à gaz DynaCook

Mode d'emploi et de montage
Plaque vitrocéramique à gaz
DynaCook Série X
Camping & Yacht

SOMMAIRE

CERTIFICAT DE CONFORMITÉ DU RACCORDEMENT	2
GARANTIE, SERVICE APRÈS-VENTE	3
CERTIFICAT DE GARANTIE	3
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	7
UTILISATION EN SÉCURITÉ	8
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	11
COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE ?	11
DÉBALLAGE	11
ÉLIMINATION EN FIN DE VIE	11
MODE D'EMPLOI DE LA PLAQUE DE CUISSON DYNACOOK	12
CONNAÎTRE SA PLAQUE DE CUISSON DYNACOOK	12
DESTINATION DE LA PLAQUE DE CUISSON	12
CONSTRUCTION DE LA PLAQUE DE CUISSON	12
DYNACOOK X2 C&Y	13
DYNACOOK X3 C&Y	14
UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON	15
Avant la première mise en marche	15
Allumage et réglage de la puissance des foyers	15
Fonction POWER (DynaBooster)	17
Fonction STOP & GO	17
Fonction AUTO STOP	17
Fonction TIMER (minuterie)	17
Fonction TIMER CookOFF	17
Fonction TIMER CUSTOM	18
Fonction de réchauffement automatique	18
Système FHZ (Flexible Heating Zone)	19
Protection contre enfants / Verrouillage du panneau de commande	19
Sécurité contre les pertes de gaz	19
Témoin de chaleur résiduelle	20
Limiteur automatique de la durée de fonctionnement	20
Ustensiles de cuisson	21
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	21
Accessoires optimales et recommandés pour le nettoyage et l'entretien de la plaque	22
Nettoyage de la vitre de la plaque céramique	23
Entretien de la vitre de la plaque céramique	25
Nettoyage de la sortie des gaz brûlés chauds	25
PROBLEMES ET REMEDES. QUE FAIRE SI...	31
INSTRUCTIONS DE MONTAGE	33
LOCAL	33
MONTAGE DE LA PLAQUE VITROCERAMIQUE	34
Recommandations importantes	34
Ventilation de la plaque	34
Découpe du trou dans le plan de travail et montage de la plaque	36
INSTALLATION DE GAZ	37
Recommandations pour l'installateur gaz	37
Gaz liquide (p. ex. propane-butane)	38
INSTALLATION ELECTRIQUE	39
CONTROLE ET SURVEILLANCE DES INSTALLATIONS DE GAZ, ELECTRIQUE ET VENTILATION	40
ADAPTATION DE LA PLAQUE DE CUISSON A UN AUTRE TYPE DE GAZ	40
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	41

Nous vous félicitons de votre achat d'une MODERNE plaque vitrocéramique à gaz DynaCook. Vous êtes désormais propriétaire d'un dispositif écologique et innovant qui vous assurera une cuisson confortable, des frais d'exploitation faibles et le plus haut degré de sécurité.

En vous souhaitant des sensations culinaires inoubliables - nous vous remercions de votre confiance - Équipe DYNAXO.



Ne pas mettre en marche la plaque DynaCook sans avoir lu et compris le présent mode d'emploi. La plaque doit être installée en conformité avec la réglementation en vigueur et utilisée uniquement dans une pièce bien ventilée.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Madame, Monsieur,

La plaque DynaCook associe une facilité d'utilisation exceptionnelle à une précision et une efficacité parfaites de la cuisson. Nous vous invitons à lire attentivement le présent mode d'emploi et de montage avant la toute première mise en marche du dispositif. Après la lecture du mode d'emploi, l'utilisation de la plaque de cuisson ne vous posera aucun problème. Le respect des dispositions du mode d'emploi vous permettra d'éviter une utilisation incorrecte de ce dispositif.

Gardez le mode d'emploi et conservez-le pour l'avoir toujours sous la main. Si vous transmettez la plaque à un autre utilisateur, n'oubliez pas de lui remettre le mode d'emploi, aussi.

Le respect du Mode d'emploi vous permettra d'éviter des problèmes avec l'utilisation et l'exploitation de la plaque.

Avant d'être emballée et expédiée, la plaque DynaCook a été précisément contrôlée chez DYNAXO du point de vue de sa sécurité et de son fonctionnement sur des postes de contrôle.

Après avoir déballé le dispositif, vérifiez son état. Si jamais il est endommagé, ne le raccordez pas à vos installations.

La plaque a été conçue uniquement pour cuire des plats et pour être exploitée par des ménages à la maison, sur des bateaux, dans des campeurs et des caravanes.

Toute autre utilisation (p.ex. le chauffage de la pièce) n'est pas conforme à sa destination et peut être dangereuse.



Le raccordement de la plaque à une bouteille de gaz liquide (p.ex. propane / butane) ou à une installation de gaz existante doit être effectué par un installateur habilité dans le respect des conditions de sécurité. Avant d'installer la plaque, assurez-vous que le type et la pression de gaz utilisé sont conformes aux paramètres de réglage de la plaque.

Les paramètres de réglage de la plaque de cuisson sont indiqués sur la plaque signalétique. La plaque ne doit pas être raccordée à des conduits d'évacuation des gaz brûlés. Elle doit être montée et raccordée conformément à la réglementation d'installation applicable. En particulier, il y a lieu de tenir compte d'éventuelles exigences relatives à la ventilation.



L'UTILISATION D'UNE PLAQUE DE CUISSON AU GAZ ENTRAÎNE LA PRODUCTION DE CHALEUR, D'HUMIDITÉ ET DE PRODUITS DE COMBUSTION DANS LA PIÈCE OÙ ELLE EST INSTALLÉE. **ASSUREZ-VOUS QUE LA CUISINE EST BIEN VENTILÉE, EN PARTICULIER LORSQUE LA PLAQUE DE CUISSON EST UTILISÉE.** UNE UTILISATION INTENSIVE PROLONGÉE DE LA PLAQUE DE CUISSON À GAZ PEUT NÉCESSITER UNE VENTILATION SUPPLÉMENTAIRE, PAR EXEMPLE L'AUGMENTATION DE LA VENTILATION MÉCANIQUE SI ELLE EST PRÉSENTE, UNE VENTILATION SUPPLÉMENTAIRE POUR ÉVACUER EN TOUTE SÉCURITÉ LES PRODUITS DE COMBUSTION VERS L'AIR EXTÉRIEUR (EXTERNE) TOUT EN ASSURANT DES CHANGEMENTS D'AIR DANS LA PIÈCE AVEC UNE VENTILATION SUPPLÉMENTAIRE. CONSULTEZ UN PROFESSIONNEL AVANT D'INSTALLER LA VENTILATION SUPPLÉMENTAIRE.

Déclaration du fabricant

Par la présente, le fabricant déclare que son produit respecte les principales exigences des directives et des règlements européens suivants :

- de la directive « basse tension » 2014/35/UE,
- de la directive « compatibilité électromagnétique » 2014/30/UE,
- du règlement « appareils à gaz » Règlement (UE) 2016/426

et pour cette raison le produit porte le marquage CE et il fait l'objet d'une déclaration de conformité.



Si vous n'avez pas tout compris dans le mode d'emploi et si vous avez des questions - contactez notre Centre de service pour obtenir des renseignements complémentaires.

tél. : +48606649549

e-mail: serwis@dynaxo.pl

www.dynacook.pl

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

UTILISATION EN SÉCURITÉ

- Il faut obligatoirement respecter les règles et les dispositions du présent Mode d'emploi. La plaque vitrocéramique ne doit pas être utilisée par des personnes qui n'ont pas lu son Mode d'emploi. Ainsi, on assure la sécurité et on évite d'endommager la plaque.
- Durant la cuisson des plats sur la plaque, ne jamais laisser la plaque sans surveillance.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec la plaque vitrocéramique. Tout contact direct avec la plaque vitrocéramique en marche présente un risque de brûlure.
- La plaque vitrocéramique **n'est pas prévue pour être utilisée** par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ni par des personnes qui n'ont pas d'expérience ou ne connaissent pas le dispositif, sauf si une telle utilisation a lieu sous surveillance d'une personne responsable de leur sécurité et dans le respect du mode d'emploi.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans d'âge au minimum et par des personnes dont les capacités physiques et mentales sont réduites, ainsi que par des personnes qui n'ont pas d'expérience ou ne connaissent pas le dispositif à condition de leur avoir assuré une surveillance ou une présentation de l'utilisation de l'équipement en sécurité pour qu'elles comprennent les risques associés. Les enfants ne doivent pas jouer avec le dispositif. Sans surveillance, les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir le dispositif.
- **Il est interdit d'activer un foyer de la plaque vitrocéramique sans avoir y posé au préalable un pot avec des ingrédients.**
- La sortie des gaz brûlés chauds ne doit pas être couverte / cachée par des pots, films, torchons ou autres objets. Durant la cuisson, des gaz brûlés chauds s'échappent par la sortie des gaz brûlés chauds. Il ne faut pas y toucher (risque de brûlure).
- Si des **enfants** et / ou des **animaux domestiques** (p.ex. des chats) se trouvent dans la pièce où la plaque est utilisée, pour éviter que les enfants et / ou les animaux activent la plaque, on suggère d'**enclencher**, à la fin de la cuisson, le **blocage du panneau de commande (protection contre les enfants)** sur la plaque.
- Risque d'incendie ! Ne jamais déposer des objets facilement inflammables sur la plaque de cuisson.
- Risque d'incendie ! Dans les tiroirs sous la plaque de cuisson, ne pas conserver d'objets facilement inflammables ou des aérosols.
- La plaque n'est pas prévue pour stocker des objets dessus.
- Ne pas utiliser la surface de la plaque de cuisson en tant que planche à découper ou plan de travail, sauf si elle est protégée par un couvre-plaque de cuisson conçu et admis par le Fabricant de la plaque.
- Il est interdit de suspendre des objets quelconques au-dessus de la plaque vitrocéramique qui ne résistent pas à des températures élevées, comme les torchons, gants de protection, éponges, films ou objets en plastique, etc.
- Sur la plaque vitrocéramique, il ne faut pas préparer de plats sur un film en aluminium, dans des récipients en aluminium ni dans des pots en plastique.
- Ne pas poser les pots ou les casseroles chauds sur des surfaces qui ne résistent pas à des températures élevées. Risque d'endommagement ou d'incendie.
- S'il est nécessaire d'équiper la plaque d'un couvercle pour cacher sa surface ou pour sécuriser l'accès à la plaque, utiliser uniquement des couvre-plaques de cuisson conçus et admis par le Fabricant de la plaque. L'utilisation des couvre-plaques inadaptés est interdite et peut causer des accidents.

MONTAGE

- La plaque ne doit être **utilisée qu'après son montage conforme aux Instructions de montage**. L'utilisation d'une plaque qui n'est pas installée conformément aux Instructions de montage peut conduire à fonctionnement incorrect, notamment à une mauvaise combustion du gaz, à la libération des produits de combustion nuisibles et dangereux pour la santé et la vie (y compris l'oxyde de carbone), à une faible efficacité de la cuisson et à l'endommagement de la plaque.
- La prise mâle du cordon d'alimentation ou le sectionneur de l'alimentation électrique de la plaque doit être facilement accessible après le montage de la plaque vitrocéramique.
- Les meubles sur lesquels la plaque doit être montée doivent résister à une température de 100°C au minimum. Cette exigence concerne aussi le bois de placage, les bordures, les surfaces en plastique, les colles et les peintures.
- **Il n'est pas recommandé d'installer la plaque de cuisson à proximité des réfrigérateurs.**
- Faire attention à ce que le cordon d'alimentation électrique de la plaque et d'autres dispositifs ne touche pas aux parties chaudes de la plaque vitrocéramique.
- Faire attention à ce que d'autres petits appareils électroménagers et leurs cordons d'alimentation ne se trouvent pas à proximité immédiate de la plaque et ne touchent pas directement à la plaque vitrocéramique chaude car ils ne résistent pas à des températures élevées.
- **Les tables de cuisson installées sur les bateaux doivent être équipées de porte-pots** afin d'éviter que les pots ne glissent de la surface de la table de cuisson lorsque le bateau est en mouvement. Les porte-pots sont disponibles auprès du fabricant de la table de cuisson en tant qu'accessoire séparé.

VENTILATION

- Durant la cuisson, l'oxyde est consommé dans la pièce où la plaque est installée et des produits de combustion du gaz sont libérés, p.ex. chaleur, humidité, dioxyde de carbone, oxyde de carbone. Il faut s'assurer que la pièce, où la plaque de cuisson est exploitée, est bien ventilée et que la ventilation reste ouverte durant la cuisson. Les trous de ventilation naturels doivent rester ouverts et il faut installer des dispositifs de ventilation mécanique, p.ex. hotte d'aspiration mécanique. **Il est interdit d'obturer la ventilation de la pièce durant l'utilisation de la plaque de cuisson.**
- **À proximité / à côté de la plaque, à un endroit visible**, fixer durablement une étiquette d'avertissement, avec des caractères de 4 mm de haut au minimum, pour avvertir du risque d'intoxication mortelle.



ATTENTION : LA PLAQUE LIBÈRE DE L'OXYDE DE CARBONE. RISQUE D'INTOXICATION MORTELLE. VENTILER LA PIÈCE DURANT LA CUISSON. NE PAS UTILISER LA PLAQUE POUR CHAUFFER LA PIÈCE.

- Après la première mise en marche, une odeur désagréable, caractéristique à des appareils neufs, peut apparaître. Au bout d'une dizaine / quinzaine d'heures d'utilisation, cette odeur de plaque neuve disparaît. On suggère de ventiler intensément la pièce de cuisine durant les premières heures d'utilisation de la plaque.
- Une odeur désagréable ressentie durant l'utilisation de la plaque peut provenir des odorisateurs ajoutés au gaz.
- Une utilisation intense et de longue durée peut nécessiter une aération supplémentaire (fenêtre ouverte) ou une ventilation plus efficace (meilleur rendement de la ventilation mécanique).
- Dans le cas de tentative échouée d'allumer un brûleur / un foyer, dont la durée excède 60 secondes, couper l'alimentation en gaz et aérer la pièce.

INSTALLATION DE GAZ

- **SI VOUS SUSPECTEZ UNE FUITE DE GAZ, IL EST INTERDIT DE** : allumer des allumettes ou des briquets, fumer des cigarettes, allumer et éteindre des appareils électriques (p.ex. sonnette ou éclairage) et d'utiliser d'autres dispositifs électriques et mécaniques qui peuvent générer des étincelles électriques ou mécaniques. Dans ce cas, immédiatement fermer la vanne de coupure de gaz dans l'installation de gaz qui alimente la plaque en gaz et aérer la pièce, puis appeler un professionnel habilité à éliminer la panne.
- **Il est interdit** de raccorder des fils d'antenne (p.ex. d'un poste radio) à l'installation de gaz.
- En cas d'inflammation du gaz s'échappant d'une installation de gaz défectueuse qui alimente le dispositif en gaz, immédiatement couper l'alimentation avec la vanne de coupure du gaz dans cette installation de gaz.
- En cas d'inflammation du gaz s'échappant d'une vanne fuyante sur la bouteille de gaz : jeter un plaid humide sur la bouteille pour la refroidir, puis fermer la vanne sur la bouteille. Après avoir refroidi la bouteille de gaz, mettre celle-ci dehors. Il est interdit de réutiliser une bouteille de gaz endommagée.
- Dans le cas d'un arrêt prolongé dans l'utilisation de la plaque vitrocéramique, fermer la vanne sur la bouteille de gaz, le cas échéant.
- **Ne pas utiliser** de solutions d'ammoniaque pour vérifier l'étanchéité.

SIGNALEMENT DU FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE, FOYERS CHAUDS

- Danger de brûlure ! Ne jamais toucher aux foyers chauds, ni aux éléments métalliques de la plaque. Ne pas laisser les enfants en bas âge s'approcher de la plaque de cuisson.
- La plaque est équipée des affichages qui indiquent l'état de fonctionnement de la plaque. Ils se trouvent sur le panneau de commande. Vérifiez la signification des messages affichés (chapitre **Utilisation de la plaque**).
- Le témoin de chaleur résiduelle du foyer incorporé au système de commande et de contrôle de la plaque vitrocéramique indique que les foyers sont allumés ou qu'ils restent encore chauds. Tant que les foyers restent chauds, le témoin de chaleur résiduelle reste allumé.
- **Dans le cas d'une panne d'électricité au cours de l'utilisation de la plaque, tous les réglages de la puissance des foyers et le témoin de la chaleur résiduelle sont remis à zéro.** Après la remise de l'électricité, il est recommandé d'être prudent car les foyers préalablement utilisés peuvent être chauds et vous risquez de vous brûler si vous les touchez.



La vitre céramique peut être chaude même si le panneau de commande n'affiche aucun avertissement !

- Durant la friture ne pas laisser la plaque vitrocéramique sans surveillance. L'huile ou d'autres matières grasses pourraient s'enflammer suite à leur surchauffe ou leur ébullition.
- Les foyers et les fonds des pots doivent être secs. Si la surface entre le foyer et le fond du pot est humide, la vapeur sous pression peut s'y accumuler. Cette pression peut soudainement faire « sursauter » le pot et exposer l'utilisateur à un risque de brûlure, par exemple.
- Ne pas mettre d'objets en plastique ou en aluminium (cuillère, gobelet, fourchette, papier alu) sur une plaque chaude.

- Ne pas utiliser la plaque vitrocéramique pour y déposer des objets.
- Ne pas mettre de pots ou poêles vides sur un foyer allumé. Ceci pourrait endommager la plaque.
- La puissance d'un foyer est réglée par un allumage et par une extinction cycliques. L'allumage du brûleur (allumage du gaz) est initié par un allume-feu (générateur d'étincelle électrique) et accompagné d'un son caractéristique du saut d'étincelle électrique.

NETTOYAGE, SALETÉ

- Respectez les dispositions du chapitre **Nettoyage et entretien** relatives à l'entretien et au nettoyage de la plaque vitrocéramique. Dans le cas d'un entretien incorrect de la plaque, le Fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par un nettoyage, un entretien et une exploitation incorrects de la plaque.
- Pour nettoyer la plaque vitrocéramique, ne pas utiliser de produits abrasifs ou caustiques car ils pourraient laisser des rayures durables et endommager les motifs décoratifs imprimés sur la plaque.
- Il est interdit de mettre des ustensiles de cuisson dont le fond est humide sur des foyers chauds pour éviter des altérations irréversibles (taches indélébiles).
- Il faut éviter de salir la plaque céramique et de la noyer par le liquide débordant. Cette exigence concerne surtout le sucre qui réagit avec la plaque céramique et pourrait l'endommager de manière irréversible. Les salissures de ce type doivent être retirés immédiatement.
- Le sucre, l'acide citrique, le sel et d'autres produits similaires, en état solide ou liquide, ainsi que le plastique, ne doivent pas tomber sur des foyers chauds.
- Ne pas éteindre la plaque si, par inattention, du sucre ou des objets en plastique tombent sur un foyer chaud. Dans ce cas, racler le sucre ou le plastique avec une lame pour plaques vitrocéramiques. Faire attention pour éviter des brûlures et des blessures sur les mains - voir le chapitre **Nettoyage de la vitre de la plaque céramique**.

ENDOMMAGEMENTS DE LA PLAQUE VITROCÉRAMIQUE OU DES USTENSILES DE CUISSON

- La surface chauffante de la plaque céramique résiste aux chocs thermiques. Elle n'est pas sensible au froid ni à la chaleur.
- Ne pas frapper la surface de la plaque vitrocéramique et ne pas laisser tomber des objets sur la plaque. Des chocs ponctuels, p.ex. un flacon d'épices qui tombe, peuvent provoquer des fissures ou des écailles sur la plaque.
- Il est interdit d'utiliser des ustensiles de cuisson ayant des bords tranchants qui pourraient endommager la plaque vitrocéramique.
- Sur la plaque de cuisson, il ne faut pas mettre d'ustensiles de cuisson dont le poids total dépasse 25 kg.
- Utiliser uniquement des pots et des casseroles dont le fond est plat et sec, propres, sans bords tranchants et sans bavures qui pourraient causer des égratignures durables sur la plaque.
- Si la surface de la plaque de cuisson se casse, immédiatement couper son alimentation électrique et fermer la vanne de coupure de gaz dans l'installation d'alimentation de la plaque en gaz. Il est interdit d'exploiter une plaque de cuisson dont la surface de travail est cassée.

PANNES TECHNIQUES

- Il est interdit d'utiliser une plaque de cuisson défectueuse. **Toutes les pannes doivent être éliminées par un réparateur agréé du Fabricant.**
- **La réparation de la plaque par des personnes non-autorisées provoque des dangers importants pour l'utilisateur !**
- Face à une panne technique, obligatoirement couper l'alimentation électrique de la plaque, fermer la vanne de coupure dans l'installation d'alimentation en gaz et déclarer la panne à un réparateur.
- Il est interdit d'apporter des modifications quelconques à la plaque vitrocéramique.
- Il est interdit d'adapter soi-même la plaque vitrocéramique à un autre type de gaz et de modifier l'installation de gaz interne de la plaque. Ces opérations peuvent être effectuées uniquement par un réparateur agréé du Fabricant.
- **En cas de panne**, avant d'appeler un réparateur, consultez le chapitre **Problèmes et remèdes. Que faire si...**



Si vous n'avez pas tout compris dans le mode d'emploi et si vous avez des questions - contactez notre Centre de service pour obtenir des renseignements complémentaires.

tél. : +48 606 649 549

e-mail: serwis@dynaxo.pl

www.dynacook.pl

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



Le fabricant ne saurait être tenu responsable d'une utilisation de la plaque et de son montage non-conformes aux Instructions de montage.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE ?

L'utilisation responsable de l'énergie permet de gérer le budget familial, mais aussi de préserver l'environnement naturel. Nous pouvons tous y contribuer en économisant de l'énergie ! Comment le faire ?

- Utiliser des ustensiles de cuisson adaptés. Les pots dont le fond est plat et épais permettent d'économiser même 1/3 de l'énergie. **Ne pas oublier le couvercle** sans lequel la consommation de l'énergie augmente plusieurs fois !
- Veiller à la propreté des foyers et du fond des pots. La salissure perturbe la transmission de la chaleur - les salissures brûlées ne peuvent être enlevées qu'avec des produits qui ont un impact important sur l'environnement naturel.
- Éviter de soulever le couvercle durant la cuisson.
- Ne pas monter la plaque à proximité directe des réfrigérateurs / congélateurs. Dans le cas contraire, la consommation de l'énergie par ces dispositifs augmente inutilement.
- Utiliser de petits pots pour préparer de petites quantités. Un grand pot avec peu de contenu consomme beaucoup d'énergie.
- Cuire les légumes rapidement et dans peu d'eau. Ainsi, on économise de l'énergie et de l'eau, les légumes gardent les vitamines et les minéraux.
- Au bon moment, réduire la puissance du chauffage.
- Ainsi, on peut utiliser la chaleur résiduelle de la plaque de cuisson. Dans le cas d'une longue cuisson, on peut éteindre les foyers 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson.



DÉBALLAGE

Le dispositif a été emballé pour le transport pour le protéger contre l'endommagement. Après le déballage, éliminer les emballages en respectant l'environnement.

Les matériaux utilisés pour l'emballage ne nuisent pas à l'environnement et ils sont tous recyclables à 100%.



Durant le déballage, tenir les matériaux d'emballage (sachets en polyéthylène, morceau de polystyrène expansé) hors de portée des enfants.

ÉLIMINATION EN FIN DE VIE

Conformément à la directive européenne 2012/19/UE et à la loi relative à l'équipement électrique et électronique usé, ce dispositif est marqué par le symbole de poubelle barrée.



Ce marquage indique qu'en fin de vie, l'appareil ne doit pas être mis dans les déchets ménagers.

L'utilisateur est tenu de le déposer au centre de traitement de l'équipement électrique et électronique. Les organismes de collecte, notamment les centres de collecte locaux, les magasins ou les municipalités créent un système qui permet d'éliminer ce type de déchets.

L'élimination correcte de l'équipement électrique et électronique usé permet d'éviter des conséquences négatives pour la santé humaine et à l'environnement qui pourraient résulter de la présence des substances dangereuses et d'un stockage ou d'un traitement inapproprié d'un tel équipement.

MODE D'EMPLOI DE LA PLAQUE DE CUISSON DynaCook

CONNAÎTRE SA PLAQUE DE CUISSON DynaCook

Destination de la plaque de cuisson

La plaque vitrocéramique à gaz DynaCook fait partie de la génération la plus récente des plaques de cuisson qui fait recours à la technologie « gaz sous verre » et qui est prévue pour être encastrée sur un plan de travail.

La plaque est destinée uniquement à l'exploitation à la maison, sur des bateaux, dans des campeurs et des caravanes pour cuire, frire ou réchauffer des plats.

Les solutions modernes, brevetées par DYNAXO et utilisées dans DynaCook, assurent une utilisation confortable, un coût d'exploitation faible et elle répondent au plus haut degré de sécurité décrit par les normes.

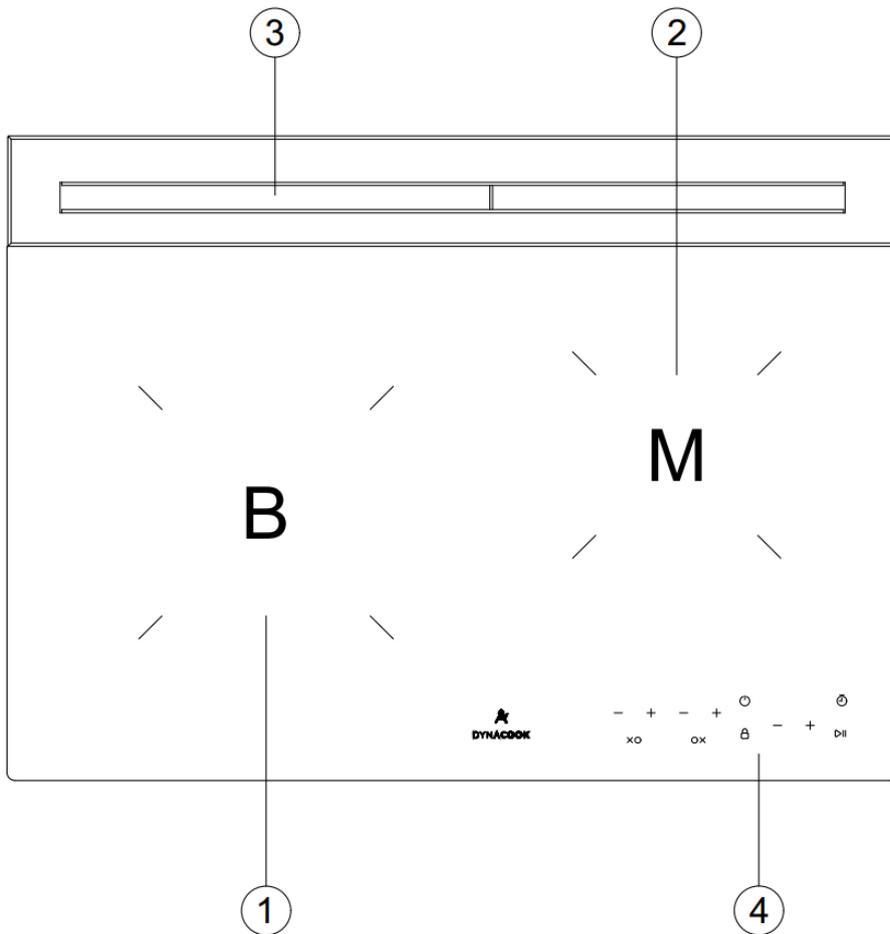
Construction de la plaque de cuisson

La plaque vitrocéramique à gaz DynaCook est équipée de brûleurs innovants et brevetés qui possèdent un système individuel d'allumage de la flamme et de contrôle du processus de combustion du gaz. Pour assurer la sécurité et le confort de cuisson, les brûleurs à gaz sont contrôlés par un panneau de commande tactile et électronique, incorporé dans la plaque vitrocéramique.

Les brûleurs sont couverts par une vitre céramique avec des symboles graphiques qui délimitent des foyers au-dessus des zones dans se trouvent les brûleurs. La plaque de cuisson est commandée avec un panneau de commande tactile situé dans une zone dédiée de la plaque vitrocéramique. Les afficheurs visualisent les réglages de la puissance des brûleurs. L'installation électrique de la plaque vitrocéramique à gaz DynaCook assure la sécurité (12 V DC). L'utilisation d'une tension d'alimentation inappropriée est inadmissible et elle pourrait causer un fonctionnement incorrect de la plaque et l'endommager.

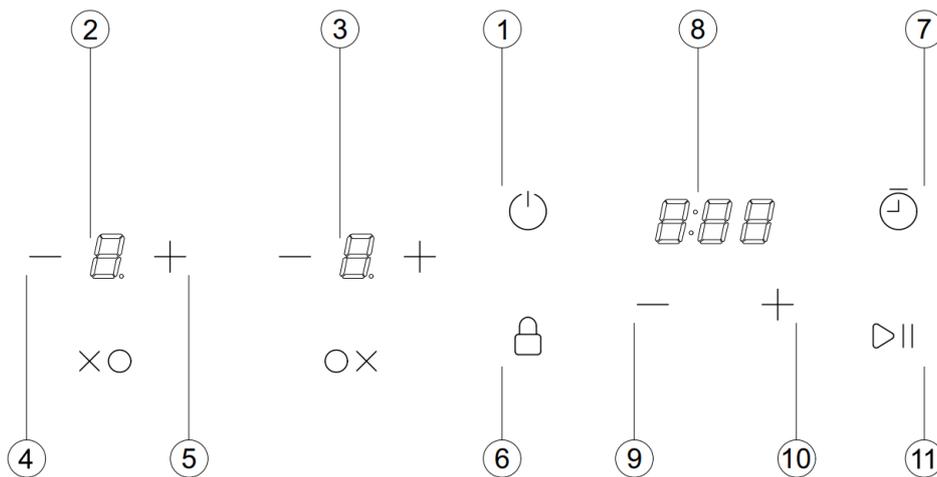
DynaCook X2 C&Y

Vue générale de la plaque DynaCook X2 C&Y



1. Brûleur grand **B**
2. Brûleur moyen **M**
3. Sortie des gaz brûlés chauds
4. Panneau de commande

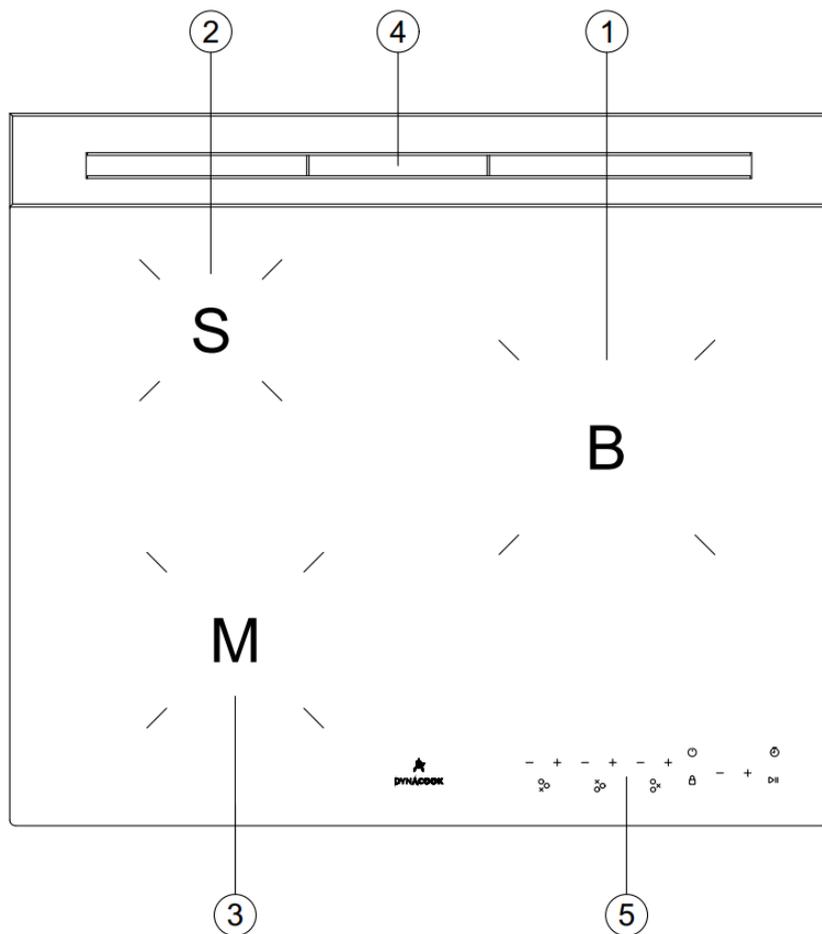
Vue du panneau de commande de la plaque DynaCook X2 C&Y



1. Sélectionneur **ON/OFF**
2. Afficheur de puissance du brûleur **B**
3. Afficheur de puissance du brûleur **M**
4. Réduire la puissance du brûleur
5. Augmenter la puissance du brûleur
6. Verrouillage du panneau de commande
7. Fonctions **TIMER**
8. Afficheur d'horloge
9. Diminution du temps d'horloge
10. Augmenter le temps d'horloge
11. Fonction **STOP & GO**

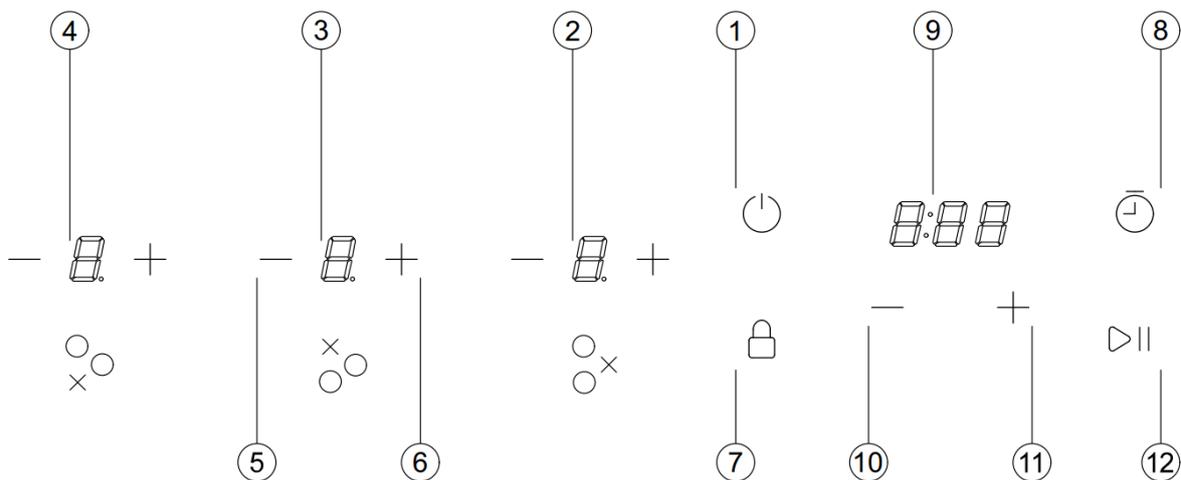
DynaCook X3 C&Y

Vue générale de la plaque DynaCook X3 C&Y



1. Brûleur grand B
2. Brûleur petit S
3. Brûleur moyen M
4. Sortie des gaz brûlés chauds
5. Panneau de commande

Vue du panneau de commande de la plaque DynaCook X3 C&Y



1. Sélectionneur **ON/OFF**
2. Afficheur de puissance du brûleur **B**
3. Afficheur de puissance du brûleur **S**
4. Afficheur de puissance du brûleur **M**
5. Réduire la puissance du brûleur
6. Augmenter la puissance du brûleur
7. Verrouillage du panneau de commande
8. Fonctions **TIMER**
9. Afficheur d'horloge
10. Diminution du temps d'horloge
11. Augmenter le temps d'horloge
12. Fonction **STOP & GO**

Utilisation de la plaque de cuisson

Avant la première mise en marche

- Commencer par bien nettoyer la plaque céramique. Traiter la plaque céramique comme une surface en verre.
- Effectuer les différentes opérations en respectant les consignes de sécurité et les règles définies dans le présent mode d'emploi.
- La première mise en marche après le remplacement de la bouteille de gaz, après l'absence du gaz dans l'installation de gaz ou la mise en marche après un arrêt prolongé peut durer plus longtemps à cause de la présence de l'air dans l'installation de gaz. À ce stade, le foyer de chauffage allumé peut être plus bruyant pendant un court instant (« grognement de gaz ») ce qui est tout à fait normal et sûr.



Il est interdit d'activer un foyer de la plaque vitrocéramique sans avoir y posé au préalable un pot avec des ingrédients.

Allumage et réglage de la puissance des foyers



Indices :

- Après l'activation de la plaque de cuisson avec l'interrupteur principal ON/OFF, tous les boutons tactiles de commande des foyers sont actifs (prêts à fonctionner). Si aucun bouton tactile n'est appuyé dans les 10 secondes qui suivent, la plaque s'éteint automatiquement.
- Le foyer fonctionne par pulsions, c'est-à-dire il restitue la chaleur vers l'ustensile de cuisson quand le gaz ne brûle pas (de plusieurs à des dizaines de secondes par cycle), ce qui permet d'économiser de l'énergie.



Si le brûleur (foyer) ne s'allume pas, l'afficheur de la puissance du foyer (brûleur) concerné affiche le message « G » (voir *Sécurité contre les pertes de gaz*). Dans ce cas, attendre au moins 60 secondes avant de réessayer d'allumer le foyer (brûleur).

Signalisation de la puissance	Degré de puissance de chauffage
1	le plus bas
9	le plus haut
P	fonction POWER

- Chaque bouton tactile [+] ou [-] est associé à un foyer et il sert à régler la puissance de chauffage du foyer.



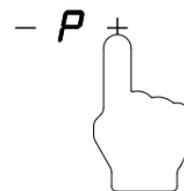
Chaque degré de puissance de chauffage de 1 à 9 est suivi d'un niveau intermédiaire signalé par le chiffre donné et par un point (par exemple 4.)

MISE EN MARCHÉ D'UN FOYER / DES FOYERS

- a) **mettre le pot** avec son contenu sur le foyer correspondant,
- b) appuyer sur le bouton tactile de l'interrupteur principal ON/OFF (les chiffres 0 apparaîtront sur les afficheurs de la puissance des foyers)



- dans les **10 secondes** appuyer le bouton tactile [+] : active la fonction **POWER** en affichant « P »



- dans les **10 secondes** appuyer le bouton tactile [-] : pour régler la puissance au degré « 4 »



c) les appuis suivants sur les boutons tactiles de réglage de la puissance du foyer :

[+] augmentent la puissance

[-] réduisent la puissance

RÉGLAGE FLUIDE DE LA PUISSANCE D'UN FOYER

- si la durée de l'effleurement du capteur [+] dépasse 1 s, il y aura une augmentation automatique et continue du niveau de puissance pour activer la fonction POWER "P"

- si l'appui sur le bouton tactile [+] dure moins de 1 seconde, le degré de puissance descend automatiquement et fluidement à « 0 »

La puissance d'un foyer (degré de puissance de 1 à 9) est réglée par un allumage et par une extinction cycliques. Le tableau présente le cycle de travail en fonction du degré de puissance réglé.

ARRÊT D'UN FOYER / DES FOYERS

- Appuyer simultanément sur les deux boutons tactiles [+] et [-] du foyer concerné, quelle que soit la puissance réglée.
- Appuyer sur le bouton tactile [+] ou [-] jusqu'à l'apparition du chiffre « 0 » sur l'afficheur.
- Appuyer sur le bouton tactile **ON/OFF** lorsque le(s) foyer(s) fonctionne(nt) pour éteindre tous les foyers.



Degré de puissance	Durée de fonctionnement du brûleur [s]	Durée d'arrêt du brûleur [s]
1	6	54
1.	9	51
2	12	48
2.	15	45
3	18	42
3.	21	39
4	24	36
4.	27	33
5	30	30
5.	33	27
6	36	24
6.	39	21
7	42	18
7.	45	15
8	48	12
8.	51	9
9	54	6
P	1800	0

Après l'extinction du foyer / des foyers sur les afficheurs de la puissance des brûleurs, une lettre « h » ou « H » peut s'afficher pour signaler que le(s) foyer(s) reste(nt) chaud(s) (voir : Témoin de chaleur résiduelle).

Fonction POWER (DynaBooster)

La fonction POWER (DynaBooster) permet d'augmenter immédiatement la puissance d'un foyer et de la maintenir pendant un temps défini. Ainsi, la préparation des plats prend moins de temps. Chaque brûleur DynaCook est équipé de cette fonction. Elle est signalée par la lettre „P” sur l'afficheur de puissance du brûleur donné.

Comment rapidement régler le foyer sur „P”? – voir : **Mise en marche d'un foyer / des foyers** et **Réglage fluide de la puissance d'un foyer**



Au bout de 30 minutes, la fonction POWER se désactive, le symbole « P » s'éteint et le foyer passe en mode de fonctionnement cyclique au niveau « 9 ».

Fonction STOP & GO

La fonction STOP & GO sert à éteindre immédiatement tous les foyers. En appuyant sur la touche tactile, l'on rétablit tous les réglages précédents. Appuyez tout simplement sur la touche  pour mettre tous les foyers en mode „tous les foyers éteints” avec la certitude que votre plat ne débordera pas et ne brûlera pas. Quand vous aurez décidé de reprendre la cuisson, il vous suffira de appuyer sur cette touche  pour continuer ! Cette fonction est signalée par le symbole clignotant



Fonction AUTO STOP

Veillez à votre sécurité et à celle de votre famille. La fonction AUTO STOP éteint automatiquement la plaque de cuisson si un liquide déborde et inonde la plaque. Cette solution élimine le risque d'endommagement de la plaque de cuisson et des meubles.

Fonction TIMER (minuterie)

Gardez le contrôle de la cuisson à tout moment. La fonction TIMER (minuterie) mesure avec précision la durée de la cuisson. Cuisinez les plats les plus exigeants comme un chef, grâce au décompte de temps de cuisson précis !

Pour activer :

1. Appuyer sur la touche tactile  - l'afficheur d'horloge affichera 0:00
2. Avec les touches tactiles de la minuterie + et – régler le temps au bout duquel le buzzer / l'alarme émettra des bips. Une fois la minuterie réglée, le TIMER s'active automatiquement et il commence le décompte du temps à zéro. Ceci est signalé par un deux-points clignotant sur l'afficheur d'horloge. Durant le décompte sur le TIMER, il est possible de modifier la durée à tout moment avec les touches tactiles de l'horloge + et –. À la fin du décompte, un son est émis (puis répété toutes les minutes) et les chiffres 0:00 clignotent sur l'afficheur.



La fonction TIMER peut être **désactivée** à tout moment en appuyant sur la touche tactile 

Fonction TIMER CookOFF

Automatisez la cuisson et ne vous en préoccupez plus ! La fonction TIMER CookOFF programme la plaque de cuisson entière pour qu'elle s'éteigne toute seule après un temps défini.

Pour activer la fonction TIMER CookOFF:

1. Appuyer sur la touche tactile  pendant 3 secondes au minimum. - la lettre A sur les afficheurs de puissance des brûleurs et 0:00 sur l'afficheur d'horloge se mettent à clignoter
2. Avec les touches tactiles de la minuterie + et – régler le temps au bout duquel la plaque de cuisson doit s'éteindre.
3. Dans les 10 secondes qui suivent, régler la puissance des brûleurs à utiliser.

Durant le fonctionnement en mode TIMER CookOFF, une animation (traits qui défilent) s'affiche sur les afficheurs de puissance des brûleurs actifs et l'afficheur d'horloge décompte le temps qui reste jusqu'à l'arrêt de la plaque de cuisson. À tout moment, il est possible de modifier le temps de travail de la plaque (avec les touches tactiles de l'horloge + et -)

et la puissance réglée sur chaque brûleur. À la fin du décompte, la plaque de cuisson s'éteint, un bip (répété ensuite toutes les minutes) est émis et les chiffres 0:00 clignotent.



La fonction TIMER CookOFF peut être **désactivée** à tout moment en appuyant sur la touche tactile  pendant 3 secondes au minimum.

Fonction TIMER CUSTOM

Programmez la cuisson individuellement sur chaque brûleur. La fonction TIMER CUSTOM éteint les différents brûleurs au bout d'un temps programmé.

Pour activer :

1. Appuyer sur la touche tactile  pendant 3 secondes au minimum. - la lettre A sur les afficheurs de puissance des brûleurs et 0:00 sur l'afficheur d'horloge se mettent à clignoter.
2. Régler la puissance du brûleur à programmer.
3. Avec les touches tactiles de la minuterie + et – régler le temps au bout duquel le brûleur doit s'éteindre. Une fois le temps de travail réglé, l'afficheur de puissance affiche une animation (des traits qui défilent) et l'afficheur d'horloge décompte le temps qui reste jusqu'à l'arrêt du brûleur.

Pour activer un autre brûleur en mode TIMER CUSTOM :

1. Régler la puissance du brûleur.
2. Appuyer sur la touche tactile  pour que l'afficheur de puissance du brûleur à programmer clignote simultanément avec l'afficheur d'horloge 0:00.
3. Avec les touches tactiles de la minuterie + et – régler le temps au bout duquel le brûleur doit s'éteindre. Une fois le temps de travail réglé, l'afficheur de puissance affiche une animation (des traits qui défilent) et l'afficheur d'horloge décompte le temps qui reste jusqu'à l'arrêt du brûleur.



Le temps affiché concerne le brûleur dont l'afficheur affiche une animation (des traits qui défilent).

Pour passer en revue le temps programmé du fonctionnement des brûleurs / modifier le temps de travail des brûleurs :

Appuyer sur la touche  - l'heure s'affiche et le champ de puissance du brûleur réglé en mode TIMER CUSTOM clignote.

Appuyer successivement sur la touche  pour afficher les différents brûleurs réglés en mode TIMER CUSTOM et le temps qui reste jusqu'à leur arrêt.

En faisant défiler les différents brûleurs en mode TIMER CUSTOM, il est possible de modifier, avec les touches tactiles de la minuterie + et –, le temps qui reste jusqu'à l'arrêt du brûleur concerné.

À tout moment du fonctionnement des brûleurs en mode TIMER CUSTOM, il est possible de modifier la puissance des brûleurs.

À la fin du temps réglé pour chaque brûleur, celui-ci s'éteint automatiquement et il le signale par un bip.

Une fois le mode TIMER CUSTOM terminé sur tous les brûleurs activés dans ce mode, la fonction TIMER CUSTOM s'éteint.



La fonction TIMER CUSTOM peut être **désactivée** à tout moment en appuyant sur la touche tactile  pendant 3 secondes au minimum.



Les brûleurs activés, mais non programmés en mode TIMER CUSTOM, dont l'horloge, lors du défilement du temps réglé, affiche 0:00 doivent être éteints manuellement.

Fonction de réchauffement automatique

Cette fonction s'active sans intervention de l'utilisateur au moment de la mise en marche d'un foyer froid (elle est inactive quand le foyer est chaud). Le mode de réchauffement rapide est prévu pour atteindre plus vite la température attendue du foyer et il s'arrête automatiquement.

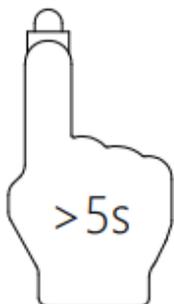
Système FHZ (Flexible Heating Zone)

La plaque vitrocéramique à gaz innovante DynaCook dispose d'un système des foyers Flexible Heating Zone (FHZ). Le foyer de type FHZ permet de cuire sur le foyer donné avec des ustensiles de cuisson dont le diamètre du fond correspond aux valeurs indiquées dans le tableau.

Plage de fonctionnement (diamètre) d'un foyer (FHZ)		Désignation du brûleur (Construction de la plaque de cuisson)
Diamètre des pots admissible		
De	À	
180 mm	220 mm	Brûleur grand B
140 mm	180 mm	Brûleur moyen M
105 mm	145 mm	Brûleur petit S

Protection contre enfants / Verrouillage du panneau de commande

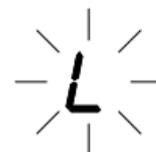
Pour éviter une mise en marche non-contrôlée de la plaque vitrocéramique (p. ex. par un enfant ou un animal domestique, notamment un chat), il faut verrouiller le panneau de commande.



Activation du verrouillage :

- appuyer sur le bouton tactile de verrouillage pendant 5 secondes au minimum.

L'affichage du symbole du verrouillage « L » et un bip sonore signalent l'activation du verrouillage du panneau de commande.



Désactivation du verrouillage :

- appuyer sur le bouton tactile de verrouillage pendant 5 secondes au minimum.

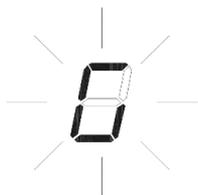
L'extinction du symbole du verrouillage affiché et un bip sonore signalent le déverrouillage du panneau de commande.



Quand le panneau de commande est verrouillé, il est impossible d'allumer les foyers, ce qui est signalé par un signal sonore et par l'affichage du symbole du verrouillage « L ».

Sécurité contre les pertes de gaz

- La plaque vitrocéramique DynaCook possède de nombreux systèmes qui garantissent la sécurité de son utilisation. La sécurité contre les pertes de gaz en fait partie. C'est une protection vérifiée et approuvée par de nombreux essais qui consiste à contrôler en permanence le processus de combustion du gaz. En cas de problèmes quelconques avec la combustion du gaz, p. ex. s'il ne s'allume pas, la sécurité contre les pertes de gaz coupe automatiquement l'alimentation du brûleur en gaz. Sur l'afficheur de la puissance du foyer concerné, une lettre « G » s'affiche et un bip sonore se fait entendre. Dans cette configuration, la plaque de cuisson se bloque automatiquement. La méthode de désactivation de cette sécurité est décrite au chapitre **Problèmes et remèdes. Que faire si...**



Indices : L'affichage du code « G » peut résulter de l'absence du gaz, p. ex. dans la bouteille ou dans le réseau de gaz.

Témoin de chaleur résiduelle

La plaque céramique est équipée d'un témoin de chaleur résiduelle à deux niveaux sur chaque foyer de chauffage.

Le symbole « H » affiché indique que : « le foyer est chaud ». Sur un tel foyer, on peut p. ex. maintenir le plat chaud.



Si l'afficheur de la puissance indique « h » la signification du signal est : « le foyer est tiède ». Le symbole « h » s'éteint dès que le foyer se refroidit suffisamment.



La surface de la plaque de cuisson dans les zones de travail des foyers, des zones d'évacuation des gaz brûlés chauds ou de la sortie des gaz brûlés chauds reste chaude durant la cuisson et un certain temps après la cuisson, même après l'extinction des foyers. Pour cette raison, quand l'afficheur de la puissance d'un foyer affiche un « H » ou un « h », il faut rester prudent et, pour ne pas se brûler, éviter de toucher les foyers, les zones d'évacuation des gaz brûlés chauds, la sortie des gaz brûlés chauds et ne pas y laisser des objets qui ne résistent pas à des températures élevées, p. ex. ceux en plastique.



Suite à une coupure d'électricité, le témoin de chaleur résiduelle s'éteint, donc en cas de panne d'électricité il faut rester prudent pour ne pas se brûler.



La température des zones d'évacuation des gaz brûlés chauds ou de la sortie des gaz brûlés est très élevée durant le fonctionnement la plaque. Risque de brûlure, il ne faut pas y toucher ! Ne pas y laisser des objets qui ne résistent pas à des températures élevées, p. ex. des objets en plastique. Durant la cuisson des plats, ne pas les laisser déborder et réduire au maximum les éclaboussures de graisse sur les foyers, les zones d'évacuation des gaz brûlés chauds ou de la sortie des gaz brûlés chauds car les restes des plats et de la graisse pourraient se carboniser.

Pour enlever les aliments carbonisés, utiliser un racleur pour les plaques vitrocéramiques -> voir le chapitre Nettoyage et entretien.

Limiteur automatique de la durée de fonctionnement

Pour assurer une sécurité maximale, la plaque de cuisson est équipée d'un **limiteur automatique de la durée de fonctionnement** de chaque foyer. La durée maximale de fonctionnement dépend du degré de puissance sélectionné.

Si le degré de puissance n'est pas modifié pendant un certain temps (voir le tableau ci-contre), le foyer donné s'éteint automatiquement. Après l'arrêt automatique du foyer, il est possible de reprendre la cuisson à tout moment et de manipuler les différents foyers conformément au mode d'emploi.

Degré de puissance du foyer	Durée maximale de fonctionnement du foyer (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

Ustensiles de cuisson

Des pots spéciaux (comme dans le cas des plaques à induction) ne sont pas nécessaires.

Sur une plaque de cuisson vitrocéramique, utiliser uniquement des ustensiles de cuisson prévus pour cuir ou frire. Se conformer aux modes d'emploi de ces récipients. **Ne pas utiliser de casseroles / pots qui dépassent la surface de la plaque de cuisson.**



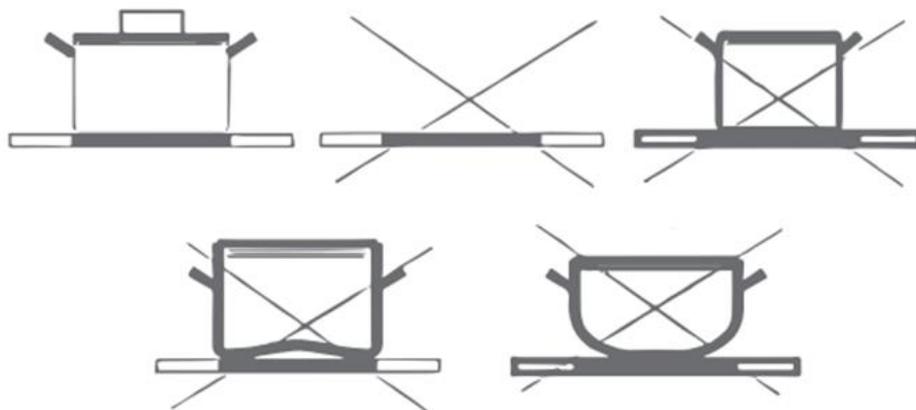
Il est interdit seulement d'utiliser des pots dont le fond est fait d'aluminium ou de cuivre « bruts ».

Les ustensiles de cuisson dont le fond est en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des décolorations métalliques durables sur la vitre céramique, très difficiles à éliminer. Faire attention aux pots de cuisson émaillés car si tout le contenu s'évapore accidentellement, de tels pots peuvent endommager irréversiblement la plaque vitrocéramique.

Pour réduire la durée de la cuisson au strict minimum, il est important que

- le fond du pot soit plat et stable pour que le pot puisse adhérer avec toute la surface du fond au foyer de la plaque céramique. (un fond avec des bords tranchants, des bavures et des restes d'aliment carbonisés peuvent rayer la plaque vitrocéramique comme un matériau abrasif)
- le pot de cuisson soit utilisé avec un couvercle adapté,
- le diamètre du fond du pot soit conforme au tableau du chapitre *Système FHZ*.

Les surfaces sales des foyers et des ustensiles de cuisson empêchent l'utilisation complète et économique de la chaleur.



Nettoyage et entretien

Un nettoyage régulier est très simple et il prend peu de temps.

Pour éviter des taches sur la plaque vitrocéramique, il est préférable de la nettoyer systématiquement après chaque cuisson. Ainsi, les restes des aliments n'adhèrent pas très fort à la surface.



La plaque de cuisson ne doit être nettoyée que quand elle est froide.



Si la surface de la plaque est cassée, immédiatement éteindre la plaque, couper l'alimentation en gaz et électrique pour éviter le danger d'électrocution. Pour le faire, sortir le fusible ou débrancher la prise mâle du secteur. Ensuite, appeler un réparateur.



Ne pas utiliser de produits agressifs ou caustiques (acides, soude, eau de Javel, etc.) pour éliminer la saleté.



Le fabricant refusera toute réclamation en garantie en cas de nettoyage ou d'entretien incorrects de la plaque céramique.

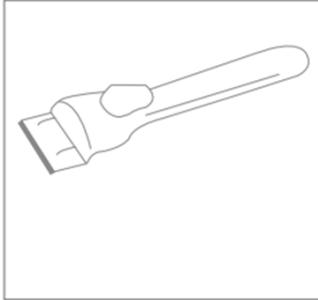


Il est interdit de nettoyer la vitre céramique avec des matériaux abrasifs (p. ex. papier abrasif ou face abrasive de l'éponge).

Les produits de nettoyage et le racleur pour les plaques vitrocéramiques sont vendus dans des magasins avec des produits ménagers, dans des drogueries ou des magasins d'électro-ménager.

Ne pas mettre de produits de nettoyage sur une vitre céramique chaude. Avant d'allumer la plaque de cuisson, enlever les restes du produit de nettoyage avec un chiffon humide. Dans le cas contraire, les produits de nettoyage peuvent détruire la vitre céramique.

Accessoires optimaux et recommandés pour le nettoyage et l'entretien de la plaque



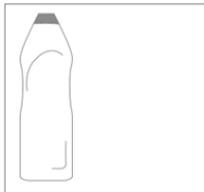
Le racleur sert à éliminer des restes carbonisés et des salissures fortes sur le verre (céramique).

Nettoyer la surface de la plaque céramique uniquement avec la lame du racleur sortie, conformément à son mode d'emploi. Dans le cas contraire, l'utilisateur risque des blessures et des rayures sur la surface de la plaque.

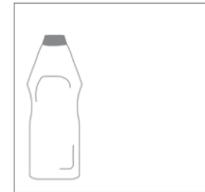


La lame du racleur est très tranchante. Risque de blessure. Quand le racleur n'est pas utilisé, il faut absolument protéger la lame, conformément au mode d'emploi fourni par son fabricant. Toute lame endommagée doit être remplacée.

Lait pour nettoyage des plaques céramiques



Lait pour entretien des plaques céramiques



Nettoyage de la vitre de la plaque céramique



La plaque de cuisson ne doit être nettoyée que quand elle est froide.

Utiliser uniquement des produits de nettoyage pour la vitrocéramique et respecter les instructions du fabricant inscrites sur l'emballage de ces produits.

Lors du nettoyage de la vitre céramique, les mêmes règles s'appliquent que dans le cas des surfaces en verre. En aucun cas, ne pas utiliser :

- de produits de nettoyage abrasifs, agressifs ou caustiques,
- de sable pour frotter, de papier abrasif,
- de dérouillant,
- de machines de lavage à jet d'eau ou à vapeur,
- de produits destinés au lave-vaisselle,
- de produits destinés au nettoyage des fours.



1. Pour bien nettoyer la plaque céramique, commencer par éliminer les salissures épaisses et les restes d'aliments avec un racleur ou une éponge prévue pour le nettoyage des surfaces céramiques.



2. Ensuite, verser sur la vitre céramique une quantité nécessaire d'un produit de nettoyage adapté et répartir celui-ci sur la plaque avec une éponge adaptée / chiffon / essuie-tout. Laisser agir pendant 5 à 10 minutes.



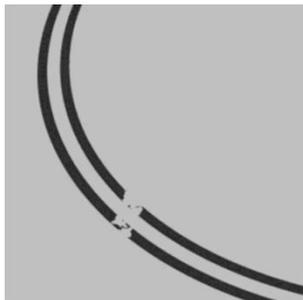
3. Puis, nettoyer la surface de la vitre avec un chiffon / une éponge humide et l'essuyer pour qu'elle soit sèche. C'est terminé !



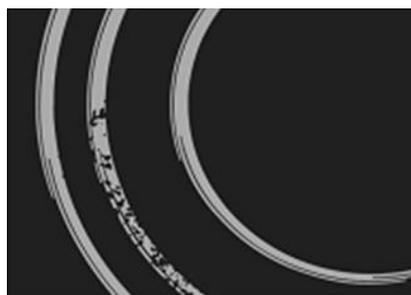
La plaque de cuisson ne doit être nettoyée que quand elle est froide.

Type de salissure	Méthode de nettoyage – ÉTAPES
1. Salissures légères, non-carbonisées, marques	<ul style="list-style-type: none"> a) Enlever avec un chiffon humide à vaisselle, avec une petite quantité de lait nettoyant pour plaques céramiques. b) Après le nettoyage, essuyer la vitre pour la laisser sèche.
2. Salissure bien collée	<ul style="list-style-type: none"> a) Avec un racleur pour plaques céramiques, éliminer les salissures carbonisées et les particules solides. b) Avec une éponge / un chiffon humide, ramasser la salissure raclée. c) Sur de fortes salissures, mettre et répartir du lait nettoyant pour les plaques céramiques, puis laisser agir 5 à 10 minutes. d) Nettoyer la vitre avec un chiffon / une éponge humide. e) Essuyer la plaque jusqu'à ce qu'elle soit propre. f) Après le nettoyage, essuyer la vitre pour la laisser sèche.
3. Taches de calcaire (p. ex. des restes après le débordement de l'eau bouillante)	<p>Méthode 1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Enlever avec un chiffon humide à vaisselle, avec une petite quantité de lait nettoyant pour plaques céramiques. b) Après le nettoyage, essuyer la vitre pour la laisser sèche. <p>Méthode 2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Nettoyer avec une éponge humide, imbibée de vinaigre d'alcool (solution à 10%). b) Verser du bicarbonate de soude sur une tache humide et laisser agir 5 minutes. c) Essuyer avec une éponge. d) Après le nettoyage, essuyer la vitre pour la laisser sèche.
4. Taches claires de couleur perle (traces d'aluminium)	<p>Les traces brillantes sont le résultat des rayures laissées par le fond des pots, notamment si les ustensiles de cuisson ont un fond en aluminium ou elles sont causées par l'utilisation des produits de nettoyage inadaptés. De telles traces sont difficiles à éliminer avec les produits de nettoyage disponibles sur le marché.</p> <p>Méthode 1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Humidifier la tache avec du vinaigre d'alcool (solution à 10%). b) Laisser agir 10 à 15 minutes. c) Sur la plaque (sans enlever le vinaigre), mettre du lait nettoyant pour les plaques céramiques -> attendre que le lait sèche et forme une croûte. d) Essuyer les produits pour obtenir une surface sèche. e) Nettoyer avec du lait pour entretien des plaques céramiques. f) Après le nettoyage, essuyer la vitre pour la laisser sèche. <p>Méthode 2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Préparer un mélange de blanchisseur et d'eau (proportion : 1 partie de blanchisseur pour 1 partie d'eau). b) Imbiber un essuie-tout dans cette solution. c) Laisser l'essuie-tout humide et imprégné sur la tache, attendre au minimum 1 heure. d) Essuyer la vitre pour qu'elle soit sèche. e) Nettoyer avec du lait pour entretien des plaques céramiques. f) Après le nettoyage, essuyer la vitre pour la laisser sèche. <p>Éventuellement, répéter ces opérations plusieurs fois.</p>
5. Sucres, restes d'aliments avec du sucre, plastique, papier alu, sel, acide citrique Le sucre et les produits qui contiennent du sucre peuvent définitivement endommager la surface de la vitre céramique !	<p>Ne pas éteindre le foyer concerné !</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  Rester prudent. Risque de brûlure. Utiliser uniquement un racleur pour les plaques céramiques. </div> <ul style="list-style-type: none"> a) À l'aide du racleur pour les plaques céramiques, immédiatement enlever les restes (à l'état chaud) du foyer chaud. b) Après avoir enlevé la salissure, éteindre la plaque céramique et, une fois refroidie, bien nettoyer à fond en fonction des traces qui restent en se référant aux différents cas décrits ci-dessus dans le tableau.

Exemples de défauts de la plaque céramique non-couverts par la garantie :



Motif décoratif imprimé sur la vitre endommagé - résultat de l'utilisation d'un produit de nettoyage inadapté.



Endommagement définitif de la surface de la vitre par le sucre ou des produits qui en contiennent.



Les **grains de sable** qui tombent sur la plaque de cuisson pendant l'épluchage des pommes de terre, le lavage de la salade, etc., peuvent rayer la surface quand on déplace les ustensiles de cuisson. Pour cette raison, il faut faire attention à ne pas laisser de grains de sable sur la plaque de cuisson.



Il est interdit de nettoyer les salissures sur la surface de la plaque céramique avec des produits abrasifs, p. ex. avec du papier abrasif ou la face abrasive d'une éponge à vaisselle.

Les décolorations et les rayures de la surface de la vitre céramique n'ont pas d'impact sur la stabilité du fonctionnement de la plaque de cuisson. Dans la plupart des cas, elles résultent de la carbonisation des restes d'aliments ou du déplacement des pots et des poêles (notamment des pots avec un fond en aluminium ou en cuivre) sur la surface. De telles décolorations sont plutôt difficiles à éliminer. Les décolorations et les rayures décrites ci-dessus sont de l'ordre esthétique, résultent de la manière d'utiliser la plaque de cuisson et elles ne sont pas couvertes par la garantie.

Entretien de la vitre de la plaque céramique



Ne pas procéder à l'entretien de la plaque que quand elle est froide.

Entretien de la plaque de cuisson avec des produits de protection et d'entretien prévus pour la vitrocéramique, p. ex. un lait pour entretien des plaques céramiques. Respecter les instructions données par le fabricant du produit sur son emballage.

Nettoyage de la sortie des gaz brûlés chauds



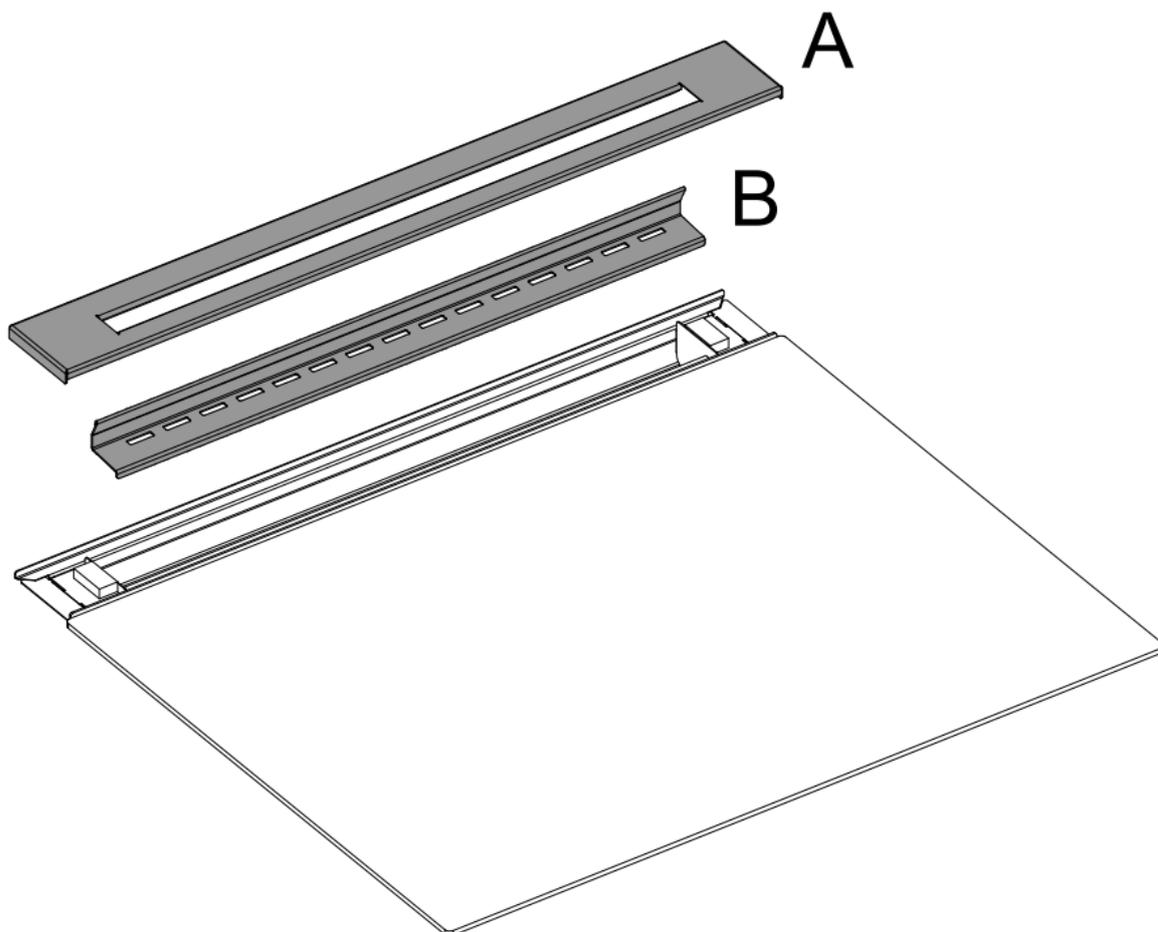
Nettoyer la sortie des gaz brûlés chauds de la plaque de cuisson uniquement quand ils sont froids.



Rester particulièrement prudents lors du nettoyage des éléments de la sortie des gaz brûlés chauds à cause du risque de blessure avec le bord tranchant du matériau dont ces éléments sont faits.



Les éléments de la sortie des gaz brûlés chauds qui ne sont pas en verre ne doivent pas être nettoyés avec le racleur pour les plaques vitrocéramiques.



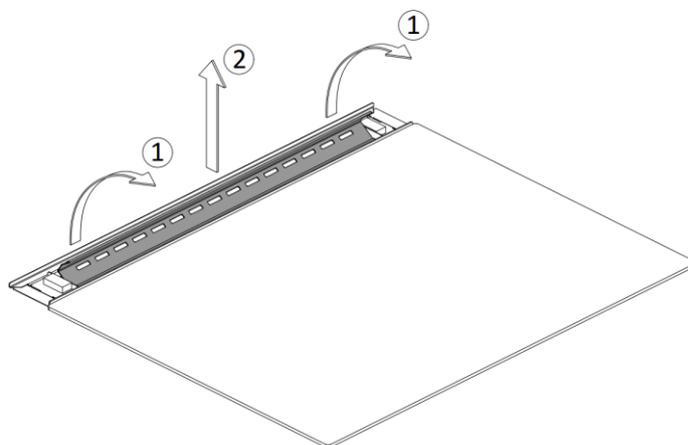
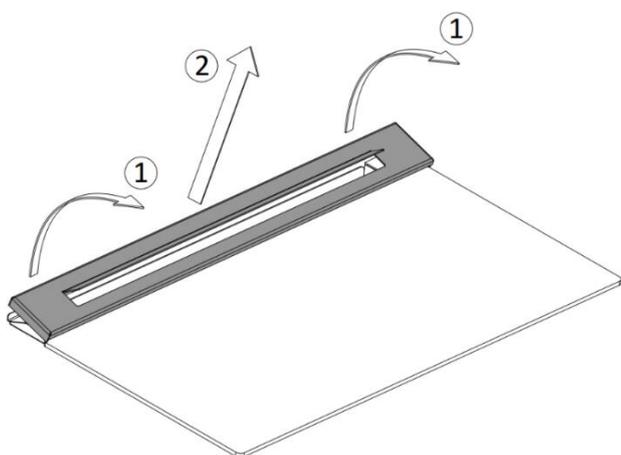
Cache de la sortie des gaz brûlés (A)

Insert de la sortie des gaz brûlés (B)

Démontage des éléments de la sortie des gaz brûlés

Démontage du cache de la sortie des gaz brûlés (A)

Démontage de l'insert de la sortie des gaz brûlés (B)

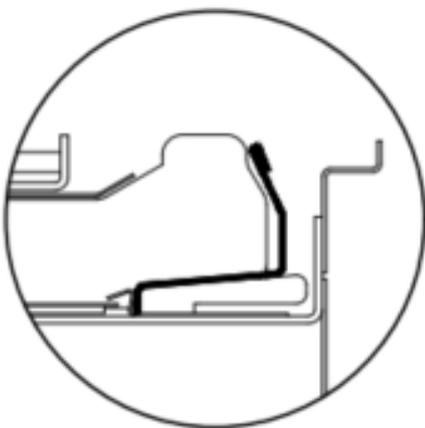
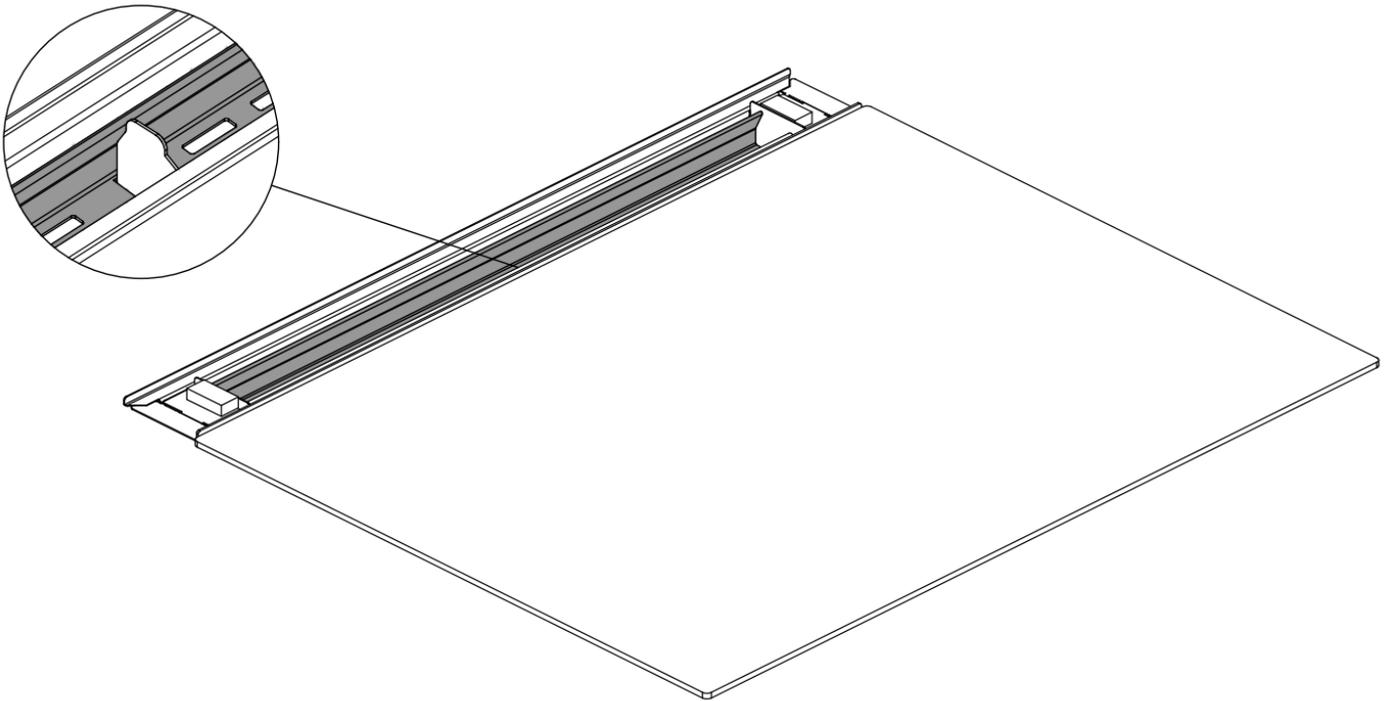


Montage des éléments de la sortie des gaz brûlés



Nettoyer les éléments métalliques de la plaque de cuisson uniquement quand ils sont froids.

Montage de l'insert de la sortie des gaz brûlés (B)



Bien



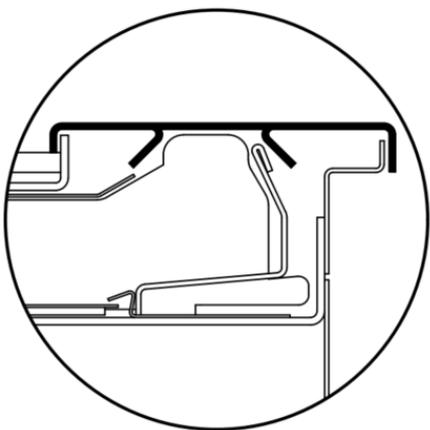
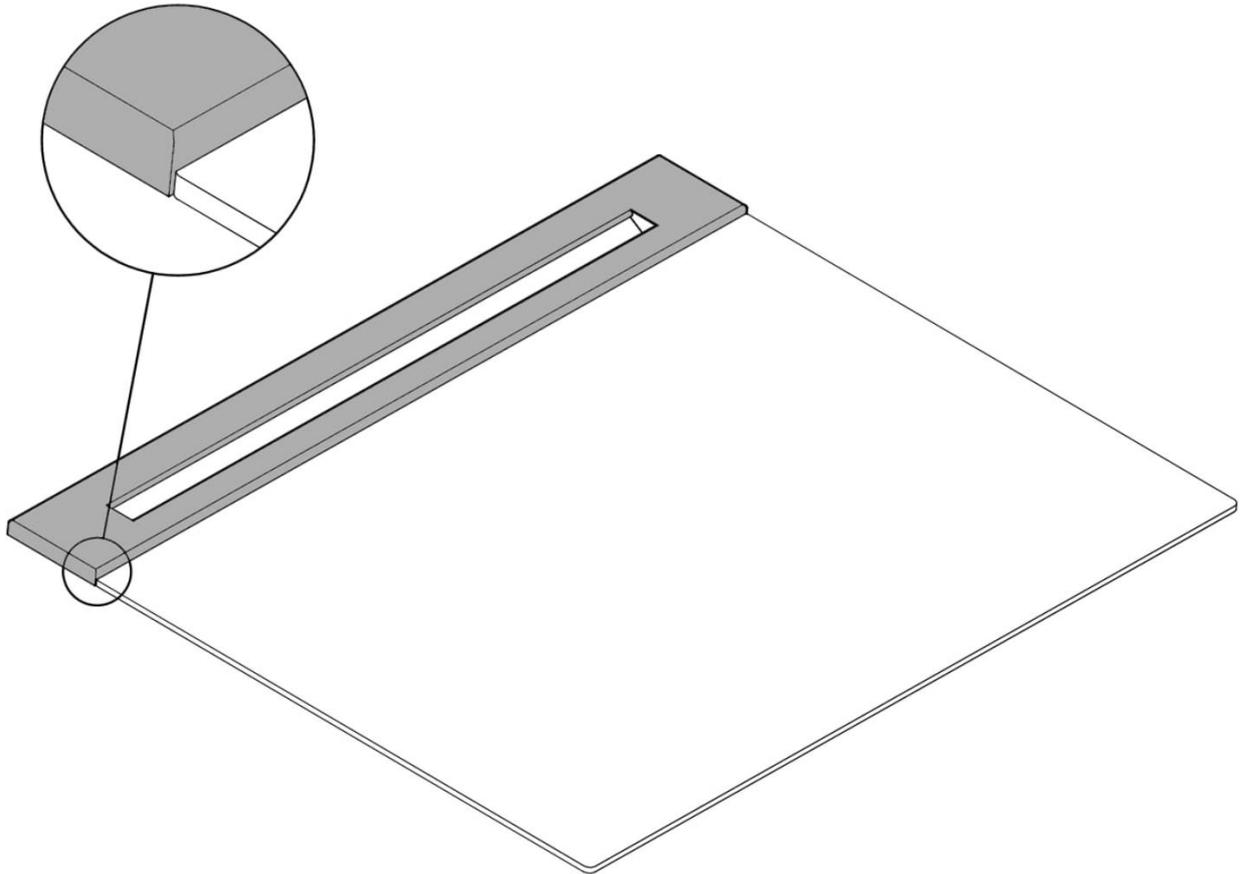
Mal

Montage des éléments de la sortie des gaz brûlés

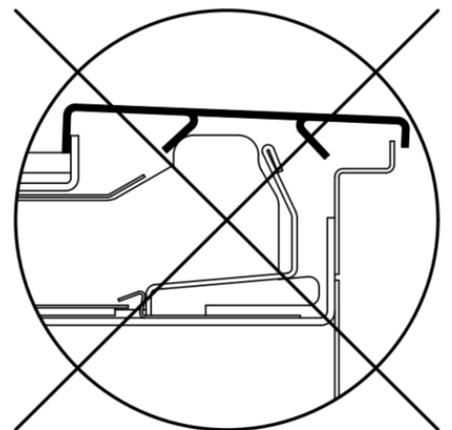


Nettoyer les éléments métalliques de la plaque de cuisson uniquement quand ils sont froids.

Montage du cache de la sortie des gaz brûlés (A).



Bien



Mal

I. Cache de la sortie des gaz brûlés (A) - nettoyage

Type de salissure	Méthode de nettoyage
1. Salissures légères, non-carbonisées, coulées	<p>a) Si nécessaire, démonter le cache de la sortie des gaz brûlés A</p> <p>b) Nettoyer légèrement avec un chiffon humide à vaisselle, avec une petite quantité de lait nettoyant pour plaques céramiques.</p> <p>c) Essuyer pour sécher.</p> <p>d) Monter le cache de la sortie des gaz brûlés A</p>
2. Salissures carbonisées	<p>a) Si nécessaire, démonter le cache de la sortie des gaz brûlés A</p> <p><u>Cache de la sortie des gaz brûlés en INOX (couleur argent)</u></p> <p>b) Sur la face rugueuse d'une éponge à vaisselle légèrement humide, mettre du lait pour nettoyage des plaques céramiques, puis le répartir sur la surface métallique sale, laisser agir 5 à 10 minutes et frotter le métal.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p>En frottant, respecter la direction : frotter au long du cache de la sortie des gaz brûlés - dans le sens des rayures (structure du métal brossé) décoratives sur le cache.</p></div> <p><u>Cache de la sortie des gaz brûlés autre qu'en INOX (p. ex. noire) :</u></p> <p>b) Ne pas frotter ce type de cache avec la face rugueuse pour ne pas rayer le cache. Mettre et répartir du lait pour nettoyage des plaques céramiques sur les endroits sales avec un chiffon / une éponge.</p> <p>c) Nettoyer avec un chiffon / une éponge à vaisselle humide.</p> <p>d) Essuyer pour sécher.</p> <p>e) Monter le cache de la sortie des gaz brûlés A</p>



Faire attention à ne pas rayer la vitre !



Nettoyer les éléments métalliques de la plaque de cuisson uniquement quand ils sont froids.

II. Insert de la sortie des gaz brûlés (B) - nettoyage



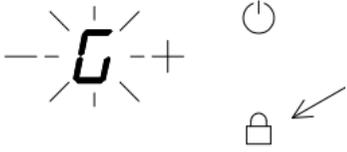
Le frottement peut endommager la peinture de l'insert B, il faut donc éviter de frotter l'insert avec des matériaux abrasif, avec la face abrasive de l'éponge ou avec des racleurs.

Type de salissure	Méthode de nettoyage
Taches, salissure	<ul style="list-style-type: none">a) Démonter le cache de la sortie des gaz brûlés Ab) Sortir l'insert de la sortie des gaz brûlés Bc) Avec une éponge ou un chiffon humidifié avec un détergent (produit de vaisselle), enlever la salissure de la surface de l'insert de la sortie des gaz brûlés chauds Bd) Remonter l'insert de la sortie des gaz brûlés Be) Monter le cache de la sortie des gaz brûlés A

III. Intérieur de la sortie des gaz brûlés chauds - nettoyage

Type de salissure	Méthode de nettoyage
Particules solides, produits poudreux (farine, semoule, riz, etc.)	<ul style="list-style-type: none">a) Démonter le cache de la sortie des gaz brûlés Ab) Sortir l'insert de la sortie des gaz brûlés Bc) À l'aide de l'aspirateur avec un embout brosse flexible doucement aspirer les corps solides de l'intérieur de la sortie des gaz brûlés chauds.d) Remonter l'insert de la sortie des gaz brûlés Be) Monter le cache de la sortie des gaz brûlés A

Problèmes et remèdes. Que faire si...

ALERTES SUR PANNEAU DE COMMANDE						
N°	Description du signal		Problème	REMÈDE		
	Lumineux	Sonore				
1	<p>Affichage par pulsions ou continue de la lettre « G » ou des lettres « G » et « H » en alternance,</p>  <p>sur les autres foyers, affichage du symbole « - » par pulsions.</p> 	<p>Signal court, toutes les 2 secondes jusqu'au déverrouillage.</p>	<p>Absence de gaz</p> <p>Absence de flamme</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. S'assurer qu'il y a du gaz dans l'installation, p. ex. si d'autres appareils à gaz fonctionnent. 2. Déverrouiller la plaque vitrocéramique en appuyant durant 5 secondes au minimum sur le bouton tactile marqué par le symbole de verrou (voir le schéma ci-contre). 3. Essayer trois fois de mettre la plaque en marche - avec un bouton tactile quelconque de réglage de la puissance du foyer. 4. Si la lettre « G » continue à s'afficher (et la plaque est alimentée en gaz), débrancher l'appareil du secteur, fermer la vanne de gaz et appeler un réparateur. 		
2	<p>Affichage du symbole « _ » par pulsions sur l'afficheur d'un foyer.</p> 	<p>Signal continu de 3 secondes ou signal continu quand on appuie sur le bouton tactile.</p>	<p>Verrouillage du module de commande de ce foyer.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifier la propreté de la plaque céramique sur le panneau de commande, voir si le panneau n'est pas sale ou caché par un pot. Nettoyer. Si le signal ne disparaît pas, suivre la procédure ci-dessous. 2. Couper l'alimentation électrique de la plaque pour 1 minute au minimum. 3. Ensuite, remettre le courant sur la plaque. 4. Si le signal « _ » persiste, appeler un réparateur. 5. On peut continuer à cuire sur les autres brûleurs. 		
3	<p>Affichage par pulsion de la lettre</p> 	<p>Signal court, toutes les 2 secondes.</p>	<p>Problème de ventilation de la sortie des gaz brûlés.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Couper l'alimentation électrique de la plaque pour 1 minute au minimum. 2. Voir si un objet ou salissure n'obturent pas la partie inférieure de la plaque. 3. Ensuite, remettre le courant sur la plaque. 4. Si le signal « F » persiste, débrancher l'appareil du secteur, fermer la vanne de gaz et appeler un réparateur. 		

N°	Description du signal		Problème	REMÈDE
	Lumineux	Sonore		
4	Affichage par pulsion des lettres « U » et « H » 	Signal court, toutes les 2 secondes durant 30 secondes.	Dépassement de la température de service maximale admissible de la plaque (surchauffe).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Attendre 30 minutes au minimum pour refroidir la plaque. Durant le refroidissement, il est impossible de mettre la plaque en marche. 2. S'assurer que la sortie des gaz brûlés chauds n'est pas cachée ou obturée. 3. Vérifier si le cache de la sortie des gaz brûlés (A) et l'insert de la sortie des gaz brûlés (B) sont correctement mis en place (voir le chapitre Montage des éléments de la sortie des gaz brûlés). 4. Si le signal « U » réapparaît, débrancher l'appareil du secteur, fermer la vanne de gaz et appeler un réparateur.
5	Affichage par pulsion de la lettre « C ». 	Signal court, toutes les 2 secondes.	Problème d'évacuation des gaz brûlés chauds.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Couper l'alimentation électrique de la plaque pour 5 minutes au minimum. 2. S'assurer que la sortie des gaz brûlés chauds n'est pas cachée ou obturée. 3. Vérifier si le cache de la sortie des gaz brûlés (A) et l'insert de la sortie des gaz brûlés (B) sont correctement mis en place (voir le chapitre Montage des éléments de la sortie des gaz brûlés). 4. Ensuite, remettre le courant sur la plaque. 5. Si le signal « C » persiste, débrancher l'appareil du secteur, fermer la vanne de gaz et appeler un réparateur.
6	Affichage par pulsion de la lettre « E ». 	Signal court quand on appuie sur un bouton de commande tactile.	Circuit électrique de la plaque de cuisson probablement endommagé.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Couper l'alimentation électrique de la plaque pour 1 minute au minimum. 2. Ensuite, remettre le courant sur la plaque. 3. Si le signal « E » persiste, débrancher l'appareil du secteur, fermer la vanne de gaz et appeler un réparateur.
7	Affichage par pulsion des lettres « t » et « H » 	Signal court, toutes les 2 secondes durant 30 secondes.	Dépassement de la température maximale admissible (surchauffe).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Couper l'alimentation électrique de la plaque pour 15 minutes au minimum. 2. S'assurer que la sortie des gaz brûlés chauds n'est pas cachée ou obturée. 3. Vérifier si le cache de la sortie des gaz brûlés (A) et l'insert de la sortie des gaz brûlés (B) sont correctement mis en place (voir le chapitre Montage des éléments de la sortie des gaz brûlés). 4. Si l'état d'alerte « t » persiste, débrancher l'appareil du secteur, fermer la vanne de gaz et appeler un réparateur.

INSTRUCTIONS DE MONTAGE



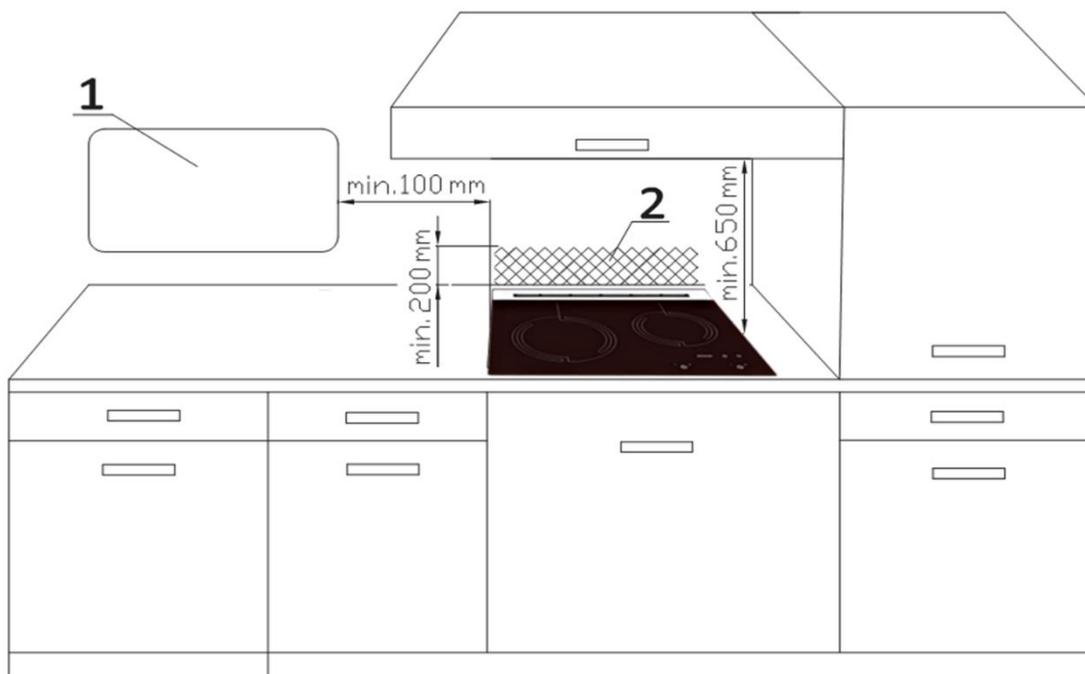
Pour éviter tout risque d'accident, l'appareil doit être installé conformément aux présentes Instructions de montage. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dégâts causés par le montage de l'appareil non-conforme aux Instructions de montage. Toute modification de l'appareil par l'utilisateur peut être dangereuse et il est interdit de le modifier.



L'UTILISATION D'UNE PLAQUE DE CUISSON AU GAZ ENTRAÎNE LA PRODUCTION DE CHALEUR, D'HUMIDITÉ ET DE PRODUITS DE COMBUSTION DANS LA PIÈCE OÙ ELLE EST INSTALLÉE. **ASSUREZ-VOUS QUE LA CUISINE EST BIEN VENTILÉE, EN PARTICULIER LORSQUE LA PLAQUE DE CUISSON EST UTILISÉE.** UNE UTILISATION INTENSIVE PROLONGÉE DE LA PLAQUE DE CUISSON À GAZ PEUT NÉCESSITER UNE VENTILATION SUPPLÉMENTAIRE, PAR EXEMPLE L'AUGMENTATION DE LA VENTILATION MÉCANIQUE SI ELLE EST PRÉSENTE, UNE VENTILATION SUPPLÉMENTAIRE POUR ÉVACUER EN TOUTE SÉCURITÉ LES PRODUITS DE COMBUSTION VERS L'AIR EXTÉRIEUR (EXTERNE) TOUT EN ASSURANT DES CHANGEMENTS D'AIR DANS LA PIÈCE AVEC UNE VENTILATION SUPPLÉMENTAIRE. CONSULTEZ UN PROFESSIONNEL AVANT D'INSTALLER LA VENTILATION SUPPLÉMENTAIRE.

Local

- La cuisine doit être une pièce sèche et aérée avec une ventilation naturelle (gravitationnelle) qui évacuera les gaz brûlés, générés par la combustion du gaz, à l'extérieur. La ventilation doit comprendre une grille de ventilation et/ou une hotte. La pièce doit permettre la circulation de l'air frais qui est indispensable à la combustion du gaz. L'air peut être amené directement par un canal de ventilation extérieur, situé dans la pièce, ou indirectement des pièces voisines équipées de canaux de ventilation sortant à l'extérieur.
- Les hottes de cuisine doivent être montés conformément à leurs modes d'emploi. La distance entre la surface de la plaque céramique et la hotte doit être de 650 mm au minimum – voir le schéma ci-dessous.



1 – Fenêtre



2 – Si la distance entre le mur et le plaque de céramique est inférieure à 30 mm, une isolation thermique du mur est nécessaire (**la matière céramique est recommandée**). En cas de doutes, contactez le Service Client DynaCook.

Montage de la plaque vitrocéramique



Seul un montage correct assure un fonctionnement correct de la plaque de cuisson et en cas de doutes quelconques au sujet du montage de la plaque dans un meuble de cuisine veuillez contacter notre Centre de Service.

tél. : +48 606 649 549

e-mail: serwis@dynaxo.pl

www.dynacook.pl

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



Il est interdit d'utiliser des pâtes d'étanchéité flexibles (p.ex. silicones) pour faire les joints d'étanchéité entre les bords de la plaque céramique et le plan de travail. En cas d'intervention d'un réparateur agréé, le fabricant et le réparateur agréé n'assument aucune responsabilité au titre des dégâts quelconques (p. ex. endommagement de la surface du plan de travail ou de la plaque céramique) consécutifs au non-respect de cet avertissement.



Ne pas installer l'appareil à proximité des matériaux inflammables.

Recommandations importantes

- Le placage et les colles utilisés dans les meubles à aménager doivent résister à une température de 100°C au minimum. Le non-respect de cette exigence peut conduire à une déformation de la surface ou au décollage du placage,
- Le plan de travail dans lequel on installe la plaque de cuisson à gaz doit être solidement vissé aux armoires ou durablement fixé au segment du meuble,
- Les matériaux sur le mur (à l'arrière la plaque, juste derrière la sortie des gaz brûlés chauds) doivent résister à une température de 80 °C
- Si un verre décoratif doit être fixé contre le mur (à l'arrière la plaque, juste derrière la sortie des gaz brûlés chauds), il est recommandé d'utiliser uniquement du verre trempé (le verre simple pourrait se casser).
- Brancher la plaque au réseau de gaz conformément au chapitre **Installation de gaz** (le raccordement doit être fait par un installateur de gaz habilité qui doit confirmer le raccordement à l'installation de gaz sur le Certificat de conformité du raccordement).
- Brancher la plaque à l'installation électrique conformément au chapitre **Installation électrique**.
- Vérifier le fonctionnement de la plaque céramique après l'avoir encastré dans le plan de travail.
- L'orientation de la plaque céramique doit garantir un accès libre au panneau de commande de la plaque.

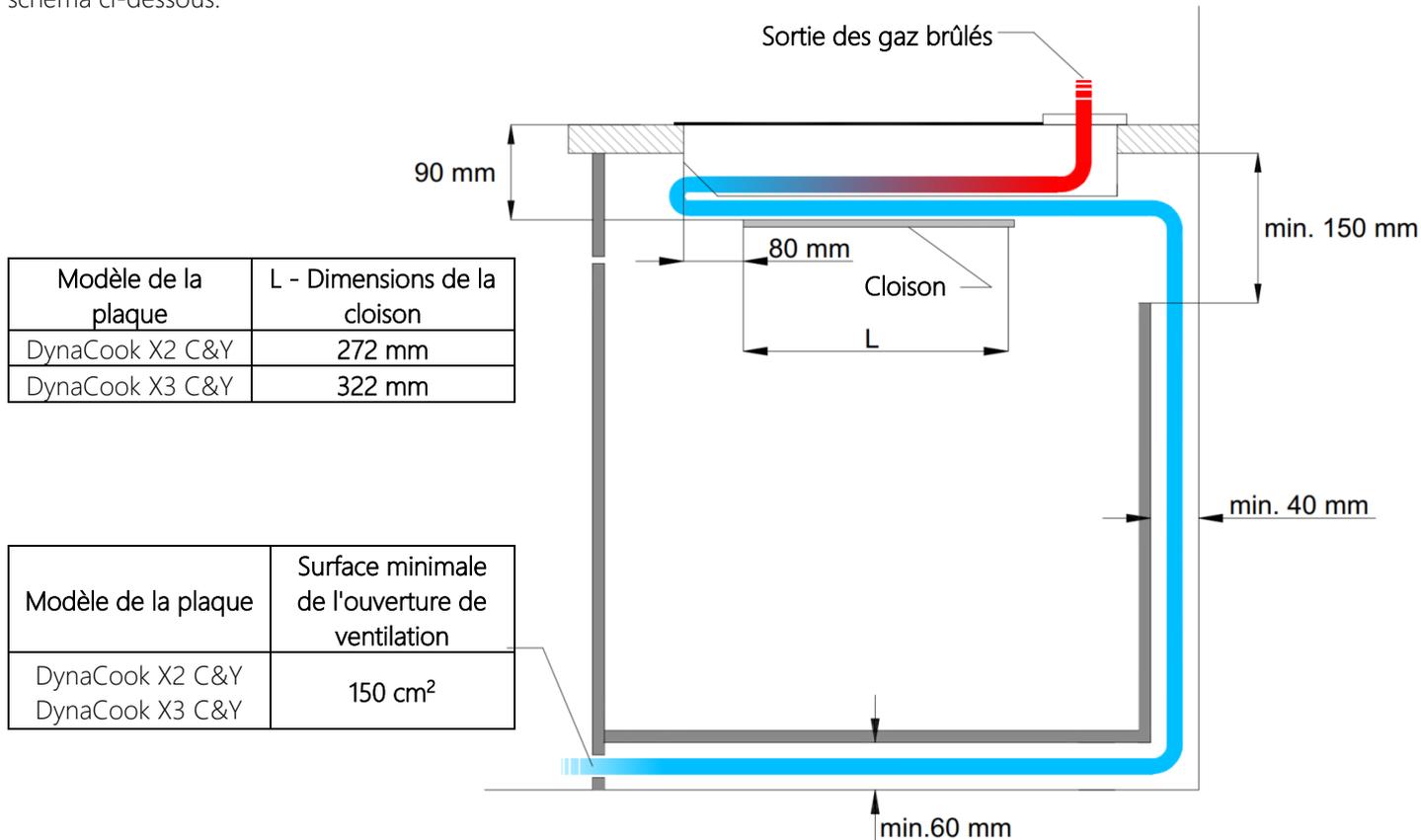
Ventilation de la plaque



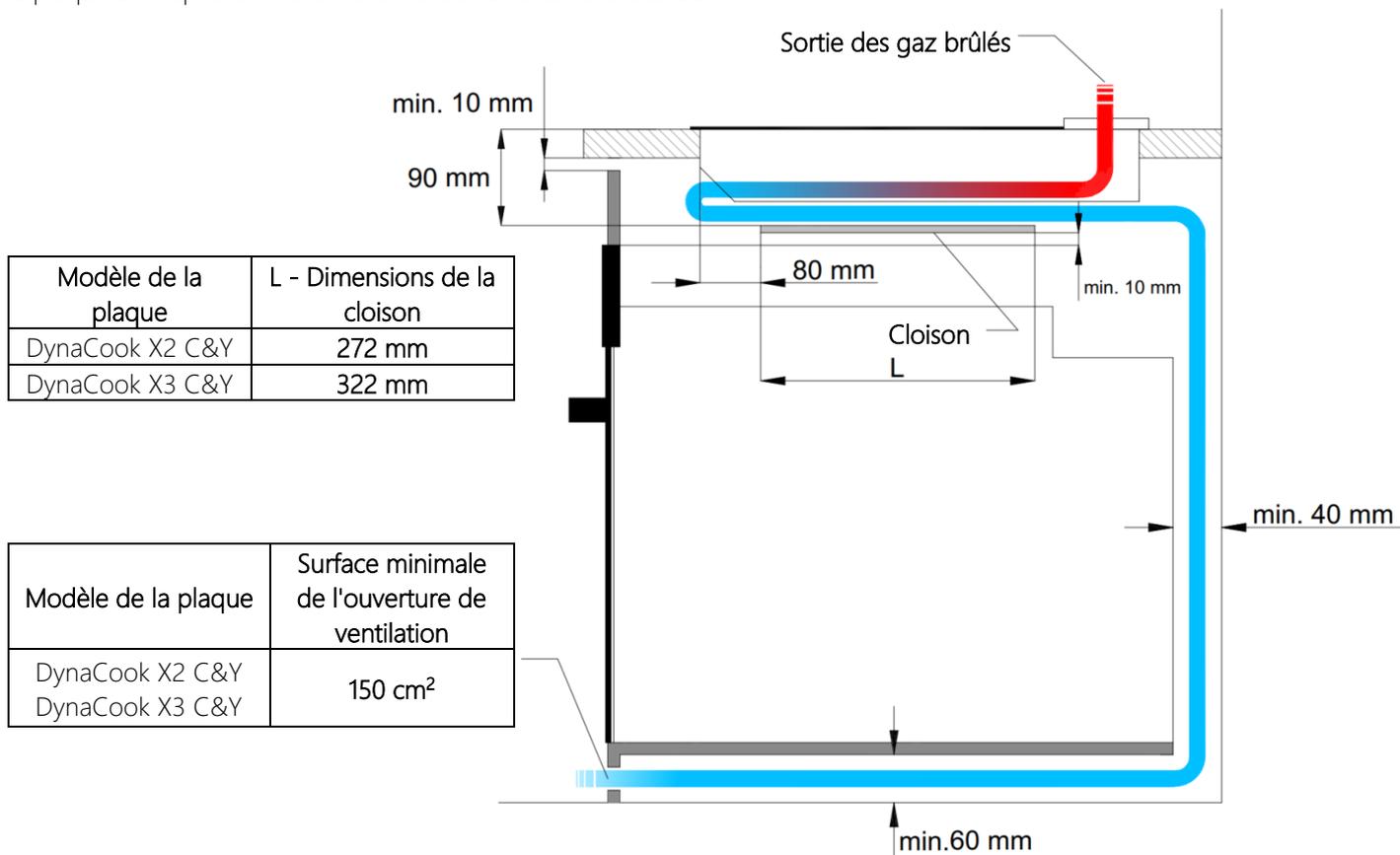
Il faut assurer une ventilation correcte pour que la plaque céramique fonctionne correctement et ne soit pas endommagée. Il est interdit de monter la plaque dans les armoires sans avoir assurée la circulation de l'air frais.

- Les espaces entre la plaque céramique et les éléments des meubles de cuisine (p. ex. la paroi arrière de l'armoire et le tiroir) ou entre les dispositifs encastrés dans la même armoire que la plaque (p. ex. un four) doivent garantir la circulation de l'air et la ventilation exigées par les Instructions de montage.
- Des informations détaillées au sujets des caractéristiques minimales et des dimensions d'encastrement de la plaque qui assurent une ventilation correcte de la plaque en fonction du type d'armoire sont données sur les schémas ci-après (pages suivantes des Instructions de montage).

Encastrement dans un meuble – il faut assurer une ventilation correcte de la plaque en respectant les dimensions sur le schéma ci-dessous.



Encastrement dans le plan de travail d'un meuble porteur au-dessus d'un four – il faut assurer une ventilation correcte de la plaque en respectant les dimensions sur le schéma ci-dessous.

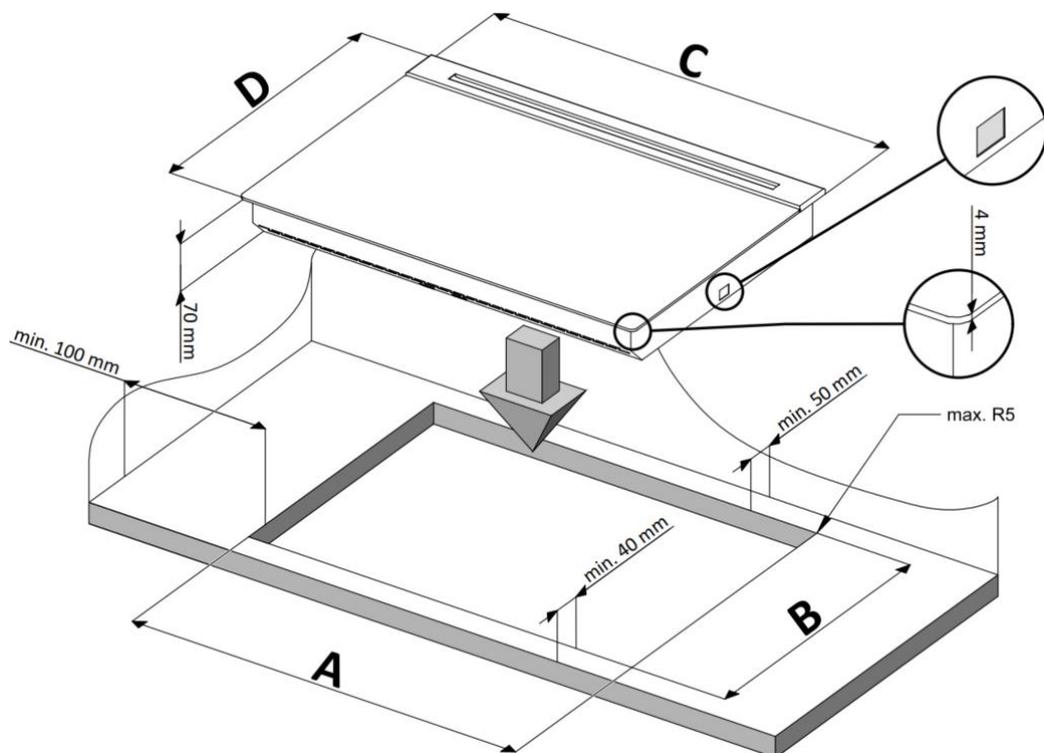


Découpe du trou dans le plan de travail et montage de la plaque



Découper avec précision le trou dans le plan de travail. Nettoyer le plan de travail pour éliminer la poussière.

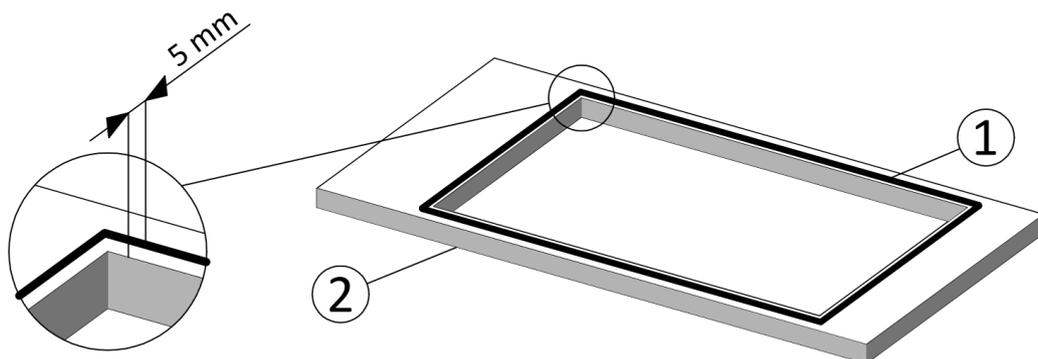
Étape 1 : Préparer la place (le trou) dans le plan de travail selon le schéma de montage.



Si la distance entre le mur et l'ouverture du comptoir est inférieure à 40 mm, une isolation thermique du mur jusqu'à 200 mm de la surface du comptoir est nécessaire (matériau céramique recommandé). En cas de doutes, contactez le Service Client DynaCook.

Modèle de la plaque	LE TROU DANS LE PLAN DE TRAVAIL		Dimensions de la plaque	
	Dimension A (+2 mm)	Dimension B (+2 mm)	Dimension C	Dimension D
DynaCook X2 C&Y	524 mm	379 mm	545 mm	400 mm
DynaCook X3 C&Y	555 mm	499 mm	590 mm	520 mm

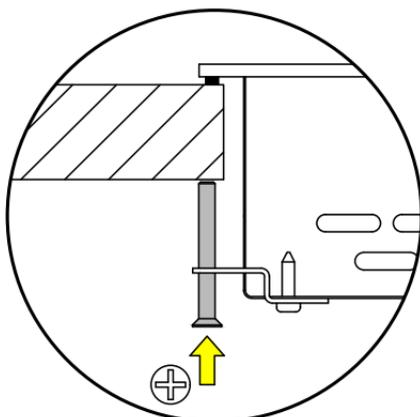
Étape 2 : Protéger les surfaces coupées du plan de travail avec un vernis résistant à 100°C au minimum et à l'humidité. Avant de mettre la plaque de cuisson dans le trou du plan de travail, nettoyer le plan de travail et y coller le joint d'étanchéité fourni à max 5 mm de l'extrémité du trou découpé dans le plan de travail.



1 – joint d'étanchéité

2 - plan de travail

Étape 3 : Fixez la plaque de cuisson au plan de travail à l'aide des **2 supports de fixation** en suivant les Instructions de montage des supports de fixation de la plaque de cuisson DynaCook incluses dans l'emballage des supports. **Les supports de fixation sont inclus dans l'emballage de la plaque de cuisson.**



Raccorder la plaque à l'installation de gaz (chapitre **Installation de gaz**) et électrique (chapitre **Installation électrique**). Vérifier le fonctionnement de la plaque.

Installation de gaz



Il s'agit d'un appareil à gaz ! Le raccordement de la plaque vitrocéramique à gaz à une bouteille de gaz liquide ou à une installation de gaz existante doit être effectué par un installateur habilité dans le respect des conditions de sécurité. La plaque céramique doit être raccordée à l'installation de gaz par un **installateur gaz habilité** à intervenir sur le type de gaz auquel la plaque est adaptée d'usine.

Le **type de gaz** auquel la plaque est adaptée d'usine est indiqué sur la **plaque signalétique de la plaque vitrocéramique à gaz**.

Le fabricant ne saurait être tenu responsable de l'endommagement de la plaque vitrocéramique ni d'autres dégâts consécutifs au montage incorrect de l'installation d'alimentation de la plaque en gaz, à l'alimentation de la plaque en gaz inadapté et/ou de mauvaise qualité ou au raccordement de la plaque par une personne sans habilitation d'installateur gaz en cours de validité.



L'utilisation du gaz liquéfié **propane-butane (G30 3B/P)** lorsque la température ambiante de la bouteille de gaz et de l'installation de gaz est inférieure à +15 °C peut provoquer un fonctionnement incorrect de la plaque. Si la température ambiante de la bouteille est inférieure à + 15°C utiliser uniquement du **propane (G31 3P)**.



FAIRE ATTENTION à l'étanchéité des raccordements. Après l'installation de la plaque vitrocéramique, vérifier l'étanchéité de tous les raccords à gaz. Ne pas d'utiliser de feu, ni de solution ammoniacale pour vérifier l'étanchéité. Pour contrôler l'étanchéité de l'installation, il est recommandé d'utiliser un détecteur de gaz périodiquement contrôlé. En cas de fuite, fermer la vanne du réseau d'alimentation en gaz et éliminer efficacement la fuite.

Recommandations pour l'installateur gaz

La plaque vitrocéramique à gaz de DynaCook est équipée d'une tubulure de raccordement terminée par un tube de \varnothing 8 mm qui permet de raccorder la plaque à l'installation de gaz selon le standard RVS 8 (de la société GOK, par exemple).



Un installateur professionnel, disposant d'une habilitation d'installateur gaz en cours de validité, doit remplir et signer le **Certificat de conformité du raccordement** de la plaque vitrocéramique à gaz **annexé aux présentes Instructions (Annexe 1)**. Le Certificat de conformité du raccordement, dûment renseigné et signé, est un document nécessaire pour faire valoir vos droits en garantie de la plaque de cuisson achetée.



Pour votre sécurité et pour éviter tout risque de salir l'installation intérieure de la plaque de cuisson à gaz, d'endommager la plaque et/ou rompre son étanchéité, le Fabricant a obturé la tubulure de raccordement au gaz de la plaque de cuisson DynaCook avec un bouchon / un plomb.

Seul l'installateur disposant d'une habilitation d'installateur gaz en cours de validité qui raccorde la plaque à l'installation de gaz qui raccorde la plaque à l'installation de gaz est autorisé à enlever le bouchon / le plomb. Le bouchon / le plomb doit être enlevé tout juste avant le raccordement de la plaque à l'installation de gaz. Cette opération doit être confirmée par l'installateur sur le Certificat de conformité du raccordement de la plaque. Si l'installateur constate l'absence du bouchon / du plomb sur la tubulure de raccordement, il est tenu de le noter sur le Certificat de conformité du raccordement de la plaque.

Le fabricant ne saurait être tenu juridiquement responsable de l'endommagement de la plaque vitrocéramique ni d'autres dégâts consécutifs à l'enlèvement du bouchon / du plomb de la tubulure de raccordement par une personne non-autorisée.

L'installateur doit :

- **Avoir les habilitations gaz** en cours de validité.
- **Prendre connaissance** de la plaque signalétique de la plaque vitrocéramique à gaz, notamment vérifier le type de gaz auquel la plaque de cuisson est adaptée d'usine. Il faut comparer ces informations avec les conditions de distribution du gaz locales à l'endroit d'installation de la plaque.
- **Vérifier :**
 - l'état du bouchon / plomb sur la tubulure de raccordement \varnothing 8 mm,
 - l'efficacité de la ventilation, c'est-à-dire de l'échange d'air dans la pièce,
 - l'étanchéité des raccords sur la robinetterie de gaz.
- **Procéder à la première mise en marche**
Après avoir monté la plaque céramique, l'installateur doit la mettre en route. Lors de la première mise en marche de la plaque de cuisson, des « grognements » peuvent se produire à la sortie des gaz brûlés chauds. C'est un phénomène normal, causé par la présence de l'air dans les conduites de gaz et dans le brûleur. Il disparaît après la première mise en marche.
- **Remplir et remettre à l'utilisateur** le Certificat de conformité du raccordement (Annexe 1) de la plaque vitrocéramique à gaz qui se trouve au début du Certificat de garantie.

Gaz liquide (p. ex. propane-butane)



Il ne faut pas raccorder la plaque céramique à une installation de gaz liquide dans les locaux où il y a une installation alimentée par un réseau de gaz.



Le tuyau d'alimentation en gaz ne doit pas toucher les éléments métalliques des casings. La longueur maximale du tuyau flexible standard pour les gaz liquéfiés (p.ex. propane/butane) est de 3 m. Si l'installation doit être plus longue, il faut adapter respectivement le diamètre des tuyaux d'alimentation en gaz.

La tubulure de raccordement de la plaque \varnothing 8 mm doit être branchée avec des raccords de type RVS 8 (de la société GOK, par exemple). Un détendeur de gaz liquide dont la capacité et la pression de sortie sont conformes à la plaque signalétique doit être monté sur le robinet de la bouteille. Tous les composants de l'installation de gaz doivent avoir des certificats de sécurité.

Il est conseillé d'installer un **filtre à gaz en phase liquide** (exemple de filtre -> voir photo ci-contre) après la bouteille sur l'installation de gaz afin d'éviter que les impuretés du gaz liquide ne contaminent l'installation de gaz interne de la plaque de cuisson, n'obstruent les buses et n'endommagent la plaque de cuisson.



Installation électrique

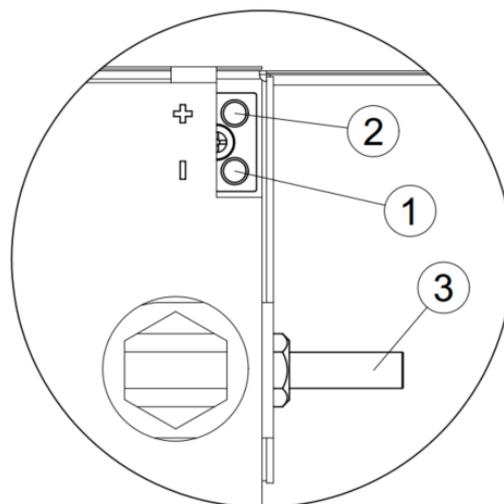
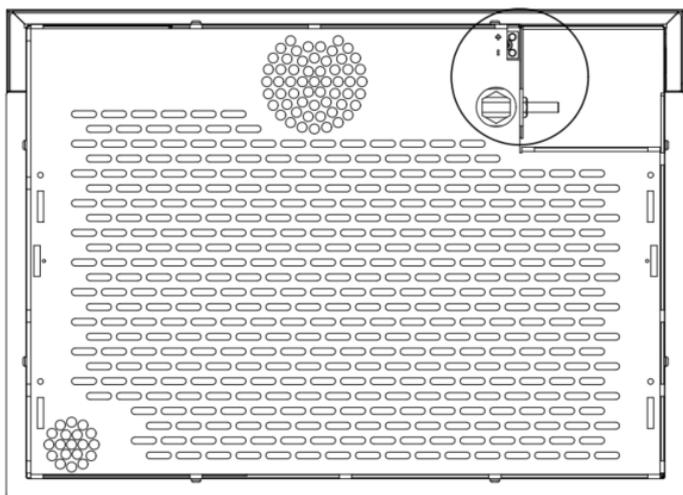


L'utilisation d'une tension électrique autre que 12 V DC pour l'alimentation de la plaque par l'installation électrique du véhicule ou du bateau peut provoquer des risques pour l'utilisateur, endommager la plaque. En tout cas, elle entraîne la perte de la garantie.

La plaque de cuisson est alimentée en tension sûre de 12 V DC soit directement par l'installation électrique du véhicule ou du bateau. Pour assurer une exploitation correcte et sûre de la plaque vitrocéramique à gaz DynaCook, **raccorder les bornes du bloc de connexion** de la plaque à **l'installation électrique 12 V DC sécurisée par un fusible 4 A** (non-fourni avec la plaque de cuisson). Le schéma de raccordement de la plaque directement à l'installation 12 V DC du véhicule ou du bateau est présenté sur les dessins ci-dessous :

DynaCook X2 C&Y

Vue du bas du plaque



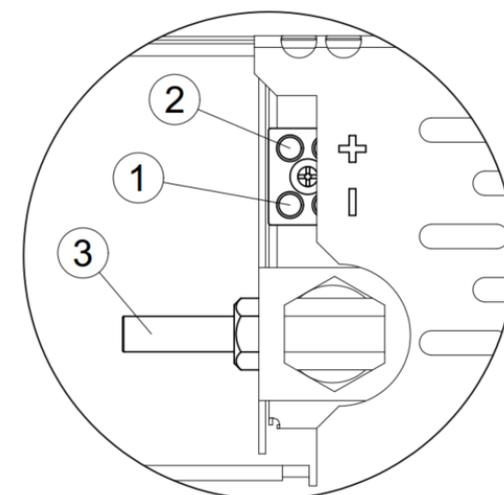
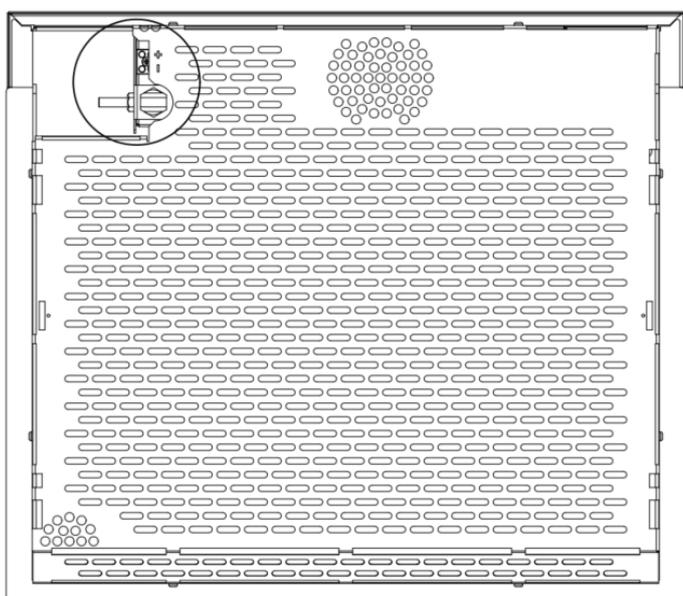
1 - (0 V)

2 + 12 V (DC)

3 Raccord de gaz \varnothing 8 mm

DynaCook X3 C&Y

Vue du bas du plaque



1 - (0 V)

2 + 12 V (DC)

3 Raccord de gaz \varnothing 8 mm

Contrôle et surveillance des installations de gaz, électrique et ventilation

Pour assurer une exploitation correcte et sûre de la plaque céramique DynaCook, il faut contrôler l'état des installations de gaz, électrique et de ventilation et en particulier :

- vérifier l'état technique de ces installations,
- transmettre les remarques au propriétaire / administrateur du véhicule / bateau en cas de constatation d'irrégularités quelconques dans ces installations.

Adaptation de la plaque de cuisson à un autre type de gaz

Le type de gaz auquel la plaque est adaptée d'usine est indiqué sur la plaque signalétique de la plaque vitrocéramique à gaz. Compte tenu de sa construction, chaque plaque de cuisson est adaptée par le Fabricant d'usine à un type de gaz donné. **Au moment de la commande, le Client doit indiquer le type de gaz qu'il utilise.** En cas de besoins d'adapter la plaque de cuisson à un autre type de gaz que celui réglé d'usine, contacter notre **Centre de Service** :

tél. : +48 606 649 549

e-mail: serwis@dynaxo.pl

www.dynacook.pl

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

pour définir les conditions d'adaptation de la plaque de cuisson à un autre type de gaz que celui indiqué sur la plaque signalétique.



La modification des réglages du type de gaz par un réparateur non-agréé par le Fabricant est dangereuse pour l'utilisateur et elle donne lieu à la perte de la Garantie.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Charge thermique nominale des brûleurs pour les différents types de gaz		
Gaz	G30 (3B/P)	G31 (3P)
Pression [mbar]	30	30
Brûleur petit (S)	1,1 kW	1,0 kW
Brûleur moyen (M)	1,8 kW	1,6 kW
Brûleur grand (B)	2,5 kW	2,2 kW

Charge thermique nominale des plaques de cuisson DynaCook			
	Gaz	G30 (3B/P)	G31 (3P)
Modèle de la plaque	Pression [mbar]	30	30
DynaCook X2 C&Y	(B+M)	4,3 kW	3,8 kW
DynaCook X3 C&Y	(B+M+S)	5,4 kW	4,8 kW

La consommation de gaz			
	Gaz	G30 (3B/P)	G31 (3P)
Modèle de la plaque	Pression [mbar]	30	30
DynaCook X2 C&Y	(B+M)	320 g/h	270 g/h
DynaCook X3 C&Y	(B+M+S)	400 g/h	340 g/h

Paramètres techniques des plaques DynaCook							
Modèle de la plaque	Dimensions [mm] largeur x profondeur x hauteur	Poids [kg]	Catégorie de gaz	Raccordement de gaz	Tension d'alimentation	Indice de protection du casing	Température de service
DynaCook X2 C&Y	545 x 400 x 70	7,8	I _{3PB/P}	ø 8 mm	12 V DC	IP40	5 - 40 °C
DynaCook X3 C&Y	590 x 520 x 70	11,5					



**MADE IN POLAND
2020**

Nous vous remercions de votre achat
d'une plaque de cuisson DynaCook

DYNAXO[®]

Fabricant des plaques de cuisson vitrocéramiques à gaz DynaCook

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

Besoin d'aide ? Vous la trouverez ici:

Centre de service DynaCook
tél. : +48 606 649 549
e-mail : serwis@dynaxo.pl
www.dynacook.pl

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

