

DYNACOOK

HOME AGD SERIES



NEW



Zakres pracy (średnica) pola grzejnego FHZ (1) Od / Do	Moc pola grzejnego	Łączna liczba pól grzejnych na płycie
105 mm / 145 mm	1,1 kW do 1,3 kW	2
140 mm / 180 mm	1,6 kW do 1,9 kW	1
180 mm / 220 mm	2,2 kW do 2,5 kW	1

X4 60 Modern MATT

Dane techniczne

Rodzaj płyty: gazowa – ceramiczna

Szerokość: 590 mm

Głębokość: 542 mm

Wysokość: 70 mm

Powierzchnia płyty:

matowe szkło ceramiczne Onyka® Prestige z aluminium anodowanym na czarno (kolory opcjonalne: złoty, szampański, srebrny)

Sterowanie: sensorowe (dotykowe), 18 poziomów mocy

Kolor płyty: czarny

Moc całkowita (max): 7,0 kW

Liczba palników/pól grzejnych: 4

Podłączenie:

gaz ziemny G20 20 mbar
propan/butan G30 37 mbar
propan G31 37 mbar

Zasilanie: 230 V AC

Waga płyty: 12,3 kg

Maksymalny pobór mocy: 22 W

* w porównaniu do tradycyjnych kuchenek gazowych z otwartym płomieniem oraz do ceramicznych płyt elektrycznych, które do gotowania zużywają energię elektryczną wytwarzaną z węgla.

Funkcje

- 4 palniki (pola grzejne) najnowszej generacji – typu Flexible Heating Zone (FHZ) ⁽¹⁾;
- Sensorowe sterowanie – proste, praktyczne, precyzyjne i bezpieczne;
- Proste w odczytaniu oznaczenie nagranych pól grzejnych – „H” jako pole gorące, „h” jako pole ciepłe;
- Funkcje sterowania:
 - POWER (DynaBooster), STOP&GO, AUTO STOP;
 - Timer (minutnik), Timer CookOff, Timer Custom;
- Czytelny, cyfrowy wskaźnik poziomu (mocy) gotowania;
- 18 stopni poziomów (mocy) gotowania;
- Możliwość skorzystania z dodatkowych funkcji:
 - szybkiego zagotowania;
 - automatycznego podgrzewania (służy do szybszego osiągnięcia oczekiwanej temperatury pola grzejnego);
 - kontroli rodzicielskiej (blokada płyty przed jej przypadkowym uruchomieniem – bezpieczeństwo dla dzieci oraz zwierząt domowych);
 - zabezpieczenie przed niekontrolowanym wypływem gazu;
 - wskaźnik ciepła resztkowego;
- Czytelne komunikaty:
 - sygnalizacja dźwiękowa i świetlna trybu pracy płyty;
 - sygnalizacja wypływu gazu (ulatanianie się gazu);
 - sygnalizacja braku dopływu gazu.

(1) Pole grzejne typu Flexible Heating Zone (FHZ) oznacza możliwość gotowania na danym polu w garnkach o średnicy od – do (patrz tabela).

