



PL

SZANOWNI KLIENCI!

Właśnie dokonali Państwo zakupu produktu De Dietrich. Ten wybór świadczy zarówno o Państwa wymaganiach, jak i upodobaniu do francuskiego stylu życia.

Produkty De Dietrich to kontynuacja ponad 300 lat tradycji i umiejętności – stanowią one połączenie designu, autentyczności i technologii w służbie sztuki kulinarnej. Nasze urządzenia są wykonane ze szlachetnych materiałów i charakteryzują się nienaganną jakością wykończenia.

Jesteśmy pewni, że te produkty wysokiej jakości pozwolą miłośnikom kuchni wyrazić wszystkie posiadane talenty.

Dział obsługi klienta De Dietrich jest do Państwa dyspozycji w razie wszelkich pytań i sugestii – wszystko po to, aby za każdym razem jeszcze lepiej spełniać Państwa wymagania.

Jesteśmy zaszczyceni, że możemy być Państwa nowym partnerem w kuchni i dziękujemy za zaufanie okazane naszej firmie.



Dzięki swoim zakładom produkcyjnym we francuskich miastach – Orleanie i Vendôme – De Dietrich nieustannie dąży do doskonałości, wykorzystując swoją wyjątkową wiedzę w celu projektowania doskonale wykończonych produktów. Wiele naszych urządzeń gospodarstwa domowego posiada certyfikat „Origine France Garantie”, stanowiący o ich francuskim pochodzeniu.

Etykieta ta zapewnia nie tylko jakość i trwałość naszych urządzeń, ale także zapewnia ich identyfikowalność poprzez jasne i obiektywne wskazanie ich pochodzenia.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

SPIS TREŚCI

• 1 OCHRONA ŚRODOWISKA.....	7
• 2 INSTALACJA.....	8
Rozpakowanie	8
Zabudowa	8
Podłączenie elektryczne	10
• 3 PREZENTACJA URZĄDZENIA	11
Objaśnienia dotyczące klawiatury.....	11
Objaśnienia dotyczące wyświetlacza.....	12
• 4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA.....	13
Zarządzanie parametrami.....	13
Zarządzanie mocą	14
Wybór naczynia	14
Wybór palnika	13
Włączanie – Wylączenie.....	15
Regulacja mocy	15
Funkcja Horizone (w zależności od modelu).....	16
Regulacja minutnika	16
Blokada poleceń	17
Funkcja SWITCH	17
Funkcja ICS.....	17
Funkcja RECALL	17
Funkcja ELAPSED TIME.....	18
Funkcja asystenta kulinarnego	19
Funkcja Ulubione	25
Wskazówki i zalecenia bezpieczeństwa	25
• 5 KONSERWACJA.....	26
• 6 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	27
• 7 TABELA ENERGII.....	28

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA – TĘ CZĘŚĆ NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WGLĄDU.

Niniejsza instrukcja jest również dostępna do pobrania na stronie internetowej marki.

Urządzenie jest zgodne z dyrektywami i rozporządzeniami europejskimi, których przepisom podlega.


Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub bez odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli pozostają one pod nadzorem i otrzymały wcześniej instrukcje dotyczące obsługi urządzenia lub zostały w odpowiedni sposób przeszkolone i zrozumiały zagrożenia, którym mogą podlegać.

Urządzenie nie jest zabawką.


Przeprowadzane przez użytkownika prace dotyczące czyszczenia i konserwacji nie mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez dozoru.

Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

Płyta jest wyposażona w zabezpieczenie przed dziećmi, które blokuje możliwość jej użycia kiedy jest wyłączona lub podczas gotowania (patrz rozdział używanie zabezpieczenia przed dziećmi).

 Urządzenie i jego elementy dostępne stają się gorące w trakcie użytkowania. Należy zachować ostrożność, by nie dotykać elementów grzewczych.

Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie należy umieszczać na płycie grzewczej, gdyż mogą się nagrzewać.


 **UWAGA:** nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. W razie krótkiego gotowania należy przez cały czas nadzorować urządzenie.

Zagrożenie pożarowe: nie przechowywać przedmiotów w strefach gotowania.

Podczas wykorzystywania na płycie indukcyjnej oleju lub tłuszczu,

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

pozostawienie urządzenia pracującego bez nadzoru może stanowić niebezpieczeństwo pożaru. Nie wolno NIGDY próbować gasić ognia wodą, ale należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

 Jeżeli powierzchnia jest popękana, odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.


Nie używać płyty grzewczej do czasu wymiany blatu szklanego.

Płyty należy podłączać do sieci zasilającej za pośrednictwem rozłącznika wielobiegunowego, zgodnie z obowiązującymi zasadami instalacji. Rozłącznik powinien być wbudowany w nieruchomej rurce osłonowej. Płyta jest zaprojektowana do pracy z częstotliwością 50 Hz lub 60 Hz (50 Hz / 60 Hz) bez konieczności podejmowania specjalnych działań ze strony użytkownika.

Urządzenie należy podłączyć znormalizowanym kablem zasilającym, którego liczba żył zależy od rodzaju pożądanego połączenia (patrz rozdział dotyczący instalacji)

Jeżeli przewód zasilania jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.

Sprawdzić, czy przewód zasilania urządzeń elektrycznych podłączonych w pobliżu płyty nie styka się ze strefami grzewczymi.

 **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć interferencji między płytą a rozrusznikiem serca, musi on być zaprojektowany i ustawiony zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami. Należy uzyskać odpowiednie informacje u jego producenta lub swojego lekarza prowadzącego.

Należy używać wyłącznie elementów zabezpieczających opracowanych przez producenta urządzenia, wymienionych w instrukcji obsługi jako właściwe lub wbudowanych w urządzenie. Używanie nieodpowiednich zabezpieczeń może spowodować wypadki.

Unikać uderzania naczyniami: powierzchnia z tworzywa szklano-ceramicznego jest bardzo wytrzymała, jednakże może ulec rozbiciu.

Nie kłaść gorących pokrywek na płasko na płycie grzewczej. Zjawi-

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

ska „przyssania się” może spowodować uszkodzenie powierzchni z tworzywa szklano-ceramicznego. Unikać ocierania naczyniami, które w dłuższym okresie może powodować uszkodzenie elementów dekoracyjnych powierzchni z tworzywa szklano-ceramicznego.

Do gotowania nigdy nie używać folii aluminiowej. Nigdy nie umieszczać na płycie grzewczej produktów opakowanych w aluminium ani na aluminiowych tackach. Aluminium może się stopić i nieodwracalnie uszkodzić płytę grzewczą.

Nie wkładać do szafki pod płytą grzewczą środków czystości ani produktów łatwopalnych.

Nigdy nie stosować do konserwacji płyty urządzenia czyszczącego za pomocą pary wodnej.

Urządzenie nie jest przeznaczone do funkcjonowania wraz z zewnętrznym minutnikiem lub niezależnym systemem zdalnego sterowania.

Po zakończeniu użytkowania należy wyłączyć płytę grzewczą za pomocą jej elementów sterowania, a nie liczyć w tym zakresie na zadziałanie detektora naczyń.



1 OCHRONA ŚRODOWISKA

OCHRONA ŚRODOWISKA



Symbol ten oznacza, że urządzenia nie wolno wyrzucać razem z odpadami gospodarstwa domowego.

Urządzenie zawiera wiele materiałów nadających się do recyklingu. Jest ono więc oznaczone symbolem, który oznacza, że wycofane z użytkowania urządzenia należy oddawać do uprawnionego punktu odbioru. W celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki wycofanych z użytkowania urządzeń należy zwrócić się do sprzedawcy lub służb technicznych władz lokalnych. Recykling urządzeń organizowany przez producenta zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Niektóre materiały opakowaniowe tego urządzenia również nadają się do recyklingu. Zachęcamy do ich recyklingu i do umieszczenia ich w przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do przyczynienia się w ten sposób do ochrony środowiska. Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.

Porada dotycząca oszczędności energii

Użycie pokrywki podczas gotowania zapewnia oszczędność energii. Użycie pokrywki szklanej umożliwia doskonałe kontrolowanie gotowania.

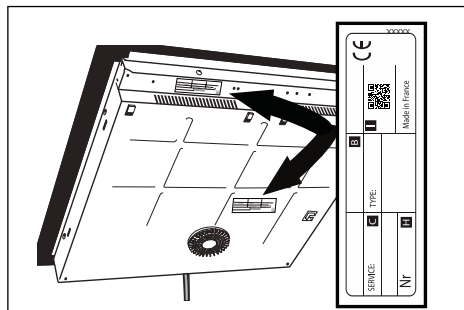


.2 INSTALACJA

ROZPAKOWANIE

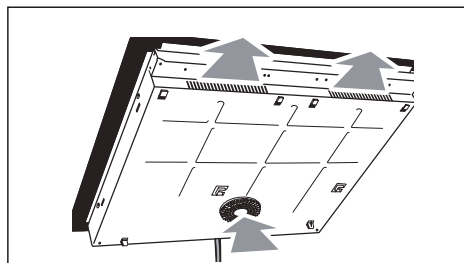
Wyjąć wszystkie elementy zabezpieczające płyty kuchennej. Sprawdzić prawidłowość parametrów urządzenia zamieszczonych na tabliczce danych znamionowych. Zapisać w poniższej ramce figurującej na tej tabliczce numer serwisowy i typ normy do wykorzystania w przyszłości.

Serwis:	Typ:
---------	------



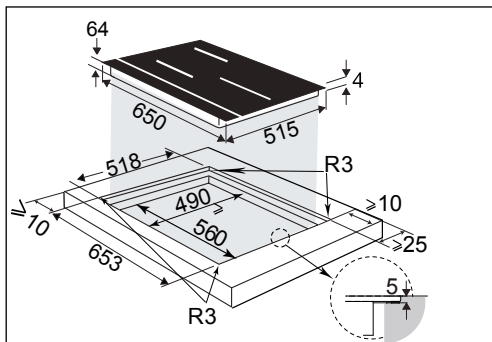
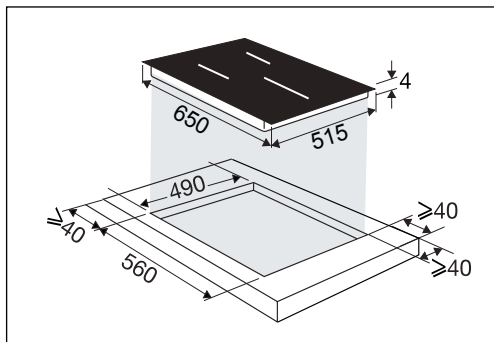
ZABUDOWA

Upewnić się, że wlotowe i wylotowe otwory powietrza nie są zasłonięte. Przestrzegać wskazówek dotyczących wymiarów zabudowy (w milimetrach) w blacie, w którym płyta ma być wbudowana. Sprawdzić, czy obieg powietrza pomiędzy przednią a tylną częścią płyty nie jest w żaden sposób ograniczony.



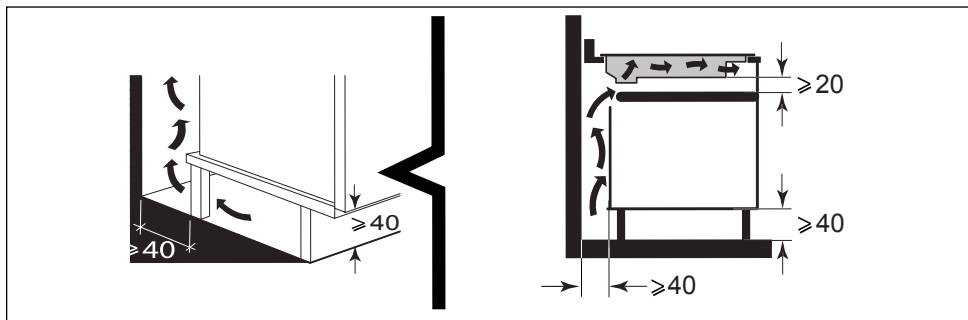
Zabudowa w blacie

Zabudowa na wysokości blatu



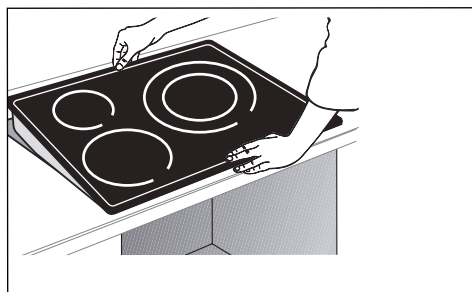
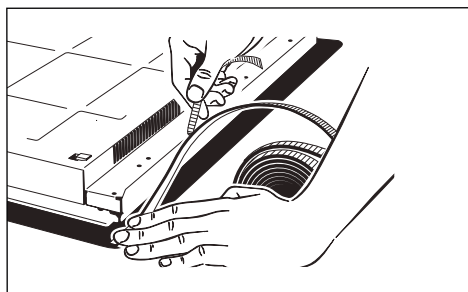
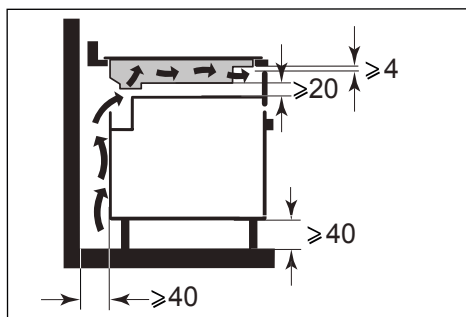
.2 INSTALACJA

W przypadku montażu płyty nad szufladą



lub piekarnikiem przeznaczonym do zabudowy należy przestrzegać wymiarów wskazanych na ilustracjach, aby zapewnić niezbędny przepływ powietrza wylotowego.

Starannie przykleić uszczelkę na całym obwodzie szyby płyty przed zabudową.



Ważne

Jeżeli płyta kuchenna znajduje się nad piekarnikiem, zabezpieczenia termiczne płyty mogą ograniczyć jednoczesne korzystanie z płyty i piekarnika w trybie pirolizy — wyświetlenie kodu „F7” w strefie elementów sterowania. W takim przypadku zalecamy zwiększenie wentylacji płyty, poprzez wykonanie otworu w bocznej ścianie mebla (8 cm x 5 cm).



.2 INSTALACJA

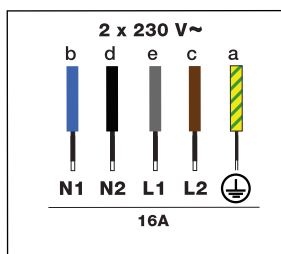
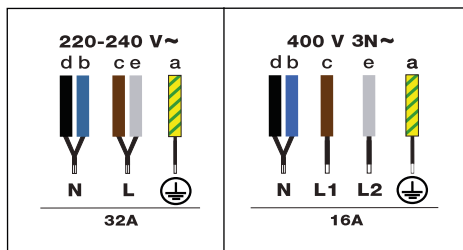
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Płyty należy podłączać do sieci zasilającej za pośrednictwem rozłącznika wielobiegunowego, zgodnie z obowiązującymi zasadami instalacji. Rozłącznik powinien być wbudowany w nieruchomej rurce osłonowej.

Odnaleźć przewód płyty indukcyjnej:

- żółto-zielony
- niebieski
- brązowy
- czarny
- szary

Przy podłączeniu płyty do zasilania lub po dłuższej przerwie w dostawie prądu, na klawiaturze sterującej pojawia się kod świetlny. Aby informacje te zniknęły i używanie urządzenia stało się możliwe, należy odczekać mniej więcej 30 sekund (wyświetlanie takie jest normalne i jest przeznaczone dla serwisu). Użytkownik płyty nie powinien zwracać na nie uwagi.



3 PREZENTACJA URZĄDZENIA



Objaśnienia dotyczące klawiatury



: Parametry



: Zatwierdzenie OK



: Cofanie



: Nawigacja (menu góra/dół)



: Wł./Wył.



: Blokowanie / funkcja Clean Lock



: Wybór palnika



: Funkcja Horizone (w zależności od modelu)



: Ustawienie mocy/czasu



: Klawiatura numeryczna ustawienia Moc/Czas



: Minutnik

Dostęp bezpośredni



: Utrzymywanie w ciepłe



: Duszenie



: Podsmażanie



: Boost

Funkcje



: Funkcja Switch



: Funkcja ICS



: Funkcja Recall



: Funkcja Elapsed Time



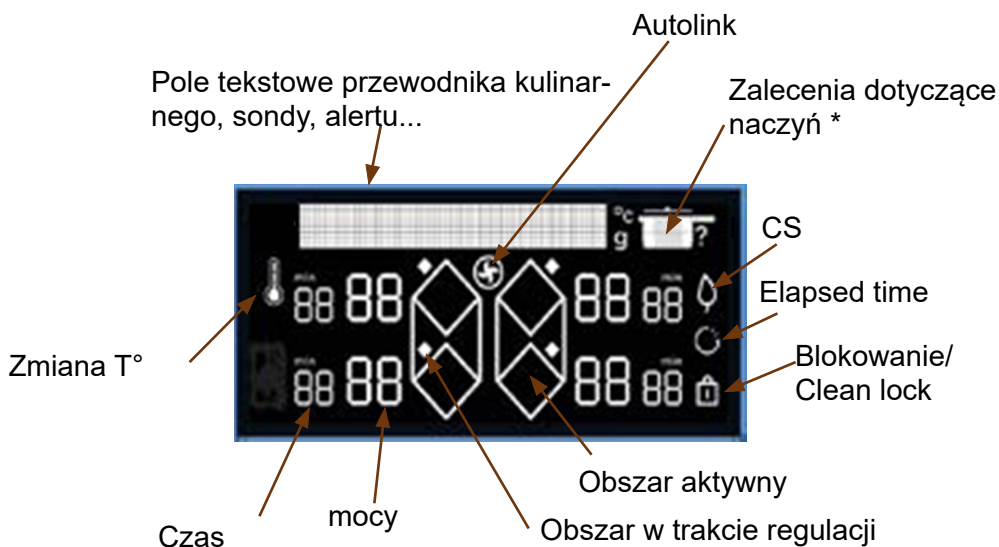
: Asystent kulinarny



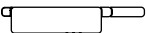


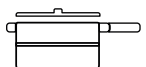
: Ulubione

3 PREZENTACJA URZĄDZENIA

Objaśnienia dotyczące wyświetlacza



* Zalecenia dotyczące naczyń:

-  Patelnia
-  Patelnia z pokrywką
-  Garnek
-  Garnek z pokrywką

4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Po pierwszym włączeniu płyty można spersonalizować różne funkcje.

Zarządzanie parametrami


Nacisnąć przycisk , aby przejść do parametrów:

- **Język** (domyślnie francuski)
- **Jasność** (5 możliwych poziomów)
- **Autolink**: Płyta autonomicznie przekazuje do okapu informacje o poziomie mocy, który automatycznie dostosowuje jego prędkość oraz włącza i wyłącza oświetlenie. Nie jest wymagana żadna regulacja okapu. Okap automatycznie zachowuje prędkość 1 przez około 2 minuty po wyłączeniu płyty, a następnie się wyłącza.

Funkcja domyślnie jest wyłączona, można ją włączyć wybierając WŁ. w menu za pomocą przycisków „w górę i w dół” (umieścić symbol)

- **Ograniczenie mocy** (istnieją 4 dostępne ustawienia poziomu mocy – patrz w rozdziale Zarządzanie mocą)
- **Tryb demo**: Domyślnie urządzenie jest ustawione w normalnym trybie nagrzewania. Jeśli zostanie włączony w trybie DEMO (pozycja WŁ.), urządzenie nie będzie się nagrzewać. Aby wyjść z trybu demo, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk parametru.
- **Konserwacja**: W razie problemu można skorzystać z menu Konserwacja. Podczas kontaktu z serwisem naprawczym konieczne będzie podanie kodów wyświetlonych w diagnostyce. Opcja „Resetuj” umożliwia przywrócenie ustawień fabrycznych urządzenia.

Przyciski  i  umożliwiają poruszanie się po menu.

Naciśnięcie przycisku  umożliwia powrót do poprzedniego menu bez modyfikacji.

Naciśnięcie przycisku **OK** umożliwia zatwierdzenie wyboru.



4. UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

4.1 ZARZĄDZANIE MOCĄ

Całkowita moc płyty musi być zgodna z parametrami mocy wykorzystywanej instalacji elektrycznej.

Domyślnie, moc płyty jest ustawiona na wartość maksymalną.

Należy upewnić się, że wyłącznik instalacji elektrycznej jest prawidłowo skalibrowany (patrz tabela poniżej).

Moc płyty (kW)	Bezpiecznik/Wyłącznik instalacji elektrycznej
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

⚠ Należy upewnić się, że wybrana moc jest odpowiednia dla wyłączników w szafie elektrycznej.

4.2 WYBÓR NACZYNIA

Do gotowania na płycie indukcyjnej można używać większości naczyń. Do gotowania na płycie indukcyjnej nie nadaje się jedynie szkło, glina, naczynia aluminiowe bez specjalnego dna, miedź oraz pewne odmiany stali nierdzewnej, które nie są magnetyczne.

🔍 Sugerujemy wybór naczyń o grubym i płaskim dnie. Ciepło w takich naczyniach lepiej się rozkłada i pieczenie jest bardziej jednorodne. Nie wolno w żadnym wypadku pozostawiać podgrzewanego pustego naczynia bez nadzoru.

⚠ Nie należy ustawiać naczyń na klawiaturze i ekranie sterowania.

4.3 WYBÓR PALNIKA

Naczynia mogą być ustawiane na różnych palnikach urządzenia. Należy wybrać odpowiedni palnik w zależności od rozmiarów naczynia. Jeżeli dno naczynia jest zbyt małe, wskaźnik mocy zacznie migać, a palnik nie będzie działać, nawet jeżeli materiał naczynia jest właściwy dla płyty indukcyjnej. Nie należy używać naczyń o średnicy mniejszej od średnicy palnika (patrz tabela).

Średnica strefy gotowania (cm)	Maks. moc palnika (W)	Średnica dna naczynia (cm)
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	3700/4600(*)	15-32
30	5500	15-32
Horizone	3700/4600(*)	18 – Owalne – naczynie do gotowania ryb
1/2 strefy	2800	11 - 22

(*) w zależności od modeli

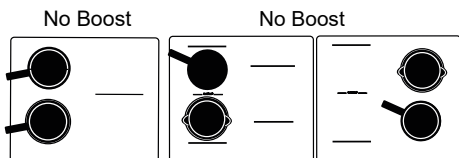


Kiedy równocześnie wykorzystywanych jest kilka palników, płyta zapewnia odpowiedni podział mocy pomiędzy palnikami, tak aby nie przekroczyć wartości mocy maksymalnej.

W przypadku wykorzystywania mocy maksymalnej (Boost) na kilku palnikach równocześnie należy pamiętać o jak najlepszym ustawieniu naczyń, unikając następujących konfiguracji:



4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA



4.4 ① WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

Nacisnąć przycisk Wł./Wył. ①. Symbol „0” wyświetli się na każdym dostępnym palniku przez 8 sekund. Płyta kuchenna automatycznie wykrywa naczynia. Po wykryciu naczynia miga cyfra „0” i na wykrytej strefie pojawia się kropka. Następnie można dostosować żądaną moc. Bez ustawienia mocy, strefa gotowania wyłącza się automatycznie.



Jeżeli nie zostanie wykryte żadne naczynie, należy wybrać palnik.



Wyłączenie strefy gotowania/płyty

Wcisnąć i przytrzymać przycisk strefy włączy się długi sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz zostanie wyłączony lub pojawi się symbol „H” (ciepło resztkowe).

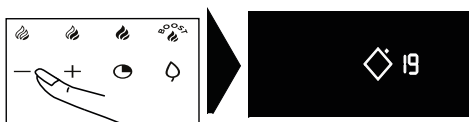


Nacisnąć przycisk Wł./Wył., aby całkowicie wyłączyć płytę.

4.5 REGULACJA MOCY

Za pomocą przycisku + lub - lub klawiatury numerycznej można ustawić poziom mocy w zakresie od 1 do 19. W takim przypadku można bezpośrednio wpisać cyfry odpowiadające żądanej mocy. Wciśnięcie przycisku „0” spowoduje wyłączenie palnika.

Podczas włączania można bezpośrednio ustawić moc maksymalną (z wyjątkiem funkcji BOOST), wciskając przycisk „-” strefy lub używając klawiatury numerycznej



Dostęp bezpośredni:

Cztery przyciski umożliwiają bezpośrednie ustawienie wybranych poziomów mocy:




- = moc 2 – Utrzymywanie ciepła
- = moc 10 – Gotowanie na wolnym ogniu
- = moc 19 - Przypiekanie
- = moc maksymalna.



Wymienione powyżej wartości ustawienia mocy mogą być modyfikowane (z wyjątkiem funkcji BOOST). Należy postąpić w następujący sposób: Płyta musi być włączona.



4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA




Wybrać  lub , lub ,
przytrzymując wciśnięty
przycisk.



Ustawić nową moc za pomocą przycisku
+ lub - .

- Po chwili sygnał dźwiękowy potwierdza
wykonanie czynności.

Uwaga: poziom mocy musi zawierać się
między:

1 i 3 dla 
4 i 11 dla 
12 i 19 dla 

4.6 FUNKCJA HORIZONE (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

Funkcja Horizone może być używana
w 2 oddzielnych strefach lub w 1 pełnej
strefie. Pełna strefa może zostać




wybrana przyciskiem .



Ustawienie mocy i minutnika jest
przeprowadzane w taki sam sposób, jak
dla normalnego palnika.

4.7 REGULACJA MINUTNIKA

Każda strefa gotowania posiada własny
minutnik. Można go ustawić natychmiast
po włączeniu danej strefy. Włączanie
i zmiana ustawień są wykonywane za
pomocą przycisku  minutnika.



a następnie przycisków + lub -



lub za pomocą klawiatury numerycznej.
W takim przypadku można
bezpośrednio wpisać jedną po drugiej
cyfry odpowiadające żadanemu
ustawieniu czasu. Wciśnięcie przycisku
0 spowoduje wyłączenie minutnika.

Aby ułatwić ustawianie bardzo długich
czasów, można przejść bezpośrednio
do 8 godziny naciskając na samym
początku przycisk -. Ponowne
naciśnięcie przycisku - ponownie
umożliwia zmniejszenie wartości godzin
aż do 2 godzin, a następnie 99 minut.

Po zakończeniu gotowania minutnik
pokazuje 0 i włącza się sygnał
dźwiękowy. Aby wyłączyć, wystarczy
naciśnąć dowolny przycisk sterowania
daną strefą gotowania. W przeciwnym
wypadku sygnał dźwiękowy wyłączy się
po chwili.

Aby wyłączyć minutnik podczas
gotowania, należy wcisnąć
równocześnie przyciski + i - lub powrócić
do ustawienia 0 za pomocą przycisku
- lub naciśnąć „0” na klawiaturze
numerycznej.


Niezależny minutnik

Funkcja ta pozwala na odmierzanie
czasu bez gotowania.

- Wybrać strefę, która nie jest
użytkowana.



4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Wcisnąć przycisk .

Ustawić czas za pomocą przycisków + lub -. Litera „t” zacznie migać na wyświetlaczu.



- Na zakończenie ustawiania litera „t” będzie wyświetlać się w sposób ciągły i rozpocznie się odliczanie.



Możliwe jest zatrzymanie trwającego już odliczania poprzez dłuższe naciśnięcie przycisku wyboru palnika.

4.8 BLOKADA ELEMENTÓW STEROWANIA


Zabezpieczenie przed dziećmi

Płyta indukcyjna jest wyposażona w funkcję zabezpieczenia przed dziećmi, która umożliwia zablokowanie elementów sterowania, kiedy urządzenie nie pracuje lub podczas gotowania (aby zachować wybrane ustawienia). Ze względów bezpieczeństwa jedynie przyciski wyłączenia oraz wyboru stref są zawsze aktywne, umożliwiając wyłączenie płyty lub odcięcie strefy gotowania.



Blokowanie

Wcisnąć przycisk  (kłódka) aż do chwili, kiedy symbol zablokowania  pojawi się na wyświetlaczu i włączy się sygnał dźwiękowy potwierdzający wykonanie czynności.



Płyta zablokowana podczas działania


Po naciśnięciu przycisków ustawienia mocy lub minutnika działających stref, symbol  zacznie migać.

Odblokowanie

Wcisnąć przycisk  aż do chwili, kiedy symbol zablokowania  zniknie z wyświetlacza i włączy się sygnał dźwiękowy potwierdzający wykonanie czynności. **Funkcja CLEAN LOCK** Funkcja ta pozwala na czasowe zablokowanie płyty podczas czyszczenia.

Aby aktywować Clean lock:

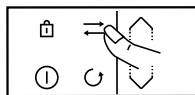
Przycisnąć przez krótki czas przycisk . Włączy się sygnał dźwiękowy i symbol  będzie migać na wyświetlaczu.

Po upływie wcześniej określonego czasu nastąpi automatyczne odblokowanie się urządzenia. Emitowany jest podwójny sygnał dźwiękowy. Aby w dowolnej chwili wyłączyć funkcję Clean lock, wystarczy wcisnąć i przytrzymać przycisk .



4.9 FUNKCJA SWITCH

Funkcja ta pozwala na przemieszczenie garnka między palnikami z zachowaniem pierwotnych ustawień (moc i czas).

Przycisnąć przez krótki czas przycisk .



symbole ===== będą wyświetlane w wierszu



tekstowym. Wybrać palnik, na który naczynie ma zostać przeniesione za pomocą przycisków  i . Ustawienia zostaną przeniesione na wybrany palnik, można wówczas przenieść naczynie.




4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

4.10 FUNKCJA ICS Intelligent Cooking System

Funkcja zapewnia optymalizację wyboru palnika w zależności od średnicy wykorzystywanych naczyń. Należy postąpić w następujący sposób: Ustawić naczynie na palniku (np. Ø28 cm). Wybrać moc Boost i ewentualnie także ustawić czas.

Wcisnąć przycisk . Na wyświetlaczu pokazany zostanie symbol .




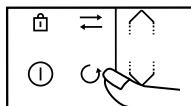
- jeżeli wybrany palnik jest najlepszy dla naczynia, symbol  gaśnie i wyświetlane są początkowe parametry gotowania.

- jeżeli wybrany palnik nie jest najlepszy dla naczynia, wyświetlacz wskazuje najbardziej odpowiedni palnik, a ustawienia są automatycznie przenoszone do niego. UWAGA: Aby możliwe było skorzystanie z tej funkcji, płyta musi być zimna.

4.11 FUNKCJA RECALL

Funkcja umożliwia wyświetlenie ostatnich ustawień „mocy i minutnika” dla wszystkich palników zgaszonych w czasie krótszym niż 3 minuty.

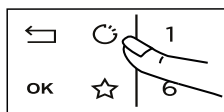
Aby możliwe było skorzystanie z tej funkcji, płyta musi być odblokowana. Wcisnąć przycisk Włączanie / Wyłączanie, a następnie krótko wcisnąć przycisk .




Kiedy płyta pracuje, funkcja umożliwia wyświetlenie ustawień mocy i minutnika palnika(-ów) zgaszonego(-ych) w ciągu ostatnich 30 sekund.

4.12 FUNKCJA ELAPSED TIME

Funkcja ta pozwala na wyświetlenie czasu, jaki upłynął od ostatniej zmiany mocy w wybranej strefie gotowania. Aby użyć tej funkcji, należy wcisnąć przycisk



Czas, jaki upłynął, miga na wyświetlaczu minutnika wybranej strefy gotowania.

Jeśli gotowanie ma zakończyć się w określonym czasie, należy nacisnąć przycisk , a następnie w ciągu 5 sekund nacisnąć przycisk „+” minutnika, aby ustawić żądany czas pieczenia. Wyświetlanie czasu przestaje migać na 3 sekundy, a następnie wyświetla się czas, jaki pozostał. Sygnał dźwiękowy potwierdza dokonanie wyboru.

Funkcja ta działa z użyciem funkcji minutnika lub bez niej.


Uwaga: jeśli na minutniku wyświetlany jest czas, należy odczekać 5 sekund, aby móc zmienić czas gotowania.



4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

4.13 FUNKCJA ASYSTENTA KULINARNEGO

Funkcja obejmuje następujące elementy: Przepisy/Próżniowe/Gotowanie w wodzie/Grill/Blanszowanie. Ten tryb gotowania umożliwia dobór najbardziej odpowiednich parametrów pieczenia na podstawie dania i jego wagi.

Płyta musi być włączona. Nacisnąć , aby przejść do poszczególnych funkcji.

Podczas korzystania z płyty w trybie Przepisy zalecamy używanie przyborów kuchennych zalecanych w danym przepisie.

Wybór przepisów

Aby uzyskać optymalne rezultaty pieczenia, do wszystkich przepisów należy używać pojemników ze stali nierdzewnej, z wyjątkiem przepisów na naleśniki, które zostały zoptymalizowane dla naczynia z dołączonym dnem.

Proponujemy wybór potraw, dla których płyta automatycznie zaleca i programuje moc oraz czas pieczenia, w zależności odżądanego rodzaju lub ilości.

Składniki	Typ
Mięsa	
Wołowina	Cienka/Średnia/Gruba
Kotlet mielony	Świeże/mrożone
Jagnięcina	Kotlety
Wieprzowina	Żeberka średnie/Żeberka grube
Kaczka	Piersi kaczki całe/krojone
Drób	Piersi/Udka
Owoce morza	
Filety	
Dzwonka	
Kostki	
Ryba w całości	Małe Okrągłe <350 g/Płaskie >350 g
Krabry	Gotowanie/Gotowanie w wodzie EKO*
Krewetki	Grillowanie/Gotowanie w wodzie/Gotowanie w wodzie EKO*
Małże/Małże japońskie	
Przegrzebki	



4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA


Warzywa	
Pomidory	
Cukinie	
Bakłażany	
Papryka	
Cebule	
Grzyby	Krojone/Całe
Ziemniaki blanszowane	
Szpinak	

Składniki	Typ	Ilość
Desery		
Czekolada roztopiona		
Naleśniki		
Pankejki		
Brioszka Tosty francuskie		
Karmel		
Jajka		
Jajka sadzone		2/4
Omlet		2/4/6
Jajecznicza		2/4/6
Na twardo		2/4/6
Na miękko		2/4/6
Jajka gotowane		2/4/6
Przepiórka		

4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Makaron/Ryż		
Makaron świeży		100/150/200/300/400 g
Makaron suchy	Penne	100/150/200/300/400 g
	Penne EKO*	100/150/200/300/400 g
	Spaghetti	100/150/200/300/400 g
	Spaghetti EKO*	100/150/200/300/400 g
	Tagliatelle	100/150/200/300/400 g
	Tagliatelle EKO*	100/150/200/300/400 g
	Makaron muszelki	100/150/200/300/400 g
	Muszelki EKO*	100/150/200/300/400 g
Ryż	Białe	100/150/200/300/400 g
	Pełny	100/150/200/300/400 g
	Ryż czarny	100/150/200/300/400 g

Przepisy EKO obejmują gotowanie pasywne, zapewniające oszczędzanie energii dzięki wykorzystaniu ciepła resztkowego. Dzięki pokrywce, po wyłączeniu płyty ciepło pozostaje skoncentrowane w naczyniu, dzięki czemu gotowanie może być kontynuowane przez czas zdefiniowany przez funkcję EKO.

- **Funkcja próżniowa** umożliwia gotowanie potraw w woreczkach próżniowych w niskich temperaturach przy jednoczesnym zachowaniu jakości kulinarnej i dietetycznej. Ważne jest, aby temperatura wody nie była zbyt wysoka lub zbyt niska na początku gotowania, gdyż fałszuje to wynik końcowy.
- **Funkcja gotowania w wodzie** umożliwia zagotowanie wody i utrzymywanie jej wrzenia w celu ugotowania np. makaronu. Ustawić naczynie na palniku. Wybrać odpowiednią ilość wody (w zakresie od 0,5 do 6 litrów) za pomocą przycisków . Płyta proponuje najbardziej odpowiedni palnik. Zatwierdzić wybór, naciskając przycisk OK

Gotowanie rozpoczyna się.

Gdy woda się zagotuje, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na ekranie pojawi się komunikat z prośbą o dodanie składników. Po zakończeniu nacisnąć OK, aby zatwierdzić. Wyświetlany jest czas i moc. Można je jednak dostosować do własnych upodobań. Po zakończeniu gotowania rozlega się sygnał dźwiękowy.

UWAGA: Ważne jest, aby temperatura wody nie była zbyt wysoka lub zbyt niska na początku gotowania, gdyż fałszuje to wynik końcowy.



•4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

W przypadku tej funkcji nie należy używać naczyń żeliwnych ani pokrywek. Z funkcji tej można również korzystać do gotowania dowolnych potraw we wrzącej wodzie.

Funkcja Grill Ta funkcja umożliwia wykorzystanie akcesorium do grilla De Dietrich na podwójnej strefie, aby grillować potrawy, unikając przy tym ich rozgotowania i nadmiaru tłuszczu. Akcesorium do grilla nie jest dostarczane w zestawie z płytą. Można je nabyć u sprzedawcy.

Funkcja blanszowania umożliwia przygotowanie warzyw we wrzącej wodzie przez kilka minut, a następnie zanurzenie ich w lodowatej wodzie, aby zatrzymać gotowanie (rozpoczynając na zimno).

Pomaga to zachować jasny żywy kolor warzyw, a także ich teksturę.


Wybrać ilość wody, w której mają być zanurzone warzywa.

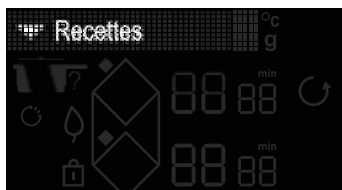
Ustawić naczynie ze składnikami na palniku.





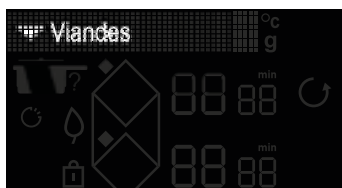
4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA



Przykładowy przepis na wołowinę:

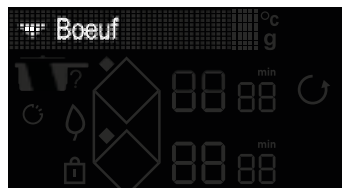
- » Włączyć płytę ⏻
- » Nacisnąć 





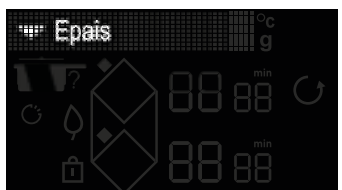
- » Wybrać menu „Przepisy” za pomocą przycisków  / 
- » Zatwierdzić wybór „Przepisy” za pomocą przycisków **OK**





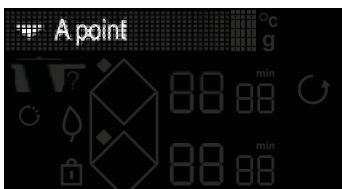
- » Wybrać menu „Mięsa” za pomocą przycisków  / 
- » Zatwierdzić wybór „Mięsa” za pomocą przycisków **OK**





- » Wybrać menu „Wołowina” za pomocą przycisków  / 
- » Zatwierdzić wybór „Wołowina” za pomocą przycisków **OK**



- » Wybrać grubość kawałka mięsa wołowego za pomocą przycisków  / 
- » Zatwierdzić wybór grubości za pomocą przycisków **OK**

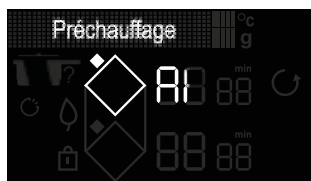


- » Wybrać żądane wypieczenie za pomocą przycisków  / 
- » Zatwierdzić wybór wypieczenia za pomocą przycisków **OK**

4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA



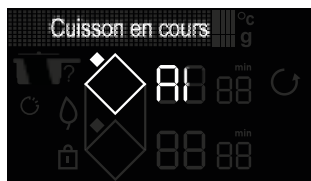
Wyświetlacz płyty zaleca naczynie zapewniające optymalne rezultaty gotowania, a także odpowiednią strefę gotowania.



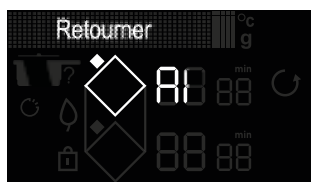
- » Po umieszczeniu naczynia w wybranej strefie zatwierdzić przycisk **OK**
- » Rozpoczyna się faza nagrzewania na pusto.



- » Po zakończeniu nagrzewania na wyświetlaczu płyty pojawia się komunikat przypominający o ułożeniu kawałka wołowiny.





- » Po umieszczeniu składnika naciśnięcie przycisk **OK**
- » Rozpocznie się odliczanie czasu pieczenia wołowiny po pierwszej stronie.



- » Po upływie tego czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat wskazujący na konieczność obrócenia mięsa.
- » Po obróceniu naciśnięcie przycisk **OK**
- » Rozpocznie się druga faza pieczenia.




- » Po zakończeniu pieczenia płyta wyemituje serię sygnałów dźwiękowych.
- » Naciśnięcie  umożliwi zwiększenie czasu pieczenia.




Uwaga: Jeśli przed zakończeniem pieczenia miga komunikat „min”, można dostosować czas pieczenia, naciskając przyciski , a następnie + lub -.



4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

4.14 FUNKCJA ULUBIONE

Funkcja „ULUBIONE”  umożliwia wprowadzenie do pamięci 5 przygotowywanych najczęściej przepisów asystenta kulinarnego. Po zakończeniu pieczenia z wykorzystaniem funkcji asystenta kulinarnego, przed wyłączeniem urządzenia można dodać przepis do ulubionych, wybierając tę opcję za pomocą przycisków przewijania i zatwierdzając przyciskiem **OK**. Funkcja asystenta kulinarnego zapisze przepis i wszelkie ewentualne modyfikacje jako ulubione.

Można przywołać swoje ulubione przepisy, naciskając przycisk  i przewijając za pomocą przycisków  / .

UWAGA: Jeżeli wszystkie 5 miejsca w ulubionych są już wykorzystane, nowy wpis zastąpi pierwszy.

4.15 WSKAZÓWKI I ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

Ciepło resztkowe

Strefa gotowania, która była używana przez dłuższy czas, może pozostawać gorąca przez kilka minut. Przez ten czas wyświetlany jest symbol „H”. Należy unikać dotykania tych stref.

Ogranicznik temperatury

Każda strefa gotowania wyposażona jest w czujnik bezpieczeństwa kontrolujący w sposób ciągły temperaturę


dna naczynia. W przypadku pozostawienia pustego naczynia w strefie gotowania czujnik automatycznie dostosowuje moc generowaną przez płytę i zapobiega w ten sposób uszkodzeniu naczynia lub płyty.

Ochrona w przypadku rozlania się płynu

Płyta może zostać wyłączona w następujących 3 przypadkach:

- Rozlanie płynu zalewające przyciski sterowania.
- Położenie mokrej ścierki na przyciskach.
- Położenie metalowego przedmiotu na przyciskach.

Zdjąć położony przedmiot lub wyczyścić i wysuszyć przyciski sterowania, a następnie wznowić gotowanie.

W takim przypadku symbol  jest wyświetlany wraz z sygnałem dźwiękowym.

System „Auto-Stop”


Dla ochrony przed zapomnieniem o wyłączeniu płyta indukcyjna jest wyposażona w funkcję zabezpieczającą „Auto-Stop system”, która automatycznie wyłącza zapomnianą strefę gotowania po określonym czasie (od 1 do 10 godzin w zależności od używanej mocy). W przypadku zadziałania tego zabezpieczenia wyłączenie strefy gotowania jest sygnalizowane wyświetleniem symbolu „AS” w strefie tekstowej i przez ok. 2 minuty rozlega się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć dowolny przycisk sterowania.



4 UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

 Mogą pojawić się również dźwięki przypominające wskazówki zegara.

Występują one jedynie wtedy, kiedy płyta jest włączona i znikają lub zmniejszają się w zależności od konfiguracji nagrzewania. W zależności od modelu i jakości wykorzystywanego naczynia mogą pojawiać się także dźwięki przypominające gwizdanie. Opisane powyżej dźwięki są całkowicie normalne, ponieważ są one związane z technologią indukcji i nie oznaczają awarii urządzenia.

 Nie zalecamy używania żadnego systemu zabezpieczającego płytę.

5 KONSERWACJA

KONSERWACJA PŁYTY

Niewielkie zabrudzenia mogą być usuwane przy użyciu gąbki kuchennej. Zwilżyć ciepłą wodą strefę, która ma być wyczyszczona, a następnie wytrzeć.

W przypadku uporczywych, zastygniętych zabrudzeń, a także pozostałości cukru lub roztopionego plastiku, należy usunąć je używając gąbki kuchennej i/lub specjalnego skrobaka do szkła. Zwilżyć ciepłą wodą strefę, która ma być wyczyszczona, użyć specjalnego skrobaka do szkła, aby zedrzyć zabrudzenie, dokończyć czyszczenie za pomocą szorstkiej strony gąbki kuchennej, a następnie wytrzeć.

Aby usunąć pozostałości osadów lub kamienia wapiennego, zwilżyć

zabrudzenie ciepłym białym octem, pozostawić na pewien czas, a następnie wytrzeć miękką szmatką.

W przypadku błyszczących przebarwień metalowych oraz cotygodniowej konserwacji należy używać specjalnego produktu do czyszczenia powierzchni z tworzywa szklano-ceramicznego. Nałożyć specjalny produkt (zawierający silikon i posiadający właściwości zabezpieczające) na powierzchnię z tworzywa szklano-ceramicznego.

Ważna uwaga: nie należy używać żadnych proszków ani gąbek ściernych. Należy używać kremów lub specjalnych gąbek do naczyń delikatnych.



6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Podczas podłączania

Na wyświetlaczu pojawiają się symbole. Jest to normalne, znikną one po upływie 30 sekund.

Instalacja wyłącza się automatycznie lub działa tylko jedna strona. Podłączenie płyty jest nieprawidłowe. Sprawdzić poprawność (patrz rozdział dotyczący podłączania).

Płyta wydziela dziwny zapach podczas pierwszych gotowań. Urządzenie jest nowe. Podgrzać w każdej strefie przez pół godziny garnek napełniony wodą.

Podczas włączania

Płyta nie działa i wyświetlacze na przyciskach nie świecą. Urządzenie nie jest podłączone do zasilania. Zasilanie lub podłączenie jest nieprawidłowe. Sprawdzić bezpieczniki i wyłącznik.

Płyta nie działa i wyświetla się inny komunikat. Obwód elektroniczny działa nieprawidłowo. Wezwać serwis.

Płyta nie działa, wyświetla się komunikat „blok.”. Odblokować zabezpieczenie przed dziećmi.

Kod usterki F9: napięcie niższe niż 170 V.

Kod usterki F0: temperatura niższa niż 5°C.

Podczas używania

Płyta nie działa, na wyświetlaczu pojawia się symbol i włącza się sygnał dźwiękowy.

Rozlał się płyn lub jakiś przedmiot blokuje klawiaturę. Należy oczyścić powierzchnię płyty lub usunąć przedmiot a następnie wznowić gotowanie.

Wyświetlany jest kod F7.

Obwody elektroniczne uległy przegrzaniu (patrz rozdział „Zabudowa”).

W czasie pracy strefy gotowania lampki kontrolne klawiatury zawsze migają.

Wykorzystywane naczynie nie jest odpowiednie.

Naczynia hałasują, a płyta emituje trzaskające dźwięki podczas gotowania (patrz

porada „Wskazówki i zalecenia bezpieczeństwa”). Jest to normalne. W przypadku niektórych rodzajów naczyń ma miejsce przekazywanie energii z płyty do naczyń.

Wentylacja działa nadal po zatrzymaniu się płyty.

Jest to normalne. Zapewnia to schłodzenie elementów elektronicznych.

Jeżeli problem występuje nadal.

Wyłączyć płytę na 1 minutę. Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem.



TABELA DOTYCZĄCA EKOPROJEKTOWANIA

00 00 00 0066005Z2

FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 662014 CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnosti - UE n° 662014 DA Oplysninger for elopvarmepane for husholdningsbrug - UE n° 662014 DE Informationen zur elektrischen Haushaltsofenplatte - UE n° 662014 EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 662014 EN Information for domestic electric hob - UE n° 662014 ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 662014 IT Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 662014 NL Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 662014 PL Informacje dotyczące domowych płyt grzewczych elektrycznych - UE n° 662014 PT Informações de informação relativa a placas elétricas domésticas - UE n° 662014 SK Informácie o príslušných informáciách o elektrických varných deskách pre domácnosť - UE n° 662014 SV Information om elektriska hällar för hushållsbruk - UE n° 662014	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Symbol</th> <th>Value</th> <th>Units</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>L1KORF</td> <td>1.1</td> <td rowspan="5"> </td> </tr> <tr> <td>L1SOYXFP</td> <td>1.1</td> </tr> <tr> <td>L1AYYXFP</td> <td>1.1</td> </tr> <tr> <td>L1KZXF</td> <td>1.1</td> </tr> <tr> <td>L1KZXF</td> <td>1.1</td> </tr> <tr> <td>EC_{cook} (empty)</td> <td>170.2</td> <td>Wh/kg</td> </tr> <tr> <td>EC_{cook} (cooking)</td> <td>179.7</td> <td>Wh/kg</td> </tr> <tr> <td>EC_{cook} (empty)</td> <td>180.2</td> <td>Wh/kg</td> </tr> <tr> <td>EC_{cook} (cooking)</td> <td>189.7</td> <td>Wh/kg</td> </tr> <tr> <td>EC_{cook} (empty)</td> <td>172.8</td> <td>Wh/kg</td> </tr> <tr> <td>EC_{cook} (cooking)</td> <td>174.3</td> <td>Wh/kg</td> </tr> </tbody> </table> <p>FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 662014 CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnosti - UE n° 662014 DA Oplysninger for elopvarmepane for husholdningsbrug - UE n° 662014 DE Informationen zur elektrischen Haushaltsofenplatte - UE n° 662014 EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 662014 EN Information for domestic electric hob - UE n° 662014 ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 662014 IT Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 662014 NL Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 662014 PL Informacje dotyczące domowych płyt grzewczych elektrycznych - UE n° 662014 PT Informações de informação relativa a placas elétricas domésticas - UE n° 662014 SK Informácie o príslušných informáciách o elektrických varných deskách pre domácnosť - UE n° 662014 SV Information om elektriska hällar för hushållsbruk - UE n° 662014 </p>	Symbol	Value	Units	L1KORF	1.1		L1SOYXFP	1.1	L1AYYXFP	1.1	L1KZXF	1.1	L1KZXF	1.1	EC _{cook} (empty)	170.2	Wh/kg	EC _{cook} (cooking)	179.7	Wh/kg	EC _{cook} (empty)	180.2	Wh/kg	EC _{cook} (cooking)	189.7	Wh/kg	EC _{cook} (empty)	172.8	Wh/kg	EC _{cook} (cooking)	174.3	Wh/kg																																																																																																			
Symbol	Value	Units																																																																																																																																		
L1KORF	1.1																																																																																																																																			
L1SOYXFP	1.1																																																																																																																																			
L1AYYXFP	1.1																																																																																																																																			
L1KZXF	1.1																																																																																																																																			
L1KZXF	1.1																																																																																																																																			
EC _{cook} (empty)	170.2	Wh/kg																																																																																																																																		
EC _{cook} (cooking)	179.7	Wh/kg																																																																																																																																		
EC _{cook} (empty)	180.2	Wh/kg																																																																																																																																		
EC _{cook} (cooking)	189.7	Wh/kg																																																																																																																																		
EC _{cook} (empty)	172.8	Wh/kg																																																																																																																																		
EC _{cook} (cooking)	174.3	Wh/kg																																																																																																																																		
Model identification	L1KORF L1SOYXFP L1AYYXFP L1KZXF L1KZXF																																																																																																																																			
Rating plate																																																																																																																																				
Type of hob	Induction **																																																																																																																																			
Total power	<table border="1"> <tr><td>0</td><td>1</td><td>0</td><td>1</td><td>6</td><td>16</td><td>16</td><td>16</td><td>16</td><td>16</td><td>20</td><td>16</td><td>20</td></tr> <tr><td>0</td><td>18</td><td>23</td><td>23</td><td>23</td><td>23</td><td>23</td><td>23</td><td>23</td><td>23</td><td>23</td><td>23</td><td>23</td></tr> <tr><td>0</td><td>18</td><td>20</td><td>20</td><td>20</td><td>20</td><td>20</td><td>20</td><td>20</td><td>20</td><td>20</td><td>20</td><td>20</td></tr> <tr><td>0</td><td>23</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	0	1	0	1	6	16	16	16	16	16	20	16	20	0	18	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	0	18	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	0	23																																																																																										
0	1	0	1	6	16	16	16	16	16	20	16	20																																																																																																																								
0	18	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23																																																																																																																								
0	18	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20																																																																																																																								
0	23																																																																																																																																			
Number of cooking zones and/or zones	<table border="1"> <tr><td>4</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td><td>4</td><td>4</td><td>4</td><td>3</td><td>4</td><td>4</td><td>3</td><td>4</td><td>4</td></tr> </table>	4	3	3	3	4	4	4	3	4	4	3	4	4																																																																																																																						
4	3	3	3	4	4	4	3	4	4	3	4	4																																																																																																																								
Heating technology (induction cooking zones are considered heating zones) (empty, please specify)	Induction **																																																																																																																																			
For re-entrant cooking zones or cooking zones per electric heated surface area per electric hob (empty, please specify)	<table border="1"> <tr><td>6</td><td>LWV</td><td>40x23</td><td>40x23</td><td>40x23</td><td>40x23</td><td>40x23</td><td>40x23</td><td>40x23</td><td>40x23</td><td>40x23</td><td>40x23</td><td>40x23</td></tr> </table>	6	LWV	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23																																																																																																																						
6	LWV	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23																																																																																																																								
For re-entrant cooking zones or cooking zones per electric heated surface area per electric hob (empty, please specify)	<table border="1"> <tr><td>7</td><td>LWV</td><td>40x23</td><td>40x23</td><td>40x23</td><td>40x23</td><td>40x23</td><td>40x23</td><td>40x23</td><td>40x23</td><td>40x23</td><td>40x23</td><td>40x23</td></tr> </table>	7	LWV	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23																																																																																																																						
7	LWV	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23																																																																																																																								
For re-entrant cooking zones or cooking zones per electric heated surface area per electric hob (empty, please specify)	<table border="1"> <tr><td>8</td><td>LWV</td><td>40x23</td><td>40x23</td><td>40x23</td><td>40x23</td><td>40x23</td><td>40x23</td><td>40x23</td><td>40x23</td><td>40x23</td><td>40x23</td><td>40x23</td></tr> </table>	8	LWV	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23																																																																																																																						
8	LWV	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23	40x23																																																																																																																								
Energy consumption for one hob calculated per kg	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>EC_{cook} (empty)</td><td>182.6</td><td>175.1</td><td>175.1</td><td>175.1</td><td>175.1</td><td>168.9</td><td>175.1</td><td>168.3</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>2</td><td>EC_{cook} (cooking)</td><td>189.2</td><td>170.2</td><td>170.2</td><td>170.2</td><td>170.2</td><td>170.2</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>3</td><td>EC_{cook} (empty)</td><td>180.2</td><td>161.1</td><td>169.8</td><td>169.3</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>4</td><td>EC_{cook} (cooking)</td><td>170.2</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>5</td><td>EC_{cook} (empty)</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>6</td><td>EC_{cook} (cooking)</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>179.7</td><td>179.7</td><td>180.2</td><td>180.2</td><td>180.2</td><td>180.2</td></tr> <tr><td>7</td><td>EC_{cook} (empty)</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>179.7</td><td></td><td></td><td></td><td>180.2</td></tr> <tr><td>8</td><td>EC_{cook} (cooking)</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>180.2</td></tr> <tr><td></td><td>EC_{cook} (empty)</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>EC_{cook} (cooking)</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	1	EC _{cook} (empty)	182.6	175.1	175.1	175.1	175.1	168.9	175.1	168.3				2	EC _{cook} (cooking)	189.2	170.2	170.2	170.2	170.2	170.2						3	EC _{cook} (empty)	180.2	161.1	169.8	169.3								4	EC _{cook} (cooking)	170.2											5	EC _{cook} (empty)												6	EC _{cook} (cooking)						179.7	179.7	180.2	180.2	180.2	180.2	7	EC _{cook} (empty)							179.7				180.2	8	EC _{cook} (cooking)											180.2		EC _{cook} (empty)													EC _{cook} (cooking)												
1	EC _{cook} (empty)	182.6	175.1	175.1	175.1	175.1	168.9	175.1	168.3																																																																																																																											
2	EC _{cook} (cooking)	189.2	170.2	170.2	170.2	170.2	170.2																																																																																																																													
3	EC _{cook} (empty)	180.2	161.1	169.8	169.3																																																																																																																															
4	EC _{cook} (cooking)	170.2																																																																																																																																		
5	EC _{cook} (empty)																																																																																																																																			
6	EC _{cook} (cooking)						179.7	179.7	180.2	180.2	180.2	180.2																																																																																																																								
7	EC _{cook} (empty)							179.7				180.2																																																																																																																								
8	EC _{cook} (cooking)											180.2																																																																																																																								
	EC _{cook} (empty)																																																																																																																																			
	EC _{cook} (cooking)																																																																																																																																			