

Dieter Knoll

DKEI8470XB

EN User Manual	2
Hob	
FR Notice d'utilisation	13
Table de cuisson	
DE Benutzerinformation	25
Kochfeld	
IT Istruzioni per l'uso	38
Piano cottura	
SV Bruksanvisning	50
Inbyggnadshäll	

VISIT OUR WEBSITE TO:



Access your full user manual at:

Germany:

www.dieter-knoll-collection.com/de/service-und-downloads

Austria:

www.dieter-knoll-collection.com/at/service-und-downloads

In our drive to be sustainable, we are reducing paper assets and provide full user manuals online.



DE



AT

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the product in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- CAUTION: Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts

become hot. If the appliance has a child safety device, it should be activated.

- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.
- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- WARNING: Danger of fire: Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- WARNING: If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance and unplug it from the mains. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- Smoke is an indication of overheating. Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.

- **CAUTION:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the Authorised Service Centre or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooking surface since they can get hot.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Do not use steam cleaner and water spray to clean the appliance.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation and Electrical Connection



WARNING!

Only a qualified person must install and connect this appliance.



WARNING!

Risk of injury, electric shock, fire or damage to the appliance.

Follow the installation instructions supplied with the appliance. Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.

Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.

Keep the minimum distance from other appliances and units.

Do not install or use a damaged appliance.

Remove all the packaging.

Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.

Protect the bottom of the appliance from steam and moisture. Seal the cut surfaces of

the cabinet with a sealant to prevent moisture from causing swelling.

Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.

The appliance has cooling fans on the bottom.

If the appliance is installed above a drawer:

- Do not store small pieces or sheets of paper that could be pulled in, to avoid risk of damage the cooling fans or impair the cooling system.
- Keep a distance of minimum 2 cm between the bottom of the appliance and parts stored in the drawer.

Remove any separator panels installed in the cabinet below the appliance.

Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.

Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.

Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or

plug (if applicable) can make the terminal become too hot.

The appliance must be earthed.

Make sure that a shock protection is installed.

Use the correct electricity mains cable. Use the strain relief clamp on the cable.

Do not use multi-plug adapters and extension cables.

Make sure not to cause damage to the mains plug or cable. Do not let the electricity mains cable tangle.

Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to a socket nearby.

Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.

The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.

Do not pull the mains cable to disconnect the appliance, always pull the mains plug. If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.

Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

2.2 Use and Maintenance



WARNING!

Risk of injury, burns, electric shock, fire, explosion or damage to the appliance.

Do not change the specification of this appliance.

Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.

Make sure that the ventilation openings are not blocked.

Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.

Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance operates.

When you place food into hot oil, it may splash.

Fats and oil, when heated, can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.

The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.

Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.

Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.

Do not keep hot cookware on the control panel.

Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.

Do not let cookware boil dry.

Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.

Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.

Cookware made of cast iron or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.

Deactivate the appliance and let it cool down before cleaning.

Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects, unless otherwise specified.

Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme

physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.

2.3 Disposal



WARNING!

Risk of injury or suffocation.

Contact your local authority for information on how to dispose of the appliance.

Disconnect the appliance from the mains supply.

Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. INSTALLATION

3.1 Before the installation

Before you install the hob, write down the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Serial number

3.2 Built-in hobs

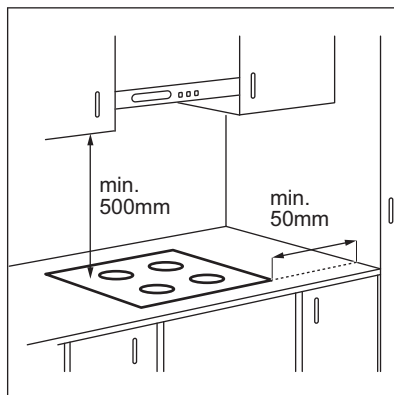
Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

3.3 Connection cable

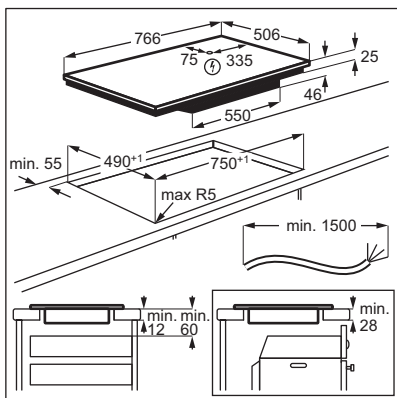
- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. Contact an Authorised Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

3.4 Assembly

If you install the hob under a hood, please see the installation instructions of the hood for the minimum distance between the appliances.

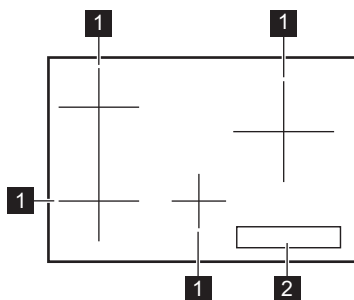


If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items stored in the drawer during the cooking process.



4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Cooking surface layout



- 1 Induction cooking zone
- 2 Control panel

4.2 Symbols on the control panel and the display

Symbol	Description
①	To activate and deactivate the hob.
🔒	To lock / unlock the control panel.
	Pause. To set all cooking zones that operate to the lowest heat setting.
🕒	To select the cooking zone.
—🕒+	To increase or decrease the time.
[]	Bridge. To connect two left side cooking zones so that they operate as one.

Symbol	Description
P	PowerBoost. To activate and deactivate the maximum heat setting.
	The cooking zone is deactivated.
 - 	The cooking zone operates. The display shows the current heat setting.
	The maximum heat setting is activated. PowerBoost operates.
	Automatic Heat Up operates.
	The control panel is locked. Lock / Child Safety Device operates.
	Pause operates.
	A cooking zone is still hot (residual heat).
	Automatic Switch Off operates.
 + digit	There is a malfunction.
	There is a problem with the cookware.



For detailed information on the functions refer to the full version of user manual online.

5. DAILY USE

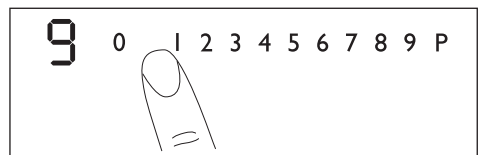
5.1 Activating and deactivating

Touch  for 1 second to activate or deactivate the hob.

5.2 The heat setting

To set or change the heat setting:

Touch the control bar at the correct heat setting or move your finger along the control bar until you reach the correct heat setting.



5.3 Using the cooking zones

Put the cookware on the cross / square which is on the surface that you cook. Cover the cross / square fully. Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically. You can cook with the large cookware on two cooking zones at the same time.

5.4 Timer

• Count Down Timer

You can use this function to set the length of a single cooking session.

First set the heat setting for the cooking zone, then set the function.

To set the cooking zone: touch  repeatedly until the indicator of a cooking zone appears.

To activate the function or change the time: touch  or  of the timer to set the time (00 - 99 minutes). When the indicator of the cooking zone starts to flash, the time counts down.

To see the remaining time: touch  to set the cooking zone. The indicator of the cooking zone starts to flash. The display shows the remaining time.

To deactivate the function: touch  to set the cooking zone and then touch . The remaining time counts down to **00**. The indicator of the cooking zone disappears.

 When the countdown ends, an acoustic signal sounds and **00** flashes. The cooking zone deactivates.

To stop the sound: touch .

6. CARE AND CLEANING

6.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaner suitable for the surface of the hob.
- Use a special scraper for the glass.

6.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, sugar and food with sugar,

otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.

- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.

7. TROUBLESHOOTING

7.1 What to do if...

 If you cannot find a solution to the problem below, check the full version of user manual online or contact an Authorised Service Centre, if necessary.

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply.

Problem	Possible cause	Remedy
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
	You do not set the heat setting for 10 seconds.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
You can hear a constant beep noise.	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The heat setting changes between two levels or you cannot select the maximum heat setting for one of the cooking zones.	Power management operates. The other zones consume the maximum available power. Your hob works properly.	Reduce the heat setting of the other cooking zones connected to the same phase. Refer to "Power management" in the full version of user manual online.
The control panel becomes hot to the touch.	The cookware is too large or you put it too close to the control panel.	Put large cookware on the rear zones, if possible.
 comes on.	There is no cookware on the zone.	Put cookware on the zone.
	The cookware does not cover the zone markings.	Make sure the cookware covers the zone markings fully.
	The cookware is unsuitable.	Use cookware suitable for induction hobs.
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data".

Problem	Possible cause	Remedy
 and a number come on.	There is an error in the hob.	Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If  comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre.

8. TECHNICAL DATA

8.1 Rating plate

Model DKEI8470XB
 Typ 62 D4A 01 AA
 Induction 7.35 kW
 Ser.Nr.
 Dieter Knoll Collection

PNC 949 594 477 01
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
 Made in: Germany
 7.35 kW



8.2 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Left front	2300	3200	10	125 - 210
Left rear	2300	3200	10	125 - 210
Middle front	1400	2500	4	125 - 145
Right rear	2300	3600	10	180 - 240

The power of the cooking zones can be different in some small range from the data in the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

For optimal cooking results use cookware no larger than the diameter in the table.

9. ENERGY EFFICIENCY

9.1 Product Information*

Model identification	DKEI8470XB
Type of hob	Built-In Hob
Number of cooking zones	4

Heating technology	Induction	
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left front	21.0 cm
	Left rear	21.0 cm
	Middle front	14.5 cm
	Right rear	24.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front	179.6 Wh / kg
	Left rear	189.1 Wh / kg
	Middle front	180.2 Wh / kg
	Right rear	185.2 Wh / kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		183.5 Wh / kg

* For European Union according to EU 66/2014. For Belarus according to STB 2477-2017, Annex A. For Ukraine according to 742/2019.

EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance.

The energy measurements referring to the cooking area are identified by the markings of the respective cooking zones.

9.2 Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow below hints.

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

9.3 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in off mode	0.3 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	2 min

10. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

VISITEZ NOTRE SITE WEB POUR :



Accédez à votre notice d'utilisation complète sur :

Allemagne :

www.dieter-knoll-collection.com/de/service-und-downloads

Autriche :

www.dieter-knoll-collection.com/at/service-und-downloads

Dans un souci de durabilité, nous réduisons les supports papier et proposons les notices d'utilisation complètes en ligne.



DE



AT

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

- Ce produit peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de ce produit en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.

- **ATTENTION** : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes. Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être supervisé. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement

en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.

- La fumée est une indication de surchauffe. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.
- **ATTENTION** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente ou par un professionnel qualifié afin d'éviter un danger.
- Ne posez pas d'objets métalliques, tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur ni de jet d'eau pour nettoyer l'appareil.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation et raccordement électrique



AVERTISSEMENT!

Seule une personne qualifiée doit installer et raccorder cet appareil.



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, de décharge électrique, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil. Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.

N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.

Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.

N'installez pas et n'utilisez pas un appareil endommagé.

Retirez l'emballage entièrement.

Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

Protégez le fond de l'appareil de la vapeur et de l'humidité. Isolez les surfaces découpées du meuble à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.

N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.

L'appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.

Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :

- Ne rangez pas de feuilles ni de petits bouts de papier qui pourraient être aspirés, pour éviter tout risque d'endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.
- Laissez une distance d'au moins 2 cm entre le fond de l'appareil et les objets rangés dans le tiroir.

Ôtez tout panneau de séparation installé dans le meuble sous l'appareil.

Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.

Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.

Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.

L'appareil doit être raccordé à la terre.

Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.

Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié. Installé le collier anti-traction sur le câble.

N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.

Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ou le câble d'alimentation. Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.

Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique à proximité.

Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation.

Assurez-vous que la prise principale est accessible une fois l'appareil installé.

La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.

Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la fiche. Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.

N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture du contact d'au moins 3 mm.

2.2 Utilisation et entretien



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, de brûlures, de décharge électrique, d'incendie, d'explosion ou de dommage matériel à l'appareil.

Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.

Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.

Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.

N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.

Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil fonctionne.

Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.

Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.

Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.

Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.

N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.

Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.

Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.

Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.

N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.

N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.

Les récipients de cuisson en fonte ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.

Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.

Nettoyez l'appareil avec de l'eau et un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques, sauf indication contraire.

Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.

Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.3 Mise au rebut



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.

Débranchez l'appareil.

Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. INSTALLATION

3.1 Avant l'installation

Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

Numéro de série

3.2 Tables de cuisson intégrées

Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

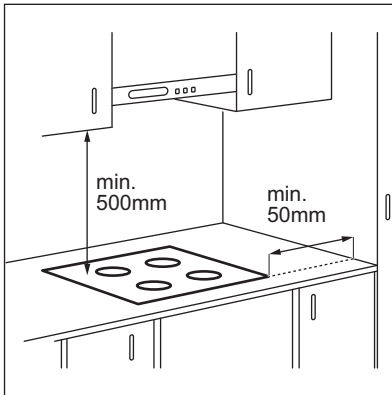
3.3 Câble de connexion

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.

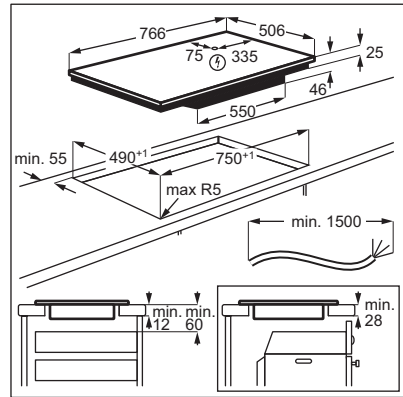
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant : H05V2V2-F qui supporte une température de 90 °C ou plus. Contactez un service après-vente agréé. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

3.4 Assemblage

Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions d'installation de la hotte pour connaître la distance minimale entre les appareils.

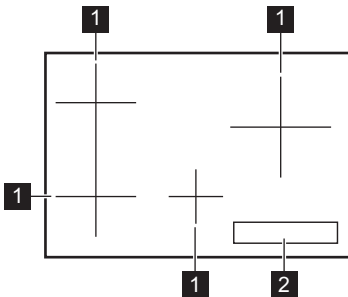


Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.



4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Agencement des zones de cuisson



- 1 Zone de cuisson à induction
- 2 Bandeau de commande

4.2 Symboles sur le bandeau de commande et sur l’affichage

Symbole	Description
	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
	Pour verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande.
	Pause. Pour sélectionner le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.
	Pour sélectionner la zone de cuisson.
	Pour augmenter ou diminuer la durée.
	Bridge. Pour coupler deux zones de cuisson côté gauche afin qu'elles fonctionnent comme une seule.
	PowerBoost. Pour activer et désactiver le niveau de cuisson maximum.
	La zone de cuisson est désactivée.
	La zone de cuisson est activée. L’affichage indique le niveau de cuisson actuel.
	Le niveau de cuisson maximum est activé. PowerBoost est activé.
	Montée en température automatique est activé.
	Le bandeau de commande est verrouillé. Verrouillage / Dispositif de sécurité enfants est activé.
	Pause est activé.
	Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle).
	Arrêt automatique est activé.
 + chiffre	Un dysfonctionnement s’est produit.
	Le récipient pose problème.



Pour des informations détaillées sur les fonctions, consultez la version complète du manuel d’utilisation en ligne.

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

5.1 Activation et désactivation

Appuyez sur  pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson.

5.2 Niveau de cuisson

Pour régler ou modifier le niveau de cuisson :

Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection, ou déplacez votre doigt sur le bandeau de sélection jusqu'à atteindre le niveau de cuisson souhaité.



5.3 Utilisation des zones de cuisson

Posez le récipient sur la croix / le carré se trouvant sur la surface de cuisson. Recouvrez complètement la croix / le carré. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Les récipients de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps.

5.4 Minuteur

• Minuteur à rebours

Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée d'une seule session de cuisson.

Sélectionnez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson, puis réglez la fonction.

Pour sélectionner la zone de cuisson :

appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur d'une zone de cuisson apparaisse.

Pour activer la fonction ou modifier la

durée : appuyez sur la touche  ou  du minuteur pour régler la durée (de 00 à 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter, le décompte commence.

Pour voir le temps restant : appuyez sur la touche  pour sélectionner la zone de cuisson. Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter. L'affichage indique la durée restante.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur  pour sélectionner la zone de cuisson, puis appuyez sur . Le décompte s'effectue jusqu'à **00**. L'indicateur de la zone de cuisson disparaît.

 Lorsque le compte à rebours est terminé, un signal sonore retentit et **00** clignote. La zone de cuisson se désactive.

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur .

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

6.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyeur spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un grattoir spécial pour nettoyer la vitre.

6.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sucre et les aliments contenant du sucre car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à

l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.

- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une

solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.

7. DÉPANNAGE

7.1 Que faire si...

 Si vous ne trouvez pas de solution au problème ci-dessous, consultez la version complète de la notice d'utilisation en ligne, ou contactez un service après-vente agréé si nécessaire.

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 10 secondes.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
Un bip constant se déclenche.	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensible.
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
	Le branchement électrique est incorrect.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.
Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.

Problème	Cause possible	Solution
Le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux ou vous ne pouvez pas sélectionner le niveau de cuisson maximal pour l'une des zones de cuisson.	Gestion alimentation est activé. Les autres zones consomment déjà la puissance maximale disponible. Votre table de cuisson fonctionne correctement.	Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase. Reportez-vous au paragraphe « Gestion alimentation » dans la version complète de la notice d'utilisation en ligne.
Le bandeau de commande devient chaud au toucher.	L'ustensile est trop grand ou vous le placez trop près du bandeau de commande.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
 s'affiche.	Il n'y a pas de récipient sur la zone.	Posez un récipient sur la zone.
	L'ustensile ne couvre pas les marquages de zone.	Assurez-vous que l'ustensile de cuisine couvre complètement les marquages de zone.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté aux tables de cuisson à induction.
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. Si  s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.

8. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

8.1 Plaque signalétique

Modèle DKEI8470XB
Type 62 D4A 01 AA
Induction 7.35 kW
Numéro de série.....
Dieter Knoll Collection

PNC 949 594 477 01
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Fabriqué en : Allemagne
7.35 kW



8.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	Power-Boost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre du récipient [mm]
Avant gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière gauche	2300	3200	10	125 - 210
Avant centrale	1400	2500	4	125 - 145
Arrière droite	2300	3600	10	180 - 240

La puissance des zones de cuisson peut légèrement différer des données du tableau. Elle dépend de la matière et des dimensions du récipient.

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez des récipients qui ne dépassent pas le diamètre de la zone de cuisson.

9. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

9.1 Informations produits*

Identification du modèle	DKEI8470XB	
Type de table de cuisson	Plan de cuisson intégré	
Nombre de zones de cuisson	4	
Technologie de chauffage	Induction	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche	21,0 cm
	Arrière gauche	21,0 cm
	Avant centrale	14,5 cm
	Arrière droite	24,0 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	179,6 Wh / kg
	Arrière gauche	189,1 Wh / kg
	Avant centrale	180,2 Wh / kg
	Arrière droite	185,2 Wh / kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		183,5 Wh / kg

* Pour l'Union européenne conformément au Règlement UE 66/2014. Pour la Biélorussie conformément à la norme STB 2477-2017, annexe A. Pour l'Ukraine conformément à la norme 742/2019.

EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances.

Les mesures d'énergie se rapportant à la surface de cuisson sont identifiées par les repères des zones de cuisson correspondantes.

9.2 Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants.

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

9.3 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt »	0.3 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	2 min

10. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON

À DÉPOSER EN MAGASIN

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

OU

OU

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



BESUCHEN SIE UNSERE WEBSITE, UM:



Das vollständige Benutzerhandbuch finden Sie unter:

Deutschland:

www.dieter-knoll-collection.com/de/service-und-downloads

Österreich:

www.dieter-knoll-collection.com/at/service-und-downloads

In unserem Bestreben, nachhaltig zu sein, reduzieren wir Papierbestände und stellen vollständige Benutzerhandbücher online zur Verfügung.



DE



AT

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferten Anweisungen. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Produkts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- VORSICHT: Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Zugängliche Teile werden heiß. Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- VORSICHT: Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- WARNUNG: Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- WARNUNG: Brandgefahr: Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- WARNUNG: Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.
- WARNUNG: Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie

die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall das autorisierte Servicezentrum.

- Rauch ist ein Hinweis auf Überhitzung. Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.
- **VORSICHT:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie einer Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der von einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Servicezentrum oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger und Wasserstrahl.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage und Elektroanschluss

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Person darf dieses Gerät installieren und anschließen.

WARNUNG!

Verletzungs-, Stromschlag-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung. Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.

Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.

Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.

Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.

Entfernen Sie die gesamte Verpackung.

Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.

Schützen Sie die Unterseite des Geräts vor Dampf und Feuchtigkeit. Dichten Sie die Ausschnittskanten des Schanks mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.

Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.

Das Gerät besitzt Kühlgebläse auf seiner Unterseite.

Ist das Gerät über einer Schublade installiert:

- Lagern Sie keine kleinen Papierstücke oder -blätter, die eingezogen werden können, in der Schublade, da sie die Kühlgebläse beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen können.
- Halten Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Geräteboden und den Teilen, die in der Schublade gelagert sind, ein.

Entfernen Sie Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.

Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.

Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Stromnetz-kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.

Muss das Gerät geerdet werden .

Stellen Sie sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.

Verwenden Sie das richtige Stromnetz-kabel. Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.

Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.

Achten Sie darauf, Netzstecker oder Netzkabel nicht zu beschädigen. Achten Sie

darauf, dass sich das Stromnetz-kabel nicht verheddert.

Stellen Sie beim Anschluss des Gerätesteckers an eine Steckdose in der Nähe sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.

Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.

Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.

Ziehen Sie nicht am Netzkabel sondern am Netzstecker, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.

Verwenden Sie nur korrekte Trennvorrichtungen: Leitungsschutzschalter, Sicherungen (aus der Halterung entfernte Schraub-sicherungen), Fehlerstrom-Schutzschalter und Schütze.

Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann. Die Trennvorrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

2.2 Gebrauch und Wartung



WARNING!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag-, Brand-, Explosionsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.

Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).

Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.

Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.

Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.

Wenn Sie Speisen in heißes Öl legen, kann es spritzen.

Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.

Die Dämpfe, die sehr heißes Öl freisetzt, können zu einer spontanen Verbrennung führen.

Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.

Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.

Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.

Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.

Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.

Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anders angegeben.

Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.

Kochgeschirr aus Gusseisen oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer an dem Glas / der Glaskeramik verursachen. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.

Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.

Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und lassen Sie es abkühlen.

Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten, weichen Lappen. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände, sofern nicht anders angegeben.

Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.

Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an das autorisierte Servicezentrum. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.3 Entsorgung



WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

3. MONTAGE

3.1 Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Kochfelds folgende Daten, die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild ist auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

Seriennummer

3.2 Einbau-Kochfelder

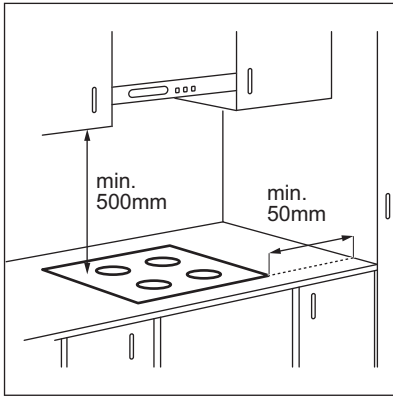
Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbaumöbel und Arbeitsplatten betrieben werden.

3.3 Anschlusskabel

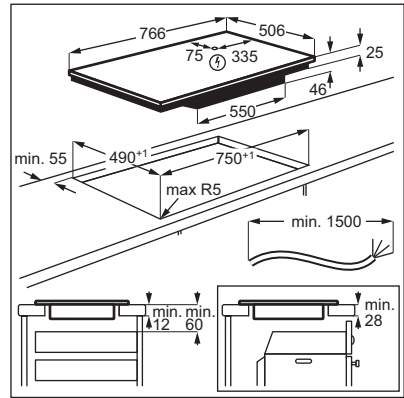
- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp: H05V2V2-F die einer Temperatur von 90 °C oder höher standhält. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

3.4 Aufbau

Wenn Sie das Kochfeld unter einer Dunstabzugshaube installieren, beachten Sie bitte die Montageanleitung der Dunstabzugshaube für den Mindestabstand zwischen den Geräten.

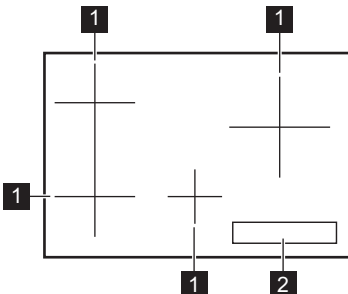


Ist das Gerät über einer Schublade installiert, kann die Kochfeldbelüftung die in der Schublade aufbewahrten Gegenstände während des Garvorgangs aufwärmen.



4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Anordnung der Kochflächen



- 1 Induktionskochzone
- 2 Bedienfeld

4.2 Symbole auf dem Bedienfeld und im Display

Symbol	Beschreibung
	Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
	Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds.
	Pause. Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe geschaltet.
	Auswählen der Kochzone.
	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
	Bridge. Mit dieser Funktion werden die beiden linken Kochzonen miteinander verbunden und funktionieren dann wie eine Kochzone.
	PowerBoost. Ein- und Ausschalten der höchsten Kochstufe.
	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
	Die Kochzone ist eingeschaltet. Im Display wird die aktuelle Kochstufe angezeigt.
	Die höchste Kochstufe ist eingeschaltet. PowerBoost ist eingeschaltet.
	Automatisches Aufheizen ist eingeschaltet.
	Das Bedienfeld ist verriegelt. Verriegeln / Kindersicherung in Betrieb.
	Pause ist eingeschaltet.
	Eine Kochzone ist noch heiß (Restwärme).
	Automatische Abschaltung ist eingeschaltet.
	Es ist eine Störung aufgetreten.
	Es besteht ein Problem mit dem Kochgeschirr.



Detaillierte Informationen zu den Funktionen finden Sie in der vollständigen Online-Version der Bedienungsanleitung.

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

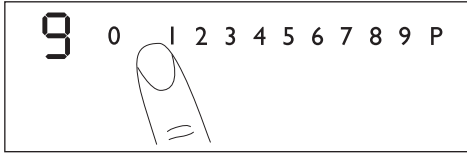
5.1 Ein- und Ausschalten

Berühren Sie ① 1 Sekunde lang, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

5.2 Kochstufe

Einstellen oder Ändern der Kochstufe:

Berühren Sie die Einstellskala auf der gewünschten Kochstufe oder fahren Sie mit dem Finger entlang der Skala bis zur gewünschten Kochstufe.



5.3 Verwendung der Kochzonen

Stellen Sie das Kochgeschirr auf das Kreuz/Quadrat des gewünschten Kochfelds. Das Kreuz/Quadrat muss vollständig bedeckt sein. Induktionskochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an. Mit einem großen Kochgeschirr können Sie auf zwei Kochzonen gleichzeitig kochen.

5.4 Kurzzeitwecker

• Countdown-Timer

Sie können diese Funktion verwenden, um die Dauer eines einzelnen Kochvorgangs einzustellen.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe für die Kochzone und erst danach die Funktion ein.

Auswählen der Kochzone: Berühren Sie ⌚ wiederholt, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone erscheint.

Einschalten der Funktion oder Ändern der Zeit: Berühren Sie + oder −, um die Dauer für den Timer einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Kontrolllampe der Kochzone anfängt zu blinken, wird die Zeit heruntergezählt.

So wird die Restzeit angezeigt: Berühren Sie ⌚, um die Kochzone auszuwählen. Die Kontrolllampe der Kochzone beginnt zu blinken. Das Display zeigt die Restzeit an.

Ausschalten der Funktion: Berühren Sie ⌚, um die Kochzone auszuwählen und berühren Sie dann −. Die verbleibende Zeit zählt rückwärts bis 00. Die Kontrolllampe der Kochzone erlischt.

❗ Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

Ausschalten des Signaltons: Berühren Sie ⌚.

6. REINIGUNG UND PFLEGE

6.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für das Glas.

6.2 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** Geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Zucker und zuckerhaltige Lebensmittel. Anderenfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder,

Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

- **Entfernen Sie metallisch schimmernde Verfärbungen:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.

7. FEHLERSUCHE

7.1 Was zu tun ist, wenn ...

 Wenn Sie unten keine Lösung für das Problem finden, überprüfen Sie die vollständige Version der Bedienungsanleitung online oder wenden Sie sich ggf. an ein autorisiertes Servicezentrum.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
	Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 10 Sekunden eingestellt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie die Kochstufe innerhalb von weniger als 10 Sekunden ein.
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, ertönt ein akustisches Signal.	Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Die Kochstufe wechselt zwischen zwei Stufen oder Sie können die maximale Kochstufe für eine der Kochzonen nicht wählen.	Power-Management ist eingeschaltet. Die anderen Kochzonen verbrauchen die maximal verfügbare Leistung. Ihr Kochfeld funktioniert einwandfrei.	Reduzieren Sie die Leistung der anderen Kochzonen, die an dieselbe Phase angeschlossen sind. Siehe „Leistungsbegrenzung“ in der vollständigen Version der Bedienungsanleitung online.
Das Bedienfeld fühlt sich heiß an.	Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie legen es zu nah an das Bedienfeld.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
 leuchtet.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.
	Das Kochgeschirr deckt die Zonenmarkierungen nicht ab.	Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr die Kochzonenmarkierungen vollständig bedeckt.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie Kochgeschirr geeignet für Induktionskochfelder.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“.
 und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn  erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalten Sie nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

8. TECHNISCHE DATEN

8.1 Typenschild

Modell DKEI8470XB
 Typ 62 D4A 01 AA
 Induktion 7.35 kW
 Ser.-Nr.
 Dieter Knoll Collection

Produkt-Nummer (PNC) 949 594 477 01
 220–240 V/400 V 2N ~ 50–60 Hz
 Hergestellt in: Deutschland
 7.35 kW



8.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Ein- schaltdauer [Min.]	Durchmesser des Kochge- schirrs [mm]
Vorne links	2300	3200	10	125 - 210
Hinten links	2300	3200	10	125 - 210
Vorne mittig	1400	2500	4	125 - 145
Hinten rechts	2300	3600	10	180 - 240

Die Leistung der Kochzonen kann geringfügig von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich je nach Material und Abmessungen des Kochgeschirrs.

Verwenden Sie für optimale Kochergebnisse kein Kochgeschirr, dessen Durchmesser größer als der in der Tabelle angegebene Wert ist.

9. ENERGIEEFFIZIENZ

9.1 Produktinformationen*

Modellbezeichnung	DKEI8470XB	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen	4	
Heiztechnik	Induktion	
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links	21,0 cm
	Hinten links	21,0 cm
	Vorne mittig	14,5 cm
	Hinten rechts	24,0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links	179,6 Wh/kg
	Hinten links	189,1 Wh/kg
	Vorne mittig	180,2 Wh/kg
	Hinten rechts	185,2 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)	183,5 Wh/kg	

* Für die Europäische Union gemäß EU-Richtlinie EU 66/2014. Für Weißrussland gemäß STB 2477-2017 Anhang A. Für die Ukraine gemäß 742/2019.

EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Leistung.
Die Energiemessungen der Kochflächen wurden an den Markierungen der entsprechenden Kochzonen vorgenommen.

9.2 Energie sparen

- Beachten Sie folgende Tipps, um beim täglichen Kochen Energie zu sparen.
- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.
 - Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
 - Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone, bevor Sie sie einschalten.

- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.

- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

9.3 Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

Energieverbrauch im Aus-Zustand	0.3 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	2 Min

10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

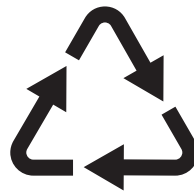
Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm

sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für

kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

VISITA IL NOSTRO SITO WEB PER:



È possibile accedere al manuale d'uso completo all'indirizzo:

Germania:

www.dieter-knoll-collection.com/de/service-und-downloads

Austria:

www.dieter-knoll-collection.com/at/service-und-downloads

Nel nostro intento di essere sostenibili stiamo riducendo le risorse cartacee e forniamo manuali d'uso completi online.



DE



AT

1. ⚠ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

- Quest'elettrodomestico può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, se sorvegliati o sono stati istruiti sull'uso sicuro del prodotto e hanno compreso i rischi derivanti dallo stesso. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **ATTENZIONE!** Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'elettrodomestico durante il funzionamento o il raffreddamento. Le parti accessibili diventano bollenti. Se

l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.

- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- **ATTENZIONE!** Si deve sorvegliare il processo di cottura. I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie in vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura e scollegarla dalla presa di corrente. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarla dall'alimentazione. In ogni caso, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.

- Il fumo è un'indicazione di surriscaldamento. Non usare mai acqua per spegnere il fuoco di cottura. Spegner l'apparecchiatura e coprire le fiamme, per esempio, con una coperta o un coperchio.
- **ATTENZIONE!** L'apparecchiatura non deve essere alimentata tramite un commutatore esterno, come un timer, o collegata a un circuito regolarmente acceso e spento da un'azienda.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Non appoggiare sul piano cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi perché possono arroventarsi.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura utilizzato mediante il comando corrispondente, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- Non utilizzare vapore né nebulizzare acqua per pulire l'apparecchiatura.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione e collegamenti elettrici

AVVERTENZA!

L'installazione e i collegamenti di questa apparecchiatura.

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, scosse elettriche, incendi, ustioni o danni all'apparecchiatura.

Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura. Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.

Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.

Rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature e unità.

Non installare o utilizzare un'apparecchiatura danneggiata.

Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.

Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Utilizzare sempre guanti di sicurezza e calzature adeguate.

Proteggere il fondo dell'apparecchiatura da vapore e umidità. Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.

Non installare l'apparecchiatura accanto a una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde possano cadere dall'apparecchiatura quando si apre la porta o la finestra.

L'apparecchiatura dispone di ventole di raffreddamento sulla parte inferiore.

Se l'apparecchiatura viene installata sopra a un cassetto:

- Non conservare oggetti di piccole dimensioni o fogli di carta che potrebbero essere aspirati, per evitare il rischio di danneggiare le ventole di raffreddamento o impedire il funzionamento del sistema di raffreddamento.
- Mantenere una distanza di almeno due cm fra la parte inferiore dell'apparecchiatura e le componenti conservate nel cassetto.

Togliere gli eventuali pannelli separatori installati nel mobiletto sotto all'apparecchiatura.

Prima di qualsiasi intervento è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.

Assicurarsi che i parametri sulla targhetta siano compatibili con i valori nominali della rete elettrica.

Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare un forte surriscaldamento del terminale.

Il dispositivo deve essere messo a terra.

Assicurarsi che sia installata una protezione contro gli urti.

Utilizzare il cavo dell'alimentazione elettrica corretto. Utilizzare il serracavo sul cavo.

Non utilizzare prese multiple e prolunghe.

Accertarsi di non danneggiare la spina o il cavo di alimentazione. Non lasciare che il cavo dell'alimentazione elettrica si aggrovigli.

Assicurarsi che il cavo dell'alimentazione o la spina (ove previsti) non sfiorino l'apparecchiatura o le pentole roventi quando si collega l'apparecchiatura a una presa nelle vicinanze.

Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine del processo di installazione.

Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.

La protezione contro gli urti delle parti sotto tensione e isolate deve essere fissata in modo tale che non possa essere rimossa senza attrezzi.

Scollegare l'apparecchiatura tirando la spina, non il cavo di alimentazione. Se la presa di alimentazione è allentata, non collegare la spina.

Utilizzare esclusivamente dispositivi di isolamento appropriati: interruttori automatici, fusibili (quelli a vite devono essere rimossi dal portafusibili), salvavita con messa a terra e contattori.

L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere un'apertura di contatto di almeno 3 mm.

2.2 Uso e manutenzione



AVVERTENZA!

Sussiste il rischio di danni, bruciature, scosse elettriche, incendi, esplosioni o difetti all'elettrodomestico.

Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.

Rimuovere tutto l'imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (se presente), prima del primo utilizzo.

Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.

Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.

I portatori di pacemaker devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.

Quando si immergono gli alimenti nell'olio bollente, questo potrebbe schizzare.

Grassi e olio riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere le fiamme o gli oggetti caldi lontani da grassi e oli in fase di cottura.

I vapori rilasciati dall'olio a temperatura elevata possono provocare una combustione spontanea.

L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può causare un incendio a una temperatura inferiore rispetto all'olio utilizzato per la prima volta.

Non attivare le zone di cottura con pentole vuote o senza pentole.

Non tenere pentole calde sul pannello dei comandi.

Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro del piano cottura.

Non esporre al calore pentole vuote.

Non utilizzare fogli di alluminio o altri materiali tra la superficie di cottura e le pentole, se non diversamente specificato dal produttore di questa apparecchiatura.

Usare esclusivamente accessori consigliati dal produttore per questa apparecchiatura.

Le pentole in ghisa o con il fondo danneggiato possono graffiare la superficie in vetro/vetroceramica. Sollevare sempre questi oggetti quando è necessario spostarli sulla superficie di cottura.

Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.

Spegnere l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di pulirla.

Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici, se non specificato diversamente.

Informazioni relative alla lampadina (o lampadine) all'interno di questo prodotto e alle lampadine di ricambio vendute separatamente: queste lampadine sono progettate per resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'elettrodomestico. Non sono destinate all'uso in altre applicazioni e non sono idonee per l'illuminazione di ambienti domestici.

Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.

2.3 Smaltimento



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.

Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.

Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

3. INSTALLAZIONE

3.1 Prima dell'installazione

Prima di installare il piano di cottura, annotare l'informazione riportata di seguito presente sulla targhetta dei dati. La targhetta dei dati è applicata sul lato inferiore del piano di cottura.

Numero di serie

3.2 Piani di cottura da incasso

Utilizzare esclusivamente piani di cottura da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

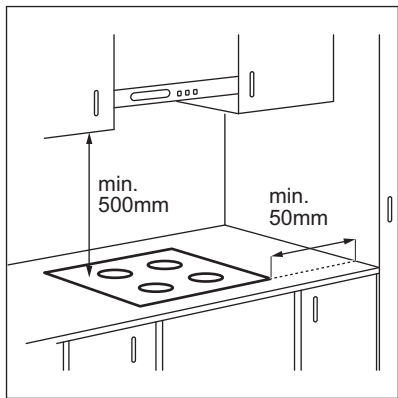
3.3 Cavo di collegamento

- Il piano cottura è fornito con un cavo di collegamento.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, usare il seguente tipo di cavo: H05V2V2-F resistente a una temperatura di 90 °C o superiore. Contattare un Centro Assistenza Autorizzato. Il cavo di collegamento può essere sostituito solo da elettricisti qualificati.

3.4 Montaggio

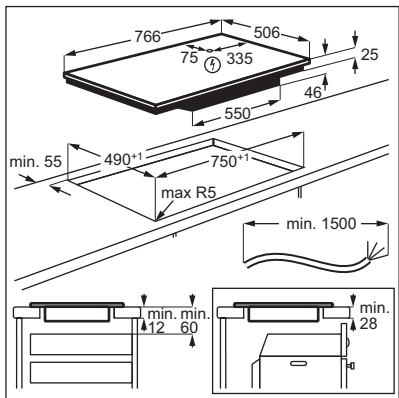
Se s'installa il piano cottura sotto una cappa, consultare le istruzioni d'installazione della

cappa per la distanza minima tra le apparecchiature.



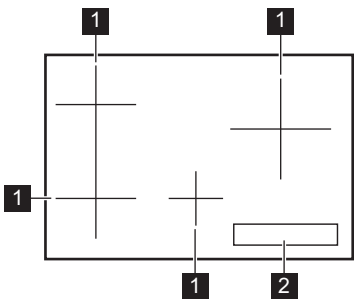
Se l'apparecchiatura è installata sopra un cassetto, la ventilazione del piano cottura

riscalda gli articoli all'interno del cassetto durante il processo di cottura.



4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Disposizione del piano di cottura



- 1 Zona di cottura a induzione
- 2 Pannello dei comandi

4.2 Simboli sul pannello dei comandi e sul display

Simbolo	Descrizione
ⓘ	Per attivare e disattivare il piano di cottura.
🔒	Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi.
	Sospendi. Per impostare tutte le zone di cottura che funzionano sul livello di potenza più basso.

Simbolo	Descrizione
	Per selezionare la zona di cottura.
	Per aumentare o ridurre il tempo.
	Bridge. Per collegare due zone di cottura del lato sinistro in modo che funzionino come se fossero una sola.
P	PowerBoost. Per attivare e disattivare il livello di potenza massimo.
	La zona di cottura è disattivata.
	La zona di cottura è in funzione. Il display mostra il livello di potenza attuale.
	Il livello di potenza massimo è attivato. PowerBoost è in funzione.
	Riscaldamento automatico è in funzione.
	Il pannello dei comandi è bloccato. Blocco / Dispositivo di Sicurezza bambini funziona.
	Sospendi è in funzione.
	Una zona di cottura è ancora calda (calore residuo).
	Spegnimento automatico è in funzione.
 + cifra	Si è verificato un malfunzionamento.
	C'è un problema con la pentola.



Per informazioni dettagliate sulle funzioni rimandiamo alla versione completa del manuale dell'utente online.

5. UTILIZZO QUOTIDIANO

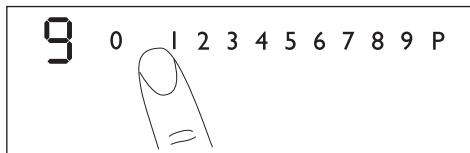
5.1 Attivazione e disattivazione

Sfiorare  per 1 secondo per accendere o spegnere il piano di cottura.

5.2 Livello di potenza

Per impostare o modificare il livello di potenza:

Sfiorare la barra di controllo per impostare il livello di potenza corretto o spostare il dito lungo la barra di controllo fino a raggiungere il livello necessario.



5.3 Utilizzo delle zone di cottura

Sistemare la pentola sulla croce/riquadro del piano di cottura che si sta utilizzando. Fare in modo che la croce/il riquadro siano completamente coperti. Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo della pentola. È possibile utilizzare una pentola grande su due zone di cottura.

5.4 Timer

• Timer

È possibile utilizzare questa funzione per impostare la durata di una sessione di cottura singola.

Per prima cosa, impostare il livello di calore per la zona di cottura, quindi impostare la funzione.

Per impostare la zona di cottura: sfiorare

⌚ ripetutamente fino all'accensione della spia della zona di cottura desiderata.

Per attivare la funzione o cambiare la

durata: sfiorare i tasti $\uparrow$ o $\downarrow$ del timer per impostare il tempo (00 - 99 minuti). Quando la spia della zona di cottura inizia a lampeggiare, parte il conto alla rovescia.

Per visualizzare il tempo residuo: sfiorare

⌚ per impostare la zona di cottura. La spia della zona di cottura inizia a lampeggiare. Sul display compare il tempo residuo.

Per disattivare la funzione: sfiorare ⌚ per impostare la zona di cottura e quindi toccare

$\downarrow$. Viene avviato il conto alla rovescia del tempo residuo fino a **00**. La spia della zona di cottura scompare.

i Al termine del conto alla rovescia, verrà emesso un segnale acustico e **00** lampeggerà. La zona di cottura si disattiva.

Per arrestare il segnale acustico: sfiorare

⌚.

6. MANUTENZIONE E PULIZIA

6.1 Informazioni generali

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- Graffi o macchie scure sulla superficie non hanno alcun effetto sul funzionamento del piano cottura.
- Usare un prodotto di pulizia adatto alla superficie del piano di cottura.
- Usare un raschietto specifico per vetro.

6.2 Pulizia del piano di cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, zucchero e alimenti con zucchero, in caso contrario la sporcizia potrebbe causare danni al piano

cottura. Attenzione a evitare le ustioni. Appoggiare lo speciale raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.

- **Quando il piano di cottura è sufficientemente raffreddato, è possibile rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano di cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. Al termine della pulizia, asciugare il piano di cottura con un panno morbido.
- **Togliere macchie opalescenti:** usare una soluzione di acqua con aceto e pulire la superficie in vetro con un panno.

7. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

7.1 Cosa fare se...

i Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema riportato di seguito, controllare la versione integrale del manuale dell'utente on-line o contattare un Centro di assistenza autorizzato, se necessario.

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione.	Il piano cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica.
	È saltato il fusibile.	Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a saltare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
	Non è stato impostato il livello di calore entro 10 secondi.	Accendere nuovamente il piano cottura e impostare il livello di calore in meno di 10 secondi.
	Sono stati toccati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Toccare solo un tasto sensore.
	C'è acqua o macchie di grasso sul pannello dei comandi.	Pulire il pannello dei comandi.
Si sente un bip costante.	Il collegamento elettrico non è corretto.	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.
Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si spegne. Quando il piano cottura è acceso viene emesso un segnale acustico.	È stato appoggiato qualcosa su uno o più tasti sensore.	Rimuovere l'oggetto dai tasti sensore.
L'impostazione di calore cambia da un livello all'altro oppure non è possibile selezionare l'impostazione di calore massima per una delle zone di cottura.	Gestione energia è in funzione. Le altre zone consumano la potenza massima disponibile. Il piano cottura funziona alla perfezione.	Ridurre il calore delle altre zone di cottura collegate alla stessa fase. Rimandiamo a "Gestione potenza" nella versione integrale del manuale utente online.
Il pannello dei comandi diventa caldo al tocco.	La pentola è troppo grande o troppo vicina al pannello di controllo.	Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.

Problema	Causa possibile	Soluzione
 si accende.	Non ci sono pentole sulla zona.	Collocare le pentole sulla zona.
	La pentola non copre le marcature della zona.	Assicurarsi che la pentola copra completamente la zona marcata.
	Le pentole non sono adatte.	Utilizzare pentole adatte per piani cottura a induzione.
	Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo per la zona.	Utilizzare pentole con dimensioni corrette. Vedere la sezione "Dati tecnici".
 e un numero si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Spegnere e riaccendere il piano cottura dopo 30 secondi. Se  si accende nuovamente, scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Dopo 30 secondi, collegare nuovamente il piano cottura. In caso di ricomparsa dell'anomalia, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato.

8. DATI TECNICI

8.1 Targhetta identificativa

Modello DKEI8470XB
 Tipo 62 D4A 01 AA
 Induzione 7.35 kW
 Numero di serie
 Collezione Dieter Knoll

PNC 949 594 477 01
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
 Prodotto in: Germania
 7.35 kW



8.2 Caratteristiche tecniche zone di cottura

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durata massima [min.]	Diametro delle pentole [mm]
Anteriore sinistra	2300	3200	10	125 - 210
Posteriore sinistra	2300	3200	10	125 - 210
Anteriore centrale	1400	2500	4	125 - 145
Posteriore destra	2300	3600	10	180 - 240

La potenza delle zone di cottura può differire in alcune circostanze rispetto ai dati presenti

in tabella. Cambia a seconda del materiale e delle dimensioni delle pentole.

Per risultati di cottura ottimali, utilizzare pentole con un diametro non superiore a quello riportato in tabella.

9. EFFICIENZA ENERGETICA

9.1 Informazioni sul prodotto*

Identificazione modello	DKEI8470XB	
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso	
Numero di zone di cottura	4	
Tecnologia di riscaldamento	Induzione	
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Anteriore sinistra	21,0 cm
	Posteriore sinistra	21,0 cm
	Anteriore centrale	14,5 cm
	Posteriore destra	24,0 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Anteriore sinistra	179,6 Wh/kg
	Posteriore sinistra	189,1 Wh/kg
	Anteriore centrale	180,2 Wh/kg
	Posteriore destra	185,2 Wh/kg
Consumo di energia del piano cottura (EC electric hob)		183,5 Wh/kg

* Per l'Unione Europea secondo il regolamento UE 66/2014. Per la Bielorussia secondo l'STB 2477-2017, Allegato A. Per l'Ucraina secondo 742/2019.

EN 60350-2 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni.

Le misure energetiche relative all'angolo cottura sono identificate dalle indicazioni delle rispettive zone di cottura.

9.2 Risparmio energetico

È possibile risparmiare energia quotidianamente durante la cottura seguendo i suggerimenti che seguono.

- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.
- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima di attivare la zona di cottura, sistemare la pentola.
- Sistemare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.
- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi i cibi o fonderli.

9.3 Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità a bassa potenza applicabile

Consumo di potenza in modalità spento	0.3 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	2 min

10. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano

il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

BESÖK VÅR WEBBPLATS FÖR ATT:



Sök upp den fullständiga användarmanualen på:

Tyskland:

www.dieter-knoll-collection.com/de/service-und-downloads

Österrike:

www.dieter-knoll-collection.com/at/service-und-downloads

I vår strävan efter hållbarhet minskar vi på mängden papper och tillhandahåller fullständiga användarmanualer via Internet.



DE



AT

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga bifogade instruktioner före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit till följd av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida behov.

- Denna produkt kan användas av barn över 8 år och personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap, om det sker under överinseende eller med instruktioner om hur man använder enheten på ett säkert och med vetskap om riskerna. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- FÖRSIKTIGHET: Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är påslagen och medan den svalnar.

Åtkomliga delar blir heta. Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.

- Barn får inte rengöra eller utföra underhåll på produkten utan uppsikt.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- FÖRSIKTIGHET: Tillagningen måste övervakas En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- VARNING! Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- VARNING! Brandfara: Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- VARNING! Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges som lämpliga av tillverkaren i bruksanvisningen, eller hållskydd som medföljer produkten. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.
- VARNING! Om keramik-/glasytan är sprucken ska produkten stängas av nätsladden dras ur. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen ska säkringen tas bort för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen ska du kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Rök är en indikation på överhettning. En brand vid matlagning ska inte släckas med vatten. Stäng av produkten och täck över lågorna med t.ex. brandfilt eller ett lock.
- FÖRSIKTIGHET: Produkten får inte strömförsörjas via en extern kopplingsanordning, såsom en timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av med ett verktyg.

- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- Placera inte metallföremål såsom knivar, gafflar, skedar eller lock på hällen. De kan bli mycket heta.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.
- Efter användning ska hällen stängas av med kontrollen. Förlita dig inte på kokkärlsdetektorn.
- Använd inte ångrengöring och vattenspray för att rengöra produkten.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation och elektrisk anslutning



WARNING!

Endast en kvalificerad person får installera och ansluta denna produkt.



WARNING!

Det finns risk för personskador, elstöt, brand eller skador på produkten.

Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten. Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.

Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.

Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.

Installera eller använd inte en skadad produkt.

Avlägsna allt förpackningsmaterial.

Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täkta skor.

Skydda apparatens undersida från ånga och fukt. Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt orsakar att den sväller.

Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.

Produkten har fläktar som kyler ner i botten.

Om produkten är installerad ovanför en låda:

- Förvara inga smådelar eller pappersark som kan dras in, för att undvika risken för att skada fläkten eller påverka kylsystemet.
- Se till att avståndet mellan apparatens undersida och föremål som förvaras i lådan uppgår till minst 2 cm.

Ta bort eventuella separeringspaneler installerade i skåpet under produkten.

Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten.

Se till att de värden som anges på märkskylten överensstämmer med elnätets värden.

Kontrollera att apparaten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.

Produkten måste jordas.

Se till att ett skydd mot elchock är installerat.

Använd korrekt kabel för den elektriska huvudledningen. Använd klämman för dragavlastning på kabeln.

Använd inte grenuttag eller förlängningskablar.

Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten eller kabeln. Förhindra trassel avseende kabeln för den elektriska huvudledningen.

Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta produkten eller det heta kokkärlet när du ansluter produkten till ett närliggande uttag.

Anslut stickkontakten till eluttaget endast i slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.

Skyddet mot elchock för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.

Dra inte i kabeln för att koppla från produkten från elnätet, ta alltid tag i kontakten. Anslut inte stickkontakten om eluttaget sitter löst.

Använd endast korrekta isoleringsenheter: ledningsbrytare, säkringar (skruvsäkringar ska tas ut ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.

Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet som gör att du kan koppla bort produkten från elnätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

2.2 Användning och skötsel



WARNING!

Det finns risk för personskador, brännskador, elstöt, brand, explosion eller skador på produkten.

Ändra inte produktens specifikationer

Ta bort allt förpackningsmaterial, märkningsetiketter och skyddsfilm (om tillämpligt) före första användning.

Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.

Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.

Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.

När du lägger maten i het olja kan den stänka.

Fetter och olja kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.

Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka självantändning.

Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur jämfört med olja som används för första gången.

Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärler eller utan kokkärler.

Låt inte heta kokkärler stå på kontrollpanelen.

Lägg inte på några värmskydd på hällens glasyta.

Låt inte kokkärler torrkoka.

Använd inte aluminiumfolie eller andra material mellan kokyten och kokkärlet, såvida inte annat anges av tillverkaren av denna produkt.

Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren för denna produkt.

Kokkärler av gjutjärn eller med skadad botten kan orsaka repor på glaset/glaskeramiken. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.

Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.

Stäng av produkten och låt den svalna före rengöring.

Rengör produkten med en fuktig mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte skrovliga föremål, grova rengöringsdynor, lösningsmedel eller metallföremål, om inte annat anges.

När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsprodukter, såsom temperatur, vibrationer och fuktighet, eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten. Använd endast originalreservdelar.

2.3 Avyttring



WARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

Kontakta din kommun för information om hur produkten ska kasseras.

Koppla ur produkten från eluttaget.

Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

3. INSTALLATION

3.1 Före installationen

Innan du installerar hällen ska du anteckna informationen nedan från typskylten. Typskylten sitter nertill på hällen.

Serienummer

3.2 Inbyggnadshällar

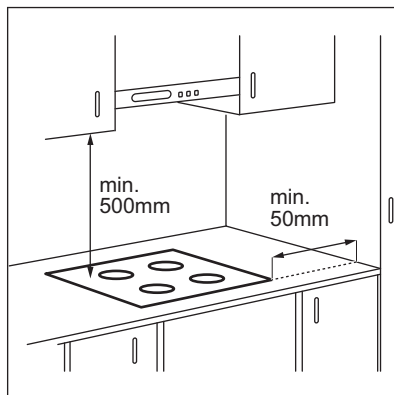
Inbyggnadshällar får endast användas efter installation i lämpliga inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

3.3 Anslutningskabel

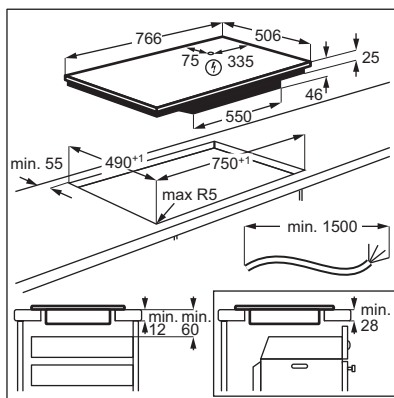
- Hällen är försedd med en nätkabel.
- För att ersätta den skadade nätkabeln, använd kabeltyp: H05V2V2-F som motstår temperaturer på 90 °C eller högre. Kontakta ett auktoriserat servicecenter. Nätkabeln får endast bytas ut av en behörig elektriker.

3.4 Montering

Om du installerar hällen under en köksfläkt, se monteringsanvisningarna för fläkten angående minsta avstånd mellan produkterna.

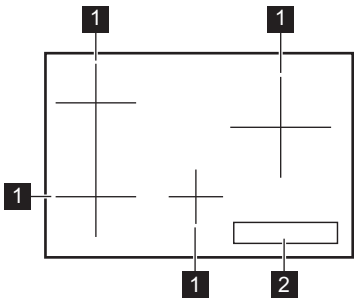


Om produkten har installerats ovanför en låda kan hällens ventilation värma upp det som förvaras i lådan när hällen används.



4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Hällens layout



- 1** Induktionskokzon
- 2** Kontrollpanel

4.2 Symboler på kontrollpanelen och displayen

Symbol	Beskrivning
ⓘ	För att aktivera och inaktivera hällen.
🔒	För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.
	Paus. För att ställa in alla aktiva tillagningszoner på lägsta värmeläge.
🕒	För att välja tillagningszon.
—🕒+	För att öka eller minska tiden.
[]	Bridge. För att ansluta två tillagningszoner till vänster så att de fungerar som en.
P	PowerBoost. För att aktivera och avaktivera maximal värmeinställning.
0	Tillagningszonen är avstängd.
1 9	Tillagningszonen är aktiv. På displayen visas den aktuella värmeinställningen.
P	Maximal värmeinställning är aktiverad. PowerBoost är på.
R	Automatisk uppvärmning är på.
L	Kontrollpanelen är låst. Lås / Barnsäkerhetslås är på.
u	Paus är på.
H	En tillagningszon är fortfarande varm (restvärme).

Symbol	Beskrivning
	Automatisk avstängning är på.
 + siffra	Ett fel har uppstått.
	Det är fel på kokkärlet.



För mer information om funktionerna, se den fulla versionen av användarhandboken online.

5. DAGLIG ANVÄNDNING

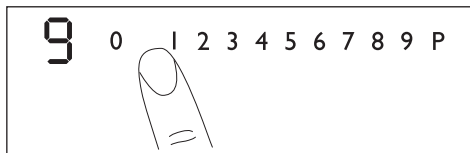
5.1 Aktivera och avaktivera

Tryck på  i 1 sekund för att sätta på eller stänga av hällen.

5.2 Värmeläge

För inställning eller ändring av värmeläge:

Tryck på inställningslisten vid rätt värmeläge eller flytta fingret längs med inställningslisten tills du når rätt värmeläge.



5.3 Använda kokzonerna

Ställ kokkärlet på korset / fyrkanten som är markerad på kokytan. Täck korset/fyrkanten helt. Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten. Du kan använda ett stort kokkärl på två kokzoner samtidigt.

5.4 Tidtagning

- Nedräkningstimer

Du kan använda den här funktionen för att ställa in tiden för en enda tillagningssession.

Ställ först in värmeställningen för kokzonen, ställ därefter in funktionen.

Ställa in kokzonen: tryck på  flera gånger tills indikatorn för en kokzon tänds.

För att aktivera eller ändra tiden: tryck på  eller  för timern för att ställa in tiden (00 - 99 minuter). När indikatorn för kokzonen börjar blinka räknas tiden ned.

För att se återstående tid: tryck på  för att ställa in kokzonen. Kokzonens indikator börjar blinka. På displayen visas den återstående tiden.

För att avaktivera funktionen: tryck på  för att ställa in kokzonen och tryck därefter på . Den kvarvarande tiden räknas ner till 00. Kokzonens indikator slocknar.



En ljudsignal hörs och 00 blinkar när sluttiden uppnåtts. Kokzonen avaktiveras.

För att stänga av ljudet: tryck på .

6. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

6.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan påverkar inte hällens funktion.
- Rengör hällens yta med lämpligt rengöringsmedel.
- Använd en speciell skrapa för glaset.

6.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, socker och mat som innehåller

socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.

- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.
- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten och vinäger och rengör glasytan med en trasa.

7. FELSÖKNING

7.1 Vad gör jag om...



Om du inte kan lösa problemet nedan, se den fulla versionen av bruksanvisningen online eller kontakta ett auktoriserat servicecenter.

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att hällen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
	Säkringen har gått.	Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
	Du har inte ställt in värmeinställningen på 10 sekunder.	Aktivera hällen igen och ställ in värmeinställningen på mindre än 10 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller fler touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.
	Det finns vatten- eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
Ett konstant pipljud hörs.	Den elektriska anslutningen är felaktig.	Dra ur elkontakten. Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.
En ljudsignal hörs och hällen stängs av. En ljudsignal hörs när hällen stängs av.	Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.	Ta bort föremålet från touchkontrollerna.

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
Värmeinställningen ändras mellan två nivåer eller så kan du inte välja maximalt värmeinställningen för en av kokzonerna.	Effektreglering är på. De andra zonerna förbrukar maximal effekt. Din håll fungerar som den ska.	Minska värmeinställningen för de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas. Se "Effektreglering" i den fullständiga versionen av bruksanvisningen online.
Kontrollpanelen är varm när du rör vid den.	Kokkärlet är för stort eller så står det för nära kontrollpanelen.	Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möjligt.
 tänds.	Det finns inget kokkärl på zonen.	Ställ kokkärlet på zonen.
	Kokkärlet täcker inte zonmarkeringarna.	Se till att kokkärlet täcker zonmarkeringarna helt.
	Kokkärlet passar inte.	Använd kokkärl som är lämpliga för induktionshällar.
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se "Tekniska data".
 och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Stäng av hällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om  visas igen ska du dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet fortsätter.

8. TEKNISKA DATA

8.1 Produktdekal

Modell DKEI8470XB
 Typ 62 D4A 01 AA
 Induktion 7.35 kW
 Serienr.....
 Dieter Knoll Collection

PNC 949 594 477 01
 220–240 V/400 V 2N 50–60 Hz
 Tillverkad i: Tyskland
 7.35 kW



8.2 Specifikation för kokzonerna

Kokzon	Nominell effekt (max värmeålagring) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximal varaktighet [min]	Kokkärlets diameter [mm]
Vänster fram	2300	3200	10	125 - 210
Vänster bak	2300	3200	10	125 - 210
Mittre fram	1400	2500	4	125 - 145
Höger bak	2300	3600	10	180 - 240

Kokzonernas effekt kan skilja sig en aning från uppgifterna i tabellen. Den ändras efter kokkärlets material och mått.

För optimalt matlagningsresultat använd inte kokkärl större än diametern i tabellen.

9. ENERGIEFFEKTIVITET

9.1 Produktinformation*

Modellidentifiering	DKEI8470XB		
Typ av häll	Inbyggnadshäll		
Antal kokzoner	4		
Uppvärmningsmetod	Induktion		
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster fram	21,0 cm	
	Vänster bak	21,0 cm	
	Mittre fram	14,5 cm	
	Höger bak	24,0 cm	
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram	179,6 Wh/kg	
	Vänster bak	189,1 Wh/kg	
	Mittre fram	180,2 Wh/kg	
	Höger bak	185,2 Wh/kg	
Hällens energiförbrukning (EC electric hob)	183,5 Wh/kg		

* För Europeiska unionen enligt EU-förordning 66/2014. För Belarus enligt STB 2477-2017, bilaga A. För Ukraina enligt 742/2019.

EN 60350-2 - Ugnar för hushållsbruk - Del 2: Hällar - Metoder för mätning av prestanda.

Energimätningarna för kokområdet identifieras av markeringarna för respektive kokzon.

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.
- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan du aktiverar den.
- Ställ ett mindre kokkärl på mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

9.2 Energibesparing

Du kan spara energi vid vardagsmatlagningen om du följer nedanstående tips.

9.3 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå lämpligt strömsparläge

Strömförbrukning i fränläge	0.3 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	2 min

10. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng

inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

