



Gebrauchsanweisung

DD60-IN7204FLX / DD77-IN7204FLX

Inhalt

1. Liste	1
2. Sicherheitshinweise	2
3. Heiztechnik	5
4. Beschreibung der Zubehördiagramme	5
5. Produktaufbau	6
6. Bedienung	6
7. Schutzhinweise	10
8. Reinigung und Wartung	12
9. Störungsanzeige und Überprüfung des Induktionskochfelds	13
10. Installation	16
11. Gewährleistungsbedingungen	21

1. Liste

Name	Menge
Produkt	1
Gebrauchsanweisung	1

So verwenden Sie einen Induktionsherd richtig:

Schritt 1: Nach dem Einstecken in den Standby-Modus wechseln.

Schritt 2: Passendes Kochgeschirr für das Induktionskochfeld auswählen.

Schritt 3: Leistungsstufe durch Verschieben des Reglers einstellen.

Schritt 4: Mit der Timer-Funktion die Zeit einstellen.

Schritt 5: Die Kindersicherung leuchtet auf, und das Gerät lässt sich nur ein- und ausschalten.

Zum Entsperren die Kindersicherung 3 Sekunden lang drücken.

Schritt 6: Nach dem Kochen die Einschalttaste drücken, um das Gerät auszuschalten. Wenn die Oberflächentemperatur 60 °C überschreitet, blinkt das Zeichen „H“ so lange, bis die Temperatur wieder unter 60 °C sinkt. Der Lüfter läuft dann 3–5 Minuten weiter.

Schritt 7: Warten Sie, bis die Oberfläche abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen. Bitte beachten Sie: Wiederholter Gebrauch ohne gründliche und rechtzeitige Reinigung erschwert die Reinigung von Ölflecken.

Es wird empfohlen, die Oberfläche nach jedem Gebrauch zu reinigen.

LESEN SIE VOR DER VERWENDUNG ALLE INFORMATIONEN.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen nur dann benutzt werden, wenn sie von einer Aufsichtsperson in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

Die Festverdrahtung muss gemäß den Verdrahtungsvorschriften mit einer Trennvorrichtung ausgestattet sein.

- Während des Betriebs kann die Temperatur der Oberflächen sehr hoch sein.

ACHTUNG:

- Um Gefahren zu vermeiden, wenden Sie sich bei einem Produktausfall bitte zur Reparatur an ein Reparaturzentrum in Ihrer Nähe.
- Die Installation und der Austausch der Maschine oder von Teilen des Geräts müssen von Fachleuten durchgeführt werden. Hersteller und Händler haften nicht für Verletzungen oder Sachschäden, die durch unsachgemäße Installation, unsachgemäßen Gebrauch oder unsachgemäße Wartung entstehen.
- Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht in den Warmhaltebereich gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und in Innenräumen vorhergesehen.
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird und bevor Sie es reinigen, ziehen Sie zuerst den Netzstecker und das Gerät aus der Steckdose.
- Um Stromschlägen zu vermeiden: Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Das Gerät ist ausschließlich für den in der Gebrauchsanweisung beschriebenen Zweck bestimmt. Verwenden Sie das Gerät oder Teile davon nicht außerhalb des vorgesehenen Verwendungszwecks, um Risiken zu vermeiden.
- Die Verwendung von Zubehör, das vom Gerätehersteller nicht empfohlen oder verkauft wird, kann zu Verletzungsgefahr führen.

- Die zerlegten Verpackungsmaterialien (Plastiktüten, Schaumstoff, Kunststoffteile usw.) sollten außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da sie Schäden oder Gefahren verursachen können.
- Dieses Kochfeld ist mit Kühlventilatoren und mit einer Entlüftung unter der Arbeitsplatte ausgestattet. Befindet sich unter der Arbeitsplatte eine Schublade, legen Sie kein Papier, keine kleinen und leichte Gegenstände hinein, da diese vom Ventilator angesaugt werden könnten, wodurch dieser beschädigt wird und/oder seine Funktion beeinträchtigt wird.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie zum Schutz von Teilen des Kochfelds.
- Halten Sie den Bereich um das Kochfeld frei von brennbaren Materialien (Kunststoff, Papier usw.) oder brennbaren Flüssigkeiten, die Feuer fangen könnten.
- Nach der Benutzung des Kochfelds sollten Sie es mit der Bedientaste ausschalten. Verlassen Sie sich nicht darauf, dass das Kochfeld erkennt, dass kein Topf vorhanden ist, und es sich automatisch abschaltet.
- Erhitzen Sie den ungeöffneten, versiegelten oder luftdichten Behälter nicht, da er sich beim Erhitzen ausbreiten kann.
- Das Kochfeld ist mit einer Kindersicherung ausgestattet. Dadurch kann man eine unsachgemäße Verwendung durch Kinder und andere verhindern, als auch ein versehentliches Starten des Kochfelds während der Reinigung.
- Blockieren Sie während des Gebrauchs nicht den Lufteinlass der Haube und lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Lufteinlasskasten fließen.
- Der Rundfilter unter dem Metallgitter muss regelmäßig gereinigt werden, um eine gute Saugwirkung zu gewährleisten. Bitte stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Reinigung ausgeschaltet wurde.
- Denken Sie immer daran, vor jeder Reinigungs- oder Wartungsarbeit sicherzustellen, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, indem Sie das Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
- Vermeiden Sie Flammen unter der Dunstabzugshaube.
- Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Herd mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen.
- Versuchen Sie niemals, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme anschließend, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienst ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.



Vorsicht, heiße Oberfläche



ACHTUNG:

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß.
- Vermeiden Sie das Berühren der Heizelemente.
- Kinder unter 8 Jahren sind vom Gerät fernzuhalten, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt
- Die Verwendung eines Dampfreinigers ist nicht zulässig.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernbedienung vorgesehen.
- Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen ablegen.



ACHTUNG:



Entsorgen Sie Elektrogeräte nicht im unsortierten Hausmüll, sondern nutzen Sie die dazugehörigen Sammelstellen/Recyclinghöfe.

Informationen zu den verfügbaren Sammelsystemen/Recyclinghöfen erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Wenn Elektrogeräte auf Mülldeponien oder Müllhalden entsorgt werden, können gefährliche Stoffe ins Grundwasser gelangen und so Ihre Gesundheit und Ihr Wohlbefinden schädigen.

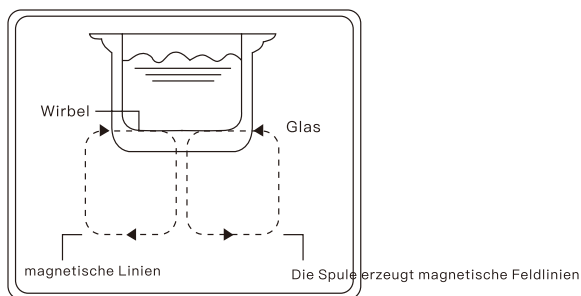
3. Heiztechnik

Vielen Dank, dass Sie sich für die Produkte unserer Induktionskochfeld-Kombinationsserie entschieden haben. Bitte lesen Sie dieses Gebrauchsanweisung vor der Verwendung sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen sorgfältig auf.

1. Einleitung

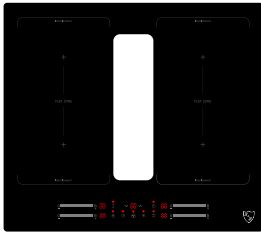
1.1 Die Produkte der Kochfeldkombinationsserie unseres Unternehmens verfügen über zwei Heizmethoden:

a. Einsatz fortschrittlicher elektromagnetischer Heiztechnologie: Das Funktionsprinzip basiert auf der magnetfeldinduzierten Wirbelstromheizung. Dabei wird durch eine Spule ein Magnetfeld erzeugt. Wenn die magnetische Kraft des Magnetfelds den Boden des Eisentopfs durchdringt, entstehen unzählige kleine Wirbelströme, die den Topf selbst schnell aufheizen und so das Essen im Topf erhitzen. Zu den Merkmalen gehören schnelles Aufheizen, hoher thermischer Wirkungsgrad, keine offene Flamme, kein Rauch, keine schädlichen Gase, keine Wärmestrahlung in die Umgebung und hohe Sicherheit.

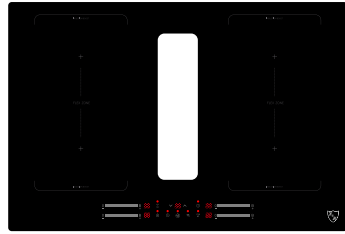


4. Beschreibung eines Zubehördiagramms

Modellname	Spannung	Leistung	Produktgröße	Ausschnittgröße
DD60-IN7204FLX	220-240V ~ 50/60Hz	7200W	590*520*208mm	565*500mm
DD77-IN7204FLX	220-240V ~ 50/60Hz	7200W	770*520*208mm	750*500mm

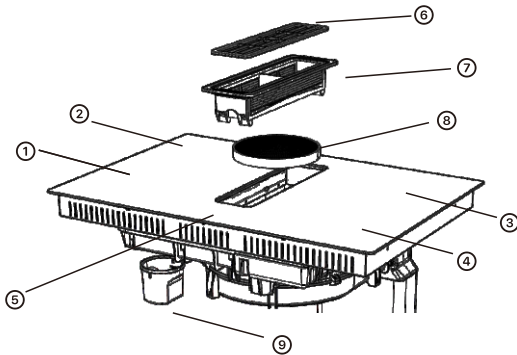


DD60-IN7204FLX



DD77-IN7204FLX

5. Produktstruktur



1-4: Kochzone

5 Bedienfeld

6 Metallgitter

7 Lufteinlasskasten

8 Filterelement

9 Spulenbecher

6. Bedienung

6.1. Aufbau des Bedienfelds



6.2 Funktionserklärung

	An/Aus		Leistung/Timer reduzieren
	Timer		Leistung/Timer erhöhen
	Leistungsstufe der Haube		Kindersicherung
	Leistungssteigerung der Haube		Flexi-Zone
	Pause des Kochfelds		

6.3 Bedienungsanleitung

6.3.1 An/Aus

1) Berühren Sie die Taste „EIN/AUS“. Ein Piepton ertönt. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

Wenn innerhalb von 30 Sekunden keine Bedienung erfolgt, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

2) Im Standby-Modus zeigt die Anzeige „--“ an.

6.3.2 Leistungsanpassung

Verschieben Sie den Leistungsbalken “ 0 ██████████ B ” der gewünschten Kochzone, um die Leistung anzupassen.

Die Leistungsstufen reichen von P1 bis B. Bitte beachten Sie, dass das Gerät während der Boost-Funktion 5 Minuten lang mit maximaler Leistung läuft. Nach 5 Minuten wird die Leistung automatisch auf Stufe 9 reduziert.

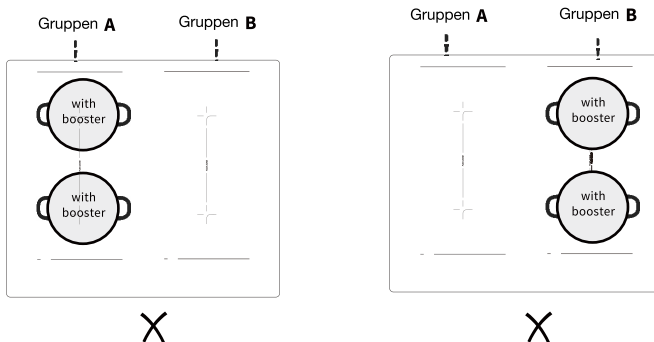


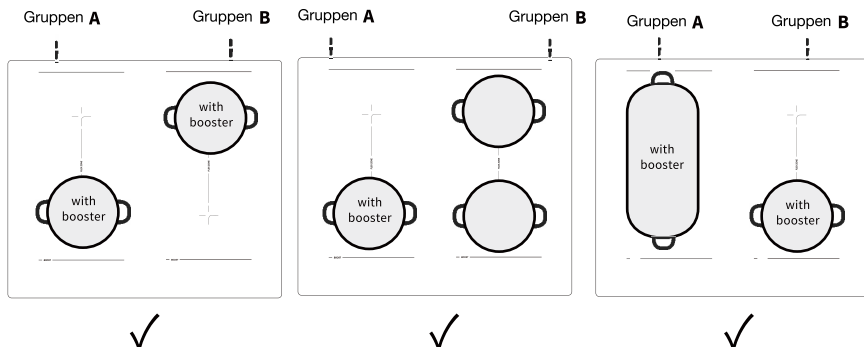
Netzsicherheitsbeschränkung für die Booster-Funktion



Fast alle Kochzonen sind Booster-fähig.

Das Kochfeld ist jedoch aus Gründen der Leistungsverteilung in drei Gruppen unterteilt. Für die Gruppen A und B gilt Folgendes: Der Betrieb beider Zonen einer Gruppe mit aktiviertem Booster ist nicht möglich (siehe Abbildung).

Wenn der Booster für beide Zonen aktiviert ist, werden diese automatisch auf die Leistungsstufe eingestellt







6.3.3 Automatische Leistungsanpassung der Haube Bei jedem  Einschalten der Maschine wird die Dunstabzugshaube automatisch aktiviert. Wenn Sie“  ”berühren, wird die Leistung der Dunstabzugshaube automatisch an die Leistung des Kochfelds angepasst. Die Gesamtleistung der Dunstabzugshaube beträgt Stufe 5. Nachfolgend finden Sie Details zur Leistung der Dunstabzugshaube und der Leistung des Kochfelds.

Leistungsstufe der Haube	Kochfeldleistung
F 1 (schaltet sich nach 30s automatisch ab)	P0
F1	P1-P2
F2	P3-P4
F3	P5-P6
F4	P7-P8
F5	P9-Boost




Wenn sich das Induktionskochfeld in der Position P0 befindet, stoppt der Motor der Haube mit einer Verzögerung von 30 Sekunden.

6.3.4 Boost-Funktion der Haube

Berühren Sie die Leistungsanpassungsbeschriftung“  ” um vom Automatikmodus in den Boost-Modus“  ”zu wechseln.

Die Leistung der Dunstabzugshaube kann sofort das Maximum erreichen.

6.3.5 Timer

Berühren Sie “”, “” oder “” um die Zeit um 1 Minute zu erhöhen oder zu verringern.


Der Timer reicht von 0 bis 99 Minuten. Nach Ablauf der Zeit kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück und stoppt den Heizvorgang. Der Standardtimer ist 30 Minuten.

[ACHTUNG]


Wählen Sie immer zuerst die gewünschte Kochzone aus, bevor Sie den Timer verwenden!

Wenn mehrere Kochzonen mit Timer eingestellt sind, zeigt die Timer-Anzeige die kürzeste Zeit an, z. B. Zone 1 mit Timer 1 Minute, Zone 2 mit Timer 5 Minuten und Timer-Anzeige „01“.



6.3.6 Kindersicherung

Berühren Sie “” - Das Gerät wechselt in den Sperrmodus. Alle Tasten außer „EIN/AUS“ sind gesperrt. Diese Funktion verhindert versehentliche Bedienung. Berühren Sie die Sperrtaste erneut 3 Sekunden lang, um den Sperrmodus aufzuheben.

6.3.7 Pause des Kochfelds

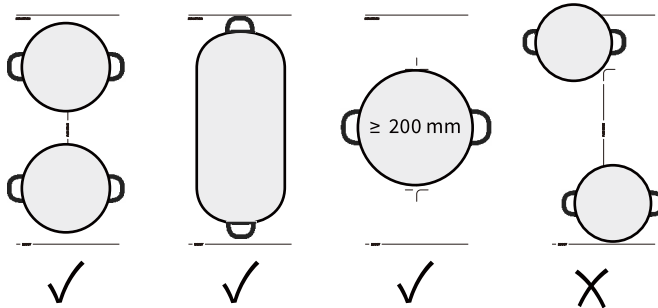
Während des Kochvorgangs können Sie den Kochvorgang durch Berühren von “” vorübergehend unterbrechen. Die digitale Anzeige blinkt dann kontinuierlich. Nach einer Pause von 5 Minuten und anderen Vorgängen schaltet sich das Gerät automatisch ab.

6.3.8 Flexi-Zone

Wählen Sie zunächst die gewünschte Kochzone und berühren Sie “”. Die Zonen einer Seite werden gleichzeitig aktiviert. Die Standardleistungsstufe der Flexi-Zone ist „P5“. Sie können die Leistungsstufe durch Verschieben des Reglers anpassen. Berühren Sie “” erneut um die Flexi-Cooking-Funktion abzubrechen.

Wichtiger Hinweis: Beim Flexzonenbetrieb muss das Kochgeschirr mittig auf der Kochzone platziert werden, damit beide Kochzonen gleichmäßig abgedeckt sind.

Beispiele für eine gute und schlechte Platzierung von Kochgeschirr:



7. Schutzhinweise

1. Übertemperaturschutz

Ein eingebauter Temperatursensor überwacht die Temperatur im Induktionskochfeld. Bei zu hoher Innentemperatur reduziert das Gerät die Leistung oder stoppt die Heizung, um die inneren Komponenten zu schützen.

2. Restwärmewarnung

Wenn das Kochfeld längere Zeit in Betrieb war, bleibt Restwärme auf der Oberfläche zurück. Das Gerät zeigt „H“ an, um den Benutzer zu warnen, die Oberfläche nicht zu berühren, bevor das Gerät abkühlt.

3. Kochanleitung

Seien Sie beim Braten vorsichtig, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen. Bei extrem hohen Temperaturen entzünden sich Öl und Fett spontan und stellen eine ernsthafte Brandgefahr dar.

4. Wärmeeinstellungen

Die folgenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von verschiedenen Faktoren ab, darunter Ihrem Kochgeschirr und der Menge, die Sie zubereiten. Probieren Sie Ihr Induktionskochfeld aus, um die für Sie passenden Einstellungen zu finden. .

Heat Setting	Suitability
1-2	<ul style="list-style-type: none"> ● Leichtes Erwärmen kleiner Lebensmittelmengen ● Schmelzen von Schokolade, Butter usw. ● Leichtes Köcheln.
3-4	<ul style="list-style-type: none"> ● Aufwärmen ● Schnelles Köcheln
5-6	<ul style="list-style-type: none"> ● Pfannkuchen braten
7-8	<ul style="list-style-type: none"> ● Pasta kochen
9-b	<ul style="list-style-type: none"> ● Anbraten ● Suppe kochen ● Wasser zum kochen bringen

8. Reinigung und Wartung

Art der Verschmutzung	Vorgehensweise und Details	Wichtig!
Alltägliche Verschmutzungen der Glasoberfläche (Fingerabdrücke, Flecken, Speisereste oder nicht zuckerhaltige Flüssigkeiten).	<ul style="list-style-type: none"> ● Schalten Sie das Kochfeld aus. ● Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist. ● Reinigen Sie das Glas mit einem weichen Tuch. ● Spülen Sie gründlich nach und entfernen Sie alle Reinigungsrückstände. ● Trocknen Sie die Kochfläche mit einem sauberen Stoff- oder Küchentuch. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld nicht heiß ist. ● Scheuerschwämme, manche Nylonschwämme und scharfe/scheuernde Reinigungsmittel verursachen Kratzer im Glas. ● Prüfen Sie die Herstellerangaben zur Eignung für Glasoberflächen. ● Reinigungsreste immer vollständig entfernen. Andernfalls kann die Kochfläche beschädigt werden.
Übergelaufene, geschmolzene und heiße Zuckerreste auf der Glasoberfläche	<ul style="list-style-type: none"> ● Entfernen Sie diese sofort mit einem für Glaskeramik-Kochfelder geeigneten Spachtel, Schaber oder Rasierklingschaber. Schalten Sie das Kochfeld aus. Halten Sie den Schaber in einem 30°-Winkel zum Kochfeld und schaben Sie die Verschmutzungen auf eine kühle Stelle des Kochfelds. Entfernen Sie die verschmutzte Stelle mit einem Geschirrtuch oder Küchenpapier. Reinigen, spülen und trocknen Sie das Glas wie unter „Alltägliche Verschmutzungen“ beschrieben. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Achten Sie darauf, sich nicht an heißen Kochzonen zu verbrennen. ● Beachten Sie, dass die Klingen der Schaber extrem scharf sind und Verletzungen verursachen können. Bewahren Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern auf. ● Entfernen Sie derartige Verschmutzungen so schnell wie möglich, um zu verhindern, dass sie am Glas haften bleiben und es beschädigen

<p>Überläufe am Bedienfeld</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Schalten Sie das Kochfeld aus. ● Saugen Sie Flüssigkeiten mit einem weichen Tuch auf. ● Wischen Sie den Touch-Bedienbereich mit einem sauberen, feuchten Tuch oder einem weichen Schwamm ab. ● Trocknen Sie den Bereich vollständig mit einem Stoff- oder Papiertuch. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Wenn das Bedienfeld verschmutzt ist, kann sich das Kochfeld ausschalten. ● Das Bedienfeld funktioniert möglicherweise nicht, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Wischen Sie den Bereich vollständig trocken, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.
--------------------------------	--	---

9. Störungsanzeige und Überprüfung für Induktionskochfeld

Problem/Störung	Mögliche Ursache	Lösung
<p>Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.</p>	<p>Kein Strom</p>	<p>Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist und dass diese intakt ist.</p> <p>Prüfen Sie, ob es in Ihrem Haus oder in Ihrer Gegend zu einem Stromausfall gekommen ist.</p> <p>Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.</p>
	<p>PCB-Platinenfehler</p>	<p>Wenden Sie sich an einen zertifizierten Elektriker.</p>
<p>Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.</p>	<p>Die Steuerung ist gesperrt/die Tastensperre wurde aktiviert.</p>	<p>Entsperren Sie das Bedienfeld. Siehe Kapitel „Sicherheit“.</p>
<p>Die Touch-Bedienung ist schwer zu bedienen.</p>	<p>Auf den Bedienelementen befindet sich ein leichter Wasserfilm</p>	<p>Stellen Sie sicher, dass der Bereich der Touch-Steuerung trocken ist.</p>
	<p>Zum Berühren der Bedienelemente verwenden Sie Ihre Fingerspitze.</p>	<p>Den Fingerballen beim Berühren der Bedienelemente verwenden.</p>
<p>Einige Tasten funktionieren nicht./ Das Display funktioniert nicht normal.</p>	<p>Platinen-/Anzeigefehler</p>	<p>Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und schließen Sie es nach kurzer Zeit wieder an.</p> <p>Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen zertifizierten Elektriker.</p>

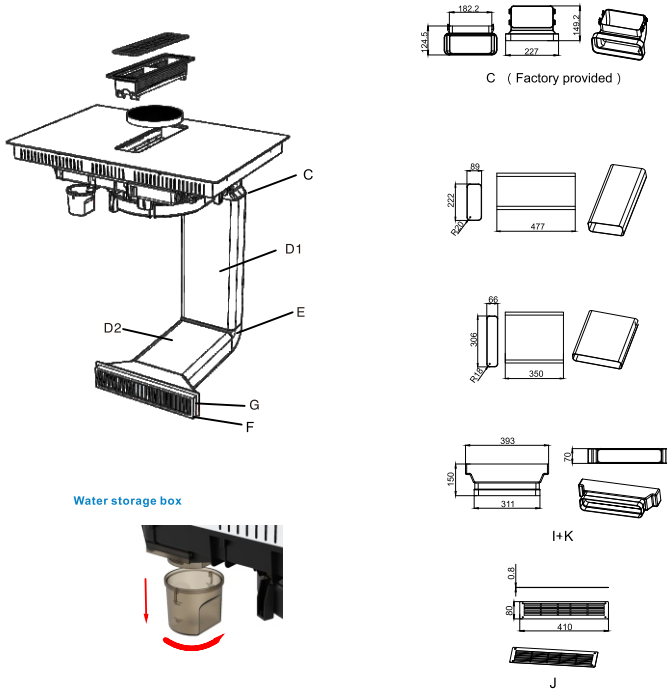
Die Betriebsanzeige funktioniert, aber der Heizvorgang startet nicht.	Überhitzung des Kochfelds	Achten Sie darauf, dass die Belüftungswege nicht blockiert sind und die Umgebungstemperatur nicht zu hoch ist.
	Der Kühllüfter funktioniert nicht.	Kontaktieren Sie einen zertifizierten Elektriker
	Technischer Fehler	
Das Kochgeschirr wird nicht erhitzt und das Symbol „U“ wird angezeigt.	Das Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet oder wird nicht erkannt.	Verwenden Sie induktionsgeeignetes Kochgeschirr in der für die gewünschte Kochzone passenden Größe und positionieren Sie es richtig. Siehe Kapitel Kochgeschirr.
Der Betrieb stoppt plötzlich und das Symbol „U“ wird angezeigt.	Die automatische Erkennungsfunktion ist fehlgeschlagen.	Wenden Sie sich an einen zertifizierten Elektriker.
Das Glas wird zerkratzt.	Es wird Kochgeschirr mit rauen Kanten verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden.
	Es werden ungeeignete, scheuernde Scheuer- oder Reinigungsmittel verwendet.	Siehe das Kapitel Reinigung.
Manche Pfannen oder Töpfe machen knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten verschiedener Metalle vibrieren unterschiedlich).	Dies ist harmlos und normal.
Bei Betrieb mit hoher Leistung ist ein leises Brummen zu vernehmen.	Dies kann durch die Induktionstechnik verursacht werden.	Dies ist normal, aber durch Reduzierung der Leistungsstufe sollte das Geräusch leiser werden oder ganz verschwinden.
Lüftergeräusch(e)	Ein im Kochfeld integrierter Kühllüfter verhindert eine Überhitzung der Elektronik. Bei Bedarf läuft er auch nach dem Ausschalten des Kochfelds weiter.	Dies ist normal und für einen fehlerfreien Betrieb erforderlich. Trennen Sie das Gerät nicht von der Stromversorgung, während der Lüfter läuft.

Ungewöhnliche Lüftergeräusche	Der Kühllüfter ist beschädigt.	Wenden Sie sich an einen zertifizierten Elektriker.
Das Kochfeld bzw. die Kochplatte schaltet sich plötzlich ab, ein Signalton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt.	Technischer Fehler / Codebedeutung siehe folgende Tabelle	Notieren Sie den Fehlercode, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und wenden Sie sich an einen zertifizierten Elektriker.

Fehlercode	Bedeutung	Lösung
U	Es wurde kein geeignetes Kochgeschirr identifiziert	Platzieren Sie geeignetes Kochgeschirr mittig auf der entsprechenden Kochzone (siehe Kapitel Kochgeschirr)
E1	Spannung zu niedrig, 85 V (± 10 V)	Überprüfen Sie die Stromversorgung. Wenn alles in Ordnung ist, schalten Sie das Kochfeld wieder ein.
E2	Spannung zu hoch, 285 V (± 10 V)	
E3	Fehlermeldung des Kochfeldsensors / Kurzschluss	Kontaktieren Sie den Kundendienst oder einen zertifizierten Elektriker.
E4	Fehlermeldung des IGBT-Sensors / Kurzschluss	
E5	Überhitzung des Kochfelds	Warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist und schalten Sie es dann wieder ein.
E6	IGBT-Überhitzung	Warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist und schalten Sie es dann wieder ein.
E7	Fehlfunktion des Kochfeldsensors	Kontaktieren Sie den Kundendienst oder einen zertifizierten Elektriker.
Er	Kommunikationsfehler zwischen Display und Mainboard	
Et	Überlaufschutz	Reinigen Sie verschüttete Flüssigkeiten (auf dem Bedienfeld) und schalten Sie das Kochfeld wieder ein.

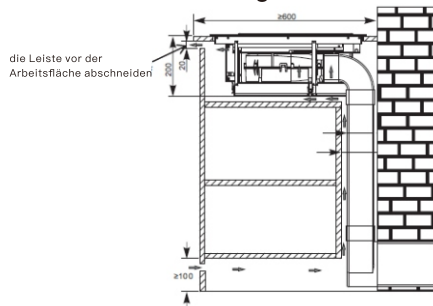
10. Installation

Hinweis: Die C-Schnittstelle wird vom Werk bereitgestellt, andere Rohre können vom Werk vorbereitet oder vom Käufer selbst erworben werden.

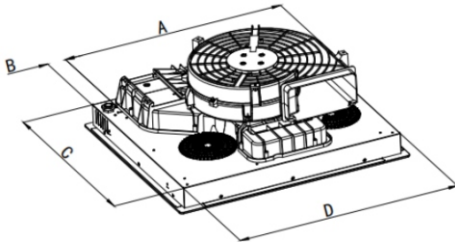


➤ Installations Tipps

Das Kochfeld kann auf einer ebenen Arbeitsfläche mit einer Dicke zwischen 30 und 40 mm eingebaut werden. Der Schrank darunter sollte ausreichend Platz für Ansaugstutzen, Gebläse Kammer, Zulauf- und Ablaufrohr usw. bieten und eine gute Belüftung und Wärmeableitung gewährleisten. Siehe Abbildung unten.

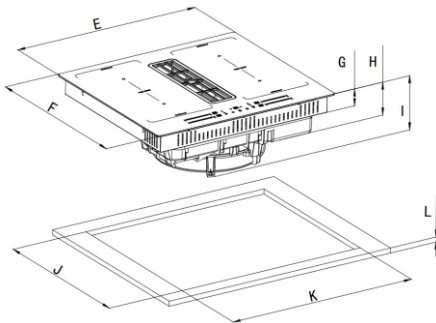


Modell: DD60-IN7204FLX



Maße:

Breite: A 455mm
B 45mm
D 556mm
Tiefe: C 490mm

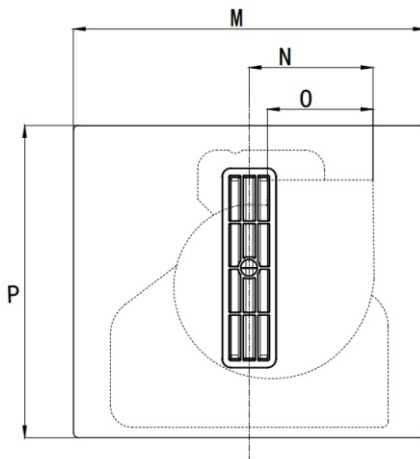


Maße:

Breite: E 590mm
Tiefe: F 520mm
Höhe: G 56mm
H 110mm
I 206mm

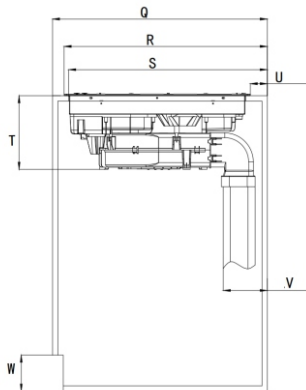
Ausschnitt:

Breite: K 565mm
J 500mm
L ≥ 10 mm



Maße:

Breite: M 590mm
N 207.5mm
O 177mm
Tiefe: P 520mm

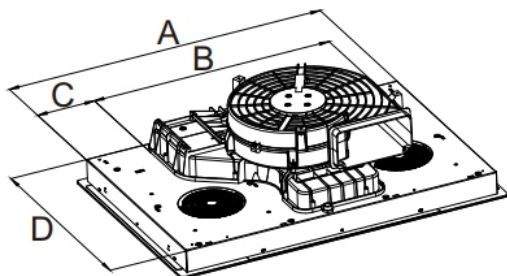


Maße:

Tiefe: Q 600+Xmm
 R 560+Xmm
 S 550+Xmm
 U 45+Xmm
 V ≥ 105 mm

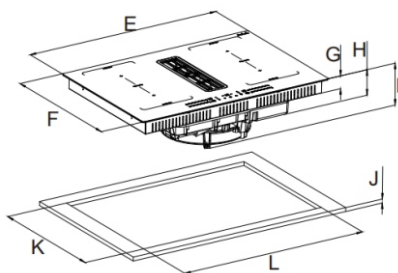
Höhe T 205mm
 W ≥ 100 mm

Modell: DD77-IN7204FLX



Maße:

Breite: A 730mm
 B 455mm
 C 132mm
 Tiefe: D 490mm

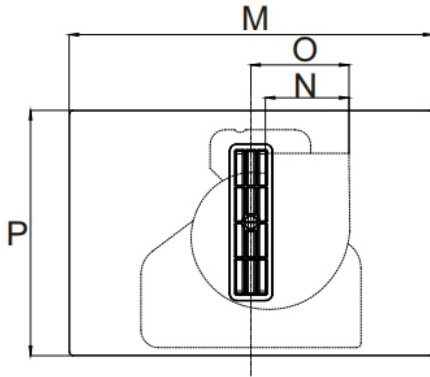


Maße:

Breite: E 770mm
 Tiefe: F 520mm
 Höhe: G 56mm
 H 110mm
 I 206mm

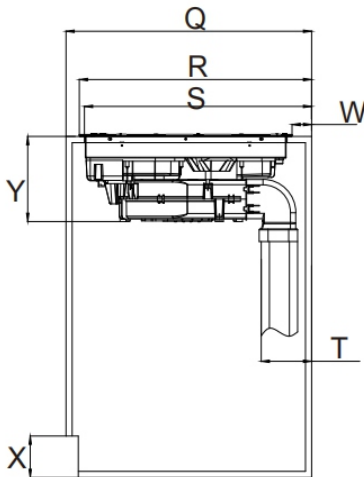
Ausschnitt:

Breite: K 750mm
 J 500mm
 L ≥ 10 mm



Maße:

Breite: M 770mm
 N 177mm
 O 207.5mm
 Tiefe: P 520mm



Maße:

Tiefe: Q 600+Xmm
 F 560+Xmm
 G 550+Xmm
 T 105mm
 W 45+Xmm

Höhe: X 100mm
 Y 205mm

Bitte beachten Sie folgendes:

„X“ bedeutet, dass die Einbaugröße an die tatsächliche Größe Ihres Schrankes angepasst wird.

Bei Verwendung der Dunstabzugshaube muss für eine ausreichende Belüftung des Raumes gesorgt werden. Es besteht Brandgefahr, wenn die Reinigung nicht gemäß den Anweisungen durchgeführt wird.

VORSICHT: Zugängliche Teile können bei der Verwendung mit Kochgeräten heiß werden. Die Luft darf nicht in einen Abzug geleitet werden, der zur Ableitung von Rauchgasen von Geräten dient.

Der Mindestabstand zwischen der Ablagefläche für das Kochgeschirr auf dem Kochfeld und dem untersten Teil der Dunstabzugshaube. Befindet sich dieses Gerät über einem Backofen oder einem anderen Gerät, muss dieser Abstand mindestens 65 cm betragen.

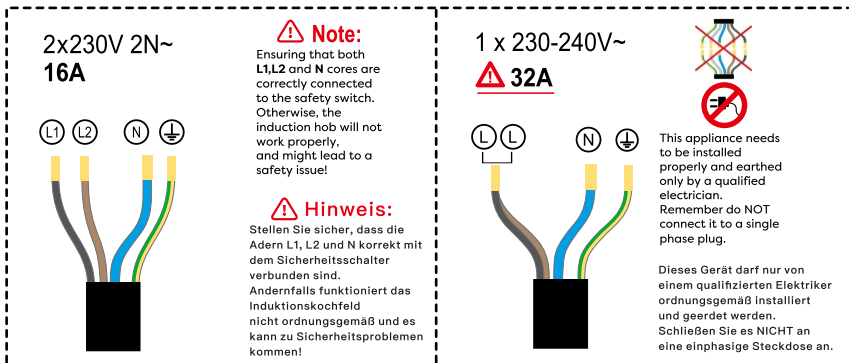
Der Abstand von 65 cm kann für nicht brennbare Teile der Dunstabzugshaube oder für Teile, die mit Schutzkleinspannung betrieben werden, verringert werden, sofern diese Teile bei Verformung keinen Zugang zu spannungsführenden Teilen ermöglichen. Die Vorschriften zur Abluft müssen eingehalten werden.

ACHTUNG: Dieses Gerät ist nicht für den Einsatz mit Gasherden vorgesehen.

Installations Tipps

- Kochfeld an das Stromnetz anschließen
- Stellen Sie sicher, dass die Angaben auf dem Typenschild (V) mit Ihrer Netzspannung übereinstimmen.

Der Anschluss an die Stromversorgung muss von einem qualifizierten Elektriker gemäß der einschlägigen Norm oder mit einem einpoligen Leitungsschutzschalter wie unten beschrieben erfolgen: Schließen Sie das Kochfeld bitte nicht eigenständig an, da dies zu einem Falschanschluss führen kann!



- Der elektrische Anschluss muss ordnungsgemäß und gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften erfolgen.
- Verwenden Sie zum Anschluss des Kochfelds an die Hauptstromversorgung keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweige, da diese zu Überhitzung und Brand führen können.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder eingeklemmt werden.
- Das Netzkabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle 75 °C überschreitet.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden.
- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss dies von einem qualifizierten Elektriker mit den richtigen Werkzeugen durchgeführt werden.

Nach der Installation dürfen das Anschlusskabel und die Unterseite des Kochfelds nicht mehr zugänglich sein.



11. Gewährleistungsbedingungen für den privaten Endverbraucher

Gewährleistungszeit:

Die Gewährleistungszeit beginnt mit dem Kaufdatum des Gerätes und endet nach 24 Monaten. Berücksichtigt werden alle Ansprüche, die innerhalb des Gewährleistungszeitraums bei uns geltend gemacht werden.

Abwicklung der Gewährleistung:

Wird eine Serviceleistung notwendig, bitten wir Sie, uns das Produkt einzusenden. Ansprüche auf Gewährleistung können wir nur dann erfüllen, wenn das Produkt (sachgemäß verpackt und gereinigt) zusammen mit einer Kopie der entsprechenden Kaufquittung und einer möglichst genauen Beschreibung des Sachmangels eingesandt wird. Es liegt von uns im Ermessen, ob das mangelhafte Gerät durch eine Reparatur oder durch einen Austausch gegen ein mängelfreies Gerät erfüllt wird. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Ausgenommen von der Garantieleistung sind:

- Normaler Verschleiß, unterbliebene Pflege und nichtbefolgen der Gebrauchsanweisung

- Fehler und Schäden infolge eines unsachgemäßen Gebrauchs, fehlerhafter Aufstellung oder Installation, äußeren Einwirkungen durch Stöße, Schläge, Kratzer, Glasbruch und entfernen/verändern des Anschlusskabels.
- Schäden, die durch Blitzschläge, Wasser, Feuer, höhere Gewalt, falsche Netzspannung, unzureichende Belüftung oder andere von uns nicht zu verantwortende Gründe entstanden sind.
- Reparaturen und Abänderungen die von dritter, nicht autorisierter Seite vorgenommen wurden.
- Missbräuche und zweckentfremdete Verwendung des Gerätes.
- Transport- und Fahrtkosten sowie durch Auf- und Abbau des Gerätes entstandene Kosten.
- Das gleiche gilt, wenn Teile im Rahmen des vorschriftsmäßigen Gebrauchs besonders beansprucht und dadurch abgenutzt sind.
- Nicht sachgemäß und eigenständig durchgeführte Reparaturen Das Kochfeld ist für eine Gewerbliche Nutzung nicht vorhergesehen. Ein Gewährleistungsanspruch entfällt dadurch.

Für alle Gewährleistungsansprüche melden Sie sich bitte schriftlich über das Portal wo Sie das Produkt erworben haben

Uhmeyer GmbH
Kampstraße 85-87
32584 Löhne

E-Mail: info@uhmeyer-gmbh.de



■ Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.

Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugefügt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.



User Manual

DD60-IN7204FLX / DD77-IN7204FLX

Content

1. List.....	23
2. Safe and Notice	24
3. Heating Technology.....	26
4. Description of accessory diagrams	27
5. Product Structure	28
6. Operations	28
7. Protection Instructions.....	32
8. Clean and Maintenance	33
9. Failure Display and Inspection for Induction Hob	34
10. Installation	37
11. Warranty for Private and End Users	44

1. List

Name	Quantity
Product	1
User manual	1

Regarding the process of using an induction cooker correctly:

Step 1: After plugging in, enter standby mode.

Step 2: Choose the right cookware for induction hob

Step 3: Adjust the power level by sliding the bar.

Step 4: The timer function can be used to set the time.

Step 5: The child lock function lights up and the machine cannot be operated except ON/OFF. Users need to press the child lock button for 3 seconds to unlock it.

Step 6: After finish cooking, press the power button to turn off the machine. If the surface temperature exceeds 60°C, “H” keeps flashing until the temperature drops down to below 60°C, and the fan continues to work within 3-5 minutes.

Step 7: Wait until the surface cools down before cleaning the machine. Please note repeated use without cleaning it properly and timely will make it difficult to clean if there are oil stains on it. It is suggested to clean the surface every time it is used.

READ ALL INFORMATION BEFORE USE.

- 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 supervisor or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards of involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The temperature of accessible surface may be high when the appliance is operating.



WARNING:

- If the product fails, to avoid danger, please find a local repair center for repair.
- The installation and replacement of the machine or any parts of the appliance must be done by professionals. Manufacturers and agents are not liable for injuries or property damage cause by improper installation, improper use or improper maintenance.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed in the hotplace since they can get hot.
- Household and indoor use only.
- When the appliance is not un use and before cleaning, unplug and appliance from the outlet first.
- To protect against the risk of electrical shock, do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquid.
- The appliance is only intended for the purpose described in user manual.
- Do not use it or any parts of the appliance out if the intended use to avoid risk.

- The use of attachments which are not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause a risk of injury.
- The disassembled packaging materials (plastic bags, foam, plastic parts, etc.) should be placed out of the reach of children, as they may cause harm or danger.
- This hob comes with cooling fans with air vent underneath the worktop itself. If there is a drawer under the worktop, do not put any paper or small light objects in it as they could be sucked up by the fan, damaging it or compromising its function.
- Do not use aluminum foil to protect parts of the hob.
- Keep the area around the hob free from combustible material (plastic, paper, etc.) or flammable liquids which may catch fire.
- After using the hob, you should use the control button to shut down. Do not rely on the hob to detect that there is no pot and turn it off by itself.
- Do not heat the unopened sealed or airtight container, because it may explode if heated.
- The hob part of this product is equipped with a “child lock” button, which can avoid improper use by children and others, and can also avoid accidentally starting the hob during cleaning.
- Do not block the air inlet of the hood during use, and do not let water or soup flow into the air inlet box.
- The round filter under the metal mesh of this product needs to be cleaned regularly to maintain a good suction effect. Please make sure that the power has been cut off before cleaning.
- Always remember before carrying out any cleaning or maintenance work, always make sure that the appliance is disconnected from the mains supply by unplugging the power cord from socket-outlet.
- Do not flame under the range hood.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame, e.g. with a lid or a fire blanket.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent in order to avoid a hazard.



Caution, hot surface



WARNING:

- The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years old shall be kept away unless continuously supervised.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.
- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.



WARNING:



Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities.

Contact you local government for information regarding the collection systems available.

If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being.

3. Heating Technology

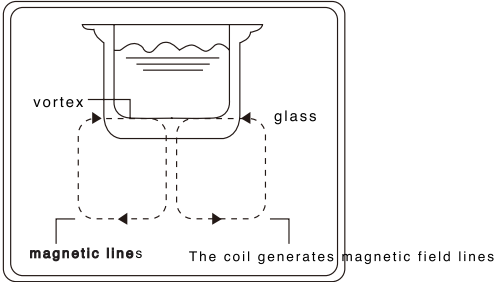
Thank you for choosing our company's induction hob combination series products. Please read this manual carefully before use and keep it properly for future reference.

1. Introduction

1.1 Our company's hob combination series products have two heating methods:

a. Adopting advanced electromagnetic heating technology: its working principle is based on the principle of magnetic field induced eddy current heating, using current to generate a magnetic field through a coil. When the magnetic force in the magnetic field passes through the bottom of the iron containing pot,

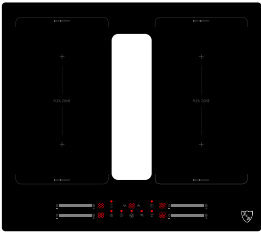
countless small eddy currents will be generated, causing the pot itself to heat up at high speed, and then heat the food inside the pot. Its characteristics include fast heating, high thermal efficiency, no open flame, no smoke, no harmful gases, no thermal radiation to the surrounding environment, and good safety.



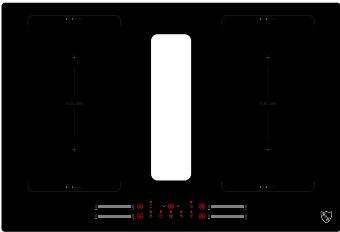
Electromagnetic heating

4. Description of a accessory diagrams

Model Name	Voltage	Power	Product Size	Cut-out Size
DD60-IN7204FLX	220-240V ~ 50/60Hz	7200W	590*520*208mm	565*500mm
DD77-IN7204FLX	220-240V ~ 50/60Hz	7200W	770*520*208mm	750*500mm

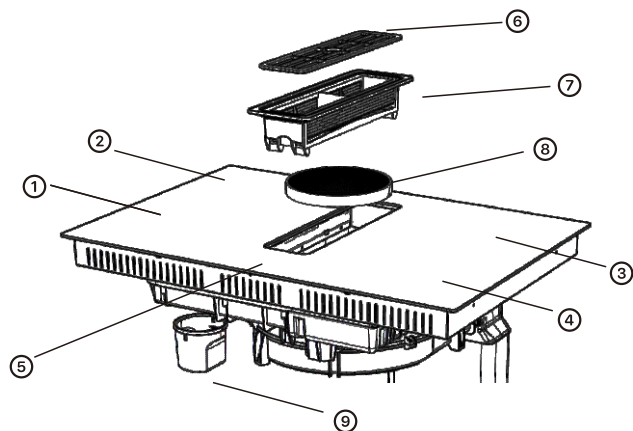


DD60-IN7204FLX



DD77-IN7204FLX

5. Product Structure



1-4 Cooking zone

5 Control panel

6 Metal grid

7 Air inlet box

8 Filter element

9 Oil cup

6. Operation

6.1 Control Panel Design



6.2 Explanation of Functions

ⓘ	ON/OFF	∨	Reduce power/timer
⌚	Timer	∧	Increase power/timer
⚡	Power level of the hood	🔒	Child lock
⏸	Power boost of the hood	⏸	Flexi zone
stop go	Pause of the hob		

6.3 Operation Instructions

6.3.1 ON/OFF ①

1) Touch “ON/OFF”, and you will hear a “beep” sound. The machine is in standby mode. If there are no operations within 30s, the machine turns off automatically.

2) Under standby mode, the indicator display “--”.

6.3.2 Power adjustment

Slide the power bar “ 0 ————— B ” of the desired cooking zone to adjust the power. Power level ranges from P1~B. Please note under the boost function, the machine runs at the maximum power for 5 minutes. After 5 minutes, its power drops to level 9 automatically.

i Network safety restriction for the booster function

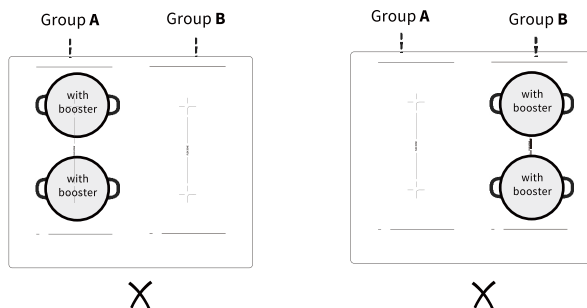
Almost cooking zones are booster-capable.

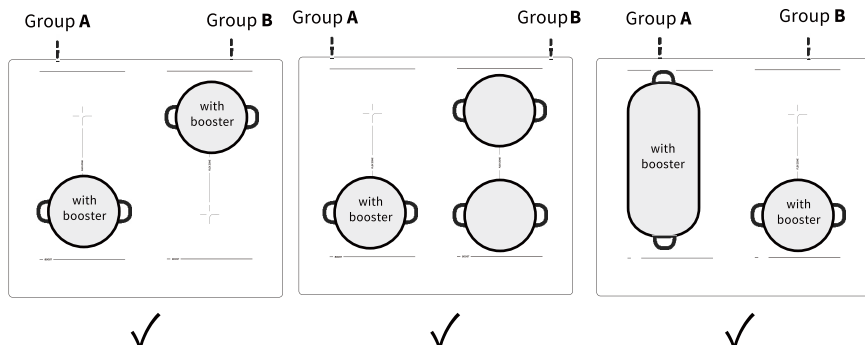
However, the cooktop is divided into three groups for power distribution reasons.

For groups **A** and **B** the following applies:


Operating both zones of a group with the booster activated, is not possible (see illustration).

If the booster is activated for both zones, they are automatically set to power level 9.






6.3.3 Automatic power adjustment of the hood

Every time the machine is turned on, the linkage function of the hood is automatically activated. When you touch “


Hood Power Level	Hob Power
F1 (turns off automatically after 30s)	P0
F1	P1-P2
F2	P3-P4
F3	P5-P6
F4	P7-P8
F5	P9-Boost

When the induction hob is in P0 position, the hood motor stops with a delay of 30 seconds.

6.3.4 Boost function of the hood

Touch power adjustment label “

6.3.5 Timer

Touch “

30


[ATTENTION]

Always choose the desired cooking zone first before using timer!

If more than one heating zone is set with timer, the timer indicator will show the shortest time,


e.g. zone 1 is set with timer 1 minute, zone 2 with 5 minutes, timer display "01".

6.3.6 Child lock


Touch "  ", the machine enters into a lock mode. All buttons are lock except "ON/OFF". This function is designed to prevent accidental use.

Touch the lock button again for 3 seconds to cancel lock mode.

6.3.7 Pause of the hob

During cooking, users can touch "  " to stop cooking temporary. At this time, the digital tube will keep flashing. After pausing for 5 minutes and other operation, the machine will turn off automatically.

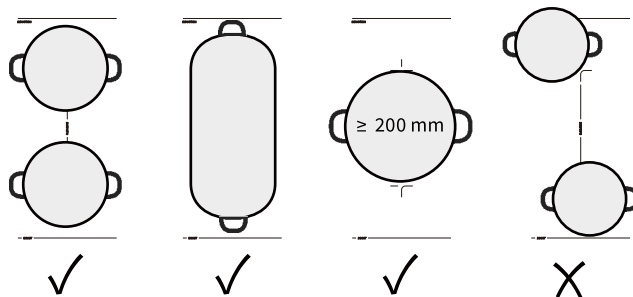
6.3.8 Flexi Zone

Choose the desired cooking zone first, and touch "  ". At this time, the zone on one side will work together at the same time. Default power level of flexi zone is "P5". Power level can be adjusted by sliding the bar.

Touch the "  " again to cancel flexi cooking function.

- **Important note:** In flex-zone operation, the cookware must be placed in the middle of the zone, so that both cooking zones are evenly covered.

Examples of good and bad placement of cookware:



1. Over-temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the induction hob. If inside temperature is over high, the machine will drop power or stop heating so as to protect inner components.

2. Residual Heat Warning

When the hob has been operated for some time, there will be residual heat on the surface. The machine will display “H” to warn users not to touch the surface before the machine cools down.

3. Cooking Guidelines

Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly. At extremely high temperature oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

4. Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with induction hob to find the settings that best suit you.

Heat Setting	Suitability
1-2	<ul style="list-style-type: none"> · delicate warming of small amount of food · melting chocolate, butter, etc · gentle simmering
3-4	<ul style="list-style-type: none"> · reheating · rapid simmering
5-6	<ul style="list-style-type: none"> · pancakes
7-8	<ul style="list-style-type: none"> · sauteing · cooking pasta
9-b	<ul style="list-style-type: none"> · stir-frying · searing · boiling soup · boiling water

8. Clean and Maintenance

Type of soiling	How to proceed	Important!
Everyday soiling of the glass surface (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spill-overs)	<ul style="list-style-type: none">• Switch off the hob.• Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)• Clean the glass with a soft cloth.• Rinse thoroughly and remove all cleaning residues.• Dry the cooking surface with a clean textile or paper towel.	<ul style="list-style-type: none">• Make sure that the hob is not hot.• Scrubbing sponges, some nylon sponges and harsh / abrasive cleaning agents scratch the glass. Check the manufacturer's specifications for suitability for glass surfaces.• Always remove cleaning residues completely. The cooking surface may otherwise be damaged.
Boilovers, melts and hot sugary spills on the glass surface	<p>Remove these immediately with a spatula, scraper or razor blade scraper suitable for glass ceramic cooktops:</p> <ul style="list-style-type: none">• Switch off the hob.• Hold the scraper at a 30° angle to the hob and scrape the soiling onto a cool part of the hob.• Remove the soiled area with a dishcloth or paper towel.• Clean, rinse and dry the glass as described under "Everyday soiling".	<ul style="list-style-type: none">• Be careful not to burn yourself on heated cooking zones.• Note that the blades of the scrapers are extremely sharp and can cause injury. Keep them out of the reach of children.• Remove this type of soiling as soon as possible to prevent it from sticking to and damaging the glass.
Spillovers on the touch controls	<ul style="list-style-type: none">• Switch off the hob.• Absorb liquids with a soft cloth.• Wipe the touch control area with a clean, damp cloth or soft sponge.• Dry the area completely with a textile or paper towel.	<ul style="list-style-type: none">• If the control panel is soiled, the hob may switch off.• The touch panel may not function as long as there is liquid on it. Make sure that you have wiped the area completely dry before you switch the hob back on.

Problems, possible causes and what to do

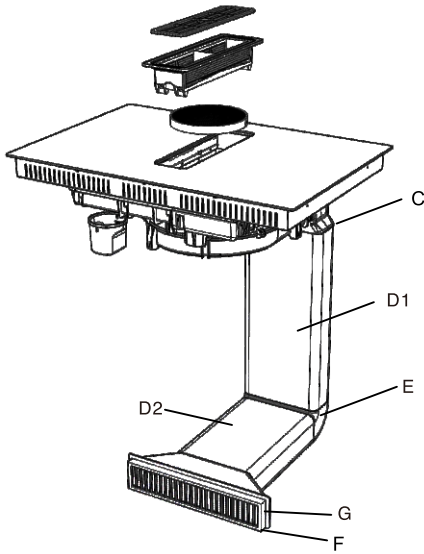
Problem	Possible cause	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power	Make sure that the hob is properly connected to the power supply and that it is intact. ----- Check whether there is a power outage in your home or area. ----- If you've checked everything and the problem persists, contact a qualified technician. -----
	Board error	Contact a certified electrician
	The touch controls are unresponsive.	The control is locked / The key lock has been activated.
The touch controls are difficult to operate.	There is a slight film of water on the controls.	Make sure the touch control area is dry.
	You are using the tip of your finger when touching the controls.	Use the ball of your finger when touching the controls.
Some keys do not work. / The display does not work normally.	Board / display error	Disconnect the hob from the power supply and reconnect it after a short time. If the problem persists, contact a certified electrician.
The power indicator is working, but the heating process does not start.	Overheating of the hob	Ensure that the ventilation paths are not blocked and that the ambient temperature is not too high.
	The cooling fan is not working.	Contact a certified electrician
	Technical error	
The cookware is not heated and the "U" icon is displayed.	The cookware is not suitable for induction or is not detected.	Use induction-suitable cookware in a size suitable for the desired cooking zone and position it correctly. See the cookware chapter.
Operation stops suddenly and the "U" icon is displayed.	The automatic detection function has failed.	Contact a certified electrician

Problem	Possible cause	What to do
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware is used.	Use cookware with flat and smooth bottom. See the chapter regarding right cookware.
	Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products are being used.	See the cleaning chapter.
Some pans or pots make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is harmless and normal.
A slight humming noise can be heard when operating at high power.	This can be caused by induction technology.	This is normal, but the noise should quiet down or disappear completely by reducing the power level.
Fan noise	A cooling fan integrated in the hob prevents the electronics from overheating. If necessary, it continues to run even after the hob is switched off.	This is normal and necessary for error-free operation. Do not disconnect the appliance from the power supply while the fan is running.
abnormal fan noise	The cooling fan is damaged.	Contact a certified electrician
The hob or cooking zone switches off suddenly, a signal tone is heard and an error code is displayed.	Technical error / Code meaning see following table	Note down the error code, disconnect the hob from the power supply and contact a certified electrician.

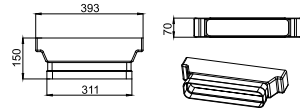
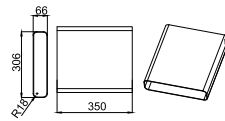
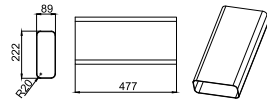
Error code	Meaning	What to do
U	No suitable cookware was identified	Place suitable cookware in the middle of the corresponding cooking zone (see chapter on cookware)
E1	Voltage too low, 85V(±10V)	Check the power supply. If it is normal, turn the hob back on.
E2	Voltage too high, 285V(±10V)	
E3	Error message of the cooktop sensor / short circuit	Contact the customer service or a certified electrician.
E4	Error message of the IGBT-sensor / short circuit	
E5	Overheating of the hob	Wait until the hob has cooled down and then switch it on again.
E6	IGBT overheating	Wait until the hob has cooled down and then switch it on again.
E7	Malfunction of the cooktop sensor	Contact the customer service or a certified.
Er	Communication failure between display and mainboard	
Et	Overflow protection	Remove spilled liquids and switch the hob back on.

10. Installation

Note: C interface is provided by the factory, other pipes can be prepared by the factory or purchased by the buyer himself.

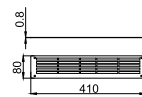


C (Factory provided)



I+K

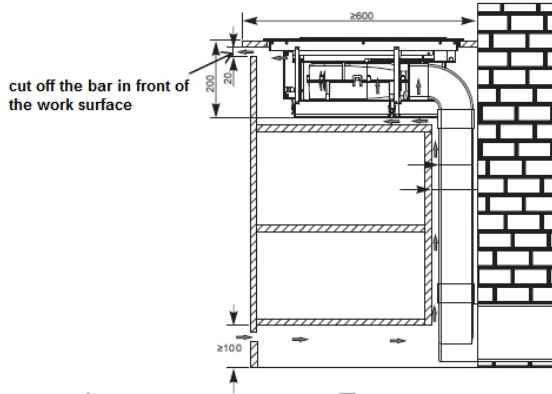
Water storage box



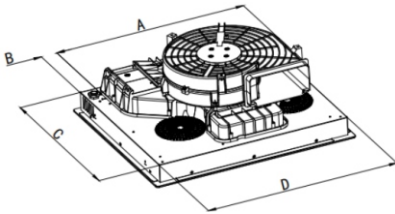
J

➤ Installation tips

The hob can be installed on a top with a flat surface and thickness of between 30 and 40mm. The cupboard underneath the top should leave enough sufficient area to accommodate inlet plenum, blower cavity, inlet pipe, outlet pipe and so on, and this area should make sure good ventilation and heat dissipation is provided. Refer to pic below.



Model : DD60-IN7204FLX



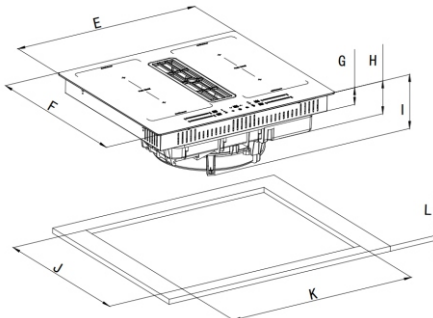
Dimension:

Width: A 455mm

B 45mm

D 556mm

Depth: C 490mm



Dimension:

Width: E 590mm

Depth: F 520mm

Height: G 56mm

H 110mm

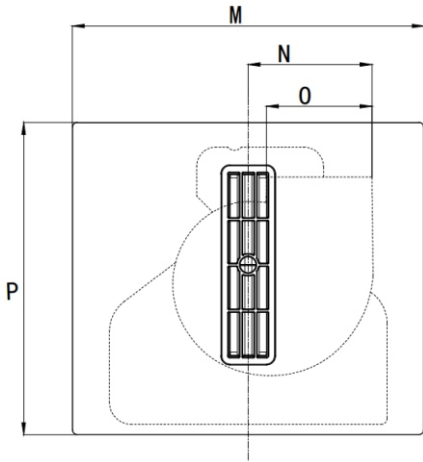
I 206mm

Cut-out:

Width: K 563mm

Depth: J 496mm

Height: L ≥ 10mm



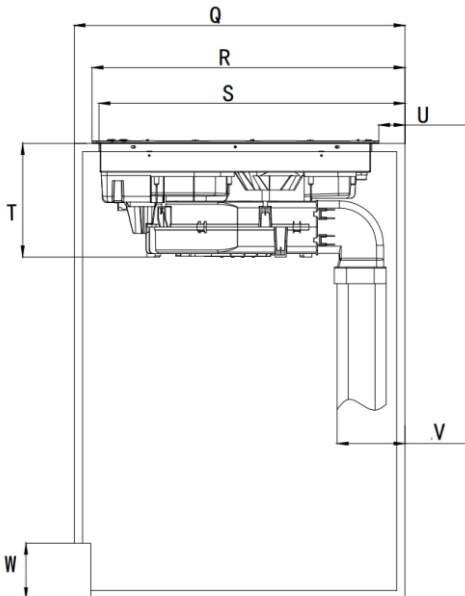
Dimension:

Width: M 590mm

N 207.5mm

O 177mm

Depth: P 520mm



Dimension:

Depth : Q $600+X$ mm

R $560+X$ mm

S $550+X$ mm

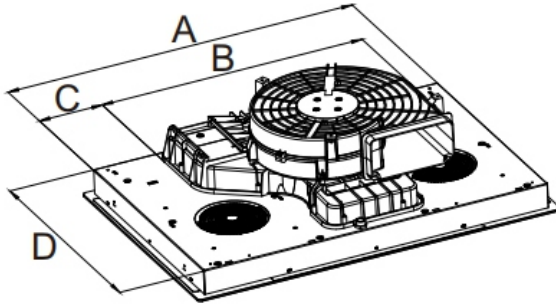
U $45+X$ mm

V ≥ 105 mm

Height : T 205mm

W ≥ 100 mm

Model : DD77-IN7204FLX



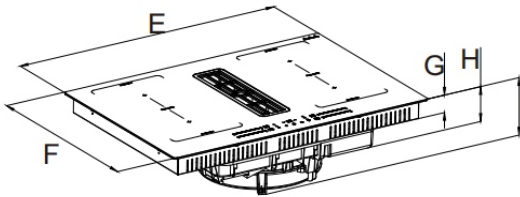
Dimension:

Width: A 730mm

B 455mm

C 132mm

Depth: D 490mm



Hob:

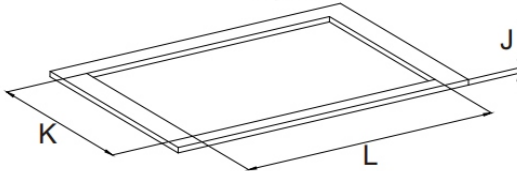
Width: E 770mm

Depth: F 520mm

Height: G 56mm

H 110mm

I 206mm

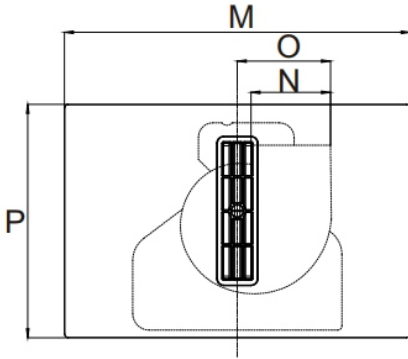


Cut-out:

Width: L 736mm

Depth: K 496mm

Height: J ≥ 10 mm



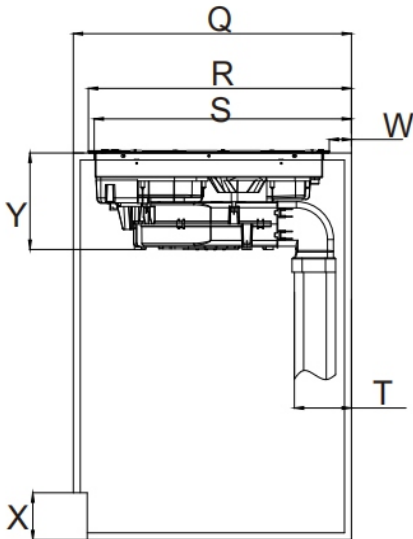
Dimension:

Width: M 770mm

N 177mm

O 207.5mm

Depth: P 520mm



Dimension:

Depth: Q 600+Xmm

R 560+Xmm

S 550+Xmm

T 105mm

W 45+Xmm

Height: X 100mm

Y 205mm

Note:

“X” means changing the built-in size according to the actual size of your cabinet.

There shall be adequate ventilation of the room when the range hood is used. There is a fire risk if cleaning is not carried out in accordance with the instructions.

CAUTIONS: Accessible parts may become hot when used with cooking appliances. The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliance.

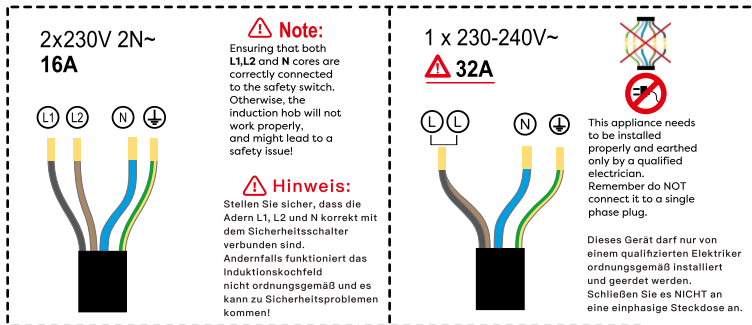
The minimum distance between the supporting surface for the cookware on the hob and the lowest part of the range hood. When this device is located above an oven or other appliance, this distance shall be at least 65 cm.

The distance of 65 cm can be reduced for non-combustible parts of range hood, or parts operating at safety extra low voltage, provided these parts do not give access to live parts if deformed. Regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.

CAUTION: This appliance is not intended to be used with gas hobs.

➤ Installation tips

- Connecting the hob to the mains
- Make sure that the data on the rating plate (V) matches your supply voltage.
- The connection to the power supply must be carried out by a qualified electrician in accordance with the relevant standard or with a single-pole circuit breaker, as described below:



- The electrical connection must be made properly and in accordance with the applicable safety regulations.
- To connect the hob to the main power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices as they can cause overheating and fire.
- The cable must not be kinked or pinched.
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75 °C at any point.
- The cable must be checked regularly.
- If the cable is damaged or needs to be replaced, this must be done by a qualified electrician with the correct tools.

After installation, the connection cable and the underside of the hob must no longer be accessible.



11. Warranty conditions for private end users

Warranty period:

The warranty period begins on the date of purchase of the device and ends after 24 months. All claims made to us within the warranty period will be considered.

Processing of the warranty:

If service is necessary, please send the product to us. We can only honor warranty claims if the product is sent (properly packaged and cleaned) along with a copy of the relevant purchase receipt and a description of the defect as detailed as possible. It is at our discretion whether the defective device will be repaired or replaced with a non-defective device. Further claims are excluded.

Excluded from the warranty:

- Normal wear and tear, lack of maintenance, and failure to follow the instructions.
- Defects and damage resulting from improper use, incorrect setup or installation, external influences such as impacts, blows, scratches, broken glass, and removal/modification of the power cable.
- Damage caused by lightning, water, fire, acts of God, incorrect mains voltage, inadequate ventilation, or other reasons beyond our control.
- Repairs and modifications carried out by unauthorized third parties.
- Misuse and misuse of the appliance.
- Transport and travel costs, as well as costs incurred for assembling and disassembling the appliance.
- The same applies if parts are subjected to excessive stress during proper use and are therefore worn.
- Repairs carried out improperly and independently.
- The cooktop is not intended for commercial use. This will void the warranty.

For all warranty claims, please contact us in writing via the portal where you purchased the product.

Uhmeyer GmbH
Kampstraße 85-87
32584 Löhne
E-Mail: info@uhmeyer-gmbh.de



Correct disposal of this product:

Dispose of old devices immediately.

Within the EU, this symbol indicates that this product must not be disposed of with household waste. Old devices contain valuable recyclable materials that should be recycled to prevent harm to the environment and human health from uncontrolled waste disposal. Please dispose of old devices via appropriate collection systems. These systems will then recycle the device.