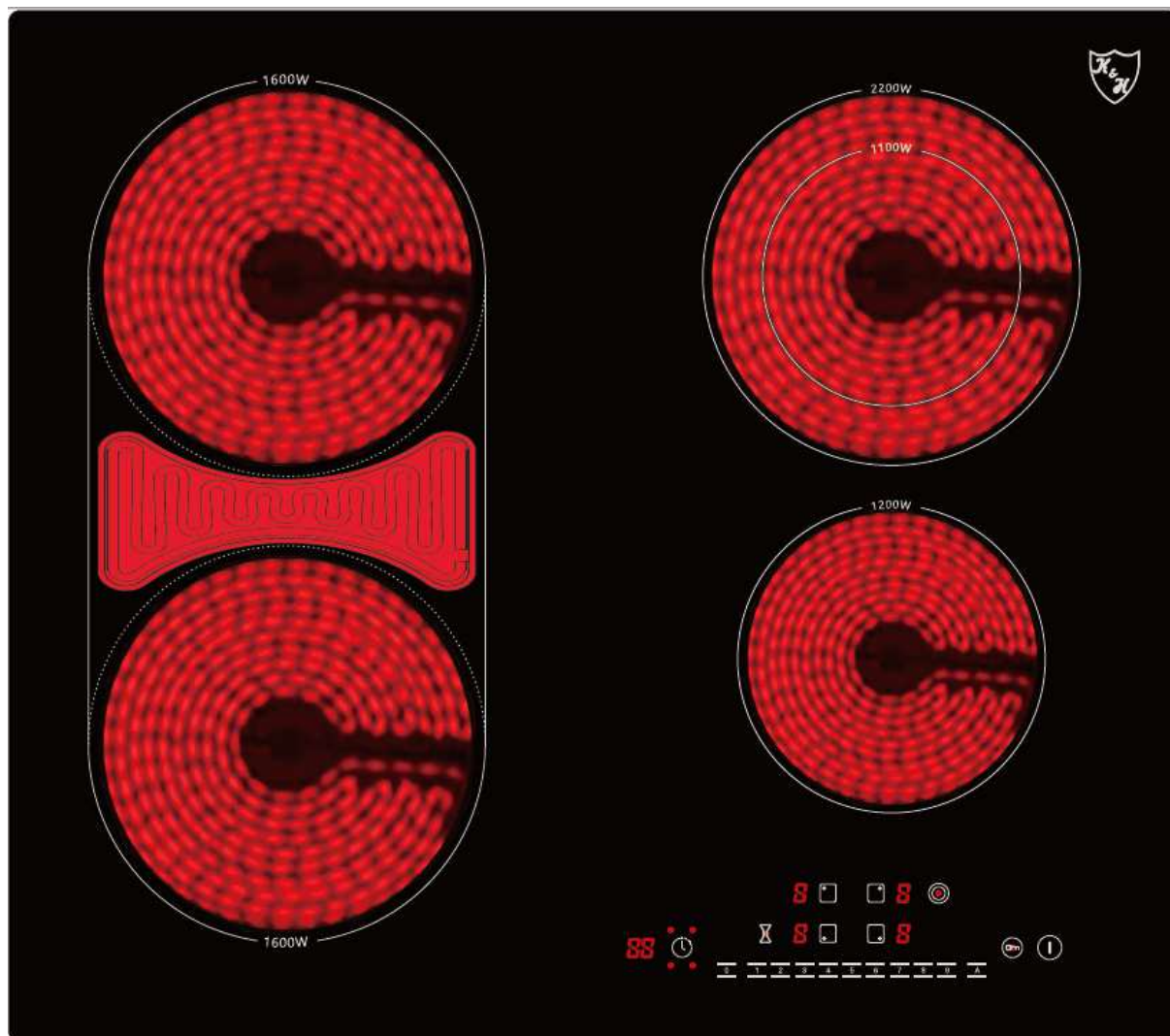




# Cerankochfeld NCD-7207D



## Gebrauchsanweisung

## Instruction Manual

### Technische Daten, Specification:

Maße, Dimensions:

590 x 520 x 56mm

Spannung, Voltage:

220-240V, 50/60Hz

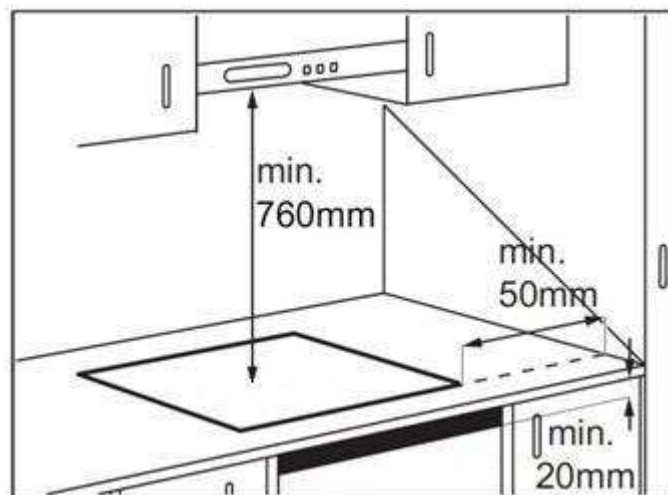
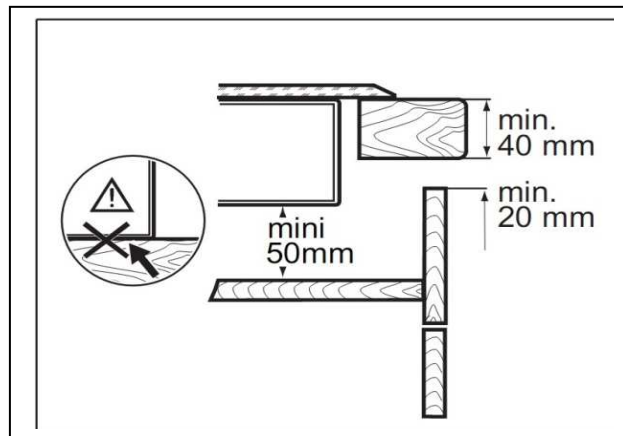
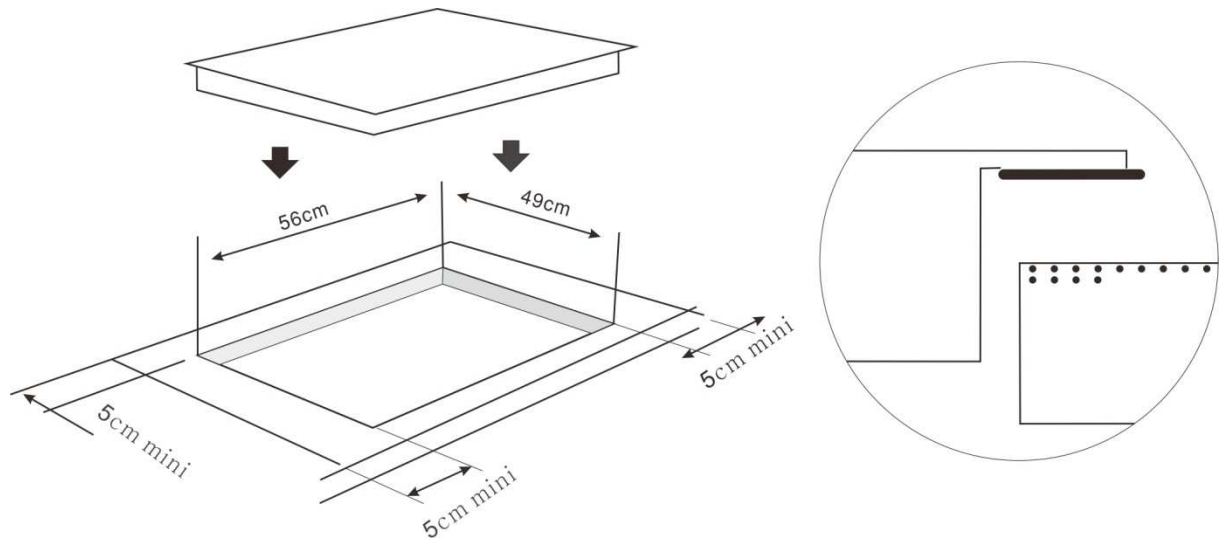
Max. Leistung, Power:

7200W



## Einbaueinleitung

Schneiden Sie ein Loch in der Arbeitsplatte der Dimension in der Abbildung unten gezeigt. Mindestens 50mm Raum sollte um das Loch gelassen werden. Die Arbeitsplatte sollte mindestens 30mm dick sein und bestehend aus hitzebeständigem Material.



# Gebrauchsanweisung

## Allgemeine Sicherheitsbestimmungen

Das Produkt, das Sie gekauft haben, entspricht dem neuesten Stand der Technologie und den geltenden Sicherheitsregelungen, dennoch bestehen mögliche Gefahren. Lassen Sie das Kochfeld nur in einem tadellosen Zustand laufen und beachten Sie diese Bedienungsanleitung! Benutzen Sie das Kochfeld nur in dem dafür vorgesehenen Gebrauch.

## Sicherheitshinweise

- Bauen Sie das Kochfeld nicht über einem Geschirrspüler oder einer Waschmaschine ein, damit die elektronischen Schaltkreise des Kochfeldes nicht in Kontakt mit Dampf oder Feuchtigkeit der jeweils anderen Geräte in Kontakt kommen – dies könnte zu Schäden führen!
- Das Kochfeld muss von ausgebildetem Fachpersonal installiert werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es nicht richtig funktioniert, Beschädigungen aufweist oder im Falle, dass es fallen gelassen wurde.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeobachtet. Halten Sie Kinder und andere Personen, die nicht mit dem Gebrauch des Gerätes vertraut sind fern.
- Nur qualifizierte Fachleute dürfen eine Reparatur- und Wartungsarbeiten am Gerät, unter Verwenden ursprünglicher Ersatzteile und Original Zubehör, ausführen. Versuchen Sie nicht das Gerät selbst zu reparieren!
- Achten Sie darauf, dass ausreichend Platz um das Gerät vorhanden ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder die Glasplatte beschädigt/gerissen ist.
- Wenn die Oberfläche gebrochen ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit des Elektroschocks zu vermeiden.
- Warnung! Kinder sollten überwacht werden, um zu garantieren, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein.



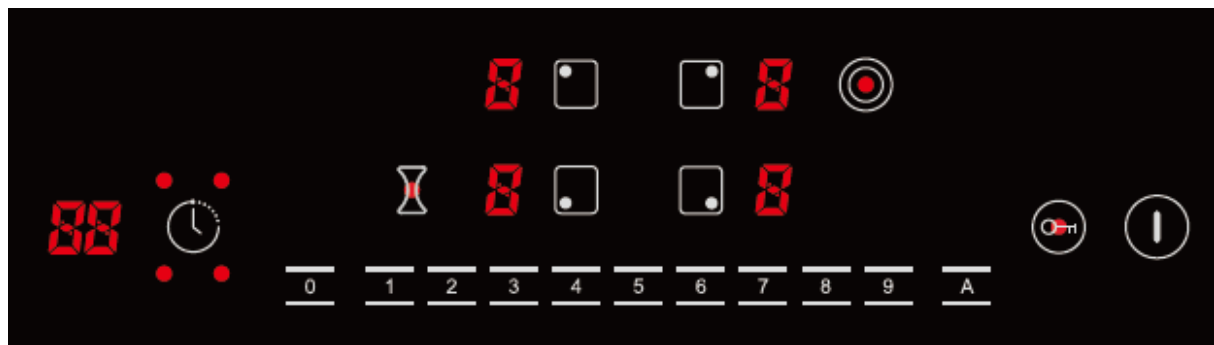
**Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!**

**Berühren Sie die Kochplatte nicht, nachdem Sie den Topf oder die Pfanne entfernt haben, da die Kochplatte noch sehr heiß ist.**

## Installation des Geräts

- Das Kochfeld muss von ausgebildetem Fachpersonal installiert werden.
- Überprüfen Sie, ob das Anschlusskabel nicht in Kontakt mit scharfen Kanten und/oder heißen Oberflächen in Berührung kommt.

|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |   |   |                                                                                     |   |                                                                                     |   |   |   |   |   |  |       |    |  |   |  |                           |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|-------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|--|-------|----|--|---|--|---------------------------|
| 2P + N | <table><tr><td>①</td><td>②</td><td>③</td><td>④</td><td>⑤</td><td></td></tr><tr><td>●</td><td>●</td><td>●</td><td>●</td><td>●</td><td></td></tr><tr><td>L1</td><td>L2</td><td></td><td>N</td><td></td><td>grün/gelb<br/>green/yellow</td></tr></table>     | ① | ② | ③ | ④                                                                                   | ⑤ |  | ● | ● | ● | ● | ● |  | L1    | L2 |  | N |  | grün/gelb<br>green/yellow |
| ①      | ②                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ③ | ④ | ⑤ |  |   |                                                                                     |   |   |   |   |   |  |       |    |  |   |  |                           |
| ●      | ●                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ● | ● | ● |                                                                                     |   |                                                                                     |   |   |   |   |   |  |       |    |  |   |  |                           |
| L1     | L2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   | N |   | grün/gelb<br>green/yellow                                                           |   |                                                                                     |   |   |   |   |   |  |       |    |  |   |  |                           |
| 1P + N | <table><tr><td>①</td><td>②</td><td>③</td><td>④</td><td>⑤</td><td></td></tr><tr><td>●</td><td>●</td><td>●</td><td>●</td><td>●</td><td></td></tr><tr><td colspan="2">— L —</td><td></td><td>N</td><td></td><td>grün/gelb<br/>green/yellow</td></tr></table> | ① | ② | ③ | ④                                                                                   | ⑤ |  | ● | ● | ● | ● | ● |  | — L — |    |  | N |  | grün/gelb<br>green/yellow |
| ①      | ②                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ③ | ④ | ⑤ |  |   |                                                                                     |   |   |   |   |   |  |       |    |  |   |  |                           |
| ●      | ●                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ● | ● | ● |                                                                                     |   |                                                                                     |   |   |   |   |   |  |       |    |  |   |  |                           |
| — L —  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   | N |   | grün/gelb<br>green/yellow                                                           |   |                                                                                     |   |   |   |   |   |  |       |    |  |   |  |                           |



## Bedienung des Geräts

Platzieren Sie das geeignete Kochgeschirr auf der jeweiligen Kochzone und schließen Sie das Gerät an. **Achtung!** Stellen Sie bitte keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Tastenfeld!

## Bereitschaftsbetrieb (Stand-By-Modus)

Drücken Sie die An/Aus Taste . Sie hören einen Signalton. Es blinkt je ein Strich auf dem Display neben dem Kochzonen --  --  --  -- . Wenn Sie nicht innerhalb ca. 2 Minute ein Programm gewählt haben, geht das Gerät wieder in den Stand-By-Modus.

## Leistung

Drücken Sie die Taste     für die gewünschte Kochzone. Mit den Tasten „1-9“ können Sie die Leistung in Stufen verändern oder mit der Taste „0“ die jeweilige Kochzone ausschalten.

## A - Ankochautomatik

- Um die gewünschte Kochstufeneinstellung in kurzer Zeit zu erreichen ist diese Funktion vorhanden
- 1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus
- 2. Touchfeld zu der Position „A“ oder wählen Sie es direkt an
- Die Leistungseinstellung wird maximiert und die Zonenanzeige zeigt „A“ an
- Nach 2 Minuten wird die Stufe automatisch auf Stufe 16 geschaltet

## Max. Leistung der Kochzonen

 bis max. 1600W     bis max. 1600W     bis max. 600W (Insgesamt 3800W)

 bis max. 2200 W (jeweils 1100W)     bis max. 1200 W

## PowerSharing Technologie

Optimale Effizienz: Die beiden Kochfelder teilen sich über das PowerSharing - 3800 Watt.  
Nutzen Sie nur eine der beiden Kochplatten - haben diese max.1600 Watt.  
Schalten Sie die zweite Platte jeweils hinzu, werden 3800 Watt Leistung auf beide Kochfelder verteilt.

## Extra Kochzonenkreis für die mittlere Kochzone

Die Kochzone oben rechts ist mit zwei Kochzonen ausgestattet.

Mit der Taste  wird der äußere Kochzonenkreis an/ausgeschaltet.

## Restwärmeanzeige

Die Restwärmeanzeige warnt für jede Kochzone separat mit dem Symbol „H“, ob sie noch heiß ist und bleibt im ausgeschalteten Modus noch aktiv.

## Timer



Sie haben die gewünschte Leistung gewählt. Drücken Sie die Timer Taste  bis die LED für die gewünschte Kochzone aufleuchtet. Das Display zeigt „00“ an. Mit den Tasten „1-9“ können Sie die Zeit in 1-Minuten-Schritten einstellen (max. 99 Minuten). Während des Betriebes ist es immer noch möglich die Zeit zu verändern, indem 1 Minute zu der Restzeit zugeben oder abgezogen wird. Nach Ablauf der Zeit stellt sich die entsprechende Kochzone aus.

## Sicherheitsabschaltung

Hat man die Uhrzeit nicht eingestellt und betreibt das Gerät, schaltet sich das Gerät nach der letzten Tastenbetätigung automatisch ab. Je nach der Leistungsstufe, die ausgewählt wurde:

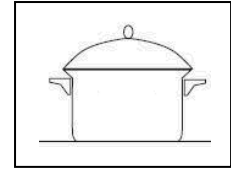
| Leistung | Zeit (Stunden) |
|----------|----------------|
| 1-3      | 8              |
| 4-6      | 4              |
| 7-9      | 2              |

## Tastensperre (Kindersicherung)

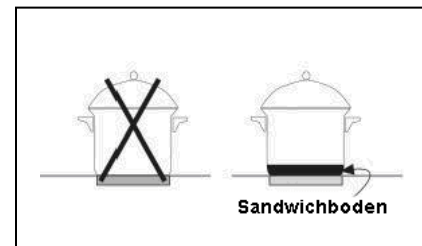
Durch 3 Sekunden langes drücken und halten der Taste  wird die Tastensperre aktiviert bzw. deaktiviert.

## Benutzung von dem Geschirr

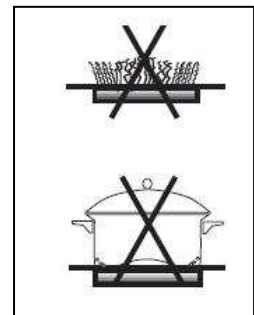
Das meiste Geschirr aus Edelstahl, Emaille, Eisen, Keramik und Kupfer kann verwendet werden.



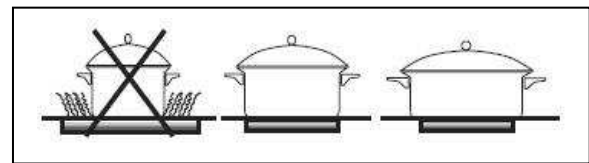
Empfohlen wird das Geschirr mit Sandwich- / Kapselboden.



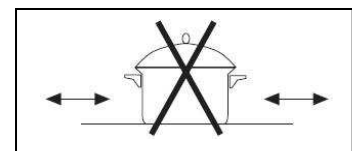
Die Kochfelder sollte man nicht ohne Geschirr benutzen.  
Der Boden des Geschirrs sollte flach und trocken sein.  
Geschirr welches mit Gasherden verwendet wurde ist in der Regel nicht ganz flach und absorbiert die Wärme schlecht.



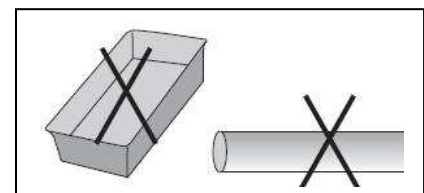
Vergewissern Sie sich, dass der Durchmesser des Geschirrs zumindest den gleichen Durchmesser der Heizplatte hat.



Vermeiden Sie das Ziehen des Geschirrs über der Glasoberfläche, weil es verkratzt. Heben Sie das Geschirr immer an.



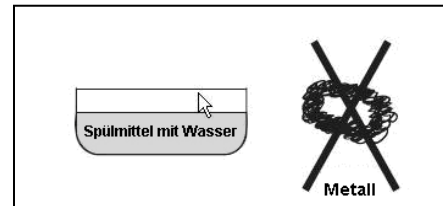
Verwenden Sie niemals Alufolie oder Kunststoff-Behälter auf dem Kochfeld. Sie können kleben bleiben und dauerhaft mit der Glasoberfläche verschmelzen.



## Reinigung und Wartung

- Ziehen Sie den Netzstecker vor dem Säubern des Geräts. Benutzen Sie keine ätzenden Reinigungsmittel und achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Setzen Sie nie das Gerät, seine Kabel und den Stecker in Wasser oder anderen Flüssigkeiten unter, um sich von Stromschlägen zu schützen
- Verwenden Sie keine feuergefährlichen, Chemischen, Alkalischen Materialien oder Substanzen in der Nähe des Geräts. Die Nutzungsdauer des Geräts wird dadurch reduziert und es kann zu Verpuffungen führen, wenn das Gerät angemacht wird.
- Niemals Wasser über das Gerät laufen lassen oder in Wasser eintauchen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Lagerung an einem trockenen Platz, richtig gereinigt wurde.

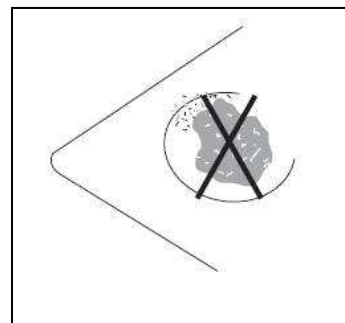
Reinigen Sie das keramische Feld mit einem feuchten Tuch und verwenden Sie eine milde Nichtabschleifende Seife-Lösung. Verwenden Sie nur vorhergesehene Produkte zur Reinigung und zum Schutz der Glaskeramikoberfläche.



Wenn Zucker, zuckerhaltige Substanzen, oder Kunststoff versehentlich auf dem Kochfeld verbrennen entfernen Sie diese sofort mit dem Schaber, während die Substanz noch heiß ist. Sonst kann es zu dauerhaftem Schaden auf der Glasoberfläche kommen.



Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche. Seien Sie besonders vorsichtig mit Salz, Zucker, Krümeln und ähnlichen Substanzen. Diese können die Glaskeramikoberfläche zerkratzen, wenn anschließend darauf das Geschirr geschoben wird.



# **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 jeglicher Art 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](mailto: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.

# Instruction Manual

## General safety regulations

The product you have purchased corresponds to the latest state of technology and the accepted safety regulations, still there are potential risks. Only operate the hotplate in an immaculate condition and observe these operating instructions!

Use the appliance for its intended purpose only.

### Important:

In order to prevent possible injuries or electric shock, please observe the following:

- Do not use if the plug cord is damaged or the power plug does not fit the socket safely.
- Do not modify the parts, or repair the unit by yourself.
- Do not use the unit near flame or wet places.
- Do not use where children can easily touch the unit, or allow children to use the unit by themselves.
- Do not move the unit when the pot or the pan is on it.
- Do not heat an empty pot or overheat the pot.
- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, cans, and aluminium foils etc. on the top plate.
- Ensure there is sufficient space around the unit. Keep the front side and either right or left side of the unit clear
- Do not place paper between the pot or the pan and the unit. The paper may get burnt.
- Do not block the air intake or exhaust vent.
- Do not touch the top plate immediately after removing the pot or the pan, as the top plate will still be very hot.
- Do not place the unit close to objects, which are affected by magnet, e.g.: radios, televisions, automatic-banking cards and cassette tapes.
- Only qualified technicians should replace the power cord.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Warning: Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

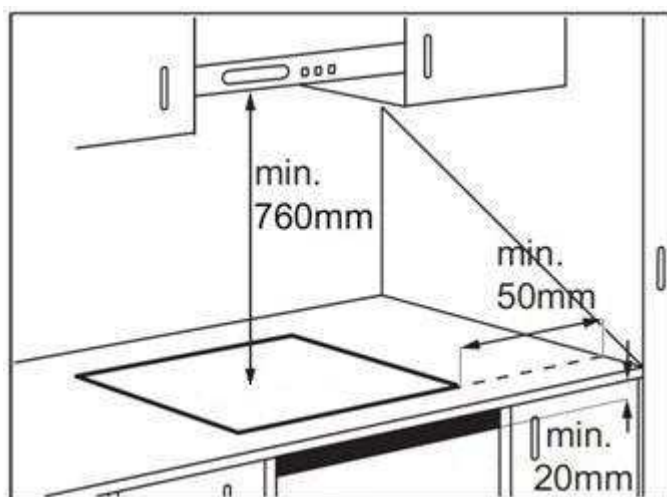
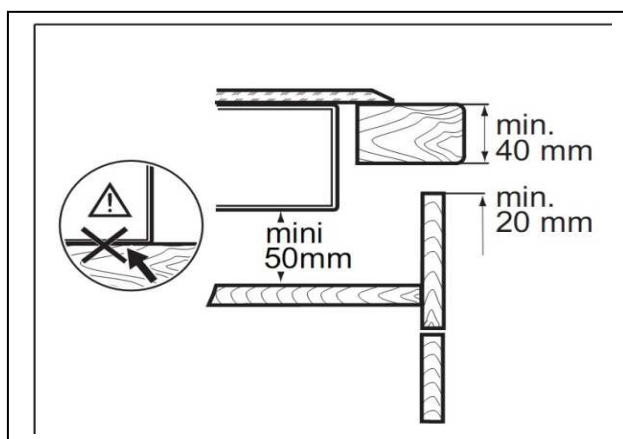
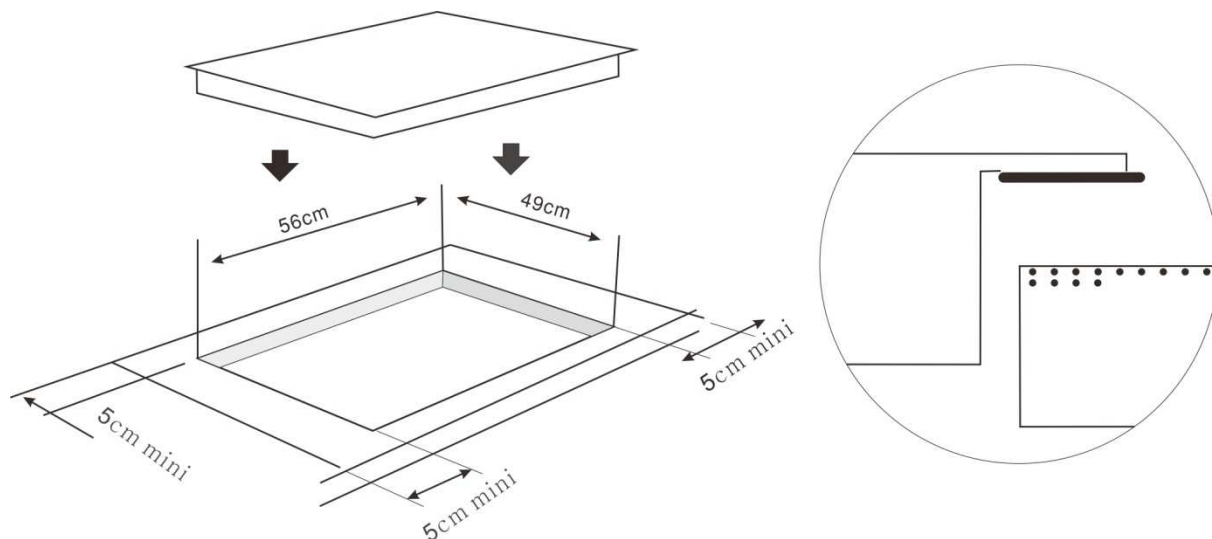


### **CAUTION! Surface remains hot after use!**

**Do not touch the top plate right after removing the pot or the pan,  
as the top plate will still be very hot.**

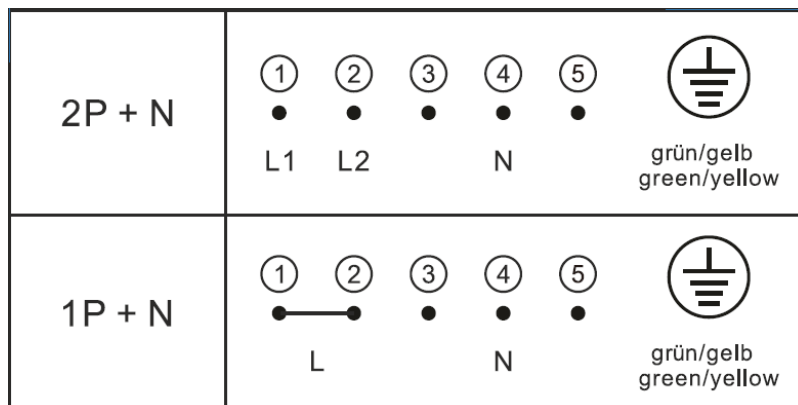
## Instructions for built-in

Cut a hole in the worktop of the dimension shown in the diagram below. Minimum of 50mm space should be left around the hole. The worktop should be at least 30mm thick and made of heat resistant material.



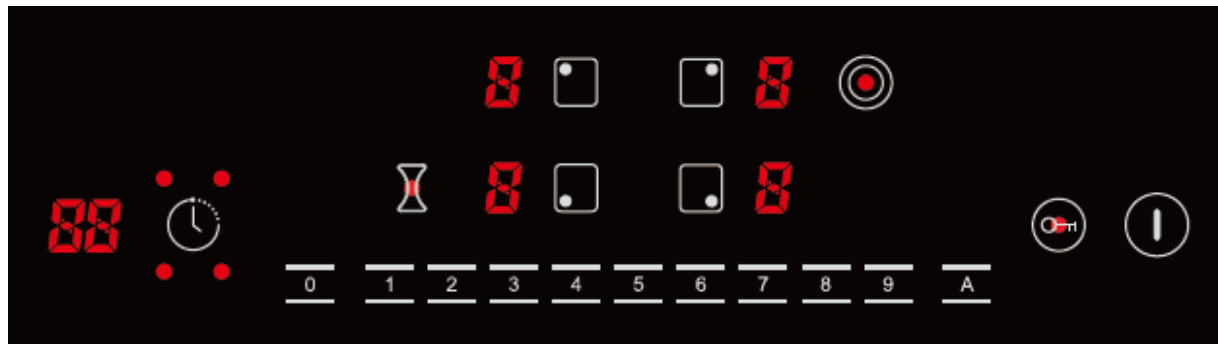
## Installing the device

- The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel.
- Do not block the ventilation slots of the device. This may overheat the device. Keep a Min. distance of 10 cm to walls or other items.
- Do not place hotplates next to open fires, heaters or other sources of heat.
- Make sure that the mains connection cable is not damaged or squashed beneath the device.
- Make sure that the mains connection cable does not come into contact with sharp edges and/or hot surfaces.
- The device should be connecting to the power source which is sufficient secured since the full power is 7200W.
- Do not install the hob above a dishwasher or washing-machine, so that the electronic circuits do not come into contact with steam or moisture which could damage them.
- 



## Commissioning the device

- Prior to connecting the device, check whether the voltage indicated on the type plate corresponds to the voltage supply in your home. A wrong connection may lead to grave damage on the device and injury to persons.
- The hotplate's surface consists of temperature-resistant ceramics. In case of damage, even if this concern only a small tear, disconnect the device from the power supply immediately and contact the customer service.
- We recommend not placing any metal kitchen utensils, cookware or pan lids, knives or other metal objects on the hotplate. These may heat up when the device is turned on.
- Do not place any magnetically objects like credit cards, cassettes etc. on the glass surface while the device is in operation.
- On order to avoid overheating, do not place any aluminium foil or metal plates on the device.
- Do not insert any objects like wires or tools into the ventilation slots. Attention: this may cause electric shocks.
- Do not touch the hot surface of the ceramic field. Please note: the hotplate does not heat up itself during cooking, but the temperature of the cookware heats up the hotplate!
- Do not heat up any unopened tins on the hotplate. A heated tin could explode; therefore remove the lid under all circumstances beforehand.



## Operating the device

Place suitable cookware onto the cooker plate, and connect the plug to suitable socket.  
The operation of both zones is the same.

**Caution!** Make no hot pots or pans on the keypad!

## Stand-By-Modus

Press the On / Off button.

You will hear a beep and see flashing lines --  --  --  --  on the display next to every cook zone. If you have not selected a program within about 2 minutes, the unit will return to standby.

## Power

Press the button     for the required cooking zone.

With the buttons „1-9“ you can change the power levels or by pressing the "0", switch off the relevant cooking zone. The operation of four zones is the same. The only difference is that the right up heating zone have two heating circles, you can choose the inner heating circle for a smaller pot or for lower

power or the whole bigger heating circle by pressing the heating zone selection button .

Press the button , the left up burner, the left down burner and the middle zone of the left burner will be on.

## A – Automatic parboil

- This function is available in order to reach the required heat setting in a short time
- 1. Select the required cooking zone
- 2. Press the button “A” directly
- The power setting is maximized and the zone display shows A.
- After 2 minutes, the level is automatically switched to level 9

 up to max. 1600 W,  up to max. 1600 W,  up to max. 600W (all in all 3800W)

 up to max. 2200 W (big & little 1100W) ,  up to max. 1200 W

## PowerSharing technology

Optimal efficiency: the two hobs share 3800 watts via PowerSharing.

If you only use one of the two hotplates, they have a maximum of 1600 watts.

If you switch on the second plate, 3800 watts of power are distributed to both hobs.

## Residual heat indicator:

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat.

The residual heat indicator warns for each cooking zone separately with "H" symbol.

## Timer



After you have selected the power press the timer key .

### Timer confirmation:

With repeated pressing onto timer key choose the zones you want to set as the LED light showing. The display shows "00". With the keys "0-9" set the time in 1-minute steps (max. 99 min.) After 5 seconds no number level key be pressed, the time will start timing and the display will indicate the countdown time until to "00". If the two zones has been set different time, the display will indicate the less time setting zone.

### Timer cancellation

By pressing onto timer key choose the zone you want to cancel the timer. Then press number level key "0" two times and the timer function will be cancelled.

## Safety systems

In order to protect the electronics from overheating if the control unit detects excessive heat it will switch off the hotplate closest to the sensors and the letter H will appear on the display. This hotplate can be activated when the temperature of the electronic unit returns to normal.

Each hotplate is equipped with an interior temperature limiter that switches off the hotplate if the radiant surface is heated excessively.

If any cracks appear in the radiant surface, immediately disconnect it from the mains. Do not use any part of the cooktop until a new radiant surface has been fitted.

## Automatic

If a hotplate is left on accidentally, it will automatically be switched off after a period of time has elapsed, depending on the power level that has been selected

| Setting | Time (hour) |
|---------|-------------|
| 1-3     | 8           |
| 4-6     | 4           |
| 7-9     | 2           |

### Key Lock (Childlock)

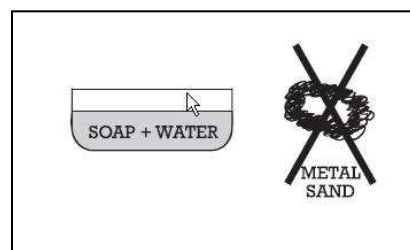


To ensure the safety of children, the ceramic hob is fitted with an interlock device. To lock: hold down the "Inter lock" key for 3 seconds; the hob then goes into "Interlock" mode, the timer shows "L0" and the rest of the keys are disabled. To unlock hold down the lock key for 3 seconds and the hob will return to normal working.

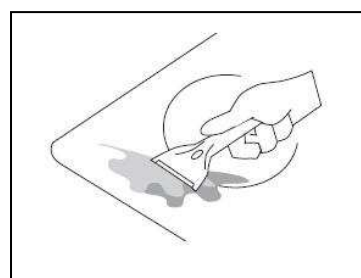
## Cleaning and maintenance

- Disconnect plug and wait until the unit is cooled down completely. Clean after every use.
- If the pots/pans are used without being cleaned, discoloration or cooked on stains may occur.
- Do not use benzene, thinner, scrubbing brush or polishing powder to clean the cooker.
- Do not use any flammable, acidic or alkaline materials or substances near the device, as this may reduce the service life of the device and lead to deflagration when the device is turned on.
- Wipe using dish washing agent and damp cloth.
- Use vacuum cleaner to suck up dirt from the air intake and exhaust vent.
- Never run water over the unit (Water getting inside may cause a malfunction).

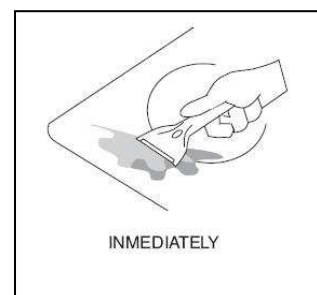
Clean the radiant glass surface frequently,  
when it is cool. Never use abrasive products or pads.  
Clean with a damp cloth and soapy water.



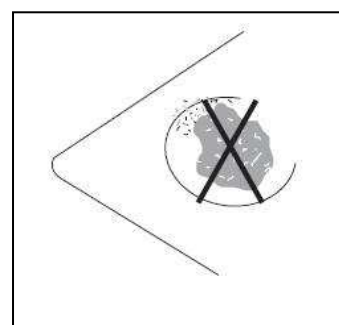
Once a week, clean thoroughly with specific products that  
preserve and protect radiant cooktops hobs.  
Scrape off stuck on stuck dirt with a scraper.



If sugar (or sugary matter) or plastic is accidentally burnt  
on the cooktop, remove at once with the scraper while still hot.  
Otherwise it may leave a permanent mark.

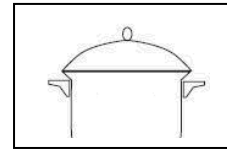


Do not use the cooktop as a work surface. Be particularly  
careful with dirt or dust from vegetables, cleaning powders, etc.  
which may scratch the surface when pans are slid over it.

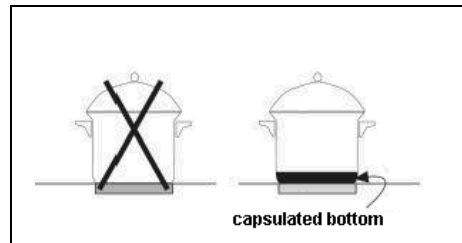


## Use of Cookware

Most stainless steel, enamel, iron, ceramic and copper pans can be used on radiant cooktops.



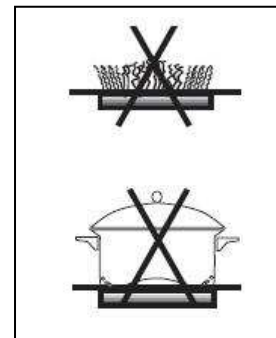
Recommended is cookware with  
Sandwich / capsulated bottom.



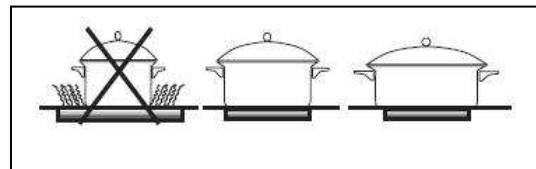
Hotplates should not be switched on without a pan on top.

The base of the pan should be flat and dry.

Pans that have been used on gas cookers are not normally completely flat and absorb heat badly.

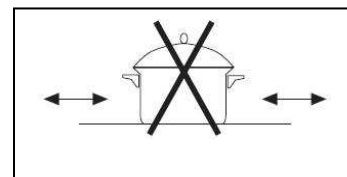


Make sure that the diameter of the  
pan is at least that of the hotplate.



Avoid dragging pans over the radiant glass  
surface, as it may get scratched.

Always lift the pan.



Never use tin foil or plastic containers. They may  
melt and fuse permanently with the radiant glass  
surface.

