

PRODUCTOS
Inspirados
EN
DISEÑOS ITALIANOS

DRIJA

1 AÑO
GARANTÍA

Germany 60

INDUCCIÓN

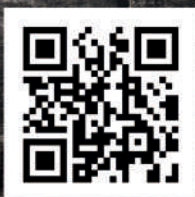
Estufa Inducción Empotrable

SCHOTT
CERAN®
10 AÑOS
GARANTÍA
EM VITRO
SCHOTT
CERAN®
Made in Germany



**TECNOLOGÍA
ELECTROMAGNÉTICA**

AHORRO DE ENERGÍA ELÉCTRICA
CALENTAMIENTO MÁS RÁPIDO



ESCANEAR PARA
MÁS INFORMACIÓN



MANUAL DE USUARIO

208-240V / 60Hz

NOTA: Para adquirir accesorios y/o repuestos de este producto, contáctenos al call center (según el número de su país que le indique el certificado de garantía) o a nuestras redes sociales

📱📺📷📞 www.drijainternational.com

TABLA DE CONTENIDOS

Instrucciones de seguridad importantes	1-4
Características de la placa de cocción	5-6
Uso de la placa de cocción	7-10
Ruidos operativos de la placa de cocción	11
Utensilios de cocina compatibles	12
Limpieza de la placa de cocción.....	13
Guía de solución de problemas	14-15
Instrucciones de instalación	16-21

Acerca de la cocción por inducción

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante un campo electromagnético que genera calor instantáneo directamente en el fondo de los utensilios de cocina, en lugar de indirectamente a través del calentamiento de la superficie de vidrio. El vidrio solo se calienta porque los utensilios de cocina lo calientan.

Instrucciones de seguridad importantes

IMPORTANTE Mantenga estas instrucciones a mano para su uso futuro. El aparato se fabrica de acuerdo con la norma de seguridad pertinente.

⚠️ ADVERTENCIA Lea atentamente todas las instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato.

⚠️ ADVERTENCIA El incumplimiento de estas advertencias podría provocar un incendio o una explosión que provoque daños materiales, lesiones personales o la muerte. Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones, tome las siguientes precauciones:

Uso previsto

- Este aparato está diseñado solo para uso doméstico incorporado.
- No usar al aire libre
- No utilice el aparato para calentar un cuarto.

⚠️ ADVERTENCIA Seguridad de cocción

- No permita que el papel de aluminio, el papel o la tela entren en contacto con las zonas de cocción calientes.
- No use papel de aluminio para forrar la zona de cocción, los tazones mojados o los fondos del horno, excepto si se sugiere en el manual. El uso indebido de estos revestimientos puede provocar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.
No permita que las sartenes hiervan secas o vacías.
- Nunca deje la placa de cocción desatendida
- Siempre use el tamaño adecuado de la olla y la sartén.
El uso de utensilios de cocina de tamaño insuficiente expondrá una parte del elemento caliente, lo que puede provocar la ignición de ropa o quemaduras personales.
- Siempre retire las cubiertas de los productos sellados o enlatados antes de calentar para evitar la explosión.
- La supervisión estrecha es necesaria cuando cualquier aparato es utilizado por o cerca de niños.
- No toque superficies calientes. Use soportes para macetas secos para sostener los mangos de las macetas y sartenes.
- Use solo portamacetas secos: el uso de portamacetas húmedos o húmedos en superficies calientes puede resultar en quemaduras por vapor. No deje que el portamacetas toque los elementos de calentamiento caliente.
- No use una toalla u otro paño voluminoso.
- Sin embargo, recomendamos encarecidamente que una persona con discapacidades físicas o mentales no use el aparato a menos que esté acompañada por una persona calificada. La misma recomendación se aplica a los niños.

Instrucciones de seguridad importantes

- Cuando la unidad esté encendida, no toque fuera del panel de control, ya que la superficie puede contener calor residual. Es importante tener en cuenta que la superficie permanecerá caliente durante un corto período de tiempo después de su uso. No toque superficies calientes.
- Si no se establece un temporizador y sin operación en dos horas, se apagará automáticamente.



ADVERTENCIA

Seguridad de limpieza

- No utilice limpiadores a vapor o limpiadores de alta presión para limpiar la placa de cocción ya que esto puede provocar una descarga eléctrica.

Condición de la unidad

- **ADVERTENCIA:** No utilice ningún aparato con un cable dañado o después de que el dispositivo no funcione correctamente o ha sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
- **IMPORTANTE:** No cocine sobre una placa de cocción rota. Si la placa de cocción se rompe, las soluciones de limpieza y los efectos indirectos pueden penetrar en la placa de cocción rota y crear un riesgo de descarga eléctrica.



IMPORTANTE

Entorno de la Unidad

- Para reducir el riesgo de incendio, no permita que ningún objeto (vidrio, papel, etc.) obstruya la entrada y salida de la placa de cocción.
- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no monte la unidad sobre un fregadero.
- Para reducir el riesgo de incendio, no almacene nada directamente encima de la superficie del aparato cuando el aparato está en funcionamiento.
- Siempre tenga un detector de humo que funcione dentro o cerca de la cocina.
- **PRECAUCIÓN:** No deje otros objetos metálicos como cuchillos, tenedores o cucharas en la placa de cocción. Si la placa de cocción está encendida, estos objetos se pueden calentar rápidamente y pueden causar quemaduras.
- No coloque objetos ásperos o desiguales en las unidades, ya que pueden dañar la superficie. Si la placa de cocción está cerca de una ventana, asegúrese de que las cortinas no sople sobre o cerca de la unidad.
- **IMPORTANTE:** No utilice la placa de cocción como superficie de trabajo. Ciertas sustancias como la sal, el azúcar o la arena pueden rayar la superficie vitrocerámica.
- No guarde objetos duros o puntiagudos sobre la estufa, ya que pueden dañar la unidad si caen encima.

Instrucciones de seguridad importantes

Entorno de la Unidad

- No coloque detergentes o materiales inflamables en el equipo instalado debajo del cocinero.
- La grasa o el aceite desbordados en la placa de cocción pueden encenderse, existe el riesgo de quemarse; por lo tanto, controle durante todo el proceso de cocción.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones. Los elementos con un campo magnético, como radios, televisores, tarjetas de crédito, cintas de cassette, etc., pueden afectar la unidad.
- La calificación eléctrica marcada debe ser al menos tan grande como la calificación eléctrica en el electrodoméstico.
- Para prevenir accidentes y lograr una ventilación óptima, deje suficiente espacio alrededor del área de cocción.
- PRECAUCIÓN: No guarde artículos de interés para los niños en gabinetes sobre la estufa o en el fondo de una estufa. Los niños que se suben a la estufa para alcanzar objetos pueden sufrir lesiones graves.
- Use el tamaño adecuado de utensilios de cocina. Este electrodoméstico está equipado con cuatro elementos de cocción de diferentes tamaños. Elija utensilios de cocina con fondo plano lo suficientemente grande como para cubrir la superficie de calentamiento de la unidad.
- El uso de utensilios de cocina de tamaño insuficiente expondrá una parte de la superficie de calentamiento donde se puede hacer contacto directo y causar lesiones graves.
- El uso de utensilios de cocina compatibles mejorará la eficiencia.
- Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido al contacto involuntario con los utensilios de cocina, las asas de los utensilios de cocina deben girarse hacia adentro y no sobresalir sobre la superficie de calentamiento adyacente.
- Use ropa adecuada. Nunca se deben usar prendas sueltas o colgantes mientras se usa el electrodoméstico.

ADVERTENCIA Seguridad del cable de alimentación

- **ADVERTENCIA:** Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable ni el cuerpo principal en agua u otro líquido.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o la encimera.
- No permita que el cable toque superficies calientes. Se debe usar un cable de alimentación corto o un cable de alimentación desmontable para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- Siempre conecte el enchufe al electrodoméstico primero, luego enchufe el cable en el tomacorriente de la pared. Para desconectar, gire cualquier control a apagado y luego retire el enchufe del tomacorriente de la pared.

Instrucciones de seguridad importantes

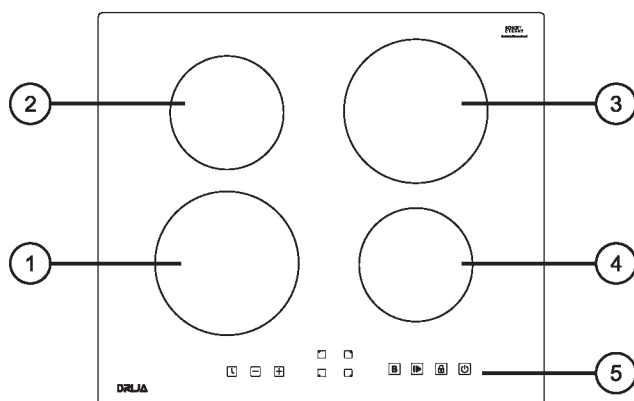
Seguridad en el servicio y reparación

- **ADVERTENCIA:** No repare ni reemplace ninguna parte del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben ser remitidos a un técnico calificado.

Este producto no debe ser tratado como residuo doméstico. En su lugar, debe entregarse en el punto de recolección aplicable para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otra manera podrían ser causadas por el manejo inadecuado de los residuos de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, comuníquese con la oficina local, su servicio local para eliminación residuos domésticos o la tienda donde compró el producto.

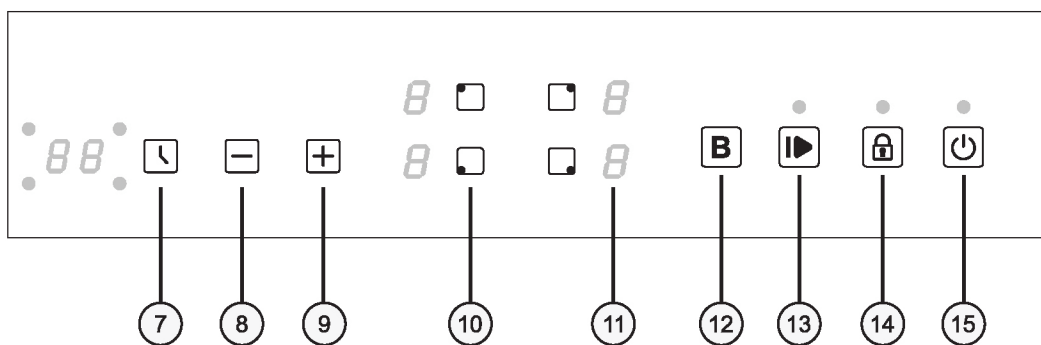
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Características de la placa de cocción



1. Área de control del elemento de cocción delantero izquierdo
2. Área de control del elemento de cocción trasero izquierdo
3. Área de control del elemento de cocción trasero derecho
4. Área de control del elemento de cocción delantero derecho
5. Panel de control táctil

Panel de control



7. Temporizador de minutos
8. Disminuir potencia o tiempo
9. Aumentar potencia o tiempo
10. Símbolo del elemento de cocción y encendido de energía
11. Nivel de potencia y visualización del calor residual
12. Aumento de potencia
13. Detener/Continuar
14. Bloqueo de controles
15. Encendido/apagado principal

Características de la placa de cocción

Especificaciones

modelo	GERMANY 60
Dimensiones del producto (ancho x profundidad x altura) pulgadas	23 ⁷ / ₃₂ " x 20 ¹⁵ / ₃₂ " x 2 ¹ / ₈ "
Dimensiones de corte (ancho x profundidad) pulgadas	Min.: 22 ¹ / ₂ " x 18 ¹⁵ / ₁₆ " Max.: 22 ⁷ / ₈ " x 20 ¹ / ₁₆ "
Voltaje (voltios)	240
Frecuencia (Hz)	60
Potencia total (vatios)	7400W
Amperaje mínimo del disyuntor	40
Elementos	4
Izquierda delantera	2100W/2700W
Izquierda trasera	1600W/2000W
Derecha delantera	1600W/1200W
Derecha trasera.	2100W/2700W



Pantallas de configuración de calor

PANTALLA	DESCRIPCIÓN
-	No hay nivel de potencia para el elemento.
L	La función de mantener caliente
1-9	El nivel de potencia
P	El impulso de potencia
H	Un elemento de cocción todavía está caliente al tacto (calor residual)
E	Mensaje de error de falla electrónica de un elemento de cocción específico.
E0-E9	Código de error
0	DERRETIR

Modo de espera

Al insertar el enchufe de alimentación en un enchufe eléctrico, la placa de inducción emitirá un sonido una vez y todas las luces digitales de la placa parpadearán una vez, indicando que la unidad entra en modo de espera.

Modo de preparación



Mientras está en modo de espera, presione la tecla principal "", la placa de inducción emitirá un sonido "beep" una vez indicando que está lista para usar. Si solo se enciende la luz indicadora sobre la tecla "", la unidad volverá automáticamente al modo de espera si no se elige la tecla de encendido de la zona de calentamiento de cocción o la tecla de bloqueo dentro de los 30 segundos.

Encendiendo la placa y las zonas de cocción

Coloque una olla o sartén compatible en la zona de cocción que desea utilizar. Para encender uno o más elementos de cocción, coloque una olla o sartén compatible en el elemento de cocción deseado. Con la placa encendida como se mencionó anteriormente, toque el símbolo del elemento de cocción deseado, la pantalla de potencia mostrará la tecla "+", la tecla "-", "P". Presione cualquiera de las teclas para seleccionar un nivel de cocción. La zona de cocción se apagará automáticamente en modo de espera si no se presiona una tecla dentro de los 30 segundos. Detener/Continuar. Presione la tecla menos (-) para bajar el nivel de cocción.

Al presionar la tecla "P" se mostrará en la pantalla como una "P", aumentando la potencia de calentamiento al nivel más alto. Boost es el nivel máximo de potencia, diseñado para calentar rápidamente o hervir grandes cantidades. Boost funcionará durante un máximo de 10 minutos. Después de 10 minutos, volverá automáticamente al nivel 9.

DETENER/CONTINUAR

Use la función "" para 'pausar' toda la placa durante un máximo de 10 minutos mientras cocina, la placa se apagará automáticamente si no se toca "" nuevamente dentro de los 10 minutos.

Bloqueo

Activando el bloqueo de seguridad para niños durante el uso de la placa:

El bloqueo para niños evita la activación de cualquier tecla de sensor, excepto la tecla "⏻" y la tecla "🔒".

A. Manual

Presione la tecla "🔒" para activar la función. La unidad emitirá un sonido "beep" y se encenderá la luz indicadora sobre la tecla "🔒". Los controles ahora están bloqueados.

B. Automático

La placa de inducción entrará automáticamente en modo de bloqueo si no se presiona ninguna tecla dentro de los 5 minutos.

La unidad emitirá un sonido "beep" y se encenderá la luz indicadora sobre la tecla "🔒" cuando se active el modo de bloqueo automático.

Apagar el bloqueo

Mientras está en modo de bloqueo, presione la tecla "🔒" para desactivar la función. La luz indicadora se apagará.

Apagar


Mientras está en modo de encendido:

- Presione la zona de cocción deseada en la tecla " - " hasta que el display digital muestre " L ", presione nuevamente la tecla " - ", el elemento deseado se apagará. La unidad ahora está en modo de preparación.
- Presione la tecla "⏻", emitirá un sonido "beep" una vez y se apagará. La unidad ahora está en modo de espera.


Nota: No retire el enchufe de alimentación hasta que el ventilador de enfriamiento se haya detenido.


Temporizador

Configurando el temporizador para apagado automático:


Con la zona de calentamiento deseada encendida, presione la tecla "". La pantalla del temporizador parpadeará y mostrará un "00", presione "+" o "-" para aumentar o disminuir hasta que aparezca el tiempo deseado en la pantalla (elija hasta 99 minutos)

Una vez que se establece el temporizador, si no se han presionado las teclas después de 5 segundos, comenzará a contar hacia atrás, la pantalla del temporizador permanecerá encendida, el indicador de ese quemador en particular parpadeará. Cuando el tiempo llegue a "0", sonará un sonido "beep" indicando que el tiempo ha terminado y la zona de calentamiento seleccionada se apagará automáticamente.

Si desea configurar otro quemador para que se apague automáticamente, presione la tecla "" hasta que el indicador del temporizador deseado parpadee, repita los mismos pasos.

Si desea verificar el tiempo restante para otra zona, presione la tecla "" hasta que el indicador del quemador deseado parpadee. Si se programa más de un tiempo de apagado, el tiempo restante más corto se mostrará en la pantalla y el indicador de ese quemador en particular parpadeará.


Cancelando el temporizador:

Presione la tecla "" hasta que el indicador del quemador deseado parpadee, luego presione " + " o " - " para configurar el temporizador en " 00 ". La pantalla del temporizador parpadeará durante 5 segundos y luego se apagará, indicando que se ha cancelado el temporizador de la zona de calentamiento seleccionada.

ADVERTENCIA

Su placa de cocción tiene un indicador de calor residual  para cada zona de cocción.

Este indicador le advertirá que esta área ha sido utilizada y todavía está emitiendo suficiente calor para causar quemaduras.

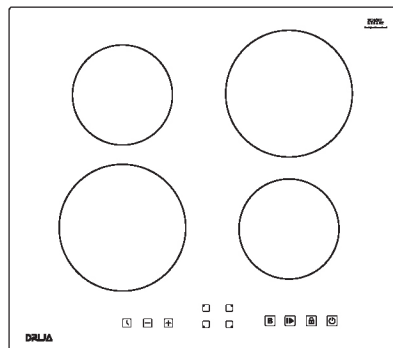
Evite tocar el quemador cuando se muestre este indicador. Aunque la placa esté apagada, la  permanecerá encendida hasta que la placa se haya enfriado.

Compartir energía

Las placas de cocción de cuatro quemadores se dividen en dos áreas de cocción separadas, los elementos de cocción del lado derecho e izquierdo comparten la energía de un inversor.

El intercambio de energía se activa cuando se activan los elementos de cocción en la misma área; los controles ajustan automáticamente la energía para "Compartir energía". Este intercambio de energía es administrado por los microprocesadores de la unidad, que alternarán la energía en una área.

Consejos para compartir energía: Recuerde seleccionar el último ajuste de potencia para el elemento de cocción que desea mantener a pleno calor. Para mantener el calor a pleno ajuste para dos elementos, coloque un elemento en una sección (lado izquierdo) y el otro elemento en otra sección (lado derecho).



Ruido de utensilios de cocina

Los campos de inducción son generados por equipos electrónicos, que son prácticamente silenciosos pero producen calor a niveles de potencia altos. Un ventilador de enfriamiento de sonido suave funciona cuando la unidad está ejecutando múltiples elementos de cocción a altas configuraciones a la vez o cuando un elemento de cocción está configurado en configuraciones de alta potencia muy altas.

Lo que a veces puede producir sonido con la cocción por inducción no es el equipo de inducción sino el propio utensilio de cocina. Los ligeros sonidos pueden ser producidos por diferentes tipos de utensilios de cocina. Algunas de las posibles causas incluyen:

- Las sartenes más pesadas, como las de hierro fundido esmaltado, producen menos ruido que una sartén de acero inoxidable multicapa más liviana; Los utensilios de cocina livianos también pueden vibrar. Se recomienda utensilios de cocina de calidad y peso pesado.

Los utensilios de cocina con fondos irregulares o deformados pueden vibrar audiblemente en la superficie de vidrio cerámico, aunque nuevamente típicamente solo en configuraciones de alta potencia.

- Se puede escuchar un ruido "agrietado" si la base del utensilio de cocina está hecha de capa de material diferente.
- Un ruido "zumbido" bajo ocurre al cocinar, lo cual es normal especialmente en configuraciones de alta potencia.
- El silbido puede ocurrir si ambos elementos se están utilizando al mismo tiempo en las configuraciones altas y los utensilios de cocina tienen bases hechas de capa de material diferente.
- Las asas sueltas en los utensilios de cocina, típicamente cuando están remachadas, pueden vibrar ligeramente.
- Los utensilios de cocina de alta calidad hechos completamente de hierro fundido, incluidos los esmaltados, reducirán el ruido.

Utensilios de cocina compatibles

La calidad de su cocina depende de los utensilios de cocina que use.

- Debido a que la cocción por inducción requiere un recipiente magnético para calentar, solo se pueden usar ciertos materiales en su encimera.

Ollas o sartenes adecuadas

Ollas o sartenes con fondo plano con o hechas de lo siguiente:

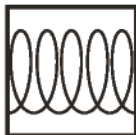
- Acero inoxidable magnético
- Hierro fundido
- Hierro esmaltado
- Níquel

Ollas o sartenes inadecuadas

Las ollas o sartenes con o hechas de lo siguiente NO pueden usarse en su placa de cocción:

- Acero inoxidable no magnético · Fondo que mide menos de 12 cm (4.7 pulgadas)
- Olla con soportes
- Vidrio resistente al calor
- Recipiente de cerámica
- Cobre
- Aluminio

Comprueba que las bases de tus sartenes son atraídas por un imán para saber si son adecuadas.



Inducción

Comprueba que las bases de tus sartenes son atraídas por un imán para saber si son adecuadas.

NOTA: Algunos utensilios de cocina pueden producir ruidos cuando se usan en zonas de cocción por inducción. Esto no es un defecto en la encimera y su función no se verá afectada de ninguna manera como resultado.

Limpeza de la placa de cocci3n

Despu3s de cada uso, aseg3rese de que los controles est3n en OFF y deje que su cocina se enfr3e por completo antes de comenzar a limpiarla. Cuando est3 fr3a al tacto, aplique aproximadamente 1 cucharadita (5 ml) de limpiador no abrasivo en la superficie del vidrio cer3mico con un pa3o ligeramente da3ado. Use un segundo pa3o para eliminar cualquier residuo de limpiador restante. Limpie con un pa3o seco.

NO use lo siguiente para limpiar su unidad

- Limpiadores de vidrio que contengan amon3aco o cloro ya que estos materiales pueden manchar la placa.
- Limpiadores c3usticos que puedan grabar la superficie
- Limpiadores abrasivos
- Almohadillas de metal y esponjas de fregar
- Limpiadores en polvo que contengan cloro
- Limpiadores inflamables como l3quido para encendedores o WD-40

NOTA: Los productos azucarados pueden da3ar la superficie de vidrio cer3mico. Si el az3car seco, el jarabe de az3car, los productos de tomate o la leche se derraman sobre la superficie DURANTE el calentamiento, limpie inmediatamente.

Marcas y rasgu3os de metal

1. Tenga cuidado de no deslizar ollas y sartenes sobre su cocina. Dejar3 marcas de metal en la superficie de la cocina. Estas marcas son removibles usando un limpiador para cocinas de cer3mica con una almohadilla de limpieza para vidrio cer3mico.
2. Si se permite que las ollas con una capa delgada de aluminio o cobre hiervan en seco, la capa puede dejar una decoloraci3n negra en la cocina. Esto debe ser eliminado inmediatamente antes de calentar nuevamente o la decoloraci3n puede ser permanente.

Guía de solución de problemas

Si encuentra los siguientes problemas mientras usa su encimera, consulte la guía a continuación para ver si puede corregir el problema usted mismo antes de llamar para obtener ayuda.

Problema	Causa posible	Soluciones
<ul style="list-style-type: none"> • La placa no funciona 	<ul style="list-style-type: none"> • Los controles de la placa están bloqueados • Corte de energía • El cable de instalación no está completo • El disyuntor se ha disparado o el fusible está fundido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el modo de bloqueo esté desactivado. • Verifique las luces de la casa para confirmar el corte de energía.
<ul style="list-style-type: none"> • La placa no se calienta 	<ul style="list-style-type: none"> • No hay utensilios de cocina o colocación incorrecta de utensilios de cocina en el elemento de cocción • Tamaño incorrecto de utensilios de cocina para el elemento de cocción seleccionado • Los utensilios de cocina no descansan adecuadamente sobre el elemento de cocción • Elemento de cocción incorrecto seleccionado • No hay energía en la placa 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que los utensilios de cocina estén centrados en el elemento de cocción y que los utensilios de cocina también sean del tipo correcto para la cocción por inducción. Ver Utensilios de cocina compatibles • El fondo del utensilio de cocina debe ser lo suficientemente grande como para cubrir completamente el elemento de cocción. Ver Utensilios de cocina compatibles • Los fondos de los utensilios de cocina deben estar planos y centrados en el elemento de cocción. Ver Utensilios de cocina compatibles • Asegúrese de que el control correcto esté ENCENDIDO para el elemento de cocción que se está utilizando • Ver "La encimera no funciona" arriba
<ul style="list-style-type: none"> • La placa se apaga mientras cocina. 	<ul style="list-style-type: none"> • El sensor de calor interno de la encimera ha detectado una temperatura alta dentro de la encimera, activando el apagado automático • Líquido u objeto en el área de controles. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que las rejillas de ventilación de la encimera no estén bloqueadas • La encimera cuenta con una función de apagado automático que apaga toda la encimera si algún elemento de cocción ha estado encendido continuamente durante 2 horas • El panel de control de la encimera puede registrar líquidos u objetos que obstruyan el panel, lo que puede hacer que la encimera se apague. Limpie los derrames o retire los objetos y reinicie la unidad.

Guía de solución de problemas

Si encuentra los siguientes problemas mientras use su placa consulte la guía a continuación para ver si puede corregir el problema usted mismo antes de llamar para obtener ayuda o servicio.

Problema	Causa posible	Soluciones
<ul style="list-style-type: none"> ● El impulso de potencia no funciona 	<ul style="list-style-type: none"> ● La función de impulso no está disponible si el quemador adyacente del grupo izquierdo está en uso y la potencia total alcanza los 3700W. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Consulte el uso compartido de energía
<ul style="list-style-type: none"> ● Los ventiladores siguen funcionando durante un minuto después de que se haya apagado el elemento de cocción. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Los componentes electrónicos se están enfriando. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Esto es normal.
<ul style="list-style-type: none"> ● "E" aparece en la pantalla de energía. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Mensaje de error de falla electrónica del elemento de cocción en particular. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Consulte E0, E1, E2, E3, E7, E8, E9, EE.
<ul style="list-style-type: none"> ● "E0" aparece en la pantalla del temporizador. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Sobrecalentamiento del IGBT 	<ul style="list-style-type: none"> ● Apague la unidad para permitir que el IGBT se enfríe. Reinicie la unidad.
<ul style="list-style-type: none"> ● "E1" aparece en la pantalla del temporizador. 	<ul style="list-style-type: none"> ● No se encontró utensilios de cocina o colocación incorrecta de los utensilios de cocina en el elemento de cocción. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Asegúrese de que los utensilios de cocina estén centrados en el elemento de cocción y que también sean compatibles con la inducción. Consulte Utensilios de cocina compatibles.
<ul style="list-style-type: none"> ● "E2" aparece en la pantalla del temporizador. 	<ul style="list-style-type: none"> ● El voltaje suministrado a la encimera es demasiado bajo. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Esto puede ser causado por una reducción del voltaje suministrado al circuito de la casa. Si las conexiones son correctas y el voltaje suministrado vuelve a la normalidad, el código desaparecerá.
<ul style="list-style-type: none"> ● "E3" aparece en la pantalla del temporizador. 	<ul style="list-style-type: none"> ● El voltaje suministrado a la encimera es demasiado alto. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Esto puede ser causado por un aumento del voltaje suministrado al circuito de la casa. Si las conexiones son correctas y el voltaje suministrado vuelve a la normalidad, el código desaparecerá.
<ul style="list-style-type: none"> ● "E7" aparece en la pantalla del temporizador. 	<ul style="list-style-type: none"> ● NTC1 se desconecta. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Apague la placa, desenchufe durante unos 30 segundos. Luego vuelva a insertar el enchufe y encienda la encimera usando el botón POWER. Si el mensaje de error aún se muestra, llame al servicio técnico.
<ul style="list-style-type: none"> ● "E8" aparece en la pantalla del temporizador. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cortocircuito en NTC1 	
<ul style="list-style-type: none"> ● "E9" aparece en la pantalla del temporizador. 	<ul style="list-style-type: none"> ● NTC2 se desconecta 	
<ul style="list-style-type: none"> ● "EE" aparece en la pantalla del temporizador. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cortocircuito en NTC2 	
<ul style="list-style-type: none"> ● ruido 	<ul style="list-style-type: none"> ● Ruido como zumbidos, chisporroteos y zumbidos. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Esto es normal, consulte Ruidos operativos de la placa.
<ul style="list-style-type: none"> ● "F" aparece en la pantalla del temporizador. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Se produce un error en la conexión entre el quemador y la placa de control. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Póngase en contacto con nuestros técnicos.

Instrucciones de instalación

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

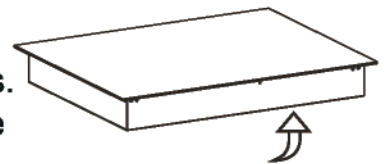
⚠ ADVERTENCIA La instalación y el servicio deben ser realizados por un instalador o técnico de servicio calificado.

IMPORTANTE Lea y guarde estas instrucciones para futuras consultas.

⚠ PELIGRO Siempre lea y obedezca toda la información de seguridad, no seguir estas instrucciones puede matar o herir gravemente.

Antes de instalar la placa

1. Inspeccione visualmente la placa en busca de daños. También asegúrese de que todos los tornillos de la placa estén bien apretados.
2. Registre el número de modelo y serie que se encuentra en la parte inferior de su placa. Al pedir piezas para o hacer consultas sobre su encimera, siempre asegúrese de incluir el número de modelo y serie y un número o letra de lote del plato de serie en su placa.
3. Dimensiones del corte del mostrador.
4. Asegúrese de que los revestimientos de pared, el mostrador y los gabinetes alrededor de la encimera puedan soportar el calor (hasta 200°F) generado por la encimera.
5. Baje suavemente la placa en el corte del mostrador.



La placa de serie se encuentra en la parte delantera de la encimera.

Nota: no selle la encimera al mostrador, la placa debe ser extraíble si es necesario el servicio.

Conexión eléctrica

IMPORTANTE Cumpla con todos los códigos y ordenanzas locales.

El modelo GERMANY 60 necesita un servicio de 40 amperios.

Carga máxima conectada

GERMANY 60 7.4kW at 240VAC, 6.4kW at 208VAC

Instrucciones de instalación

Las placas de inducción deben conectarse a una fuente eléctrica monofásica, con cable a tierra y solo CA con su propio disyuntor.

Estos electrodomésticos deben instalarse de acuerdo con los Códigos Eléctricos Nacionales, así como con todos los códigos estatales, municipales y locales.

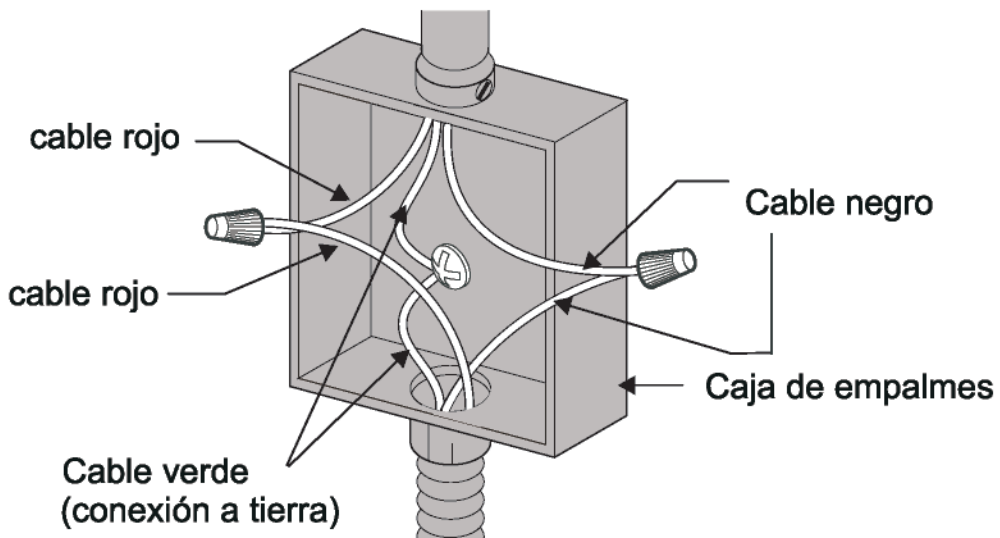
Este electrodoméstico debe ser suministrado con el voltaje y frecuencia adecuados y amperaje, que está protegido por un disyuntor o fusible de retardo de tiempo de tamaño adecuado.

El cable del electrodoméstico está equipado con 3 cables:

Si el cable de 3 hilos del suministro de energía del hogar

IMPORTANTE: Utilice el cable de 3 hilos del suministro de energía del hogar donde los códigos locales permiten una conexión de 3 hilos.

Cable del suministro de energía

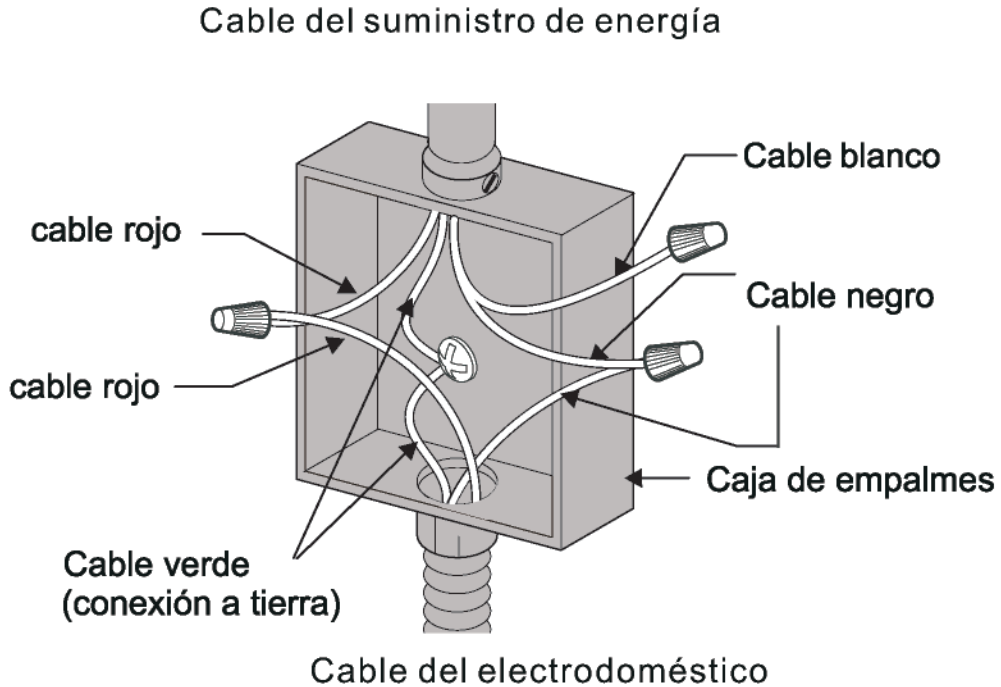


Cable del electrodoméstico

Instrucciones de instalación

Si el cable de 4 hilos del suministro de energía del hogar

IMPORTANTE: Utilice el cable de 4 hilos del suministro de energía del hogar donde los códigos locales no permiten la conexión a tierra a través del neutro.

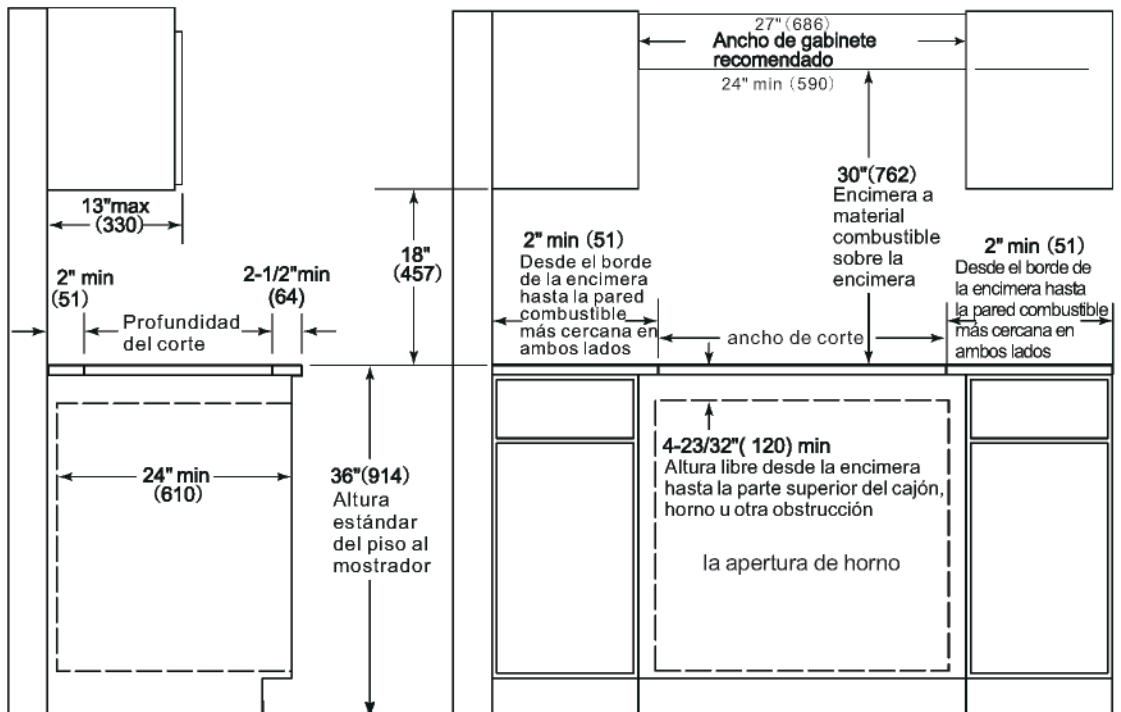
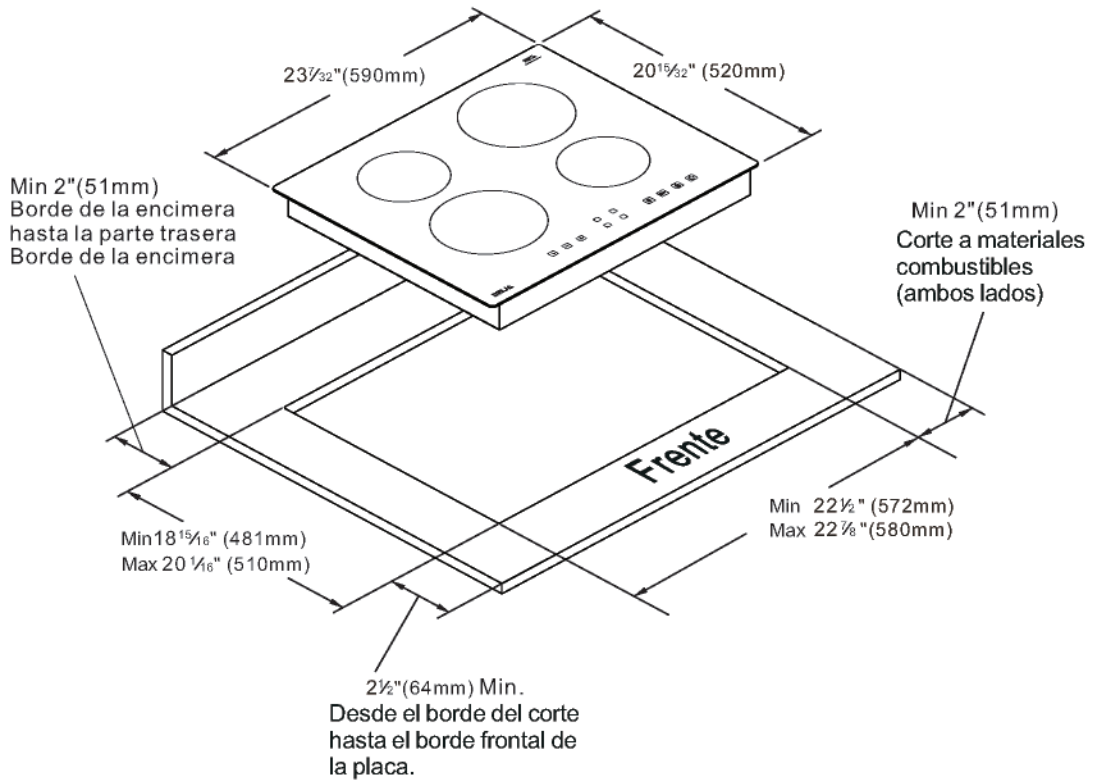


Se requiere conexión a tierra eléctrica en este electrodoméstico.

⚠ ADVERTENCIA El cableado del conducto de la encimera está aprobado solo para conexión de cable de cobre, si tiene cableado de aluminio en su casa, use solo conectores especiales que estén aprobados para unir cables de cobre y aluminio cumplir con los códigos y ordenanzas locales. Siga el procedimiento recomendado por el fabricante del conector eléctrico de cerca.

Instrucciones de instalación

modelo: GERMANY 60



Abertura de corte en la encimera

Todas las dimensiones están expresadas en pulgadas y (mm)

Instrucciones de instalación

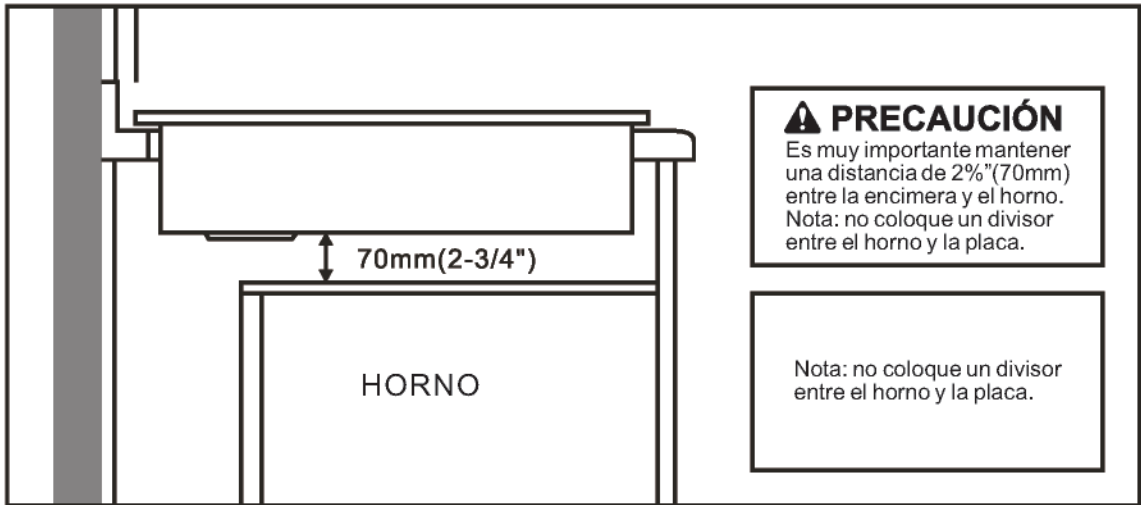
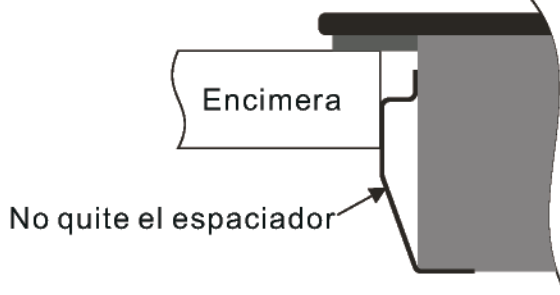


Gráfico de perfil de espaciador



NOTA: Las encimeras incluyen espaciadores en ambos lados para garantizar un flujo de aire adecuado una vez instalados. No quite los espaciadores.

Después de la instalación

1. Retire todas las pegatinas y objetos de la superficie de la encimera.
2. Limpie la encimera antes de usarla. Séquela con un paño suave. Consulte la sección “Limpieza de su encimera” para obtener más información.
3. Lea la sección “Uso de la encimera”.
4. Encienda la alimentación de la encimera.
5. Verifique que todas las funciones funcionen correctamente.

NOTA: Si la encimera no funciona o encuentra algún problema en su operación, verifique que el disyuntor no haya saltado o que no haya un cortocircuito en la casa. Para obtener más información, consulte la Guía de solución de problemas. Si no puede resolver el problema por sí mismo, llámenos para obtener asistencia o servicio.

PRODUCTOS
Inspirados
EN
DISEÑOS ITALIANOS

DRIJA

1 YEAR
WARRANTY

Germany 60

INDUCTION

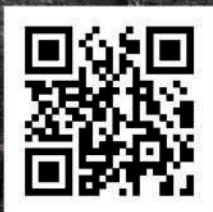
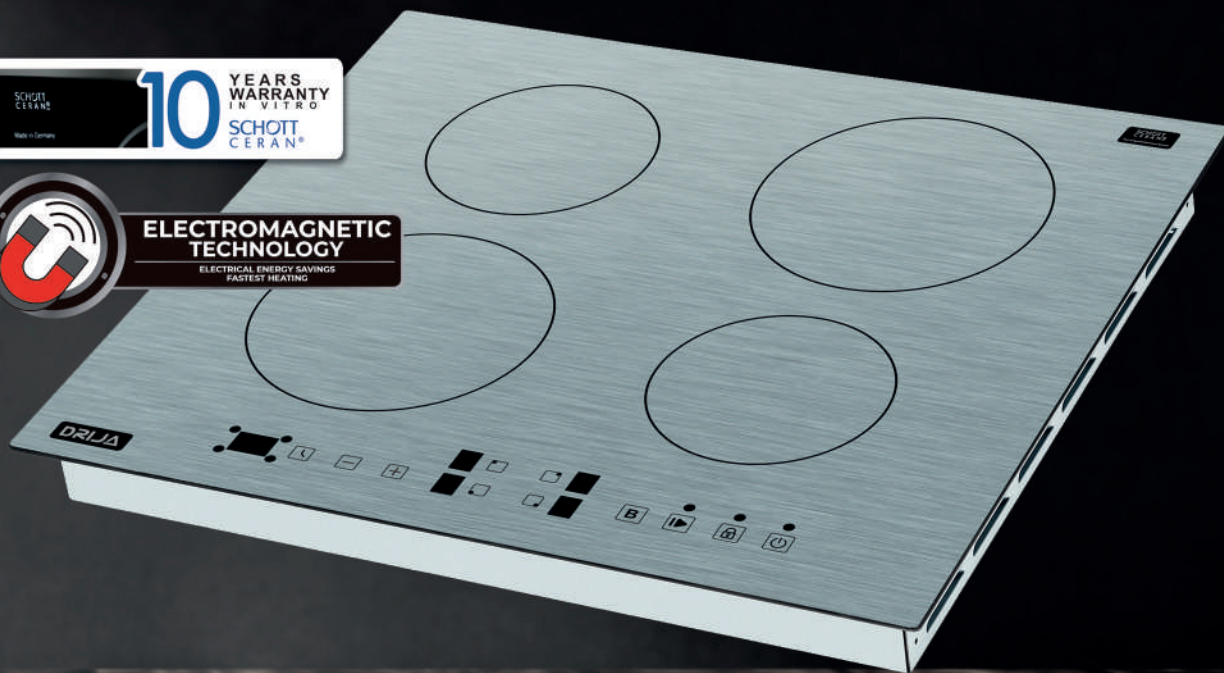
Induction Cooktop

SCHOTT CERAN®
10 YEARS WARRANTY
IN VITRO
SCHOTT CERAN®
Made in Germany



**ELECTROMAGNETIC
TECHNOLOGY**

ELECTRICAL ENERGY SAVINGS
FASTEST HEATING



SCAN FOR
MORE INFORMATION



USER MANUAL

208-240V / 60Hz

NOTE: To purchase accessories and / or spare parts for this product, contact us at the Contact Center (depending on the number of your country that indicates the warranty certificate or our social media)

📱📺📷📞 www.drijainternational.com

TABLE OF CONTENTS

Important Safety Instructions.....	24-27
Cooktop Features	28-29
Using The Cooktop.....	30-33
Operational Cooktop Noises.....	34
Compatible Cookware.....	35
Cleaning Your Cooktop.....	36
Troubleshooting Guide.....	37-38
Installation Instructions.....	39-44

About Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic field generating instant heat directly in the cookware bottom, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the cookware warms it up.

Important Safety Instructions

IMPORTANT Keep these instructions handy for future use.

The appliance is manufactured in compliance with the relevant safety standard.

!WARNING Read all instructions carefully before installation and operation of the appliance.

!WARNING Failure to follow these warnings could result in a fire or explosion that causes property damage, personal injury or death. To reduce the risk of fire, electric shock or injury, take the following precautions:

Intended Use

- This appliance is designed for built-in household use only.
- Do not use outdoors.
- Do not use the appliance to heat a room.

!WARNING Cooking Safety

- Do not allow aluminum foil, paper or cloth to come in contact with a hot element.
- Avoid preparing food in aluminum foil or plastic containers over the hot cooking zones.
- Protective liners - Do not use aluminum foil to line cooking zone, drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper use of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
- Do not allow pans to boil dry or empty.
- Never leave the cooktop unattended when in use.
- Always use the proper pot and pan size.
- The use of undersized cookware will expose a portion of the hot element, which can result in ignition of clothing or personal burners.
- Always remove the covers on sealed or canned goods and before heating to avoid explosion.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Do not touch hot surfaces. Use dry pot holders to hold the handles of pots and pans.
- Use only dry potholders - moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the potholder touch hot heating elements.
- Do not use a towel or other bulky cloth.
- Nevertheless, we strongly recommend that a person with physical or mental impairments not use the appliance unless accompanied by a qualified person. The same recommendation applies to children.
- When the unit is on, do not touch outside the control panel as the surface may contain residual heat. It is important to be aware that the unit's surface will remain hot for a short period of time after use. Do not touch hot surfaces.

Important Safety Instructions

WARNING Cleaning Safety

- **⚠ CAUTION** Clean Cook - Top with Caution - If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burns.
- Some cleaners can produce steam or noxious fumes if applied to a hot surface.
- Do not use steam cleaners or high-pressure cleaners to clean the cooktop, as this may result in electric shock.

Condition of Unit

- **⚠ WARNING** Do not operate any appliance with a damaged cord or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- **⚠ IMPORTANT** **Do Not Cook on Broken Cook-Top.** If cook-top break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock.

IMPORTANT Environment of Unit

- To reduce the risk of fire, do not let any objects(glass, paper, etc.) obstruct the inlet and outlet of your cooktop.
- To reduce the risk of electric shock, do not mount unit over a sink.
- To reduce the risk of fire, do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.
- Always have a working smoke detector in or near the kitchen.
- **⚠ CAUTION** Do not leave lids or other metal objects such as knives, forks or spoons on the cooktop. If the cooktop is turned on, these objects can heat up quickly and may cause burns.
- Do not place rough or uneven objects on the units as they may damage the surface. If the cooktop is near a window, ensure that curtains do not blow over or near the unit.
- **⚠ IMPORTANT** Do not use the cooktop as a work surface. Certain substances such as salt, sugar, or sand can scratch the glass ceramic surface.
- Do not store hard or pointed objects over the cooktop as they can damage the unit if they fall on top.

Important Safety Instructions

Environment of Unit

- Do not put detergents or flammable materials in the equipment installed under the cooktop.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- While cooking any overflowed fat or oil on the cooktop may ignite. There is a risk of burning and fire; therefore, control the cooking process at all times.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Items with a magnetic field such as: radios, televisions, credit cards, cassette tapes etc., can affect the unit.
- The marked electrical rating should be at least as great as the electrical rating on the appliance.
- To prevent accidents and achieve optimal ventilation, allow for sufficient space around the cooking area.
- **⚠ CAUTION** Do not store items of interest to children in cabinets above the range or on the backguard of a range - children climbing on the range to reach items could get seriously injured.
- Use proper cookware size - This appliance is equipped with four for five Cooking Elements of different sizes. Choose cookware with a flat bottom large enough to cover the unit heating surface. The use of undersized cookware will expose a portion of the heating surface where direct contact may be made and cause serious injury. Compatible cookware will improve efficiency.
- To reduce risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with cookware, the cookware handles should be turned inward and not extend over adjacent heating surface.
- Wear proper apparel - loose fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.

⚠ WARNING

Power Cord Safety

- **⚠ WARNING** To protect against electric shock, do not immerse cord, or main body in water or any other liquid.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Do not allow cord to touch hot surface. A short power supply cord or detachable power supply cord should be used to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before performing any maintenance or repairs.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to off, then remove plug from wall outlet.
- The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop where it can be pulled on by children or tripped over.

Important Safety Instructions

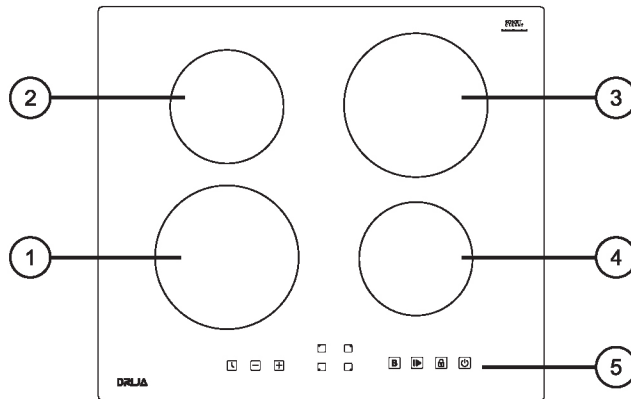
Service and Repair Safety

- **⚠️ WARNING** Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other services should be referred to a qualified technician.
- There are no user serviceable parts on this appliance. Only an authorized service representative should attempt to service your cooktop.

This product may not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

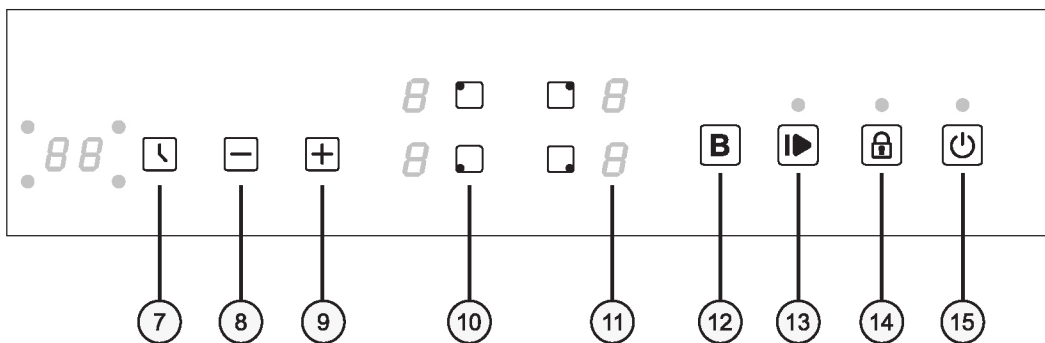
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Cooktop Features



1. Front left cooking element control area
2. Rear left cooking element control area
3. Rear right cooking element control area
4. Front right cooking element control area
5. Touch control panel

Control Panel



7. Minuter timer
8. Decrease power or time
9. Increase power or time
10. Cooking element symbol and Power ON
11. Power level and residual heat display
12. Power boost
13. Stop/Go
14. Controls Lock
15. Main Power on/off

Cooktop Features

Specification

Model	GERMANY 60
Product dimension(wxdxh) inch	23 ⁷ / ₃₂ " x 20 ¹⁵ / ₃₂ " x 2 ¹ / ₈ "
Cut-out dimension(wxd) inch	Min.:22 ¹ / ₂ " x 18 ¹⁵ / ₁₆ " Max.:22 ⁷ / ₈ " x 20 ¹ / ₈ "
Voltage (volts)	240
Frequency (Hz)	60
Total power (Watts)	7400
Elements	4
Front Left	2100W/2700W
Rear Left	1600W/2000W
Front Right	1600W/2000W
Rear Right	2100W/2700W

Heat Setting Displays

DISPLAY	DESCRIPTION
-	No power level for the element
<i>L</i>	The keep warm function
<i>1-9</i>	The power level
<i>P</i>	The power boost
<i>H</i>	A cooking element is still hot to touch (residual heat)
<i>E</i>	Electronics fault error message of specific cooking element
<i>E0-E9</i>	Error code
<i>0</i>	STOP/GO



Using The Cooktop

Standby Mode

Upon inserting the power plug into an electric socket, the induction cooktop will make a sound once, and all the

digital lights on the cooktop will blink once, indicating the unit enters into Standby Mode.

Readiness Mode

While on standby mode, press the main “” key, the induction hob will make a “beep” sound once indicating that it is ready to use. If only the indicator light above the “” key is lit up, the unit will automatically

return to standby mode if the Cooking heating zone ON key or Lock key are not chosen within 30 seconds.

Switching on the hob and cooking zones

Place a compatible pot or pan on the cooking zone you wish to use. To turn on one or more Cooking Elements, place a compatible pot or pan on the desired cooking element.



With the hob being ON as mentioned above, touch the desired cooking symbol element, the power display will show a “-”.

Press either the “+” key, “-” key, “P” key, to select a cooking level. The cooking zone will automatically turn on standby mode if a key is not pressed within 30 seconds.

Press the minus key (-) to lower the cooking level.
Press the Plus key (+) to raise the cooking level.
Pressing the “P” key will show on the display as a “P”, boosting the heating power to the highest level.

Boost is the highest power level, designed for quickly heating or boiling larger quantities. Boost will operate for a maximum of 10 minutes. After 10 minutes, it will automatically revert to power level 9.

Stop/Go

Use the “” function to 'pause' the entire hob for Max. 10 minutes while cooking, the hob will be automatically switched off if “” is not touched again within 10 minutes.

Using The Cooktop

Lock

Activating the Child Safety Lock during cooktop use:

Child Lock prevents activation of any sensor key, except for the “⏻” key and the “🔒” key.

A. Manual

Press the “🔒” key to activate the function. The unit will make a “beep” sound and the indicator light will turn on above the “🔒” key. The controls are now locked.

B. Automatic

The induction cooktop will automatically enter into Lock mode if any key is not pressed within 5 minutes. The unit will make a “beep” sound and the indicator light will turn on above the “🔒” key when the automatic Lock mode is activated.

Switch off the lock

While in Lock mode, press the “🔒” key to deactivate the function. The indicator light will turn off.

Turn off

While on turn on mode:

a. Press the desired cooking zone on “-” key until the digital display reads “L”, press “-” key again, the desired element will shut off. The Unit is now on readiness mode.

b. Press the “⏻” key, it will make a “beep” sound once, and it will turn off. The unit is now on standby mode.

Note: Please do not pull the power plug until the cooling fan has stopped.


Timer


Setting the Timer to Automatic switch-off:

With the desired heating zone Powered ON, press the “🕒” key. The timer display will blink and show a “00”, Press the “+” or “-” to increase or decrease to the desired time until the desired time appears in the display (Choose up to 99 minutes). Once the Timer is set, if keys haven't been pressed after 5 seconds, it will

begin to countdown, the timer display will remain lit, the indicator for that particular burner will flash. When the time reaches “0”, a “beeping” sound will go off indicating that the time is up, and selected heating zone shut off automatically.


Using The Cooktop

If you want to set another burner to switch-off automatically, press “” key to until the desired timer indicator blink, repeat the same steps.



If you want to check the remaining time for another zone, press the “” until the indicator for the desired burner blinks.


If more than one switch-off time is programmed, the shortest time remaining will show in the display, the indicator for that particular burner will flash.

Cancelling the timer:

Press the “” until the indicator for the desired burner blinks, then press the “+” or “-” to set the timer to “00”. The Timer display will blink for 5 seconds and then turn off, indicating that the timer of selected heating zone has been cancelled.

WARNING

 **WARNING** Your cooktop has a residual heat indicator  for each Cooking Zone. This indicator will warn that this area has been used and is still giving off enough heat to cause burns.

Avoid touching the burner when this indicator is shown. Although the cooktop is OFF, the  will stay lit until the cooktop has cooled down.

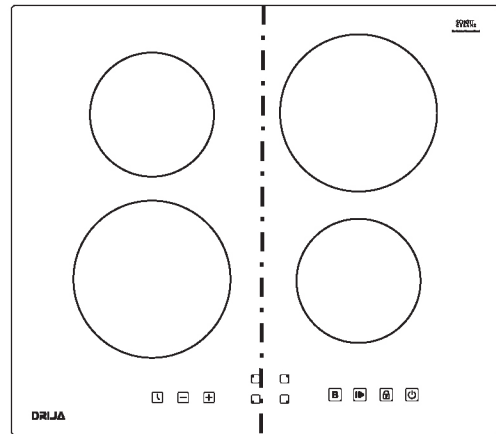
Using The Cooktop

Power Sharing

Four burner cooktops are divided into two separate cooking area, the right and left side cooking elements share power of a inverter.

Power sharing is activated when the cooking element in the same area are activated; the controls adjust the power automatically for "Power Sharing". This power sharing is administered by unit's microprocessors, which will alternate power in one area.

Power sharing tips: Remember to select the power setting last for the cooking element you want to maintain at full setting heat. To maintain full setting heat for two items, place one item on a element in one section (left side), and the other item on a element in another section (right side).



Left Zone

Right Zone

Operational Cooktop Noises

Cookware Noise

The induction fields are generated by electronics equipment, which are pretty much silent but they do produce heat at high power level. A soft-sounding cooling fan run when the unit is running multiple cooking elements at high settings at once or when a cooking element is set at very high power settings.

What can sometimes produce sound with induction cooking is not the induction equipment but the cookware itself. Slight sounds may be produced by different types of cookware. Some of the possible causes include:

- Heavier pans such as enameled cast iron produce less noise than a lighter weight multi-ply stainless steel pan; Light weight cookware may also vibrate. Heavy weight quality cookware is recommended.
- Cookware with irregular or warped bottoms can vibrate audibly on the ceramic glass surface, though again typically only at high power settings.
- A “Cracking” noise may be heard if the cookware base is made of layer of different material.
- A low “humming” noise occurs when cooking, which is normal particularly at high power settings.
- Whistling can occur if both elements are being used at the same time at the high settings, and the cookware has bases made of layer of different material.
- Loose-fitting handles on cookware, typically when riveted on, can vibrate slightly.
- High quality cookware of solid cast iron including enamelware will lower the noise.

Compatible Cookware

The quality of your cooking is dependent on the cookware you use. Because induction cooking requires a magnetic vessel for heating, only certain materials can be used on your cooktop.

Proper Cookware

Flat-bottomed pots or pans with or made from the following:

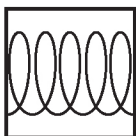
- Magnetic stainless steel
- Cast iron
- Enameled iron
- Nickel

Improper Cookware

Pots or pans with or made of the following **CANNOT** be used on your cooktop:

- Non-magnetic stainless steel
- Bottom measuring less than 12 cm(4.7 inches)
- Pot with stands
- Heat resistant glass
- Ceramic container
- Copper
- Aluminum

Optimally the cookware will have this induction image on the retail box:



Induction

Check that the bases of your pans are attracted by a magnet to find out if they are suitable.

NOTE: Some cookware can produce noises when used on induction cooking zones. This is not a fault in the cooktop, and its function will not be impaired in any way as a result.

Cleaning Your Cooktop

After each use, be sure the controls are turned to OFF and let your cooktop COOL down completely, and then start cleaning your cooktop. When it is cool to the touch, apply approximately 1 teaspoon (5ml) of non-abrasive cleaner to the surface of the ceramic glass with a lightly damaged cloth. Use a second cloth to remove any remaining cleaner residue. Wipe dry with a dry cloth.

Do NOT use the following to clean your unit

- Glass cleaners which contain ammonia or chlorine bleach as these materials may stain the cooktop
- Caustic cleaners that may etch the surface
- Abrasive cleaners
- Metal scouring pads and scrub sponges
- Powdery cleaners containing chlorine bleach
- Flammable cleaners such as lighter fluid or WD-40

NOTE: Sugary products can damage the ceramic glass surface. If dry sugar, sugar syrup, tomato products, or milk spills on the surface DURING heating, clean immediately.

Metal Marks and Scratches

1. Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave metal markings on the cooktop surface. These marks are removable using a ceramic cooktop cleaner with cleaning pad for ceramic glass.

2. If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop. This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

Troubleshooting Guide

If you encounter the following problems while using your cooktop, check the guide below to see if you can correct the problem yourself before calling for assistance or service:

Problem	Possible Cause	Solutions
<ul style="list-style-type: none"> • Cooktop does not work 	<ul style="list-style-type: none"> • Cooktop controls are locked • Power outage • Installation wire not complete • Circuit breaker has tripped or fuse is blown 	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure Lock mode is turned off • Check house lights to confirm power outage
<ul style="list-style-type: none"> • Cooktop does not heat 	<ul style="list-style-type: none"> • No cookware or improper cookware placement on the cooking element • Incorrect cookware size for the selected cooking element • Cookware is not properly resting on cooking element • Incorrect cooking element selected • No power to cooktop 	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure that the cookware is centered on the cooking element, and that cookware is also of correct type for induction cooking. See COMPATIBLE COOKWARE • The bottom of the cookware must be large enough to cover cooking element completely. See COMPATIBLE COOKWARE • Cookware bottoms must be flat and centered on the cooking element. See COMPATIBLE COOKWARE • Make sure the correct control is ON for the cooking element being used • See “Cooktop does not work” above
<ul style="list-style-type: none"> • Cooktop turns off while cooking 	<ul style="list-style-type: none"> • Cooktop internal heat sensor has detected high temperature inside the cooktop, activating automatic shut off • Liquid or object on the controls area 	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the cooktop vents are not blocked • The cooktop features an automatic shutoff feature that turns off the entire cooktop if any cooking element has been on continuously for 2 hours • The cooktop control panel may register liquids or objects obstructing the panel, which can cause the cooktop to shut off. Clean up spills or remove objects and restart the unit

Troubleshooting Guide

If you encounter the following problems while using your cooktop, check the guide below to see if you can correct the problem yourself before calling for assistance or service:

Problem	Possible Cause	Solutions
<ul style="list-style-type: none"> • Power boost does not work 	<ul style="list-style-type: none"> • Total using power reach rated power 3700W in the same section 	<ul style="list-style-type: none"> • See POWER SHARING
<ul style="list-style-type: none"> • The fans keep running for one minute after the cooking element has been switched off 	<ul style="list-style-type: none"> • The electronics are cooling down 	<ul style="list-style-type: none"> • This is a normal occurrence
<ul style="list-style-type: none"> • “E” appears in the Power display 	<ul style="list-style-type: none"> • Electronics fault error message of particular cooking element 	<ul style="list-style-type: none"> • See E0, E1, E2, E3, E7, E8, E9, EE
<ul style="list-style-type: none"> • “E0” appears in the Timer display 	<ul style="list-style-type: none"> • IGBT overheating 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn off unit to allow IGBT to cool. Restart unit
<ul style="list-style-type: none"> • “E1” appears in the Timer display 	<ul style="list-style-type: none"> • No cookware found or improper placement of cookware on the cooking element 	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure that the cookware is centered on the cooking element, and that it is also induction compatible. See COMPATIBLE COOKWARE
<ul style="list-style-type: none"> • “E2” appears in the Timer display 	<ul style="list-style-type: none"> • Supplied voltage to cooktop is too low 	<ul style="list-style-type: none"> • This may be caused by reduced voltage being supplied to the house circuit. If connections are correct and the supplied voltage returns to normal, the code will disappear
<ul style="list-style-type: none"> • “E3” appears in the Timer display 	<ul style="list-style-type: none"> • Supplied voltage to cooktop is too high 	<ul style="list-style-type: none"> • This may be caused by increased voltage being supplied to the house circuit. If the connections are correct and the supplied voltage returns to normal, the code will disappear
<ul style="list-style-type: none"> • “E7” appears in the Timer display 	<ul style="list-style-type: none"> • NTC1 Break off 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the cooktop OFF; then pull plug out for about 30 seconds. Then re-insert the plug and turn the cooktop on using the POWER pad. If the error message is still displayed, call for service
<ul style="list-style-type: none"> • “E8” appears in the Timer display 	<ul style="list-style-type: none"> • NTC1 Short circuit 	
<ul style="list-style-type: none"> • “E9” appears in the Timer display 	<ul style="list-style-type: none"> • NTC2 Break off 	
<ul style="list-style-type: none"> • “EE” appears in the Timer display 	<ul style="list-style-type: none"> • NTC2 Short circuit 	
<ul style="list-style-type: none"> • Noise 	<ul style="list-style-type: none"> • Noise like humming, crackling and buzzing 	<ul style="list-style-type: none"> • This is a normal occurrence, See Operational Cooktop Noises

Installation Instructions

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

⚠ WARNING Installation and service must be performed by a qualified installer or service technician.

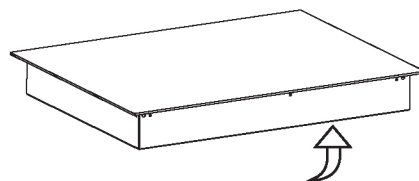
IMPORTANT Read and save these instructions for future reference.

⚠ DANGER Always read and obey all safety information, failure to follow these instructions can be killed or seriously injured.

Before Installing the cooktop

1. Visually inspect the cooktop for damage.
Also make sure all cooktop screws are on tight.

2. Record the model and serial number as found on the front of your cooktop. When ordering parts for or making inquiries about your cooktop, always be sure to include the model and serial numbers and a lot number or letter from the serial plate on your cooktop.



Serial plate is located front the burner box of cooktop.

3. Cutout dimensions of the countertop.

4. Make sure the wall coverings, countertop and cabinets around the cooktop can withstand heat (up to 200°F) generated by the cooktop.

5. Gently lower the cooktop into the countertop cutout.

NOTE: Do not seal the cooktop to the countertop, the cooktop must be removable if service is necessary.

Electrical Connection

⚠ IMPORTANT Observe all governing codes and local ordinances.

GERMANY 60 need 40 Amp service.

Maximum Connected Load

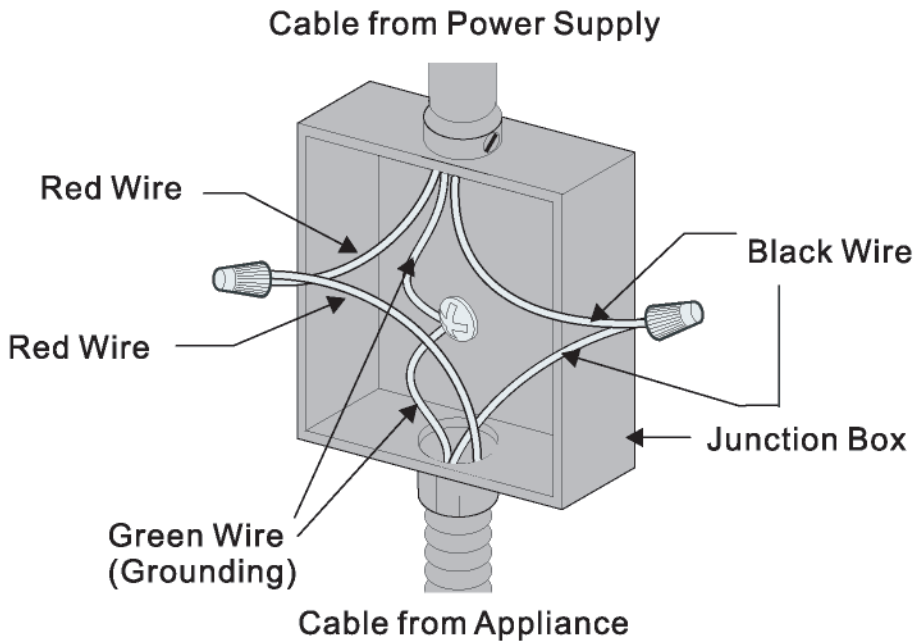
GERMANY 607.4 kW at 240 VAC,6.4 kW at 208VAC

Installation Instructions

The Induction Cooktops must connect to a separate, grounded wire, single phase, AC Only electrical supply with their own circuit breaker. These appliances must be installed in accordance with National Electrical Codes, as well as all state, municipal and local codes. This appliance must be supplied with the proper voltage and frequency and amperage, which is protected by a properly sized circuit breaker or time delay fuse.

⚠WARNING The cable from appliance is equipped with 3-wire:
If 3-Wire Cable from Home Power Supply

IMPORTANT: Use the 3-wire cable from Home Power Supply where local codes permit a 3-wire connection.

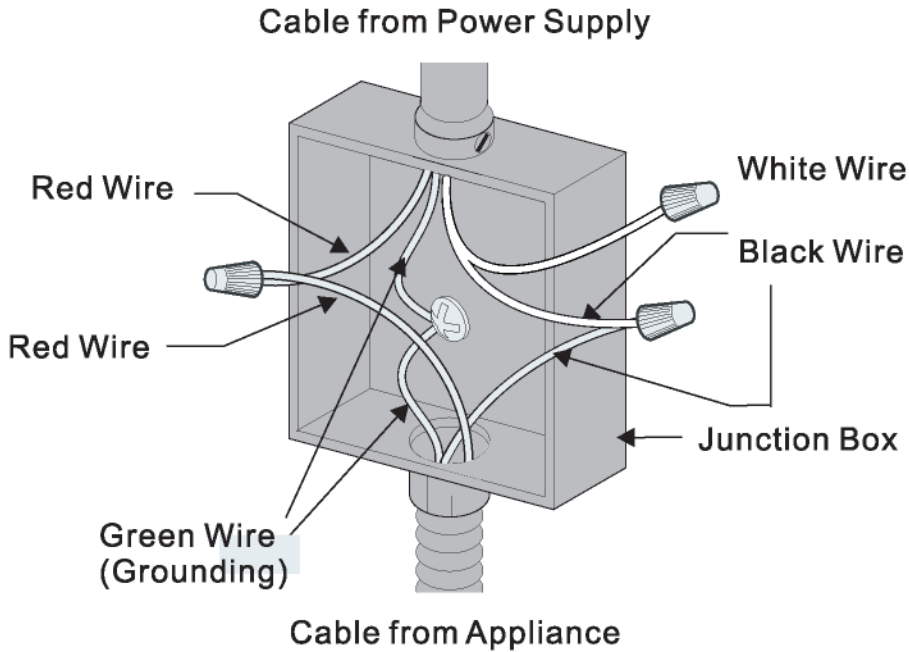


3-Wire Cable from Home Power Supply

Installation Instructions

If 4-Wire Cable from Home Power Supply

IMPORTANT: Use the 4-wire cable from Home Power Supply where local codes do not allow grounding through neutral.



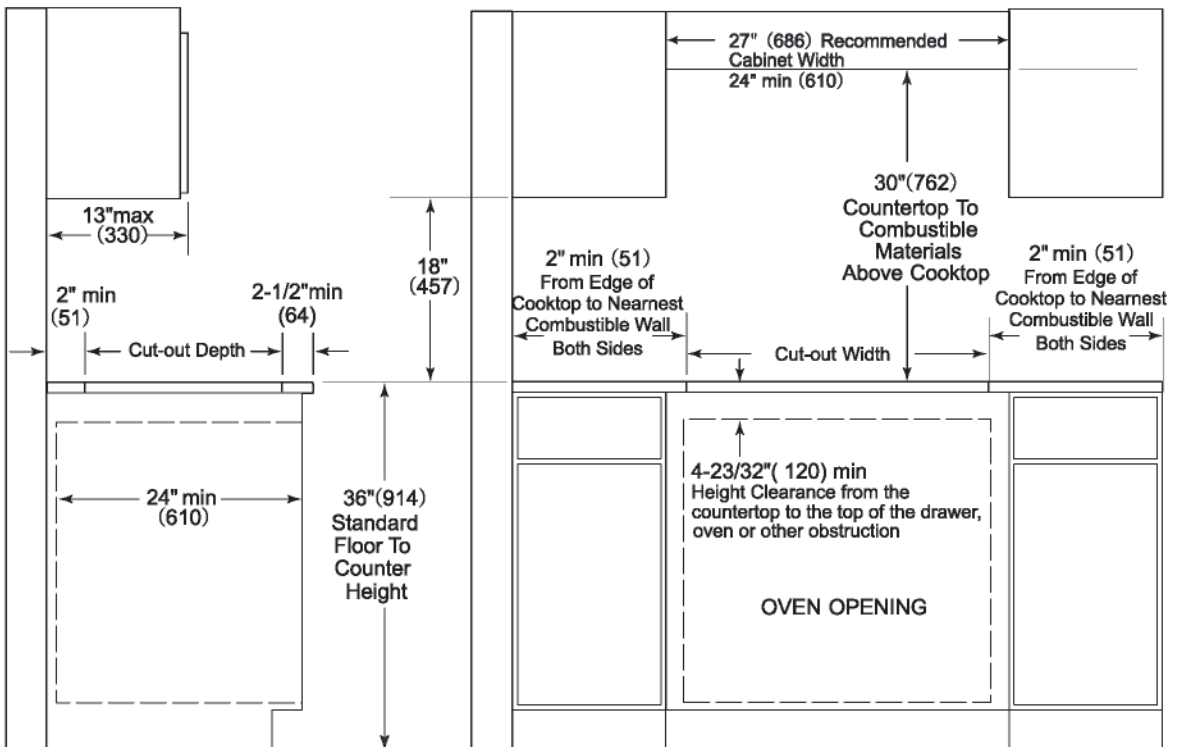
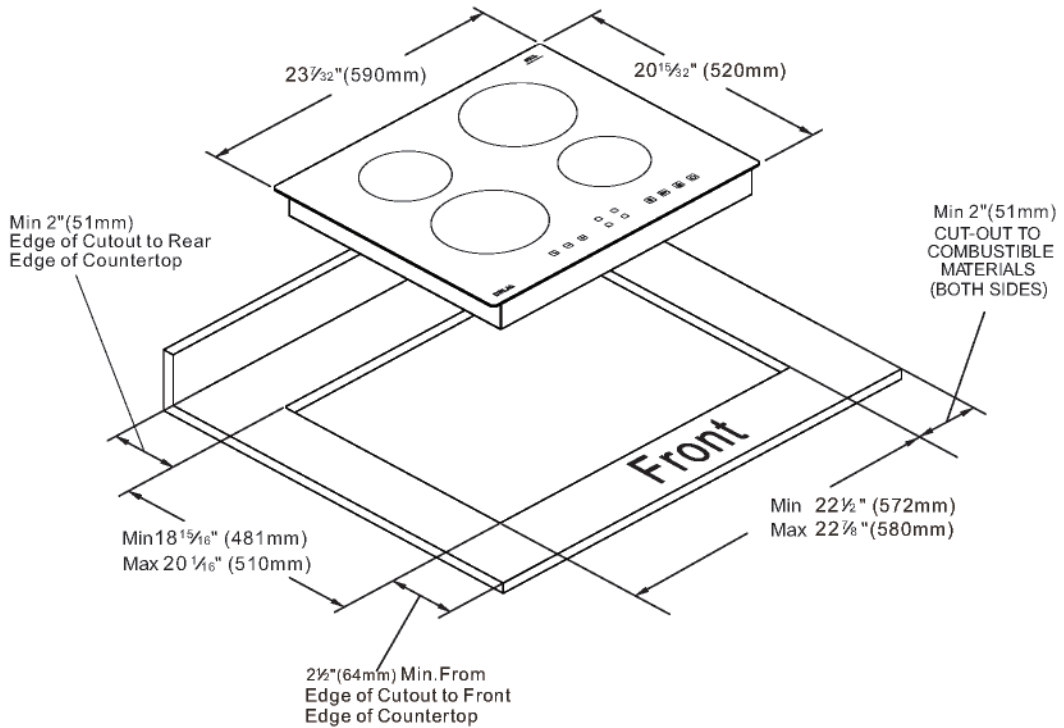
4-Wire Cable from Home Power Supply

Electrical ground is required on this appliance

⚠ WARNING The cooktop conduit wiring is approved for copper wire connection only, if you have aluminum house wiring, use only special connectors which are approved for joining copper and aluminum wires conform with local codes and ordinances. Follow the electrical connector manufacturer's recommended procedure closely.

Installation Instructions

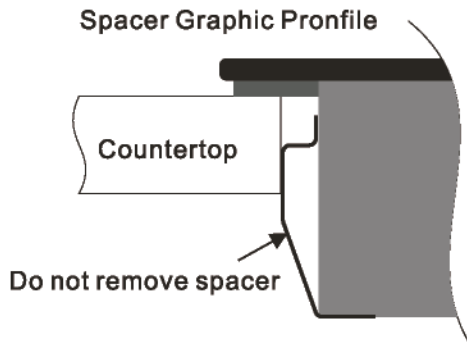
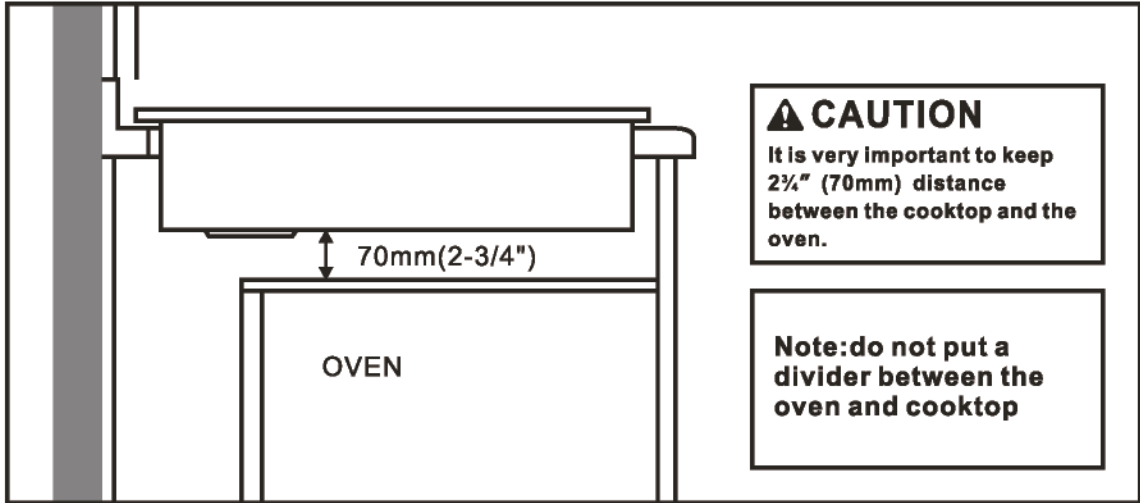
model: GERMANY 60



Countertop Cut-Out Opening

All dimensions are stated in inches and (mm).

Installation Instructions



NOTE:The cooktops include spacers on both sides to ensure proper airflow once installed. Do not remove the spacers.

Installation Instructions

After Installation

1. Remove all the stickers and items from the top of the cooktop surface.
2. Clean cooktop before use. Dry with a soft cloth. See **Cleaning Your Cooktop** for reference.
3. Read **Using The Cooktop**.
4. Turn on the power to the cooktop.
5. Verify all function operation properly.

NOTE: If the cooktop does not work, or you met any problem in your operation, please check that the circuit breaker has not tripped or the house has not blown. For more information, please See **Troubleshooting Guide**. If you do not solve the problem by yourself, please call us for assistance or service.