https://masternix.ru/

KUPPERSBERG

TECHNISCHER PASS

TECHNICAL PASSPORT

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ECO 411 / ECS 403 / ECS 627 /
ICS 607 / ICS 617 / ICS 627

CERANKOCHFELD UND
INDUKTIONSKOCHFELD

CERAMIC HOB&INDUCTION HOB

КЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ
И ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

PRODUKTE | PRODUCTS | ПРОДУКЦИЯ

https://masternix.ru/

INHALT

SICHERHEITSHINWEISE 4
GERÄTEÜBERSICHT 5
FUNKTIONEN DES GERÄTS 8
VOR DER VERWENDUNG EINES NEUEN KOCHFELDS 8
VERWENDUNG DER BERÜHRUNGSSTEUERUNG 9
HINWEISE ZUM KOCHGESCHIRR 9
VERWENDUNG DES CERANKOCHFELDS 10
FEHLERBESEITIGUNG 16
INSTALLATION 18
ANSCHLUSS DES KOCHFELDS AN DAS STROMNETZ 21
TECHNISCHE DATEN 23

https://masternix.ru/

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres neuen Ceran-/ Induktionskochfeldes.

Wir empfehlen Ihnen, sich etwas Zeit für die Lektüre dieser Bedienungsanleitung / Installationsanleitung zu nehmen, um die korrekte Installation und Bedienung des Geräts zu verstehen.

Zur Installation lesen Sie bitte den Abschnitt «Installation».

Lesen Sie alle Sicherheitshinweise vor dem Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

https://masternix.ru/

⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Wir sind um Ihre Sicherheit besorgt. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie das Kochfeld benutzen.

➲ Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder erhielten eine Einweisung. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.

➲ **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.

➲ Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren.

➲ Halten Sie Kinder unter 8 Jahren in sicherer Entfernung vom Gerät, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

➲ **ACHTUNG:** Wenn die Kochfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um elektrische Schläge zu vermeiden, bei Kochflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material, das die stromführenden Teile schützt.

➲ **ACHTUNG:** Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keinen Dampfreiniger.

➲ Das Gerät ist nicht für die Steuerung über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.

➲ Brandgefahr: Keine Fremdkörper auf den Kochflächen ablegen.

➲ **WARNUNG:** Der Kochvorgang muss jederzeit überwacht werden, auch wenn er nur kurz ist.

➲ **WARNUNG:** Das unbeaufsichtigte Kochen mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.

➲ **WARNUNG:** Das unbeaufsichtigte Kochen mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.

➲ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

➲ Versuchen Sie nicht, das Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.

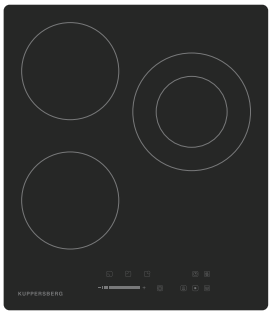
➲ **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzvorrichtungen, die vom Gerätehersteller entworfen oder vom Hersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet angegeben wurden, oder in das Gerät integrierte Kochfeldschutzvorrichtungen. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzabdeckungen kann zu Unfällen führen.

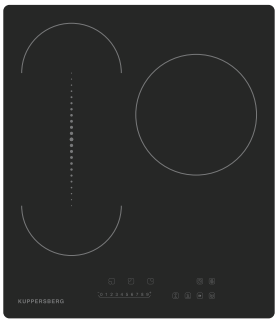
➲ Das Stromversorgungskabel ist möglicherweise nicht im Lieferumfang des Geräts enthalten.

https://masternix.ru/

⚠ GERÄTEÜBERSICHT

Modell: ECO 411 / ECS 403



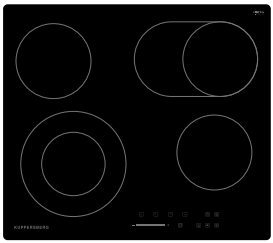
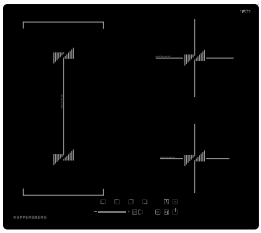
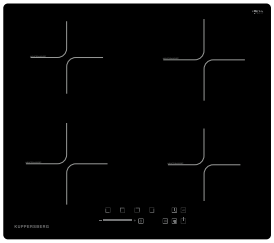
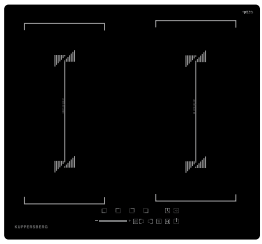


Heizzone Leistung

Heizzone	Max. Leistung (220-240V~ 50/60Hz)	
Modell Nr.	ECO 411	ECS 403
	1200W	1200W
	1200W	1200W
	1800W	1800W/900W (Doppelringe)
	-	-
Temperaturbrücke	1200W+1200W	-
Gesamtnennleistung	4200W(230V~)	4200W(230V~)

https://masternix.ru/

Modell: ECS 627 / ICS 607 / ICS 617 / ICS 627

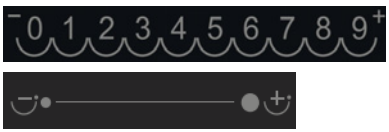





Heizzone Leistung

Heizzone	Max. Leistung (220-240V~ 50/60Hz)			
Modell	ECS 627	ICS 607	ICS 617	ICS 627
	1200W	1500/2000Вт	1500/2000Вт	1500/2000Вт
	2200/2000Вт (Doppelringe)	1200/2000Вт	1200/2000Вт	1200/2000Вт
	2000W/1100W (Doppelringe)	1500/2000Вт	1500/2000Вт	1500/2000Вт
	1200W	1500/2000Вт	1500/2000Вт	1500/2000Вт
Temperatur-brücke	-	-	2400/2000Вт	2400/2000Вт
Gesamtnenn-leistung	6600W(230V~)	7400W(230V~)	7400W(230V~)	7400W(230V~)

https://masternix.ru/

Benutzeroberfläche

	Verbindung	Beschreibung
A		Auswahltaste für die Kochzone
B		EIN/AUS-Taste
C		Taste zur Einstellung von Leistung und Timer (verringern)
D		Taste zur Einstellung von Leistung und Zeit (schrittweise)
E		Funktionstaste Temperaturbrücke
F		Schieberegler für Power&Timer
G		Taste für Kochfunktion/Hitzeerhaltung
H		Kindersicherung
I		Timer-Taste
J		Pause
H		Doppelring-Steuertaste

https://masternix.ru/

⚠ FUNKTIONEN DES GERÄTS

➲ Das Glaskeramikkochfeld eignet sich dank seiner Strahlungsbrenner, der elektronischen Touch-Control-Steuerung und zahlreicher weiterer Funktionen für alle Arten des Kochens und ist damit die ideale Wahl für die moderne Familie.

➲ Das Cerankochfeld ist äußerst benutzerfreundlich, langlebig und sicher.

SPEZIALFUNKTIONEN

Überhitzungsschutz

Der Sensor überwacht die Temperatur in den Kochzonen. Wenn die Temperatur einen sicheren Wert überschreitet, wird die Kochzone automatisch abgeschaltet.

RESTWÄRMEANZEIGE

Wenn das Kochfeld lange Zeit in Betrieb war, bleibt eine gewisse Restwärme übrig. Ein «H» erscheint als Warnung, dass die Oberfläche zu heiß und gefährlich zum Berühren ist.

Schutz und automatische Abschaltung

Die Abschaltautomatik ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Cerankochfeldes. Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn Sie vergessen, es auszuschalten. Die Standardbetriebszeiten für die verschiedenen Leistungsstufen sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt:

Leistungspegel	1-2	3-4	5	6-9
Vorgegebene Betriebszeit (min)	360	300	240	90

Schutz gegen unbeabsichtigte Betätigung.

Wenn die elektronische Steuerung erkennt, dass eine Taste etwa 10 Sekunden lang gedrückt wird, schaltet sie sich automatisch aus. Das Kontrollsystem sendet eine akustische Fehlermeldung, um die Sensoren darauf aufmerksam zu machen, dass ein Objekt erkannt wurde. Auf dem Display erscheint der Fehlercode „ER03“. Wenn das Kochfeld noch heiß ist, blinken „H“ und „0“ abwechselnd auf dem Display.

⚠ VOR DER VERWENDUNG EINES NEUEN KOCHFELDS

➲ Lesen Sie dieses Handbuch und beachten Sie dabei insbesondere den Abschnitt Sicherheitshinweise.

➲ Entfernen Sie alle Schutzfolien, die auf der Oberfläche des Kochfeldes verbleiben.

https://masternix.ru/

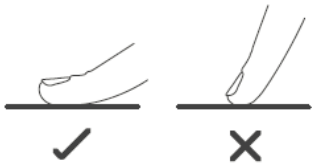
⚠ VERWENDUNG DER BERÜHRUNGSSTEUERUNG

➲ Die Bedienelemente reagieren auf Berührungen, so dass Sie keine Kraft aufwenden müssen, wenn Sie sie berühren.

➲ Benutzen Sie beim Berühren die Fingerkuppen und nicht die Fingerspitze.

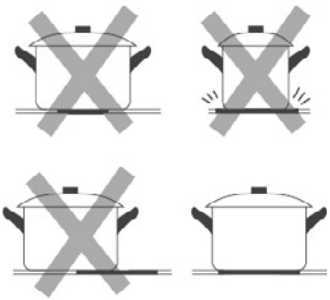
➲ Sie hören jedes Mal einen Piepton, wenn eine Berührung erkannt wird.

➲ Achten Sie darauf, dass die Bedienknöpfe immer sauber und trocken sind und sich keine Gegenstände (z. B. Geschirr oder Tücher) darauf befinden. Schon ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung erschweren. Schon eine dünne Wasserschicht kann den Betrieb des Geräts erschweren



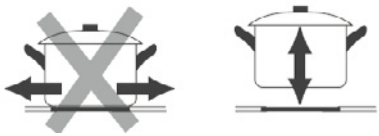
⚠ HINWEISE ZUM KOCHGESCHIRR

Verwenden Sie kein Geschirr mit unebenen Kanten oder gekrümmten Böden.



Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Kochgeschirrs glatt ist, gut auf die Kochfläche passt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Pfannen, deren Durchmesser dem Durchmesser der ausgewählten Zone entspricht. Wird ein Topf mit etwas größerem Durchmesser verwendet, wird die Energie mit maximaler Effizienz genutzt. Wenn Sie eine kleinere Pfanne verwenden, ist der Wirkungsgrad möglicherweise geringer als erwartet. Stellen Sie die Pfanne immer in die Mitte des Kochfeldes.

Heben Sie Pfannen immer vom Cerankochfeld ab - bewegen Sie sie nicht, da sie die Oberfläche zerkratzen könnten.

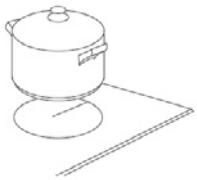


https://masternix.ru/

⚠ VERWENDUNG DES CERANKOCHFELDS

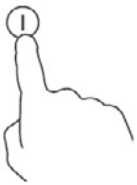
Mit dem Kochen beginnen

1. Stellen Sie geeignete Kochgeschirr auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten. Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.

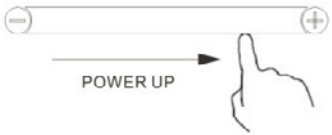


2. Drücken Sie die Taste ON/OFF

Nach dem Einschalten ertönt ein Piepton und das Symbol „-“ oder „- -“ wird auf dem Display angezeigt, um anzuzeigen, dass das Induktionsfeld in den Standby-Modus geschaltet wurde.



3. Je nachdem, in welcher Heizzone sich das Kochgeschirr befindet, passen Sie die Einstellungen an, indem Sie den Schieberegler berühren



➲ Wenn Sie nicht innerhalb von 20 Sekunden eine Heizart wählen, schaltet sich das Cerankochfeld automatisch aus. Sie müssen dann wieder bei Schritt 2 beginnen.

➲ Sie können die Heizeinstellung jederzeit während des Garvorgangs ändern.

https://masternix.ru/

Verwendung der Kindersicherungsfunktion

➲ Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).

➲ Wenn die Bedienelemente verriegelt sind, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme der OFF-Taste deaktiviert.

Zum Sperren der Bedienelemente

Berühren Sie die Kindersicherungstaste und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Die Kontrollleuchte über der Kindersicherungstaste leuchtet und die Timer-Kontrollleuchte zeigt „Lo“ an

Freischalten der Steuerung

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Drücken Sie die Sperrtaste und halten Sie sie einen Moment lang gedrückt.
3. Sie können das Gerät nun wieder benutzen.

Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer der Ausschaltfunktion deaktiviert. Im Notfall können Sie das Kochfeld jederzeit mit der OFF-Taste ausschalten, aber für den nächsten Vorgang müssen Sie das Kochfeld erst entriegeln.

Timer verwenden

➲ Der Timer kann so eingestellt werden, dass eine Kochzone nach einer bestimmten Zeit ausgeschaltet wird.

➲ Der Timer kann für bis zu 99 Minuten eingestellt werden.

1. Wählen Sie die entsprechende Kochzone durch Drücken der Zonenwahltaste.
2. Wählen Sie die entsprechende Kochzone durch Drücken der Zonenwahltaste.
3. Mit den Tasten „+„ oder „-„ können Sie eine Zeit von 1 bis 99 Minuten einstellen.
4. Wenn die Zeit eingestellt ist, wird ein Countdown gestartet. Die Anzeige kehrt nach 10 Sekunden zur Leistungsanzeige zurück. Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf und zeigt an, dass in der Zone ein Timer eingestellt wurde.

5. Wenn Sie die verbleibende Zeit überprüfen müssen, können Sie die Schritte 1 und 2 wiederholen.
6. Nach Ablauf des Timers schaltet sich die betreffende Kochzone automatisch aus. Die übrigen Kochstellen laufen weiter, wenn sie zuvor eingeschaltet waren.

https://masternix.ru/

Verwendung der Funktion „Temperaturbrücke“

Geben Sie diesen Modus ein:

Klicken Sie auf die entsprechende Schaltfläche und geben Sie den Temperaturbrückenmodus ein, der Anzeigemodus ist unten:

Modus verlassen

Halten Sie die Taste drei Sekunden lang gedrückt, um diesen Modus zu verlassen, und alle Heizzonen werden gleichzeitig auf Null zurückgesetzt.

Stellen Sie die Heizstufe ein:

Im Modus Temperaturbrücke die Taste drücken, um die einzustellende Heizzone auszuwählen. Zu diesem Zeitpunkt blinken die beiden Heizzonen im Überbrückungsbetrieb gleichzeitig und werden im Display angezeigt, dann die Leistungsstufe einstellen. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, blinkt die Anzeige 10 Sekunden lang, um den Vorgang zu bestätigen. Während des Stufenbetriebs zeigen die Digitalanzeigen der beiden Kochzonen unabhängig voneinander den Inhalt an, der in die folgenden Zustände unterteilt ist:

Pegeleinstellung		Anzeige der Inhalte								
brücken-	Heiz-	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temperatur funktion	Anzeige der Kochzonen									

Verwendung der Doppelringzone

➲ Sie können die Doppelrufzone einstellen, nachdem die Zone in Betrieb genommen wurde.

➲ Sie können die Zone so einstellen, dass sie mit doppeltem oder einfachem Klingeln arbeitet.

1. Nach dem Einschalten ist die Standardeinstellung Doppelring.

2. Wählen Sie die entsprechende Kochzone durch Drücken der Zonenwahltaste.

3. Drücken Sie die Taste zur Steuerung des Doppelrings und stellen Sie den Doppel- oder Einzelring ein.

Verwendung der Pausenfunktion: Stop & Go

➲ Die Pausenfunktion kann jederzeit während des Garvorgangs genutzt werden. Ermöglicht das Abschalten des Kochfelds und die Wiederaufnahme des Kochvorgangs, ohne dass die Einstellungen verloren gehen.

1. Stellen Sie sicher, dass die Kochzone in Betrieb ist.

2. Drücken Sie die Taste Stop & Go. Die Anzeigen der Kochzonen zei .an. Das Kochfeld wird mit Ausnahme der Tasten Stop & Go, ON/OFF und Kindersicherung deaktiviert.

3. Um die Pause abzubrechen, drücken Sie erneut die Taste Stop & Go. Die Kochzonen kehren auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe zurück.

https://masternix.ru/

Verwendung der Kochfunktion

➲ Berühren Sie die Taste, um die gewünschte Kochzone auszuwählen

➲ Die Anzeige der Kochzone erscheint unter dem Symbol:

Wenn Sie ein Cerankochfeld verwenden, können Sie es für 3 verschiedene Kochfunktionen nutzen.

Wenn Sie ein Induktionskochfeld verwenden, können Sie es für 3 verschiedene Kochfunktionen nutzen, wie unten dargestellt.

Schmelzen oder Auftauen (etwa 50°C)

Erwärmung oder Aufrechterhaltung der Temperatur (etwa 70°C)

Beim Schmoren liegt die Temperatur nahe dem Siedepunkt, was für das langsame Garen nützlich ist.

https://masternix.ru/

PFLEGE UND WARTUNG

Warnung

Trennen Sie vor der Durchführung von Wartungsarbeiten immer die Stromzufuhr. Im Falle einer Störung wenden Sie sich bitte an den Kundendienst

Beschädigte Elektrokabel müssen von einer kompetenten Person oder einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

Stellen Sie niemals leeres Kochgeschirr auf das Kochfeld, da sonst eine Fehlermeldung auf dem Bedienfeld erscheint.

Wenn die Kochzone lange Zeit eingeschaltet war,
bleibt die Oberfläche noch einige Zeit heiß, berühren Sie daher nicht die Keramikoberfläche.

Für versiegelte Produkte:
versiegelte Produkte nicht erhitzen um die Gefahr einer Explosion durch Ausdehnung beim Erhitzen zu vermeiden.

Wenn die Oberfläche des Kochfeldes rissig ist,
trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz, um Stromschläge zu vermeiden.
Stellen Sie keine schweren oder unebenen
Pfannen auf das Kochfeld, da sie die Keramikoberfläche beschädigen könnten.
Vermeiden Sie es, Töpfe und Pfannen gegen das Kochfeld zu schlagen.
Die keramische Oberfläche ist haltbar, aber in gewissen Grenzen.
Stellen Sie keine Reinigungsmittel oder brennbaren Materialien unter das Kochfeld

https://masternix.ru/

Reinigung des Geräts

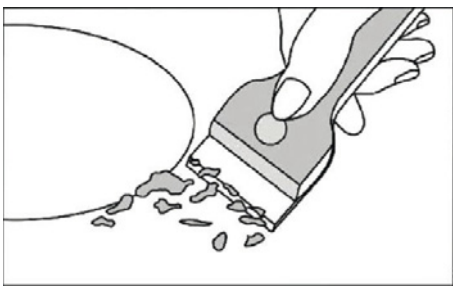
Achtung!
- Vermeiden Sie es, mit Scheuermitteln oder dem Boden von Pfannen usw. zu reiben, da dies die Markierungen auf der Oberseite des Cerankochfeldes auslöschen würde.
- Reinigen Sie das Cerankochfeld regelmäßig, um die Bildung von eingebrannten Speiseresten zu vermeiden.

➲ Das Gerät sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

➲ Die Oberfläche des Cerankochfelds lässt sich auf folgende Weise leicht reinigen

Art der Verschmutzung	Verfahren zur Reinigung	Reinigungsmethode
Kalkablagerung	Tragen Sie weißen Essig auf die Oberfläche auf und wischen Sie sie dann mit einem weichen Tuch trocken.	Keramisches Reinigungsmittel
Brandflecken	Mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem weichen Tuch abtrocknen	Keramisches Reinigungsmittel
Helle Flecken	Mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem weichen Tuch abtrocknen	Scheuerschwamm
Geschmolzener Kunststoff	Verwenden Sie einen Spachtel, der für Keramikglas geeignet.	Keramisches Reinigungsmittel

Um eine Beschädigung der Kochfläche zu vermeiden, verwenden Sie sofort einen Schaber, um Alufolienstücke, Speisereste, Fettspritzer, Spuren von Zucker und anderen zuckerhaltigen Lebensmitteln zu entfernen. Anschließend die Oberfläche mit einem Handtuch und einem geeigneten Produkt abwischen, mit Wasser abspülen und mit einem sauberen Tuch trocknen. Verwenden Sie niemals Schwämme oder scheuernde Tücher, und vermeiden Sie den Einsatz von scharfen Chemikalien wie Backofenspray und Fleckenentferner.



https://masternix.ru/

⚠ FEHLERBESEITIGUNG

Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden, vergewissern Sie sich bitte, dass das Gerät richtig angeschlossen ist.

Die folgenden Fälle sind nicht von der Garantie abgedeckt

➲ Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung, Lagerung oder Wartung entstanden sind.

➲ Schäden, die durch unbefugte Demontage und Reparatur entstanden sind.

➲ Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung entstanden sind.

➲ Verwendung des Cerankochfelds für gewerbliche Zwecke.

Bei Störungen geht das Keramikkochfeld automatisch in einen Schutzzustand über und zeigt die entsprechenden Fehlercodes an:

Keramikkochfeld

Fehlercode	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
ER03	Möglicherweise ist Wasser oder ein Fremdkörper auf die Benutzeroberfläche gespritzt.	Bereinigung der Benutzeroberfläche
H	Im Stand-by-Modus werden "H" und "0" mehrmals angezeigt; im ausgeschalteten Zustand wird immer "H" angezeigt.	Die Meldung über die hohe Temperatur ist normal. Sie verschwindet automatisch, wenn die Temperatur sinkt.
E	Innentemperatur zu hoch	Wenden Sie sich an Ihren Lieferanten, um das Thermoelement wieder anzuschließen.
E7	Die Glasfläche des Geräts ist zu heiß	Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.

Induktionskochfeld

Fehlercode	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
U	Das Kochgeschirr ist nicht installiert oder das Kochgeschirr ist nicht geeignet;	Ersetzen Sie das Kochgeschirr;
ER03	Es befindet sich ein Fremdkörper oder Wasser auf der Benutzeroberfläche	Bereinigung der Benutzeroberfläche
F1E	Die Verbindung zwischen der Displayplatine und der linken Hauptplatine (Kochzone, deren Kontrollleuchte «E» anzeigt) ist defekt.	1. Das Anschlusskabel ist falsch angeschlossen oder defekt; 2. Ersetzen Sie das Motherboard.

https://masternix.ru/

F3E	Temperatursensor ist defekt. (Kochzone, deren Kontrollleuchte «E» anzeigt)	Ersetzen Sie den Sensor
F4E	Fehlfunktion des Temperatursensors das Motherboard. (Kochzone, deren Kontrollleuchte "E" anzeigt)	Ersetzen Sie das Motherboard.
E1E	Der Temperatursensor des Glaskeramikkochfeldes ist hoch	Nehmen Sie das Gerät wieder in Betrieb, nachdem das Kochfeld abgekühlt ist.
E2 E	Der IGBT-Temperatursensor ist auf einem hohen Level	Nehmen Sie das Gerät wieder in Betrieb, nachdem das Kochfeld abgekühlt ist.
E3 E	Abnormale Versorgungsspannung (zu hoch)	Bitte prüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist; schalten Sie das Gerät ein, wenn die Stromversorgung wieder normal ist.
E4 E	Abnormale Versorgungsspannung (zu niedrig)	Bitte prüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist;
E5 E	Defekter Temperaturfühler (Kochzone zeigt "E" an)	Das Anschlusskabel ist falsch angeschlossen oder die Baugruppe ist defekt;

Oben sind ähnliche Beispiele von Fehlern und deren Behebung aufgeführt.

Bitte nehmen Sie das Gerät nicht selbst auseinander, da dies gesundheitsgefährdend ist und das Cerankochfeld beschädigt werden könnte. Wenden Sie sich an ein Servicezentrum.

Beachten Sie!
Produktstörungen sind auch nicht:

Induktions- und Elektroherde	Induktionskochgeräusch bei Aktivierung mit erhöhter Leistung
	Dunkles, optisch unbeleuchtetes Segment des Thermostats auf dem Glaskeramikkochfeld
	Ändern der Farbe der Oberfläche des Desktops während des Betriebs des Produkts

https://masternix.ru/

INSTALLATION

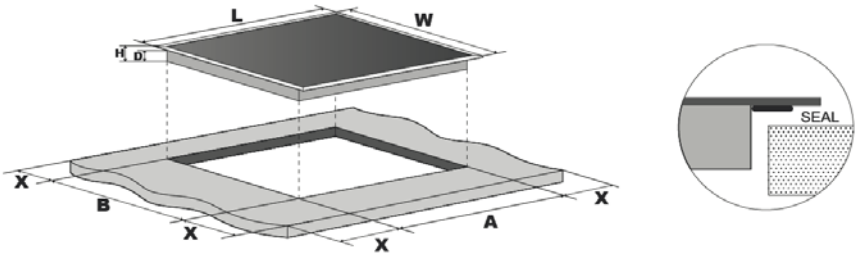
Auswahl der Geräte für die Installation

Schneiden Sie die Arbeitsfläche nach den in der Zeichnung angegebenen Maßen zu.

Um die Öffnung herum muss ein Freiraum von mindestens 5 cm für den Einbau und die Benutzung gelassen werden.

Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsplatte mindestens 30 mm beträgt.

Um Verformungen durch die Wärmestrahlung des Kochfeldes zu vermeiden, wählen Sie bitte ein hitzebeständiges Arbeitsplattenmaterial. Wie unten gezeigt:



Modell: ECO 411 / ECS 403

Д (mm)	Ш (mm)	В (mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
450	520	52	48	420	490	50 mini

Modell: ECS 627

Д (mm)	Ш (mm)	В (mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	52	48	560	490	50 mini

Modell: ICS 607 / ICS 617 / ICS 627

Д (mm)	Ш (mm)	В (mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560	495	50 mini

Achten Sie darauf, dass das Cerankochfeld gut belüftet ist und die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind. Vergewissern Sie sich, dass das Cerankochfeld in Ordnung ist. Wie unten dargestellt

Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und dem Schrank über dem Kochfeld muss mindestens 650 mm betragen.

https://masternix.ru/

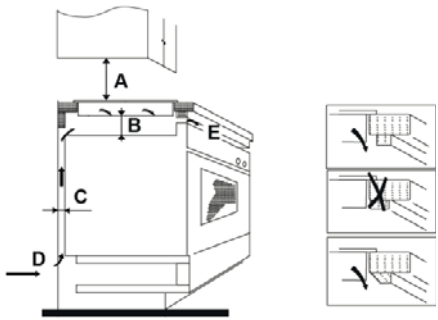
A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
650	50 mini	20 mini	Die Luft Lufteinlass	Luftauslass 5 mm

Vergewissern Sie sich vor dem Einbau des Kochfeldes, dass:

➲ Die Kochfläche ist eben, und keine baulichen Elemente beeinträchtigen den Raum.

➲ Die Kochfläche ist aus hitzebeständigem Material gefertigt.

➲ Wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert wird, muss der Backofen über ein eingebautes Kühlgebläse verfügen.



➲ Die Installation muss allen geltenden Anforderungen, Normen und Vorschriften entsprechen.

➲ Der Hauptschalter, der die vollständige Trennung vom Stromnetz gewährleistet, ist in die feste Verkabelung integriert und wird gemäß den örtlichen Vorschriften und Bestimmungen für elektrische Anlagen installiert und angebracht.

➲ Der Schalter muss von einem zugelassenen Typ sein und eine Kontakttrennung von 3 mm an allen Polen aufweisen (oder an allen aktiven [Phasen-]Leitern, wenn die örtlichen Verdrahtungsvorschriften diese Änderung der Anforderung zulassen).

➲ Der Steuerschalter muss sich an einer leicht zugänglichen Stelle befinden.

➲ Bei Zweifeln über die Installation sind die örtlichen Baubehörden und gesetzlichen Vorschriften zu konsultieren.

➲ Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die Wandflächen rund um das Kochfeld.

➲ Vergewissern Sie sich nach dem Einbau des Kochfeldes, dass

➲ Das Netzkabel wird nicht durch Schrank- oder Schubladentüren eingeklemmt.

➲ Sorgen Sie für eine ausreichende Frischluftzufuhr von außerhalb des Schranks zum Boden des Kochfelds.

➲ Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrank installiert wird, muss unter dem Sockel des Kochfeldes eine Wärmesperre angebracht werden.

➲ Der Kontrollschalter muss für den Benutzer leicht zugänglich sein.

https://masternix.ru/

Installation

1. Die Installation des Kochfelds muss von qualifizierten Technikern durchgeführt werden. Führen Sie die Arbeiten niemals selbst aus.

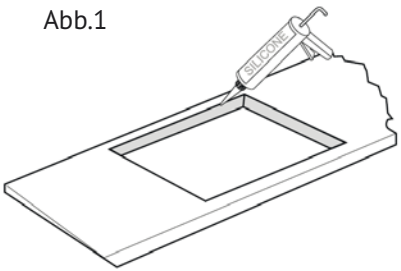
2. Installieren Sie das Kochfeld nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner, denn Feuchtigkeit kann die Elektronik des Kochfeldes beschädigen.

3. Das Kochfeld ist so einzubauen, dass eine optimale Wärmestrahlung.

4. Die Wand und die Heizzone über der Kochfläche müssen der Hitze standhalten können.

5. Um Schäden zu vermeiden, müssen die Tischoberfläche und der Klebstoff hitzebeständig sein.

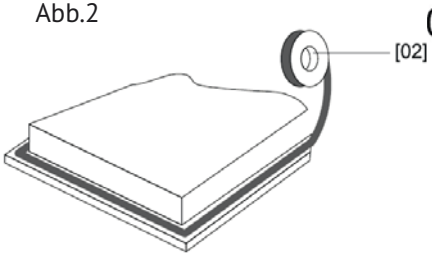
Abb.1



01

Schneiden Sie das Loch in der Arbeitsplatte mit geeignetem Werkzeug auf die angegebenen Maße zu (Abb. 1). Versiegeln Sie die Schnittkante mit Silikon oder PTFE und lassen Sie sie vor dem Einbau des Kochfeldes trocknen.

Abb.2



02

[04] x 1

Spannen Sie die mitgelieferte Dichtung entlang der Unterkante des Kochfeldes, so dass sich die Enden überlappen.
Verwenden Sie zur Befestigung des Kochfeldes keinen Klebstoff. Nach dem Auftragen der Dichtungsmasse setzen Sie das Kochfeld in den Ausschnitt der Arbeitsplatte. Drücken Sie das Kochfeld vorsichtig nach unten und drücken Sie es in die Arbeitsplatte, um eine gute Abdichtung entlang der Außenkante zu gewährleisten (Abb. 4).

Abb.3

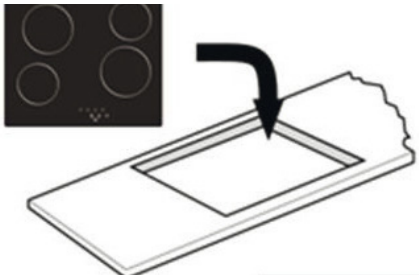
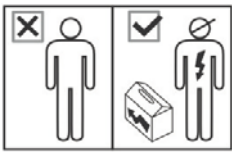


Abb.4

https://masternix.ru/

⚠ ANSCHLUSS DES KOCHFELDS AN DAS STROMNETZ



Alle Installationsarbeiten müssen durchgeführt werden
durch eine sachkundige Person
oder einen qualifizierten Elektriker.
Überprüfen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz, ob die Netzspannung mit der auf dem

⚠ Das Kochfeld darf nur von einem qualifizierten Techniker an das Stromnetz angeschlossen werden.

Bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass

1. Die Hausinstallation ist für die Leistungsaufnahme des Kochfeldes geeignet.

2. Die Spannung entspricht dem auf dem Typenschild angegebenen Wert.

3. Das Stromversorgungskabel kann der auf dem Typenschild angegebenen Belastung standhalten.

Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Verteiler, um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen, sie können zu Überhitzung und Feuer führen.

Das Stromversorgungskabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass sein die Temperatur an keiner Stelle 180˚C überschreitet.

⚠ Vergewissern Sie sich, dass die Hausinstallation geeignet ist und dass keine Änderungen erforderlich sind. Änderungen dürfen nur von einer Elektrofachkraft vorgenommen werden.

Dieses Gerät wird mit einem dreiadrigen Netzkabel angeschlossen, das wie folgt gefärbt ist:

Braun = L oder Phase
Blau = N oder neutral
Grün und gelb = E oder Erde ⏚

Für dieses Gerät ist ein 32-Ampere-Leitungsschutzschalter erforderlich.

➲ Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss dies von einem Kundendienstmitarbeiter mit Spezialwerkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.

➲ Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Schutzschalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm installiert werden.

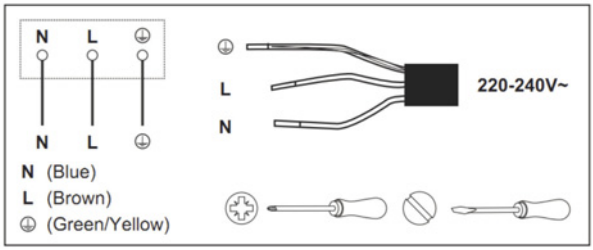
➲ Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss korrekt ist und den Sicherheitsvorschriften entspricht.

➲ Das Kabel darf nicht geknickt oder gestaucht werden.

➲ Das Kabel darf nur von autorisiertem Fachpersonal regelmäßig überprüft und ausgetauscht werden.

https://masternix.ru/

Mikrowelle



ENTSORGUNG: Nicht Entsorgen Sie dieses Produkt als unsortiert Hausmüll. Altgeräte sammeln wird durchgeführt bei zu besonderen spezielle Sammelstellen.	Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2011/65/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls verursacht werden könnten durch unsachgemäße Entsorgung. Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es nicht als normaler Haushaltsabfall behandelt werden darf. Es sollte zu einer Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte gebracht werden. Informationen über die Behandlung, die Wiederverwertung und das Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung, Ihrem Hausmüllentsorger oder dem Geschäft, in dem Sie es gekauft haben. Weitere Informationen über die Behandlung, die Wiederverwertung und das Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

https://masternix.ru/

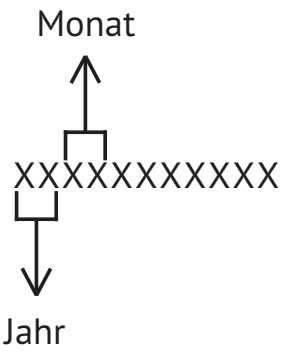
TECHNISCHE DATEN

Gewichte und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Da wir ständig um die Verbesserung unserer Produkte bemüht sind, können wir Spezifikationen und Design ohne vorherige Ankündigung ändern

Kochfeld	ECO 411/ECS 403	ECS 627	ICS 607/ICS 617/ ICS 627
Kochzone	3 Zone	4 Zone	4 Zone
Spannung der Stromversorgung	220-240V~	220-240V~	220-240V~
Installierte elektrische Leistung	4200W(230V~)	6600W(230V~)	7400W(230V~)
Abmessungen LxBxH (mm)	450X520X46	590X520X47	590*520*60
Abmessungen zum Einbetten von A × B (mm)	420X490	640*595*110	650*595*110

https://masternix.ru/

SERIAL NUMBER:



Hersteller:

M&G HAUSGERATE GMBH
Potsdamer Str. 92 10785 Berlin
Tel: (030) 544 37 834 Fax: (030) 544 37 856

Fabriken-Niederlassungen des Herstellers:

Zhongshan Infniti Electrical Appliances Co., LTD.
Unit 1, 3rd Floor, No.1, Nanping Road, Xiaolan Town, Zhongshan City,
Guangdong Province, P.R. China

«Amika S.A.»
st. Mickiewicz 52, 64-510 Wronki, Polen

Importeure:

GmbH «MG Rusland»,
141400 Khimki, .Butakovo, 4

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen an Design, Konfiguration und Design von Geräten vorzunehmen.

https://masternix.ru/

CONTENT

SAFETY WARNINGS 27
PRODUCT OVERVIEW 28
PRODUCT FUNCTIONS 31
BEFORE USING YOUR NEW HOB 31
USING THE TOUCH CONTROLS 32
CHOOSING THE RIGHT COOKWARE 32
USING YOUR CERAMIC HOB 33
CARE AND MAINTENANCE 37
TROUBLE SHOOTING 39
INSTALLATION 41
CONNECTING THE HOB TO THE MAINS POWER SUPPLY 44

https://masternix.ru/

Hob

Congratulations on the purchase of your new Ceramic/Induction Hob.

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

https://masternix.ru/

⚠ SAFETY WARNINGS

Your safety is important to us.Please read this information before using your cooktop.

➲ The appliance is not to be used 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. Children being supervised not to play with the appliance.Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

➲ **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

➲ Care should be taken to avoid touching heating elements.

➲ Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

➲ **WARNING:** If the surface is cracked,switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock,for hob surfaces of glass ceramic or similar material which protect live parts.

➲ **WARNING:** A steam cleaner is not be used.

➲ That the appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.

➲ Danger of fire:Do not store items on the cooking surfaces.

➲ **CAUTION:** The cooking process has to be supervised.A short term cooking process has to be supervised continuously.

➲ **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.

➲ If the supply cord is damaged,it must be replaced by the manufacturer,its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

➲ Never try to extinguish a fire with water,but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

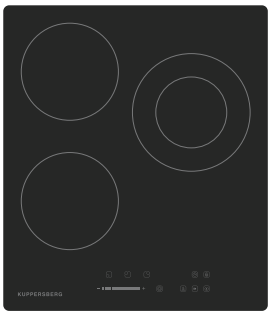
➲ **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

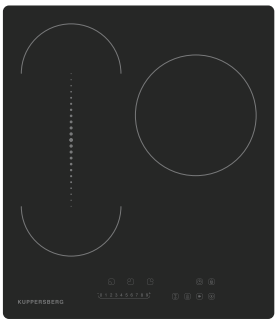
➲ Power cord can’t accessible after installation.

https://masternix.ru/

⚠ PRODUCT OVERVIEW

Model: ECO 411 / ECS 403



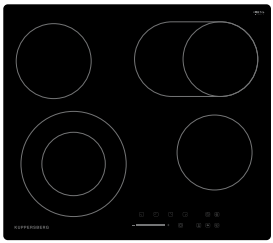
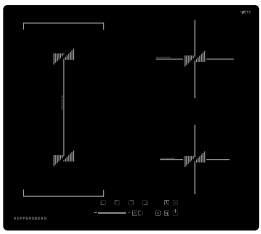
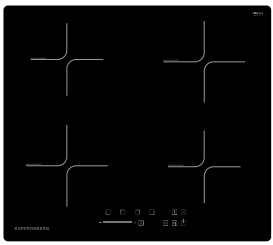
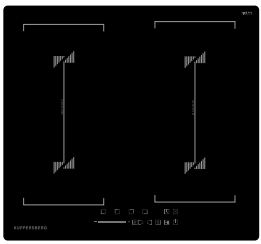


Heating zone Power

Heating Zone	Max.Power (220-240V~ 50/60Hz)	
Model №	ECO 411	ECS 403
	1200W	1200W
	1200W	1200W
	1800W	1800W/900W (Double Rings)
	-	-
Bridge Heating	1200W+1200W	-
Total Rating Power	4200W(230V~)	4200W(230V~)

https://masternix.ru/

Model: ECS 627 / ICS 607 / ICS 617 / ICS 627

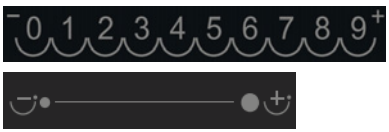
Heating zone Power

Heating Zone	Max.Power (220-240V~ 50/60Hz)			
Model №	ECS 627	ICS 607	ICS 617	ICS 627
	1200W	1500/2000Вт	1500/2000Вт	1500/2000Вт
	2200/2000Вт Double Rings	1200/2000Вт	1200/2000Вт	1200/2000Вт
	2000W/1100W Double Rings	1500/2000Вт	1500/2000Вт	1500/2000Вт
	1200W	1500/2000Вт	1500/2000Вт	1500/2000Вт
Bridge Heating	-	-	2400/2000Вт	2400/2000Вт
Total Rating Power	6600W(230V~)	7400W(230V~)	7400W(230V~)	7400W(230V~)

https://masternix.ru/

Hob

User interface

	Reference	Description
A		Zone select key
B		ON/OFF key
C		Power/Timer regulating key(reduce)
D		Power/Timer regulating key(increase)
E		Bridging Heating function key
F		Power&Timer Touch Slider Regulating Key
G		Cooking function/Keep warm key
H		Child lock
I		Timer Key
J		Pause function
H		Double Ring Control Key

https://masternix.ru/

⚠ PRODUCT FUNCTIONS

➲ The ceramic hob caters for all kind of cooking,with its radiant heat cooking zones and its electronic touch controls and multi-functions, making it the ideal choice for the modern family.

➲ The ceramic hob is extremely user-friendly,durable and safe.

SPECIAL FUNCTIONS

Protection from over-heating

A sensor monitors the temperature in the cooking zones.When the temperature exceeds a safe level,the cooking zone is automatically switched off.

Residual heat indicator

When the hob has been operating for some time,there will be some residual heat. The letter “H” appears to warn you that it is too hot to touch the surface.

Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your ceramic hob.It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking.The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1-2	3-4	5	6-9
Default working timer (min)	360	300	240	90

Protection against unintended operation.

If the electronic control detects a button being held down for approx 10 seconds it will switch off automatically.The control sends out an audible error signal to warn the sensors have detected the presence of an object. The display will indicate an error code “ER03”.If the hob is still hot,the display «H» and «0» flash alternatively.

⚠ BEFORE USING YOUR NEW HOB

➲ Read this guide, taking special note of the ‘Safety Warnings’ section.

➲ Remove any protective film that may still be on your hob.

https://masternix.ru/

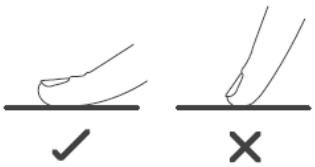
⚠ USING THE TOUCH CONTROLS

➲ The controls respond to touch,so you don't need to apply any pressure.

➲ Use the ball of your finger,not its tip.

➲ You will hear a beep each time a touch is registered.

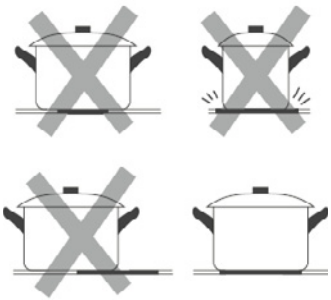
➲ Make sure the controls are always clean,dry,and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them.Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



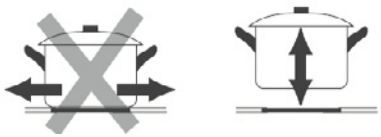
⚠ CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

Do not use cookware with jagged edges or a curved base.

Make sure that the base of your pan is smooth,sits flat against the glass,and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency.If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the ceramic hob – do not slide,or they may scratch the glass.

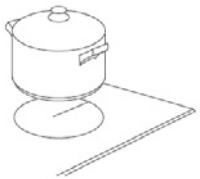


https://masternix.ru/

⚠ USING YOUR CERAMIC HOB

To start cooking

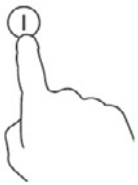
1. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



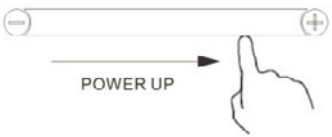
2. Touch the ON/OFF key

After power on, the buzzer beeps once, all displays show " 8 ",

indicating that the hob has entered the state of standby mode.



3. According to the heating zone where the pan is placed,adjust heat setting by touching the slider regulating key control.



➲ If you don't choose a heat setting within 20 seconds, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 2.

➲ You can modify the heat setting at any time during cooking.

https://masternix.ru/

Using Child Lock Function

➲ You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).

➲ When the controls are locked,all the controls except the OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the child lock key for 3 seconds. The indicator above the child lock key will be on and the timer indicator will show “Lo“.

To unlock the controls

1. Make sure the hob is turned on.

2. Touch and hold the keylock control for a while.

3. You can now start using your ceramic hob.

When the hob is in the lock mode,all the controls are disable except OFF,you can always turn the hob off with the OFF control in an emergency,but you shall unlock the hob first in the next operation .

Using the Timer

➲ You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.

➲ You can set the timer for up to 99 minutes.

1. Select the relevant cooking zone which is working by touching the zone select key.

2. Press the timer key, the timer indicators will show “00”.

3. Using the “ + “ or ” - ” buttons,you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.

4. When the time is set,it will begin to count down immediately.The indicator will return to show power level after 10 seconds.The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone has set timer.

5. If you need to check the remaining time,you can operate step 1 and step 2 again.

6. When cooking timer expires,the corresponding cooking zone will be switch off automatically.Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

https://masternix.ru/

Using Bridge-Heating function

Enter the mode

Press the bridge-heating button enter the bridge-heating mode, the display mode as below:

Exit mode:

Press and hold the bridge-heating button for three seconds to exit the bridge mode , and all the heating zones will be reset to zero at the same time.

Heating Level adjustment:

In the bridge-heating mode, press the heating zone selection button that needs to be adjusted. At this time, the two heating zones in the bridge mode flash and display at the same time, and then adjust the power level. After the operation, it will be flashing for 10 seconds to confirm this operation. In the process of level operation, the two burners' digital tubes display the content independently, which is divided into the following states:

Level adjustment		Display Content								
Bridge-Heating Function	Heating Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Heating zones' display									

Using the Double ring zone

➲ You can set the double ring zone after the zone is working.

➲ You can set the zone working by double ring or single ring.

1. Turn on, the double ring work by default.

2. Select the relevant cooking zone which is working by touching the zone select key

3. Press the double ring control key adjust the double ring or single ring.

Using the pause function: Stop & Go

The pause function can be used at any time during cooking. Allows Stop the hob and restore cooking without losing any adjustments.

1. Make Sure the cooking zone is running.

2. Press the Stop & Go button. The Cooking zone indicators will show . The hob Will Be deactivated, except for the Stop & Go , ON/OFF and Child Lock.

3. To Cancel the pause, press the Stop & Go button again. The Cooking Zones will return to the power level you previously set.

https://masternix.ru/

Using the Cooking Function

➲ Touch the cooking zone selection button that you wish to use, then touch key.

➲ The cooking zone indicator will show below icon:

When you use ceramic hob, you can use it for 3-level keep warm.

When you use induction hob, you can use it for 3 different cooking function as below.

Melt or defrost (about 50°C)

Heating or keeping warm (about 70°C)

Simmering, temperature close to boiling, useful for slow cooking

https://masternix.ru/

CARE AND MAINTENANCE

Warning
Always switch off the electricity supply before performing maintenance work. In the event of a fault, contact customer services.

Damaged power cables should be replaced by a competent person or qualified electrician.

For domestic use only.

Never place an empty pan on the hob as this will cause an error message to appear on the control panel.

When a cooking zone has been on for a long time, the surface remains hot for some time afterwards so do not touch the ceramic surface.

For sealed foods, please do not heat them before opening removing the lid so as to avoid any dangers of explosion due to heating expansion.

If the surface of the hob is cracked, disconnect from power supply to avoid any possibility of electric shocks.

Do not place rough or uneven pans on the hob, as they could damage the ceramic surface.

Avoid banging pots and pans down on the hob.
The ceramic surface is tough but not unbreakable.

Do not put detergents or flammable materials beneath the hob.

https://masternix.ru/

Appliance cleanliness

Caution

• Avoid rubbing with any abrasive or with the base of the pans, etc, as this will wear the markings on the top of the ceramic hob over time.

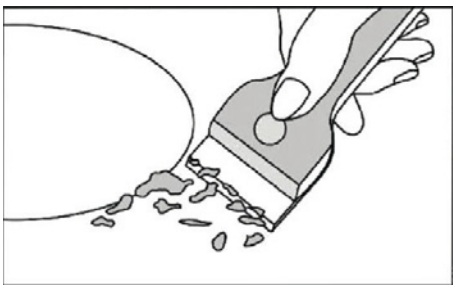
• Clean the ceramic hob on a regular basis to prevent the build up of food residue.

➲ The appliance should be cleaned after use.

➲ The surface of the ceramic hob may be easily cleaned in the following way:

Type of dirt	Cleaning method	Cleaning materials
Lime scale	Apply white vinegar to the surface, then wipe it dry with soft cloth	Special ceramic cleaner
Burnt-on stains	Clean with damp cloth and dry it with a soft cloth	Special ceramic cleaner
Light stains	Clean with damp cloth and dry it with a soft cloth	Cleaning sponge
Melted plastics	Use a scraper suitable for ceramic glass to remove residue	Special ceramic cleaner

By means of a scraper immediately remove any aluminum foil bits, food spills, grease splashes, sugar marks and other high sugar content food from the surface in order to avoid damaging the hob. Subsequently clean the surface with some towel and appropriate product,rinse with water and dry by means of a clean cloth. Under no circumstance should sponges or abrasive cloths be used,also avoid using aggressive chemical detergents such as oven sprays and spot removers.



https://masternix.ru/

⚠ TROUBLE SHOOTING

Before calling the customer services,please check that the appliance is correctly connected,any of the following cases are not covered by the guarantee

➲ Damage caused by improper use,storage or maintenance.

➲ Damage caused by unauthorised disassembly and repair.

➲ Damage caused by misuse.

➲ Using the ceramic hob for commercial purposes.

If an abnormality comes up,the ceramic hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Ceramic Hob

Error Code	Possible Cause	What to do
ER03	Water or pot cover the user interface	Clean the user interface
H	When in standby state "H" and "0" repeatedly display, when off: always display "H"	High temperature notice is the normal notice.It will disappear automatically when the temperature drops.
E	The temperature inside too high	Please contact the supplier to reconnect the thermocouple.
E7	The glass surface of the appliance is too hot	Stop and cooling the appliance

Induction Hob

Error Code	Possible Cause	What to do
U	No pot or pot not suitable;	Replace the pot;
ER03	Water or pot on the glass over the control	Clean the user interface
F1E	The connection between the display board and the left mainboard is fail (the cooking zone which indicator showing “E”)	1.Connection cable not correctly plugged or defective; 2.Replace the Mainboard.
F3E	Coil temperature sensor failure. (the cooking zone which indicator showing “E”)	Replace the coil sensor
F4E	Mainboard temperature sensor failure. (the cooking zone which indicator showing “E”)	Replace the mainboard
E1E	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high	Please restart after the induction hob cools down.

https://masternix.ru/

E2 E	Temperature sensor of the IGBT is high	Please restart after the induction hob cools down.
E3 E	Abnormal supply voltage(too high)	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal.
E4 E	Abnormal supply voltage (too low)	Please inspect whether power supply is normal;
E5 E	Power on after the power supply is normal.	The connecting cable is incorrectly connected or the assembly is faulty;
	Temperature sensor failure(the cooking zone which indicator showing “E”)	Connection cable not correctly plugged or assemble defective;

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the ceramic hob and please contact the supplier.

Please note!
The following shall not be considered as defects of the Product

Induction and electric cooktops	Sound of working of induction cooking zones at activation of increased power
	Dark, visually non-luminous segment of the thermostat on a glass ceramic cooking zone
	Discoloration of desktop surface when using the product

https://masternix.ru/

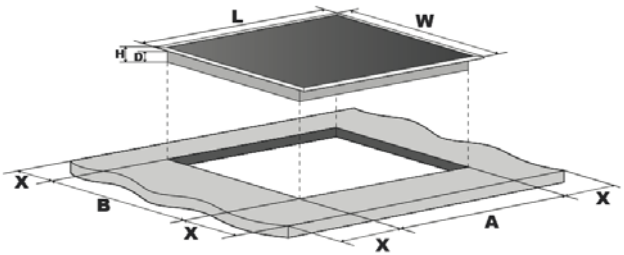
⚠ INSTALLATION

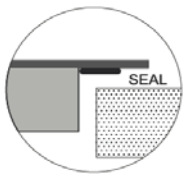
Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use,a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm.Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:





MODEL: ECO 411 / ECS 403

Д (mm)	Ш (mm)	B (mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
450	520	52	48	420	490	50 mini

MODEL: ECS 627

Д (mm)	Ш (mm)	B (mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	52	48	560	490	50 mini

MODEL: ICS 607 / ICS 617 / ICS 627

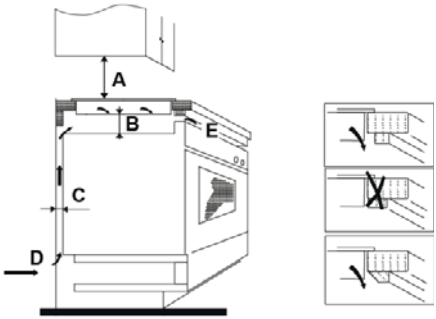
Д (mm)	Ш (mm)	B (mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560	495	50 mini

https://masternix.ru/

Hob

Under any circumstances,make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked.Ensure the ceramic cooker hob is in good work state. As shown below

Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 650 mm.



A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
650	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5 мм

Before you install the hob,make sure that:

➲ The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.

➲ The work surface is made of a heat-resistant material.

➲ If the hob is installed above an oven,the oven has a built-in cooling fan.

➲ The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.

➲ A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring,mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.

➲ The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).

➲ The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.

➲ You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.

➲ You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

https://masternix.ru/

When you have installed the hob,make sure that

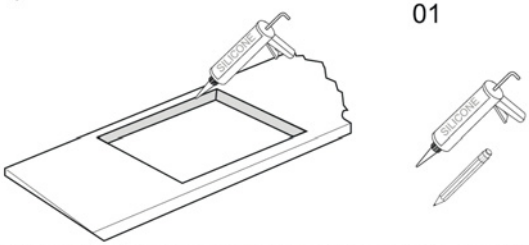
➲ The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.

➲ There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.

➲ If the hob is installed above a drawer or cupboard space,a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.

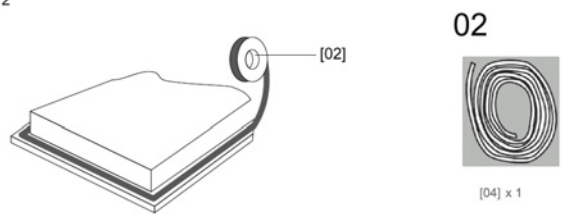
➲ The isolating switch is easily accessible by the customer.

fig. 1

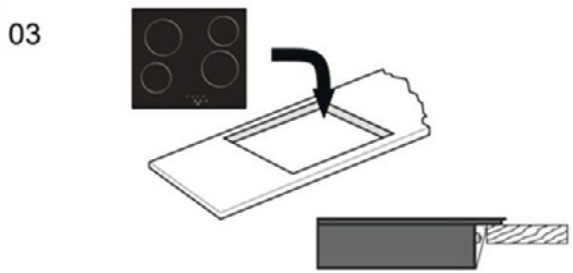


Cut out worktop to supplied dimensions shown (fig. 1) with suitable equipment. Seal the cut edge of the worktop using silicone or PTFE and allow to dry prior to fitting the hob.

fig. 2



Stretch out the supplied seal along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.



Do not use adhesive to fix the hob into the worktop. Once the seal is fitted position the hob into the cutout in the worktop. Apply gentle downwards pressure onto the hob to push it into the worktop ensuring a good seal around the outer edge (fig. 4)

https://masternix.ru/

Installation

⚠ CAUTIONS

1. The ceramic hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service.Please never conduct the operation by yourself.

2. The hob will not be installed directly above dishwasher,fridge,freezer ,washing machine or clothes dryer,as the humidity may damage the hob electronics.

3. The ceramic hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.

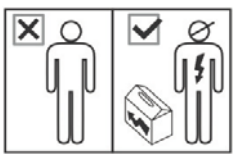
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.

5. To avoid any damage,the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

⚠ CONNECTING THE HOB TO THE MAINS POWER SUPPLY

All installation work must be carried out by a competent person or qualified electrician.

Before connecting the mains supply ensure that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate inside the cooker hood. Warning: THIS APPLIANCE MUST BE ARTHED.



⚠ This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply,check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.

2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate

3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply,do not use adapters,reducers or branching devices,as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 180˚C at any point.

⚠ Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations.Any alterations must only be made by a qualified electrician.

This appliance is supplied with a 3 core mains cable coloured as follows:

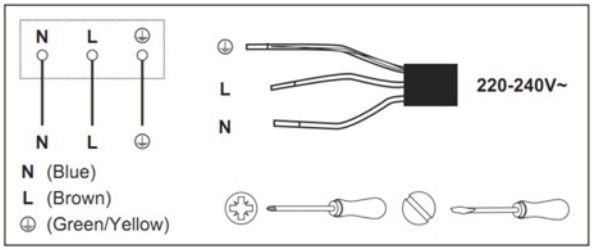
Brown = L or Live

Blue = N or Neutral

Green and Yellow=E or Earth ⏚

This appliance requires a 32 Amp Miniature Circuit Breaker.

https://masternix.ru/



➲ If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.

➲ If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.

➲ The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

➲ The cable must not be bent or compressed.

➲ The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2011/65/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly,you will help prevent any possible damage to the environment and to human health,which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

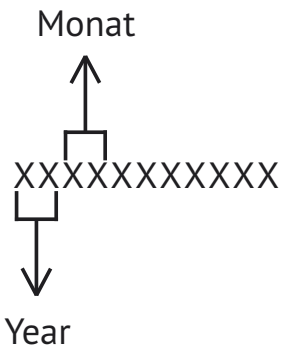
The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal.For further information regarding the treatment,recover and recycling of this product please contact your local council,your household waste disposal service,or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment,recovery and recycling of this product,please contact your local city office,your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

https://masternix.ru/

SERIAL NUMBER:



Manufacturers:

M&G HAUSGERATE GMBH
Potsdamer Str. 92 10785 Berlin
Tel: (030) 544 37 834 Fax: (030) 544 37 856

Factories-branches of the manufacturer:
Zhongshan Infinite Electrical Appliances Co., LTD.
Unit 1, 3rd Floor, No.1, Nanping Road, Xiaolan Town, Zhongshan City, Guangdong Province, P.R. China

«Amica S.A.»
ul. Mickiewicza 52, 64-510 Wronki, Poland

Importers:
LLC «MG Rusland», 141400
Moscow region, Khimki, Butakovo, 4

The manufacturer reserves the right to make any changes to design, outside appearance and scope of supply of appliance.

https://masternix.ru/

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 49
ОБЗОР ИЗДЕЛИЯ 50
ФУНКЦИИ ПРИБОРА 53
ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВАШЕЙ НОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ 53
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОГО УПРАВЛЕНИЯ 54
ВЫБОР ПОДХОДЯЩЕЙ ПОСУДЫ 54
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ 55
УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ 59
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 61
УСТАНОВКА 63
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ 66
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 68

https://masternix.ru/

Варочная панель

Мы поздравляем вас с приобретением новой керамической/индукционной варочной панели.

Рекомендуем вам потратить некоторое время на прочтение данной Инструкции / Руководства по установке, чтобы полностью понять, как правильно устанавливать и эксплуатировать прибор.

Для установки, пожалуйста, прочтите раздел «Установка».

Перед использованием внимательно прочитайте все инструкции по технике безопасности и сохраните данную инструкцию для дальнейшего использования.

https://masternix.ru/

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Мы заботимся о вашей безопасности. Пожалуйста, прочтите данную информацию перед использованием варочной панели.

➲ Прибор не должен использоваться лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также с недостаточным опытом и знаниями, если только они не находятся под присмотром или были проинструктированы. Не позволяйте детям играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

➲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** прибор и его доступные части во время использования нагреваются.

➲ Необходимо соблюдать осторожность, чтобы избежать прикосновения к нагревательным элементам.

➲ Дети младше 8 лет должны находиться на безопасном расстоянии от прибора, если они не находятся под постоянным присмотром.

➲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** если поверхность варочной панели имеет трещины, выключите прибор во избежание поражения электрическим током, для варочных поверхностей из стеклокерамики или аналогичного материала, защищающего токоведущие части.

➲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** не используйте для чистки прибора пароочиститель.

➲ Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

➲ Опасность возгорания: не храните на варочных поверхностях посторонние предметы.

➲ **ВНИМАНИЕ:** процесс приготовления должен проходить под постоянным наблюдением, даже если он является кратковременным.

➲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** приготовление пищи с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к пожару.

➲ Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или аналогичными квалифицированными специалистами во избежание опасности.

➲ Не пытайтесь потушить огонь водой, выключите прибор и затем накройте пламя, крышкой или противопожарным одеялом.

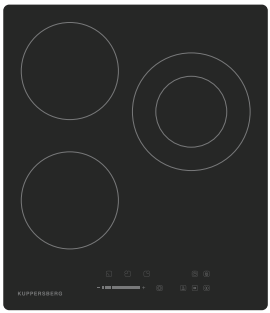
➲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** используйте только защитные кожухи варочной панели, разработанные производителем прибора или указанные производителем прибора в инструкции по эксплуатации как подходящие, или защитные кожухи варочной панели, встроенные в прибор. Использование несоответствующих защитных кожухов может привести к несчастным случаям.

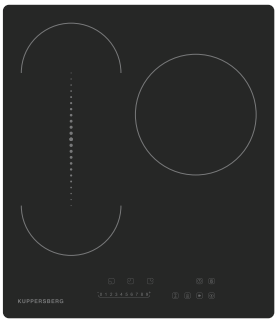
➲ Шнур питания может не входить в комплект прибора.

https://masternix.ru/

⚠ ОБЗОР ИЗДЕЛИЯ

Модель: ECO 411 / ECS 403



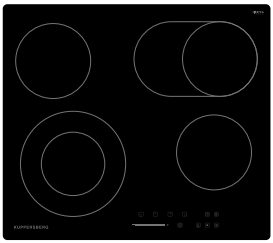
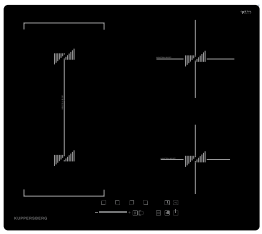
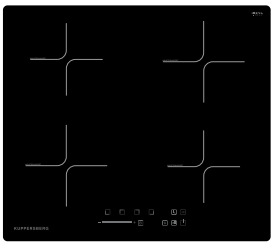
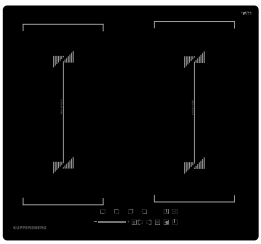


Зона нагрева / Мощность

Зона нагрева	Макс. мощность (220-240V~ 50/60Hz)	
Модель №	ECO 411	ECS 403
	1200W	1200W
	1200W	1200W
	1800W	1800W/900W (Двойные кольца)
	-	-
Температурный мост	1200W+1200W	-
Суммарная номинальная мощность	4200W(230V~)	4200W(230V~)

https://masternix.ru/

МОДЕЛЬ: ECS 627 / ICS 607 / ICS 617 / ICS 627

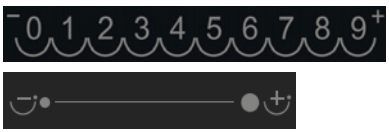
Зона нагрева Мощность

Зона нагрева	Макс. мощность (220-240V~ 50/60Hz)			
Модель №	ECS 627	ICS 607	ICS 617	ICS 627
	1200W	1500/2000Вт	1500/2000Вт	1500/2000Вт
	2200/2000Вт (Двойные кольца)	1200/2000Вт	1200/2000Вт	1200/2000Вт
	2000W/1100W (Двойные кольца)	1500/2000Вт	1500/2000Вт	1500/2000Вт
	1200W	1500/2000Вт	1500/2000Вт	1500/2000Вт
Температурный мост	-	-	2400/2000Вт	2400/2000Вт
Суммарная номинальная мощность	6600W(230V~)	7400W(230V~)	7400W(230V~)	7400W(230V~)

https://masternix.ru/

Варочная панель

Пользовательский интерфейс

	Ссылка	Описание
A		Кнопка выбора зоны
B		Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
C		Кнопка регулировки мощности/таймера (уменьшение)
D		Кнопка регулировки мощности/таймера (увеличение)
E		Функциональная клавиша температурного моста
F		Клавиша регулировки сенсорного слайдера Power&Timer
G		Функция приготовления/Кнопка поддержания тепла
H		Защита от детей
I		Кнопка таймера
J		Функция паузы
H		Кнопка управления двойным кольцом

https://masternix.ru/

⚠ ФУНКЦИИ ПРИБОРА

➲ Керамическая варочная панель подходит для всех видов приготовления пищи, благодаря конфоркам с излучающим теплом, электронному сенсорному управлению и множеству других функций, что делает ее идеальным выбором для современной семьи.

➲ Керамическая варочная панель чрезвычайно удобна в использовании, долговечна и безопасна.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Защита от перегрева

Датчик контролирует температуру в зонах приготовления. Если температура превышает безопасный уровень, зона приготовления автоматически отключается.

Индикатор остаточного тепла

Когда варочная панель работает в течение длительного времени, остается некоторое остаточное тепло. Появляется буква «H», предупреждающая о том, что поверхность слишком горяча и опасна для прикосновения

Защита и автоматическое выключение

Автоматическое выключение — это защитная функция вашей керамической варочной панели. Прибор автоматически отключается, если вы забыли его выключить. Время работы по умолчанию для различных уровней мощности показано в таблице ниже:

Уровень мощности	1-2	3-4	5	6-9
Рабочий таймер по умолчанию (мин)	360	300	240	90

Защита от непреднамеренного срабатывания.

Если электронное управление обнаружит, что кнопка удерживается нажатой в течение примерно 10 секунд, оно автоматически выключится. Система управления посылает звуковой сигнал об ошибке, чтобы предупредить датчики об обнаружении присутствия объекта. На дисплее появится код ошибки «ER03». Если варочная панель еще горячая, на дисплее будут поочередно мигать «H» и «0».

⚠ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВАШЕЙ НОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

➲ Прочитайте данное руководство, обращая особое внимание на раздел «Предупреждения по технике безопасности».

➲ Удалите защитную пленку, которая может оставаться на поверхности варочной панели.

https://masternix.ru/

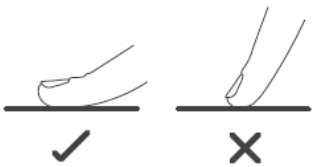
⚠ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОГО УПРАВЛЕНИЯ

➲ Органы управления реагируют на прикосновение, поэтому вам не нужно прилагать усилия во время нажатия.

➲ Во время прикосновения используйте подушечку пальца, а не его кончик.

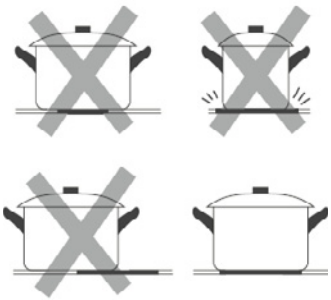
➲ Каждый раз, когда регистрируется прикосновение вы будете слышать звуковой сигнал

➲ Убедитесь, что кнопки управления всегда чистые, сухие и что на них нет никаких предметов (например, посуды или ткани). Даже тонкая пленка воды может затруднить управление.



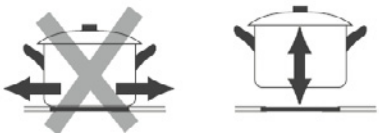
⚠ ВЫБОР ПОДХОДЯЩЕЙ ПОСУДЫ

Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым дном.



Убедитесь, что дно посуды гладкое, плотно прилегает к поверхности панели и имеет тот же размер, что и зона приготовления. Используйте кастрюли, диаметр которых соответствует диаметру выбранной зоны. При использовании кастрюли немного большего диаметра энергия будет использоваться с максимальной эффективностью. Если вы используете кастрюлю меньшего размера, эффективность может оказаться ниже ожидаемой. Устанавливайте сковороду всегда по центру варочной поверхности.

Всегда поднимайте кастрюли с керамической варочной панели - не передвигайте, поскольку они могут поцарапать поверхность.

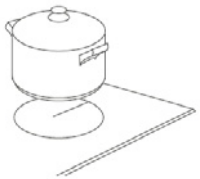


https://masternix.ru/

⚠ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

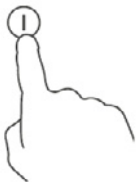
Начало приготовления

1. Установите подходящую посуду на варочную зону, которую вы хотите использовать. Убедитесь, что дно посуды и поверхность варочной зоны чистые и сухие.

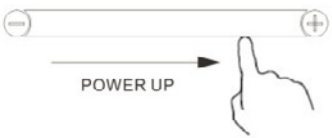


2.Нажмите кнопку ON/OFF

После включения, зуммер подаст один звуковой сигнал, на всех дисплеях отобразится « 8 », указывая на то, что варочная панель перешла в режим ожидания.



3. В зависимости от зоны нагрева, в которой находится посуда, настройте параметры, касаясь кнопки регулировки слайдера



➲ Если в течение 20 секунд вы не выберете режим нагрева, керамическая варочная панель автоматически отключится. Вам нужно будет снова начать с шага 2.

➲ Вы можете изменить настройку нагрева в любой момент во время приготовления.

https://masternix.ru/

Использование функции блокировки от детей

➲ Вы можете заблокировать органы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, дети случайно включили варочные зоны).

➲ Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме кнопки OFF, отключены.

Чтобы заблокировать элементы управления

Коснитесь кнопки блокировки от детей и удерживайте ее в течение 3 секунд. Индикатор над кнопкой блокировки от детей будет включен, а индикатор таймера будет показывать «Lo».

Разблокировка элементов управления

1. Убедитесь, что варочная панель включена.

2. Нажмите и удерживайте некоторое время кнопку блокировки.

3. Теперь вы можете вновь пользоваться прибором.

Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме функции отключения, в экстренной ситуации вы всегда можете выключить варочную панель с помощью кнопки OFF, но при следующей операции вы должны сначала разблокировать варочную панель.

Использование таймера

➲ Таймер можно настроить на отключение одной зоны приготовления по истечении заданного времени.

➲ Таймер можно установить на время до 99 минут.

1. Выберите соответствующую рабочую зону приготовления, нажав кнопку выбора зоны.

2. Нажмите кнопку таймера, индикаторы таймера покажут «00».

3. Используя кнопки « + » или « - », вы можете установить время от 1 до 99 минут.

4. Когда время будет установлено, начнется обратный отсчет. Индикатор вернется к отображению уровня мощности через 10 секунд. Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, указывая на то, что в зоне установлен таймер.

5. Если вам нужно проверить оставшееся время, вы можете повторить шаги 1 и 2.

6. По истечении таймера, соответствующая зона приготовления будет автоматически выключена. Остальные зоны приготовления будут продолжать работать, если они были включены ранее.

https://masternix.ru/

Использование функции «Температурный мост»

Войдите в данный режим:

Нажмите соответствующую кнопку и войдите в режим температурного моста, режим отображения ниже:

Выход из режима:

Нажмите и удерживайте кнопку в течение трех секунд, чтобы выйти из данного режима, и все зоны нагрева одновременно обнулятся.

Регулировка уровня нагрева:

В режиме температурного моста нажмите кнопку выбора зоны нагрева, которую необходимо отрегулировать. В это время две зоны нагрева в режиме моста одновременно мигают и отображаются на дисплее, а затем отрегулируйте уровень мощности. После выполнения операции она будет мигать в течение 10 секунд для подтверждения этой операции. В процессе работы уровня цифровые ииндикаторы двух варочных зон независимо друг от друга отображают содержимое, которое делится на следующие состояния:

Регулировка уровня		Отображение содержимого								
Функция «Температурный мост»	Уровень нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Индикация варочных зон									

Использование зоны двойного кольца

➲ Вы можете настроить зону двойного кольца после того, как зона начала работать.

➲ Вы можете настроить работу зоны по двойному или одинарному кольцу.

1. При включении по умолчанию работает двойное кольцо.

2. Выберите соответствующую рабочую зону приготовления, нажав кнопку выбора зоны.

3. Нажмите кнопку управления двойным кольцом, отрегулируйте двойное или одинарное кольцо.

Использование функции паузы: Stop & Go

➲ Функцию паузы можно использовать в любой момент во время приготовления. Позволяет остановить варочную панель и возобновить приготовление без потери настроек.

1. Убедитесь, что варочная зона работает.

2. Нажмите кнопку Stop & Go. Индикаторы варочной зоны покажут . Варочная панель будет деактивирована, за исключением кнопок Stop & Go, ON/OFF и блокировки от детей.

3. Чтобы отменить паузу, снова нажмите кнопку Stop & Go. Зоны приготовления вернутся к ранее установленному уровню мощности.

https://masternix.ru/

Использование функции приготовления

➲ Коснитесь кнопки выбора варочной зоны, которую вы хотите использовать, затем коснитесь кнопки

➲ Индикатор зоны приготовления будет отображаться ниже значка:

Если вы используете керамическую варочную панель, вы можете использовать ее для 3-уровневого поддержания тепла.

Если вы используете индукционную варочную панель, вы можете использовать ее для 3 различных функций приготовления, как показано ниже.

Растапливание или размороза (около 50°C)

Нагрев или поддержание температуры (около 70°C)

При тушении температура близка к кипению, что полезно для медленного приготовления пищи

https://masternix.ru/

⚠ УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Предупреждение
Перед проведением работ по техническому обслуживанию всегда отключайте электропитание. В случае неисправности обратитесь в сервисную службу.

Поврежденные электрические кабели должны заменяться компетентным лицом или квалифицированным электриком.

Прибор предназначен только для бытового использования.

Никогда не ставьте на варочную панель пустую посуду, так как это приведет к появлению сообщения об ошибке на панели управления.

Если варочная зона была включена в течение длительного времени, поверхность останется горячей еще некоторое время после этого, поэтому не прикасайтесь к керамической поверхности.

Для герметично закрытых продуктов не разогревайте их закрытыми избежание опасности взрыва из-за расширения при нагревании.

Если на поверхности варочной панели появились трещины, отключите ее от электропитания во избежание поражения электрическим током.

Не ставьте на варочную панель тяжелые или неровные сковороды, так как они могут повредить керамическую поверхность.

https://masternix.ru/

Очистка прибора

Внимание

Избегайте трения любыми абразивными материалами или дном кастрюль и т.п., так как это со временем приведет к стиранию маркировки на верхней части керамической варочной панели.

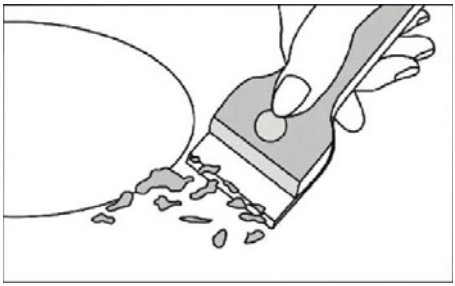
Регулярно очищайте керамическую варочную поверхность, чтобы предотвратить образование подгоревших остатков

➲ Прибор следует очищать после каждого использования.

➲ Поверхность керамической варочной панели можно легко очистить следующим образом способом:

Тип загрязнения	Метод очистки	Материалы для очистки
Известковый налет	Нанесите белый уксус на поверхность, затем вытрите насухо мягкой тканью	Специальное средство для очистки керамики
Пригоревшие пятна	Протрите влажной тряпкой и вытрите насухо мягкой тканью	Специальное средство для очистки керамики
Светлые пятна	Протрите влажной тряпкой и вытрите насухо мягкой тканью	Чистящая губка
Расплавленный пластик	Используйте скребок, подходящий для керамического стекла	Специальное средство для очистки керамики

Во избежание повреждения варочной поверхности сразу удаляйте скребком кусочки алюминиевой фольги, остатки пищи, брызги жира, следы сахара и другие продукты с высоким содержанием сахара. Затем протрите поверхность полотенцем и соответствующим средством, ополосните водой и высушите чистой тряпкой. Ни в коем случае не используйте губки или абразивные тряпки, также избегайте использования агрессивных химических моющих средств, таких как спрей для духовки и пятновыводители.



https://masternix.ru/

⚠ ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Перед обращением в сервисную службу, пожалуйста, убедитесь в правильном подключении прибора.

На любые из следующих случаев гарантия не распространяется

➲ Повреждения, вызванные неправильным использованием, хранением или обслуживанием.

➲ Повреждения, вызванные несанкционированной разборкой и ремонтом.

➲ Повреждения, вызванные неправильным использованием.

➲ Использование керамической варочной панели в коммерческих целях.

При возникновении неполадок керамическая варочная панель автоматически переходит в состояние защиты и отображает соответствующие защитные коды:

Керамическая варочная панель

Код ошибки	Возможная причина	Устранение
ER03	Возможно, на пользовательский интерфейс попала вода или посторонний предмет.	Очистите пользовательский интерфейс
H	В режиме ожидания «H» и «0» отображаются несколько раз, в выключенном состоянии всегда отображается «H».	Уведомление о высокой температуре является нормальным. Оно автоматически исчезает при снижении температуры.
E	Температура внутри слишком высокая	Обратитесь к поставщику для повторного подключения термопары.
E7	Стеклянная поверхность прибора слишком горячая	Выключите прибор и дайте ему остыть

Индукционная варочная панель

Код ошибки	Возможная причина	Устранение
U	Не установлена посуда или посуда не подходящая;	Замените посуду;
ER03	На пользовательском интерфейсе посторонний предмет или вода	Очистите пользовательский интерфейс
F1E	Неисправно соединение между платой индикации и левой основной платой (зона приготовления, индикатор которой показывает «E»)	1. Неправильно подключен или неисправен соединительный кабель; 2. Замените материнскую плату.

https://masternix.ru/

F3E	Неисправность датчика температуры. (варочная зона, индикатор которой показывает «E»)	Замените датчик
F4E	Неисправность датчика температуры материнской платы. (варочная зона, индикатор которой показывает «E»)	Замените материнскую плату
E1E	Датчик температуры стеклокерамической плиты находится на высоком уровне	Пожалуйста, перезапустите прибор после того, как индукционная варочная панель остынет.
E2 E	Датчик температуры IGBT находится на высоком уровне	Пожалуйста, перезапустите прибор после того, как индукционная варочная панель остынет.
E3 E	Ненормальное напряжение питания (слишком высокое)	Пожалуйста, проверьте, в норме ли питание; включите прибор после того, как питание нормализуется.
E4 E	Ненормальное напряжение питания (слишком низкое)	Пожалуйста, проверьте, в норме ли питание; Включите прибор после того, как питание нормализуется.
E5 E	Неисправность датчика температуры (варочная зона, индикатор которой показывает «E»)	Неправильно подключен соединительный кабель или неисправна сборка;

Выше приведены подобные примеры неисправностей и их устранение.

Обратите Ваше внимание!
Также, неисправностями Изделия не являются:

Индукционные и электрические панели	Звук работы индукционных конфорок при активации повышенной мощности
	Тёмный, визуально не горящий сегмент термостата на конфорке для стеклокерамики
	Изменение цвета поверхности рабочего стола в процессе эксплуатации изделия

https://masternix.ru/

Пожалуйста, не разбирайте прибор самостоятельно, так как это опасно для вашего здоровья и риска и повреждения керамической варочной панели. Свяжитесь с сервисным центром.

⚠ УСТАНОВКА

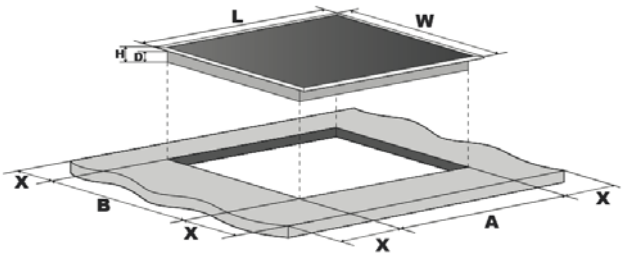
Выбор оборудования для установки

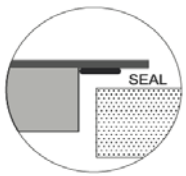
Вырежьте рабочую поверхность в соответствии с размерами, указанными на чертеже.

Для установки и использования, вокруг отверстия должно быть оставлено пространство не менее 5 см.

Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм.

Во избежание деформации, вызванной тепловым излучением от плиты, пожалуйста, выбирайте термостойкий материал рабочей поверхности. Как показано ниже:





МОДЕЛЬ: ECO 411 / ECS 403

Д (мм)	Ш (мм)	В (мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
450	520	52	48	420	490	50 мини

МОДЕЛЬ: ECS 627

Д (мм)	Ш (мм)	В (мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
590	520	52	48	560	490	50 мини

МОДЕЛЬ: ICS 607 / ICS 617 / ICS 627

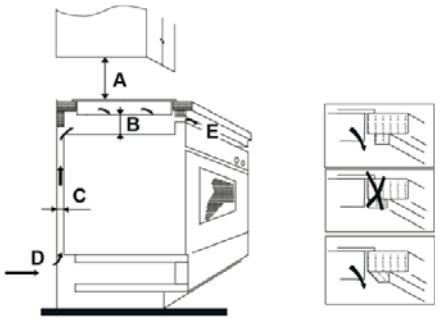
Д (мм)	Ш (мм)	В (мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
590	520	60	56	560	495	50 мини

https://masternix.ru/

Варочная панель

Убедитесь, что керамическая варочная панель хорошо вентилируется, а вентиляционные отверстия не заблокированы. Убедитесь, что керамическая варочная панель находится в рабочем состоянии. Как показано ниже

Примечание: безопасное расстояние между плитой и шкафом над плитой должно составлять не менее 650 мм.



A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
650	50 мини	20 мини	Воздух Вход воздуха	Выход воздуха 5 мм

Перед установкой варочной панели убедитесь, что:

➲ Рабочая поверхность ровная, и никакие элементы конструкции не мешают пространству.

➲ Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала.

➲ Если варочная панель устанавливается над духовкой, духовка должна иметь встроенный охлаждающий вентилятор.

➲ Установка должна соответствовать всем требованиям, действующим стандартам и нормам.

➲ Основной выключатель, обеспечивающий полное отключение от электросети, включается в постоянную проводку, устанавливается и располагается в соответствии с местными правилами и нормами электротехники.

Выключатель должен быть утвержденного типа и обеспечивать разделение контактов воздушным зазором 3 мм на всех полюсах (или во всех активных [фазных] проводниках, если местные правила электропроводки допускают такое изменение требований).

➲ Контрольный выключатель должен находиться в легкодоступном месте.

➲ При возникновении сомнений по поводу установки проконсультируйтесь с местными строительными органами и законодательными актами.

➲ Используйте термостойкие и легко очищаемые отделочные материалы (например, керамическую плитку) для поверхностей стен вокруг варочной панели.

https://masternix.ru/

После установки варочной панели убедитесь, что:

➲ Кабель питания не зажат дверцами шкафов или ящиков.

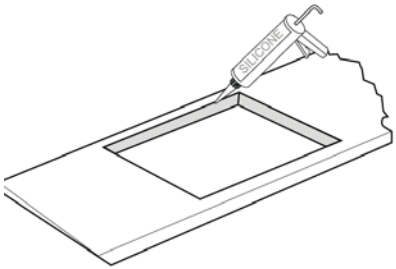
➲ Обеспечьте достаточный приток свежего воздуха снаружи шкафа к основанию варочной панели.

➲ Если варочная панель установлена над тумбой или шкафом, под основанием варочной панели должен быть установлен теплозащитный барьер.

➲ Контрольный выключатель должен быть легко доступен для потребителя.

Установка

Рис.1



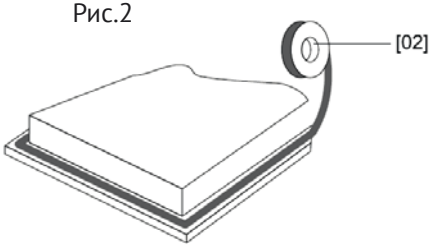
01

Вырежьте отверстие в столешнице по указанным размерам (рис. 1) с помощью подходящего оборудования. Уплотните обрезанный край с помощью силикона или PTFE и дайте ему высохнуть перед установкой варочной панели.

Растяните входящий в комплект уплотнитель вдоль нижнего края варочной панели таким образом, чтобы концы накладывались друг на друга.

Не используйте для крепления варочной панели клей. После установки уплотнителя установите варочную панель в вырез в столешнице. Осторожно надавите на варочную панель вниз, вдавливая ее в столешницу, чтобы обеспечить хорошее уплотнение по внешнему краю (рис. 4).

Рис.2



02

[04] x 1

Рис.3

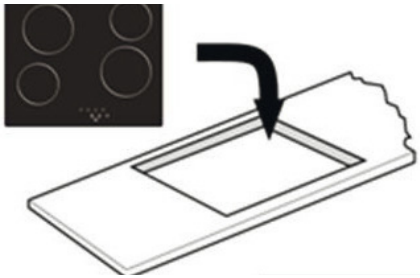


Рис.4

https://masternix.ru/

⚠ ВНИМАНИЕ

1. Установка варочной панели должна производиться квалифицированным персоналом или техническими специалистами. Никогда не проводите работы самостоятельно.

2. Варочная панель не устанавливается непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильником, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может повредить электронику варочной панели.

3. Варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить лучшее тепловое излучение.

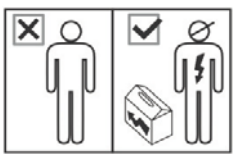
4. Стена и зона нагрева над поверхностью стола должны выдерживать нагрев.

5. Чтобы избежать повреждений, поверхность стола и клей должны быть устойчивы к воздействию тепла.

⚠ ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Все работы по установке должны выполняться компетентным лицом или квалифицированным электриком.

Перед подключением к электросети убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на паспортной табличке внутри варочной панели.



⚠ Подключение варочной панели к электросети должно осуществляться только квалифицированным специалистом.

Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

1. Система бытовой электропроводки подходит для мощности, потребляемой варочной панелью.

2. Напряжение соответствует значению, указанному на паспортной табличке

3. Кабель электропитания выдерживает нагрузку, указанную на фирменной табличке.

Для подключения варочной панели к сети электропитания не используйте переходники, редукторы или разветвители,так как они могут привести к перегреву и возгоранию.

Кабель питания не должен касаться горячих частей и должен быть расположен так, чтобы его температура не превышала 180˚C в любой точке.

⚠ Необходимо проверить, подходит ли система бытовой электропроводки, не требуются ли изменения. Любые изменения должны выполняться только квалифицированным электриком.

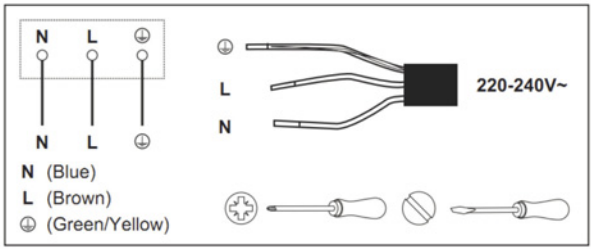
Данный прибор подключается трехжильным сетевым кабелем, окрашенным следующим образом:

Коричневый = L или фаза

Синий = N или ноль

Зеленый и желтый = E или земля ⏚

https://masternix.ru/



Для этого прибора требуется 32-амперный миниатюрный автоматический выключатель.

➲ Если кабель поврежден или подлежит замене, то во избежание несчастных случаев эту операцию должен выполнять агент по послепродажному обслуживанию с помощью специальных инструментов.

➲ Если прибор подключается непосредственно к сети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором 3 мм между контактами.

➲ Установщик должен убедиться, что электрическое подключение выполнено правильно и соответствует нормам безопасности.

➲ Кабель не должен быть согнут или сжат.

➲ Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только уполномоченным техническим персоналом.

УТИЛИЗАЦИЯ: Нельзя утилизировать этот продукт как несортированные бытовые отходы. Сбор отслуживших приборов осуществляется в специальных профильных пунктах.

Данный прибор маркирован в соответствии с европейской директивой 2011/65/EU по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного прибора, вы поможете предотвратить возможный ущерб окружающей среде и здоровью людей, который может быть нанесен в случае его неправильной утилизации.

Символ на изделии указывает на то, что оно не может рассматриваться как обычный бытовой мусор. Его следует отнести в пункт приема электрических и электронных товаров.

Для получения информации об обработке, восстановлении и переработке данного изделия обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы его приобрели.

Для получения более подробной информации об обработке, восстановлении и утилизации данного изделия обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели изделие.

https://masternix.ru/

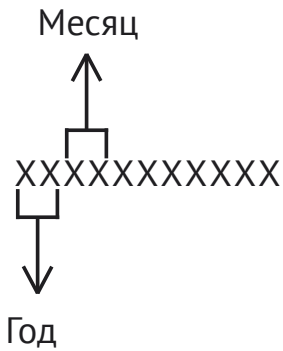
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес и размеры указаны приблизительно. Поскольку мы постоянно стремимся совершенствовать нашу продукцию, мы можем изменять технические характеристики и дизайн без предварительного уведомления.

Варочная панель	ECO 411/ECS 403	ECS 627	ICS 607/ICS 617/ ICS 627
Варочная зона	3 Зоны	4 Зоны	4 Зоны
Напряжение электропитания	220-240V~	220-240V~	220-240V~
Установленная электрическая мощность	4200W(230V~)	6600W(230V~)	7400W(230V~)
Габаритные размеры ДхШхВ (мм)	450X520X46	590X520X47	590*520*60
Размеры для встраивания А×В (мм)	420X490	640*595*110	650*595*110

https://masternix.ru/

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:



Изготовитель:
M&G HAUSGERATE GMBH, Potsdamer Str.92, 10785 Berlin
Эн энд Джи Хаусгерате ГмбХ, Потсдамер стр, 92 10785 Берлин

Заводы-филиалы изготовителя:
Жонгшан Инфинити Электрикал Апплаинс Ко.,ЛТД
Юнит 1, 3 Фло, № 1, Нанпинг Роад, Ксиолан Таун, Жонгшан Сити,
Гуангдонг Провинс, Китай

«Амика С.А.»
ул. Мицке́вича 52, 64-510 Вронки, Польша

Импортер:
ООО «Эм Джи Русланд»
Россия, 141400, г. Химки, ул . Бутаково, д. 4

Фирма – производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и дизайн приборов.

https://masternix.ru/

ДЛЯ ЗАПИСЕЙ

https://masternix.ru/

KUPPERSBERG

СЕРВИСНАЯ КНИЖКА

МОДЕЛЬ	
ТИП ИЗДЕЛИЯ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР	
ДАТА ПРОДАЖИ	

М.П.
продавца

Уважаемый Покупатель !

Благодарим Вас за выбор продукции компании KUPPERSBERG.
Настоящим, компания KUPPERSBERG подтверждает, что приобретённая Вами техника изготовлена из высококачественных материалов при повышенном контроле качества продукции и отвечает всем техническим техническим и экологическим критериям, предъявляемым к домашней бытовой технике.
Данный товар сертифицирован на территории Российской Федерации.
Производитель обязуется обеспечить бесплатный гарантийный ремонт в течение всего гарантийного срока.
Требования потребителя, соответствующие Законодательству РФ, могут быть предъявлены в течение 24 месяцев с Даты продажи изделия при условии, что недостатки в продукции не возникли вследствие нарушения покупателем правил пользования, транспортировки, хранения и иных действий пользователя или третьих лиц или обстоятельств непреодолимой силы (пожар, природная катастрофа и т.д.).
Гарантийное обслуживание осуществляется в уполномоченных KUPPERSBERG авторизованных сервисных центрах. Ответственность за качество, сроки ремонта несут уполномоченные сервисные центры.
Неисправные детали и узлы техники в гарантийный период заменяются потребителю на новые безвозмездно.

https://masternix.ru/

ООО «КУПППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»
Установка, гарантийное и послегарантийное обслуживание, продажа запасных частей по Москве и Московской области +7 (495) 236-90-67

Телефон горячей линии KUPPERSBERG:
8 (800) 250-17-18 (звонки для всех регионов РФ бесплатные)
Часы работы горячей линии:
понедельник-пятница с 9-00 до 18-00 без перерыва
Полный список авторизованных сервисных центров KUPPERBERG Вы можете найти на официальном сайте www.kuppersberg.ru

СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ

Ремонт №1

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №2

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №3

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

https://masternix.ru/

KUPPERSBERG

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим Законодательством РФ.
Гарантийные обязательства не распространяются на технику с неисправностями, возникшими вследствие нарушения технологических требований, описанных в Инструкции по эксплуатации, в том числе:

– нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-87, а также нестабильности уровня давления газа, согласно ГОСТ Р50696-2006;
– нестабильности водопроводной сети, установленных СНиП 2.04.02-84;
– на технику, используемую от целей, отличных от бытового пользования, а также технику, установленную в организациях любого типа собственности;
– при наличии следов механических повреждений (трещины, сколы, царапины и пр.), связанных с причиной обращения;
– при наличии следов несанкционированного вскрытия или неквалифицированного ремонта третьими лицами (за исключением особых случаев, предусмотренных действующим Законодательством РФ);
– при несоответствии данных о технике в Сервисной книжке и на оригинальной наклейке (шильде) на изделии;
– при неправильном подключении изделия, попадании внутрь изделия посторонних предметов, мелких деталей и фрагментов одежды или остатков пищи;
– при попадании на внутренние узлы и детали изделия посторонних жидкостей, насекомых или при наличии следов их жизнедеятельности;
– вследствие образования на элементах изделия избыточного слоя накипи или иных отложений, вызванных повышенной жёсткостью воды;
– при обнаружении воздействия на внутренние и внешние элементы изделия агрессивных химических веществ, а также термического воздействия ;
– в случае, если изделие на момент визита уполномоченной сервисной службы KUPPERSBERG было в технически исправном состоянии

KUPPERSBERG

#1

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П. продавца

KUPPERSBERG

#2

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П. продавца

KUPPERSBERG

#3

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П. продавца

https://masternix.ru/

Товар получил без повреждений , претензий к внешнему виду и комплектности не имею

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

С условиями гарантийных обязательств KUPPERSBERG ознакомлен и согласен. Полная, необходимая, достоверная информация о Товаре, Изготовителе, Продавце мною получена

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ

Заполняется лицом, осуществившем подключение (Установку)

Дата подключения (установки)	Фамилия, Имя специалиста, проводившего подключение	Наименование организации, выполнившей подключение	Подпись специалиста, проводившего подключение

Внимание: KUPPERSBERG настоятельно рекомендует доверять подключение (установку) приобретённого Товара специалистам Авторизованного сервисного центра KUPPERSBERG. При подключении изделия через АСЦ KUPPERSBERG, гарантийный срок исчисляется с Даты подключения (установки) изделия, но не более 3 месяцев с даты продажи. ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС» для Москвы и Московской области: +7 (495) 236-90-67, Пн-Пт: с 9-00 до 18-00. Оплата работ по подключению и настройке изделия осуществляется на основании прейскуранта платных услуг организации, осуществляющей подключение. Изготовитель не несёт ответственности за ущерб имуществу и здоровью граждан, возникший в связи с неквалифицированным подключением изделия третьими лицами. В случае возникновения поломки изделия вследствие описанных выше причин, ответственность за причинённый ущерб потребителю, а также за восстановление работоспособности изделия, несёт лицо, осуществлявшее подключение. Газовые варочные панели и духовки могут быть установлены только сертифицированным специалистом, имеющим соответствующий допуск на установку и проведение работ по газовому оборудованию. Гарантийное обслуживание осуществляется только при наличии отметки Организации, уполномоченной на проведение такого рода работ.

KUPPERSBERG

#1

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О., подпись _____

Дата ремонта _____

М.П. сервис-центра

KUPPERSBERG

#2

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О., подпись _____

Дата ремонта _____

М.П. сервис-центра

KUPPERSBERG

#3

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О., подпись _____

Дата ремонта _____

М.П. сервис-центра

https://masternix.ru/

https://masternix.ru/

ВНИМАНИЕ!

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН НАХОДИТСЯ ВНУТРИ НАСТОЯЩЕГО РУКОВОДСТВА. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НАСТОЯТЕЛЬНО РЕКОМЕНДУЕТ СОХРАНЯТЬ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО СРОКА ПОЛЬЗОВАНИЯ ИЗДЕЛИЕМ.

➲ Kuppersberg
➲ www.kuppersberg.ru
➲ info@kuppersberg.ru