

Schönes Bauen

**INDUCTION COOKTOP
COCINA DE INDUCCIÓN
CUISEUR À INDUCTION**

CHAMPAGNE

L Y O N

T O L O U S E

Instruction Manual
Manual de Instrucciones
Mode D'emploi



Technical specifications

Induction Cooktop

Brand: Schönes Bauen

Model: Champagne

Made in china

Electric specifications:

120 V ~ 60 Hz 1 800 W

Brand: Schönes Bauen

Model: Lyon

Made in china

Electric specifications:

120 V ~ 60 Hz 1 800 W

Brand: Schönes Bauen

Model: Tolouse

Made in china

Electric specifications:

120 V ~ 60 Hz 1 500 W

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING- When using your appliance follow basic precautions, including the following:

Read all instructions before installation or use to prevent injury and appliance damage.

This appliance conforms to all uniform safety codes and regulations. The manufacturer cannot be held responsible for damage or injury caused by improper use of this appliance.

Keep these operating instructions in a safe place and pass them on to any future user.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- Do not use the grill if the power cord or plug is damaged.
- Never connect or disconnect the grill with wet hands.
- Do not use the grill near hot or humid places.
- Do not move the grill when it has pots or containers with hot liquid inside.
- Do not block the unit's fans.
- Do not heat cans.
- Do not use the grill near appliances that may be affected by magnetism (eg, Radios, Players, Magnetic Stripe Cards).
- If the surface breaks, immediately disconnect the unit and go to the service center.
- Do not heat flammable materials.
- Use an electric switch that is unique to your grill.
- Only use the equipment indoors.
- Never wash the stove directly in water.

CONTENT

Caution y safeguards.....	5
Working principle.....	6
Aproprate cooker.....	7
Care y maintenance.....	8
Care y maintenance.....	9
Product configuration	
Champagne.....	10
Lyon.....	11
Tolouse.....	12
Troubleshooting guide.....	14
Warning.....	15
Commonality asked questions.....	18
Warranty.....	19

CAUTION & SAFEGUARDS

Read all instructions thoroughly before operating the induction cooker unit to avoid injury to yourself and others, property or damage the cooker itself. Keep this user manual as a Handy reference.

Electrical hazards

Observe the following cautions:

- Do not submerge the unit or electrical cord in liquid, touch the unit with wet hands, or use in a wet outdoor environment.
- Do not use if cooker Surface is cracked
- Do not operate if the electrical cord is frayed or if wires are exposed
- Do not let the electrical cord hang over the edge of a table or counter-top
- Do not move the unit by pulling on the power cord.
- Do not keep cookware on the cooker when the unit in use

Electric shock hazard

Only qualified experts may perform repair and maintenance work on the cooker.

Personal safety

- Do not touch the cooker Surface or cookware bottom for several minutes after using as both will be hot.
- Do not move the cooker unit while cooking or with cookware 4 on cooker Surface.
- Do not Place any metal objects on the cooker Surface other than authorized metal cookware or an induction interface disk.
- Do not place the cooker on any metal Surface as the Surface could become hot.
- Do not heat unopened cans of food. The cans could explode
- Do not use in or around flammable or explosive environments.

Caution: This cooker unit emits an electromagnetic field, therefore people with pacemakers should consult with their physician before using.

Product & property damage.

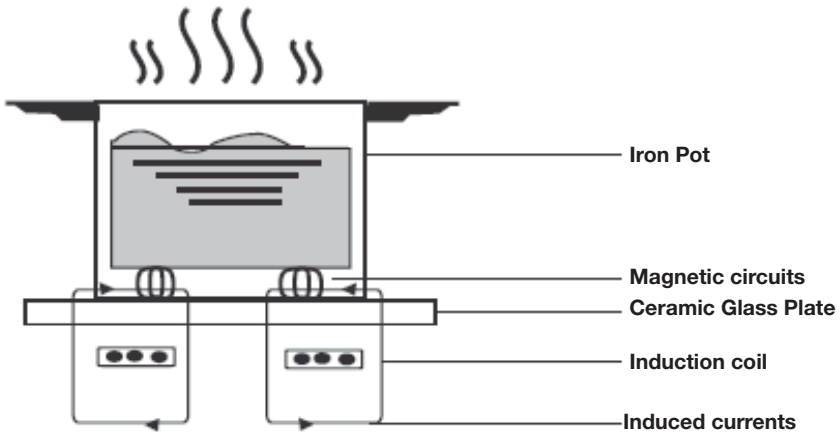
To avoid damage to the grill:

- Do not heat empty containers on the kitchen surface.
- Do not place any other metal objects on the surface of the cookware.
- Do not place objects that weigh more than 25 lbs on the surface of the pot.
- Do not use the grill for anything other than the intended purpose.
- Do not place objects that may be affected by a magnet, such as credit cards, radio, television.
- Do not share a 120v, 15 amp electrical outlet with another electric product.

Working principle.

Induction cooker is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology.

It works by electromagnetic vibrations that generate heat directly in the pan. The glass is heated only because the skillet will eventually heat up.



Appropriate cookware.

Your induction grill should not be operated without proper cookware. Please read the following information carefully in this section to obtain the maximum efficiency of your unit. The general rule for cookware selection is whether the magnet sticks to the bottom of the pot, the cookware will work in your kitchen.

The bottom surface of the cookware must be made of ferrous magnetic material. Cookware should touch the pot or rise no more than 1 inch above.

70

Safety mechanism: The cooker cannot be operated (show E0 error code) If the cooker does not have a flat surface with a minimum diameter of 4-6 inches.

Recommended cookware.

Material: iron or Stainless steel.

Shape: 12-20 cm pan Bottom diameter.



Stainless Steel Kettle



Stainless Steel Kettle



Stainless steel
Magnetic pot



Iron Pot
of color



Magnetic Iron
Ket



Iron Pan

and cookware not recommended

Your induction grill should not be operated without cooking utensils

Appropriate

Material: Non-Iron metal, ceramic, glass bottom.

Shape: diameter less than 12 cm.



Heat-resistant kettle



Ceramic Pot



Bottom Glass pot



Non-smooth background



Small diameter



aluminium of bottom



Do not clean the induction cooker with water directly for Prevent any risk.



Do not insert wires etc. Do not jam inlet and outlet, to prevent any risk.



Do not pull the iron on the plate.



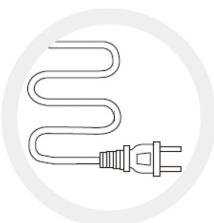
Do not place cans, as these could explode.



Do not use the induction grill on an iron table, it must have a minimum distance of 10 centimetres to the metal.



Do not place empty containers on the induction grill, prevent it from affecting the operation of the product, including any risk.



If the power line is damaged, you must use the professional line to replace



Do not allow children to use induction grill to prevent burns.



People who use a pacemaker consult your doctor before using the induction grill as the magnetic field you generate can affect it.

Care and Maintenance

1. Remove the power plug before cleaning the unit. Do not clean surface cools.
2. Glass plate, panel and sale:
 - Use soft cloth for slight stains.
 - For greasy dirt, wipe with a damp cloth with neutral detergent.
3. While the radiator is running, the dust and dirt would stay in the gas vent, please clean it by brush or cotton stick regularly.
4. Remember not to wash the unit with water directly to prevent damage.
5. Protect the induction grille, cerciórándose from having a good contact and plug.
- 6.No pull the power cord directly during operation.
7. Please remove the power cord and put it away when it is not used for a long time.
9. Some models have structural design against cockroaches, if necessary, they can put something like mothballs to expel cockroaches.



Please do not use the 10a power outlet alone, do not use general plugs, do not use other appliances at the same time.

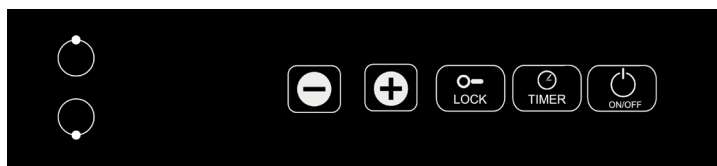
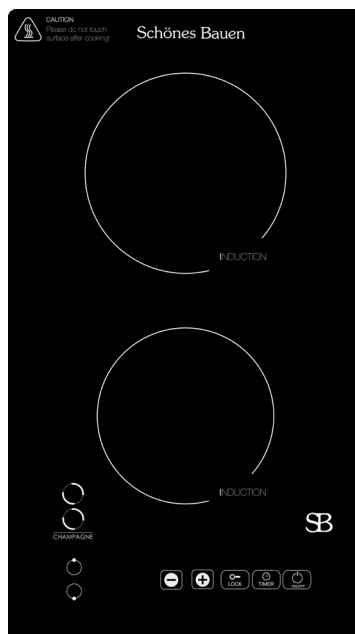


When using, please keep the induction grill in a smooth place and keep distance from the wall on the same 12 cm.



Do not use induction grill near gas cookers or kerosene cookers.

Schönes Bauen CHAMPAGNE



Operating instructions

1. After inserting the plug into the socket, a “beep” will be emitted and all the indicators and display will flash 1 second, the kitchen is in standby mode.
2. Place a suitable cookware in the center of the cooking area.
3. When the grill is not in use, stop the operation by pressing (ON/OFF).

Lock function

1. In the work, select the burner, touch the "lock" key for 3 seconds, the indicator lights will turn on this means that the lock function is active and all other keys are not available for use.

2. Cancel Lock: Please press and hold the "lock" button again for 3 seconds, the lock indicator turns off, then it will be unlocked.

Timer function

1. Timer is available for manual functions, ranges from 1 minute to 99 minutes

2. Lightly press the (+) or (-) button once you can increase or decrease the time.

3. Holding down the (+) or (-) button increase the time with 10-minute jumps.

4. After setting, the display will show the desired power or temperature and timer.

5. When the timer is over, the kitchen will have a beep of the finish of the work.

6. If you want to cancel the timer, users can press the ON/OFF button or hold the function key to resume the desired power or operation temperature.

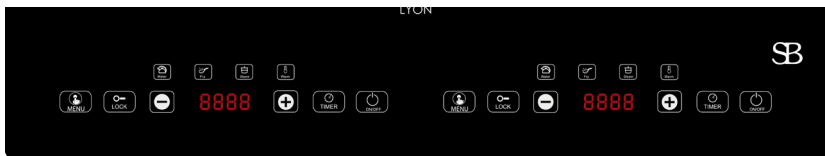
7. After the timer setting, the user can change the power or temperature, this action will not cancel the timer setting.

Energy and temperature

1. Select the burner to be used and then press the (+) or (-) key to select the desired power (P1-P2-P3-P4-P5-P6-P7-P8-P9)

2. To cancel this mode, press the menu button to switch to other cooking modes or (On/Off) to stop the operation.

Schönes Bauen LYON



Operating instructions

1. After inserting the plug into the socket, a “beep” will be emitted and all the indicators and display will flash 1 second, the kitchen is in standby mode.
2. Place a suitable cookware in the center of the cooking area.
3. When the grill is not in use, stop the operation by pressing (ON/OFF).

Lock function

1. Press (lock), the display will show (lock) representing the kitchen is locked.
2. During lock-out mode, all buttons are idle.
3. To cancel the lock, press (lock) for 3 seconds, and the grill will be unlocked.

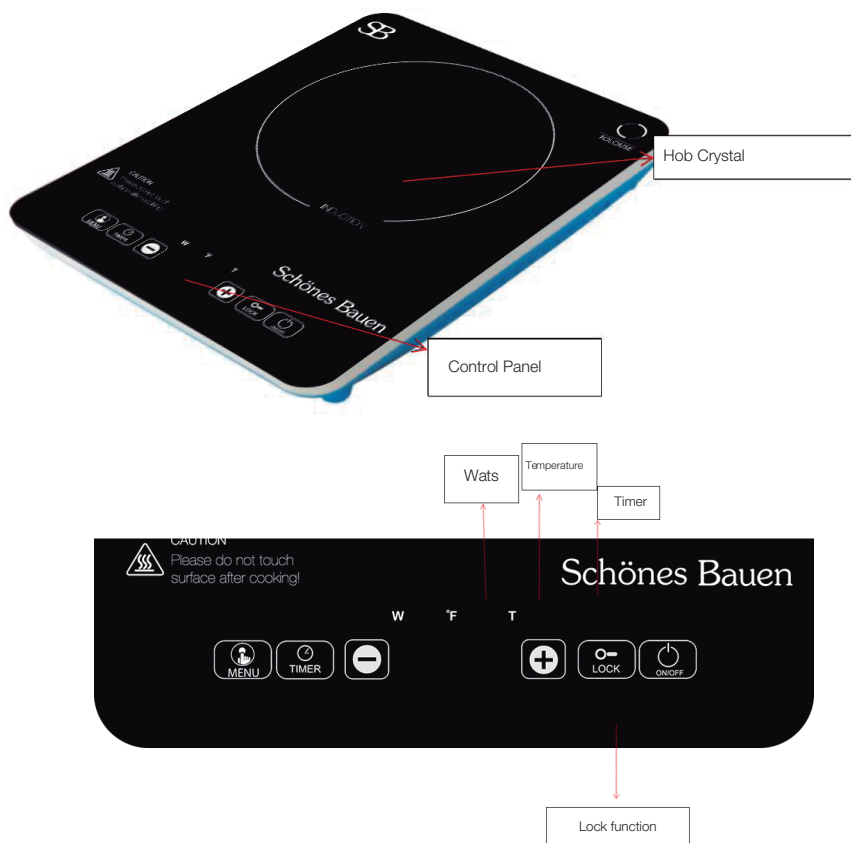
Timer function

1. Press (timer), the display will show (00:00), the user can press (+) or (-) to adjust the desired time.
2. Lightly press the (+) or (-) button once you can increase or decrease 1 minute.
3. Pressing the (+) or (-) keys may increase or decrease Ten minutes.
4. After setting, the display will show the desired power or temperature and timer.
5. When the timer is over, the kitchen will have a beep of the finish of the work.
6. If you want to cancel the timer, users can press the ON/OFF button or hold the function key to resume the desired power or operation temperature.
7. After the timer setting, the user can change the power or temperature, this action will not cancel the timer setting.

Energy and temperature

1. Press the menu button until the (W) indicator remains lit, the display will show (1500w) representing the default power is 1500w level. It can be adjusted by pressing the (+) or (-) key to adjust the desired power level.
-There are 10 levels of power in total.
-(100-200-400-600-1000-1200-1300-1400-1500w)
2. Cancel this mode, press the menu button to switch to other cooking modes or (On/Off) to stop the operation.
3. Press the menu button until the (° F) indicator remains lit, the display will show (460) representing the default temperature is 460 ° F. It can be adjusted by pressing the (+) or (-) key to adjust the desired temperature level.
-There are 10 levels of temperature in total.
-(140-212-250-280-310-340-370-400-430-460 ° F)
4. To cancel this mode, press the menu button to switch to other cooking modes or (On/Off) to stop the operation.

Schönes Bauen TOLOUSE



Operating instructions

1. After inserting the plug into the socket, a “beep” will be emitted and all the indicators and display will flash 1 second, the kitchen is in standby mode.
2. Place a suitable cookware in the center of the cooking area.
3. When the grill is not in use, stop the operation by pressing (ON/OFF).

Lock function

1. Press (lock), the display will show (lock) representing the kitchen is locked.
2. During lock-out mode, all buttons are idle.
3. To cancel the lock, press (lock) for 3 seconds, and the grill will be unlocked.

Timer function

1. Press (timer), the display will show (00:00), the user can press (+) or (-) to adjust the desired time.
2. Lightly press the (+) or (-) button once you can increase or decrease 1 minute.
3. Pressing the (+) or (-) keys may increase or decrease Ten minutes.
4. After setting, the display will show the desired power or temperature and timer.
5. When the timer is over, the kitchen will have a beep of the finish of the work.
6. If you want to cancel the timer, users can press the ON/OFF button or hold the function key to resume the desired power or operation temperature.
7. After the timer setting, the user can change the power or temperature, this action will not cancel the timer setting.

Energy and temperature

1. Press the menu button until the (W) indicator remains lit, the display will show (1500w) representing the default power is 1500w level. It can be adjusted by pressing the (+) or (-) key to adjust the desired power level.
-There are 10 levels of power in total.
-(100-200-400-600-1000-1200-1300-1400-1500w)
2. Cancel this mode, press the menu button to switch to other cooking modes or (On/Off) to stop the operation.
3. Press the menu button until the (° F) indicator remains lit, the display will show (460) representing the default temperature is 460 ° F. It can be adjusted by pressing the (+) or (-) key to adjust the desired temperature level.
-There are 10 levels of temperature in total.
-(140-212-250-280-310-340-370-400-430-460 ° F)
4. To cancel this mode, press the menu button to switch to other cooking modes or (On/Off) to stop the operation.

Troubleshooting Guide

During operations, if there is an error, please check the following table before calling for service.

PHENOMENON	PUNTOS DE COMPROBACION	REMEDY
Insert the plug into the socket and press ON/OFF, no "beep" sound	If the plug real plugged in	Check carefully. Any help please contact service center
The unit send out "beep"	If the cookware is inapplicable	Replace a correct cookware
	If the cookware bottom diameter over 12cm	Replace a cookware bottom diameter over 12cm
Error E0	Improper cooking utensil.	Put or replace a correct cookware
Error E1	Voltaje <80V	Call service center for help
Error E2	Voltaje >145V	Call service center for help
Error E3	Top glass overheat	Re- start after it turns cool
Error E4	Glass sensor open circuit	Call service center for help
Error E5	PCB IGBT overheat	Re- start after it turns cool
Error E6	Glass sensor short circuit	Call service center for help
Error E7	Control board problem	Call service center for help
Error EC	Light board problem	Call service center for help

The remedies are only for the first check of any error code, having any of these errors unplug the unit immediately and can contact the service center.
To avoid danger and damage, do not disassemble or repair by yourself or anyone other than the authorised technician.

WARNING

Replace induction grille in case of any cracks in the top panel.

1. Do not place grill anywhere near the gas or hot environment to prevent damage or malfunction.

2. To reduce risk and damage, this plug must be individual output.

Nominal electrical current is not less than 16a.

3. Place the pot on a level surface, the distance between it and the surrounding bottom should be no less than 12 cm.

4. No immerse the grill and power cord in water, or allow the liquid to enter the cabinet and get a short-circuit with the internal electrical contact parts, the power cord must be unplugged before cleaning.

5. Do not cover the gas vent with anything during cooking to avoid hazards.

6. Be sure to use the power cord recommended by the grill manufacturer after it is damaged.

7. Do not place any metal directly or indirectly heated

8. Do not cook with an empty cooker, it will cause malfunction and is dangerous.

9. When cleaning the unit, avoid dirt from entering the inside.

10. Do not touch the plate while the unit is working, to avoid

Burns.

11. Do not allow children to operate the grill alone to avoid burns.

12. People with cardiac pacemakers, please check with your doctor if the operation of the unit does not affect your health.

13. Do not operate the knob on the gas cooktop to avoid any danger.

14. Please do not place paper, cloth or other items under the bottom of the skillet to heat, to avoid the risk of fire.

15. Please kindly avoid hitting the induction grill plate, in case of getting cracked, should switch off the unit and unplug.

Immediately, and then contact the service points of our company.

16. Do not touch the control Panel with any sharp implements.

17. Do not place any metal in the pan while it is operating.

What are the advantages of the induction grill?

The induction cooker uses a standard of 110/120 volts of electric power plugged into a standard household electrical outlet.

is induction cooking so efficient?

With a 83% energy efficiency, induction cooking is more efficient than electric or gas. While gas cooker burners are only 30-35% efficient and cost approximately \$1.65 per hour when operating, an induction cooker costs only \$0.12 per hour to operate.

How safe is induction cooking?

Because there is no open flame or hot cooking element, the induction grille creates heat only in the appropriate cookware. The surface of the kitchen remains fresh, except where the bottom of the cooking pot comes in contact with the surface.

What is the difference between electric cooking and induction?

The regular electrical cooking elements use energy to heat the heating element and then through the conduction, the heating is transferred to the cooking tray, where the induction grill places energy directly on the cookware.

Is it easy to use?

The quick heating of the cookware makes all types of cooking quick and easy, especially when heating, sautéing, frying and making pasta. Cleaning an induction cooker is easy.

Without Flameo open heating element, the food is not burned on so you can just clean the surface of the kitchen clean with a damp towel.

INTERNATIONAL GUARANTEE POLICY

2-Year Warranty.

Importer: Astor Warehouse S.A de C.V, Av. Jorge Jiménez Cantú Lote 14, Col. Rancho Viejo, Atizapán de Zaragoza, Estado de México, México. CP 52930
RFC AWA100224BI8

Product: Induction cooker

Brand: Schönes Bauen

Models: Toulouse, Lyon, Champagne.

This product does not have a service center, for any clarification or doubt of its use, please contact the following numbers:

-USA (+1) 2064 5236 01

-México 5305 9076 – 6718 1179

- email: soporte@astor.mx

To make the warranty valid, you must fill in the following information

email: soporte@astor.mx

Customer's name:

Home:

Phone:

Email:

Ticket or proof of purchase:

Model:

Serial:



Shop Warranty Seal

This warranty covers the following points:

- Manufacturing defects that prevent all or part of the proper operation of the grill, which are presented within the term of surveillance of this warranty
- Labor and transportation costs arising from the fulfillment of the guarantee within our service network
- Repair, replacement of parts and components

Requirements to validate your warranty:

1. have previously read the warranty manual to know in which cases no longer applies the same
2. Have a ticket or proof of purchase
3. Enter within the time indicated to validate the warranty (2 years)

Astor Warehouse S.A de C.V guarantees all parts and accessories that the unit contains.

This warranty will be void in the following cases:

- When the warranty has expired
- by electric shocks
- Maintenance failure (see proper maintenance instructions)
- If the product has any impact, scratches or breaks
- If the product presents residues of liquids or substances that affect its operation
- If the product was altered or repaired by persons not authorized by the manufacturer
- If the temperature to which a pan was subjected was excessive and the automatic safety breaker is activated to prevent fire.

Important note

This document must be submitted for any procedure related to the guarantee of products acquired within the Mexican Republic, if you buy your product in another country, go to the service center of the country where you purchased it.

Buyer shall keep this document in its possession and in a safe place for any doubt or clarification.

CONTENIDO

Precaución.....	23
Principio de trabajo.....	24
Utensilios de cocina apropiados.....	25
Cuidado y mantenimiento.....	26
Configuración del producto	
Champagne.....	28
Lyon.....	30
Toulouse.....	32
Guía de solución de problemas.....	34
Adevertencia.....	35
Preguntas comunes.....	36
Garantía.....	37

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA-Cuando use la parrilla siga las precauciones, incluyendo las siguientes:

Lea todas las instrucciones antes instalar o usar para prevenir lesiones y daños al aparato.

Este aparato se ajusta a todos los códigos de seguridad uniformes y regulaciones. El fabricante no se responsabiliza de los daños o lesiones causados por uso incorrecto de este aparato.

Mantenga estas instrucciones de operación en un lugar seguro, para futuras consultas del mismo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

- No use la parrilla si el cable de energía o enchufe se encuentran dañados.
- Nunca conecte o desconecte la parrilla con las manos mojadas.
- No use la parrilla cerca de lugares húmedos o calientes.
- No mueva la parrilla cuando tenga ollas o recipientes con líquidos calientes en su interior.
- No bloquee los ventiladores de la unidad.
- No caliente latas.
- No use la parrilla cerca de aparatos que puedan

PRECAUCIONES

Lea todas las instrucciones minuciosamente antes de operar la parrilla de inducción para evitar lesiones, a sí mismo o a la propiedad o dañar la cocina en sí. Mantenga este manual de usuario como una referencia práctica.

Peligros eléctricos

Observe las siguientes precauciones:

- No sumerja la unidad o el cable eléctrico en líquido, no toque la unidad con las manos mojadas, y no utilícelo en un ambiente húmedo.
- No utilice si la superficie de la cocina está agrietada.
- No utilice la parrilla si el cable eléctrico está deshilachado o si los cables están expuestos.
- No deje que el cable eléctrico cuelgue del borde de un tablero de mesa.
- No mueva la unidad tirando del cable de alimentación.
- No mantenga los utensilios de cocina en la parrilla mientras esta en uso.

Peligro de descarga eléctrica

Sólo el técnico autorizado puede realizar trabajos de reparación y mantenimiento en la parrilla.

Seguridad personal

- No toque la superficie de la olla o el fondo de la parrilla durante varios minutos después de usarlo, ya que ambos estarán calientes.
- No mueva la parrilla mientras cocine.
- No coloque objetos metálicos en la superficie de la parrilla.
- No coloque la parrilla en la superficie de metal ya que la superficie podría calentarse.
- No caliente latas de comida sin abrir. Las latas podrían explotar.
- No use en ambientes inflamables o cerca de materiales explosivos.
- No permita que los niños permanescan cerca de la parrilla mientras esta en uso.
- No deje la parrilla u otros objetos en la cocina desatendido cuando esté en uso.

PRECAUCIÓN: esta unidad emite un campo electromagnético, por lo tanto las personas con marcapasos deben consultar a su médico antes de usarlo.

Daños al producto.

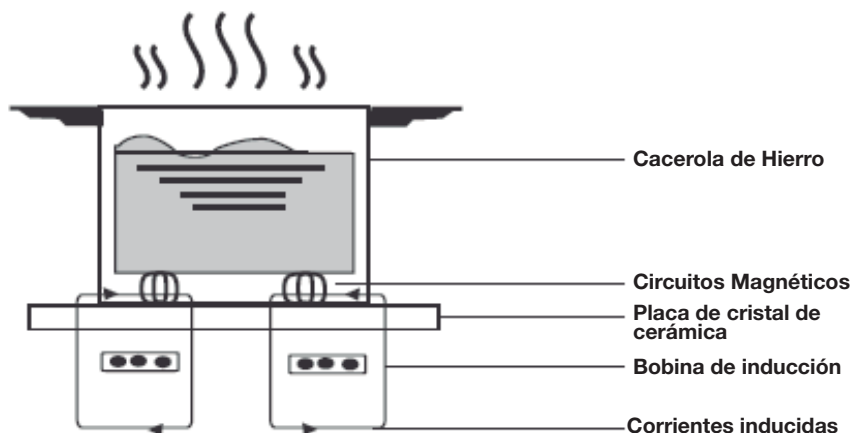
Para evitar daños a la parrilla:

- No caliente los recipientes vacíos en la superficie de la cocina.
- No coloque cualquier objeto metálico otros utensilios de cocina en la superficie de la olla.
- No coloque objetos que pesen más de 25 libras en la superficie de la olla.
- Noutilice la parrilla para cualquier otra cosa que no sea el propósito previsto.
- No coloque objetos que puedan ser afectados por un imán, como una tarjetas de credito, radio, televisión.
- No comparta un tomacorriente eléctrico de 120V, 15 amperios con otro producto electrico.

Principio de trabajo.

La cocina de la inducción es una tecnología para cocinar segura, avanzada, eficiente, y económica.

Funciona por vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la cacerola. El vidrio se calienta sólo porque la sartén eventualmente se calienta.



Utensilios de cocina apropiados.

Su parrilla de inducción no debe ser operada sin los utensilios de cocina apropiados.

Lea detenidamente la siguiente información en esta sección para obtener la eficiencia máximo de su unidad. La regla general para la selección de utensilios es colocando un imán y si este se adhiere a la parte inferior de la olla, los utensilios de cocina funcionarán en su parrilla.

La superficie inferior de los utensilios de cocina debe estar hecha de material magnético ferroso.

Los utensilios de cocina deben tocar la olla o elevarse no más de 1 pulgada por encima.

Mecanismo de seguridad: La olla no puede operarse (Mostrar el código de error E0) si la olla no tiene una superficie plana con un diámetro inferior de mínimo de 4-6 pulgadas.

Utensilios de cocina recomendados.

Material: Hierro o acero inoxidable.

Forma: Diámetro inferior de cacerola de 12-20 cm.



inoxidable
hervidor de acero



inoxidable
hervidor de acero



pote magnético del acero
inoxidable



pote del hierro
de color



hierro magnético
KET



cacerola del
hierro

Y utensilios de cocina no recomendados

Su parrilla de inducción no debe ser operada sin los utensilios de cocina apropiados.

Material: El metal del non-Iron, de cerámica, Fondo de vidrio.

Forma: Diámetro menos a 12 cm.



Hervidor resistente
al calor



Pote de cerámica



Pote de cristal inferior



Fondo no liso



Diámetro pequeño



Diámetro pequeño



No limpie la cocina de inducción con agua directamente para prevenir cualquier riesgo.



No inserte el alambres etc. No atasce la entrada y el enchufe, para prevenir cualquier riesgo.



No tire de la plancha sobre la placa.



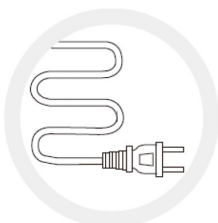
No coloque latas, ya que estas podrían explotar.



No utilice la parrilla de inducción sobre una mesa de hierro, debe tener una distancia mínima de 10 centímetros al metal.



No ponga recipientes vacíos en la parrilla de inducción, prevenga que afecte el funcionamiento del producto incluso cualquier riesgo.



Si la línea eléctrica es dañada, debe usar la línea profesional para reemplazar



No deje que los niños usen la parrilla de inducción para evitar quemaduras.



Personas que utilicen marcapasos consulte a su médico, antes de utilizar la parrilla de inducción ya que el campo magnético que genera puede afectarlo.

Cuidado y mantenimiento

1. Retire el enchufe de alimentación antes de limpiar la unidad.
2. Placa de cristal, el panel y la venta:
 - Utilizar paño suave para manchas leves.
 - Para la suciedad grasienta, limpie con un trapo humedo con detergente neutro.
3. Mientras que el radiador este funcionando, el polvo y la suciedad permanecerían en el respiradero de gas, se debera limpiar cepillo o algodón, se debera limpiar regularmente.
4. Recuerde no lavar la unidad con agua directamente para evitar daños.
5. Proteja la parrilla de inducción, cerciórándose de tener un buen contacto y enchufe.
6. No tire del cable de alimentación directamente durante el funcionamiento.
7. Extraiga por favor el cable de alimentación y póngalo lejos cuando no sea utilizado durante mucho tiempo.
9. Algunos modelos tienen diseño estructural contra las cucarachas, si es necesario, pueden poner algo como la naftalina para expulsar a las cucarachas.



Por favor, no use el tomacorriente eléctrico de 10A solo, no use enchufes generales, no use otros aparatos al mismo tiempo.



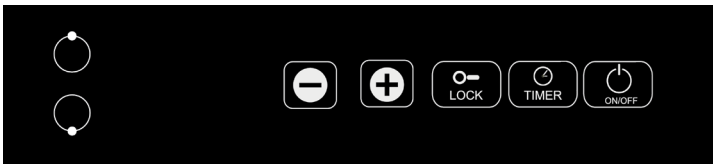
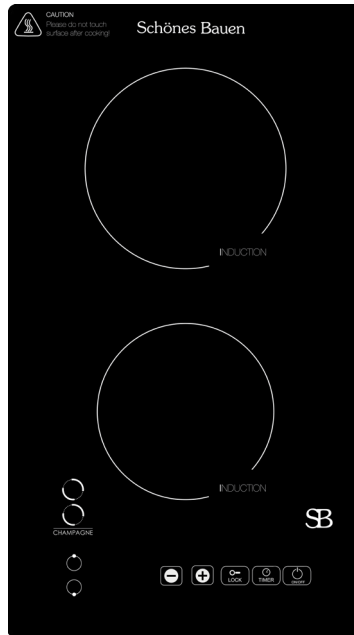
Al usar, por favor mantenga la parrilla de inducción en lugar liso y guarde distancia de la pared sobre la misma 12 cm.



No use la parrilla de inducción cerca de cocinas de gas o cocinas de queroseno.

Schönes Bauen

CHAMPAGNE



Instrucciones de funcionamiento

1. Después de insertar el enchufe en la toma de corriente, un “bip” se emitirá y todos los indicadores y pantalla parpadearán 1 segundo, la cocina estará en modo de espera.
2. Coloque un utensilio de cocina adecuado en el centro de la zona de cocción.
3. Cuando la parrilla no esté en uso, detenga la operación presionando (ON/OFF).

Función de bloqueo

1. Seleccione el quemador, toque la tecla "Lock" durante 3 segundos, las luces indicatoras se encenderán esto significa que la función de bloqueo está activa y todas las demás teclas no están disponibles para su uso.
2. Cancelar bloqueo: por favor, presione y sostenga el botón "Lock" nuevamente durante 3 segundos, el indicador de bloqueo se apaga, luego será desbloqueado.

Temporizador

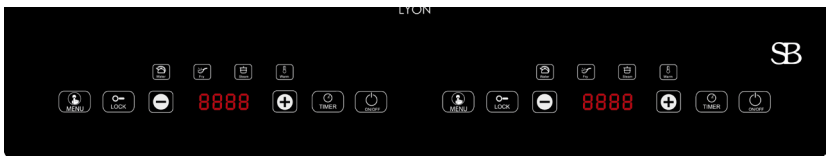
1. El temporizador está disponible para las funciones manuales, varía de 1 minuto a 99 minutos.
2. Presione ligeramente el botón (+) o (-) una vez que usted puede aumentar o disminuir el tiempo.
3. Manteniendo pulsado el botón (+) o (-) aumente el tiempo con saltos de 10 minutos.
4. Después del ajuste, la pantalla mostrará la potencia o temperatura deseada y el temporizador.
5. Cuando el temporizador ha terminado, la cocina tendrá un pitido de la terminación de la obra.
6. Si desea cancelar el temporizador, los usuarios pueden presionar el botón de encendido/apagado o mantener la tecla de función para reanudar la potencia deseada o la temperatura de operación.
7. Después del ajuste del contador de tiempo, el usuario puede cambiar la energía o la temperatura, esta acción no cancelará el ajuste del contador de tiempo.

Energía y Temperatura

1. Seleccione el quemador a utilizar y luego presione la tecla (+) o (-) para seleccionar la potencia (P1-P2-P3-P4-P5-P6-P7-P8-P9)
2. Para cancelar este modo, pulse el botón MENÚ para cambiar a otros modos de cocción o (On/Off) para detener la operación.

Schönes Bauen

LYON



Instrucciones de funcionamiento

1. Después de insertar el enchufe en la toma de corriente, un “bip” se emitirá y todos los indicadores y pantalla parpadearán 1 segundo, la cocina estará en modo de espera.
2. Coloque un utensilio de cocina adecuado en el centro de la zona de cocción.
3. Cuando la parrilla no esté en uso, detenga la operación presionando (ON/OFF).

Función de Bloqueo

1. Presione (Lock), la pantalla mostrará (Lock) representando que la cocina está bloqueada.
2. Durante el modo de bloqueo, todos los botones están inactivos.
3. Para la cancelación del bloqueo, presione (Lock) durante 3 segundos, y la parrilla será desbloqueada.

Temporizador

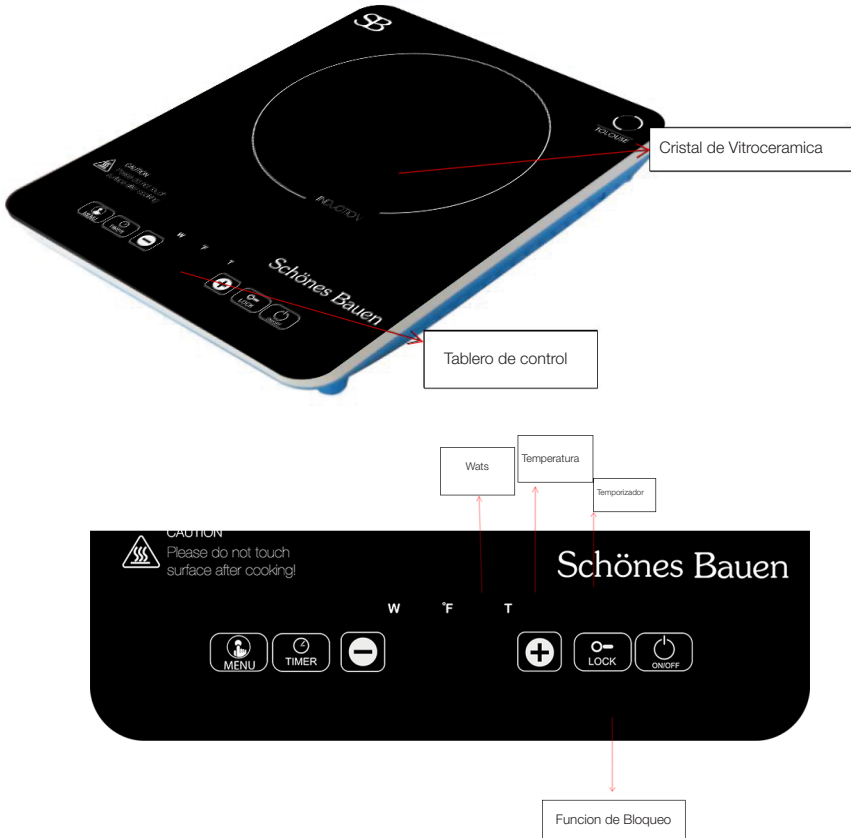
1. Presione (timer), la pantalla mostrará (00:00), el usuario puede presionar (+) o (-) para ajustar el tiempo deseado.
2. Presione levemente la tecla (+) o (-) una vez puede aumentar o disminuir 1 minuto.
3. Al dejar presionadas las teclas (+) o (-) puede aumentar o disminuir 10 minutos.
4. Después del ajuste, la pantalla mostrará la potencia deseada o temperatura y el temporizador.
5. Cuando el temporizador termina, la cocina tendrá una señal sonora de la finalización del trabajo.
6. Si desea cancelar el temporizador, los usuarios pueden presionar el botón (ON/OFF) o mantener la tecla de función para reanudar la potencia deseada o la operación temperatura.
7. Después del ajuste del contador de tiempo, el usuario puede cambiar la energía o temperatura, esta acción no cancelará el ajuste del contador de tiempo.

Energía y temperatura

1. Presione la tecla (menú) hasta que el indicador de (W) permanezca iluminado, la pantalla mostrará (1500W) representando que la potencia por defecto es de nivel 1500W. Se puede ajustar pulsando la tecla (+) o (-) para ajustar el nivel de potencia deseado.
-Hay 10 niveles de potencia en total.
-(100-200-400-600-1000-1200-1300-1400-1500W)
2. Cancelar este modo, oprima la tecla (menú) para cambiar a otros modos de cocción o (On/Off) para detener la operación.
3. Presione la tecla (menu) hasta que el indicador de (° f) permanezca iluminado, la pantalla mostrará (460) representa que la temperatura por defecto es 460 ° f. Se puede ajustar pulsando la tecla (+) o (-) para ajustar el nivel de temperatura deseado.
-Hay 10 niveles de temperatura en total.
-(140-212-250-280-310-340-370-400-430-460 ° f)
4. Para cancelar este modo, oprima la tecla (menu) para cambiar a otros modos de cocción o (On/Off) para detener la operación.

Schönes Bauen

TOLOUSE



Instrucciones de funcionamiento

1. Después de insertar el enchufe en la toma de corriente, un “bip” se emitira y todos los indicadores y pantalla parpadearán 1 segundo, la cocina estará en modo de espera.
2. Coloque un utensilio de cocina adecuado en el centro de la zona de cocción.
3. Cuando la parrilla no esté en uso, detenga la operación presionando (ON/OFF).

Función de Bloqueo

1. Presione (Lock), la pantalla mostrará (Lock) representando que la cocina está bloqueada.
2. Durante el modo de bloqueo, todos los botones están inactivos.
3. Para la cancelación del bloqueo, presione (Lock) durante 3 segundos, y la parrilla será desbloqueada.

Temporizador

1. Presione (timer), la pantalla mostrará (00:00), el usuario puede presionar (+) o (-) para ajustar el tiempo deseado.
2. Presione levemente la tecla (+) o (-) una vez puede aumentar o disminuir 1 minuto.
3. Al dejar presionadas las teclas (+) o (-) puede aumentar o disminuir 10 minutos.
4. Después del ajuste, la pantalla mostrará la potencia deseada o temperatura y el temporizador.
5. Cuando el temporizador termina, la cocina tendrá una señal sonora de la finalización del trabajo.
6. Si desea cancelar el temporizador, los usuarios pueden presionar el botón (ON/OFF) o mantener la tecla de función para reanudar la potencia deseada o la operación temperatura.
7. Después del ajuste del contador de tiempo, el usuario puede cambiar la energía o temperatura, esta acción no cancelará el ajuste del contador de tiempo.

Energía y temperatura

1. Presione la tecla (menú) hasta que el indicador de (W) permanezca iluminado, la pantalla mostrará (1500W) representando que la potencia por defecto es de nivel 1500W. Se puede ajustar pulsando la tecla (+) o (-) para ajustar el nivel de potencia deseado.
- Hay 10 niveles de potencia en total.
-(100-200-400-600-1000-1200-1300-1400-1500W)
2. Cancelar este modo, oprima la tecla (menu) para cambiar a otros modos de cocción o (On/Off) para detener la operación.
3. Presione la tecla (menú) hasta que el indicador de (° f) permanezca iluminado, la pantalla mostrará (460) representa que la temperatura por defecto es 460 ° f. Se puede ajustar pulsando la tecla (+) o (-) para ajustar el nivel de temperatura deseado.
- Hay 10 niveles de temperatura en total.
-(140-212-250-280-310-340-370-400-430-460 ° f)
4. Para cancelar este modo, oprima la tecla (menú) para cambiar a otros modos de cocción o (On/Off) para detener la operación.

Guía de solución de problemas

Durante las operaciones, si hay algún error, por favor marque la siguiente tabla antes de llamar para el servicio técnico.

PROBLEMA	PUNTOS DE COMPROBACION	SOLUCION
Inserte el enchufe en el socket y presione On/ Off y no enciende la parrilla.	Verifique que el enchufe esta conectado correctamente	Compruebe cuidadosamente si el socket al cual esta conectada la parrilla funciona correctamente.
Si la unidad emite un "beep"	Si los utensilios de cocina no son compatibles	Reemplace un utensilio de cocina correcto
	Si el diámetro del utensilio es menor a 12 cm	Reemplace con utensilio mayores a 12cm
Error E0	Utencilio de cocina inadecuado.	Reemplace el utensilio de cocina
Error E1	Voltaje <80V	Contacte al servicio tecnico autorizado.
Error E2	Voltaje >145V	Contacte al servicio tecnico autorizado.
Error E3	Recalentamiento de vidrio superior	Encienda la parrilla despues de que se enfríe
Error E4	Circuito abierto del sensor de cristal superior	Contacte al servicio tecnico autorizado.
Error E5	Sobrecalentamiento	Encienda la parrilla despues de que se enfríe
Error E6	Cortocircuito en el sensor del vidrio	Contacte al servicio tecnico autorizado.
Error E7	Problema del tablero de control	Llame al centro de servicio para obtener ayuda
Error EC	Problema del tablero ligero	Llame al centro de servicio para obtener ayuda

Los remedios son solo para la primera comprobación de cualquier código de error, al tener alguno de estos errores desenchufe la unidad inmediatamente y puede ponerse en contacto con el centro de servicio.

Para evitar el peligro y los daños, no lo desarme ni lo repare por usted mismo o por cualquier persona que no sea el tecnico autorizado.

ADVERTENCIA

Cambie la parrilla de inducción en caso de cualquier grieta en el panel superior.

1. No coloque la parrilla en ningún lugar que esté cerca del gas o del ambiente caliente para evitar daños o mal funcionamiento.
2. Para reducir el riesgo y el daño, este enchufe debe ser de salida individual. La corriente eléctrica nominal no es menos 16A.
3. Coloque la olla en una superficie nivelada, la distancia entre ella y el fondo que rodea debe ser no menos de 12 cm.
4. No sumerja la parrilla y el cable de corriente en agua, ni permita que el líquido entre en el gabinete y provoque un cortocircuito con las piezas eléctricas internas del contacto, el cable de alimentación se debe desenchufar antes de la limpieza.
5. No cubra el respiradero de gas durante la cocción, para evitar riesgos.
6. Asegúrese de utilizar el cable de alimentación recomendado por el fabricante de la parrilla.
7. No coloque ningún metal ya que se puede calentar directa o indirectamente.
8. No cocine con una olla vacía, causará mal funcionamiento y es peligroso.
9. Al limpiar la unidad, evite que la suciedad entre en el interior.
10. No toque la placa mientras la unidad está trabajando, para evitar quemaduras.
11. No permita que los niños operen solos la parrilla para evitar quemaduras.
12. Personas con marcapasos cardíacos, por favor verifique con su médico si el funcionamiento de la unidad no afecta su salud.
13. No opere la parrilla sobre la estufa de gas para evitar cualquier peligro.
14. Por favor, no coloque papel, tela u otros artículos debajo de la parte inferior de la sartén para calentarse, para evitar el peligro de incendio.
15. Evite por favor golpear la placa de la parrilla de inducción, en caso de conseguir agrietado debe apagar la unidad y el desenchufe inmediatamente y posteriormente ponerse en contacto con los puntos de servicio de nuestra compañía.
16. No toque el panel de control con ningún implemento afilado.
17. No coloque ningún metal en la olla mientras esté operando.

¿Cuales son las ventajas de la parrilla de inducción?

La cocina de inducción utiliza un estándar de 110/120 voltios de energía eléctrica se enchufa en un tomacorriente eléctrico estándar del hogar.

¿Es la inducción tan eficiente para cocción?

Con un 83% de eficiencia energética, la cocción por inducción es más eficiente que la eléctrica o gas. Mientras que las cocinas quemadoras de gas son sólo 30-35% eficientes y cuestan aproximadamente \$1,65 por hora al operar, una cocina de inducción cuesta solamente \$0,12 por hora de funcionar.

¿Qué tan seguro es la cocción por inducción?

Debido a que no hay llama abierta o elemento de cocción caliente, la parrilla de inducción crea calor sólo en los utensilios de cocina adecuados. La superficie de la cocina permanece fresca, excepto donde la parte inferior de la olla de cocción entra en contacto con la superficie.

¿En qué se diferencia la cocción eléctrica e inducción?

Los elementos de cocción eléctricos regulares usan energía para calentar el elemento calefactor y luego a través de la conducción, la calefacción se transfiere a la bandeja de cocción, donde la parrilla de inducción coloca energía directamente en los utensilios de cocina.

¿Es fácil de usar?

El calentamiento rápido de los utensilios de cocina hace que todo tipo de cocción sea rápida y fácil, especialmente al calentar, saltear, freír y hacer pasta. Limpiar una cocina de inducción es fácil. Usted puede limpiar la superficie de la parrilla con una toalla húmeda.

Póliza de Garantía

Importador: Astor Warehouse S.A de C.V, Av. Jorge Jiménez Cantú Lote 14,
Col. Rancho Viejo, Atizapán de Zaragoza, Estado de México, México. CP
52930 RFC AWA100224BI8

Centro de servicio:
Av. Cerro de las campanas No. 3, Oficina 215, Colonia San Andres Atenco,
Tlalnepantla Edo de México

Producto: Cocina de inducción
Marca: Schönes Bauen
Modelos: Essen, Munich, Berlin, Bavaria, Nuremberg, Frankfurt, Vier

Procedimiento para hacer efectiva la garantía

**Al considerar el comprador final que ha ocurrido algún evento ampara-
do por esta póliza, deberá ponerse en contacto con el centro de servi-
cio de ASTOR WAREHOUSE S.A DE C.V**

Centro de servicio de Astor Warehouse S.A de C.V

Calle cerro de las campanas No.3
Col. San Andrés Atenco
Tlalnepantla, Estado de México
C.P 54040
Teléfono desde el DF o área metropolitana: 53087099 o 53059076
Teléfono desde el interior: 01 800 (WH ASTOR) 9427867
email: soporte@astor.mx
Nombre del cliente:
Domicilio:
Teléfono:
Email:
Ticket o comprobante de compra:
Modelo:
Serial:



Sello de garantía de la tienda

Esta garantía cubre los siguientes puntos:

- Defectos de fabricación que impidan total o parcialmente el correcto funcionamiento de la parrilla, que se presenten dentro del término de vigilancia de esta garantía
- Mano de obra y gastos de transportación derivados del cumplimiento de la garantía, dentro de nuestra red de servicio
- Reparación, cambio de piezas y componentes

Requisitos para hacer valida su garantía:

1. Haber leído previamente el manual de garantía para saber en que casos ya no aplicará la misma
2. Tener ticket o comprobante de compra
3. Entrar dentro del tiempo indicado para hacer valida la garantia (2 años)

Los puntos se harán sin costo alguno para el consumidor

Astor Warehouse S.A de C.V garantiza la totalidad de las piezas y accesorios que contenga la unidad.

Esta garantía sera nula en los siguientes casos:

- Cuando la garantía haya expirado
- Por descargas electricas
- Falla de mantenimiento (Vea las instrucciones de mantenimiento apropiado)
- Si el producto presenta algún golpe, rayadura o roturas
- Si el producto presenta residuos de líquidos o sustancias que afectan su funcionamiento
- Si el producto fue alterado o reparado por personas no autorizadas por el fabricante
- Si la temperatura a la que sometio algún sarten a olla fue excesivo y se activo el cortacorriente automatico de seguridad para evitar incendios.

Nota importante

Este documento deberá ser presentado para cualquier trámite relacionado con la garantía de productos adquiridos dentro de la república Mexicana, si usted compro su producto en otro país, acuda al centro de servicio del pais donde lo adquirio.

El comprador deberá mantener este documento en su poder y en un lugar seguro para cualquier duda o aclaración.

CONTENU

Attention.....	41
Principe de travail.....	42
Ustensiles de cuisson appropriés.....	43
Soins et entretien.....	44
Configuration du produit	
Champagne.....	46
Lyon.....	48
Toulouse.....	50
Guide de dépannage.....	52
Avertissement.....	52
Questions courantes.....	54
Garantie.....	55

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

-N'ouvrez jamais le boîtier extérieur de l'appareil.

-Le gril ne doit pas être installé à l'extérieur.

-Les services de réparation doivent être effectués avec un technicien d'entrepôt Astro sinon la garantie sera invalide.

-En cas de détérioration de l'appareil, il doit être éteint immédiatement et déconnecté de l'alimentation principale. Contactez le service technique de l'entrepôt Astor.

Ne pas utiliser l'appareil été refaite.

-Les composants défectueux ne doivent être remplacés que par des pièces de rechange originales schönes Bauen. Ce n'est qu'avec ces pièces que le fabricant peut garantir la sécurité de l'appareil.

-Ne pas faire cuire sur une grille cassée. Les cassures ou fissures de la surface céramique de l'appareil sont des défauts et doivent être traitées comme telles. Si le gril se brise, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer la couverture cassée et créer un risque de choc électrique. N'utilisez pas le Appareil jusqu'à ce qu'il ait été réparé.

AVERTISSEMENT-Ne pas placer Couverts ou autres objets métalliques sur le gril.

Lorsque l'appareil est allumé, ou lorsqu'il y a une chaleur résiduelle présente, il y a un risque de réchauffement rapide des objets.

Attention aux brûlures.

Selon le matériau, d'autres objets laissés sur le gril fondent ou s'enflamment.

Éteignez le brûleur après utilisation.

Ne laissez pas le gril de l'appareil sans surveillance pendant l'utili-

PRÉCAUTIONS

Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser le gril à induction pour éviter toute blessure à vous-même ou à la propriété ou endommager la cuisine elle-même. Conservez ce manuel d'utilisation comme référence pratique.

Risques électriques

Respecter les précautions suivantes:

- Ne pas immerger l'appareil ou le cordon d'alimentation dans le liquide, ne pas toucher l'appareil avec des mains mouillées et ne pas l'utiliser dans un environnement humide.
- Ne pas utiliser si la surface de la cuisine est fissurée.
- Ne pas utiliser le gril si le cordon d'alimentation est effiloché ou si les câbles sont exposés.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table.
- Ne déplacez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas conserver les casseroles sur le gril pendant l'utilisation.

Risque de choc électrique

Seul le technicien Autorizadco peut effectuer des travaux de réparation et d'entretien sur le gril.

Sécurité personnelle

- Ne touchez pas la surface de la casserole ou le fond du gril pendant plusieurs minutes après utilisation, car les deux seront chauds.
- Ne déplacez pas le gril pendant la cuisson.
- Ne pas placer d'objets métalliques sur la surface du gril.
- Ne pas placer le gril sur la surface métallique car la surface peut devenir chaude.
- Pas de boîtes chaudes de nourriture non ouverte. Les boîtes pourraient exploser.
- Ne pas utiliser dans des environnements inflammables ou près de matériaux explosifs.
- Ne pas laisser les enfants rester près du gril pendant leur utilisation.
- Ne pas laisser le gril ou d'autres objets dans la cuisine sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

ATTENTION: Cette unité émet un champ électromagnétique, de sorte que les personnes avec des stimulateurs cardiaques devraient consulter leur médecin avant de l'utiliser.

Dommages de produit.

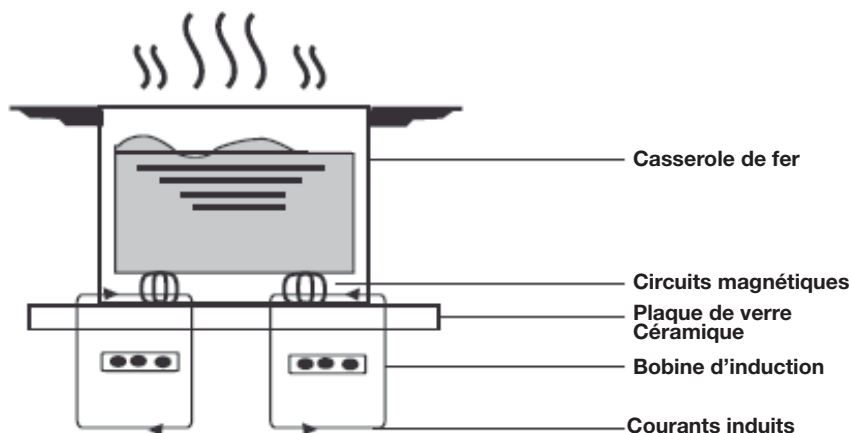
Pour éviter d'endommager le gril:

- Ne pas chauffer les récipients vides sur la surface de la cuisine.
- Ne pas placer d'autres objets métalliques sur la surface de la casserole.
- Ne pas placer d'objets pesant plus de 25 lbs sur la surface du pot.
- Ne pas utiliser le gril pour autre chose que le but prévu.
- Ne placez pas d'objets susceptibles d'être affectés par un aimant, tels que cartes de crédit, radio, télévision.
- Ne partagez pas une prise électrique de 120V, 15 amp avec un autre produit électrique.

Principe de travail.

La cuisinière à induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique.

Il fonctionne par des vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole. Le verre est chauffé seulement parce que la poêle finira par chauffer.



Ustensiles de cuisson appropriés.

Votre gril à induction ne doit pas être utilisé sans ustensiles de cuisine appropriés.

Veuillez lire attentivement les informations suivantes dans cette section pour obtenir l'efficacité maximale de votre appareil. La règle générale pour la sélection des ustensiles est en plaçant un aimant et si elle adhère au fond du pot, la casserole fonctionnera sur votre gril.

La surface inférieure de la casserole doit être faite de matériau magnétique ferreux.

Les casseroles devraient toucher le pot ou monter pas plus de 1 pouce au-dessus.

Mécanisme de sécurité: La cuisinière ne peut pas être actionnée (afficher le code d'erreur E0) si la cuisinière n'a pas de surface plane avec un diamètre minimum de 4-6 pouces.

Casseroles recommandées.

Matériel: fer ou acier inoxydable.

Forme: 12-20 cm de diamètre de fond de Pan.



Inoxydable
Bouilloire en acier



Inoxydable
Bouilloire en acier



Pot magnétique en acier
inoxydable



Pot de fer
de couleur



Fer magnétique
Ket



Pan de
Fer

Et ustensiles de cuisine non recommandés

Votre gril à induction ne doit pas être utilisé sans ustensiles de cuisine appropriés.

Matériel: métal non-fer, céramique, fond de verre.

Forme: diamètre inférieur à 12 cm.



Bouilloire résistant à la
chaleur



Pot en céramique



Pot en verre inférieur



Fond non lisse



Petit diamètre



Petit diamètre



Ne nettoyez pas la cuisinière à induction avec de l'eau directement pour Prévenir tout risque.



Ne pas insérer de fils, etc. Ne pas obstruer l'entrée et la sortie, pour éviter tout risque.



Ne pas tirer le fer sur la plaque.



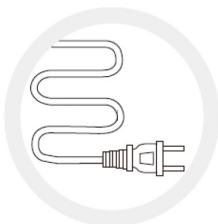
Ne pas placer de cannettes, car elles pourraient exploser.



Ne pas utiliser le gril à induction sur une table de fer, il doit avoir une distance minimale de 10 centimètres au métal.



Ne pas placer de récipients vides sur le gril à induction, l'empêcher d'affecter le fonctionnement du produit, y compris tout risque.



Si la ligne d'alimentation est endommagée, vous devez utiliser la ligne professionnelle pour remplacer.



Ne pas laisser les enfants utiliser le gril à induction pour éviter les brûlures.



Les personnes qui utilisent un stimulateur cardiaque consultent votre médecin avant d'utiliser le gril à induction comme le champ magnétique que vous générez peut l'affecter.

Soins et entretien

1. Retirez la fiche d'alimentation avant de nettoyer l'appareil.

2. plaque de verre, panneau et vente:

-Utiliser un chiffon doux pour les taches légères.

-Pour la saleté grasse, essuyez avec un chiffon humide avec le détergent neutre.

3. Tandis que le radiateur fonctionne, la poussière et la saleté resteront dans l'évent de gaz, nettoient le balai ou le coton, nettoient régulièrement.

4. N'oubliez pas de laver l'appareil avec de l'eau directement pour éviter Dommages.

5. Protégez la grille d'induction, cerciórandose pour avoir un bon contact et branchez.

6. Ne tirez pas le cordon d'alimentation directement pendant le fonctionnement.

7. S'il vous plaît extraire le cordon d'alimentation et le ranger quand il n'est pas utilisé pendant une longue période.

9. A Les modèles OME ont une conception structurelle contre les cafards, si nécessaire, ils peuvent mettre quelque chose comme la naphtaline pour expulser les cafards.



S'il vous plaît ne pas utiliser la prise de courant 10 a seul, ne pas utiliser les fiches générales, ne pas utiliser d'autres appareils en même temps.

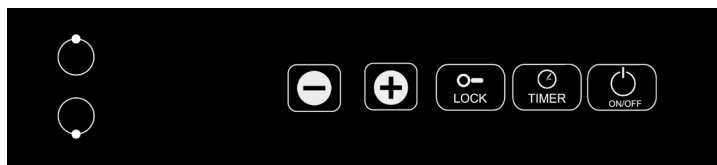
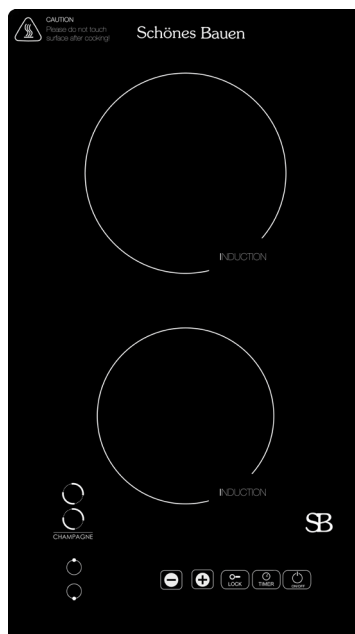


Lors de l'utilisation, s'il vous plaît garder le gril à induction dans un endroit lisse et garder la distance du mur sur les mêmes 12 cm.



N'utilisez pas de gril à induction près des cuisinières à gaz ou des cuiseurs à kérosène.

Schönes Bauen CHAMPAGNE



Mode d'emploi

1. Après avoir inséré la fiche dans la douille, un "bip" sera émis et tous les indicateurs et l'afficheur clignoteront 1 seconde, la cuisine sera en mode veille.
2. Placez un ustensile de cuisine approprié au centre de la zone de cuisson.
3. Lorsque le gril n'est pas utilisé, arrêter l'opération en appuyant. (ON/OFF).

Fonction Lock

1. Sélectionnez le brûleur, touchez la touche "Lock" pendant 3 secondes, les voyants lumineux s'allumeront, ce qui signifie que la fonction Lock est active et que toutes les autres touches ne sont pas disponibles pour être utilisées.

2. Annuler verrou: s'il vous plaît Appuyez et maintenez le bouton "Lock" à nouveau pendant 3 secondes, l'indicateur de verrouillage s'éteint, puis il sera déverrouillé.

Minuterie

1. La minuterie est disponible pour les fonctions manuelles, varie de 1 minute à 99 minutes.

2. Appuyez légèrement sur le bouton (+) ou (-) une fois que vous pouvez augmenter ou diminuer le temps.

3. Le fait de maintenir le bouton (+) ou (-) augmente le temps avec des sauts de 10 minutes.

4. Après le réglage, l'afficheur indique la puissance ou la température désirée et la minuterie.

5. Lorsque la minuterie est terminée, la cuisine aura un bip de l'achèvement du travail.

6. Si desea cancelar el temporizador, los usuarios pueden presionar el botón de encendido/apagado o mantener la tecla de función para reanudar la potencia deseada o la temperatura de operación.

7. Si vous souhaitez annuler la minuterie, les utilisateurs peuvent appuyer sur le bouton marche/arrêt ou maintenir la touche fonction pour reprendre la puissance désirée ou la température de fonctionnement.

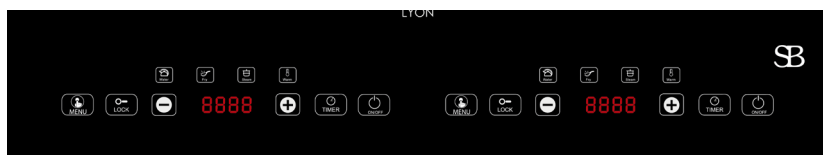
Énergie et température

1. Sélectionnez le brûleur à utiliser, puis appuyez sur la touche (+) ou (-) pour sélectionner la puissance (P1-P2-P3-P4-P5-P6-P7-P8-P9)

2. Pour annuler ce mode, appuyez sur le bouton menu pour passer à d'autres modes de cuisson ou (marche/arrêt) pour arrêter l'opération.

Schönes Bauen

LYON



Mode d'emploi

1. Après avoir inséré la fiche dans la douille, un "bip" sera émis et tous les indicateurs et l'afficheur clignoteront 1 seconde, la cuisine sera en mode veille.
2. Placez un ustensile de cuisine approprié au centre de la zone de cuisson.
3. Lorsque le gril n'est pas utilisé, arrêter l'opération en appuyant. (ON/OFF).

Fonction Lock

1. Appuyez sur (Lock), l'afficheur indique (Lock) que la cuisine est verrouillée.
2. En mode Lock, tous les boutons sont inactifs.
3. Pour annuler la serrure, appuyez sur (Lock) pendant 3 secondes, et le gril sera déverrouillé.

Temporizador

1. Presione (timer), la pantalla mostrará (00:00), el usuario puede presionar (+) o (-) para ajustar el tiempo deseado.
2. Appuyez sur la touche (+) ou (-) une fois que vous pouvez augmenter ou diminuer 1 minute.
3. Appuyer sur les touches (+) ou (-) peut augmenter ou diminuer 10 minutes.
4. Après le réglage, l'afficheur indique la puissance ou la température désirée et la minuterie.
5. Lorsque la minuterie se termine, la cuisine aura un bip à partir de la fin du travail.
6. Si vous souhaitez annuler la minuterie, les utilisateurs peuvent appuyer sur le bouton marche/arrêt ou maintenir la touche fonction pour reprendre la puissance désirée ou le fonctionnement de la température.
7. Après le réglage de la minuterie, l'utilisateur peut modifier la puissance ou la température, cette action n'annule pas le réglage de la minuterie.

Énergie et température

1. Appuyez sur le bouton (menu) jusqu'à ce que l'indicateur (W) reste allumé, l'affichage indique (1500W) représentant la puissance par défaut est 1500W niveau. Peut être ajusté en appuyant sur la touche (+) ou (-) pour régler le niveau de puissance désiré.

-Il y a 10 niveaux de puissance au total.

-(100-200-400-600-1000-1200-1300-1400-1500W)

2. Annulez ce mode, appuyez sur la touche (menu) pour passer à d'autres modes de cuisson ou (marche/arrêt) pour arrêter l'opération.

3. Appuyez sur le bouton menu jusqu'à ce que l'indicateur (° f) reste allumé, l'afficheur indiquera (460) que la température par défaut est 460 ° f. Il peut être ajusté en appuyant sur la touche (+) ou (-) pour régler le niveau de température désiré.

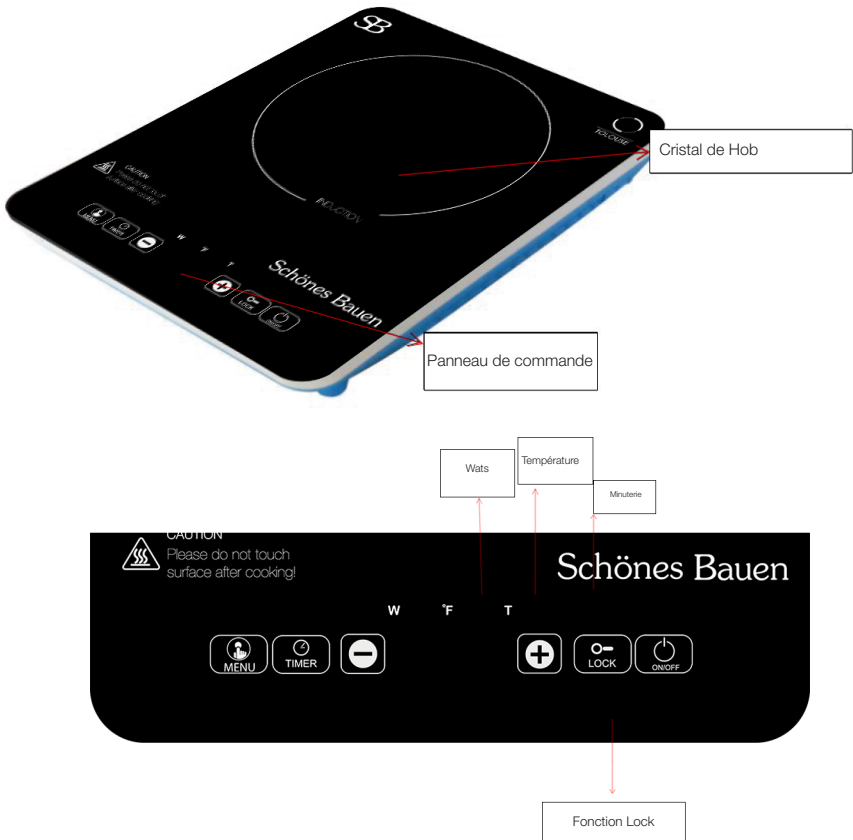
-Il y a 10 niveaux de température au total.

-(140-212-250-280-310-340-370-400-430-460 ° f)

4. Pour annuler ce mode, appuyez sur le bouton menu pour passer à d'autres modes de cuisson ou (marche/arrêt) pour arrêter l'opération.

Schönes Bauen

TOLOUSE



Mode d'emploi

1. Après avoir inséré la fiche dans la douille, un "bip" sera émis et tous les indicateurs et l'afficheur clignoteront 1 seconde, la cuisine sera en mode veille.
2. Placez un ustensile de cuisine approprié au centre de la zone de cuisson.
3. Lorsque le gril n'est pas utilisé, arrêter l'opération en appuyant. (ON/OFF).

Fonction Lock

1. Appuyez sur (Lock), l'afficheur indique (Lock) que la cuisine est verrouillée.
2. En mode Lock, tous les boutons sont inactifs.
3. Pour annuler la serrure, appuyez sur (Lock) pendant 3 secondes, et le gril sera déverrouillé.

Minuterie

1. Appuyez sur (Timer), l'afficheur indique (00:00), l'utilisateur peut appuyer sur (+) ou (-) pour régler le temps désiré.
2. Appuyez sur la touche (+) ou (-) une fois que vous pouvez augmenter ou diminuer 1 minute.
3. Appuyer sur les touches (+) ou (-) peut augmenter ou diminuer 10 minutes.
4. Après le réglage, l'afficheur indique la puissance ou la température désirée et la minuterie.
5. Lorsque la minuterie se termine, la cuisine aura un bip à partir de la fin du travail.
6. Si vous souhaitez annuler la minuterie, les utilisateurs peuvent appuyer sur le bouton marche/arrêt ou maintenir la touche fonction pour reprendre la puissance désirée ou le fonctionnement de la température.
7. Après le réglage de la minuterie, l'utilisateur peut modifier la puissance ou la température, cette action n'annule pas le réglage de la minuterie..

Énergie et température

1. Appuyez sur le bouton (menu) jusqu'à ce que l'indicateur (W) reste allumé, l'affichage indique (1500W) représentant la puissance par défaut est 1500W niveau. Peut être ajusté en appuyant sur la touche (+) ou (-) pour régler le niveau de puissance désiré.
-Il y a 10 niveaux de puissance au total.
-(100-200-400-600-1000-1200-1300-1400-1500W)
2. Annulez ce mode, appuyez sur le bouton menu pour passer à d'autres modes de cuisson ou (marche/arrêt) pour arrêter l'opération.
3. Appuyez sur le bouton (menu) jusqu'à ce que l'indicateur (° f) reste allumé, l'afficheur indiquera (460) que la température par défaut est 460 ° F. Peut être ajusté en appuyant sur la touche (+) ou (-) pour régler le niveau de température désiré.
-Il y a 10 niveaux de température au total.
-(140-212-250-280-310-340-370-400-430-460 ° f)
4. Pour annuler ce mode, appuyez sur la touche (menu) pour passer à d'autres modes de cuisson ou (marche/arrêt) pour arrêter l'opération.

Guide de dépannage

Pendant les opérations, s'il y a une erreur, veuillez marquer le tableau suivant avant d'appeler le service.

PROBLÈME	POINTS DE CONTRÔLE	SOLUTION
Insérez la fiche dans la douille et appuyez sur on/off et ne pas allumer le gril	Vérifiez que la fiche est correctement connectée	Vérifiez soigneusement si la douille à laquelle le gril est raccordé fonctionne correctement.
Si l'appareil émet un "beep"	Si la batterie n'est pas compatible	Remplacer une casserole correcte
	Si le diamètre du L'ustensile est inférieur à 12 cm	Remplacer par des ustensiles de plus de 12 cm
Erreur E0	Ustensile de cuisine impropre.	Reemplace el utensilio de cocina
Erreur E1	Tension<80V	Contactar el servicio después de autorizado.
Erreur E2	Tension>145V	Contactar el servicio después de autorizado.
Erreur E3	Surchauffe du verre supérieur	Allumez le gril après qu'il refroidisse
Erreur E4	Circuito abierto del sensor de cristal superior	Contactar el servicio después de autorizado.
Erreur E5	Surchauffe	Encienda la parrilla después de que se enfrie
Erreur E6	Court dans le capteur de verre	Contactar el servicio después de autorizado.
Erreur E7	Problème de panneau de contrôle	Appelez le centre de service pour l'aide
Erreur EC	Problème de panneau léger	Appelez le centre de service pour l'aide

Les remèdes ne sont que pour le premier contrôle de tout code d'erreur, ayant une de ces erreurs Débranchez l'appareil immédiatement et peut contacter le centre de service.

Pour éviter les risques et les dommages, ne pas démonter ou réparer par vous-même ou par quelqu'un d'autre que le technicien autorisé.

AVERTISSEMENT

Remplacez la grille d'induction en cas de fissures dans le panneau supérieur.

1. Ne pas placer le gril n'importe où près du gaz ou de l'environnement chaud pour éviter des dommages ou des dysfonctionnements.
2. Pour réduire le risque et les dommages, cette fiche doit être à prise unique. Le courant électrique nominal n'est pas inférieur à 16A.
3. Placer le pot sur une surface plane, la distance entre elle et le fond environnant ne doit pas être inférieure à 12 cm.
4. Ne pas immerger le gril et le cordon d'alimentation dans l'eau, ou laisser le liquide pénétrer dans l'armoire et provoquer un court-circuit avec les parties électriques internes du contact, le cordon d'alimentation doit être débranché avant le nettoyage.
5. Ne couvrez pas le conduit de gaz pendant la cuisson, pour éviter les risques.
6. Veillez à utiliser le cordon d'alimentation recommandé par le fabricant du gril.
7. Ne pas placer de métal car il peut être chauffé directement ou indirectement.
8. Ne pas cuire avec un pot vide, il causera un dysfonctionnement et est dangereux.
9. Lors du nettoyage de l'appareil, évitez la saleté de pénétrer à l'intérieur.
10. Ne touchez pas la plaque pendant que l'appareil fonctionne, pour éviter Burns.
11. Ne laissez pas les enfants utiliser le gril seul pour éviter les brûlures.
12. Personnes avec des stimulateurs cardiaques, s'il vous plaît vérifier auprès de votre médecin si le fonctionnement de l'appareil n'affecte pas votre santé.
13. Ne pas faire fonctionner le gril sur la table de cuisson au gaz pour éviter tout danger.
14. Veuillez ne pas placer le papier, le chiffon ou d'autres articles sous le fond de la poêle pour chauffer, pour éviter le danger d'incendie.
15. S'il vous plaît éviter de frapper la plaque de gril à induction, en cas de craquage, vous devez éteindre l'appareil et débranchez immédiatement, puis contactez les points de service de notre société.
16. Ne touchez pas le panneau de commande avec des outils tranchants.
17. Ne placez pas de métal dans le pot pendant qu'il fonctionne.

Quels sont les avantages du gril à induction?

La cuisinière à induction utilise une prise d'alimentation électrique standard de 110/120 volts dans un foyer électrique standard.

L'induction est-elle si efficace pour la cuisson?

Avec une efficacité énergétique de 83%, la cuisson par induction est plus efficace que l'électricité ou le gaz. Tandis que les brûleurs de cuisinière à gaz sont seulement 30-35% efficaces et coûtent approximativement \$1,65 par heure pendant le fonctionnement, une cuisinière à induction ne coûte que \$0,12 par heure pour fonctionner.

Dans quelle mesure la cuisson à l'induction est-elle sécuritaire?

Comme il n'y a pas d'élément à flamme nue ou de cuisson à chaud, la grille d'induction ne crée de la chaleur que dans les ustensiles de cuisine appropriés. La surface de la cuisine reste fraîche, sauf lorsque le fond du pot de cuisson entre en contact avec la surface.

Quelle est la différence entre la cuisine électrique et l'induction?

Les éléments de cuisson électriques réguliers utilisent l'énergie pour chauffer l'élément chauffant, puis par la conduction, le chauffage est transféré au plateau de cuisson, où le gril à induction place l'énergie directement sur la casserole.

Est-il facile à utiliser?

Le chauffage rapide de la batterie de cuisine rend tous les types de cuisson rapide et facile, surtout lorsque le chauffage, le saut, la friture et la fabrication des pâtes. Le nettoyage d'une cuisinière à induction est facile. Vous pouvez nettoyer la surface du gril avec une serviette humide.

Politique de garantie internationale garantie de 2 ans.

Importateur: Astor Warehouse S.A de C.V, Av. Jorge Jiménez Cantú Lote 14, Col. Rancho Viejo, Atizapán de Zaragoza, Estado de México, México. CP 52930 RFC AWA100224BI8

Produit: Gril à induction

Marque: Schönes Bauen

Modèles: Toulouse, Lyon, Champagne.

Ce produit n'a pas de centre de service, pour toute clarification ou doute de son utilisation, s'il vous plaît contacter les numéros suivants ou par courriel:

-USA (+1) 2064 5236 01

-México 5305 9076 – 6718 1179

- email: soporte@astor.mx

Pour que la garantie soit valide, vous devez remplir les informations suivantes:

Nom du client:

Maison:

Téléphone:

Email:

Billet ou preuve d'achat:

Modèle:

Série:



Shop Warranty Seal

Cette garantie couvre les points suivants:

- Les défauts de fabrication qui empêchent tout ou partie du fonctionnement correct du gril, qui sont présentés dans la durée de la surveillance de cette garantie
- Frais de main-d'œuvre et de transport découlant de l'accomplissement de la garantie au sein de notre réseau de service
- Réparation, remplacement de pièces et de composants

Exigences pour valider votre garantie:

1. Ont déjà lu le manuel de garantie pour savoir dans quels cas ne sont plus en vigueur
2. Avoir un billet ou une preuve d'achat
3. Entrez dans le délai indiqué pour valider la garantie (2 ans)

Les points seront faits sans frais pour le consommateur
Astor Warehouse S.A de C.V Garantit toutes les pièces et accessoires que l'appareil contient.

Cette garantie sera annulée dans les cas suivants:

- Lorsque la garantie a expiré
- par chocs électriques
- panne d'entretien (voir instructions d'entretien appropriées)
- Si le produit a un impact, des rayures ou des cassures
- Si le produit présente des résidus de liquides ou de substances qui affectent son fonctionnement
- Si le produit a été modifié ou réparé par des personnes non autorisées par le fabricant
- Si la température à laquelle une casserole a été exposée est excessive et que le disjoncteur de sécurité automatique est activé pour éviter le feu.

Note importante

Ce document doit être soumis pour toute procédure relative à la garantie des produits acquis au sein de la République mexicaine, si vous achetez votre produit dans un autre pays, allez au centre de service du pays où vous l'avez acheté.

L'acheteur doit conserver ce document en sa possession et dans un endroit sûr pour tout doute ou clarification.

