

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

E S S E N

M U N I C H

B E R L I N

B A V A R I A

N U R E M B E R G

F R A N K F U R T

V I E R

Instruction Manual  
Manual de Instrucciones  
Mode D'emploi

# CONTENT

Safety Instructions	4
Technical Specifications	8
Preparations prior to use	10
Model Essen	11
Model Munich	12
Model Berlin	13
Model Bavaria	14
Model Nuremberg	15
Model Frankfurt	16
Model Vier	17
Compatibility	20
Cleaning and Maintenance	22
Error codes	23
Warranty Policy	24

## 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.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

---

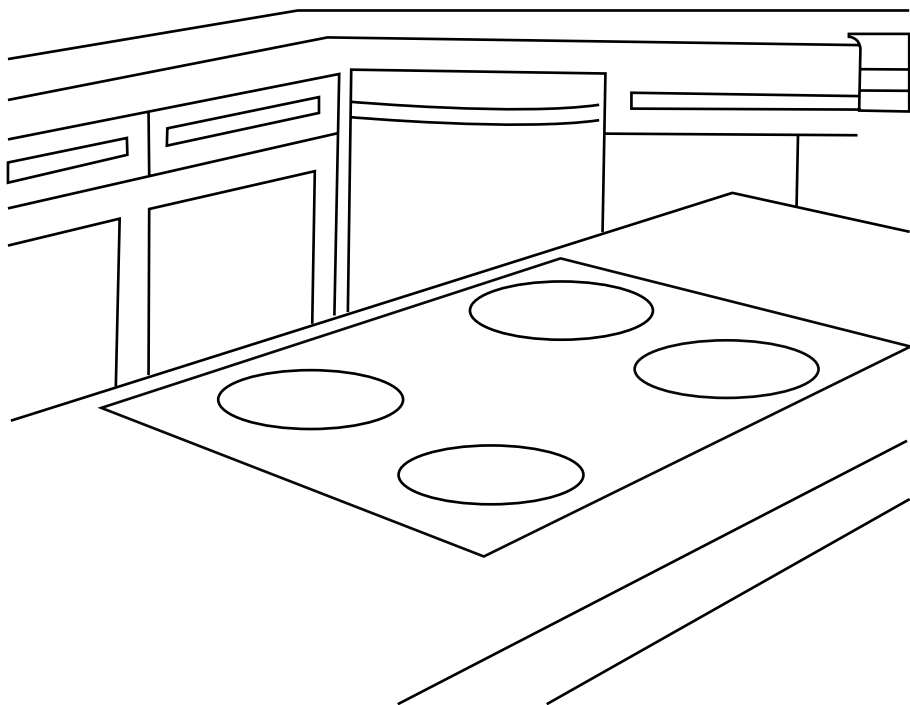
## Correct usage

- Only use the grill for residential cooking, and for the purposes described in this manual.

Other uses are not permitted and can be dangerous. The manufacturer will not be held liable for damage caused by unauthorized use or improper operation of any kind.

-Persons who lack physical, sensory or mental abilities, or experience with the appliance should not use it without supervision or instruction by a responsible person.

-Do not use a steam cleaner to clean this appliance. The steam may penetrate electrical components and cause a short-circuit



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

---

## Technical Safety

-Activate the Child Safety Lock so that the grill cannot be turned on inadvertently.

-Children should not be left unattended in an area where the appliance is in use. Never allow children to sit or stand on any part of the appliance.

Caution: Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the appliance to reach these items could be injured.

-The appliance is hot during use and remains so for some time after being switched off. Keep children away from the appliance.

-Ensure that any packing material, is disposed of safely and kept out of the reach of children. Danger of suffocation!

-Keep all pots and pans out of the reach of children. Danger of burning or scalding.

-Install the appliance so that the power cord does not come into contact with any portion of the cooktop which may become hot during use.

-Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or if the appliance has been damaged in any manner. Contact Astor Warehouse Technical Service Department.

-Installation, repair and maintenance work should be performed by a Astor Warehouse authorized service technician. Work by unqualified persons could be dangerous and may void the warranty

-Before installing the combiset, check for externally visible damage. Do not operate a damaged appliance.

-To guarantee the electrical safety of this appliance, continuity must exist between the appliance and an effective grounding system. It is imperative that this basic safety requirement be met. If there is any doubt, have the electrical system of the house checked by a qualified electrician. The manufacturer will not be held responsible for damages caused by the lack, or inadequacy, of an effective grounding system.

-Before installation, make sure that the voltage and frequency listed on the data plate correspond with the household electrical supply. This data must correspond to prevent injury and appliance damage. Consult a qualified electrician if in doubt.

-Do not use an extension cord to connect this appliance to electricity. Extension cords do not guarantee the required safety of the appliance.

-Do not use the appliance until it has been properly installed in the countertop.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

---

-Under no circumstances open the outer casing of the appliance.

-The grill must not be installed outdoors.

-While the appliance is under warranty repairs should only be performed by an authorized service technician. Otherwise the warranty is invalid.

-In the event of any damage to the appliance, it must be turned off immediately and disconnected from the main power supply. Contact Astor Warehouse Technical Service Department.

Do not use the appliance until it has been repaired. Ensure power is not supplied to the appliance until repair work is completed.

-Defective components should be replaced by Schönes Bauen original spare parts only. Only with these parts can the manufacturer guarantee the safety of the appliance.

-Do not cook on a broken grill. Any breakages or cracks in the ceramic surface of the appliance are defects and must be treated as such. If the grill should break, cleaning solutions and spills may penetrate the broken grill and create a risk of electric shock. Do not use the appliance until it has been repaired.

**WARNING-Be careful not to place cutlery or other metal objects on the grill.**

**When the appliance is switched on, or when there is residual heat present, there is the risk of metal objects heating up quickly.**

**Beware of burns.**

**Depending on the material, other objects left on the grill could also melt or catch fire.**

**Turn the burner off after use.**

**Do not leave the grill unattended while in use.**

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

---

## Security

-People with pacemakers or similar medical devices:

Note that an electromagnetism

The field is developed when the grill this On. It is unlikely that this affect the pacemaker or similar device.

If in doubt, contact the manufacturer or your physician.

-Keep magnetized items, credit cards, discs, etc. away from the grill while in operation. Damage may occur.

-Do not touch the grill or surrounding areas during or immediately after use. The grill may be hot even though it is dark in color. Wait for residual heat indicators to disappear.

-Protect your hands with oven mitts or handles when using the appliance. Use only dry, heat-resistant handles. Wet handles used on hot surfaces can cause vapor burns. Do not allow the Toaollas to touch hot heating elements. Do not use towels or other bulky items near the appliance.

-Flammable materials must not be stored in or near the grill.

-Do not store items in the appliance when not in use. Items could melt or fire from residual heat or if the appliance turns on inadvertently. Always change the cooking zone (s) After use.

-Individuals with pacemakers or similar medical devices:  
Note that an electromagnetism

-If there is a drawer directly below the appliance, make sure there is enough space between the Drawer, its contents and the bottom of the appliance to ensure sufficient ventilation.

-The metal elements kept in a drawer under the grill can be heated when the appliance is used for a longer period of time. Be careful.

-Never cover the appliance with a rag. A fire can result.

-Be aware of loose or hanging garments when operating the appliance, a fire hazard may occur.

-Never heat an empty pan

-Be careful not to drop anything on the ceramic surface of the grill.

# Technical specifications

## Induction Cooktop

**Brand:** Schönes Bauen

**Model:** Essen

Made in china

**Electric specifications:**

120 V ~ 60 Hz 1 200 W

---

**Brand:** Schönes Bauen

**Model:** Munich

Made in china

**Electric specifications:**

120 V ~ 60 Hz 1 200 W

---

**Brand:** Schönes Bauen

**Model:** Berlin

Made in china

**Electric specifications:**

120 V ~ 60 Hz 1 200 W

---

**Brand:** Schönes Bauen

**Model:** Bavaria

Made in china

**Electric specifications:**

120 V ~ 60 Hz 1 660 W



**Brand:** Schönes Bauen

**Model:** Nuremberg

Made in china

**Electric specifications:**

120 V ~ 60 Hz 1 660 W

---

**Brand:** Schönes Bauen

**Model:** Frankfurt

Made in china

**Electric specifications:**

120 V ~ 60 Hz 1 660 W

---

**Brand:** Schönes Bauen

**Model:** Vier

Made in china

**Electric specifications:**

220 V ~ 60 Hz 6 000 W

---

## **Pre-use preparations:**

- 1.** Place the gasket on a flat, dry, ventilated surface
- 2.** Use Scissors to break pack tape
- 3.** Remove all tape from the packing
- 4.** Carefully remove grille and remove foam
- 5.** Avoid blocking the fan grilles
- 6.** Connect your grill to the outlet
- 7.** Read the instruction manual and keep it for different queries
- 8.** Enjoy the acquired unit

## Model: ESSEN

1. As soon as the unit is inserted into the power outlet, it will emit a “beep” sound, then the On / Off button will light, indicating that the unit is on and ready for use.



2. Place a pot or pan in the center of the heating zone.

3. In the function option select the desired function:



If no objects in the heating zone appear in the control panel, the legend **E0**

There the temperature will appear and with the use of the plus / minus buttons you can adjust the temperature as desired



4. Schedule the time you want your hot induction grill. The time is indicated in a range between 0 and 180 minutes.



5. Press the lock button for 1 second to lock the control panel. To unlock, press the lock button again for 3 seconds.

6. To turn the induction grill off, press the On / Off button.



7. Before cleaning, wait until your induction grill has cooled down.

## Model: MUNICH

1. As soon as the grill is connected to the outlet, it will emit a “beep” sound then the On / Off button will light, which will indicate that the unit is on and ready for use.



2. Place a pot or pan in the center of the heating zone.

3. In the function option select the desired function:



If no objects in the heating zone appear in the control panel, the legend **E0**

There the temperature will appear and with the use of the plus / minus buttons you can adjust the temperature as desired

4. Schedule the time you want your hot induction grill. The time is indicated in a range between 0 and 180 minutes.



5. Press the lock button for 1 second to lock the control panel. To unlock, press the lock button again for 3 seconds.




6. To turn the induction grill off, press the On / Off button.



7. Before cleaning, wait until your induction grill has cooled down.

## Model: BERLIN

1. As soon as the unit is inserted into the power outlet, it will emit a “beep” sound, then the On / Off button will light, indicating that the unit is on and ready for use. 

On/Off

2. Place a pot or pan in the center of the heating zone.


3. In the function option select the desired function:



If no objects in the heating zone appear in the control panel, the legend

There the temperature will appear and with the use of the plus / minus buttons you can adjust the temperature as desired



4. Schedule the time you want your hot induction grill. The time is indicated in a range between 0 and 180 minutes. 

Timer

5. Press the lock button for 1 second to lock the control panel. To unlock, press the lock button again for 3 seconds.

6. To turn the induction grill off, press the On / Off button. 

On/Off

7. Before cleaning, wait until your induction grill has cooled down.

## Model: BAVARIA

1. As soon as the unit is inserted into the power outlet, it will emit a “beep” sound, then the On / Off button will light, indicating that the unit is on and ready for use.




2. The service of each grill is independent and has its own buttons to regulate its operation.

3. Place a pot or pan in the center of the heating zone, if there is no object in the heating zone will appear in the control panel, the legend **E0**

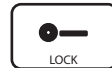
4. With the temperature button  and using the plus / minus buttons you can modulate the temperature as desired



5. Schedule the time you want your hot induction grill. The time is set in a range between 0 and 180 min 



6. Press the lock button for 1 second to lock the control panel; To unlock it, press the button for 3 seconds.



7. Press the power button to increase the power of your grill to the maximum.



8. To turn off your induction grill, press the On / Off button.

## Model: NUREMBERG

1. As soon as the unit is inserted into the power outlet, it will emit a “beep” sound, then the On / Off button will light, indicating that the unit is on and ready for use.



2. Place a pot or pan in the center of the heating zone.

3. In the function option select the desired function:



If no objects in the heating zone appear in the control panel, the legend **E0**

There the temperature will appear and with the use of the plus / minus buttons you can adjust the temperature as desired



4. Schedule the time you want your hot induction grill. The time is indicated in a range between 0 and 180 minutes.



5. Press the lock button for 1 second to lock the control panel. To unlock, press the lock button again for 3 seconds.



6. To turn the induction grill off, press the On / Off button.

7. Before cleaning, wait until your induction grill has cooled down.

## Model: FRANKFURT

1. As soon as the unit is inserted into the power outlet, it will emit a “beep” sound, then the On / Off button will light, indicating that the unit is on and ready for use.



2. Place a pot or pan in the center of the heating zone.

3. In the function option select the desired function:

If no objects in the heating zone appear in the control panel, the legend

There the temperature will appear and with the use of the plus / minus buttons you can adjust the temperature as desired



4. Schedule the time you want your hot induction grill. The time is indicated in a range between 0 and 180 minutes.



5. Press the lock button for 1 second to lock the control panel. To unlock, press the lock button again for 3 seconds.



6. To turn the induction grill off, press the On / Off button.

7. Before cleaning, wait until your induction grill has cooled down.



## Model: VIER

1. As soon as the unit is inserted into the power outlet, it will emit a “beep” sound, then the On / Off button will light, indicating that the unit is on and ready for use.



2. Place a pot or pan in the center of the heating zone.

3. In the function option select the desired function:



If no objects in the heating zone appear in the control panel, the legend **E0**

There the temperature will appear and with the use of the plus / minus buttons you can adjust the temperature as desired



4. Schedule the time you want your hot induction grill. The time is indicated in a range between 0 and 180 minutes.



5. Press the lock button for 1 second to lock the control panel. To unlock, press the lock button again for 3 seconds.



6. To turn the induction grill off, press the On / Off button.

7. Before cleaning, wait until your induction grill has cooled down.

## Electrical Installation VIER

Your grill has 5 cables:

- The first pair (blue and grey = line 1).
- The second pair (coffee and black = line 2) of which these Pairs come together and should not be separated.
- The only one fits that this one has two colors (green and yellow = earth).

It is advisable to ask your electric, that in if installation goal 4 wires from the load center that would be:

Line 1

Line 2

Neutral

Physical

### Direct connection

If your connection is direct we will connect the grill wires with the 4-wire installation from the charging center.

as follows:

(Blue and grey = line 1).

(Coffee and black = line 2).

(Green and yellow = Earth) This is connected to the physical and neutral cable.

## Connection with Plug

We need a three-legged polarized plug, with turn Lock contact of a quarter turn.

¿How to connect the plug to the grill?

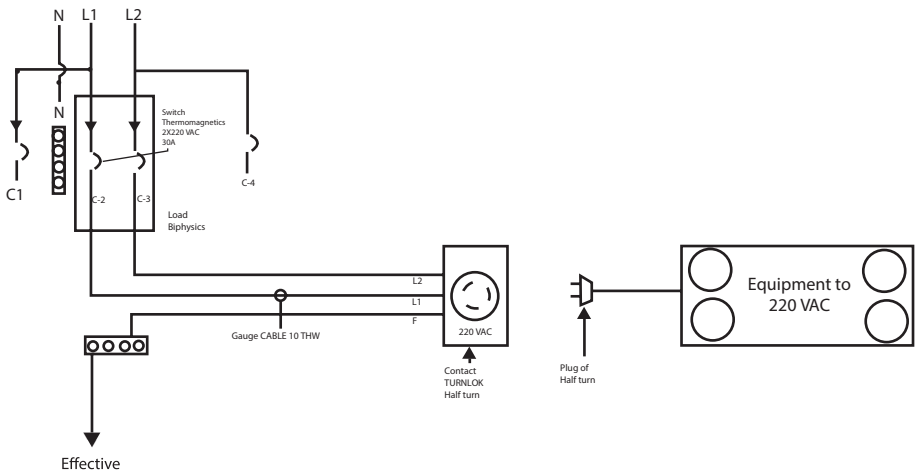
We have two choices the first is:

We will connect the grill directly to the plug

(Blue and grey = line 1).

(Coffee and black = line 2).

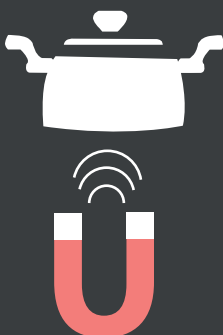
(Green and yellow = Earth) This goes with cable of physics and neutral.



## Compatibility of pots and pans with magnetic induction

To check that your pots are compatible with your new Schönes Bauen magnetic induction cooker we have included a magnet for you. With this magnet you can verify that the bottom of the pot or pan is immantable, that is, it has magnetic properties compatible with your stove.

**Place the magnet on the bottom of your pot, if it magnetically attaches, your pot or pan is compatible with your magnetic induction cooker.**



There are many alternatives in the induction-compatible pots and pans market. When you buy a new pan, identify the following symbol, which means it is compatible with magnetic induction grills.



INDUCTION

Most stainless steel batteries are compatible, as well as cast iron, many brands of non-stick pans can get on the market with excellent quality and good prices.



Non-stick cookware  
with induction base



Iron  
Glazed



Pewter



Cast iron



Comal Iron

The knowledge of all the information in the manual is of high importance since this way we make sure that the use of the device will be correct.

Astor Warehouse S.A de C.V is not responsible for damages or accidents caused by not following instructions for use.

A GOOD STYLE FOR YOUR KITCHEN COMPLEMENTS WITH A GOOD EQUIPMENT FOR YOUR KITCHEN

## **Cleaning and maintenance**

Turn the unit off and unplug before cleaning.

**Caution:** Wait a few minutes until the unit has completely cooled down

Use a sponge, moisten with hot water and wipe dry (You can use some kind of mild detergent)

In case there are circles or drops of tartar and apply white vinegar to the soiled area and then wipe dry with a soft cloth.

Clean the ventilation window with a vacuum cleaner or a cotton swab.

Do not use chemicals such as tiner, cleaning powders, soda etc. To clean your grill.

## **Error Codes**

If your grill has an error code on the display, here's a list of what the situation may be:

E0 - Check that the pot or pan is correctly positioned

E3 - Check whether the voltage is too low or too high (Normal voltage)

E2 - Temperature sensor failure (Contact supplier)

E1 - Check if the temperature is too high / Check if the unit's ventilation windows are blocked or if the fan is operating properly (contact the supplier)

<b>Problem</b>	<b>Possible cause and solution</b>
Temperature Sensor Failure	Please contact the supplier
Turns off automatically after seconds with a warning sound	Check if the pot is placed inside the induction center and that your pot is compatible with magnetic induction
Once the unit is connected to the wall outlet, it does not emit any sound and the display light does not turn on	Make sure that the unit plug is not damaged. Check that there is no short circuit. Check for contact failure or power.



## **GUARANTEE POLICY**

Astor Warehouse S.A. de C.V. warrants this product in all its components and workmanship according to the table of FIG. 1 and begins its force from the date of delivery to verifiably end consumer with the note or invoice or stamped with date of distributor (with delivery date in this policy), against defects in manufacture and operation during normal and domestic use of this product. This warranty only covers the unit and series that are indicated in this document.

Fig.1

### *Warranty Period*

\* 3 months: AC Adapters, External Speaker and Headphone, Remote Control, Product Battery, Additional Memory.

Software only on the operating system.

\* 6 months: cell phone accessories (battery, travel charger, desktop charger, car lighter charger, handsfree car kit).

\* 1 year: MP3, Gadgets Bluetooth, Celulr, Tablet (limited warranty on accessories as specified in this table, as well as software, headphones and speakers).

## **CLAUSES**

1) This policy covers only products marketed by Astor Warehouse, S.A. de C.V., through its authorized within Mexico distributors.

2) To enforce the guarantee, only the filing of the original policy, duly filled (product data and stamp dealer delivery date), as well as equipment with 100% of their packaging, accessories or gifts with which he was acquired:

### **WAREHOUSE SERVICE CENTER ASTOR S.A. DE C.V.**

Av. Cerro de las Campanas No.3, Col San Andrés Atenco, Tlalnepantla, Estado de Mexico C.P. 54040, Tel: 53087090

or 53059076. The Interior of the Republic WHASTOR 01800 (01800-942-7867) (for convenience request your service by calling 01800).

1) you will be required to submit the invoice or original purchase in case of loss of the policy or existence of discrepancy to check the validity of the guarantee.

2) If the product is within the warranty period issued by the company; Astor Warehouse S.A. de C.V., undertakes to repair and / or replace defective parts and components thereof, at no cost to the owner. Should the opinion of Astor Warehouse S.A. de C.V. not possible to repair your product, it will change to a new product of the same or similar model of the brands handled by Astor Warehouse S.A. de C.V., will cover transportation costs arising from compliance to security.

3) The repair time will not exceed thirty naturales days from the date of receipt of the product by Astor Warehouse S.A. de C.V. in your service center said.

## **THIS WARRANTY DOES NOT APPLY TO BE THE FOLLOWING:**

- \* When the product had been used under conditions other than normal.
- \* When the product has not been operated in accordance with the instructions of use that accompanies it.
- \* When the product has been altered or repaired by persons not authorized by the national manufacturer, importer or respective responsible marketer.
- \* When the conditions of use of the equipment has not been adequate and different to normal.
- \* When the team has physical evidence of beating.
- \* When the product has physical evidence that has been wet.



# ÍNDICE

Instrucciones de Seguridad	30
Especificaciones Técnicas	34
Preparativos previos al uso	36
Modelo Essen	37
Modelo Munich	38
Modelo Berlin	39
Modelo Bavaria	40
Modelo Nuremberg	41
Modelo Frankfurt	42
Modelo Vier	43
Limpieza y Mantenimiento	46
Codigos de error	47
Compatibilidad	48
Poliza de Garantía	51

## 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 mojas.
- 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

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

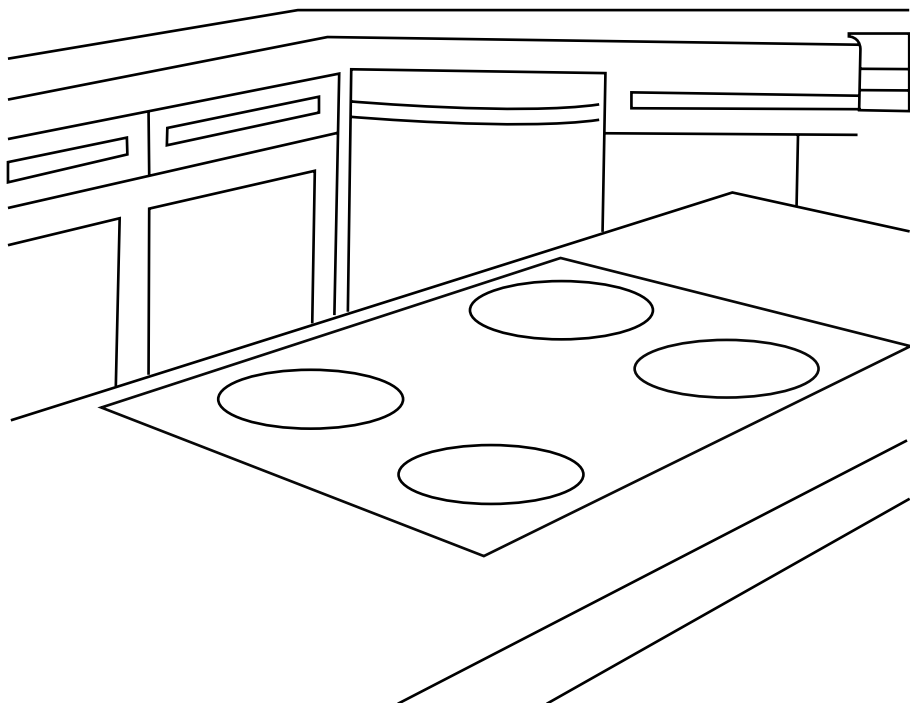
---

### Uso correcto

-Utilice solamente la parrilla para la cocina residencial, y para los propósitos descritos en este manual. Otros usos no están permitidos y pueden ser peligrosos.

-Las personas que carezcan de habilidades físicas, sensoriales o mentales, o la experiencia con el aparato no deben utilizarla sin supervisión o instrucción de una persona responsable.

-No use un limpiador de vapor para limpiar este artefacto. El vapor podría penetrar componentes eléctricos y causar un cortocircuito.



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

## Seguridad técnica

-Active el bloqueo de seguridad de modo que la parrilla no se pueda encender inadvertidamente.

-Los niños no deben dejarse desatendidos en un área donde el electrodoméstico esté en uso. Nunca permita que los niños se sienten o se paren en ninguna parte del electrodoméstico.

PRECAUCIÓN: no almacene artículos de interés para niños en gabinetes encima del electrodoméstico. Los niños que suben al aparato para llegar a estos objetos podrían lesionarse.

-El aparato está caliente durante el uso y permanece así durante algún tiempo después de haber sido desconectado. Mantenga a los niños alejados del electrodoméstico.

-Asegurarse de que cualquier material de empaque, se desecha de forma segura y se mantiene fuera del alcance de los niños. ¡ peligro de asfixia!

-Mantenga todas las ollas y sartenes fuera del alcance de los niños. Peligro de quemaduras o escaldaduras.

-Instale el aparato de modo que el cable de alimentación no esté en contacto con ninguna parte de la estufa que pueda calentarse durante el uso.

-No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, o si el aparato ha sido dañado de alguna manera. Comuníquese con el Departamento de servicio técnico de Astor Warehouse.

-Los trabajos de instalación, reparación y mantenimiento deben ser realizados por un técnico de servicio autorizado de Astor Warehouse. El trabajo por personas no calificadas puede ser peligroso y anulara la garantía

-Antes de instalar la parrilla, compruebe si hay daños visibles externamente. No opere un electrodoméstico dañado.

-Para garantizar la seguridad eléctrica de esta parrilla debe existir continuidad entre el aparato y un sistema de puesta a tierra eficaz. Es imperativo que se cumpla este requisito básico de seguridad. Si hay alguna duda, tenga el sistema eléctrico de la casa revisado por un electricista calificado. El fabricante no será responsable de los daños causados por la falta o insuficiencia de un sistema eficaz de puesta a tierra.

-Antes de la instalación, asegúrese de que la tensión y la frecuencia indicadas en la placa de datos corresponden a la alimentación eléctrica del hogar. Estos datos deben coincidir para evitar lesiones y daños al aparato. Consulte a un electricista calificado si tiene dudas.

-No utilice un cable de extensión para conectar este aparato a la electricidad. Los cordones de extensión no garantizan la seguridad requerida del aparato.

-No utilice el aparato hasta que se haya instalado correctamente en la encimera.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

-En ningún caso abrir la carcasa exterior del aparato.

-La parrilla no debe instalarse al aire libre.

-Los servicios de reparación se deben realizar con un técnico de Astro Warehouse de lo contrario, la garantía será invalida.

-En caso de daños en el aparato, éste debe apagarse inmediatamente y desconectarse de la fuente de alimentación principal. Comuníquese con el Departamento de servicio técnico de Astor Warehouse.

No utilice el aparato hasta que haya sido reparado.

-Los componentes defectuosos deben ser sustituidos solamente por piezas de repuesto originales de Schönes Bauen. Solamente con estas piezas puede el fabricante garantizar la seguridad del aparato.

-No cocine sobre un parrilla roto. Las roturas o grietas en la superficie de cerámica del aparato son defectos y deben ser tratadas como tales. Si la parrilla se rompe, la limpieza las soluciones y derrames pueden penetrar cubierta rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. No utilice el aparato hasta que haya sido reparado.

**ADVERTENCIA- No colocar cubiertos ni otros objetos metálicos en la parrilla.**

**Cuando se enciende el aparato, o cuando hay calor residual presente, existe el riesgo de que objetos que se calientan rápidamente.**

**Cuidado con las quemaduras.**

**Dependiendo del material, otros objetos dejados en la parrilla también se funden o se prenden fuego.**

**Apague el quemador después de usarlo.**

**No deje el aparato la parrilla desatendida durante el uso.**



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

## Seguridad

-Personas con marcapasos o dispositivos médicos similares:

Tenga en cuenta que la parrilla trabaja con electromagnetismo, no es probable que este afecte el marcapasos o el dispositivo similar.

En caso de duda póngase en contacto con su médico.

-Guarde los artículos magnetizados, tarjetas de crédito, discos, etc. lejos de la parrilla mientras que en la operación. Pueden producirse daños.

-No toque la parrilla ni las áreas circundantes durante o inmediatamente después del uso. La parrilla puede estar caliente a pesar de que es de color oscuro. Espere hasta que los indicadores de calor residual se desaparezcan.

-Proteja sus manos con manoplas de horno o agarraderas cuando utilice el aparato. Use solamente agarraderas secas y resistentes al calor. Las agarraderas húmedas usadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No deje que las toallas toquen los elementos calefactores calientes.

-Los materiales inflamables no deben ser almacenados cerca de la parrilla.

-Retire artículos de la parrilla cuando no está en uso. Los artículos podrían derretirse o fuego del calor residual o si el aparato se enciende inadvertidamente. Cambie siempre la (s) zona (es) de cocción después de usarlo.

-Si hay un cajón directamente debajo del aparato, asegúrese de que haya suficiente espacio entre el cajón, su contenido y la parte inferior del aparato para asegurar una ventilación suficiente.

-Los elementos metálicos que se mantienen en un cajón debajo del combiset pueden calentarse cuando se utiliza el aparato durante un período de tiempo más largo. Tenga cuidado.

-No cubra nunca el aparato con un trapo. Un incendio puede resultar.

-Tenga en cuenta las prendas holgadas o colgantes cuando opere el aparato, puede presentar un incendio peligro.

-Nunca caliente una cacerola vacía.

-Tenga cuidado de no dejar caer nada sobre la superficie cerámica de la parrilla.

# Especificaciones Técnicas

## Cocina de Inducción Magnética

**Marca:** Schönes Bauen

**Modelo:** Essen

Hecho en china

**Especificaciones Eléctricas:**

120 V ~ 60 Hz 1 200 W

---

**Marca:** Schönes Bauen

**Modelo:** Munich

Hecho en china

**Especificaciones Eléctricas:**

120 V ~ 60 Hz 1 200 W

---

**Marca:** Schönes Bauen

**Modelo:** Berlin

Hecho en china

**Especificaciones Eléctricas:**

120 V ~ 60 Hz 1 200 W

---

**Marca:** Schönes Bauen

**Modelo:** Bavaria

Hecho en china

**Especificaciones Eléctricas:**

120 V ~ 60 Hz 1 660 W

**Marca:** Schönes Bauen

**Modelo:** Nuremberg

Hecho en china

**Especificaciones Eléctricas:**

120 V ~ 60 Hz 1 660 W

---

**Marca:** Schönes Bauen

**Modelo:** Frankfurt

Hecho en china

**Especificaciones Eléctricas:**

120 V ~ 60 Hz 1 660 W

---

**Marca:** Schönes Bauen

**Modelo:** Vier

Hecho en china

**Especificaciones Eléctricas:**

220 V ~ 60 Hz 6 000 W

---

## **Preparativos previos al uso:**

- 1.** Coloque el empaque en una superficie plana, seca y ventilada
- 2.** Use Tijeras para romper las cintas del empaque
- 3.** Remueva todas las cintillas del empaque
- 4.** Saque la parrilla con cuidado y remueva el hule espuma
- 5.** Evite bloquear las rejillas de los ventiladores
- 6.** Conecte su parrilla al tomacorriente
- 7.** Lea el manual de instrucciones y consérvelo para diferentes consultas
- 8.** Disfrute de la unidad adquirida

## Modelo: ESSEN

1. En cuanto se inserte la unidad al tomacorriente, esta emitirá un sonido “bip”, enseguida se encenderá el botón de encendido / Apagado, lo cual indicara que la unidad está encendida y lista para ser usada.



2. Coloque una olla o sartén en el centro de la zona de calentamiento.

3. En la opción de función elija la función deseada:



Si no hay ningún objeto en la zona de calentamiento aparecerá en el panel de control, la leyenda **E0**

Ahí aparecerá la temperatura y con el uso de los botones de más/ menos podrá modular la temperatura según lo desee



4. Programe el tiempo que quiere que su parrilla de inducción caliente. El tiempo va indicado en un intervalo entre 0 y 180 minutos.



5. Oprima el botón de bloqueo por 1 segundo, para bloquear el panel de control, Para desbloquear presione nuevamente 3 segundos el botón de bloqueo.

6. Para apagar la parrilla de inducción oprima el botón de Encendido/Apagado.



7. Antes de limpiarla espere a que su parrilla de inducción se enfríe.

## Modelo: MUNICH

1. En cuanto se conecte la parrilla al tomacorriente, esta emitirá un sonido “bip” enseguida se encenderá el botón de encendido/Apagado, lo cual indicara que la unidad está encendida y lista para ser usada.



2. Coloque una olla o sartén en el centro de la zona de calentamiento.

3. En la opción de select elija la función deseada:



Si no hay ningún objeto en la zona de calentamiento aparecerá en el panel de control, la leyenda **E0**

Ahi aparecerá la temperatura y con el uso de los botones de más/ menos podrá modular la temperatura según lo desee

4. Programe el tiempo que quiere que su parrilla de inducción caliente. El tiempo va indicado en un intervalo entre 0 y 180 minutos.



5. Oprima el botón de bloqueo por 1 segundo, para bloquear el panel de control, Para desbloquear presione nuevamente 3 segundos el botón de bloqueo.




6. Para apagar la parrilla de inducción oprima el botón de Encendido/Apagado.



7. Antes de limpiarla espere a que su parrilla de inducción se enfríe.

## Modelo: BERLIN

1. En cuanto se inserte la unidad al tomacorriente, esta emitirá un sonido “bip”, enseguida se encenderá el botón de encendido / Apagado, lo cual indicara que la unidad está encendida y lista para ser usada. 



On/Off


2. Coloque una olla o sartén en el centro de la zona de calentamiento.

3. En la opción de función elija la función deseada:




Si no hay ningún objeto en la zona de calentamiento aparecerá en el panel de control, la leyenda **E0**

Ahí aparecerá la temperatura y con el uso de los botones de más/ menos podrá modular la temperatura según lo desee  

4. Programe el tiempo que quiere que su parrilla de inducción caliente. El tiempo va indicado en un intervalo entre 0 y 180 minutos. 

Timer

5. Oprima el botón de bloqueo por 1 segundo, para bloquear el panel de control, Para desbloquear presione nuevamente 3 segundos el botón de bloqueo.

6. Para apagar la parrilla de inducción oprima el botón de Encendido/Apagado. 

On/Off

7. Antes de limpiarla espere a que su parrilla de inducción se enfríe.

## Modelo: BAVARIA

1. En cuanto se inserte la unidad al tomacorriente, esta emitirá un sonido “bip”, enseguida se encenderá el botón de encendido / Apagado, lo cual indicara que la unidad está encendida y lista para ser usada.




2. El servicio de cada parrilla es independiente y cuenta con sus propios botones para regular su funcionamiento.


3. Coloque una olla o sartén en el centro de la zona de calentamiento, si no hay ningún objeto en la zona de calentamiento aparecerá en el panel de control, la leyenda **E0**

4. Con el botón de temperatura  y con el uso de los botones de más/menos podrá modular la temperatura según lo desee



5. Programe el tiempo que quiere que su parrilla de inducción caliente.  El tiempo va incado en un intervalo entre 0 y 180 min



6. Oprima el botón de bloqueo por 1 segundo, para bloquear el panel de control;  para desbloquearlo presione 3 segundos el botón.



7. Oprima el botón de power para aumentar la potencia de su parrilla al máximo.



8. Para apagar su parrilla de inducción oprima el botón de Encendido/Apagado.



## Modelo: NUREMBERG

1. En cuanto se inserte la unidad al tomacorriente, esta emitirá un sonido “bip”, enseguida se encenderá el botón de encendido / Apagado, lo cual indicara que la unidad está encendida y lista para ser usada.



2. Coloque una olla o sartén en el centro de la zona de calentamiento.

3. En la opción de función elija la función deseada:



Si no hay ningún objeto en la zona de calentamiento aparecerá en el panel de control, la leyenda **E0**

Ahí aparecerá la temperatura y con el uso de los botones de más/ menos podrá modular la temperatura según lo desee



4. Programe el tiempo que quiere que su parrilla de inducción caliente. El tiempo va indicado en un intervalo entre 0 y 180 minutos.



5. Oprima el botón de bloqueo por 1 segundo, para bloquear el panel de control, Para desbloquear presione nuevamente 3 segundos el botón de bloqueo.

6. Para apagar la parrilla de inducción oprima el botón de Encendido/Apagado.



7. Antes de limpiarla espere a que su parrilla de inducción se enfríe.

## Modelo: FRANKFURT

1. En cuanto se inserte la unidad al tomacorriente, esta emitirá un sonido “bip”, enseguida se encenderá el botón de encendido / Apagado, lo cual indicara que la unidad está encendida y lista para ser usada.



2. Coloque una olla o sartén en el centro de la zona de calentamiento.

3. En la opción de función elija la función deseada:



Si no hay ningún objeto en la zona de calentamiento aparecerá en el panel de control, la leyenda **E0**

Ahí aparecerá la temperatura y con el uso de los botones de más/ menos podrá modular la temperatura según lo desee



4. Programe el tiempo que quiere que su parrilla de inducción caliente. El tiempo va indicado en un intervalo entre 0 y 180 minutos.



5. Oprima el botón de bloqueo por 1 segundo, para bloquear el panel de control, Para desbloquear presione nuevamente 3 segundos el botón de bloqueo.

6. Para apagar la parrilla de inducción oprima el botón de Encendido/Apagado.



7. Antes de limpiarla espere a que su parrilla de inducción se enfríe.

## Modelo: VIER

1. En cuanto se inserte la unidad al tomacorriente, esta emitirá un sonido “bip”, enseguida se encenderá el botón de encendido / Apagado, lo cual indicara que la unidad está encendida y lista para ser usada.



2. Coloque una olla o sartén en el centro de la zona de calentamiento.

3. En la opción de función elija la función deseada:



Si no hay ningún objeto en la zona de calentamiento aparecerá en el panel de control, la leyenda **E0**

Ahí aparecerá la temperatura y con el uso de los botones de más/ menos podrá modular la temperatura según lo desee



4. Programe el tiempo que quiere que su parrilla de inducción caliente. El tiempo va indicado en un intervalo entre 0 y 180 minutos.



5. Oprima el botón de bloqueo por 1 segundo, para bloquear el panel de control, Para desbloquear presione nuevamente 3 segundos el botón de bloqueo.

6. Para apagar la parrilla de inducción oprima el botón de Encendido/Apagado.



7. Antes de limpiarla espere a que su parrilla de inducción se enfríe.

## **Instalación Eléctrica VIER**

Su parrilla cuenta con 5 cables:

- El primer par (azul y gris = línea 1).
- El segundo par (café y negro = línea 2) de los cuales estos pares vienen juntos y no deben de ser separados.
- El único cable que esta solo tiene dos colores (verde y amarillo = tierra).

Es recomendable pedir a su eléctrico, que en su instalación meta 4 hilos desde el centro de carga que serían:

Línea 1

Línea 2

Neutro

Físico

### **Conexión Directa**

Si su conexión es directa vamos a conectar los cables de la parrilla con la instalación de 4 hilos desde el centro de carga.

De la siguiente forma:

(azul y gris = línea 1).

(café y negro = línea 2).

(verde y amarillo = tierra) este va conectado con el cable de física y neutro.

## Conexión con Clavija

Necesitamos una clavija polarizada de tres patas, con contacto Turn Lock de un cuarto de vuelta.

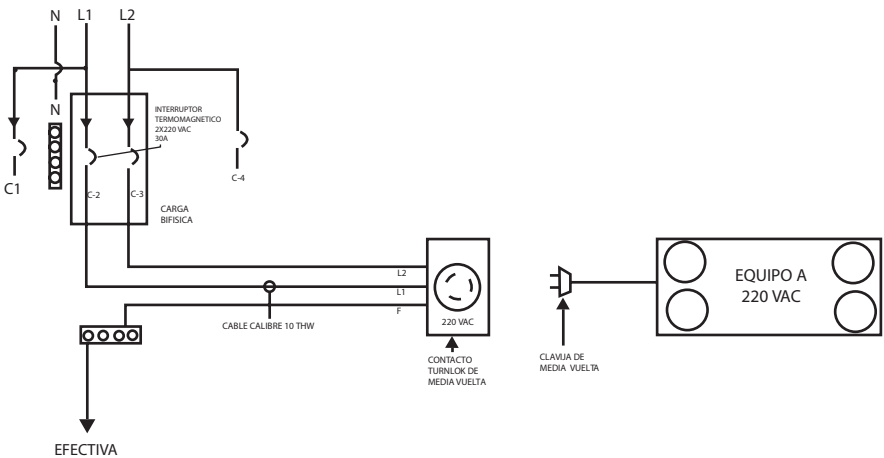
¿Cómo conectar la clavija a la parrilla?

Tenemos dos opciones la primera es:

Vamos a conectar la parrilla directamente a la clavija (azul y gris = línea 1).

(café y negro = línea 2).

(verde y amarillo = tierra) este va contando con cable de física y neutro.



## **Limpieza y Mantenimiento**

Apague la unidad y desconéctela antes de realizar la limpieza.

**Precaución:** Espere unos minutos hasta que la unidad se enfríe por completo

Use una esponja, humedezca con agua caliente y limpie secando (Puede usar algún tipo de detergente suave)

En caso de que queden círculos o gotas de sarro y aplique vinagre blanco a la zona sucia y luego limpie secando con un trapo suave.

Limpie la ventana de ventilación con una aspiradora o un algodón.

No uses sustancias químicas como tiner, polvos de limpieza, sosa etc. Para limpiar su parrilla.

## **Códigos de Error**

Si su parrilla llegara a presentar en la pantalla de display un código de error, a continuación le presentamos una lista de qué situación puede estarse presentando:

E0 - Verifique que la olla o sartén este correctamente posicionado

E3 - Verifique si el voltaje es muy bajo o muy alto (Voltaje normal)

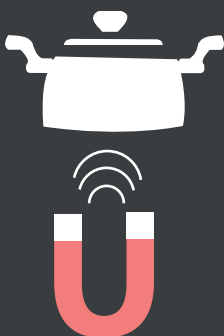
E2 - Falla en el sensor de la temperatura (Póngase en contacto con el proveedor)

E1 - Revise si la temperatura es demasiado alta/ Revise si las ventanas de ventilación de la unidad están bloqueadas o si el ventilador está funcionando correctamente (Pongase en contacto con el proveedor)

# Compatibilidad de ollas y sartenes con inducción magnetica

Para comprobar que sus ollas sean compatibles con su nueva cocina de inducción magnetica Schönes Bauen hemos incluido un iman para usted. Con este iman puede verificar que el fondo exterior de la olla o sarten sea imantable, es decir, que tenga propiedades magneticas compatibles con su estufa.

**Coloque el iman en el fondo exterior de su olla, si este se adhiere magneticamente, su olla o sarten es compatible con su cocina de inducción magnetica.**



Existen muchas alternativas en el mercado de ollas y sartenes compatibles con inducción, cuando compre un nuevo sarten identifique el siguiente simbolo, el cual significa que es compatible con las parrillas de inducción magnetica.



INDUCCIÓN



La mayoría de las baterías de acero inoxidable son compatibles, así como el hierro fundido, hierro esmaltado, e.t.c. muchas marcas de sartenes antiadherentes podemos conseguir en el mercado con excelente calidad y buenos precios.



Sartenes  
Antiadherentes  
con base  
para inducción



Hierro



Peltre



Hierro Vaciado



Comal Hierro

El conocimiento de toda la información del manual es de alta importancia ya que de esta forma nos aseguramos que el uso del aparato será el correcto.

Astor Warehouse S.A de C.V no se hace responsable por daños o accidentes causados por no seguir instrucciones de uso.

UN BUEN ESTILO PARA SU COCINA SE COMPLEMENTA CON UN BUEN EQUIPO PARA SU COCINA

<b>Problema</b>	<b>Posible causa y solución</b>
Falla del sensor de temperatura	Favor de ponerse en contacto con el proveedor
Se apaga automáticamente después de segundos con un sonido de advertencia	Verifique si la olla esta puesta dentro del centro de inducción y que su olla sea compatible con inducción magnetica
Una vez que la unidad es conectada al tomacorriente, no emite ningún sonido y la luz del display no enciende	Asegurese que el enchufe de la unidad no se encuentre dañado. Verifique que no hay corto circuito. Revise si hay falla en el contacto o que haya energia.

## **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 Andrés 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 amparado por esta póliza, deberá ponerse en contacto con el centro de servicio 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 válida 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 válida la garantía (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 sartén 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 país donde lo adquirio.

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



# INDEX

Consignes de sécurité	56
Spécifications techniques	60
Préparations avant utilisation	62
Modèle Essen	64
Modèle Munich	65
Modèle Berlin	66
Modèle Bavaria	67
Modèle Nuremberg	68
Modèle Frankfurt	69
Modèle Vier	70
Nettoyage et entretien	73
Compatibilité	74
Codes d'erreur	76
Politique de garantie	78

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

**AVERTISSEMENT-lorsque vous utilisez le gril, suivez les précautions, y compris les suivantes:**

**Lire toutes les instructions avant Installer ou utiliser pour empêcher Blessures et dommages à l'appareil.**

**Cet appareil s'adapte à tous les Codes de sécurité uniformes et Règlement. Le fabricant n'est pas responsable de la Dommages ou blessures causés par Utilisation impropre de cet appareil.**

**Conservez ces instructions d'utilisation dans un endroit sûr pour référence ultérieure.**

- Ne pas utiliser le gril si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés.
- Ne jamais brancher ou débrancher le gril avec des mains mouillées.
- N'utilisez pas le gril près des endroits chauds ou humides.
- N'utilisez pas le gril près des endroits chauds ou humides.
- Ne pas bloquer les ventilateurs de l'appareil.
- Pas de boîtes chaudes.
- N'utilisez pas le gril près de dispositifs qui peuvent être affectée par le magnétisme (par ex. radios, joueurs, cartes à bandes magnétiques).
- Si la surface est cassée, débrancher immédiatement l'appareil et aller au centre de service.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

### Utilisation correcte

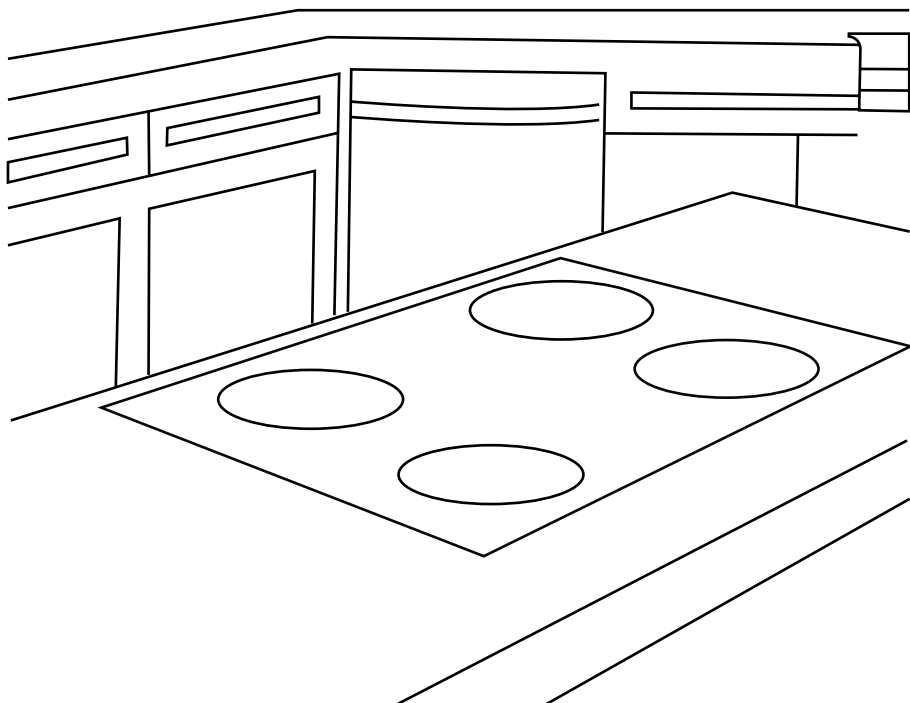
-Utiliser uniquement le grill pour la cuisine résidentielle, et aux fins décrites dans ce manuel.

D'autres usages ne sont pas autorisés et peuvent être dangereux.

-Les personnes qui n'ont pas de capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou l'expérience de l'appareil ne doivent pas l'utiliser sans supervision ni instruction d'une personne responsable.

-Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour nettoyer cet appareil.

La vapeur peut pénétrer les composants électriques et provoquer un court-circuit.





# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

## Sécurité technique

-Activer le verrou de sécurité de sorte que le gril ne puisse pas être mis en marche par inadvertance.

-Les enfants ne doivent pas être laissés sans surveillance dans une zone où l'appareil est utilisé. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil.

ATTENTION: ne rangez pas les articles d'intérêt pour les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants qui vont jusqu'à l'appareil pour atteindre ces objets pourraient être blessés.

-l'appareil est chaud pendant l'utilisation et reste le même pendant un certain temps après qu'il ait été déconnecté. Éloignez les enfants de l'appareil.

-Veiller à ce que tout matériau d'emballage soit éliminé sans danger et gardé hors de la portée des enfants. Danger de suffocation!

-Garder tous les pots et les casseroles hors de la portée des enfants. Danger de brûlures ou de brûlures.

-Installez l'appareil de sorte que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec une partie quelconque de la table de cuisson qui peut devenir chaude pendant l'utilisation.

-Ne pas faire fonctionner un appareil avec un cordon ou une fiche endommagé, ou si l'appareil a été endommagé de quelque manière que ce soit. Contactez le service technique de l'entrepôt Astor.

-Les travaux d'installation, de réparation et d'entretien doivent être effectués par un technicien agréé Astor Warehouse service. Le travail par des personnes non qualifiées peut être dangereux et annuler la garantie.

-Avant d'installer le gril, vérifier les dommages visibles à l'extérieur. Ne pas faire fonctionner un appareil endommagé.

-Pour assurer la sécurité électrique de ce gril, il doit exister une continuité entre l'appareil et un système de mise à la terre efficace. Il est impératif que cette exigence de sécurité de base soit remplie. S'il y a un doute, ayez le système électrique de la maison vérifié par un électricien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par l'absence ou l'insuffisance d'un système de mise à la terre efficace.

-Avant l'installation, s'assurer que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique correspondent à l'alimentation électrique du foyer. Ces données doivent coïncider pour éviter des blessures et endommager l'appareil. Consulter un électricien qualifié en cas de doute.

-Ne pas utiliser de rallonge électrique pour raccorder cet appareil à l'électricité. Les rallonges ne garantissent pas la sécurité requise de l'appareil.

-Ne pas utiliser l'appareil tant qu'il n'a pas été correctement installé sur la table de cuisson.

## 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-**

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

## Sécurité

-Personnes avec des stimulateurs cardiaques ou dispositifs médicaux similaires:

Notez que le gril fonctionne avec l'électromagnétisme, il est peu probable qu'il affectera le stimulateur cardiaque ou le dispositif semblable.

En cas de doute, contactez votre médecin.

-Gardez les articles magnétisés, les cartes de crédit, les disques, etc. loin du gril pendant le fonctionnement. Des dommages peuvent survenir.

-Ne touchez pas le gril ou les zones environnantes pendant ou immédiatement après l'utilisation. Le gril peut être chaud même s'il est foncé dans la couleur. Attendre que les indicateurs de chaleur résiduelle disparaissent.

-Protégez vos mains avec des mitaines ou des poignées de four lors de l'utilisation de l'appareil. N'utilisez que des poignées sèches et résistantes à la chaleur. Les poignées mouillées utilisées sur les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures de vapeur. Ne pas laisser Toao-llas toucher les éléments chauffants chauds.

-Les matériaux inflammables ne doivent pas être entreposés près du gril.

-Enlever les articles du gril lorsqu'ils ne sont pas utilisés. Les articles pourraient fondre ou tirer de la chaleur résiduelle ou si l'appareil s'allume par inadvertance. Changez toujours la (les) zone (s) de cuisson Après utilisation.

-S'il y a un tiroir directement au-dessous de l'appareil, s'assurer qu'il y a suffisamment d'espace entre le Tiroir, son contenu et le fond de l'appareil pour assurer une aération suffisante.

-Les éléments métalliques conservés dans un tiroir sous le combiset peuvent être chauffés lorsque l'appareil est utilisé pendant une période plus longue. Fais attention.

-Ne couvrez jamais l'appareil d'un chiffon. Un incendie peut en résulter.

-Soyez conscient des vêtements lâches ou suspendus lors de l'utilisation de l'appareil, un risque d'incendie peut se produire.

-Ne jamais chauffer une casserole vide.

-Veillez à ne rien laisser tomber sur la surface céramique du gril.

## Spécifications techniques

### Cuiseur à induction magnétique

**Marque:** Schönes Bauen

**Modèle:** Essen

Made in China

**Spécifications électriques:**

120 V ~ 60 Hz 1 200 W

---

**Marque:** Schönes Bauen

**Modèle:** Munich

Made in China

**Spécifications électriques:**

120 V ~ 60 Hz 1 200 W

---

**Marque:** Schönes Bauen

**Modèle:** Berlin

Made in China

**Spécifications électriques:**

120 V ~ 60 Hz 1 200 W

---

**Marque:** Schönes Bauen

**Modèle:** Bavaria

Made in China

**Spécifications électriques:**

120 V ~ 60 Hz 1 660 W

**Marque:** Schönes Bauen

**Modèle:** Nuremberg

Made in China

**Spécifications électriques:**

120 V ~ 60 Hz 1 660 W

---

**Marque:** Schönes Bauen

**Modèle:** Frankfurt

Made in China

**Spécifications électriques:**

120 V ~ 60 Hz 1 660 W

---

**Marque:** Schönes Bauen

**Modèle:** Vier

Made in China

**Spécifications électriques:**

220 V ~ 60 Hz 6 000 W

---

## **Préparations avant utilisation:**

- 1.** Placez le joint sur une surface plate, sèche et aérée
- 2.** Utilisez des ciseaux pour casser des bandes d'emballage
- 3.** Retirez toutes les bandes de l'emballage
- 4.** Enlevez soigneusement le gril et enlevez la mousse
- 5.** Évitez de bloquer les grilles de ventilateur
- 6.** Connectez votre gril à la prise
- 7.** Lisez le mode d'emploi et gardez-le pour différentes requêtes

## **Consignes de sécurité**

- Ne pas utiliser le gril si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés.
- Ne jamais brancher ou débrancher le gril avec des mains mouillées.
- N'utilisez pas le gril près des endroits chauds ou humides.
- N'utilisez pas le gril près des endroits chauds ou humides.
- Ne pas bloquer les ventilateurs de l'appareil.
- Pas de boîtes chaudes.

# Schönes Bauen

- N'utilisez pas le gril près de dispositifs qui peuvent être affectés par le magnétisme (par ex. radios, joueurs, cartes à bandes magnétiques).
- Si la surface est cassée, débrancher immédiatement l'appareil et aller au centre de service.
- Matières inflammables non chaudes.
- Utilisez un interrupteur électrique unique pour votre

## Modèle: ESSEN

1. Dès que l'appareil est inséré dans la prise, il émet un bip sonore, puis le bouton marche/arrêt est allumé, indiquant que l'appareil est allumé et prêt à être utilisé.



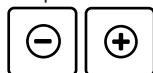
2. Placez une poêle ou une poêle au centre de la zone de chauffe.

3. Dans l'option de fonction choisissez la fonction désirée:



S'il n'y a pas d'objet dans la zone de chauffage, il apparaîtra De contrôle, la légende **E0**

Là, la température apparaîtra et avec l'utilisation des boutons plus/moins vous pouvez moduler la température comme désiré



4. Planifiez l'heure à laquelle vous voulez votre gril à induction chaude. L'heure est indiquée dans un intervalle compris entre 0 et 180 minutes.



5. Appuyez sur le bouton LOCK pendant 1 seconde, pour verrouiller le panneau de commande, pour déverrouiller Appuyez sur le bouton de verrouillage à nouveau 3 secondes.

6. Pour éteindre la grille d'induction, appuyez sur le bouton marche/arrêt.



7. Avant le nettoyage, attendez que votre gril à induction refroidisse.



## Modèle: MUNICH

1. Dès que le gril est raccordé à la prise électrique, il émet un bip sonore immédiatement, le bouton marche/arrêt est allumé, indiquant que l'appareil est allumé et prêt à l'emploi.



2. Placez une poêle ou une poêle au centre de la zone de chauffe.

3. Dans l'option Select choisir la fonction désirée:



S'il n'y a pas d'objet dans la zone de chauffage, il apparaîtra  
De contrôle, la légende **E0**

Là, la température apparaîtra et avec l'utilisation des boutons plus/  
moins vous pouvez moduler la température souhaitée

4. Planifiez l'heure à laquelle vous voulez votre gril à induction  
chaude. La l'heure est indiquée dans un intervalle compris entre 0  
et 180 minutes.



5. Appuyez sur le bouton LOCK pendant 1 seconde pour verroui-  
ller le contrôle, pour déverrouiller Appuyez sur le bouton de ve-  
rouillage à nouveau 3 secondes.



6. Pour éteindre la grille d'induction, appuyez sur le bouton mar-  
che/arrêt.



7. Avant de nettoyer, attendez que votre gril à induction refroidisse

## Modèle: BERLIN

1. Dès que l'appareil est inséré dans la prise, il émet un bip sonore, puis le bouton marche/arrêt est allumé, indiquant que l'appareil est allumé et prêt à être utilisé.



2. Placez une poêle ou une poêle au centre de la zone de chauffe.

3. Dans l'option de fonction choisissez la fonction désirée:



S'il n'y a pas d'objet dans la zone de chauffage, il apparaîtra  
De contrôle, la légende **E0**

Là, la température apparaîtra et avec l'utilisation des boutons plus/  
moins vous pouvez moduler la température comme désiré



4. Planifiez l'heure à laquelle vous voulez votre gril à induction  
chaude. L'heure est indiquée dans un intervalle compris entre 0 et  
180 minutes.



5. Appuyez sur le bouton LOCK pendant 1 seconde, pour verrouiller le panneau de commande, pour déverrouiller Appuyez sur le bouton de verrouillage à nouveau 3 secondes.

6. Pour éteindre la grille d'induction, appuyez sur le bouton marche/arrêt.



7. Avant le nettoyage, attendez que votre gril à induction refroidisse.


## Modèle: BAVARIA


1. Dès que l'appareil est inséré dans la prise, il émet un bip sonore, puis le bouton marche/arrêt est allumé, indiquant que l'appareil est allumé et prêt à être utilisé.



2. Le service de chaque gril est indépendant et a ses propres boutons pour réguler son fonctionnement.

3. Placez un pot ou une poêle au centre de la zone de chauffage, s'il n'y a pas d'objet dans la zone de chauffage apparaît dans le panneau de commande, la légende **E0**

4. Avec la température  et avec l'utilisation des boutons plus/moins, vous pouvez moduler la température comme vous le souhaitez

5. Planifiez l'heure à laquelle vous voulez votre gril à induction chaude.  Le temps est Inca dans un intervalle entre 0 et 180 min

6. Appuyez sur le bouton LOCK pour 1 segundo, pour verrouiller le panneau contrôle;  Pour déverrouiller appuyez sur le bouton pendant 3 secondes.

7. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour augmenter la puissance de votre gril au maximum.



8. Pour éteindre votre gril à induction, appuyez sur le bouton marche/arrêt.

## Modèle: NUREMBERG

1. Dès que l'appareil est inséré dans la prise, il émet un bip sonore, puis le bouton marche/arrêt est allumé, indiquant que l'appareil est allumé et prêt à être utilisé.



2. Placez une poêle ou une poêle au centre de la zone de chauffe.

3. Dans l'option de fonction choisissez la fonction désirée:



S'il n'y a pas d'objet dans la zone de chauffage, il apparaîtra  
De contrôle, la légende **E0**

Là, la température apparaîtra et avec l'utilisation des boutons plus/  
moins vous pouvez moduler la température comme désiré



4. Planifiez l'heure à laquelle vous voulez votre gril à induction  
chaude. L'heure est indiquée dans un intervalle compris entre 0 et  
180 minutes.




5. Appuyez sur le bouton LOCK pendant 1 seconde, pour verrouiller le panneau de commande, pour déverrouiller Appuyez sur le bouton de verrouillage à nouveau 3 secondes.

6. Pour éteindre la grille d'induction, appuyez sur le bouton marche/arrêt.



7. Avant le nettoyage, attendez que votre gril à induction refroidisse.

## Modèle: FRANKFURT

1. Dès que l'appareil est inséré dans la prise, il émet un bip sonore, puis le bouton marche/arrêt est allumé, indiquant que l'appareil est allumé et prêt à être utilisé. 

2. Placez une poêle ou une poêle au centre de la zone de chauffe.



3. Dans l'option de fonction choisissez la fonction désirée:



S'il n'y a pas d'objet dans la zone de chauffage, il apparaîtra De contrôle, la légende **E0**

Là, la température apparaîtra et avec l'utilisation des boutons plus/moins vous pouvez moduler la température comme désiré

4. Planifiez l'heure à laquelle vous voulez votre gril à induction chaude. L'heure est indiquée dans un intervalle compris entre 0 et 180 minutes.



5. Appuyez sur le bouton LOCK pendant 1 seconde, pour verrouiller le panneau de commande, pour déverrouiller Appuyez sur le bouton de verrouillage à nouveau 3 secondes.

6. Pour éteindre la grille d'induction, appuyez sur le bouton marche/arrêt.



7. Avant le nettoyage, attendez que votre gril à induction refroidisse.

## Modèle: VIER

1. Dès que l'appareil est inséré dans la prise, il émet un bip sonore, puis le bouton marche/arrêt est allumé, indiquant que l'appareil est allumé et prêt à être utilisé.



2. Placez une poêle ou une poêle au centre de la zone de chauffe.

3. Dans l'option de fonction choisissez la fonction désirée:



S'il n'y a pas d'objet dans la zone de chauffage, il apparaîtra  
De contrôle, la légende **E0**

Là, la température apparaîtra et avec l'utilisation des boutons plus/  
moins vous pouvez moduler la température comme désiré



4. Planifiez l'heure à laquelle vous voulez votre gril à induction  
chaude. L'heure est indiquée dans un intervalle compris entre 0 et  
180 minutes.



5. Appuyez sur le bouton LOCK pendant 1 seconde, pour verrouiller le panneau de commande, pour déverrouiller Appuyez sur le bouton de verrouillage à nouveau 3 secondes.

6. Pour éteindre la grille d'induction, appuyez sur le bouton marche/arrêt.



7. Avant le nettoyage, attendez que votre gril à induction refroidisse.

## Installation électrique VIER

Votre gril a 5 câbles:

- La première paire (bleu et gris = ligne 1).
- La deuxième paire (café et noir = ligne 2) dont ces  
Les paires se rassemblent et ne doivent pas être séparées.
- Le seul peut être que celui-ci a deux couleurs (vert et jaune = terre)).

Il est conseillé de demander à votre électricien, que dans si l'objectif d'installation 4 fils du centre de charge qui serait:

Ligne 1

Ligne 2

Neutre

Physique

### Connexion directe

Si votre connexion est directe, nous relierons les fils du gril à l'installation à 4 fils du centre de charge.

comme suit:

(Bleu et gris = ligne 1).

(Café et noir = ligne 2).

(vert et jaune = terre) Ceci est relié au câble physique et neutre.

## Connexion avec prise

Nous avons besoin d'une fiche polarisée à trois pattes, avec contact de verrouillage d'un quart de tour.

Commentaire brancher la fiche sur le gril?

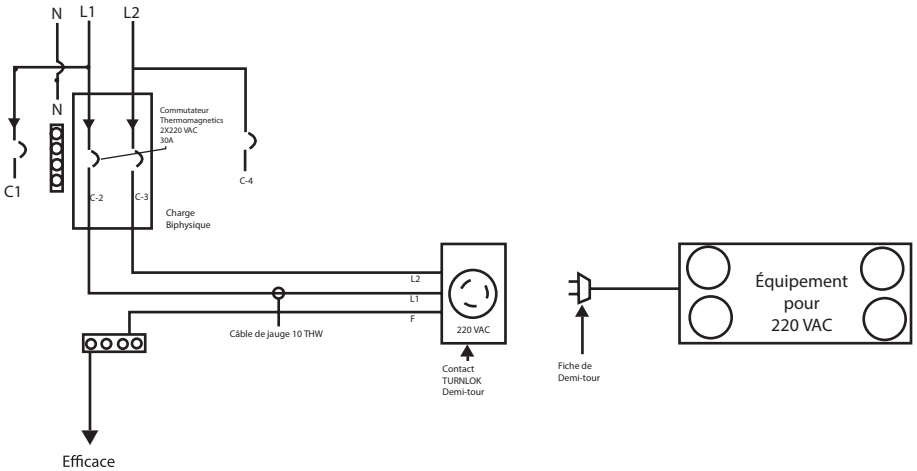
Nous avons deux choix le premier est:

Nous allons connecter le gril directement à la fiche

(Bleu et gris = ligne 1).

(Café et noir = ligne 2).

((vert et jaune = terre) cela va compter avec le fil de la physique et neutre.





## **Nettoyage et entretien**

Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de le nettoyer.

**ATTENTION:** attendez quelques minutes jusqu'à ce que l'appareil soit complètement refroidi

Utilisez une éponge, mouillez avec de l'eau chaude et essuyez sec (vous pouvez employer une sorte de détergent doux)

S'il y a des cercles ou des gouttes de tartre et appliquer du vinaigre blanc dans la zone souillée, puis essuyer à sec avec un chiffon doux.

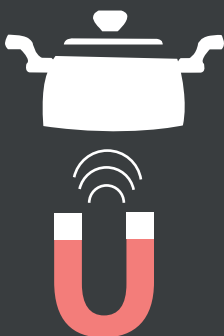
Nettoyez la fenêtre de ventilation avec un aspirateur ou un coton-tige.

Ne pas utiliser de produits chimiques tels que tiner, poudre de nettoyage, Soda, etc. Pour Nettoyez votre gril.

# Compatibilidad de ollas y sartenes con inducción magnética

Pour vérifier que vos pots sont compatibles avec votre nouvelle cuisinière à induction magnétique schönes Bauen nous avons inclus un aimant pour vous. Avec cet aimant, vous pouvez vérifier que le fond extérieur du pot ou de la casserole est magnétisable, c'est à dire qui a des propriétés magnétiques compatibles avec votre poêle.

**Placez l'aimant sur le fond extérieur de votre pot, s'il adhère magnétiquement, votre casserole ou casserole est compatible avec votre cuiseur à induction magnétique.**



Il existe de nombreuses alternatives sur le marché de pots compatibles et casseroles avec induction, lorsque vous achetez une nouvelle casserole identifier le symbole suivant, ce qui signifie que c'est compatible avec les grils à induction magnétique.



INDUCCIÓN

La plupart des batteries en acier inoxydable sont compatibles, ainsi que le fer de fonte, de nombreuses marques de poêles non-Stick, nous pouvons obtenir sur le marché avec une excellente qualité et de bons prix.



Casseroles antiadhésives avec socle à induction



Fer Vitrage



Étain



Fonte



Fer de coma

La connaissance de toutes les informations du manuel est d'une grande importance parce que de cette façon nous nous assurons que l'utilisation de l'appareil sera la bonne. Astor Warehouse s. a de c. v n'est pas responsable des dommages ou des accidents causés par le fait de ne pas suivre les instructions d'utilisation.

UN BON STYLE POUR VOTRE CUISINE EST  
COMPLÉTÉE PAR UN BON ÉQUIPEMENT POUR  
VOTRE CUISINE

## **Codes d'erreur**

Si votre gril présente un code d'erreur sur l'écran d'affichage, nous vous présentons une liste de la situation que vous pourriez présenter:

E0-Vérifiez que la poêle ou la poêle est bien positionnée

E3-vérifier si la tension est très faible ou très élevée (tension normale)

E2-panne de capteur de température (Contact fournisseur)

E1-vérifier si la température est trop élevée/vérifier si les fenêtres

La ventilation de l'appareil est bloquée ou si le ventilateur

<b>Problème</b>	<b>Cause possible et solution</b>
Panne de capteur de température	Veillez contacter le fournisseur
S'éteint automatiquement après quelques secondes avec un son d'avertissement	Vérifiez que le pot est placé à l'intérieur du centre d'induction et que son pot est compatible avec l'induction magnétique
Une fois que l'appareil est raccordé à la prise, il n'émet aucun son et la lumière d'affichage ne s'allume pas	Assurez-vous que la fiche de l'appareil n'est pas endommagée. Vérifiez le court-circuit. Vérifiez le contact ou la panne de courant.

## **Politique de garantie**

**Importateur:** Astor Warehouse s.a de c. v, av. Jorge Jiménez Cantú Lote 14, col Rancho Viejo, Atizapán de Zaragoza, Mexico State, Mexique. CP 52930  
RFC awa100224bi8

Centre de service:

Av. Cerro de Las Campanas n° 3, bureau 215, Colonia San Andres Atenco, Tlalnepantla Edo de Mexico

**Produit:** cuiseur à induction

**Marque:** schönes Bauen

**Modèles:** Essen, Munich, Berlin, Bavaria, Nuremberg, Frankfurt, Vier.

### **Procedimiento para hacer efectiva la garantía**

**Lorsque vous considérez l'acheteur final qui a eu un événement couvert par la présente politique, vous devez contacter le centre de service d'Astor Warehouse s.a à c. v.**

### **Centre de service 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

Téléfono desde el DF o área metropolitana: 53087099 o 53059076

Téléfono desde el interior: 01 800 (WH ASTOR) 9427867

email: soporte@astor.mx

Nom du client:

Maison:

Téléphone:

Email:

Billet ou preuve d'achat:

Modèle:

Série:



## **Cette garantie couvre les éléments 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 des 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 soumise était 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.

