

Schönes Bauen

COCINA DE INDUCCIÓN MAGNETICA

E S S E N
B A V A R I A

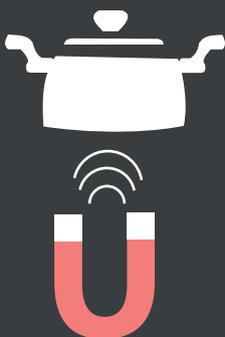
Manual de Instrucciones



COMPATIBILIDAD DE OLLAS Y SARTENES CON INDUCCIÓN

Para comprobar que sus ollas sean compatibles con su nueva cocina de inducción magnética Schönes Bauen debe colocar un imán el fondo exterior de la olla o sartén para verificar que este reaccione al imán, es decir, que tenga propiedades magnéticas compatibles con su estufa.

Coloque el imán en el fondo exterior de su olla, si este se adhiere magnéticamente, su olla o sartén es compatible con su cocina de inducción magnética.



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



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
Esmaltado



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 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

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: Bavaria

Hecho en china

Especificaciones Eléctricas:

120 V ~ 60 Hz 1 660 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

Instrucciones de Seguridad

- 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

ser afectados por el magnetismo (Ej: Radios, Reproductores, Tarjetas con banda magnetica).

- Si la superficie se llega a quebrar, desconecte inmediatamente la unidad y acuda al centro de servicio.
- No caliente materiales flamables.
- Use un interruptor eléctrico exclusivo para su parrilla.
- Solo use el equipo en interiores.
- Nunca lave la estufa directamente en agua.

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**

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: 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.

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)

Problema	Posible causa y solución
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

Importado por Tiendas Soriana S.A. de C.V.

Alejandro de Rodas #3102-A, Col. Cumbres 8° Sector,

C.P. 64610, Monterrey, Nuevo Leon, México

R.F.C.: TSO991022PB6

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 amparado por esta póliza, deberá ponerse en contacto con el centro de servicio de Tiendas Soriana S.A. de C.V.

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 garantía (2 años)

Los puntos se harán sin costo alguno para el consumidor
Tiendas Soriana 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.

