



Induction hob

Instruction manual



Caution: Read the instructions before using the appliance.

(EN)	<u>Induction hob</u>	2	(DE)	<u>Induktionsherd</u>	17
	<u>Instruction manual</u>			<u>Bedienungsanleitung</u>	
(NL)	<u>Inductiekookplaat</u>	7	(IT)	<u>Piastra di cottura a induzione</u>	22
	<u>Handleiding</u>			<u>Manuale di istruzioni</u>	
(FR)	<u>Four à induction</u>	12	(ES)	<u>Cocina por Inducción</u>	27
	<u>Mode d'emploi</u>			<u>Manual de instrucciones</u>	

Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo:
DF825

Safety Instructions

- Position on a flat, stable surface.
- A service agent/qualified technician should carry out installation and any repairs if required. Do not remove any components on this product.
- Consult Local and National Standards to comply with the following:
 - Health and Safety at Work Legislation
 - BS EN Codes of Practice
 - Fire Precautions
 - IEE Wiring Regulations
 - Building Regulations
- **Caution! Hot surface!**
- DO NOT immerse the appliance in water.
- DO NOT leave the appliance unattended during operation.
- DO NOT move the appliance during cooking or with hot cookware on top of it.
- DO NOT place empty cookware on the appliance.
- DO NOT place any magnetic objects on the glass surface during operation.
- DO NOT place metal objects/utensils on the appliance as they may become hot during operation.
- People with a pacemaker fitted should not use the appliance and keep a minimum of 60cm from the appliance during operation.
- Always switch off and disconnect the power supply to the appliance when not in use.
- Not suitable for outdoor use.
- If the glass surface is cracked disconnect from the power supply and consult your Buffalo agent or recommended qualified technician.



- Keep all packaging away from children. Dispose of the packaging in accordance to the regulations of local authorities.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a Buffalo agent or a recommended qualified technician in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Buffalo recommends that this appliance should be periodically tested (at least annually) by a Competent Person. Testing should include, but not be limited to: Visual Inspection, Polarity Test, Earth Continuity, Insulation Continuity and Functional Testing.
-  non-ionizing electromagnetic radiation.
- Buffalo recommend that this product is connected to a circuit protected by an appropriate RCD (Residual Current Device).

Pack Contents

The following is included:

- Buffalo Touch Control Single Induction Hob - 3kW
- Instruction manual

Buffalo prides itself on quality and service, ensuring that at the time of unpacking the contents are supplied fully functional and free of damage.

Should you find any damage as a result of transit, please contact your Buffalo dealer immediately.

Induction Cooking

Induction cooking is a very efficient method of cooking as it reduces heat loss between the pan and the atmosphere by as much as 40%. This makes it extremely energy efficient, as well as offering immediate heat-up, unlike traditional heating methods which require time to get to temperature.

The Induction cooker works by creating a magnetic field within suitable cookware, which causes an instant build-up of heat to cook the food.

Induction hobs can make a variety of noises for different reasons. Crackling and whistling noises are often due to the construction of the pan or any utensil in it. Quiet humming noises are due to the induction technology and are completely normal. The cooling fans for the electronics may also be heard.

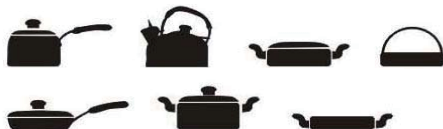
Installation

Place the unit on a heat-resistant surface. Avoid placing it on or close to easy flammable materials. Maintain a distance of 20cm (7 inches) between the appliance and walls or other objects for ventilation.

Cookware

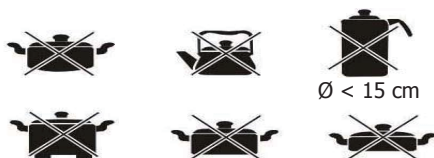
Suitable cookware includes:

- All magnetic pans such as Vogue Stainless Steel or Triwall pans.
- Mild steel or plain steel (black iron) pans
- Enamelled/non-enamelled cast iron and iron pans
- Cookware diameter: 15cm - 30cm

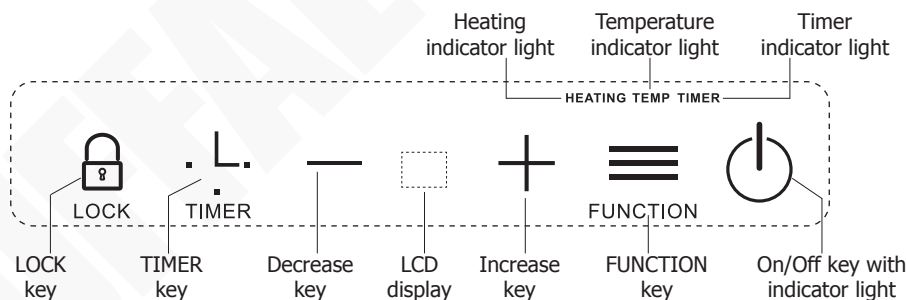


Unsuitable cookware includes:

- Cookware with a diameter of less than 15cm
- Ceramic or glass cookware
- Stainless steel with no/weak magnetism, aluminium, bronze or copper cookware unless marked as suitable for induction cooking
- Cookware with feet
- Cookware with a rounded bottom (e.g. wok)



Control Panel



Operation

1. Place suitable cookware on to the centre of the glass plate.
2. Connect the appliance to the mains power supply. The On/Off indicator light starts to flash.
3. Press the On/Off key to turn the appliance on. Heating indicator light and temperature indicator light start to flash.
4. Press the FUNCTION key and your appliance will start to work with the default power level "2000" (w) shown on the display.



NOTE: If unsuitable cookware or no cookware is present the appliance will beep constantly before switching off.
The appliance will work by either running at a Power level or a Temperature.
When running at a fixed temperature, the power to the pan will reduce as the pan heats up.

5. Press the FUNCTION key to cycle between the Power and Temperature functions.
6. Press the Increase or Decrease key to change the level of each function.

Function	Level	Increments	Default
Power	100w to 3000w	100w/200w/300w	2000w
Temperature	60°C to 240°C	20°C	100°C

7. To turn appliance off, just press the On/Off key.

- To lock the control panel, press the lock key once. To unlock, press and hold the lock key.
- This appliance has an overheat protection function. If the pan becomes too hot the appliance will switch off, a buzzer will sound and the display will show "E2". Should this happen, allow the appliance to cool before restarting.
- Fan will continue to run while the glass surface temperature is over 80°C.

Using the timer

- When in Power or Temperature mode, press the TIMER key to enter/view the timer.
- Press the Increase or Decrease key to change the timer.

Function	Level	Increments	Default
Timer	0 to 180min	5min	0min

- When the set time expires, the appliance will switch off automatically.
- Auto shut-off function: The appliance will shut off automatically when left idle for about 2 hours (If timer not set above 120min).

Cleaning, Care & Maintenance

Disconnect from the power supply and allow the appliance to cool before cleaning.

- Use warm, soapy water and a damp cloth to clean the appliance.
- DO NOT use abrasive cleaners or pads.
- Dry thoroughly after cleaning.

Troubleshooting

A qualified technician must carry out repairs if required.

Fault	Probable Cause	Solution
The unit is not working	The unit is not switched on	Check the unit is plugged in correctly and switched on
	Plug or lead is damaged	Replace Plug or lead
	Fuse in the plug has blown	Replace the plug fuse
	Mains power supply fault	Check mains power supply
	Unsuitable cookware	Replace with suitable cookware
"E0" on Display	Unsuitable cookware / no cookware	Replace with suitable cookware
"E1" on Display	Appliance has overheated	Check ventilation slots for blockage. Allow to cool before attempting to use again.
"E2" on Display	Temperature of pan is too high (Pan is dry or empty)	Remove cookware. Allow to cool before attempting to use again.
"E3" on Display	Input voltage is too high/low	Make sure the mains power supply is suitable for the appliance.

Technical Specifications

Note: Due to our continuous improvement process, the product specifications are subject to change without notice.

Model	Voltage	Power (max.)	Current	Power range	Temperature range	Dimensions h x w x d (mm)	Weight
DF825	220-240V 50Hz	3000W	13A	100-3000W	60-240°C	84 x 338 x 418	6.6kg

Electrical Wiring

This appliance is supplied with a 3 pin BS1363 plug and lead.

The plug is to be connected to a suitable mains socket.

This appliance is wired as follows:

- Live wire (coloured brown) to terminal marked L
- Neutral wire (coloured blue) to terminal marked N
- Earth wire (coloured green/yellow) to terminal marked E

This appliance must be earthed.



If in doubt consult a qualified electrician.

Electrical isolation points must be kept clear of any obstructions. In the event of any emergency disconnection being required they must be readily accessible.

Compliance

The WEEE logo on this product or its documentation indicates that the product must not be disposed of as household waste. To help prevent possible harm to human health and/or the environment, the product must be disposed of in an approved and environmentally safe recycling process. For further information on how to dispose of this product correctly, contact the product supplier, or the local authority responsible for waste disposal in your area.



Caterlite parts have undergone strict product testing in order to comply with regulatory standards and specifications set by international, independent, and federal authorities.

Caterlite products have been approved to carry the following symbol:



All rights reserved. No part of these instructions may be produced or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior written permission of Buffalo.

Every effort is made to ensure all details are correct at the time of going to press, however, Buffalo reserves the right to change specifications without notice.

Veiligheidstips

- Plaatsen op een vlakke en stabiele ondergrond.
- De installatie en eventuele reparaties dienen door een gekwalificeerde onderhoudsmonteur/vakman uitgevoerd te worden. Verwijder geen componenten of servicepanelen van dit product.
- Raadpleeg en volg de plaatselijke en nationale regelgeving op m.b.t. tot het volgende:
 - Wetgeving inzake gezondheid en veiligheid op het werk
 - Werkregels
 - Brandpreventie
 - IEE-bedradingsvoorschriften
 - Bouwvoorschriften
- **Let op! Warm oppervlak!**
- Dit apparaat NIET in water dompelen.
- Laat het apparaat tijdens werking NIET zonder toezicht.
- Het apparaat NIET verplaatsen tijdens het koken of met een hete pan bovenop de plaat.
- Zet GEEN lege pannen op het apparaat.
- Leg tijdens gebruik GEEN magnetische objecten op de glasplaat.
- Leg GEEN metalen keukengerei op het apparaat, die kunnen warm worden tijdens gebruik.
- Personen met een pacemaker dienen dit apparaat niet te gebruiken en een minimale afstand van 60 cm te bewaren wanneer het apparaat in werking is.
- Schakel het apparaat altijd uit en isoleer de stroomtoevoer naar het apparaat wanneer deze niet gebruikt wordt.
- Niet geschikt voor gebruik buitenshuis.
- Isoleren de stroomvoorziening onmiddellijk wanneer de glasplaat scheuren vertoont en raadpleeg uw Buffalo leverancier of aanbevolen bevoegde monteur. Laat verpakkingsmateriaal niet binnen handbereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal in overeenstemming met de regelgeving van de plaatselijke overheden als afval laten verwerken.



- Indien de stroomkabel beschadigd raakt, dient men deze door een Buffalo technicus of aanbevolen vakman te laten vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met lichamelijke, zintuiglijke of mentale beperkingen (inclusief kinderen) of door personen met gebrek aan ervaring of kennis, tenzij zij hierin worden begeleid of zijn opgeleid in het gebruik van het apparaat door een persoon, die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Buffalo beveelt aan dat dit apparaat periodiek (minstens jaarlijks) door een bevoegde persoon wordt getest. Tests moeten omvatten, maar zijn niet beperkt tot: visuele inspectie, polariteit, aardings continuïteit, isolatie continuïteit en functionele test.
-  niet-ioniserende elektromagnetische straling.

Inleiding

Neem de tijd om deze handleiding aandachtig door te lezen. Correct gebruik en onderhoud van deze machine waarborgt de beste prestatie van uw Buffalo product.

Verpakkingsinhoud

De verpakking bevat het volgende:

- Buffalo Inductie Kookplaat met touch-control - 3kW
- Handleiding

Buffalo gaat prat op kwaliteit en service, en zorgt ervoor dat bij het uitpakken de inhoud volledig functioneel en vrij van beschadigingen wordt geleverd. Mocht uw product door transport beschadigd zijn, neem dan onmiddellijk contact op met uw Buffalo-dealer.

Inductiekoken

Inductiekoken is een uiterst efficiënte kookmethode die het warmteverlies tussen de pan en de atmosfeer maar met liefst 40% vermindert. Dit maakt inductiekoken uiterst energie-efficiënt en levert een direct opwarmvermogen, anders dan bij traditionele verwarmingsmethoden die tijd nodig hebben om op temperatuur te komen. De inductiekookplaat creëert een magnetisch veld in geschikte pannen en zorgt zo voor een directe opbouw van hitte om het voedsel te koken.

Inductiekookplaten kunnen om verschillende redenen verschillende geluiden maken. Knetterende en fluitende geluiden liggen vaak aan de constructie van de pan of aan bepaald keukengerei daarin. Zachte zoemende geluiden liggen aan de inductietechnologie en zijn volkomen normaal. De koelventilatoren voor de elektronica kunnen ook hoorbaar zijn.

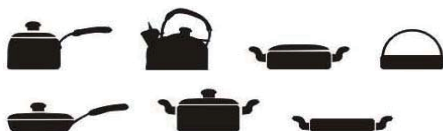
Installatie

Plaats het apparaat op een hittebestendig oppervlak. Plaats het niet op of dichtbij licht ontvlambare materialen. Behoud een afstand van 20cm (7 inches) tussen het apparaat en muren of andere voorwerpen voor ventilatie.

Pannen

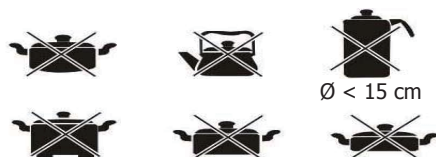
Geschikte pannen zijn:

- Alle magnetische pannen zoals Vogue Stainless Steel- Triwall-pannen.
- Pannen van zacht of blank staal (zwart ijzer).
- Geëmailleerd/niet geëmailleerd gietijzeren en ijzeren pannen
- Diameter kookgerei: 15cm - 30cm

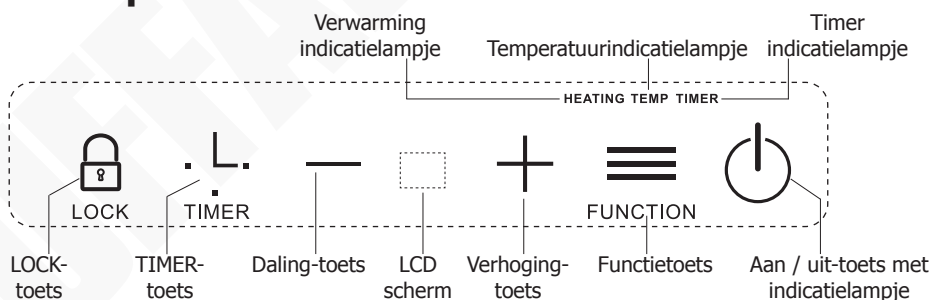


Ongeschikte pannen zijn:

- Pannen met een diameter kleiner dan 15 cm
- Keramische of glazen pannen
- Roestvrij staal met geen/zwak magnetisme, aluminium, brons of koperen kookgerei tenzij gemarkeerd als geschikt voor inductiekoken
- Pannen met pootjes
- Pannen met een afgeronde bodem (zoals een wok)



Controlepaneel



Operatie

1. Plaats geschikt kookgerei op het midden van de glasplaat.
2. Sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet. Het aan / uit-indicatielampje gaat branden.
3. Druk op de Aan / Uit-toets om het apparaat in te schakelen. "----" begint op het display te knipperen.
4. Druk op FUNCTION en uw apparaat begint te werken met het standaard vermogensniveau "2000" (w) dat wordt weergegeven op het display.



Als er niet geschikt kookgerei of geen kookgerei aanwezig is, zal het apparaat constant piepen voordat het wordt uitgeschakeld. Het apparaat werkt door te werken op een vermogensniveau of op een temperatuur. Wanneer u op een vaste temperatuur werkt, neemt de stroom naar de pan af naarmate de pan warmer wordt.

5. Druk op de FUNCTION-toets om te schakelen tussen de voedings- en temperatuurfuncties.
6. Druk op de Verhoging of Daling-toets om het niveau van elke functie te wijzigen.

Functie	Niveau	Toename	Standaard
Vermogen	100w - 3000w	100w/200w /300w	2000w
Temperatuur	60°C - 240°C	20°C	100°C

7. **Om het apparaat uit te schakelen, drukt u gewoon op de Aan / Uit-toets.**

- Om het controlepaneel te vergrendelen, drukt u eenmaal op de lock-toets. Om te ontgrendelen, houdt u de lock-toets ingedrukt.
- Dit apparaat heeft een functie voor oververhittingsbeveiliging. Als de pan te heet wordt, schakelt het apparaat uit, klinkt er een zoemer en wordt "E2" op het scherm weergegeven. Mocht dit gebeuren, laat het apparaat afkoelen voordat u het opnieuw start.
- Opmerking: De ventilator blijft draaien zolang de temperatuur van het glasoppervlak hoger is dan 80°C.

De timer gebruiken

- Druk in de Power- of Temperature-modus op de TIMER-toets om de timer te openen / bekijken.
- Druk op de Verhoging of Daling-toets om de timer te wijzigen.

Functie	Niveau	Toename	Standaard
Timer	0 tot 180min.	5min.	0min.

- Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, schakelt het apparaat automatisch uit.
- Automatische uitschakelfunctie: Het apparaat schakelt automatisch uit wanneer het ongeveer 2 uur niet wordt gebruikt (als de timer niet is ingesteld op meer dan 120 minuten).

Reiniging, zorg & onderhoud

Haal de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen voordat u begint met schoonmaken.

- Gebruik voor de reiniging van het apparaat warm zeepwater en een vochtige doek.
- GEEN schurende reinigers of schuursponzen gebruiken.
- Na reiniging goed drogen.

Oplossen van problemen

Een gekwalificeerde technicus dient indien nodig reparaties uit te voeren.

Defect	Oorzaak	Oplossing
Het toestel werkt niet	Het apparaat staat uit	Controleer of de stroomkabel van het apparaat is aangesloten en of het apparaat is ingeschakeld
	Stekker of kabel is beschadigd	Vervang de stekker of kabel
	Storing in de netvoeding	Controleer de netvoeding
	Ongeschikt kookgerei	Vervangen door geschikt kookgerei
E0 op beeld	Ongeschikt kookgerei/Geen kookgerei	Vervangen door geschikt kookgerei
E1 op beeld	Toestel is oververhit	Controleer ventilatiespleten op verstoppingen. Laat het afkoelen alvorens opnieuw te gebruiken
E2 op beeld	Temperatuur van pan is te hoog (pan is leeg of ongeschikt)	Verwijder kookgerei. Laat afkoelen alvorens opnieuw te gebruiken
E3 op beeld	Ingangsspanning is te hoog / laag	Zorg ervoor dat de netspanning geschikt is voor het apparaat

Technische specificaties

Opmerking: Vanwege ons voortdurende verbeteringsproces, kunnen de productspecificaties zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	Voltage	Vermogen (Max.)	Stroom	Vermogenbereik (voor beide zones)	Temperatuurbereik	Afmetingen (l x b x d) mm	Gewicht
DF825	220-240V 50Hz	3000W	13A	100-3000W	60-240°C	84 x 338 x 418	6,6kg

Elektrische bedrading

Men dient de stekker op een geschikt stopcontact aan te sluiten.

De bedrading van dit apparaat is als volgt:

- Stroomkabel (bruin) naar de aansluitklem gemarkeerd met L
- Neutraalkabel (blauw) naar de aansluitklem gemarkeerd met N
- Aardekabel (groen/geel) naar de aansluitklem gemarkeerd met E

Dit apparaat moet worden geaard.



Bij twijfels raadpleeg een vakkundige elektricien.

De elektrische isolatiepunten mogen niet worden geblokkeerd. In geval van een nooduitschakeling moeten de isolatiepunten direct toegankelijk zijn.

Productconformiteit

Het WEEE-logo op dit product of bijbehorende documentatie geeft aan dat het product niet onder huisvuil valt en ook niet als zodanig mag worden verwerkt. Ter preventie van mogelijke gevaren voor de gezondheid van personen en/of voor het milieu, dient men dit product in overeenstemming met het voorgeschreven en milieuveilige recyclingproces als afval te verwerken. Neem contact op met uw productleverancier of uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf voor meer informatie over de juiste verwerking van dit product.



De onderdelen van Buffalo-producten hebben strenge producttesten ondergaan om te voldoen aan wettelijke regels en specificaties die door internationale, onafhankelijke en landelijke overheden worden voorgeschreven.

Buffalo-producten zijn goedgekeurd en voorzien van het volgende symbool:



Alle rechten voorbehouden. Het is verboden om deze handleiding, hetzij volledig of gedeeltelijk, elektronisch of mechanisch te reproduceren, kopiëren, op opslagmedia op te slaan of op enigerlei wijze over te dragen, zonder voorafgaande goedkeuring van Buffalo.

Wij hebben er alles aan gedaan om er zeker van te zijn dat op publicatiedatum van de handleiding alle details correct zijn. Buffalo behoudt zich echter het recht om specificaties zonder aankondiging te wijzigen.

Conseils de sécurité

- Placez l'appareil sur une surface plane, stable.
- L'installation et les éventuelles réparations doivent être confiées à un dépanneur / technicien qualifié. Ne retirez aucun composant ou cache de ce produit.
- Consultez les normes locales et nationales pour vous conformer aux :
 - lois sur l'hygiène et la sécurité au travail ;
 - codes de bonnes pratiques BS EN ;
 - précautions contre le risque d'incendie ;
 - réglementations sur les branchements électriques IEE ;
 - règlements sur la construction.
- **Attention ! Surface chaude !**
- NE PAS immerger l'appareil.
- NE PAS laisser la machine fonctionner sans surveillance.
- NE PAS DÉPLACER l'appareil en cours de cuisson ou si une casserole chaude est posée sur la plaque.
- NE PAS poser de casseroles vides sur l'appareil.
- NE PAS poser un objet magnétique quelconque sur la surface en verre de l'appareil en service.
- NE PAS poser d'objets / d'ustensiles métalliques sur l'appareil en service - ils risquent de chauffer.
- Les porteurs d'un pacemaker ne doivent pas utiliser cet appareil et doivent se tenir à au moins 60 cm de l'appareil en service.
- N'oubliez pas d'éteindre l'appareil inutilisé et de isoler le cordon d'alimentation.
- Cet appareil est exclusivement réservé à une utilisation intérieure.
- Si la surface en verre est fêlée, isoler la source d'alimentation secteur et contactez le service client de Buffalo ou un technicien qualifié agréé.
- Gardez les emballages hors de portée des enfants. Débarrassez-vous des emballages conformément aux règlements des autorités locales.



- Un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un agent Buffalo ou un technicien qualifié recommandé, pour éviter tout danger.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (enfants inclus) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas d'une expérience ou de connaissances suffisantes, à moins que lesdites personnes n'aient été formées ou instruites quant à son utilisation, par une personne responsable de leur sécurité.
- Buffalo recommande de faire tester régulièrement cet appareil (une fois par an au minimum) par une personne compétente. Le test devrait inclure, entre autres : inspection visuelle, test de polarité, la continuité de masse, test d'isolation et test de fonctionnement.
- ((⦿)) rayonnements électromagnétiques non ionisants.

Introduction

Nous vous invitons à consacrer quelques instants à la lecture attentive de ce manuel. L'entretien et l'utilisation appropriés de cet appareil vous permettront de tirer le meilleur de votre produit Buffalo.

Contenu

Le colis contient les éléments suivants :

- Plaque à induction 1 foyer avec commande tactile Buffalo - 3 kW
- Mode d'emploi

Buffalo est fière de la qualité et du service qu'elle offre et s'assure qu'au moment du déballage, le contenu est livré entièrement fonctionnel et sans dommage.

Nous vous prions de contacter votre revendeur Buffalo immédiatement si vous constatez un dommage quelconque survenu pendant le transport du produit.

Cuisson par induction

La cuisson par Induction est un moyen très efficace de faire la cuisine, dans la mesure où il réduit les pertes de chaleur entre la casserole et l'atmosphère et ce jusqu'à 40%. Il s'agit par conséquent d'un mode de cuisson très efficace du point de vue énergétique et qui en plus et au contraire des modes de cuisson classiques qui mettent du temps pour chauffer, permet de bénéficier d'un apport de chaleur immédiat. La plaque à induction fonctionne en créant un champ magnétique dans les plats adaptés à ce mode de cuisson ; ce champ magnétique provoque une accumulation instantanée de la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

Les plaques à induction peuvent émettre divers bruits pour différentes raisons. Les craquements et les sifflements sont souvent dus au matériau de la casserole ou de l'ustensile qu'elle contient. Les bourdonnements silencieux sont dus à la technologie d'induction et sont tout à fait normaux. Les ventilateurs de refroidissement des composants électroniques peuvent également émettre des bruits.

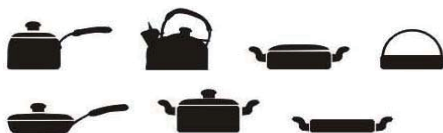
Installation

Placez la plaque sur une surface pouvant résister à la chaleur. Évitez de la placer sur ou à proximité de matériaux facilement inflammables. Maintenez une distance de 20cm entre la plaque et les murs ou les autres objets, afin de permettre la ventilation.

Casseroles

Les casseroles suivantes peuvent être utilisées :

- Toutes les casseroles magnétiques telles que les casseroles en acier inoxydable Vogue ou les casseroles Triwall
- Les casseroles en acier doux ou en acier ordinaire (fer noir)
- Les casseroles en fonte émaillée/non émaillée et les casseroles en fer
- Diamètre des ustensiles de cuisson : 15cm - 30cm



Les casseroles suivantes sont à proscrire :

- Les ustensiles de cuisine d'un diamètre inférieur à 15cm.
- Les ustensiles de cuisine en céramique ou en verre
- Acier inoxydable à magnétisme faible ou nul, aluminium, bronze ou cuivre, sauf s'il est indiqué qu'ils conviennent à la cuisson par induction
- Les ustensiles de cuisine dotés de pieds
- Les ustensiles de cuisine à fond arrondi (par ex. la sauteuse)

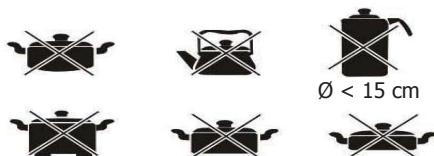
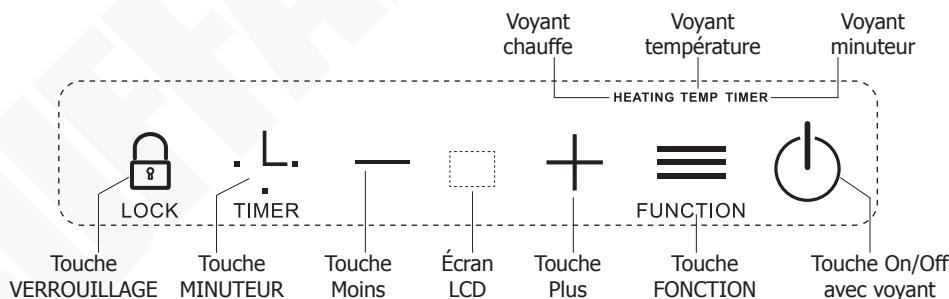


Tableau de commandes



Fonctionnement

1. Placez un récipient adapté sur le centre de la plaque.
2. Branchez l'appareil à l'alimentation générale. Le voyant On/Off commence à clignoter.
3. Appuyez sur la touche On/Off pour mettre l'appareil en marche. Les voyants de chauffe et de température commencent à clignoter.
4. Appuyez sur la touche FONCTION. Votre appareil se mettra en marche et affichera par défaut une puissance de 2 000 W.



Si le récipient utilisé n'est pas adapté ou qu'il n'y a pas de récipient sur la plaque, l'appareil sonnera sans arrêt pendant un moment puis s'éteindra. L'appareil peut fonctionner soit en réglant le niveau de puissance soit en réglant la température. Si l'appareil fonctionne avec une température prédéfinie, la puissance appliquée au récipient diminuera à mesure que celui-ci devient chaud.

5. Appuyez sur la touche FONCTION pour alterner les fonctions puissance et température.
6. Appuyez sur Moins ou Plus pour modifier le degré de chaque fonction.

Fonction	Niveau	Incréments	Défaut
Puissance	100w - 3000w	100w/200w /300w	2000w
Température	60°C - 240°C	20°C	100°C

7. **Pour éteindre l'appareil, appuyez simplement sur la touche On/Off.**

- Pour verrouiller le panneau de commande, appuyez une fois sur la touche verrouillage. Pour déverrouiller, gardez le doigt appuyé sur la touche verrouillage.
- Cet appareil a une fonction anti-surchauffe. Quand le récipient devient trop chaud, l'appareil s'éteint, il sonne et affiche « E2 ». Si cela se produit, laissez les plaques refroidir avant de les remettre en marche.
- Remarque : le ventilateur continuera à fonctionner tant que la température de la surface du verre sera supérieure à 80°C.

Utilisation du minuteur

- En mode Puissance ou Température, appuyez sur la touche MINUTEUR pour atteindre/visualiser le minuteur.
- Appuyez sur les touches Plus/Moins pour modifier le minuteur.

Fonction	Plage	Incrémentations	Par défaut
Minuteur	0 à 180min	5min	0min

- À la fin du temps de minutage prédéfini, l'appareil s'éteint automatiquement.
- Fonction d'arrêt automatique : l'appareil s'éteint automatiquement lorsqu'il reste inutilisé pendant environ 2 heures (si la minuterie n'est pas réglée sur plus de 120 minutes).

Nettoyage, entretien et maintenance

Débrancher l'alimentation de l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

- Utiliser de l'eau chaude savonneuse et un chiffon humide pour le nettoyer.
- NE PAS utiliser de produits nettoyeurs ou de tampons abrasifs.
- Une fois le nettoyage terminé, le sécher soigneusement.

Dépannage

Un technicien qualifié doit effectuer les réparations si nécessaire.

Dysfonctionnement	Cause probable	Intervention
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas allumé	Vérifier que l'appareil est bien branché et allumé
	La prise et le cordon sont endommagés	Remplacer la fiche ou le câble
	Dysfonctionnement de l'alimentation secteur	Vérifier l'alimentation secteur
	Ustensile de cuisine inapproprié	Remplacer par un ustensile approprié
« E0 » sur l'affichage	Ustensile de cuisine inapproprié/ Aucun ustensile de cuisine	Remplacer par un ustensile approprié
« E1 » sur l'affichage	L'appareil surchauffe	Vérifier les fentes de ventilation pour détecter les blocages. Laisser l'appareil se refroidir avant de l'utiliser à nouveau
« E2 » sur l'affichage	La température de la casserole est très élevée (La casserole est vide ou instable)	Retirer l'ustensile de cuisine. Laisser l'appareil se refroidir avant de l'utiliser à nouveau
« E3 » sur l'affichage	Tension d'entrée trop élevée/ basse	Assurez-vous que l'alimentation principale est adaptée à l'appareil

Spécifications techniques

Remarque : raison de notre processus d'amélioration continue, les spécifications des produits sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

Modèle	Tension	Puissance (Max.)	Courant	Plage de puissance (pour les deux zones)	Limites de températures	Dimensions (h x l x p) mm	Poids
DF825	220-240V 50Hz	3000W	13A	100-3000W	60-240°C	84 x 338 x 418	6,6kg

Raccordement électrique

La prise doit être raccordée à la prise secteur qui convient.

Le branchement des fils de cet appareil correspond au schéma suivant :

- Fil conducteur (brun) à la borne marquée L
- Fil neutre (bleu) à la borne marquée N
- Fil de terre (vert / jaune) à la borne marquée E

Cet appareil doit être mis à la terre.



En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

Les points d'isolation électrique doivent être libres de toute obstruction. En cas de débranchement requis en urgence, ils doivent être facilement accessibles.

Conformité

Le logo WEEE qui figure sur ce produit ou sa documentation indique qu'il ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Pour éviter qu'il ne présente un risque pour la santé humaine et / ou écologique, confiez la mise au rebut de ce produit à un site de recyclage agréé respectueux de l'environnement. Pour de plus amples détails sur la mise au rebut appropriée de ce produit, contactez le fournisseur du produit ou l'autorité responsable de l'enlèvement des ordures dans votre région.



Les pièces Buffalo ont été soumises à des tests rigoureux pour pouvoir être déclarées conformes aux normes et spécifications réglementaires définies par les autorités internationales, indépendantes et fédérales.



Les produits Buffalo ont été déclarés aptes à porter le symbole suivant :

Tous droits réservés. La production ou transmission, partielles ou intégrales, sous quelque forme que ce soit ou par n'importe quel moyen, tant électronique que mécanique, sous forme de photocopie, d'enregistrement ou autre de ce mode d'emploi sont interdites sans l'autorisation préalablement accordée par Buffalo.

Nous nous efforçons, par tous les moyens dont nous disposons, de faire en sorte que les détails contenus dans le présent mode d'emploi soient corrects en date d'impression. Toutefois, Buffalo se réserve le droit de changer les spécifications de ses produits sans préavis.

Sicherheitshinweise

- Auf eine flache, stabile Oberfläche stellen.
- Alle erforderlichen Montage- und Reparaturarbeiten sollten von Wartungspersonal oder einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Keine Bauteile oder Bedienflächen von diesem Produkt entfernen.
- Für folgende Normen und Vorschriften sind die lokalen und nationalen Normen heranzuziehen:
 - Arbeitsschutzvorschriften
 - BS EN Verhaltenspraktiken
 - Brandschutzvorschriften
 - IEE-Anschlussvorschriften
 - Bauvorschriften
- **Achtung! Heiße Oberfläche!**
- Das Gerät NICHT in Wasser eintauchen.
- Das Gerät während des Betriebs NICHT unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät NICHT während des Kochens oder mit heißen Kochutensilien darauf bewegen.
- KEINE leeren Kochutensilien auf das Gerät stellen.
- Während des Betriebs KEINE magnetischen Objekte auf die Glasfläche legen.
- KEINE Metallobjekte/Utensilien auf das Gerät legen, da sie sich während des Betriebs erhitzen können.
- Personen mit Herzschrittmacher sollten das Gerät nicht verwenden und während des Betriebs einen Mindestabstand von 60cm einhalten.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn es nicht benutzt wird.
- Nur für den Innengebrauch.
- Sollte die Glasoberfläche Risse aufweisen, den Herd vom Netzstrom isolieren und Ihren Buffalo-Händler oder einen empfohlenen, qualifizierten Elektriker kontaktieren.
- Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und gemäß den lokalen Vorschriften entsorgen.



- Aus Sicherheitsgründen muss ein beschädigtes Stromkabel von einem Buffalo-Mitarbeiter oder empfohlenen qualifizierten Elektriker erneuert werden.
- Dieses Gerät sollte nur dann von Personen (einschließlich Kindern) mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen verwendet werden, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Gebrauch des Geräts geschult wurden bzw. ständig beaufsichtigt werden.
- Buffalo empfiehlt, dass dieses Gerät regelmäßig (wenigstens jährlich) von einem Fachmann überprüft wird. Die Überprüfung sollte beinhalten, ohne darauf beschränkt zu sein: Visuelle Überprüfung, Polaritätstest, Erdungskontinuität, Isolationskontinuität und Funktionalitätsprüfung.
-  nichtionisierende elektromagnetische Strahlung.

Einführung

Bitte nehmen Sie sich einige Minuten Zeit, um diese Anleitung gründlich zu lesen. Durch die korrekte Wartung und den ordnungsgemäßen Einsatz dieses Geräts erhalten Sie optimale Leistung von Ihrem Buffalo-Produkt.

Lieferumfang

Im Lieferumfang enthalten:

- Buffalo Induktionskochfeld mit Touch-Steuerung - 3kW
- Bedienungsanleitung

Buffalo ist stolz auf Qualität und Service und stellt sicher, dass der Inhalt zum Zeitpunkt des Auspackens voll funktionsfähig und frei von Schäden ist.

Sollten Sie Transportschäden feststellen, wenden Sie sich bitte unverzüglich an Ihren Buffalo-Händler.

Kochen auf dem Induktionsherd

Induktionskochen ist ein äußerst effizientes Kochverfahren, da der Wärmeverlust zwischen Topf/Pfanne und der Atmosphäre um bis zu 40 % reduziert wird. Das Verfahren ist daher sehr energieeffizient. Im Unterschied zu herkömmlichen Herden, bei denen das Erreichen der gewünschten Gartemperatur eine gewisse Zeit dauert, erhitzen sich der Topf oder die Pfanne sofort.

Der Induktionsherd erzeugt ein Magnetfeld im induktionsgeeigneten Topf oder in der Pfanne. Dadurch wird sofort Wärme erzeugt, die Speisen gart.

Induktionskochfelder können aus unterschiedlichen Gründen verschiedenartige Geräusche machen. Knack- und Pfeifgeräusche treten häufig aufgrund der Konstruktion des Kochgeschirrs oder darin verwendeten Utensils auf. Leise Summgeräusche werden durch die Induktionstechnologie erzeugt und sind völlig normal. Die Lüfter für die Elektrik können ebenfalls Geräusche erzeugen.

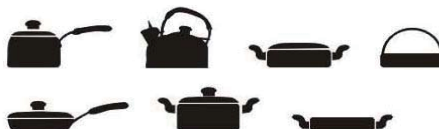
Installation

Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie es nicht auf oder in die Nähe von leicht entzündlichen Materialien. Halten Sie einen Abstand von 20cm (7 Zoll) zwischen dem Gerät und Wänden oder anderen Gegenständen für die Belüftung ein.

Kochutensilien

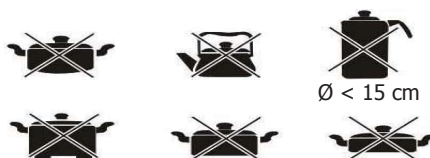
Geeignete Kochutensilien:

- Sämtliches magnetisches Kochgeschirr, wie Edelstahl- und dreiwandiges Kochgeschirr von Vogue
- Kochgeschirr aus Schmiedestahl oder unlegiertem Stahl (schwarzes Eisen)
- Kochgeschirr aus Eisen oder Gusseisen mit oder ohne Emaille
- Durchmesser des Kochgeschirrs: 15cm - 30cm

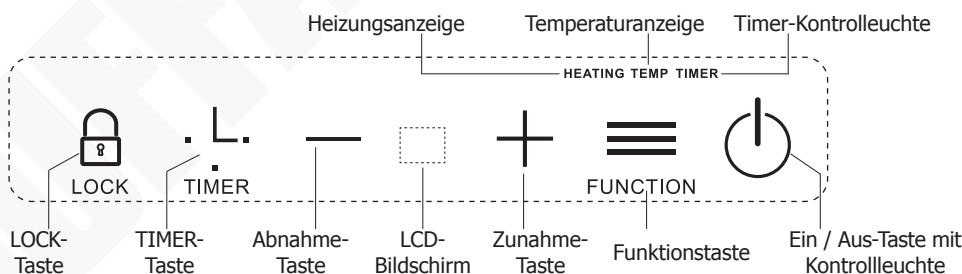


Nicht geeignete Kochutensilien:

- Kochutensilien mit einem Durchmesser von weniger als 15 cm
- Kochutensilien aus Keramik oder Glas
- Edelstahl ohne/mit schwachem Magnetismus, Aluminium-, Bronze- oder Kupferkochgeschirr, es sei denn, es ist als induktionstauglich gekennzeichnet
- Kochutensilien mit Füßen
- Kochgeschirr mit abgerundeter Unterseite (z. B. Wok)



Schalttafel



Betrieb

1. Passendes Kochgeschirr in die Mitte der Glasplatte stellen.
2. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Die Ein / Aus-Kontrollleuchte leuchtet auf.
3. Drücken Sie die Ein / Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. „---“ beginnt im Display zu blinken.
4. Drücken Sie die FUNKTIONSTASTE, und Ihr Gerät beginnt mit der auf dem Bildschirm angezeigten Standard-Leistungstufe „2000“ (w) zu arbeiten.



Wenn ungeeignetes Kochgeschirr oder kein Kochgeschirr vorhanden ist, piept das Gerät vor dem Ausschalten ständig.
Das Gerät funktioniert, indem es entweder auf einer Leistungstufe oder bei einer Temperatur läuft. Bei einer festen Temperatur verringert sich die Leistung der Pfanne, wenn sich die Pfanne erwärmt

5. Drücken Sie die Taste FUNCTION, um zwischen den Funktionen Power und Temperature zu wechseln.
6. Drücken Sie die Zunahme- oder Abnahme-Taste, um die Stufe jeder Funktion zu ändern.

Funktion	Stufe	Abstufung	Standard
Leistung	100w - 3000w	100w/200w /300w	2000w
Temperatur	60°C - 240°C	20°C	100°C

7. **Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie einfach die Ein / Aus-Taste.**

- Um die Schalttafel zu sperren, drücken Sie einmal die Lock-Taste. Zum Entsperren halten Sie die Lock-Taste gedrückt.
- Dieses Gerät verfügt über einen Überhitzungsschutz. Wenn die Pfanne zu heiß wird, schaltet sich das Gerät aus, es ertönt ein Summer und auf dem Schirm wird „E2“ angezeigt. In diesem Fall lassen Sie das Gerät vor dem Neustart abkühlen.
- Hinweis: Das Gebläse läuft weiter, solange die Temperatur der Glasoberfläche über 80°C liegt.

Den Timer verwenden

- Drücken Sie im Energie- oder Temperaturmodus die TIMER-Taste, um den Timer aufzurufen / anzuzeigen.
- Drücken Sie die Zunahme- oder Abnahme-Taste, um den Timer zu ändern.

Funktion	Stufe	Abstufung	Standard
Timer	0 bis 180min	5min	0min

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät automatisch aus.
- Automatische Abschaltfunktion: Das Gerät schaltet sich automatisch ab, wenn es etwa 2 Stunden lang nicht benutzt wird (sofern der Timer nicht auf mehr als 120 Minuten eingestellt ist).

Reinigung, Pflege und Wartung

Vor dem Reinigen das Gerät vom Netzstrom trennen und abkühlen lassen.

- Das Gerät mit einer warmen Seifenlauge und einem feuchten Tuch reinigen.
- KEENE scheuernden Reinigungsmittel oder Pads verwenden.
- Nach dem Reinigen gründlich trocknen.

Störungssuche

Falls erforderlich, muss ein qualifizierter Techniker Reparaturen durchführen.

Störung	Vermutliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingeschaltet	Prüfen, ob der Netzstecker in die Steckdose gesteckt wurde und das Gerät eingeschaltet ist
	Stecker und Kabel sind beschädigt	Ersetzen Sie den Stecker oder das Kabel
	Fehler Netzstromversorgung	Prüfen Sie die Netzstromversorgung
	Ungeeignete Kochgeräte	Gegen geeignete Kochgeräte austauschen
„E0“ erscheint auf der Anzeige	Ungeeignete Kochgeräte/keine Kochgeräte	Gegen geeignete Kochgeräte austauschen
„E1“ erscheint auf der Anzeige	Das Gerät ist überhitzt	Stellen Sie sicher, dass die Ventilationsschlitze nicht blockiert sind. Abkühlen lassen, bevor Sie es erneut versuchen
„E2“ erscheint auf der Anzeige	Temperatur der Pfanne ist zu hoch (die Pfanne ist leer oder ungeeignet)	Kochgerät entfernen. Abkühlen lassen, bevor Sie es erneut versuchen
„E3“ erscheint auf der Anzeige	Eingangsspannung ist zu hoch / niedrig	Stellen Sie sicher, dass die Netzstromversorgung für das Gerät geeignet ist

Technische Spezifikationen

Hinweis: Aufgrund unseres kontinuierlichen Verbesserungsprozesses können sich die Produktspezifikationen ohne Ankündigung.

Modell	Spannung	Leistung (Max.)	Stromstärke	Leistungsbereich (für beide Zonen)	Temperaturbereich	Abmessungen (H x B x T) mm	Gewicht
DF825	220-240V 50Hz	3000W	13A	100-3000W	60-240°C	84 x 338 x 418	6,6kg

Elektroanschlüsse

Der Stecker muss in eine geeignete Steckdose gesteckt werden.

Das Gerät ist wie folgt verdrahtet:

- Stromführender Leiter (braun) an Klemme L
- Neutralleiter (blau) an Klemme N
- Erdleiter (grün/gelb) an Klemme E



Dieses Gerät muss geerdet werden.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.

Elektroisolierpunkte dürfen nicht blockiert werden. Bei einem Notstopp müssen diese Punkte jederzeit sofort zugänglich sein.

Konformität

Das WEEE-Logo an diesem Produkt oder in der Dokumentation weist darauf hin, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Um potenziellen Gesundheits- bzw. Umweltschäden vorzubeugen, muss das Produkt durch einen zugelassenen und umweltverträglichen Recyclingprozess entsorgt werden. Ausführliche Informationen zur korrekten Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Produktlieferanten oder der für die Müllentsorgung in Ihrer Region zuständigen Behörde.



Alle Buffalo-Produkte werden strengen Tests unterzogen, um die Einhaltung von Normen und Spezifikationen internationaler und nationaler Behörden und unabhängiger Organisationen zu gewährleisten.

Buffalo-Produkte dürfen durch folgendes Symbol gekennzeichnet werden:



Alle Rechte vorbehalten. Diese Anleitung darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung von Buffalo weder ganz noch teilweise in irgendeiner Form oder auf irgendeinem Wege - einschließlich elektronischer, mechanischer Verfahren, durch Fotokopieren, Aufnahme oder andere Verfahren - vervielfältigt oder übertragen werden.
Es werden alle Anstrengungen unternommen um sicherzustellen, dass alle Angaben bei der Drucklegung korrekt sind.
Buffalo behält sich jedoch das Recht vor, Spezifikationen ohne Vorankündigung zu ändern.

Suggerimenti per la sicurezza

- Posizionare su una superficie piana e stabile.
- L'installazione e le eventuali riparazioni devono venire eseguite da un agente/tecnico qualificato. Non rimuovere i componenti o i pannelli di accesso dell'apparecchio.
- Verificare la conformità alle normative locali e nazionali di quanto segue:
 - Normativa antinfortunistica sul lavoro
 - Linee guida BS EN
 - Precauzioni antincendio
 - Normativa IEE sui circuiti elettrici
 - Norme di installazione
- **Attenzione! Superficie calda!**
- NON immergere l'apparecchio in acqua.
- Essere SEMPRE presenti quando l'apparecchio è in funzione.
- NON spostare l'apparecchio durante la cottura oppure quando sopra vi è collocata una pentola calda.
- NON collocare pentole vuote sull'apparecchio.
- NON collocare oggetti magnetici sulla superficie in vetro durante il funzionamento dell'apparecchio.
- NON collocare oggetti/utensili in metallo sull'apparecchio in funzione in quanto possono surriscaldarsi.
- I portatori di pacemaker non devono utilizzare l'apparecchio e devono osservare una distanza di almeno 60 cm dall'apparecchio in funzione.
- Spegner e isolare l'alimentazione quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non idoneo per l'utilizzo all'aperto.
- Se la superficie in vetro è incrinata, isolare l'alimentazione e rivolgersi a un agente Buffalo o a un tecnico qualificato.



- Tenere lontano l'imballaggio dalla portata dei bambini. Smaltire l'imballaggio in conformità alle normative locali.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve venire sostituito da un agente Buffalo o da un tecnico qualificato al fine di prevenire eventuali rischi.
- L'apparecchio non è destinato a essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive della necessaria esperienza e conoscenza dell'apparecchio, che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio dalle persone responsabili della loro sicurezza.
- Buffalo raccomanda che questo apparecchio venga periodicamente testato (almeno una volta all'anno) da una persona competente. I test dovrebbero includere, ma non solo: ispezione visiva, test di polarità, continuità di terra, continuità di isolamento e test funzionale.
-  Radiazioni elettromagnetiche non ionizzanti.

Introduzione

Leggere con attenzione il presente manuale. La manutenzione e l'utilizzo corretti di questo apparecchio consentiranno di ottenere le massime prestazioni da questo prodotto Buffalo.

Contenuto della confezione

La confezione contiene:

- Piano di cottura a induzione singolo Buffalo Touch Control - 3kW
- Manuale di istruzioni

Buffalo è orgogliosa della qualità e del servizio, garantendo che al momento del disimballaggio i contenuti siano forniti perfettamente funzionanti e privi di danni. Nel caso siano rilevati danni risultanti dal trasporto del prodotto, rivolgersi immediatamente al rivenditore Buffalo locale.

Cottura a induzione

La cottura a induzione è un metodo di cottura molto efficiente che riduce del 40% la perdita di calore tra il recipiente e l'atmosfera. In questo modo l'apparecchio risulta estremamente efficiente in termini energetici oltre a offrire il riscaldamento immediato, a differenza dei tradizionali metodi di riscaldamento che richiedono tempi più lunghi per il raggiungimento della temperatura.

La piastra di cottura a induzione crea un campo magnetico all'interno delle pentole adatte che determina un accumulo istantaneo di calore per cuocere il cibo.

Le cucine a induzione possono emettere una serie di rumori per svariati motivi. Crepitii e fischi sono spesso dovuti alla struttura della pentola o di qualsiasi utensile in essa contenuto. Un ronzio sommesso è legato alla tecnologia a induzione ed è del tutto normale. È inoltre possibile che si sentano le ventole di raffreddamento dei componenti elettronici.

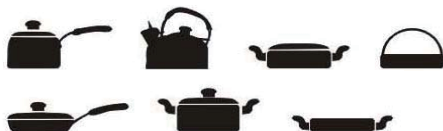
Installazione

Posizionare l'unità su di una superficie resistente al calore. Evitare di collocarla sopra oppure vicino a materiali infiammabili. Mantenere una distanza di 20 cm (7 pollici) tra l'apparecchio e le pareti o altri oggetti, in modo che giri aria.

Pentole

I recipienti adatti alla cottura includono pentole in:

- Recipienti completamente magnetici
- Recipienti in acciaio dolce o acciaio lucido.
- Recipienti in ferro e ghisa smaltati/non smaltati
- Diametro delle pentole: 15 cm - 30 cm

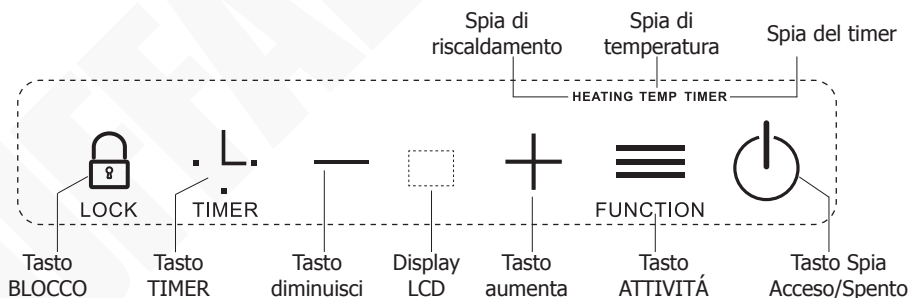


I recipienti non adatti alla cottura includono:

- Pentole con un diametro inferiore a 15 cm.
- Pentole in ceramica o vetro
- Acciaio inossidabile senza magnetismo o con magnetismo debole, alluminio, bronzo o rame, a meno che non sia indicato come adatto alla cottura a induzione
- Pentole con piedini.
- Pentole con fondo arrotondato (ad esempio, il wok)



Pannello di controllo



FUNZIONAMENTO

1. Posizionare le stoviglie idonee al centro della lastra di vetro.
2. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica. L'indicatore luminoso Acceso/Spento inizia a lampeggiare.
3. Premere il tasto Acceso/Spento per accendere l'apparecchio. L'Indicatore luminoso di riscaldamento e la spia di temperatura iniziano a lampeggiare.
4. Premere il tasto ATTIVITÀ e il dispositivo inizierà a funzionare con il livello di potenza predefinito "2000" (w) mostrato sul display.



Se sono presenti pentole non idonee o non ci sono pentole, l'apparecchio emetterà un segnale acustico costantemente prima di spegnersi. L'apparecchio funziona sia se impostato a livello di Potenza o Temperatura. Quando funziona a una temperatura fissa, la potenza sulla padella si ridurrà appena la padella si riscalda.

5. Premere il tasto ATTIVITÀ per scorrere tra le funzioni di Potenza e Temperatura.
6. Premere il tasto Aumenta o Diminuisce per modificare il livello di ciascuna funzione.

Funzione	Livello	Incrementi	Default
Potenza	100w - 3000w	100w/200w /300w	2000w
Temperatura	60°C - 240°C	20°C	100°C

7. **Per spegnere l'apparecchio, basta premere il tasto Acceso/Spento.**

- Per bloccare il pannello di controllo, premere il tasto di blocco una volta. Per sbloccare, premere e tenere premuto il tasto di blocco.
- Questo apparecchio ha una funzione di protezione da surriscaldamento. Se la padella diventa troppo calda l'apparecchio si spegnerà, verrà emesso un segnale acustico e il display mostrerà "E2". Se questo dovesse succedere, lasciare raffreddare l'apparecchio prima di riavviare.
- Nota: la ventola continua a funzionare quando la temperatura della superficie del vetro supera gli 80°C.

USANDO IL TIMER

- In modalità di Potenza o Temperatura, premere il tasto TIMER per inserire/visualizzare il timer.
- Premere il tasto Aumenta o Diminuisce per modificare il timer.

Funzione	Livello	Incrementi	Default
Timer	0 - 180min	5min	0min

- Alla scadenza del tempo impostato, l'apparecchio si spegnerà automaticamente.
- Funzione di spegnimento automatico: l'apparecchio si spegnerà automaticamente se lasciato inattivo per circa 2 ore (se il timer non è impostato su un valore superiore a 120 minuti).

Pulizia e manutenzione

Scollegare dall'alimentazione e lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulire.

- Per pulire l'apparecchio utilizzare acqua calda saponata e un panno inumidito.
- NON utilizzare tamponi o detergenti abrasivi.
- Asciugare completamente dopo la pulizia.

Risoluzione dei problemi

Se necessario, contattare un tecnico qualificato per le eventuali riparazioni.

Guasto	Probabile causa	Azione
L'apparecchio non funziona	L'apparecchio non è acceso	Controllare che l'apparecchio sia correttamente collegato e acceso
	La presa e il cavo sono danneggiati	Sostituire la spina o il cavo
	Guasto alimentazione di rete	Controllare l'alimentazione di rete
	Pentola non adatta	Sostituire con una pentola adatta
"E0" sul display	Pentola non adatta/nessuna pentola presente	Sostituire con una pentola adatta
"E1" sul display	Il dispositivo si è surriscaldato	Controllare che le porte di ventilazione non siano ostruite. Lasciar raffreddare prima di riutilizzare
"E2" sul display	La temperatura della pentola è troppo elevata (la pentola è vuota o non adatta)	Rimuovere la pentola. Lasciar raffreddare prima di riutilizzare
"E3" sul display	La tensione di ingresso è troppo alta/bassa	Assicurarsi che l'alimentazione di rete sia idonea per l'apparecchio

Specifiche tecniche

Nota: a causa del nostro continuo processo di miglioramento, le specifiche del prodotto sono soggette a modifiche senza preavviso.

Modello	Tensione	Potenza (Max.)	Corrente	Intervallo di potenza (per entrambe le zone)	Intervallo di temperatura	Dimensioni (h x l x p) mm	Peso
DF825	220-240V 50Hz	3000W	13A	100-3000W	60-240°C	84 x 338 x 418	6,6kg

Cablaggi elettrici

La spina deve venire collegata a una presa di rete appropriata.

L'apparecchio ha i seguenti cablaggi.

- Filo sotto tensione (colore marrone) a terminale L
- Filo del neutro (colore blu) a terminale N
- Filo di terra (colore verde/giallo) a terminale E

Questa apparecchiatura deve essere collegata a terra.



In caso di dubbi, consultare un elettricista qualificato.

I punti di isolamento elettrico devono essere liberi da ostruzioni. In caso di emergenza, i punti devono essere facilmente raggiungibili qualora sia necessario scollegarli.

Conformità

Il logo WEEE riportato su questo prodotto o sulla relativa documentazione indica che il prodotto non può essere smaltito come normale rifiuto domestico. Per evitare possibili danni alla salute e/o all'ambiente, il prodotto deve venire smaltito utilizzando una procedura di riciclaggio approvata e sicura per l'ambiente. Per ulteriori informazioni su come smaltire in maniera corretta questo prodotto, contattare il fornitore del prodotto o l'ente locale responsabile per lo smaltimento dei rifiuti.



I componenti Buffalo sono stati sottoposti a un rigoroso collaudo ai fini della conformità agli standard e alle specifiche normative previste dalle autorità internazionali, indipendenti e federali.



I prodotti Buffalo sono autorizzati a esporre il seguente simbolo:

Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione o la trasmissione in alcuna forma, elettronica, meccanica, mediante fotocopiatura o altro sistema di riproduzione, di qualsiasi parte delle presenti istruzioni senza la previa autorizzazione scritta di Buffalo.

Le informazioni contenute sono corrette e accurate al momento della stampa, tuttavia Buffalo si riserva il diritto di modificare le specifiche senza preavviso.

Consejos de Seguridad

- Colóquelo sobre una superficie plana y estable.
- Un agente del servicio técnico cualificado debería llevar a cabo la instalación y cualquier reparación si se precisa. No retire ningún componente ni panel de servicio de este producto.
- Consulte las Normas Locales y Nacionales correspondientes a lo siguiente:
 - Legislación de Seguridad e Higiene en el Trabajo
 - Códigos de Práctica BS EN
 - Precauciones contra Incendios
 - Normativos de Cableado de la IEE
 - Normativas de Construcción
- **¡Precaución! ¡Superficie caliente!**
- NO sumerja el aparato en agua.
- NO deje el aparato sin atención mientras esté en funcionamiento.
- NO mueva el aparato durante la cocción o si tiene recipientes de cocina calientes encima.
- NO coloque recipientes de cocina vacíos sobre el aparato.
- NO coloque ningún objeto magnético sobre la superficie de cristal con el aparato en funcionamiento.
- NO coloque objetos/utensilios metálicos sobre el aparato ya que se pueden calentar durante el funcionamiento de éste.
- Las personas que usen un marcapasos no deben utilizar el aparato y han de mantener una distancia mínima de 60 cm mientras esté en funcionamiento.
- Apague y aisle siempre la alimentación del aparato cuando no lo esté utilizando.
- El aparato no es apto para el uso al aire libre.
- Si aparecen grietas en la superficie de cristal, aisle la alimentación y consulte a su agente de Buffalo o a su técnico cualificado recomendado.
- Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños. Deseche el embalaje de acuerdo con las normativas de las autoridades locales.



- Si el cable eléctrico resultara dañado, debe ser reemplazado por un técnico cualificado recomendado o un agente de Buffalo para evitar cualquier riesgo.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (niños incluidos) que tengan limitadas sus capacidades físicas, sensoriales o mentales o que no tengan experiencia y conocimientos, a menos que estén bajo la supervisión o hayan recibido instrucciones relativas al uso del aparato a cargo de una persona responsable de su seguridad.
- Buffalo recomienda que este aparato debe ser periódicamente probado (al menos anualmente) por una Persona Competente. La prueba debe incluir, pero no debe estar limitado a: Inspección visual, Prueba de polaridad, Toma a tierra, continuidad de aislamiento y prueba Funcional.
-  Radiación electromagnética no ionizante.

Introducción

Tómese unos minutos para leer este manual. El correcto mantenimiento y manejo de esta máquina proporcionará el mejor funcionamiento posible de su producto Buffalo.

Contenido del Conjunto

Se incluye lo siguiente:

- Buffalo de control táctil de inducción simple Hob - 3kW
- Manual de instrucciones

Buffalo se enorgullece de la calidad y el servicio, garantizando que en el momento de desembalar el contenido se suministre totalmente funcional y libre de daños. Si encontrara algún daño resultante del transporte, póngase en contacto inmediatamente con su distribuidor Buffalo.

Cocina de inducción

La cocina de inducción es un método de cocción muy eficiente ya que reduce las pérdidas de calor entre el recipiente y el ambiente en hasta un 40%. Esto la hace extremadamente eficiente, además de ofrecer un calentamiento inmediato, a diferencia de los métodos de calentamiento tradicionales que necesitan tiempo para alcanzar la temperatura.

Las cocinas de inducción funcionan creando un campo magnético dentro de un recipiente adecuado, lo que provoca una acumulación de calor instantánea para cocinar los alimentos.

Las placas de inducción pueden emitir varios sonidos por distintos motivos. El ruido crepitante o sibilante a menudo se debe a la construcción de la cazuela o utensilios en su interior. Los leves zumbidos se deben a la tecnología de inducción y son completamente normales. Es posible que también escuche los ventiladores de enfriamiento del circuito electrónico.

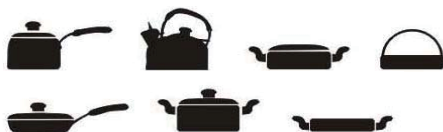
Instalación

Colocar la unidad sobre una superficie resistente al oído. Evite colocarla sobre o cerca de materiales fácilmente inflamables. Mantener una distancia de 20 cm (7 pulgadas) entre el aparato y las paredes u otros objetos para ventilación.

Batería de cocina

Los recipientes de cocina aptos incluyen:

- Todas las cazuelas magnéticas como por ejemplo las cazuelas de acero inoxidable Vogue o Triwall.
- Cazuelas de acero templado o normal (hierro negro))
- Cazuelas de hierro y hierro fundido esmaltadas/no esmaltadas
- Diámetro de la batería de cocina: 15cm - 30cm

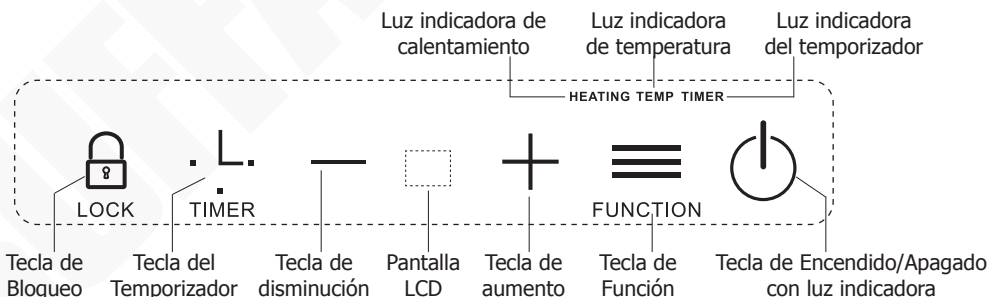


Los recipientes de cocina no aptos incluyen:

- Utensilios de cocina con un diámetro inferior a 15 cm
- Utensilios de cocina de cerámica o cristal
- Utensilios de cocina de acero inoxidable sin magnetismo/magnetismo bajo, aluminio, bronce o cobre a menos que se indique que son adecuados para el uso en cocinas de inducción
- Utensilios de cocina con patas
- Utensilios de cocina con fondos redondos (por ejemplo, wok)



Panel de control



Funcionamiento

1. Debe colocar el utensilio de cocina adecuado en el centro de la placa de vidrio.
2. Conecte el aparato a la Red eléctrica. El indicador luminoso de Encendido /Apagado parpadea.
3. Pulse la tecla Encendido/Apagado para encender el aparato. La luz indicadora de calentamiento comienza a parpadear.
4. Presione la tecla FUNCIÓN y su dispositivo comenzará a trabajar con el nivel de energía predeterminado "2000" (w) que se muestra en la pantalla.



Si no hay utensilios de cocina inadecuados o no hay utensilios de cocina, el aparato se mantendrá constantemente antes de apagarse. El aparato funcionará ya sea funcionando a un nivel de energía o a una temperatura. Cuando se ejecuta a una temperatura fija, la potencia de la sartén se reducirá a medida que la sartén se calienta.

5. Presione la tecla FUNCIÓN para alternar entre las funciones de Potencia y Temperatura.
6. Presione la tecla Aumentar o la tecla Disminuir para cambiar el nivel de cada función.

Función	Nivel	Incrementos	Por defecto
Potencia	100w - 3000w	100w/200w /300w	2000w
Temperatura	60°C - 240°C	20°C	100°C

7. Para apagar el aparato, simplemente presione la tecla Encender/Apagar.

- Para bloquear el panel de control, presione la tecla de bloqueo una vez. Para Desbloquear, mantenga presionada la tecla de Bloqueo.
- Dispositivo tiene una función de protección contra el sobrecalentamiento. Si la bandeja se calienta demasiado, el dispositivo se apagará, sonará un zumbador y la pantalla mostrará "E2". Si esto ocurriera, permita que el dispositivo se enfríe antes de reiniciar.
- Nota: El ventilador seguirá funcionando mientras la temperatura de la superficie del cristal sea superior a 80°C.

Usando el temporizador

- Cuando esté en el modo de Power o Temperatura, presione la tecla TEMPORIZADOR para Ingresar/Ver el temporizador.
- Presione la tecla Aumentar o Disminuir para cambiar el temporizador.

Función	Nivel	Incrementos	Por defecto
Temporizador	0 - 180min.	5min.	0min.

- Cuando el tiempo establecido expire, el aparato se apagará automáticamente.
- Función de apagado automático: El aparato se apagará automáticamente cuando permanezca inactivo durante aproximadamente 2 horas (si el temporizador no está ajustado por encima de 120 minutos).

Limpieza, cuidados y mantenimiento

Desconecte la alimentación y deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

- Utilice agua caliente con jabón y un trapo húmedo para limpiar el aparato.
- NO utilice limpiadores o esponjas abrasivos.
- Séquelo bien después de limpiarlo.

Resolución de problemas

Un técnico calificado debe realizar las reparaciones si es necesario.

Fallo	Causa probable	Acción
El aparato no funciona	El aparato no está conectado	Compruebe que el aparato esté enchufado correctamente y conectado
	El enchufe y el cable están dañados	Reemplace el enchufe o el cable
	Fallo de la fuente de alimentación de red	Compruebe la red eléctrica
	Utensilio inadecuado	Use un utensilio de cocina adecuado
La pantalla muestra "E0"	Utensilio inadecuado / no hay utensilio	Use un utensilio de cocina adecuado
La pantalla muestra "E1"	El aparato se ha sobrecalentado	Compruebe si las ranuras de ventilación están obstruidas. Deje que se enfríe antes de volver a usarlo
La pantalla muestra "E2"	La temperatura del utensilio es demasiado alta (el utensilio está vacío o no es adecuado)	Retire el utensilio. Deje que se enfríe antes de volver a usarlo
La pantalla muestra "E3"	El voltaje de entrada es demasiado Alto/Bajo	Asegúrese de que la fuente de alimentación principal sea adecuada para el aparato

Especificaciones técnicas

Nota: Debido a nuestro proceso de mejora continua, las especificaciones del producto están sujetas a cambios sin previo aviso.

Modelo	Voltaje	Potencia (máx.)	Corriente	Rango de potencia (para ambas zonas)	Rango de temperatura	Dimensiones (a x x x f) mm	Peso
DF825	220-240V 50Hz	3000W	13A	100-3000W	60-240°C	84 x 338 x 418	6,6kg

Cableado Eléctrico

El enchufe tiene que conectarse a una toma eléctrica adecuada.

Este aparato está conectado de la forma siguiente:

- Cable cargado (de color marrón) al terminal marcado como L
- Cable neutro (de color azul) al terminal marcado como N
- Cable de tierra (de color verde / amarillo) al terminal marcado como E

Este aparato debe conectarse a una toma de tierra.



Si tiene alguna duda, consulte a un electricista cualificado.

Los puntos de aislamiento eléctrico deben mantenerse libres de cualquier obstrucción. En caso de precisarse una desconexión de emergencia, deben estar disponibles de forma inmediata.

Cumplimiento

El logotipo WEEE en este producto o su documentación indica que no debe eliminarse como un residuo doméstico. Para ayudar a prevenir posibles daños a la salud humana y/ o el medio ambiente, el producto debe eliminarse en un proceso de reciclaje aprobado y medioambientalmente seguro. Para obtener más información sobre cómo eliminar correctamente este producto, póngase en contacto con el proveedor del mismo o la autoridad local responsable de la eliminación de residuos en su zona.



Las piezas Buffalo han pasado estrictas pruebas de productos para cumplir las especificaciones y normas reguladoras establecidas por las autoridades internacionales, independientes y federales.

Los productos Buffalo han sido autorizados para llevar el símbolo siguiente:



Reservados todos los derechos. Puede estar prohibida la reproducción o transmisión en cualquier forma o por cualquier medio electrónico, mecánico, de fotocopiado, registro o de otro tipo, de cualquier parte de estas instrucciones sin la autorización previa y por escrito de Buffalo.

Se ha hecho todo lo posible para garantizar que todos los datos son correctos en el momento de su publicación; sin embargo, Buffalo se reserva el derecho a modificar las especificaciones sin que medie notificación previa.

DECLARATION OF CONFORMITY

- Conformiteitsverklaring • Déclaration de conformité • Konformitätserklärung • Dichiarazione di conformità •
• Declaración de conformidad

Equipment Type • Uitrustingstype • Type d'équipement • Gerätetyp • Tipo di apparecchiatura • Tipo de equipo		Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo
Touch Control Single Induction Hob - 3kW		DF825 (-E)
Application of Territory Legislation & Council Directives(s) Toepassing van Europese Richtlijn(en) • Application de la/des directive(s) du Conseil • Anwendbare EU-Richtlinie(n) • Applicazione delle Direttive • Aplicación de la(s) directiva(s) del consejo	Low Voltage Directive (LVD) - 2014/35/EU Electrical Equipment (Safety) Regulations 2016 EN 60335-1:2012 +A11:2014 +A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 +A15:2021 EN 60335-2-36:2002 +A1:2004 +A2:2008 +A11:2012 EN62233:2008 Electro-Magnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EU - recast of 2004/108/EC Electromagnetic Compatibility Regulations 2016 (S.I. 2016/1091) EN 55014-1: 2017 EN 55014-2: 2015 EN IEC 61000-3-2: 2019 EN 61000-3-3: 2013+A1: 2019 Restriction of Hazardous Substances Directive (RoHS) 2015/863 amending Annex II to Directive 2011/65/EU Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment Regulations 2012 (S.I. 2012/3032)	
Manufacturer Name • Naam fabrikant • Nom du fabricant • Name des Herstellers • Nome del fabbricante • Nombre del fabricante		Buffalo

I, the undersigned, hereby declare that the equipment specified above conforms to the above Territory Legislation, Directive(s) and Standard(s).

Ik, de ondergetekende, verklaar hierbij dat de hierboven gespecificeerde uitrusting goedgekeurd is volgens de bovenstaande Richtlijn(en) en Standaard(en).

Je soussigné, confirme la conformité de l'équipement cité dans la présente à la / aux Directive(s) et Norme(s) ci-dessus

Ich, der/die Unterzeichnende, erkläre hiermit, dass das oben angegebene Gerät der/den oben angeführten Richtlinie(n) und Norm(en) entspricht.

Il sottoscritto dichiara che l'apparecchiatura di sopra specificata è conforme alle Direttive e agli Standard sopra riportati.

El abajo firmante declara por la presente que el equipo arriba especificado está en conformidad con la(s) directiva(s) y estándar(es) arriba mencionadas.

Date • Data • Date • Datum • Data •
Fecha
Signature • Handtekening •
Signature • Unterschrift Firma •
Firma

Full Name • Volledige naam • Nom
et prénom • Vollständiger Name •
Nome completo • Nombre completo
Position • Functie • Fonction •
Position • Qualifica • Posición

Manufacturer Address • Adres
fabrikant • Adresse du fabricant •
Adresse des Herstellers • Indirizzo
del fabbricante • Dirección del
fabricante

03th Jan 2025

DocuSigned by:

Ashley Hooper

AB6DB7856FFB441...

Ashley Hooper

Group Head of Product Quality &
Compliance

Fourth Way,
Avonmouth,
Bristol,
BS11 8TB
United Kingdom

DocuSigned by:

Eoghan Donnellan

D352874F7FAB480...

Eoghan Donnellan

Commercial Manager/ Importer

Unit 9003,
Blarney Business Park,
Blarney,
Co. Cork
Ireland





UK	0117 3075655	service@technical-sales.co.uk
Eire	021 4946777	Sales@nisbets.ie
NL	040 2628080	service@nisbets.nl
FR	01 60342880	sav@nisbets.fr
BE-NL	0800 29129	service@nisbets.be
BE-FR	0800 29229	service@nisbets.be
DE	0800 1860806	service@nisbets.de
ES	901 100133	
AU	1300 225 960	
NZ	0800 222 700	



<http://www.buffalo-appliances.com/> 

DF825_ML_A5_v4_2025/08/13