600 Sereis Induction Hob

Instruction manual



Caution: Read the instructions before using the appliance.

EN **600 Series Induction Hob** 2
Instruction manual

NL **600 Serie Inductiekookplaat** 8
Gebruikshandleiding

FR **Série 600 Table de cuisson à induction** 14
Mode d'emploi

DE **Induktionskochfeld Serie 600** 20
Bedienungsanleitung

IT **Piano cottura a induzione serie 600** 26
Manuale di istruzioni

ES **Placa de inducción Serie 600** 32
Manual de instrucciones

Model • Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo:
FU218 / FU219

EN

Safety Instructions

Please take a few moments to carefully read through this manual. Correct maintenance and operation of this machine will provide the best possible performance from your Buffalo product.

- 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
- Not suitable for outdoor use.
- **Caution: Hot surfaces!**



- DO NOT immerse the appliance in water.
- DO NOT clean with jet/pressure washers.
- 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, aluminium foil and plastic vessels on the glass surface during operation.
- DO NOT place metal objects such as knives, forks, and spoons on the surface as they may become hot during use.
- Only use the vessels of the type and size recommended.
- Do not use the glass surface for storage purpose.
-  non-ionizing electromagnetic radiation.
- Do not place the appliance near objects that may be affected by a magnetic field such as TVs, radios, bank cards, etc.

FU218-FU219_ML_A5_v1_20231102.indb 2 2023/11/2 10:48

- People with a pacemaker fitted should not use the appliance and keep a minimum of 60cm from the appliance during operation.
- Keep all ventilation openings in the appliance clear of obstruction.
- Always switch off and disconnect the power supply to the appliance when not in use.
- Not suitable for outdoor use.
- **WARNING:** If the glass surface is cracked, immediately 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- BUFFALO recommend 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.
- BUFFALO recommend that this product is connected to a circuit protected by an appropriate RCD (Residual Current Device).

FU218-FU219_ML_A5_v1_20231102.indb 3 2023/11/2 10:48

EN

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.

This appliance is intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc. but not for continuous mass production of 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.

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: 12cm - 20cm



Unsuitable cookware includes:

- Cookware with a diameter less than 12cm
- 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)



Pack Contents

The following is included:

- 600 Series Induction Hob
- Instruction manual

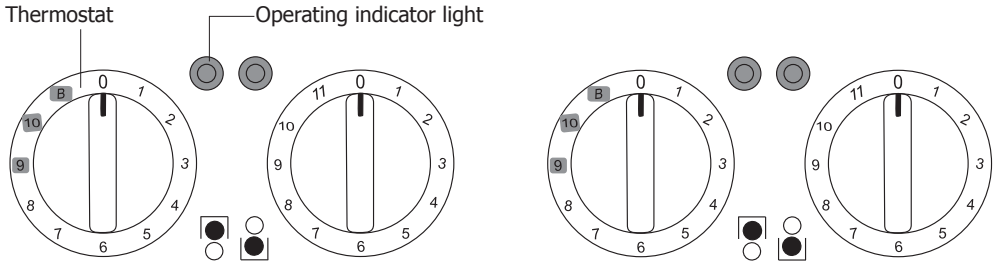
Buffalo prides itself on quality and service, ensuring that at the time of unpacking the contents are supplied fully functional and free of damage.
Should you find any damage as a result of transit, please contact your Buffalo dealer immediately.

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.

FU218-FU219_ML_A5_v1_20231102.indb 4 2023/11/2 10:48

Control panel (Model shown: FU219)



- Before using the appliance, ensure all thermostats are at the "0" position.
- During operation, take care of your rings, watches and similar objects as they may become hot.

Operation

1. Place suitable cookware on to the centre of the desired cooking zone.
2. Switch the appliance on at the power supply.
3. Set the thermostat to desired power setting. The appliance will start to work and the operating indicator light will light up Green.

Rear hobs:											
Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	B
Power (W)	300	450	600	750	900	1050	1350	1650	1900	2000	3000

Front hobs:											
Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Power (W)	300	450	600	750	900	1050	1200	1350	1500	1650	1800

Please note, when both the rear and front zones are switched on and total power is up to 3000W; the rear zone will draw the correct power required and any remaining power will be sent to the weaker front zone.

4. To turn appliance off, just set the thermostat to "0".

Boost function

For faster cooking, set the thermostat to "B". The rear zones will work at 3000W while front zones will stop working automatically.

Operating indicator light mode

When power level "1-11/B" is set and a pan is detected	☞	Lighting up Green
When power level "1-11/B" is set but no pan is detected	☞	Flashing red for up to 60 seconds, during which if a pan is replaced, the appliance will stay On. Otherwise, it will switch off. To re-use the appliance, turn the thermostat to "0" then set the desired power level.
When power level 0 is set	☞	No light on

FU218-FU219_ML_A5_v1_20231102.indb 5 2023/11/2 10:48

Auto shut-off function
The appliance will shut off automatically when left idle for about 4 hours.

Overheat protection function
If the pan becomes too hot the appliance will switch off and a buzzer will sound. Should this happen, allow the appliance to cool before restarting.

Cleaning, Care & Maintenance
- Turn the appliance off and disconnect from the power supply.
- Allow the appliance to cool before cleaning and maintenance.
- Use warm, soapy water and a damp cloth to clean the appliance.
- DO NOT use abrasive cleaners or pads.
- Dry thoroughly after cleaning.
- For optimal product performance, it is recommended to regularly apply some vegetable oil to the cooking surface.

Cleaning the air filters
- There are removable air filters on the bottom of the appliance. Pull them out and clean with a vacuum cleaner. Put back afterwards.
- Replace with new filters if necessary.

Troubleshooting
A qualified technician should 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 fuse
	Mains power supply fault	Check mains power supply
	Unsuitable cookware	Replace with suitable cookware
Indicator light keeps flashing Red for 1 second then going out	Unsuitable cookware / no cookware	Replace with suitable cookware
Indicator light keeps flashing Red for 2 seconds then going out	Appliance has overheated	Check ventilation slots for blockage. Allow to cool before attempting to use again
Indicator light keeps flashing Red for 3 seconds then going out	Temperature sensor is damaged	Replace temperature sensor
Indicator light keeps flashing Red for 4 seconds then going out	Input voltage is too high/ low	Make sure the mains power supply is suitable for the appliance

FU218-FU219_ML_A5_v1_20231102.indb 6 2023/11/2 10:48

Technical Specifications

Note: Due to our continuing program of research and development, the specifications herein may be subject to change without notice.

Model	Voltage	Power (Max.)	Power range	Operation frequency	Dimensions h x w x d (mm)	Weight
FU218	220-240V~ 50-60Hz	3000W	Rear hobs: 300-3000W Front hobs: 300-1800W	18-34 kHz	273 x 400 x 600	14.15 kg
FU219		Left hobs: 3000W Right hobs: 3000W		18-34 kHz	273 x 600 x 600	22.02 kg

Electrical Wiring

Warning: Dual supply (for FU219 only)

This equipment is fed from multiple sources. Isolate both supplies before carrying out work.

The plugs are to be connected to suitable mains sockets.

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.

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

Buffalo 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.

FU218-FU219_ML_A5_v1_20231102.indb 7 2023/11/2 10:48

Veiligheidsinstructies

Neem de tijd en lees deze handleiding aandachtig door. Een correct gebruik en onderhoud van deze machine waarborgt de beste prestaties voor uw Buffalo-product.

- Plaats het product op een vlakke en stabiele ondergrond.
- De installatie en eventuele reparaties dienen door een servicetechnicus/vaktechnicus te worden uitgevoerd. Verwijder geen enkel onderdeel op dit product.
- Raadpleeg de lokale en nationale normen om te voldoen aan het volgende:
  - Wetgeving van gezondheid en veiligheid op de werkplaats
  - BS EN-praktijkcodes
  - Brandpreventie
  - IEE bekabelingsnormen
  - Bouwverordeningen
- Niet geschikt voor gebruik buitenshuis.
- **Opgelet: Hete oppervlaktes!**



- Dompel het apparaat NIET onder in water.
- Maak het NIET schoon met hogedrukreinigers.
- Laat het apparaat tijdens gebruik NIET onbeheerd achter.
- Verplaats het apparaat NIET tijdens het koken of wanneer er hete pannen op staan geplaatst.
- Plaats GEEN lege pannen op het apparaat.
- Plaats tijdens het gebruik GEEN magnetische voorwerpen, aluminiumfolie of plastic containers op het glazen oppervlak.
- Plaats GEEN metalen voorwerpen zoals messen, vorken en lepels op het oppervlak, aangezien deze heet kunnen worden tijdens gebruik.
- Gebruik uitsluitend containers van het aanbevolen type en formaat.
- Gebruik het glazen oppervlak niet als opbergruimte.
-  niet-ioniserende elektromagnetische straling.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van voorwerpen die kunnen worden verstoord door een magnetisch veld, zoals tv's, radio's, bankkaarten, enz.

FU218-FU219_ML_A5_v1_20231102.indb 8 2023/11/2 10:48

- Personen met een pacemaker mogen het apparaat niet gebruiken en moeten tijdens het gebruik minimaal 60 cm van het apparaat vandaan blijven.
- Houd alle ventilatieopeningen in het apparaat vrij van obstructies.
- Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer niet in gebruik.
- Niet geschikt voor gebruik buitenshuis.
- **WAARSCHUWING:** Als het glazen oppervlak is gebarsten, koppel het apparaat dan onmiddellijk los van de stroomvoorziening en raadpleeg uw Buffalo-vertegenwoordiger of een aanbevolen gekwalificeerde technicus.
- Laat verpakkingsmateriaal niet binnen handbereik van kinderen. Dank verpakkingsmateriaal af in overeenstemming met de regelgeving van de plaatselijke autoriteiten.
- Indien de stroomkabel beschadigd is geraakt, dient men deze door een Buffalo-technicus of een aanbevolen vaktechnicus te laten vervangen om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met lichamelijke, zintuiglijke of mentale beperkingen of met gebrek aan kennis en ervaring, tenzij zij hierin worden begeleid of zijn opgeleid in het gebruik van het apparaat door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Houd kinderen onder toezicht zodat zij het apparaat niet als speelgoed gebruiken.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Buffalo beveelt aan dat dit apparaat periodiek (minstens jaarlijks) door een bevoegd persoon wordt getest. Testen moeten omvatten, maar zijn niet beperkt tot: Visuele inspectie, polariteittest, continuïteit van aarding, continuïteit van isolatie en functionele test.

FU218-FU219_ML_A5_v1_20231102.indb 9 2023/11/2 10:48

Inductiekoken

Inductiekoken is een uiterst efficiënte manier van koken, omdat het warmteverlies tussen de pan en de atmosfeer met maar liefst 40% lager is. Dit maakt het extreem energiezuinig en biedt ook onmiddellijke opwarming, in tegenstelling tot traditionele verwarmingsmethoden die tijd nodig hebben om eerst op temperatuur te komen.

De inductiekookplaat werkt door een magnetisch veld te creëren in geschikte pannen, waardoor er onmiddellijk hitte wordt opgebouwd om het voedsel te koken.

Het apparaat is bedoeld om te worden gebruikt voor commerciële toepassingen, bijvoorbeeld in keukens of restaurants, kantines, ziekenhuizen en in commerciële ondernemingen zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar niet voor continue productie van voedsel.

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.

Pannen

Geschikte pannen omvatten:
- Alle magnetische pannen zoals Vogue Stainless Steel- Triwall-pannen.
- Pannen van zacht of blank staal (zwart ijzer)
- Geëmailleerde/niet-geëmailleerde gietijzeren en ijzeren pannen
- Diameter van pannen: 12 - 20 cm



Ongeschikte pannen omvatten:
- Pannen met een diameter van minder dan 12cm
- Keramische of glazen pannen
- Roestvrij staal zonder of met slechts zwak magnetisme, pannen van aluminium, brons of koper, tenzij gemarkeerd als geschikt voor inductiekoken
- Pannen met pootjes
- Pannen met een afgeronde bodem (zoals een wok)



Verpakkingsinhoud

Het volgende is inbegrepen:
- 600 Serie Inductiekookplaat
- Gebruikshandleiding

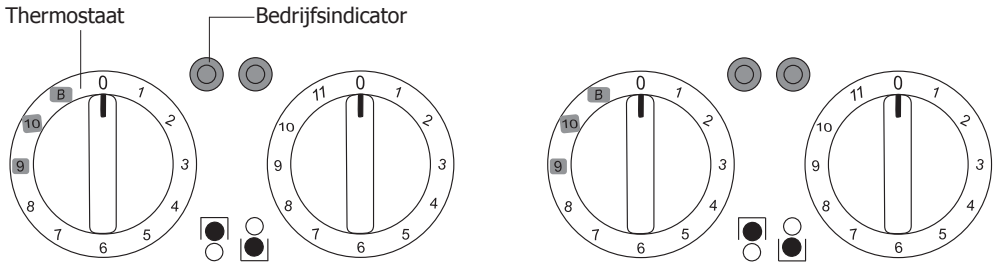
Buffalo is trots op kwaliteit en service en zorgt ervoor dat op het moment van uitpakken de inhoud volledig functioneel en vrij van schade wordt geleverd.
Mocht uw product tijdens transport zijn beschadigd, neem dan onmiddellijk contact op met uw Buffalo-dealer.

Installatie

Plaats het apparaat op een hittebestendig oppervlak. Plaats het niet op of in de buurt van licht ontvlambare materialen. Behoud een afstand van 20 cm (7 inch) tussen het apparaat en wanden of andere voorwerpen voor voldoende ventilatie.

FU218-FU219_ML_A5_v1_20231102.indb 10 2023/11/2 10:48

Bedieningspaneel (Getoond model: FU219)



- Zorg ervoor dat alle thermostaten op de stand "0" staan voordat u het apparaat gebruikt.
- Houd tijdens het gebruik rekening met uw ringen, horloges en soortgelijke voorwerpen, aangezien deze heet kunnen worden.

Bediening

1. Plaats een geschikte pan in het midden van de gewenste kookzone.
2. Schakel het apparaat in bij de stroomvoorziening.
3. Stel de thermostaat in op de gewenste vermogensstand. Het apparaat begint te werken en de bedrijfsindicator zal groen oplichten.

Achterste kookzones:											
Niveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	B
Vermogen (W)	300	450	600	750	900	1050	1350	1650	1900	2000	3000

Voorste kookzones:											
Niveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Vermogen (W)	300	450	600	750	900	1050	1200	1350	1500	1650	1800

Let op, als zowel de achterste als de voorste zone zijn ingeschakeld en het totale vermogen is 3000W; zal de achterste zone het juiste benodigde vermogen opnemen en zal het resterende vermogen naar de zwakkere voorste zone worden gestuurd.

4. Om het apparaat uit te schakelen, stelt u de thermostaat gewoon in op "0".

Boostfunctie

Zet de thermostaat op “B” om sneller te koken. De achterste zones werken op 3000W terwijl de voorste zones automatisch stoppen met werken.

Modi van de bedrijfsindicator

Wanneer vermogensniveau "1-11/B" is ingesteld en er wordt een pan gedetecteerd	☞	Groen branden
Wanneer vermogensniveau "1-11/B" is ingesteld, maar er wordt geen pan gedetecteerd	☞	Rood knipperen gedurende tot 60 seconden, waarbij het apparaat ingeschakeld blijft als er binnen die tijd een pan wordt geplaatst. Zo niet, schakelt het uit. Om het apparaat weer te gebruiken, draait u de thermostaat naar "0" en vervolgens naar het gewenste vermogensniveau
Wanneer vermogensniveau 0 is ingesteld	☞	Geen licht

FU218-FU219_ML_A5_v1_20231102.indb 11 2023/11/2 10:48

Automatische uitschakelfunctie
Het apparaat schakelt automatisch uit wanneer deze gedurende ongeveer 4 uur inactief blijft.

Oververhittingsbeveiliging
Als de pan te heet wordt, schakelt het apparaat uit en klinkt er een zoemer. Laat het apparaat in dat geval afkoelen voordat u deze opnieuw start.

Reiniging, zorg & onderhoud
- Schakel het apparaat uit en koppel deze los van de stroomvoorziening. Laat het apparaat afkoelen voorafgaand aan reiniging en onderhoud.
- Gebruik warm zeepwater en een vochtige doek om het apparaat te reinigen.
- GEBRUIK GEEN schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes.
- Droog het apparaat grondig na het schoonmaken.
- Voor optimale productprestaties wordt het aangeraden om regelmatig wat plantaardige olie op het kookoppervlak aan te brengen.

De luchtfilters reinigen
- Er zitten uitneembare luchtfilters op de onderkant van het apparaat. Trek deze eruit en maak ze schoon met een stofzuiger. Plaats ze vervolgens weer terug.
- Vervang door nieuwe filters indien nodig.

Probleemoplossing
Eventuele reparaties moeten door een bevoegde technicus worden uitgevoerd.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De eenheid 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
	Ongeschikte pan	Vervang door een geschikte pan
Indicatielampje blijft rood knipperen gedurende 1 seconde en gaat dan uit	Ongeschikte pan / geen pan	Vervang door een geschikte pan
Indicatielampje blijft rood knipperen gedurende 2 seconden en gaat dan uit	Apparaat is oververhit	Controleer de ventilatieopeningen op blokkering. Laat afkoelen voordat u het opnieuw probeert te gebruiken.
Indicatielampje blijft rood knipperen gedurende 3 seconden en gaat dan uit	De temperatuursensor is beschadigd	Vervang de temperatuursensor
Indicatielampje blijft rood knipperen gedurende 4 seconden en gaat dan uit	Te hoge/lage ingangsspanning	Controleer of de netvoeding geschikt is voor het apparaat.

FU218-FU219_ML_A5_v1_20231102.indb 12 2023/11/2 10:48

Technische specificaties

Opmerking: Als gevolg van ons voortdurende programma van onderzoek en ontwikkeling, kunnen de specificaties hierin zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

<table>
<tr><th>Model</th><th>Spanning</th><th>Vermogen (max.)</th><th>Vermogensbereik</th><th>Werkfrequentie</th><th>Afmetingen h x b x d (mm)</th><th>Gewicht</th></tr>
<tr><td>FU218</td><td rowspan="3">220-240V~ 50-60Hz</td><td>3000 W</td><td rowspan="2">Achterste kookplaten : 300-3000 W

Voorste kookplaten: 300-1800 W</td><td>18-34 kHz</td><td>273 x 400 x 600</td><td>14,15 kg</td></tr>
<tr><td>FU219</td><td>Linker kookzones: 3000 W</td><td rowspan="2">18-34 kHz</td><td rowspan="2">273 x 600 x 600</td><td rowspan="2">22,02 kg</td></tr>
<tr><td></td><td>Rechter kookzones: 3000 W</td><td></td></tr>
</table>

Elektrische bedrading



Waarschuwing: Dubbele voeding (Alleen voor FU219)

Deze apparatuur wordt van stroom voorzien door meerdere bronnen. Isoleer beide stroomvoorzieningen voordat u te werk gaat.

De stekkers moeten worden aangesloten op geschikte stopcontacten.
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 in de bijbehorende documentatie geeft aan dat het product niet onder huisvuil valt en als zodanig ook niet 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. Raadpleeg uw productleverancier of uw plaatselijk afvalverwerkingsbedrijf voor meer informatie over de juiste afvalverwerking 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.

Producten van Buffalo zijn goedgekeurd om het volgende symbool te dragen:



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, desondanks, behoudt Buffalo het recht voor om specificaties zonder aankondiging te wijzigen.

Consignes de sécurité

Nous vous invitons à consacrer quelques instants à lire attentivement de ce mode d'emploi. L'entretien et l'utilisation appropriés de cette machine vous permettront de tirer le meilleur de votre produit Buffalo.

- 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 élément de ce produit.
- Consultez les normes locales et nationales pour vous conformer à ce qui suit :
  - 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
- Il ne convient pas à une utilisation en extérieur.
- **Attention : Surfaces chaudes !**



- NE plongez PAS l'appareil dans l'eau.
- NE nettoyez PAS avec des nettoyeurs à jet ou à pression.
- NE laissez PAS l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Ne déplacez PAS l'appareil pendant la cuisson ou lorsque des ustensiles de cuisine chauds sont posés dessus.
- Ne placez PAS d'ustensiles de cuisine vides sur l'appareil.
- Ne placez PAS d'objets magnétiques, de feuilles d'aluminium ou de récipients en plastique sur la surface en verre de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- NE placez PAS d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes et des cuillères sur la surface, car ils peuvent chauffer pendant l'utilisation.
- Utilisez uniquement le type et la taille des récipients recommandés.
- N'utilisez pas la surface en verre pour le rangement.
-  rayonnement électromagnétique non ionisant.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'objets susceptibles d'être affectés par un champ magnétique, tels que des téléviseurs, des radios, des cartes bancaires, etc.

FU218-FU219_ML_A5_v1_20231102.indb 14 2023/11/2 10:48

- Les personnes équipées d'un stimulateur cardiaque ne doivent pas utiliser l'appareil et doivent se tenir à une distance minimale de 60 cm de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Assurez-vous que les ouvertures de ventilation de l'appareil ne sont pas obstruées.
- Éteignez et débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Il ne convient pas à une utilisation en extérieur.
- **AVERTISSEMENT :** Si la surface du verre est fissurée, débranchez immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique et consultez votre agent Buffalo ou un technicien qualifié recommandé.
- Gardez les emballages hors de portée des enfants. Débarrassez-vous des emballages conformément aux réglementations 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.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner au moyen d'un programmateur externe ou d'un système distinct de télécommande.
- Buffalo recommande de faire tester régulièrement cet appareil (une fois par an au minimum) par une personne compétente. Les tests doivent inclure, sans s'y limiter, les éléments suivants : inspection visuelle, test de polarité, continuité de la terre, continuité de l'isolation et test fonctionnel.

FU218-FU219_ML_A5_v1_20231102.indb 15 2023/11/2 10:48

Cuisson par induction

La cuisson par induction est une méthode de cuisson très efficace, car elle réduit la perte de chaleur entre la casserole et l'atmosphère de 40 %. Elle est donc extrêmement économe en énergie et permet une montée en température immédiate, contrairement aux méthodes de chauffage traditionnelles qui nécessitent un certain temps pour atteindre la température souhaitée.

La cuisinière à induction fonctionne en créant un champ magnétique à l'intérieur de l'ustensile de cuisine approprié, ce qui provoque une accumulation instantanée de chaleur qui permet de cuire les aliments.

Cet appareil est destiné à des applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux et entreprises commerciales telles que boulangeries, boucheries, etc. et non pour la production de masse continue d'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.

Ustensiles de cuisine

Les ustensiles de cuisine appropriés sont les suivants :

- 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 cuisine : 12 cm - 20 cm



Les ustensiles de cuisine non appropriés sont les suivants :

- Ustensiles de cuisine d'un diamètre inférieur à 12 cm
- Les ustensiles de cuisine en céramique ou en verre
- Les ustensiles de cuisine en acier inoxydable à magnétisme faible ou nul, en aluminium, en bronze ou en cuivre, excepté s'ils sont marqués comme adaptés à la cuisson par induction
- Les ustensiles de cuisine dotés de pieds
- Les ustensiles de cuisine à fond arrondi (par ex. la sauteuse)



Contenu de l'emballage

Les éléments suivants sont inclus :

- Série 600 Table de cuisson à induction
- Mode d'emploi

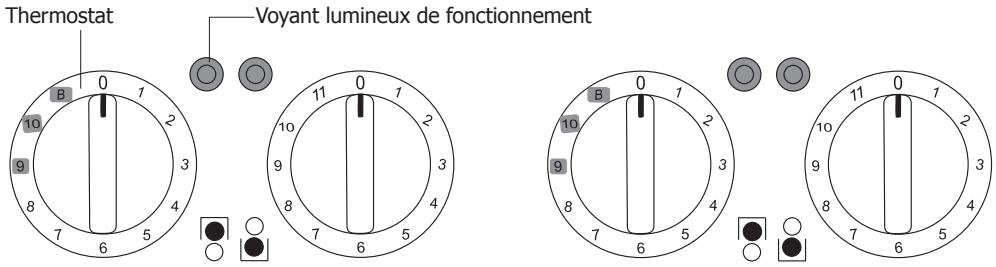
Buffalo attache une grande importance à la qualité et au service et veille à fournir des produits en parfait état opérationnel, parfaitement intacts au moment de l'emballage.
Nous vous prions de contacter votre revendeur Buffalo immédiatement si vous constatez un dommage quelconque survenu pendant le transport du produit.

Installation

Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur. Évitez de placer l'appareil sur ou à proximité de matériaux facilement inflammables. Maintenez une distance de 20 cm entre l'appareil et les murs ou autres objets pour assurer la ventilation.

FU218-FU219_ML_A5_v1_20231102.indb 16 2023/11/2 10:48

Panneau de contrôle (Modèle illustré : FU219)



- Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que tous les thermostats sont sur la position « 0 ».
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, prenez garde à vos bagues, montres et autres objets similaires, car ils pourraient chauffer.

Fonctionnement

1. Placez les ustensiles de cuisine appropriés au centre de la zone de cuisson souhaitée.
2. Mettez l'appareil sous tension.
3. Réglez le thermostat sur la puissance souhaitée. L'appareil commence à fonctionner et le voyant lumineux de fonctionnement s'allume en vert.

Plaques de cuisson arrière :											
Niveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	B
Puissance (W)	300	450	600	750	900	1050	1350	1650	1900	2000	3000

Plaques de cuisson avant :											
Niveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Puissance (W)	300	450	600	750	900	1050	1200	1350	1500	1650	1800

Veuillez noter que lorsque les zones arrière et avant sont allumées et que la puissance totale atteint 3 000 W, la zone arrière tire la puissance nécessaire et la puissance restante est envoyée à la zone avant, plus faible.

4. Pour éteindre l'appareil, il suffit de régler le thermostat sur « 0 ».

Fonction d'amplification

Pour une cuisson plus rapide, réglez le thermostat sur «B». Les zones arrière fonctionneront à 3000 W tandis que les zones avant s'arrêteront automatiquement.

Mode de fonctionnement du voyant lumineux

Lorsque le niveau de puissance « 1-11/B » est réglé et qu'une casserole est détectée	☞	Voyant vert
Lorsque le niveau de puissance « 1-11/B » est réglé, mais qu'aucune casserole n'est détectée	☞	Le voyant rouge clignote jusqu'à 60 secondes, pendant lesquelles l'appareil reste allumé si une casserole est remplacée. Sinon, il s'éteint. Pour réutiliser l'appareil, mettez le thermostat sur « 0 » puis réglez le niveau de puissance souhaité.
Lorsque le niveau de puissance 0 est réglé	☞	Voyant éteint

FU218-FU219_ML_A5_v1_20231102.indb 17 2023/11/2 10:48

Fonction d'arrêt automatique
L'appareil s'éteint automatiquement lorsqu'il reste inactif pendant environ 4 heures.

Fonction de protection contre la surchauffe
Si la casserole devient trop chaude, l'appareil s'éteint et un signal sonore retentit. Si cela se produit, laissez l'appareil refroidir avant de le remettre en marche.

Nettoyage, entretien et maintenance
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer et de le soumettre à des opérations d'entretien.
- Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon humide pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez PAS de nettoyants ou de tampons abrasifs.
- Séchez soigneusement après le nettoyage.
- Il est recommandé d'appliquer régulièrement de l'huile végétale sur la surface de cuisson afin de garantir un fonctionnement optimal du produit.

Nettoyage des filtres à air
- La partie inférieure de l'appareil comporte filtres à air amovibles. Retirez-les et nettoyez-les à l'aide d'un aspirateur. Remettez-les ensuite en place.
- En cas de besoin, remplacez les filtres par de nouveaux.

Dépannage
Un technicien qualifié doit effectuer les réparations si nécessaire.

Dysfonctionnement	Cause probable	Intervention
L'appareil ne fonctionne pas	Le congélateur n'est pas allumé	Vérifier que l'appareil est bien branché et allumé
	La fiche ou le câble est endommagé	Remplacez la fiche ou le câble
	Dysfonctionnement de l'alimentation secteur	Vérifier l'alimentation secteur
	Ustensiles de cuisine inadaptés	Remplacer par des ustensiles de cuisine appropriés
Le voyant clignote en rouge pendant 1 seconde puis s'éteint	Ustensiles de cuisine inadaptés / pas d'ustensiles de cuisine	Remplacer par des ustensiles de cuisine appropriés
Le voyant clignote en rouge pendant 2 secondes, puis s'éteint	L'appareil a surchauffé	Vérifier que les ouvertures d'aération ne sont pas obstruées. Laissez l'appareil refroidir avant de l'utiliser à nouveau.
Le voyant clignote en rouge pendant 3 secondes, puis s'éteint	Le capteur de température est endommagé	Remplacer la sonde de température
Le voyant clignote en rouge pendant 4 secondes, puis s'éteint	La tension d'entrée est trop élevée/faible	Assurez-vous que l'alimentation électrique est adaptée à l'appareil.

FU218-FU219_ML_A5_v1_20231102.indb 18 2023/11/2 10:48

Spécifications techniques

Remarque : en raison de notre programme continu de recherche et de développement, les spécifications du présent document peuvent être modifiées sans préavis.

Modèle	Tension	Puissance (max.)	Plage de puissance	Fréquence de fonctionnement	Dimensions h x l x p (mm)	Poids
FU218	220-240V~ 50-60Hz	3000 W	Plaques de cuisson arrière : 300-3000 W Plaques de cuisson avant : 300-1800 W	18-34 kHz	273 x 400 x 600	14,15 kg
FU219		Plaques de cuisson gauche : 3000 W Plaques de cuisson droit : 3000 W		18-34 kHz	273 x 600 x 600	22,02 kg

Raccordement électrique



Avertissement : Double alimentation (Pour FU219 uniquement)

Le présent appareil est alimenté par plusieurs sources.
Isolez les deux sources d'alimentation avant d'effectuer des travaux.

Les fiches doivent être branchées sur des prises de courant appropriées.
Cet appareil est câblé comme suit :

- 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 DEEE 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 l'environnement, 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, partielle ou intégrale, 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.

FU218-FU219_ML_A5_v1_20231102.indb 19 2023/11/2 10:48

Sicherheitshinweise

Bitte nehmen Sie sich einige Augenblicke Zeit und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Nur bei korrekter Wartung und vorschriftsgemäßem Betrieb kann Ihr Buffalo-Produkt optimale Leistung erzielen.

- Auf eine flache, stabile Fläche stellen.
- Alle erforderlichen Montage- und Reparaturarbeiten sollten von Wartungspersonal oder einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Entfernen Sie keine Komponenten von diesem Gerät.
- Für folgende Normen und Vorschriften sind die lokalen und nationalen Normen heranzuziehen:
  - Arbeitsschutzvorschriften
  - BS EN Verhaltenspraktiken
  - Brandschutzvorschriften
  - IEE-Anschlussvorschriften
  - Bauvorschriften
- Nicht geeignet zur Verwendung im Außenbereich.
- **Achtung: Heiße Oberflächen!**



- Gerät NICHT in Wasser eintauchen.
- NICHT mit Wasserstrahl/Hochdruckreiniger reinigen.
- Gerät während des Betriebs NICHT unbeaufsichtigt lassen.
- Gerät NICHT bewegen, während es in Betrieb oder heißes Kochgeschirr darauf abgestellt ist.
- KEIN leeres Kochgeschirr auf das Gerät stellen.
- Im Betrieb KEINE magnetischen Gegenstände, Alufolie und Kunststoffbehälter auf die Glasfläche stellen.
- KEINE metallischen Gegenstände, wie Messer, Gabeln und Löffel, auf die Oberfläche legen, da diese im Betrieb heiß werden könnten.
- Verwenden Sie nur Geschirr der empfohlenen Art und Größe.
- Verwenden Sie die Glasfläche nicht als Ablage.
- Nicht-ionisierende elektromagnetische Strahlung .
- Platzieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gegenständen, die von einem Magnetfeld beeinflusst werden können, wie z. B. Fernsehgeräte, Radios, Bankkarten usw.

FU218-FU219_ML_A5_v1_20231102.indb 20 2023/11/2 10:48

- Menschen mit einem Schrittmacher sollten das Gerät nicht verwenden und während des Betriebs einen Mindestabstand von 60 cm zum Gerät einhalten.
- Halten Sie alle Belüftungsöffnungen des Geräts offen und frei von Hindernissen.
- Schalten Sie das Gerät bei längerer Nichtbenutzung immer aus und trennen Sie die Stromversorgung.
- Nicht geeignet zur Verwendung im Außenbereich.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasfläche beschädigt wird, trennen Sie umgehend die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihren Buffalo-Mitarbeiter oder einen empfohlenen qualifizierten Techniker.
- Halten Sie alle Verpackungsteile von Kindern fern. Entsorgen Sie die Verpackung gemäß den Vorschriften der örtlichen Behörden.
- Aus Sicherheitsgründen muss ein beschädigtes Stromkabel von einem Buffalo-Mitarbeiter oder empfohlenen qualifizierten Elektriker erneuert werden.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen ausgelegt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder in der Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb über einen externen Timer oder eine separate Fernbedienung vorgesehen.
- Buffalo empfiehlt, dass dieses Gerät regelmäßig (wenigstens jährlich) von einem Fachmann überprüft wird. Die Prüfung sollte unter anderem Folgendes beinhalten: Visuelle Inspektion, Polaritätstest, Erddurchgängigkeit, Isolierdurchgängigkeit und Funktionsprüfung.

FU218-FU219_ML_A5_v1_20231102.indb 21 2023/11/2 10:48

Induktionskochen

Induktionskochen ist eine sehr effiziente Methode der Zubereitung, da sie den Wärmeverlust zwischen Kochgeschirr und Luft um bis zu 40 % reduziert. Dies macht es extrem energieeffizient und ermöglicht eine sofortige Aufwärmung im Gegensatz zu herkömmlichen Heizmethoden, bei denen der Temperaturanstieg Zeit kostet.

Das Induktionskochfeld funktioniert durch die Erzeugung eines Magnetfeldes innerhalb geeigneten Kochgeschirrs, was wiederum sofort Hitze zur Zubereitung der Speisen produziert.

Dieses Gerät ist für kommerzielle Anwendungen, bspw. in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern sowie in kommerziellen Unternehmen wie Bäckereien, Metzgereien usw., ausgelegt, aber nicht für eine kontinuierliche Massenzubereitung von Speisen konzipiert.

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.

Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr beinhaltet:

- 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
- Kochgeschirrdurchmesser: 12 bis 20 cm



Ungeeignetes Kochgeschirr beinhaltet:

- Kochgeschirr mit einem Durchmesser von weniger als 12 cm
- Kochgeschirr aus Keramik oder Glas
- Kochgeschirr aus Edelstahl ohne/mit schwachem Magnetismus, Aluminium, Bronze oder Kupfer, sofern nicht als geeignet für Induktionskochfelder gekennzeichnet
- Kochgeschirr mit Füßen
- Kochgeschirr mit abgerundeter Unterseite (z. B. Wok)



Lieferumfang

Folgendes ist im Lieferumfang enthalten:

- Induktionskochfeld Serie 600
- Bedienungsanleitung

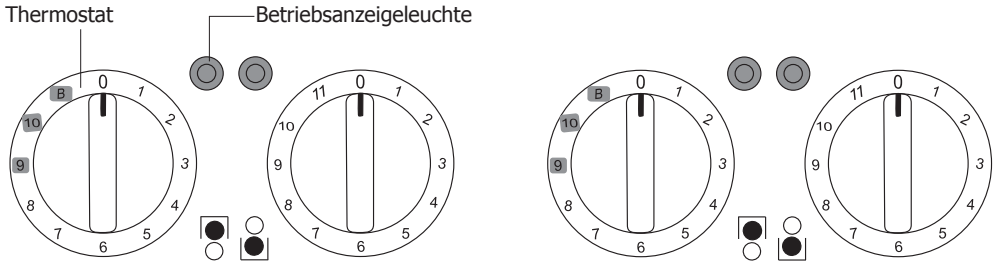
Buffalo ist stolz auf die hochwertige Qualität seiner Produkte und seinen erstklassigen Service. Wir stellen sicher, dass alle gelieferten Produkte zum Zeitpunkt der Verpackung voll funktionsfähig sind und sich in einwandfreiem Zustand befinden.
Sollten Sie Transportschäden feststellen, wenden Sie sich bitte unverzüglich an Ihren Buffalo-Händler.

Montage

Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie es nicht auf oder in die Nähe von leicht entflammbaren Materialien. Halten Sie einen Abstand von 20 cm zwischen dem Gerät und Wänden oder anderen Gegenständen ein, um die Belüftung zu gewährleisten.

FU218-FU219_ML_A5_v1_20231102.indb 22 2023/11/2 10:48

Bedienfeld (Abgebildetes Modell: FU219)



- Stellen Sie vor Verwendung des Gerätes sicher, dass alle Thermostate auf „0" eingestellt sind.
- Beachten Sie, dass Ringe, Uhren und dergleichen, die Sie am Körper tragen, im Betrieb heiß werden könnten.

Bedienung

1. Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr in die Mitte der gewünschten Kochzone.
2. Schalten Sie das Gerät ein.
3. Stellen Sie das Thermostat auf die gewünschte Leistungsstufe ein. Das Gerät nimmt den Betrieb auf und die Betriebsanzeigeleuchte leuchtet grün.

Hintere Kochfelder:											
Stufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	B
Leistung (W)	300	450	600	750	900	1050	1350	1650	1900	2000	3000

Vordere Kochfelder:											
Stufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Leistung (W)	300	450	600	750	900	1050	1200	1350	1500	1650	1800

Bitte beachten Sie: Wenn sowohl die hinteren als auch die vorderen Zonen eingeschaltet sind und die Gesamtleistung 3000 W beträgt, nimmt die hintere Zone die erforderliche Leistung auf und die verbleibende Leistung wird an die schwächere vordere Zone weitergeleitet

4. Stellen Sie das Thermostat zum Ausschalten des Gerätes einfach auf „0" ein.

Boost-Funktion

Für schnelleres Garen stellen Sie den Thermostat auf „B". Die hinteren Zonen arbeiten mit 3000 W, während die vorderen Zonen automatisch aufhören zu arbeiten.

Leuchtmodus der Betriebsanzeige

Wenn Leistungsstufe „1-11/B" eingestellt ist und ein Kochgeschirr erkannt wird	☞	Leuchtet grün
Wenn Leistungsstufe „1-11/B" eingestellt ist, aber kein Kochgeschirr erkannt wird	☞	Blinkt bis zu 60 Sekunden rot; wenn während dieser Zeit ein Kochgeschirr auf das Kochfeld gestellt wird, bleibt das Gerät eingeschaltet Andernfalls schaltet es sich aus. Drehen Sie das Thermostat zur Wiederinbetriebnahme auf „0" und stellen Sie anschließend die gewünschte Leistungsstufe ein
Wenn Leistungsstufe 0 eingestellt ist	☞	Leuchtet nicht

FU218-FU219_ML_A5_v1_20231102.indb 23 2023/11/2 10:48

Automatische Abschaltfunktion
Das Gerät schaltet sich nach einer etwa 4-stündigen Inaktivität automatisch aus.

Überhitzungsschutz
Wenn das Kochgeschirr zu heiß wird, schaltet sich das Gerät aus und ein Summer ertönt. Wenn dies geschieht, lassen Sie das Gerät vor einer erneuten Inbetriebnahme abkühlen.

Reinigung, Pflege und Wartung
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie die Stromversorgung. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung und Wartung abkühlen.
- Verwenden Sie warmes Seifenwasser und ein feuchtes Tuch, um das Gerät zu reinigen.
- KEINE scheuernden Reinigungsmittel oder Pads verwenden.
- Nach der Reinigung gründlich abtrocknen.
- Für optimale Produktleistung sollten sie regelmäßig etwas Speiseöl auf die Kochfläche auftragen.

Reinigung der Luftfilter
- An der Unterseite des Geräts befinden sich herausnehmbare Luftfilter. Entnehmen Sie diese und reinigen Sie sie mit einem Staubsauger. Setzen Sie sie anschließend wieder ein.
- Setzen Sie bei Bedarf neue Filter ein.

Störungssuche
Bei Bedarf sollte ein qualifizierter Techniker Reparaturarbeiten durchführen.

Störung	Vermutliche Ursache	Lösung
Das Gerät läuft 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 und/oder das Kabel
	Fehler Netzstromversorgung	Prüfen Sie die Netzstromversorgung
	Ungeeignetes Kochgeschirr	Durch geeignetes Kochgeschirr ersetzen
Blinkleuchte blinkt 1 Sekunde lang rot und geht dann aus	Ungeeignetes Kochgeschirr / kein Kochgeschirr	Durch geeignetes Kochgeschirr ersetzen
Blinkleuchte blinkt 2 Sekunden lang rot und erlischt dann	Das Gerät ist überhitzt	Überprüfen Sie die Lüftungsöffnungen auf Blockaden. Vor erneutem Gebrauch abkühlen lassen.
Blinkleuchte blinkt 3 Sekunden lang rot und erlischt dann	Der Temperatursensor ist beschädigt	Temperatursensor ersetzen
Blinkleuchte blinkt 4 Sekunden lang rot und erlischt dann	Die Eingangsspannung ist zu hoch/niedrig	Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung für das Gerät geeignet ist.

FU218-FU219_ML_A5_v1_20231102.indb 24 2023/11/2 10:48

Technische Spezifikationen

Hinweis: Aufgrund unseres kontinuierlichen Forschungs- und Entwicklungsprogramms können sich die hier aufgeführten Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung ändern.

Modell	Spannung	Leistung (max.)	Leistungsbereich	Betriebsfrequenz	Abmessungen H x B x T (mm)	Gewicht
FU218	220-240V~ 50-60Hz	3000W	Hintere Kochfelder: 300-3000W Vordere Kochfelder: 300-1800W	18-34 kHz	273 x 400 x 600	14,15 kg
FU219		Linke Kochfelder: 3000 W		18-34 kHz	273 x 600 x 600	22,02 kg
		Rechte Kochfelder: 3000 W				

Elektroanschlüsse



Warnung: Doppelte Einspeisung (Nur für FU219)

Dieses Gerät wird von mehreren Quellen gespeist.
Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten müssen beide Stromquellen getrennt werden.

Die Stecker sollten an geeignete Netzsteckdosen angeschlossen 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 sein.
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 zuständige Behörde.



Buffalo-Teile wurden strengen Produkttests unterzogen, um die von internationalen, unabhängigen und Bundesbehörden festgelegten Normen und Spezifikationen zu erfüllen.

Buffalo-Produkte sind für die Verwendung des folgenden Symbols zugelassen:



Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Anleitung darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung von Buffalo in irgendeiner Form oder mit irgendwelchen Mitteln, sei es elektronisch, mechanisch, durch Fotokopie, Aufzeichnung oder anderweitig, erstellt oder übertragen werden.
Es werden alle Anstrengungen unternommen um sicherzustellen, dass alle Angaben zum Zeitpunkt der Drucklegung korrekt sind. Buffalo behält sich jedoch das Recht vor, Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

FU218-FU219_ML_A5_v1_20231102.indb 25 2023/11/2 10:48

Istruzioni per la sicurezza

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.

- Posizionare su una superficie piana e stabile.
- L'installazione e le eventuali riparazioni devono essere eseguite da un agente/tecnico qualificato. Non rimuovere alcun componente da questo prodotto.
- Rispettare le seguenti norme locali e nazionali:
  - Norme sugli infortuni sul lavoro
  - Linee guida BS EN
  - Precauzioni antincendio
  - Norme IEE sui circuiti elettrici
  - Norme sugli edifici
- Non adatto per l'uso all'aperto.
- **Attenzione: superfici roventi!**



- NON immergere l'apparecchio in acqua.
- NON pulire con idropulitrici.
- NON lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- NON spostare l'apparecchio durante la cottura o con pentole calde sopra.
- NON mettere pentole vuote sull'apparecchio.
- NON appoggiare oggetti magnetici, pellicole di alluminio e recipienti in plastica sulla superficie di vetro durante il funzionamento.
- NON appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette e cucchiai sulla superficie, perché potrebbero diventare incandescenti durante l'uso.
- Utilizzare esclusivamente recipienti del tipo e delle dimensioni raccomandate.
- Non utilizzare la superficie in vetro per riporvi oggetti.
- radiazioni elettromagnetiche non ionizzanti.
- Non collocare l'apparecchio vicino a oggetti soggetti a disturbi da campi magnetici, come televisori, radio, carte bancarie, ecc.

FU218-FU219_ML_A5_v1_20231102.indb 26 2023/11/2 10:48

- Le persone con pacemaker non devono utilizzare l'apparecchio e durante il funzionamento devono tenersi a una distanza minima di 60 cm da esso.
- Non bloccare le bocchette di ventilazione dell'apparecchio.
- Quando l'apparecchio non vene utilizzato, spegnerlo e scollegarlo sempre dalla rete elettrica.
- Non adatto per l'uso all'aperto.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie del vetro presenta delle crepe, scollegare immediatamente l'alimentazione e consultare il proprio agente Buffalo o un tecnico qualificato di fiducia.
- Tenere lontano l'imballaggio dalla portata dei bambini. Smaltire l'imballaggio in conformità alle normative locali.
- Se è danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito da un agente di Buffalo o da un tecnico qualificato per evitare possibili rischi.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sorvegliati o istruiti sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Buffalo raccomanda che questo apparecchio venga periodicamente testato (almeno una volta all'anno) da una persona competente. I test devono comprendere, tra gli altri: ispezione visiva, controllo della polarità, continuità dei conduttori di terra, continuità dell'isolamento e prove di funzionamento.

FU218-FU219_ML_A5_v1_20231102.indb 27 2023/11/2 10:48

Cottura a induzione

La cottura a induzione è un metodo di cottura molto efficiente, in quanto riduce fino al 40% la dispersione di calore tra la pentola e l'ambiente. Questo la rende altamente efficiente dal punto di vista energetico e consente un riscaldamento immediato, a differenza dei metodi di riscaldamento tradizionali che richiedono tempo per raggiungere la giusta temperatura.

Il fornello a induzione funziona creando un campo magnetico all'interno delle pentole idonee, che crea un accumulo istantaneo di calore per cuocere gli alimenti.

Questo apparecchio è pensato per applicazioni commerciali, ad esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali e in attività commerciali come forni, macellerie, ecc., ma non per la produzione continua e in massa di alimenti.

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.

Pentole

Pentole idonee includono:

- Tutte le pentole magnetiche come le pentole Vogue in acciaio inox o le pentole Triwall.
- Pentole in acciaio dolce o acciaio semplice (ferro nero)
- Padelle in ghisa smaltata/non smaltata e in ferro
- Diametro delle pentole: 12 cm - 20 cm



Le pentole non idonee comprendono:

- Pentole con diametro inferiore a 12 cm
- Pentole in ceramica o vetro
- Pentole in acciaio inox prive di magnetismo o con magnetismo debole, in alluminio, bronzo o rame a meno che non siano indicate come adatte alla cottura a induzione
- Pentole con piedini
- Pentole con fondo arrotondato (ad es. wok)



Contenuto della confezione

Sono inclusi i seguenti componenti:

- Piano cottura a induzione serie 600
- Manuale di istruzioni

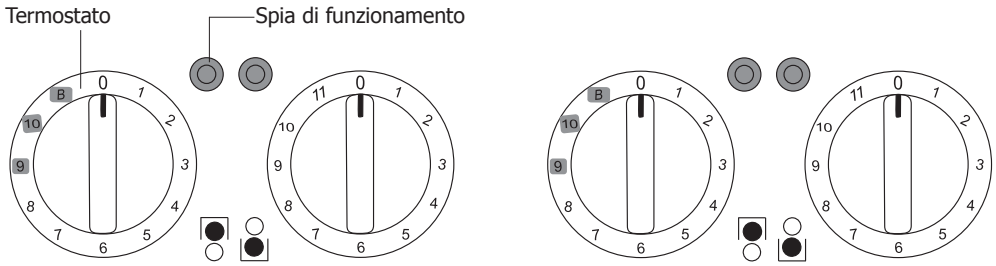
Buffalo garantisce una qualità e un servizio impeccabili e assicura che al momento dell'imballaggio tutti i componenti forniti sono integralmente funzionanti e privi di difetti.
Nel caso siano rilevati danni risultanti dal trasporto del prodotto, rivolgersi immediatamente al rivenditore Buffalo locale.

Installazione

Posizionare l'unità su una superficie resistente al calore. Non collocarla sopra o vicino a materiali facilmente infiammabili. Per garantire una ventilazione adeguata, lasciare uno spazio di 20 cm (7 pollici) tra l'apparecchio e le pareti o altri oggetti.

FU218-FU219_ML_A5_v1_20231102.indb 28 2023/11/2 10:48

Pannello di controllo (Modello mostrato: FU219)



- Prima di utilizzare l'apparecchio, assicurarsi che tutti i termostati siano in posizione "0".
- Durante il funzionamento, prestare attenzione agli anelli, agli orologi e agli oggetti simili che potrebbero surriscaldarsi.

Funzionamento

1. Posizionare una pentola adatta al centro della zona di cottura desiderata.
2. Accendere l'apparecchio dalla sorgente di alimentazione.
3. Impostare il termostato sulla potenza desiderata. L'apparecchio inizia a funzionare e la spia di funzionamento si illumina in verde.

Piani cottura posteriori:											
Livello	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	B
Potenza (W)	300	450	600	750	900	1050	1350	1650	1900	2000	3000

Piani cottura anteriori:											
Livello	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Potenza (W)	300	450	600	750	900	1050	1200	1350	1500	1650	1800

Quando sia la zona posteriore che quella anteriore sono accese e la potenza totale raggiunge i 3000W, la zona posteriore assorbirà la potenza corretta richiesta e l'eventuale potenza residua sarà inviata alla zona anteriore più debole.

4. Per spegnere l'apparecchio, impostare il termostato su "0".

Funzione di incremento della potenza

Per una cottura più rapida, impostare il termostato su "B". Le zone posteriori funzioneranno a 3000W, mentre le zone anteriori smetteranno di funzionare automaticamente.

Descrizione della spia di funzionamento

Quando è stato impostato un livello di potenza "1-11/B" e una pentola viene rilevata	☞	Si accende in verde
Quando è stato impostato un livello di potenza "1-11/B", ma non viene rilevata alcuna pentola	☞	Rosso lampeggiante per un massimo di 60 secondi, durante i quali, se si sostituisce una pentola, l'apparecchio rimane acceso. Altrimenti si spegnerà. Per riprendere l'uso dell'apparecchio, ruotate il termostato su "0" e impostate il livello di potenza desiderato
Quando il livello di potenza è impostato su 0	☞	Nessuna luce accesa

FU218-FU219_ML_A5_v1_20231102.indb 29 2023/11/2 10:48

Funzione di spegnimento automatico
L'apparecchio si spegne automaticamente se lasciato inattivo per circa 4 ore.

Funzione di protezione da surriscaldamento
Se la pentola diventa troppo calda, l'apparecchio si spegne ed emette un segnale acustico. In questo caso, lasciare raffreddare l'apparecchio prima di riavviarlo.

Pulizia, cura e manutenzione
- Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica. Attendere che si raffreddi prima di pulirlo e di effettuare la manutenzione.
- Per la pulizia dell'apparecchio utilizzare acqua calda e sapone e un panno umido.
- NON usare detergenti abrasivi o spugne.
- Lasciar asciugare completamente dopo aver effettuato la pulizia.
- Per prestazioni ottimali del prodotto, si consiglia di applicare regolarmente un po' di olio vegetale sulla superficie di cottura.

Pulizia dei filtri dell'aria
- Nella parte inferiore dell'apparecchio sono presenti filtri dell'aria rimovibili. Rimuoverli e pulirli con un aspirapolvere. Ricollocarli dopo la pulizia.
- Se necessario, sostituire con filtri nuovi.

Risoluzione dei problemi
Se necessarie, le operazioni di riparazione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.

Problema	Probabile causa	Azione
L'unità non funziona	L'apparecchio non è acceso	Controllare che l'apparecchio sia collegato correttamente e che sia acceso
	La presa o il cavo sono danneggiati	Sostituire la presa o il cavo
	Guasto alimentazione di rete	Controllare l'alimentazione di rete
	Recipiente di cottura non adatto	Sostituire con un recipiente adatto
La spia continua a lampeggiare in rosso per 1 secondo e poi si spegne	Recipiente di cottura non adatto/Nessun recipiente	Sostituire con un recipiente adatto
La spia continua a lampeggiare di rosso per 2 secondi e poi si spegne	L'apparecchio si è surriscaldato	Verificare che le bocchette di ventilazione non siano ostruite. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di tentare di riutilizzarlo.
La spia continua a lampeggiare di rosso per 3 secondi e poi si spegne	Il sensore di temperatura è danneggiato	Sostituire il sensore di temperatura
La spia continua a lampeggiare di rosso per 4 secondi e poi si spegne	La tensione di ingresso è troppo alta/bassa	Accertarsi che l'alimentazione di rete sia compatibile con l'apparecchio.

FU218-FU219_ML_A5_v1_20231102.indb 30 2023/11/2 10:48

Specifiche tecniche

Nota: a seguito delle continue attività di ricerca e sviluppo, le specifiche qui riportate sono soggette a modifiche senza preavviso.

Modello	Tensione	Potenza (max)	Intervallo di potenza	Frequenza operativa	Dimensioni A x L x P (mm)	Peso
FU218	220-240V~ 50-60Hz	3000 W	Piani di cottura posteriori: 300-3000 W Piani di cottura anteriori: 300-1800 W	18-34 kHz	273 x 400 x 600	14,15 kg
FU219		Piani cottura lato sinistro: 3000 W Piani cottura lato destro: 3000 W		18-34 kHz	273 x 600 x 600	22,02 kg

Cablaggio elettrico



Avvertenza: Fonte di alimentazione doppia (Solo per FU219)

L'apparecchio è alimentato da più fonti.
Isolare entrambi le fonti di alimentazione prima di effettuare l'operazione.

Le spine devono essere collegate a delle prese elettriche adatte.
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



Questo apparecchio deve essere collegato a terra.
In caso di dubbi, consultare un elettricista qualificato.
I punti di interruzione dell'alimentazione elettrica devono rimanere privi di ostacoli. In caso di emergenza devono essere facilmente raggiungibili, qualora sia necessario interrompere l'alimentazione.

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 sottoposti a un rigoroso collaudo per verificarne la conformità alle condizioni e alle specifiche di legge previste dalle autorità internazionali, indipendenti e locali.

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.

FU218-FU219_ML_A5_v1_20231102.indb 31 2023/11/2 10:48

Consejos de Seguridad

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

- Colóquela sobre una superficie plana, estable.
- Un agente de servicio / técnico cualificado debería llevar a cabo la instalación y cualquier reparación si se precisa. No retire ninguna pieza del 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
- No es adecuado para el uso en exteriores.
- **Precaución: ¡Superficies calientes!**



- NO sumerja el aparato en agua.
- NO utilice limpiadores de chorro ni a presión para limpiarlo.
- NO deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- NO mueva el aparato durante la cocción o con artículos de cocina sobra el mismo.
- NO coloque artículos de cocina vacíos sobre el aparato.
- NO coloque objetos magnéticos, papel de aluminio ni recipientes de plástico sobre la superficie de cristal durante el uso.
- No coloque objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores y cucharas sobre la superficie, puesto que se calentarán durante el uso.
- Use únicamente los recipientes del tipo y tamaño recomendados.
- No use la superficie de cristal para almacenar artículos.
- Radiación electromagnética no ionizada.
- No coloque el aparato cerca de objetos que puedan verse afectados por campos magnéticos tales como televisores, radios, tarjetas bancarias, etc.

FU218-FU219_ML_A5_v1_20231102.indb 32 2023/11/2 10:48

- Aquellas personas que usen marcapasos no podrán usar el aparato y deberán mantenerse a 60 cm del mismo cuando esté en marcha.
- Mantenga las rejillas de ventilación del aparato libres de obstáculos.
- Apague y desconecte siempre la alimentación cuando no esté usando el aparato.
- No es adecuado para el uso en exteriores.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie de cristal se agrieta, desconecte inmediatamente el aparato del suministro eléctrico y contacte con un agente de Buffalo o con un técnico cualificado recomendado.
- Mantenga el embalaje lejos del alcance de los niños. Elimine el embalaje de acuerdo con las normas de las autoridades locales.
- Si el cable eléctrico está dañado, debe ser reemplazado por un agente de Buffalo o un técnico cualificado recomendado para evitar cualquier riesgo.
- Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos en el uso seguro del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben estar supervisados para garantizar que no juegan con el aparato.
- El aparato no está destinado a ser operado por medio de un temporizador externo ni un sistema de control remoto separado.
- Buffalo recomienda que este aparato debe ser periódicamente probado (al menos anualmente) por una Persona Competente. Las pruebas deben incluir, entre otras: Inspección visual, ensayo de polaridad, puesta a tierra, continuidad de aislamiento y prueba de funcionamiento.

FU218-FU219_ML_A5_v1_20231102.indb 33 2023/11/2 10:48

Cocina por inducción

La cocina por inducción es un método muy eficaz de cocinar, puesto que reduce la pérdida de calor entre la cazuela y la atmósfera en hasta un 40 %. Esto lo convierte en un sistema extremadamente eficiente energéticamente, además de ofrecer calentamiento inmediato, a diferencia de los métodos de calentamiento tradicionales que requieren tiempo para alcanzar la temperatura.

La cocina por inducción funciona mediante la creación de un campo magnético con aparatos de cocina adecuados, lo cual causa la acumulación instantánea de calor para cocinar el alimento.

Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado en aplicaciones comerciales, por ejemplo, en las cocinas de restaurantes, cantinas, hospitales y negocios comerciales tales como panaderías, carnicerías, etc., sin embargo, no ha sido diseñado para usarse para la producción masiva y continua de 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.

Utensilios de cocina

Los utensilios de cocina adecuados 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 del utensilio: 12 cm-20 cm



Los utensilios de cocina no adecuados incluyen:

- Utensilios de cocina con un diámetro inferior a 12 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)



Contenido del Conjunto

Se incluye:

- Placa de inducción Serie 600
- Manual de instrucciones

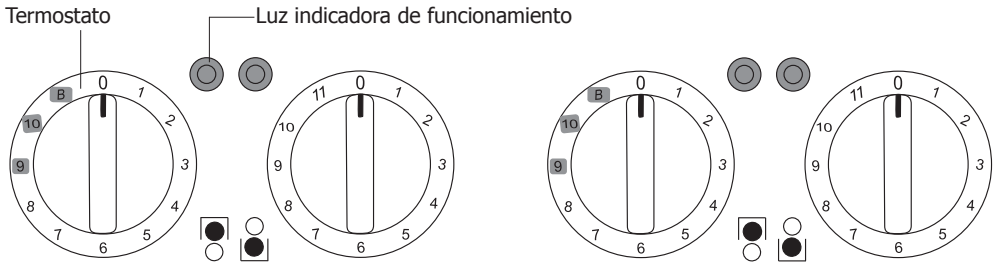
Buffalo se enorgullece de su calidad y servicio y asegura que en el momento del embalaje, el contenido se suministró con plena funcionalidad y sin ningún defecto.
Si encontrara algún daño resultante del transporte, póngase en contacto inmediatamente con su distribuidor Buffalo.

Instalación

Coloque la unidad sobre una superficie resistente al calor. Evite colocarla sobre o cerca de materiales fácilmente inflamables. Para que la ventilación sea adecuada, el aparato debe estar a una distancia mínima de 20 cm (7 pulgadas) de la pared o de cualquier otro objeto.

FU218-FU219_ML_A5_v1_20231102.indb 34 2023/11/2 10:48

Panel de Control (Modelo mostrado: FU219)



- Antes de usar el aparato, asegúrese de que todos los termostatos están en la posición "0".
- Durante el uso, preste atención si usa anillos, relojes y objetos similares, puesto que se calentarán.

Funcionamiento

1. Coloque el utensilio de cocina sobre el centro de la zona de cocción deseada.
2. Encienda el aparato en el suministro de corriente.
3. Ajuste el termostato al ajuste de potencia deseada. El aparato se activará y la luz indicadora de funcionamiento se encenderá en verde.

Placas traseras:											
Nivel	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	B
Potencia (W)	300	450	600	750	900	1050	1350	1650	1900	2000	3000

Placas delanteras:											
Nivel	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Potencia (W)	300	450	600	750	900	1050	1200	1350	1500	1650	1800

Tenga en cuenta que cuando tanto la zona trasera como la delantera estén encendidas y la potencia total alcance los 3000W, la zona trasera consumirá la potencia correcta necesaria y la potencia restante se enviará a la zona delantera más débil.

4. Para apagar el aparato, simplemente ajuste el termostato en "0".

Función de refuerzo

Para una cocción más rápida, ajuste el termostato a "B". Las zonas traseras funcionarán a 3000W mientras que las zonas delanteras dejarán de funcionar automáticamente.

Modo de la luz indicadora de funcionamiento

Cuando el nivel de energía está ajustado en "1-11/B" y se detecta una cazuela	☞	Encendido en verde
Cuando el nivel de energía está ajustado en "1-11/B" pero no se detecta ninguna cazuela	☞	Parpadeando en verde durante 60 segundos, periodo durante el cual si se cambia la cazuela el aparato permanecerá encendido. De lo contrario, se apagará. Para volver a usar el aparato, ajuste el termostato en "0" y luego ajuste el nivel de potencia deseado.
Cuando el nivel de potencia está ajustado en 0	☞	Sin luz

FU218-FU219_ML_A5_v1_20231102.indb 35 2023/11/2 10:48

Función de desactivación automática
El aparato se apagará automáticamente cuando no se use durante aproximadamente 4 horas.

Función de protección contra sobrecalentamiento
Si la cazuela se calienta excesivamente, el aparato se apagará y sonará un zumbador. En dicho caso, permita que el aparato se enfríe antes de volver a usarlo.

Limpieza, Cuidado y Mantenimiento
- Apague el aparato y desconéctelo del suministro eléctrico. Permita que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o de realizar tareas de mantenimiento.
- Utilice agua templada con jabón y un paño húmedo para limpiar el aparato.
- NO utilice limpiadores o paños abrasivos.
- Séquelo bien después de limpiarlo.
- Para lograr un rendimiento óptimo del producto, se recomienda aplicar habitualmente aceite vegetal sobre la superficie de cocción.

Limpieza de los filtros de aire
- Hay filtros de aire extraíbles en la parte inferior del aparato. Extráigalos y límpielos con un aspirador. A continuación, vuelva a instalarlos.
- Cuando se necesario, cambie los filtros.

Resolución de problemas
En caso de precisar reparaciones, estas deben ser realizadas por un técnico cualificado.

Fallo	Causa probable	Acción
La unidad no funciona	El aparato no está conectado	Compruebe que el aparato esté enchufado correctamente y conectado
	El enchufe y el cable están dañados	Sustituya el enchufe o el cable
	Fallo de la fuente de alimentación de red	Compruebe la red eléctrica
	Utensilio de cocina no compatible	Cámbielo por un utensilio de cocina compatible
La luz indicadora parpadea en rojo durante 1 segundo y luego se apaga	Utensilio de cocina no compatible/sin utensilio de cocina	Cámbielo por un utensilio de cocina compatible
La luz indicadora parpadea en rojo durante 2 segundos y luego se apaga	El aparato se ha sobrecalentado	Compruebe las rejillas de ventilación en busca de bloqueos. Permita que el aparato se enfríe antes de intentar volver a usarlo.
La luz indicadora parpadea en rojo durante 3 segundos y luego se apaga	El sensor de temperatura está dañado	Sustituya el sensor de temperatura
La luz indicadora parpadea en rojo durante 4 segundos y luego se apaga	El voltaje de entrada es demasiado alto/bajo	Asegúrese de que el suministro de alimentación es compatible con el aparato.

FU218-FU219_ML_A5_v1_20231102.indb 36 2023/11/2 10:48

Especificaciones Técnicas

Nota: Debido a nuestro continuo programa de investigación y desarrollo, las especificaciones aquí expuestas pueden estar sujetas a cambios sin previo aviso.

<table>
<tr><th>Modelo</th><th>Tensión</th><th>Potencia (máx.)</th><th>Intervalo de potencia</th><th>Frecuencia operativa</th><th>Dimensiones al. x al. x p. (mm)</th><th>Peso</th></tr>
<tr><td>FU218</td><td rowspan="3">220-240V~ 50-60Hz</td><td>3000 W</td><td rowspan="2">Placas traseras: 300-3000 W
Placas frontales: 300-1800 W</td><td>18-34 kHz</td><td>273 x 400 x 600</td><td>14,15 kg</td></tr>
<tr><td rowspan="2">FU219</td><td>Placas izquierdas: 3000 W</td><td rowspan="2">18-34 kHz</td><td rowspan="2">273 x 600 x 600</td><td rowspan="2">22,02 kg</td></tr>
<tr><td>Placas derechas: 3000 W</td><td>Placas traseras: 300-3000 W
Placas frontales: 300-1800 W</td></tr>
</table>

Cableado Eléctrico

Advertencia: Suministro dual (Sólo para FU219)

Este equipo recibe la alimentación de varias fuentes.
Aísle ambos suministros antes de trabajar.

Las tomas deben conectarse a enchufes adecuados.
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 aprobados para exhibir el siguiente símbolo:

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.

FU218-FU219_ML_A5_v1_20231102.indb 37 2023/11/2 10:48

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
600 Series Induction Hob - 2 Zone 600 Series Induction Hob - 4 Zone		FU218(-E) FU219(-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 EN 62233:2008 BS EN 60335-1:2012 +A11:2014 +A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 +A15:2021 BS EN 60335-2-36:2002 +A1:2004 +A2:2008 +A11:2012 BS EN 62233:2008 **Electro-Magnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EU - recast of 2004/108/EC** **Electromagnetic Compatibility Regulations 2016 (S.I. 2016/1091)** EN IEC 55014-1:2021 EN IEC 55014-2:2021 EN IEC 61000-3-11: 2019 EN 61000-3-12: 2011 **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)**	
Producer Name • Naam fabrikant • Nom du producteur • Name des Herstellers • Nome del produttore • 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	**23th Oct 2023**	
Signature • Handtekening • Signature • Unterschrift Firma • Firma	DocuSigned by: Ashley Hooper	DocuSigned by: Eoghan Donnellan
Full Name • Volledige naam • Nom et prénom • Vollständiger Name • Nome completo • Nombre completo	**Ashley Hooper**	**Eoghan Donnellan**
Position • Functie • Fonction • Position • Qualifica • Posición	**Technical & Quality Manager**	**Commercial Manager/ Importer**
Producer Address • Adres fabrikant • Adresse du producteur • Anschrift des Herstellers • Indirizzo del produttore • Dirección del fabricante	**Fourth Way,** **Avonmouth,** **Bristol,** **BS11 8TB** **United Kingdom**	**Unit 9003,** **Blarney Business Park,** **Blarney,** **Co. Cork** **Ireland**



UK	**+44 (0)845 146 2887**
Eire	
NL	**040 – 2628080**
FR	**01 60 34 28 80**
BE-NL	**0800-29129**
BE-FR	**0800-29229**
DE	**0800 – 1860806**
IT	**N/A**
ES	**901-100 133**



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

FU218-FU219_ML_A5_v1_2023/11/02