



# Induction Wok

## Instruction manual



**Caution: Read the instructions before using the appliance**

(EN) **Induction wok** 2

Instruction manual

(NL) **Inductiekookplaat** 8

Gebruikershandleiding

(FR) **Wok à induction** 14

Mode d'emploi

(DE) **Induktions-Wok** 20

Bedienungsanleitung

(IT) **Wok a induzione** 26

Manuale di istruzioni

(ES) **Wok de inducción** 32

Manual de instrucciones

**Model • Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo:  
JA372**

## 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!** 
- Take care when operating the appliance, as rings, watches and similar objects worn by the user could get hot when in close proximity to the hob surface.
- 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.
- Only use vessels of the type and size recommended.
- 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.
- Do not use the glass surface for storage purposes.
- 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 or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the 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.
- 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).

## Introduction

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.

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.

## Pack Contents

The following is included:

- BUFFALO Induction wok
- Instruction manual

BUFFALO prides itself on quality and service, ensuring that at the time of packaging 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/pots/woks with round bottom
- Mild steel or plain steel (black iron) woks
- Enamelled/non-enamelled cast iron and iron woks
- Cookware diameter: 36cm - 38cm

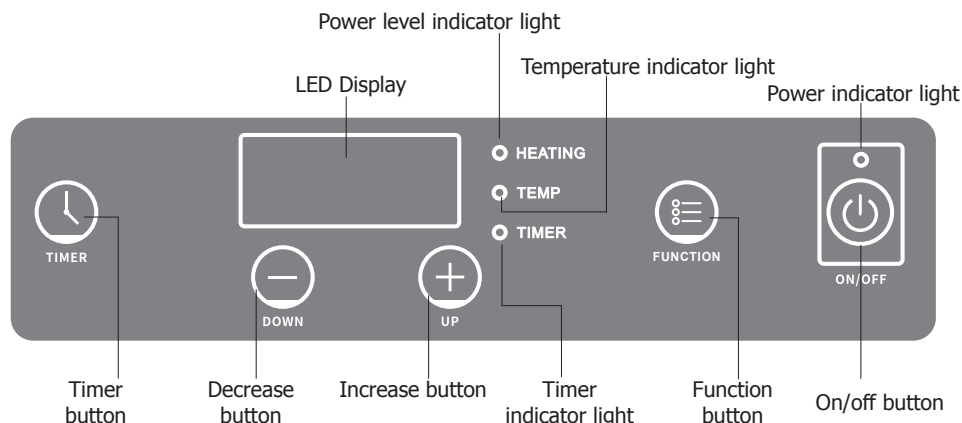


Unsuitable cookware includes:

- Cookware with a diameter less than 36cm
- 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 flat bottom



## Control Panel



## Operation

1. Place suitable cookware into the centre of the curved plate.
2. Connect the appliance to the mains power supply.
3. Press the on/off button (**ON/OFF**). The power indicator light will illuminate and remain on through use. The appliance will start to heat to the default power level **1800** (W) shown on the display.
4. Press the function button (**FUNCTION**) to change between the Power and Temperature functions.
5. Press the increase (+) or decrease button (−) to change the level of each function.

| Function    | Level         | Default |
|-------------|---------------|---------|
| Power       | 400W to 3000W | 1800W   |
| Temperature | 60°C to 240°C | 120°C   |

**NOTE: If unsuitable cookware or no cookware is present the induction cooker will display 'E0', then switch off automatically.**

- To use the timer press the timer button (**TIMER**). The display will switch to Timer and the Timer indicator light will illuminate. Press the increase (+) or decrease button (−) to select the desired cooking time (Range: 1 - 180 minutes).
- Pressing the on/off button (**ON/OFF**) during use will stop the operation immediately. But the fan will continue to run for 1 minute to cool the appliance, then switch off automatically.

### Energy saving function

If the appliance is switched on with inactivity for 2 hours, it will switch off automatically.

## Cleaning, Care & Maintenance


**Warning:**

**Always turn off and disconnect the appliance from the power supply before cleaning.**

**Always 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.
- Regularly clean the ventilation slots with a soft brush or vacuum cleaner.

## 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 unit 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                                                            |
| "E0" on Display         | No/Unsuitable cookware                               | Replace with suitable cookware                                                      |
| "E1" on Display         | Appliance has overheated                             | Check ventilation slots for blockages. 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 | Net Weight |
|--------------|----------------------|--------------|---------|-------------|-------------------|-------------------------|------------|
| <b>JA372</b> | 220-240V~<br>50-60Hz | 3000W        | 13A     | 400-3000W   | 60°C to 240°C     | 125 x 340 x 432         | 7.13kg     |

## 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.



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 reserve the right to change specifications without notice.**

## Veiligheidsinstructies

- 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-gedragscodes
  - Voorzorgsmaatregelen tegen brand
  - IEE-bekabelingsvoorschriften
  - Bouwvoorschriften
- **Waarschuwing! Heet oppervlak!** 
- Wees voorzichtig bij het bedienen van het apparaat omdat ringen, horloges en soortgelijke objecten die door de gebruikers worden gedragen, warm kunnen worden wanneer ze zich dichtbij het oppervlak van de objecten bevinden.
- 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.
- Gebruik uitsluitend containers van het aanbevolen type en formaat.
- 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 het glazen oppervlak niet als opbergruimte.
- Personen met een pacemaker mogen het apparaat niet gebruiken en moeten tijdens het gebruik minimaal 60 cm van het apparaat vandaan blijven.



- Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer niet in gebruik.
- Niet geschikt voor gebruik buitenshuis.
- Als het glazen oppervlak is gebarsten, koppelt u het apparaat los van de stroomvoorziening en raadpleegt u 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, moet deze door een BUFFALO-agent of een erkende technicus worden vervangen om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met lichamelijke, zintuiglijke of mentale beperkingen (inclusief kinderen) of 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.
- Houd kinderen onder toezicht zodat zij het apparaat niet als speelgoed gebruiken.
- 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, polariteitstest, continuïteit van aarding, continuïteit van isolatie en functionele test.

## Inleiding

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.

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

## Verpakkingsinhoud

Het volgende is inbegrepen:

- BUFFALO inductiekookplaat
- Gebruikershandleiding

BUFFALO is trots op haar kwaliteit en service en garandeert dat de inhoud, op het ogenblik van de verpakking, volledig functioneel en vrij van schade is.

Mocht uw product tijdens transport zijn beschadigd, neem dan onmiddellijk contact op met uw BUFFALO-dealer.

## 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.

**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 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.

## Pannen

Geschikte pannen omvatten:

- Alle magnetische pannen/potten/woks met een ronde bodem
- Woks van zacht of blank staal (zwart ijzer)
- Geëmailleerde/niet-geëmailleerde gietijzeren en ijzeren woks
- Diameter van pannen: 36 cm - 38 cm

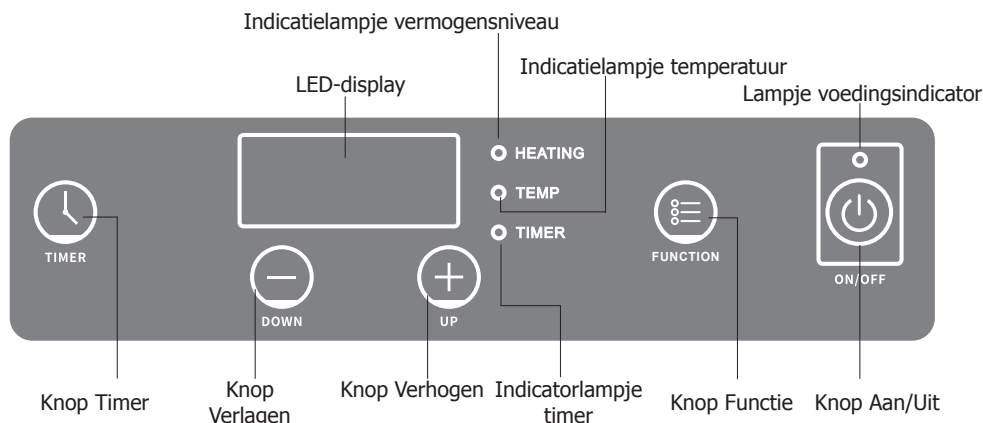


Ongeschikte pannen omvatten:

- Kookgerei met een diameter van minder dan 36 cm
- 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
- Kookgerei met een platte bodem



## Bedieningspaneel



## Bediening

1. Plaats geschikt kookgerei op het midden van de gebogen plaat.
2. Sluit het apparaat aan op het stroomnet.
3. Druk op de aan/uit-knop (**ON/OFF**). Het lampje van de voedingsindicator zal oplichten en aan blijven tijdens het gebruik. Het apparaat begint op te warmen naar het standaard vermogensniveau **1800 (W)** dat wordt weergegeven op het display.
4. Druk op de functieknop (**FUNCTION**) om te schakelen tussen de voedings- en temperatuurfuncties.
5. Druk op de knop Verhogen (+) of Verlagen (-) om het niveau van elke functie te wijzigen.

| Functie            | Niveau         | Standaard |
|--------------------|----------------|-----------|
| Vermogen           | 400W tot 3000W | 1800W     |
| Temperatuur-bereik | 60°C tot 240°C | 120°C     |

**OPMERKING: Als er ongeschikt of geen kookgerei aanwezig is, zal de inductiekookplaat 'E0' weergeven en vervolgens automatisch uitschakelen.**

- Druk op de timerknop (**TIMER**) om de timer te gebruiken. Het display zal schakelen naar Timer en het indicatorlampje van de timer zal oplichten. Druk op de knop verhogen (+) of verlagen (-) om de gewenste bereidingstijd te selecteren (bereik: 1 - 180 minuten).
- Als u tijdens het gebruik op de aan/uit-knop (**ON/OFF**) drukt, wordt de werking onmiddellijk gestopt. De ventilator zal echter nog 1 minuut blijven draaien om het apparaat af te koelen en vervolgens automatisch uitschakelen.

## Energiebesparingsfunctie

Als het apparaat wordt ingeschakeld met een inactiviteit gedurende 2 uren, wordt dit automatisch uitgeschakeld.

## Reiniging, zorg & onderhoud



### Waarschuwing:

**Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u deze schoonmaakt.**

**Laat het apparaat altijd afkoelen voordat u het reinigt.**

- 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.
- Reinig de ventilatiesleuven regelmatig met een zachte borstel of stofzuiger.

## Probleemoplossing

Indien nodig moet een gekwalificeerde technicus reparaties uitvoeren.

| Probleem              | Mogelijke oorzaak                                        | Oplossing                                                                                                    |
|-----------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| De eenheid werkt niet | Het apparaat staat uit                                   | Controleer of het apparaat correct aangesloten en ingeschakeld is.                                           |
|                       | Stekker of kabel is beschadigd                           | Vervang stekker of kabel                                                                                     |
|                       | Storing in de netvoeding                                 | Controleer de netvoeding                                                                                     |
| "E0" op de display    | Geen/ongeschikt kookgerei                                | Vervang door een geschikte pan                                                                               |
| "E1" op de display    | Apparaat is oververhit                                   | Controleer de ventilatieopeningen op blokkeringen. Laat afkoelen voordat u het opnieuw probeert te gebruiken |
| "E2" op de display    | Temperatuur van de pan is te hoog (pan is droog of leeg) | Verwijder de pan. Laat afkoelen voordat u het opnieuw probeert te gebruiken                                  |
| "E3" op de display    | Te hoge/lage ingangsspanning                             | Controleer of de netvoeding geschikt is voor het apparaat                                                    |

## Technische specificaties

Opmerking: Aangezien we onze producten voortdurend verbeteren, kunnen de specificaties zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

| Model        | Spanning              | Vermogen (Max.) | Stroom | Vermogensbereik | Temperatuurbereik | Afmetingen h x b x d mm | Netto gewicht |
|--------------|-----------------------|-----------------|--------|-----------------|-------------------|-------------------------|---------------|
| <b>JA372</b> | 220-240 V~<br>50-60Hz | 3000W           | 13A    | 400-3000W       | 60°C tot 240°C    | 125 x 340 x 432         | 7,13 kg       |

## Elektrische bedrading

De stekker moet in een geschikt stopcontact worden gestoken.

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

- 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
- **Attention ! Surface chaude !** 
- Prenez garde lors de l'utilisation de l'appareil, car les objets portés par l'utilisateur tels que les bagues, les montres et autres peuvent devenir chauds lorsqu'ils approchent de la surface de la table de cuisson.
- 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.
- Utilisez uniquement le type et la taille de récipients recommandés.
- 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.
- N'utilisez pas la surface en verre pour le rangement.

- 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.
- Éteignez et débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Il ne convient pas à une utilisation en extérieur.
- Si la surface du verre est fissurée, débranchez l'appareil 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.
- 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.

## Introduction

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.

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 continue de denrées alimentaires en masse.

## Contenu de l'emballage

Les éléments suivants sont inclus :

- Wok à induction BUFFALO
- Mode d'emploi

BUFFALO attache une grande importance à la qualité et au service et veille à fournir des produits entièrement fonctionnels 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.

## 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.

**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 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.

## Ustensiles de cuisine

Les ustensiles de cuisine appropriés sont les suivants :

- Toutes les poêles/marmites/woks magnétiques à fond rond
- Woks en acier doux ou en acier ordinaire (fer noir)
- Woks en fonte émaillée/non émaillée et en fer
- Diamètre des ustensiles de cuisine : 36 cm - 38 cm



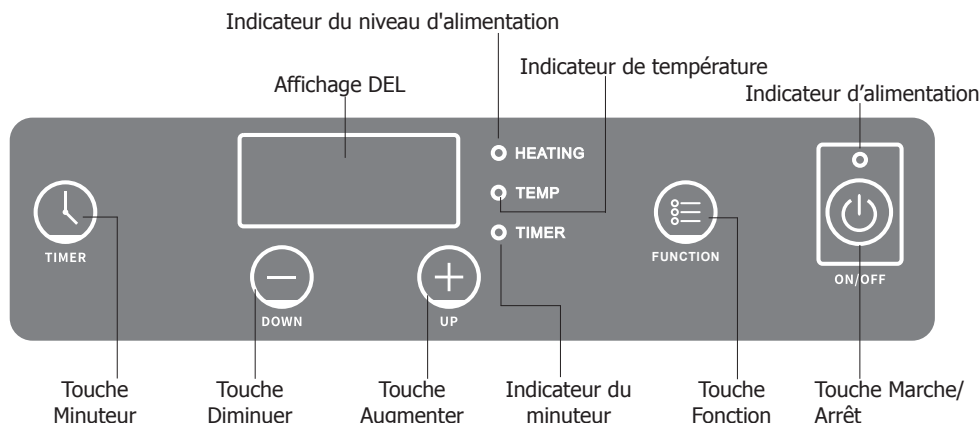
Les ustensiles de cuisine non appropriés sont les suivants :

- Ustensiles de cuisine d'un diamètre inférieur à 36 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
- Ustensiles de cuisson à fond plat





## Panneau de contrôle



## Fonctionnement

1. Placez les ustensiles de cuisine appropriés au centre de la plaque incurvée.
2. Branchez l'appareil sur le secteur.
3. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt (**ON/OFF**). L'indicateur d'alimentation s'allume et reste allumé pendant toute la durée de l'utilisation. L'appareil commence à chauffer lorsque le niveau de puissance par défaut de **1 800 (W)** s'affiche.
4. Appuyez sur la touche de fonction (**FUNCTION**) pour passer de la fonction Puissance à la fonction Température.
5. Appuyez sur la touche Augmenter (+) ou Diminuer (−) pour modifier le niveau de chaque fonction.

| Fonction    | Niveau          | Défaut  |
|-------------|-----------------|---------|
| Puissance   | 400 W à 3 000 W | 1 800 W |
| Température | 60 °C à 240 °C  | 120 °C  |

**REMARQUE : En l'absence d'ustensiles de cuisson ou en cas d'utilisation d'ustensiles inadaptés, la plaque à induction affiche « E0 », puis s'éteint automatiquement.**

- Pour utiliser le minuteur, appuyez sur la touche minuteur (**TIMER**). L'écran passe en mode Timer (Minuteur) et l'indicateur Timer (Minuteur) s'allume. Appuyez sur la touche Augmenter (+) ou Diminuer (−) pour sélectionner le temps de cuisson souhaité (plage : 1 à 180 minutes).
- Si vous appuyez sur la touche Marche/Arrêt (**ON/OFF**) alors que l'appareil est en marche, il s'arrêtera immédiatement. Toutefois, le ventilateur continuera à fonctionner pendant 1 minute pour refroidir l'appareil, puis s'éteindra automatiquement.

## Fonction d'économie d'énergie

Si l'appareil reste allumé pendant 2 heures sans être utilisé, il s'éteint automatiquement.

## Nettoyage, entretien et maintenance



### Avertissement :

**Éteignez et débranchez l'appareil de l'alimentation avant de le nettoyer.**  
**Laissez toujours l'appareil refroidir avant de le nettoyer.**

- Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon humide pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez PAS de nettoyeurs ou de tampons abrasifs.
- Séchez soigneusement après le nettoyage.
- Nettoyez régulièrement les ouvertures d'aération à l'aide d'une brosse douce ou d'un aspirateur.

## 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 correctement 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                                                                                    |
| « E0 » à l'écran             | Pas d'ustensiles inadaptés ou manquants                                         | Remplacer par des ustensiles de cuisine appropriés                                                                 |
| « E1 » à l'écran             | L'appareil a surchauffé                                                         | Vérifier que les ouvertures d'aération ne sont pas obstruées. Laisser refroidir l'appareil avant de le réutiliser. |
| « E2 » à l'écran             | La température de la casserole est trop élevée (la casserole est sèche ou vide) | Retirer les ustensiles de cuisine. Laisser refroidir l'appareil avant de le réutiliser.                            |
| « E3 » à l'écran             | La tension d'entrée est trop élevée/faible                                      | Assurez-vous que l'alimentation électrique est adaptée à l'appareil.                                               |

## Spécifications techniques

Remarque : En 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 | Plage de température | Dimensions h x l x p mm | Poids net |
|--------------|----------------------------|------------------|---------|--------------------|----------------------|-------------------------|-----------|
| <b>JA372</b> | 220 - 240 V~<br>50 - 60 Hz | 3 000 W          | 13 A    | 400 à<br>3 000 W   | 60 °C à 240 °C       | 125 x 340 x 432         | 7,13 kg   |

## Raccordement électrique

La fiche doit être branchée à la prise secteur qui convient.

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.**

## Sicherheitshinweise

- 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
- **Achtung! Heiße Oberfläche!** 
- Gehen Sie beim Betrieb des Geräts vorsichtig vor. Die vom Benutzer getragenen Ringe, Uhren und ähnliche Gegenstände können heiß werden, wenn sie sich in der Nähe der Kochfläche befinden.
- 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.
- Verwenden Sie nur Geschirr der empfohlenen Art und Größe.
- 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 die Glasfläche nicht als Ablage.
- Menschen mit einem Schrittmacher sollten das Gerät nicht verwenden und während des Betriebs einen Mindestabstand von 60 cm zum Gerät einhalten.

- Schalten Sie das Gerät bei längerer Nichtbenutzung immer aus und trennen Sie die Stromversorgung.
- Nicht geeignet zur Verwendung im Außenbereich.
- Wenn die Glasfläche beschädigt wird, trennen Sie 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.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem BUFFALO-Vertreter oder einem empfohlenen qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- 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.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 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.

## Einführung

Bitte nehmen Sie sich einige Augenblicke Zeit und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Eine korrekte Wartung und Bedienung dieses Geräts gewährleistet die bestmögliche Leistung Ihres BUFFALO-Produkts.

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.

## Lieferumfang

Folgendes ist im Lieferumfang enthalten:

- BUFFALO Induktions-Wok
- Bedienungsanleitung

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

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

## 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.

**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.**

## Montage

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

## Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr beinhaltet:

- Alle magnetischen Pfannen/Töpfe/Woks mit rundem Boden
- Woks aus Schmiedestahl oder unlegiertem Stahl (schwarzes Eisen)
- Woks aus Eisen oder Gusseisen mit oder ohne Emaille
- Kochgeschirrdurchmesser: 36 cm – 38 cm

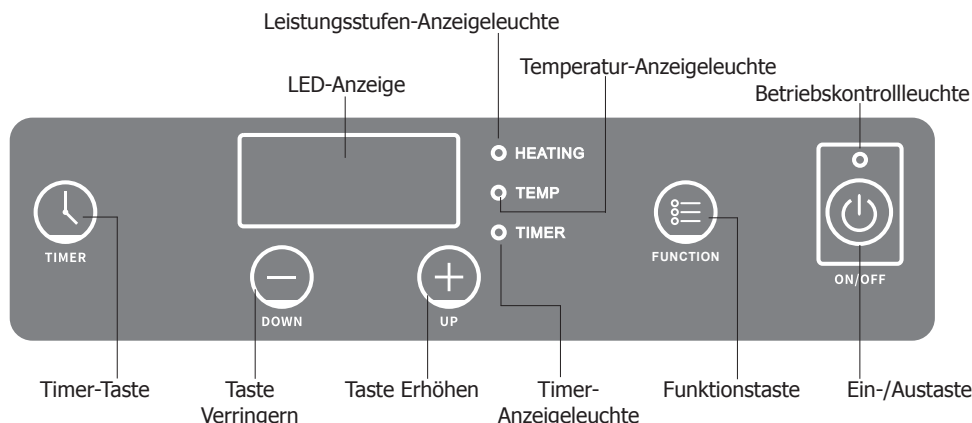


Ungeeignetes Kochgeschirr beinhaltet:

- Kochgeschirr mit einem Durchmesser von weniger als 36 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 flachem Boden



## Bedienfeld



## Bedienung

1. Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr in die Mitte der gebogenen Platte.
2. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
3. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste (**ON/OFF**). Die Betriebsanzeigeleuchte leuchtet auf und bleibt während des Betriebs an. Das Gerät beginnt mit dem Aufheizen auf die auf dem Display angezeigte Standard-Leistungstufe **1800 (W)**.
4. Drücken Sie die Funktionstaste (**FUNCTION**) zum Umschalten zwischen Leistungs- und Temperaturfunktion.
5. Drücken Sie zum Ändern der Stufe jeder Funktion die Taste zum Erhöhen  $\oplus$  oder Verringern  $\ominus$ .

| Funktion   | Stufe            | Standard |
|------------|------------------|----------|
| Leistung   | 400 W bis 3000 W | 1800 W   |
| Temperatur | 60 °C bis 240 °C | 120 °C   |

**HINWEIS: Wenn ungeeignetes oder gar kein Kochgeschirr auf dem Gerät steht, zeigt das Induktionskochfeld „E0“ und schaltet sich dann automatisch ab.**

- Drücken Sie zur Verwendung des Timers die Timer-Taste (**TIMER**). Das Display wechselt zum Timer und die Timer-Anzeigeleuchte leuchtet auf. Drücken Sie zur Auswahl der gewünschten Garzeit die Taste zum Erhöhen  $\oplus$  oder Verringern  $\ominus$  (Bereich: 1 bis 180 Minuten).
- Wenn Sie im Betrieb die Ein/Aus-Taste (**ON/OFF**) drücken, stellt das Gerät den Betrieb sofort ein. Das Gebläse läuft jedoch noch 1 Minute weiter, um das Gerät zu kühlen. Anschließend schaltet es sich automatisch ab.

## Energiesparfunktion

Wenn das Gerät eingeschaltet und 2 Stunden lang nicht bedient wird, schaltet es sich automatisch aus.

## Reinigung, Pflege und Wartung



**Warnung:**  
**Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung immer aus und trennen Sie es vom Stromnetz.**  
**Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung immer 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.
- Reinigen Sie die Lüftungsöffnungen regelmäßig mit einer weichen Bürste oder einem Staubsauger.

## Störungssuche

Falls erforderlich, muss ein qualifizierter Techniker Reparaturen durchführen.

| Störung                      | Vermutliche Ursache                                                  | Lösung                                                                                     |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Gerät läuft nicht        | Das Gerät ist nicht eingeschaltet                                    | Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen und eingeschaltet ist             |
|                              | Stecker und Kabel sind beschädigt                                    | Stecker oder Leitung ersetzen                                                              |
|                              | Fehler Netzstromversorgung                                           | Prüfen Sie die Netzstromversorgung                                                         |
| Anzeige „E0“ auf dem Display | Kein/Ungeeignetes Kochgeschirr                                       | Durch geeignetes Kochgeschirr ersetzen                                                     |
| Anzeige „E1“ auf dem Display | Das Gerät ist überhitzt                                              | Prüfen Sie, ob die Lüftungsöffnungen blockiert sind. Vor erneutem Gebrauch abkühlen lassen |
| Anzeige „E2“ auf dem Display | Die Temperatur der Pfanne ist zu hoch (Pfanne ist trocken oder leer) | Entfernen Sie das Kochgeschirr. Vor erneutem Gebrauch abkühlen lassen                      |
| Anzeige „E3“ auf dem Display | Die Eingangsspannung ist zu hoch/niedrig                             | Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung für das Gerät geeignet ist                       |

## Technische Spezifikationen

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

| Modell       | Spannung                   | Leistung (Max.) | Stromstärke | Leistungsbereich | Temperaturbereich   | Abmessungen H x B x T mm | Nettogewicht |
|--------------|----------------------------|-----------------|-------------|------------------|---------------------|--------------------------|--------------|
| <b>JA372</b> | 220 - 240 V~<br>50 - 60 Hz | 3000 W          | 13 A        | 400 –<br>3000 W  | 60 °C bis<br>240 °C | 125 x 340 x 432          | 7,13 kg      |



## 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 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.**

## Istruzioni per la sicurezza

- 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
- **Attenzione! Superficie rovente!**
- Prestare attenzione quando si utilizza l'apparecchio, in quanto anelli, orologi e oggetti simili indossati dall'utente potrebbero raggiungere temperature elevate quando si trovano in prossimità della superficie del piano cottura.
- NON immergere l'apparecchio in acqua.
- NON pulire con dispositivi a getto o a pressione.
- NON lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- NON spostare l'apparecchio durante la cottura o con pentole calde sopra.
- Utilizzare esclusivamente recipienti del tipo e delle dimensioni raccomandate.
- 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 cucchiaini sulla superficie, perché potrebbero diventare incandescenti durante l'uso.
- Non utilizzare la superficie in vetro per riporvi oggetti.
- Le persone con pacemaker non devono utilizzare l'apparecchio e durante il funzionamento devono tenersi a una distanza minima di 60 cm da esso.



- Quando l'apparecchio non viene utilizzato, spegnerlo e scollegarlo sempre dalla rete elettrica.
- Non adatto per l'uso all'aperto.
- Se la superficie in vetro presenta delle crepe, scollegare 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.
- 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.
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.
- BUFFALO consiglia di sottoporre questo apparecchio a test periodici (almeno una volta all'anno) a cura di una persona competente. I test devono comprendere, tra gli altri: ispezione visiva, controllo della polarità, della continuità dei conduttori di terra, della continuità dell'isolamento e prove di funzionamento.

## 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.

Questo apparecchio è destinato ad applicazioni commerciali, ad esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali e in attività commerciali come forni, macellerie e così via, ma non per la produzione continua, o in grandi quantità, di alimenti.

## Contenuto della confezione

Sono inclusi i seguenti componenti:

- Wok a induzione BUFFALO
- 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.

Se si rilevano danni causati durante il trasporto, rivolgersi immediatamente al rivenditore BUFFALO locale.

## 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.

**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 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 tra l'apparecchio e le pareti o altri oggetti.

## Pentole

Pentole idonee includono:

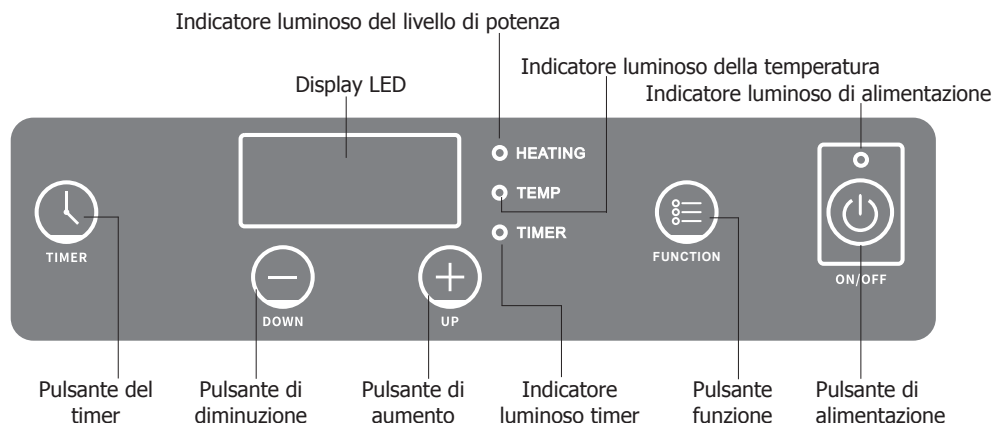
- Tutte le padelle/pentole/wok con fondo rotondo
- Wok in acciaio dolce o acciaio semplice (ferro nero)
- Wok in ghisa smaltata/non smaltata e in ferro
- Diametro delle pentole: 36 - 38 cm

Le pentole non idonee comprendono:

- Pentole con diametro inferiore a 36 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 piatto



## Pannello di controllo



## Funzionamento

1. Posizionare al centro della piastra ricurva pentole idonee.
2. Collegare l'apparecchio a una presa di corrente.
3. Premere il pulsante di accensione/spengimento (**ON/OFF**). L'indicatore luminoso di alimentazione si accende e rimane acceso durante l'uso. L'apparecchio inizierà a riscaldarsi al livello di potenza medio **1800 (W)** indicato sul display.
4. Premere il pulsante funzione (**FUNCTION**) per passare dalle funzioni di potenza a quelle di temperatura.
5. Premere il pulsante di aumento (+) o di diminuzione (−) per modificare il livello di ciascuna funzione.

| Funzione    | Livello         | Impostazione predefinita |
|-------------|-----------------|--------------------------|
| Potenza     | Da 400 a 3000 W | 1800 W                   |
| Temperatura | Da 60 a 240 °C  | 120 °C                   |

**NOTA: se si usano pentole non idonee, o in assenza di pentole, il piano cottura a induzione visualizzerà l'indicazione "E0" e si spegnerà automaticamente.**

- Per utilizzare il timer, premere il pulsante del timer (**TIMER**). Sul display viene visualizzato il timer e l'indicatore luminoso del timer si illumina. Premere il pulsante di aumento (+) o di diminuzione (−) per selezionare il tempo di cottura desiderato (intervallo: 1-180 minuti).
- Se si preme il pulsante di alimentazione (**ON/OFF**) durante l'uso, l'operazione si interrompe immediatamente. La ventola tuttavia continuerà a funzionare per un minuto, per raffreddare l'apparecchio, dopodiché si arresterà automaticamente.

### Funzione di risparmio energetico

Se l'apparecchio rimane acceso in stato di inattività per 2 ore, si spegne automaticamente.

## Pulizia, cura e manutenzione


**Avvertenza:**

**Spegnere e scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione prima della pulizia.**

**Attendere sempre che l'apparecchio si raffreddi prima della pulizia.**

- Per la pulizia dell'apparecchio utilizzare acqua calda e sapone e un panno umido.
- NON usare detergenti abrasivi o spugne.
- Dopo la pulizia, lasciar asciugare completamente.
- Pulire regolarmente le bocchette di ventilazione con un pennello morbido o un aspirapolvere.

## Risoluzione dei problemi

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

| Problema                | Probabile causa                                                       | Azione                                                                                                                    |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'unità non funziona    | L'apparecchio non è acceso                                            | Verificare che l'unità sia collegata correttamente e che sia accesa                                                       |
|                         | La presa o il cavo sono danneggiati                                   | Sostituire la spina o il cavo                                                                                             |
|                         | Problema con l'alimentazione elettrica                                | Controllare l'alimentazione elettrica                                                                                     |
| Sul display appare "E0" | Recipiente di cottura non adatto/assente                              | Sostituire con un recipiente adatto                                                                                       |
| Sul display appare "E1" | L'apparecchio si è surriscaldato                                      | Verificare che le bocchette di ventilazione non siano ostruite. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di riutilizzarlo |
| Sul display appare "E2" | La temperatura della pentola è troppo alta (pentola asciutta o vuota) | Rimuovere la pentola. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di riutilizzarlo                                           |
| Sul display appare "E3" | La tensione di ingresso è troppo alta/bassa                           | Accertarsi che l'alimentazione di rete sia compatibile con l'apparecchio                                                  |

## Specifiche tecniche

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

| Modello      | Tensione               | Potenza (Max.) | Corrente | Intervallo di potenza | Intervallo di temperatura | Dimensioni A x L x P mm | Peso netto |
|--------------|------------------------|----------------|----------|-----------------------|---------------------------|-------------------------|------------|
| <b>JA372</b> | 220-240 V~<br>50-60 Hz | 3000 W         | 13 A     | 400-3000 W            | Da 60 a 240 °C            | 125 x 340 x 432         | 7,13 kg    |

## Cablaggio elettrico

La spina deve essere collegata a una presa di corrente appropriata.

L'apparecchio ha i seguenti cablaggi:

- Filo sotto tensione (colore marrone) a terminale L
- Filo del neutro (colore blu) al 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 RAEE su questo prodotto o sulla 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 essere smaltito con una procedura approvata e sicura per l'ambiente. Per ulteriori informazioni su come smaltire correttamente questo prodotto, rivolgersi al fornitore del prodotto o all'ente locale responsabile dello 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 qualsiasi forma, elettronica, meccanica, mediante fotocopia o altro sistema di riproduzione, di qualsiasi parte delle presenti istruzioni senza 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

- 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
- **¡Precaución! ¡Superficie caliente!** 
- Preste atención al usar el aparato, puesto que si el usuario usa anillos, relojes o artículos similares, podrían calentarse al acercarse a la superficie de la cocina.
- 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 sobre el mismo.
- Use únicamente los recipientes del tipo y tamaño recomendados.
- 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.
- No use la superficie de cristal para almacenar artículos.
- Aquellas personas que usen marcapasos no podrán usar el aparato y deberán mantenerse a 60 cm del mismo cuando esté en marcha.



- Apague y desconecte siempre la alimentación cuando no esté usando el aparato.
- No es adecuado para el uso en exteriores.
- Si la superficie de cristal se agrieta, desconecte del suministro de corriente y consulte con su agente BUFFALO o 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 debe ser utilizado por personas (incluidos los niños) que tengan sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que no cuenten con experiencia y conocimientos a menos que lo hagan bajo la supervisión o siguiendo instrucciones relativas al uso del aparato a través de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben estar supervisados para garantizar que no juegan con el aparato.
- 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.

## 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.

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.

## Contenido del Conjunto

Se incluye:

- Wok de inducción de BUFFALO
- 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.

## 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.

**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

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.

## Utensilios de cocina

Los utensilios de cocina adecuados incluyen:

- Todas las sartenes/cazuelas/woks con fondo redondo
- Woks de acero templado o normal (hierro negro)
- Woks de hierro y hierro fundido esmaltados/no esmaltados
- Diámetro del utensilio: 36 cm - 38 cm

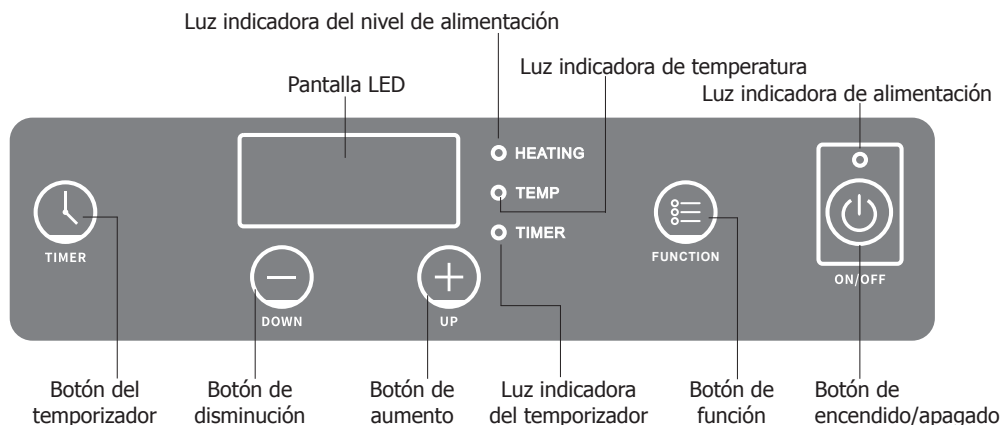


Los utensilios de cocina no adecuados incluyen:

- Utensilios de cocina con un diámetro inferior a 36 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 fondo plano



## Panel de Control



## Funcionamiento

1. Coloque utensilios de cocina adecuados en el centro de la placa curva.
2. Conecte el aparato al suministro eléctrico.
3. Pulse el botón de encendido/apagado (**ON/OFF**). La luz del indicador de alimentación se encenderá y permanecerá encendida durante el uso. El aparato comenzará a calentar al nivel de alimentación predeterminado de **1800 (W)** mostrado en la pantalla.
4. Pulse el botón de función (**FUNCTION**) para alternar entre las funciones de alimentación y temperatura.
5. Pulse el botón de aumento (+) o disminución (−) para cambiar el nivel de cada función.

| Función     | Nivel             | Predeterminado |
|-------------|-------------------|----------------|
| Potencia    | De 400 W a 3000 W | 1800 W         |
| Temperatura | De 60 °C a 240 °C | 120 °C         |

**NOTA: Si usa utensilios de cocina no adecuados o si no usa nada en la cocina de inducción, aparecerá 'E0' y se apagará automáticamente.**

- Para usar el temporizador, pulse el botón de temporizador (**TIMER**). La pantalla cambiará al temporizador y la luz indicadora del temporizador se encenderá. Pulse el botón de aumento (+) o disminución (−) para seleccionar el tiempo de cocción deseado (intervalo: 1-180 minutos).
- Pulsar el botón de encendido/apagado (**ON/OFF**) durante el uso detendrá la operación inmediatamente. Sin embargo, el ventilador continuará funcionando durante 1 minuto para enfriar el aparato y luego se apagará automáticamente.

## Función de ahorro de energía

Tras 2 horas de inactividad estando encendido, el aparato se apagará automáticamente.

## Limpieza, Cuidado y Mantenimiento



### Advertencia:

**Siempre apague y desconecte el aparato del suministro de alimentación antes de limpiarlo.**

**Permita siempre que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.**

- Utilice agua templada con jabón y un paño húmedo para limpiar el aparato.
- NO utilice limpiadores o paños abrasivos.
- Séquelo bien después de limpiarlo.
- Limpie regularmente las ranuras de ventilación con un cepillo suave o un aspirador.

## Resolución de problemas

Un técnico calificado debe realizar las reparaciones si es necesario.

| Fallo                 | Causa probable                                                                | Acción                                                                                                                |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La unidad no funciona | El aparato no está conectado                                                  | Compruebe que la unidad esté correctamente enchufada y encendida                                                      |
|                       | 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                                                                                            |
| "E0" en pantalla      | Utensilio de cocina no compatible/sin utensilio de cocina                     | Cámbielo por un utensilio de cocina compatible                                                                        |
| "E1" en pantalla      | El aparato se ha sobrecalentado                                               | Compruebe las rejillas de ventilación en busca de bloqueos. Permita que el aparato se enfríe antes de volver a usarlo |
| "E2" en pantalla      | La temperatura de la bandeja es demasiado alta (la bandeja está seca o vacía) | Retire los utensilios de cocina. Permita que el aparato se enfríe antes de volver a usarlo                            |
| "E3" en pantalla      | El voltaje de entrada es demasiado alto/bajo                                  | Asegúrese de que la fuente de alimentación es 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       | Tensión                | Potencia (Máx.) | Corriente | Intervalo de potencia | Margen de Temperaturas | Dimensiones al. x al. x p. mm | Peso neto |
|--------------|------------------------|-----------------|-----------|-----------------------|------------------------|-------------------------------|-----------|
| <b>JA372</b> | 220-240 V~<br>50-60 Hz | 3000 W          | 13 A      | 400-3000 W            | De 60 °C a<br>240 °C   | 125 x 340 x 432               | 7,13 kg   |

## 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 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.**

# DECLARATION OF CONFORMITY

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

|                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Equipment Type • Uitrustingstype • Type d'équipement • Gerätetyp<br>• Tipo di apparecchiatura • Tipo de equipo                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Model • Modèle • Modell • Modello<br>• Modelo |
| Induction Wok                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | JA372 (-E)                                    |
| Application of Territory Legislation & Council Directives(s)<br>Toepassing van Europese Richtlijn(en) • Application de la/des directive(s) du Conseil • Anwendbare EU-Richtlinie(n) • Applicazione delle Direttive<br>• Aplicación de la(s) directiva(s) del consejo | Low Voltage Directive (LVD) - 2014/35/EU<br>Electrical Equipment (Safety) Regulations 2016<br>EN 60335-1:2012 +A11:2014 +A13:2017 +A1:2019<br>+A14:2019 +A2:2019<br>EN 60335-2-36:2002 +A1:2004 +A2:2008 +A11:2012<br>EN 62233:2008<br>BS EN 60335-1:2012 +A11:2014 +A13:2017 +A1:2019<br>+A14:2019 +A2:2019<br>BS EN 60335-2-36:2002 +A1:2004 +A2:2008 +A11:2012<br>BS EN 62233:2008<br><br>Electro-Magnetic Compatibility (EMC) Directive<br>2014/30/EU - recast of 2004/108/EC<br>Electromagnetic Compatibility Regulations 2016<br>(S.I. 2016/1091)<br>EN IEC 55014-1: 2021<br>EN IEC 55014-2: 2021<br>EN IEC 61000-3-2: 2019+A1: 2021<br>EN 61000-3-3: 2013+A1: 2019<br><br>Restriction of Hazardous Substances Directive<br>(RoHS) 2015/863 amending Annex II to Directive<br>2011/65/EU<br>Restriction of the Use of Certain Hazardous<br>Substances in Electrical and Electronic<br>Equipment Regulations 2012 (S.I. 2012/3032) |                                               |
| Manufacturer Name • Naam fabrikant • Nom du fabricant • Name des Herstellers<br>• 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.

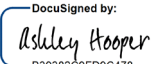
El abajo firmante declara por la presente que el equipo arriba especificado está en conformidad con la(s) directiva(s) y estándar(es) arriba mencionadas.

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

|                                                                                                                             |                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09 <sup>th</sup> Dec 2024                                                                                                   |                                                                                                                              |
| DocuSigned by:<br><br>B39382C9FD9C478... | DocuSigned by:<br><br>D352874F7FAB460... |
| Ashley Hooper                                                                                                               | Eoghan Donnellan                                                                                                             |
| Group Head of Product Quality & Compliance                                                                                  | Commercial Manager/ Importer                                                                                                 |
| Fourth Way,<br>Avonmouth,<br>Bristol,<br>BS11 8TB<br>United Kingdom                                                         | Unit 9003,<br>Blarney Business Park,<br>Blarney,<br>Co. Cork<br>Ireland                                                      |





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



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

JA372\_ML\_A5\_v1\_2024/12/13