



## Steam Combination Oven Instruction manual



(NL) **Combinatie-stoomoven**  
Handleiding

(FR) **Four à vapeur combiné**  
Mode d'emploi

(DE) **Kombinationsgarer**  
Bedienungsanleitung

(PT) **Forno combinado a vapor**  
Manual de instruções

(IT) **Forno a vapore combinato**  
Manuale di istruzioni

(ES) **Horno combinado al vapor**  
Manual de instrucciones

**Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo • Malli:  
DN486**

## Safety Tips

- 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
- DO NOT immerse the appliance in water.
- Some surfaces become hot during operation - take care when using the appliance.
- Always wear suitable protective clothing when using the oven.
- DO NOT allow anything to come in to contact with the heating elements during use.
- Always switch off and disconnect the power supply to the appliance when not in use.
- Not suitable for outdoor use.
- DO NOT use jet/pressure washers to clean the appliance.
- This appliance must only be used in accordance with these instructions and by persons competent to do so.
- 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.
- 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.
- The total mass of the food for steaming should not exceed 5kg
- 

## 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.

## Pack Contents

The following is included:

- BUFFALO Steam Combination Oven
- 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.



- 1 Handle
- 2 temperature indicator light
- 3 Water Box
- 4 Power Indicator Light
- 5 Timer Knob
- 6 Function Knob
- 7 Temperature Knob
- 8 Steam Outlet
- 9 Water Collection Tray

Before using for the first time, the appliance must be cleaned. To clean the appliance:

1. Wash the water box, racks and oven interior with warm soapy water and a damp cloth.
2. Place the rack inside the oven.
3. Close the door.
4. Set the Temperature knob to 'MAX', the function knob to Convection Oven (see table) and the Timer knob to '5 minutes'.



**Note: See 'Setting the Timer' for setting times under 20 minutes.**

5. When the minutes are over turn Off the appliance and disconnect from the power supply.
6. Allow to cool. The appliance is now ready to use.

# Operating Instructions

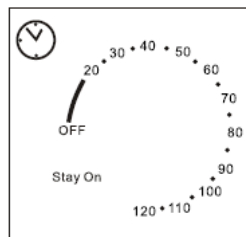
**Note:** Before use ensure that the Water Collection Tray is securely fitted underneath the unit

**Note:** This product is classed as a steam-convection oven, an appliance intended for the cooking of food either by means of direct steam contact or by heated air circulated by mechanical means within the cooking compartment or by a combination of these two methods. The pressure within the cooking compartment does not differ significantly from atmospheric pressure

## Setting the Timer

The Timer knob also acts as the Power switch. When the Timer is set to '0' the power is Off.

1. Connect the appliance to the mains power supply.
2. Set the Timer knob to the required time (0-120 minutes).  
Alternatively select 'Stay On' for non-stop use



**Note:** If the required time is under 20 minutes, the Timer must be turned beyond 20 and then turned back down to the required setting in order to work.

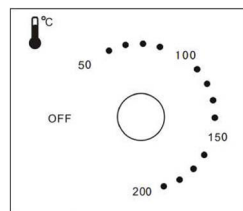
3. The appliance will begin to heat up to the set temperature (see 'Setting the Temperature') and the Power Indicator light comes on.

**Note:** The Time can be adjusted during cooking if required. Simply adjust the setting as required using the Timer knob.

4. When the Timer reaches '0' an audible alarm sounds and the appliance turns Off.

## Setting the Temperature


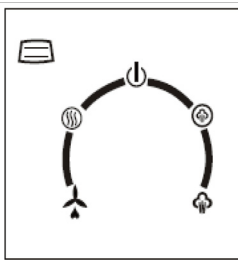




1. Turn the Temperature Control Knob to the required temperature (50°C-200°C).
2. The Temperature Indicator light comes on



**Note:** When the Oven reaches the set temperature the Temperature Indicator light turns off.

## Setting the Function

The oven has four function settings. Rotate knob to select desired function

	Oven is Off	
	Convection Oven Function	
	Fan Only Function (Use for De-frosting)	
	Combination Function - (Convector and Steam)	
	Steam Only Function	

## Convection Oven

1. Place the rack or baking tray in the desired rack position
2. Turn the function knob to the convection oven setting
3. Select the required temperature
4. To switch the oven ON turn the timer control to the required time. It is not necessary to preheat the oven

## Fan Only (Defrost)

1. Place the food to be defrosted on the rack in the middle shelf position. Place a baking tray at the lowest level and close the oven door
2. Set the function knob to Fan Only setting
3. Set the timer according to the size and quantity of food to be defrosted - the fan will start

## Steam Function

1. Fill the water tank to the maximum level
2. Preheat oven to 130C using the Convection Oven setting
3. Place the rack or baking tray in the desired rack position
4. Turn the function knob to the Steam Only setting
5. Select the required temperature
6. Set the timer to the required time - the oven will begin to work

## Combination Oven (Steam and Convection)

1. Fill the water tank to the maximum level
2. Preheat oven to the desired temperature using the Convection Oven setting
3. Place the rack or baking tray in the desired rack position
4. Turn the function knob to the Combination Oven setting
5. Select the required temperature
6. Set the timer to the required time - the oven will begin to work

## Cleaning, Care & Maintenance

- Always turn Off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Allow the appliance to cool before cleaning.
- Use warm, soapy water and a damp cloth to clean the appliance.
- Dry thoroughly after cleaning.
- A BUFFALO dealer or qualified technician should carry out repairs if required.

## Troubleshooting

If your BUFFALO appliance develops a fault, please check the following table before making a call to the Helpline.

Fault	Probable Cause	Action
The appliance is not working	The appliance is not switched on	Check the appliance is plugged in correctly and switched on
	Plug and lead are damaged	Call BUFFALO agent or qualified technician
	Fuse in the plug has blown	Replace the plug fuse
	Power supply	Check power supply
	Internal wiring fault	Call BUFFALO agent or qualified technician
Appliance does not reach set temperature	Faulty thermostat	Call BUFFALO agent or qualified technician
	Faulty element	Call BUFFALO agent or qualified technician
Appliance heats up but indicator light does not come on	Bulb has expired	Call BUFFALO agent or qualified technician
Power indicator light comes on but appliance does not heat up	Faulty element	Call BUFFALO agent or qualified technician
	Faulty thermostat	Call BUFFALO agent or qualified technician
	Thermostat set incorrectly	Check thermostat
Appliance slow to heat up	Cooking surface not clean	Clean cooking surface
	Faulty element	Call BUFFALO agent or qualified technician
No Steam	Water Tank Empty	Fill Water Tank

## Technical Specifications

Model	Voltage	Power	Current	Temperature Range (°C)	Capacity (litres)	Dimensions h x w x d (mm)	Weight (kg)
<b>DN486</b>	230V 50Hz	2500W	10.9A	50 - 200	30	390 x 550 x 550	19.8

## Electrical Wiring

This appliance is supplied with a 3 pin, moulded, BS1363 plug and lead, with a 13 amp fuse as standard.

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, using a dedicated earthing circuit.

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.**



## Veiligheidstips

- Plaatsen op een vlakke en stabiele ondergrond.
- De installatie en eventuele reparaties zijn door een servicetechnicus/vaktechnicus uit te voeren. Verwijder geen componenten of servicepanelen van dit product.
- Raadpleeg en volg de plaatselijke en nationale regelgeving op m.b.t. tot het volgende:
  - Wetgeving van gezondheid en veiligheid op de werkplaats
  - Werkregels
  - Brandpreventie
  - IEE bekabelingsnormen
  - Bouwverordeningen
- Dit apparaat NIET in water dompelen.
- Bepaalde oppervlakken worden tijdens gebruik heet - let hierop wanneer u het apparaat gebruikt.
- Gebruik altijd geschikte beschermende kleding gedurende het gebruik van de oven.
- Laat tijdens gebruik NIETS in contact komen met de verwarmingselementen.
- Schakel het apparaat altijd uit en haal de steker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Niet geschikt voor gebruik buitenshuis.
- Dit apparaat mag uitsluitend in overeenstemming met deze instructies en door competente personen worden gebruikt.
- Dit apparaat is ongeschikt om door kinderen gebruikt te worden.
- Laat verpakkingsmateriaal niet binnen handbereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal in overeenstemming met de regelgeving van de plaatselijke overheden als afval laten verwerken.
- Indien de stroomkabel beschadigd raakt, dient men deze door een BUFFALO technicus of aanbevolen vaktechnicus te laten vervangen om gevaarlijke situaties te verhinderen.
- Dit product NIET reinigen met spuit-/drukreinigers.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met lichamelijke, zintuiglijke of mentale beperkingen of door personen met gebrek aan ervaring of kennis, tenzij zij hierin worden begeleid of zijn opgeleid in het gebruik van het apparaat door een persoon, die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Het totaalgewicht van het te stomen voedsel mag niet meer dan 5 kg zijn

## Inleiding

Neem de tijd en lees deze handleiding aandachtig door. Een correct gebruik en onderhoud van deze machine waarborgt de beste prestatie van uw BUFFALO product.

## Verpakkingsinhoud

De verpakking bevat het volgende:

- BUFFALO Combinatie-stoomoven
- Handleiding

BUFFALO is trots op de haar productkwaliteit en dienstverlening en controleer de inhoud van de verpakkingen, tijdens de verpakkingsfase, op functionaliteit en schade.

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

## Werking



- 1 Hendel
- 2 Temperatuurlampje
- 3 De doos van het water
- 4 Stroomlampje
- 5 Timerknop
- 6 De Knop van de functie
- 7 Temperatuurregelknop
- 8 De Afzet van de stoom
- 9 Het Dienblad van de Inzameling van het water

Voor het eerste gebruik dient u het apparaat te reinigen. Om het apparaat te reinigen:

1. Was de waterbak, rekken en de ovenbinnenkant met warm zeepwater en een vochtige doek.
2. Plaats het rek in de oven.
3. Sluit de deur.
4. Zet de temperatuurknop op de stand MAX, de functieknop op convectieoven (zie tabel) en de timerknop op 5 minuten.



**Opmerking: Zie "Timer instellen" voor tijdstellingen onder de 20 minuten.**

5. Na het verlopen van de ingestelde tijd zet u het apparaat uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.
6. Laat het apparaat afkoelen. Het apparaat is nu gebruiksklaar.

## Gebruiksaanwijzingen

**Opmerking:** voordat u het apparaat gebruikt, controleer dat de wateropvanglade goed onder deunit zit.

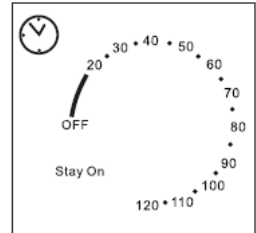
**Opmerking:** de aan dit apparaat toegewezen productklasse is die van convectieovens, een apparaat bedoeld voor het koken van voedsel met behulp van directe stoomtoevoer of verwarmde circulatielucht gegenereerd door mechanische componenten in het kookcompartiment, of een combinatie van beide methodes. De druk in het kookcompartiment verschilt niet veel van de atmosferische druk

### Timer instellen

De timerknop werkt ook als een stroomschakelaar. Wanneer de timer op '0' staat dan is het apparaat uitgeschakeld.

1. Sluit het apparaat aan op de stroomvoorziening.
2. Zet de timerknop op de gewenste tijdsduur (0-120 minuten).

Als alternatief kunt u ook de stand "Stay On" (aanblijven) selecteren voor non-stop-gebruik



**Opmerking:** om de oven met een gewenste tijdsduur van onder de 20 minuten te gebruiken, dient men de timer eerst verder dan de 20 minutenstand te draaien en draai vervolgens de timer terug naar de gewenste instelling.

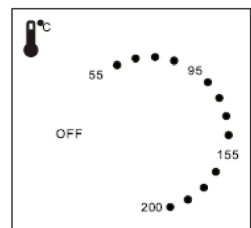
3. Het apparaat start het verwarmingsproces tot aan de ingestelde temperatuur (zie 'Temperatuur instellen') en het stroomlampje gaat aan.

**Opmerking:** indien gewenst kan gedurende het kookproces de tijdsduur worden aangepast. Hiervoor dient men alleen de vereiste instelling met de timerknop in te stellen..

4. Wanneer de timer de stand '0' bereikt, hoort u een alarm en gaat het apparaat uit.

### Temperatuur instellen






1. Zet de temperatuurknop op de gewenste temperatuurinstelling (50 °C - 200 °C).
2. Het temperatuurlampje gaat aan

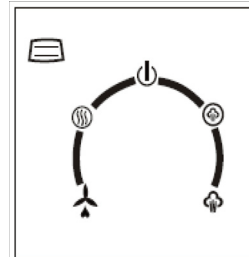


**Opmerking:** wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt, gaat het temperatuurlampje uit.

## Funcctie instellen

De oven beschikt over vier functie-instellingen. Draai de knop naar de gewenste functie

	Oven staat uit
	Convectieoven-functie
	Alleen ventilatie-functie (gebruiken voor ontdooien)
	Combinatiefunctie - (convectie en stoom)
	Alleen stoom-functie



### Convectieoven

1. Plaats het rek of de bakplaat in de gewenste rekstand.
2. Zet de functieknop op de instelling convectieoven
3. Selecteer de gewenste temperatuur.
4. Om de oven in te schakelen, zet u de timerregelaar op de gewenste tijdsduur. Het is niet nodig om de oven voor te verwarmen

### Alleen ventilatie (ontdooien)

1. Plaats het te ontdooien voedsel op het rek in de middelste rekstand. Plaats een baklade op de laagste stand en sluit de ovendeur
2. Zet de functieknop op de instelling Fan Only (alleen ventilatie)
3. Stel de timer in overeenstemming met de grootte en de hoeveelheid te ontdooien voedsel in - de ventilator wordt gestart

### Stoom-functie

1. Vul het waterreservoir tot aan het maximumniveau.
2. Gebruik de instelling Convectieoven om de oven tot 130 °C voor te verwarmen
3. Plaats het rek of de bakplaat in de gewenste rekstand.
4. Zet de functieknop op de instelling Steam Only (alleen stoom)

5. Selecteer de gewenste temperatuur.
6. Zet de timerknop op de gewenste tijdsduur - de oven gaat aan

### Combinatieoven (stoom en convectie)

1. Vul het waterreservoir tot aan het maximumniveau.
2. Gebruik de instelling Convectieoven om de oven tot de gewenste temperatuur voor te verwarmen
3. Plaats het rek of de bakplaat in de gewenste rekstand.
4. Zet de functieknop op de instelling combinatie-oven
5. Selecteer de gewenste temperatuur.
6. Zet de timerknop op de gewenste tijdsduur - de oven gaat aan

## Reiniging, zorg & onderhoud

- Alvorens het apparaat te reinigen dient men altijd het apparaat uit te schakelen en de steker uit het stopcontact te halen.
- Laat het apparaat afkoelen voordat u met het schoonmaken begint.
- Gebruik warm zeepwater en een vochtige doek om de buitenkant van het apparaat te reinigen.
- Na reiniging goed drogen.
- Eventuele reparaties moeten door een BUFFALO vertegenwoordiger of een vaktechnicus worden uitgevoerd.

## Oplossen van problemen

Indien er een storing van uw BUFFALO product optreedt, dient u de onderstaande tabel te raadplegen alvorens contact op te nemen met uw BUFFALO dealer of de Hulplijn te bellen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Handeling
Het apparaat werkt niet	Het apparaat staat uit	Controleer of de stroomkabel van het apparaat is aangesloten en of het apparaat is ingeschakeld
	Steker en kabel zijn beschadigd	Laat een BUFFALO technicus of een vaktechnicus komen
	De zekering in de steker is gesprongen	Vervang de zekering in de steker
	Stroomvoorziening	Controleer de stroomvoorziening
	Storing interne bedrading	Laat een BUFFALO technicus of een vaktechnicus komen
Het apparaat bereikt de ingestelde temperatuur niet	Defecte thermostaat	Laat een BUFFALO technicus of een vaktechnicus komen
	Defect verwarmingselement	Laat een BUFFALO technicus of een vaktechnicus komen
Het apparaat wordt warm maar het indicatielampje gaat niet aan	De lamp is kapot	Laat een BUFFALO technicus of een vaktechnicus komen
Geen stoom	Waterreservoir leeg	Vul het waterreservoir

Het lampje van de stroomindicator gaat aan maar het apparaat wordt niet op temperatuur gebracht	Defect verwarmingselement	Laat een BUFFALO technicus of een vaktechnicus komen
	Defecte thermostaat	Laat een BUFFALO technicus of een vaktechnicus komen
	Thermostaat verkeerd ingesteld	Controleer de thermostaat
Voedsel volgens recept te ver doorgekookt of verbrand	Kookoppervlak is niet schoon	Reinig het kookoppervlak
	Defect verwarmingselement	Laat een BUFFALO technicus of een vaktechnicus komen

## Technische specificaties

Model	Voltage	Vermogen	Stroom	Temperatuurbereik (°C)	Inhoud (liters)	Afmetingen h x b x d mm	Gewicht (kg)
DN486	230V 50Hz	2500W	10,9A	50 - 200	30	390 x 550 x 550	19,8

## Elektrische bedrading

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

De bedrading van dit apparaat is als volgt:

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

Dit apparaat moet worden geaard met behulp van een adequaat aardingscircuit.

Bij twijfels raadpleeg een vakkundige electricien.

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

## Productconformiteit

Het WEEE-logo op dit product of bijbehorende documentatie geeft aan dat het product niet onder huisvuil valt en 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 milieuvriendelijke 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.

BUFFALO producten zijn goedgekeurd en voorzien van het volgende symbool:



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

**Wij hebben er alles aan gedaan om er zeker van te zijn dat op publicatiedatum van de handleiding alle details correct zijn, desondanks, behoudt BUFFALO het recht voor om specificaties zonder aankondiging te wijzigen.**

## Sicherheitshinweise

- Auf eine flache, stabile Fläche stellen.
- Alle erforderlichen Montage- und Reparaturarbeiten sollten von Wartungspersonal oder einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Keine Bauteile oder Bedienflächen von diesem Produkt entfernen.
- Für folgende Normen und Vorschriften sind die lokalen und nationalen Normen heranzuziehen:
  - Arbeitsschutzvorschriften
  - BS EN Verhaltenspraktiken
  - Brandschutzvorschriften
  - IEE-Anschlussvorschriften
  - Bauvorschriften
- Gerät NICHT in Wasser eintauchen.
- Einige Flächen werden während des Betriebs heiß - Vorsicht beim Gebrauch des Geräts.
- Beim Gebrauch des Ofens stets geeignete Schutzbekleidung tragen.
- Während des Gebrauchs darf NICHTS in Kontakt mit den Heizelementen kommen.
- Nach dem Gebrauch das Gerät stets ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Nicht zum Gebrauch im Freien geeignet.
- Dieses Gerät darf nur gemäß dieser Anleitung und von kompetenten Personen genutzt oder bedient werden.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder geeignet.
- Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und gemäß den lokalen Vorschriften entsorgen.
- Aus Sicherheitsgründen muss ein beschädigtes Stromkabel von einem BUFFALO-Mitarbeiter oder empfohlenen qualifizierten Elektriker erneuert werden.
- Das Gerät NICHT mit einem Strahl-/Hochdruckreiniger reinigen.
- 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.
- Insgesamt sollten nicht mehr als 5 kg Lebensmittel auf einmal gegart werden.

## Einführung

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

## Lieferumfang

Folgende Teile befinden sich in der Verpackung:

- BUFFALO-Kombinationsgarer
- 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.

## Betrieb



- 1 Griff
- 2 Temperaturleuchte
- 3 Wasser-Kasten
- 4 Stromanzeige
- 5 Timerknopf
- 6 Funktions-Drehknopf
- 7 Temperaturregler
- 8 Dampf-Anschluss
- 9 Wasser-Ansammlungs-Behälter



## Vor dem ersten Einsatz das Gerät reinigen. Reinigung:

1. Wasserbehälter, Ablagen und das Ofeninnere mit einer warmen Seifenlösung und einem feuchten Tuch abwaschen.
2. Die Ablage in den Ofen legen.
3. Die Tür schließen.
4. Den Temperatorknopf auf "MAX", den Funktionsknopf auf "Umluft" (siehe Tabelle) und den Timer auf "5 Minuten" stellen.



**Hinweis: Für Zeiteinstellungen unter 20 Minuten siehe "Timer einstellen".**

5. Nach Ablauf der fünf Minuten das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
6. Abkühlen lassen. Nun ist das Gerät einsatzbereit.

## Betriebsanleitung



**Hinweis: Vor dem Gebrauch darauf achten, dass die Auffangschale fest unter dem Gerät sitzt.**

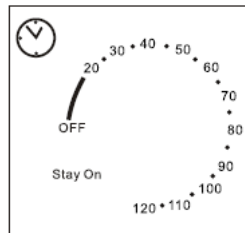


**Hinweis: Dieses Produkt ist als Umluftofen/Dampfgarer klassifiziert. Es kann Speisen entweder durch direkte Dampfzufuhr, durch mechanisch zirkulierte, erwärmte Luft im Garfach oder durch eine Kombination dieser beiden Methoden garen. Der Druck im Garfach weicht nicht wesentlich vom Luftdruck ab**

## Timer einstellen

Der Timerknopf ist gleichzeitig der Ein-/Ausschalter. Wenn der Timer auf "0" gestellt wird, ist das Gerät ausgeschaltet.

1. Das Gerät an den Netzstrom anschließen.
2. Den Timerknopf auf die benötigte Zeit stellen (0-120 Minuten). Oder zum Dauerbetrieb die entsprechende Option auswählen.



**Hinweis: Bei einer Garzeit unter 20 Minuten muss der Timer über 20 hinaus und dann auf die benötigte Einstellung zurückgedreht werden.**

3. Das Gerät erwärmt sich allmählich auf die eingestellte Temperatur (siehe "Temperatur einstellen"), und die Stromanzeige leuchtet auf.

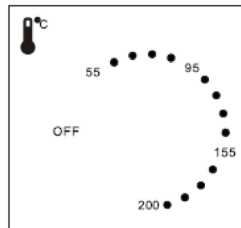


**Hinweis: Bei Bedarf kann die Zeit während des Garens reguliert werden. Einfach die Einstellung mit dem Timerknopf regulieren.**

4. Wenn der Timer "0" erreicht, ertönt ein Alarm und das Gerät schaltet sich ab.

## Temperatur einstellen

1. Den Temperaturregler auf die benötigte Temperatur stellen (50°C-200°C).
2. Die Temperaturleuchte leuchtet auf.

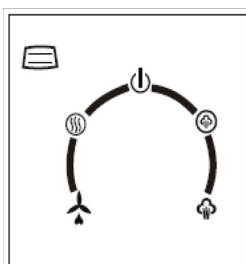


**Hinweis: Wenn der Garer die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die Temperaturleuchte.**

## Funktion einstellen

Der Garer hat vier Funktionseinstellungen. Knopf drehen, um die gewünschte Funktion auszuwählen.

	Gerät ist aus.
	Umluft
	Nur Gebläse (zum Auftauen)
	Kombibetrieb - (Umluft und Dampf)
	Nur Dampf garen



## Umluft

1. Den Rost bzw. das Backblech auf die gewünschte Schiene stellen.
2. Den Funktionsknopf auf "Umluft" stellen.
3. Die benötigte Temperatur auswählen.
4. Um den Garer EINzuschalten, den Timer auf die benötigte Zeit einstellen. Das Gerät muss nicht vorgeheizt werden.

## **Nur Gebläse (Auftauen)**

1. Die gefrorenen Speisen auf die mittlere Schiene legen. Ein Backblech auf die unterste Schiene legen und die Tür schließen.
2. Den Funktionsknopf auf "Nur Gebläse" stellen.
3. Den Timer auf die entsprechende Temperatur für die Menge und Größe der aufzutauenden Speisen stellen - das Gebläse startet.

## **Dampffunktion**

1. Den Wassertank auf Max. stellen.
2. Das Gerät in der Umlufteinstellung auf 130°C stellen.
3. Den Rost bzw. das Backblech auf die gewünschte Schiene stellen.
4. Den Funktionsknopf auf "Nur Dampf" stellen.
5. Die benötigte Temperatur auswählen.
6. Den Timer auf die gewünschte Zeit stellen - der Garer startet.

## **Kombi-Ofen (Umluft und Dampf)**

1. Den Wassertank auf Max. stellen.
2. Das Gerät in der Umlufteinstellung auf die gewünschte Temperatur vorheizen.
3. Den Rost bzw. das Backblech auf die gewünschte Schiene stellen.
4. Den Funktionsknopf auf "Umluft" stellen.
5. Die benötigte Temperatur auswählen.
6. Den Timer auf die gewünschte Zeit stellen - das Gerät startet.

## **Reinigung, Pflege und Wartung**

- Vor der Reinigung stets zunächst das Gerät abschalten und den Netzstecker ziehen.
- Warten, bis sich das Gerät abgekühlt hat, bevor es gereinigt wird. Die Platten lassen sich aber am einfachsten reinigen, wenn sie noch etwas warm sind.
- Das Gerät außen mit warmer Seifenlauge und einem feuchten Tuch reinigen.
- Nach dem Reinigen gründlich abtrocknen.
- Erforderliche Reparaturen sollten von einem BUFFALO-Mitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker ausgeführt werden.

## Störungssuche

Bei einem Defekt Ihres BUFFALO-Geräts konsultieren Sie bitte zunächst folgende Tabelle, bevor Sie die Helpline oder Ihren BUFFALO-Händler anrufen.

Störung	Vermutliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingeschaltet	Prüfen, ob der Netzstecker in die Steckdose gesteckt wurde und das Gerät eingeschaltet ist
	Stecker und Kabel sind beschädigt	BUFFALO-Mitarbeiter oder qualifizierten Techniker anrufen
	Sicherung im Stecker ist durchgebrannt	Neue Sicherung in den Stecker einsetzen
	Stromzufuhr	Netzstrom prüfen
	Interner Vernetzungsfehler	BUFFALO-Mitarbeiter oder qualifizierten Techniker anrufen
Das Gerät erreicht nicht die eingestellte Temperatur	Thermostat defekt	BUFFALO-Mitarbeiter oder qualifizierten Techniker anrufen
	Element defekt	BUFFALO-Mitarbeiter oder qualifizierten Techniker anrufen
Das Gerät erwärmt sich, aber die Stromanzeige leuchtet nicht	Glühbirne defekt	BUFFALO-Mitarbeiter oder qualifizierten Techniker anrufen
Die Stromanzeige leuchtet auf, aber das Gerät erwärmt sich nicht	Element defekt	BUFFALO-Mitarbeiter oder qualifizierten Techniker anrufen
	Thermostat defekt	BUFFALO-Mitarbeiter oder qualifizierten Techniker anrufen
Die Stromanzeige leuchtet auf, aber das Gerät erwärmt sich nicht	Thermostat nicht korrekt eingestellt	Thermostat überprüfen
Bei der Zubereitung nach Rezept werden Speisen übergar oder brennen an	Lüfter defekt	Kochfläche reinigen
	Element defekt	BUFFALO-Mitarbeiter oder qualifizierten Techniker anrufen
Kein Dampf	Wassertank leer	Wassertank füllen

## Technische Spezifikationen

Modell	Spannung	Leistung	Stromstärke	Temperaturbereich (°C)	Füllmenge (Liter)	Abmessungen h x b x t mm	Gewicht (kg)
<b>DN486</b>	230V 50Hz	2500W	10,9A	50 - 200	30	390 x 550 x 550	19,8

## 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

Das Gerät muss über eine spezielle Erdleitung geerdet werden.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.

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

## Konformität

Das WEEE-Logo an diesem Produkt oder in der Dokumentation weist darauf hin, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Um potenziellen Gesundheits- bzw. Umweltschäden vorzubeugen, muss das Produkt durch einen zugelassenen und umweltverträglichen Recyclingprozess entsorgt werden.

Ausführliche Informationen zur korrekten Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Produktlieferanten oder der für die Müllentsorgung in Ihrer Region zuständige Behörde.



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

BUFFALO-Produkte dürfen durch folgendes Symbol gekennzeichnet werden:



**Alle Rechte vorbehalten. Diese Anleitung darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung von BUFFALO weder ganz noch teilweise in irgendeiner Form oder auf irgendeinem Wege - einschließlich elektronischer, mechanischer Verfahren, durch Fotokopieren, Aufnahme oder andere Verfahren - vervielfältigt oder übertragen werden.**

**Es werden alle Anstrengungen unternommen um sicherzustellen, dass alle Angaben bei der Drucklegung korrekt sind. BUFFALO behält sich jedoch das Recht vor, Spezifikationen ohne Vorankündigung zu ändern.**

## Conseils de sécurité

- Placez l'appareil sur une surface plane, stable.
- L'installation et les éventuelles réparations doivent être confiées à un dépanneur / technicien qualifié. Ne retirez aucun composant ou cache de ce produit.
- Consultez les normes locales et nationales pour vous conformer aux :
  - lois sur l'hygiène et la sécurité au travail ;
  - codes de bonnes pratiques BS EN ;
  - précautions contre le risque d'incendie ;
  - réglementations sur les branchements électriques IEE ;
  - règlements sur la construction.
- NE PAS immerger l'appareil.
- Ne soulevez les plaques qu'à l'aide des poignées noires.
- L'utilisation du four nécessite le port de vêtements de protection adaptés.
- NE LAISSEZ RIEN toucher aux éléments chauffants en service.
- Certaines surfaces chauffent en service - prenez les précautions qui s'imposent.
- Veillez à toujours éteindre l'appareil et à le débrancher de la prise d'alimentation secteur hors service.
- Cet appareil est réservé exclusivement à une utilisation à l'intérieur.
- L'utilisation de cet appareil est exclusivement réservée aux personnes formées en la matière et doit se conformer à ces instructions.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par un enfant.
- Gardez les emballages hors de portée des enfants. Débarrassez-vous des emballages conformément aux règlements des autorités locales.
- Un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un agent BUFFALO ou un technicien qualifié recommandé, pour éviter tout danger.
- NE PAS utiliser de laveurs à jet / pression pour nettoyer l'appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, sauf sous la supervision ou les instructions relatives à son utilisation par la personne responsable de leur sécurité.
- Le poids total des aliments à cuire à la vapeur ne doit pas excéder 5 kg.

## Introduction

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

## Contenu de l'emballage

Éléments fournis de série :

- Four à vapeur combiné BUFFALO
- 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.

## Operation



- 1 Poignée
- 2 Témoin de température
- 3 Boîte d'eau
- 4 Témoin de mise en service
- 5 Minuteur
- 6 Bouton de fonction
- 7 Thermostat
- 8 Sortie de vapeur
- 9 Plateau de collection de l'eau

L'appareil doit être nettoyé avant la première utilisation. Pour cela :

1. Laver le bac à eau, les grilles et l'intérieur du four à l'eau chaude savonneuse et un chiffon humide.
2. Placer la grille à l'intérieur du four.
3. Fermer la porte.
4. Régler le bouton de la température sur MAX, le bouton de fonction sur Convection Oven (voir le tableau) et le bouton de la minuterie sur 5 minutes.

**Remarque : Se reporter à la section Réglage de la minuterie pour programmer des durées de moins de 20 minutes.**

5. Une fois la durée expirée, mettre l'appareil hors tension et débrancher la source d'alimentation.
6. Laisser refroidir. L'appareil est désormais prêt à l'emploi.

## Mode d'emploi

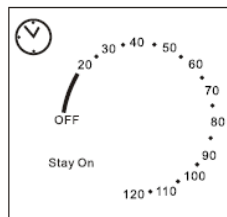
**Remarque : avant toute utilisation, vérifier que le bac à eau est correctement positionné sous l'appareil.**

**Remarque : ce produit est classifié comme un four à vapeur à convection, un appareil conçu pour cuire les aliments au contact direct de la vapeur, par de l'air chaud mécaniquement pulsé au sein de l'espace de cuisson ou par une combinaison de ces deux méthodes. La pression à l'intérieur de l'espace de cuisson doit être approximativement égale à la pression atmosphérique.**

### Réglage de la minuterie

Le bouton de la minuterie sert également de bouton marche/arrêt. Lorsque la minuterie est sur 0, l'appareil est hors tension.

1. Brancher l'appareil sur l'alimentation secteur.
2. Régler le bouton de la minuterie sur la durée requise (0 à 120 minutes). Il est également possible de sélectionner Stay On pour une utilisation ininterrompue.



**Remarque : si le temps requis ne dépasse pas 20 minutes, le four ne fonctionne pas tant que le minuteur n'a pas été réglé au-delà de 20, puis ramené au réglage du temps requis.**

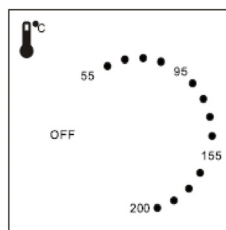
3. L'appareil commencer à chauffer pour atteindre la température programmée (voir Réglage de la température) et le voyant d'alimentation s'allume.

**Remarque : la durée peut être réglée pendant la cuisson, si nécessaire. Il suffit pour cela de modifier la durée à l'aide du bouton de la minuterie.**

4. Lorsque la minuterie atteint 0, un bip sonore retentit et l'appareil se met hors tension.

### Réglage de la température

1. Placer le bouton de contrôle de la température sur la température requise (50°C à 200°C).
2. Le voyant de température s'allume.








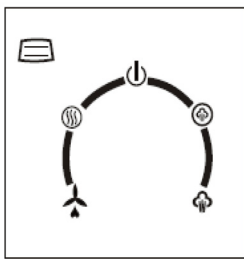
**Remarque : lorsque le four atteint la température programmée, le voyant de température s'éteint.**



## Réglage de la fonction

Le four est doté de quatre fonctions différentes. Tourner le bouton pour sélectionner la fonction désirée.

	Le four est éteint.
	Fonction Convection Oven
	Fonction Fan Only (À utiliser pour la décongélation)
	Fonction Combination - (convection et vapeur)
	Fonction Steam Only



### Four à convection

1. Placer la grille ou la plaque du four dans la position désirée.
2. Tourner le bouton de fonction pour le positionner sur le paramètre du Convection Oven.
3. Sélectionner la température requise.
4. Pour mettre le four sous tension, sélectionner la durée de cuisson requise à l'aide du bouton de la minuterie. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

### Chaleur tournante (décongélation)

1. Placer les aliments à décongeler sur la grille au milieu du four. Placer une plaque à la position la plus basse et fermer la porte du four.
2. Tourner le bouton de fonction pour le positionner sur le paramètre Fan Only.
3. Régler la minuterie en fonction de la taille et de la quantité d'aliments à décongeler. Le ventilateur se met en route.

## Fonction Vapeur

1. Remplir le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximum.
2. Préchauffer le four à 130°C à l'aide de la fonction Convection Oven.
3. Placer la grille ou la plaque du four dans la position désirée.
4. Tourner le bouton de fonction pour le positionner sur le paramètre Steam Only.
5. Sélectionner la température requise.
6. Programmer la durée de cuisson. Le four se met en marche.

## Four combiné (vapeur et convection)

1. Remplir le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximum.
2. Préchauffer le four à la température désirée à l'aide de la fonction Convection Oven.
3. Placer la grille ou la plaque du four dans la position désirée.
4. Tourner le bouton de fonction pour le positionner sur le paramètre Combination Oven.
5. Sélectionner la température requise.
6. Programmer la durée de cuisson. Le four se met en marche.

## Nettoyage, entretien et maintenance

- Veillez à toujours éteindre l'appareil et à le débrancher de la prise secteur avant de le nettoyer.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide imbibé d'eau savonneuse tiède.
- Séchez minutieusement l'appareil après l'avoir nettoyé.
- Les réparations, le cas échéant, doivent être confiées à un agent BUFFALO ou à un technicien qualifié.

## Dépannage

En cas de panne de votre appareil BUFFALO, vérifiez les données du tableau ci-dessous avant d'appeler notre standard d'assistance ou votre revendeur BUFFALO.

Dysfonctionnement	Cause probable	Intervention
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas allumé	Vérifier que l'appareil est bien branché et allumé
	La prise et le cordon sont endommagés	Appeler un agent BUFFALO ou un technicien qualifié
	Alimentation	Vérifier l'alimentation
	Problème de branchement interne	Appeler un agent BUFFALO ou un technicien qualifié
L'appareil n'atteint pas la température souhaitée	Thermostat défectueux	Appeler un agent BUFFALO ou un technicien qualifié
	Élément défectueux	Appeler un agent BUFFALO ou un technicien qualifié
L'appareil n'atteint pas la température réglée	Thermostat défectueux	Appeler un agent BUFFALO ou un technicien qualifié
	Élément défectueux	Appeler un agent BUFFALO ou un technicien qualifié
L'appareil chauffe, mais le témoin ne s'allume pas	Ampoule grillée	Appeler un agent BUFFALO ou un technicien qualifié
	Élément défectueux	Vérifier le thermostat
Les aliments sont trop cuits ou brûlés alors que vous avez suivi la recette	Ventilateur défectueux	Nettoyer la surface de cuisson
	Thermostat mal réglé	Appeler un agent BUFFALO ou un technicien qualifié
Pas de vapeur	Réservoir d'eau vide	Remplir le réservoir d'eau.

## Spécifications techniques

Modèle	Tension	Puissance	Courant	Plage de température (°C)	Capacité (en litres)	Dimensions h x w x d (mm)	Poidst (kg)
<b>DN486</b>	230V 50Hz	2500W	10.9A	50 - 200	30	390 x 550 x 550	19,8

## Raccordement électrique

La prise doit être reliée 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 raccordé à la terre, par le biais d'un circuit de mise à la terre dédié.

En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

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

## Conformité

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



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

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



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

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

## 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 ningún componente ni panel de servicio de este producto.
- Consulte las Normas Locales y Nacionales correspondientes a lo siguiente:
  - Legislación de Seguridad e Higiene en el Trabajo
  - Códigos de Práctica BS EN
  - Precauciones contra Incendios
  - Normativos de Cableado de la IEE
  - Normativas de Construcción
- NO sumerja el aparato en agua.
- Algunas superficies se calientan durante el funcionamiento; tenga cuidado al utilizar el aparato.
- Al utilizar el horno siempre debe utilizarse ropa de protección adecuada.
- Durante el uso NO debe permitirse que nada entre en contacto con los elementos de calentamiento.
- Desconoce y desenchufe siempre el aparato cuando no se esté utilizando.
- No adecuado para el uso exterior.
- Este aparato no es apto para ser utilizado por niños.
- Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños. Deseche el embalaje de acuerdo con las normativas de las autoridades locales.
- Si el cable eléctrico resultada dañado, debe ser reemplazado por un técnico cualificado recomendado o un agente de BUFFALO para evitar cualquier riesgo.
- NO utilice limpiadores a chorro/presión para limpiar el aparato.
- Este aparato no ha sido pensado para su empleo por parte de personas (incluyendo niños) con las capacidades mentales, físicas o sensoriales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que se les proporcione la supervisión o las instrucciones relativas al empleo del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- El volumen total de los alimentos a preparar al vapor no deberá superar los 5 kg.

## Introducción

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

## Contenido del Conjunto

Se incluye lo siguiente:

- Horno combinado al vapor 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.

## Funcionamiento



- 1 Asa
- 2 Luz de la Temperatura
- 3 Caja de agua
- 4 Luz del indicador de corriente
- 5 Mando del Temporizador
- 6 Perilla de la función
- 7 Control de Temperatura
- 8 Enchufe del vapor
- 9 Bandeja de la colección del agua

Antes de utilizar el aparato por primera vez, deberá limpiarse. Para limpiar el aparato:

1. Lave el recipiente para el agua, las bandejas y el interior del horno con agua jabonosa templada y un paño húmedo.
2. Coloque las bandejas en el interior del horno.
3. Cierre la puerta.
4. Fije el botón de ajuste de temperaturas a "MÁX", el botón de función a la posición de Horno de Convección (ver tabla) y el botón del temporizador a "5 minutos".

**⚠ Nota: Ver Ajuste del temporizador" en relación a la configuración de tiempos inferiores a 20 minutos.**

5. Una vez transcurrido dicho tiempo apagar el aparato y desconectarlo de la alimentación eléctrica.
6. Dejarlo enfriar. El aparato ya está ahora listo para su uso.

## Instrucciones de funcionamiento

**Nota:** Antes de su uso, compruebe que la bandeja de recogida de agua se encuentra firmemente fijada bajo la unidad

**Nota:** Este producto está clasificado como un horno de convección a vapor, un aparato indicado para cocinar alimentos tanto por medio del contacto directo con vapor como mediante aire caliente recirculado por medios mecánicos en el compartimento de cocción o mediante una combinación de ambos métodos. La presión en el compartimento de cocción no difiere significativamente de la presión atmosférica

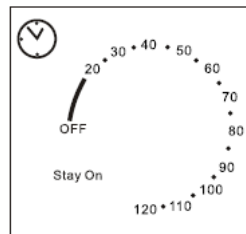
### Ajuste del temporizador

El botón del temporizador actúa también como interruptor de alimentación eléctrica. Cuando el temporizador se ajusta a

"0" la alimentación eléctrica queda desconectada.

1. Conecte el aparato a la alimentación de red.
2. Fijar el botón del temporizador al tiempo requerido (0-120 minutos).

Como alternativa seleccione "Permanecer encendido" para su empleo ininterrumpido



**Nota:** Si el tiempo deseado es inferior a 20 minutos, para que funcione el Temporizador primero debe ponerse a más de 20 y luego reducirlo al ajuste deseado.

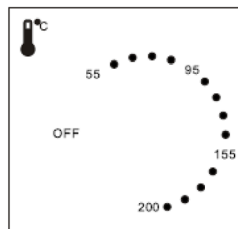
3. El aparato empezará a calentarse hasta alcanzar la temperatura fijada (ver "Ajuste de la temperatura") y la luz indicadora de alimentación conectada se ilumina.

**Nota:** Si es necesario, el tiempo puede ajustarse durante la cocción. Basta con ajustar la configuración según se requiera utilizando el botón del temporizador.

4. Cuando el temporizador alcance el "0" sonará una alarma audible y el aparato se desconectará.

### Ajuste de la temperatura






1. Girar el botón de control de la temperatura hasta la temperatura deseada (50°C - 200°C).
2. La luz indicadora de temperatura se ilumina

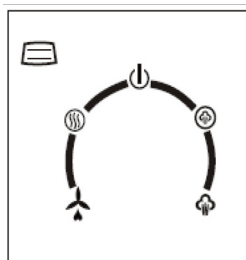


**Nota:** Cuando el horno alcance la temperatura programada, la luz indicadora de temperatura se apaga.

## Ajuste de la función

El horno dispone de cuatro ajustes de función. Girar el botón para seleccionar la función deseada

	El horno está desconectado
	Función de horno de convección
	Función de solo ventilador (Utilizar para descongelar)
	Función combinada - (Convección y vapor)
	Función de solo vapor



## Horno de convección

1. Colocar la rejilla o bandeja de hornear en la posición deseada
2. Girar el botón de función hasta la posición de ajuste del horno de convección
3. Seleccionar la temperatura requerida
4. Para CONECTAR el horno girar el control del temporizador hasta el tiempo requerido. No es necesario precalentar el horno

## Solo ventilador (descongelar)

1. Colocar el alimento a descongelar sobre la rejilla situada en la posición central. Colocar una bandeja de hornear en la posición inferior y cerrar la puerta del horno
2. Ajustar el botón de función en el modo de solo ventilador
3. Ajustar el temporizador en función del tamaño y cantidad de alimento a descongelar - se pondrá en marcha el ventilador



## **Función de vapor**

1. Llenar el depósito de agua hasta el nivel máximo
2. Precalentar el horno a 130 °C utilizando el ajuste del horno de convección
3. Colocar la rejilla o bandeja de hornear en la posición deseada
4. Girar el botón de función hasta la posición de ajuste de solo vapor
5. Seleccionar la temperatura requerida
6. Fijar el temporizador al tiempo requerido - el horno empezará a funcionar

## **Horno combinado (vapor y convección)**

1. Llenar el depósito de agua hasta el nivel máximo
2. Precalentar el horno a la temperatura deseada empleando el ajuste del horno de convección
3. Colocar la rejilla o bandeja de hornear en la posición deseada
4. Girar el botón de función hasta la posición de ajuste del horno combinado
5. Seleccionar la temperatura requerida
6. Fijar el temporizador al tiempo requerido - el horno empezará a funcionar

## **Limpieza, Cuidado y Mantenimiento**

- Desconecte el aparato y desenchúfelo del suministro eléctrico siempre antes de llevar a cabo la limpieza.
- Deje que el aparato se enfríe antes de iniciar la limpieza.
- Utilice agua jabonosa caliente y un paño húmedo para limpiar el exterior del aparato.
- Séquelo bien después de la limpieza.
- Un agente de BUFFALO o un técnico cualificado deberían llevar a cabo las reparaciones en caso de precisarse.

## Resolución de problemas

Si su aparato BUFFALO falla, compruebe la tabla siguiente antes de llamar a la línea de asistencia o a su distribuidor BUFFALO.

Fallo	Probable Causa	Acción
El aparato no funciona	El aparato no está conectado	Compruebe que el aparato esté enchufado correctamente y conectado
	El enchufe y el cable están dañados	Llame a un técnico cualificado o a un agente de BUFFALO
	El fusible del enchufe se ha fundido	Cambie el fusible del enchufe
	Suministro eléctrico	Compruebe el suministro eléctrico
	Fallo del cableado interno	Llame a un técnico cualificado o a un agente de BUFFALO
El aparato no alcanza la temperatura fijada	Termostato defectuoso	Llame a un agente de BUFFALO o un técnico cualificado
	Elemento defectuoso	Llame a un agente de BUFFALO o un técnico cualificado
El aparato no alcanza la temperatura fijada	Termostato defectuoso	Llame a un agente de BUFFALO o un técnico cualificado
	Elemento defectuoso	Llame a un agente de BUFFALO o un técnico cualificado
El aparato se calienta pero la luz indicadora no se enciende	La bombilla se ha fundido	Llame a un agente de BUFFALO o un técnico cualificado
	Elemento defectuoso	Revise el termostato
Alimentos recocidos o quemados al cocinarlos de acuerdo a la receta	Ventilador defectuoso	Limpie la superficie de cocción
	Termostato incorrectamente ajustado	Llame a un agente de BUFFALO o un técnico cualificado
No hay vapor	Depósito de agua vacío	Llenar el depósito de agua

## Especificaciones Técnicas

Modelo	Tensión	Potencia	Corriente	Gama de Temperatura (°C)	Capacidad (litros)	Dimensiones a x a x p mm	Peso (kg)
<b>DN486</b>	230V 50Hz	2500W	10,9A	50 - 200	30	390 x 550 x 550	19,8

## 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

El aparato debe estar conectado a tierra, utilizando un circuito de conexión a tierra especializado.

Si tiene alguna duda, consulte a un electricista cualificado.

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

## Cumplimiento

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



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

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



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

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

## Conselhos de segurança

- Colocar numa superfície plana e estável.
- Um agente de serviço/técnico qualificado deverá efectuar a instalação e quaisquer reparações, caso necessário. Não retirar qualquer componente ou painéis de serviço deste produto.
- Consultar e cumprir os regulamentos locais e nacionais no que diz respeito à:
  - Legislação de saúde e segurança no local de trabalho
  - Códigos de trabalho
  - Prevenção de incêndios
  - Normas para sistemas eléctricos IEE
  - Código de construção
- NÃO mergulhe o aparelho em água.
- Algumas superfícies podem aquecer durante a operação - tenha cuidado quando usar o aparelho.
- Use sempre vestuário de protecção adequado ao manusear o forno.
- Durante a utilização, NÃO deixe nada entrar em contacto com os elementos de aquecimento.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada sempre que não o estiver a utilizar.
- Não está preparado para uso ao ar livre.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças.
- Mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças. O material da embalagem é para ser deitado fora respeitando as regras das autoridades locais.
- A fim de evitar situações perigosas, a substituição dos cabos de alimentação danificados deve ser feita por um agente BUFFALO ou um técnico qualificado recomendado.
- NÃO utilize dispositivos de lavagem a jacto/pressão para limpar o aparelho.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência ou conhecimentos a menos que lhes tenham sido facultadas supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável de forma a garantir a sua segurança.
- A massa total dos alimentos a serem cozinhados ao vapor não deve exceder os 5 kg.

## Introdução

Por favor utilize o tempo necessário para ler atentamente este manual. Uma manutenção e utilização correcta deste aparelho permitem a melhor capacidade de funcionamento do seu produto BUFFALO.

## Conteúdo da embalagem

A embalagem inclui o seguinte:

- Forno combinado a vapor BUFFALO
- Manual de instruções

A BUFFALO orgulha-se pelo serviço e a qualidade dos seus produtos e portanto verifica, durante a fase de embalagem, o estado funcional e o bom estado do conteúdo fornecido.

Quando confrontado com quaisquer danos provocados durante o transporte, contacte imediatamente o seu fornecedor BUFFALO.

## Funcionamento



- 1 Manivela
- 2 Luz da temperatura
- 3 Caixa de água
- 4 Luz indicadora de funcionamento
- 5 Botão do temporizador
- 6 Botão da função
- 7 Botão de controlo da temperatura
- 8 Tomada do vapor
- 9 Bandeja da coleção da água

Limpar o aparelho antes de o utilizar pela primeira vez. Para limpar o aparelho:

1. Lave a caixa de água, suportes e o interior do forno com água morna com sabão e um pano húmido.
2. Coloque o suporte no interior do forno.
3. Feche a porta.
4. Defina o botão de temperatura para 'MAX', o botão de função para Forno de convecção (consulte a tabela) e o botão do temporizador para '5 minutos'.

**⚠ Nota: Consulte 'Definir o Temporizador' para definir intervalos de tempo inferiores a 20 minutos.**

5. Quando tiverem decorrido os minutos seleccionados, desligue o aparelho da fonte de alimentação.
6. Deixe arrefecer. O aparelho está pronto a ser utilizado.

## Instruções de utilização

**Nota:** Antes de utilizar o aparelho, certifique-se de que o tabuleiro de recolha de água esteja encaixado com firmeza por baixo da unidade.

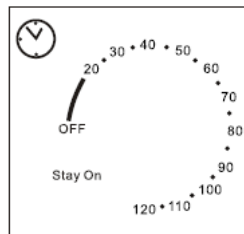
**Nota:** Este produto está classificado como um forno de convecção a vapor, um aparelho que se destina à cozedura de alimentos através de vapor directo ou de ar aquecido em circulação através de procedimentos mecânicos dentro do compartimento de cozedura ou através de uma combinação dos dois métodos. A pressão dentro do compartimento de cozedura não difere significativamente da pressão atmosférica.

### Definir o Temporizador

O botão do temporizador também funciona como interruptor de alimentação. Quando o temporizador estiver definido para '0', a alimentação é desligada.

1. Ligue o aparelho à fonte de alimentação eléctrica.
2. Defina o botão do temporizador para o intervalo de tempo necessário (0-120 minutos).

Em alternativa, seleccione 'Stay On' (Permanecer ligado) para uma utilização contínua.



**Nota:** Se o tempo desejado for inferior a 20 minutos, o temporizador tem que ser rodado para além de 20 e depois voltar a retroceder para a selecção desejada, para que funcione.

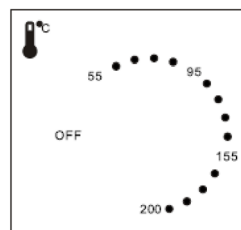
3. O aparelho irá começar a aquecer até à temperatura definida (consulte 'Definir a temperatura') e o Indicador luminoso de alimentação acende-se.

**Nota:** e necessário, o intervalo de tempo pode ser ajustado durante a cozedura. Simplesmente ajuste a definição conforme necessário utilizando o botão do temporizador.

4. Quando o temporizador atingir o valor '0', é ouvido um alarme sonoro e o aparelho é desligado.

### Definir a temperatura





1. Rode o botão de controlo de temperatura para a temperatura necessária (50°C-200°C).
2. O indicador luminoso de temperatura acende-se.

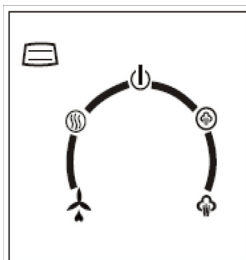


**Nota:** Quando o forno atingir a temperatura definida, o indicador luminoso de temperatura desliga-se.

## Definir a função

O forno possui quadro definições de função. Rode o botão para seleccionar a função pretendida.

	O forno é desligado.
	Função de Forno de Convecção.
	Função de apenas ventilação. (Utilizada para descongelação).
	Função de combinação - (Convecção e Vapor).
	Função de apenas vapo



## Forno de Convecção

1. Coloque o suporte ou tabuleiro na posição do suporte pretendida.
2. Rode o botão de função para a definição de forno de convecção.
3. Seleccione a temperatura necessária.
4. Para ligar o forno, rode o controlo do temporizador para o intervalo de tempo necessário. Não é necessário pré-aquecer o forno.

## Apenas ventilação (Descongelação).

1. Coloque os alimentos a serem descongelados no suporte da posição intermédia. Coloque um tabuleiro no nível mais baixo e feche a porta do forno.
2. Defina o botão de função para a definição de apenas ventilação.
3. Defina o temporizador em conformidade com as dimensões e a quantidade de alimentos a serem descongelados - o ventilador começa a funcionar.

## **Função de vapor**

1. Encha o depósito de água até ao nível máximo.
2. Pré-aqueça o forno até 130 C utilizando a definição de Forno de convecção.
3. Coloque o suporte ou tabuleiro na posição do suporte pretendida.
4. Rode o botão de função para a definição de apenas vapor.
5. Seleccione a temperatura necessária.
6. Defina o temporizador para o intervalo de tempo necessário - o forno irá começar a funcionar.

## **Forno de combinação (Vapor e Convecção)**

1. Encha o depósito de água até ao nível máximo.
2. Pré-aqueça o forno até à temperatura pretendida utilizando a definição de Forno de convecção.
3. Coloque o suporte ou tabuleiro na posição do suporte pretendida.
4. Rode o botão de função para a definição de forno de convecção.
5. Seleccione a temperatura necessária.
6. Defina o temporizador para o intervalo de tempo necessário - o forno irá começar a funcionar.

## **Limpeza, cuidados & manutenção**

- Deve sempre desligar-se o aparelho e retirar a ficha da tomada antes de fazer a limpeza.
- Deixar sempre arrefecer o aparelho antes de fazer a limpeza.
- Utilize água morna com sabão e um pano húmido para limpar o exterior do aparelho.
- Secar o aparelho cuidadosamente depois da limpeza.
- As reparações necessárias devem ser feitas por um representante BUFFALO ou técnico qualificado.



## Resolução de problemas

Se o seu produto BUFFALO apresentar uma falha, consulte a seguinte tabela antes de telefonar à linha de apoio ou ao seu agente BUFFALO.

Problema	Causa provável	A fazer
O aparelho não funciona	O aparelho não está ligado	Verifique a ligação correcta dos cabos e ligue o aparelho
	A ficha e o cabo estão danificados	Chame o agente da BUFFALO ou um técnico qualificado
	O fusível da ficha disparou	Substitua o fusível da ficha
	Fonte de alimentação	Verifique a fonte de alimentação
	Erro na cablagem interna	Chame o agente da BUFFALO ou um técnico qualificado
A unidade aquece mas a luz indicadora está desligada (Off)	Termóstato avariado	Chame o agente da BUFFALO ou um técnico qualificado
	Elemento avariado	Chame o agente da BUFFALO ou um técnico qualificado
O aparelho não atinge a temperatura determinada	Termóstato avariado	Chame o agente da BUFFALO ou um técnico qualificado
	Elemento avariado	Chame o agente da BUFFALO ou um técnico qualificado
O aparelho aquece, mas a luz indicadora de alimentação não acende	A lâmpada fundiu	Chame o agente da BUFFALO ou um técnico qualificado
	Elemento avariado	Verifique o termóstato
Alimentos demasiado cozidos ou queimados quando cozinhados conforme a receita.	Ventilador avariado	Limpar superfície para cozinhar
	A temperatura seleccionada está errada	Chame o agente da BUFFALO ou um técnico qualificado
Não existe vapor	Depósito de água vazio	Encha o depósito de água

## Especificações técnicas

Model	Voltagem	Alimentação	Corrente	Variação da temperatura (°C)	Capacidade (litros)	Dimensões a x l x p mm	Pesos (kg)
<b>DN486</b>	230V 50Hz	2500W	10,9A	50 - 200	30	390 x 550 x 550	19,8

## Cablagem eléctrica

Deve-se utilizar tomadas adequadas para ligar a ficha do aparelho.

O esquema de electricidade deste aparelho é o seguinte:

- Cabo eléctrico (castanho) para o terminal marcado L
- Cabo neutro (azul) para o terminal marcado N
- Cabo terra (verde/amarelo) para o terminal marcado com E

Este aparelho tem que estar ligado à terra através de um circuito de terra.

Consulte um electricista qualificado em caso de dúvidas.

Os pontos eléctricos isolados devem ficar limpos de qualquer obstrução. Estes pontos têm que ser imediatamente acessíveis caso seja necessário desligar a electricidade.

## Conformidade

O logótipo WEEE neste produto ou a sua documentação indicam que o produto não deve ser tratado como lixo doméstico. Para ajudar a prevenir possíveis danos para a saúde humana e/ou ambiente, o produto deve ser eliminado de acordo com um processo de reciclagem aprovado e seguro para o ambiente. Para mais informação sobre como eliminar este produto correctamente, contacte o fornecedor do mesmo ou as autoridades locais responsáveis pela eliminação de desperdícios na sua área.

As componentes BUFFALO foram submetidas a testes rigorosos a fim de cumprirem as normas e especificações legais determinadas pelas autoridades internacionais, independentes e nacionais.

Os produtos BUFFALO foram aprovados e trazem o seguinte símbolo:



**Todos os direitos reservados. É proibida a reprodução electrónica ou mecânica, ou por qualquer outro meio copiar, guardar em meios digitais ou transmitir a terceiros estas instruções, seja parcialmente ou na sua totalidade, sem a autorização prévia de BUFFALO.**

**Nós nos esforçamos para que no dia de publicação deste manual todos os pormenores sejam correctos, no entanto, a BUFFALO tem o direito de alterar as especificações sem aviso prévio.**

## Suggerimenti per la sicurezza

- Posizionare il fabbricatore di ghiaccio su una superficie in piano e stabile.
- L'installazione e le eventuali riparazioni devono venire eseguite da un agente/tecnico qualificato. Non rimuovere i componenti o i pannelli di accesso dell'apparecchio.
- Verificare la conformità alle normative locali e nazionali di quanto segue:
  - Normativa antinfortunistica sul lavoro
  - Linee guida BS EN
  - Precauzioni antincendio
  - Normativa IEE sui circuiti elettrici
  - Norme di installazione
- NON immergere l'apparecchio in acqua.
- Alcune superfici si surriscaldano durante il funzionamento. Fare attenzione quando si utilizza l'apparecchio.
- Quando si utilizza il forno indossare sempre indumenti protettivi appropriati.
- Durante l'utilizzo NON consentire che alcun oggetto venga a contatto con gli elementi riscaldanti.
- Spegnerne e scollegare l'alimentazione quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non idoneo per l'utilizzo all'aperto.
- Tenere lontano l'imballaggio dalla portata dei bambini. Smaltire l'imballaggio in conformità alle normative locali.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve venire sostituito da un agente BUFFALO o da un tecnico qualificato al fine di prevenire eventuali rischi.
- NON utilizzare sistemi di lavaggio a getto o a pressione per pulire l'apparecchio.
- 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 dello loro sicurezza.
- La massa totale dei cibi sottoposti a cottura a vapore non deve superare i 5 kg.

## Introduzione

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

## Contenuto della confezione

La confezione contiene:

- Forno a vapore combinato 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.

Nel caso siano rilevati danni risultanti dal trasporto del prodotto, rivolgersi immediatamente al rivenditore BUFFALO locale.

## Funzionamento



- 1 Maniglia
- 2 Spia dell temperatura
- 3 Contenitore di acqua
- 4 Spia di alimentazione
- 5 Manopola timer
- 6 Manopola di funzione
- 7 Manopola di controllo temperatura
- 8 Presa del vapore
- 9 Vassoio dell'accumulazione dell'acqua

Precedentemente al primo utilizzo, è necessario pulire l'apparecchio. Per pulire l'apparecchio:

1. Lavare il serbatoio dell'acqua, le griglie e l'interno del forno con acqua calda saponata e un panno umido.
2. Posizionare la griglia all'interno del forno.
3. Chiudere lo sportello.
4. Posizionare la manopola temperatura su "MAX", la manopola funzione su Forno a convezione (vedere la tabella) e la manopola timer su "5 minuti".

**⚠ Nota: vedere "Regolazione del timer" per la regolazione dei tempi inferiori a 20 minuti.**

5. Trascorsi i 5 minuti, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione.
6. Lasciare raffreddare. L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

## Istruzioni di funzionamento

**Nota:** prima dell'utilizzo, assicurarsi che il vassoio di raccolta acqua sia saldamente montato al di sotto dell'apparecchio.

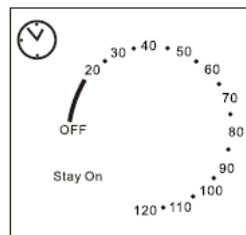
**Nota:** il prodotto è classificato come forno a convezione-vapore, ovvero un apparecchio destinato all'utilizzo per la cottura di cibi attraverso il contatto diretto del vapore o di aria ricircolata da mezzi meccanici all'interno del compartimento di cottura o da una combinazione di questi due metodi. La pressione all'interno del comparto di cottura non differisce in maniera significativa dalla pressione atmosferica.

### Regolazione del timer

La manopola timer agisce anche da interruttore di alimentazione. Quando il timer è impostato su "0", l'alimentazione è spenta.

1. Collegare l'apparecchio all'alimentazione di rete.
2. Regolare la manopola timer sul tempo di cottura richiesto (da 0 a 120 minuti).

In alternativa, selezionare "Stay On" per l'utilizzo non-stop.



**Nota:** se il tempo di cottura richiesto è inferiore a 20 minuti, il timer deve essere regolato su un tempo superiore a 20 e quindi riportato sulla regolazione desiderata.

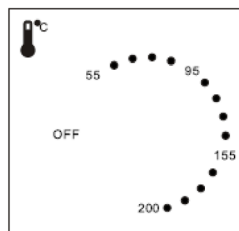
3. L'apparecchio inizia a riscaldarsi fino a raggiungere la temperatura impostata (vedere "Impostazione della temperatura"); la spia di alimentazione si accende.

**Nota:** se necessario è possibile regolare il tempo durante la cottura. Regolare l'impostazione come necessario utilizzando la manopola timer.

4. Quando il timer raggiunge "0" è possibile udire un avviso acustico e l'apparecchio si spegne.

### Impostazione della temperatura


1. Ruotare la manopola di controllo temperatura sulla temperatura richiesta (da 50°C a 200°C).
2. La spia della temperatura si accende.

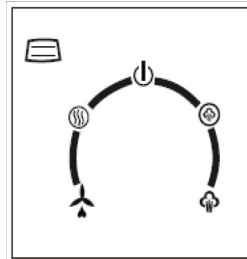


**Nota:** quando il forno raggiunge la temperatura impostata, la spia della temperatura si spegne.

## Impostazione della funzione

Il forno dispone di quattro impostazioni di funzione. Ruotare la manopola per selezionare la funzione desiderata.

	Il forno è spento
	Funzione forno a convezione
	Funzione solo ventilazione (utilizzare per scongelare)
	Funzione combinato - (convezione e vapore)
	Funzione solo vapore



### Forno a convezione

1. Collocare la griglia o la teglia nella posizione desiderata.
2. Ruotare la manopola funzione sull'impostazione forno a convezione.
3. Selezionare la temperatura desiderata.
4. Per accendere il forno, ruotare la manopola timer sul tempo desiderato. Non è necessario preriscaldare il forno.

### Solo ventilazione (scongelamento)

1. Collocare il cibo da scongelare sulla griglia nella posizione centrale. Collocare una teglia sul livello più basso e chiudere lo sportello del forno.
2. Impostare la manopola funzione sull'impostazione solo ventilazione.
3. Regolare il timer in base alle dimensioni e alla quantità del cibo da scongelare. La ventola si avvia.

## Funzione vapore

1. Riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello massimo.
2. Preriscaldare il forno a 130 C utilizzando l'impostazione forno a convezione.
3. Collocare la griglia o la teglia nella posizione desiderata.
4. Ruotare la manopola funzione sull'impostazione solo ventilazione.
5. Selezionare la temperatura desiderata.
6. Regolare il timer sul tempo richiesto; il forno entra in funzione.

## Forno combinato (vapore e convezione)

1. Riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello massimo.
2. Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata utilizzando l'impostazione forno a convezione.
3. Collocare la griglia o la teglia nella posizione desiderata.
4. Ruotare la manopola funzione sull'impostazione forno a convezione.
5. Selezionare la temperatura desiderata.
6. Regolare il timer sul tempo richiesto; il forno entra in funzione.

## Pulizia e manutenzione

- Prima di eseguire la pulizia, spegnere e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di procedere alla pulizia.
- Utilizzare acqua calda saponata e un panno inumidito per pulire la superficie esterna dell'apparecchio.
- Asciugare completamente dopo la pulizia.
- Le riparazioni devono venire eseguite da un tecnico qualificato o da un rivenditore BUFFALO.

## Risoluzione dei problemi

Se dovessero verificarsi guasti all'apparecchio BUFFALO, controllare la tabella seguente prima di contattare la helpline telefonica o il rivenditore BUFFALO.

Guasto	Probabile causa	Azione
L'apparecchio non funziona	L'apparecchio non è acceso	Controllare che l'apparecchio sia correttamente collegato e acceso
	La presa e il cavo sono danneggiati	Rivolgersi a un tecnico qualificato o a un agente BUFFALO
	Il fusibile della presa è guasto	Sostituire il fusibile della presa
	Alimentazione	Controllare l'alimentazione
	L'apparecchio non è acceso	Controllare che l'apparecchio sia correttamente collegato e acceso
L'apparecchio non raggiunge la temperatura impostata	Termostato guasto	Rivolgersi a un tecnico qualificato o a un agente BUFFALO
	Elemento guasto	Rivolgersi a un tecnico qualificato o a un agente BUFFALO
L'apparecchio si riscalda ma la spia non si accende	La lampadina è bruciata	Rivolgersi a un tecnico qualificato o a un agente BUFFALO
La spia dell'alimentazione di accende ma l'apparecchio non si riscalda	Elemento guasto	Rivolgersi a un tecnico qualificato o a un agente BUFFALO
	Termostato guasto	Rivolgersi a un tecnico qualificato o a un agente BUFFALO
	Termostato non correttamente impostato	Controllare il termostato
Cibi troppo cotti o bruciati quando cotti secondo le indicazioni della ricetta	Ventola difettosa	Pulire la superficie di cottura
	Elemento guasto	Rivolgersi a un tecnico qualificato o a un agente BUFFALO
Assenza di vapore	Serbatoio dell'acqua vuoto	Riempia il carro armato vuoto

## Specifiche tecniche

Modello	Tensione	Alimentazio	Corrente	Intervallo di temperatura (°C)	Capacità (litri)	Dimensioni h x l x p mm	Peso (kg)
<b>DN486</b>	230V 50Hz	2500W	10,9A	50 - 250	30	390 x 550 x 550	19,8

## Cablaggi elettrici

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

L'apparecchio ha i seguenti cablaggi:

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

L'apparecchio deve avere un circuito dedicato di messa a terra.

In caso di dubbi, consultare un elettricista qualificato.

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



## Conformità

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

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

I prodotti BUFFALO sono autorizzati a esporre il seguente simbolo:



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

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

# DECLARATION OF CONFORMITY

**Conformiteitsverklaring • Déclaration de conformité • Konformitätserklärung • Dichiarazione di conformità •  
• Declaración de conformidad • Declaração de conformidade**

**Equipment Type** • Uitrustingstype • Type d'équipement • Gerätetyp •  
Tipo di apparecchiatura • Tipo de equipo • Tipo de equipamento

**Model** • Modèle • Modell • Modello • Modelo • Malli

**Application of 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 • Aplicação de directiva(s) do Conselho

**Standards**

Standaarden • Normes • Normen • Standard • Estándares • Normas

**Producer Name** • Naam fabrikant • Nom du producteur • Name des Herstellers •  
Nome del produttore • Nombre del fabricante • Nome do fabricante

**Producer Address** • Adres fabrikant • Adresse du producteur • Anschrift des  
Herstellers • Indirizzo del produttore • Dirección del fabricante • Endereço do fabricante

<b>DN486</b>
<b>Buffalo Steam Oven</b>
<b>Low Voltage Directive 2006/95/C EMC Directive 2004/108/EC</b>
<b>EN 60335-2-42:2003+A1 EN 60335-1:2002+A11+A1 +A12+A2+A13 EN 62233:2008 EN 55014-1:2006 EN 55014-2:1997+A1 EN 61000-3-2:2006 EN 61000-3-3:1995+A1+A2</b>
<b>Buffalo</b>
<b>Fourth Way, Avonmouth, Bristol, BS11 8TB United Kingdom</b>

**I, the undersigned, hereby declare that the equipment specified above conforms to the above 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.

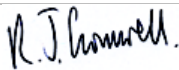
Eu, o abaixo-assinado, declaro que o equipamento anteriormente especificado está em conformidade com a(s) anterior(es) Directiva(s) e Norma(s)

**Date** • Data • Date • Datum • Data • Fecha • Data

**Signature** • Handtekening • Signature • Unterschrift  
Firma • Firma • Assinatura

**Full Name** • Volledige naam • Nom et prénom • Vollständiger Name •  
Nome completo • Nombre completo • Nome por extenso

**Position** • Functie • Fonction • Position • Qualifica • Posición • Função

16/06/11

<b>Richard Cromwell</b>
<b>Marketing Director</b>

• Notes • Remarques • Notas • Opmerkingen • Anmerkungen • Notas •  
• Note • Noteringar • Merknader • Bemærkninger • Huomautukset •

---

