KW COMMERCIAL KITCHEN

PRODUCT DOCUMENT PACK

Prepared and distributed by KW Commercial Kitchen

PRODUCT

Apuro CU612-A Double Contact Grill – Flat Base, Ribbed Top

Model / SKU: CU612-A

KW COMMERCIAL KITCHEN

7/72 Canterbury Road, Bankstown NSW 2200

Phone 1300 001 366

Email sales@kwcommercial.com.au

Web www.kwcommercial.com.au

Scan for the current KW product page

DOCUMENT NOTICE

The supplier document begins on the next page. KW contact branding is added in a separate footer area and does not replace the supplier's instructions, specifications or warranty terms.

Official supplier source: https://www.caterkwik.co.uk/shop/downloads/CU612_Buffalo%20CU612%20User%20Manual.pdf

Contact Grill

Instruction manual





EN **Contact Grill** 2
Instruction manual

NL **Contactgrill** 8
Handleiding

FR **Grill** 14
Mode d'emploi

DE **Kontaktgrill** 20
Bedienungsanleitung

IT **Grill a contatto** 26
Manuale di istruzioni

ES **Grill de contacto** 32
Manual de instrucciones

Model • Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo:
CU607/CU608/CU609/CU610/CU611/CU612/CU613

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Safety Instructions

- Position on a flat, stable surface.
- A service agent/qualified technician should carry out installation and any repairs if required. Do not remove any components on this product.
- Consult Local and National Standards to comply with the following:
  - Health and Safety at Work Legislation
  - BS EN Codes of Practice
  - Fire Precautions
  - IEE Wiring Regulations
  - Building Regulations
- **Caution! Hot surface!** 
- DO NOT immerse the appliance in water.
- DO NOT clean with jet/pressure washers.
- DO NOT carry when hot.
- DO NOT leave the appliance unattended during operation.
- DO NOT obstruct or cover the appliance in any way when in use.
- During and after cooking, the unit is still hot. Never touch the surface to avoid scalding.
- Not suitable for outdoor use.
- Always switch off and disconnect the power supply to the appliance before when not in use.
- This appliance must only be used in accordance with these instructions and by persons competent to do so.
- 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 an BUFFALO agent or a recommended qualified technician in order to avoid a hazard.

CU607-CU613_ML_A5_v1_20241115.indb 2 2024/11/15 14:18

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

- 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.
- Always use the black handles to lift the plates.
- Buffalo recommend that this product is connected to a circuit protected by an appropriate RCD (Residual Current Device).

Product Description

- **CU607** - Extra Large Single Contact Grill
- **CU608** - Extra Large Single Contact Grill
- **CU609** - Extra Large Single Contact Grill
- **CU610** - Double Contact Grill
- **CU611** - Double Contact Grill
- **CU612** - Double Contact Grill
- **CU613** - Contact Grill

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:

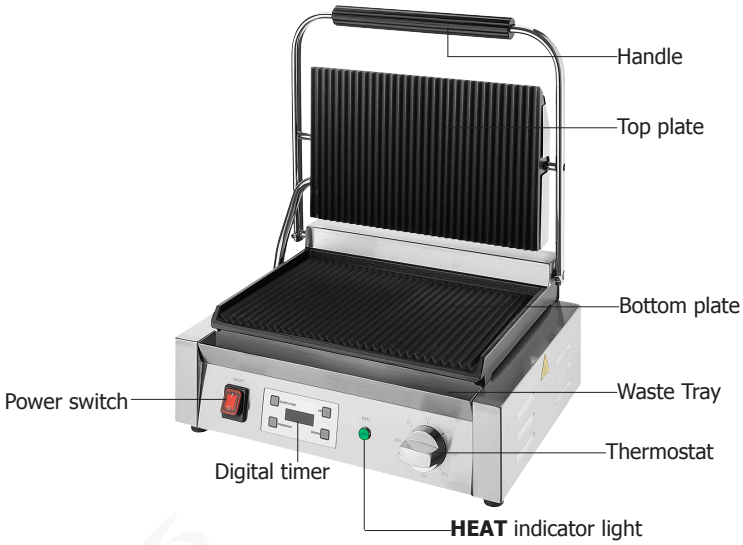
- Buffalo Contact Grill
- Waste tray
- Instruction manual

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

CU607-CU613_ML_A5_v1_20241115.indb 3 2024/11/15 14:18

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Operation



Cooking

1. Close the plates.

- **Note: It may be necessary to slightly grease the plates with cooking oil before cooking depending on the foodstuff.**

2. Set the thermostat(s) to the desired temperature (50°C-300°C) and turn the appliance On. The **HEAT** indicator light(s) turn on.

- **Note: 200°C to 220°C is suitable for general cooking.**

3. The **HEAT** indicator light(s) turn off when the appliance has reached the set temperature.
4. Lift the top plate and place the foodstuff on the bottom plate.
5. Lower the top plate.

Note: All BUFFALO Contact Grills feature counter-balanced top plates that allow for even cooking.

Note: With the new treatment for the flat plates, the surfaces now are smoother and thus better for cooking and cleaning. Whereas, the initial surfaces may appear to have ribbed markings with the first time use. After several hours of cooking, such markings will start to fade/disappear.

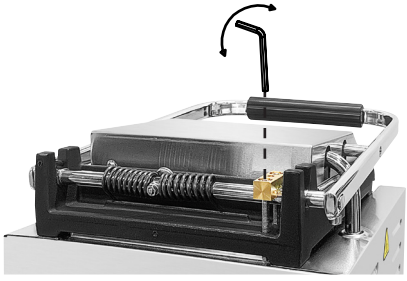
CU607-CU613_ML_A5_v1_20241115.indb 4 2024/11/15 14:18

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Adjusting Top Plate Tension

Note: If top plate becomes loose/ stiff use an Allen key to adjust the tension.
BUFFALO recommend the appliance is disconnected from the power supply and allowed to cool before any adjustments are made.

1. Remove the screws fixing the back cover then remove the back cover.
2. Use an Allen key to adjust the tension of the top plate. Turn clockwise to tighten, anti-clockwise to loosen.

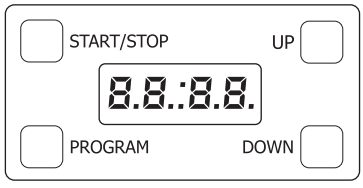




Using the timer

The digital timer with audible alarm can be set from 1 second to 15 minutes. The timer provides an audible alarm after the set time expires. It provides no electrical control over the unit.

- **START/STOP:** Press START/STOP to start timer, press again to stop. The timer will provide an audible alarm after the set time. The alarm will beep 10 times and the display will continue to flash until timer is reset (press the START/STOP button).
- **UP:** Press UP to add extra time.
- **DOWN:** Press DOWN to reduce time.



- **PROGRAM:** There are a total of 6 programmable timer settings. The default factory program settings are given below.

Program	1	2	3	4	5	6
Factory preset time	01:00	02:00	03:00	05:00	10:00	15:00

- To change the length of a program select the program you want to change by scrolling using the PROGRAM button.
- Adjust the program time by using the UP and DOWN buttons. Press START/STOP to commence the count-down. The new program time will be automatically stored.
- If the unit is left without power for more than 24hrs the timer settings will revert to the factory defaults.

CU607-CU613_ML_A5_v1_20241115.indb 5 2024/11/15 14:18

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Cleaning, Care & Maintenance

If grease is permitted to accumulate, it will begin to carbonise into a hard substance that is extremely difficult to remove. To prevent this, follow the cleaning steps below:

- Always turn OFF the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Allow the appliance to cool before cleaning, but for best results clean the plates when they are still slightly warm.
- Use warm, soapy water and a damp cloth to clean the exterior of the appliance.
- Take care when using scrapers to remove cooking residues as they can damage the cooking surface.
- Dry thoroughly after cleaning.

Scraping

- After each use, scrape the appliance with a scraper/grill stone/copper brush or flexible spatula to remove excess fat and food. A waste tray is provided for the scrapings if necessary.
- If there is an accumulation of burned fat or food, the cooking surface should be thoroughly scoured and re-seasoned.

Note: It is vital that the cooking surface is re-seasoned after scouring.
Warning: Do not use steel wool as it may leave shards that could Contaminate food.

Waste tray

- This appliance features a waste tray to collect any liquid or fats that run off during cooking
- At least once a day, remove and empty the waste tray before washing with warm, soapy water.
- Do not allow the tray to overfill, or excess grease will run out of the overflow hole at the front of the tray.

Warning: Do not remove the tray during or immediately after use as the contents will be hot.

Troubleshooting

A qualified technician must carry out repairs if required.

Fault	Probable Cause	Solution
Appliance not working	The unit is not switched on	Check the unit is plugged in correctly and switched on
	Plug or lead is damaged	Replace plug or lead
	Fuse in the plug has blown	Replace the plug fuse
	Mains power supply fault	Check mains power supply
Appliance does not reach set temperature	Faulty thermostat	Replace the thermostat
	Faulty element	Replace the element
Appliance heats up but indicator light does not come on	Indicator light has expired	Replace the indicator light
Power indicator light comes on but appliance does not heat up	Faulty element	Replace the element
	Faulty thermostat	Replace the thermostat
	Thermostat set incorrectly	Check thermostat
Appliance slow to heat up	Cooking surface not cleaned	Clean cooking surface as instructed
	Faulty element	Replace the element
No power	Thermal cut-out switch is activated	Check the appliance is safe with no obvious damage then press the reset switch on the rear

CU607-CU613_ML_A5_v1_20241115.indb 6 2024/11/15 14:18

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Technical Specifications

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

Model	Voltage	Power	Current	Plate Type		Dimensions H x W x D mm	Weight
				Top	Bottom		
CU607	220-240V~, 50/60Hz	2500W	10.8A	Flat	Flat	200 x 430 x 310	19.5kg
CU608		2500W	10.8A	Rib	Rib	200 x 430 x 310	19.4kg
CU609		2500W	10.8A	Rib	Flat	200 x 430 x 310	19.7kg
CU610		1800W x 2	7.8A x 2	Flat/Flat	Flat	200 x 570 x 310	25.9kg
CU611		1800W x 2	7.8A x 2	Rib/Rib	Rib	200 x 570 x 310	28.9kg
CU612		1800W x 2	7.8A x 2	Rib/Rib	Flat	200 x 570 x 310	26.4kg
CU613		1800W x 2	7.8A x 2	Rib/Flat	Rib/Flat	200 x 570 x 310	27.1kg

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.

CU607-CU613_ML_A5_v1_20241115.indb 7 2024/11/15 14:18

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Veiligheidstips

- Plaatsen op een vlakke en stabiele ondergrond.
- De installatie en eventuele reparaties dienen door een gekwalificeerde onderhoudsmonteur/vakman uitgevoerd te worden. Verwijder geen componenten of servicepanelen van dit product.
- Raadpleeg en volg de plaatselijke en nationale regelgeving op m.b.t. tot het volgende:
  - Wetgeving inzake gezondheid en veiligheid op het werk
  - Werkregels
  - Brandpreventie
  - IEE-bedradingsvoorschriften
  - Bouwvoorschriften
- **Let op! Warm oppervlak!** 
- Dit apparaat NIET in water dompelen.
- NIET reinigen met straal-/drukreinigers.
- Niet vervoeren als het apparaat heet is.
- Laat het toestel NIET onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.
- Bedek het toestel NIET tijdens gebruik.
- Tijdens en na het koken is de eenheid nog warm. Raak het nooit aan om brandwonden te vermijden.
- Niet geschikt voor gebruik buitenshuis.
- Schakelt altijd uit en isoleer de stroomtoevoer naar het apparaat wanneer deze niet gebruikt wordt.
- Dit apparaat mag uitsluitend in overeenstemming met deze instructies en door competente personen worden gebruikt.
- 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-monteur of aanbevolen vakman te laten vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.

CU607-CU613_ML_A5_v1_20241115.indb 8 2024/11/15 14:18

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met lichamelijke, zintuiglijke of mentale beperkingen (inclusief kinderen) of door personen met gebrek aan ervaring of kennis, tenzij zij hierin worden begeleid of zijn opgeleid in het gebruik van het apparaat door een persoon, die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Men dient er toezicht op te houden dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Buffalo beveelt aan dat dit apparaat periodiek (minstens jaarlijks) door een bevoegde persoon wordt getest. Tests moeten omvatten, maar zijn niet beperkt tot: visuele inspectie, polariteit, aardings continuïteit, isolatie continuïteit en functionele test.
- Gebruik altijd de zwarte handvatten om de platen op te tillen.

Productbeschrijving

- **CU607** - Extra grote enkelecontactgrill
- **CU608** - Extra grote enkelecontactgrill
- **CU609** - Extra grote enkelecontactgrill
- **CU610**- Dubbele contactgrill
- **CU611** - Dubbele contactgrill
- **CU612** - Dubbele contactgrill
- **CU613** - Contactgrill

Inleiding

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

Verpakkingsinhoud

De verpakking bevat het volgende:

- Buffalo Contactgrill
- Opvangbak
- Handleiding

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

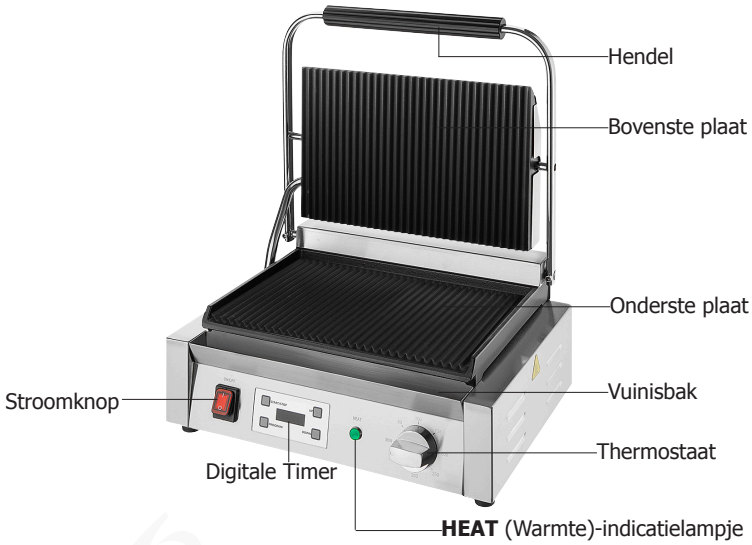
Mocht uw product door transport beschadigd zijn, neem dan onmiddellijk contact op met uw BUFFALO-dealer.

CU607-CU613_ML_A5_v1_20241115.indb 9 2024/11/15 14:18

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

NL

Werking



Koken

1. Sluit de kookplaten.

- **Opmerking: afhankelijk van het voedsel kan het nodig zijn dat u de platen voor het koken invet met bakolie.**

2. Zet de thermostaat(staten) op de gewenste temperatuur (50°C-300°C) en zet het apparaat aan (ON). Het **HEAT** (Warmte)-indicatielampje zal inschakelen.

- **Opmerking: een geschikte algemene kooktemperatuur is 200°C tot 220°C.**

3. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt,gaat het **HEAT** (Warmte)-indicatielampje uit.
4. Breng de bovenplaat omhoog en plaats het voedsel op de onderplaat.
5. Laat de bovenplaat zakken.

Opmerking: alle BUFFALO contactgrillen zijn voorzien van tegengewicht-bovenplaten die gelijkmatig koken mogelijk maken.

Opgelet: Met de nieuwe behandeling voor de vlakke platen, zijn de oppervlaktes nu gladder end us beter voor het koken en proper maken. In tegenstelling, de oorspronkelijke oppvervlakes kunnen geribbelde markeringen vertonen bij het eerste gebruik. Na een aantal uren van koken verdwijnen deze markeringen.

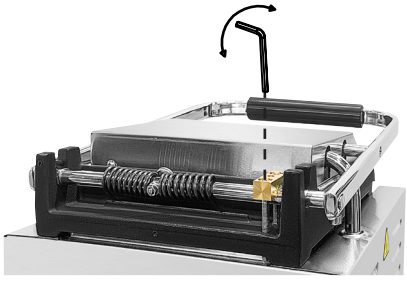
CU607-CU613_ML_A5_v1_20241115.indb 10 2024/11/15 14:18

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

De spanning van de bovenplaat aanpassen

Opmerking: ALS BOVENPLAAT LOS KOMT TE ZITTEN / STIJF GEBRUIK DE INBUSSLEUTEL AAN DE SPANNING AAN TE PASSEN.
BUFFALO raadt aan om het apparaat van de stroomvoorziening los te koppelen en te laten afkoelen voordat men aanpassingen uitvoert.

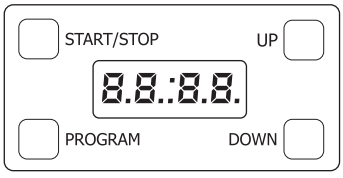
1. Verwijder de schroeven waarmee de achterklep is bevestigd en verwijder vervolgens de achterklep.
2. Plaats de inbussleutel aan de achterzijde van de bovenplaat en pas de plaatspanning aan. Naar rechts om aan te draaien en naar links om los te maken.





Timer Instructie

De digitale timer met geluidsalarm kan ingesteld worden tussen 1 seconde tot 15 minuten. De timer geeft een geluidssignaal na het verstrijken van de ingestelde tijd. Het levert echter geen electronische controle over het apparaat.



- **START/STOP:** Druk op START/STOP om de timer sta starten, en druk er nogmaals op om hem te stoppen. Na de ingestelde tijd klinkt de alarmtoon van de timer. De alarmtoon gaat 10 keer af en het scherm blijft knipperen totdat de timer wordt uitgeschakeld (met de START/STOP-knop).
- **UP:** Druk op UP voor een langere tijd.
- **DOWN:** Druk op DOWN voor een kortere tijd.
- **PROGRAMMA:** er zijn in totaal 6 programmeerbare instellingen van de timer. De standaardinstellingen bij levering staan hieronder.

Proramma	1	2	3	4	5	6
Standaard tijd	01:00	02:00	03:00	05:00	10:00	15:00

- Om de lengte van een programma te wijzigen, selecteert u het betreffende programma met de knop voor PROGRAMMA.
- Stel de gewenste tijd in met de knoppen UP en DOWN. Druk op START/STOP om de timer aan te zetten. De nieuwe programmatijd wordt automatisch opgeslagen.
- Als de frituurpan meer dan 24 uur geen stroom ontvangt, gaat de timer weer terug naar de standaard instellingen.

Reiniging, zorg & onderhoud

Wanneer men toestaat dat vetten zich kunnen opbouwen, dan wordt dit vet hard en is dan uiterst moeilijk te verwijderen. Volg de onderstaande stappen om dit te voorkomen:

- Alvorens het apparaat te reinigen dient men altijd het apparaat UIT te schakelen en de stekker uit het stopcontact te halen.
- Alvorens het apparaat te reinigen dient men het apparaat te laten afkoelen. Echter voor het beste resultaat reinigt u het apparaatwanneer de platen nog enigszins warm zijn.

CU607-CU613_ML_A5_v1_20241115.indb 11 2024/11/15 14:18

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

- Gebruik warm zeepwater en een vochtige doek om de buitenkant van het apparaat te reinigen.
- Wees voorzichtig met het gebruik van schrapers om resten te verwijderen aangezien deze de kookoppervlakken kunnenbeschadigen.
- Na reiniging goed drogen.

Schrapen

- Schraap na elk gebruik het apparaat met een schraper/grillsteen/koperen borstel of flexibele spatel om de overdadige vet- en voedselresten te verwijderen. Indien nodig, gebruik de meegeleverde opvangbak.
- Wanneer er een opeenhoping van verbrand vet of voedsel is, moet het oppervlak grondig worden gereinigd en voor gebruik weer worden voorbereiden.



OPMERKING: HET IS VAN VITAAL BELANG DAT HET KOOKOPPERVLAK NA REINIGING OPNIEUW VOOR GEBRUIK WORDT VOORBEREID. WAARSCHUWING: GEBRUIK GEEN STAALWOL OMDAT DIT STUKJES KAN ACHTERLATEN DIE VOEDSEL KUNNEN BEDERVEN.

Opvangbak

- Dit apparaat is voorzien van een opvangbak die tijdens het grillen vetten en vloeistoffen opvangt.
- Verwijder de opvangbak minimaal één keer per dag alvorens deze met warm zeepwater te wassen.
- Laat de opvangbak niet te vol worden anders stroomt het te veel aan vet uit de overstortopening aan de voorzijde van de bak.

WAARSCHUWING: OPVANGBAK NIET TIJDENS GEBRUIK OF KORT NA GEBRUIK UIT HET APPA- RAAT HALEN, DE INHOUD IS HEET.

Problemen oplossen

Indien nodig moet een gekwalificeerde technicus reparaties uitvoeren.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Handeling
Het apparaat werkt niet	Het apparaat is niet ingeschakeld	Controleer of de stroomkabel van het apparaat is aangesloten en of het apparaat is ingeschakeld
	Stekker en kabel zijn beschadigd	Vervang stekker of kabel
	Storing netvoedi	Controleer netvoeding
Het apparaat bereikt de ingestelde temperatuur niet	Defecte thermostaat	Vervang de thermostaat
	Defect verwarmingselement	Vervang het verwarmingselement
Het apparaat wordt warm maar het indicatielampje gaat niet aan	Indicatorlampje vervangen	Vervang het controlelampje
Het lampje van de stroomindicator gaat aan maar het apparaat wordt niet op temperatuur gebracht	Defect verwarmingselement	Vervang het verwarmingselement
	Defecte thermostaat	Vervang de thermostaat
	Thermostaat verkeerd ingesteld	Controleer de thermostaat
Apparaat wordt heel langzaam warm	Kookoppervlak is niet schoon	Reinig het kookoppervlak volgens de aanwijzingen
	Defect verwarmingselement	Vervang het verwarmingselement
Geen voeding	De thermische onderbreker is geactiveerd	Controleer of het apparaat veilig is zonder duidelijke schade en druk dan op de resetschakelaar aan de achterkant

CU607-CU613_ML_A5_v1_20241115.indb 12 2024/11/15 14:18

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Technische specificaties

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

Model	Voltage	Vermogen	Stroom	Plaat type		Inhoud h x b x d mm	Gewicht
				Boven	Onder		
CU607	220-240V~, 50/60Hz	2500W	10,8A	Vlak	Vlak	200 x 430 x 310	19,5kg
CU608		2500W	10,8A	Geribbeld	Geribbeld	200 x 430 x 310	19,4kg
CU609		2500W	10,8A	Geribbeld	Vlak	200 x 430 x 310	19,7kg
CU610		1800W x 2	7,8A x 2	Vlak/Vlak	Vlak	200 x 570 x 310	25,9kg
CU611		1800W x 2	7,8A x 2	Geribbeld/ Geribbeld	Geribbeld	200 x 570 x 310	28,9kg
CU612		1800W x 2	7,8A x 2	Geribbeld/ Geribbeld	Vlak	200 x 570 x 310	26,4kg
CU613		1800W x 2	7,8A x 2	Geribbeld/ Vlak	Geribbeld/ Vlak	200 x 570 x 310	27,1kg

Elektrische bedrading

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

De bedrading van dit apparaat is als volgt:

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

Dit apparaat moet worden geaard.



Raadpleeg bij twijfel een vakkundige elektricien.

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

Productconformiteit

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



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

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



Alle rechten voorbehouden. Het is verboden om deze handleiding, hetzij volledig of gedeeltelijk, elektronisch of mechanisch te reproduceren, kopiëren, op opslagmedia op te slaan of op enigerlei wijze over te dragen, zonder voorafgaande goedkeuring van BUFFALO.
Wij hebben er alles aan gedaan om er zeker van te zijn dat op publicatiedatum van de handleiding alle details correct zijn. BUFFALO behoudt zich echter het recht voor om specificaties zonder aankondiging te wijzigen.

CU607-CU613_ML_A5_v1_20241115.indb 13 2024/11/15 14:18

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Conseils de sécurité

- Placez l'appareil sur une surface plane, stable.
- L'installation et les éventuelles réparations doivent être confiées à un dépanneur / technicien qualifié. Ne retirez aucun composant ou cache de ce produit.
- Consultez les normes locales et nationales pour vous conformer aux :
  - lois sur l'hygiène et la sécurité au travail ;
  - codes de bonnes pratiques BS EN ;
  - précautions contre le risque d'incendie ;
  - réglementations sur les branchements électriques IEE ;
  - règlements sur la construction.
- **Attention ! Surface chaude !**



- NE PAS immerger l'appareil.
- ÉVITEZ de nettoyer à l'aide d'un nettoyeur à jet ou d'un nettoyeur à pression.
- Ne pas transporter l'appareil lorsqu'il est chaud.
- ÉVITEZ de laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- N'obstruez PAS et NE couvrez PAS l'appareil quand il est en cours d'utilisation.
- Pendant et après le fonctionnement, le toaster est encore chaud. Ne touchez jamais la surface afin d'éviter les brûlures.
- NE PAS utiliser l'appareil en extérieur.
- N'oubliez pas d'éteindre l'appareil inutilisé et d'isoler le cordon d'alimentation.
- L'utilisation de cet appareil est exclusivement réservée aux personnes formées en la matière et doit se conformer à ces instructions.
- Gardez les emballages hors de portée des enfants. Débarrassez-vous des emballages conformément aux règlements des autorités locales.

CU607-CU613_ML_A5_v1_20241115.indb 14 2024/11/15 14:18

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

- 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 afin de 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. Le test devrait inclure, entre autres : inspection visuelle, test de polarité, la continuité de masse (équipement de classe I), test d'isolation et test de fonctionnement.
- Ne soulevez les plaques qu'à l'aide des poignées noires.

Description du produit

- **CU607** - Très grand gril à contact unique
- **CU608** - Très grand gril à contact unique
- **CU609** - Très grand gril à contact unique
- **CU610** - Gril à double contact
- **CU611** - Gril à double contact
- **CU612** - Gril à double contact
- **CU613** - Gril de contact

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

Eléments fournis de série :

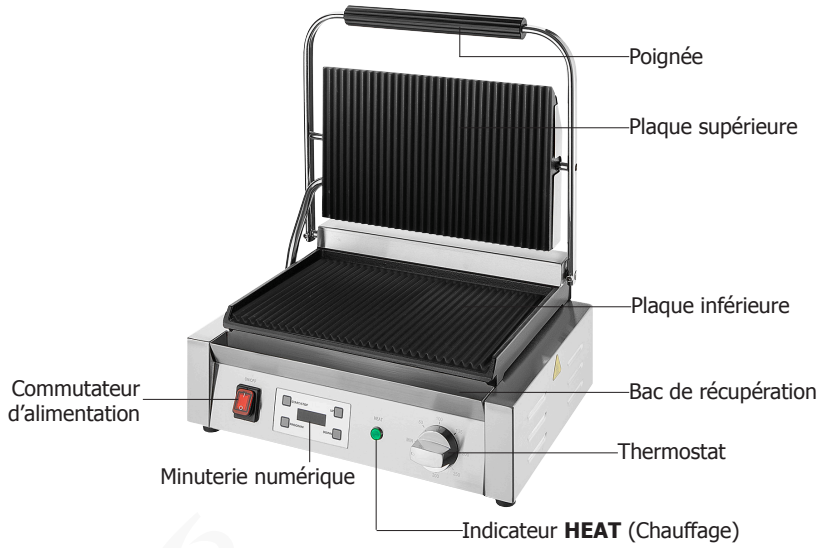
- Gril de contact
- Tiroir ramasse-jus
- Mode d'emploi

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.

CU607-CU613_ML_A5_v1_20241115.indb 15 2024/11/15 14:18

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Fonctionnement



Cuisson

1. Fermez les plaques.

- **Remarque : Certains aliments nécessitent un léger graissage des plaques à l'huile de cuisson, avant la cuisson.**

2. Réglez le(s) thermostat(s) à la température voulue (50 à 300°C) et mettez l'appareil sous tension. L'indicateur **HEAT** (Chauffage) s'allume.

- **Remarque : Une température de cuisson située entre 200 et 220°C convient aux opérations de cuisson ordinaires.**

3. Lorsque la température réglée est atteinte, le voyant **HEAT** (Chauffage) s'éteint.
4. Soulevez la plaque supérieure et posez l'aliment à cuire sur la plaque inférieure.
5. Rabaissez la plaque supérieure.

Remarque : Les grills BUFFALO sont munis de plaques supérieures à contrepoids, pour une cuisson uniforme des aliments.

Remarque : grâce au nouveau traitement des plaques planes, les surfaces sont désormais plus lisses et donc mieux adaptées à la cuisson et au nettoyage. Par contre, les surfaces initiales peuvent sembler avoir des marques de nervures lors de la première utilisation. Après plusieurs heures de cuisson, ces marques commencent à s'estomper ou à disparaître.

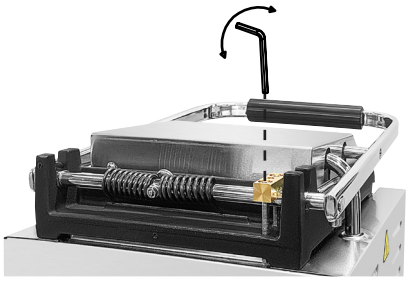
CU607-CU613_ML_A5_v1_20241115.indb 16 2024/11/15 14:18

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Ajuster la tension de la plaque supérieure

Remarque : SI LA PLAQUE SUPÉRIEURE DEVIENT UTILISATION LÂCHE / STIFF LA CLÉ ALLEN POUR RÉGLER LA TENSION.
BUFFALO vous recommande de débrancher l'appareil de l'alimentation secteur et de le laisser refroidir avant de procéder à un réglage quelconque.

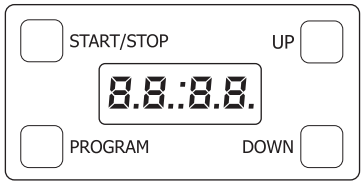
1. Retirez les vis fixant le couvercle arrière, puis retirez le couvercle arrière.
2. Insérez la clé Allen dans l'arrière de la plaque supérieure pour ajuster la tension de la plaque. Faites tourner la clé dans le sens horaire pour visser et anti-horaire pour dévisser.





Utilisation de la minuterie

La minuterie numérique avec alarme sonore peut être réglée sur une période allant de 1 s à 15 min. La minuterie émet uniquement un signal sonore. Une fois la durée programmée expirée, l'appareil continue de fonctionner à la température sélectionnée.



- **START/STOP :** Appuyer sur START/STOP pour démarrer la minuterie et appuyer à nouveau sur ce bouton pour l'arrêter. La minuterie émet un signal sonore une fois la durée programmée expirée. L'alarme retentit 10 fois et l'écran continue de clignoter jusqu'à ce que la minuterie soit réinitialisée (appuyer sur START/STOP).
- **UP :** Appuyer sur UP pour prolonger la durée.
- **DOWN :** Appuyer sur DOWN pour réduire la durée.
- **PROGRAM :** Il existe 6 programmes de minuterie. Les programmes par défaut d'usine sont indiqués ci-dessous.

Proramme	1	2	3	4	5	6
Durée prédéfinie	01:00	02:00	03:00	05:00	10:00	15:00

- Pour modifier la longueur d'un programme, sélectionner le programme à modifier en les faisant dérouler à l'aide du bouton PROGRAM.
- Régler la durée du programme avec les boutons UP et DOWN. Appuyer sur START/STOP pour commencer le décompte. La nouvelle durée du programme sera automatiquement enregistrée.
- Si l'appareil n'est pas alimenté en courant pendant plus de 24 h, les valeurs par défaut d'usine des programmes de la minuterie seront rétablies.

Nettoyage, entretien et maintenance

En cas d'accumulation des graisses, celles-ci commenceront à se carboniser en une substance dure extrêmement difficile à nettoyer. Pour empêcher cela, suivez les instructions de nettoyage suivantes :

- Eteignez toujours l'appareil et débranchez-le de l'alimentation avant de le nettoyer.
- Laissez l'appareil refroidir avant tout nettoyage. Pour des résultats optimaux, il est cependant recommandé de nettoyer lesplaques lorsqu'elles sont encore légèrement chaudes.

CU607-CU613_ML_A5_v1_20241115.indb 17 2024/11/15 14:18

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

- Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.
- Prenez soin de ne pas utiliser de grattoirs pour retirer les résidus de cuisson, car ils pourraient endommager la surface decuisson.
- Essuyez minutieusement après le nettoyage.

Grattage

- Après chaque utilisation, raclez l'appareil avec un racloir / pierre à grill / brosse en cuivre ou une spatule flexible pour retirer tout excès de graisse ou d'aliments. Un bac récepteur est fourni pour les raclures, le cas échéant.
- En cas d'accumulation de graisses ou d'aliments brûlés, la surface de cuisson doit être rigoureusement grattée et préparée à nouveau.



REMARQUE : IL EST CRUCIAL DE PREPARER A NOUVEAU LA SURFACE DE CUISSON APRES QU'ELLE AIT ETE GRATTEE.
AVERTISSEMENT : NE PAS UTILISER DE PAILLE DE FER, CAR ELLE PEUT LAISSER DES RESIDUS SUSCEPTIBLES DE CONTAMINER LES ALIMENTS.

Bac récepteur

- Cet appareil est fourni avec un bac récepteur pour collecter tout liquide ou graisse s'écoulant lors de la cuisson.
- Au moins une fois par jour, retirez et videz ce bac récepteur avant de le laver à l'eau chaude savonneuse.
- Ne laissez pas le bac déborder ou l'excédent de graisse s'écoulera par l'orifice de trop-plein situé à l'avant du bac.



AVERTISSEMENT : NE PAS RETIRER LE BAC LORS OU IMMEDIATEMENT APRES UTILISATION, CAR SON CONTENU SERA CHAUD.

Dépannage

Un technicien qualifié doit effectuer les réparations si nécessaire.

Dysfonctionnement	Cause probable	Intervention
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas allumé	Vérifier que l'appareil est bien branché et allumé
	La prise et le cordon sont endommagés	Remplacez la fiche ou le câblé
	Défaut d'alimentation secteur	Vérifier l'alimentation secteur
L'appareil n'atteint pas la température souhaitée	Thermostat défectueux	Remplacer le thermostat
	Élément défectueux	Remplacer l'élément chauffant
L'appareil chauffe, mais le témoin ne s'allume pas	Témoin lumineux défectueux	Remplacer le témoin lumineux
Le témoin s'allume, mais l'appareil ne chauffe pas	Thermostat défectueux	Remplacer le thermostat
	Élément défectueux	Remplacer l'élément chauffant
	Thermostat mal réglé	Vérifier le thermostat
L'appareil chauffe lentement	La surface de cuisson n'est pas propre	Nettoyez la surface de cuisson en suivant les instructions
	Élément défectueux	Remplacer l'élément chauffant
Aucune alimentation	Le coupe-circuit thermique est activé	Vérifier que l'appareil est en bon état et ne présente pas de dommages apparents, puis appuyer sur l'interrupteur de réinitialisation situé à l'arrière

CU607-CU613_ML_A5_v1_20241115.indb 18 2024/11/15 14:18

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

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	Courant	Type de plaque		Dimensions H x L x P mm	Poids
				Supérieure	Inférieure		
CU607	220-240V~, 50/60Hz	2500W	10,8A	Lisse	Lisse	200 x 430 x 310	19,5kg
CU608		2500W	10,8A	Nervurée	Nervurée	200 x 430 x 310	19,4kg
CU609		2500W	10,8A	Nervurée	Lisse	200 x 430 x 310	19,7kg
CU610		1800W x 2	7,8A x 2	Lisse/Lisse	Lisse	200 x 570 x 310	25,9kg
CU611		1800W x 2	7,8A x 2	Nervurée/ Nervurée	Nervurée	200 x 570 x 310	28,9kg
CU612		1800W x 2	7,8A x 2	Nervurée/ Nervurée	Lisse	200 x 570 x 310	26,4kg
CU613		1800W x 2	7,8A x 2	Nervurée/Lisse	Nervurée/Lisse	200 x 570 x 310	27,1kg

Raccordement électrique

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

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

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

Cet appareil doit être mis à la terre.



En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

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

Conformité

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



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

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



Tous droits réservés. La production ou transmission, partielles ou intégrales, sous quelque forme que ce soit ou par n'importe quel moyen, tant électronique que mécanique, sous forme de photocopie, d'enregistrement ou autre de ce mode d'emploi sont interdites sans l'autorisation préalablement accordée par BUFFALO.
Nous nous efforçons, par tous les moyens dont nous disposons, de faire en sorte que les détails contenus dans le présent mode d'emploi soient corrects en date d'impression. Toutefois, BUFFALO se réserve le droit de changer les spécifications de ses produits sans préavis.

CU607-CU613_ML_A5_v1_20241115.indb 19 2024/11/15 14:18

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Sicherheitshinweise

- Auf eine flache, stabile Oberfläche stellen.
- Alle erforderlichen Montage- und Reparaturarbeiten sollten von Wartungspersonal oder einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Keine Bauteile oder Bedienflächen von diesem Produkt entfernen.
- Für folgende Normen und Vorschriften sind die lokalen und nationalen Normen heranzuziehen:
  - Arbeitsschutzvorschriften
  - BS EN Verhaltenspraktiken
  - Brandschutzvorschriften
  - IEE-Anschlussvorschriften
  - Bauvorschriften
- **Achtung! Heiße Oberfläche!** 
- Das Gerät NICHT in Wasser eintauchen.
- NICHT mit Düsen / Hochdruckreinigern reinigen.
- Nicht tragen, solange das Gerät heiß ist.
- Das Gerät während des Betriebs NICHT unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät darf während des Gebrauchs NICHT blockiert oder abgedeckt werden.
- Während und nach dem Kochen ist das Gerät noch heiß. Berühren Sie niemals die Oberfläche, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Das Gerät NICHT im Freien einsetzen.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn es nicht benutzt wird.
- Dieses Gerät darf nur in Übereinstimmung mit diesen.
- Anweisungen und von dafür zuständigen Personen benutzt werden.
- 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.

CU607-CU613_ML_A5_v1_20241115.indb 20 2024/11/15 14:18

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

- 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 sollten 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 Überprüfung sollte beinhalten, ohne darauf beschränkt zu sein: Visuelle Überprüfung, Polaritätstest, Erdungskontinuität (Klasse-1-Geräte), Isolationskontinuität und Funktionalitätsprüfung.
- Die Platten stets an den schwarzen Griffen anheben.

Produktbeschreibung

- **CU607** - Extra großer Einzelkontaktgrill
- **CU608** - Extra großer Einzelkontaktgrill
- **CU609** - Extra großer Einzelkontaktgrill
- **CU610** - Doppelkontakt-Grill
- **CU611** - Doppelkontakt-Grill
- **CU612** - Doppelkontakt-Grill
- **CU613** - Kontaktgrill

Einführung

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

Lieferumfang

Im Lieferumfang enthalten:

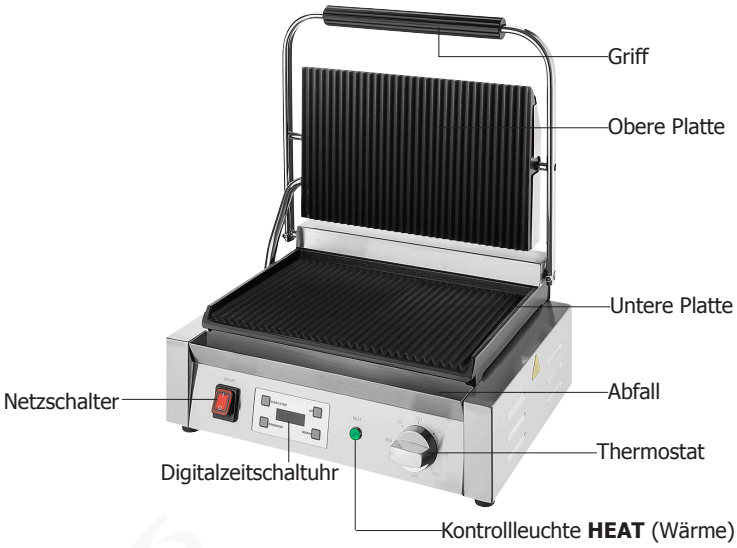
- Kontaktgrill
- Auffangschale
- Bedienungsanleitung

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.

CU607-CU613_ML_A5_v1_20241115.indb 21 2024/11/15 14:18

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Betrieb



Grillen

1. Die Platten schließen.

- **Hinweis: Je nach verwendeten Nahrungsmitteln müssen die Platten u. U. leicht mit Speiseöl bestrichen werden.**

2. Das/die Thermostat(e) auf die gewünschte Temperatur (50°C-300°C) stellen und das Gerät einschalten. Die Kontrollleuchte **HEAT** (Wärme) leuchtet auf.

- **Hinweis: 200°C bis 220°C sind für die meisten Speisen zu empfehlen.**

3. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrollleuchte **HEAT** (Wärme).
4. Die obere Platte anheben und die Zutaten auf die untere Platte legen.
5. Die obere Platte absenken.

Hinweis: Alle BUFFALO-Kontaktgrills sind mit ausgeglichenen Platten oben ausgestattet, die eine gleichmäßige Zubereitung der Speisen ermöglichen.

Hinweis: Dank der neuen Behandlung der flachen Platten sind die Oberflächen jetzt glatter und damit noch besser zum Kochen und Reinigen geeignet. Dagegen können die anfänglichen Oberflächen bei der ersten Verwendung gerippte Markierungen aufweisen. Nach mehreren Stunden Kochen verblassen/ verschwinden solche Markierungen allmählich.

CU607-CU613_ML_A5_v1_20241115.indb 22 2024/11/15 14:18

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Spannung der oberen Platte regulieren

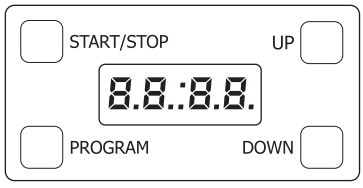
Hinweis: WENN OBERE PLATTE DIE INBUSSCHLÜSSEL LOSE / STEIF GEBRAUCH WIRD DIE SPANNUNG EINZUSTELLEN.
BUFFALO empfiehlt, vor Einstellungen stets den Netzstecker zu ziehen und zu warten, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

1. Entfernen Sie die Schrauben, mit denen die Rückwand befestigt ist, und nehmen Sie die Rückwand ab.
2. Den Inbusschlüssel auf der Rückseite der oberen Platte einführen und die Plattenspannung regulieren. Schlüssel zum Anziehen im Uhrzeigersinn drehen, zum Lockern entgegen dem Uhrzeigersinn.



Timer Instruktion

Der Digitaltimer mit akustischen Alarm kann von 1 Sekunde bis 15 Minuten eingestellt werden. Der Timer gibt einen akustischen Ton nach der eingestellten Zeit ab. Es gibt keine elektrische Kontrolle über das Gerät.



- **START/STOP:** Drücken Sie START/STOP, um den Timer zu starten; erneut drücken, um ihn auszuschalten. Der Timer gibt nach der eingestellten Zeit einen hörbaren Alarm von sich. Der Alarm piept 10 Mal und das Display blinkt weiter, bis der Timer zurückgesetzt ist (START/STOP drücken).
- **NACH OBEN:** NACH OBEN drücken, um die Zeitdauer zu erhöhen.
- **NACH UNTEN:** NACH UNTEN drücken, um die Zeitdauer zu verkürzen.
- **PROGRAMM:** Es gibt insgesamt 6 programmierbare Timer-Einstellungen. Die werkseitig vorgenommenen Standardprogrammeinstellungen sind:

Programm	1	2	3	4	5	6
Voreingestellte Zeit	01:00	02:00	03:00	05:00	10:00	15:00

- Um die Länge eines Programms zu ändern, mit der PROGRAMM-Taste das gewünschte Programm ansteuern.
- Die Programmzeit mit den Tasten NACH OBEN und NACH UNTEN regulieren. START/STOP drücken, um den Countdown zu starten. Die neue Programmzeit wird automatisch gespeichert.
- Wenn das Gerät mehr als 24 Stunden keinen Strom hat, setzen sich die Timereinstellungen auf die Standardeinstellungen des Werks zurück.

Reinigung, Pflege und Wartung

Wenn sich Fett über einen längeren Zeitraum ansammelt, kristallisiert es zu einer harten Substanz, die sich nur sehr schwierig entfernen lässt. Dies lässt sich mit den folgenden Reinigungsschritten verhindern:

- Vor Reinigungsarbeiten stets zunächst das Gerät ABSCHALTEN und den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät vor dem Reinigen abkühlen lassen. Die besten Reinigungsergebnisse erzielen Sie aber, wenn Sie die Platten reinigen,solange sie noch etwas warm sind.
- Das Geräteäußere mit einer warmen Seifenlauge und einem feuchten Tuch reinigen.
- Vorsicht beim Gebrauch von Schabern zum Entfernen von Speiseresten, da die Schaber die Kochfläche beschädigen könnten.
- Nach dem Reinigen gründlich trocknen.

CU607-CU613_ML_A5_v1_20241115.indb 23 2024/11/15 14:18

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Abschaben

- Nach jedem Gebrauch mit einem Schaber/Grillstein, einer Kupferbürste oder einem biegbaren Spatel über das Gerät streichen, um Fett- und Speisereste zu entfernen. Bei Bedarf die Auffangschale für die entfernten Fett- und Speisereste verwenden.
- Wenn sich verbranntes Fett oder angebrannte Speisereste angesammelt haben, sollte die Grillfläche gründlich gescheuert und erneut vorbehandelt werden.



HINWEIS: ES IST SEHR WICHTIG, DASS DIE GRILLFLÄCHE NACH DEM SCHEUERN ERNEUT VORBEHANDELT WIRD.
VORSICHT: KEINE STAHLWOLLE VERWENDEN, DA SIE U. U. KLEINE TEILCHEN HINTERLÄSST, DIE NAHRUNGSMITTEL VERUNREINIGEN KÖNNEN.

Auffangschale

- In der mitgelieferten Auffangschale können während der Speisenzubereitung herabtropfendes Fett oder andere Flüssigkeiten aufgefangen werden.
- Die Auffangschale mindestens einmal täglich herausnehmen, entleeren und mit einer warmen Seifenlösung waschen. Die Schale darf nicht zu voll werden, da das überschüssige Fett sonst durch die Überlauföffnung vorne herauslaufen würde.



VORSICHT: DIE SCHALE NICHT WÄHREND DES GEBRAUCHS ODER UNMITTELBAR DANACH ENTNEHMEN, DA DER INHALT HEISS IST.

Problembehebung

Falls erforderlich, muss ein qualifizierter Techniker Reparaturen durchführen.

Störung	Vermutliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingeschaltet	Prüfen, ob der Netzstecker in die Steckdose gesteckt wurde und das Gerät eingeschaltet ist
	Stecker und Kabel sind beschädigt	Stecker oder Leitung ersetzen
	Fehler Netzstromversorgung	Netzstromversorgung prüfen
Das Gerät erreicht nicht die eingestellte Temperatur	Thermostat defekt	Thermostat auswechseln
	Heizelement defekt	Ersetzen Sie das Heizelement
Das Gerät erwärmt sich, aber die Stromanzeige leuchtet nicht	Defekte Anzeigelampe	Kontrollleuchte auswechseln
Die Stromanzeige leuchtet auf, aber das Gerät erwärmt sich nicht	Heizelement defekt	Ersetzen Sie das Heizelement
	Thermostat defekt	Thermostat auswechseln
	Thermostat nicht korrekt eingestellt	Thermostat überprüfen
Das Gerät erwärmt sich sehr langsam	Grillfläche nicht sauber	Grillfläche nach Anweisung reinigen
	Heizelement defekt	Ersetzen Sie das Heizelement
Kein Strom	Wärmeschutzschalter ist aktiviert	Überprüfen Sie, ob das Gerät sicher ist und keine offensichtlichen Schäden aufweist, drücken Sie dann auf der Rückseite den Schalter zum Zurücksetzen

CU607-CU613_ML_A5_v1_20241115.indb 24 2024/11/15 14:18

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Technische Spezifikationen

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

Modell	Spannung	Leistung	Stromstärke	Platte		Abmessungen H x B x T mm	Gewicht
				Oben	Unten		
CU607	220-240V~, 50/60Hz	2500W	10,8A	Glatt	Glatt	200 x 430 x 310	19,5kg
CU608		2500W	10,8A	Gerillt	Gerillt	200 x 430 x 310	19,4kg
CU609		2500W	10,8A	Gerillt	Glatt	200 x 430 x 310	19,7kg
CU610		1800W x 2	7,8A x 2	Glatt/Glatt	Glatt	200 x 570 x 310	25,9kg
CU611		1800W x 2	7,8A x 2	Gerillt/ Gerillt	Gerillt	200 x 570 x 310	28,9kg
CU612		1800W x 2	7,8A x 2	Gerillt/ Gerillt	Glatt	200 x 570 x 310	26,4kg
CU613		1800W x 2	7,8A x 2	Gerillt/Glatt	Gerillt/Glatt	200 x 570 x 310	27,1kg

Elektroanschlüsse

Der Stecker muss in eine geeignete Steckdose gesteckt werden.

Das Gerät ist wie folgt verdrahtet:

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

Dieses Gerät muss geerdet werden.



Bei Fragen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.

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

Konformität

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



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



Buffalo-Produkte dürfen durch folgendes Symbol gekennzeichnet werden:

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

CU607-CU613_ML_A5_v1_20241115.indb 25 2024/11/15 14:18

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Suggerimenti per la sicurezza

- Posizionare su una superficie piana e stabile.
- L'installazione e le eventuali riparazioni devono venire eseguite da un agente/tecnico qualificato. Non rimuovere i componenti o i pannelli di accesso dell'apparecchio.
- Verificare la conformità alle normative locali e nazionali di quanto segue:
  - Normativa antinfortunistica sul lavoro
  - Linee guida BS EN
  - Precauzioni antincendio
  - Normativa IEE sui circuiti elettrici
  - Norme di installazione
- **Attenzione! Superficie calda!** 
- NON immergere l'apparecchio in acqua.
- Non pulire con idropulitrici jet/ad alta pressione.
- Non trasportare l'apparecchio quando è caldo.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- NON ostruire o coprire l'apparecchio in alcun modo durante l'uso.
- Durante e dopo la cottura, l'unità è calda. Non toccare mai le superfici per evitare scottature.
- NON utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Spegnere e isolare l'alimentazione quando l'apparecchio non è utilizzato.
- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente da persone esperte e in conformità con le presenti istruzioni.
- 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.

CU607-CU613_ML_A5_v1_20241115.indb 26 2024/11/15 14:18

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

- 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.
- I bambini vanno supervisionati per assicurarsi che non giochino con la presente apparecchiatura.
- Buffalo raccomanda che questo apparecchio venga periodicamente testato (almeno una volta all'anno) da una persona competente. I test dovrebbero includere, ma non solo: ispezione visiva, test di polarità, continuità di terra, continuità di isolamento e test funzionale.
- Utilizzare sempre le maniglie nere per sollevare le piastre.

Descrizione del prodotti

- **CU607** - Griglia a contatto singolo extra large
- **CU608** - Griglia a contatto singolo extra large
- **CU609** - Griglia a contatto singolo extra large
- **CU610** - Griglia a doppio contatto
- **CU611** - Griglia a doppio contatto
- **CU612** - Griglia a doppio contatto
- **CU613** - Griglia a contatto

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:

- Griglia a Contatto
- Vassoio di raccolta
- 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.

CU607-CU613_ML_A5_v1_20241115.indb 27 2024/11/15 14:18

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Funzionamento



Cottura

1. Chiudere le piastre.
- **Nota: a seconda del cibo da cuocere, può essere necessario ungere leggermente le piastre con olio alimentare prima della cottura.**
2. Impostare il termostato sulla temperatura desiderata (da 50°C a 300°C) e accendere l'apparecchio. La spia **HEAT** (Riscaldamento) si accende.
- **Nota: una temperatura compresa tra 200°C e 220°C è generalmente adatta alla cottura dei cibi.**
3. Una volta raggiunta la temperatura impostata, la spia **HEAT** (Riscaldamento) si spegne.
4. Sollevare la piastra superiore e posizionare il cibo sulla piastra inferiore.
5. Abbassare la piastra superiore.

Nota: tutti i grill a contatto BUFFALO sono dotati di piastre superiori controbilanciate per consentire una cottura uniforme.

Nota: con il nuovo trattamento per le piastre lisce, le superfici ora sono più levigate e, quindi, migliori per cucinare e per essere pulite. Mentre all'inizio potrebbe sembrare che le superfici abbiano dei segni tipo griglia, dopo alcune ore di utilizzo, tali segni inizieranno a sbiadire/scomparire.

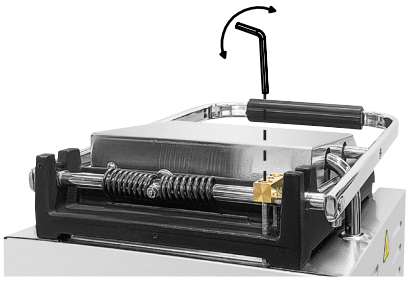
CU607-CU613_ML_A5_v1_20241115.indb 28 2024/11/15 14:18

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Regolare la tensione della piastra superiore

Nota: SE PIASTRA SUPERIORE DIVENTA USO SCIOLTO / RIGIDA LA CHIAVE A BRUGOLA PER REGOLARE LA TENSIONE.
BUFFALO raccomanda di scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica, lasciandolo raffreddare prima di effettuare qualsiasi regolazione.

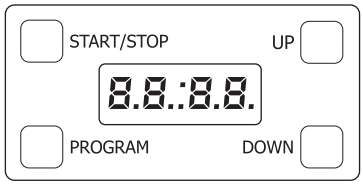
1. Rimuovere le viti di fissaggio del coperchio posteriore, quindi rimuovere il coperchio posteriore.
2. Inserire la chiave esagonale nella parte posteriore della piastra superiore e regolare la tensione. Girare in senso orario per stringere, in senso antiorario per allentare.





Istruzione del temporizzatore

Il temporizzatore di Digitahi con l'allarme udibile può essere regolato da 1 secondo a 15 minuti. Il temporizzatore fornisce un anello udibile dopo il tempo dell'insieme. Non fornisce controllo elettrico sopra l'unità.



- **START/STOP:** premere START/STOP (Avvio/Arresto) per avviare il timer, premere di nuovo per arrestare. Il timer fornisce un allarme acustico dopo il tempo impostato. L'allarme suonerà 10 volte e il display continuerà a lampeggiare fino a quando il timer viene reimpostato (premere il tasto START/STOP).
- **UP:** Premere UP (Su) per aggiungere tempo.
- **DOWN:** Premere DOWN (Giù) per ridurre il tempo.
- **PROGRAMMA:** sono disponibili 6 impostazioni programmabili del timer. Le impostazioni di programma di fabbrica sono indicate di seguito.

Programma	1	2	3	4	5	6
Tempo impostato in fabbrica	01:00	02:00	03:00	05:00	10:00	15:00

- Per modificare la lunghezza di un programma, selezionare il programma che si desidera modificare utilizzando il tasto PROGRAM (Programma).
- Regolare il tempo del programma utilizzando i tasti UP e DOWN. Premere START/STOP per avviare il conto alla rovescia. Il nuovo tempo del programma sarà memorizzato automaticamente.
- Se l'apparecchio è lasciato senza alimentazione per più di 24 ore, le impostazione del timer vengono ripristinate sui valori di fabbrica.

Pulizia e manutenzione

Se lasciato accumulare, il grasso si carbonizza e si indurisce, risultando quindi difficile da rimuovere. Per impedire l'accumulo, seguire la procedura di pulizia indicata di seguito:

- Prima di eseguire la pulizia, spegnere e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulire. Per ottenere i risultati migliori pulire le piastre quando sono ancoraleggermente calde.
- Utilizzare acqua calda saponata e un panno inumidito per pulire la superficie esterna dell'apparecchio.
- Fare attenzione quando si utilizzano raschietti per rimuovere i residui della cottura, in quanto possono danneggiare la superficie dicottura.
- Asciugare completamente dopo la pulizia.

CU607-CU613_ML_A5_v1_20241115.indb 29 2024/11/15 14:19

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Raschiamento

- Dopo ogni utilizzo, raschiare l'apparecchio con un raschietto/pietra per griglia/spazzola a fili di rame o una spatola flessibile per rimuovere il grasso e i residui di cibo. È fornito un vassoio di raccolta per i residui.
- Se è presente un accumulo di grasso o cibo bruciato, è necessario strofinare meticolosamente la superficie di cottura e quindi ricondizionarla.



NOTA: È DI FONDAMENTALE IMPORTANZA RICONDIZIONARE LA SUPERFICIE DI COTTURA DOPO AVERLA STROFINATA.
ATTENZIONE: NON UTILIZZARE LANA D'ACCIAIO IN QUANTO PUÒ LASCIARE RESIDUI CHE POSSONO CONTAMINARE IL CIBO.

Vassoio di raccolta

- Questo apparecchio è dotato di un vassoio di raccolta del liquido o dei grassi prodotti durante la cottura. Almeno una volta al giorno, rimuovere e svuotare il vassoio di raccolta prima di lavarlo con acqua saponata calda.
- Non lasciare traboccare il vassoio perché il grasso in eccesso uscirà dal foro di troppo pieno sulla parte anteriore dell'apparecchio.



ATTENZIONE: NON RIMUOVERE IL VASSOIO DURANTE O IMMEDIATAMENTE DOPO L'USO: IL CONTENUTO È BOLLENTE.

Risoluzione dei problemi

Se necessario, un tecnico qualificato deve eseguire le riparazioni.

Guasto	Probabile causa	Azione
L'apparecchio non funziona	L'apparecchio non è acceso	Controllare che l'apparecchio sia correttamente collegato e acceso
	La presa e il cavo sono danneggiati	Sostituire la spina o il cavo
	Guasto alimentazione di rete	Controllare l'alimentazione di rete
L'apparecchio non raggiunge la temperatura impostata	Termostato guasto	Sostituire il termostato
	Elemento riscaldante difettoso	Sostituire l'elemento riscaldante
L'apparecchio si riscalda ma la spia non si accende	La spia non si accende	Sostituire la spia luminosa
La spia dell'alimentazione di accende ma l'apparecchio non si riscalda	Elemento riscaldante difettoso	Sostituire l'elemento riscaldante
	Termostato guasto	Sostituire il termostato
	Termostato non correttamente impostato	Controllare il termostato
L'apparecchio si riscalda lentamente	La superficie di cottura non è pulita	Pulire la superficie di cottura seguendo le istruzioni
	Elemento riscaldante difettoso	Sostituire l'elemento riscaldante
Alimentazione assente	Il limitatore di temperatura è attivato	Controllare che l'apparecchio sia in condizioni di sicurezza e senza danni evidenti, quindi premere l'interruttore di ripristino sul retro

CU607-CU613_ML_A5_v1_20241115.indb 30 2024/11/15 14:19

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Specifiche tecniche

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

Modello	Tensione	Alimentazione	Corrente	Tipo di piastra		Dimensioni H x L x P mm	Peso
				Superiore	Inferiore		
CU607	220-240V~, 50/60Hz	2500W	10,8A	Liscia	Liscia	200 x 430 x 310	19,5kg
CU608		2500W	10,8A	Rigata	Rigata	200 x 430 x 310	19,4kg
CU609		2500W	10,8A	Rigata	Liscia	200 x 430 x 310	19,7kg
CU610		1800W x 2	7,8A x 2	Liscia/Liscia	Liscia	200 x 570 x 310	25,9kg
CU611		1800W x 2	7,8A x 2	Rigata/ Rigata	Rigata	200 x 570 x 310	28,9kg
CU612		1800W x 2	7,8A x 2	Rigata/ Rigata	Liscia	200 x 570 x 310	26,4kg
CU613		1800W x 2	7,8A x 2	Rigata/Liscia	Rigata/Liscia	200 x 570 x 310	27,1kg

Cablaggi elettrici

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

L'apparecchio ha i seguenti cablaggi.

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

Questa apparecchiatura deve essere collegata a terra.



In caso di dubbi, consultare un elettricista qualificato.

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

Conformità

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



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

I prodotti Buffalo sono autorizzati a esporre il seguente simbolo:



Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione o la trasmissione in alcuna forma, elettronica, meccanica, mediante fotocopiatura o altro sistema di riproduzione, di qualsiasi parte delle presenti istruzioni senza la previa autorizzazione scritta di Buffalo.
Le informazioni contenute sono corrette e accurate al momento della stampa, tuttavia Buffalo si riserva il diritto di modificare le specifiche senza preavviso.

CU607-CU613_ML_A5_v1_20241115.indb 31 2024/11/15 14:19

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

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
- **¡Precaución! ¡Superficie caliente!**



- NO sumerja el aparato en agua.
- NO utilice limpiadores a presión o de chorro para limpiar el aparato.
- No lo mueva cuando esté caliente.
- NO deje el aparato sin atención mientras esté en funcionamiento.
- No obstruya ni cubra el equipo cuando está funcionando.
- Durante la cocción y después de ella (Cuando la unidad está todavía caliente) no toque la superficie para evitar quemaduras.
- NO utilice el aparato en exteriores.
- Apague y aísle siempre la alimentación del aparato cuando no lo esté utilizando.
- Este aparato solo podrá ser utilizado siguiendo estas instrucciones y por personas debidamente formadas para hacerlo.
- 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.

CU607-CU613_ML_A5_v1_20241115.indb 32 2024/11/15 14:19

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

- Este aparato no debe ser utilizado por personas (niños incluidos) que tengan limitadas sus capacidades físicas, sensoriales o mentales o que no tengan experiencia y conocimientos, a menos que estén bajo la supervisión o hayan recibido instrucciones relativas al uso del aparato a cargo de una persona responsable de su seguridad.
- Para asegurarse de que los menores no juegan con el aparato, no los deje sin vigilancia.
- Buffalo recomienda que este aparato debe ser periódicamente probado (al menos anualmente) por una Persona Competente. La prueba debe incluir, pero no debe estar limitado a: Inspección visual, Prueba de polaridad, Toma a tierra (equipo de Clase I), continuidad de aislamiento y prueba Funcional.
- Utilice siempre los asideros negros para elevar las placas.

Descripción del Producto

- **CU607** - Grill extra grande de simple contacto
- **CU608** - Grill extra grande de simple contacto
- **CU609** - Grill extra grande de simple contacto
- **CU610** - Grill de doble contacto
- **CU611** - Grill de doble contacto
- **CU612** - Grill de doble contacto
- **CU613** - Grill de contacto

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:

- Grill de Contacto
- Bandeja recogegrasas
- 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.

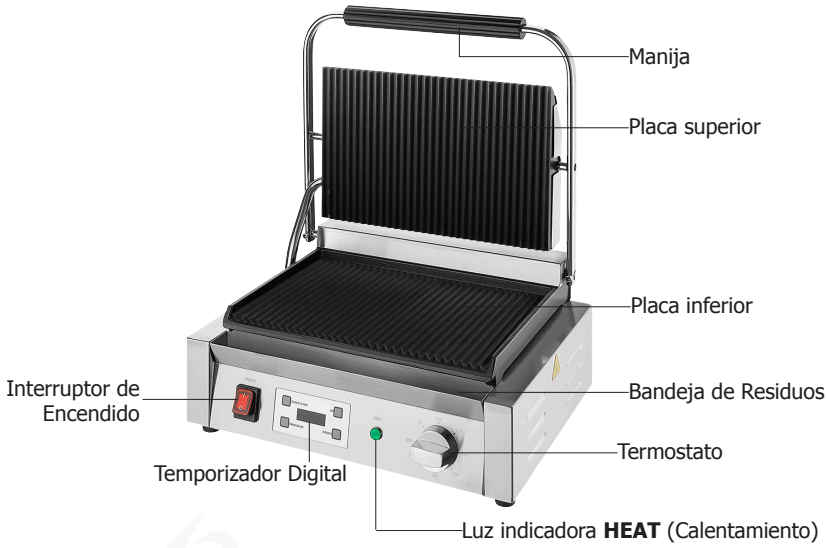
Si encontrara algún daño resultante del transporte, póngase en contacto inmediatamente con su distribuidor BUFFALO.

CU607-CU613_ML_A5_v1_20241115.indb 33 2024/11/15 14:19

KW COMMERCIAL KITCHEN

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Funcionamiento



Cocción

1. Cierre las placas.
- **Nota: puede ser preciso engrasar ligeramente las placas con aceite de cocinar antes de la cocción en función del alimento.**
2. Ajuste el/los termostato/s a la temperatura deseada (50°C-300ºC) y encienda el aparato (On). La luz indicadora **HEAT** (Calentamiento) se ilumina.
- **Nota: de 200°C a 220°C es una temperatura de cocción general adecuada.**
3. Cuando se alcanza la temperatura establecida, la luz indicadora **HEAT** (Calentamiento) se apaga.
4. Eleve la placa superior y coloque los alimentos sobre la placa inferior.
5. Baje la placa superior.

Nota: todos los grills de contacto BUFFALO presentan placas equilibradas que permiten una cocción uniforme.

Nota: Con el nuevo tratamiento para las placas planas, las superficies ahora son más lisas y, por consiguiente, mejores para cocinar y limpiar. Mientras que las superficies iniciales pueden aparentar tener marcas acanaladas con el primer uso. Después de varias horas de cocción, tales marcas comienzan a desvanecerse/desaparecer.

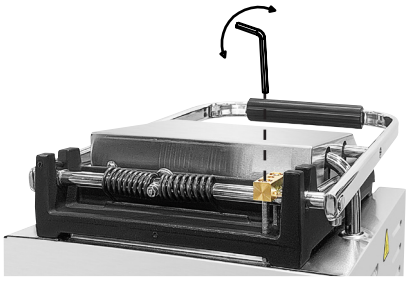
CU607-CU613_ML_A5_v1_20241115.indb 34 2024/11/15 14:19

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Ajuste de la Tensión de la Placa Superior

Nota: SI LA PLACA SUPERIOR SE HACE USO SUELTA / RÍGIDA LA LLAVE ALLEN PARA AJUSTAR LA TENSIÓN.
BUFFALO recomienda desconectar el aparato de la red eléctrica y esperar a que se enfríe antes de efectuar cualquier ajuste.

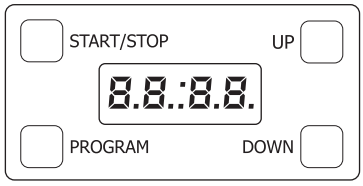
1. Retire los tornillos que fijan la tapa trasera y, a continuación, retire la tapa trasera.
2. Insertar la llave Allen en la parte posterior de la placa superior para ajustar la tensión de la placa. Girar en el sentido horario para apretar y en el sentido antihorario para aflojar.





Instrucciones del temporizador

El temporizador digital dispone de una alarma sonora que se puede configurar desde 1 segundo hasta 15 minutos.
El temporizador dispone de una señal sonora después de configurar el tiempo. No existe un mecanismo de control eléctrico sobre la unidad.



- **START/STOP:** Pulse START/STOP (ARRANQUE/PARADA) para iniciar el temporizador, pulse de nuevo para pararlo. La alarma sonora del temporizador sonará después del tiempo establecido. La alarma pitará 10 veces y la pantalla continuará parpadeando hasta que se restablezca el temporizador (pulsando el botón START/STOP).
- **UP:** Pulse UP (ARRIBA) para añadir tiempo adicional.
- **DOWN:** Pulse DOWN (ABAJO) para reducir el tiempo.
- **PROGRAM (PROGRAMAR)**: Hay un total de 6 ajustes programables del temporizador. A continuación mostramos los ajustes de programación que vienen preestablecidos de fábrica.

Programa	1	2	3	4	5	6
Tiempo preestablecido de fábrica	01:00	02:00	03:00	05:00	10:00	15:00

- Para cambiar la longitud de un programa seleccione el programa que desea cambiar empleando el botón PROGRAM.
- Ajuste el programa empleando los botones UP y DOWN. Pulse START/STOP para comenzar la cuenta atrás. El nuevo tiempo del programa quedará automáticamente almacenado.
- Si la unidad permanece sin alimentación eléctrica durante más de 24 horas, los ajustes del temporizador volverán a los valores predeterminados de fábrica.

Limpieza, cuidados y mantenimiento

Si deja que se acumule grasa, empezará a quemarse convirtiéndose en una sustancia dura que resulta extremadamente difícil de eliminar. Para evitarlo, siga los siguientes pasos de limpieza:

- APAGUE siempre el aparato y desenchufe el cable de alimentación antes de limpiarlo.
- Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo, aunque para obtener unos mejores resultados, limpie las placas cuandoéstas todavía se encuentren ligeramente calientes.
- Utilice agua caliente con jabón y un trapo húmedo para limpiar el exterior del aparato.
- Tenga cuidado si utiliza rasquetas para eliminar los residuos ya que pueden dañar la superficie de cocción.
- Séquelo bien después de limpiarlo.

CU607-CU613_ML_A5_v1_20241115.indb 35 2024/11/15 14:19

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Rascado

- Después de cada uso, rasque el aparato con una rasqueta/piedra para grill/cepillo de cobre o espátula flexible para eliminar los restos de grasa y de comida. Se proporciona una bandeja recogegrasas para las rascaduras por si fuera necesario.
- En caso de que se haya acumulado grasa o comida quemada, debe rascar la superficie de cocción a conciencia y reacondicionarla.



NOTA: ES FUNDAMENTAL REACONDICIONAR LA SUPERFICIE DE COCCIÓN DESPUÉS DEL RASCADO.
ADVERTENCIA: NO UTILICE ESTROPAJOS DE ACERO YA QUE PODRÍAN DEJAR FRAGMENTOS QUE CONTAMINASEN LOS ALIMENTOS.

Bandeja recogegrasas

- Este aparato incluye una bandeja recogegrasas para recoger el líquido o la grasa que se desprende durante la cocción.
- Por lo menos una vez al día, retire y vacíe la bandeja recogegrasas antes de lavarla con agua caliente y jabón.
- No deje que la bandeja se llene demasiado o que el exceso de grasa salga por el orificio de rebose que hay en la parte delantera de la bandeja.



ADVERTENCIA: NO SAQUE LA BANDEJA DURANTE O INMEDIATEMENTE DESPUÉS DEL USO DEL APARATO YA QUE EL CONTENIDO ESTARÁ CALIENTE.

Resolución de problemas

Un técnico calificado debe realizar las reparaciones si es necesario.

Fallo	Causa probable	Acción
El aparato no funciona	El aparato no está conectado	Compruebe que el aparato esté enchufado correctamente y conectado
	El enchufe y el cable están dañados	Reemplace el enchufe o el cable
	Fallo de la fuente de alimentación de red	Compruebe la fuente de alimentación de red
El aparato no alcanza la temperatura fijada	Termostato defectuoso	Sustituir el termostato
	Elemento defectuoso	Sustituir el elemento
El aparato se calienta pero la luz indicadora no se enciende	La luz indicadora se ha apagado	Sustituir el indicador luminoso
La luz indicadora de alimentación se enciende pero el aparato no se calienta	Elemento defectuoso	Sustituir el elemento
	Termostato defectuoso	Sustituir el termostato
	Termostato incorrectamente ajustado	Revise el termostato
Aparato lento para calentar	La superficie de cocción está sucia	Limpie la superficie de cocción siguiendo las instrucciones
	Elemento defectuoso	Sustituir el elemento
Sin energía	El interruptor de corte térmico se ha activado	Compruebe la seguridad del aparato y que no haya daños obvios. A continuación, pulse el interruptor de restablecimiento ubicado en la parte trasera

CU607-CU613_ML_A5_v1_20241115.indb 36 2024/11/15 14:19

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Especificaciones técnicas

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

Modelo	Voltaje	Potencia	Corriente	Tipo de placa		Dimensiones A x A x F mm	Peso
				Superior	Inferior		
CU607	220-240V~, 50/60Hz	2500W	10,8A	Plana	Plana	200 x 430 x 310	19,5kg
CU608		2500W	10,8A	Acanalada	Acanalada	200 x 430 x 310	19,4kg
CU609		2500W	10,8A	Acanalada	Plana	200 x 430 x 310	19,7kg
CU610		1800W x 2	7,8A x 2	Plana/Plana	Plana	200 x 570 x 310	25,9kg
CU611		1800W x 2	7,8A x 2	Acanalada/ Acanalada	Acanalada	200 x 570 x 310	28,9kg
CU612		1800W x 2	7,8A x 2	Acanalada/ Acanalada	Plana	200 x 570 x 310	26,4kg
CU613		1800W x 2	7,8A x 2	Acanalada/Plana	Acanalada/Plana	200 x 570 x 310	27,1kg

Cableado Eléctrico

El enchufe tiene que conectarse a una toma eléctrica adecuada.

Este aparato está conectado de la forma siguiente:

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

Este aparato debe conectarse a una toma de tierra.



Si tiene alguna duda, consulte a un electricista cualificado.

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

Cumplimiento

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



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

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



Reservados todos los derechos. Puede estar prohibida la reproducción o transmisión en cualquier forma o por cualquier medio electrónico, mecánico, de fotocopiado, registro o de otro tipo, de cualquier parte de estas instrucciones sin la autorización previa y por escrito de BUFFALO.
Se ha hecho todo lo posible para garantizar que todos los datos son correctos en el momento de su publicación; sin embargo, BUFFALO se reserva el derecho a modificar las especificaciones sin que medie notificación previa.

CU607-CU613_ML_A5_v1_20241115.indb 37 2024/11/15 14:19

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

DECLARATION OF CONFORMITY

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

Equipment Type • Uitrustingstype • Type d'équipement • Gerätetyp • Tipo di apparecchiatura • Tipo de equipo	**Model** • Modèle • Modell • Modello • Modelo
Extra Large Single Contact Grill - Flat/Flat plate	CU607 (-E)
Extra Large Single Contact Grill - Ribbed/Ribbed plate	CU608 (-E)
Extra Large Single Contact Grill - Ribbed/Flat plate	CU609 (-E)
Double Contact Grill- Flat/Flat plate	CU610 (-E)
Double Contact Grill - Ribbed/Ribbed plate	CU611 (-E)
Double Contact Grill - Ribbed/Flat plate	CU612 (-E)
Double Contact Grill - Half Ribbed/Flat Combination Plate	CU613 (-E)

Application of Territory Legislation & Council Directives(s) Toepassing van Europese Richtlijn(en) • Application de la/des directive(s) du Conseil • Anwendbare EU-Richtlinie(n) • Applicazione delle Direttive • Aplicación de la(s) directiva(s) del consejo	**Low Voltage Directive (LVD) - 2014/35/EU** Electrical Equipment (Safety) Regulations 2016 EN 60335-1:2012 +A11:2014 +A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 +A15:2021 EN 60335-2-38:2002 +A1:2008 EN62233:2008 **Electro-Magnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EU - recast of 2004/108/EC** Electromagnetic Compatibility Regulations 2016 (S.I. 2016/1091) EN IEC 55014-1: 2021 EN IEC 55014-2: 2021 EN IEC 61000-3-2: 2019+A1: 2021 EN 61000-3-3: 2013+A1: 2019+A2: 2021 **Restriction of Hazardous Substances Directive (RoHS) 2015/863 amending Annex II to Directive 2011/65/EU** Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment Regulations 2012 (S.I. 2012/3032)
Manufacturer Name • Naam fabrikant • Nom du fabricant • Name des Herstellers • Nome del fabbricante • Nombre del fabricante	**Buffalo**

I, the undersigned, hereby declare that the equipment specified above conforms to the above Territory Legislation, Directive(s) and Standard(s).
Ik, de ondergetekende, verklaar hierbij dat de hierboven gespecificeerde uitrusting goedgekeurd is volgens de bovenstaande Richtlijn(en) en Standaard(en).
Je soussigné, confirme la conformité de l'équipement cité dans la présente à la / aux Directive(s) et Norme(s) ci-dessus
Ich, der/die Unterzeichnende, erkläre hiermit, dass das oben angegebene Gerät der/den oben angeführten Richtlinie(n) und Norm(en) entspricht.
Il sottoscritto dichiara che l'apparecchiatura di sopra specificata è conforme alle Direttive e agli Standard sopra riportati.
El abajo firmante declara por la presente que el equipo arriba especificado está en conformidad con la(s) directiva(s) y estándar(es) arriba mencionadas.

Date • Data • Date • Datum • Data • Fecha	**07th Nov 2024**	
Signature • Handtekening • Signature • Unterschrift Firma • Firma	DocuSigned by: Ashley Hooper B39382C9FD9C478...	DocuSigned by: Eoghan Donnellan D352874F7FAB460...
Full Name • Volledige naam • Nom et prénom • Vollständiger Name • Nome completo • Nombre completo	**Ashley Hooper**	**Eoghan Donnellan**
Position • Functie • Fonction • Position • Qualifica • Posición	**Group Head of Product Quality & Compliance**	**Commercial Manager/ Importer**
Manufacturer Address • Adres fabrikant • Adresse du fabricant • Adresse des Herstellers • Indirizzo del fabbricante • Dirección del fabricante	**Fourth Way, Avonmouth, Bristol, BS11 8TB United Kingdom**	**Unit 9003, Blarney Business Park, Blarney, Co. Cork Ireland**

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au



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

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

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

CU607-CU613_ML_A5_v1_2024/11/15

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au