



PRODUCT DOCUMENT PACK

Prepared and distributed by KW Commercial Kitchen

PRODUCT

Apuro HU198-A Electric Freestanding Fryer

Model / SKU: HU198-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.cateringhygiene.co.uk/shop/media/b/u/buffalo_hu198_instruction_manual.pdf



Freestanding Electric Fryer

Instruction manual



EN	<u>Freestanding Electric Fryer</u>	
	<u>Instruction manual</u>	
NL	<u>Vrijstaande elektrische frituur</u>	10
	<u>Gebruikershandleiding</u>	
FR	<u>Friteuse électrique autoportante</u>	18
	<u>Mode d'emploi</u>	
DE	<u>Freistehende Elektrofritteuse</u>	26
	<u>Bedienungsanleitung</u>	
IT	<u>Friggitrice elettrica autoportante</u>	34
	<u>Manuale di istruzioni</u>	
ES	<u>Freidora eléctrica autosoportada</u>	42
	<u>Manual de instrucciones</u>	

Model • Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo:
HU198

Safety Instructions

DANGER OF HIGH VOLTAGE!

Electrical requirements:

Always switch off and disconnect the power supply to the appliance before installation, when not in use, before cleaning and maintenance/service.

This appliance should only be connected to the mains electricity supply by a qualified electrician. Hardwire the appliance into a suitable power supply with correct voltage and sufficient power capacity. Refer to the rating label on the appliance for voltage and wattage requirements.

Connect the appliance to a circuit protected by an appropriate RCD (Residual Current Device).

Under no circumstances put a plug on the cable.

Failure to comply with these safety instructions will release Buffalo from any responsibility and the warranty will become null and void.

- 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

- **This is an Attended Appliance and must be supervised when in use.**
- **Switch off after use.**
- **If Oil begins to Smoke or Overheat then Switch Off Immediately.**
- **Caution! Hot surface!** 
- DO NOT immerse the appliance in water.
- DO NOT clean with jet/pressure washers.
- DO NOT move or carry the appliance when it is switched on.
- DO NOT leave the appliance unattended during operation.
- **Caution!** Never switch on the deep fryer without oil inside.
- ALWAYS ensure oil levels are within the '**MIN**' and '**MAX**' levels. Failure to do so could result in fire.
- ALWAYS use a suitable cooking oil.
- ALWAYS remove excess moisture/water from food before frying to avoid excess foaming and spitting of the oil.
- Change oil regularly. The flashpoint of oil (the point at which it ignites) gradually reduces the more it is used.
- **In case of fire, never use water to extinguish. Never pour water onto hot oil or fat. Use the lid to cover the fire instead.** 
- During and after cooking, the unit is still hot. Never touch the surface to avoid scalding.
- Suitable for indoor use only.
- Oil spilled on the ground during use must be wiped away. Otherwise it will cause the ground to be slippery.
- Keep all packaging away from children. Dispose of the packaging in accordance to the regulations of local authorities.

- If the power cord is damaged, it must be replaced by a Buffalo agent or a recommended qualified technician in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge.
- 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.

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.

Buffalo will not accept liability for product failures in the event that:

- The instructions in this manual have not been followed correctly.
- Unqualified or unauthorized personnel have adjusted the Fryer.
- Non-original spare parts are used.
- The Fryer has not been handled and cleaned correctly.
- The Fryer has been used for a purpose for which it was not intended.
- The Fryer is used by personnel not trained or unfamiliar with the usage of the unit.

Pack Contents

The following is included:

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------|
| • Buffalo freestanding electric fryer | • Frying Baskets (x2) |
| • Lid (x1) | • Basket support (x1) |
| • Extension drain tube (x1) | • Instruction manual |

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

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

Installation



Warning: Incorrect installation, operation, maintenance or cleaning of the equipment, as well as any modification can cause property damage and personal casualty. Fully read and understand all instructions before installation.

Before installation and operation, it is the user's responsibility to ensure that all Health & Safety regulations concerning safe positioning, spacing, ventilation, electrical installation, and fire risk, are complied with.

- Remove the Fryer from the packaging, ensuring that all protective packaging, plastic and residues are thoroughly cleaned from its surfaces.
- Place the unit on a heat-resistant surface. Avoid placing it on or close to flammable materials. Maintain a distance of 20cm (7 inches) between the appliance and walls or other objects for ventilation.
- Keep the unit away from splashing water.

Electrical wiring



DANGER of electric shock from incorrect connection

There is a danger to life if the wires are incorrectly connected.

Connection to a suitable power supply should only be carried out by a qualified and competent electrical engineer.

Warning: The fixed wiring of the power cord connection must be equipped with a disconnect device (leakage protection switch) with a contact distance greater than 30mm according to the wiring rules.

Connect the unit in accordance with the applicable regulations of your country, federal state, city or local authority.

Connect the unit to a standard energy supply network.

For a proper electrical connection, adjust the power ratings to the local circumstances and requirements.



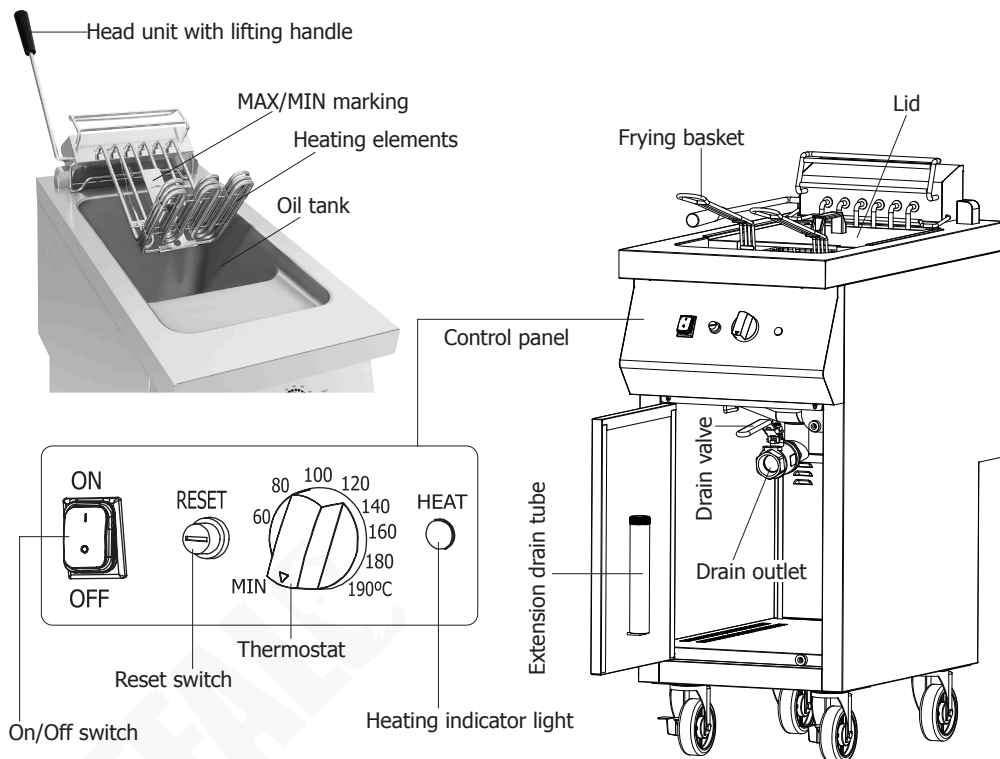
Equipotential bonding terminal in electrical appliances is to connect exposed metal and conductive parts of electrical devices and other devices in electrical appliances with artificial or natural grounding conductors to reduce potential differences (reduce and prevent the risk of electric shock).

- This appliance is supplied unplugged and require hardwiring to a suitable electrical power supply. HU198 requires a 12kW 400V three-phase circuit at 50-60Hz
- Connect the wires correctly according to their colour coding. This appliance is wired as follows:

Wire colour	Wire function	To terminals of power supply
Yellow/green	Earth wire, protective conductor	Terminal marked PE
Blue	Neutral wire, neutral conductor	Terminal marked N
Brown, grey and black	Live wires, Phase L1, L2, L3	Terminals marked L, L, L

- The 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.

Operation



Note: Before using for the first time, clean all parts well. Let dry completely.

Restraint: Being a fryer with castors, it must be restrained by locking the castors in place to prevent from moving, tipping and splashing of hot liquid.

Caution: During operation, DO NOT cover the appliance with lid to prevent burns.

Caution, Danger of burns! Hot oil and parts can cause burns. Take care when operating, cleaning and servicing the fryer.

Assembly

- Lower the head unit into place.

Note: There is a safety switch under the head unit, which will shut off power supply when head unit is lifted or not positioned well inside the oil tank.

- Place the basket support in the oil tank.

Start frying

1. Pour cooking oil into the oil tank between the MIN and MAX markings.
2. Connect the appliance to the mains power supply.
3. Set the On/Off switch to **I** (ON position).
4. Set the thermostat to the desired temperature (**Note: 170°C to 180°C is suitable for general cooking**). The heating indicator light turns On and the appliance begins to heat the oil.
5. When the set temperature is reached, the heating indicator light turns Off.
6. Lower the basket with food into the oil. The heating indicator light turns On again.
 - **Note: During use, the heating indicator light will cycle on/off, indicating the set temperature is being maintained.**
7. When the food is cooked, lift the basket and hang it onto the head unit's rod. Allow the oil to drain from the frying basket for seconds.

Caution: The food and oil are very hot! Take care when removing the basket as oil may drip.

8. After use, set the On/Off switch to **O** (OFF position) and disconnect the appliance from power supply.

Frying tips

- Set the desired temperature and allow oil to heat up to that temperature before loading food inside.
- Fry items that are about the same size together to ensure equal doneness.
- Drain/wipe dry raw or wet foods to minimize splattering when lowering into hot oil. Add fresh oil as needed.

- **Caution: Please make sure the food is not wet. If food is wet or water drops inside, the oil would burst and this is extremely dangerous.**
- **Spilling hot frying compound can cause severe burns. Do not move the fryer while in use.**

- Do not overfill baskets. Carefully lower basket into oil.
- When cooking French fries or onion rings, shake the basket several times in a way that does not splatter the oil.
- Recommended load of chips per basket: not exceed 1kg.

Thermal Cut-out Reset

The appliance is fitted with a Thermal Cut-Out safety switch. Should the temperature exceed safe levels the appliance will automatically cut off power. The thermal Cut-out switch is located on the front of the unit. To reset the appliance after a sufficient cool-down period:

1. Unscrew the reset switch cover.
2. Press the small reset switch down until it clicks, using a blunt pointed instrument.
3. The appliance is now reset and can be used as normal.

Technical Specifications

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

Model	Voltage	Power (Max.)	Temperature Range	Capacity	Dimensions h x w x d (mm)	Net Weight
HU198	400V 3N~, 50-60Hz	12kW	60°C - 190°C	20L	1014 x 394 x 750	33.7kg

Cleaning, Care & Maintenance

- The Fryer should be cleaned after each day's operation; however it may require cleaning more often, depending on the volume of frying carried out.
- Failure to clean the appliance regularly may result in premature activation of the thermal cut-out switch.
- Do not use any abrasive cleaning agents on the appliance.

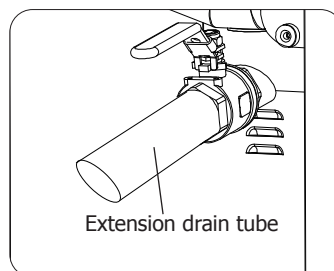
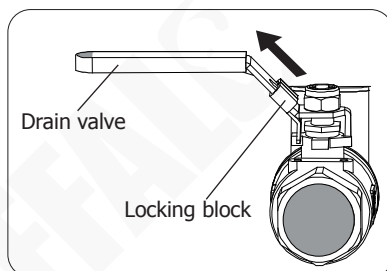
1. Switch off the power and disconnect from the power supply.
2. Allow the appliance and oil to cool before cleaning.
3. Lift the head unit and let remaining oil drain before cleaning takes place.
4. Check the temperature with a suitable probe thermometer. 40°C is the MAXIMUM temperature at which oil should be removed.

Draining the oil tank



Caution, Danger of burns! Hot oil and parts can cause burns. Take care when operating, cleaning and servicing the fryer.

1. Before draining, mount the extension drain tube on the drain outlet then place a container underneath.
2. Slide the locking block upward, hold it and the drain valve then rotate counter-clockwise for 90°. Release to let oil flow into the container.



Note: If the remaining oil is to be reused, filtering it before storage will extend the oil's cooking life.

Cleaning

- The head unit cannot be immersed in water, but can be wiped down with a damp cloth.
- Clean the heating elements with a soft cloth damped with mild detergent. Let it dry well, ensuring no moisture enters the inside.
- Use a suitable detergent to clean the oil tank then drain thoroughly.
- The main body can also be cleaned with warm soapy water.
- After cleaning as above, please use a dry cloth to wipe down all parts of the appliance to ensure there is no moisture remains on or inside the appliance.

Clean removable parts

- Use warm, soapy water and a soft brush to clean the lid, baskets and basket support.
- Dry thoroughly.

Troubleshooting

A qualified technician must carry out repairs if required.

Fault	Probable Cause	Solution
The unit is not working	The unit is not switched on	Check the residual current relay and the overcurrent fuse in the power supply line and switch on
	Plug or lead is damaged	Replace Plug or lead
	Mains power supply fault	Check mains power supply
Appliance does not reach set temperature, or slow to heat up	Faulty thermostat	Consult a qualified technician
	Faulty heating element	Consult a qualified technician
	Build-up of fat on heating element	Clean the appliance
Appliance heats up but indicator light does not come on	Faulty indicator light	Consult a qualified technician
Heating indicator light comes on but appliance does not heat up	Faulty thermostat	Consult a qualified technician
	Faulty heating element	Consult a qualified technician
	Thermostat set incorrectly	Check thermostat
No power	Thermal cut-out activated	Wait until the unit cools down. Please check your machine is safe with no obvious damage and then press the re-set switch
Oil overheats or starts to smoke	Thermostat damaged	Switch Off immediately. Consult a qualified technician

Compliance

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



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

Buffalo products have been approved to carry the following symbol:



All rights reserved. No part of these instructions may be produced or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior written permission of Buffalo.
Every effort is made to ensure all details are correct at the time of going to press, however, Buffalo reserves the right to change specifications without notice.

Veiligheidsinstructies

GEVAAR DOOR HOOGSPANNING!

Elektrische vereisten:

Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat installeert, wanneer niet in gebruik en vóór reiniging en onderhoud/reparatie.

Dit apparaat mag alleen door een gekwalificeerde elektricien op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Bekabel het apparaat aan een geschikte stroomvoorziening met de juiste spanning en voldoende stroomcapaciteit. Raadpleeg het typeplaatje op het apparaat voor de vereisten wat betreft spanning en wattage.

Sluit het apparaat aan op een circuit dat wordt beveiligd door een geschikte aardlekschakelaar (RCD).

Bevestig in geen enkel geval een stekker aan de kabel.

Het niet naleven van deze veiligheidsinstructies zal Buffalo ontheffen van elke verantwoordelijkheid en de garantie wordt ongeldig.

- Plaats het product op een vlakke en stabiele ondergrond.
- De installatie en eventuele reparaties dienen door een servicetechnicus/vaktechnicus te worden uitgevoerd. Verwijder geen enkel onderdeel op dit product.
- Raadpleeg de lokale en nationale normen om te voldoen aan het volgende:
 - Wetgeving van gezondheid en veiligheid op de werkplaats
 - BS EN-gedragcodes
 - Voorzorgsmaatregelen tegen brand
 - IEE-bedradingsvoorschriften
 - Bouwverordeningen

- **Dit apparaat moet tijdens gebruik in de gaten worden gehouden.**
- **Schakel het apparaat na gebruik uit.**
- **Als de olie begint te roken of oververhit raakt, schakelt u het apparaat onmiddellijk uit.**
- **Waarschuwing! Heet oppervlak!** 
- Dompel het apparaat NIET onder in water.
- Maak het NIET schoon met hogedrukreinigers.
- Verplaats of draag het apparaat NIET wanneer deze is ingeschakeld.
- Laat het apparaat tijdens gebruik NIET onbeheerd achter.
- **Waarschuwing!** Schakel de friteuse nooit in zonder olie erin.
- Zorg er ALTIJD voor dat het oliepeil binnen de niveaus '**MIN**' en '**MAX**' blijft. Dit nalaten, kan leiden tot brand.
- Gebruik ALTIJD geschikte frituurolie.
- Verwijder ALTIJD overtollig vocht/water uit voedsel voordat u begint met frituren om te veel schuim en spetterende olie te voorkomen.
- Ververs de olie regelmatig. Het vlampunt van olie (het punt waarop het ontbrandt) neemt geleidelijk af naarmate het meer wordt gebruikt.
- **Gebruik in het geval van brand nooit water om het te blussen.** 
- **Giet nooit water op hete olie of vet. Gebruik daarentegen het deksel om het vuur te smoren.**
- Het apparaat is tijdens en ook na het koken nog heet. Raak de oppervlakte nooit aan om brandwonden te voorkomen.
- Uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis.
- Olie die tijdens het gebruik op de vloer wordt gemorst, moet worden weggeveegd. De vloer kan anders erg glad worden.
- Laat verpakkingsmateriaal niet binnen handbereik van kinderen. Dank verpakkingsmateriaal af in overeenstemming met de regelgeving van de plaatselijke autoriteiten.

- Indien de stroomkabel beschadigd is geraakt, dient men deze door een Buffalo-technicus of een aanbevolen vaktechnicus te laten vervangen om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens, of met gebrek aan ervaring of kennis.
- Houd kinderen onder toezicht zodat zij het apparaat niet als speelgoed gebruiken.
- Buffalo beveelt aan dat dit apparaat periodiek (minstens jaarlijks) door een bevoegd persoon wordt getest. Testen moeten omvatten, maar zijn niet beperkt tot: Visuele inspectie, polariteitstest, continuïteit van aarding, continuïteit van isolatie en functionele test.

Inleiding

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

Buffalo kan niet aansprakelijk worden gesteld voor productstoringen in het geval dat:

- De instructies in deze handleiding niet juist zijn opgevolgd.
- Ongekwificeerd of onbevoegd personeel het apparaat heeft aangepast.
- Niet-originele reserveonderdelen zijn gebruikt.
- De friteuse onjuist is gehanteerd en gereinigd.
- De friteuse is gebruikt voor een doeleinde waarvoor deze niet was bestemd.
- De friteuse wordt gebruikt door personeel dat niet is opgeleid of niet bekend is met hoe het apparaat moet worden gebruikt.

Verpakkingsinhoud

Het volgende is inbegrepen:

- | | |
|---|-------------------------|
| • Vrijstaande elektrische frituur Buffalo | • Frituurmanden (x2) |
| • Deksel (x1) | • Mandhouder (x1) |
| • Verlengstuk afvoerbuys (x1) | • Gebruikershandleiding |

BUFFALO is trots op kwaliteit en service en zorgt ervoor dat op het moment van uitpakken de inhoud volledig functioneel en vrij van schade wordt geleverd.

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

Installatie



Waarschuwing: Onjuiste installatie, bediening, onderhoud of reiniging van de apparatuur, evenals modificaties, kunnen leiden tot schade aan eigendommen en persoonlijk letsel. Lees en begrijp alle instructies volledig voorafgaand aan de installatie.

Vóór installatie en gebruik is het de verantwoordelijkheid van de gebruiker om ervoor te zorgen dat aan alle gezondheids- en veiligheidsvoorschriften wordt voldaan met betrekking tot veilige plaatsing, afstand, ventilatie, elektrische installatie en brandrisico.

- Haal de friteuse uit de verpakking en zorg ervoor dat alle beschermende verpakkingen, plastic en resten goed van de oppervlakken zijn verwijderd.
- Plaats het apparaat op een hittebestendig oppervlak. Plaats het niet op of in de buurt van ontvlambare materialen. Behoud een afstand van 20 cm (7 inch) tussen het apparaat en wanden of andere voorwerpen voor voldoende ventilatie.
- Houd het apparaat uit de buurt van opspattend water.

Elektrische bedrading



GEVAAR door elektrische schokken wegens onjuiste aansluiting

Er bestaat levensgevaar als de draden verkeerd worden aangesloten.

Aansluiting op een geschikte stroomvoorziening mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde en competente elektrotechnicus.

Waarschuwing: De vaste bedrading van de voedingskabelaansluiting moet volgens de bedradingsrichtlijnen zijn voorzien van een ontkoppelingsinrichting (aardlekschakelaar) met een contactafstand van groter dan 30 mm.

Sluit het apparaat aan in overeenstemming met de geldende voorschriften van uw land, deelstaat, woonplaats of gemeente.

Sluit het apparaat aan op een standaard elektriciteitsnet.

Pas voor een goede elektrische aansluiting het vermogen aan de plaatselijke omstandigheden en vereisten aan.



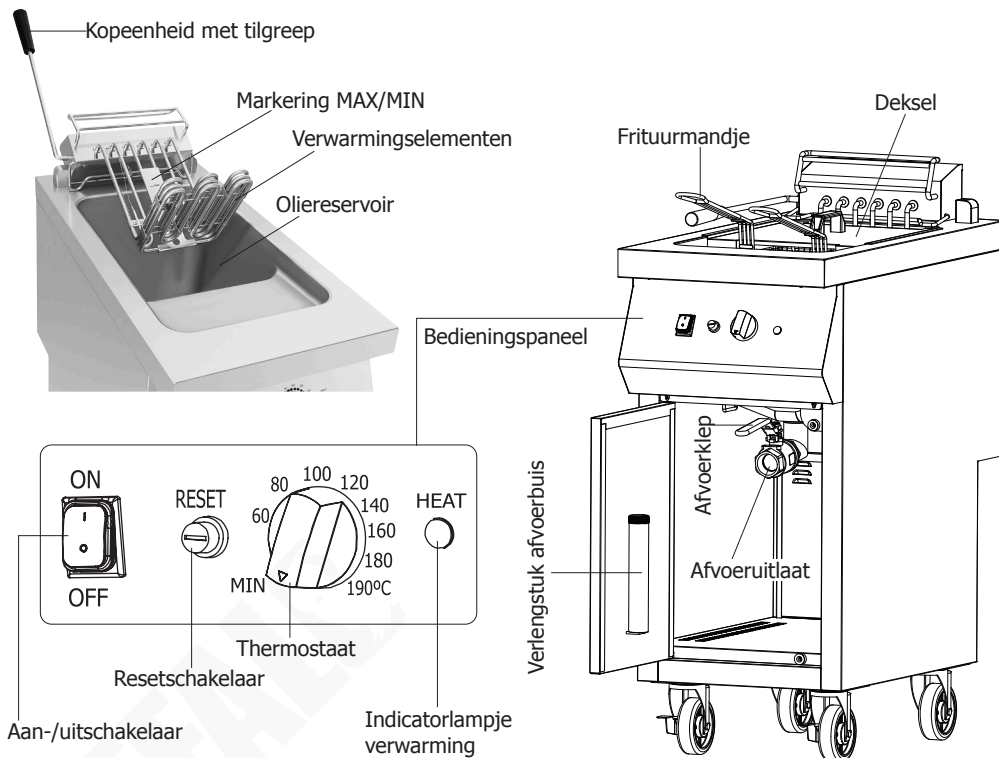
Een potentiaalvereffeningsklem in elektrische apparaten is bedoeld om blootgestelde metalen en geleidende delen van elektrische apparaten en andere eenheden in elektrische apparaten te verbinden met kunstmatige of natuurlijke aardgeleiders om potentiaalverschillen te verminderen (het risico op elektrische schokken verminderen en voorkomen).

- Dit apparaat wordt losgekoppeld geleverd en moet worden aangesloten op een geschikte stroomvoorziening. HU198 vereist een 12 kW 400 V driefasig circuit bij 50-60 Hz
- Sluit de draden aan volgens hun kleurcodering. De bedrading van dit apparaat is als volgt:

Draadkleur	Draadfunctie	Naar voedingsklemmen
Geel/groen	Aarddraad, beschermende geleider	Klem met markering PE
Blauw	Neutrale draad, neutrale geleider	Klem met markering N
Bruin, grijs en zwart	Live draden, fase L1, L2, L3	Klemmen met markering L, L, L

- Het apparaat moet worden geaard. Bij twijfels raadpleeg een vakkundige elektricien.
- De elektrische isolatiepunten mogen niet worden geblokkeerd. In geval van een nooduitschakeling moeten de isolatiepunten direct toegankelijk zijn.

Bediening



Opmerking: Maak alle onderdelen vóór het eerste gebruik goed schoon. Laat alles volledig drogen.

Vastzetten: Omdat het om een friteuse met zwenkwielen gaat, moet deze worden vastgezet door de zwenkwielen te vergrendelen om verschuiven, kantelen en spatten van hete vloeistof te voorkomen.

Opgelet: Dek het apparaat tijdens het gebruik NIET af met het deksel om brandwonden te voorkomen.

Waarschuwing! Gevaar op brandwonden! Warme olie en onderdelen kunnen brandwonden veroorzaken. Wees voorzichtig bij het bedienen, reinigen en onderhouden van de friteuse.

Montage

- Laat de kopeenheid op zijn plaats zakken.

Opmerking: Er is een veiligheidsschakelaar onder de kopeenheid die de voeding zal uitschakelen wanneer de kopeenheid wordt opgetild en niet goed in het oliereservoir is geplaatst.

- Plaats de mandhouder in het oliereservoir.

Begin met frituren

1. Giet frituurolie in de olietank tussen de MIN en MAX markeringen.
2. Sluit het apparaat aan op het stroomnet.
3. Zet de aan-/uitschakelaar op **I** (positie ON).
4. Stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur (**Opmerking: 170 tot 180°C is geschikt voor algemeen koken**). De verwarmingsindicator zal oplichten en het apparaat begint met het opwarmen van de olie.
5. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, dooft de verwarmingsindicator.
6. Laat de mand met het voedsel in de olie zakken. De verwarmingsindicator zal weer inschakelen.
- **Opmerking: Tijdens gebruik gaat de verwarmingsindicator aan/uit om aan te geven dat de ingestelde temperatuur wordt gehandhaafd.**
7. Wanneer het voedsel klaar is, tilt u de mand op en laat u deze op de staaf van de hoofdeenheid rusten. Laat de olie even uit de frituurmand lopen.

Opgelet: Het voedsel en de olie zijn erg heet! Wees voorzichtig wanneer u de mand verwijdt, omdat er olie uit kan druppelen.

8. Zet de aan-/uitschakelaar na gebruik op **O** (positie OFF) en koppel het apparaat los van de voeding.

Frituurtips

- Stel de gewenste temperatuur in en laat de olie opwarmen tot die temperatuur voordat u voedsel in de olie laat zakken.
- Bak items die ongeveer even groot zijn samen om ervoor te zorgen dat ze even gaar zijn.
- Laat rauw of nat voedsel uitlekken en veeg het droog om spatten te voorkomen wanneer u het in voedsel in de hete olie laat zakken. Voeg verse olie toe zoals nodig.

- **Opgelet: Controleer of het voedsel niet nat is. Als het voedsel nat is of als er waterdruppels binnenin zitten, barst de olie wat extreem gevaarlijk is.**
- **Het morsen van heet frituurmengsel kan ernstige brandwonden veroorzaken. Verplaats de frituur niet tijdens het gebruik.**

- Vul de mandjes niet overmatig. Laat het mandje voorzichtig zakken in de olie.
- Wanneer u frieten of ajuinringen bakt, moet u de mand meerdere keren zo schudden, dat er geen olie wordt gespat.
- Aanbevolen hoeveelheid frieten per mand: niet meer dan 1 kg.

De thermische onderbreking resetten

Het apparaat is voorzien van een thermische veiligheidsschakelaar. Het apparaat onderbreekt automatisch de voeding als de temperatuur de veiligheidslimieten overschrijdt. De thermische onderbrekingsschakelaar zit aan de voorkant van het apparaat. Om het apparaat te resetten nadat deze lang genoeg heeft afgekoeld:

1. Schroef het deksel van de resetschakelaar los.
2. Druk de kleine resetknop omlaag totdat deze klikt met een stomp instrument.
3. Het apparaat is nu gereset en kan normaal worden gebruikt.

Technische specificaties

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

Model	Spanning	Vermogen (max.)	Temperatuurbereik	Capaciteit	Afmetingen h x b x d (mm)	Netto gewicht
HU198	400 V 3N~, 50-60 Hz	12 kW	60 - 190 °C	20 L	1014 x 394 x 750	33,7 kg

Reiniging, zorg & onderhoud

- De friteuse dient elke dag na gebruik te worden schoongemaakt; afhankelijk van hoe vaak het apparaat wordt gebruikt, kan het echter nodig zijn om deze vaker te reinigen.
- Het apparaat niet regelmatig reinigen, kan leiden tot vroegtijdige activering van de thermische onderbrekingschakelaar.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen op het apparaat.

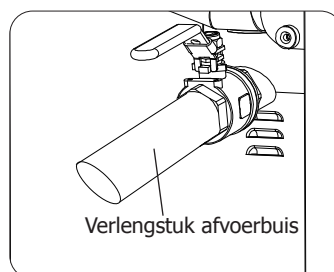
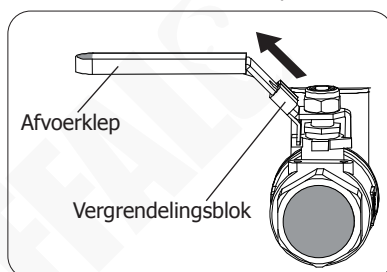
1. Schakel het apparaat uit en koppel deze los van de stroomvoorziening.
2. Laat het apparaat en de olie afkoelen alvorens te reinigen.
3. Til de kopeenheid op en laat de resterende olie wegllopen voordat de reiniging plaatsvindt.
4. Controleer de temperatuur met een geschikte temperatuursonde. 40°C is de MAXIMALE temperatuur waarbij olie dient te worden verwijderd.

Het oliereservoir leegmaken



Waarschuwing! Gevaar op brandwonden! Warme olie en onderdelen kunnen brandwonden veroorzaken. Wees voorzichtig bij het bedienen, reinigen en onderhouden van de friteuse.

1. Monteer vóór het afvoeren het verlengstuk voor de afvoerbuiss op de afvoeruitlaat en plaats er dan een bak eronder.
2. Schuif het vergrendelingsblok omhoog, houd deze en de afvoerklep vast en draai dan 90° linksom. Laat los om olie in de bak te laten lopen.



Opmerking: Als de resterende olie opnieuw wordt gebruikt, zal het filteren ervan vóór opslag de levensduur van de olie verlengen.

Reiniging

- De kopeenheid mag niet in water worden ondergedompeld, maar kan met een vochtige doek worden afgeveegd.
- Reinig de verwarmingselementen met een zachte doek, bevochtigd met een zacht reinigingsmiddel. Laat ze goed drogen en zorg dat er geen vocht kan binnendringen.
- Gebruik een geschikt reinigingsmiddel om het oliereservoir schoon te maken en laat het vervolgens volledig leeglopen.
- De hoofdbehuizing kan ook worden gereinigd met een warm sopje.
- Gebruik na het schoonmaken zoals hierboven beschreven, een droge doek om alle onderdelen van het apparaat schoon te vegen om zeker te zijn dat er geen vocht achterblijft op of in het apparaat.

Afneembare onderdelen reinigen

- Gebruik warm zeepwater en een zachte borstel om het deksel, de mandjes en de mandhouder te reinigen.
- Grondig drogen.

Probleemoplossing

Indien nodig moet een gekwalificeerde technicus reparaties uitvoeren.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De eenheid werkt niet	Het apparaat staat uit	Controleer de aardlekrelais en overstroomzekering in de voedingsleiding en schakel in
	Stekker of kabel is beschadigd	Vervang stekker of kabel
	Storing in de netvoeding	Controleer de netvoeding
Het apparaat bereikt de ingestelde temperatuur niet of het duurt lang om op te warmen	Thermostaat is defect	Raadpleeg een gekwalificeerde technicus
	Defect verwarmingselement	Raadpleeg een gekwalificeerde technicus
	Opgehoopt vet op het verwarmingselement	Reinig het apparaat
Het apparaat warmt op, maar het indicatorlampje licht niet op	Defect indicatorlampje	Raadpleeg een gekwalificeerde technicus
De verwarmingsindicator schakelt in, maar het apparaat warmt niet op	Thermostaat is defect	Raadpleeg een gekwalificeerde technicus
	Defect verwarmingselement	Raadpleeg een gekwalificeerde technicus
	Thermostaat is verkeerd ingesteld	Controleer thermostaat
Geen voeding	De thermische onderbreking is geactiveerd	Wacht tot het apparaat is afgekoeld. Controleer of uw apparaat veilig is zonder duidelijke schade en druk vervolgens op de resetschakelaar
Olie raakt oververhit of begint te roken	Beschadigde thermostaat	Schakel onmiddellijk uit. Raadpleeg een gekwalificeerde technicus

Productconformiteit

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



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

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



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

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

Consignes de sécurité



DANGER DE HAUTE TENSION !

Exigences électriques :

Veillez à toujours éteindre et débrancher l'appareil avant de l'installer, lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer et d'en assurer le suivi ou l'entretien.

Cet appareil ne doit être branché sur le réseau électrique que par un électricien qualifié. Raccordez l'appareil à une source d'alimentation appropriée, avec une tension correcte et une capacité de puissance suffisante. Reportez-vous à la plaque signalétique de l'appareil pour connaître les exigences en matière de tension et de puissance.

Branchez l'appareil sur un circuit protégé par un disjoncteur différentiel approprié.

Ne mettez en aucun cas une fiche sur le câble.

En cas de non-respect de ces consignes de sécurité, Buffalo sera dégagé de toute responsabilité et la garantie sera nulle et non avenue.

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

- **Il s'agit d'un appareil qui doit être surveillé lorsqu'il est utilisé.**
 - **Éteignez l'appareil après l'avoir utilisé.**
 - **Si l'huile commence à fumer ou à surchauffer, éteignez immédiatement le moteur.**
 - **Attention ! Surface chaude !** 
 - NE plongez PAS l'appareil dans l'eau.
 - NE nettoyez PAS avec des nettoyeurs à jet ou à pression.
 - NE déplacez ou ne portez PAS l'appareil quand il est allumé.
 - NE laissez PAS l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
 - **Attention !** N'allumez jamais la friteuse sans huile à l'intérieur.
 - Veillez TOUJOURS à ce que les niveaux d'huile soient conformes aux niveaux « **MIN** » and « **MAX** ». Le non-respect de cette consigne peut entraîner un incendie.
 - Utilisez TOUJOURS une huile de cuisson appropriée.
 - Retirez TOUJOURS l'excès d'humidité/d'eau des aliments avant de les frire pour éviter la formation excessive de mousse et les projections d'huile.
 - Changez régulièrement l'huile. Le point d'éclair de l'huile (le point auquel elle s'enflamme) diminue progressivement à mesure qu'elle est utilisée.
 - **En cas d'incendie, n'utilisez jamais d'eau pour l'éteindre.**
- Ne versez jamais d'eau sur de l'huile ou de la graisse chaude. Utilisez plutôt le couvercle pour couvrir le feu.**
- 
- Pendant et après la cuisson, l'appareil est encore chaud. Ne touchez jamais la surface pour éviter de vous brûler.
 - Convient uniquement à un usage intérieur.
 - L'huile répandue sur le sol pendant l'utilisation doit être essuyée. Sinon, cela rendra le sol glissant.
 - Gardez les emballages hors de portée des enfants. Débarrassez-vous des emballages conformément aux réglementations des autorités locales.

- Un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un agent Buffalo ou un technicien qualifié recommandé, pour éviter tout danger.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Buffalo recommande de faire tester régulièrement cet appareil (une fois par an au minimum) par une personne compétente. Les tests doivent inclure, sans s'y limiter, les éléments suivants : inspection visuelle, test de polarité, continuité de la terre, continuité de l'isolation et test fonctionnel.

Introduction

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

Buffalo décline toute responsabilité en cas de défaillance du produit dans la mesure où :

- Les instructions de ce manuel n'ont pas été bien respectées.
- Du personnel inexpérimenté ou non autorisé a réglé la friteuse.
- Des pièces de rechange non originales sont utilisées.
- La friteuse n'a pas été manipulée et nettoyée correctement.
- La friteuse a été utilisée à des fins pour lesquelles elle n'était pas prévue.
- La friteuse est utilisée par du personnel inexpérimenté ou non familiarisé avec l'utilisation de l'appareil.

Contenu de l'emballage

Les éléments suivants sont inclus :

- Friteuse électrique Buffalo autoportante
- 1 couvercle
- 1 tube de vidange extensible
- 2 paniers de friture
- 1 support de panier
- Mode d'emploi

BUFFALO attache une grande importance à la qualité et au service et veille à fournir des produits en parfait état opérationnel, parfaitement intacts au moment de l'emballage.

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

Installation



Avertissement : L'installation, l'utilisation, l'entretien ou le nettoyage incorrects de l'appareil, ainsi que toute modification, peuvent entraîner des dommages matériels et corporels. Lisez attentivement et assurez-vous d'avoir bien compris toutes les instructions avant d'installer l'appareil.

Avant l'installation et l'utilisation de l'appareil, il incombe à l'utilisateur de s'assurer que toutes les règles de santé et de sécurité relatives au positionnement, à l'espacement, à la ventilation, à l'installation électrique et au risque d'incendie sont respectées.

- Retirez la friteuse de son emballage, en veillant à ce que tous les emballages de protection, le plastique et les résidus soient soigneusement nettoyés de ses surfaces.
- Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur. Évitez de le placer sur des matériaux inflammables ou à leur proximité. Maintenez une distance de 20 cm entre l'appareil et les murs ou autres objets pour assurer la ventilation.
- Tenez l'appareil à l'écart des éclaboussures d'eau.

Raccordement électrique



RISQUE d'électrocution en cas de mauvais branchement

Un mauvais branchement des fils peut entraîner un danger de mort.

Le branchement à une alimentation électrique appropriée ne doit être effectué que par un ingénieur électricien qualifié et compétent.

Avertissement : Le câblage fixe du branchement du cordon d'alimentation doit être équipé d'un dispositif de débranchement (interrupteur de protection contre les fuites) dont la distance de contact est supérieure à 30 mm, conformément aux règles de câblage.

Branchez l'appareil conformément aux réglementations en vigueur dans votre pays, État fédéral, ville ou autorité locale.

Branchez l'appareil sur un réseau d'alimentation électrique standard.

Pour un branchement électrique correct, adaptez les puissances nominales aux conditions et exigences locales.



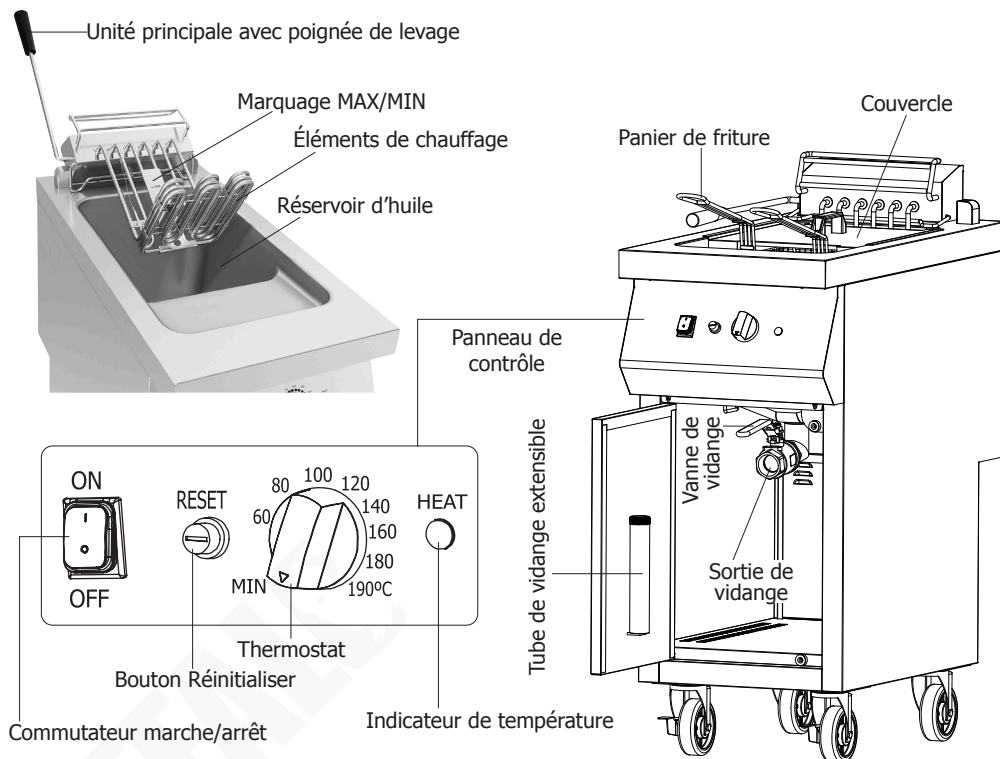
La borne de connexion équipotentielle des appareils électriques sert à relier les parties métalliques et conductrices exposées des appareils électriques et d'autres dispositifs des appareils électriques à des conducteurs de terre artificiels ou naturels afin de réduire les différences de potentiel (réduire et prévenir le risque d'électrocution).

- Cet appareil est livré non branché et doit être raccordé à une source d'alimentation électrique appropriée. Le modèle HU198 nécessite un circuit triphasé de 12 kW 400 V à 50-60 Hz.
- Branchez les fils correctement en respectant leur code couleur. Cet appareil est câblé comme suit :

Couleur des fils	Fonction du fil	Vers les bornes de l'alimentation électrique
Jaune/vert	Fil de terre, conducteur de protection	Borne marquée PE
Bleu	Fil neutre, conducteur neutre	Borne marquée N
Marron, gris et noir	Fils sous tension, phase L1, L2, L3	Bornes marquées L, L, L

- L'appareil doit être en contact avec 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.

Fonctionnement



Remarque : Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez soigneusement toutes les pièces. Laissez-le sécher complètement.

Retenue : Étant donné qu'il s'agit d'une friteuse à roulettes, elle doit être retenue en bloquant les roulettes en place afin d'éviter tout déplacement, basculement et éclaboussures de liquide chaud.

Attention : Pendant le fonctionnement de l'appareil, NE le couvrez PAS d'un couvercle pour éviter les brûlures.

Attention, risque de brûlures ! L'huile et les pièces chaudes peuvent provoquer des brûlures. Prenez des précautions lors de l'utilisation, du nettoyage et de l'entretien de la friteuse.

Assemblage

- Abaissez l'unité principale pour la positionner.

Remarque : Un interrupteur de sécurité se trouve sous l'unité principale, et est chargé de couper l'alimentation électrique si l'unité principale est soulevée ou si elle n'est pas bien positionnée dans le réservoir d'huile.

- Placez le support de panier dans le réservoir d'huile.

Commencer la friture

1. Versez l'huile de cuisson dans le réservoir d'huile entre les repères MIN et MAX.
2. Branchez l'appareil sur le secteur.
3. Réglez l'interrupteur On/Off (Marche/Arrêt) sur **I** (position ON (Marche)).
4. Réglez le thermostat à la température souhaitée (**Remarque : Des températures de - 170 à 180 °C conviennent à la cuisson générale**). L'indicateur de chauffage s'allume et l'appareil commence à chauffer l'huile.
5. Lorsque la température réglée est atteinte, l'indicateur lumineux de chauffage s'éteint.
6. Abaissez le panier avec les aliments dans l'huile. L'indicateur de chauffage s'allume à nouveau.
 - **Remarque : Pendant l'utilisation, l'indicateur de chauffage s'allume et s'éteint, ce qui indique que la température réglée est maintenue.**
7. Une fois les aliments cuits, soulevez le panier et accrochez-le à la tige de l'unité principale. Laissez l'huile s'écouler du panier à friture pendant quelques secondes.

Attention : Les aliments et l'huile sont très chauds ! Faites attention en retirant le panier, car de l'huile pourrait s'en écouler.

8. Après avoir utilisé l'appareil, réglez l'interrupteur On/Off (Marche/Arrêt) sur **O** (position OFF (Arrêt)) et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Conseils pour la friture

- Réglez la température souhaitée et laissez l'huile chauffer jusqu'à cette température avant d'y introduire les aliments.
- Faites frire ensemble des aliments de même taille pour garantir une cuisson égale.
- Égouttez/essuyez les aliments crus ou mouillés pour minimiser les éclaboussures lorsque vous les plongez dans l'huile chaude. Ajoutez de l'huile fraîche si nécessaire.

- **Attention : Assurez-vous que les aliments ne sont pas mouillés. Si les aliments sont mouillés ou si de l'eau y pénètre, l'huile éclatera, ce qui est extrêmement dangereux.**
- **Si vous renversez de la pâte à frire chaude, vous risquez de vous brûler gravement. Ne déplacez pas la friteuse en cours d'utilisation.**

- Ne remplissez pas trop les paniers. Faites descendre avec précaution le panier dans l'huile.
- Lorsque vous faites cuire des frites ou des rondelles d'oignon, secouez le panier plusieurs fois de manière à ne pas faire éclabousser l'huile.
- Charge recommandée de frites par panier : pas plus de 1 kg.

Réinitialisation du coupe-circuit thermique

L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité à coupure thermique. Si la température dépasse les niveaux de sécurité, l'appareil coupe automatiquement le courant. L'interrupteur de coupe-circuit thermique est situé à l'avant de l'appareil. Pour réinitialiser l'appareil après une période de refroidissement suffisante :

1. Dévissez le couvercle de l'interrupteur de réinitialisation.
2. Appuyez sur le petit interrupteur de réinitialisation jusqu'à ce qu'il s'enclenche à l'aide d'un instrument à pointe émoussée.
3. L'appareil est maintenant réinitialisé et peut être utilisé normalement.

Spécifications techniques

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

Modèle	Tension	Puissance (max.)	Plage de température	Capacité	Dimensions h x l x p (mm)	Poids net
HU198	400 V 3N~, 50 - 60 Hz	12 kW	60 °C à 190 °C	20 l	1014 x 394 x 750	33,7 kg

Nettoyage, entretien et maintenance

- La friteuse doit être nettoyée après chaque journée d'utilisation, mais elle peut nécessiter un nettoyage plus fréquent, en fonction de la fréquence des fritures.
- Le fait de ne pas nettoyer régulièrement l'appareil peut entraîner l'activation prématurée du coupe-circuit thermique.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs sur l'appareil.

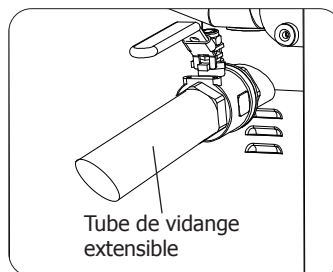
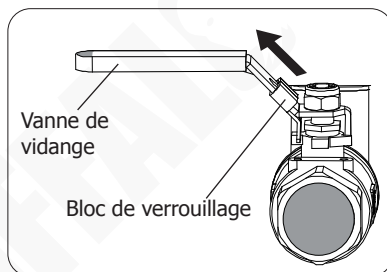
1. Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique.
2. Laissez l'appareil et l'huile refroidir avant de les nettoyer.
3. Soulevez l'unité principale et laissez l'huile restante s'écouler avant de procéder au nettoyage.
4. Vérifiez la température à l'aide d'un thermomètre à sonde approprié. 40 °C est la température MAXIMALE à laquelle l'huile doit être enlevée.

Vidange du réservoir d'huile



Attention, risque de brûlures ! L'huile et les pièces chaudes peuvent provoquer des brûlures. Prenez des précautions lors de l'utilisation, du nettoyage et de l'entretien de la friteuse.

1. Avant de procéder à la vidange, montez le tube de vidange extensible sur l'orifice de vidange et placez un récipient en dessous.
2. Faites glisser le bloc de verrouillage vers le haut, maintenez-le ainsi que la vanne de vidange, puis tournez de 90° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Relâchez pour laisser l'huile s'écouler dans le récipient.



Remarque : Si l'huile restante doit être réutilisée, filtrez-la avant de la conserver afin de prolonger sa durée de vie.

Nettoyage

- L'unité principale ne peut pas être immergée dans l'eau, mais peut être nettoyée avec un chiffon humide.
- Nettoyez les éléments chauffants à l'aide d'un chiffon doux imbibé de détergent doux. Laissez-les bien sécher, en veillant à ce que l'humidité ne pénètre pas à l'intérieur.
- Utilisez un détergent approprié pour nettoyer le réservoir d'huile, puis vidangez-le soigneusement.
- Le corps principal peut également être nettoyé avec de l'eau chaude savonneuse.
- Après avoir nettoyé l'appareil comme indiqué ci-dessus, utilisez un chiffon sec pour essuyer toutes les parties de l'appareil afin de vous assurer qu'il ne reste aucune trace d'humidité à l'intérieur ou à l'extérieur de celui-ci.

Nettoyer les pièces amovibles

- Utilisez de l'eau chaude savonneuse et une brosse douce pour nettoyer le couvercle, les paniers et le support des paniers.
- Séchez soigneusement.

Dépannage

Un technicien qualifié doit effectuer les réparations si nécessaire.

Dysfonctionnement	Cause probable	Intervention
L'appareil ne fonctionne pas	Le congélateur n'est pas allumé	Vérifier le relais de courant résiduel et le fusible de surintensité dans la ligne d'alimentation et allumer l'appareil
	La fiche ou le câble est endommagé	Remplacez la fiche ou le câble
	Dysfonctionnement de l'alimentation secteur	Vérifier l'alimentation secteur
L'appareil n'atteint pas la température programmée ou tarde à chauffer	Thermostat défectueux	Consultez un technicien qualifié
	Élément de chauffage défectueux	Consultez un technicien qualifié
	Accumulation de graisse sur l'élément de chauffage	Nettoyez l'appareil
L'appareil chauffe, mais le voyant ne s'allume pas	Indicateur lumineux défectueux	Consultez un technicien qualifié
L'indicateur de chauffage s'allume mais l'appareil ne chauffe pas.	Thermostat défectueux	Consultez un technicien qualifié
	Élément de chauffage défectueux	Consultez un technicien qualifié
	Thermostat mal réglé	Vérifier le thermostat
Aucune alimentation	Coupe-circuit thermique activé	Attendez que l'appareil refroidisse. Veuillez vérifier que votre machine est en bon état et qu'elle n'a pas subi de dommages évidents, puis appuyez sur le bouton de réinitialisation
L'huile surchauffe ou commence à fumer	Thermostat endommagé	Éteignez immédiatement. Consultez un technicien qualifié

Conformité

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



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

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



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

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

Sicherheitshinweise



GEFAHR HOHER SPANNUNG!

Elektrische Anforderungen:

Schalten Sie das Gerät vor der Installation, bei längerer Nichtbenutzung, vor der Reinigung und vor der Wartung/ Reparatur immer aus und trennen Sie die Stromversorgung.

Dieses Gerät sollte ausschließlich von einem qualifizierten Elektriker an die Stromversorgung angeschlossen werden. Verdrahten Sie das Gerät in einer geeigneten Stromversorgung mit der richtigen Spannung und ausreichender Leistung. Beachten Sie bezüglich der Spannungs- und Wattanforderungen die Angaben am Typenschild.

Schließen Sie das Gerät an einen Stromkreis an, der durch einen geeigneten FI-Schalter abgesichert ist.

Bringen Sie unter keinen Umständen einen Stecker am Kabel an.

Das Nichtbeachten dieser Sicherheitshinweise entbindet Buffalo von jeglicher Verantwortung und die Garantie wird ungültig.

- Auf eine flache, stabile Fläche stellen.
- Alle erforderlichen Montage- und Reparaturarbeiten sollten von Wartungspersonal oder einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Entfernen Sie keine Komponenten von diesem Gerät.
- Für folgende Normen und Vorschriften sind die lokalen und nationalen Normen heranzuziehen:
 - Arbeitsschutzvorschriften
 - BS EN Verhaltenspraktiken
 - Brandschutzvorkehrungen
 - IEE-Anschlussvorschriften
 - Bauvorschriften

- **Dieses Gerät muss während der Benutzung beaufsichtigt werden.**
- **Nach Gebrauch ausschalten.**
- **Wenn Fett/Öl zu qualmen beginnt oder überhitzt, schalten Sie das Gerät sofort aus.**
- **Achtung! Heiße Oberfläche!** 
- Gerät NICHT in Wasser eintauchen.
- NICHT mit Wasserstrahl/Hochdruckreiniger reinigen.
- Gerät NICHT bewegen oder tragen, wenn es eingeschaltet ist.
- Gerät während des Betriebs NICHT unbeaufsichtigt lassen.
- **Achtung!** Fritteuse niemals einschalten, wenn kein Fett/Öl eingefüllt ist.
- Stellen Sie IMMER sicher, dass der Ölstand zwischen den Markierungen „**MIN**“ und „**MAX**“ liegt. Andernfalls droht ein Brand.
- Verwenden Sie IMMER geeignetes Speiseöl/-fett.
- Entfernen Sie vor dem Frittieren IMMER überschüssige Feuchtigkeit/Wasser aus den Lebensmitteln, um übermäßiges Schäumen und Verspritzen des Öls zu vermeiden.
- Wechseln Sie das Öl regelmäßig. Der Flammpunkt des Fetts/Öls (der Punkt, an dem es sich entzündet) nimmt ab, je länger es genutzt wird.
- **Verwenden Sie im Falle eines Feuers niemals Wasser zum Löschen.** 
- **Gießen Sie niemals Wasser in heißes Öl oder Fett.**
- **Verwenden Sie stattdessen den Deckel, um das Feuer abzudecken.**
- Während und nach dem Garen bleibt das Gerät heiß. Berühren Sie niemals die Oberfläche, andernfalls drohen Verbrennungen.
- Nur für die Verwendung im Innenbereich geeignet.
- Während der Verwendung auf dem Boden verschüttetes Öl muss aufgewischt werden. Andernfalls macht es den Boden rutschig.
- Halten Sie alle Verpackungsteile von Kindern fern. Entsorgen Sie die Verpackung gemäß den Vorschriften der örtlichen Behörden.

- Aus Sicherheitsgründen muss ein beschädigtes Stromkabel von einem Buffalo-Mitarbeiter oder empfohlenen qualifizierten Elektriker erneuert werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelhafter Erfahrung oder mangelhaftem Wissen benutzt zu werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Buffalo empfiehlt, dass dieses Gerät regelmäßig (wenigstens jährlich) von einem Fachmann überprüft wird. Die Prüfung sollte unter anderem Folgendes beinhalten: Visuelle Inspektion, Polaritätstest, Erddurchgängigkeit, Isolierdurchgängigkeit und Funktionsprüfung.

Einführung

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

Buffalo übernimmt keine Haftung für Produktfehler in folgenden Fällen:

- Die Anweisungen in dieser Anleitung wurden nicht korrekt befolgt.
- Unqualifiziertes oder nicht zugelassenes Personal hat das Gerät eingestellt.
- Es werden keine originalen Ersatzteile verwendet.
- Die Fritteuse wurde nicht korrekt behandelt und gereinigt.
- Die Fritteuse wurde für einen anderen als den vorgesehenen Zweck verwendet.
- Die Fritteuse wird von nicht geschulten oder von Personen benutzt, die mit der Bedienung des Geräts nicht vertraut sind.

Lieferumfang

Folgendes ist im Lieferumfang enthalten:

- | | |
|---|-----------------------|
| • Buffalo Freistehende Elektrofritteuse | • Frittierkörbe (x2) |
| • Deckel (x1) | • Korbträger (x1) |
| • Verlängerungs-Ablaufschlauch (x1) | • Bedienungsanleitung |

BUFFALO ist stolz auf die hochwertige Qualität seiner Produkte und seinen erstklassigen Service. Wir stellen sicher, dass alle gelieferten Produkte zum Zeitpunkt der Verpackung voll funktionsfähig sind und sich in einwandfreiem Zustand befinden.

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

Montage



Warnung: Unsachgemäße Installation, Benutzung, Wartung oder Reinigung des Gerätes sowie Modifikationen können Sachschäden und Verletzungen verursachen. Vor der Installation müssen alle Anweisungen vollständig gelesen und verstanden werden.

Vor der Installation und dem Betrieb des Geräts muss der Benutzer sicherstellen, dass alle Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften in Bezug auf die sichere Positionierung, den Abstand, die Belüftung, die elektrische Installation und das Brandrisiko eingehalten werden.

- Nehmen Sie die Fritteuse aus der Verpackung und stellen Sie sicher, dass alle Schutzverpackungen, Kunststoffe und Rückstände gründlich von den Oberflächen des Geräts entfernt wurden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von brennbaren Materialien. Halten Sie einen Abstand von 20 cm zwischen dem Gerät und Wänden oder anderen Gegenständen ein, um die Belüftung zu gewährleisten.
- Halten Sie das Gerät von Spritzwasser fern.

Elektroanschlüsse



GEFAHR eines Stromschlags bei fehlerhaftem Anschluss

Es besteht Lebensgefahr, wenn die Kabel falsch angeschlossen werden.

Der Anschluss an eine geeignete Stromversorgung sollte von einem qualifizierten und sachkundigen Elektriker durchgeführt werden.

Warnung: Die Festverdrahtung des Netzkabels muss entsprechend den Verdrahtungsregeln über eine Trennvorrichtung (Fehlerstromschalter) mit einem Kontaktabstand von mehr als 30 mm verfügen.

Schließen Sie das Gerät entsprechend den geltenden Richtlinien Ihrer lokalen Behörden an. Verbinden Sie das Gerät mit einem herkömmlichen Stromnetz. Passen Sie für einen geeigneten Elektroanschluss die Leistungsangaben an die lokalen Bedingungen und Anforderungen an.

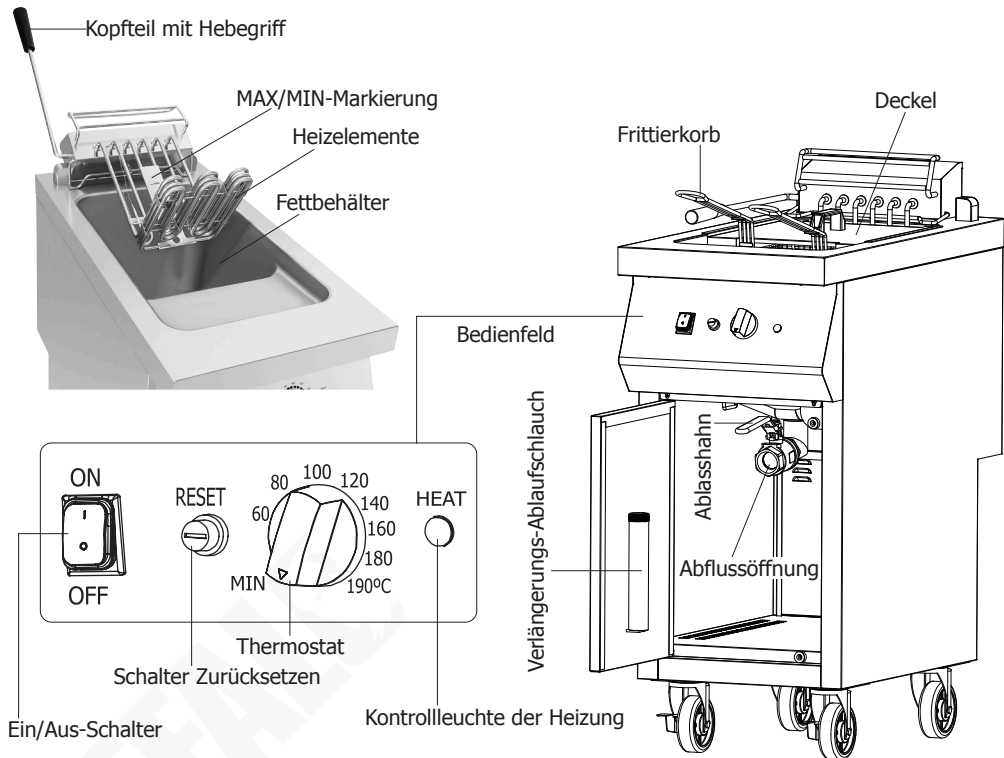
 Eine Potentialausgleichsklemme in elektrischen Geräten soll freiliegendes Metall und leitfähige Teile elektrischer Geräte sowie anderer Geräte in elektrischen Geräten mit künstlichen oder natürlichen Erdleitern verbinden, um Spannungsunterschiede zu reduzieren (Stromschlaggefahr reduzieren oder verhindern).

- Dieses Gerät wird ohne Stecker geliefert und erfordert eine Festverdrahtung mit einer geeigneten Stromversorgung.
Die HU198 benötigt einen 12 kW 400 V Dreiphasenstromkreis bei 50 - 60 Hz
- Verbinden Sie die Drähte richtig entsprechend ihrer Farbcodierung. Das Gerät ist wie folgt verdrahtet:

Drahtfarbe	Drahtfunktion	An Anschlüsse der Stromversorgung
Gelb/grün	Erdungsleitung, Schutzleiter	Mit PE gekennzeichnete Anschluss
Blau	Neutralleiter, Nullleiter	Mit N gekennzeichnete Anschluss
Braun, grau und schwarz	Spannungsführende Kabel, Phase L1, L2, L3	Mit L, L, L gekennzeichnete Anschlüsse

- Das 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.

Bedienung



Hinweis: Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile gut. Vollständig trocknen lassen.

Arretieren: Da es sich um eine Fritteuse mit Rollen handelt, müssen die Rollen arretiert werden, um ein Verrutschen, Umkippen und Verspritzen von heißer Flüssigkeit zu verhindern.

Achtung: Decken Sie das Gerät während des Betriebs NICHT mit dem Deckel ab, um Verbrennungen zu vermeiden.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Heißes Öl und heiße Teile können Verbrennungen verursachen. Seien Sie beim Bedienen, Reinigen und Warten der Fritteuse vorsichtig.

Zusammenbau

- Senken Sie das Kopfteil in seine Position.

Hinweis: Unter dem Kopfteil ist ein Sicherheitsschalter, der die Stromzufuhr unterbricht, wenn das Kopfteil angehoben oder nicht richtig im Ölbehälter positioniert wird.

- Setzen Sie den Korbträger in den Ölbehälter.

Frittieren

1. Gießen Sie Speiseöl in den Ölbehälter zwischen der MIN- und MAX-Markierung.
2. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
3. Stellen Sie den Ein/Aus-Schalter auf die Position **I** (Ein).
4. Stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein (**Hinweis: 170 °C bis 180 °C ist für das allgemeine Kochen geeignet**). Die Kontrollleuchte der Heizung leuchtet auf und das Gerät beginnt, das Öl zu erhitzen.
5. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die Kontrollleuchte der Heizung aus.
6. Senken Sie den Korb mit den Lebensmitteln in das Fett/Öl. Die Kontrollleuchte der Heizung leuchtet erneut auf.
 - **Hinweis: Während der Verwendung schaltet sich die Kontrollleuchte der Heizung abwechselnd ein/aus und zeigt damit an, dass die eingestellte Temperatur gehalten wird.**
7. Wenn das Frittiertgut gar ist, heben Sie den Frittierkorb an und hängen Sie ihn an den Stab des Kopfteils. Lassen Sie das Fett/Öl für Sekunden aus dem Frittierkorb ablaufen.

Achtung: Das Essen und das Fett/Öl sind sehr heiß! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb herausnehmen, da Öl heraustropfen könnte.

8. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter nach dem Gebrauch auf **O** (Aus) und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

Tipps zum Frittieren

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein und lassen Sie das Öl auf diese Temperatur aufheizen, bevor Sie das Frittiertgut einlegen.
- Frittieren Sie Lebensmittel gleicher Größe zusammen, damit sie gleichmäßig gar werden.
- Trocknen Sie rohes oder nasses Frittiertgut ab, um Spritzer beim Absenken ins heiße Öl zu vermeiden. Geben Sie bei Bedarf frisches Öl hinzu.
- **Achtung: Bitte stellen Sie sicher, dass das Frittiertgut nicht nass ist. Wenn das Frittiertgut nass ist oder Wasser in die Fritteuse tropft, kann das Öl „platzen“, was äußerst gefährlich ist.**
- **Verschüttetes heißes Frittieröl kann schwere Verbrennungen verursachen. Bewegen Sie die Fritteuse nicht, während sie in Betrieb ist.**

- Füllen Sie die Körbe nicht zu voll. Senken Sie den Korb vorsichtig in das Öl.
- Beim Frittieren von Pommes frites oder Zwiebelringen den Korb mehrmals so schütteln, dass das Öl nicht spritzt.
- Empfohlene Menge Pommes frites pro Korb: nicht mehr als 1 kg.

Thermische Abschaltung zurücksetzen

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter für thermische Abschaltung ausgestattet. Sollte die Temperatur einen sicheren Wert überschreiten, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Der Thermoschalter befindet sich auf der Vorderseite des Geräts. Um das Gerät nach einer ausreichenden Abkühlungszeit zurückzusetzen:

1. Die Abdeckung des Schalters Zurücksetzen abschrauben.
2. Drücken Sie den kleinen Schalter Zurücksetzen mit einem stumpfen Spitzeninstrument nach unten, bis er einrastet.
3. Das Gerät ist nun zurückgesetzt und kann wie gewohnt verwendet werden.

Technische Spezifikationen

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

Modell	Spannung	Leistung (max.)	Temperaturbereich	Fassungsvermögen	Abmessungen H x B x T (mm)	Nettogewicht
HU198	400 V 3N~, 50 - 60 Hz	12 kW	60 °C - 190 °C	20 L	1014 x 394 x 750	33,7 kg

Reinigung, Pflege und Wartung

- Die Fritteuse sollte nach jedem Betriebstag gereinigt werden; je nach Umfang des Frittierens kann es jedoch sein, dass sie häufiger gereinigt werden muss.
- Wenn das Gerät nicht regelmäßig gereinigt wird, kann dies zu einer vorzeitigen Auslösung des Thermostats führen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel zum Reinigen des Geräts.

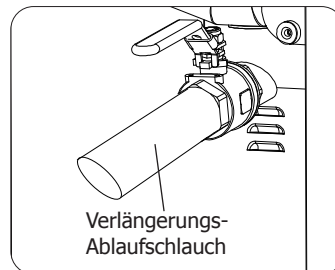
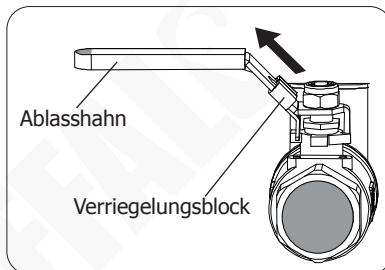
1. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz.
2. Lassen Sie das Gerät und das Öl vor dem Reinigen abkühlen.
3. Heben Sie das Kopfteil an und lassen Sie das restliche Öl ablaufen, bevor Sie es reinigen.
4. Überprüfen Sie die Temperatur mit einem geeigneten Einstichthermometer. 40 °C ist die MAXIMALE Temperatur, bei der das Öl entfernt werden sollte.

Entleeren des Ölbehälters



Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Heißes Öl und heiße Teile können Verbrennungen verursachen. Seien Sie beim Bedienen, Reinigen und Warten der Fritteuse vorsichtig.

1. Montieren Sie vor dem Entleeren den Verlängerungsschlauch auf die Ablauföffnung und stellen Sie einen Behälter darunter.
2. Schieben Sie den Verriegelungsblock nach oben, halten Sie ihn und den Ablasshahn fest und drehen Sie ihn um 90° gegen den Uhrzeigersinn. Loslassen, damit das Öl in den Behälter fließen kann.



Hinweis: Wenn das restliche Öl wiederverwendet werden soll, muss es vor der Lagerung gefiltert werden, um seine Lebensdauer zu verlängern.

Reinigung

- Das Kopfteil darf nicht in Wasser getaucht werden, kann aber mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
- Reinigen Sie die Heizelemente mit einem weichen, mit mildem Reinigungsmittel angefeuchteten Tuch. Lassen Sie es gut trocknen und achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in das Innere gelangt.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Ölbehälters ein geeignetes Reinigungsmittel und lassen Sie ihn dann gründlich ablaufen.
- Das Hauptgehäuse kann auch mit einer warmen Seifenlauge gereinigt werden.
- Wischen Sie nach der oben beschriebenen Reinigung alle Teile des Geräts mit einem trockenen Tuch ab, um sicherzustellen, dass sich keine Feuchtigkeitsreste auf oder im Gerät befinden.

Reinigen abnehmbarer Teile

- Verwenden Sie warmes Seifenwasser und eine weiche Bürste, um den Deckel, die Körbe und den Korbträger zu reinigen.
- Gründlich abtrocknen.

Störungssuche

Falls erforderlich, muss ein qualifizierter Techniker Reparaturen durchführen.

Störung	Vermutliche Ursache	Lösung
Das Gerät läuft nicht	Das Gerät ist nicht eingeschaltet	Überprüfen Sie das Fehlerstromrelais und die Überstromsicherung in der Stromleitung und schalten Sie das Gerät ein
	Stecker und Kabel sind beschädigt	Stecker oder Leitung ersetzen
	Fehler Netzstromversorgung	Prüfen Sie die Netzstromversorgung
Das Gerät erreicht die eingestellte Temperatur nicht oder heizt nur langsam auf	Defekter Thermostat	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
	Defektes Heizelement	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
	Fettablagerungen am Heizelement	Das Gerät reinigen
Das Gerät heizt auf, aber die Kontrollleuchte leuchtet nicht auf.	Fehlerhafte Kontrollleuchte	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
Die Kontrollleuchte der Heizung leuchtet auf, aber das Gerät heizt nicht auf	Defekter Thermostat	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
	Defektes Heizelement	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
	Thermostat falsch eingestellt	Thermostat prüfen
Kein Strom	Thermische Abschaltung aktiviert	Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Bitte überprüfen Sie, ob Ihr Gerät sicher ist und keine offensichtlichen Schäden aufweist, und drücken Sie dann den Schalter zum Zurücksetzen
Öl überhitzt oder beginnt zu qualmen	Thermostat beschädigt	Sofort ausschalten. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker

Konformität

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



Buffalo-Teile wurden strengen Produkttests unterzogen, um die von internationalen, unabhängigen und Bundesbehörden festgelegten Normen und Spezifikationen zu erfüllen. Buffalo-Produkte sind für die Verwendung des folgenden Symbols zugelassen:



Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Anleitung darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung von Buffalo in irgendeiner Form oder mit irgendwelchen Mitteln, sei es elektronisch, mechanisch, durch Fotokopie, Aufzeichnung oder anderweitig, erstellt oder übertragen werden.

Es werden alle Anstrengungen unternommen um sicherzustellen, dass alle Angaben zum Zeitpunkt der Drucklegung korrekt sind. Buffalo behält sich jedoch das Recht vor, Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

Istruzioni per la sicurezza

PERICOLO DI ALTA TENSIONE!

Linee guida per la sicurezza elettrica:

Spegnere e scollegare sempre l'alimentazione dell'apparecchio prima di procedere all'installazione, alla manutenzione/riparazione e quando l'apparecchio non è in uso.

L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica esclusivamente da un elettricista qualificato. Collegare l'apparecchio a una fonte di alimentazione adeguata, con tensione appropriata e capacità di potenza sufficiente. Per i requisiti di tensione e potenza, consultare l'etichetta dell'apparecchio.

Collegare l'apparecchio a un circuito protetto da un interruttore differenziale (RCD).

Non inserire in nessun caso una spina sul cavo.

L'inosservanza di queste istruzioni di sicurezza solleva Buffalo da qualsiasi responsabilità e comporta l'annullamento della garanzia.

- Posizionare su una superficie piana e stabile.
- L'installazione e le eventuali riparazioni devono essere eseguite da un agente/tecnico qualificato. Non rimuovere alcun componente da questo prodotto.
- Rispettare le seguenti norme locali e nazionali:
 - Norme relative agli infortuni sul lavoro
 - Linee guida BS EN
 - Precauzioni antincendio
 - Normativa IEE sui circuiti elettrici
 - Norme di installazione

- **Questo apparecchio non può essere lasciato incustodito e deve essere sempre supervisionato durante l'uso.**
- **Spegnere dopo l'uso.**
- **Se l'olio inizia a fumare o a surriscaldarsi, spegnere immediatamente l'apparecchio.**
- **Attenzione! Superficie rovente!** 
- NON immergere l'apparecchio in acqua.
- NON pulire con dispositivi a getto o a pressione.
- NON spostare o trasportare l'apparecchio mentre è acceso.
- NON lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- **Attenzione!** Non accendere mai la friggitrice senza averla prima riempita d'olio.
- Controllare SEMPRE che il livello dell'olio sia compreso tra i segni "**MIN**" e "**MAX**". In caso contrario, potrebbe verificarsi un incendio.
- Usare SEMPRE un olio alimentare adatto.
- Rimuovere SEMPRE l'umidità/acqua in eccesso dagli alimenti prima di friggerli per evitare eccessi di schiuma e schizzi d'olio.
- Sostituire l'olio regolarmente. Il punto di infiammabilità dell'olio (la temperatura alla quale si incendia) si riduce gradualmente con l'utilizzo prolungato.
- **In caso di incendio, non cercare mai di spegnerlo con acqua.** 
- **Non versare mai acqua nell'olio o nel grasso caldi.**
- **Utilizzare il coperchio per coprire il fuoco.**
- Durante e dopo la cottura, l'unità risulta molto calda. Non toccarne la superficie per evitare ustioni.
- L'apparecchio è adatto solo per l'utilizzo in ambienti interni.
- L'olio caduto sul pavimento durante l'uso deve essere rimosso. In caso contrario il pavimento sarà scivoloso.
- Tenere lontano l'imballaggio dalla portata dei bambini. Smaltire l'imballaggio in conformità alle normative locali.

- Se è danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito da un agente di Buffalo o da un tecnico qualificato per evitare possibili rischi.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza o conoscenza.
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Buffalo consiglia di sottoporre questo apparecchio a test periodici (almeno una volta all'anno) a cura di una persona competente. I test devono comprendere, tra gli altri: ispezione visiva, controllo della polarità, della continuità dei conduttori di terra, della continuità dell'isolamento e prove di funzionamento.

Introduzione

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

Buffalo non potrà essere ritenuta responsabile per i guasti del prodotto nei casi in cui:

- Le istruzioni del presente manuale non sono state seguite correttamente.
- La friggitrice è stata regolata da personale non qualificato o non autorizzato.
- Sono stati utilizzati ricambi non originali.
- La friggitrice non è stata gestita e pulita correttamente.
- La friggitrice è stata utilizzata per uno scopo diverso da quello previsto.
- La friggitrice è stata utilizzata da personale non addestrato o che non conosce il corretto utilizzo dell'unità.

Contenuto della confezione

Sono inclusi i seguenti componenti:

- | | |
|--|------------------------------|
| • Friggitrice elettrica autoportante Buffalo | • Cestelli per friggere (x2) |
| • Coperchio (x1) | • Supporto per cestello (x1) |
| • Prolunga del tubo di scarico (x1) | • Manuale di istruzioni |

BUFFALO garantisce una qualità e un servizio impeccabili e assicura che al momento dell'imballaggio tutti i componenti forniti sono perfettamente funzionanti e privi di difetti.

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

Installazione



Avvertenza: L'installazione, l'uso, la manutenzione o la pulizia non appropriati dell'apparecchio, così come qualsiasi modifica, possono causare danni materiali e lesioni personali. Leggere attentamente e comprendere tutte le istruzioni prima dell'installazione.

Prima dell'installazione e dell'utilizzo rientra nella responsabilità dell'utente garantire il rispetto di tutte le norme per la salute e sicurezza relative al posizionamento, alla spaziatrice, alla ventilazione, all'impianto elettrico e al rischio di incendio.

- Estrarre la friggitrice dall'imballaggio, avendo cura di rimuovere dalle sue superfici tutti gli imballaggi protettivi, la plastica e i residui.
- Posizionare l'unità su una superficie resistente al calore. Non appoggiarla su materiali infiammabili o nelle loro vicinanze. Per garantire una ventilazione adeguata, lasciare uno spazio di 20 cm tra l'apparecchio e le pareti o altri oggetti.
- Tenere l'unità lontana dagli schizzi d'acqua.

Cablaggio elettrico



PERICOLO di scariche elettriche in caso di collegamento errato

Pericolo di morte se i cavi sono collegati in modo errato.

L'apparecchio deve essere collegato a una rete di alimentazione compatibile esclusivamente da un tecnico elettrico qualificato e competente.

Avvertenza: Il cablaggio fisso del collegamento del cavo di alimentazione deve essere dotato di un dispositivo di disconnessione (interruttore di protezione dalle dispersioni) con una distanza di contatto maggiore di 30 mm secondo le norme di cablaggio.

Collegare l'unità in base alle norme vigenti del proprio Paese, stato federale, città o autorità locale.

Collegare l'unità a una rete di alimentazione standard.

Per un corretto collegamento elettrico, regolare i valori di potenza in base alle condizioni e ai requisiti locali.



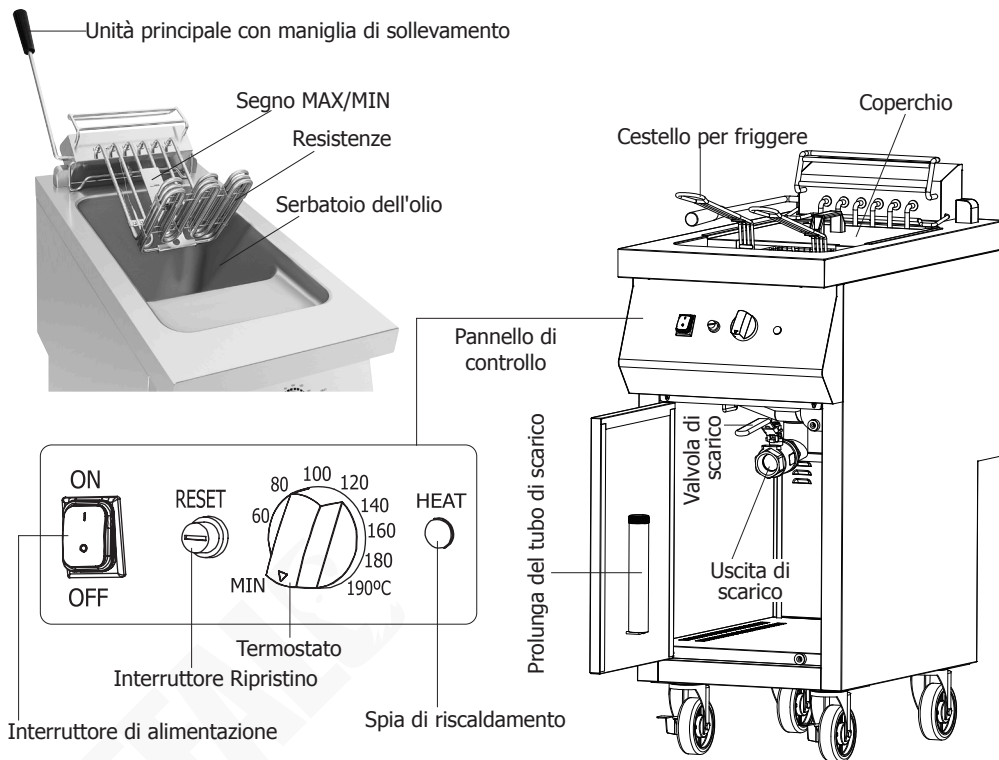
Il terminale di collegamento equipotenziale negli apparecchi elettrici serve a collegare le parti metalliche e conduttive esposte dei dispositivi elettrici e altri dispositivi negli apparecchi elettrici con conduttori di terra artificiali o naturali per ridurre le differenze di potenziale (al fine di ridurre e prevenire il rischio di scariche elettriche).

- Questo apparecchio viene fornito senza spina e deve essere collegato a una rete elettrica compatibile. Il modello HU198 richiede un circuito trifase da 12 kW e 400 V a 50-60 Hz
- Collegare correttamente i fili in base al loro codice colore. L'apparecchio ha i seguenti cablaggi:

Colore del filo	Funzione del filo	Ai terminali dell'alimentazione
Giallo/Verde	Filo di messa a terra, conduttore di protezione	Terminale contrassegnato con PE
Blu	Filo neutro, conduttore neutro	Terminale contrassegnato con N
Marrone, grigio e nero	Fili sotto tensione, Fase L1, L2, L3	Terminali contrassegnati con L, L, L

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

Funzionamento



Nota: prima del primo utilizzo, pulire bene tutti i componenti. Lasciare asciugare completamente.

Messa in sicurezza: trattandosi di una friggitrice con rotelle, è necessario bloccare queste ultime per evitare spostamenti, ribaltamenti e schizzi di liquido bollente.

Attenzione: durante il funzionamento, NON coprire l'apparecchio con il coperchio per evitare ustioni.

Attenzione, pericolo di ustioni! L'olio e le parti calde possono provocare ustioni. Prestare la massima attenzione durante l'utilizzo, la pulizia e la manutenzione della friggitrice.

Assemblaggio

- Abbassare l'unità principale in posizione.

Nota: Sotto l'unità principale è presente un interruttore di sicurezza che interrompe l'alimentazione quando l'unità principale viene sollevata o non è posizionata correttamente all'interno del serbatoio dell'olio.

- Collocare il supporto per cestello nel serbatoio dell'olio.

Iniziare a friggere

1. Versare l'olio per friggere nel serbatoio dell'olio, accertandosi che il livello sia compreso tra i segni MIN e MAX.
2. Collegare l'apparecchio a una presa di corrente.
3. Portare l'interruttore di accensione/spegnimento in posizione **I** (posizione di accensione).
4. Impostare il termostato sulla temperatura desiderata (**Nota: una temperatura compresa tra 170 e 180 °C è adatta per una cottura generica**). L'indicatore di riscaldamento si illumina e l'apparecchio inizia a scaldarsi.
5. Una volta raggiunta la temperatura impostata, la spia di riscaldamento si spegne.
6. Calare il cestello con gli alimenti nell'olio. L'indicatore di alimentazione si illumina di nuovo.
 - **Nota: durante l'uso, l'indicatore di riscaldamento si illumina e si spegne più volte indicando il mantenimento della temperatura impostata.**
7. Quando gli alimenti sono cotti, sollevare il cestello e appenderlo alla barra dell'unità di principale. Far scolare l'olio dal cestello per qualche secondo.

Attenzione: gli alimenti e l'olio sono molto caldi! Quando si rimuove il cestello, prestare attenzione all'olio che potrebbe gocciolare.

8. Dopo l'uso, portare l'interruttore di accensione/spegnimento in posizione **O** (posizione di spegnimento) e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.

Consigli per friggere

- Impostare la temperatura desiderata e lasciar riscaldare l'olio a tale temperatura prima di introdurre alimenti all'interno.
- Friggere insieme alimenti di dimensioni simili per garantire una cottura omogenea.
- Scolare/asciugare gli alimenti crudi o umidi per ridurre al minimo gli schizzi quando vengono immersi nell'olio bollente. Aggiungere altro olio quanto necessario.

- **Attenzione: assicurarsi che gli alimenti non siano umidi. Se gli alimenti sono umidi o se all'interno penetrano gocce d'acqua, l'olio potrebbe schizzare fuori, il che è estremamente pericoloso.**
- **La fuoriuscita di olio bollente può causare gravi ustioni. Non spostare la friggitrice mentre è in uso.**

- Non riempire eccessivamente i cestelli. Abbassare con cautela il cestello nell'olio.
- Quando si cuociono patatine fritte o anelli di cipolla, scuotere il cestello più volte in modo da non far schizzare l'olio.
- Carico consigliato di patatine per cestello: non oltre 1 kg.

Reimpostazione dell'interruttore termico

L'apparecchio è dotato di un interruttore termico di sicurezza. Se la temperatura supera i livelli di sicurezza, l'apparecchio interrompe automaticamente l'alimentazione. L'interruttore termico si trova nella parte anteriore dell'unità. Per ripristinare l'apparecchio dopo un periodo di raffreddamento adeguato:

1. Svitare il coperchio dell'interruttore di ripristino.
2. Utilizzando uno strumento con la punta arrotondata, premere verso il basso il piccolo interruttore di ripristino fino a sentire un "clic".
3. Ora l'apparecchio è ripristinato e può essere usato normalmente.

Specifiche tecniche

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

Modello	Tensione	Potenza (max)	Intervallo di temperatura	Capacità	Dimensioni A x L x P (mm)	Peso netto
HU198	400 V 3N~, 50-60 Hz	12 kW	60 °C - 190 °C	20 l	1014 x 394 x 750	33,7 kg

Pulizia, cura e manutenzione

- **La friggitrice deve essere pulita dopo ogni giornata di utilizzo; tuttavia, potrebbe essere necessario pulirla più spesso a seconda della quantità di alimenti che vengono fritti.**
- **Se non si pulisce l'apparecchio regolarmente, l'interruttore termico potrebbe attivarsi prima del previsto.**
- **Non utilizzare detergenti abrasivi sull'apparecchio.**

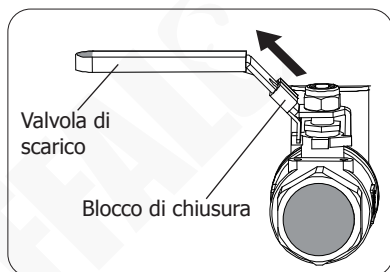
1. Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.
2. Lasciare raffreddare l'apparecchio e l'olio prima della pulizia.
3. Sollevare l'unità principale e lasciare scolare l'olio rimanente prima di procedere alla pulizia.
4. Controllare la temperatura con un termometro adeguato. La temperatura MASSIMA alla quale è possibile rimuovere l'olio è di 40 °C.

Scarico del serbatoio dell'olio



Attenzione, pericolo di ustioni! L'olio e le parti calde possono provocare ustioni. Prestare la massima attenzione durante l'utilizzo, la pulizia e la manutenzione della friggitrice.

1. Prima di scaricare, montare la prolunga del tubo di scarico sull'apposita uscita e posizionare sotto un contenitore.
2. Far scorrere verso l'alto il blocco di chiusura, tenerlo fermo insieme alla valvola di scarico e ruotarlo in senso antiorario di 90°. Rilasciarlo per far scolare l'olio nel contenitore.



Nota: Se l'olio rimanente è destinato a essere riutilizzato, filtrandolo prima di riporlo se ne prolungherà la durata utile.

Pulizia

- Non immergere in acqua l'unità di testa; pulirla con un panno umido.
- Pulire gli elementi riscaldanti con un panno morbido inumidito con un detergente delicato. Lasciarli asciugare bene, assicurandosi che non penetrino umidità all'interno.
- Utilizzare un detergente adatto per pulire il serbatoio dell'olio, dopodiché svuotarlo completamente.
- Il corpo principale si può pulire anche con acqua calda e sapone.
- Dopo aver pulito come indicato sopra, utilizzare un panno asciutto per pulire tutte le parti dell'apparecchio per assicurarsi che non rimanga umidità sopra o all'interno dello stesso.

Pulire i componenti rimovibili

- Utilizzare acqua calda e sapone e una spazzola morbida per pulire il coperchio, i cestelli e il supporto per cestello.
- Asciugare con cura.

Risoluzione dei problemi

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

Problema	Probabile causa	Azione
L'unità non funziona	L'apparecchio non è acceso	Controllare l'interruttore differenziale e il fusibile di sovracorrente sulla linea di alimentazione, quindi accendere
	La presa o il cavo sono danneggiati	Sostituire la spina o il cavo
	Problema con l'alimentazione elettrica	Controllare l'alimentazione elettrica
L'apparecchio non raggiunge la temperatura impostata o si riscalda lentamente	Termostato difettoso	Rivolgersi a un tecnico qualificato
	Resistenza difettosa	Rivolgersi a un tecnico qualificato
	Grasso accumulato sulla resistenza	Pulire il dispositivo
L'apparecchio si riscalda ma l'indicatore non si illumina	Spia difettosa	Rivolgersi a un tecnico qualificato
L'indicatore di riscaldamento si illumina ma l'apparecchio non si scalda	Termostato difettoso	Rivolgersi a un tecnico qualificato
	Resistenza difettosa	Rivolgersi a un tecnico qualificato
	Termostato impostato in modo errato	Controllare il termostato
Alimentazione assente	Interruttore termico attivato	Attendere fino al raffreddamento dell'unità. Controllare che l'apparecchio sia in condizioni di sicurezza e privo di danni evidenti, quindi premere l'interruttore di ripristino
L'olio si surriscalda o inizia a fumare	Termostato danneggiato	Spegnere immediatamente. Rivolgersi a un tecnico qualificato

Conformità

Il logo RAEE su questo prodotto o sulla documentazione indica che il prodotto non può essere smaltito come normale rifiuto domestico. Per evitare possibili danni alla salute e/o all'ambiente, il prodotto deve essere smaltito con una procedura approvata e sicura per l'ambiente. Per ulteriori informazioni su come smaltire correttamente questo prodotto, rivolgersi al fornitore del prodotto o all'ente locale responsabile dello smaltimento dei rifiuti.



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

I prodotti Buffalo sono autorizzati a esporre il seguente simbolo:



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

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

Consejos de Seguridad

¡PELIGRO DE ALTA TENSIÓN!

Requisitos eléctricos:

Apague y desconecte siempre el suministro de alimentación del aparato antes de la instalación, cuando no esté en uso, antes de limpiar y antes de realizar tareas de mantenimiento/servicio.

Únicamente un electricista cualificado debe conectar este aparato a la red eléctrica. Instale eléctricamente el aparato en un suministro de alimentación adecuado con el voltaje correcto y suficiente capacidad energética. Consulte la etiqueta de características del aparato para más información sobre los requisitos de tensión y potencia.

Conecte el aparato a un circuito protegido mediante un RCD (dispositivo de corriente residual) adecuado.

En ningún caso instale un enchufe en el cable.

No respetar estas instrucciones de seguridad eximirá a Buffalo de toda responsabilidad y anulará la garantía.

- Colóquela sobre una superficie plana, estable.
- Un agente de servicio / técnico cualificado debería llevar a cabo la instalación y cualquier reparación si se precisa. No retire ninguna pieza del producto.
- Consulte las Normas Locales y Nacionales correspondientes a lo siguiente:
 - Legislación de Seguridad e Higiene en el Trabajo
 - Códigos de Práctica BS EN
 - Precauciones contra Incendios
 - Normativas de cableado de la IEE
 - Normativas de Construcción

- **Este aparato debe estar supervisado mientras está en funcionamiento.**
- **Apague después del uso.**
- **Si el aceite se sobrecalienta o emite humo, apague el aparato inmediatamente.**
- **iPrecaución! iSuperficie caliente!** 
- NO sumerja el aparato en agua.
- NO utilice limpiadores de chorro ni a presión para limpiarlo.
- NO mueva ni transporte el aparato mientras esté encendido.
- NO deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- **iPrecaución!** No encienda la freidora sin aceite.
- Asegúrese SIEMPRE de que los niveles de aceite se encuentran entre las marcas '**MIN**' y '**MAX**'. En caso contrario, podría producirse un incendio.
- Utilice SIEMPRE aceite de cocina adecuado.
- Retire SIEMPRE el exceso de humedad/agua de los alimentos antes de freírlos para evitar que el aceite espume y salpique.
- Cambie el aceite habitualmente. El punto de inflamación del aceite (el punto en el que prende) se reduce gradualmente a medida que se utiliza.
- **En caso de incendio, nunca use agua como medio de extinción.** 

No vierta nunca agua sobre aceite o grasa caliente.

Use la tapa para cubrir y ahogar el fuego.

- La unidad está caliente durante y tras el cocinado. No toque nunca la superficie para evitar quemarse.
- Apta únicamente para su uso en interiores.
- Limpie el aceite derramado en el suelo durante el uso. De lo contrario, causará que el suelo esté resbaladizo.
- Mantenga el embalaje lejos del alcance de los niños. Elimine el embalaje de acuerdo con las normas de las autoridades locales.

- Si el cable eléctrico está dañado, debe ser reemplazado por un agente de Buffalo o un técnico cualificado recomendado para evitar cualquier riesgo.
- Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o si no tienen la experiencia o los conocimientos necesarios.
- Los niños deben estar supervisados para garantizar que no juegan con el aparato.
- Buffalo recomienda que este aparato debe ser periódicamente probado (al menos anualmente) por una Persona Competente. Las pruebas deben incluir, entre otras: Inspección visual, ensayo de polaridad, puesta a tierra, continuidad de aislamiento y prueba de funcionamiento.

Introducción

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

Buffalo no se hace responsable de los fallos del producto en los casos siguientes:

- Si no se respetan correctamente las instrucciones de este manual.
- Personal no cualificado o no autorizado ha realizado ajustes en la freidora.
- Si se usan piezas de repuesto no originales.
- La freidora no se ha usado ni limpiado correctamente.
- La freidora se ha usado para un fin distinto al previsto.
- La freidora ha sido utilizada por personal no cualificado o no familiarizado con su uso.

Contenido del Conjunto

Se incluye:

- Freidora eléctrica autosoportada de Buffalo
- Tapa (x1)
- Tubo de drenaje de extensión (x1)
- Cestos freidores (x2)
- Soporte de cesto (x1)
- Manual de instrucciones

BUFFALO se enorgullece de su calidad y servicio y asegura que en el momento del desembalaje, el contenido se suministró con plena funcionalidad y sin ningún defecto.

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

Instalación



Advertencia: La instalación, uso, mantenimiento o limpieza incorrectos del equipo, además de cualquier modificación no autorizada, puede causar daños materiales y lesiones mortales. Lea y comprenda detenidamente todas las instrucciones antes de la instalación.

Antes de instalar y usar el aparato, el usuario es responsable de que se respeten todas las normas de salud y seguridad relacionadas con el posicionamiento seguro, el espaciado, la ventilación, la instalación eléctrica y el riesgo de incendio.

- Extraiga la freidora del envase, asegurándose de retirar todo el envoltorio protector y el plástico y de limpiar completamente todo residuo que haya en su superficie.
- Coloque la unidad sobre una superficie resistente al calor. Evite colocarla sobre o cerca de materiales inflamables. Para que la ventilación sea adecuada, el aparato debe estar a una distancia mínima de 20 cm (7 pulgadas) de la pared o de cualquier otro objeto.
- Mantenga la unidad alejada de salpicaduras de agua.

Cableado Eléctrico



PELIGRO de descarga eléctrica a causa de una conexión incorrecta

Existe un peligro mortal si los cables no se conectan correctamente.

La conexión a un suministro de alimentación adecuado solamente debe realizar un ingeniero eléctrico cualificado y competente.

Advertencia: El cableado fijo de la conexión del cable de alimentación debe estar equipado con un dispositivo de desconexión (interruptor de protección de fugas) con una distancia de contacto superior a los 30 mm en conformidad con las normas del cableado.

Conecte la unidad en conformidad con las normativas aplicables de su país, estado, ciudad o ayuntamiento. Conecte la unidad a una red de suministro energético estándar. Para realizar una conexión eléctrica correcta, ajuste la potencia nominal al entorno y requisitos locales.

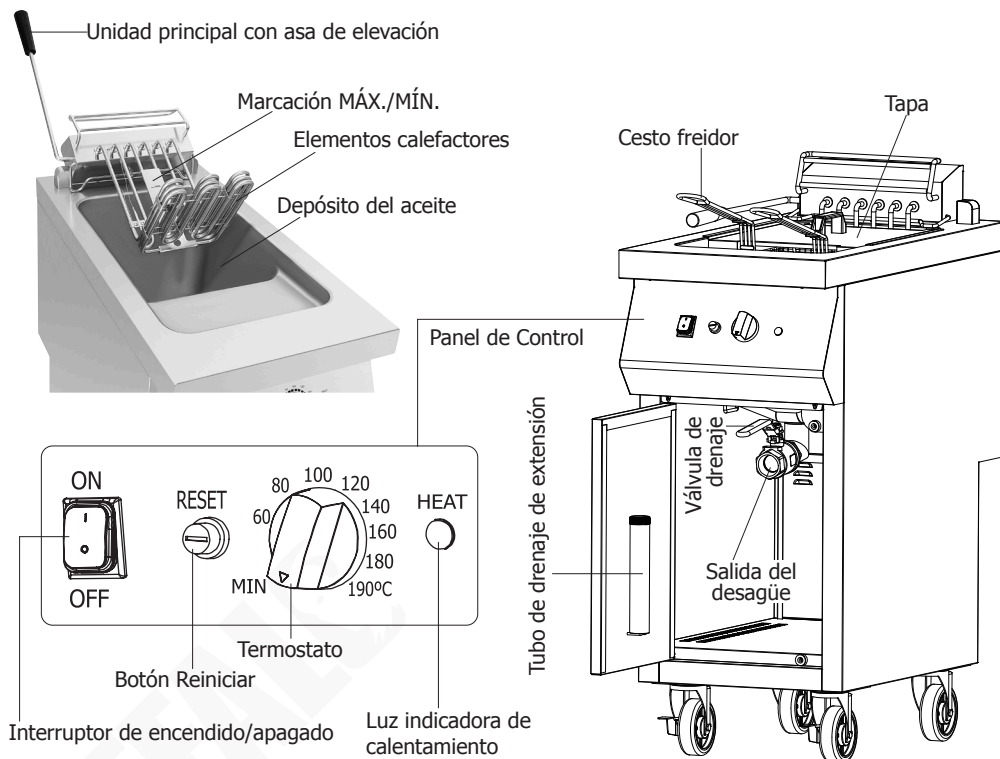
 El terminal de conexión equipotencial en aparatos eléctricos conecta el metal expuesto y las piezas conductoras de los dispositivos eléctricos y otros dispositivos en aparatos eléctricos con conductores de toma a tierra artificiales o naturales para reducir las diferencias potenciales (reducir y prevenir el riesgo de descargas eléctricas).

- El aparato se suministra sin enchufe y requiere su conexión a un suministro de alimentación eléctrica adecuado.
La HU198 requiere un circuito trifásico de 12 kW 400 V a 50-60 Hz
- Conecte los cables correctamente en conformidad con su codificación de color. Este aparato está conectado de la forma siguiente:

Color del cable	Función del cable	A los terminales del suministro eléctrico
Amarillo/verde	Cable de toma a tierra, conductor protector	Terminal con marcación PE
Azul	Cable neutro, conductor neutro	Terminal N marcado
Marrón, gris y negro	Cables con carga, fase L1, L2, L3	Terminales con marcación L, L, L

- El aparato debe conectarse a 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.

Funcionamiento



Nota: Limpie bien todas las piezas antes del primer uso. Deje secar completamente.

Sujeción: Puesto que esta freidora tiene ruedas, debe fijarse en posición bloqueando las ruedas para evitar que se mueva, vuelque y salpique líquido caliente.

Precaución: Durante el uso, NO cubra el aparato con la tapa para evitar quemaduras.

Precaución, ¡peligro de quemaduras! El aceite y las piezas calientes pueden causar quemaduras. Preste atención al usar, limpiar y mantener la freidora.

Montaje

- Baje la unidad principal en posición.

Nota: Debajo de la unidad principal hay un interruptor de seguridad que desconectará la corriente al elevar la unidad principal o si no está bien colocada dentro del depósito de aceite.

- Coloque el soporte del cesto en el depósito de aceite.

Empezar a freír

1. Primero debe verter el aceite de cocina en el tanque de aceite entre las marcas MIN y MAX.
2. Conecte el aparato al suministro eléctrico.
3. Ajuste el interruptor de encendido/apagado en **I** (posición de encendido).
4. Ajuste el termostato a la temperatura deseada (**Nota: En general, 170-180 °C es una temperatura de cocción adecuada**). El indicador de calentamiento se enciende y el aparato empieza a calentar el aceite.
5. Cuando se logre la temperatura establecida, el indicador de calentamiento se apagará.
6. Baje el cesto e introdúzcalo en el aceite. El indicador de calentamiento vuelve a encenderse.
 - **Nota: Durante el uso, el indicador de calentamiento se encenderá y apagará, indicando que la temperatura ajustada se está manteniendo.**
7. Cuando los alimentos se hayan cocinado, suba y cuelgue el cesto en la varilla de la unidad principal. Deje que el aceite escurra del cesto para freír durante unos segundos.

Precaución: ¡La comida y el aceite están muy calientes! Tenga cuidado al sacar el cesto, puede salpicarle el aceite.

8. Después del uso, ajuste el interruptor de encendido/apagado en **O** (posición de apagado) y desconecte el aparato de la toma de corriente.

Sugerencias para freír

- Ajuste la temperatura deseada y permita que el aceite alcance dicha temperatura antes de colocar alimentos dentro.
- Fría alimentos que tengan el mismo tamaño para asegurar que se cocinen de forma uniforme.
- Escurra/seque los alimentos crudos o mojados para evitar que salpiquen cuando los baje al aceite caliente. Añada aceite fresco según sea necesario.

- **Precaución: Asegúrese de que los alimentos no estén mojados. Si los alimentos están mojados o cae agua dentro, el aceite salpicará y es extremadamente peligroso.**
- **Las salpicaduras de compuesto de freír caliente puede causar quemaduras graves. No mueva la freidora durante el uso.**

- No llene excesivamente los cestos. Baje el cesto al aceite con cuidado.
- Al cocinar patatas fritas o aros de cebolla, agite el cesto varias veces sin salpica aceite.
- Carga de patatas recomendada por cesto: no superar 1 kg.

Restablecimiento de corte térmico

El aparato tiene un interruptor de seguridad de corte térmico. Si la temperatura excede los niveles de seguridad, el aparato cortará automáticamente la corriente. El interruptor de corte térmico se encuentra en la parte delantera de la unidad. Para restablecer el aparato después de un período de enfriamiento suficiente:

1. Desatornille la tapa del interruptor de reinicio.
2. Presione con un instrumento de punta roma el pequeño interruptor de reinicio hasta que haga clic.
3. El dispositivo se reinicia y se puede usar con normalidad.

Especificaciones Técnicas

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

Modelo	Tensión	Potencia (Máx.)	Margen de Temperaturas	Capacidad	Dimensiones al. x al. x p. (mm)	Peso neto
HU198	400 V 3N~, 50-60 Hz	12 kW	60 °C - 190 °C	20 L	1014 x 394 x 750	33,7 kg

Limpieza, Cuidado y Mantenimiento

- La freidora debe limpiarse al final de cada día; sin embargo, es posible que deba limpiarla con mayor regularidad en función de las condiciones de uso.
- En caso de no limpiar el aparato con regularidad, se puede producir la activación prematura del interruptor de desconexión térmica.
- No utilice productos de limpieza abrasivos en el aparato.

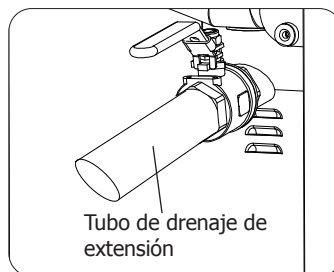
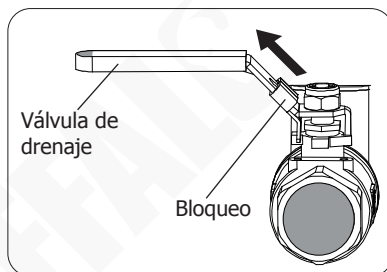
1. Apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica.
2. Permita que el aparato y el aceite se enfíen antes de limpiar.
3. Suba la unidad principal y deje que el resto de aceite se escurra antes de limpiar.
4. Compruebe la temperatura con un termómetro adecuado. 40 °C es la temperatura MÁXIMA a la cual debe extraerse el aceite.

Drenaje del depósito de aceite



Precaución, ¡peligro de quemaduras! El aceite y las piezas calientes pueden causar quemaduras. Preste atención al usar, limpiar y mantener la freidora.

1. Antes de drenar, monte el tubo de drenaje de extensión en la salida de drenaje y, a continuación, coloque debajo un contenedor.
2. Deslice el bloqueo hacia arriba, sosténgalo y gire la válvula de drenaje 90° en sentido antihorario. Libere para permitir que el aceite fluya al contenedor.



Nota: Si va a reutilizar el aceite restante, fíltrelo antes de guardarlo para aumentar su vida útil.

Limpieza

- La unidad principal no puede sumergirse en agua, sin embargo, puede limpiarse con un paño húmedo.
- Limpie los elementos calefactores con un paño suave humedecido en detergente suave. Deje secar bien, asegurándose de que la humedad no penetra en su interior.
- Al limpiar el depósito de aceite, use un detergente adecuado y seque completamente.
- El cuerpo principal también puede limpiarse con agua tibia y jabonosa.
- Después de limpiar según lo descrito anteriormente, use un paño seco para secar todas las piezas del aparato, asegurándose de que no haya humedad sobre o dentro del aparato.

Limpieza de las piezas extraíbles

- Use agua tibia y jabonosa y un cepillo suave para limpiar la tapa, los costos y el soporte del cesto.
- Seque completamente.

Resolución de problemas

Un técnico calificado debe realizar las reparaciones si es necesario.

Fallo	Causa probable	Acción
La unidad no funciona	El aparato no está conectado	Compruebe el relé de corriente residual y el fusible de sobrecorriente en la línea de la red eléctrica y encienda
	El enchufe y el cable están dañados	Reemplace el enchufe o el cable
	Fallo de la fuente de alimentación de red	Compruebe la red eléctrica
El aparato no alcanza la temperatura establecida o el calentamiento es lento	Termostato averiado	Consulte con un técnico cualificado
	Elemento calefactor averiado	Consulte con un técnico cualificado
	Acumulación de grasa en el elemento calefactor	Limpie el aparato
El aparato se calienta pero la luz indicadora no se enciende	Luz indicadora averiada	Consulte con un técnico cualificado
El elemento indicador de calentamiento se enciende pero el aparato no se ha calentado	Termostato averiado	Consulte con un técnico cualificado
	Elemento calefactor averiado	Consulte con un técnico cualificado
	Termostato ajustado incorrectamente	Compruebe el termostato
Sin energía	Corte térmico activado	Espere hasta que la unidad se enfríe. Compruebe que la máquina esté segura y que no presente daños obvios, a continuación, pulse el interruptor de restablecimiento
El aceite se sobrecalienta o empieza a humear	El termostato está estropeado	Apague el dispositivo inmediatamente. Consulte con un técnico cualificado

Cumplimiento

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



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

Los productos Buffalo han sido aprobados para exhibir el siguiente símbolo:



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

DECLARATION OF CONFORMITY

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

Equipment Type • Uitrustingstype • Type d'équipement • Gerätetyp • Tipo de apparecchiatura • Tipo de equipo		Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo
Electric Freestanding Fryer		HU198(& -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 +A16:2023 EN 60335-2-37: 2002 +A1:2008 +A11:2012 +A12:2016 EN 62233:2008 Electro-Magnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EU - recast of 2004/108/EC Electromagnetic Compatibility Regulations 2016 (S.I. 2016/1091) EN IEC 55014-1:2021 EN IEC 55014-2:2021 EN 61000-3-12: 2011 EN IEC 61000-3-11: 2019 Restriction of Hazardous Substances Directive (RoHS) 2015/863 amending Annex II to Directive 2011/65/EU Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment Regulations 2012 (S.I. 2012/3032) AFPS GS 2019:01 PAK, EK1 527-12 Rev.2, EK1 781-24	
Manufacturer Name • Naam fabrikant • Nom du fabricant • Name des Herstellers • Nome del fabbricante • Nombre del fabricante		Buffalo

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

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

Je soussigné, confirme la conformité de l'équipement cité dans la présente à la / aux Directive(s) et Norme(s) ci-dessus
Ich, der/die Unterzeichnende, erkläre hiermit, dass das oben angegebene Gerät der/den oben angeführten Richtlinie(n) und Norm(en) entspricht.

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

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

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

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

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

24 th Mar 2025	
Signed by:  AB6DB7658FFB441...	DocuSigned by:  D352874F7FAB460...
Ashley Hooper	Eoghan Donnellan
Group Head of Product Quality & Compliance	Commercial Manager/ Importer
Fourth Way, Avonmouth, Bristol, BS11 8TB United Kingdom	Unit 9003, Blarney Business Park, Blarney, Co. Cork Ireland





UK	0117 3075655
Eire	021 4946777
NL	040 – 2628080
FR	01 60 34 28 80
BE-NL	0800-29129
BE-FR	0800-29229
DE	0800 – 1860806
IT	N/A
ES	901-100 133



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

HU198_ML_A5_v1_2025/04/01