



Induction Fryer

Instruction manual





(EN)	Induction Fryer	2
	Instruction manual	
(NL)	Inductie Friteuse	9
	Handleiding	
(FR)	Friteuse à induction	16
	Mode d'emploi	

(DE)	Induktionsfriteuse	23
	Bedienungsanleitung	
(IT)	Friggitrice a induzione	30
	Manuale di istruzioni	
(ES)	Freidora de inducción	37
	Manual de instrucciones	

Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo • Malli:
CP793 / CT012

Safety Instructions

- Position on a flat, stable surface.
- A service agent/qualified technician should carry out installation and any repairs if required. Do not remove any components on this product.
- Consult Local and National Standards to comply with the following:
 - Health and Safety at Work Legislation
 - BS EN Codes of Practice
 - Fire Precautions
 - IEE Wiring Regulations
 - Building Regulations
- **Caution! Hot surface!** 
- DO NOT immerse the appliance in water.
- DO NOT clean with jet/pressure washers.
- DO NOT move or carry the appliance when it is switched on.
- DO NOT leave the appliance attended when it is switched on.
- **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 and switch on the drainage tap to avoid scalding.
-  non-ionizing electromagnetic radiation.
- People with a pacemaker fitted should not use the appliance and keep a minimum of 60cm from the appliance during operation.

- Suitable for indoor use only.
- Always switch off and disconnect the power supply to the appliance when not in use.
- This appliance must only be used in accordance with these instructions and by persons competent to do so.
- Keep all packaging away from children. Dispose of the packaging in accordance to the regulations of local authorities.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by an BUFFALO agent or a recommended qualified technician in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Buffalo recommend that this appliance should be periodically tested (at least annually) by a Competent Person. Testing should include, but not be limited to: Visual Inspection, Polarity Test, Earth Continuity, Insulation Continuity and Functional Testing.
- Buffalo recommend that this product is connected to a circuit protected by an appropriate RCD (Residual Current Device).

Introduction

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

Pack Contents

The following is included:

- BUFFALO induction fryer - 8L /
- BUFFALO double induction fryer - 8L+ 8L
- Lid
- Frying basket
- Batter plate
- 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.

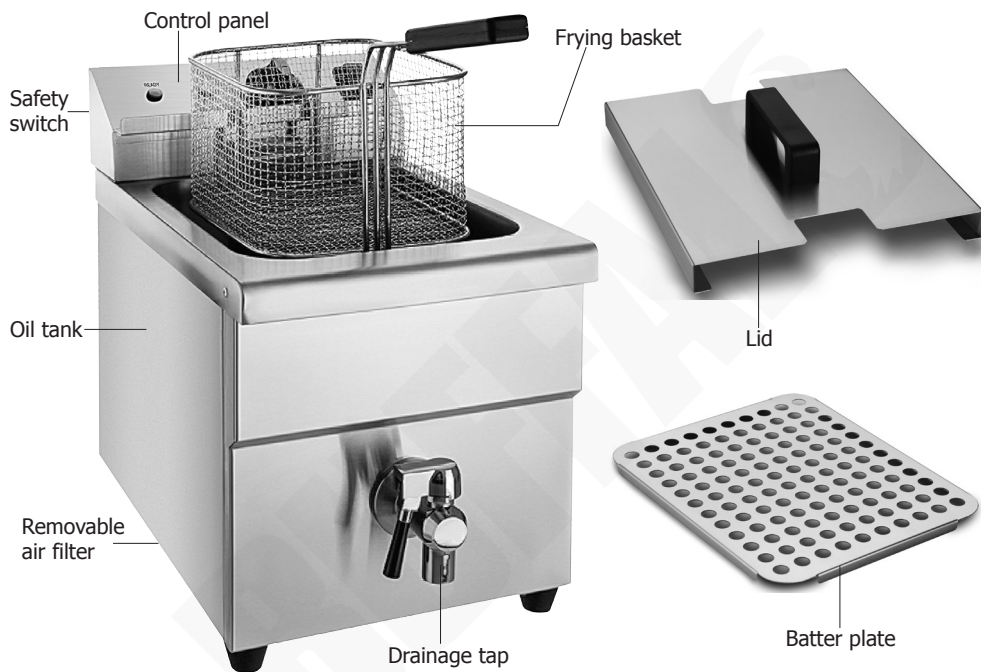
Installation

1. Place the unit on a heat-resistant surface. Avoid placing it on or close to easy flammable materials. Maintain a distance of 20cm (7 inches) between the appliance and walls or other objects for ventilation.
2. Keep the unit away from splashing water and countertop's edge.



Note: Before using for the first time, clean the lid, basket, batter plate and the oil tank with warm soapy water. Let dry completely.

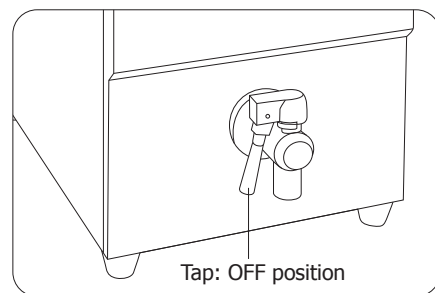
Operation



1. Place the batter plate into the oil tank.
2. Pour cooking oil into the oil tank between the **MIN** and **MAX** markings.



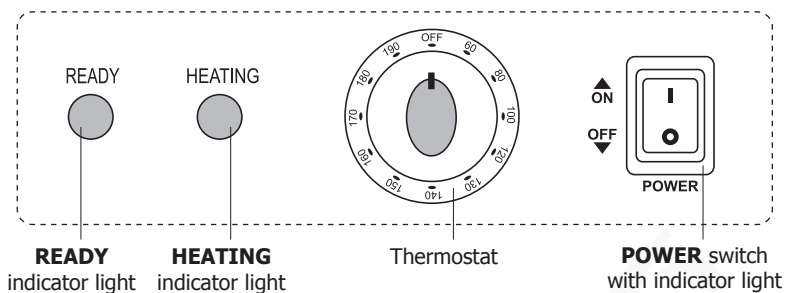
Note: Before filling oil, ensure the drain tap is at the **OFF** position.



Cooking

Warning:

- This is an attended appliance and must be supervised when in use.
- Unplug after use.
- If oil begins to smoke or overheat, switch off immediately.



1. Connect the appliance to the mains power supply.
2. Set the **POWER** switch to **I** (ON position). The power indicator light illuminates.
3. Set the thermostat to the desired temperature. The **HEATING** indicator light (red) turns On. The appliance begins to heat the oil.
 - **Note: 170°C to 180°C is suitable for general cooking.**
4. When the set temperature is reached, the **HEATING** indicator light (red) turns Off. Meanwhile the **READY** indicator light (green) goes on.
5. Lower the basket with food into the oil.

Note: When food is lowered into the oil, the indicator light may switch from "READY" to "HEATING".

6. Remove the basket from the oil once the food is cooked. Shake gently above the oil tank to remove any excess oil.

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

7. After use, set the **POWER** switch to **O** (OFF position) and disconnect the appliance from the mains.

Self-protection functions

Function	Descriptions
Dry-heat protection	Each time the appliance starts, it performs the self-checking for 20 seconds. If no oil is detected in the oil tank, the HEATING indicator light will flash 2 seconds repeatedly. Meanwhile a buzzer alarm is on to alert the user to fill oil.
Safety switch	This appliance is fitted with a Thermal Cut-Out safety feature. Should the temperature exceed safe levels appliance will automatically stop working. Meanwhile, the safety switch on the rear will pop up. As a solution, Consult a qualified technician

Cleaning, Care & Maintenance



- Always turn off and disconnect the appliance from the power supply before cleaning.
- Always allow the appliance and oil to cool before cleaning.

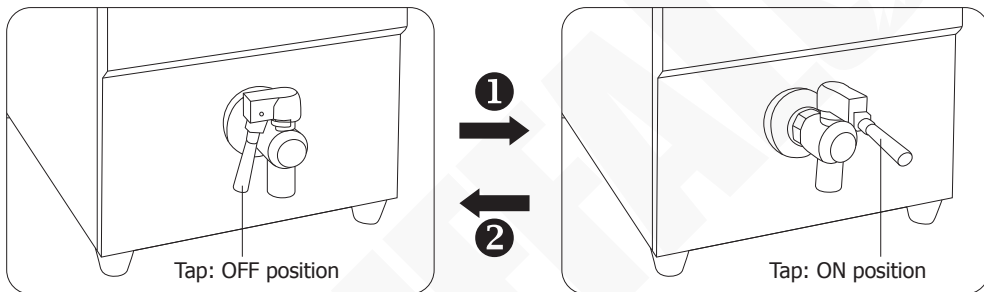
- Check the temperature with a suitable probe thermometer; 40°C is the MAXIMUM temperature at which oil should be removed.
- For best performance, BUFFALO recommend that the appliance is cleaned after each day of operation.
- Pull the air filter out of its slot on the bottom of the appliance. Clean with a vacuum cleaner.



Note: Failure to clean the appliance regularly may result in premature activation of the thermal cut-out switch.

Empty and clean the oil tank

- When the oil has cooled sufficiently, lift the tap lever and rotate anti-clockwise to the ON position. Let the drained oil flow into a container.

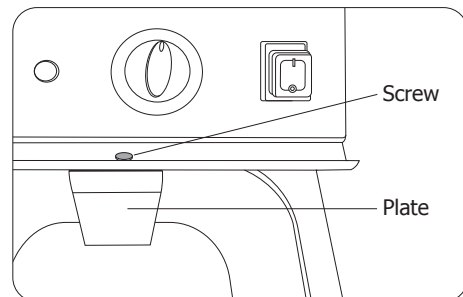


- If the oil is to be reused then filtering it before refilling will extend the oil's cooking life.
- Use a suitable detergent to clean the oil tank.
- Let it dry well, ensuring no moisture enters the inside of the appliance.

Note:

- To carry out a comprehensive cleaning, the plate as shown needs to be removed. Otherwise oil collates in behind.
- To remove the plate, the screw as shown needs to be removed first.

Before handling and unscrewing, ensure to allow the appliance to cool.



Cleaning all removable parts

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

Troubleshooting

A qualified technician should carry out repairs if required.

Error indications	Description	Probable Cause	Solution
HEATING indicator light flashes once continuously	IGBT on the PCB is overheated. Buzzer alarms	Check ventilation slots for dirt and grease. Make sure there is enough space around the appliance	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the unit off and let it cool. 2. Check the filter and clean if necessary. 3. Re-start the unit. <p>Note: If it occurs frequently, Consult a qualified technician</p>
HEATING indicator light flashes twice continuously	Temperature sensor under the oil tank is either shorted-circuited or open-circuited. Buzzer alarms	Temperature sensor is defective	<ol style="list-style-type: none"> 1. Unit overheated. 2. Let it cool. <p>Note: If it occurs frequently, Consult a qualified technician</p>
HEATING indicator light flashes 3 times continuously	Input voltage exceeds the allowed Max/Min rating	Electrical installation is not in order	Have a qualified electrician check it.
HEATING indicator light flashes 4 times continuously	Temperature sensor in the oil tank is either shorted-circuited or open-circuited. Buzzer alarms	Temperature sensor is defective	<ol style="list-style-type: none"> 1. Unit overheated. 2. Let it cool. <p>Note: If it occurs frequently, Consult a qualified technician</p>

Fault	Probable Cause	Solution
Appliance not working	The unit is not switched on	Check the unit is plugged in correctly and switched on
	Plug or lead is damaged	Replace plug or lead
	Fuse in the plug has blown	Replace the plug fuse
	Mains power supply fault	Check mains power supply
Appliance stops working suddenly	Safety switch is activated	Consult a qualified technician
Appliance does not reach set temperature	Faulty thermostat	Consult a qualified technician
	Faulty element	Consult a qualified technician
	Build-up of fat on the element	Clean the appliance
Appliance heats up but indicator light Not ON	Indicator light has expired	Consult a qualified technician
Power indicator light comes on but appliance does not heat up	Faulty thermostat	Consult a qualified technician
	Faulty element	Consult a qualified technician
	Thermostat set incorrectly	Check and re-set the thermostat
Appliance slow to heat up	Build-up of fat in the tank	Clean the appliance
Oil overheats or starts to smoke	Thermostat damaged	Switch off immediately. Consult a qualified technician
No power	Thermal cut-out activated	Consult a qualified technician

Technical Specifications

Model	Voltage	Power	Current	Capacity (litres)	Weight	Dimensions H x W x D mm
CP793	220-240V, 50Hz	3000W	13A	8L	13.5kg	410 x 288 x 478
CT012	220-240V, 50Hz	3000W + 3000W	13A	8L + 8L	22.7kg	410 x 576 x 478

Electrical Wiring

This appliance is supplied with a 3 pin BS1363 plug and lead.

The plug is to be connected to a suitable mains socket.

This appliance is wired as follows:

- Live wire (coloured brown) to terminal marked L
- Neutral wire (coloured blue) to terminal marked N
- Earth wire (coloured green/yellow) to terminal marked E

This appliance must be earthed.



If in doubt consult a qualified electrician.

Electrical isolation points must be kept clear of any obstructions. In the event of any emergency disconnection being required they must be readily accessible.

Compliance

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



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

BUFFALO products have been approved to carry the following symbol:



All rights reserved. No part of these instructions may be produced or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior written permission of BUFFALO.

Every effort is made to ensure all details are correct at the time of going to press, however, BUFFALO reserve the right to change specifications without notice.

Veiligheidstips

- Plaatsen op een vlakke en stabiele ondergrond.
- De installatie en eventuele reparaties dienen door een gekwalificeerde onderhoudsmonteur/vakman uitgevoerd te worden. Verwijder geen componenten of servicepanelen van dit product.
- Raadpleeg en volg de plaatselijke en nationale regelgeving op m.b.t. tot het volgende:
 - Wetgeving inzake gezondheid en veiligheid op het werk
 - Werkregels
 - Brandpreventie
 - IEE-bedradingsvoorschriften
 - Bouwvoorschriften
- **Let op! Warm oppervlak!**
- Dit apparaat NIET in water dompelen.
- NIET reinigen met straal-/drukreinigers.
- Verplaats of draag het toestel NIET wanneer het ingeschakeld is.
- Laat het toestel NIET onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.
- **Opgelet!** Schakel de friteuse niet in als er geen olie in zit.
- ALTIJD controleren of het olieniveau tussen 'MIN' en 'MAX' staat. Anders kan er brand ontstaan.
- ALTIJD geschikte kookolie gebruiken.
- Bij het frituren ALTIJD overtollig vocht/water van het voedsel halen om schuimvorming en het spetteren van olie te voorkomen.
- Vervang regelmatig de olie. Het ontvlammingspunt van olie (het punt waarop olie vlamvat) wordt bij het hergebruik van de olie steeds lager.
- Gebruik, bij brand, nooit water om het te blussen. Giet nooit water op hete olie of heet vet. Gebruik het deksel om het vuur hiermee te bedekken.
- Tijdens en na het bakken is het toestel nog steeds heet. Raak het oppervlak nooit aan en draai de afvoerkraan niet open, om te voorkomen dat u zich brandt.
-  niet-ioniserende elektromagnetische straling.



- Personen met een pacemaker dienen dit apparaat niet te gebruiken en een minimale afstand van 60 cm te bewaren wanneer het apparaat in werking is.
- Niet geschikt voor gebruik buitenshuis.
- Schakelt altijd uit en isoleer de stroomtoevoer naar het apparaat wanneer deze niet gebruikt wordt.
- Dit apparaat mag uitsluitend in overeenstemming met deze instructies en door competente personen worden gebruikt.
- Laat verpakkingsmateriaal niet binnen handbereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal in overeenstemming met de regelgeving van de plaatselijke overheden als afval laten verwerken.
- Indien de stroomkabel beschadigd raakt, dient men deze door een Buffalo-monteur of aanbevolen vakman te laten vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met lichamelijke, zintuiglijke of mentale beperkingen (inclusief kinderen) of door personen met gebrek aan ervaring of kennis, tenzij zij hierin worden begeleid of zijn opgeleid in het gebruik van het apparaat door een persoon, die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Men dient er toezicht op te houden dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Buffalo beveelt aan dat dit apparaat periodiek (minstens jaarlijks) door een bevoegde persoon wordt getest. Tests moeten omvatten, maar zijn niet beperkt tot: visuele inspectie, polariteit, aardings continuïteit, isolatie continuïteit en functionele test.

Inleiding

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

Verpakkingsinhoud

De verpakking bevat het volgende:

- BUFFALO inductie friteuse - 8 liter /
BUFFALO inductie friteuse - 8 liter + 8 liter
- Deksel
- Frituurmand
- Beslagplaat
- Handleiding

BUFFALO is trots op de haar productkwaliteit en dienstverlening en controleert de inhoud van de verpakkingen, tijdens de verpakkingsfase, op functionaliteit en schade. Mocht uw product door transport beschadigd zijn, neem dan onmiddellijk contact op met uw BUFFALO-dealer.

Installatie

1. Plaats het toestel op een hittebestendig oppervlak. Plaats het niet op of dichtbij makkelijk ontvlambare materialen. Behoud een afstand van 20 cm (7 inch) tussen het toestel en muren of andere voorwerpen, voor de ventilatie.
2. Hou het toestel uit de buurt van opspattend water en de rand van het werkblad.



Opmerking: Reinig, vóór het eerste gebruik, het deksel, het mandje, de beslagplaat en het oliereservoir met warm zeepwater. Laat het volledig drogen.

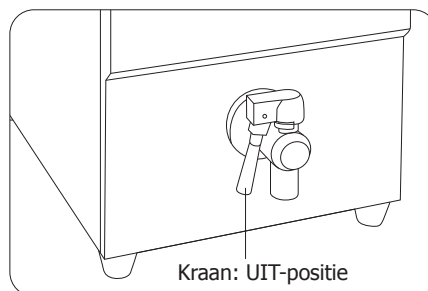
Werking



1. Plaats de beslagplaat in het oliereservoir.
2. Giet frituurolie in het oliereservoir tussen de MIN en MAX markeringen.



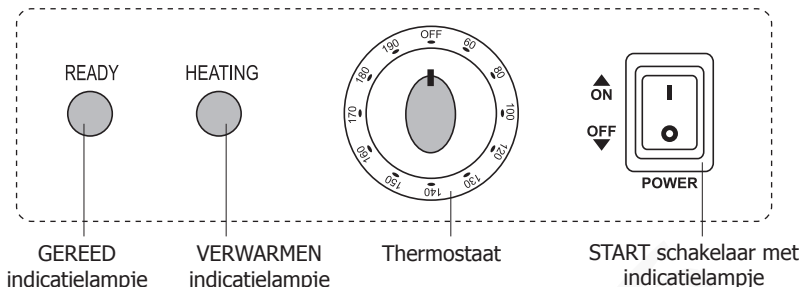
Opmerking: Alvorens het apparaat te vullen met olie, moet u ervoor zorgen dat de afvoerkraan in de UIT-positie staat.



Frituren

Waarschuwing:

- Dit is een apparaat onder toezicht en moet tijdens het gebruik onder toezicht staan.
- Trek de stekker uit het stopcontact na gebruik.
- Als olie begint te roken of oververhit raakt, onmiddellijk uitschakelen.



1. Sluit het apparaat aan op het elektriciteitsnet.
2. Zet de START-schakelaar op **I** (AAN-positie). Het start-indicatielampje gaat branden.
3. Stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur. Het VERWARMEN-indicatielampje (rood) gaat branden. Het toestel begint de olie te verwarmen.
 - **Opmerking: 170°C tot 180°C is de beste temperatuur om te frituren.**
4. Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt wordt, wordt het VERWARMEN-indicatielampje (rood) uitgeschakeld. Vervolgens gaat het GEREED-indicatielampje (groen) branden.
5. Laat het mandje met voedsel in de olie zakken.

OPMERKING: Wanneer voedsel in de olie wordt gedaan, kan het indicatielampje verspringen van "GEREED" naar "VERWARMEN".

6. Als het voedsel gebakken is, neemt u het mandje uit de olie. Schudt zachtjes om overtollige olie te verwijderen.

WAARSCHUWING: Het voedsel en de olie zijn zeer heet! Voorzichtig bij het optillen van het mandje, daar er olie kan druppelen.

7. Zet de START-schakelaar, na gebruik, op **O** (UIT-positie) en haal de stekker uit het stopcontact.

Zelfbeschermingsfuncties

Functie	Beschrijvingen
Beschrijvingen	Telkens wanneer het toestel opstart, voert het gedurende 20 seconden zelfcontrolerende functies uit. Wanneer er geen olie gevonden wordt in het oliereservoir, zal het VERWARMEN-indicatielampje 2 seconden lang herhaaldelijk knipperen. Ondertussen hoort men een zoemeralarm dat de gebruiker verwittigt de olie bij te vullen.
Veiligheidsschakelaar	Dit toestel is uitgerust met een thermische beveiliging. Mocht de temperatuur veilige niveaus overschrijden, zal het toestel automatisch ophouden met werken. Ook wordt de veiligheidsschakelaar aan de achterkant geactiveerd. Als oplossing, raadpleeg een gekwalificeerde technicus

Reiniging, zorg & onderhoud



- Alvorens het apparaat te reinigen dient men altijd het apparaat uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te halen.
- Laat voor reiniging altijd de olie afkoelen.

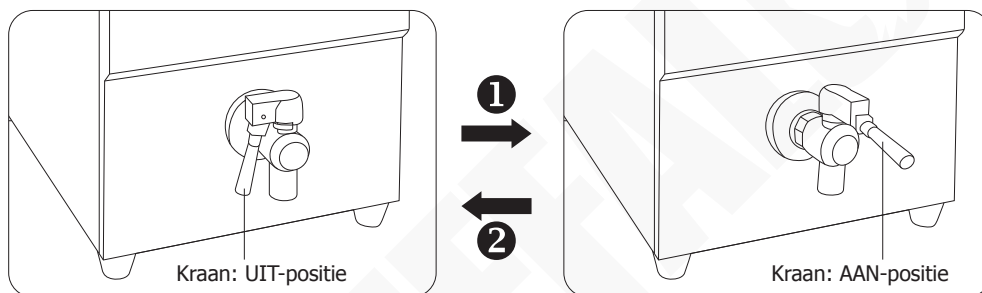
- Controleer de temperatuur met een geschikte sensorthermometer. Om de olie te verwijderen mag de temperatuur van de olie MAXIMAAL 40°C zijn.
- Voor de beste prestaties, raadt Buffalo aan om het apparaat na elke gebruiksday te reinigen.
- Trek de luchtfilter uit de gleuf aan de onderzijde van het toestel. Reinig deze met een stofzuiger.



Opmerking: een niet regelmatige reiniging van het apparaat kan een voortijdige activering van de thermische beveiligingsschakelaar veroorzaken.

Maak het oliereservoir leeg en reinig het

- Wanneer de olie voldoende afgekoeld is, til dan de kraanhendel omhoog en draai naar links naar de AAN-positie. Laat de afgevoerde olie in een bak vloeien.

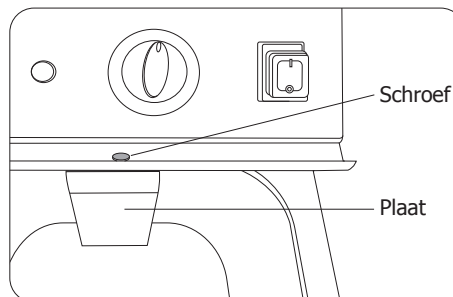


- Wanneer de olie opnieuw gebruikt gaat worden, dan gaat de olie langer mee door het voor gebruik te filteren.
- Gebruik een geschikt reinigingsmiddel om het oliereservoir te reinigen.
- Laat het goed drogen en zorg er daarbij voor dat er geen vocht in het toestel komt.

Opmerking:

- Om een uitgebreide reiniging uit te voeren, moet de plaat zoals afgebeeld worden verwijderd. Anders komt er olie achter.
- Om de plaat te verwijderen, moet eerst de schroef zoals afgebeeld worden verwijderd.

Laat het apparaat afkoelen alvorens het te hanteren en los te schroeven.



Het reinigen van alle verwijderbare onderdelen

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

Problemen oplossen

Indien nodig moet een gekwalificeerde technicus reparaties uitvoeren.

Foutmeldingsindicaties	Beschrijving	Mogelijke oorzaak	Handeling
VERWARMEN - indicatielampje knippert voortdurend eenmaal	IGBT op de PCB is oververhit. Zoemeralarm klinkt	Controleer ventilatiegleuven op vuil en vet. Zorg ervoor dat er genoeg ruimte vrij is rond het toestel	<ol style="list-style-type: none"> Schakel het toestel uit en laat het afkoelen. Controleer de filter en reinig het, indien nodig. Start het toestel opnieuw op. Opmerking: Als het vaak voorkomt, raadpleeg dan een gekwalificeerde technicus
VERWARMEN - indicatielampje knippert voortdurend tweemaal	Temperatuursensor onder het oliereservoir heeft ofwel kortsluiting of nullast. Zoemeralarm klinkt	Temperatuursensor is defect	<ol style="list-style-type: none"> Toestel is oververhit. Laat het afkoelen. Opmerking: Als het vaak voorkomt, raadpleeg dan een gekwalificeerde technicus
VERWARMEN - indicatielampje knippert voortdurend driemaal	Ingangsspanning overschrijdt het toegestane Max/Min-gehalte	Elektrische installatie is niet in orde	Schakel een erkende elektricien in om deze te controleren
VERWARMEN - indicatielampje knippert voortdurend viermaal	Temperatuursensor in het oliereservoir heeft ofwel kortsluiting of nullast. Zoemeralarmen	Temperatuursensor is defect	<ol style="list-style-type: none"> Toestel is oververhit. Laat het afkoelen. Opmerking: Als het vaak voorkomt, raadpleeg dan een gekwalificeerde technicus

Probleem	Mogelijke oorzaak	Handeling
Het apparaat werkt niet	Het apparaat is niet ingeschakeld	Controleer of de stroomkabel van het apparaat is aangesloten en of het apparaat is ingeschakeld
	Steker en kabel zijn beschadigd	Vervang de stekker of het snoer
	Stroomvoorziening	Controleer de stroomvoorziening
Toestel stopt plots met werken	De veiligheidsschakelaar is geactiveerd	Raadpleeg een gekwalificeerde technicus
Het apparaat bereikt de ingestelde temperatuur niet	Defecte thermostaat	Raadpleeg een gekwalificeerde technicus
	Defect verwarmingselement	Raadpleeg een gekwalificeerde technicus
	Opbouw van vet op het element	Reinig het apparaat
Het apparaat wordt warm maar het indicatielampje gaat niet aan	Indicatielampje moet worden vervangen	Raadpleeg een gekwalificeerde technicus
Het lampje van de stroomindicator gaat aan maar het apparaat wordt niet op temperatuur gebracht	Defecte thermostaat	Raadpleeg een gekwalificeerde technicus
	Defect verwarmingselement	Raadpleeg een gekwalificeerde technicus
	Thermostaat is verkeerd ingesteld	Controleer de thermostaat
Apparaat wordt heel langzaam warm	Opbouw van vet op het Oliereservoir	Reinig het apparaat
Olie raakt oververhit of begint te roken	Thermostaat beschadigd	Onmiddellijk uitschakelen. Raadpleeg een gekwalificeerde technicus
Geen stroom	Thermische beveiliging geactiveerd	Raadpleeg een gekwalificeerde technicus

Technische specificaties

Model	Voltage	Vermogen	Stroom	Inhoud (liters)	Gewicht	Afmetingen (l x b x d) mm
CP793	220-240V, 50Hz	3000W	13A	8L	13,5kg	410 x 288 x 478
CT012	220-240V, 50Hz	3000W + 3000W	13A	8L + 8L	22,7kg	410 x 576 x 478

Elektrische bedrading

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

De bedrading van dit apparaat is als volgt:

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

Dit apparaat moet worden geaard.



Raadpleeg bij twijfel een vakkundige elektricien.

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

Productconformiteit

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



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



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


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

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

Conseils de sécurité

- Placez l'appareil sur une surface plane, stable.
- L'installation et les éventuelles réparations doivent être confiées à un dépanneur / technicien qualifié. Ne retirez aucun composant ou cache de ce produit.
- Consultez les normes locales et nationales pour vous conformer aux :
 - lois sur l'hygiène et la sécurité au travail ;
 - codes de bonnes pratiques BS EN ;
 - précautions contre le risque d'incendie ;
 - réglementations sur les branchements électriques IEE ;
 - règlements sur la construction.
- **Attention ! Surface chaude !**
- NE PAS immerger l'appareil.
- ÉVITEZ de nettoyer à l'aide d'un nettoyeur à jet ou d'un nettoyeur à pression.
- ÉVITEZ de déplacer ou transporter l'appareil lorsqu'il est allumé.
- ÉVITEZ de laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- **Attention!** N'allumez jamais la friteuse sans huile à l'intérieur.
- Veillez TOUJOURS à ce que les niveaux d'huile se situent entre les repères « MIN » et « MAX ». Tout oubli de cette consigne comporte un risque d'incendie.
- Veillez à TOUJOURS utiliser une huile de cuisson adaptée à cet usage.
- Veillez à TOUJOURS sécher le surplus d'humidité / d'eau des aliments à frire avant de les plonger dans la friteuse, pour éviter une émulsion brutale de l'huile et les éclaboussures.
- Changez l'huile régulièrement. Le point d'éclair de l'huile (autrement dit, son point de combustion) diminue au fur et à mesure de son utilisation.
- En cas d'incendie, ne jamais utiliser de l'eau pour l'éteindre. Ne jamais verser de l'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 jamais toucher la surface et ouvrir le robinet pour éviter les brûlures.



-  rayonnements électromagnétiques non ionisants.
- Les porteurs d'un pacemaker ne doivent pas utiliser cet appareil et doivent se tenir à au moins 60 cm de l'appareil en service.
- Cet appareil est réservé exclusivement à une utilisation intérieure.
- N'oubliez pas d'éteindre l'appareil inutilisé et d'isoler le cordon d'alimentation.
- L'utilisation de cet appareil est exclusivement réservée aux personnes formées en la matière et doit se conformer à ces instructions.
- Gardez les emballages hors de portée des enfants. Débarrassez-vous des emballages conformément aux règlements des autorités locales.
- Un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un agent Buffalo ou un technicien qualifié recommandé, pour éviter tout danger.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (enfants inclus) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas d'une expérience ou de connaissances suffisantes, à moins que lesdites personnes n'aient été formées ou instruites quant à son utilisation, par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Buffalo recommande de faire tester régulièrement cet appareil (une fois par an au minimum) par une personne compétente. Le test devrait inclure, entre autres : inspection visuelle, test de polarité, la continuité de masse (équipement de classe I), test d'isolation et test de fonctionnement.

Introduction

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

Contenu de l'emballage

- Friteuse à induction BUFFALO - 8 Litres / Friteuse à induction BUFFALO - 8 Litres + 8 Litres
- Couvercle
- Panier à friture
- Egouttoir
- 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

1. Placer l'appareil sur une surface résistante à la chaleur. Éviter de le placer sur ou à proximité de matériaux facilement inflammables. Maintenir une distance de 20 cm (7 pouces) entre l'appareil et les murs ou autres objets pour la ventilation.
2. Éloigner l'appareil des éclaboussures d'eau et du bord du comptoir.



Remarque : Avant la première utilisation, nettoyer le couvercle, le panier, l'égouttoir et la cuve avec de l'eau chaude savonneuse. Laisser sécher complètement.

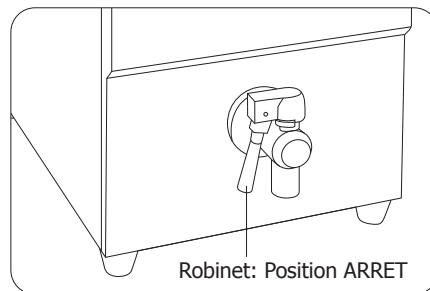
Opération



1. Placez l'égouttoir dans la cuve.
2. Verser l'huile de cuisson dans la cuve entre les repères **MIN** et **MAX**.



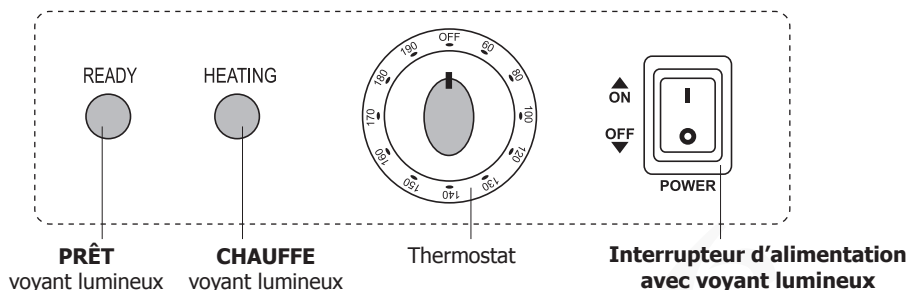
Remarque : Avant de remplir l'huile, s'assurer que le robinet de vidange est en position ARRET.



Cuisson

Avertissement :

- Cet appareil est un appareil surveillé et doit être surveillé lorsqu'il est utilisé.
- Débranchez-le après utilisation.
- Si l'huile commence à fumer ou à surchauffer, éteignez immédiatement l'appareil.



1. Brancher l'appareil sur le secteur.
2. Mettre l'interrupteur d'alimentation sur **I** (Position de marche). Le voyant lumineux d'alimentation s'allume.
3. Régler le thermostat à la température souhaitée. Le voyant lumineux CHAUFFE (rouge) s'allume. L'appareil commence la mise en température de l'huile.
 - **Remarque : 170°C à 180°C est recommandé pour la cuisson générale.**
4. Lorsque la température réglée est atteinte, le voyant lumineux CHAUFFE (rouge) s'éteint. Pendant ce temps, le voyant lumineux PRÊT (vert) s'allume.
5. Abaisser le panier contenant les aliments dans l'huile.

Remarque : Lorsque de la nourriture est abaissée dans l'huile, le témoin lumineux peut passer de « PRÊT » à « CHAUFFAGE ».

6. Retirez le panier de l'huile une fois que les aliments sont cuits. Agiter doucement au-dessus du réservoir d'huile pour éliminer tout excès d'huile.

AVERTISSEMENT : Les aliments et l'huile sont très chauds ! Faites attention lorsque vous enlevez le panier, car l'huile peut s'égoutter.

7. Après utilisation, régler l'interrupteur d'alimentation sur **O** (position ARRÊT) et débrancher l'appareil du secteur.

Fonctions d'autoprotection

Fonction	Descriptions
Protection contre la chaleur sèche	Chaque fois que l'appareil est mis en fonction, il effectue un contrôle automatique pendant 20 secondes. Si l'huile n'est pas détectée dans le réservoir d'huile, le voyant lumineux CHAUFFE clignote pendant 2 secondes de façon répétée. Pendant ce temps, une alarme sonore est activée pour avertir l'utilisateur qu'il doit remplir la cuve d'huile.
Interrupteur de sécurité	Cet appareil est équipé d'un coupe-circuit de sécurité thermique. Si la température dépasse les niveaux de sécurité, l'appareil arrête de fonctionner automatiquement. Pendant ce temps, l'interrupteur de sécurité à l'arrière apparaîtra. Comme solution, consultez un technicien qualifié

Nettoyage, entretien et maintenance



- **Veillez à toujours éteindre l'appareil et à le débrancher de la prise d'alimentation secteur avant de le nettoyer.**
- **Laissez toujours refroidir l'huile avant de nettoyer la friteuse.**

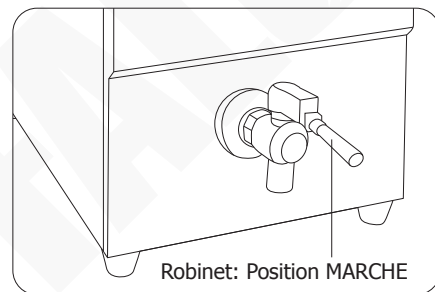
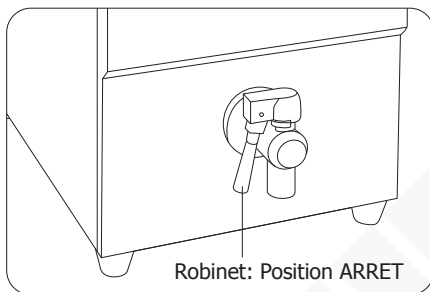
- Vérifiez la température à l'aide d'un thermomètre à sonde adapté ; 40°C est la température MAXIMUM de vidange de l'huile.
- Pour maximiser les performances de votre friteuse, Buffalo vous en recommande le nettoyage après chaque jour de fonctionnement.
- Tirez le filtre à air hors de sa fente au bas de l'appareil. Nettoyer avec un aspirateur.



Remarque : Un appareil qui ne serait pas nettoyé régulièrement présenterait un risque de déclenchement intempestif du disjoncteur thermique.

Vider et nettoyer le réservoir d'huile

- Lorsque l'huile a suffisamment refroidi, soulever le levier du robinet et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position MARCHE. Laisser l'huile s'écouler dans un récipient.

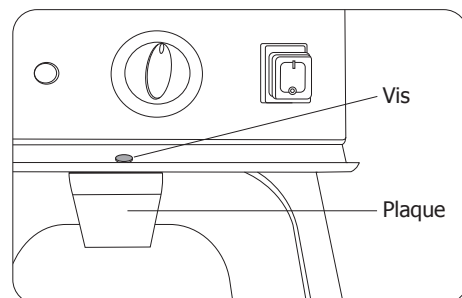


- Si l'huile doit être réutilisée, la filtration avant le remplissage prolongera la durée de cuisson de l'huile.
- Utiliser un détergent approprié pour nettoyer la cuve.
- Bien laisser sécher, en veillant à ce que l'humidité ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.

Remarque :

- Pour effectuer un nettoyage complet, il faut retirer la plaque comme indiqué. Sinon, l'huile s'accumule derrière.
- Pour retirer la plaque, il faut d'abord enlever la vis comme indiqué.

Avant de manipuler et de dévisser, assurez-vous de laisser refroidir l'appareil.



Nettoyage de toutes les pièces amovibles

- Utiliser de l'eau chaude savonneuse et une brosse douce pour nettoyer le couvercle, le panier et l'égouttoir.
- Sécher correctement.

Dépannage

Un technicien qualifié doit effectuer les réparations si nécessaire.

Indications d'erreur	Description	Cause probable	Intervention
CHAUFFE Le voyant lumineux clignote une fois de façon continue	L'IGBT (transistor bipolaire à grille isolée) sur le circuit imprimé est en surchauffe. Sonnerie d'alarme	Vérifier la saleté et la graisse dans les fentes d'aération. S'assurer qu'il y a suffisamment d'espace autour de l'appareil	1. Éteindre l'appareil et le laisser refroidir. 2. Vérifier le filtre et le nettoyer si nécessaire. 3. Re démarrage de l'appareil. Remarque: Si cela se produit fréquemment, consultez un technicien qualifié
CHAUFFE Le voyant lumineux clignote deux fois de façon continue	Le capteur de température sous le réservoir d'huile est soit court-circuité, soit en circuit ouvert. Sonnerie d'alarme	Le capteur de température est défectueux	4. L'appareil a surchauffé. 5. Le laisser refroidir. Remarque: Si cela se produit fréquemment, consultez un technicien qualifié
CHAUFFE Le voyant lumineux clignote trois fois de façon continue	La tension d'entrée dépasse la valeur maximale ou minimale autorisée	L'installation électrique présente des défaillances	Faire vérifier par un électricien qualifié
CHAUFFE Le voyant lumineux clignote 4 fois de façon continue	Le capteur de température dans le réservoir d'huile est soit court-circuité, soit en circuit ouvert. Sonnerie d'alarme	Le capteur de température est défectueux	1. L'appareil a surchauffé. 2. Le laisser refroidir. Remarque: Si cela se produit fréquemment, consultez un technicien qualifié

Dysfonctionnement	Cause probable	Intervention
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas allumé	Vérifier que l'appareil est bien branché et allumé
	La prise et le cordon sont endommagés	Remplacer la fiche ou le câble
	Alimentation	Vérifier l'alimentation
L'appareil arrête de fonctionner subitement	L'interrupteur de sécurité est activé	Consulter un technicien qualifié
L'appareil n'atteint pas la température voulue	Thermostat défectueux	Consulter un technicien qualifié
	Élément défectueux	Consulter un technicien qualifié
	Accumulation de graisse sur l'élément	Nettoyer l'appareil
L'appareil chauffe, mais le témoin d'alimentation ne s'allume pas	Témoin grillé	Consulter un technicien qualifié
Le témoin d'alimentation s'allume, mais l'appareil ne chauffe pas	Thermostat défectueux	Consulter un technicien qualifié
	Élément défectueux	Consulter un technicien qualifié
	Thermostat mal réglé	Vérifier le thermostat
L'appareil a du mal à chauffer	Accumulation de graisse dans le Cuve	Nettoyer l'appareil
L'huile surchauffe ou commence à fumer	Le thermostat est endommagé	Arrêtez immédiatement l'appareil. Consultez un technicien qualifié
Pas de courant	Coupure thermique activée	Consultez un technicien qualifié

Spécifications techniques

Modèle	Tension	Puissance	Intensité	Capacité (litres)	Poids	Dimensions h x l x p mm
CP793	220-240V, 50Hz	3000W	13A	8L	13,5kg	410 x 288 x 478
CT012	220-240V, 50Hz	3000W + 3000W	13A	8L + 8L	22,7kg	410 x 576 x 478

Raccordement électrique

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

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

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

Cet appareil doit être mis à la terre.



En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

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

Conformité

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



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



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


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

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

Sicherheitshinweise

- Auf eine flache, stabile Oberfläche stellen.
- Alle erforderlichen Montage- und Reparaturarbeiten sollten von Wartungspersonal oder einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Keine Bauteile oder Bedienflächen von diesem Produkt entfernen.
- Für folgende Normen und Vorschriften sind die lokalen und nationalen Normen heranzuziehen:
 - Arbeitsschutzvorschriften
 - BS EN Verhaltenspraktiken
 - Brandschutzvorschriften
 - IEE-Anschlussvorschriften
 - Bauvorschriften
- **Achtung! Heiße Oberfläche!**
- Das Gerät NICHT in Wasser eintauchen.
- NICHT mit Düsen / Hochdruckreinigern reinigen.
- Bewegen oder tragen Sie das Gerät NICHT, wenn es eingeschaltet ist.
- Das Gerät während des Betriebs NICHT unbeaufsichtigt lassen.
- **Vorsicht!** Schalten Sie die Fritteuse niemals ohne Öl ein.
- IMMER darauf achten, dass das Öl zwischen den Markierungen „MIN“ und „MAX“ steht. Bei Nichtbeachtung ist ein Brand nicht auszuschließen.
- IMMER ein geeignetes Speiseöl verwenden.
- Vor dem Frittieren IMMER überschüssige Feuchtigkeit/Wasser von den Speisen entfernen, um übermäßige Schaumbildung und Ölspritzer zu vermeiden.
- Das Öl regelmäßig wechseln. Der Flammpunkt von Öl (die Temperatur, bei dem sich Öl entzündet) sinkt mit zunehmendem Gebrauch allmählich.
- Im Brandfall niemals mit Wasser löschen. Gießen Sie niemals Wasser auf heißes Öl oder Fett. Verwenden Sie stattdessen den Deckel, um das Feuer abzudecken.
- Das Gerät ist während und nach dem Kochen noch heiß. Berühren Sie niemals die Oberfläche und schalten Sie die den Ablasshahn ein, um Verbrennungen zu vermeiden.



-  nichtionisierende elektromagnetische Strahlung.
- Personen mit Herzschrittmacher sollten das Gerät nicht verwenden und während des Betriebs einen Mindestabstand von 60cm einhalten.
- Nur für den Innengebrauch.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn es nicht benutzt wird.
- Dieses Gerät darf nur in Übereinstimmung mit diesen Anweisungen und von dafür zuständigen Personen benutzt werden.
- Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und gemäß den lokalen Vorschriften entsorgen.
- Aus Sicherheitsgründen muss ein beschädigtes Stromkabel von einem Buffalo-Mitarbeiter oder empfohlenen qualifizierten Elektriker erneuert werden.
- Dieses Gerät sollte nur dann von Personen (einschließlich Kindern) mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen verwendet werden, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Gebrauch des Geräts geschult wurden bzw. ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Buffalo empfiehlt, dass dieses Gerät regelmäßig (wenigstens jährlich) von einem Fachmann überprüft wird. Die Überprüfung sollte beinhalten, ohne darauf beschränkt zu sein: Visuelle Überprüfung, Polaritätstest, Erdungskontinuität (Klasse-1-Geräte), Isolationskontinuität und Funktionalitätsprüfung.

Einführung

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

Lieferumfang

Im Lieferumfang enthalten:

- Buffalo Induktionsfritteuse - 8L /
- Buffalo Induktionsfritteuse - 8L + 8L
- Deckel
- Frittierkorb
- Teigplatte
- 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.

Installation

1. Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Oberfläche. Vermeiden Sie es, es auf oder in der Nähe von leicht entflammaren Materialien aufzustellen. Halten Sie einen Abstand von 20 cm zwischen dem Gerät und Wänden oder anderen Gegenständen ein, um eine gute Belüftung zu gewährleisten.
2. Halten Sie das Gerät von Spritzwasser und dem Rand der Arbeitsplatte fern.



Hinweis: Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch den Deckel, Frittierkorb, Ölbehälter und die Teigplatte mit warmes Seifenwasser.

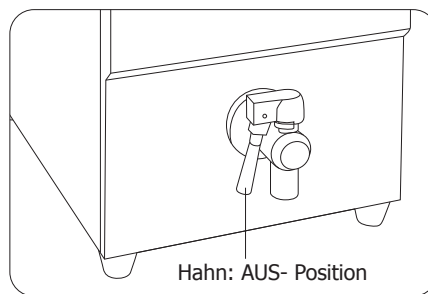
Betrieb



1. Legen Sie die Teigplatte in den Ölbehälter.
2. Gießen Sie Speiseöl in den Ölbehälter zwischen den Markierungen MIN und MAX.



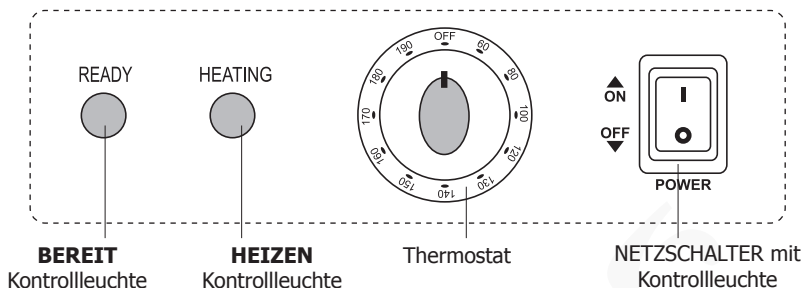
Hinweis: Vergewissern Sie sich vor dem Einfüllen des Öls, dass sich der Ablasshahn in der Position AUS befindet.



Kochen

Warnung:

- **Dieses Gerät ist ein beaufsichtigtes Gerät und muss während des Gebrauchs beaufsichtigt werden.**
- **Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker.**
- **Wenn das Öl zu rauchen beginnt oder sich überhitzt, schalten Sie es sofort aus.**



1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
 2. Stellen Sie den NETZSCHALTER auf **I** (Position AN). Die Betriebs-Kontrollleuchte.
 3. Stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein. Die HEIZEN- Kontrollleuchte (rot) leuchtet auf. Das Gerät beginnt, das Öl zu erhitzen.
- **Hinweis: Für das allgemeine Kochen sind 170°C bis 180°C geeignet.**
4. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrollleuchte HEIZEN (rot). Dann leuchtet die Kontrollleuchte „BEREIT“ (grün) auf.
 5. Senken Sie den Frittierkorb mit Lebensmitteln in das Öl.

HINWEIS: Wenn die Lebensmittel in das Öl getaucht werden, kann die Kontrollleuchte wieder von „BEREIT“ auf „HEIZEN“ wechseln.

6. Nehmen Sie den Frittierkorb nach dem Kochen aus dem Öl heraus.

WARNUNG: Die Lebensmittel und das Öl sind sehr heiß! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb entfernen, da Öl heruntertropfen könnte.

7. Stellen Sie nach Gebrauch den NETZSCHALTER auf **O** (AUS) und trennen Sie das Gerät vom Netz.

Selbstschutzfunktionen

Funktion	Funktion
Trockenhitzeschutz	Jedes Mal, wenn das Gerät startet, führt es die Selbstkontrolle für 20 Sekunden durch. Wird kein Öl im Ölbehälter festgestellt, blinkt die Kontrollleuchte HEIZEN 2 Sekunden lang wiederholt. Es ertönt ein akustischer Alarm, der den Benutzer darauf aufmerksam machen soll, dass Öl eingefüllt werden muss.
Sicherheitsschalter	Dieses Gerät ist mit einer thermischen Abschaltung ausgestattet. Überschreitet die Temperatur die Sicherheitsstufe, wird das Gerät automatisch abgeschaltet. In diesem Fall öffnet sich der Sicherheitsschalter auf der Rückseite. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker, um eine Lösung zu finden.

Reinigung, Pflege und Wartung



- Vor Reinigungsarbeiten stets zunächst das Gerät abschalten und den Netzstecker ziehen.
- Vor dem Reinigen stets abwarten, bis sich das Öl abgekühlt hat.

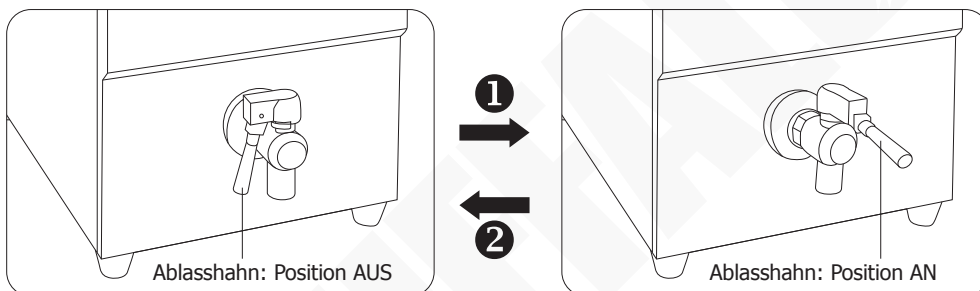
- Die Temperatur mit einem geeigneten Einstichthermometer prüfen; Öl sollte NICHT bei Temperaturen über 40°C entfernt werden.
- Um mit der Fritteuse optimale Leistung zu erzielen, empfiehlt Buffalo, das Gerät nach jedem Betriebstag zu reinigen.
- Ziehen Sie den Luftfilter aus seinem Schlitz an der Unterseite des Gerätes. Reinigen Sie ihn mit einem Staubsauger.



Hinweis: Wenn das Gerät nicht regelmäßig gereinigt wird, kann der Überlastungsschutzschalter vorzeitig aktiviert werden.

Öltank entleeren und reinigen

- Wenn das Öl ausreichend abgekühlt ist, heben Sie den Hahnhebel an und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Position AN. Lassen Sie das abgelassene Öl in einen Behälter fließen.

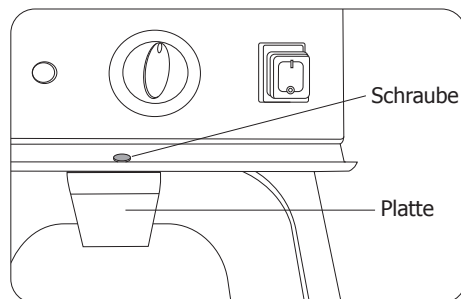


- Wenn das Öl wiederverwendet werden soll, verlängert das Filtern vor dem Nachfüllen die Kochzeit des Öls.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Ölbehälters ein geeignetes Reinigungsmittel.
- Lassen Sie es gut trocknen, damit keine Feuchtigkeit in das Innere des Gerätes eindringen kann.

Hinweis:

- Um eine umfassende Reinigung durchzuführen, muss die abgebildete Platte entfernt werden. Andernfalls sammelt sich dahinter Öl.
- Um die Platte zu entfernen, muss zuerst die Schraube wie abgebildet entfernt werden.

Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es anfassen und abschrauben.



Reinigung aller abnehmbaren Teile

- Reinigen Sie Deckel, Korb und die Teigplatte mit warmem Seifenwasser und einer weichen Bürste.
- Gründlich trocknen.

Problembhebung

Falls erforderlich, sollte ein qualifizierter Techniker die Reparatur durchführen.

Fehler	Beschreibung	Vermutliche Ursache	Lösung
Die HEIZEN-Kontrollleuchte blinkt einmal	IGBT auf der Leiterplatte ist überhitzt. Ein Alarmsummer ertönt.	Überprüfen Sie die Lüftungsschlitze auf Schmutz und Fett. Achten Sie darauf, dass um das Gerät herum genügend Platz vorhanden ist	<ol style="list-style-type: none"> Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. Überprüfen Sie den Filter und reinigen Sie ihn gegebenenfalls. Starten Sie das Gerät neu. Hinweis: Wenn es häufig auftritt, einen qualifizierten Techniker konsultieren
Die HEIZEN-Kontrollleuchte blinkt zweimal	Der Temperatursensor unter dem Ölbehälter ist entweder kurzgeschlossen oder offen. Alarmsummer ertönt	Temperatursensor ist defekt	<ol style="list-style-type: none"> Gerät ist überhitzt. Abkühlen lassen. Hinweis: Wenn es häufig auftritt, einen qualifizierten Techniker konsultieren
Die HEIZEN-Kontrollleuchte blinkt dreimal	Eingangsspannung überschreitet den zulässigen Max/Min-Wert	Die elektrische Installation ist nicht korrekt	Bitte Sie einen qualifizierten Techniker, dies zu überprüfen
Die HEIZEN-Kontrollleuchte blinkt viermal	Der Temperatursensor im Ölbehälter ist entweder kurzgeschlossen oder offen. Alarmsummer ertönt	Temperatursensor ist defekt	<ol style="list-style-type: none"> Gerät ist überhitzt. Abkühlen lassen. Hinweis: Wenn es häufig auftritt, einen qualifizierten Techniker konsultieren

Störung	Vermutliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingeschaltet	Prüfen, ob der Netzstecker in die Steckdose gesteckt wurde und das Gerät eingeschaltet ist
	Stecker und Kabel sind beschädigt	Ersetzen Sie den Stecker oder das Kabel
	Stromzufuhr	Netzstrom prüfen
Gerät funktioniert plötzlich nicht mehr	Sicherheitsschalter ist aktiviert	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
Gerät erreicht nicht die eingestellte Temperatur	Thermostat defekt	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
	Heizelement defekt	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
	Ölansammlung am Element	Das Gerät reinigen
Gerät heizt sich auf, Kontrollleuchte geht aber nicht an	Kontrollleuchte defekt	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
Die Stromanzeige leuchtet auf, aber das Gerät heizt sich nicht auf	Thermostat defekt	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
	Heizelement defekt	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
	Thermostat falsch eingestellt	Thermostat überprüfen
Gerät heizt sich nur langsam auf	Ölansammlung am Ölbehälter	Das Gerät reinigen
Öl überhitzt oder beginnt zu rauchen	Thermostat beschädigt	Sofort ausschalten. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
Kein Strom	Thermische Abschaltung aktiviert	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker

Technische Spezifikationen

Modell	Spannung	Leistung	Stromstärke	Kapazität (Liter)	Gewicht	Abmessungen (H x B x T) mm
CP793	220-240V, 50Hz	3000W	13A	8L	13,5kg	410 x 288 x 478
CT012	220-240V, 50Hz	3000W + 3000W	13A	8L + 8L	22,7kg	410 x 576 x 478

Elektroanschlüsse

Der Stecker muss in eine geeignete Steckdose gesteckt werden.

Das Gerät ist wie folgt verdrahtet:

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

Dieses Gerät muss geerdet werden.



Bei Fragen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.

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

Konformität

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



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



Buffalo-Produkte dürfen durch folgendes Symbol gekennzeichnet werden:


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

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

Suggerimenti per la sicurezza

- Posizionare su una superficie piana e stabile.
- L'installazione e le eventuali riparazioni devono venire eseguite da un agente/tecnico qualificato. Non rimuovere i componenti o i pannelli di accesso dell'apparecchio.
- Verificare la conformità alle normative locali e nazionali di quanto segue:
 - Normativa antinfortunistica sul lavoro
 - Linee guida BS EN
 - Precauzioni antincendio
 - Normativa IEE sui circuiti elettrici
 - Norme di installazione
- **Attenzione! Superficie calda!**
- NON immergere l'apparecchio in acqua.
- Non pulire con idropulitrici jet/ad alta pressione.
- Non spostare o trascinare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- **Attenzione!** Mai accendere la friggitrice senza olio all'interno.
- Assicurarsi SEMPRE che il livello dell'olio si trovi tra i segni "MIN" e "MAX". Il mancato rispetto di questa precauzione può causare un incendio.
- Utilizzare SEMPRE olio da cucina adeguato.
- Rimuovere SEMPRE l'acqua/umidità in eccesso dai cibi prima di friggere per evitare schiuma e schizzi d'olio.
- Cambiare l'olio periodicamente. Il punto di infiammabilità dell'olio (il punto in cui prende fuoco) si abbassa gradualmente quanto più l'olio viene utilizzato.
- In caso di incendio, mai usare acqua per spegnerlo. Mai versare acqua su olio o altri grassi bollenti. Piuttosto, usare il coperchio per coprire il fuoco.
- Durante e dopo aver cucinato, l'apparecchio è ancora bollente. Mai toccare la superficie e aprire il rubinetto di scarico per evitare ustioni.



-  Radiazioni elettromagnetiche non ionizzanti.
- I portatori di pacemaker non devono utilizzare l'apparecchio e devono osservare una distanza di almeno 60 cm dall'apparecchio in funzione.
- Non idoneo per l'utilizzo all'aperto.
- Spegner e isolare l'alimentazione quando l'apparecchio non è utilizzato.
- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente da persone esperte e in conformità con le presenti istruzioni.
- Tenere lontano l'imballaggio dalla portata dei bambini. Smaltire l'imballaggio in conformità alle normative locali.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve venire sostituito da un agente BUFFALO o da un tecnico qualificato al fine di prevenire eventuali rischi.
- L'apparecchio non è destinato a essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive della necessaria esperienza e conoscenza dell'apparecchio, che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio dalle persone responsabili dello loro sicurezza.
- I bambini vanno supervisionati per assicurarsi che non giochino con la presente apparecchiatura.
- Buffalo raccomanda che questo apparecchio venga periodicamente testato (almeno una volta all'anno) da una persona competente. I test dovrebbero includere, ma non solo: ispezione visiva, test di polarità, continuità di terra, continuità di isolamento e test funzionale.

Introduzione

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

Contenuto della confezione

La confezione contiene:

- Friggitrice a induzione BUFFALO - 8 Litri /
- Coperchio
- Piastra per impasti
- Friggitrice a induzione BUFFALO - 8 Litri + 8 Litri
- Cestello per frittura
- Manuale di istruzioni

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

Installazione

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie resistente al calore. Evitare di posizionarlo sopra o vicino a materiali facilmente infiammabili. Mantenere una distanza di 20 cm (7 pollici) tra l'apparecchio e i muri o altri oggetti per non impedirne la ventilazione.
2. Mantenere l'apparecchio lontano da schizzi d'acqua e dai bordi del piano di lavoro.



Nota bene: Prima del primo utilizzo, pulire il coperchio, il cestello, la piastra e la vasca dell'olio con acqua tiepida e sapone. Lasciare asciugare completamente.

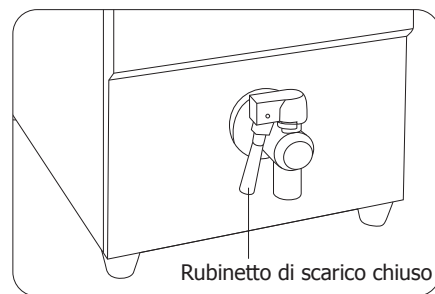
Operazioni



1. Posizionare la piastra per impasti all'interno della vasca dell'olio.
2. Versare l'olio di cottura nella vasca entro i margini MIN e MAX.



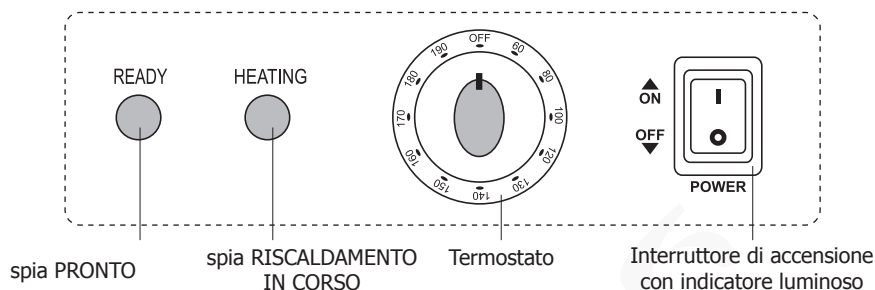
Nota bene: prima di inserire l'olio, assicurarsi che il rubinetto di scarico sia chiuso.



Cottura

Attenzione:

- Si tratta di un apparecchio con presenza di personale e deve essere sorvegliato durante l'uso.
- Staccare la spina dopo l'uso.
- Se l'olio inizia a fumare o a surriscaldarsi, spegnere immediatamente.



1. Connettere l'apparecchio all'alimentazione elettrica.
2. Impostare l'interruttore di accensione su I (Posizione di accensione). L'indicatore di funzionamento si illuminerà.
3. Impostare il termostato alla temperatura desiderata. La spia di riscaldamento (rossa) si accenderà e l'apparecchio inizierà a riscaldare l'olio.
- **NOTA BENE: la temperatura generalmente adatta alla cottura è tra i 170 e i 180°C.**
4. Quando la temperatura selezionata sarà raggiunta, la spia di riscaldamento (rossa) si spegnerà, mentre la spia di PRONTO (verde) resterà accesa.
5. Calare nell'olio il cestello col cibo.

Nota: quando il cibo viene abbassato nell'olio, la spia può passare da "PRONTA" a "RISCALDAMENTO".

6. Quando il cibo sarà cotto, rimuovere il cestello dall'olio. Scuotere delicatamente sulla vasca per rimuovere l'olio in eccesso.

ATTENZIONE: il cibo e l'olio saranno bollenti! Fare attenzione quando si rimuove il cestello, poiché l'olio potrebbe gocciolare.

7. Dopo l'uso, posizionare l'interruttore di accensione su O (posizione di spegnimento) e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

Funzioni di auto-protezione

Funzione	Descrizioni
Protezione dal riscaldamento a secco	Ogni volta che l'apparecchio viene acceso, effettua un controllo di 20 secondi. Se non viene rilevato dell'olio nella vasca, la spia RISCALDAMENTO lampeggerà in maniera continua per due secondi. Nel frattempo partirà un allarme sonoro per avvertire l'utente di inserire l'olio.
Interruttore di sicurezza	L'apparecchio è provvisto di una protezione termica che arresta il funzionamento dell'apparecchio qualora superi i limiti di sicurezza della temperatura. Nel frattempo, verrà visualizzato l'interruttore di sicurezza sul retro. Come soluzione, consultare un tecnico qualificato

Pulizia e manutenzione



- **Prima di eseguire la pulizia, spegnere e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.**
- **Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio e l'olio prima di pulirlo.**

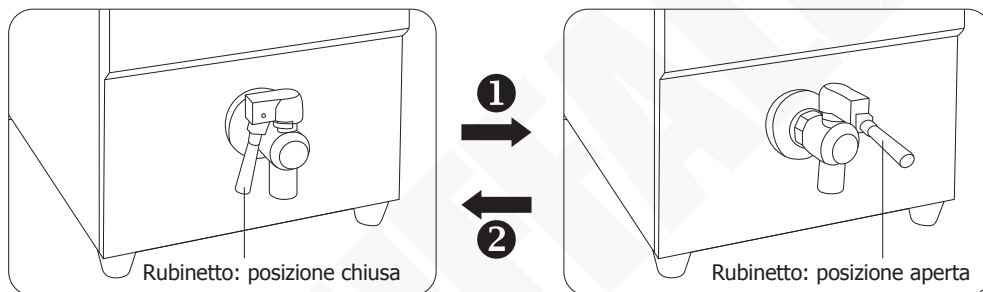
- Controllare la temperatura con un termometro a sonda adeguato; 40°C è la temperatura MASSIMA in cui rimuovere l'olio.
- Per ottenere le migliori prestazioni, Buffalo raccomanda di pulire l'apparecchio dopo ogni giorno di utilizzo.
- Estrarre il filtro dell'aria dall'alloggiamento sul fondo dell'apparecchio. Pulire con l'aspirapolvere.



Nota: la mancata pulizia periodica dell'apparecchio può causare l'attivazione prematura dell'interruttore di blocco termico.

Svuotare e pulire la vasca dell'olio

- Quando l'olio si sarà sufficientemente raffreddato, sollevare la leva del rubinetto e ruotarla in senso antiorario in posizione di apertura. Lasciar scaricare l'olio in un contenitore.

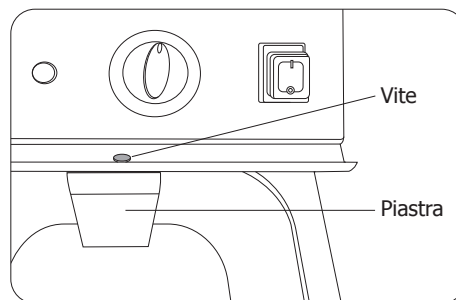


- Se bisogna riutilizzare l'olio, filtrarlo prima di reinserirlo ne allungherà la durata.
- Utilizzare un detergente adatto per pulire la vasca dell'olio.
- Lasciar asciugare bene, assicurandosi che non ci sia umidità all'interno dell'apparecchio.

Nota:

- Per eseguire una pulizia completa, è necessario rimuovere la piastra come illustrato. Altrimenti l'olio si deposita dietro.
- Per rimuovere la piastra, è necessario rimuovere prima la vite illustrata.

Prima di maneggiare e svitare, assicurarsi che l'apparecchio si raffreddi.



Pulizia delle parti removibili

- Utilizzare acqua tiepida, sapone e una spazzola morbida per pulire il coperchio, il cestello e la piastra.
- Asciugare con cura.

Risoluzione dei problemi

Se necessario, le riparazioni devono essere eseguite da un tecnico qualificato.

Indicazioni errore	Descrizione	Probabile causa	Soluzione
La spia di RISCALDAMENTO lampeggia una volta in maniera continua	Il transistor del circuito è surriscaldato. Allarme sonoro	Controllare che il vano ventilazione sia libero da sporco e grasso. Assicurarsi che ci sia abbastanza spazio intorno all'apparecchio	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne l'apparecchio e lasciar raffreddare. 2. Controllare il filtro e pulirlo se necessario. 3. Riavviare l'apparecchio. <p>Nota bene: Se si verifica frequentemente, consultare un tecnico qualificato</p>
La spia di RISCALDAMENTO lampeggia due volte in maniera continua	Il sensore di temperatura sotto la vasca dell'olio è aperto o in corto circuito. Allarmi sonori	Il sensore di temperatura è difettoso.	<ol style="list-style-type: none"> 4. Apparecchio surriscaldato. 5. Lasciar raffreddare. <p>Nota bene: Se si verifica frequentemente, consultare un tecnico qualificato</p>
La spia riscaldamento lampeggia tre volte in maniera continua	Il voltaggio di input supera i limiti minimi o massimi	L'impianto elettrico è guasto	Farlo controllare da un elettricista
La spia riscaldamento lampeggia quattro volte in maniera continua	Il sensore di temperatura della vasca dell'olio è in corto circuito o aperto. Allarmi sonori	Il sensore di temperatura è difettoso	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apparecchio surriscaldato. 2. Lasciar raffreddare. <p>Nota bene: Se si verifica frequentemente, consultare un tecnico qualificato</p>

Guasto	Probabile causa	Azione
L'apparecchio non funziona	L'apparecchio non è acceso	Controllare che l'apparecchio sia correttamente collegato e acceso
	La presa e il cavo sono danneggiati	Sostituire la spina o il cavo
	Alimentazione	Controllare l'alimentazione
L'apparecchio smette di funzionare improvvisamente	L'interruttore di sicurezza è attivato	Consultare un tecnico qualificato
L'apparecchio non raggiunge la temperatura impostata	Termostato guasto	Consultare un tecnico qualificato
	Elemento guasto	Consultare un tecnico qualificato
	Accumulo di grasso sull'elemento	Pulire l'apparecchio
L'apparecchio si riscalda ma la spia non si accende	La spia non si accende	Consultare un tecnico qualificato
La spia dell'alimentazione si accende ma l'apparecchio non si riscalda	Termostato guasto	Consultare un tecnico qualificato
	Elemento guasto	Consultare un tecnico qualificato
	Termostato non correttamente impostato	Controllare il termostato
L'apparecchio si riscalda lentamente	Accumulo di grasso nel Vasca olio	Pulire l'apparecchio
L'olio si surriscalda o inizia a fumare	Termostato danneggiato	Spegnerne immediatamente. Consultare un tecnico qualificato
Assenza di alimentazione	Taglio termico attivato	Consultare un tecnico qualificato

Specifiche tecniche

Modello	Tensione	Alimentazione	Corrente	Capacità (litri)	Peso	Dimensioni (h x l x p) mm
CP793	220-240V, 50Hz	3000W	13A	8L	13,5kg	410 x 288 x 478
CT012	220-240V, 50Hz	3000W + 3000W	13A	8L + 8L	22,7kg	410 x 576 x 478

Cablaggi elettrici

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

L'apparecchio ha i seguenti cablaggi.

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

Questa apparecchiatura deve essere collegata a terra.



In caso di dubbi, consultare un elettricista qualificato.

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

Conformità

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



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




I prodotti Buffalo sono autorizzati a esporre il seguente simbolo:

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

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

Consejos de Seguridad

- Colóquela sobre una superficie plana, estable.
- Un agente de servicio / técnico cualificado debería llevar a cabo la instalación y cualquier reparación si se precisa. No retire ningún componente ni panel de servicio de este producto.
- Consulte las Normas Locales y Nacionales correspondientes a lo siguiente:
 - Legislación de Seguridad e Higiene en el Trabajo
 - Códigos de Práctica BS EN
 - Precauciones contra Incendios
 - Normativos de Cableado de la IEE
 - Normativas de Construcción
- **¡Precaución! ¡Superficie caliente!**
- NO sumerja el aparato en agua.
- NO utilice limpiadores a presión o de chorro para limpiar el aparato.
- NO mueva ni transporte el aparato mientras está encendido.
- NO deje el aparato sin atención mientras esté en funcionamiento.
- **Precaución:** no encienda la freidora sin aceite dentro.
- Asegúrese SIEMPRE de que los niveles de aceite estén entre las marcas "MÍN" y "MÁX". En caso contrario se podría incendiar.
- Utilice SIEMPRE aceite apto para cocinar.
- Elimine SIEMPRE el exceso de humedad/agua de los alimentos antes de freírlos para evitar que se produzca un exceso de espuma o que el aceite salpique.
- Cambie el aceite con regularidad. El punto de inflamación del aceite (el punto en el que arde) se reduce gradualmente con el uso continuado del mismo aceite.
- En caso de incendio, no utilice agua para extinguir el fuego. Nunca vierta agua sobre aceite o grasa caliente. Use la tapa para cubrir el fuego.
- Durante la cocción, el aparato alcanza altas temperaturas y se mantiene caliente después de ésta. No toque la superficie ni abra el grifo para evitar quemaduras.
-  Radiación electromagnética no ionizante.



- Las personas que usen un marcapasos no deben utilizar el aparato y han de mantener una distancia mínima de 60 cm mientras esté en funcionamiento.
- El aparato no es apto para el uso al aire libre.
- Apague y aisle siempre la alimentación del aparato cuando no lo esté utilizando.
- Este aparato solo podrá ser utilizado siguiendo estas instrucciones y por personas debidamente formadas para hacerlo.
- Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños. Deseche el embalaje de acuerdo con las normativas de las autoridades locales.
- Si el cable eléctrico resultada dañado, debe ser reemplazado por un técnico cualificado recomendado o un agente de Buffalo para evitar cualquier riesgo.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (niños incluidos) que tengan limitadas sus capacidades físicas, sensoriales o mentales o que no tengan experiencia y conocimientos, a menos que estén bajo la supervisión o hayan recibido instrucciones relativas al uso del aparato a cargo de una persona responsable de su seguridad.
- Para asegurarse de que los menores no juegan con el aparato, no los deje sin vigilancia.
- Buffalo recomienda que este aparato debe ser periódicamente probado (al menos anualmente) por una Persona Competente. La prueba debe incluir, pero no debe estar limitado a: Inspección visual, Prueba de polaridad, Toma a tierra (equipo de Clase I), continuidad de aislamiento y prueba Funcional.

Introducción

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

Contenido del Conjunto

Se incluye lo siguiente:

- Freidora de inducción BUFFALO - 8 litros /
- Tapa
- Placa de rebozado
- Freidora de inducción BUFFALO - 8 litros + 8 litros
- Cesta de freír
- Manual de instrucciones

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

Instalación

1. Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor. No lo coloque sobre materiales inflamables o cerca de estos. Deje una distancia de 20 cm entre el aparato y las paredes u otros objetos para permitir la ventilación.
2. Mantenga el aparato alejado de salpicaduras de agua y de los bordes de las encimeras.



Nota: antes de usar el aparato por primera vez, limpie la tapa, la cesta, la placa de rebozado y el depósito de aceite con agua tibia y jabón. Deje que se sequen por completo.

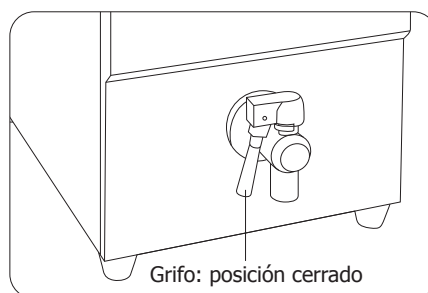
Funcionamiento



1. Coloque la placa de rebozado en el depósito de aceite.
2. Vierta aceite de cocina en el depósito de aceite entre las marcas MIN y MAX.



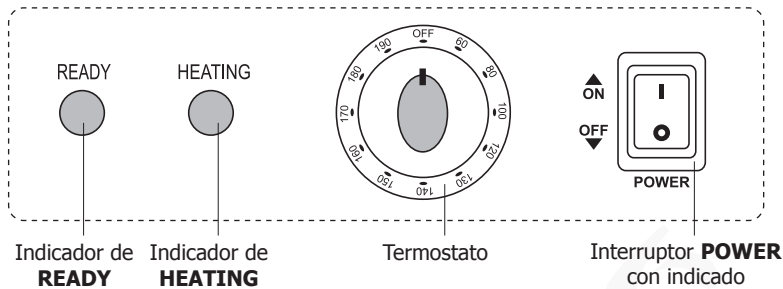
Nota: antes de echar el aceite, asegúrese de que el Grifo de vaciado esté en la posición de cerrado.



Cocción

Advertencia:

- Este es un aparato con presencia y debe ser supervisado cuando se utiliza.
- Desenchúfelo después de usarlo.
- Si el aceite empieza a echar humo o se sobrecalienta, apáguelo inmediatamente.



1. Conecte el aparato a una toma de corriente.
 2. Coloque el interruptor **POWER** en la posición **I** (posición de encendido). Se iluminará el indicador de encendido.
 3. Ajuste el termostato a la temperatura deseada. Se iluminará el indicador de **HEATING** (rojo). El aparato comenzará a calentar el aceite.
- **Nota: una temperatura de entre 170 y 180 °C es adecuada para cualquier cocción en general.**
4. Cuando se alcanza la temperatura establecida, el indicador de **HEATING** (rojo) se apaga. En ese momento, el indicador de **READY** (verde) se ilumina.
 5. Introduzca la cesta con los alimentos en el aceite.

Nota: Cuando los alimentos bajan al aceite, la luz indicadora puede cambiar de "READY" a "HEATING".

6. Retire la cesta del aceite una vez que los alimentos estén cocinados. Agite suavemente la parte superior del depósito de aceite para eliminar el exceso de aceite.

ADVERTENCIA: los alimentos y el aceite alcanzan temperaturas muy altas. Tenga cuidado al retirar la cesta, ya que puede gotear aceite.

7. Cuando termine de cocinar, coloque el interruptor **POWER** en la posición **O** (posición de apagado) y, a continuación, desconecte el aparato de la toma de corriente.

Funciones de protección automática

Función	Descripción
Protección contra calentamiento en seco	Cada vez que se inicia, el aparato lleva a cabo la autocomprobación durante 20 segundos. Si no se detecta aceite en el depósito de aceite, el indicador de HEATING parpadeará durante 2 segundos. Además, se activará el zumbador de alarma para alertar al usuario de que debe echar aceite.
Interruptor de seguridad	Este aparato está equipado con un protector térmico. Si la temperatura excede los niveles seguros, el aparato se detendrá automáticamente. Mientras tanto, el interruptor de seguridad en la parte trasera aparecerá. Como solución, consulte a un técnico cualificado

Limpieza, cuidados y mantenimiento



- Apague siempre el aparato y desconéctelo de la alimentación antes de limpiarlo.
- Deje siempre enfriar el aceite antes de limpiar el aparato.

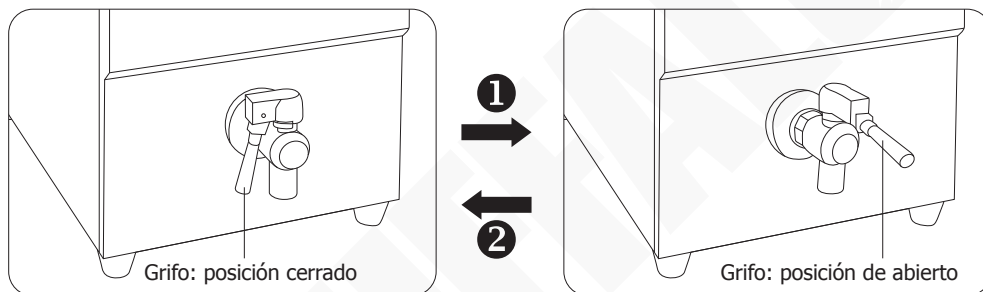
- Compruebe la temperatura con un termómetro de sonda apropiado; 40°C es la temperatura MÁXIMA a la que se debe retirar el aceite.
- Para obtener los mejores resultados, Caterlite recomienda limpiar el aparato después de cada día de uso.
- Retire el filtro de aire de su ranura en la parte inferior del aparato. Limpie con una aspiradora.



Nota: Si el aparato no se limpia con regularidad se puede producir una activación prematura del interruptor de corte de seguridad.

Vaciado y limpieza del depósito de aceite

- Cuando el aceite se haya enfriado lo suficiente, levante la palanca del grifo y gírela hacia la izquierda hasta la posición de abierto. Deje que el aceite drenado caiga en un recipiente.

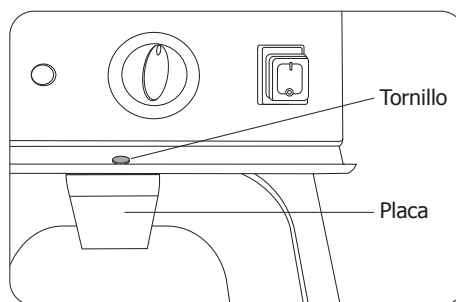


- Si tiene intención de reutilizar el aceite, fíltrelo antes de verterlo para prolongar su vida útil.
- Use un detergente adecuado para limpiar el depósito de aceite.
- Deje que se seque bien, asegurándose de que no entre humedad en el interior del aparato.

Nota:

- Para llevar a cabo una limpieza completa, es necesario retirar la placa como se muestra. De lo contrario, el aceite se acumula detrás.
- Para retirar la placa, es necesario quitar primero el tornillo que se muestra.

Antes de manipular y desatornillar, asegúrese de dejar enfriar el aparato.



Limpieza de las partes desmontables

- Use agua tibia y jabón y un cepillo suave para limpiar la tapa, la cesta y la placa de rebozado.
- Seque bien.

Resolución de problemas

Un técnico cualificado debe llevar a cabo las reparaciones necesarias.

Indicación de error	Descripción	Causa probable	Acción
El indicador de HEATING parpadea una vez continuamente	El IGBT de la placa de circuito impreso se ha sobrecalentado. Se activa el zumbador	Revise las ranuras de ventilación en busca de suciedad y grasa. Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del aparato	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague el aparato y deje que se enfríe. 2. Compruebe el filtro y límpielo, si es necesario. 3. Reinicie el aparato. <p>Nota: Si ocurre con frecuencia, consulte a un técnico cualificado</p>
El indicador de HEATING parpadea dos veces continuamente	El sensor de temperatura situado debajo del depósito de aceite está cortocircuitado o en circuito abierto. Se activa el zumbador	El sensor de temperatura está defectuoso	<ol style="list-style-type: none"> 4. El aparato se ha sobrecalentado. 5. Deja que se enfríe. <p>Nota: Si ocurre con frecuencia, consulte a un técnico cualificado</p>
El indicador de HEATING parpadea tres veces continuamente	El voltaje de entrada excede el valor máximo/mínimo permitido	Existe algún problema con la instalación eléctrica	Haga que un electricista cualificado la revise
El indicador de HEATING parpadea cuatro veces continuamente	El sensor de temperatura del depósito de aceite está cortocircuitado o en circuito abierto. Se activa el zumbador	El sensor de temperatura está defectuoso	<ol style="list-style-type: none"> 1. El aparato se ha sobrecalentado. 2. Deja que se enfríe. <p>Nota: Si ocurre con frecuencia, consulte a un técnico cualificado</p>

Fallo	Causa probable	Acción
El aparato no funciona	El aparato no está conectado	Compruebe que el aparato esté enchufado correctamente y conectado
	El enchufe y el cable están dañados	Reemplace el enchufe o el cable
	Suministro eléctrico	Compruebe el suministro eléctrico
El aparato deja de funcionar de repente	El interruptor de seguridad está activado	Consulte a un técnico cualificado
El aparato no alcanza la temperatura fijada	Resistencia defectuosa	Consulte a un técnico cualificado
	Elemento defectuoso	Consulte a un técnico cualificado
	Acumulación de grasa en el elemento	Limpie el aparato
El aparato se calienta pero la luz indicadora no se enciende	La luz indicadora se ha fundido	Consulte a un técnico cualificado
La luz indicadora de alimentación se enciende pero el aparato no se calienta	Termostato defectuoso	Consulte a un técnico cualificado
	Resistencia defectuosa	Consulte a un técnico cualificado
	Termostato incorrectamente programado	Revise el termostato
El aparato tarda en calentarse	Acumulación de grasa en la Depósito de aceite	Limpie el aparato
El aceite se sobrecalienta o empieza a echar humo	Termostato dañado	Apague el aparato inmediatamente. Consulte a un técnico cualificado
No hay corriente	Corte térmico activado	Consulte a un técnico cualificado

Especificaciones técnicas

Modelo	Voltaje	Potencia	Corriente	Capacidad (litros)	Peso	Dimensiones (a x a x f)
CP793	220-240V, 50Hz	3000W	13A	8L	13,5kg	410 x 288 x 478
CT012	220-240V, 50Hz	3000W + 3000W	13A	8L + 8L	22,7kg	410 x 576 x 478

Cableado Eléctrico

El enchufe tiene que conectarse a una toma eléctrica adecuada.

Este aparato está conectado de la forma siguiente:

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

Este aparato debe conectarse a una toma de tierra.



Si tiene alguna duda, consulte a un electricista cualificado.

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

Cumplimiento

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



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



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

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

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

DECLARATION OF CONFORMITY

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



Equipment Type • Uitrustingstype • Type d'équipement • Gerätetyp • Tipo di apparecchiatura • Tipo de equipo Induction Fryer - 8Ltrs Double Induction Fryer -2 x 3Kw	Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo CP793 (& -E) CT012 (& -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 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 55014-1:2017 +A11:2020 EN 55014-2:2015 EN IEC 61000-3-11:2019 EN IEC 61000-3-12:2011 Restriction of Hazardous Substances Directive (RoHS) 2015/863 amending Annex II to Directive 2011/65/EU Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment Regulations 2012 (S.I. 2012/3032)
Producer Name • Naam fabrikant • Nom du producteur • Name des Herstellers • Nome del produttore • Nombre del fabricante	Buffalo

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

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

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

Il sottoscritto dichiara che l'apparecchiatura di sopra specificata è conforme alle Direttive e agli Standard sopra riportati.
 El abajo firmante declara por la presente que el equipo arriba especificado está en conformidad con la(s) directiva(s) y estándar(es) arriba mencionadas.

Date • Data • Date • Datum • Data • Fecha • Data Signature • Handtekening • Signature • Unterschrift Firma • Firma	23rd June 2022
Full Name • Volledige naam • Nom et prénom • Vollständiger Name • Nome completo • Nombre completo	DocuSigned by:  Ashley Hooper B39382C9FD9C478...
Position • Functie • Fonction • Position • Qualifica • Posición	DocuSigned by:  Eoghan Donnellan D952874FFAB400...
Producer Address • Adres fabrikant • Adresse du producteur • Anschrift des Herstellers • Indirizzo del produttore • Dirección del fabricante	Ashley Hooper Eoghan Donnellan Technical & Quality Manager Commercial Manager/ Importer Fourth Way, Avonmouth, Bristol, BS11 8TB United Kingdom Unit 9003, Blarney Business Park, Blarney, Co. Cork Ireland





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



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

CP793_CT012_ML_A5_v6_2022/07/06