



Charcoal Oven

Instruction manual



Sold separately,
item code AU425



Sold separately,
item code AU426



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

EN	Charcoal Oven	2
	<u>Instruction manual</u>	
NL	Houtskooloven	16
	<u>Gebruikershandleiding</u>	
FR	Four à charbon de bois	30
	<u>Mode d'emploi</u>	
DE	Holzkohleofen	44
	<u>Bedienungsanleitung</u>	
IT	Forno a carbone	58
	<u>Manuale di istruzioni</u>	
ES	Horno de carbón	72
	<u>Manual de instrucciones</u>	

Model • Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo:
HX569

Safety Instructions

Warning: Improper installation, use or maintenance of this appliance, as well as non-compliance with the safety regulations specified in this manual, may result in damage, injury or fatal accidents, and will immediately void the warranty and also exempt the manufacturer from any liability.

Read this manual carefully before using the appliance and Keep for the whole service life of the appliance.

- Only operate the appliance on a hard, level surface capable of supporting its weight when fully loaded.
- A service agent/qualified technician should carry out installation and any repairs if required.
- Consult Local and National Standards to comply with the following:
 - Health and Safety at Work Legislation
 - BS EN Codes of Practice
 - Fire Precautions
 - Building Regulations
- The appliance is intended for professional use only and used only by trained operatives.
- Keep children and pets away from the appliance at all times. Do not allow children to operate it.
- Do not modify the appliance in any way. Components that have been protected by manufacturer must not be tampered with by the installer or the end user of the appliance.
- If the oven is installed on supports or overlaying parts, use the ones supplied by BUFFALO only and follow the assembly instructions inside the packaging.

- Only use original parts and accessories. Non-original spare parts do not ensure the correct operation of the unit and will imply the loss of the warrant.
- The oven data plate provides necessary technical information for repair and maintenance. Therefore, avoid removing, damaging or modifying it.
- The oven must only and exclusively be used for the purpose it was designed, i.e., for cooking products such as fresh or frozen bread, pastries and all types of gastronomic products. Any use other than that mentioned may damage the unit.
- The outside and inside surfaces of the oven should be cleaned frequently to ensure hygiene and proper performance. Do not use abrasive or flammable products, which may damage the unit.
- Following the manufacturer's use and cleaning instructions as recommended. The use of non-authorized products may result in damage and void the warranty.
- DO NOT leave the appliance unattended during operation.
- Keep all packaging away from children. Dispose of the packaging in accordance to the regulations of local authorities.

Risk of burns



- Read these warnings carefully and follow its indications when the oven is working or not completely cooled down.
- Only touch the unit controls and door handle. Avoid touching any other external elements of the oven as they may reach high temperatures.
- Wear thermal mittens or similar to move or handle containers or trays inside the cooking chamber.
- Open the oven door slowly and be careful with high temperature vapours coming out from the cooking chamber.

- Do not stand directly over the door when opening.
- Do not move the unit during use, immediately after use, or before it completely cools down.

Risk of fire

- Only use cleaning products recommended by the manufacturer. Using other products may damage the unit and invalidate the warranty.
- If you do not clean the unit properly and as often as needed, grease and food leftovers will accumulate in the cooking chamber and then ignite.
- The recommended safety distances from this appliance must be strictly adhered to. Otherwise fires may occur due to excessive proximity to highly flammable materials.
- The recommended safety distances should be kept clear of any material intended to be used as thermal insulation.
- Whenever the furnace contains an active charge of charcoal, the door must remain closed.
- Never pour ashes into containers made of flammable or thermal-deformable material.

Pack Contents

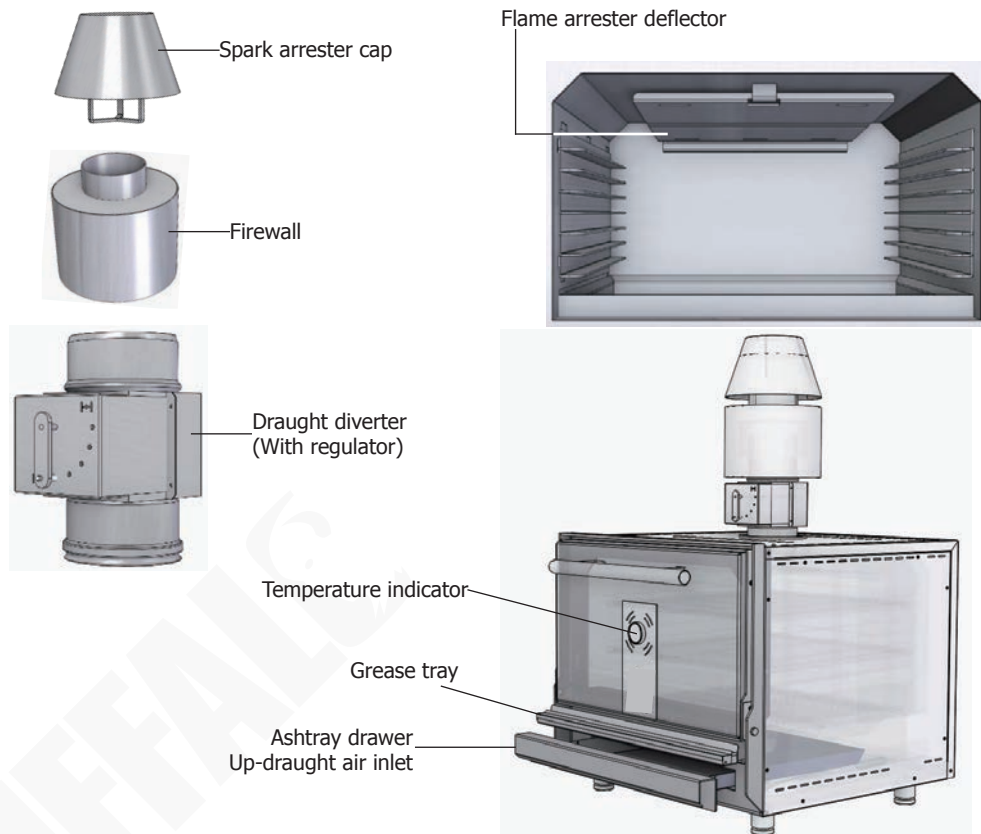
The following is included:

- Buffalo charcoal oven
- Instruction manual
- Spark arrester cap
- Firewall
- Draught diverter

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.

Knowing the appliance



Installation

Transport

Before transporting the unit to its installation site, make sure that:

- It fits through the door
- The floor withstands its weight

Transport should only and exclusively be carried out by mechanical means, such as a pallet jack, and always on a pallet.

Preliminary operations

Remove all protection film from the unit. Clean the adhesive residues with an appropriate solvent. Never use abrasive or acid products or tools that may damage the surface.

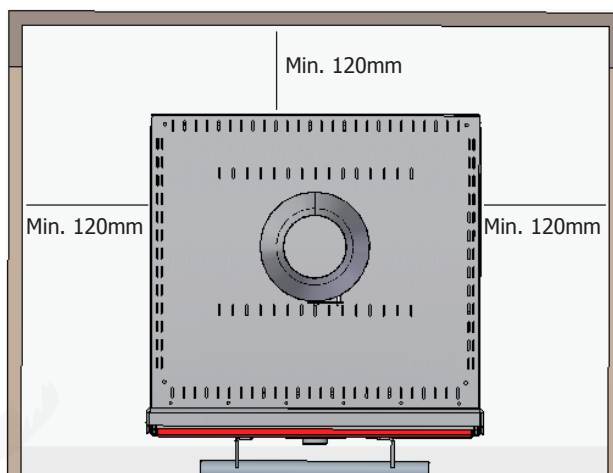
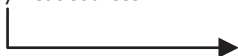


Caution: When used in commercial kitchens, it is essential that you are aware of the risk of carbon monoxide poisoning, ensuring that your ventilation is correct, and your monitoring procedures and frequency are sufficient to your local standards. Please consult the HSE guidance at: www.hse.gov.uk/pubns/cais26.htm

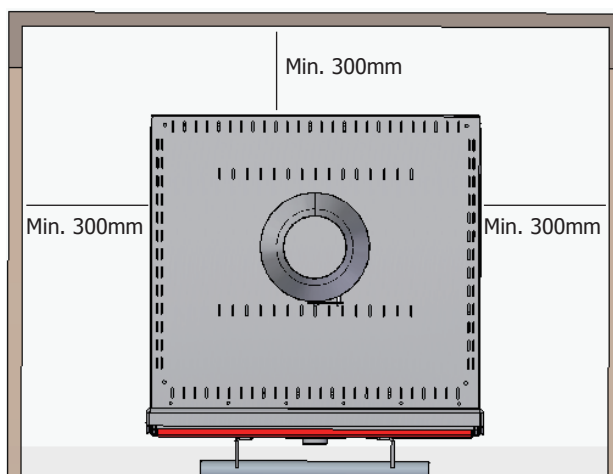
Placing the unit

- Place the oven in the selected workplace and keep a safe distance as indicated below.
- Use the appliance on a non-flammable surface only (stainless steel, stone, marble, etc.).
- The room must be conditioned and comply with the safety and installation regulations in force in the country where the equipment is to be used.
- The appliance must be protected from atmospheric agents.
- Humidity in the facilities should never exceed 70%.
- If the oven is installed on an auxiliary support, it must be fixed to it.

Example of placing the unit without nearby heat sources:



Example of placing the unit next to heat sources:

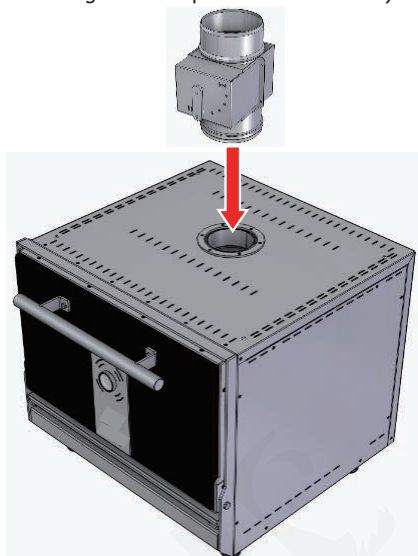


Note: We recommended leaving a free working space of around 500 mm for maintenance operations.

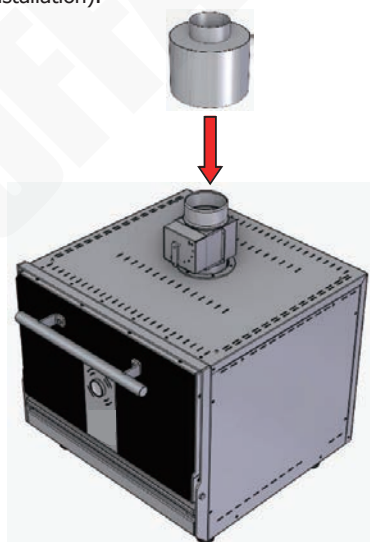
CAUTION: THIS OVEN IS NOT SUITABLE FOR BUILT-IN INSTALLATION.

Assembly

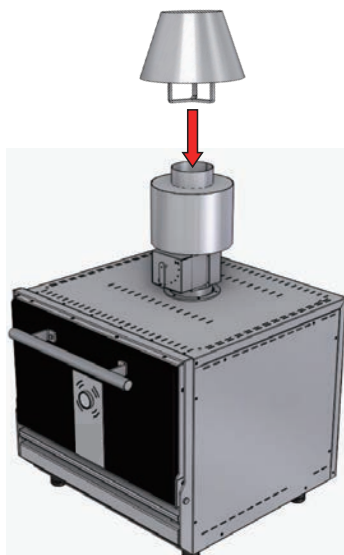
1. **Draught diverter:** Insert into the flue located on the top cover of the oven (No additional fastening tool is required for installation).



2. **Firewall:** Insert into the draught diverter (No additional fastening tool is required for installation).



3. **Spark arrester cap:** Insert into the firewall (No additional fastening tool is required for installation).



Smoke outlet

The gases resulting from the combustion of the charcoal must be exhausted to the outside by means of a natural draught chimney or by placing the oven under an extraction hood.

Oven with independent exit to the outside (chimney with natural draught):

- The duct shall be as straight as possible and have an outlet to the outside of the room, having as its connection point or origin the smoke outlet of the oven.
- The pipe should have a diameter of 120 mm, preferably made of stainless steel and with thermal insulation as the combustion gases can reach high temperatures.
- The installation of a chimney cap at the end of the chimney is recommended in order to prevent rainwater from entering the appliance and to prevent possible back draughts caused by strong winds.

Oven installed under an extraction hood:

- The hood shall be provided with a ducted outlet to the outside.
- The hood shall be in proper working order and the suction rate of the hood shall not be reduced due to lack of maintenance of its components. If the hood uses filters to purify the aspirated air, these must be in perfect state of cleanliness to assure the optimal performance of the hood.



Caution: NEVER connect the oven flue to ducts shared with other appliances.

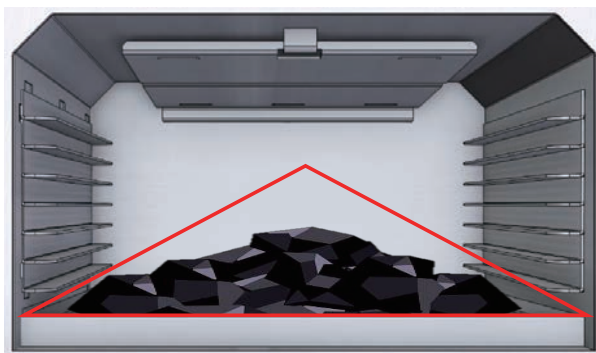
Operation

- **Note: If installed under an extractor hood, ensure to activate the hood before loading the charcoal.**
- **Before the first time, it is recommended to carry out an initial ignition of the oven under vacuum (without introducing any food inside).**
- **Tip: For best results, we recommend using natural lump charcoal made from hardwood. Compared to briquettes, natural charcoals start faster, burn cleaner and longer, reach higher temperatures and produce less ash. Left-over natural charcoal also relights for re-use but ensure to knock off excess ash from the charcoal first.**

Charcoal loading

Maximum charcoal to be loaded: approximately 3kg

- To load the charcoal, remove all grill racks first.
- Pour the charcoal into the base of the inner chamber in such a way that the charcoal is arranged in a pyramid shape with the apex in the centre of the inner chamber.



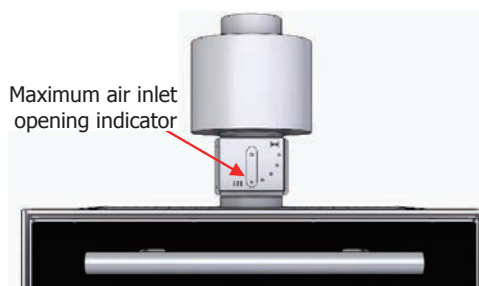
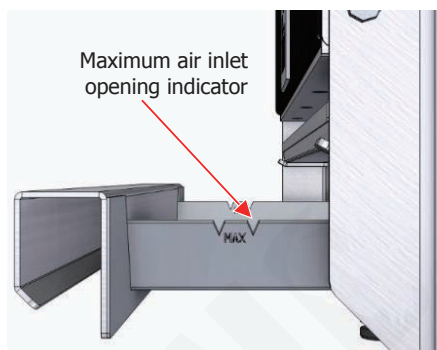
Ignition and cooking



Caution:

- Do not use any flammable or volatile liquids (petrol, alcohol, etc.) to start the charcoal as it is dangerous and can add unwanted flavour to your food. Electric start-up is recommended.
- During ignition, DO NOT insert the grill racks or any other utensils into the oven chamber.
- Do not cook before the charcoal has a coating of ash.

1. Open the inlet and outlet air draught to air 100%.

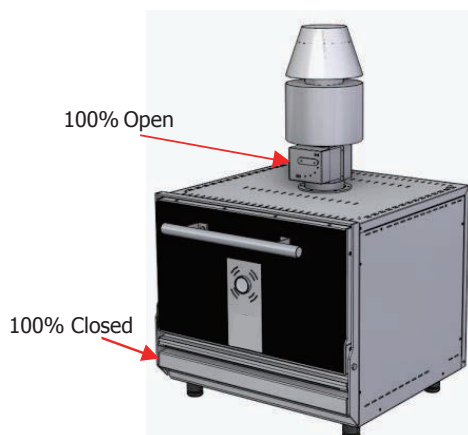


2. Distribute 3-4 ignition pads evenly over the charcoal, placing one in the central area and the rest in the side areas.



3. Close the door and wait approximately 30-40 minutes (depending on your oven type) until the embers are fully lit.

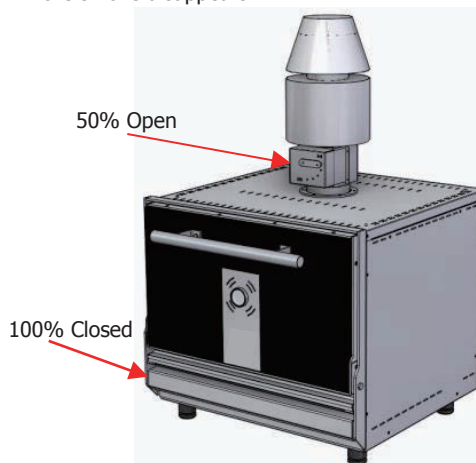
4. Close the air inlet draught completely and keep the air outlet draught 100% open for 10-15 minutes.



5. Open the door and check the total absence of flames and the complete burning of the charcoal, verifying that there are no unburnt pieces of charcoal remaining.
6. Use the poker to evenly distribute the charcoal over the base of the inner chamber.
7. Insert the grill rack. The height at which it is inserted will always depend on the type of food to be cooked.



8. During cooking, the air outlet draught must remain open in the middle position, while the air inlet draught must be completely closed. If the charcoal smoke escapes through the door, the exhaust flue must be opened 100% until the smoke disappears.

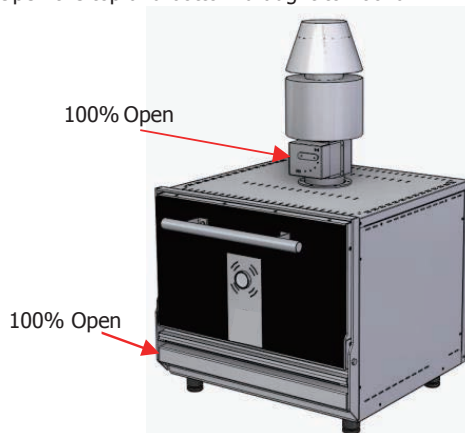
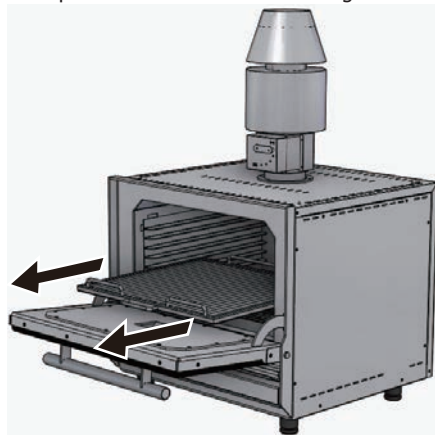


Tips on food safety and grilling

- Thoroughly defrost frozen meat and poultry in the refrigerator before cooking. Keep raw meat and poultry away from cooked food.
- Always wash hands after handling raw meat and poultry, and before handling any ready-to-eat food.
- Wipe and disinfect surfaces that have been in contact with raw meat and poultry.
- When grilling meat and poultry, make sure the appliance is really hot. Place the larger, thicker portions furthest away from the most intense heat to ensure thorough cooking without burning and turning frequently.
- Use separate utensils for handling raw meat/poultry and cooked food, or wash them thoroughly between uses.
- To check whether meat, particularly poultry is cooked thoroughly, pierce the flesh with a skewer or fork; the juices should run clear.

Charcoal refilling

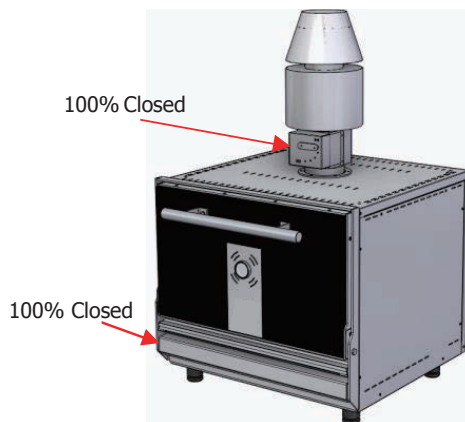
1. Open the door and remove the grill rack.
2. Open the top and bottom draught to 100%.



3. Stir and expand the embers over the base of the inner chamber to reactivate.
4. Add new charcoal to the ones previously spread out.
5. Re-do the ignition as stated above.

Post-brazing

1. Once cooking done, close both the upper and lower flues (if open) 100% and wait for the remaining embers to cool down.



2. If possible to reuse leftover embers from previous cooking, just re-do the ignition process.

Cleaning, Care & Maintenance



Caution:

- Ensure the appliance and its components are sufficiently cool before cleaning, maintenance, and storage.
- Never use chemicals not recommended by the manufacturer for cleaning.
- Never spray water directly over the oven.

Routinely remove ash from the inner chamber base. Dispose of cooled ash by placing them in aluminium foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.

Inspect the appliance on a regular basis as damp or condensation can form which may result in damage to the appliance. It may be necessary to dry the appliance internally. It is possible for mould to grow on any fat-gathering parts. This should be cleaned off with hot soapy water.

Daily cleaning

Exterior surfaces and front:

- Remove excess grease or fat using a cloth dampened with warm soapy water. Dry thoroughly.
- Avoid using wire wool and hard brushes as these may scratch the surface.
- Excess fat and food debris can be removed from inside the body using a soft brush.

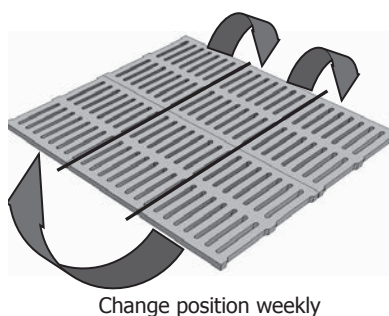
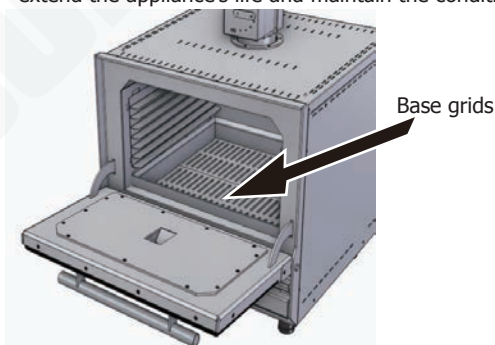
Grease collection tray, grill racks, Flame arrester deflector and ashtray drawer

- Remove and clean using a cloth dampened with warm soapy water.
- For excess fat and food debris, soak in warm soapy water for about 10min then clean with a brush.
- Dry thoroughly and re-locate in place.

Weekly cleaning

Base grids:

- Remove and clean with a brush. If necessary, soak in warm soapy water for about 10min first.
- It is recommended to perform this procedure thoroughly to guarantee a correct air circulation from the air inlet draught to the air outlet draught. It is also advisable to rotate the position of the grids in the base, i.e. alternating the centre grates to the side and the side grates to the centre. This is to extend the appliance's life and maintain the condition.



Firewall, spark arrester cap:

Remove and clean to remove the soot with small blows, using a wooden or plastic utensil. DO NOT USE WATER to prevent soot from adhering to the soot surface.

Technical Specifications

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

Model	Capacity	Max. charcoal load	Cooking chamber dimensions W x H (mm)	External Dimensions H x W x D (mm)	Net weight
HX569	6 x grill racks	Approx. 3kg	570 x 350	670 x 740 x 575	232.0kg

Caution: Never exceed the maximum load capacity to avoid damaging the unit. Failure to comply with these maximum loading values will release Buffalo from any responsibility and the warranty will become null and void.

Compliance

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

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.

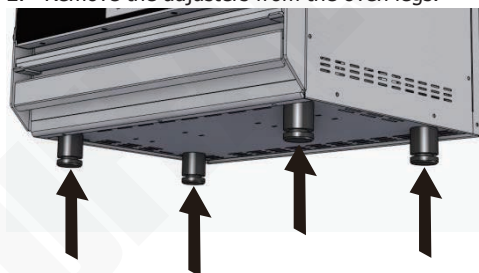
Mounting the oven on accessories (optional)

Mounting on the cabinet (sold separately, purchase code AU426)

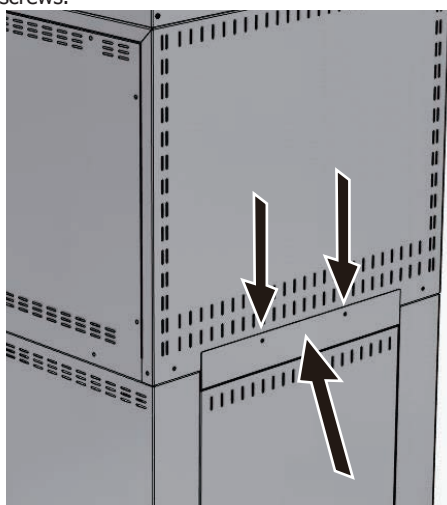
1. Remove the rear cover of the cabinet, which will be used later as a trim to cover the joint between the cabinet and the oven.
4. Replace the leg adjusters (previously removed in step 2) to secure the connection between the oven and the cabinet. To do this, screw the adjusters onto the exposed bolts at the bottom of the oven leg brackets.



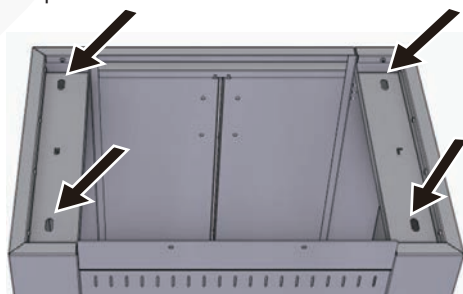
2. Remove the adjusters from the oven legs.



5. Mount the rear cover to cover the gap between the cabinet and the oven and secure with the 2 screws.

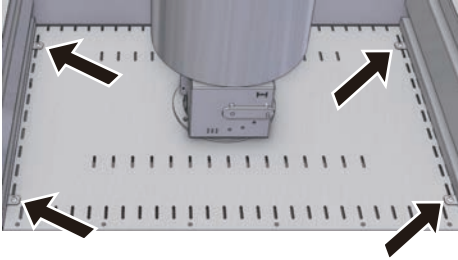


3. Insert the threaded bolts of the legs into the pre-drilled holes in the cabinet.

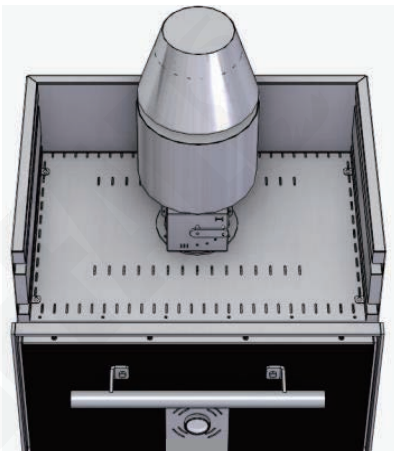


Mounting on the temperature control unit (sold separately, purchase code AU425)

1. Remove the 4 screws on the oven's top cover.



2. Locate the temperature control unit in place, matching the temperature control unit's fixing brackets with the anchor points on the oven's top cover. Afterwards, secure the temperature control unit to the oven cover with screws.



Veiligheidsinstructies

Waarschuwing: Incorrecte installatie of onjuist gebruik of onderhoud van dit apparaat, evenals het niet naleven van de in deze handleiding gespecificeerde veiligheidsvoorschriften, kan leiden tot schade, letsel of dodelijke ongevallen, en zullen de garantie onmiddellijk ongeldig maken en tevens de fabrikant vrijstellen van enige vorm van aansprakelijkheid.

Lees deze handleiding zorgvuldig voordat u het apparaat gebruikt en bewaar deze voor de gehele levensduur van het apparaat.

- Gebruik het apparaat uitsluitend op een harde, vlakke ondergrond die het gewicht kan ondersteunen wanneer het volledig geladen is.
- De installatie en eventuele reparaties dienen door een servicetechnicus/vaktechnicus te worden uitgevoerd.
- Raadpleeg de lokale en nationale normen om te voldoen aan het volgende:
 - Wetgeving van gezondheid en veiligheid op de werkplaats
 - BS EN-gedragscodes
 - Voorzorgsmaatregelen tegen brand
 - Bouwverordeningen
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik door getrainde vaklui.
- Houd kinderen en huisdieren te allen tijde uit de buurt van het apparaat. Laat kinderen het product niet gebruiken.
- Modificeer het apparaat op geen enkele manier. Door de fabrikant beschermde onderdelen mogen niet door de installateur of de eindgebruiker van het apparaat worden gemanipuleerd.
- Als de oven is geïnstalleerd op een voet bovenliggende onderdelen, gebruikt u alleen onderdelen die door BUFFALO zijn geleverd en volgt u de montagerichtlijnen in de verpakking.

- Gebruik alleen originele onderdelen en accessoires. Niet-originele reserveonderdelen garanderen geen correcte werking van het apparaat en zullen het verlies van de garantie met zich mee brengen.
- Op het identificatieplaatje van de oven vindt u de benodigde technische informatie: voor reparatie en onderhoud. Vermijd daarom om het te verwijderen, beschadigen of wijzigen.
- De oven mag alleen en exclusief worden gebruikt voor het doel waarvoor het werd ontworpen, d.w.z. voor bereidingsproducten zoals vers of diepgevroren brood, gebak en alle soorten gastronomische producten. Elk ander gebruik dan het vermelde gebruik, kan het apparaat beschadigen.
- De buiten- en binnenoppervlakken van de oven moeten regelmatig worden gereinigd om de hygiëne en een goede werking te garanderen. Gebruik geen schurende of brandbare producten die het apparaat kunnen beschadigen.
- Het is aanbevolen de gebruiks- en reinigingsinstructies van de fabrikant te volgen. Gebruik van niet-geautoriseerde producten kan leiden tot schade en maakt de garantie ongeldig.
- Laat het apparaat tijdens gebruik NIET onbeheerd achter.
- Laat verpakkingsmateriaal niet binnen handbereik van kinderen. Dank verpakkingsmateriaal af in overeenstemming met de regelgeving van de plaatselijke autoriteiten.

Risico op brandwonden



- Lees deze waarschuwingen nauwgezet en volg de aanwijzingen wanneer de oven in werking is of niet volledig is afgekoeld.
- Raak alleen de bedieningselementen en de deurhandgreep aan. Raak geen andere externe elementen van de oven aan, omdat deze hoge temperaturen kunnen bereiken.
- Draag thermische wanten of een soortgelijk beschermingsmiddel om houders of schalen in de ovenkamer te verplaatsen of te hanteren.

- Open de ovendeur langzaam en let op voor de dampen met hoge temperatuur die uit de ovenkamer komen.
- Ga niet direct boven de deur hangen bij het openen ervan.
- Verplaats het apparaat niet tijdens of onmiddellijk na gebruik of voordat het volledig is afgekoeld.

Brandgevaar



- Gebruik alleen reinigingsproducten die zijn aanbevolen door de fabrikant. Het gebruik van andere producten kan het apparaat beschadigen en de garantie ongeldig maken.
- Als u het apparaat niet correct en zo vaak als nodig reinigt, zullen vet en voedselresten worden opgehoopt in de ovenkamer en ontbranden.
- De aanbevolen veiligheidsafstanden van dit apparaat moeten strikt worden nageleefd. Doet u dit niet, dan kan er brand ontstaan door nabijheid van licht ontvlambare materialen.
- De aanbevolen veiligheidsafstanden moeten vrij worden gehouden van materiaal dat als thermische isolatie wordt gebruikt.
- Wanneer de oven een actieve lading houtskool bevat, moet de deur gesloten blijven.
- Giet nooit as in containers gemaakt van ontvlambaar of thermisch vervormbaar materiaal.

Verpakkingsinhoud

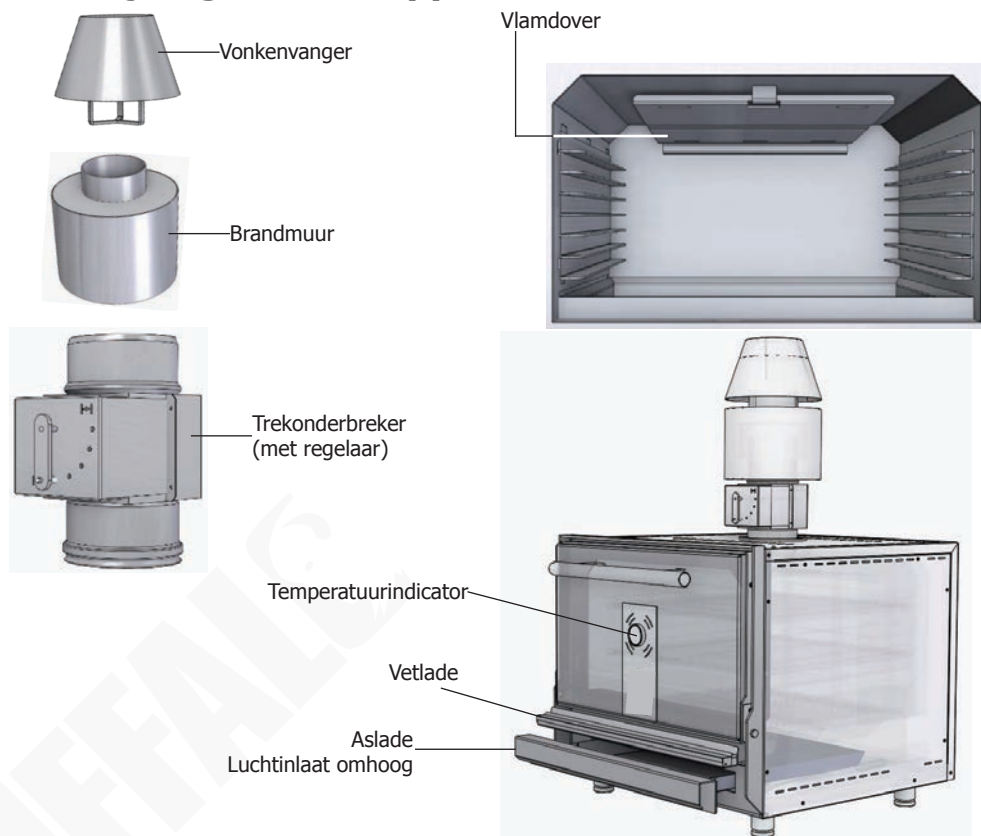
Het volgende is inbegrepen:

- | | |
|-------------------------|-------------------|
| • Buffalo houtskooloven | • Vonkenvanger |
| • Gebruikershandleiding | • Brandmuur |
| | • Trekonderbreker |

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.

Beschrijving van het apparaat



Installatie

Transport

Voordat u het apparaat naar de installatielocatie vervoert, moet u controleren of:

- Het apparaat door de deur kan
- of de vloer bestand is tegen het gewicht

Transport mag uitsluitend worden uitgevoerd met mechanische middelen, zoals een palletwagen, en altijd op een pallet.

Voorafgaande handelingen

Verwijder alle beveiligingsfolie van het apparaat. Reinig de resten van de kleefstof met een geschikt oplosmiddel. Gebruik nooit schurende of zuurhoudende producten of gereedschappen die het oppervlak kunnen beschadigen.

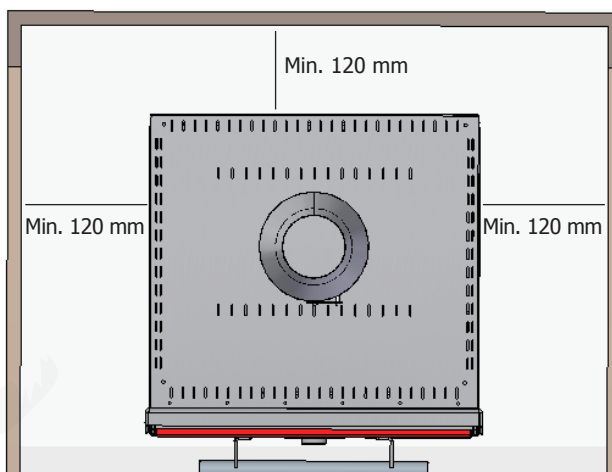


Opgelet: Bij gebruik in commerciële keukens is het essentieel dat u zich bewust bent van het risico op koolmonoxidevergiftiging. Zorg daarom dat uw ventilatie correct is en uw toezichtprocedures en -frequentie voldoen aan de lokale normen.

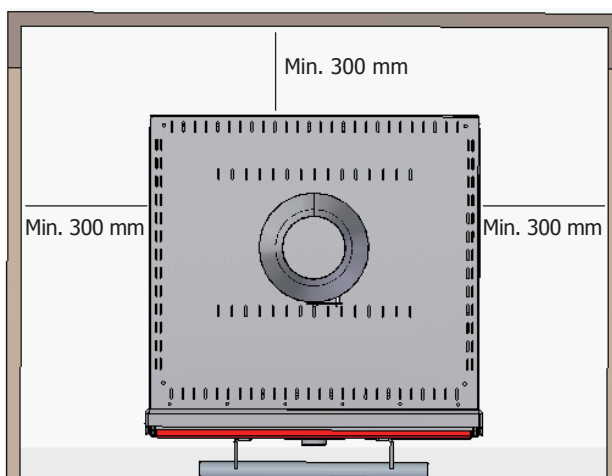
Het apparaat plaatsen

- Plaats de oven op de gekozen werkplek en bewaar een veilige afstand zoals hieronder aangegeven.
- Gebruik het apparaat uitsluitend op een niet-brandbaar oppervlak (roestvrij staal, steen, marmer, enz.).
- De ruimte moet geconditioneerd zijn en voldoen aan de veiligheids- en installatievoorschriften die gelden in het land waar de apparatuur wordt gebruikt.
- Het apparaat moet beschermd worden tegen weersinvloeden.
- De vochtigheidsgraad in de faciliteiten mag nooit hoger zijn dan 70%.
- Als de oven wordt geïnstalleerd op een externe voet, moet deze hieraan worden bevestigd.

Voorbeeld van het plaatsen van het apparaat zonder warmtebronnen in de buurt:



Voorbeeld van het plaatsen van het apparaat naast warmtebronnen:

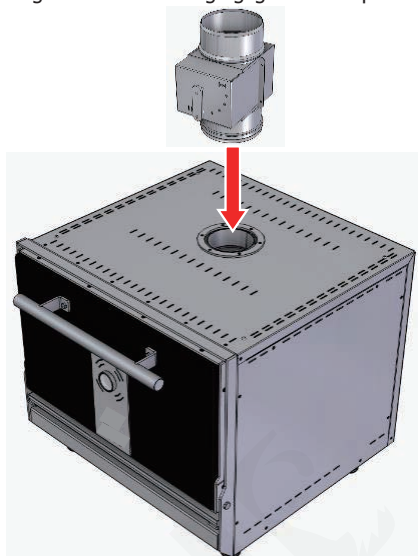


Opmerking: Wij raden u aan een vrije werkruimte van ca. 500 mm te behouden voor onderhoud.

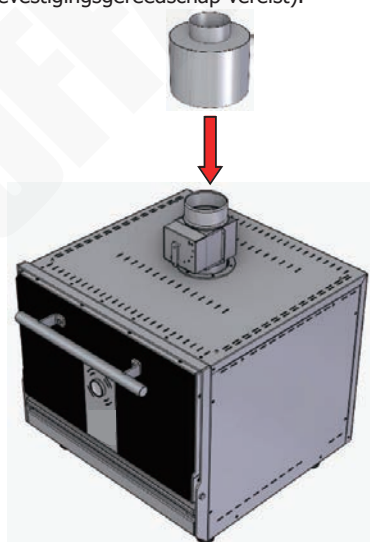
OPGELET: DEZE OVEN IS NIET GESCHIKT VOOR INBOUW.

Montage

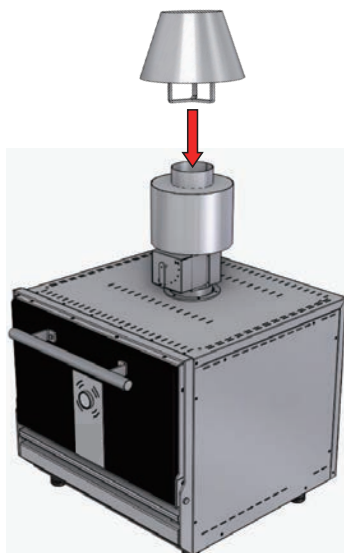
1. **Trekonderbreker:** Plaats in het rookkanaal op de bovenklep van de oven (voor de installatie is geen extra bevestigingsgereedschap vereist).



2. **Brandmuur:** Plaats in de trekonderbreker (voor de installatie is geen extra bevestigingsgereedschap vereist).



3. **Vonkenvanger:** Plaats in de brandmuur (voor de installatie is geen extra bevestigingsgereedschap vereist).



Rookafvoer

De gassen die vrijkomen bij de verbranding van de houtskool moeten via een natuurlijke trekschoorsteen naar buiten worden afgevoerd of door de oven onder een afzuigkap te plaatsen.

Oven met onafhankelijke uitgang naar buiten (natuurlijke trekschoorsteen):

- De pijp moet zo recht mogelijk zijn en een uitlaat hebben die buiten de ruimte wordt geleid, waarbij de rookafvoer van de oven als verbindingspunt of oorsprong dient.
- De pijp moet een diameter hebben van 120 mm, bij voorkeur zijn gemaakt van roestvrij staal en thermische isolatie hebben, omdat de verbrandingsgassen hoge temperaturen kunnen bereiken.
- Plaatsing van een schoorsteenkap aan het einde van de schoorsteen wordt aanbevolen om te voorkomen dat er regenwater in het apparaat terechtkomt en om mogelijke terugslag door harde wind te voorkomen.

Oven geïnstalleerd onder een afzuigkap:

- De afzuigkap moet voorzien zijn van een afvoer naar buiten.
- De afzuigkap moet in goede staat verkeren en er moet regelmatig onderhoud van de componenten worden uitgevoerd om de zuigkracht te behouden. Als de afzuigkap filters gebruikt om de afgezogen lucht te zuiveren, moeten deze filters brandschoon zijn om optimale prestaties van de afzuigkap te garanderen.



Opgelet: Sluit het rookkanaal van de oven NOOIT aan op pijpen die worden gedeeld met andere apparaten.

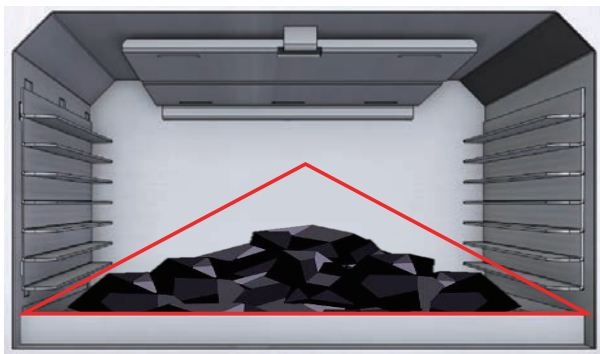
Bediening

- **Opmerking:** Als u het apparaat installeert onder een afzuigkap, zorg dan dat u de afzuigkap aanzet voordat u houtskool in de oven doet.
- **Vóór het eerste gebruik** wordt aanbevolen om de oven onder vacuüm aan te steken (zonder er voedsel in te doen).
- **Tip:** Voor het beste resultaat raden wij aan natuurlijke houtskool van hardhout te gebruiken. In vergelijking met briketten start natuurlijke houtskool sneller op, brandt schoner en langer, bereikt hogere temperaturen en produceert minder as. Overgebleven natuurlijke houtskool kan ook opnieuw worden aangestoken voor hergebruik, maar zorg er wel voor dat u eerst overtollige as van de houtskool verwijdt.

Houtskool erin doen

Maximale hoeveelheid houtskool: ongeveer 3 kg

- Verwijder eerst alle grillrekken voordat u de houtskool erin doet.
- Plaats de houtskool op de bodem van de binnenkamer, zodanig dat de houtskool in een piramidevorm ligt, met de top ervan in het midden van de binnenkamer.



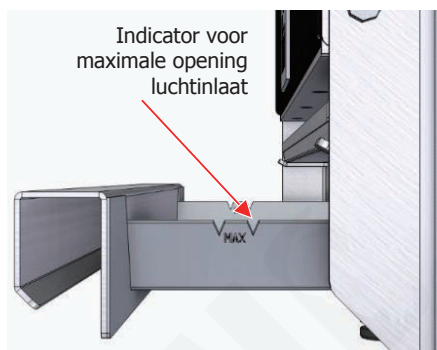
Aansteken en koken



Opgelet:

- Gebruik geen ontvlambare of vluchtige vloeistoffen (benzine, alcohol, enz.) om de houtskool aan te steken, omdat dit gevaarlijk is en ongewenste smaak aan uw voedsel kan toevoegen. Elektrisch starten wordt aanbevolen.
- Plaats tijdens het aansteken de grillrekken of andere gebruiksvoorwerpen **NIET** in de ovenkamer.
- Begin niet met koken voordat de houtskool een laagje as heeft.

1. Doe de luchtinlaat en -uitlaat voor 100% open.

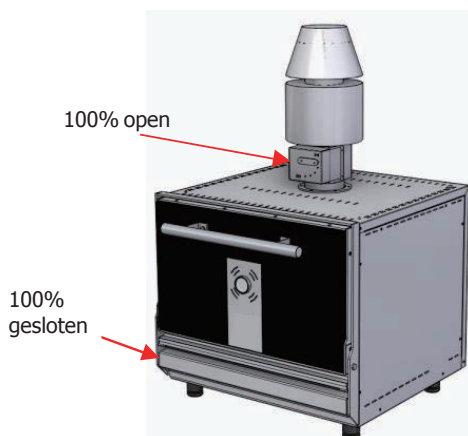


2. Verdeel 3-4 ontstekingspads gelijkmatig over de houtskool, met één ervan in het midden en de rest aan de zijkanen.



3. Sluit de deur en wacht ongeveer 30-40 minuten (afhankelijk van uw oventype) totdat de gloeiende kolen volledig branden.

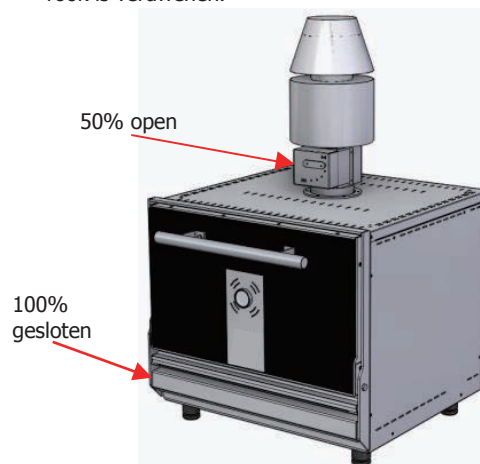
4. Sluit de luchtinlaat volledig en laat de luchtuitlaat 10-15 minuten 100% open.



5. Open de deur en controleer of de vlammen uit zijn en de houtskool volledig is verbrand en er geen onverbrande stukjes houtskool meer zijn.
 6. Gebruik de pook om de houtskool gelijkmatig over de bodem van de binnenkamer te verdelen.
 7. Plaats het grillrek. De hoogte waarop u deze plaatst, hangt altijd af van het soort voedsel dat u wilt bereiden.



8. Tijdens het koken moet de luchtuitlaat in de middelste stand open blijven en de luchtinlaat volledig gesloten zijn. Als de rook van de houtskool via de deur ontsnapt, moet het rookkanaal 100% worden geopend totdat de rook is verdwenen.

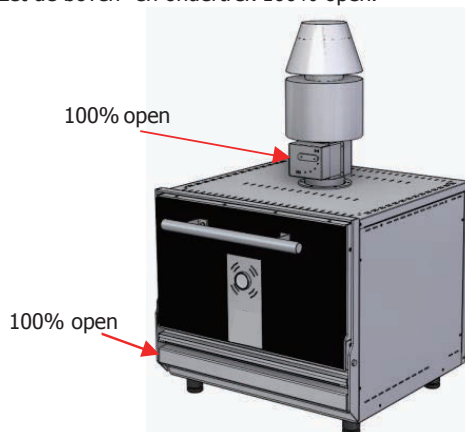


Tips over voedselveiligheid en grillen

- Zorg ervoor ingevroren vlees en gevogelte goed in de koelkast te laten ontdooien voordat u begint met koken. Houd rauw vlees en gevogelte uit de buurt van gekookt voedsel.
- Was altijd uw handen na het hanteren van rauw vlees en gevogelte en voordat u kant-en-klaar voedsel aanraakt.
- Desinfecteer en veeg oppervlakken af die in contact zijn geweest met rauw vlees en gevogelte.
- Zorg dat het apparaat goed heet is wanneer u vlees en gevogelte grilt. Plaats de grotere, dikkere porties zo ver mogelijk weg van de meest intense hitte om goed gaar te krijgen zonder aan te branden en vaak te moeten draaien.
- Gebruik apart keukengerei om rauw vlees/ gevogelte en gekookt voedsel te hanteren of was het keukengerei grondig af na elk gebruik.
- Om te controleren of vlees, vooral gevogelte, goed gaar is, prikt u met een satéprikker of vork in het vlees; het sap moeten helder zijn.

Houtskool bijvullen

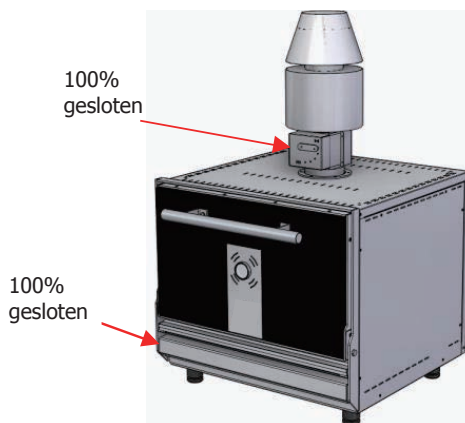
1. Open de deur en verwijder het grillrek.
2. Zet de boven- en ondertrek 100% open.



3. Duw de gloeiende kolen uit elkaar over de bodem van de binnenkamer om ze meer te laten gloeien.
4. Voeg nieuwe houtskool toe aan de verspreide houtskool.
5. Steek opnieuw aan zoals hierboven beschreven.

Na gebruik

1. Nadat u klaar bent met koken, sluit u de bovenste en onderste rookkanalen (indien open) 100% en wacht u tot de resterende gloeiende kolen zijn afgekoeld.



2. U kunt de overgebleven gloeiende kolen van een eerdere kooksessie hergebruiken en het aansteekproces herhalen.

Reiniging, zorg & onderhoud



Opgelet:

- **Zorg dat het apparaat en de onderdelen ervan voldoende zijn afgekoeld voordat u het apparaat schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.**
- **Gebruik nooit chemicaliën die door de fabrikant niet worden aanbevolen voor het schoonmaken.**
- **Spuit nooit water rechtstreeks op de oven.**

Verwijder regelmatig de as uit de bodem van de binnenkamer. Dank de afgekoelde as af door het in aluminiumfolie te leggen, in water te laten weken en in een onbrandbare container weg te gooien.

Inspecteer het apparaat regelmatig omdat er vocht of condensatie kan ontstaan, wat kan leiden tot schade aan het apparaat. Het apparaat moet mogelijk van binnen worden gedroogd. Het is mogelijk dat er schimmel groeit op alle delen waar zich vet ophoopt. Dit dient te worden gereinigd met een heet sopje.

Dagelijkse schoonmaak

Buitenoppervlakken en voorkant:

- Verwijder vet met een doek die is bevochtigd met warm zeepsop. Grondig drogen.
- Gebruik geen staalwol en harde borstels, omdat deze het oppervlak kunnen bekrassen.
- Overtollig vet en voedselresten kunnen met een zachte borstel uit de behuizing worden verwijderd.

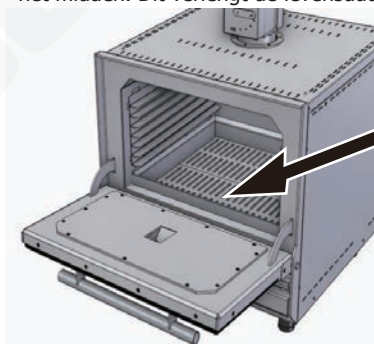
Vetopvangbak, grillrekken, vlamdover en aslade

- Maak schoon met een doek die is bevochtigd met warm zeepsop.
- Laat onderdelen met overtollig vet en etensresten ongeveer 10 minuten in warm zeepsop weken en maak daarna schoon met een borstel.
- Laat goed drogen en zet de onderdelen terug op hun plaats.

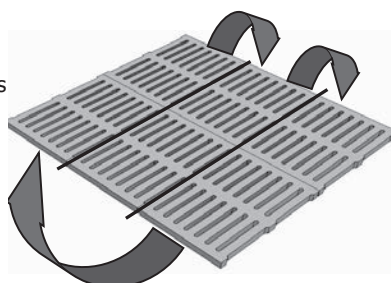
Wekelijkse schoonmaak

Basisroosters:

- Maak schoon met een borstel. Laat indien nodig eerst ongeveer 10 minuten in warm zeepsop weken.
- Het wordt aanbevolen om deze procedure grondig uit te voeren om een juiste luchtcirculatie van de luchtinlaat naar de luchtuitlaat te garanderen. Ook wordt geadviseerd om de positie van de roosters in de basis te draaien, d.w.z. de middelste roosters afwisselend naar de zijkant en de zijroosters naar het midden. Dit verlengt de levensduur van het apparaat en behoudt de goede staat ervan.



Basisroosters



Wijzig wekelijks van positie

Brandmuur, vonkenvanger:

Verwijder het roet en maak ze schoon in korte vegen met een houten of plastic keukengerei. **GEBRUIK GEEN WATER** om te voorkomen dat roet zich aan het oppervlak hecht.

Technische specificaties

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

Model	Capaciteit	Max. lading houtschool	Afmetingen kookkamer B x H (mm)	Externe afmetingen H x B x D (mm)	Netto gewicht
HX569	6 x grillrekken	Ca. 3 kg	570 x 350	670 x 740 x 575	232,0 kg

Opgelet: Overschrijd nooit de maximale laadcapaciteit om schade aan het apparaat te voorkomen. Het niet naleven van deze maximale laadwaarden zal Buffalo ontheffen van elke verantwoordelijkheid en de garantie wordt ongeldig.

Productconformiteit

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.

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.

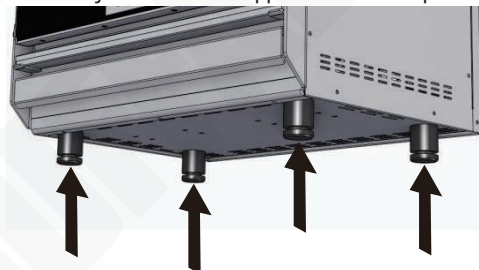
De oven op accessoires monteren (optioneel)

Montage op het kastje (apart verkrijgbaar, bestelcode AU426)

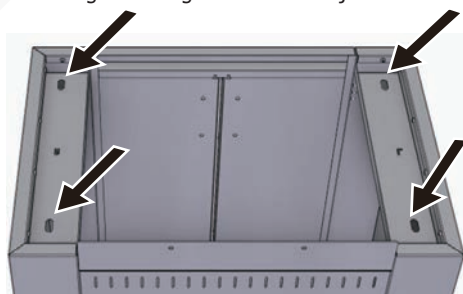
1. Verwijder de achterklep van het kastje. Deze wordt later gebruikt als afwerking om de aansluiting tussen het kastje en de oven af te dekken.
4. Plaats de versteldoppen (die u in stap 2 verwijderde) terug om de verbinding tussen de oven en het kastje te verstevigen. Schroef hiervoor de versteldoppen op de zichtbare bouten aan de onderkant van de ovenpootbeugels.



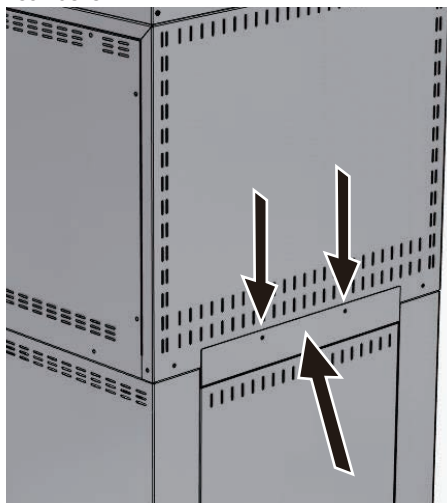
2. Verwijder de versteldoppen van de ovenpoten.



3. Plaats de schroefbouten van de poten in de voorgeboorde gaten in het kastje.

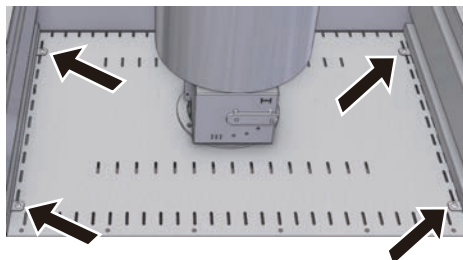


5. Plaats de achterklep over de opening tussen het kastje en de oven en zet deze vast met de 2 schroeven.

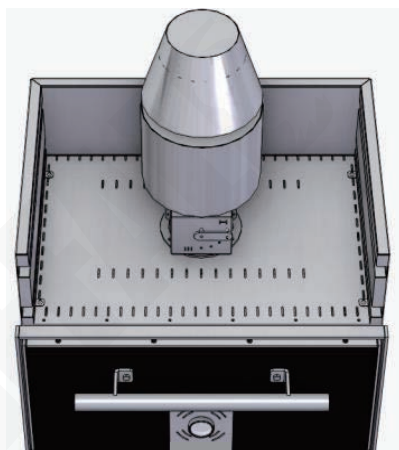


Montage op de temperatuurregeleenheid (apart verkrijgbaar, bestelcode AU425)

1. Verwijder de 4 schroeven op de bovenklep van de oven.



2. Plaats de temperatuurregeleenheid zodanig dat de bevestigingsbeugels van de temperatuurregeleenheid overeenkomen met de ankerpunten op de bovenklep van de oven. Bevestig vervolgens de temperatuurregeleenheid met schroeven aan de klep van de oven.



Consignes de sécurité

Avertissement : Une installation, une utilisation ou un entretien non conformes de cet appareil, ainsi que le non-respect des consignes de sécurité spécifiées dans le présent manuel, peuvent entraîner des dommages, des blessures ou des accidents mortels, et entraîneront l'annulation immédiate de la garantie ainsi que l'exonération du fabricant de toute responsabilité.

Lisez attentivement le présent manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pendant toute la durée de vie de l'appareil.

- Utilisez l'appareil uniquement sur une surface dure et plane, capable de supporter son poids lorsqu'il est entièrement chargé.
- L'installation et les éventuelles réparations doivent être confiées à un dépanneur/technicien qualifié.
- 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
 - règlements sur la construction
- L'appareil est destiné à un usage professionnel uniquement et ne doit être utilisé que par des opérateurs formés.
- Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart de l'appareil à tout moment. Ne laissez pas les enfants l'utiliser.
- Ne modifiez pas l'appareil de quelques manières que ce soit. Les composants dont la protection est assurée par le fabricant ne doivent pas être altérés par l'installateur ou l'utilisateur final de l'appareil.
- Si le four est installé sur des supports ou des pièces de recouvrement, utilisez uniquement ceux fournis par BUFFALO et suivez les instructions d'assemblage figurant à l'intérieur de l'emballage.

- N'utilisez que des pièces et accessoires d'origine. L'utilisation de pièces de rechange non originales ne garantit pas le bon fonctionnement de l'appareil et entraîne la perte de la garantie.
- La plaque signalétique du four fournit les informations techniques nécessaires à la réparation et à l'entretien. Évitez donc de la retirer, de l'endommager ou de la modifier.
- Le four doit être utilisé uniquement et exclusivement pour l'usage pour lequel il a été conçu, c'est-à-dire pour la cuisson de produits tels que le pain frais ou surgelé, les pâtisseries et tous les types de produits gastronomiques. Toute utilisation autre que celle mentionnée peut endommager l'appareil.
- Les surfaces extérieures et intérieures du four doivent être nettoyées fréquemment afin de garantir l'hygiène et le bon fonctionnement de l'appareil. N'utilisez pas de produits abrasifs ou inflammables, susceptibles d'endommager l'appareil.
- Il est recommandé de suivre les instructions d'utilisation et de nettoyage du fabricant. L'utilisation de produits non autorisés peut entraîner des dommages et annuler la garantie.
- NE laissez PAS l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Gardez les emballages hors de portée des enfants. Débarrassez-vous des emballages conformément aux réglementations des autorités locales.

Risque de brûlures



- Lisez attentivement ces avertissements et suivez ses indications lorsque le four fonctionne ou n'est pas complètement refroidi.
- Ne touchez que les commandes de l'appareil et la poignée de la porte. Évitez de toucher tout composant externe du four, car ils peuvent atteindre des températures élevées.
- Portez des gants thermiques ou des gants similaires pour déplacer ou manipuler des récipients ou des plateaux à l'intérieur de la chambre de cuisson.

- Ouvrez lentement la porte du four et faites attention aux vapeurs à haute température qui s'échappent de la chambre de cuisson.
- Évitez de vous tenir directement au-dessus de la porte lorsque vous l'ouvrez.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation, immédiatement après son utilisation ou avant qu'il ne soit complètement refroidi.

Risque d'incendie



- N'utilisez que les produits de nettoyage recommandés par le fabricant. L'utilisation d'autres produits peut endommager l'appareil et annuler la garantie.
- Si l'appareil n'est pas nettoyé correctement et aussi souvent que nécessaire, la graisse et les restes d'aliments finiront par s'accumuler dans la chambre de cuisson et pourront s'enflammer.
- Les distances de sécurité recommandées vis-à-vis de cet appareil doivent être strictement respectées. Dans le cas contraire, des incendies pourraient survenir en raison d'une proximité excessive avec des matériaux hautement inflammables.
- Il convient de respecter les distances de sécurité recommandées vis-à-vis de tout matériau destiné à être utilisé comme isolant thermique.
- La porte du four doit rester fermée lorsque celui-ci contient une charge active de charbon de bois.
- Ne versez jamais de cendres dans des récipients en matériau inflammable ou thermo-déformable.

Contenu de l'emballage

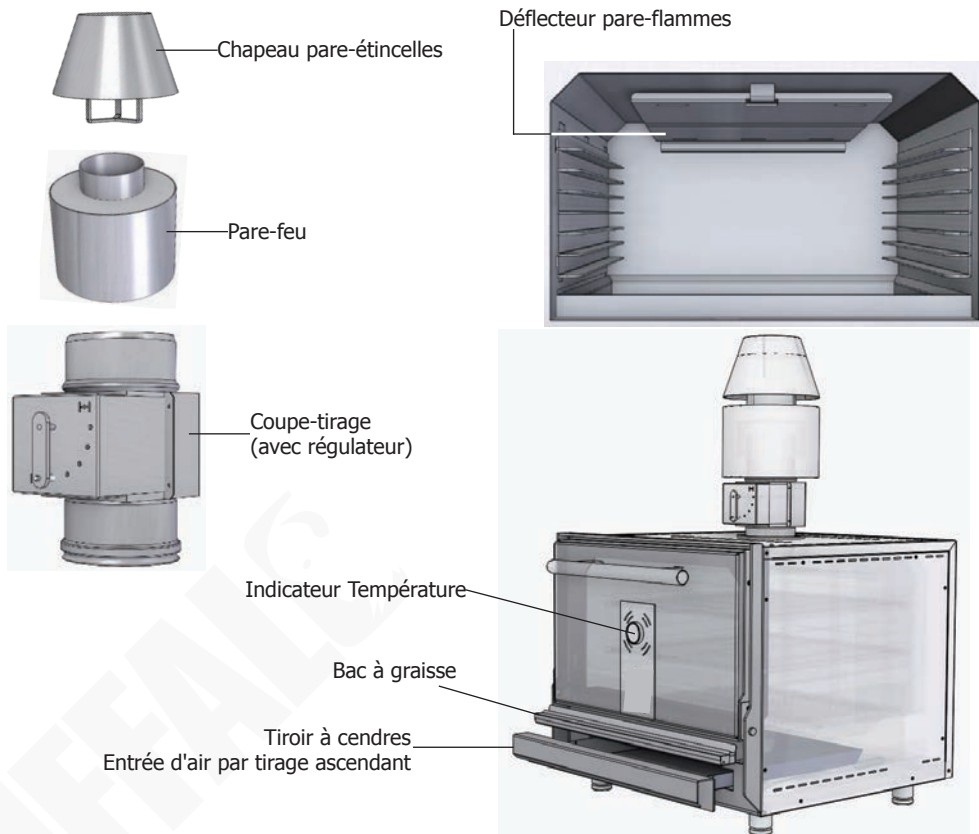
Les éléments suivants sont inclus :

- | | |
|----------------------------------|---------------------------|
| • Four à charbon de bois Buffalo | • Chapeau pare-étincelles |
| • Mode d'emploi | • Pare-feu |
| | • Coupe-tirage |

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.

Présentation de l'appareil



Installation

Transport

Avant de transporter l'appareil vers l'endroit où il sera installé, assurez-vous que :

- l'appareil passe par la porte
- le sol supporte son poids

Le transport doit être effectué uniquement et exclusivement par des moyens mécaniques, tels qu'un transpalette, et toujours sur une palette.

Opérations préliminaires

Retirez tous les films de protection de l'appareil. Nettoyez les résidus de colle avec un solvant approprié. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides, ni d'outils susceptibles d'endommager la surface.

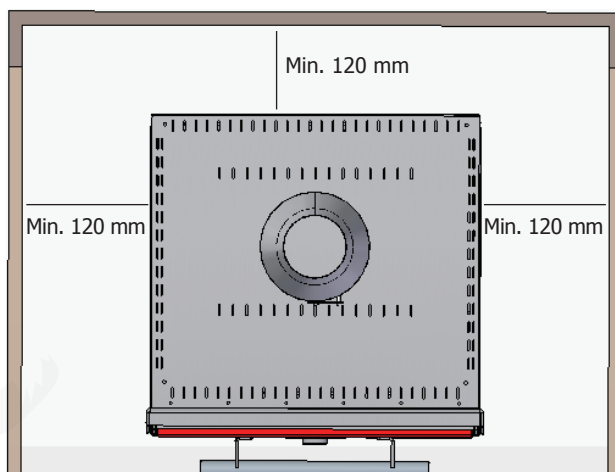
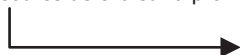


Attention : Lorsque vous utilisez cet appareil dans des cuisines commerciales, il est essentiel que vous soyez conscient du risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone, que vous vous assuriez que votre ventilation est correcte et que vos procédures de surveillance et leur fréquence sont conformes aux normes locales.

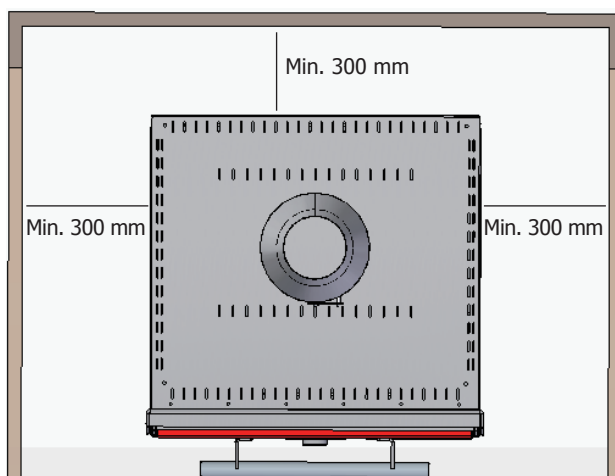
Mise en place de l'appareil

- Posez le four sur le lieu de travail choisi et maintenez une distance de sécurité comme indiqué ci-dessous.
- Utilisez l'appareil uniquement sur une surface ininflammable (acier inoxydable, pierre, marbre, etc.).
- La pièce doit être climatisée et respecter les normes de sécurité et d'installation en vigueur dans le pays où l'équipement doit être utilisé.
- L'appareil doit être protégé des agents atmosphériques.
- L'humidité dans les installations ne doit jamais dépasser 70 %.
- Si le four est installé sur un support auxiliaire, il doit y être fixé.

Exemple de placement de l'appareil sans source de chaleur à proximité :



Exemple de placement de l'appareil à proximité de sources de chaleur :

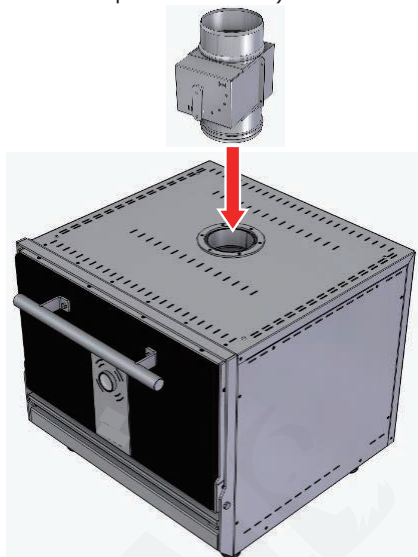


Remarque : Nous recommandons de laisser un espace de travail libre d'environ 500 mm pour les opérations de maintenance.

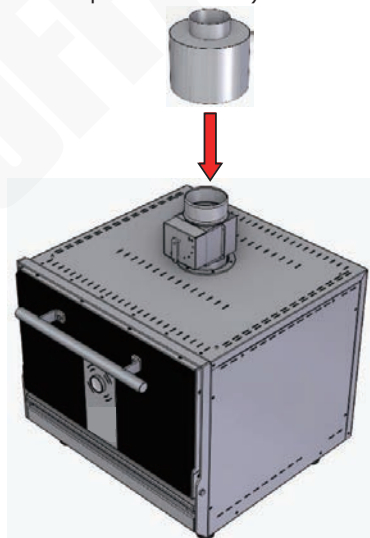
ATTENTION : CE FOUR NE CONVIENT PAS À UNE INSTALLATION ENCASTRÉE.

Assemblage

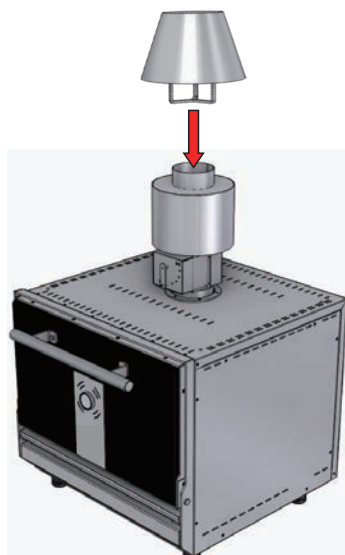
1. **Coupe-tirage** : À insérer dans le conduit de fumée situé sur le couvercle supérieur du four (aucun outil de fixation supplémentaire n'est nécessaire pour l'installation).



2. **Pare-feu** : À insérer dans le coupe-tirage (aucun outil de fixation supplémentaire n'est nécessaire pour l'installation).



3. **Chapeau pare-étincelles** : À insérer dans le pare-feu (aucun outil de fixation supplémentaire n'est nécessaire pour l'installation).



Sortie des fumées

Les gaz résultant de la combustion du charbon doivent être évacués vers l'extérieur au moyen d'une cheminée à tirage naturel ou en plaçant le four sous une hotte aspirante.

Four avec sortie indépendante vers l'extérieur (cheminée à tirage naturel) :

- Le conduit doit être le plus droit possible et avoir une sortie vers l'extérieur du local, ayant comme point de raccordement ou d'origine la sortie des fumées du four.
- Le conduit doit avoir un diamètre de 120 mm, de préférence en acier inoxydable et avec une isolation thermique, car les gaz de combustion peuvent atteindre des températures élevées.
- L'installation d'un chapeau de cheminée à l'extrémité de la cheminée est recommandée afin d'empêcher l'eau de pluie de pénétrer dans l'appareil et d'éviter d'éventuels refoulements causés par des vents forts.

Four installé sous une hotte aspirante :

- La hotte doit être équipée d'une sortie canalisée vers l'extérieur.
- La hotte doit être parfaitement opérationnelle et le débit d'aspiration de la hotte ne doit pas être réduit en raison d'un manque d'entretien de ses composants. Si la hotte utilise des filtres pour purifier l'air aspiré, ceux-ci doivent être parfaitement propres afin de garantir un fonctionnement optimal de la hotte.



Attention : Ne raccordez JAMAIS le conduit de cheminée du four à des conduits partagés avec d'autres appareils.

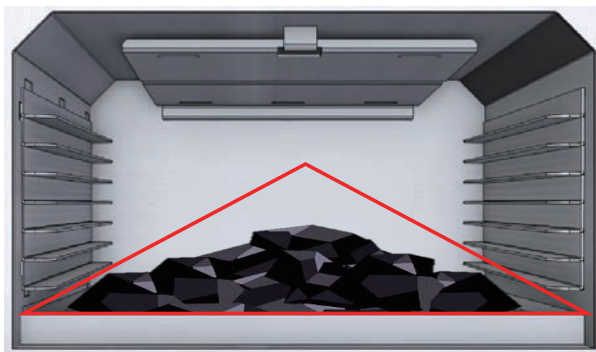
Fonctionnement

- **Remarque : Si le four est installé sous une hotte aspirante, veillez à activer la hotte avant de charger le charbon de bois.**
- **Avant d'utiliser le four pour la première fois, il est recommandé de procéder à un premier allumage sous vide (sans introduire d'aliments à l'intérieur).**
- **Conseil : Pour de meilleurs résultats, nous recommandons d'utiliser du charbon de bois naturel fabriqué à partir de bois dur. Comparé aux briquettes, le charbon de bois naturel s'allume plus rapidement, brûle plus proprement et plus longtemps, atteint des températures plus élevées et produit moins de cendres. Les restes de charbon de bois naturel se rallument également et peuvent être réutilisés, mais il faut d'abord éliminer l'excès de cendres du charbon de bois.**

Chargement du charbon de bois

Quantité maximale de charbon de bois à charger : environ 3 kg

- Pour charger le charbon de bois, retirez d'abord toutes les grilles.
- Versez le charbon de bois dans le fond de la chambre intérieure de manière à ce qu'il soit disposé en forme de pyramide avec le sommet au centre de la chambre intérieure.



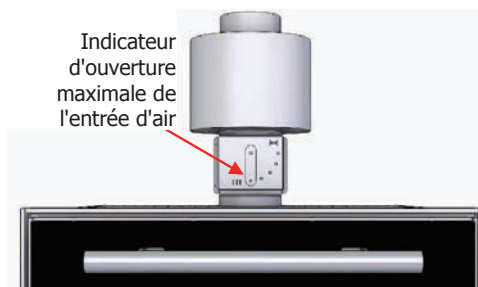
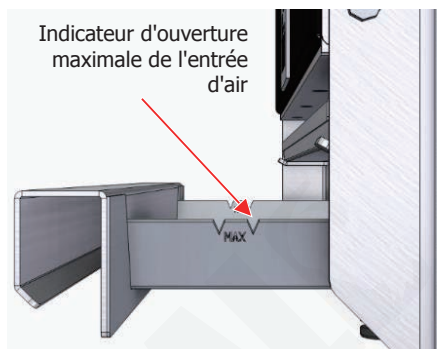
Allumage et cuisson



Attention :

- **N'utilisez pas de liquides inflammables ou volatils (essence, alcool, etc.) pour allumer le charbon de bois, car cela est dangereux et peut donner une saveur indésirable à vos aliments. L'allumage électrique est recommandé.**
- **Au moment d'allumer le four, N'insérez PAS les grilles ni aucun autre ustensile dans la chambre de cuisson.**
- **Ne cuisinez pas avant que le charbon de bois ne soit recouvert d'une couche de cendres.**

1. Ouvrez les tirages d'entrée et de sortie d'air à 100 %.

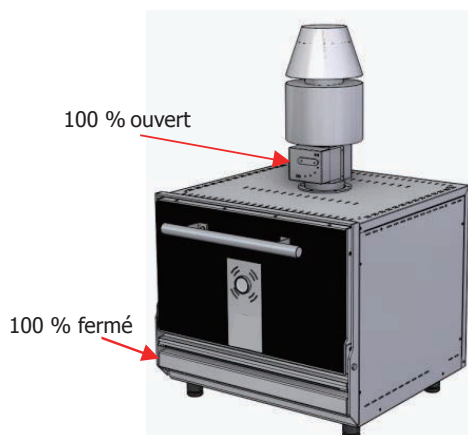


2. Répartissez 3 ou 4 pastilles d'allumage uniformément sur le charbon de bois, en plaçant l'une d'elles dans la zone centrale et les autres dans les zones latérales.



3. Fermez la porte et attendez environ 30 à 40 minutes (selon le type de four) jusqu'à ce que les braises soient bien allumées.

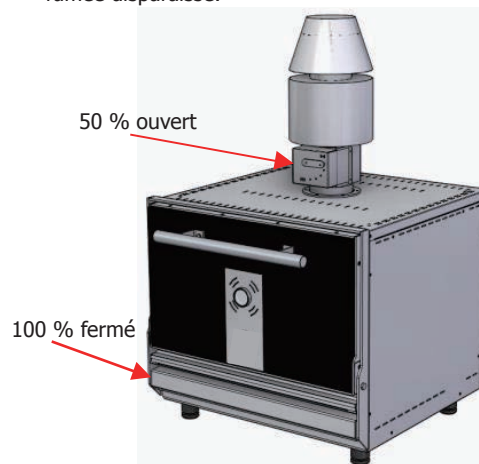
4. Fermez complètement le tirage d'entrée d'air et laissez le tirage de sortie d'air ouvert à 100 % pendant 10 à 15 minutes.



5. Ouvrez la porte du four et vérifiez qu'il n'y a pas de flammes et que le charbon de bois est entièrement consumé, en vous assurant qu'il ne reste pas de morceaux de charbon de bois non brûlés.
6. Utilisez le tisonnier pour répartir uniformément le charbon de bois au fond de la chambre intérieure.
7. Insérez la grille. La hauteur à laquelle la grille est insérée dépendra toujours du type d'aliments à cuire.



8. Pendant la cuisson, le tirage de sortie d'air doit rester ouvert en position médiane, tandis que le tirage d'entrée d'air doit être complètement fermé. Si la fumée de charbon de bois s'échappe par la porte, le conduit d'évacuation doit être ouvert à 100 % jusqu'à ce que la fumée disparaisse.

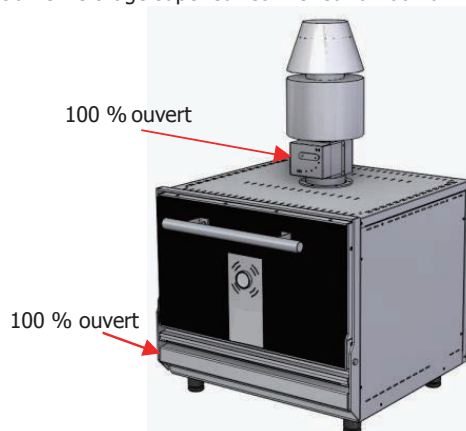
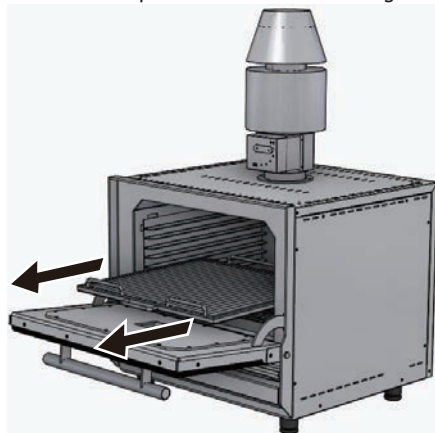


Conseils sur la sécurité alimentaire et les grillades

- Décongelez complètement la viande et la volaille congelées au réfrigérateur avant de les cuisiner. Tenez la viande et la volaille crues à l'écart des aliments cuits.
- Lavez-vous toujours les mains après avoir manipulé de la viande et de la volaille crues, et avant de manipuler des aliments prêts à consommer.
- Essuyez et désinfectez les surfaces qui ont été en contact avec de la viande et de la volaille crues.
- Lorsque vous faites griller de la viande et de la volaille, assurez-vous que l'appareil est vraiment chaud. Placez les portions les plus grandes et les plus épaisses à l'écart de la chaleur la plus intense afin d'assurer une cuisson complète sans brûlure et en les retournant fréquemment.
- Utilisez différents ustensiles pour manipuler la viande/volaille crue et les aliments cuits, ou lavez-les soigneusement entre chaque utilisation.
- Pour vérifier si la viande, en particulier la volaille, est bien cuite, percez la chair à l'aide d'une brochette ou d'une fourchette ; le jus doit être clair.

Recharge du charbon de bois

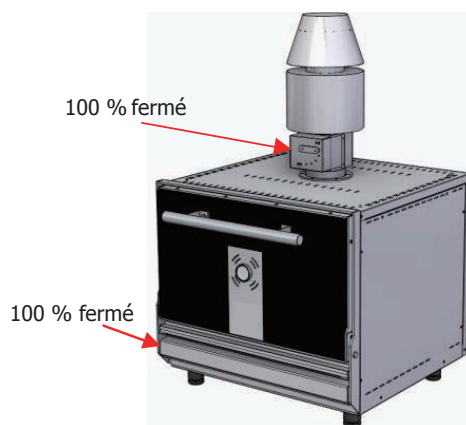
1. Ouvrez la porte du four et retirez la grille.
2. Ouvrez le tirage supérieur et inférieur à 100 %.



3. Remuez et étalez les braises sur le fond de la chambre intérieure pour les réactiver.
4. Ajoutez du charbon de bois neuf à celui déjà étalé.
5. Procédez à nouveau à l'allumage comme indiqué ci-dessus.

Post-brasage

1. Une fois la cuisson terminée, fermez à 100 % les conduits supérieurs et inférieurs (s'ils sont ouverts) et attendez que les braises restantes refroidissent.



2. S'il est possible de réutiliser les braises restantes de la cuisson précédente, il suffit de recommencer le processus d'allumage.

Nettoyage, entretien et maintenance



Attention :

- Assurez-vous que l'appareil et ses composants sont suffisamment froids avant de procéder au nettoyage, à l'entretien et au rangement.
- N'utilisez jamais de produits chimiques non recommandés par le fabricant pour le nettoyage.
- N'aspergez jamais d'eau directement sur le four.

Retirez régulièrement les cendres du fond de la chambre intérieure. Éliminez les cendres refroidies en les plaçant dans une feuille d'aluminium, en les imbibant d'eau et en les jetant dans un récipient incombustible.

Examinez régulièrement l'appareil, car de l'humidité ou de la condensation peuvent s'y former et l'endommager. Il peut être nécessaire de faire sécher l'intérieur de l'appareil. Il est possible que des moisissures se développent sur les parties qui recueillent les graisses. Il convient de les nettoyer à l'eau chaude savonneuse.

Nettoyage quotidien

Surfaces extérieures et face avant :

- Éliminez l'excédent de graisse ou de gras à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse. Séchez soigneusement.
- Évitez d'utiliser de la laine métallique et des brosses dures, qui risquent de rayer la surface.
- L'excès de graisse et les débris alimentaires peuvent être éliminés de l'intérieur du corps à l'aide d'une brosse douce.

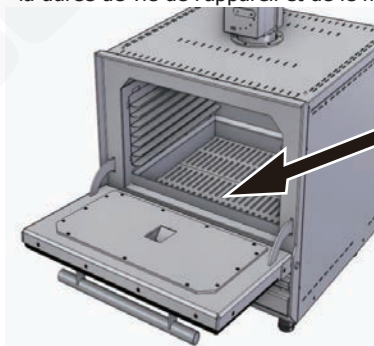
Bac de récupération de graisse, grilles, déflecteur pare-flammes et tiroir à cendres

- Retirez-les et nettoyez-les à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse.
- Pour les excès de graisse et les résidus alimentaires, faites-les tremper dans de l'eau chaude savonneuse pendant environ 10 minutes, puis nettoyez-les à l'aide d'une brosse.
- Séchez-les soigneusement et remettez-les en place.

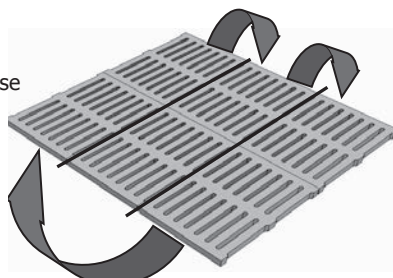
Nettoyage hebdomadaire

Grilles de base :

- Retirez-les et nettoyez-les avec une brosse. Au besoin, faites-les tremper dans de l'eau chaude savonneuse pendant environ 10 minutes.
- Il est recommandé de suivre cette procédure à la lettre pour garantir une bonne circulation de l'air, de l'entrée à la sortie. Il est également conseillé de changer la position des grilles au fond du four, c'est-à-dire d'alterner les grilles centrales avec les grilles latérales et vice versa. Cela permet de prolonger la durée de vie de l'appareil et de le maintenir en bon état.



Grilles de base



Changer de position chaque semaine

Pare-feu, chapeau pare-étincelles :

Retirez-les et nettoyez-les pour éliminer la suie en donnant de petits coups à l'aide d'un ustensile en bois ou en plastique. N'UTILISEZ PAS D'EAU pour éviter que la suie n'adhère à la surface de la suie.

Spécifications techniques

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

Modèle	Capacité	Charge maximale de charbon de bois	Dimensions de la chambre de cuisson L x H (mm)	Dimensions extérieures H x L x P (mm)	Poids net
HX569	6 grilles	Environ 3 kg	570 x 350	670 x 740 x 575	232,0 kg

Attention : Ne dépassez jamais la capacité de charge maximale afin d'éviter d'endommager l'appareil. En cas de non-respect de ces valeurs de charge maximale, Buffalo sera dégagé de toute responsabilité et la garantie sera nulle et non avenue.

Conformité

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.

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.

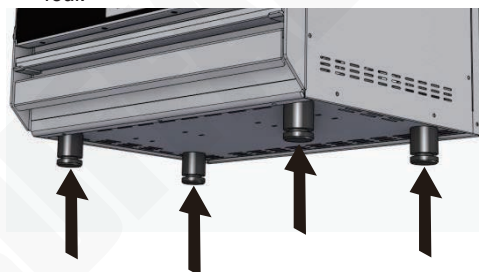
Montage du four sur les accessoires (facultatif)

Montage sur l'armoire (vendue séparément, code d'achat : AU426)

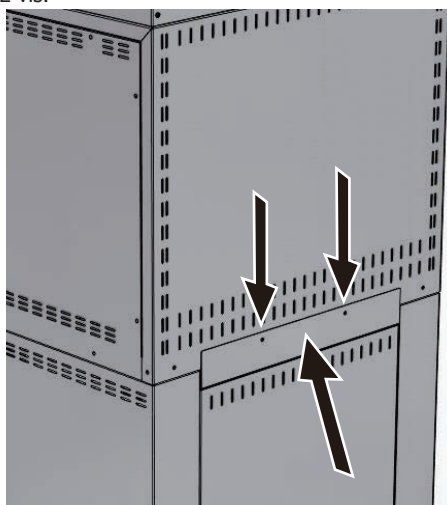
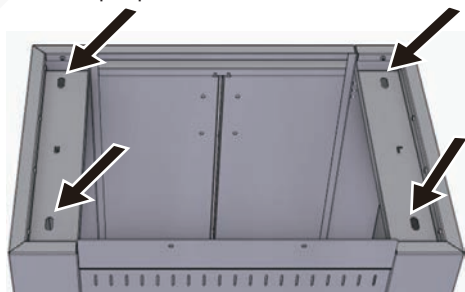
1. Retirez le couvercle arrière de l'armoire, qui sera utilisé ultérieurement comme garniture pour recouvrir le joint entre le four et l'armoire.
4. Remettez en place les dispositifs de réglage des pieds (préalablement retirés à l'étape 2) pour sécuriser le raccordement entre le four et l'armoire. Pour ce faire, vissez les dispositifs de réglage sur les boulons exposés au bas des supports de pieds du four.



2. Retirez les dispositifs de réglage des pieds du four.
5. Montez le couvercle arrière pour couvrir l'espace entre l'armoire et le four et fixez-le à l'aide des 2 vis.

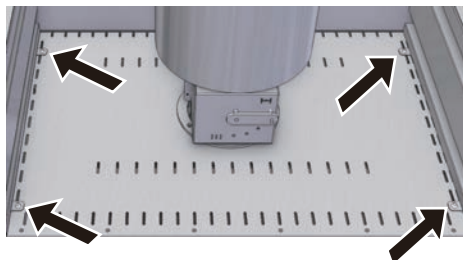


3. Insérez les boulons filetés des pieds dans les trous pré-perçés de l'armoire.

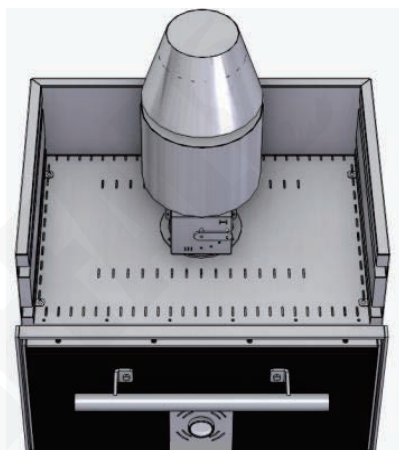


Montage sur le régulateur de température (vendu séparément, code d'achat : AU425)

1. Retirez les 4 vis du couvercle supérieur du four.



2. Positionnez le régulateur de température en faisant correspondre les supports de fixation du régulateur de température avec les points d'ancrage du couvercle supérieur du four. Après cela, utilisez des vis pour fixer le régulateur de température au couvercle du four.



Sicherheitshinweise

Warnung: Unsachgemäße Installation, Verwendung und Wartung dieses Gerätes sowie die Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise in dieser Anleitung können zu Schäden, Verletzungen oder schweren Unfällen führen. In solch einem Fall erlischt die Garantie umgehend und der Hersteller wird von jeglicher Haftung befreit.

Lesen Sie diese Anleitung vor Verwendung des Gerätes aufmerksam und bewahren Sie sie während der gesamten Lebensdauer des Gerätes auf.

- Betreiben Sie das Gerät nur auf einem harten, ebenen Untergrund, der sein Gewicht bei voller Beladung tragen kann.
- Alle erforderlichen Montage- und Reparaturarbeiten sollten von Wartungspersonal oder einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Für folgende Normen und Vorschriften sind die lokalen und nationalen Normen heranzuziehen:
 - Arbeitsschutzvorschriften
 - BS EN Verhaltenspraktiken
 - Brandschutzvorkehrungen
 - Bauvorschriften
- Das Gerät ist nur für den professionellen Einsatz vorgesehen und darf nur von geschulten Bedienern verwendet werden.
- Halten Sie Kinder und Haustiere jederzeit vom Gerät fern. Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen.
- Verändern Sie das Gerät in keiner Weise. Vom Installateur oder Endbenutzer des Gerätes dürfen keine Änderungen an vom Hersteller geschützten Komponenten vorgenommen werden.
- Wenn der Ofen auf Stützen oder überstehenden Teilen installiert wird, verwenden Sie ausschließlich solche, die von BUFFALO bereitgestellt werden, und befolgen Sie die Montageanweisungen in der Verpackung.

- Verwenden Sie nur Originalteile und -zubehör. Nicht-originale Ersatzteile stellen den richtigen Betrieb des Gerätes nicht sicher und lassen die Garantie erlöschen.
- Das Typenschild des Ofens bietet die erforderlichen technischen Daten für Reparatur und Wartung. Daher darf es nicht entfernt, beschädigt oder modifiziert werden.
- Der Ofen darf ausschließlich für seinen vorgesehenen Zweck verwendet werden, d. h. zum Garen von Produkten, wie frischem oder gefrorenem Brot, Gebäck und allen Arten gastronomischer Produkte. Jede andere Verwendung kann das Gerät beschädigen.
- Die Außen- und Innenflächen des Ofens sollten zur Gewährleistung der Hygiene und angemessenen Leistung regelmäßig gereinigt werden. Verwenden Sie keine scheuernden oder brennbaren Produkte, die das Gerät beschädigen könnten.
- Es wird empfohlen, die Gebrauchs- und Reinigungsanweisungen des Herstellers zu befolgen. Die Nutzung von nicht autorisierten Produkten kann Schäden verursachen und die Garantie erlöschen lassen.
- Gerät während des Betriebs NICHT unbeaufsichtigt lassen.
- Halten Sie alle Verpackungsteile von Kindern fern. Entsorgen Sie die Verpackung gemäß den Vorschriften der örtlichen Behörden.

Verbrennungsgefahr



- Lesen Sie diese Warnhinweise sorgfältig und befolgen Sie sie, wenn der Ofen in Betrieb oder noch nicht vollständig abgekühlt ist.
- Berühren Sie das Gerät nur an den Bedienelementen und am Türgriff. Berühren Sie keine anderen externen Teile des Ofens, da diese hohe Temperaturen erreichen können.
- Tragen Sie Thermohandschuhe oder ähnliches, um Behälter oder Bleche im Inneren des Garraums zu bewegen oder zu handhaben.
- Öffnen Sie die Ofentür langsam und achten Sie dabei auf die Dämpfe, die bei hohen Temperaturen aus dem Garraum austreten.

- Stehen Sie beim Öffnen nicht direkt über der Tür.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während der Benutzung, unmittelbar nach der Benutzung oder vor der vollständigen Abkühlung.

Brandgefahr



- Verwenden Sie nur die vom Hersteller empfohlenen Reinigungsmittel. Die Verwendung anderer Produkte könnte das Gerät beschädigen oder die Garantie erlöschen lassen.
- Wenn Sie das Gerät nicht ordnungsgemäß und so oft wie nötig reinigen, können sich Fett und Speisereste im Garraum ansammeln und entzünden.
- Die empfohlenen Sicherheitsabstände von diesem Gerät müssen strikt eingehalten werden. Andernfalls kann es aufgrund übermäßiger Nähe zu stark entflammenden Materialien zu einem Feuer kommen.
- Innerhalb der empfohlenen Sicherheitsabstände dürfen sich keine als thermische Isolation verwendete Materialien befinden.
- Wann immer der Ofen eine aktive Ladung Holzkohle enthält, muss die Tür geschlossen bleiben.
- Geben Sie Asche niemals in Behälter aus entflammbarem oder thermisch verformbarem Material.

Lieferumfang

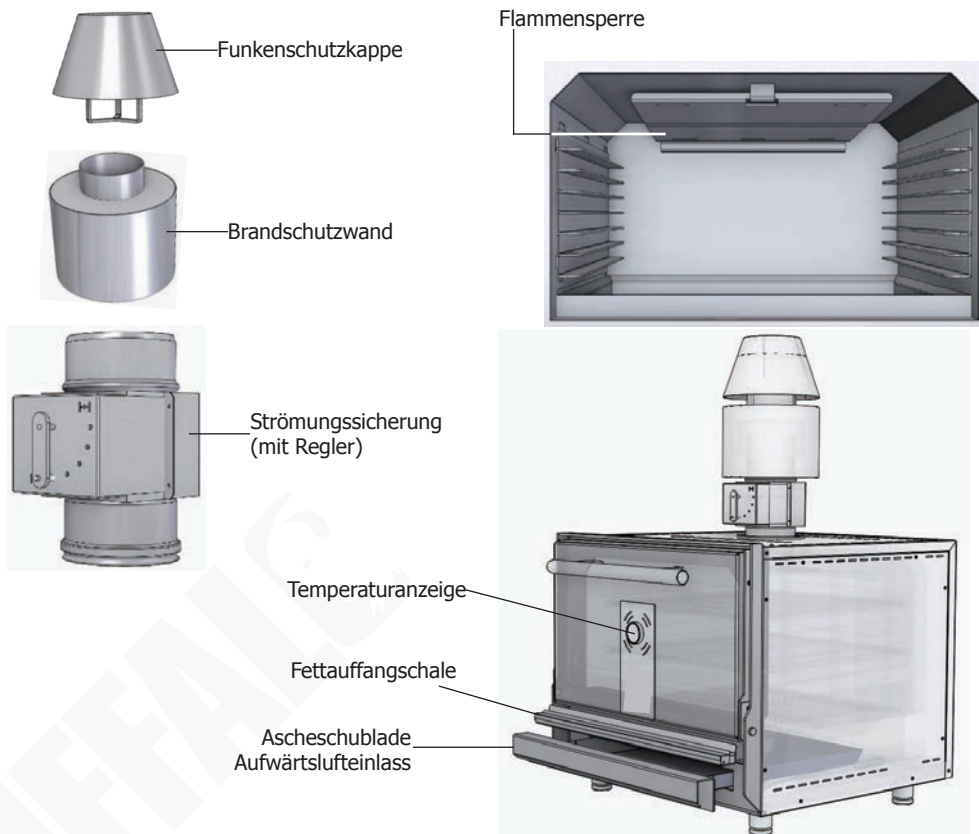
Folgendes ist im Lieferumfang enthalten:

- | | |
|-------------------------|----------------------|
| • Buffalo-Holzkohleofen | • Funkenschutzkappe |
| • Bedienungsanleitung | • Brandschutzwand |
| | • Strömungssicherung |

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.

Das Gerät kennen



Montage

Transport

Stellen Sie Folgendes sicher, bevor Sie das Gerät an seinen Aufstellungsort transportieren:

- Es passt durch die Tür
- Der Boden hält dem Gewicht des Geräts stand

Der Transport darf ausschließlich mit mechanischen Hilfsmitteln, wie einem Palettenhubwagen, ausgeführt werden und muss immer auf einer Palette erfolgen.

Vorarbeiten

Entfernen Sie sämtliche Schutzfolie vom Gerät. Reinigen Sie die Kleberückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel. Verwenden Sie niemals scheuernde beziehungsweise säurehaltige Produkte oder Werkzeuge, die die Oberfläche beschädigen könnten.

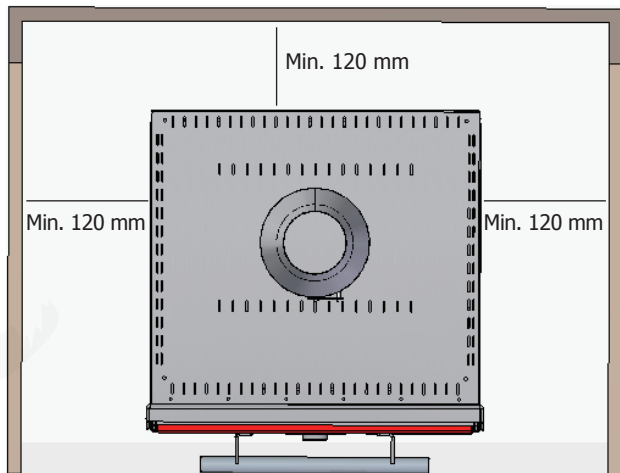


Achtung: Beim Einsatz in kommerziellen Küchen ist es wichtig, dass Sie sich der Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung bewusst sind. Stellen Sie daher eine angemessene Belüftung und eine Einhaltung der örtlichen Standards in Bezug auf Überwachungsverfahren und -häufigkeit sicher.

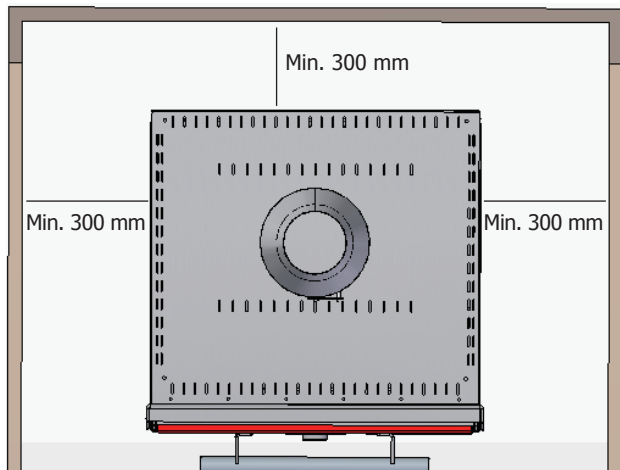
Gerät platzieren

- Stellen Sie das Gerät am gewählten Arbeitsplatz auf und halten Sie einen Sicherheitsabstand ein, wie er unten angegeben ist.
- Verwenden Sie das Gerät nur auf einer nicht entflammaren Oberfläche (Edelstahl, Stein, Marmor usw.).
- Der Raum muss klimatisiert sein und mit den Sicherheits- und Installationsvorschriften in dem Land, in dem das Gerät verwendet wird, übereinstimmen.
- Das Gerät muss vor Witterungseinflüssen geschützt werden.
- Die Feuchtigkeit in den Anlagen darf 70 % niemals überschreiten.
- Wenn der Backofen auf einem zusätzlichen Gestell installiert wird, muss er daran festgemacht werden.

Beispiel für das Aufstellen des Geräts ohne Wärmequellen in der Nähe:



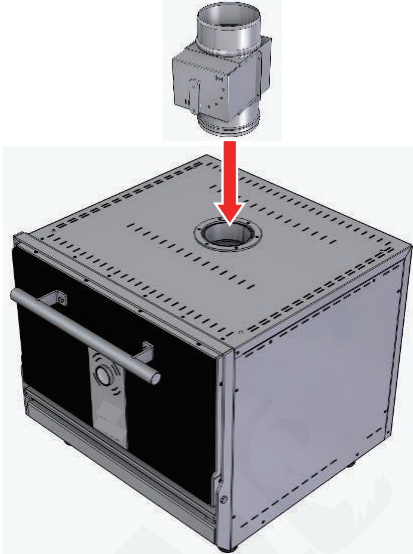
Beispiel für das Aufstellen des Geräts in der Nähe von Wärmequellen:



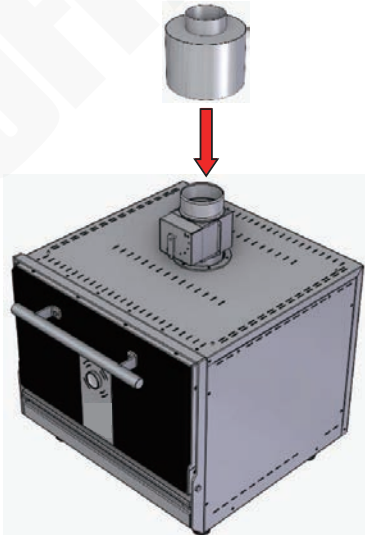
Hinweis: Wir empfehlen, einen Arbeitsbereich von etwa 500 mm zur Wartung freizuhalten.
ACHTUNG: DIESER OFEN EIGNET SICH NICHT FÜR DEN EINBAU.

Zusammenbau

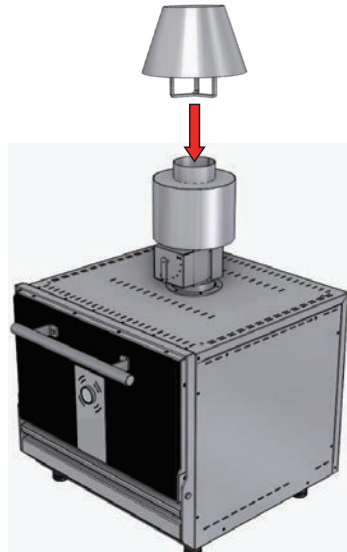
1. **Strömungssicherung:** In den Abzug an der oberen Abdeckung des Ofens einsetzen (für die Installation wird kein zusätzliches Werkzeug zur Befestigung benötigt).



2. **Brandschutzwand:** In die Strömungssicherung einsetzen (für die Installation wird kein zusätzliches Werkzeug zur Befestigung benötigt).



3. **Funkenschutzkappe:** In die Brandschutzwand einsetzen (für die Installation wird kein zusätzliches Werkzeug zur Befestigung benötigt).



Rauchabzug

Die Gase, die bei der Verbrennung von Holzkohle entstehen, müssen über einen Kamin mit natürlichem Zug oder durch Aufstellung des Ofens unter einer Dunstabzugshaube nach draußen abgeleitet werden.

Ofen mit unabhängigem Ausgang nach draußen (Kamin mit natürlichem Zug):

- Der Schacht muss möglichst gerade sein und aus dem Raum herausführen. Sein Anschlusspunkt oder Ursprung ist der Rauchabzug des Ofens.
- Das Rohr sollte einen Durchmesser von 120 mm haben und idealerweise aus Edelstahl bestehen und über eine thermische Isolierung verfügen, da Verbrennungsgase hohe Temperaturen erreichen können.
- Es wird die Installation einer Schornsteinhaube empfohlen, damit kein Regenwasser in das Gerät gelangt und ein möglicher Rückstau durch starken Wind vermieden wird.

Ofen unter einer Dunstabzugshaube installiert:

- Die Haube muss über einen Abzug nach draußen verfügen.
- Die Haube muss sich in einem guten Betriebszustand befinden und die Saugleistung der Haube darf nicht aufgrund mangelnder Wartung ihrer Komponenten reduziert sein. Wenn die Haube die abgesaugte Luft mit Filtern reinigt, müssen diese zur Gewährleistung optimaler Leistung der Haube perfekt sauber sein.



Achtung: Verbinden Sie den Ofenabzug NIEMALS mit Kanälen, die auch von anderen Geräten genutzt werden.

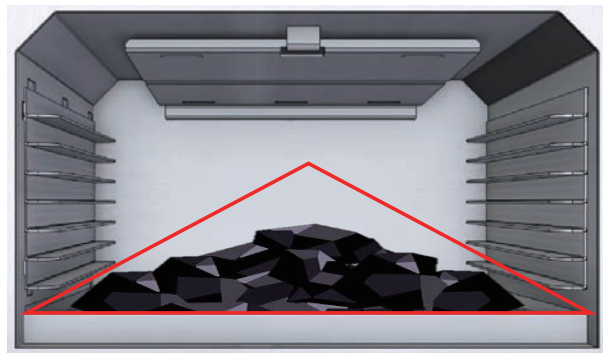
Bedienung

- **Hinweis:** Achten Sie bei Installation unter einer Dunstabzugshaube darauf, die Haube vor dem Einfüllen der Holzkohle zu aktivieren.
- Vor der erstmaligen Verwendung sollten Sie den Ofen zunächst im Leerzustand anzünden (ohne Lebensmittel).
- **Tipp:** Für beste Grillergebnisse empfehlen wir die aus Hartholz hergestellte Naturholzkohle. Im Vergleich zu Briketts zündet Naturholzkohle schneller, brennt sauberer und länger, erreicht höhere Temperaturen und erzeugt weniger Asche. Übrig gebliebene Naturkohle lässt sich ebenfalls wieder anzünden, aber zuvor muss die überschüssige Asche von der Holzkohle entfernt werden.

Holzkohle einfüllen

Maximale Menge einzufüllender Holzkohle: ca. 3 kg

- Entfernen Sie zunächst alle Grillroste, bevor Sie die Holzkohle hineingeben.
- Geben Sie die Holzkohle auf den Boden der Innenkammer, sodass sie pyramidenförmig mit dem Gipfel in der Mitte der Innenkammer angeordnet ist.



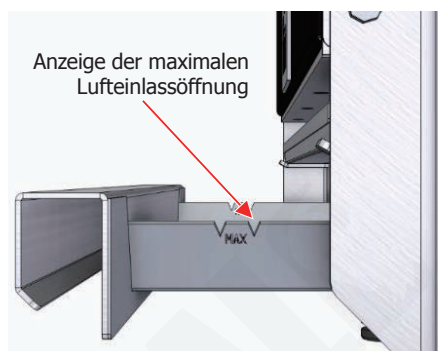
Anzünden und garen



Achtung:

- Verwenden Sie zum Anzünden der Holzkohle keine entflammaren oder flüchtigen Flüssigkeiten (Benzin, Alkohol usw.), da diese Gefahren bergen und Ihren Speisen einen unerwünschten Geschmack verleihen können. Elektrisches Anzünden wird empfohlen.
- Setzen Sie beim Anzünden **KEINE** Grillroste oder anderen Utensilien in die Ofenkammer ein.
- Garen Sie nicht, bevor die Holzkohle eine Ascheschicht gebildet hat.

1. Öffnen Sie zur 100-prozentigen Luftzufuhr Zu- und Abluftzug.

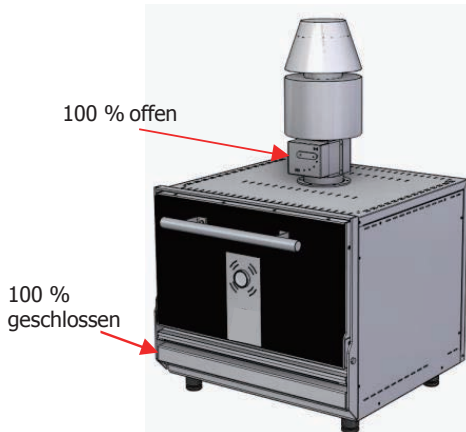


2. Verteilen Sie 3 bis 4 Anzündpads gleichmäßig über der Holzkohle, wobei Sie eines in der Mitte und den Rest an den Seiten platzieren.



3. Schließen Sie die Tür und warten Sie etwa 30 bis 40 Minuten (je nach Ofentyp), bis die Glut vollständig entzündet ist.

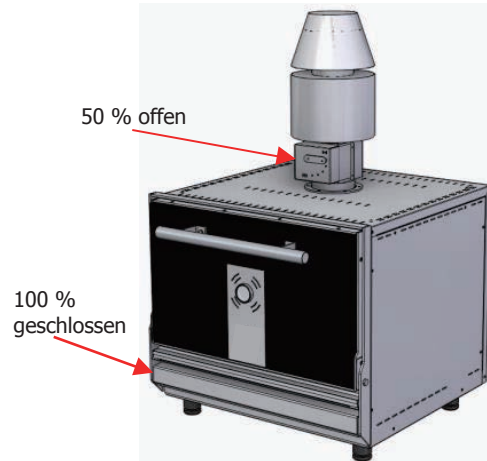
4. Schließen Sie den Zuluftzug vollständig und lassen Sie den Abluftzug 10 bis 15 Minuten lang zu 100 % geöffnet.



5. Öffnen Sie die Tür und prüfen Sie, ob keine Flammen vorhanden sind und die Holzkohle vollständig verbrannt ist. Stellen Sie sicher, dass keine nicht verbrannten Holzkohlestücke mehr vorhanden sind.
6. Verteilen Sie die Holzkohle mit dem Schürhaken gleichmäßig auf dem Boden der Innenkammer.
7. Setzen Sie den Grillrost ein. Die Höhe, bei der er eingesetzt wird, hängt immer von der Art der zu garenden Lebensmittel ab.



8. Beim Garen muss der Abluftzug in der mittleren Position geöffnet bleiben, während der Zuluftzug vollständig geschlossen sein muss. Wenn Holzkohlerauch durch die Tür entweicht, muss der Abzug zu 100 % geöffnet werden, bis der Rauch verschwindet.

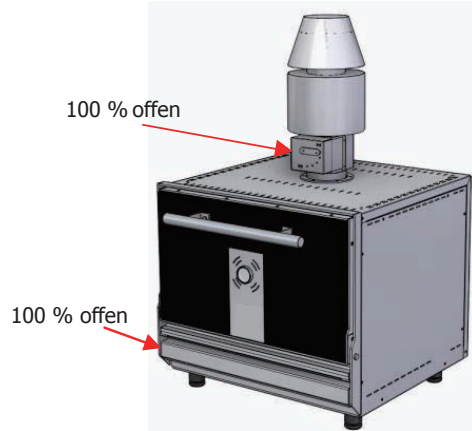
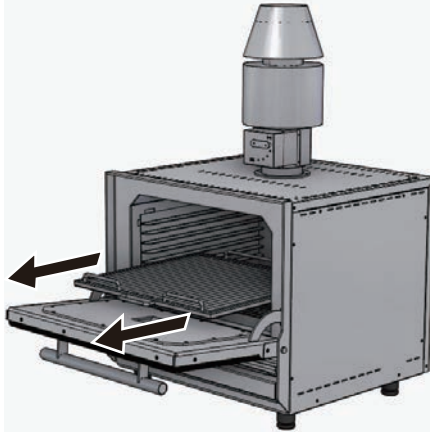


Tipps zur Lebensmittelsicherheit und zum Grillvorgang

- Tauen Sie gefrorenes Fleisch und Geflügel vor dem Grillen im Kühlschrank vollständig auf. Halten Sie rohes Fleisch und Geflügel von gegarten Lebensmitteln fern.
- Waschen Sie sich nach dem Umgang mit rohem Fleisch und Geflügel und vor dem Umgang mit verzehrfertigen Lebensmitteln immer die Hände.
- Wischen und desinfizieren Sie Oberflächen, die mit rohem Fleisch und Geflügel in Berührung gekommen sind.
- Stellen Sie beim Grillen von Fleisch und Geflügel sicher, dass das Gerät wirklich heiß ist. Legen Sie die größeren, dickeren Portionen am weitesten von der größten Hitze entfernt ab, um ein gründliches Garen ohne Verbrennen und häufiges Wenden zu gewährleisten.
- Verwenden Sie im Umgang mit rohem Fleisch/ Geflügel und gegarten Lebensmitteln separate Utensilien oder spülen Sie diese zwischen den Anwendungen gründlich.
- Um den Gargrad von Fleisch, insbesondere von Geflügel, zu überprüfen, stechen Sie mit einem Spieß oder einer Gabel in das Fleisch; es sollte klarer Fleischsaft austreten.

Holzkohle nachfüllen

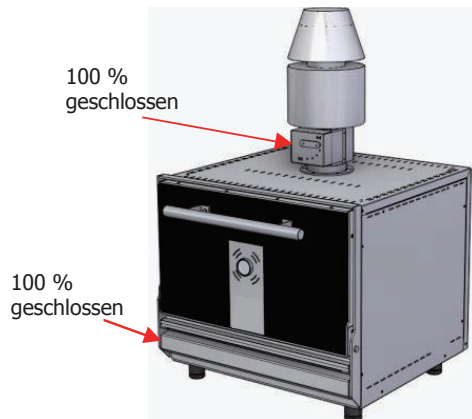
1. Öffnen Sie die Tür und entfernen Sie den Grillrost.
2. Öffnen Sie den oberen und unteren Zug zu 100 %.



3. Glut zum Reaktivieren verrühren und über dem Boden der Innenkammer verteilen.
4. Neue Holzkohle auf die zuvor ausgebreitete Holzkohle geben.
5. Wie oben beschrieben erneut anzünden.

Nach dem Garen

1. Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, den oberen und unteren Zug (falls geöffnet) zu 100 % schließen und warten, bis sich die Restglut abgekühlt hat.



2. Wenn sich die Restglut vom vorherigen Garvorgang wiederverwenden lassen, führen Sie den Anzündvorgang einfach erneut aus.

Reinigung, Pflege und Wartung



Achtung:

- Stellen Sie vor der Reinigung, Wartung und Lagerung sicher, dass das Gerät und seine Komponenten ausreichend abgekühlt sind.
- Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich vom Hersteller empfohlene Chemikalien.
- Sprühen Sie niemals direkt Wasser auf den Ofen.

Entfernen Sie Asche routinemäßig vom Boden der Innenkammer. Die abgekühlte Asche in Alufolie einpacken, mit Wasser tränken und in einem nicht brennbaren Behälter entsorgen.

Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig auf Feuchtigkeit oder Kondenswasserbildung, die zu Schäden am Gerät führen können. Möglicherweise müssen Sie die Innenseite des Gerätes reinigen. An den fettsammelnden Teilen kann sich Schimmel bilden. Dieser sollte mit heißem Seifenwasser entfernt werden.

Tägliche Reinigung

Außenflächen und Vorderseite:

- Übermäßiges Fett mit einem mit warmem Seifenwasser angefeuchteten Tuch entfernen. Gründlich abtrocknen.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Drahtbürsten und harten Bürsten, da diese die Oberfläche zerkratzen können.
- Überschüssiges Fett und Speisereste können mit einer weichen Bürste aus dem Inneren des Gehäuses entfernt werden.

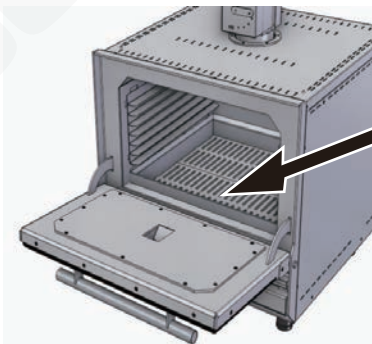
Fettauffangschale, Grillroste, Flammensperre und Ascheschublade

- Mit einem mit warmem Seifenwasser angefeuchteten Tuch entfernen und reinigen.
- Bei übermäßigem Fett und Lebensmittelresten etwa 10 Minuten lang in warmem Seifenwasser einweichen, dann mit einer Bürste reinigen.
- Gründlich abtrocknen und wieder an Ort und Stelle platzieren.

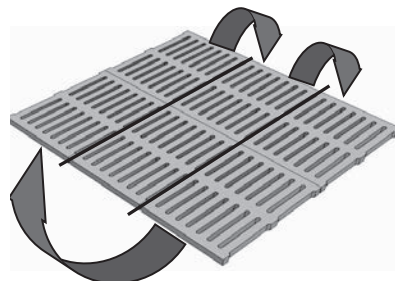
Wöchentliche Reinigung

Bodengitter:

- Entfernen und mit einer Bürste reinigen. Bei Bedarf zunächst etwa 10 Minuten lang in warmem Seifenwasser einweichen.
- Dieses Verfahren sollte sorgfältig durchgeführt werden, damit die Luft richtig vom Zu- zum Abluftzug zirkulieren kann. Zudem sollten Sie die Position der Gitter im unteren Bereich drehen, also die mittleren Gitter an die Seite und die seitlichen Gitter an die Mitte. Dies verlängert die Lebensdauer des Gerätes und erhält seinen Zustand.



Bodengitter



Position wöchentlich ändern

Brandschutzwand, Funkenschutzkappe:

Entfernen und zum Entfernen von Ruß mit leichten Schlägen mit einem Holz- oder Kunststoffutensil reinigen. KEIN WASSER VERWENDEN, damit Ruß nicht an der Rußfläche anhaftet.

Technische Spezifikationen

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

Modell	Fassungsvermögen	Max. Menge an Kohle	Garkammer-Abmessungen B x H (mm)	Externe Abmessungen H x B x T (mm)	Nettogewicht
HX569	6 x Grillroste	Ca. 3 kg	570 x 350	670 x 740 x 575	232,0 kg

Achtung: Überschreiten Sie niemals die maximale Belastbarkeit, um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden. Das Nichtbeachten dieser maximalen Belastungswerte entbindet Buffalo von jeglicher Verantwortung und führt zum Erlöschen der Garantie.

Konformität

Buffalo-Teile wurden strengen Produkttests unterzogen, um die von internationalen, unabhängigen und Bundesbehörden festgelegten Normen und Spezifikationen zu erfüllen.

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.

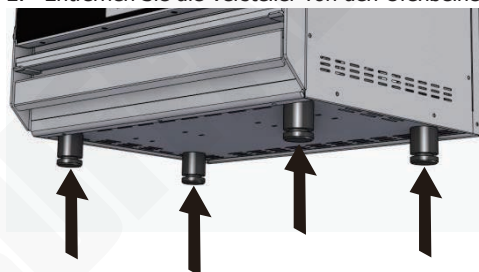
Ofen am Zubehör montieren (optional)

Am Schrank montieren (separat erhältlich, Bestellcode AU426)

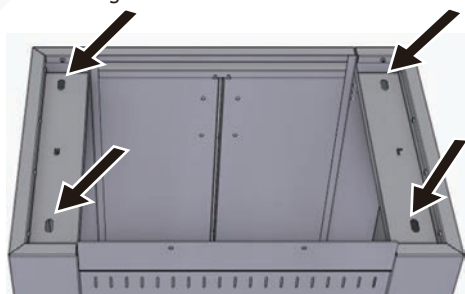
1. Entfernen Sie die hintere Abdeckung des Schanks, die später als Zierleiste zum Abdecken der Verbindung zwischen Ofen und Schrank verwendet wird.
4. Bringen Sie die Beineinsteller (zuvor in Schritt 2 entfernt) zur Sicherung der Verbindung zwischen Ofen und Schrank wieder an. Schrauben Sie die Versteller dazu auf die freiliegenden Schrauben an der Unterseite der Ofenbeinhalterungen.



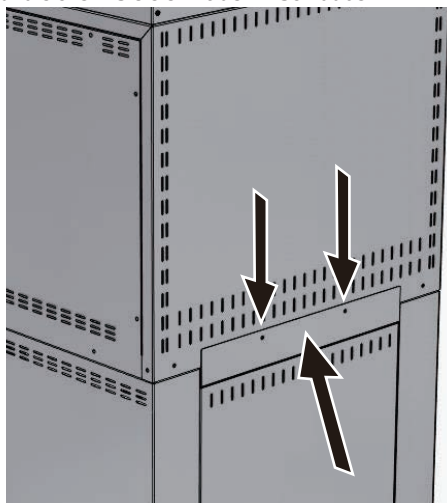
2. Entfernen Sie die Versteller von den Ofenbeinen.



3. Setzen Sie die Gewindeschrauben der Beine in die vorgebohrten Löcher im Schrank ein.

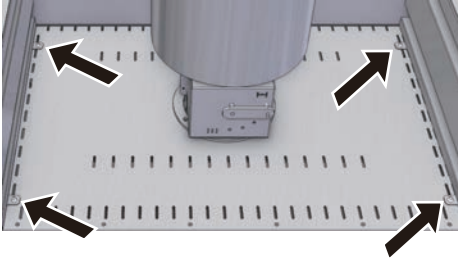


5. Montieren Sie die hintere Abdeckung zum Abdecken der Lücke zwischen Schrank und Ofen und sichern Sie sie mit den 2 Schrauben.

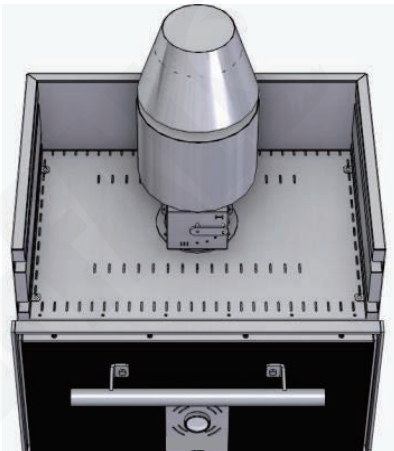


Temperaturregelungseinheit montieren (Separat erhältlich, Bestellcode AU425)

1. Entfernen Sie die 4 Schrauben an der oberen Abdeckung des Ofens.



2. Platzieren Sie die Temperaturregelungseinheit, indem Sie die Befestigungshalterungen der Temperaturregelungseinheit an den Verankerungspunkten an der oberen Abdeckung des Ofens ausrichten. Sichern Sie die Temperaturregelungseinheit anschließend mit Schrauben an der Ofenabdeckung.



Istruzioni per la sicurezza

Avvertenza: l'installazione, l'uso o la manutenzione non corretti di questo apparecchio, nonché il mancato rispetto delle norme di sicurezza specificate nel presente manuale, possono causare danni, lesioni o incidenti mortali e annulleranno immediatamente la garanzia, esonerando inoltre il produttore da eventuali responsabilità.

Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio e conservarlo per tutta la vita utile dell'apparecchio.

- Utilizzare l'apparecchio solo su una superficie piana e stabile, in grado di sostenerne il peso a pieno carico.
- L'installazione e le eventuali riparazioni devono essere eseguite da un agente/tecnico qualificato.
- Rispettare le seguenti norme locali e nazionali:
 - Norme relative agli infortuni sul lavoro
 - Linee guida BS EN
 - Precauzioni antincendio
 - Norme di installazione
- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso professionale e deve essere utilizzato soltanto da operatori qualificati.
- Tenere sempre lontani dall'apparecchio bambini e animali domestici. Non consentire ai bambini di utilizzarlo.
- Non modificare l'apparecchio in alcun modo. I componenti che sono stati protetti dal produttore non devono essere manomessi dall'installatore o dall'utente finale dell'apparecchio.
- In caso di installazione del forno su supporti o parti sovrapposte, utilizzare esclusivamente quelli forniti da BUFFALO e seguire le istruzioni di montaggio contenute nella confezione.

- Utilizzare solo componenti e accessori originali. Le parti di ricambio non originali non garantiscono il corretto funzionamento dell'apparecchio e comportano la perdita della garanzia.
- La targhetta dati del forno fornisce le informazioni tecniche necessarie per la riparazione e la manutenzione. Pertanto evitare di rimuoverla, danneggiarla o modificarla.
- Il forno deve essere utilizzato solo ed esclusivamente per lo scopo per cui è stato progettato, ovvero per la cottura di prodotti come pane fresco o congelato, dolci e tutti i tipi di prodotti gastronomici. Altri utilizzi diversi da quelli indicati possono portare al danneggiamento dell'unità.
- Le superfici esterne e interne del forno devono essere pulite frequentemente per garantire l'igiene e il corretto funzionamento. Evitare l'uso di prodotti abrasivi o infiammabili che potrebbero danneggiare l'unità.
- Si consiglia di seguire le istruzioni per l'uso e la pulizia fornite dal produttore. L'uso di prodotti non autorizzati può causare danni e comportare l'annullamento della garanzia.
- NON lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- Tenere lontano l'imballaggio dalla portata dei bambini. Smaltire l'imballaggio in conformità alle normative locali.

Pericolo di ustioni



- Leggere attentamente queste avvertenze e seguire le indicazioni quando il forno è in funzione o non è completamente raffreddato.
- Toccare solamente i comandi dell'unità e la maniglia dello sportello. Evitare di toccare altri elementi esterni del forno, in quanto potrebbero raggiungere temperature elevate.
- Indossare guanti termici o simili per spostare o maneggiare contenitori o vassoi all'interno della camera di cottura.
- Aprire lentamente lo sportello del forno e fare attenzione ai vapori delle temperature elevate che fuoriescono dalla camera di cottura.

- Evitare di posizionarsi direttamente davanti lo sportello durante l'apertura.
- Non spostare l'unità durante l'uso, immediatamente dopo l'uso o prima che si raffreddi completamente.

Pericolo di incendio



- Utilizzare esclusivamente prodotti per la pulizia consigliati dal produttore. L'utilizzo di altri prodotti potrebbe danneggiare l'unità e invalidare la garanzia.
- Se non si pulisce l'unità in modo adeguato e con la frequenza necessaria, il grasso e i residui di alimenti potrebbero accumularsi nella camera di cottura e quindi incendiarsi.
- Le distanze di sicurezza consigliate da questo apparecchio devono essere rispettate rigorosamente. In caso contrario potrebbero verificarsi incendi per l'eccessiva vicinanza a materiali altamente infiammabili.
- Le distanze di sicurezza consigliate devono essere mantenute libere da eventuali materiali destinati ad essere utilizzati come isolamento termico.
- Ogni volta che il forno contiene una carica attiva di carbone, lo sportello deve rimanere chiuso.
- Non versare mai la cenere in contenitori realizzati con materiali infiammabili o deformabili per via delle temperature elevate.

Contenuto della confezione

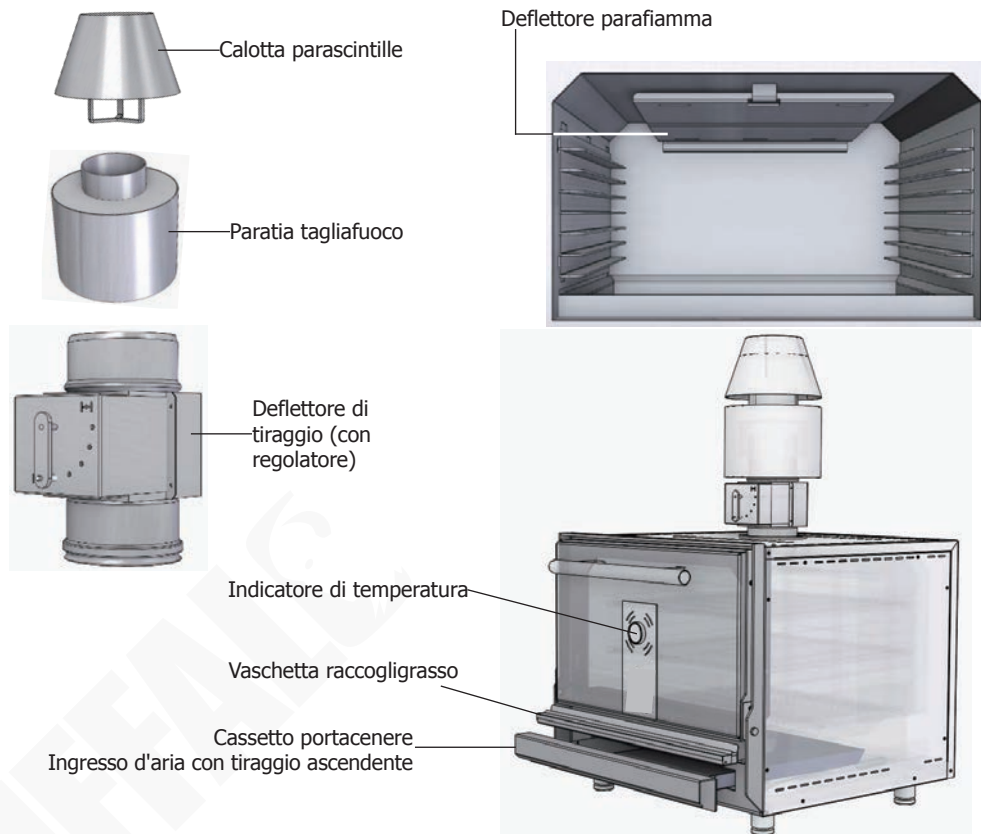
Sono inclusi i seguenti componenti:

- Forno a carbone Buffalo
- Manuale di istruzioni
- Calotta parascintille
- Paratia tagliafuoco
- Deflettore di tiraggio

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

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

Panoramica dell'apparecchio



Installazione

Trasporto

Prima di trasportare l'unità nel luogo di installazione, assicurarsi che:

- Passi attraverso la porta
- Il pavimento è in grado di supportare il suo peso

Il trasporto deve essere effettuato solo ed esclusivamente con mezzi meccanici, come un transpallet e sempre su un pallet.

Operazioni preliminari

Remove tutte le pellicole protettive dall'unità. Pulire i residui di adesivo con un solvente adatto. Evitare in qualsiasi caso di utilizzare prodotti o utensili abrasivi o acidi che potrebbero danneggiare la superficie.

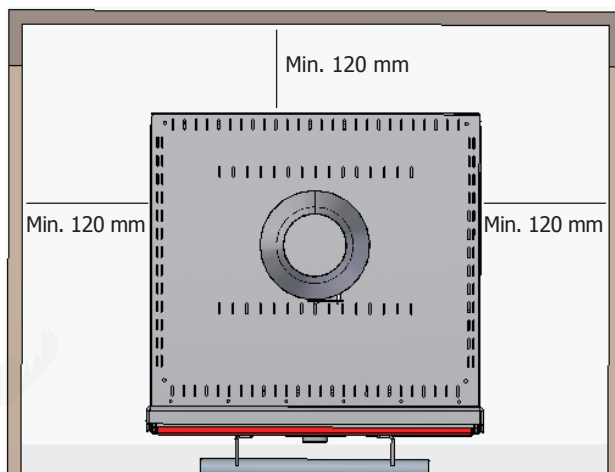
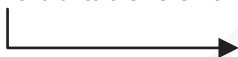


Attenzione: in caso di utilizzo in cucine commerciali, è essenziale essere consapevoli del rischio di intossicazione da monossido di carbonio, garantendo una corretta circolazione dell'aria e procedure di monitoraggio e frequenza sufficienti per gli standard locali.

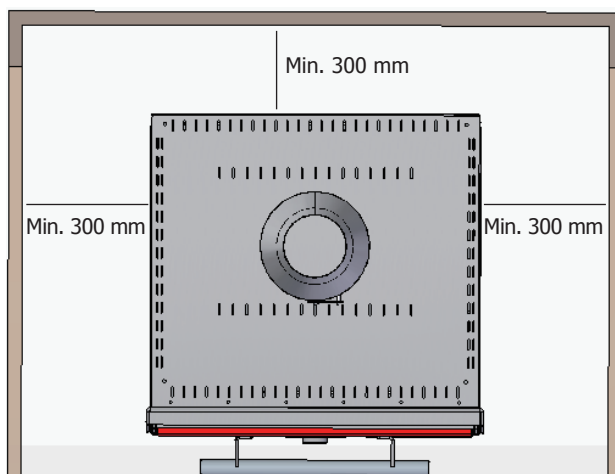
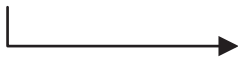
Collocazione dell'unità

- Collocare il forno nel luogo di lavoro prescelto e mantenere una distanza di sicurezza come indicato di seguito.
- Utilizzare l'apparecchio soltanto su superfici non infiammabili (acciaio inossidabile, pietra, marmo, ecc.).
- L'ambiente deve essere climatizzato e conforme alle norme di sicurezza e installazione vigenti nel paese in cui l'apparecchiatura verrà utilizzata.
- L'apparecchio deve essere protetto dagli agenti atmosferici.
- L'umidità nelle strutture non deve superare il 70%.
- In caso di installazione del forno su un supporto ausiliario, è necessario fissarlo ad esso.

Esempio di collocazione dell'unità
senza fonti di calore nelle vicinanze:



Esempio di collocazione dell'unità in
prossimità di fonti di calore:

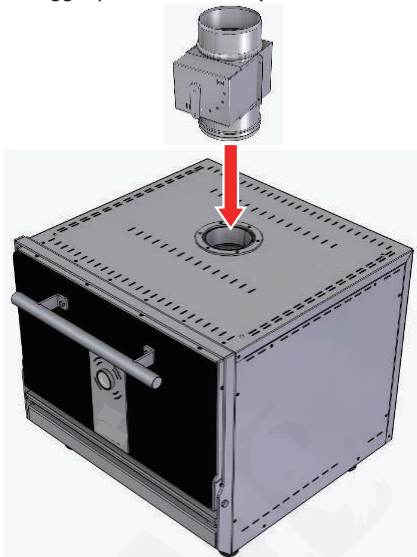


Nota: Si consiglia di lasciare uno spazio di lavoro libero di circa 500 mm per gli interventi di manutenzione.

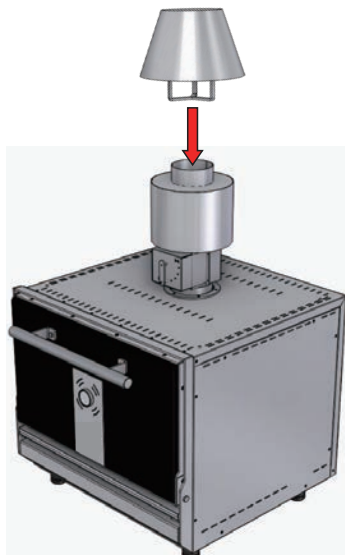
ATTENZIONE: QUESTO FORNO NON È ADATTO ALL'INSTALLAZIONE A INCASSO.

Assemblaggio

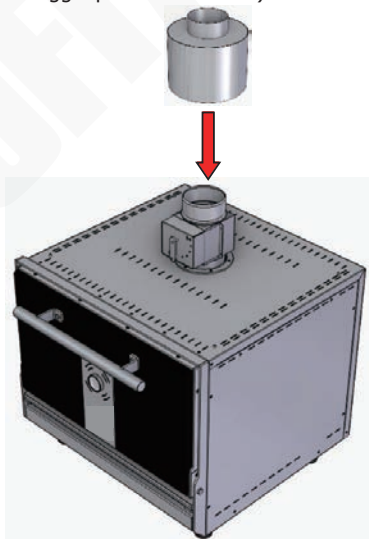
1. **Deflettore di tiraggio:** inserirlo nella canna fumaria situata sul coperchio superiore del forno (non sono necessari ulteriori strumenti di fissaggio per l'installazione).



3. **Calotta parascintille:** inserirla nella paratia tagliafuoco (non sono necessari ulteriori strumenti di fissaggio per l'installazione).



2. **Paratia tagliafuoco:** inserirla nel deflettore di tiraggio (non sono necessari ulteriori strumenti di fissaggio per l'installazione).



Scarico fumi

i gas derivanti dalla combustione del carbone devono essere espulsi all'esterno tramite un camino a tiraggio naturale o posizionando il forno sotto una cappa di aspirazione.

Forno con uscita indipendente verso l'esterno (camino a tiraggio naturale):

- Il condotto deve essere il più rettilineo possibile e disporre di un'uscita verso l'esterno dell'ambiente, avente come punto di collegamento o origine l'uscita fumi del forno.
- La tubazione deve avere un diametro di 120 mm, preferibilmente in acciaio inossidabile e con isolamento termico, in quanto i gas di combustione possono raggiungere temperature elevate.
- Si consiglia l'installazione di un cornigolo all'estremità del camino per evitare che l'acqua piovana penetri nell'apparecchio e per prevenire possibili ritorni di fiamma causati da forti venti.

Installazione del forno sotto una cappa di aspirazione:

- La cappa deve essere dotata di un'uscita canalizzata verso l'esterno.
- La cappa deve risultare in buone condizioni di funzionamento e la sua capacità di aspirazione non deve essere ridotta per via di una mancata manutenzione dei suoi componenti. Se la cappa utilizza filtri per purificare l'aria aspirata, questi ultimi devono essere in perfetto stato di pulizia per garantire il funzionamento ottimale della cappa.



Attenzione: non collegare MAI la canna fumaria del forno a condotti condivisi con altri apparecchi.

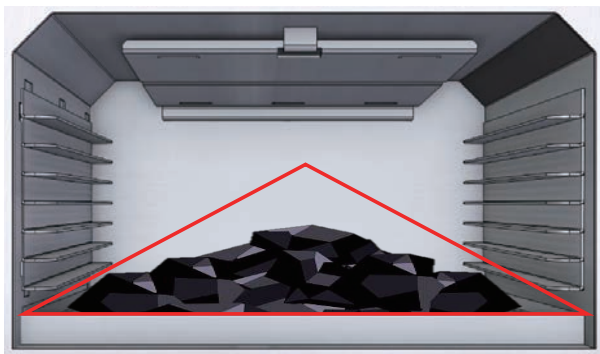
Funzionamento

- **Nota: in caso di installazione sotto una cappa aspirante, assicurarsi di attivare la cappa prima di caricare il carbone.**
- **Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, si consiglia di effettuare un'accensione iniziale del forno sottovuoto (senza introdurre alcun alimento all'interno).**
- **Suggerimento: Per ottenere i risultati migliori, consigliamo di utilizzare pezzi di carbone naturale ricavati da legno duro. Rispetto alle bricchette, il carbone naturale si accende più velocemente, brucia più a lungo e in modo più pulito, raggiunge temperature più elevate e produce meno cenere. Inoltre, i residui di carbone naturale possono essere riutilizzati, dopo aver eliminato la cenere in eccesso dal carbone.**

Carico del carbone

Quantità massima di carbone caricabile: circa 3 kg

- Per caricare il carbone, rimuovere prima tutte le griglie.
- Versare il carbone nella base della camera interna in modo tale da disporlo formando una piramide con il vertice al centro della camera interna.



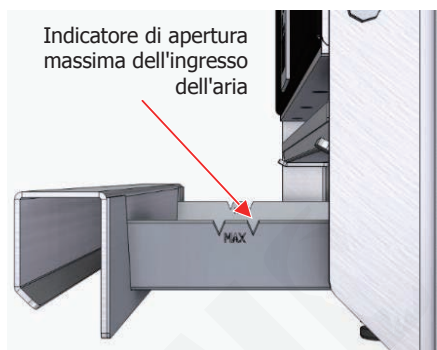
Accensione e cottura



Attenzione:

- Evitate di usare liquidi infiammabili o volatili (benzina, alcool, ecc.) per accendere il carbone, in quanto è pericoloso e può conferire un sapore indesiderato agli alimenti. Si consiglia l'avviamento elettrico.
- Durante l'accensione, **NON** inserire le griglie o altri utensili nella camera del forno.
- Iniziare la cottura solo quando sul carbone si è formato uno strato di cenere.

1. Aprire il tiraggio dell'ingresso e dell'uscita d'aria al 100%.

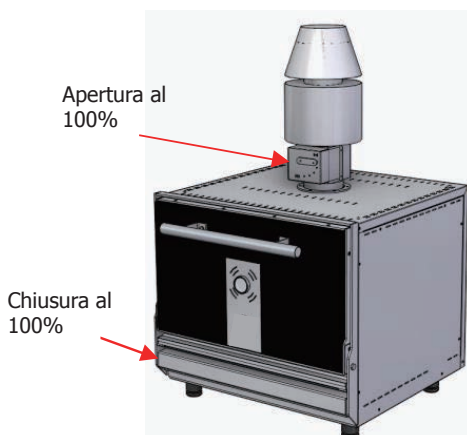


2. Distribuire 3-4 accendifuoco in modo uniforme sul carbone, posizionandone una nella zona centrale e le altre nelle zone laterali.



3. Chiudere lo sportello e attendere circa 30-40 minuti (a seconda del tipo di forno) fino a quando la brace non sarà completamente accesa.

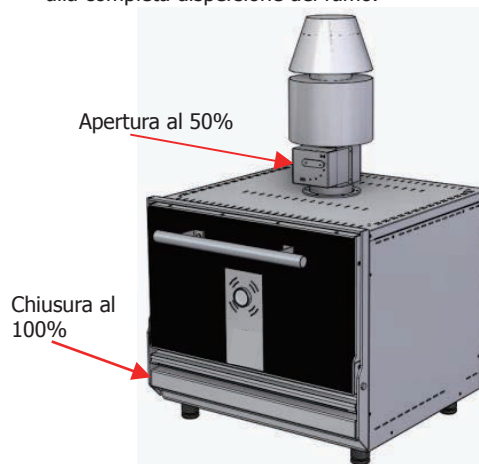
4. Chiudere completamente il flusso di ingresso dell'aria e mantenere il flusso di uscita completamente aperto per 10-15 minuti.



5. Aprire lo sportello e verificare l'assenza totale di fiamme e la completa combustione del carbone, accertandosi che non rimangano pezzi di carbone incombusti.
6. Utilizzare la pala per distribuire uniformemente il carbone sulla base della camera interna.
7. Inserire la griglia. L'altezza a cui viene inserita dipenderà sempre dal tipo di alimenti da cuocere.



8. Durante la cottura, il tiraggio dell'uscita d'aria deve rimanere aperto in posizione centrale, mentre il tiraggio dell'ingresso d'aria deve rimanere completamente chiuso. In caso di fuoriuscita di fumo di carbone dallo sportello, aprire completamente la canna fumaria fino alla completa dispersione del fumo.

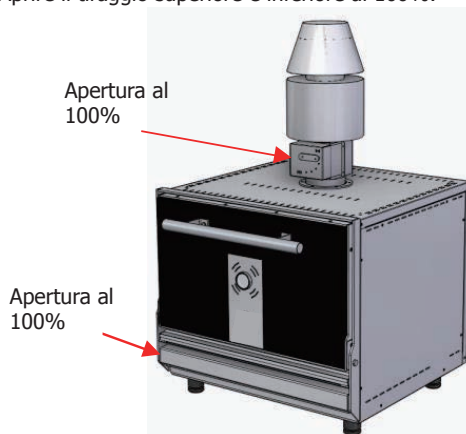


Suggerimenti sulla sicurezza degli alimenti e sulla cottura alla griglia

- Prima di cuocerli, scongelare bene in frigorifero la carne e il pollame congelati. Tenere la carne e il pollame crudi lontano dal cibo cotto.
- Lavarsi sempre le mani dopo aver maneggiato carne e pollame crudi e prima di maneggiare qualsiasi alimento pronto al consumo.
- Pulire e disinfettare le superfici che sono state a contatto con carne e pollame crudi.
- Quando si grigliano carne e pollame, assicurarsi che l'apparecchio sia molto caldo. Posizionare le porzioni più grandi e spesse lontano dal calore più intenso per garantire una cottura completa senza bruciature e girarle spesso.
- Utilizzare utensili separati per la carne/pollame crudo e per gli alimenti cotti, oppure lavarli accuratamente tra un utilizzo e l'altro.
- Per verificare se la carne, in particolare il pollame, è cotta a puntino, infilarla con uno spiedino o una forchetta: i succhi devono fuoriuscire chiari.

Riempimento del carbone

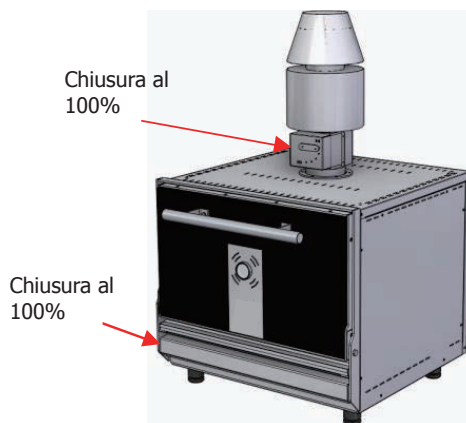
1. Aprire lo sportello e rimuovere la griglia.
2. Aprire il tiraggio superiore e inferiore al 100%.



3. Mescolare e allargare la brace sulla base della camera interna per ravvivarla.
4. Aggiungere nuovo carbone a quello precedentemente disposto.
5. Ripetere l'accensione come indicato in precedenza.

Operazioni successive alla brasatura

1. Una volta terminata la cottura, chiudere al 100% sia la canna fumaria superiore che quella inferiore (se aperte) e attendere che la brace residua si raffreddi.



2. Se è possibile riutilizzare la brace avanzata dalla cottura precedente, è sufficiente ripetere la procedura di accensione.

Pulizia, cura e manutenzione



Attenzione:

- Assicurarsi che l'apparecchio e i suoi componenti siano sufficientemente freddi prima della pulizia, della manutenzione e dello stoccaggio.
- Evitare in qualsiasi caso l'uso di prodotti chimici non raccomandati dal produttore per la pulizia.
- Non spruzzare mai acqua direttamente sul forno.

Rimuovere regolarmente la cenere dalla base della camera interna. Per smaltire le ceneri raffreddate, metterle in una pellicola di alluminio, bagnarle con acqua e gettarle in un contenitore non infiammabile.

Ispezionare regolarmente l'apparecchio in quanto potrebbero formarsi umidità o condensa con conseguente danneggiamento dell'apparecchio. Potrebbe essere necessario asciugare l'interno dell'apparecchio. È possibile che si formi della muffa sulle parti che raccolgono il grasso. Utilizzare acqua calda e sapone per eliminarla.

Pulizia quotidiana

Superfici esterne e parte anteriore:

- Rimuovere il grasso o il grasso in eccesso utilizzando un panno inumidito con acqua calda e sapone. Asciugare con cura.
- Evitare l'uso di pagliette d'acciaio e spazzole dure perché potrebbero graffiare la superficie.
- Utilizzare una spazzola morbida per rimuovere il grasso in eccesso e i residui di cibo.

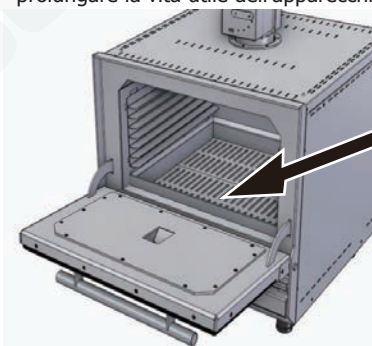
Vaschetta raccogligrassi, griglie, calotta parafiamma e cassetto portacenere

- Rimuovere e pulire con un panno inumidito con acqua calda e sapone.
- Per il grasso in eccesso e i residui di cibo, immergere in acqua calda e sapone per circa 10 minuti, dopodiché pulire con una spazzola.
- Asciugare completamente e ricollocare in posizione.

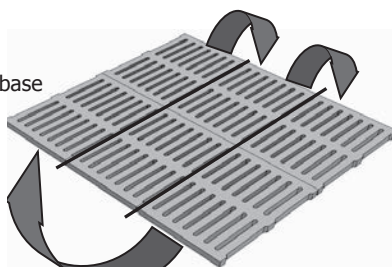
Pulizia settimanale

Griglie della base:

- Rimuovere e pulire con una spazzola. Se necessario, immergere prima in acqua calda e sapone per circa 10 minuti.
- Si consiglia di eseguire questa procedura attentamente per garantire una corretta circolazione dell'aria dal tiraggio dell'ingresso d'aria al tiraggio dell'uscita d'aria. È inoltre consigliabile ruotare la posizione delle griglie della base, ovvero scambiare le griglie centrali con quelle laterali e viceversa. Ciò serve a prolungare la vita utile dell'apparecchio e a preservarne le condizioni.



Griglie della base



Cambiare posizione ogni settimana

Paratia tagliafuoco, calotta parascintille:

Rimuovere e pulire per eliminare la fuliggine con piccoli colpetti, utilizzando un utensile di legno o di plastica. NON USARE ACQUA per evitare che la fuliggine aderisca alla superficie.

Specifiche tecniche

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

Modello	Capacità	Carico massimo di carbone	Dimensioni della camera di cottura L x A (mm)	Dimensioni esterne A x L x P (mm)	Peso netto
HX569	6 griglie	Circa 3 kg	570 x 350	670 x 740 x 575	232,0 kg

Attenzione: Evitare in qualsiasi caso di superare la capacità di carico massima per non danneggiare l'unità. La mancata osservanza dei valori di carico massimo esonera Buffalo da qualsiasi responsabilità con conseguente annullamento della garanzia.

Conformità

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.

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.

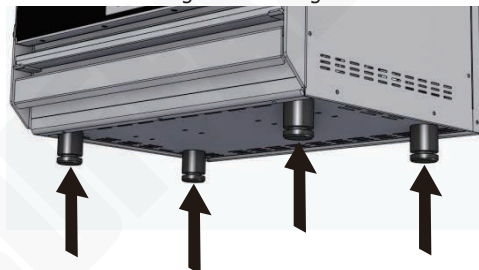
Montaggio del forno su accessori (opzionale)

Montaggio su armadio (venduto separatamente, codice articolo AU426)

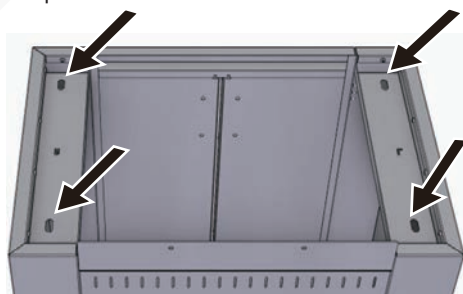
1. Rimuovere il coperchio posteriore dell'armadio, il quale verrà utilizzato in seguito come rivestimento per coprire la giunzione tra il mobile e il forno.
4. Riposizionare i regolatori delle gambe (rimossi in precedenza al punto 2) per fissare il collegamento tra il forno e l'armadio. A tale scopo, avvitare i regolatori sui bulloni esposti nella parte inferiore delle staffe delle gambe del forno.



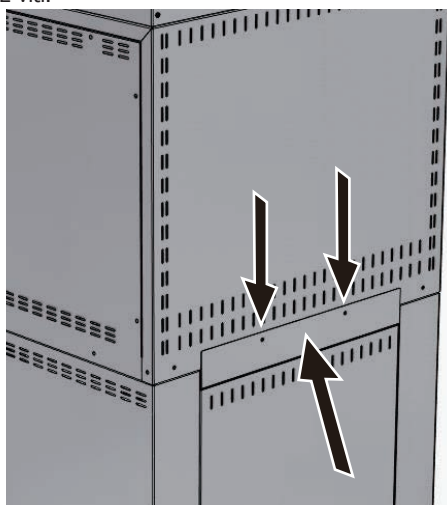
2. Rimuovere i regolatori dalle gambe del forno.



3. Inserire i bulloni filettati delle gambe nei fori preforati dell'armadio.

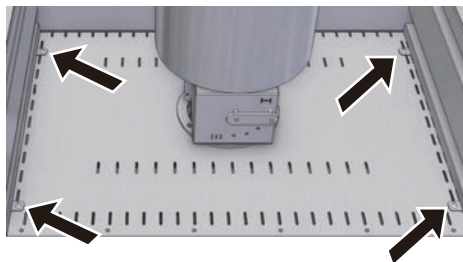


5. Montare il coperchio posteriore per coprire lo spazio tra l'armadio e il forno e fissarlo con le 2 viti.

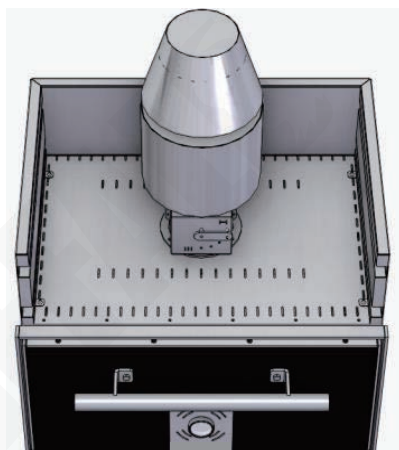


Montaggio su unità di controllo della temperatura (venduta separatamente, codice articolo AU425)

1. Rimuovere le 4 viti poste sul coperchio superiore del forno.



2. Posizionare l'unità di controllo della temperatura, facendo combaciare le staffe di fissaggio dell'unità con i punti di ancoraggio presenti sul coperchio superiore del forno. Successivamente, fissare l'unità di controllo della temperatura al coperchio del forno con le viti.



Consejos de Seguridad

Advertencia: La instalación, uso o mantenimiento no adecuados de este aparato, así como no cumplir con las normas de seguridad especificadas en este manual, pueden causar daños, lesiones o accidentes mortales, así como la anulación de la garantía y eximirán al fabricante de toda responsabilidad.

Lea detenidamente este manual antes de usar el aparato y consérvelo durante toda su vida útil.

- Use el aparato únicamente sobre superficies niveladas y resistentes capaces de tolerar su peso a máxima carga.
- Un agente de servicio / técnico cualificado debería llevar a cabo la instalación y cualquier reparación si se precisa.
- 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 Construcción
- El aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso profesional y solamente pueden utilizarlo operarios formados en su uso.
- Mantenga en todo momento a los niños y mascotas lejos del aparato. No permita que los niños la manipulen.
- No modifique el aparato de forma alguna. Ni el instalador ni el usuario final del aparato deberán manipular los componentes que el fabricante ha protegido.
- Si instala el horno sobre soportes o partes superpuestas, use los suministrados por BUFFALO únicamente y siga las instrucciones de montaje incluidas en el interior del paquete.

- Use únicamente piezas y accesorios originales. Las piezas de repuesto no originales no garantizan el funcionamiento correcto de la unidad y anularán la garantía.
- La placa de características del horno proporciona toda la información técnica necesaria para las tareas de reparación y mantenimiento. Por lo tanto, evite retirarla, dañarla o modificarla.
- El horno solamente debe usarse para la finalidad para la cual se ha diseñado, es decir, para cocinar productos tales como pan fresco o congelado, repostería y todo tipo de productos gastronómicos. Cualquier otro uso distinto al mencionado podría dañar la unidad.
- Las superficies exteriores e interiores del horno deben limpiarse habitualmente para garantizar la higiene y rendimiento correcto. No use productos abrasivos o inflamables, puesto que pueden dañar la unidad.
- Se recomienda seguir las instrucciones de uso y limpieza del fabricante. El uso de productos no autorizados puede causar daños y anular la garantía.
- NO deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Mantenga el embalaje lejos del alcance de los niños. Elimine el embalaje de acuerdo con las normas de las autoridades locales.

Riesgo de quemaduras



- Lea detenidamente estas advertencias y siga sus indicaciones cuando el horno esté en funcionamiento o si no se ha enfriado completamente.
- Únicamente toque los controles de la unidad y el asa de la puerta. Evite tocar cualquier otro elemento externo del horno, puesto que su temperatura puede ser elevada.
- Use guantes térmicos o similares para mover o manipular recipientes o bandejas dentro de la cámara de cocción.
- Abra lentamente la puerta del horno y tenga cuidado con los vapores a alta temperatura que salen de la cámara de cocción.

- No se pare directamente sobre la puerta al abrirla.
- No mueva la unidad durante el uso, inmediatamente después del uso o antes de que se haya enfriado completamente.

Riesgo de incendio



- Solamente use productos de limpieza recomendados por el fabricante. El uso de otros productos podría dañar la unidad e invalidar la garantía.
- Si no limpia la unidad correctamente y con la frecuencia necesaria, la grasa y los restos de alimentos se acumularán en la cámara de cocción y podrían causar un incendio.
- Debe respetar estrictamente las distancias de seguridad recomendadas para este aparato. De lo contrario, podría causar un incendio debido a la proximidad excesiva a materiales altamente inflamables.
- Las distancias de seguridad recomendadas deben estar libres de material previsto para su uso como aislamiento térmico.
- La puerta del horno debe permanecer cerrada siempre que tenga una carga activa de carbón en su interior.
- Nunca vierta ceniza en contenedores inflamables o en material térmicamente deformable.

Contenido del Conjunto

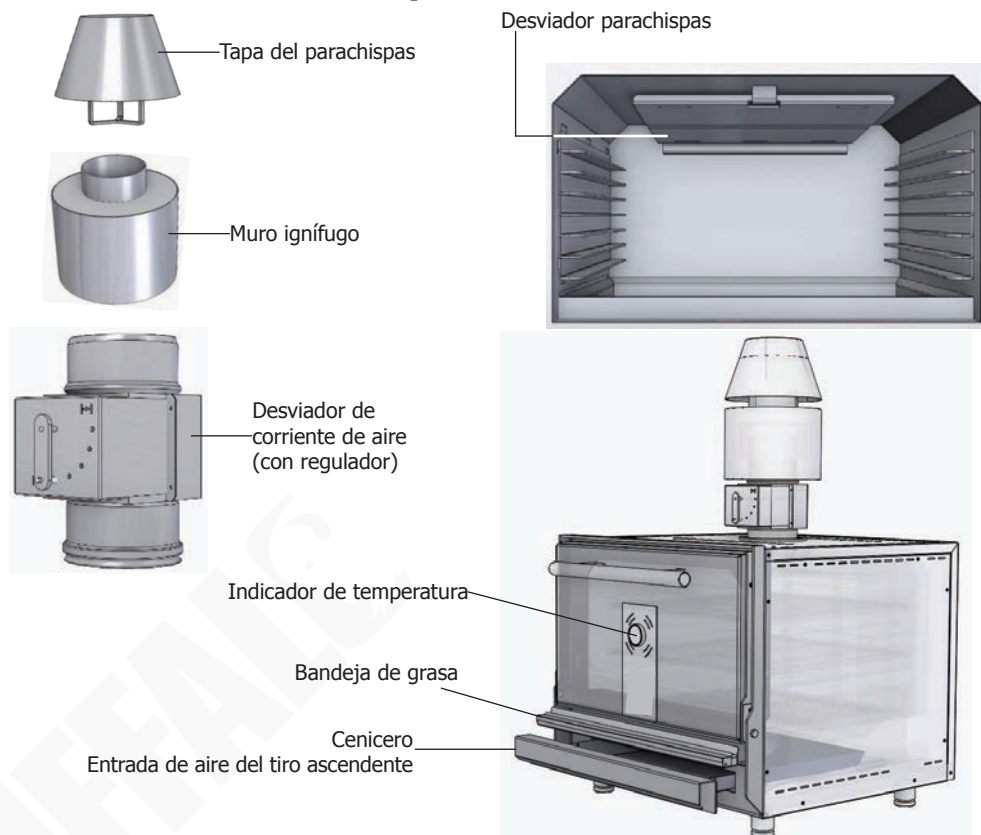
Se incluye:

- Horno de carbón de Buffalo
- Manual de instrucciones
- Tapa del parachispas
- Muro ignífugo
- Desviador de corriente de aire

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.

Familiarizarse con el aparato



Instalación

Transporte

Antes de transportar la unidad a su lugar de instalación, asegúrese de lo siguiente:

- Cabe por la puerta
- El suelo puede soportar su peso

El transporte solamente debe ser realizado por medios mecánicos, como por ejemplo una carretilla hidráulica, y siempre sobre un palé.

Operaciones preliminares

Extraiga la película protectora de la unidad. Limpie los residuos de adhesivo con disolvente adecuado. Nunca use productos abrasivos o ácidos ni herramientas que puedan dañar la superficie.

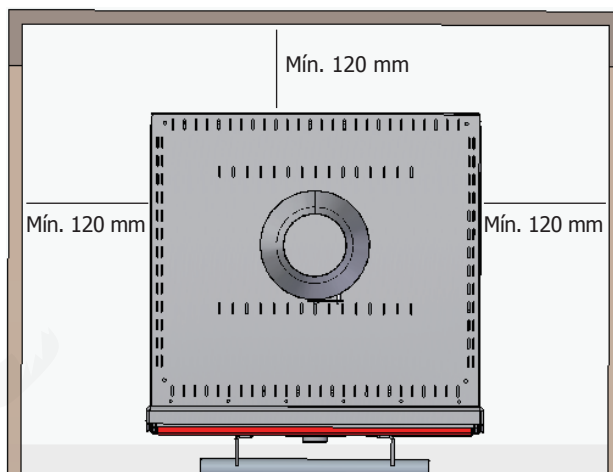
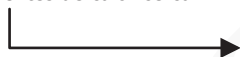


Precaución: Al usarse en cocinas comerciales, es fundamental que esté familiarizado con el riesgo de envenenamiento por monóxido de carbono, asegurándose de que la ventilación es adecuada y supervisando la idoneidad de los procedimientos y la frecuencia de sus estándares locales.

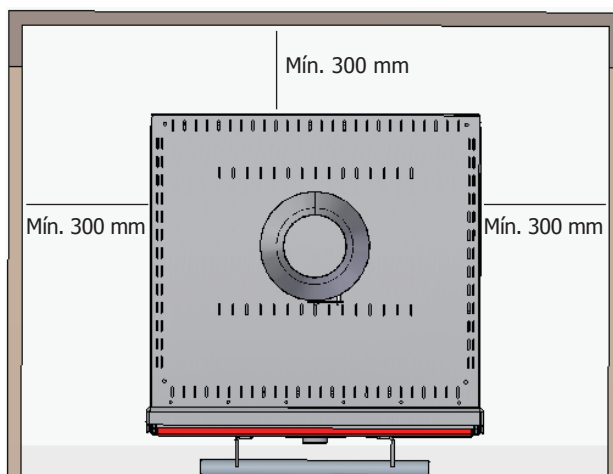
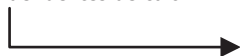
Colocación de la unidad

- Coloque la unidad en el lugar de trabajo seleccionado y mantenga una distancia segura tal y como se indica a continuación.
- Use el aparato únicamente sobre una superficie no inflamable (acero inoxidable, piedra, mármol, etc.).
- La sala debe estar acondicionada y cumplir con las normativas de seguridad e instalación del país en el que se use el equipo.
- El aparato debe estar protegido contra los agentes atmosféricos.
- La humedad de las instalaciones no debe superar nunca el 70 %.
- Si instala el horno en un soporte auxiliar, debe fijarse al mismo.

Ejemplo de instalación de la unidad sin fuentes de calor cerca:



Ejemplo de instalación de la unidad cerca de fuentes de calor:

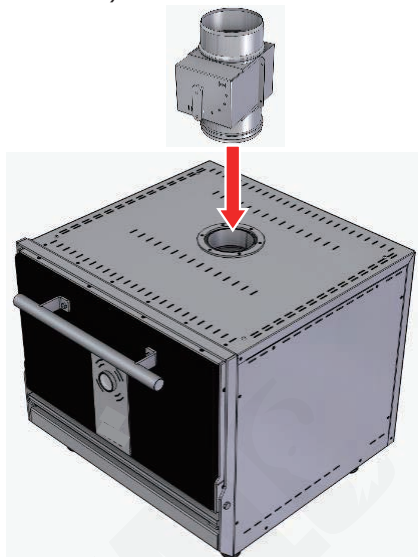


Nota: Recomendamos dejar un espacio de trabajo libre de aproximadamente 500 mm para las tareas de mantenimiento.

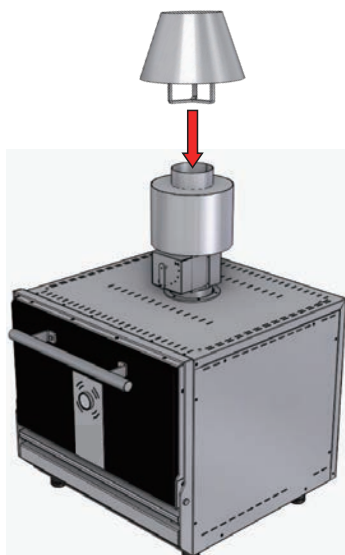
PRECAUCIÓN: ESTE HORNO NO ES ADECUADO PARA LA INSTALACIÓN EMPOTRADA.

Montaje

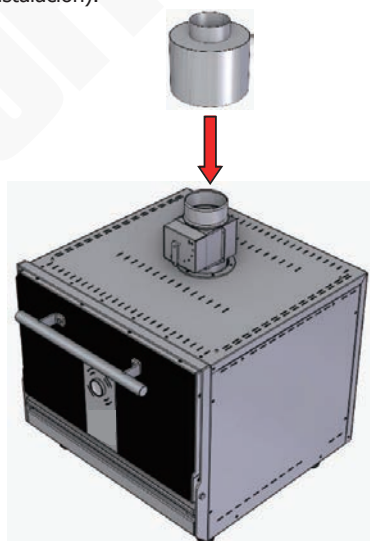
1. **Desviador de corriente de aire:** Introducir en la chimenea ubicada en la cubierta superior del horno (no es necesaria ninguna herramienta de fijación adicional para la instalación).



3. **Tapa del parachispas:** Introdúzcala en el muro ignífugo (no es necesaria ninguna herramienta de fijación adicional para la instalación).



2. **Muro ignífugo:** Introdúzcalo en el desviador de corriente de aire (no es necesaria ninguna herramienta de fijación adicional para la instalación).



Salida de humo

Los gases resultantes de la combustión del carbón deben ser expulsados al exterior a través de una chimenea con tiro natural o colocando el horno debajo de un extractor.

Horno con salida independiente al exterior (chimenea con tiro natural):

- El conducto debe ser lo más recto posible y debe tener una salida al exterior de la sala como punto de conexión u origen de la salida del humo del horno.
- El tubo debe tener un diámetro de 120 mm, preferiblemente de acero inoxidable y con aislante térmico, puesto que los gases de combustión pueden alcanzar temperaturas muy elevadas.
- Se recomienda la instalación de un sombrero para chimenea al final de la misma para evitar que el agua de la lluvia penetre en el aparato y para evitar posibles corrientes de aire en días de viento fuerte.

Horno instalado debajo de un extractor:

- El extractor debe tener una salida por conducto al exterior.
- El extractor debe estar en buen estado de funcionamiento y su tasa de succión no debe disminuir por falta de mantenimiento de sus componentes. Si el extractor usa filtros para purificar el aire aspirado, deben estar en perfecto estado de limpieza para asegurar el rendimiento óptimo del extractor.



Precaución: NUNCA conecte la chimenea del horno a conductos usados por otras aplicaciones.

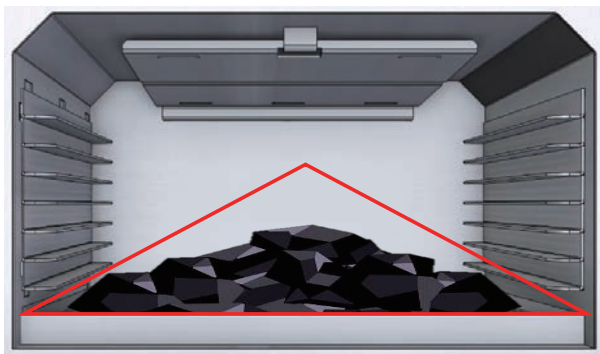
Funcionamiento

- **Nota: Si se instala debajo de un extractor, asegúrese de encender el extractor antes de añadir el carbón.**
- **Antes del primer uso, se recomienda realizar una prueba inicial del horno en vacío (sin alimentos en su interior).**
- **Sugerencia: Para obtener los mejores resultados, se recomienda usar carbón natural hecho de madera dura. En comparación con las briquetas, el carbón natural prende más rápidamente, es más ecológico, dura más, alcanza temperaturas más elevadas y produce menos ceniza. El carbón natural sobrante puede volver a prenderse y reutilizarse. Sin embargo, elimine primeramente el exceso de ceniza.**

Carga de carbón

Carga máxima de carbón: aproximadamente 3 kg

- Para cargar el carbón, primero retire todos los estantes de parrilla.
- Vierta el carbón en la base de la cámara interior de modo que el carbón esté dispuesto en forma de pirámide con la punta en el centro de la cámara interior.



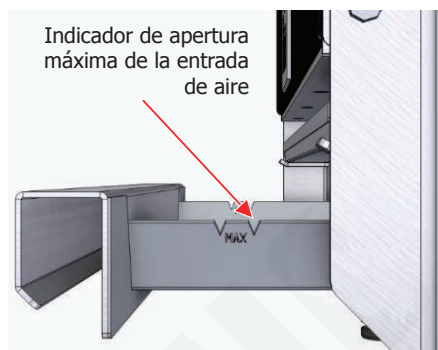
Ignición y cocción



Precaución:

- No use líquidos inflamables o volátiles (gasolina, alcohol, etc.) para encender el carbón, puesto que además de ser peligroso, puede proporcionar sabores no deseados a los alimentos. Se recomienda el arranque eléctrico.
- Durante el encendido, NO introduzca los estantes de parrilla ni ningún otro utensilio en la cámara del horno.
- No cocine antes de que el carbón tenga un recubrimiento de ceniza.

1. Abra el tiro de aire de entrada y de salida al 100 %.

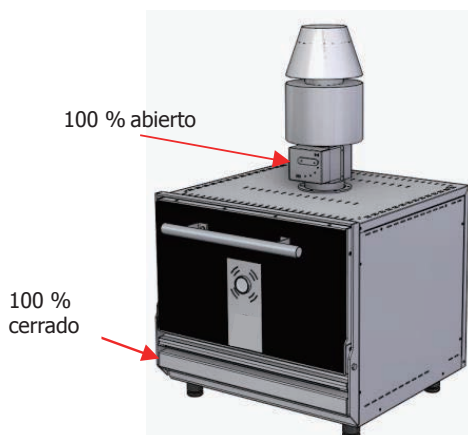


2. Distribuya 3-4 pastillas de encendido equitativamente sobre el carbón, colocando una en el centro y el resto en los laterales.



3. Cierre la puerta y espere aproximadamente 30-40 minutos (dependiendo del tipo de horno) hasta que las brasas estén completamente prendidas.

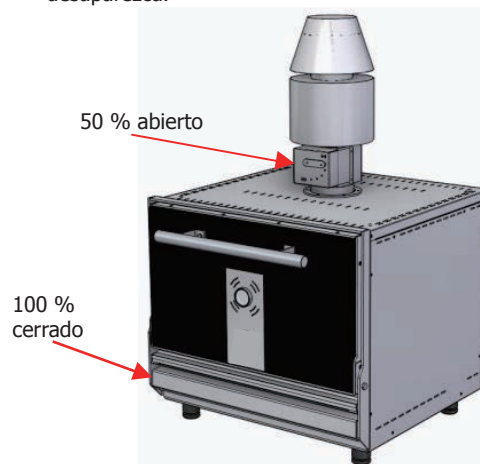
4. Cierre completamente el tiro de entrada de aire y mantenga el tiro de salida de aire abierto al 100 % durante unos 10-15 minutos.



5. Abra la puerta y compruebe que no haya llamas y que el carbón se haya quemado completamente, verificando que no haya trozos de carbón sin quemar.
6. Use el atizador para distribuir equitativamente el carbón sobre la base de la cámara interna.
7. Introduzca el estante de parrilla. La altura de inserción dependerá siempre del tipo de alimento a cocinar.



8. Durante la cocción, el tiro de salida de aire debe permanecer abierto en la posición intermedia, mientras que el tiro de entrada de aire debe estar completamente cerrado. Si el humo del carbón sale por la puerta, abra completamente la chimenea hasta que el humo desaparezca.

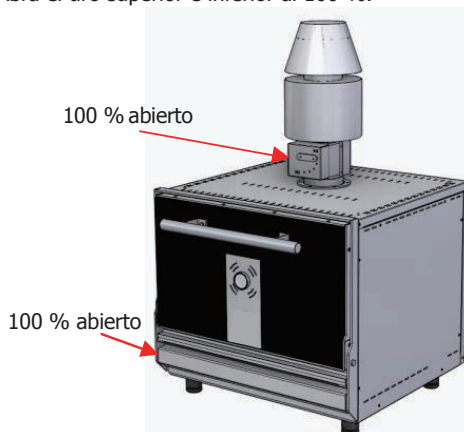


Sugerencias sobre seguridad alimentaria y parrillas

- Descongele completamente en la nevera la carne y el pollo congelados antes de cocinarlos. Mantenga la carne y el pollo lejos de alimentos cocinados.
- Lávese siempre las manos después de tocar carne y pollo crudos, y antes de tocar alimentos listos para comer.
- Limpie y desinfecte las superficies que hayan estado en contacto con carne y pollo crudos.
- Al cocinar a la parrilla carne y pollo, asegúrese de que el aparato esté muy caliente. Coloque los trozos más grandes lejos de la zona con mayor calor para asegurar su cocción sin quemar y deles la vuelta frecuentemente.
- Use utensilios distintos para tocar carne/pollo crudos y comida cocinada, o lávelos bien entre usos.
- Para comprobar si la carne, especialmente el pollo, está cocinada completamente, pinche la pieza con un palillo o tenedor; el jugo debe ser transparente.

Rellenar carbón

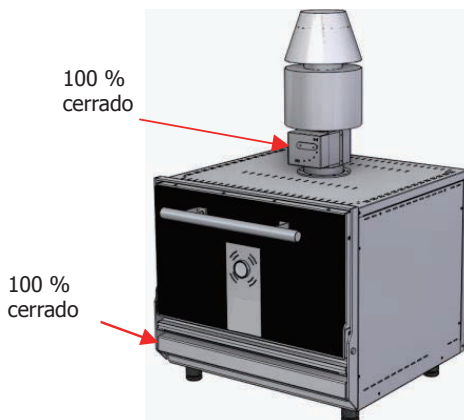
1. Abra la puerta y extraiga el estante de parrilla.
2. Abra el tiro superior e inferior al 100 %.



3. Remueva y extienda las brasas sobre la base de la cámara interna para reactivarlas.
4. Añada nuevo carbón sobre el antiguo esparcido.
5. Vuelva a realizar el proceso de encendido como se indicó anteriormente.

Poscocinado

1. Cuando acabe de cocinar, cierre las chimeneas superior e inferior (si están abiertas) al 100 % y espere hasta que las brasas se enfríen.



2. Si es posible reutilizar las brasas de la cocción anterior, simplemente lleve a cabo el proceso de encendido.

Limpieza, Cuidado y Mantenimiento



Precaución:

- Asegúrese de que el aparato y todos sus componentes estén completamente fríos antes de realizar tareas de limpieza, mantenimiento y almacenamiento.
- Nunca use para la limpieza productos químicos no recomendados por el fabricante.
- Nunca rocíe directamente agua sobre el horno.

Elimine habitualmente la ceniza que haya en la base de la cámara interna. Deseche la ceniza fría en papel de aluminio, mojándola con agua y desechándola en un contenedor no combustible.

Inspeccione el aparato regularmente, puesto que puede formarse humedad o condensación que causaría daños en el mismo. Es posible que deba secar el aparato internamente. Es posible que aparezca moho en las piezas que acumulen grasa. Deberá limpiarlo con agua caliente jabonosa.

Limpieza diaria

Superficies exteriores y parte delantera:

- Elimine el exceso de grasa o aceite con un paño humedecido en agua tibia y jabonosa. Seque completamente.
- Evite usar cepillos de lana de acero, puesto que pueden rayar la superficie.
- El exceso de grasa o restos de alimentos puede limpiarse del interior del cuerpo con un cepillo suave.

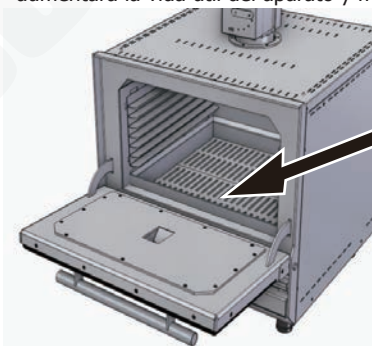
Bandeja de acumulación de grasa, estantes de parrilla, desviador de llamas y cenicero

- Extraiga y limpie usando un paño humedecido con agua tibia y jabonosa.
- Para el exceso de grasa y los restos de comida, humedezca en agua tibia y jabonosa durante aproximadamente 10 minutos y luego limpie con un cepillo.
- Seque completamente y vuelva a colocar en posición.

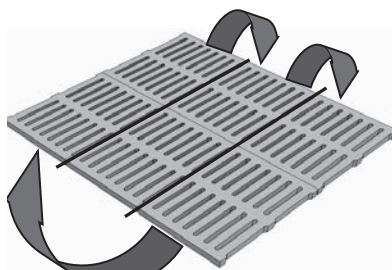
Limpieza semanal

Rejillas de la base:

- Extraiga y limpie con un cepillo. Si fuese necesario, humedezca primero con agua tibia y jabonosa durante unos 10 minutos.
- Se recomienda realizar este proceso detenidamente para garantizar una correcta circulación del aire desde el tiro de entrada de aire al tiro de salida de aire. También se recomienda girar las parrillas en la base, es decir, alterna las rejillas centrales por las laterales y las laterales por las centrales. Esto aumentará la vida útil del aparato y mantendrá su buen estado.



Rejillas de la base



Cambio de posición semanal

Muro ignífugo, tapa del parachispas:

Extraiga y limpie para eliminar el hollín soplando delicadamente, usando un utensilio de madera o plástico. NO USE AGUA para evitar que el hollín se adhiera a la superficie.

Especificaciones Técnicas

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

Modelo	Capacidad	Carga máx. de carbón	Dimensiones de la cámara de cocción An. X Al. (mm)	Dimensiones externas Al. x An. x P (mm)	Peso neto
HX569	6 x estantes de parrilla	Aprox. 3 kg	570 x 350	670 x 740 x 575	232,0 kg

Precaución: Nunca exceda la capacidad de carga máxima para evitar dañar la unidad. No respetar estos valores de carga máxima liberará a Buffalo de toda responsabilidad y la garantía quedará anulada.

Cumplimiento

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

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.

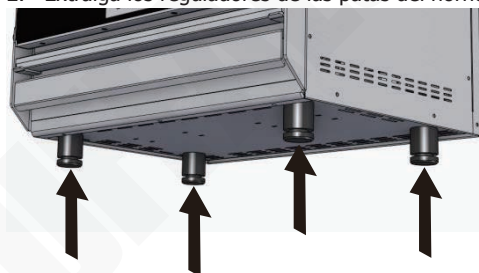
Montaje del horno en accesorios (opcional)

Montaje en el armario (a la venta por separado, código de compra AU426)

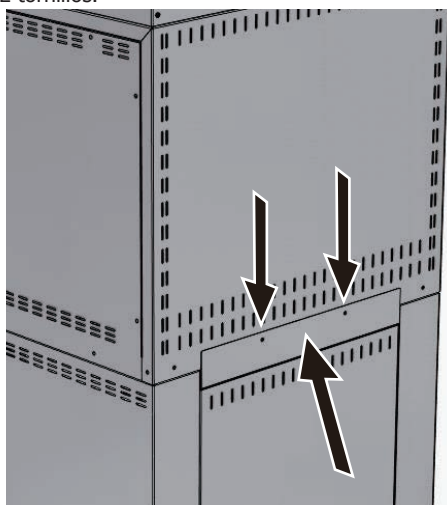
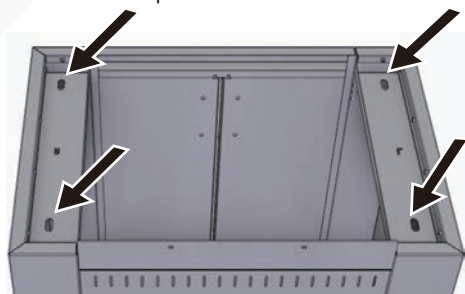
1. Extraiga la cubierta trasera del armario, la cual usará posteriormente como moldura para cubrir la unión entre el horno y el armario.
4. Vuelva a colocar los reguladores (previamente extraídos en el paso 2) para asegurar la conexión entre el horno y el armario. Para ello, enrosque los reguladores en los pernos expuestos en la parte inferior de los soportes de las patas del horno.



2. Extraiga los reguladores de las patas del horno.
5. Monte la cubierta trasera para ocultar el espacio entre el armario y el horno y asegure con los 2 tornillos.

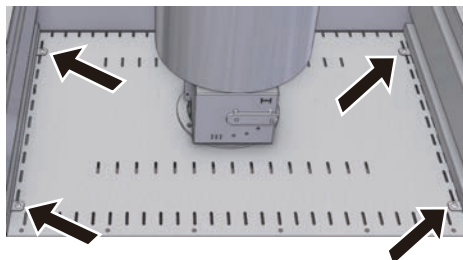


3. Introduzca los pernos roscados en las patas en los orificios pretaladrados del armario.

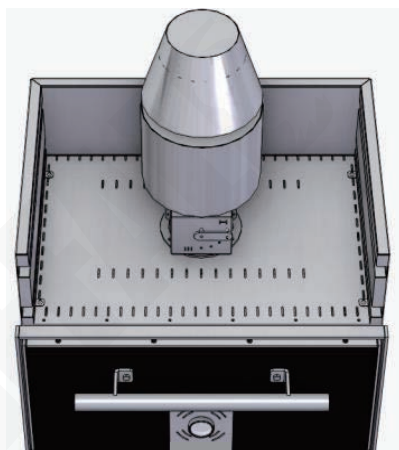


Montaje en la unidad de control de temperatura (a la venta por separado, código de compra AU425)

1. Extraiga los 4 tornillos de la cubierta superior del horno.



2. Coloque la unidad de control de temperatura y haga coincidir los soportes de fijación de la unidad de control de temperatura con los puntos de anclaje de la cubierta superior del horno. A continuación, asegure la unidad de control de temperatura en la cubierta del horno con tornillos.





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/> 

HX569_ML_A5_v2_2025/02/19