

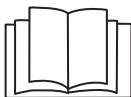


Electric Combination Oven

Instruction manual



(EN)	Electric Combination Oven	2	(DE)	Elektrischer Multifunktionsofen	92
	<u>Handleiding</u>			<u>Bedienungsanleitung</u>	
(NL)	Elektrische combi-oven	32	(IT)	Forno elettrico combinato	122
	<u>Gebruikshandleiding</u>			<u>Manuale di istruzioni</u>	
(FR)	Four combiné électrique	62	(ES)	Horno combi eléctrico	152
	<u>Mode d'emploi</u>			<u>Manual de instrucciones</u>	



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

Training Video

Please scan the QR code below to access additional training videos for your Buffalo appliance.



Model • Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo:
CK079 / CK110 / HX568

Safety Instructions

DANGER OF HIGH VOLTAGE!

Electrical requirements:

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

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

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

Under no circumstances put a plug on the cable.

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

- Position on a flat, stable surface.
- A service agent/qualified technician should carry out installation and any repairs if required. Do not remove any components on this product.
- Consult Local and National Standards to comply with the following:
 - Health and Safety at Work Legislation
 - BS EN Codes of Practice
 - Fire Precautions
 - IEE Wiring Regulations
 - Building Regulations

- DO NOT immerse the appliance in water.
- DO NOT clean with jet/pressure washers.
- 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.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a Buffalo agent or a recommended qualified technician in order to avoid a hazard.
- Buffalo recommend that this appliance should be periodically tested (at least annually) by a Competent Person. Testing should include, but not be limited to: Visual Inspection, Polarity Test, Earth Continuity, Insulation Continuity and Functional Testing.

Safety Instructions for installation and maintenance

- Check that the unit is disconnected from the power supply before installation or maintenance.
- Before installing the unit, check that installations are in accordance with the current legislation in the country of use and refer to the indications on the data plate.
- Do not manipulate or disconnect the unit safety devices. This will invalidate the warranty.
- The failure to observe the manufacturer's instructions may result in damages, injuries or fatal accidents.

- 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.
- Non-original spare parts do not ensure the correct operation of the unit and will imply the loss of the warranty.
- The oven must be only used by trained operatives.
- The oven data plate provides necessary technical information for repair and maintenance. Therefore, avoid removing, damaging or modifying it.

Safety Instructions for use

- If the unit is not to be used for 6 months or longer, all connections must be disconnected/isolated (power supply and water). If it has already been disconnected for a long time, then it should be checked by a service technician, e.g. for stagnant water, etc.
- 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.
- Do not put products with a high alcohol concentration into the oven.
- 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 is recommended. The use of non-authorised products may result in damage.
- The use of an anti-limescale filter at the water supply inlet is recommended. Otherwise, some oven components may be damaged. **Faults caused by limescale or water sediment are not included in the warranty.**

Maximum loads

Model	CAPACITY	MAXIMUM LOAD	MAX. LOAD PER RACK
CK079	7 x (GN 1/1)	35kg	Maximum 15kg per rack
CK110	4 x (GN 1/1) at 65mm	20kg	Maximum 15kg per rack
	6 x (GN 1/1) at 40mm		
HX568	11 x (GN 1/1)	50kg	Maximum 15kg per rack

- 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.

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 temperatures over 60°C.
- 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.

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.

Pack Contents

The following is included:

- Buffalo electric oven
- Installation checklist
- Instruction manual

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

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

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.

Installation



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

Not suitable for built-in installations.

Preliminary operations

Remove the 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.

If your unit is fitted with a core probe kit, remember to remove its silicon protection cap. Otherwise, it could be melted and damage the probe.

Placing the unit

Place the oven in the selected workplace and keep a safe distance as indicated below. Check that the unit has sufficient cold air inlets through the ventilation registers ensuring correct operation. Otherwise, the unit may overheat, and some components may be destroyed.

- If the oven is installed on an auxiliary support, it must be fixed to it.
- The facilities must be conditioned and meet the regulations in force with regard to safety in installations.
- In addition, the unit must be protected from atmospheric agents.
- The ambient temperature may range between 5°C and 35°C maximum for correct operation of the unit.
- Humidity in the facilities should never exceed 70%.



Max. 70%

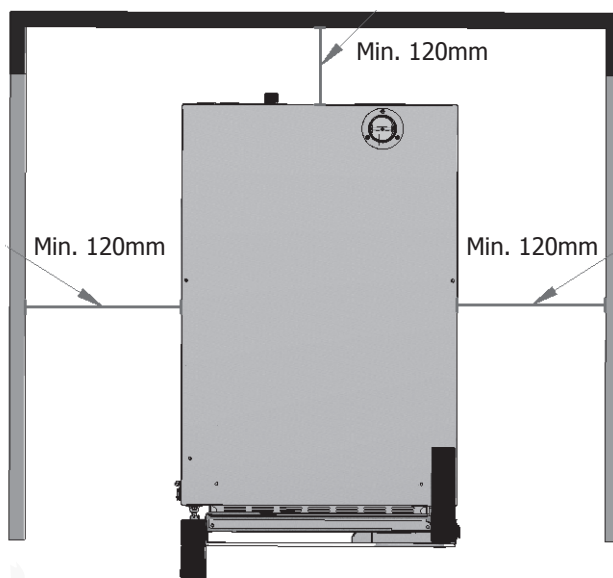


Max. 35°C

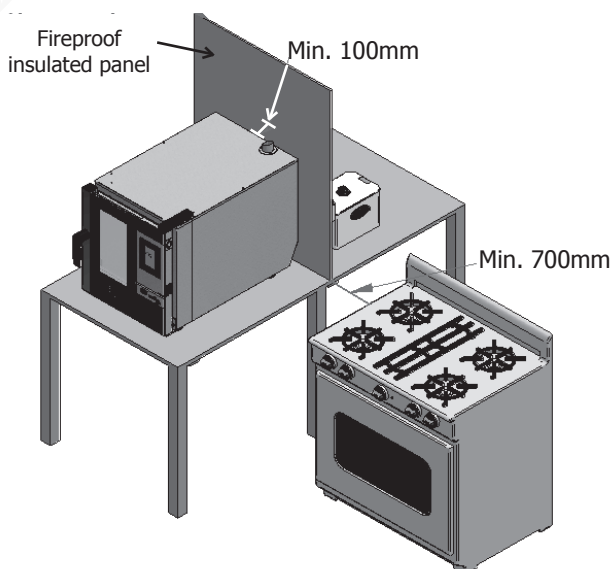
Min. 5°C

We recommend leaving a 120 mm gap for repair and if there are heat sources or combustible elements, that safety distance must be 700 mm minimum. We also recommend ensuring good ventilation of the unit to prevent overheating its components.

Example of placing the unit without nearby heat sources:



Example of placing the unit next to heat sources:



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

Starting up the unit

To start up and install the unit appropriately, please follow the instructions in the "Installation Checklist", included in the bag together with this instruction manual.

Remember that any fault or breakage resulting from improper installation or starting up, will make the warranty become null and void.

Electrical wiring



DANGER of electric shock from incorrect connection

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

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

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

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

Connect the unit to a standard energy supply network.

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



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

- This appliance is supplied unplugged and require hardwiring to a suitable electrical power supply.
CK079 requires a 10,200W 400V three-phase circuit at 50-60Hz
CK110 requires a 7,200W 400V three-phase circuit at 50-60Hz
HX568 requires a 18,500W 400V three-phase circuit at 50-60Hz
- Connect the wires correctly according to their colour coding. This appliance is wired as follows:

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

- The appliance must be earthed. If in doubt consult a qualified electrician.
- Electrical isolation points must be kept clear of any obstructions. In the event of any emergency disconnection being required they must be readily accessible.

Water inlet

The use of an anti-limescale filter at the water supply inlet and a check valve is highly recommended. The oven has a $\frac{3}{4}$ connection for water inlet.

The oven will notify when the filter is due to be changed by monitoring the litres of water consumed. This can be changed in the oven's settings.

Important: Before connecting the water supply, check that there are no residues in the pipe. The pressure of the incoming water should range between 1 and 3 bar, with temperature not higher than 30°C. If pressure is higher than these values, a pressure reducer at the inlet should be installed.

Draining connection

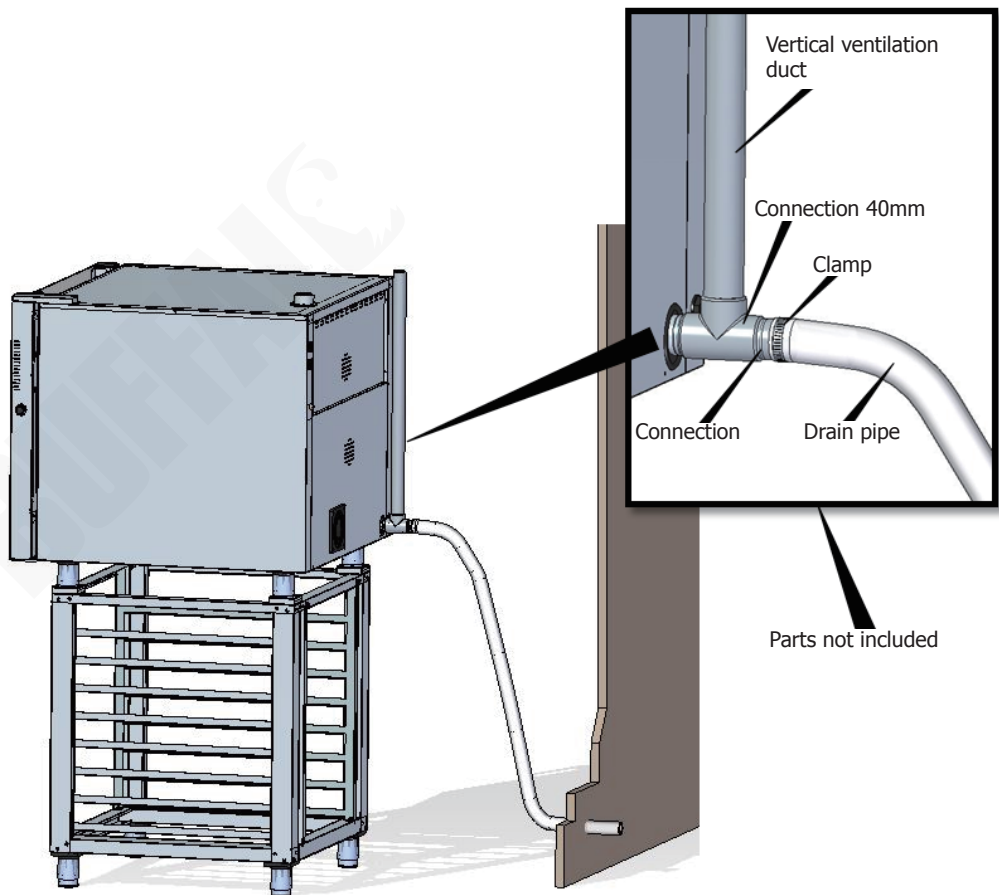
- The oven draining connection should be carried out with discharge pipes ensuring thermal stability, the oven gases may reach high temperatures (85-95°C).
- It is recommended to connect the oven draining pipe to a syphon to avoid vapour coming out from the oven. This pipe must be inclined 4% minimum to ensure appropriate operation.
- The draining pipe diameter should NOT be smaller than the draining connection.
- Being specific for each unit. Otherwise, check that the main conduit is dimensioned to ensure the correct flow and without obstacles.
- Having no pinching.

Types of draining:

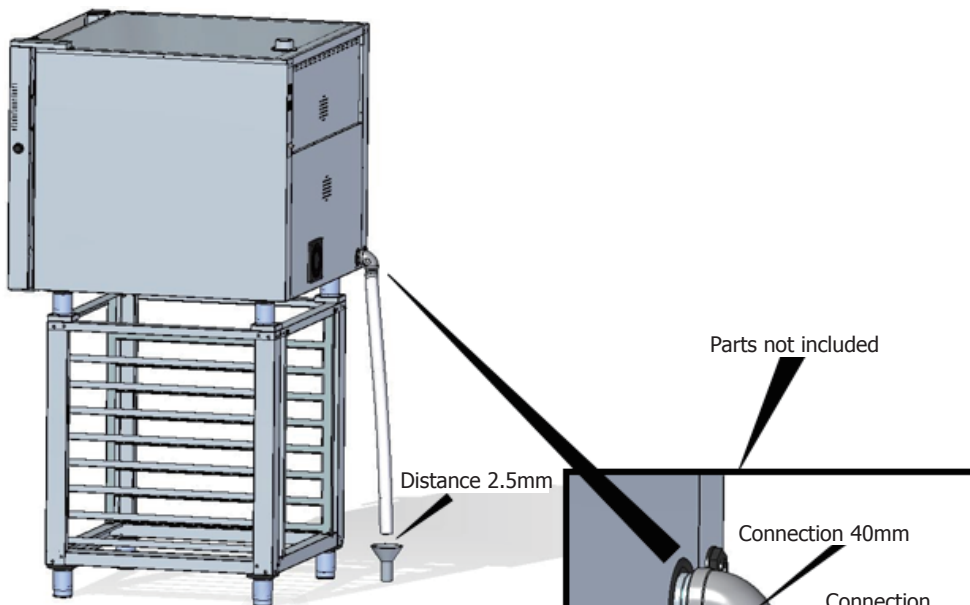
1. Wall draining:

The wall draining outlet must have a vertical ventilation conduit with a diameter not smaller than 25 mm, which must be over the device top cover as shown in the image below.

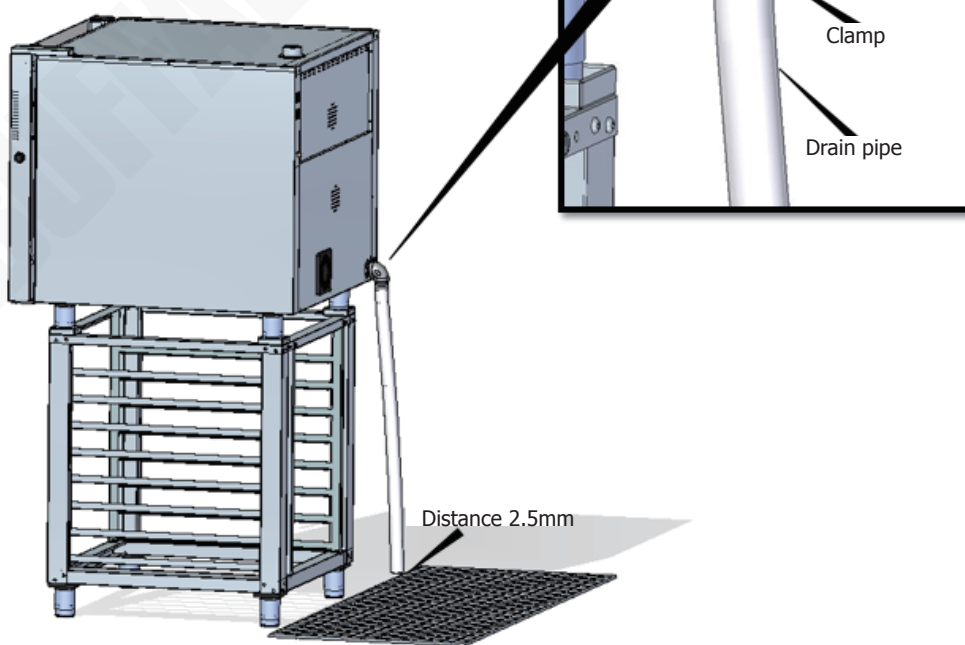
If there is no vertical ventilation conduit installed, proper draining is not ensured, and it may cause faults and the loss of the warranty.



2. Draining separated with a funnel:



3. Floor draining:



Draining exhaust from the cooking chamber

Exhaust gases may be wet and reach high temperatures. Therefore, do not use tubes made of materials not ensuring absolute thermal stability up to 250°C to channel exhaust gases.

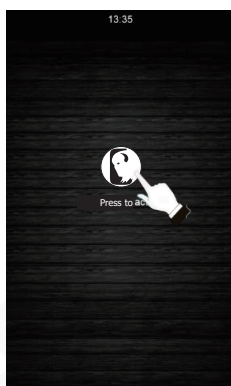
A condenser enabling the condensation of vapours and exhaust of those vapours into a drainage may be adapted to treat cooking vapours.

Important: Do not channel the vapour exhaust from the cooking chamber more than 50 centimetres due to risk of condensation. This pipeline should be vertical and as straight as possible.

Display use instructions

1. Switching the device ON/OFF

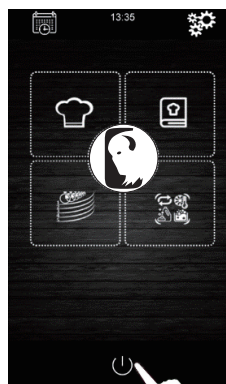
Press the icon  to activate the screen.



ON

Check that there are no ongoing operations.

Press the icon  to set the screen at stand-by mode.



OFF

If there is a power supply shutoff when the device is switched on or off, the device will remain off when the power supply is restored. If the power supply shuts off for less than 60 minutes during a cooking cycle, when the power supply is restored the cooking cycle will continue working and reset for the time the oven has been without electricity. If there is a change of phase during the power supply shut off, it will start at the beginning of the next phase when the power supply is restored. If the power supply shut off is longer than 60 minutes, the device will remain off when the power supply is restored.

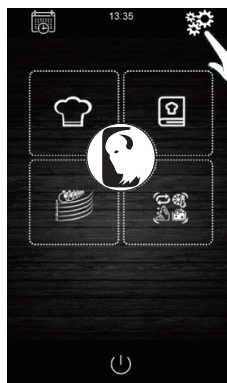
2. Selecting the language

1. Make sure that the device is on and that there are no ongoing operations.
2. Press the icon  on the main menu to go to the settings menu. Select "language", then choose the language you want.
3. Press the icon  to go back to the main menu.

3. Setting the date and time

Make sure that the device is on and that there are no ongoing operations.

1. Press the icon  on the main menu to go to the settings menu.
2. Select "Clock" to modify the date and time.
3. Press the digit "h" and icons  or  (or the scroll bar) to set the hour you want.
4. Press the digit "m" and icons  or  (or the scroll bar) to set the minutes you want.
5. Press the digit "day of the week" and icons  or  (or the scroll bar) to set the day of the week you want.
6. Press the digit "dd" and icons  or  (or the scroll bar) to set the day you want.
7. Press the digit "mm" and icons  or  (or the scroll bar) to set the month you want.
8. Press the digit "yyyy" and icons  or  (or the scroll bar) to set the year you want.
9. Press the icon  to save all changes made.



4. Manual cooking cycle Parameters

Preheating:

Every cooking process may have a preheating cycle, whose target temperature conditions will be determined by the selected mode and the temperature chosen for cooking.

 **SOFT PREHEATING:** To activate this mode, press icon no. 1 until the message "PREHEAT SOFT" is displayed on the screen. In this case, the preheating process will be active until reaching a temperature of +10°C with regard to the selected cooking temperature.

 **MEDIUM PREHEATING:** To activate this mode, press icon no. 1 until the message "PREHEAT MEDIUM" is displayed on the screen. In this case, the preheating process will be active until reaching a temperature of +20°C with regard to the selected cooking temperature.

 **HARD PREHEATING:** To activate this mode, press icon no. 1 until the message "PREHEAT HARD" is displayed on the screen. In this case, the preheating process will be active until reaching a temperature of +30°C with regard to the selected cooking temperature.



Preheating

Types of cooking:

 **DRY HEAT COOKING:** To activate this type of cooking, press icon no. 1. In this case, the vapour injection will be stopped, and the work temperature of the cooking chamber will range between 30°C y 270°C.

 **VAPOUR COOKING:** To activate this type of cooking, press icon no. 2. In this case, the humidity control is enabled allowing the user to work with percentages ranging between 10% and 100% and at a temperature value of the cooking chamber ranging between 30°C and 130°C.

 **COMBI COOKING:** To activate this type of cooking, press icon no. 3. In this case, the humidity control is also enabled allowing the user to work with percentages ranging between 10% and 100%, but with a reduction in the vapour injection time. On the other hand, the chamber temperature will range between 30°C and 250°C.



Types of cooking

Cooking modes:

 **TIMER:** To activate this cooking mode, press icon no. 1. In this case, the cooking phase has a determined time that is pre-set by the user.

 **CORE PROBE:** To activate this cooking mode, press icon no. 2. In this case, the user should only program the temperature wanted inside the food and the temperature of the cooking chamber. The cooking phase will finish when the core probe detects that the food has reached the temperature pre-set by the user.

 **DELTA T:** To activate this mode, press icon no 3. This cooking mode is also known as "slow cooking". In this mode, the user sets the temperature set point for the core probe and a delta T (temperature difference between that programmed for the core probe and the cooking chamber).



Modes cooking

There are different parameters that can be modified in each type and mode of cooking selected:

- **Temperature set point of the cooking chamber:** It can only be set to the time-controlled cooking or core probe mode, regardless of the type of cooking selected (dry heat, vapour and combi).
- **Temperature difference "Delta T":** It can only be set to the Delta T (ΔT) cooking mode, regardless of the type of cooking selected (dry heat, vapour and combi).
- **Humidity:** It can only be set to the types of vapour and combi cooking. By default, the control of humidity can be set to percentage from 10% to 100 %, but injection time will be shorter in the type of combi cooking.
- **Duration of the phase:** It can only be set to the time-controlled cooking mode.
- **Temperature set point of the core probe:** It can only be set to the Delta T (ΔT) and core probe cooking modes.
- **Fan speed:** It can be set to all types or modes of cooking selected, with values ranging between 10% and 100%.
- **Opening of the fumes exhaust valve:** This allows the user to program the minutes the damper must be open before finishing the cooking process.

4.1 Setting the cooking cycle

1. Make sure that the device is on and that there are no ongoing operations.
2. Press the icon  in the main menu to select the manual cooking mode.
3. **Selecting the type of cooking:**
Press the icons    to select the type of cooking (dry heat, vapour and combi).
4. **Selecting the mode of cooking:**
Press the icons    to select the mode of cooking (TIMER, CORE PROBE and DELTA T).
5. **Selecting the temperature set point of the cooking chamber (only possible with time-controlled cooking mode and core probe):**
Press the icon  and next, press icons  or  (or move the scroll bar) to select the temperature value wanted. Press  again to confirm the value selected.



6. **Selecting the temperature set point of the core probe (only possible with core probe cooking modes and Delta T (ΔT)):**

Press the icon  and next, press icons  or  (or move the scroll bar) to select the temperature value wanted. Press  again to confirm the value selected.



7. **Selecting the phase time (only possible with time-controlled cooking mode):**

Press the icon  and next, press icons  or  (or move the scroll bar) to select the temperature value wanted. Press  again to confirm the value selected.



8. **Selecting the Delta T (ΔT) value (only possible with ΔT cooking mode):**

Press the icon  and next, press icons  or  (or move the scroll bar) to select the temperature value wanted. Press  again to confirm the value selected.



9. **Selecting the value for the humidity percentage (only possible with vapour or combi cooking and with any of the three cooking modes):**

Press the icon  and next, press icons  or  (or move the scroll bar) to select the humidity percentage wanted. Press  again to confirm the value selected.

10. **Selecting the fan speed (with any type or mode of cooking):**

Press the icon  and next, press icons  or  (or move the scroll bar) to select the speed percentage wanted. Press  again to confirm the value selected.

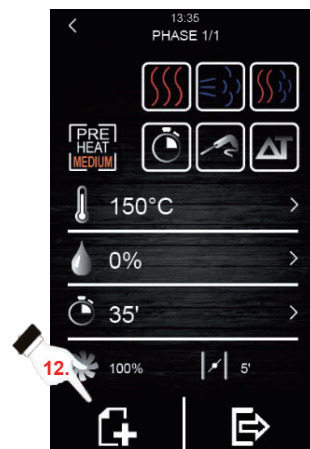
11. **Selecting the opening time of the vapour valve:**

The time value can only be selected at time-controlled cooking mode. In all the other modes, only the opening or closing can be selected at the time the user wants. To do so, press the icon  and next, press icons  or  (or move the scroll bar) to select the time value wanted if at the time-controlled cooking mode, or opening/closing if at the modes for core probe cooking or Delta T (ΔT). Press  again to confirm the value or state selected.



12. **Adding a phase to the cooking cycle:**

Press the icon  to add a new phase to the cooking cycle, up to a maximum of 6 phases. To set the rest of options within each phase, repeat the steps above. Press icons  or  to select the cooking phase wanted and previously created. Press  to delete an unwanted cooking phase.



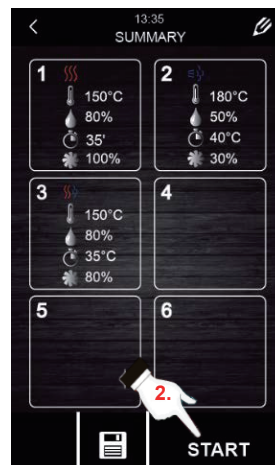
4.2 Starting a cooking cycle

1. Set the cooking cycle wanted (see Section 4.1 "Setting the cooking cycle").

2. To continue, press  to have a summary of the set recipe displayed.

Next, press the icon **"START"** to start the preheating cycle, if this option has been selected. The door opening and closing will stop the preheating operation (if selected) and the start of the 1st phase of the cooking cycle. The opening of the vapour valve can

be modified during the cooking process by pressing the icon . In this way, its opening will switch to manual mode.



Summary screen

3. Press the icon  to switch the lamp inside the cooking chamber on or off.
4. Press the icon  to have all the values of the process variables and the state of the oven components displayed on the screen. To do so, the user should have a key, which is only accessible for the maintenance service.



At the end of the cooking cycle, an acoustic signal will be activated informing about the end of the cycle. Next, the option for extending the cooking cycle will be given. To do so, please follow the steps below:

1. Press the icon .
2. Press icons  or  (or move the scroll bar) to select the time value wanted. Press  again to confirm the new time value selected.

4.3 Stopping the ongoing cooking cycle

1. Press the icon **"STOP"** to stop an ongoing cooking cycle.

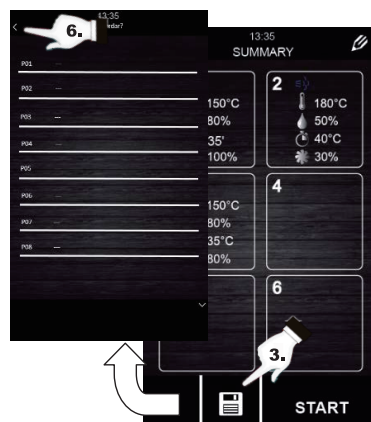


5. "My recipes" cookbook

"My recipes" function allows the cycle settings in a recipe to be saved. When memorised, the oven will work with the settings saved.

Memorising a recipe

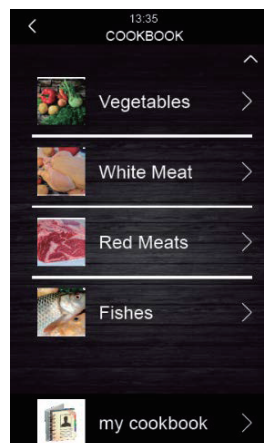
1. Set a cooking cycle. To do so, follow the steps described in Section 4.1.
2. Press the icon  to start the recipe saving process.
3. Press the icon  to select the recipe saving position.
4. Pulse Press the position where you want to save the recipe and then, press  to confirm this action.
5. Enter the name for the recipe and then, press  to confirm.
6. Press the icon  to exit and confirm all the saving process.



6. Starting a recipe

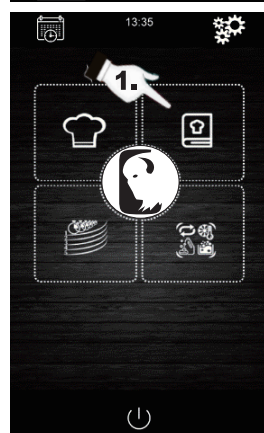
This oven has two types of recipes:

1. Buffalo Cookbook: In this cookbook, images and recipes configured and already pre-set are included, with a wide range of foods. You only need to select the type of food you want to cook, and the oven will do the rest.
2. USER'S cookbook: Users may set and store their own recipes (up to a maximum of 48 recipes).



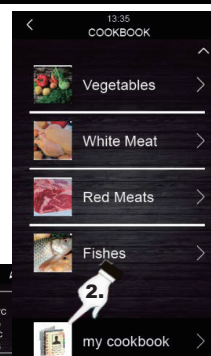
Starting a memorised recipe:

1. Press  to go to the recipe library.
2. Select the recipe you want. This recipe can be one of those already set in the screen or a recipe previously saved by the user.
3. Press the icon **"START"**.

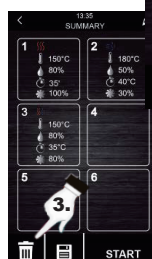


Deleting a memorised recipe:

1. This action only applies to recipes that have been created by the user. The recipes registered by default may only be modified in some of their parameters, but they cannot be deleted.
2. Press the icon  to go to the list of recipes entered by the user
3. Select the recipe or position you want to delete and then, press the icon .



Deleting a cookbook



7. Special cycles

"Special cycles" menu allows the user to use work cycles created by Buffalo. Next, the enabled special cycles are described:

- Regeneration cycle with core probe (enabled in models with core probe).
- Time-controlled regeneration cycle.
- Proofing cycle.
- Cooling-down cycle. Designed to cool the oven down under 50°C (it is recommended to execute it with the door open).
- Cleaning (see section 8).

The following tables show the factory settings for each of the cycles described above:

Regeneration cycle with core probe		
Setting	Value	Maximum / Minimum
Chamber temperature	110°C	20... 180°C
Humidity	70%	40... 100%
Core probe temp.	70°C	20... 100°C
Fan speed	Minimum (only if the oven has various speeds)	
Valve opening	At the end of the cycle	

Time-controlled regeneration cycle		
Setting	Value	Maximum / Minimum
Chamber temperature	110°C	20... 180°C
Humidity	70%	40... 100%
Time	25 min.	1... Infinite
Fan speed	Minimum (only if the oven has various speeds)	
Valve opening	At the end of the cycle	

Proofing		
Setting	Value	Maximum / Minimum
Chamber temperature	30°C	20... 50°C
Humidity	80%	40... 100%
Time	2 hours	1 min... 5 hours
Fan speed	Minimum (only if the oven has various speeds)	
Valve opening	At the end of the cycle	

Cooling down		
Setting	Value	Maximum / Minimum
Chamber temperature	50°C	-
Humidity	0%	-
Time	Until the chamber temperature <50°C	
Fan speed	Maximum	
Valve opening	At the beginning of the cycle	

If the default cycles do not meet your requirements, these cycles can be modified and memorised like a recipe. To do so, go to the special cycle wanted (proofing, regeneration, cooling-down...) and proceed in the same way as in the memorising process of a recipe.

Starting a special cooking cycles:

1. Press the icon  to go to the "Special cycles" menu.
2. Press the special cycle wanted (regeneration, proofing or cooling-down).
3. Next, press the icon **"START"** to start the cycle.



8. Automatic cleaning

This menu is to control the oven automatic cleaning system. To do so, there are five different cleaning programs:

- **Rinse** - 11 minutes: Gives a quick rinse of the cavity using water only.
- **ECO** - 32 minutes: Suitable for non-greasy and low resistant dirt using less chemical and water than a soft wash cycle.
- **Soft** - 54 minutes: Suitable for frequent use, for non-greasy and low-resistant dirt.
- **Medium** - 1 hour and 27 minutes: Suitable for low-resistant dirt produced from the execution of several consecutive cooking processes.
- **Hard** - 2 hours: Suitable for greasy and highly resistant dirt.

Follow these steps to start a cleaning cycle:

1. Press the icon  to go to the "Special cycles" menu.
2. Press the icon  to go to the automatic cleaning menu.
3. Next, select the desired cleaning program.
4. To finish, press the icon **"START"** to start the cleaning cycle.



9. Detergent and rinse

When an automatic cleaning cycle is selected, it is necessary to use specific types of specialist detergent and rinse. See below:



Warning: Use rubber protection gloves and protection mask or goggles before manipulating these chemical products.

Detergent:

A specialist concentrated alkaline detergent should be used. Contact your Buffalo dealer for recommended products.



The use of any unsuitable detergent or cleaning product may produce a bad finish or damages resulting in the device loss of warranty.

Rinse:

An acid based formulation is recommended that is designed for combination ovens. Contact your Buffalo dealer for recommended products.



The use of any unsuitable rinse product may produce a bad finish or damages resulting in the device loss of warranty.

Please contact your distributor directly to buy recommended products.

How to use:

Insert the rinse and detergent tubes of the oven in their respective containers. Start an automatic cleaning process following the steps in section 8.

If the oven has just been used and it is still hot, the cleaning program will not start until the temperature of the oven chamber decreases below 100°C. To do so, follow the instructions on the screen.

10. Phases of automatic washing

Each cleaning cycle consists of the following phases:

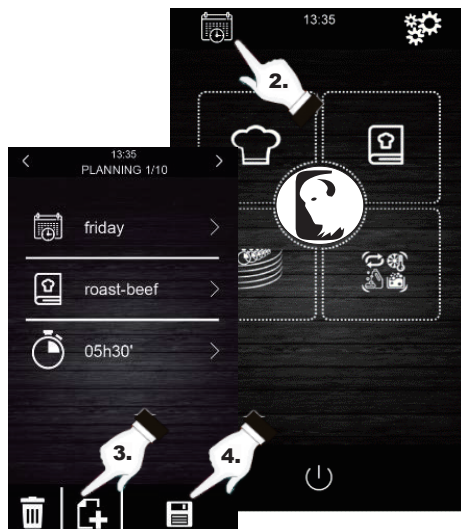
1. **Pre-cleaning phase:** the cooking chamber of the oven increases its temperature to facilitate the cleaning process. The oven injects vapour to the chamber for 15 minutes. Next, the cleaning arm starts injecting water to rinse for 2 minutes.
2. **Cleaning phase:** the cleaning system starts injecting detergent and will pause to have the detergent acting for a pre-set time. Then, it will rinse with water.
3. **Rinsing phase:** the cleaning system starts injecting the rinse and will pause to have the rinse acting for a pre-set time. Then, it will rinse with water.
4. **Drying phase:** In this phase, the oven resistances and fans are activated to dry the oven.

11. Programmed automatic start

The automatic start function allows the user to program up to 9 weekly starts of the oven, giving the option to choose the recipes with which the user wants to start the oven.

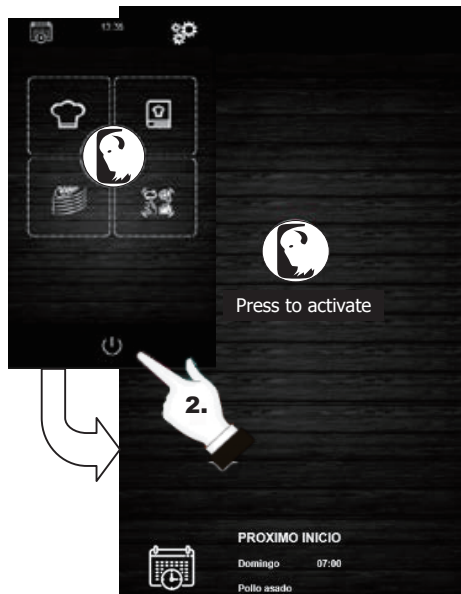
Setting the automatic start:

1. Check that there is at least one memorised recipe.
2. Press the icon  to go to the weekly programming.
3. Next, set a day, time and recipe for the oven automatic start. If you want to register an additional program for another different start, press the icon .
4. Press the icon  to accept and save the data selected.



Activating the automatic start::

1. Check that there is at least one programmed start.
2. Press the icon  to switch the oven off. Next, press the icon  to activate the starting of the oven with programming function. Then, the programming data will be displayed on the screen.



Activating the automatic start

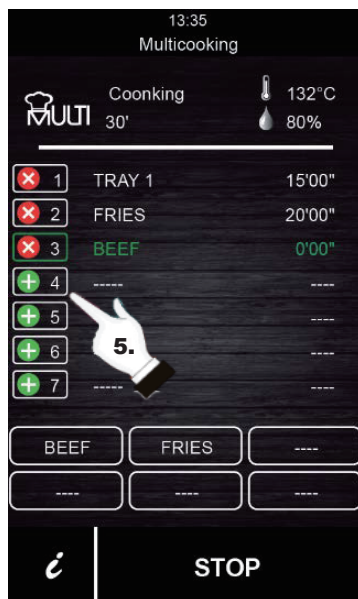
12. "Multicook" cooking

This system allows the user to cook different foods with different cooking time, informing about the end of the cooking process of each food when the trays are ready.

There are 2 different ways to go to the "multicook" cooking:

Setting a multicook cooking cycle from a memorised recipe:

1. Check that there are no ongoing operations.
2. Set the "multicook" cooking cycle from a recipe. Next, press the icon  to go to the cookbook.
3. Select an already programmed recipe from the cookbook. The screen shows the number of selectable trays. At the bottom of the screen, the cooking parameters and the present temperature of the unit is displayed.
4. Press the icon  of the level wanted.
Next, press the icon "TRAY" to include other recipes. The unit will filter between the recipes compatible with the selected parameters.
5. To select a new tray without entering the cookbook, press the level wanted only, for example,  4. Take into account that this tray will undergo the same cooking conditions (percentage of humidity and temperature) as the first selected tray.
6. Next, press "0:00:00" to modify the cooking time for this food.
7. Press icons  or  (or move the scroll bar) to select the time value wanted.
8. Press "START" to confirm and start the cooking process.
9. After finishing the pre-heating operation, open the oven door and insert all the set trays. After finishing the cooking cycle for each food, an acoustic signal is activated, and that tray will light up green on the screen. At that time, open the oven door, remove the tray and close the oven door again. Repeat this step until finishing all the programmed recipes.
10. To stop this operation at any time, press the icon "STOP".



Setting a multicook cooking cycle from a manually set recipe:

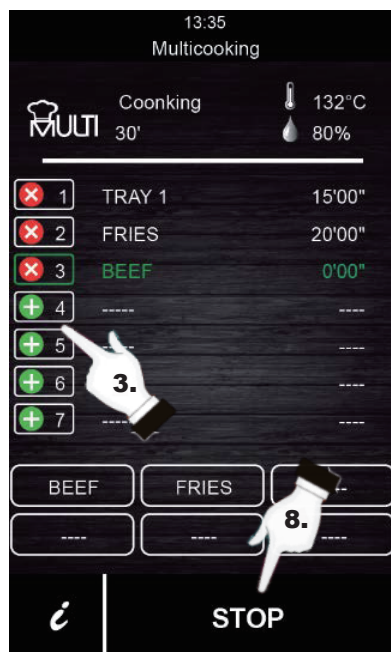
1. Set the multicook cooking cycle from a recipe.

To do so, press  to go to the cookbook.

2. Select the cooking parameters wanted (pre-heating, humidity, temperature...) and then press  to accept.



3. Press  of the level wanted to include another tray. Take into account that this tray will undergo the same cooking conditions (percentage of humidity and temperature) as the first selected tray.
4. Next, press "0:00:00" to modify the cooking time of this new tray.
5. Press icons  or  (or move the scroll bar) to select the time value wanted.
6. Press "START" to confirm and start the cooking process.
7. After finishing the pre-heating operation, open the oven door and insert all the set trays. After finishing the cooking cycle for each food, an acoustic signal is activated, and that tray will light up green on the screen. At that time, open the oven door, remove the tray and close the oven door again. Repeat this step until finishing all the programmed recipes.
8. To stop this operation at any time, press the icon "STOP".

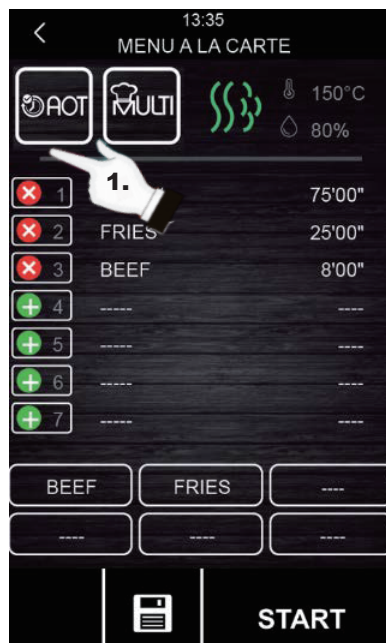


13. "All On Time" cooking

This function allows the user to cook different foods with the same finishing time. The oven shows when to insert each pre-set tray. The result of the cooking is the simultaneous finishing of all foods.

To set an "all on time" cooking, first, follow the steps described in Section 12 (Setting a multicook cooking cycle from a memorised recipe or from a manually set recipe).

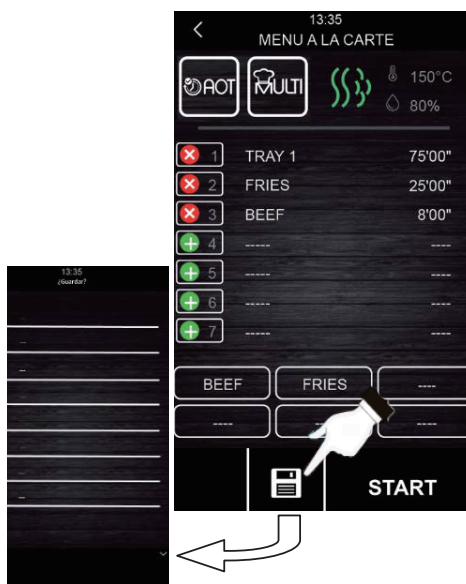
1. Once set, press  to activate the "all on time" cooking mode.
2. After finishing the pre-heating operation, open the oven door and insert the trays the oven requires (shown in green on the screen). Close the oven door. Repeat this step when the oven produces an acoustic signal and a tray is shown in green. All products will finish at the same time.
3. To stop this operation at any time, press the icon "STOP".



14. Memorising a "Multicook" / "All On Time" recipe

Follow the steps below to save a recipe in the memory.

1. Set a cooking cycle following the steps in Section 12 or Section 13.
2. Press  to save the set cycle.
3. Select the position number in which you want to save the recipe.
4. Enter the name of the recipe.
5. Press the icon  to confirm the name.
6. Press  to exit and confirm the recipe.



15. Registering HACCP data

The oven is enabled to register HACCP data, which allow to evaluate dangers and establish control systems focussed on prevention.

The HACCP application increases the food safety and offers other important advantages, such as facilitating the competent authority their work on inspection and promotion of international trade raising confidence in food safety.

These are some of their main objectives:

- Strengthening food safety.
- Facilitating compliance with the food legislation.
- Promoting exports raising confidence in food safety.
- Facilitating agility and transparency in controls.

For that purpose, this unit allows registration of the following events and temperatures:

Events:

- Used recipe
- Door opening and closing
- Start and end of each cooking phase
- Temperature sampling every 5 minutes.

Temperatures:

- Chamber temperature
- Core probe temperature

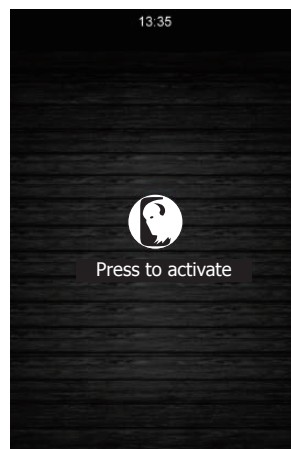
Executing registration of HACCP data

1. Have the screen at "Press to activate" mode.
2. Insert an external memory into the USB port in the oven display.
3. Press "Download HACCP"
4. Select the date and time from which you want to download the data. Then, press ✓.
5. Next, press ✓ again to confirm "downloading HACCP?".
6. Remove the external memory.

All these data can be viewed on a computer that allows reading text archives.



The date and time of the unit should be updated for the registration of HACCP data to work appropriately.



Troubleshooting

A qualified technician must carry out repairs if required.

Fault	Probable Cause	Solution
The unit is not working	The unit is not switched on	Check the unit is hardwired correctly and switched on
	Lead is damaged	Replace lead
	Mains power supply fault	Check mains power supply

Alarms

If an alarm is produced, a sound will be activated. An icon  and an alarm code will be displayed on the screen. Touch on the centre of the screen to stop the alarm. The table below shows the meaning of the device alarm codes.

Alarm	Description
RTC Alarm	<u>Alarm description:</u> RTC (Misconfigured date and time) <u>Solutions:</u> Set present date and time for the alarm to stop. To do so, go to "Settings → Clock".
Chamber probe Alarm	<u>Alarm description:</u> Chamber probe <u>Solutions:</u> • Check the chamber probe. • Check that the chamber probe is correctly connected to the power board. • If the problem continues, replace the probe. <u>Main consequences:</u> • If the alarm is activated when the device is ON, no cooking cycle can be started. • If the alarm is activated during a cooking cycle, this cycle will stop. • The outlet for temperature adjustment will be disconnected.
Core probe Alarm	<u>Alarm description:</u> Core probe <u>Solutions:</u> • Check the core probe. • Check that the core probe is correctly connected to the power board. • If the problem continues, replace the core probe. <u>Main consequences:</u> • If the alarm is activated when the device is ON, no Delta T cycle can be started with even a core probe. • If the alarm is activated during a Delta T or with a core probe cooking cycle, this cycle will stop.

Alarm	Description
PF Alarm	<u>Alarm description:</u> Shutting off the power supply or oven switched off improperly. It is activated when there is a power supply shut off or when the oven is switched off improperly. To switch it off properly, the oven must be switched off when "Press to activate" is displayed on the screen. <u>Solutions:</u> • Press the alarm so that it disappears from the screen. • Check the device electrical connection. • Check the unit power supply. • Check that the oven is being switched off when "Press to activate" is displayed on the screen. <u>Main consequences:</u> • If the power supply shuts off during a cooking cycle, when the power supply is restored the cycle will start from the beginning of the cycle if the power supply shut off is lower than 60 minutes, otherwise, the cycle will be interrupted.
COM. BASE Alarm	<u>Alarm description:</u> COM BASE (without communication between the control module and the screen). <u>Solutions:</u> • Check the wiring connecting the screen to the power board. To do so, check that the white wire (pin 35) and yellow wire (pin 34) are appropriately connected both to the power board and to the screen. <u>Main consequences:</u> • If the alarm is activated when the device is ON, no cooking cycle can be started. • If the alarm is activated during a cooking cycle, this cycle will stop.
Thermal protection Alarm	<u>Alarm description:</u> Motor thermal protection. <u>Solutions:</u> • Switch the oven off and switch it on again after 10 minutes. • Check visually if there is a motor in poor conditions. If so, replace it. • If possible, check that there is continuity in the internal klixon of motors to detect which motor is in poor conditions. When detected, replace it. <u>Main consequences:</u> • If the alarm is activated when the device is ON, no cooking cycle can be started. • If the alarm is activated during a cooking cycle, this cycle will stop.
HT Alarm	<u>Alarm description:</u> Overheating of the oven power board. <u>Solutions:</u> • Check that the plate cooling fan works appropriately. • Check that the oven is installed according to the safety distances shown in this manual and that there is no element obstructing the outlet of hot air through the ventilation holes. • If the alarm does not stop, contact the Technical Support Service.

Alarm	Description
	<u>Alarm description:</u> Open-door alarm. <u>Solutions:</u> • Check that the door is completely closed. • Check that the door sensor is not damaged. If so, replace it. • Move the door sensor closer to door. • If the alarm does not stop, contact the Technical Support Service. <u>Main consequences:</u> • If this alarm is activated during a cooking cycle, this cycle will stop until the door is closed.
Safety thermostat alarm	<u>Alarm description:</u> Safety thermostat. <u>Solutions:</u> • Reset the safety thermostat. • Check that the safety thermostat is dully connected. • Check that (pin 9) of the power pale is appropriately connected. <u>Main consequences:</u> • If the alarm is activated when the device is ON, no cooking cycle can be started. • If the alarm is activated during a cooking cycle, this cycle will stop.

Cleaning, Care & Maintenance

- **Warning: Always turn off and disconnect the appliance from the power supply and water before cleaning and maintenance.**
- Always allow the appliance to cool before cleaning.
- Clean the interior of the appliance as often as possible.
- DO NOT use chemicals in a hot oven.
- Only use home-use cleaning products and a soft damp cloth to clean the outside coating. Do not use corrosive or irritating substances.
- For stains on the interior walls, wipe with a cloth damped with some mild soapy solution.
- Always wipe dry after cleaning.

Cleaning all baking trays

- After use, remove the parts from the appliance for cleaning.
- Clean using warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry well.
- Re-locate into the appliance.

Technical Specifications

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

Model	Voltage	Power (max.)	Temperature Range	Dimensions H x W x D (mm)	Net weight
CK079	400V 3N~, 50-60Hz	10,200W	30°C - 250°C	825 x 790 x 790	89kg
CK110		7,200W	30°C - 250°C	665 x 720 x 620	70kg
HX568		18,500W	30°C - 250°C	1090 x 790 x 790	127kg

Warranty

This unit is supplied with a comprehensive manufacturers warranty.

The guarantee does not cover:

- Accidental damage, misuse or use not in accordance with the manufacturer's instructions
- Consumable items (such as filters, door seals, probes and hoses)
- Damage due to incorrect installation, modification, unauthorised service work or damage due to limescale, food debris build-up, etc.

Compliance

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



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

Buffalo products have been approved to carry the following symbol:



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

Veiligheidsinstructies

GEVAAR DOOR HOOGSPANNING!

Elektrische vereisten:

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

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

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

Bevestig in geen enkel geval een stekker aan de kabel.

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

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

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

Veiligheidsinstructies voor installatie en onderhoud

- Controleer of het apparaat is losgekoppeld van de stroom vóór de installatie of het onderhoud.
- Voordat u het apparaat installeert, moet u controleren of de installaties in overeenstemming zijn met de huidige wetgeving in het land van gebruik en de aanduidingen op het gegevensplaatje raadplegen.
- U mag de veiligheidsvoorzieningen van het apparaat niet manipuleren of loskoppelen. Dit zal de garantie ongeldig maken.
- Het niet naleven van de instructies van de fabrikant kan leiden tot schade, letsels of fatale ongevallen.

- 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.
- Niet-originele reserveonderdelen garanderen geen correcte werking van het apparaat en zullen het verlies van de garantie met zich mee brengen.
- De oven mag alleen worden gebruikt door opgeleide gebruikers.
- 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.

Veiligheidsinstructies voor gebruik

- Als het apparaat 6 maanden of langer niet zal worden gebruikt, moeten alle aansluitingen worden losgekoppeld/geïsoleerd (voeding en water). Als het al lange tijd is losgekoppeld, moet het worden gecontroleerd door een onderhoudstechnicus, bijv. voor stilstaand water enz.
- 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.
- Plaats geen producten met een hoog alcoholgehalte in de oven.
- 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. Het gebruik van niet toegelaten producten kan schade veroorzaken.
- Het is aanbevolen een antikalkfilter te gebruiken op de watertoevoer. Anders kunnen sommige onderdelen van de oven schade oplopen. **Defecten die zijn veroorzaakt door kalkaanslag of watersediment vallen niet onder de garantie.**

Maximale laadcapaciteiten

Model	CAPACITEIT	MAXIMALE LAST	MAX. LADING PER ROOSTER
CK079	7 x (GN 1/1)	35 kg	Maximum 15 kg per rooster
CK110	4 x (GN 1/1) op 65 mm	20 kg	Maximum 15 kg per rooster
	6 x (GN 1/1) op 40 mm		
HX568	11 x (GN 1/1)	50 kg	Maximum 15 kg per rooster

- 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.

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. Vermijd het aanraken van andere externe elementen van de oven omdat ze temperaturen van meer dan 60 °C kunnen halen.
- 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.

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.

Verpakkingsinhoud

Het volgende is inbegrepen:

- Buffalo elektrische oven
- Gebruikshandleiding
- Controlelijst installatie

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.

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.

Installatie



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

Niet geschikt voor ingebouwde installaties.

Voorafgaande handelingen

Verwijder de beschermende film 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.

Als uw apparaat is uitgerust met een kit met kerntemperatuurmeter, moet u de silicone beschermkap verwijderen. Anders kan deze smelten en de sonde beschadigen.

Het apparaat plaatsen

Plaats de oven op de gekozen werkplek en bewaar een veilige afstand zoals hieronder aangegeven.

Controleer of het apparaat voldoende inlaten voor koude lucht via de ventilatieroosters heeft zodat een correcte werking wordt gegarandeerd. Anders kan het apparaat oververhitten en kunnen sommige onderdelen vernietigd worden.

- Als de oven wordt geïnstalleerd op een externe voet, moet deze hieraan worden bevestigd.
- De faciliteiten moeten geconditioneerd zijn en voldoen aan de geldende regelgevingen met betrekking tot veiligheid in installaties.
- Daarnaast moet het apparaat worden beschermd tegen atmosferische stoffen.
- De omgevingstemperatuur ligt binnen een bereik van 5 °C tot maximum 35 °C voor een correcte werking van het apparaat.
- De vochtigheidsgraad in de faciliteiten mag nooit hoger zijn dan 70%.



Max. 70%

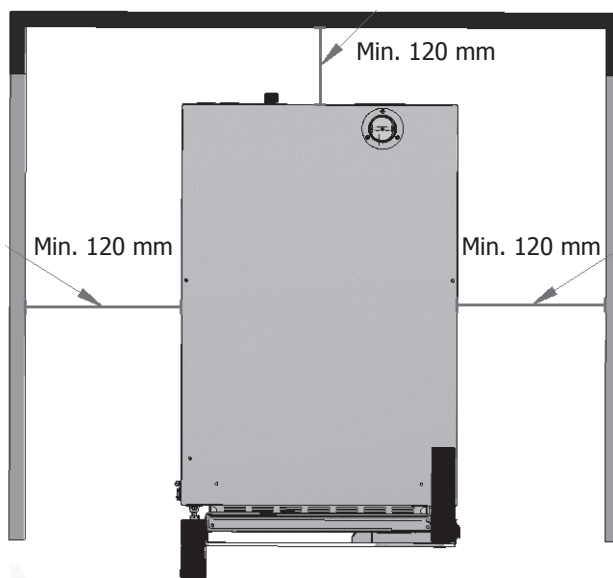


Max. 35°C

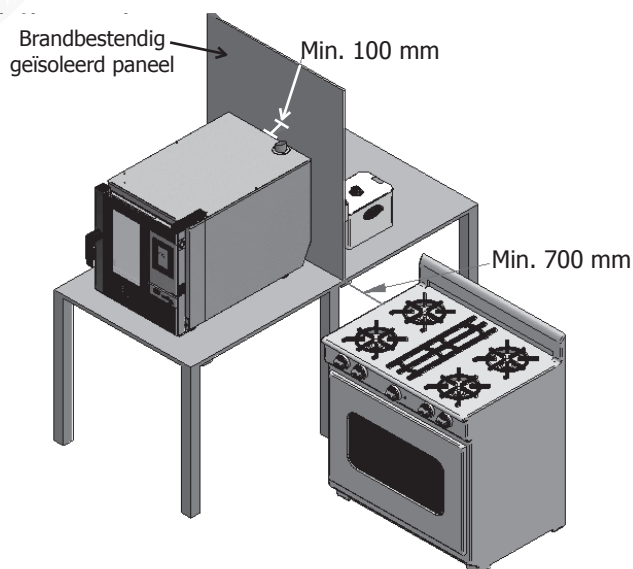
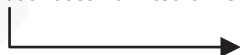
Min. 5°C

Wij raden u aan een opening te laten van 120 mm voor reparaties. Als er warmtebronnen of brandbare elementen zijn, moet die veiligheidsafstand minstens 700 mm zijn. Wij raden u aan te zorgen voor een goede ventilatie van het apparaat om oververhitting van de onderdelen te voorkomen.

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



Voorbeeld van het plaatsen van het apparaat naast warmtebronnen:



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

Het apparaat opstarten

Om het apparaat correct op te starten en te installeren, volgt u de instructies onder "Controlelijst installatie" die in de tas, samen met deze instructiehandleiding is geleverd.

Denk eraan dat elke fout of breuk door een onjuiste installatie of inbedrijfstelling, de garantie ongeldig zal maken.

Elektrische bedrading



GEVAAR door elektrische schokken wegens onjuiste aansluiting

Er bestaat levensgevaar als de draden verkeerd worden aangesloten.

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

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

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

Sluit het apparaat aan op een standaard elektriciteitsnet.

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



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

- Dit apparaat wordt losgekoppeld geleverd en moet worden aangesloten op een geschikte stroomvoorziening.
 - CK079 vereist een 10,200W 400V driefasig circuit met 50 - 60Hz
 - CK110 vereist een 7,200W 400V driefasig circuit met 50 - 60Hz
 - HX568 vereist een 18,500W 400V driefasig circuit met 50 - 60Hz
- Sluit de draden aan volgens hun kleurcodering. De bedrading van dit apparaat is als volgt:

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

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

Watertoevoer

Het gebruik van een antikalkfilter bij de waterinvoer en een controleklep is sterk aanbevolen. De oven heeft een $\frac{3}{4}$ aansluiting voor de watertoevoer.

De oven zal een melding geven wanneer het filter moet worden vervangen door het verbruikte aantal liter water te controleren. Dit kan worden gewijzigd in de instellingen van de oven.

Belangrijk: Voordat u de watertoevoer aansluit, moet u controleren of er geen resten in de leiding zitten. De druk van het inkomende water met tussen 1 en 3 bar liggen, en de temperatuur mag niet hoger zijn dan 30 °C. Als de druk hoger is dan deze waarden, moet een drukverminderaar worden geïnstalleerd bij de inlaat.

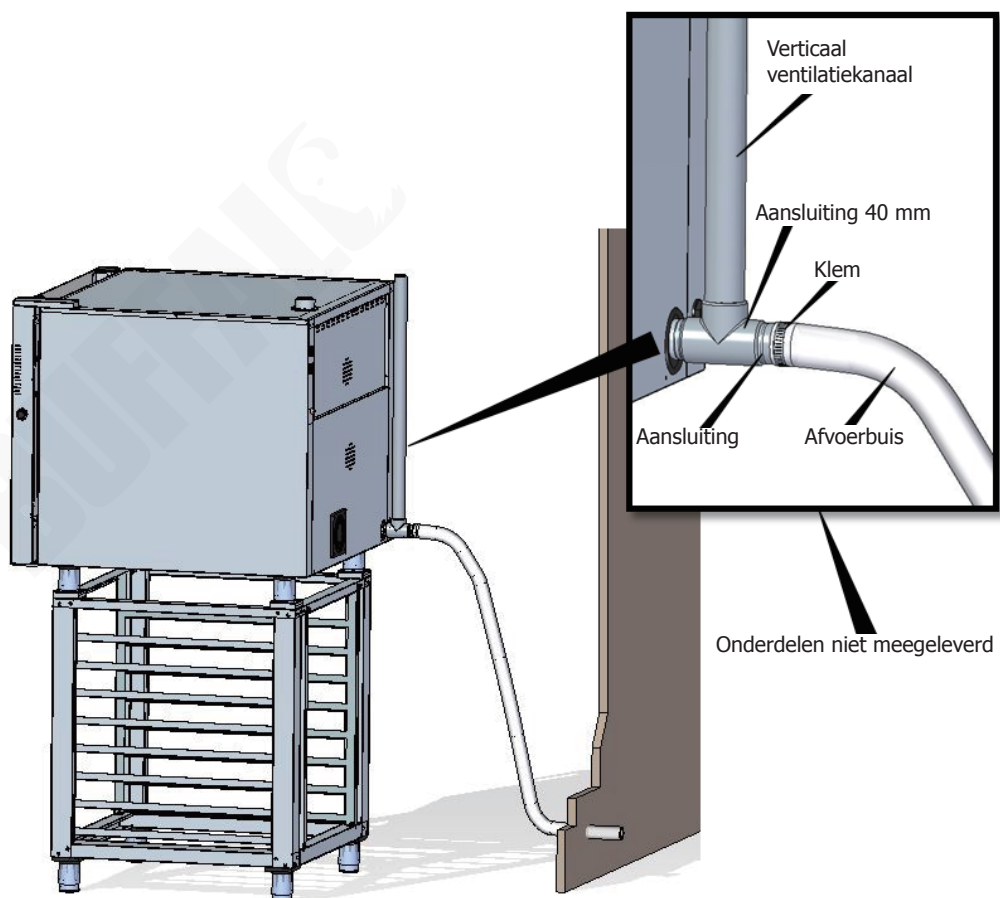
Afvoeraansluiting

- De afvoeraansluiting van de oven moet worden uitgevoerd met afvoerbuizen die een thermische stabiliteit garanderen. De ovengassen kunnen hoge temperaturen bereiken (85 - 95 °C).
- Het is aanbevolen de afvoerbuys van de oven aan te sluiten op een sifon om te verhinderen dat er stoom uit de oven komt. Deze pijp buis een helling van minstens 4% hebben om een geschikte werking te garanderen.
- De diameter van de afvoerbuys mag NIET kleiner zijn dan de afvoeraansluiting.
- Moet specifiek zijn voor elk apparaat. Controleer anders of de hoofdleiding zo gemeten is dat een correcte doorstroming zonder obstakels wordt gegarandeerd.
- Geen knellende punten.

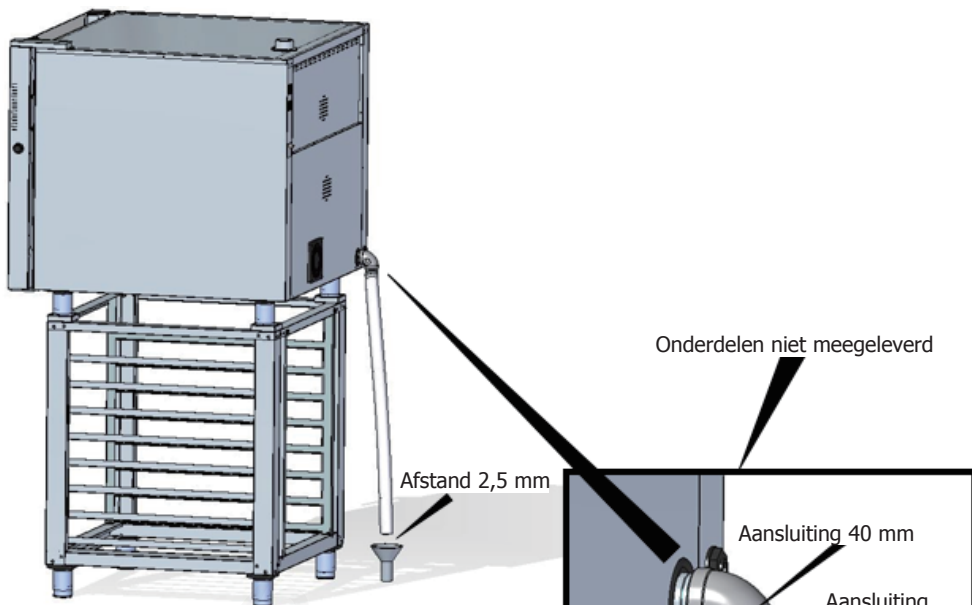
Afvoertypes:

1. Wandafvoer:

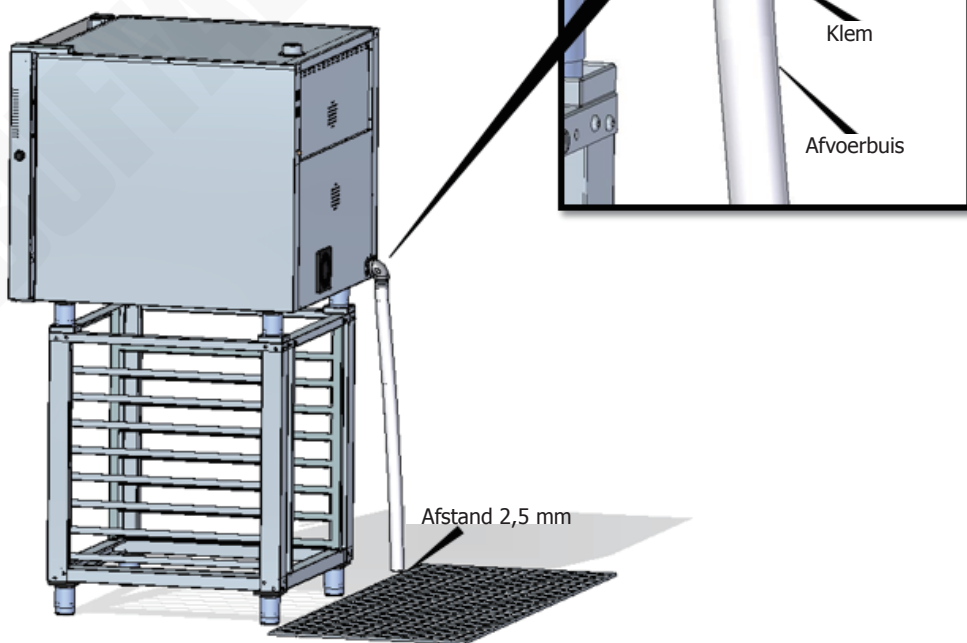
De wandafvoer moet een verticale ventilatiebuis hebben met een diameter van minstens 25 mm die zich boven de bovenkant van het apparaat moet bevinden, zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding. Als er geen verticale ventilatiebuis is geïnstalleerd, wordt er geen correcte afvoer gegarandeerd en kan dit fouten en het verlies van garantie veroorzaken.



2. Afvoer gescheiden met een trechter:



3. Vloerafvoer:



Afvoeruitlaat van de ovenkamer

Uitlaatgassen kunnen nat zijn en een hoge temperatuur bereiken. Gebruik daarom geen buizen die vervaardigd zijn in materialen die geen absolute thermische stabiliteit tot 250 °C bieden om uitlaatgassen af te voeren.

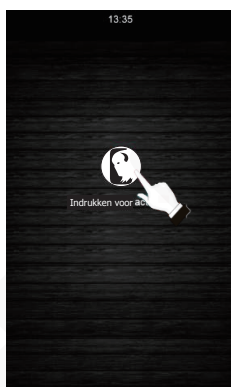
Een condensator die de condensatie van dampen en de afvoer van die dampen naar een afvoer mogelijk maakt, kan worden aangepast om kookdampen te behandelen.

Belangrijk: Geleid de dampuitlaat van de ovenkamer niet verder dan 50 centimeter vanwege het risico op condensatie. Deze pijpleiding moet verticaal en zo recht mogelijk zijn.

Instructies voor het gebruik van het display

1. Het apparaat AAN/UIT zetten

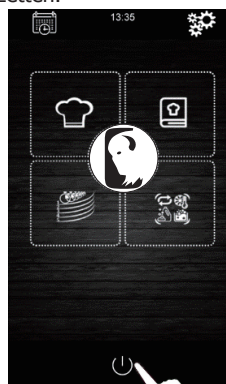
Druk op het pictogram  om het scherm te activeren.



AAN

Controleer of er geen lopende bewerkingen zijn.

Druk op het pictogram  om het scherm in stand-bymodus te zetten.



UIT

Als er een stroomonderbreking is wanneer het apparaat wordt in- of uitgeschakeld, blijft het apparaat uitgeschakeld wanneer de stroomtoevoer wordt hersteld. Als de stroomonderbreking tijdens een bereidingscyclus korter is dan 60 minuten voordat de stroomtoevoer wordt hersteld, wordt de bereidingscyclus voortgezet en wordt de tijd dat de oven zonder stroom was, gereset. Als er een faseverandering optreedt tijdens de stroomuitval, start deze bij het begin van de volgende fase wanneer de stroomtoevoer wordt hersteld. Als de stroomonderbreking langer duurt dan 60 minuten, blijft het apparaat uit wanneer de stroomtoevoer wordt hersteld.

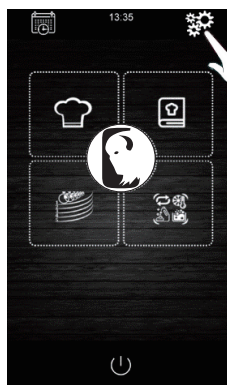
2. De taal selecteren

1. Zorg dat het apparaat aan is en dat er geen bewerkingen bezig zijn.
2. Druk op het pictogram  in het hoofdmenu om naar het instellingsmenu te gaan. Selecteer "Language" (Taal) en kies vervolgens de gewenste taal.
3. Druk op het pictogram  om terug te keren naar het hoofdmenu.

3. De datum en tijd instellen

Zorg dat het apparaat aan is en dat er geen bewerkingen bezig zijn.

1. Druk op het pictogram  in het hoofdmenu om naar het instellingsmenu te gaan.
2. Selecteer "Clock" (Klok) om de datum en tijd te wijzigen.
3. Druk op het cijfer "h" en de pictogrammen  of  (of de schuifbalk) om het gewenste uur in te stellen.
4. Druk op het cijfer "m" en de pictogrammen  of  (of de schuifbalk) om de gewenste minuten in te stellen.
5. Druk op het cijfer "day of the week" (dag van de week) en de pictogrammen  of  (of de schuifbalk) om de gewenste dag van de week in te stellen.
6. Druk op het cijfer "dd" en de pictogrammen  of  (of de schuifbalk) om de gewenste dag in te stellen.
7. Druk op het cijfer "mm" en de pictogrammen  of  (of de schuifbalk) om de gewenste maand in te stellen.
8. Druk op het cijfer "yyyy" (jjjj) en pictogrammen  of  (of de schuifbalk) om het gewenste jaar in te stellen.
9. Druk op het pictogram  om alle wijzigingen op te slaan.



4. Parameters handmatige bereidingscyclus

Voorverwarming:

Elke bereidingsproces kan een voorverwarmingscyclus hebben waarvan de doeltemperaturomstandigheden zullen worden bepaald door de geselecteerde modus en de temperatuur die is gekozen voor de bereiding.

 **ZACHT VOORVERWARMEN:** Om deze modus te activeren, drukt u op pictogram nr. 1 tot het bericht "PREHEAT SOFT" (zachte voorverwarming) wordt weergegeven op het scherm. In dit geval zal het voorverwarmingsproces actief zijn tot een temperatuur van +10°C wordt bereikt voor de geselecteerde bereidingstemperatuur.

 **GEMIDDELD VOORVERWARMEN:** Om deze modus te activeren, drukt u op pictogram nr. 1 tot het bericht "PREHEAT MEDIUM" (Gemiddelde Voorverwarming) wordt weergegeven op het scherm. In dit geval zal het voorverwarmingsproces actief zijn tot een temperatuur van +20°C wordt bereikt voor de geselecteerde bereidingstemperatuur.

 **HARD VOORVERWARMEN:** Om deze modus te activeren, drukt u op pictogram nr. 1 tot het bericht "PREHEAT HARD" (harde voorverwarming) wordt weergegeven op het scherm. In dit geval zal het voorverwarmingsproces actief zijn tot een temperatuur van +30°C wordt bereikt voor de geselecteerde bereidingstemperatuur.



Voorverwarming

Bereidingstypes:

 **BEREIDEN MET DROGE HITTE:** Druk op pictogram nr. 1 om dit bereidingstype te activeren. In dit geval wordt de stoominjectie gestopt en zal de bedrijfstemperatuur van de ovenkamer vallen binnen het bereik van 30 °C tot 270 °C.

 **DAMPKOKEN:** Druk op pictogram nr. 2 om dit bereidingstype te activeren. In dit geval is de vochtigheidsregeling ingeschakeld zodat de gebruiker kan werken met percentages tussen 10% en 100% en bij een temperatuurwaarde van de ovenkamer tussen 30°C en 130°C.

 **COMBI-BEREIDING:** Druk op pictogram nr. 3 om dit bereidingstype te activeren. In dit geval wordt de vochtigheidsregeling ook ingeschakeld zodat de gebruikers kan werken met percentages van 10% tot 100%, maar met een vermindering van stoominjectieduur. Anderzijds zal de temperatuur van de ovenkamer tussen 30°C en 250°C liggen.



Bereidingstypes

Bereidingsmodi:

 **TIMER:** Om deze bereidingsmodus te activeren, drukt u op het pictogram nr. 1. In dit geval heeft de bereidingsfase een vastgesteld tijd die vooraf is ingesteld door de gebruiker.

 **KERNTEMPERATUURMETER:** Om deze bereidingsmodus te activeren, drukt u op het pictogram nr. 2. In dit geval moet de gebruiker alleen de gewenste temperatuur binnenin de voeding en de temperatuur van de ovenkamer programmeren. De bereidingsfase zal eindigen wanneer de kerntemperatuurmeter detecteert dat het voedsel de temperatuur heeft bereikt die vooraf door de gebruiker werd ingesteld.

 **DELTA T:** Druk op pictogram nr. 3 om deze modus te activeren. Deze bereidingsmodus is ook bekend als "slow cooking". In deze modus stelt de gebruiker het instelpunt van de temperatuur in voor de kerntemperatuurmeter en een delta T (temperatuurverschil tussen deze geprogrammeerd voor de kerntemperatuurmeter en voor de ovenkamer).



Bereidingsmodi

Er zijn verschillende parameters die kunnen worden gewijzigd in elk type en elke modus van de geselecteerde bereiding:

- **Instelpunt temperatuur van de ovenkamer:** Dit kan alleen worden ingesteld op de door tijd beheerde bereiding of de modus van de kerntemperatuurmeter, ongeacht het geselecteerde bereidingstype (droge hitte, stoom en combi).
- **Temperatuurverschil "Delta T":** Dit kan alleen worden ingesteld op de Delta T-bereidingsmodus (ΔT), ongeacht het geselecteerde bereidingstype (droge hitte, stoom en combi).
- **Vochtigheid:** dit kan alleen worden ingesteld op de bereidingstypes stoom en combi. Standaard kan de vochtigheidsregeling worden ingesteld op een percentage van 10% tot 100%, maar de injectietijd zal korter zijn in het type van combi-bereiding.
- **Duur van de fase:** dit kan alleen worden ingesteld op de door de tijd beheerde bereidingsmodus.
- **Instelpunt temperatuur van de kerntemperatuurmeter:** dit kan alleen worden ingesteld op de bereidingsmodi Delta T (ΔT) en kerntemperatuurmeter.
- **Ventilatorsnelheid:** Dit kan worden ingesteld op alle types of modi van de geselecteerde bereiding, met waarden die gaan van 10% tot 100%.
- **De dampuitlaatklep openen:** hiermee kan de gebruiker de minuten dat de damper geopend moet zijn, programmeren voordat het bereidingsproces wordt voltooid.

4.1 De bereidingscyclus instellen

1. Zorg dat het apparaat aan is en dat er geen bewerkingen bezig zijn.
2. Druk op het pictogram  in het hoofdmenu om de handmatige bereidingsmodus te selecteren.
3. **Het type bereiding selecteren:**
druk op de pictogrammen    om het type bereiding te selecteren (droge hitte, stoom en combi).
4. **De bereidingsmodus selecteren:**
Druk op de pictogrammen    om de bereidingsmodus te selecteren (TIMER, KERNTEMPURATUURMETER en DELTA T).
5. **Het temperatuurinstelpunt van de ovenkamer selecteren (alleen mogelijk met tijdgestuurde bereidingsmodus en kerntemperatuurmeter):**
Druk op het pictogram  en vervolgens op het pictogram  of  (of verplaats de schuifbalk) om de gewenste temperatuurwaarde te selecteren. Druk opnieuw op  om de geselecteerde waarde te bevestigen.



6. **Het instelpunt temperatuur van de kerntemperatuurmeter selecteren (alleen mogelijk met de bereidingsmodi Kerntemperatuurmeter en Delta T (ΔT)):**

Druk op het pictogram  en vervolgens op het pictogram

 of  (of verplaats de schuifbalk) om de gewenste

temperatuurwaarde te selecteren. Druk opnieuw op  om de geselecteerde waarde te bevestigen.



7. **De fasetijd selecteren (alleen mogelijk met de tijdgestuurde bereidingsmodus):**

Druk op het pictogram  en vervolgens op het pictogram

 of  (of verplaats de schuifbalk) om de gewenste

temperatuurwaarde te selecteren. Druk opnieuw op  om de geselecteerde waarde te bevestigen.



8. **De Delta T-waarde (ΔT) selecteren (alleen mogelijk met de ΔT -bereidingsmodus):**

Druk op het pictogram  en vervolgens op het pictogram

 of  (of verplaats de schuifbalk) om de gewenste

temperatuurwaarde te selecteren. Druk opnieuw op  om de geselecteerde waarde te bevestigen.



9. **De waarde selecteren voor het vochtigheidspercentage (alleen mogelijk met stoom- of combi-bereiding en met elk van de drie bereidingsmodi):**

Druk op het pictogram  en druk vervolgens op het pictogram  of  (of verplaats de schuifbalk) om het gewenste vochtigheidspercentage te selecteren. Druk opnieuw op  om de geselecteerde waarde te bevestigen.

10. **De ventilatorsnelheid selecteren (met elk bereidingstype of -modus):**

Druk op het pictogram  en druk vervolgens op het pictogram  of  (of verplaats de schuifbalk) om het gewenste snelheidspercentage te selecteren. Druk opnieuw op  om de geselecteerde waarde te bevestigen.

11. **De openingsduur van de stoomklep selecteren:**

De tijdwaarde kan alleen worden geselecteerd in de door de tijd beheerde bereidingsmodus. In alle overige modi, kan alleen het openen en sluiten worden geselecteerd op het door de gebruiker gewenste tijdstip. Druk hiervoor op het pictogram  en

vervolgens op het pictogram  of  (of verplaats de schuifbalk) om de gewenste tijdwaarde te selecteren als u in de door tijd beheerde modus bent, of te openen/sluiten als u in de modi voor bereidingen met kerntemperatuurmeter of Delta T (ΔT) bent.

Druk opnieuw op  om de geselecteerde waarde of status te bevestigen.

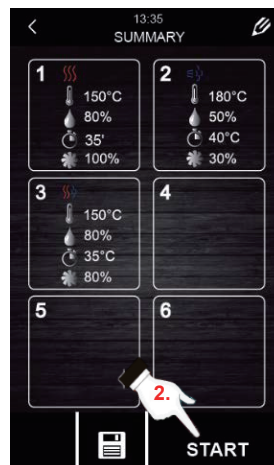
12. **Een fase toevoegen aan de bereidingscyclus:**

Druk op het pictogram  om een nieuwe fase toe te voegen aan de bereidingscyclus, tot een maximum van 6 fasen. Herhaal de bovenstaande stappen om de rest van de opties binnen elke fase in te stellen. Druk op het pictogram  of  om de gewenste en eerder gemaakte bereidingsfase te selecteren. Druk op  om een ongewenste bereidingsfase te verwijderen.



4.2 Een bereidingscyclus starten

1. Stel de gewenste bereidingscyclus in (zie Hoofdstuk 4.1 "De bereidingscyclus instellen").
2. Om door te gaan, drukt u op  om een overzicht van het ingestelde recept weer te geven.
Druk vervolgens op het pictogram "**START**" om de voorverwarmingscyclus te starten als deze optie is geselecteerd. Door het openen en sluiten van de deur worden de voorverwarming (indien geselecteerd) en de start van de 1e fase van de bereidingscyclus gestopt. Het openen van de stoomklep kan worden gewijzigd tijdens het bereidingsproces door op het pictogram  te drukken. Op deze manier zal het openen schakelen naar de handmatige modus.



Samenvattingsscherm

3. Druk op het pictogram  om de lamp in de ovenkamer in of uit te schakelen.
4. Druk op het pictogram  om alle waarden van de procesvariabelen en de status van de ovencomponenten weer te geven op het scherm. Hiervoor moet de gebruiker een sleutel hebben die alleen toegankelijk is voor de onderhoudsdienst.



Aan het einde van de bereidingscyclus wordt een akoestisch signaal geactiveerd dat u op de hoogte brengt van het einde van de cyclus. Daarna wordt de optie voor het verlengen van de bereidingscyclus gegeven. Volg hiervoor de onderstaande stappen:

1. Druk op het pictogram .
2. Druk op het pictogram  of  (of verplaatst de schuifbalk) om de gewenste tijdwaarde te selecteren. Druk opnieuw op  om de nieuwe geselecteerde tijdwaarde te bevestigen.

4.3 De lopende bereidingscyclus stoppen

1. Druk op het pictogram **"STOP"** om een lopende bereidingscyclus te stoppen.

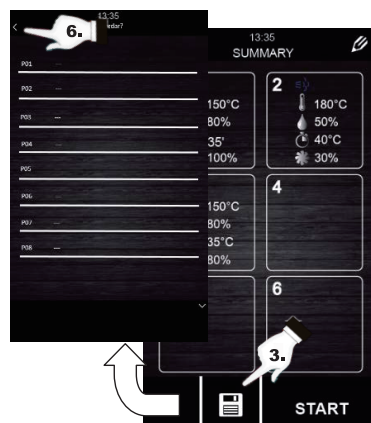


5. Kookboek "Mijn recepten"

Met de functie "My recipes" (Mijn recepten) kunt u de cyclusinstellingen in een recept opslaan. Als dit in het geheugen wordt bewaard, zal de oven werken met de opgeslagen instellingen.

Een recept onthouden

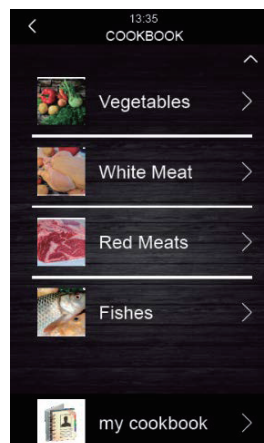
1. Stel een bereidingscyclus in. Volg hiervoor de stappen die zijn beschreven in Hoofdstuk 4.1.
2. Druk op het pictogram  om het proces voor het opslaan van het recept te starten.
3. Druk op het pictogram  om de opslagpositie van het recept te selecteren.
4. Puls Druk op de positie waar u het recept wilt opslaan en druk dan op  om deze actie te bevestigen.
5. Voer de naam in voor het recept en druk dan op  om te bevestigen.
6. Druk op het pictogram  om het opslagproces af te sluiten en te bevestigen.



6. Een recept starten

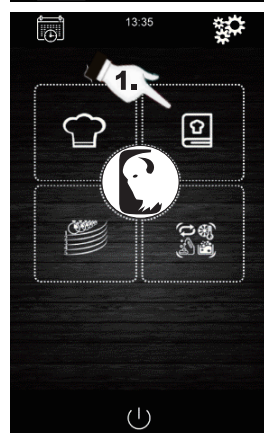
Deze oven heeft twee soorten recepten:

1. **Buffalo Cookbook:** In dit kookboek zijn foto's en geconfigureerde, reeds vooraf ingestelde recepten opgenomen met een uitgebreid assortiment voedingsmiddelen. U hoeft alleen maar te selecteren welk type voedsel u wilt bereiden en de oven doet de rest.
2. **Gebruikerskookboek:** U kunt uw eigen recepten instellen en opslaan (tot een maximum van 48 recepten).



Een onthouden recept starten:

1. Druk op  om naar de receptenbibliotheek te gaan.
2. Selecteer het gewenste recept. Dit recept kan er een zijn van de reeds op het scherm ingestelde recepten of kan een eerder door de gebruiker opgeslagen recept zijn.
3. Druk op het pictogram **"START"**.



Een onthouden recept verwijderen:

1. Deze actie is alleen van toepassing op recepten die door de gebruiker zijn gemaakt. De recepten die standaard zijn geregistreerd, kunnen alleen worden gewijzigd in sommige van hun parameters, maar kunnen niet worden verwijderd.
2. Druk op het pictogram  om naar de lijst van recepten die door de gebruiker zijn ingevoerd, te gaan
3. Selecteer het recept of de positie die u wilt verwijderen en druk dan op het pictogram .



Een kookboek
verwijderen

7. Speciale cycli

Via het menu "Special cycles" (Speciale cycli) kan de gebruiker werkcycli gebruiken die door Buffalo zijn gemaakt. Hierna worden de ingeschakelde speciale cycli beschreven:

- Regeneratiecyclus met kerntemperatuurmeter (ingeschakeld in modellen met kerntemperatuurmeter).
- Regeneratiecyclus met tijdregeling.
- Proefcyclus.
- Afkoelcyclus. Ontworpen om de oven af te koelen tot minder dan 50 °C (het is aanbevolen dit uit te voeren met de deur open).
- Reiniging (zie hoofdstuk 8).

De volgende tabellen tonen de fabrieksinstellingen voor elk van de hierboven beschreven cycli:

Regeneratiecyclus met kerntemperatuurmeter		
Instellingen	Waarde	Maximum / Minimum
Kamertemperatuur	110 °C	20... 180 °C
Vochtigheid	70%	40... 100%
Temperatuur kerntemperatuurmeter	70 °C	20... 100 °C
Ventilatorsnelheid	Minimum (alleen als de oven verschillende snelheden heeft)	
Klepopening	Aan het einde van de cyclus	

Regeneratiecyclus met tijdregeling		
Instellingen	Waarde	Maximum / Minimum
Kamertemperatuur	110 °C	20... 180 °C
Vochtigheid	70%	40... 100%
Tijd	25 min.	1... Oneindig
Ventilatorsnelheid	Minimum (alleen als de oven verschillende snelheden heeft)	
Klepopening	Aan het einde van de cyclus	

Testen		
Instellingen	Waarde	Maximum / Minimum
Kamertemperatuur	30 °C	20... 50 °C
Vochtigheid	80%	40... 100%
Tijd	2 uur	1 min... 5 uur
Ventilatorsnelheid	Minimum (alleen als de oven verschillende snelheden heeft)	
Klepopening	Aan het einde van de cyclus	

Afkoelen		
Instellingen	Waarde	Maximum / Minimum
Kamertemperatuur	50 °C	-
Vochtigheid	0%	-
Tijd	Tot de kamertemperatuur <50 °C	
Ventilatorsnelheid	Maximum	
Klepopening	Aan het begin van de cyclus	

Als de standaardcycli niet voldoen aan uw vereisten, kunnen deze cycli worden gewijzigd en onthouden als een recept. Ga hiervoor naar de gewenste speciale cyclus (testen, regeneratie, afkoelen...) en ga verder op dezelfde manier als bij het onthouden van een recept.

Een speciale bereidingscyclus starten:

1. Druk op het pictogram  om naar het menu "Special cycles" (Speciale cycli) te gaan.
2. Druk op de gewenste speciale cyclus (regeneratie, testen of afkoelen...).
3. Druk vervolgens op het pictogram **"START"** om de cyclus te starten.



8. Automatisch schoonmaken

Dit menu is bedoeld voor het regelen van het automatische reinigingssysteem. Hiervoor zijn er vijf verschillende reinigingsprogramma's:

- **Rinse** (Spoelen) - 11 minuten: zorgt voor een snelle spoelbeurt van de ovenruimte met water alleen.
- **ECO** - 32 minuten: geschikt voor niet-vet en weinig resistent vuil waarbij minder chemische producten en water worden gebruikt dan bij een zacht wasprogramma.
- **Soft** (Zacht) - 54 minuten: geschikt voor frequent gebruik, voor niet-vet en weinig resistent vuil.
- **Medium** (Gemiddeld) - 1 uur en 27 minuten: geschikt voor weinig resistent vuil dat ontstaat door het uitvoeren van meerdere opeenvolgende bereidingsprocessen.
- **Hard** - 2 uur: geschikt voor vettig en zeer resistent vuil.

Volg deze stappen om een reinigingscyclus te starten:

1. Druk op het pictogram  om naar het menu "Special cycles" (Speciale cycli) te gaan.
2. Druk op het pictogram  om naar het automatische reinigingsmenu te gaan.
3. Selecteer vervolgens het gewenste reinigingsprogramma.
4. Om te voltooien, drukt u op het pictogram **"START"** om de reinigingscyclus te starten.



9. Afwassen en spoelen

Wanneer een automatische reinigingscyclus is geselecteerd, moet u specifieke types gespecialiseerde afwas- en spoelmiddelen gebruiken. Zie hieronder:



Waarschuwing: Gebruik rubberen beschermende handschoenen en een gelaatsmasker of veiligheidsbril voordat u omgaat met deze chemische producten.

Afwasmiddel:

Gebruik een gespecialiseerd geconcentreerd alkalisch reinigingsmiddel. Neem contact op met uw Buffalo-leverancier voor aanbevolen producten.



Het gebruik van een ongeschikt afwas- of reinigingsmiddel kan leiden tot een slechte coating of schade waardoor de garantie op het apparaat ongeldig wordt.

Spoelen:

Een op zuur gebaseerde formule is aanbevolen, ontworpen voor combinatie-ovens. Neem contact op met uw Buffalo-leverancier voor aanbevolen producten.



Het gebruik van elk ongeschikt spoelproduct kan een slechte coating of schade optreden, waardoor de garantie op het apparaat ongeldig wordt.

Neem direct contact op met uw verdeler om aanbevolen producten te kopen.

Gebruik:

Stop de buizen met spoelmiddel en afwasmiddel van de oven in hun respectieve houders. Start een automatisch reinigingsproces volgens de stappen in hoofdstuk 8.

Als de oven net werd gebruikt en nog steeds warm is, zal het reinigingsprogramma niet starten zolang de temperatuur van de ovenkamer niet zakt tot minder dan 100 °C. Volg hiervoor de instructies op het scherm.

10. Fasen van automatisch wassen

Elke reinigingscyclus bestaat uit de volgende fasen:

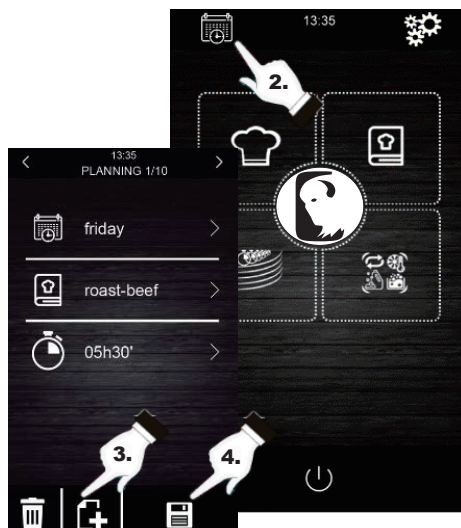
1. **Voorreinigingsfase:** de ovenkamer verhoogt de temperatuur om het reinigingsproces te vergemakkelijken. De oven injecteert gedurende 15 minuten stoom in de kamer. De reinigingsarm start vervolgens met het injecteren van water om te spoelen gedurende 2 minuten.
2. **Reinigingsfase:** het reinigingssysteem start met het injecteren van afwasmiddel en zal pauzeren om het afwasmiddel gedurende een vooraf ingestelde tijd te laten inwerken. Daarna wordt gespoeld met water.
3. **Spoelfase:** het reinigingssysteem start met het injecteren van het spoelmiddel en zal pauzeren om het spoelmiddel gedurende een vooraf ingestelde tijd te laten inwerken. Daarna wordt gespoeld met water.
4. **Droogfase:** in deze fase, worden de weerstanden en ventilators van de oven geactiveerd om de oven te drogen.

11. Geprogrammeerde automatische start

Met de automatische startfunctie kan de gebruiker tot 9 wekelijkse startfuncties van de oven programmeren. Er is een optie om de recepten te kiezen waarmee de gebruiker de oven wil starten.

De automatische start instellen:

1. Controleer of er minstens één onthouden recept is.
2. Druk op het pictogram  om naar de wekelijkse programmering te gaan.
3. Stel vervolgens een dag, tijd en recept in voor het automatisch starten van de oven. Als u een aanvullend programma wilt registreren voor een andere, verschillende start, drukt u op het pictogram .
4. Druk op het pictogram  om de geselecteerde gegevens te accepteren en op te slaan.



De automatische start activeren:

1. Controleer of er minstens één geprogrammeerde start is.
2. Druk op het pictogram  om de oven uit te schakelen. Druk vervolgens op het pictogram  om het starten van de oven te activeren met de programmeerfunctie. Daarna worden de programmeergegevens weergegeven op het scherm.



De automatische start activeren

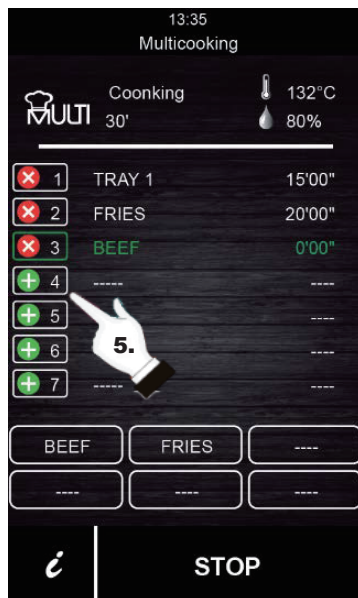
12. "Multicook"-bereidingen

Dit systeem staat de gebruiker toe verschillende soorten voedsel met een verschillende bereidingstijd klaar te maken. Het laat weten wanneer het einde van het bereidingsproces van elke soort voeding is bereikt wanneer de schalen gereed zijn.

Er zijn twee verschillende manieren om naar de "multicook"-bereiding te gaan:

Een multicook-bereidingscyclus van een onthouden recept:

1. Controleer of er geen lopende bewerkingen zijn.
2. Stel de "multicook"-bereidingscyclus in vanaf een recept. Druk vervolgens op het pictogram  om naar het kookboek te gaan.
3. Selecteer een reeds geprogrammeerd recept vanaf het kookboek. Het scherm toont het aantal selecteerbare schalen. Onderaan op het scherm worden de bereidingsparameters en de huidige temperatuur van het apparaat weergegeven.
4. Druk op het pictogram  van het gewenste niveau. Druk vervolgens op het pictogram "TRAY" (plaat) om andere recepten op te nemen. Het apparaat zal recepten filteren die overeenkomen met de geselecteerde parameters.
5. Om een nieuwe plaat te selecteren zonder naar het kookboek te gaan, drukt u alleen op het gewenste niveau, bijvoorbeeld  4. Houd ermee rekening dat deze plaat dezelfde bereidingsvoorwaarden (percentage van vochtigheid en temperatuur) heeft als de eerste geselecteerde plaat.
6. Druk vervolgens op "0:00:00" om de bereidingstijd voor dit voedsel te wijzigen.
7. Druk op het pictogram  of  (of verplaatst de schuifbalk) om de gewenste tijdwaarde te selecteren.
8. Druk op "START" om het bereidingsproces te bevestigen en te starten.
9. Na het voltooiën van de voorverwarming, opent u de ovendeur en plaatst u alle ingestelde schalen. Na het voltooiën van de bereidingscyclus voor elk voedingsmiddel, wordt een akoestisch signaal geactiveerd en zal de plaat groen oplichten op het scherm. Open op dat ogenblik de ovendeur, verwijder de plaat en sluit de ovendeur opnieuw. Herhaal deze stap tot alle geprogrammeerde recepten zijn voltooid.
10. Om deze bewerking op elk willekeurig ogenblik te stoppen, drukt u op het pictogram "STOP".

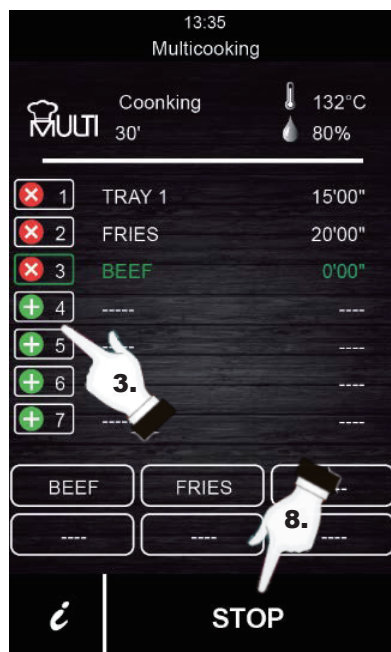


Een multicook-bereidingscyclus instellen vanaf een handmatig ingesteld recept:

1. Stel de multicook-bereidingscyclus van een recept in. Druk hiervoor op  om naar het kookboek te gaan.
2. Selecteer de gewenste bereidingsparameters (voorverwarming, vochtigheid, temperatuur ...) en druk dan op  om te accepteren.



3. Druk op  van het gewenste niveau om een andere plaat op te nemen. Houd ermee rekening dat deze plaat dezelfde bereidingsvoorwaarden (percentage van vochtigheid en temperatuur) heeft als de eerste geselecteerde plaat.
4. Druk vervolgens op "0:00:00" om de bereidingstijd van deze nieuwe lade te wijzigen.
5. Druk op het pictogram  of  (of verplaatst de schuifbalk) om de gewenste tijdwaarde te selecteren.
6. Druk op "**START**" om het bereidingsproces te bevestigen en te starten.
7. Na het voltooien van de voorverwarming, opent u de ovensdeur en plaatst u alle ingestelde schalen. Na het voltooien van de bereidingscyclus voor elk voedingsmiddel, wordt een akoestisch signaal geactiveerd en zal de plaat groen oplichten op het scherm. Open op dat ogenblik de ovensdeur, verwijder de plaat en sluit de ovensdeur opnieuw. Herhaal deze stap tot alle geprogrammeerde recepten zijn voltooid.
8. Om deze bewerking op elk willekeurig ogenblik te stoppen, drukt u op het pictogram "**STOP**".

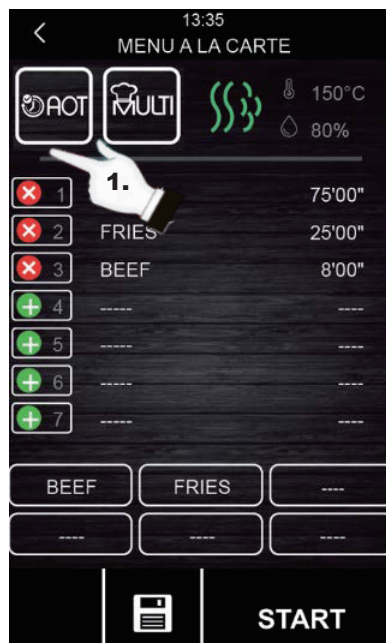


13. Bereiding "Alles op tijd"

Met deze functie kan de gebruiker verschillende voedingsmiddelen met dezelfde afwerkingstijd te bereiden. De oven toont wanneer u elke vooraf ingestelde plaat plaatst. Het resultaat van de bereiding is de simultane afwerking van alle voedingsmiddelen.

Om een "all on time" (Alles op tijd)-bereiding in te stellen, volgt u de stappen die zijn beschreven in hoofdstuk 12 (een multicook-bereidingscyclus van een onthouden recept of vanaf een handmatig ingesteld recept instellen).

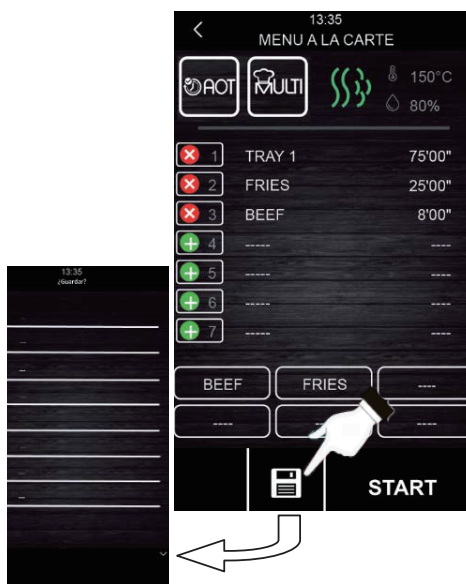
1. Zodra dit is ingesteld, drukt u op  om de bereidingsmodus "all on time" (Alles op tijd) te activeren.
2. Na het voltooiën van de voorverwarming, opent u de ovendeur en plaatst u de schalen die de oven vereist (in het groen weergegeven op het scherm). Sluit de ovendeur. Herhaal deze stap wanneer de oven een akoestisch signaal laat horen en een plaat in het groen wordt weergegeven. Alle producten zijn klaar op hetzelfde ogenblik.
3. Om deze bewerking op elk willekeurig ogenblik te stoppen, drukt u op het pictogram **"STOP"**.



14. Een "Multicook"-/"Alles op tijd"-recept onthouden

Volg de onderstaande stappen om een recept op te slaan in het geheugen.

1. Stel een bereidingscyclus in volgens de stappen in hoofdstuk 12 of 13.
2. Druk op  om de ingestelde cyclus op te slaan.
3. Selecteer het positienummer waarin u het recept wilt opslaan.
4. Voer de naam van het recept in.
5. Druk op het pictogram  om de naam te bevestigen.
6. Druk op  om af te sluiten en het recept te bevestigen.



15. HACCP-gegevens registreren

De oven is in staat om HACCP-gegevens te registreren. Hiermee kunnen gevaren worden geëvalueerd en controlesystemen worden opgesteld die gericht zijn op preventie.

De HACCP-toepassing verbetert de veiligheid van de voedingsmiddelen en biedt andere belangrijke voordelen, zoals het vergemakkelijken van het werk van de bevoegde instantie op het gebied van inspectie en het bevorderen van de internationale handel om het vertrouwen in de voedselveiligheid te vergroten.

Dit zijn enkele van hun hoofddoelstellingen:

- Versterken van de voedselveiligheid.
- Naleving van de levensmiddelenwetgeving vergemakkelijken.
- Export bevorderen voor meer vertrouwen in de voedselveiligheid.
- Mogelijk maken van flexibiliteit en transparantie tijdens controles.

Voor dat doel staat dit apparaat de registratie van de volgende gebeurtenissen en temperaturen toe:

Gebeurtenissen:

- Gebruikt recept
- Deur openen en sluiten
- Start en einde van elke bereidingsfase
- Elke 5 minuten temperatuurproeven.

Temperaturen:

- Kamertemperatuur
- Temperatuur kerntemperatuurmeter

De registratie van HACCP-gegevens uitvoeren

1. Plaats het scherm in de modus "Indrukken om te activeren".
2. Plaats een extern geheugen in de USB-poort in het display van de oven.
3. Druk op "Download HACCP" (HACPP downloaden)
4. Selecteer de datum en tijd vanaf waar u de gegevens wilt downloaden. Druk vervolgens op ✓.
5. Druk vervolgens opnieuw op ✓ om "downloading HACCP?" (HACCP downloaden) te bevestigen.
6. Verwijder het externe geheugen.

Al deze gegevens kunnen worden weergegeven op een computer die het lezen van tekstarchieven mogelijk maakt.



De datum en het tijdstip van het apparaat moeten worden bijgewerkt voor de registratie van HACCP-gegevens om correct te werken.



Probleemoplossing

Indien nodig moet een gekwalificeerde technicus reparaties uitvoeren.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De eenheid werkt niet	Het apparaat staat uit	Controleer of het apparaat correct is bedraad en ingeschakeld
	Beschadigde kabel	Vervang de kabel
	Storing in de netvoeding	Controleer de netvoeding

Alarmen

Als een alarm wordt geproduceerd, wordt een geluid geactiveerd. Er wordt een pictogram  en een alarmcode weergegeven op het scherm. Druk op het midden van het scherm om het alarm te stoppen. De onderstaande tabel toont de betekenis van de alarmcodes van het apparaat.

Alarm	Beschrijving
RTC-alarm	<u>Beschrijving alarm:</u> RTC (verkeerd geconfigureerde datum en tijd) <u>Oplossingen:</u> Stel de huidige datum en tijd in om het alarm te stoppen. Ga hiervoor naar "Settings (Instellingen) → Clock (Klok)".
Alarm kamersensor	<u>Beschrijving alarm:</u> Kamersensor <u>Oplossingen:</u> • Controleer de kamersensor. • Controleer of de kamersensor correct is aangesloten op het voedingsbord. • Vervang de sensor als het probleem zich blijft voordoen. <u>Belangrijkste gevolgen:</u> • Als het alarm wordt geactiveerd wanneer het apparaat AAN is, kan er geen bereidingscyclus worden gestart. • Als het alarm wordt geactiveerd tijdens een bereidingscyclus, zal deze cyclus stoppen. • De uitlaat voor de temperatuuraanpassing wordt losgekoppeld.
Alarm kerntemperatuursensor	<u>Beschrijving alarm:</u> Kerntemperatuursensor <u>Oplossingen:</u> • Controleer de kerntemperatuursensor. • Controleer of de kerntemperatuursensor correct is aangesloten op het voedingsbord. • Als het probleem zich blijft voordoen, moet u de kerntemperatuursensor vervangen. <u>Belangrijkste gevolgen:</u> • Als het alarm wordt geactiveerd wanneer het apparaat AAN is, kan er geen Delta T-cyclus worden gestart, zelfs met een kerntemperatuursensor. • Als het alarm wordt geactiveerd tijdens een Delta T of bij een bereidingscyclus met een kerntemperatuursensor, wordt deze cyclus gestopt.

Alarm	Beschrijving
PF-alarm	<u>Beschrijving alarm:</u> De voeding is uitgeschakeld of de oven is op de verkeerde manier uitgeschakeld. Dit wordt geactiveerd wanneer er een uitval van de voeding is of wanneer de oven op de verkeerde manier is uitgeschakeld. Om de oven correct uit te schakelen, moet deze worden uitgeschakeld wanneer "Press to activate" (Indrukken om te activeren) verschijnt op het scherm. <u>Oplossingen:</u> • Druk op het alarm zodat het verdwijnt van het scherm. • Controleer de elektrische aansluiting van het apparaat. • Controleer de voeding van het apparaat. • Controleer of de oven wordt uitgeschakeld wanneer "Press to activate" (Indrukken om te activeren) wordt weergegeven op het scherm. <u>Belangrijkste gevolgen:</u> • Als de voeding uitschakelt tijdens een bereidingscyclus en wanneer er opnieuw stroom wordt toegevoerd, start de cyclus vanaf het begin als de uitschakeling van de voeding korter is dan 60 minuten. Anders wordt de cyclus onderbroken.
COM. BASE-alarm	<u>Beschrijving alarm:</u> COM BASE (zonder communicatie tussen de bedieningsmodule en het scherm). <u>Oplossingen:</u> • Controleer de bedrading tussen het scherm en het voedingsbord. Controleer hiervoor de witte draad (pin 35) en de gele draad (pin 34) correct zijn aangesloten op zowel het voedingsbord als op het scherm. <u>Belangrijkste gevolgen:</u> • Als het alarm wordt geactiveerd wanneer het apparaat AAN is, kan er geen bereidingscyclus worden gestart. • Als het alarm wordt geactiveerd tijdens een bereidingscyclus, zal deze cyclus stoppen.
Alarm thermische bescherming	<u>Beschrijving alarm:</u> Thermische bescherming motor. <u>Oplossingen:</u> • Schakel de oven uit en opnieuw in na 10 minuten. • Voer een visuele controle uit als een motor in slechte staat is. Als dat het geval is, moet u deze vervangen. • Controleer indien mogelijk of er continuïteit is in de interne clixon van de motoren om te detecteren welke motor in slechte staat is. Als deze wordt gedetecteerd, moet u deze vervangen. <u>Belangrijkste gevolgen:</u> • Als het alarm wordt geactiveerd wanneer het apparaat AAN is, kan er geen bereidingscyclus worden gestart. • Als het alarm wordt geactiveerd tijdens een bereidingscyclus, zal deze cyclus stoppen.
HT-alarm	<u>Beschrijving alarm:</u> Oververhitting van het voedingsbord van de oven. <u>Oplossingen:</u> • Controleer of de koelventilator van de plaat correct werkt. • Controleer of de oven geïnstalleerd is in overeenstemming met de veiligheidsafstanden die worden weergegeven in deze handleiding en of er geen element is dat de uitlaat van warme lucht door de ventilatieopeningen blokkeert. • Als het alarm niet stopt, neemt u contact op met de technische ondersteuningdienst.

Alarm	Beschrijving
	<u>Beschrijving alarm:</u> Alarm open deur. <u>Oplossingen:</u> • Controleer of de deur volledig is gesloten. • Controleer of de deursensor niet beschadigd is. Als dat het geval is, moet u deze vervangen. • Verplaats de deursensor dichterbij de deur. • Als het alarm niet stopt, neemt u contact op met de technische ondersteuningsdienst. <u>Belangrijkste gevolgen:</u> • Als dit alarm wordt geactiveerd tijdens een bereidingscyclus, zal deze cyclus stoppen tot de deur wordt gesloten.
Alarm veiligheids-thermostaat	<u>Beschrijving alarm:</u> Veiligheidsthermostaat. <u>Oplossingen:</u> • Stel de veiligheidsthermostaat opnieuw in. • Controleer of de veiligheidsthermostaat correct is aangesloten. • Controleer (pin 9) van de voeding correct is aangesloten. <u>Belangrijkste gevolgen:</u> • Als het alarm wordt geactiveerd wanneer het apparaat AAN is, kan er geen bereidingscyclus worden gestart. • Als het alarm wordt geactiveerd tijdens een bereidingscyclus, zal deze cyclus stoppen.

Reiniging, zorg & onderhoud

- **Waarschuwing: Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact en de waterleiding voordat u reiniging en onderhoud uitvoert.**
- Laat het apparaat altijd afkoelen voordat u het reinigt.
- Maak het interieur van het apparaat zo vaak mogelijk schoon.
- Gebruik GEEN chemische producten in een oven.
- Gebruik alleen reinigingsproducten voor thuisgebruik en een zachte vochtige doek om de buitenkant van het apparaat schoon te maken. Gebruik geen bijtende of irriterende stoffen.
- Als er vlekken zijn op de binnenwanden, veegt u deze schoon met een doek, bevochtigd met een zachte zeepoplossing.
- Veeg altijd droog na het schoonmaken.

Alle bakplaten reinigen

- Haal na gebruik de onderdelen uit het apparaat om ze schoon te maken.
- Reinigen met warm zeepwater. Grondig spoelen en drogen.
- Plaats het terug in het apparaat.

Technische specificaties

Opmerking: Vanwege ons voortdurende verbeteringsproces, kunnen de productspecificaties zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	Spanning	Vermogen (max.)	Temperatuur-bereik	Afmetingen H x B x D (mm)	Netto gewicht
CK079	400V 3N~, 50 - 60Hz	10,200 W	30 °C - 250 °C	825 x 790 x 790	89 kg
CK110		7,200 W	30 °C - 250 °C	665 x 720 x 620	70 kg
HX568		18,500 W	30 °C - 250 °C	1090 x 790 x 790	127 kg

Garantie

Dit apparaat wordt geleverd met een uitgebreide garantie van de fabrikant.

De garantie dekt het volgende niet:

- Accidentele schade, verkeerd gebruik of gebruik dat niet overeenstemt met de instructies van de fabrikant
- Verbruiksproducten (zoals filters, deurafdichtingen, sondes en slangen)
- Schade door verkeerde installatie, wijziging, niet toegelaten onderhoudswerkzaamheden of schade door kalkaanslag, ophoping van voedingsafval enz.

Productconformiteit

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



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

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



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

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

Consignes de sécurité



DANGER DE HAUTE TENSION !

Exigences électriques :

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

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

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

Ne mettez en aucun cas une fiche sur le câble.

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

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

- NE plongez PAS l'appareil dans l'eau.
- NE nettoyez PAS avec des nettoyeurs à jet ou à pression.
- 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.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (enfants inclus) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas d'une expérience ou de connaissances suffisantes, à moins que lesdites personnes n'aient été formées ou instruites quant à son utilisation, par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un agent Buffalo ou un technicien qualifié recommandé, pour éviter tout danger.
- Buffalo recommande de faire tester régulièrement cet appareil (une fois par an au minimum) par une personne compétente. Les tests doivent inclure, sans s'y limiter, les éléments suivants : inspection visuelle, test de polarité, continuité de la terre, continuité de l'isolation et test fonctionnel.

Consignes de sécurité pour l'installation et l'entretien

- Avant de procéder à l'installation ou à l'entretien, vérifiez que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez que les installations sont conformes à la législation en vigueur dans le pays d'utilisation et reportez-vous aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- Ne manipulez pas ou ne déconnectez pas les dispositifs de sécurité de l'appareil. Cela annulerait la garantie.
- En cas de non-respect des instructions du fabricant, il peut en résulter des dommages, des blessures ou des accidents mortels.

- 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.
- L'utilisation de pièces de rechange non originales ne garantit pas le bon fonctionnement de l'appareil et entraîne la perte de la garantie.
- Le four ne doit être utilisé que par du personnel qualifié.
- 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.

Consignes de sécurité pour l'utilisation

- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant 6 mois ou plus, tous les raccords doivent être déconnectés/isolés (alimentation électrique et eau). Si le four a été débranché pendant une longue période, il doit être vérifié par un technicien, par exemple pour détecter la présence d'eau stagnante, etc.
- 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.
- Ne mettez pas de produits à forte concentration d'alcool dans le four.
- 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.
- Il est recommandé d'utiliser un filtre anti-calcaire à l'entrée d'alimentation en eau. À défaut, certains composants du four pourraient être endommagés. **Les défaillances liées au calcaire ou à la sédimentation de l'eau ne sont pas couvertes par la garantie.**

Charges maximales

Modèle	CAPACITÉ	CHARGE MAXIMALE	CHARGE MAXIMALE PAR ÉTAGÈRE
CK079	7 x (GN 1/1)	35 kg	Maximum de 15 kg par étagère
CK110	4 x (GN 1/1) à 65 mm	20 kg	Maximum de 15 kg par étagère
	6 x (GN 1/1) à 40 mm		
HX568	11 x (GN 1/1)	50 kg	Maximum de 15 kg par étagère

- 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.

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 les autres éléments externes du four, car ils peuvent atteindre des températures supérieures à 60 °C.
- 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.

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.

Contenu de l'emballage

Les éléments suivants sont inclus :

- Four électrique Buffalo
- Liste de contrôle de l'installation
- Mode d'emploi

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

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

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.

Installation



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

L'appareil n'est pas adapté aux installations encastrées.

Opérations préliminaires

Retirez le film 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.

Si votre appareil est équipé d'un kit de sonde à cœur, n'oubliez pas d'enlever son capuchon de protection en silicone. À défaut, il risque de fondre et d'endommager la sonde.

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. Vérifiez que l'appareil dispose de suffisamment d'entrées d'air froid par les grilles de ventilation pour assurer son bon fonctionnement. Si tel n'est pas le cas, l'appareil peut surchauffer et certains de ses composants peuvent être détruits.

- Si le four est installé sur un support auxiliaire, il doit y être fixé.
- Les installations doivent être conditionnées et répondre aux normes en vigueur en matière de sécurité des installations.
- En outre, l'appareil doit être protégé des agents atmosphériques.
- La température ambiante doit être comprise entre 5 °C et 35 °C maximum pour un fonctionnement correct de l'appareil.
- L'humidité dans les installations ne doit jamais dépasser 70 %.



Max. 70 %

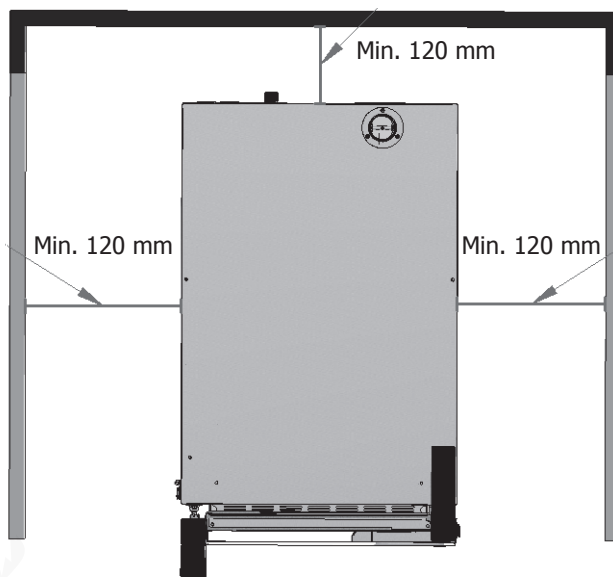


Max. 35 °C

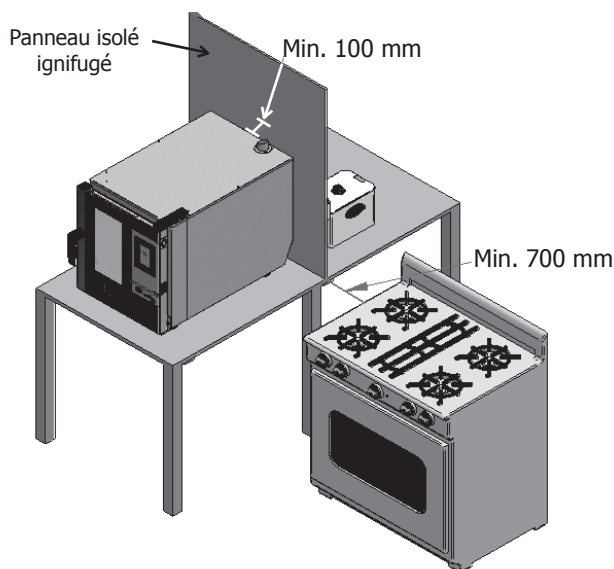
Min. 5 °C

Nous recommandons de laisser un espace de 120 mm pour les réparations. S'il existe des sources de chaleur ou des éléments combustibles, cette distance de sécurité doit être de 700 mm au minimum. Nous recommandons également d'assurer une bonne ventilation de l'appareil afin d'éviter la surchauffe de ses composants.

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



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



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

Démarrage de l'appareil

Pour démarrer et installer correctement l'appareil, veuillez suivre les instructions de la « liste de contrôle de l'installation », incluse dans le sac avec ce manuel d'instructions.

Rappelez-vous que tout défaut ou toute cassure résultant d'une installation ou d'un démarrage incorrect(e) rendra la garantie nulle et non avenue.

Raccordement électrique



RISQUE d'électrocution en cas de mauvais branchement

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

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

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

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

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

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



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

- Cet appareil est livré non branché et doit être raccordé à une source d'alimentation électrique appropriée.
CK079 nécessite un circuit triphasé de 10 200 W 400 V à 50-60 Hz
CK110 nécessite un circuit triphasé de 7 200 W 400 V à 50-60 Hz
HX568 nécessite un circuit triphasé de 18 500 W 400 V à 50-60 Hz
- Branchez les fils correctement en respectant leur code couleur. Cet appareil est câblé comme suit :

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

- L'appareil doit être en contact avec la terre. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.
- Les points d'isolation électrique doivent être libres de toute obstruction. En cas de débranchement requis en urgence, ils doivent être facilement accessibles.

Entrée d'eau

L'utilisation d'un filtre anti-calcaire à l'entrée d'alimentation en eau et d'un clapet anti-retour est fortement recommandée. Le four est équipé d'un raccord $\frac{3}{4}$ pour l'entrée d'eau.

Le four signalera la nécessité de remplacer le filtre en contrôlant le nombre de litres d'eau consommés. Ce paramètre peut être modifié dans les réglages du four.

Important : Avant de raccorder l'alimentation en eau, vérifiez qu'il n'y a pas de résidus dans le tuyau. La pression de l'eau entrante doit être comprise entre 1 et 3 bars, et la température ne doit pas être supérieure à 30 °C. Si la pression est supérieure à ces valeurs, il convient d'installer un réducteur de pression à l'entrée.

Raccord de vidange

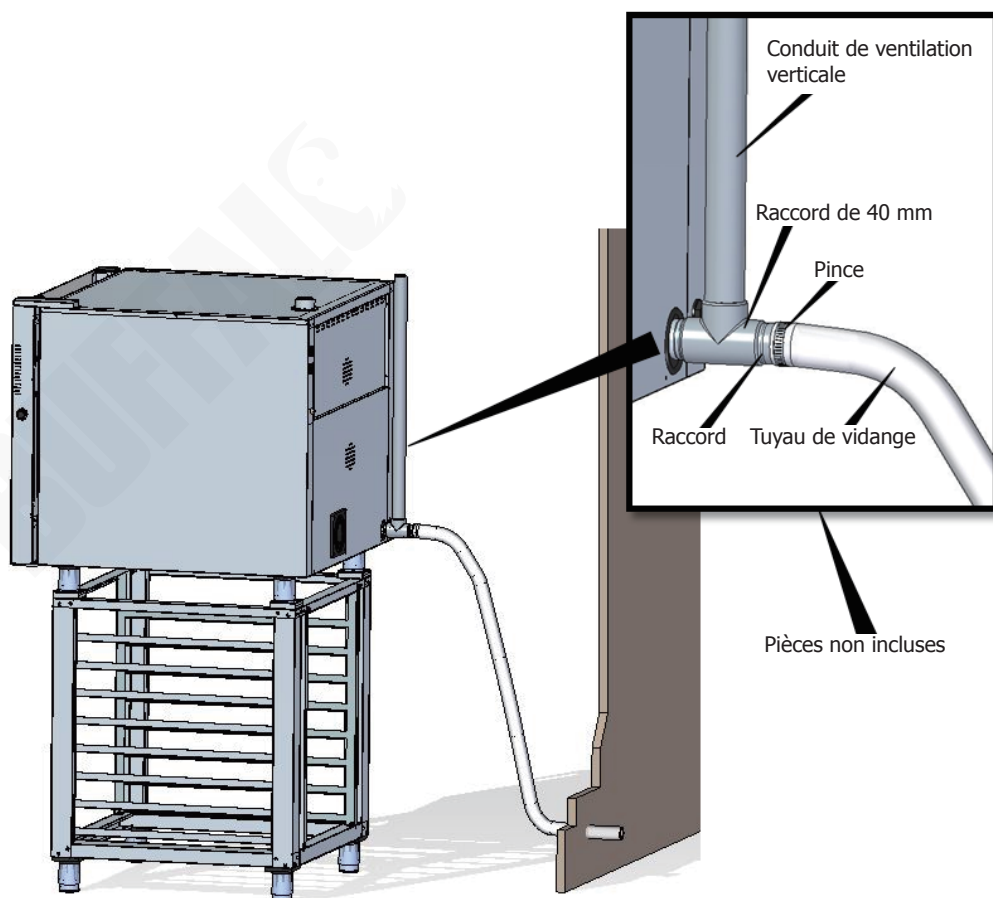
- Le raccord de la vidange du four doit être effectué avec des tuyaux de décharge qui assurent la stabilité thermique, les gaz du four pouvant atteindre des températures élevées (85-95 °C).
- Il est recommandé de raccorder le tuyau d'évacuation du four à un siphon afin d'éviter que de la vapeur ne sorte du four. Ce tuyau doit être incliné de 4 % au minimum pour assurer un fonctionnement correct.
- Le diamètre du tuyau d'évacuation ne doit PAS être inférieur à celui du raccord de vidange.
- Cette condition est spécifique à chaque appareil. Si tel n'est pas le cas, vérifiez que le conduit principal est dimensionné de manière à assurer un débit correct et sans obstacle.
- Il ne doit pas y avoir de pincement.

Types de vidange :

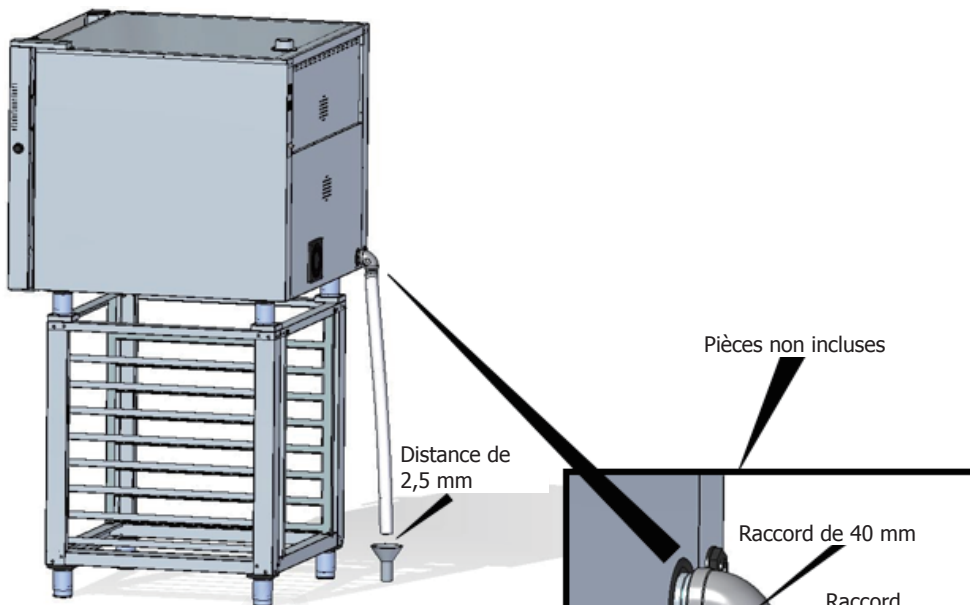
1. Vidange murale :

La sortie de vidange murale doit être équipée d'un conduit de ventilation vertical d'un diamètre minimal de 25 mm, qui doit être placé au-dessus du couvercle supérieur de l'appareil, comme le montre l'image ci-dessous.

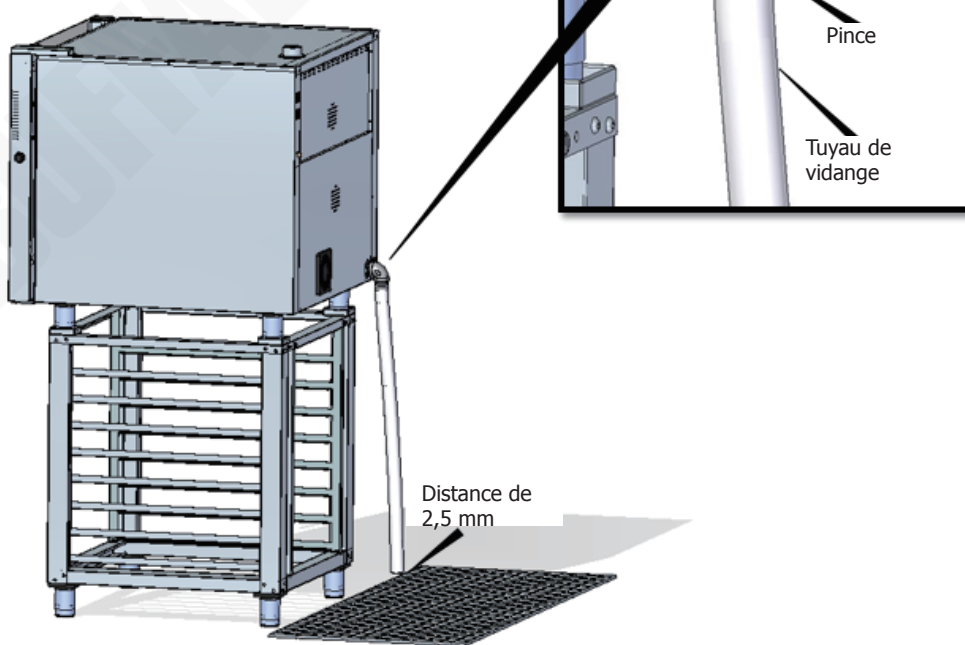
Si aucun conduit de ventilation vertical n'est installé, la vidange n'est pas assurée, ce qui peut entraîner des défaillances ainsi que la perte de la garantie.



2. Vidange séparée à l'aide d'un entonnoir :



3. Vidange au sol :



Vidange des gaz d'échappement de la chambre de cuisson

Les gaz d'échappement peuvent être humides et atteindre des températures élevées. C'est pour cette raison que, pour canaliser les gaz d'échappement, il est recommandé de ne pas utiliser de tubes fabriqués dans des matériaux dont la stabilité thermique absolue n'est pas garantie jusqu'à 250 °C.

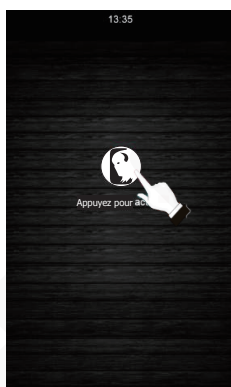
Un condenseur capable de condenser les vapeurs et de les évacuer dans une canalisation peut être adapté pour le traitement des vapeurs de cuisson.

Important : Pour éviter tout risque de condensation, la conduite d'évacuation des vapeurs de la chambre de cuisson ne doit pas dépasser 50 centimètres. Cette canalisation doit être verticale et aussi droite que possible.

Instructions d'utilisation de l'écran

1. Comment mettre l'appareil en MARCHÉ/ARRÊT

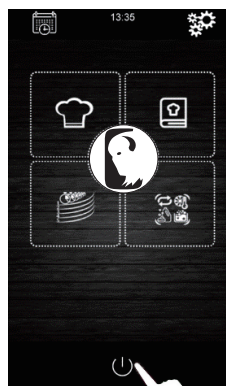
Appuyez sur l'icône  pour activer l'écran.



MARCHÉ

Vérifiez qu'aucune opération n'est en cours.

Appuyez sur l'icône  pour mettre l'écran en mode veille.



ARRÊT

Si l'alimentation électrique est coupée lors de la mise en marche ou de l'arrêt de l'appareil, ce dernier restera éteint lorsque l'alimentation électrique sera rétablie. Si l'alimentation électrique est coupée pendant moins de 60 minutes au cours d'un cycle de cuisson, lorsque l'alimentation électrique est rétablie, le cycle de cuisson se poursuit et est réinitialisé pour la durée pendant laquelle le four a été privé d'électricité. S'il y a un changement de phase pendant la coupure de l'alimentation électrique, l'appareil démarrera au début de la phase suivante lorsque l'alimentation électrique sera rétablie. Si la coupure de l'alimentation électrique dure plus de 60 minutes, l'appareil restera éteint lorsque l'alimentation électrique sera rétablie.

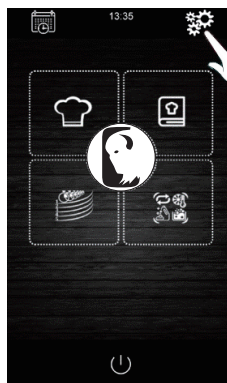
2. Sélection de la langue

1. Assurez-vous que l'appareil est allumé et qu'aucune opération n'est en cours.
2. Appuyez sur l'icône  du menu principal pour accéder au menu des réglages. Sélectionnez « **language** » (langue), puis choisissez la langue souhaitée.
3. Appuyez sur l'icône  pour revenir au menu principal.

3. Réglage de la date et de l'heure

Assurez-vous que l'appareil est allumé et qu'aucune opération n'est en cours.

1. Appuyez sur l'icône  du menu principal pour accéder au menu des réglages.
2. Sélectionnez « Clock » (horloge) pour modifier la date et l'heure.
3. Appuyez sur la touche « h » et sur les icônes  ou  (ou sur la barre de défilement) pour régler l'heure souhaitée.
4. Appuyez sur la touche « m » et sur les icônes  ou  (ou sur la barre de défilement) pour régler les minutes souhaitées.
5. Appuyez sur la touche « day of the week » (jour de la semaine) et sur les icônes  ou  (ou sur la barre de défilement) pour régler le jour de la semaine de votre choix.
6. Appuyez sur la touche « dd » (jj) et sur les icônes  ou  (ou la barre de défilement) pour régler le jour souhaité.
7. Appuyez sur la touche « mm » et sur les icônes  ou  (ou la barre de défilement) pour régler le mois souhaité.
8. Appuyez sur la touche « yyyy » (aaaa) et sur les icônes  or  (ou la barre de défilement) pour régler l'année souhaitée.
9. Appuyez sur l'icône  pour enregistrer toutes les modifications apportées.



4. Paramètres du cycle de cuisson manuel

Préchauffage :

Chaque processus de cuisson peut comporter un cycle de préchauffage, dont les conditions de température cible seront déterminées par le mode sélectionné et la température choisie pour la cuisson.

 **PRÉCHAUFFAGE DOUX** : Pour activer ce mode, appuyez sur l'icône n° 1 jusqu'à ce que le message « PREHEAT SOFT » (préchauffage doux) s'affiche à l'écran. Dans ce cas, le processus de préchauffage sera actif jusqu'à atteindre une température de +10 °C par rapport à la température de cuisson sélectionnée.

 **PRÉCHAUFFAGE MOYEN** : Pour activer ce mode, appuyez sur l'icône n° 1 jusqu'à ce que le message « PREHEAT MEDIUM » (préchauffage moyen) s'affiche à l'écran. Dans ce cas, le processus de préchauffage sera actif jusqu'à atteindre une température de +20 °C par rapport à la température de cuisson sélectionnée.

 **PRÉCHAUFFAGE FORT** : Pour activer ce mode, appuyez sur l'icône n° 1 jusqu'à ce que le message « PREHEAT HARD » (préchauffage fort) s'affiche à l'écran. Dans ce cas, le processus de préchauffage sera actif jusqu'à atteindre une température de +30 °C par rapport à la température de cuisson sélectionnée.



Préchauffage

Types de cuisson :

 **CUISSON À CHALEUR SÈCHE** : Pour activer ce type de cuisson, appuyez sur l'icône n° 1. Dans ce cas, l'injection de vapeur est arrêtée et la température de travail de la chambre de cuisson est comprise entre 30 °C et 270 °C.

 **CUISSON À LA VAPEUR** : Pour activer ce type de cuisson, appuyez sur l'icône n° 2. Dans ce cas, le contrôle de l'humidité est activé, ce qui permet à l'utilisateur de travailler avec des pourcentages compris entre 10 % et 100 % et avec une valeur de température de la chambre de cuisson comprise entre 30 °C et 130 °C.

 **CUISSON MIXTE** : Pour activer ce type de cuisson, appuyez sur l'icône n° 3. Dans ce cas, le contrôle de l'humidité est également activé, ce qui permet à l'utilisateur de travailler avec des pourcentages compris entre 10 % et 100 %, mais avec une réduction du temps d'injection de vapeur. D'autre part, la température de la chambre sera comprise entre 30 °C et 250 °C.



Types de cuisson

Modes de cuisson :

 **MINUTEUR** : Pour activer ce mode de cuisson, appuyez sur l'icône n° 1. Dans ce cas, la phase de cuisson a un temps déterminé qui est pré-réglé par l'utilisateur.

 **SONDE À CŒUR** : Pour activer ce mode de cuisson, appuyez sur l'icône n° 2. Dans ce cas, l'utilisateur doit uniquement régler la température souhaitée à l'intérieur de l'aliment et la température de la chambre de cuisson. La phase de cuisson se termine lorsque la sonde à cœur détecte que l'aliment a atteint la température prédéfinie par l'utilisateur.

 **DELTA T** : Pour activer ce mode, appuyez sur l'icône n° 3. Ce mode de cuisson est également appelé « cuisson lente ». Dans ce mode, l'utilisateur règle la température de consigne de la sonde à cœur et un delta T (différence de température entre celle réglée pour la sonde à cœur et celle de l'enceinte de cuisson).



Modes de cuisson

Selon le type et le mode de cuisson choisi, différents paramètres peuvent être modifiés :

- **Température de consigne de la chambre de cuisson** : Elle ne peut être réglée qu'en mode cuisson minutée ou sonde à cœur, quel que soit le type de cuisson sélectionné (chaleur sèche, vapeur et mixte).
- **Différence de température « Delta T »** : Elle ne peut être réglée que sur le mode de cuisson Delta T (ΔT), quel que soit le type de cuisson sélectionné (chaleur sèche, vapeur et mixte).
- **Humidité** : Elle ne peut être réglée que pour les types de cuisson à la vapeur et mixte. Par défaut, le contrôle de l'humidité peut être réglé sur un pourcentage de 10 % à 100 %, mais le temps d'injection sera plus court dans le type de cuisson mixte.
- **Durée de la phase** : Elle ne peut être réglée que sur le mode de cuisson à temps contrôlé.
- **Température de consigne de la sonde à cœur** : Elle ne peut être réglée que pour les modes de cuisson Delta T (ΔT) et sonde à cœur.
- **Vitesse du ventilateur** : Elle peut être réglée en fonction de tous les types ou modes de cuisson sélectionnés, avec des valeurs comprises entre 10 % et 100 %.
- **Ouverture du clapet d'évacuation des fumées** : Cette fonction permet à l'utilisateur de définir le nombre de minutes pendant lesquelles le clapet doit être ouvert avant la fin du processus de cuisson.

4.1 Réglage du cycle de cuisson

1. Assurez-vous que l'appareil est allumé et qu'aucune opération n'est en cours.
2. Appuyez sur l'icône  dans le menu principal pour sélectionner le mode de cuisson manuelle.
3. **Sélection du type de cuisson :**
Appuyez sur les icônes    pour sélectionner le type de cuisson (chaleur sèche, vapeur et mixte).
4. **Sélection du mode de cuisson :**
Appuyez sur les icônes    pour sélectionner le mode de cuisson (MINUTEUR, SONDAGE À CŒUR et DELTA T).
5. **Sélection de la température de consigne de la chambre de cuisson (uniquement possible avec le mode de cuisson à durée contrôlée et la sonde à cœur) :**
Appuyez sur l'icône  et ensuite sur les icônes  ou  (ou déplacez la barre de défilement) pour sélectionner la valeur de température souhaitée. Appuyez à nouveau sur  pour confirmer la valeur sélectionnée.



6. **Sélection de la température de consigne de la sonde à cœur (uniquement possible avec les modes de cuisson avec sonde à cœur et Delta T (ΔT)) :**

Appuyez sur l'icône  et ensuite sur les icônes  ou  (ou déplacez la barre de défilement) pour sélectionner la valeur de température souhaitée. Appuyez à nouveau sur  pour confirmer la valeur sélectionnée.



7. **Sélection de la durée de la phase (uniquement possible avec le mode de cuisson à durée contrôlée) :**

Appuyez sur l'icône  et ensuite sur les icônes  ou  (ou déplacez la barre de défilement) pour sélectionner la valeur de température souhaitée. Appuyez à nouveau sur  pour confirmer la valeur sélectionnée.



8. **Sélection de la valeur Delta T (ΔT) (uniquement possible avec le mode de cuisson ΔT) :**

Appuyez sur l'icône  et ensuite sur les icônes  ou  (ou déplacez la barre de défilement) pour sélectionner la valeur de température souhaitée. Appuyez à nouveau sur  pour confirmer la valeur sélectionnée.



9. **Sélection de la valeur du pourcentage d'humidité (uniquement possible avec la cuisson à la vapeur ou la cuisson mixte et avec l'un des trois modes de cuisson) :**

Appuyez sur l'icône  et ensuite sur les icônes  ou  (ou déplacez la barre de défilement) pour sélectionner le pourcentage d'humidité souhaité. Appuyez à nouveau sur  pour confirmer la valeur sélectionnée.

10. **Sélection de la vitesse du ventilateur (quel que soit le type ou le mode de cuisson) :**

Appuyez sur l'icône  et ensuite sur les icônes  ou  (ou déplacez la barre de défilement) pour sélectionner le pourcentage de vitesse souhaité. Appuyez à nouveau sur  pour confirmer la valeur sélectionnée.

11. **Sélection du temps d'ouverture de la soupape de vapeur :**

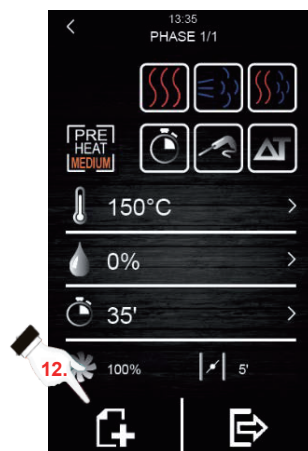
La valeur du temps ne peut être sélectionnée qu'en mode de cuisson à temps contrôlé. Dans tous les autres modes, seule l'ouverture ou la fermeture peut être sélectionnée à la durée souhaitée par l'utilisateur. Pour cela, appuyez sur l'icône 

et ensuite sur les icônes  ou  (ou déplacez la barre de défilement) pour sélectionner la valeur de temps souhaitée si vous êtes en mode de cuisson à durée contrôlée, ou l'ouverture/fermeture si vous êtes en mode de cuisson à sonde à cœur ou Delta T (ΔT). Appuyez à nouveau sur  pour confirmer la valeur ou l'état sélectionné.



12. **Ajout d'une phase au cycle de cuisson :**

Appuyez sur l'icône  pour ajouter une nouvelle phase au cycle de cuisson, jusqu'à un maximum de 6 phases. Pour régler le reste des options à l'intérieur de chaque phase, répétez les étapes ci-dessus. Appuyez sur les icônes  ou  pour sélectionner la phase de cuisson souhaitée et précédemment créée. Appuyez sur  pour supprimer une phase de cuisson non désirée.



4.2 Démarrage d'un cycle de cuisson

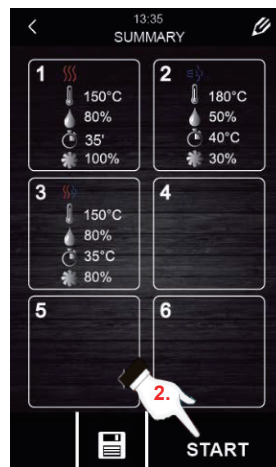
1. Réglez le cycle de cuisson souhaité (voir section 4.1 « Réglage du cycle de cuisson »).

2. Pour continuer, appuyez sur  pour faire apparaître un résumé de la recette réglée.

Ensuite, appuyez sur l'icône « **START** » (Marche) pour démarrer le cycle de préchauffage, si cette option a été sélectionnée.

L'ouverture et la fermeture de la porte interrompent l'opération de préchauffage (si elle a été sélectionnée) et le démarrage de la première phase du cycle de cuisson. Il est possible de modifier l'ouverture de la soupape de vapeur pendant le processus de

cuisson en appuyant sur l'icône . De cette manière, son ouverture passe en mode manuel.



Écran récapitulatif

3. Appuyez sur l'icône  pour allumer ou éteindre la lampe à l'intérieur de la chambre de cuisson.

4. Appuyez sur l'icône  pour afficher à l'écran toutes les valeurs des variables du processus et l'état des composants du four. Pour cela, l'utilisateur doit disposer d'une clé qui n'est accessible qu'au service d'entretien.



À la fin du cycle de cuisson, un signal sonore est émis pour vous informer de la fin du cycle. Ensuite, il est possible de prolonger le cycle de cuisson. Pour cela, veuillez suivre les étapes ci-dessous :

1. Appuyez sur l'icône .
2. Appuyez sur les icônes  ou  (ou déplacez la barre de défilement) pour sélectionner la valeur de temps souhaitée. Appuyez à nouveau sur  pour confirmer la nouvelle valeur de temps sélectionnée.

4.3 Arrêt du cycle de cuisson en cours

1. Appuyez sur l'icône « **STOP** » (Arrêt) pour arrêter un cycle de cuisson en cours.

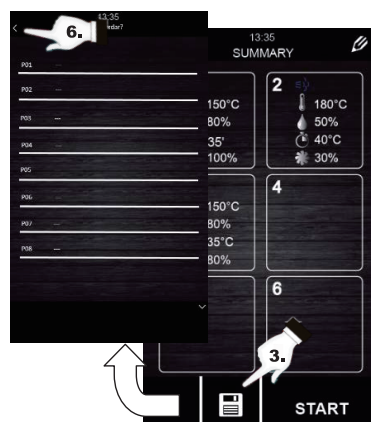


5. Livre de cuisine « Mes recettes »

La fonction « My recipe » (Mes recettes) permet de sauvegarder les réglages de cycle d'une recette. Une fois mémorisé, le four fonctionnera avec les réglages enregistrés.

Mémorisation d'une recette

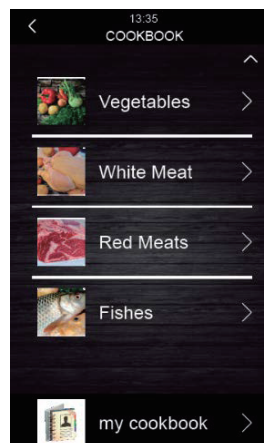
1. Régler un cycle de cuisson. Pour cela, suivez les étapes décrites à la section 4.1.
2. Appuyez sur l'icône  pour lancer le processus de sauvegarde de la recette.
3. Appuyez sur l'icône  pour sélectionner la position de sauvegarde de la recette.
4. Appuyez par impulsion sur la position à laquelle vous souhaitez sauvegarder la recette, puis appuyez sur  pour confirmer cette action.
5. Saisissez le nom de la recette, puis appuyez sur  pour confirmer.
6. Appuyez sur l'icône  pour quitter et confirmer tout le processus de sauvegarde.



6. Lancement d'une recette

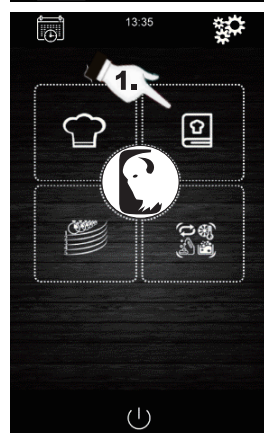
Ce four propose deux types de recettes :

1. Le livre de cuisine Buffalo : Ce livre de cuisine contient des images et des recettes configurées et déjà préréglées, avec un large éventail d'aliments. Il vous suffit de sélectionner le type d'aliment que vous souhaitez cuire et le four se charge du reste.
2. Livre de cuisine de l'UTILISATEUR : L'utilisateur peut définir et enregistrer ses propres recettes (jusqu'à un maximum de 48 recettes).



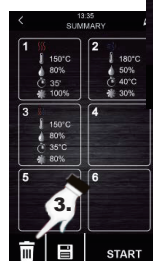
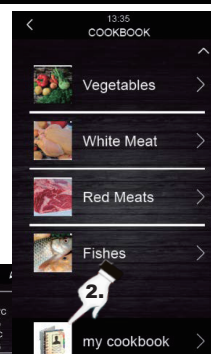
Lancement d'une recette mémorisée :

1. Appuyez sur  pour accéder à la bibliothèque de recettes.
2. Sélectionnez la recette souhaitée. Cette recette peut être l'une de celles déjà définies à l'écran ou une recette précédemment sauvegardée par l'utilisateur.
3. Appuyez sur l'icône « **START** » (Marche).



Suppression d'une recette mémorisée :

1. Cette action ne s'applique qu'aux recettes créées par l'utilisateur. Les recettes enregistrées par défaut ne peuvent être modifiées que dans certains de leurs paramètres, mais elles ne peuvent pas être supprimées.
2. Appuyez sur l'icône  pour accéder à la liste des recettes saisies par l'utilisateur
3. Sélectionnez la recette ou la position que vous souhaitez supprimer, puis appuyez sur l'icône .



Suppression d'un livre de cuisine

7. Cycles spéciaux

Le menu « Special cycles » (Cycles spéciaux) permet à l'utilisateur d'utiliser des cycles de travail créés par Buffalo. Les cycles spéciaux activés sont décrits ci-dessous :

- Cycle de régénération avec sonde à cœur (activé sur les modèles avec sonde à cœur).
- Cycle de régénération à durée contrôlée.
- Cycle d'épreuve.
- Cycle de refroidissement. Ce cycle est conçu pour refroidir le four à une température inférieure à 50 °C (il est recommandé de l'exécuter avec la porte ouverte).
- Nettoyage (voir section 8).

Les tableaux suivants indiquent les réglages d'usine pour chacun des cycles décrits ci-dessus :

Cycle de régénération avec sonde à cœur		
Réglage	Valeur	Maximum / Minimum
Température de la chambre	110 °C	20... 180 °C
Humidité	70 %	40... 100 %
Température de la sonde à cœur	70 °C	20... 100 °C
Vitesse du ventilateur	Minimum (uniquement si le four dispose de plusieurs vitesses)	
Ouverture de la soupape	À la fin du cycle	

Cycle de régénération à durée contrôlée		
Réglage	Valeur	Maximum / Minimum
Température de la chambre	110 °C	20... 180 °C
Humidité	70 %	40... 100 %
Temps	25 min.	1... Infini
Vitesse du ventilateur	Minimum (uniquement si le four dispose de plusieurs vitesses)	
Ouverture de la soupape	À la fin du cycle	

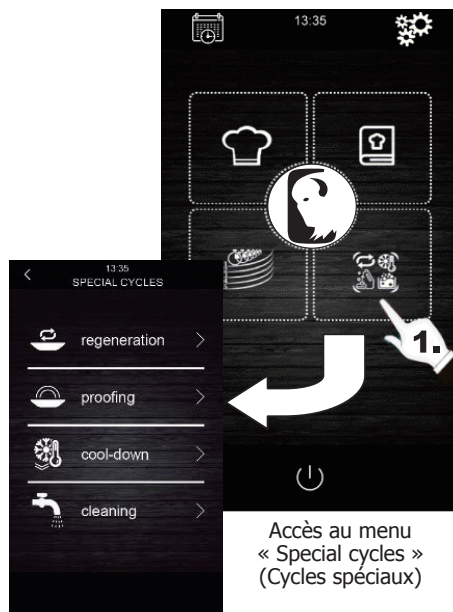
Épreuve		
Réglage	Valeur	Maximum / Minimum
Température de la chambre	30 °C	20... 50 °C
Humidité	80 %	40... 100 %
Temps	2 heures	1 min... 5 heures
Vitesse du ventilateur	Minimum (uniquement si le four dispose de plusieurs vitesses)	
Ouverture de la soupape	À la fin du cycle	

Refroidissement		
Réglage	Valeur	Maximum / Minimum
Température de la chambre	50 °C	-
Humidité	0 %	-
Temps	Jusqu'à ce que la température de la chambre soit <50 °C	
Vitesse du ventilateur	Maximum	
Ouverture de la soupape	Au début du cycle	

Si les cycles par défaut ne répondent pas à vos besoins, ces cycles peuvent être modifiés et mémorisés comme une recette. Pour cela, allez dans le cycle spécial souhaité (épreuve, régénération, refroidissement...) et procédez de la même manière que pour la mémorisation d'une recette.

Lancement d'un cycle de cuisson spécial :

1. Appuyez sur l'icône  pour accéder au menu « Special cycles » (Cycles spéciaux).
2. Appuyez sur le cycle spécial souhaité (régénération, épreuve, refroidissement).
3. Appuyez ensuite sur l'icône « **START** » (Marche) pour démarrer le cycle.



8. Nettoyage automatique

Ce menu permet de contrôler le système de nettoyage automatique du four. Pour cela, il existe cinq programmes de nettoyage différents :

- **Rinçage** - 11 minutes : Il permet de rincer rapidement la cavité en utilisant uniquement de l'eau.
- **ÉCO** - 32 minutes : Il convient aux saletés non grasses et peu résistantes et utilise moins de produits chimiques et d'eau qu'un cycle de lavage doux.
- **Doux** - 54 minutes : Il convient à une utilisation fréquente, pour les salissures non grasses et peu résistantes.
- **Moyen** - 1 heure et 27 minutes : Il convient aux salissures peu résistantes produites par la réalisation de plusieurs cuissons consécutives.
- **Difficile** - 2 heures : Il convient aux salissures grasses et très résistantes.

Procédez comme suit pour lancer un cycle de nettoyage :

1. Appuyez sur l'icône  pour accéder au menu « Special cycles » (Cycles spéciaux).
2. Appuyez sur l'icône  pour accéder au menu de nettoyage automatique.
3. Sélectionnez ensuite le programme de nettoyage souhaité.
4. Pour terminer, appuyez sur l'icône « **START** » (Marche) pour lancer le cycle de nettoyage.



9. Détergent et rinçage

Lorsqu'un cycle de nettoyage automatique est sélectionné, il est nécessaire d'utiliser des types spécifiques de détergent spécialisé et de rinçage. Voir ci-dessous :



Avertissement : Utilisez des gants de protection en caoutchouc et un masque ou des lunettes de protection avant de manipuler ces produits chimiques.

Détergent :

Il convient d'utiliser un détergent alcalin concentré spécialisé. Contactez votre revendeur Buffalo pour connaître les produits recommandés.



L'utilisation d'un détergent ou d'un produit de nettoyage inadapté peut entraîner une détérioration de la finition ou des dommages ayant pour conséquence la perte de la garantie de l'appareil.

Rinçage :

Il est recommandé d'utiliser un produit à base d'acide conçu pour les fours combinés. Contactez votre revendeur Buffalo pour connaître les produits recommandés.



L'utilisation d'un produit de rinçage inadapté peut entraîner une détérioration de la finition ou des dommages ayant pour conséquence la perte de la garantie de l'appareil.

Veuillez contacter directement votre distributeur pour acheter les produits recommandés.

Mode d'emploi :

Insérez les tubes de rinçage et de détergent du four dans leurs récipients respectifs. Lancez un processus de nettoyage automatique en suivant les étapes de la section 8.

Si le four vient d'être utilisé et qu'il est encore chaud, le programme de nettoyage ne démarrera pas tant que la température de la chambre du four ne sera pas descendue en dessous de 100 °C. Pour ce faire, suivez les instructions affichées à l'écran.

10. Phases du lavage automatique

Chaque cycle de nettoyage comprend les phases suivantes :

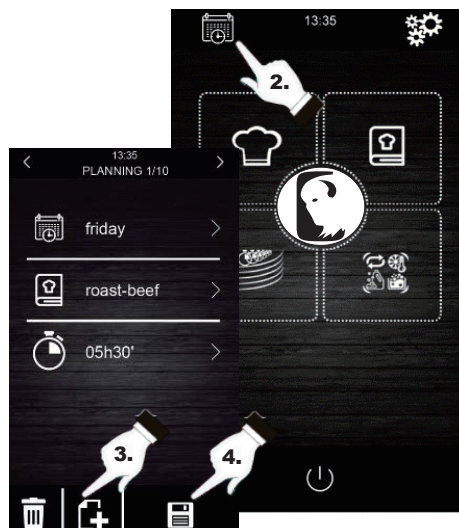
1. **Phase de pré-nettoyage** : la chambre de cuisson du four augmente sa température pour faciliter le processus de nettoyage. Le four injecte de la vapeur dans la chambre pendant 15 minutes. Ensuite, le bras de nettoyage commence à injecter de l'eau pour rincer pendant 2 minutes.
2. **Phase de nettoyage** : le système de nettoyage commence à injecter du détergent et fait une pause pour que le détergent agisse pendant une durée prédéfinie. Il procède ensuite au rinçage à l'eau.
3. **Phase de rinçage** : le système de nettoyage commence à injecter le produit de rinçage et fait une pause pour que le produit de rinçage agisse pendant une durée prédéfinie. Il procède ensuite au rinçage à l'eau.
4. **Phase de séchage** : Au cours de cette phase, les résistances du four et les ventilateurs sont activés pour sécher le four.

11. Démarrage automatique programmé

La fonction de démarrage automatique permet à l'utilisateur de programmer jusqu'à 9 démarrages hebdomadaires du four, offrant ainsi la possibilité de choisir les recettes avec lesquelles l'utilisateur souhaite démarrer le four.

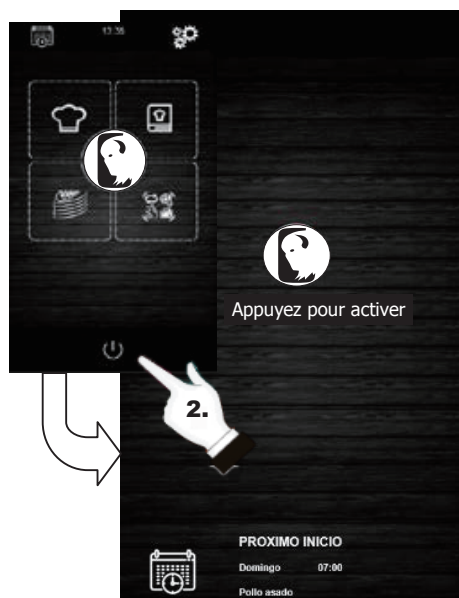
Réglage du démarrage automatique :

1. Vérifiez qu'il y a au moins une recette mémorisée.
2. Appuyez sur l'icône  pour accéder à la programmation hebdomadaire.
3. Réglez ensuite le jour, l'heure et la recette pour le démarrage automatique du four. Si vous souhaitez enregistrer un programme supplémentaire pour un autre démarrage différent, appuyez sur l'icône .
4. Appuyez sur l'icône  pour accepter et enregistrer les données sélectionnées.



Activation du démarrage automatique :

1. Vérifiez qu'il y a au moins un démarrage programmé.
2. Appuyez sur l'icône  pour éteindre le four.
Ensuite, appuyez sur l'icône  pour activer le démarrage du four avec la fonction de programmation. Les données de programmation s'affichent alors à l'écran.



Activation du démarrage automatique

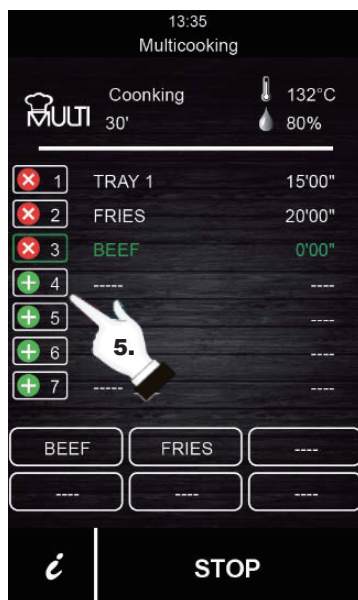
12. Cuisson « Multicook »

Ce système permet à l'utilisateur de cuire différents aliments avec des temps de cuisson différents, en l'informant de la fin du processus de cuisson de chaque aliment lorsque les plateaux sont prêts.

Il existe deux façons différentes de procéder à la cuisson « Multicook » (Multicuisson) :

Réglage d'un cycle de cuisson multicuisson à partir d'une recette mémorisée :

1. Vérifiez qu'aucune opération n'est en cours.
2. Réglez le cycle de cuisson « Multicook » (Multicuisson) à partir d'une recette. Appuyez ensuite sur l'icône  pour accéder au livre de cuisine.
3. Sélectionnez une recette déjà programmée dans le livre de cuisine. L'écran affiche le nombre de plateaux pouvant être sélectionnés. En bas de l'écran, les paramètres de cuisson et la température actuelle de l'appareil sont affichés.
4. Appuyez sur l'icône  du niveau souhaité.
Ensuite, appuyez sur l'icône « **TRAY** » (Plateau) pour inclure d'autres recettes. L'appareil filtrera les recettes compatibles avec les paramètres sélectionnés.
5. Pour sélectionner un nouveau plateau sans entrer dans le livre de cuisine, appuyez uniquement sur le niveau souhaité, par exemple  4. Tenez compte du fait que ce plateau sera soumis aux mêmes conditions de cuisson (pourcentage d'humidité et température) que le premier plateau sélectionné.
6. Appuyez ensuite sur « 0:00:00 » pour modifier le temps de cuisson de cet aliment.
7. Appuyez sur les icônes  ou  (ou déplacez la barre de défilement) pour sélectionner la valeur de temps souhaitée.
8. Appuyez sur « **START** » (Marche) pour confirmer et lancer le processus de cuisson.
9. Une fois le préchauffage terminé, ouvrez la porte du four et insérez tous les plateaux réglés. À la fin du cycle de cuisson de chaque aliment, un signal sonore est activé et le plateau en question s'allume en vert sur l'écran. À ce moment-là, ouvrez la porte du four, retirez le plateau et refermez la porte du four. Répétez cette étape jusqu'à ce que toutes les recettes programmées soient terminées.
10. Vous pouvez interrompre cette opération à tout moment en appuyant sur l'icône « **STOP** » (Arrêt).

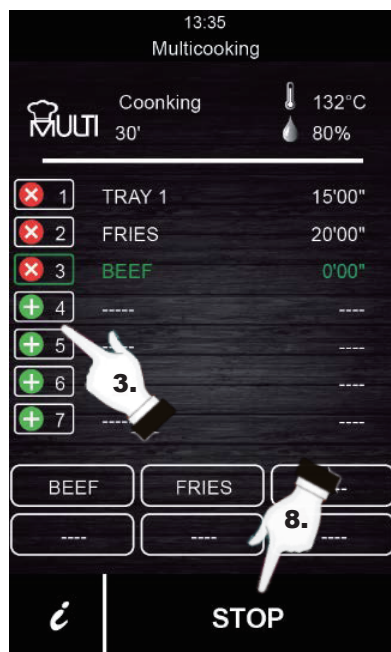


Réglage d'un cycle de cuisson multicuisson à partir d'une recette réglée manuellement :

1. Réglez le cycle de cuisson multicuisson à partir d'une recette. Pour cela, appuyez sur  pour accéder au livre de cuisine.
2. Sélectionnez les paramètres de cuisson souhaités (préchauffage, humidité, température...) puis appuyez sur  pour valider.



3. Appuyez sur  du niveau désiré pour inclure un autre plateau. Tenez compte du fait que ce plateau sera soumis aux mêmes conditions de cuisson (pourcentage d'humidité et température) que le premier plateau sélectionné.
4. Ensuite, appuyez sur « 0:00:00 » pour modifier le temps de cuisson de ce nouveau plateau.
5. Appuyez sur les icônes  ou  (ou déplacez la barre de défilement) pour sélectionner la valeur de temps souhaitée.
6. Appuyez sur « **START** » (Marche) pour confirmer et lancer le processus de cuisson.
7. Une fois le préchauffage terminé, ouvrez la porte du four et insérez tous les plateaux réglés. À la fin du cycle de cuisson de chaque aliment, un signal sonore est activé et le plateau en question s'allume en vert sur l'écran. À ce moment-là, ouvrez la porte du four, retirez le plateau et refermez la porte du four. Répétez cette étape jusqu'à ce que toutes les recettes programmées soient terminées.
8. Vous pouvez interrompre cette opération à tout moment en appuyant sur l'icône « **STOP** » (Arrêt).

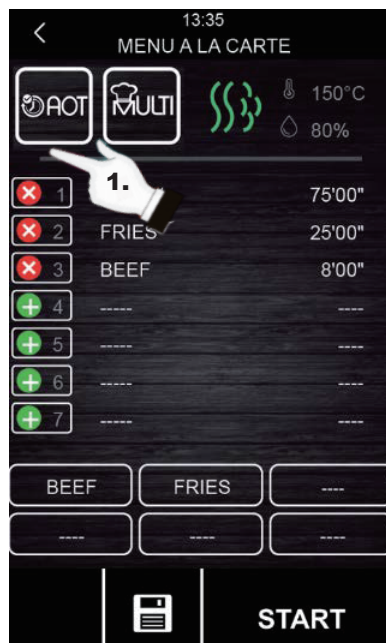


13. Cuisson « tout en temps »

Cette fonction permet à l'utilisateur de cuire différents aliments avec le même temps de cuisson. Le four indique à quel moment il faut insérer chaque plateau préréglé. Le résultat de la cuisson est la finition simultanée de tous les aliments.

Pour régler une cuisson « All On Time » (tout en temps), suivez d'abord les étapes décrites dans la section 12 (Réglage d'un cycle de cuisson multicuisson à partir d'une recette mémorisée ou d'une recette réglée manuellement).

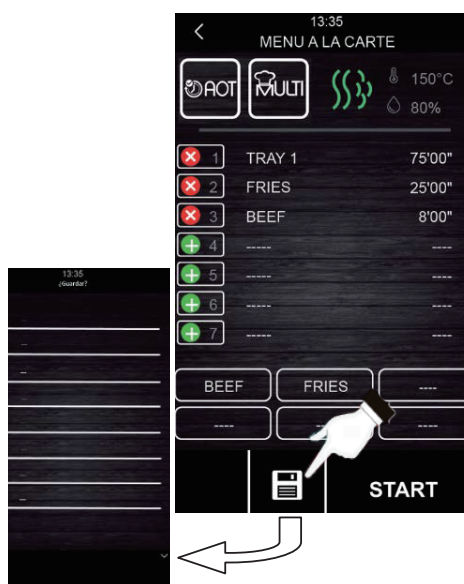
1. Une fois le réglage effectué, appuyez sur  pour activer le mode de cuisson « All On Time » (tout en temps).
2. Une fois l'opération de préchauffage terminée, ouvrez la porte du four et insérez les plateaux dont le four a besoin (indiqués en vert sur l'écran). Fermez la porte du four. Répétez cette étape lorsque le four émet un signal sonore et qu'un plateau apparaît en vert. Tous les produits finiront en même temps.
3. Vous pouvez interrompre cette opération à tout moment en appuyant sur l'icône « **STOP** » (Arrêt).



14. Mémorisation d'une recette « Multicuisson »/« Tout en temps »

Procédez comme suit pour mémoriser une recette.

1. Réglez un cycle de cuisson en suivant les étapes de la section 12 ou de la section 13.
2. Appuyez sur  pour enregistrer le cycle réglé.
3. Sélectionnez le numéro de position dans lequel vous souhaitez sauvegarder la recette.
4. Saisissez le nom de la recette.
5. Appuyez sur l'icône  pour confirmer le nom.
6. Appuyez sur  pour quitter et confirmer la recette.



15. Enregistrement des données HACCP

Le four peut enregistrer des données HACCP, qui permettent d'évaluer les dangers et d'établir des systèmes de contrôle axés sur la prévention.

L'application HACCP renforce la sécurité alimentaire et offre d'autres avantages importants, tels que la facilitation du travail d'inspection des autorités compétentes et la promotion du commerce international en renforçant la confiance en matière de sécurité alimentaire.

Voici quelques-uns de leurs principaux objectifs :

- Renforcer la sécurité alimentaire.
- Faciliter le respect de la législation relative aux denrées alimentaires.
- Promouvoir les exportations en renforçant la confiance en matière de sécurité alimentaire.
- Faciliter l'agilité et la transparence des contrôles.

À cette fin, cette unité permet l'enregistrement des événements et des températures suivants :

Événements :

- Recette utilisée
- Ouverture et fermeture de la porte
- Début et fin de chaque phase de cuisson
- Échantillonnage de la température toutes les 5 minutes.

Températures :

- Température de la chambre
- Température de la sonde à cœur

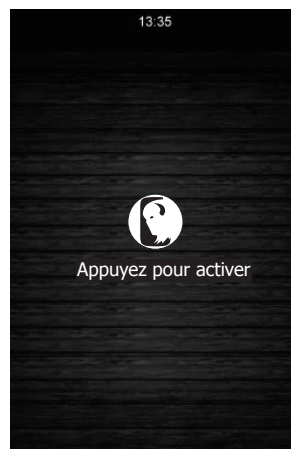
Exécution de l'enregistrement des données HACCP

1. L'écran doit être en mode « Appuyer pour activer ».
2. Insérez une mémoire externe dans le port USB de l'écran du four.
3. Appuyez sur « Télécharger HACCP »
4. Sélectionnez la date et l'heure à partir desquelles vous souhaitez télécharger les données. Appuyez ensuite sur .
5. Appuyez ensuite à nouveau sur  pour confirmer « téléchargement d'HACCP ? ».
6. Retirez la mémoire externe.

Toutes ces données peuvent être consultées sur un ordinateur permettant de lire des archives textuelles.



La date et l'heure de l'unité doivent être mises à jour pour que l'enregistrement des données HACCP fonctionne correctement.



Dépannage

Un technicien qualifié doit effectuer les réparations si nécessaire.

Dysfonctionnement	Cause probable	Intervention
L'appareil ne fonctionne pas	Le congélateur n'est pas allumé	Vérifiez que l'appareil est correctement câblé et allumé
	Le câble est endommagé	Remplacer le câble
	Dysfonctionnement de l'alimentation secteur	Vérifier l'alimentation secteur

Alarmes

Lorsqu'une alarme est déclenchée, un son est émis. Une icône  et un code d'alarme s'affichent à l'écran. Touchez le centre de l'écran pour arrêter l'alarme. Le tableau ci-dessous indique la signification des codes d'alarme de l'appareil.

Alarme	Description
Alarme RTC	<u>Description de l'alarme :</u> RTC (date et heure mal configurées) <u>Solutions :</u> Réglez la date et l'heure actuelles pour que l'alarme s'arrête. Pour cela, allez dans « Settings (Réglages) → Clock (Horloge) ».
Alarme de la sonde de chambre	<u>Description de l'alarme :</u> Sonde de chambre <u>Solutions :</u> • Vérifiez la sonde de chambre. • Vérifiez que la sonde de chambre est correctement connectée à la carte d'alimentation. • Si le problème persiste, remplacez la sonde. <u>Principales conséquences :</u> • Si l'alarme est activée lorsque l'appareil est en MARCHE, aucun cycle de cuisson ne peut être lancé. • Si l'alarme est activée pendant un cycle de cuisson, ce cycle s'arrête. • La sortie pour le réglage de la température sera déconnectée.
Alarme de la sonde à cœur	<u>Description de l'alarme :</u> Sonde à cœur <u>Solutions :</u> • Vérifiez la sonde à cœur. • Vérifiez que la sonde est correctement connectée à la carte d'alimentation. • Si le problème persiste, remplacez la sonde à cœur. <u>Principales conséquences :</u> • Si l'alarme est activée lorsque l'appareil est en MARCHE, aucun cycle Delta T ne peut être démarré, même avec une sonde à cœur. • Si l'alarme est activée pendant un cycle de cuisson Delta T ou avec une sonde à cœur, ce cycle s'arrête.

Alarme	Description
Alarme PF	<u>Description de l'alarme :</u> Coupure de l'alimentation électrique ou four mal éteint. Elle s'active en cas de coupure de l'alimentation électrique ou lorsque le four est mal éteint. Pour la désactiver correctement, le four doit être éteint lorsque le message « Appuyer pour activer » s'affiche à l'écran. <u>Solutions :</u> • Appuyez sur l'alarme jusqu'à ce qu'elle disparaisse de l'écran. • Vérifiez la connexion électrique de l'appareil. • Vérifiez l'alimentation électrique de l'appareil. • Vérifiez que le four est éteint lorsque le message « Appuyer pour activer » s'affiche à l'écran. <u>Principales conséquences :</u> • En cas de coupure d'alimentation électrique pendant un cycle de cuisson, lorsque celle-ci est rétablie, le cycle reprend depuis le début si la coupure d'alimentation est inférieure à 60 minutes, sinon, le cycle est interrompu.
Alarme COM. BASE	<u>Description de l'alarme :</u> COM BASE (sans communication entre le module de contrôle et l'écran). <u>Solutions :</u> • Vérifiez le câblage qui relie l'écran à la carte d'alimentation. Pour cela, vérifiez que le fil blanc (broche 35) et le fil jaune (broche 34) sont correctement connectés à la fois à la carte d'alimentation et à l'écran. <u>Principales conséquences :</u> • Si l'alarme est activée lorsque l'appareil est en MARCHE, aucun cycle de cuisson ne peut être lancé. • Si l'alarme est activée pendant un cycle de cuisson, ce cycle s'arrête.
Alarme de protection thermique	<u>Description de l'alarme :</u> Protection thermique du moteur. <u>Solutions :</u> • Éteignez le four et rallumez-le après 10 minutes. • Vérifiez visuellement si un moteur est en mauvais état. Si c'est le cas, remplacez-le. • Dans la mesure du possible, vérifiez qu'il y a bien une continuité dans le klaxon interne des moteurs afin de détecter le moteur en mauvais état. Si c'est le cas, remplacez le moteur. <u>Principales conséquences :</u> • Si l'alarme est activée lorsque l'appareil est en MARCHE, aucun cycle de cuisson ne peut être lancé. • Si l'alarme est activée pendant un cycle de cuisson, ce cycle s'arrête.
Alarme HT	<u>Description de l'alarme :</u> Surchauffe de la carte d'alimentation du four. <u>Solutions :</u> • Vérifiez que le ventilateur de refroidissement des plaques fonctionne correctement. • Vérifiez que le four est installé conformément aux distances de sécurité indiquées dans ce manuel et qu'aucun élément n'obstrue la sortie de l'air chaud par les orifices de ventilation. • Si l'alarme ne s'arrête pas, contactez le service d'assistance technique.

Alarme	Description
	<u>Description de l'alarme :</u> Alarme de porte ouverte. <u>Solutions :</u> • Vérifiez que la porte est complètement fermée. • Vérifiez que le capteur de porte n'est pas endommagé. Si c'est le cas, remplacez-le. • Rapprochez le capteur de porte plus près de la porte. • Si l'alarme ne s'arrête pas, contactez le service d'assistance technique. <u>Principales conséquences :</u> • Si cette alarme est activée pendant un cycle de cuisson, ce cycle s'arrêtera jusqu'à ce que la porte soit fermée.
Alarme du thermostat de sécurité	<u>Description de l'alarme :</u> Thermostat de sécurité. <u>Solutions :</u> • Réinitialisez le thermostat de sécurité. • Vérifiez que le thermostat de sécurité est bien connecté. • Vérifiez que la broche 9 de la fiche d'alimentation est correctement connectée. <u>Principales conséquences :</u> • Si l'alarme est activée lorsque l'appareil est en MARCHE, aucun cycle de cuisson ne peut être lancé. • Si l'alarme est activée pendant un cycle de cuisson, ce cycle s'arrête.

Nettoyage, entretien et maintenance

- **Avertissement : Avant de procéder au nettoyage et à l'entretien de l'appareil, veillez à toujours l'éteindre et à le débrancher de l'alimentation électrique et de l'eau.**
- Laissez toujours l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil aussi souvent que possible.
- N'utilisez PAS de produits chimiques pour nettoyer un four chaud.
- N'utilisez que des produits de nettoyage domestiques et un chiffon doux et humide pour nettoyer le revêtement extérieur. N'utilisez pas de substances corrosives ou irritantes.
- Pour les taches sur les murs intérieurs, essuyez-les avec un chiffon imbibé d'une solution savonneuse douce.
- Essuyez toujours le congélateur après l'avoir nettoyé.

Nettoyage de tous les plateaux de cuisson

- Après utilisation, retirez les pièces de l'appareil pour les nettoyer.
- Nettoyez-le à l'eau chaude et savonneuse. Rincez abondamment et séchez bien.
- Remettez-la en place dans l'appareil.

Spécifications techniques

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

Modèle	Tension	Puissance (max.)	Plage de température	Dimensions H x L x P (mm)	Poids net
CK079	400 V 3N~, 50 - 60 Hz	10,200 W	30 °C-250 °C	825 x 790 x 790	89 kg
CK110		7,200 W	30 °C-250 °C	665 x 720 x 620	70 kg
HX568		18,500 W	30 °C-250 °C	1090 x 790 x 790	127kg

Garantie

Cet appareil est fourni avec une garantie complète du fabricant.

La garantie ne couvre pas :

- les dommages accidentels, la mauvaise utilisation ou l'utilisation non conforme aux instructions du fabricant
- les articles consommables (tels que les filtres, les joints de porte, les sondes et les tuyaux)
- les dommages dus à une installation incorrecte, à une modification, à des travaux d'entretien non autorisés ou les dommages dus au calcaire, à l'accumulation de débris d'aliments, etc.

Conformité

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



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

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



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

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

Sicherheitshinweise



GEFAHR HOHER SPANNUNG!

Elektrische Anforderungen:

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

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

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

Bringen Sie unter keinen Umständen einen Stecker am Kabel an.

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

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

- Gerät NICHT in Wasser eintauchen.
- NICHT mit Wasserstrahl/Hochdruckreiniger reinigen.
- Gerät während des Betriebs NICHT unbeaufsichtigt lassen.
- Halten Sie alle Verpackungsteile von Kindern fern. Entsorgen Sie die Verpackung gemäß den Vorschriften der örtlichen Behörden.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen ausgelegt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder in der Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Aus Sicherheitsgründen muss ein beschädigtes Stromkabel von einem Buffalo-Mitarbeiter oder empfohlenen qualifizierten Elektriker erneuert werden.
- Buffalo empfiehlt, dass dieses Gerät regelmäßig (wenigstens jährlich) von einem Fachmann überprüft wird. Die Prüfung sollte unter anderem Folgendes beinhalten: Visuelle Inspektion, Polaritätstest, Erddurchgängigkeit, Isolierdurchgängigkeit und Funktionsprüfung.

Sicherheitshinweise für Installation und Wartung

- Stellen Sie vor der Installation oder Wartung sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.
- Stellen Sie vor dem Installieren des Geräts sicher, dass die Installation den geltenden Vorschriften des Landes entspricht, in dem das Gerät verwendet wird, und beachten Sie die Angaben auf dem Typenschild.
- Sie dürfen die Sicherheitsvorrichtungen des Geräts nicht manipulieren oder abschalten. Dies führt zum Erlöschen der Garantie.
- Das Nichtbeachten der Anweisungen des Herstellers kann zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen führen.

- Wenn der Ofen auf Stützen oder sich überlagernden Teilen installiert wird, verwenden Sie nur die von Buffalo gelieferten Teile und befolgen Sie die Montageanweisungen in der Verpackung.
- Nicht originale Ersatzteile gewährleisten keinen korrekten Betrieb des Geräts und führen zum Verlust der Garantie.
- Der Ofen darf nur von geschulten Bedienern verwendet werden.
- Das Typenschild des Ofens enthält die für Reparatur und Wartung notwendigen technischen Informationen. Deswegen sollten Sie es nicht entfernen, beschädigen oder verändern.

Sicherheitshinweise für die Verwendung

- Wenn das Gerät 6 Monate oder länger nicht benutzt wird, müssen alle Anschlüsse getrennt/isoliert werden (Stromversorgung und Wasser). Wenn das Gerät bereits längere Zeit vom Strom getrennt war, sollte es von einem Servicetechniker überprüft werden, z. B. auf stehendes Wasser usw.
- Der Ofen darf nur und ausschließlich für den Zweck verwendet werden, für den er entwickelt wurde, d. h. zum Backen von Produkten wie frischem oder tiefgekühltem Brot, Gebäck und allen Arten von gastronomischen Produkten. Jede andere Verwendung kann das Gerät beschädigen.
- Legen Sie keine Produkte mit einer hohen Alkoholkonzentration in den Ofen.
- Die Außen- und Innenoberflächen des Ofens sollten regelmäßig gereinigt werden, um Hygiene und einwandfreie Funktion sicherzustellen. Verwenden Sie keine scheuernden oder brennbaren Produkte, die das Gerät beschädigen könnten.
- Es wird empfohlen, die Gebrauchs- und Reinigungsanweisungen des Herstellers zu befolgen. Die Verwendung von nicht zugelassenen Produkten kann zu Schäden führen.
- Es wird empfohlen, am Wasserzulauf einen Anti-Kalk-Filter zu verwenden. Anderenfalls können einige Bauteile des Ofens beschädigt werden. **Durch Kalk oder Wasserablagerungen verursachte Defekte fallen nicht unter die Garantie.**

Maximallasten

Modell	Kapazität	MAXIMALLAST	MAX. LAST PRO EINSCHUB
CK079	7 x (GN 1/1)	35 kg	Maximal 15 kg pro Einschub
CK110	4 x (GN 1/1) auf 65 mm	20 kg	Maximal 15 kg pro Einschub
	6 x (GN 1/1) auf 40 mm		
HX568	11 x (GN 1/1)	50 kg	Maximal 15 kg pro Einschub

- 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.

Verbrennungsgefahr



- Lesen und befolgen Sie diese Warnhinweise sorgfältig, wenn der Ofen in Betrieb oder noch nicht vollständig abgekühlt ist.
- Berühren Sie das Gerät nur an den Bedienelementen und am Türgriff. Vermeiden Sie das Berühren anderer externer Elemente des Ofens, da diese Temperaturen von mehr als 60 °C 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.

Brandgefahr



- Verwenden Sie nur die vom Hersteller empfohlenen Reinigungsmittel. Das Verwenden anderer Produkte kann das Gerät beschädigen und zum Erlöschen der Garantie führen.
- Wenn Sie das Gerät nicht ordnungsgemäß und so oft wie nötig reinigen, können sich Fett und Speisereste im Garraum ansammeln und entzünden.

Lieferumfang

Folgendes ist im Lieferumfang enthalten:

- Buffalo Elektroofen
- Installations-Checkliste
- Bedienungsanleitung

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

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

Transport

Stellen Sie vor dem Transport des Geräts zum Installationsort Folgendes sicher:

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

Der Transport sollte nur und ausschließlich mit mechanischen Hilfsmitteln, wie z. B. einem Hubwagen, und immer auf einer Palette erfolgen.

Installation



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

Vorbereitende Maßnahmen

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

Wenn Ihr Gerät mit einem Kernsonden-Kit ausgestattet ist, denken Sie daran, seine Silikonschutzkappe zu entfernen. Anderenfalls könnte sie schmelzen und die Sonde beschädigen.

Aufstellen des Geräts

Stellen Sie das Gerät am gewählten Arbeitsplatz auf und halten Sie einen Sicherheitsabstand ein, wie er unten angegeben ist. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät über ausreichende Kaltluftzufuhr durch die Lüftungsöffnungen verfügt, um einen ordnungsgemäßen Betrieb sicherzustellen. Anderenfalls kann sich das Gerät überhitzen und es können einige Bauteile zerstört werden.

- Wenn der Backofen auf einem zusätzlichen Gestell installiert wird, muss er daran festgemacht werden.
- Die jeweiligen Räume müssen vorbereitet sein und den geltenden Vorschriften für Installationssicherheit entsprechen.
- Außerdem muss das Gerät vor Witterungseinflüssen geschützt werden.
- Die Umgebungstemperatur muss zwischen 5 °C und maximal 35 °C liegen, damit das Gerät richtig funktioniert.
- Die Luftfeuchtigkeit in den Räumen darf 70 % nicht überschreiten.



Max. 70 %

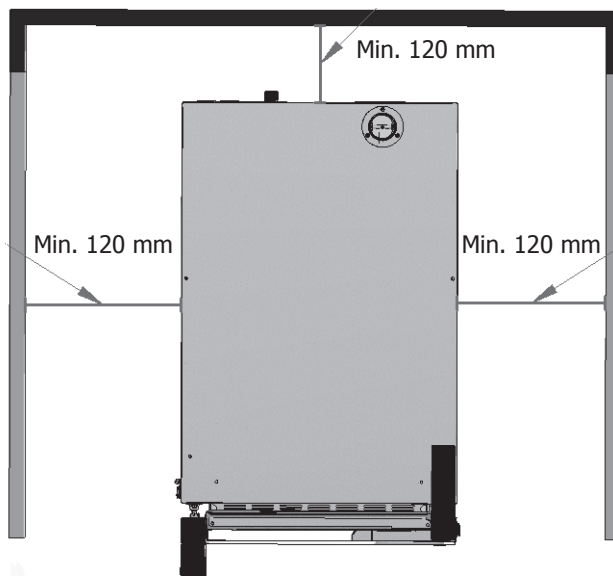


Max. 35°C

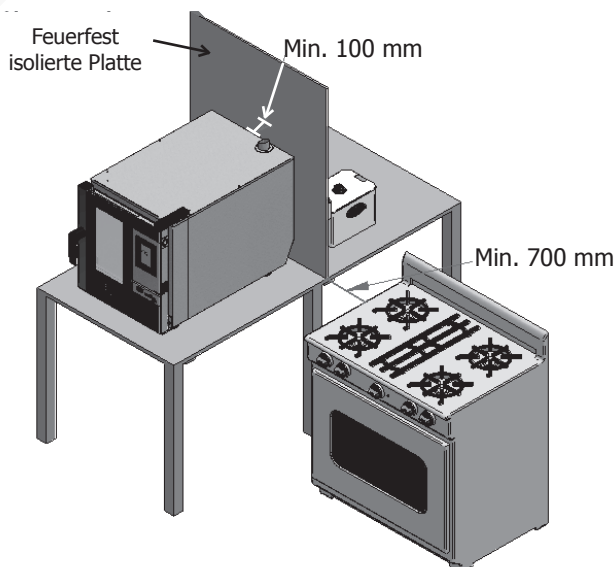
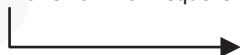
Min. 5°C

Wir empfehlen, bei Reparaturen einen Abstand von 120 mm einzuhalten, wenn es Wärmequellen oder brennbare Elemente gibt, muss der Sicherheitsabstand mindestens 700 mm betragen. Wir empfehlen auch, für eine gute Belüftung des Geräts zu sorgen, um eine Überhitzung seiner Bauteile zu vermeiden.

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



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



Wir empfehlen, für einen freien Arbeitsraum von ca. 500 mm für Wartungsarbeiten zu sorgen.

Inbetriebnahme des Geräts

Um das Gerät ordnungsgemäß in Betrieb zu nehmen und zu installieren, befolgen Sie bitte die Anweisungen in der „Installations-Checkliste“, die zusammen mit dieser Bedienungsanleitung in der Tasche enthalten ist.

Denken Sie daran, dass jeder Fehler oder jede Beschädigung, die auf eine unsachgemäße Installation oder Inbetriebnahme zurückzuführen ist, zum Erlöschen der Garantie führt.

Elektroanschlüsse



GEFAHR eines Stromschlags bei fehlerhaftem Anschluss

Es besteht Lebensgefahr, wenn die Kabel falsch angeschlossen werden.

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

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

Schließen Sie das Gerät entsprechend den geltenden Richtlinien Ihrer lokalen Behörden an.

Verbinden Sie das Gerät mit einem herkömmlichen Stromnetz.

Passen Sie für einen geeigneten Elektroanschluss die Leistungsangaben an die lokalen Bedingungen und Anforderungen an.



Eine Potentialausgleichsklemme in elektrischen Geräten soll freiliegendes Metall und leitfähige Teile

elektrischer Geräte sowie anderer Geräte in elektrischen Geräten mit künstlichen oder natürlichen Erdleitern verbinden, um Spannungsunterschiede zu reduzieren (Stromschlaggefahr reduzieren oder verhindern).

- Dieses Gerät wird ohne Stecker geliefert und erfordert eine Festverdrahtung mit einer geeigneten Stromversorgung.
 Der CK079 benötigt einen 10,200 W 400 V Dreiphasenstromkreis bei 50 - 60 Hz
 Der CK110 benötigt einen 7,200 W 400 V Dreiphasenstromkreis 50 - 60 Hz
 Der HX568 benötigt einen 18,500 W 400 V Dreiphasenstromkreis 50 - 60 Hz
- Verbinden Sie die Drähte richtig entsprechend ihrer Farbcodierung. Das Gerät ist wie folgt verdrahtet:

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

- Das Gerät muss geerdet werden. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.
- Elektroisolierpunkte dürfen nicht blockiert werden. Bei einem Notstopp müssen diese Punkte jederzeit sofort zugänglich sein.

Wasserzulauf

Die Verwendung eines Anti-Kalk-Filters am Wasserzulauf und eines Rückschlagventils wird dringend empfohlen. Der Ofen hat einen $\frac{3}{4}$ -Anschluss für den Wasserzulauf.

Der Ofen meldet den fälligen Filterwechsel durch Überwachen des Wasserverbrauchs. Dies kann in den Einstellungen des Ofens geändert werden.

Wichtig: Überprüfen Sie vor dem Anschluss der Wasserzufuhr, dass sich keine Rückstände in der Leitung befinden. Der Druck des zulaufenden Wassers sollte zwischen 1 und 3 bar liegen und die Temperatur nicht höher als 30 °C sein. Wenn der Druck höher als diese Werte ist, sollte ein Druckminderer am Zulauf installiert werden.

Ablaufanschluss

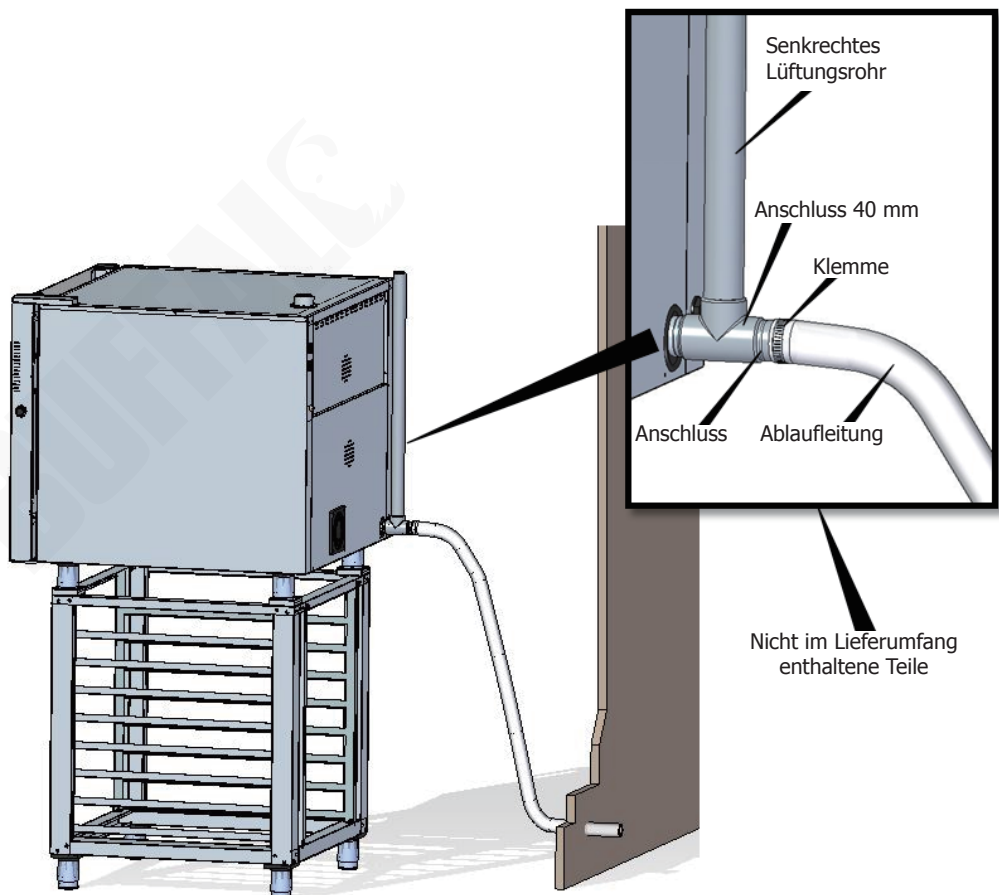
- Der Ablaufanschluss des Ofens sollte mit Ablaufleitungen ausgeführt werden, die thermische Stabilität gewährleisten, da die Ofengase hohe Temperaturen (85 - 95 °C) erreichen können.
- Es wird empfohlen, die Ablaufleitung des Ofens an einen Siphon anzuschließen, um das Austreten von Dampf aus dem Ofen zu vermeiden. Diese Leitung muss eine Neigung von mindestens 4 % haben, um einen entsprechenden Betrieb sicherzustellen.
- Der Durchmesser der Ablaufleitung sollte NICHT kleiner sein als der des Ablaufanschlusses.
- Dies ist bei jedem Gerät anders. In diesem Fall ist zu prüfen, ob die Hauptleitung so bemessen ist, dass der richtige Durchfluss sichergestellt ist und keine Hindernisse vorhanden sind.
- Die Ablaufleitung darf nicht gequetscht werden.

Verschiedene Ablaufarten:

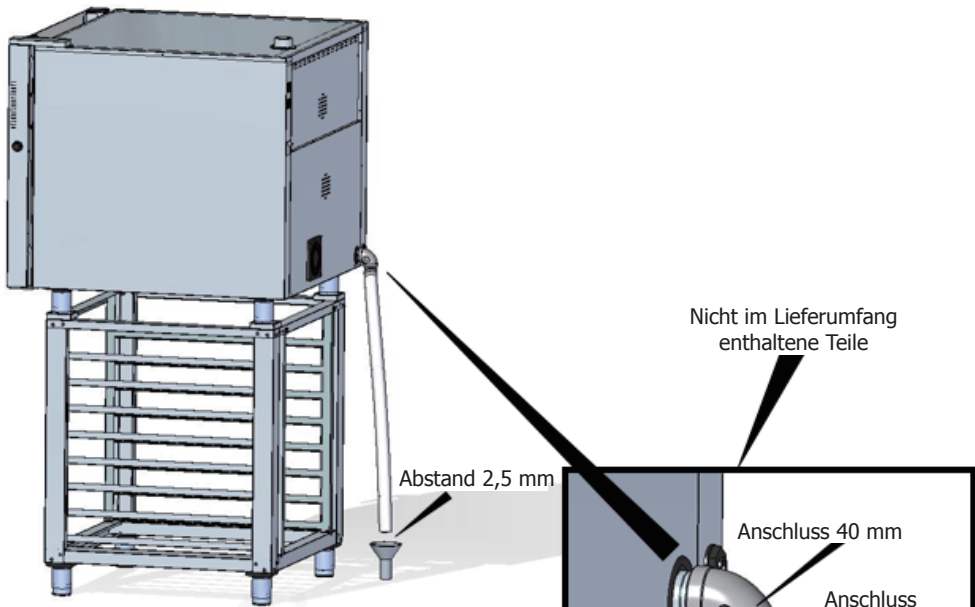
1. Wandablauf:

Der Ausgang des Wandablaufs muss ein senkrechtes Lüftungsrohr mit einem Durchmesser von mindestens 25 mm haben und es muss über der oberen Abdeckung des Geräts liegen, wie in der Abbildung unten gezeigt.

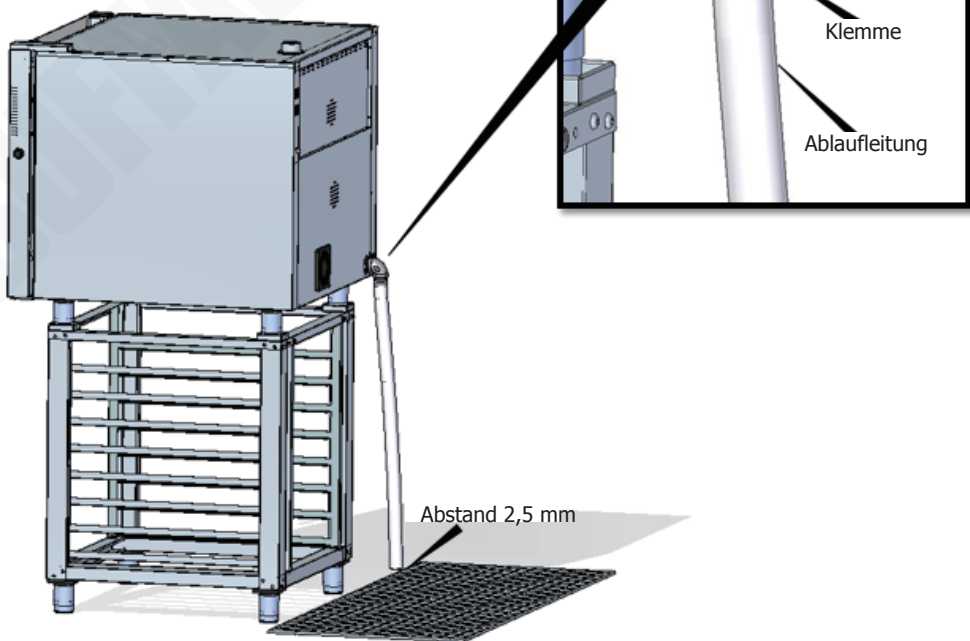
Wenn kein senkrechtes Lüftungsrohr installiert ist, ist kein ordnungsgemäßer Ablauf sichergestellt, was zu Störungen und zum Verlust der Garantie führen kann.



2. Ablauf mit einem Trichter:



3. Ablauf auf den Boden:



Ableitung der Abluft aus dem Garraum

Die Abluft kann feucht sein und hohe Temperaturen erreichen. Verwenden Sie daher für die Ableitung der Abluft keine Leitungen aus Materialien, die keine absolute thermische Stabilität bis zu 250 °C sicherstellen.

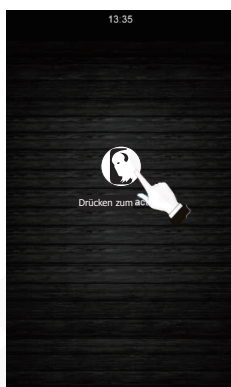
Ein Kondensator, der die Kondensation von Dämpfen und deren Ableitung ermöglicht, kann zum Behandeln von Kochdämpfen eingesetzt werden.

Wichtig: Führen Sie die Abluft aus dem Garraum wegen möglicher Kondensation nicht weiter als 50 cm nach oben. Diese Leitung sollte senkrecht und so gerade wie möglich verlaufen.

Anzeige der Bedienfunktionen

1. EIN/AUS-Schalten des Geräts

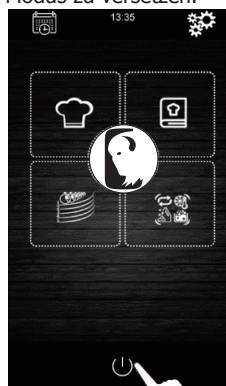
Drücken Sie das Symbol , um den Bildschirm zu aktivieren.



EIN

Überprüfen Sie, dass momentan keine anderen Funktionen ausgeführt werden.

Drücken Sie das Symbol , um den Bildschirm in den Standby-Modus zu versetzen.



AUS

Wenn beim Ein- oder Ausschalten des Geräts die Stromversorgung unterbrochen wird, bleibt das Gerät ausgeschaltet, wenn die Stromversorgung wiederhergestellt wird. Wenn die Stromversorgung während eines Garzyklus für weniger als 60 Minuten unterbrochen wird, wird der Garzyklus nach Wiederherstellung der Stromversorgung fortgesetzt und für die Zeit, in der der Ofen ohne Strom war, zurückgesetzt. Wenn es während der Unterbrechung der Stromversorgung zu einem Phasenwechsel kommt, startet der Garzyklus zu Beginn der nächsten Phase, sobald die Stromversorgung wiederhergestellt ist. Wenn die Unterbrechung der Stromversorgung länger als 60 Minuten dauert, bleibt das Gerät ausgeschaltet, wenn die Stromversorgung wiederhergestellt wird.

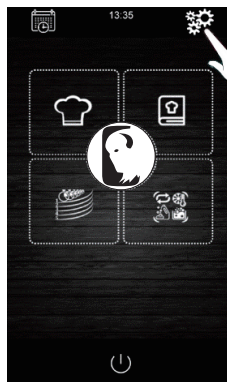
2. Auswählen der Sprache

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet ist und dass momentan keine anderen Funktionen ausgeführt werden.
2. Drücken Sie das Symbol  im Hauptmenü, um das Einstellungs Menü aufzurufen. Wählen Sie „language“ (Sprache) und dann die gewünschte Sprache aus.
3. Drücken Sie das Symbol , um zum Hauptmenü zurückzugehen.

3. Einstellen von Datum und Uhrzeit

Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet ist und dass momentan keine anderen Funktionen ausgeführt werden.

1. Drücken Sie das Symbol  im Hauptmenü, um das Einstellungs Menü aufzurufen.
2. Wählen Sie „Clock“ (Uhr) aus, um das Datum und die Uhrzeit zu ändern.
3. Drücken Sie die Ziffer „h“ (Stunde) und die Symbole  oder  (oder bewegen Sie den Scrollbalken), um die gewünschte Stunde einzustellen.
4. Drücken Sie die Ziffer „m“ (Minute) und die Symbole  oder  (oder bewegen Sie den Scrollbalken), um die gewünschten Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie die Ziffer „day of the week“ (Wochentag) und die Symbole  oder  (oder bewegen Sie den Scrollbalken), um einen bestimmten Tag der gewünschten Woche einzustellen.
6. Drücken Sie die Ziffer „dd“ (Tag) und die Symbole  oder  (oder bewegen Sie den Scrollbalken), um den gewünschten Tag einzustellen.
7. Drücken Sie die Ziffer „mm“ (Monat) und die Symbole  oder  (oder bewegen Sie den Scrollbalken), um den gewünschten Monat einzustellen.
8. Drücken Sie die Ziffer „yyyy“ (Jahr) und die Symbole  oder  (oder bewegen Sie den Scrollbalken), um das gewünschte Jahr einzustellen.
9. Drücken Sie das Symbol  um alle Änderungen zu speichern.



4. Parameter des manuellen Garzyklus

Vorheizen:

Jeder Garzyklus kann einen Vorheizzyklus haben, dessen Zieltemperaturbedingungen durch den gewählten Modus und die zum Garen gewählte Temperatur bestimmt werden.

 **SANFTES VORHEIZEN:** Um diesen Modus zu aktivieren, drücken Sie auf das Symbol Nr. 1, bis die Meldung „PREHEAT SOFT“ (vorheizen sanft) auf dem Bildschirm erscheint. In diesem Fall ist das Vorheizen aktiv, bis eine Temperatur von +10 °C in Bezug auf die gewählte Gartemperatur erreicht ist.

 **MITTLERES VORHEIZEN:** Um diesen Modus zu aktivieren, drücken Sie auf das Symbol Nr. 1, bis die Meldung „PREHEAT MEDIUM“ (vorheizen mittel) auf dem Bildschirm erscheint. In diesem Fall ist das Vorheizen aktiv, bis eine Temperatur von +20° C in Bezug auf die gewählte Gartemperatur erreicht ist.

 **INTENSIVES VORHEIZEN:** Um diesen Modus zu aktivieren, drücken Sie auf das Symbol Nr. 1, bis die Meldung „PREHEAT HARD“ (vorheizen intensiv) auf dem Bildschirm erscheint. In diesem Fall ist das Vorheizen aktiv, bis eine Temperatur von +30°C in Bezug auf die gewählte Gartemperatur erreicht ist.



Vorheizen

Gararten:

 **GAREN MIT TROCKENER HITZE:** Um diese Garart zu aktivieren, drücken Sie das Symbol Nr. 1. In diesem Fall wird die Dampfeinleitung gestoppt und die Arbeitstemperatur des Garraums liegt zwischen 30 °C und 270 °C.

 **DAMPFGAREN:** Um diese Garart zu aktivieren, drücken Sie das Symbol Nr. 2. In diesem Fall wird die Feuchtigkeitsüberwachung aktiviert, die es dem Benutzer ermöglicht, mit Prozentsätzen zwischen 10 % und 100 % und mit einer Garraumtemperatur zwischen 30 °C und 130 °C arbeiten kann.

 **KOMBIGAREN:** Um diese Garart zu aktivieren, drücken Sie das Symbol Nr. 3. In diesem Fall wird auch die Feuchtigkeitsüberwachung aktiviert, die es dem Benutzer ermöglicht, mit Prozentsätzen zwischen 10 % und 100 % zu arbeiten, jedoch mit einer verkürzten Einleitzeit des Dampfes. In diesem Fall liegt die Garraumtemperatur zwischen 30 °C und 250 °C.



Gararten

Garmodi:

 **TIMER:** Um diesen Garmodus zu aktivieren, drücken Sie das Symbol Nr. 1. In diesem Fall hat die Garphase eine bestimmte Zeit, die vom Benutzer voreingestellt wird.

 **KERNFÜHLER:** Um diesen Garmodus zu aktivieren, drücken Sie das Symbol Nr. 2. In diesem Fall muss der Benutzer nur die gewünschte Temperatur im Inneren des Lebensmittels und die Temperatur des Garraums programmieren. Die Garphase ist beendet, wenn der Kernfühler erkennt, dass das Gargut die vom Benutzer voreingestellte Temperatur erreicht hat.

 **DELTA T:** Um diesen Garmodus zu aktivieren, drücken Sie das Symbol Nr. 3. Dieser Garmodus wird auch als „langsames Garen“ bezeichnet. In diesem Modus stellt der Benutzer den Temperatursollwert für den Kernfühler und ein Delta T ein (Temperaturdifferenz zwischen der für den Kernfühler programmierten Temperatur und der des Garraums).



Garmodi

Es gibt verschiedene Parameter, die bei jeder Garart und bei jedem Garmodus geändert werden können:

- **Temperatursollwert des Garraums:** Er kann nur im zeitgesteuerten Garen oder im Kernfühlermodus eingestellt werden, unabhängig von der gewählten Garart (trockene Hitze, Dampf und Kombi).
- **Temperaturdifferenz „Delta T“:** Sie kann nur beim Betriebsmodus Delta T (ΔT) eingestellt werden, unabhängig von der gewählten Garart (trockene Hitze, Dampf und Kombi).
- **Feuchtigkeit:** Sie kann nur für die Gararten Dampfgaren und Kombigaren eingestellt werden. Standardmäßig kann die Feuchtigkeitsüberwachung auf einen Prozentsatz von 10 % bis 100 % eingestellt werden, aber die Einleitzeit ist beim Kombigaren kürzer.
- **Dauer der Phase:** Sie kann nur für den zeitgesteuerten Garmodus eingestellt werden.
- **Temperatursollwert des Kernfühlers:** Er kann nur für die Garmodi Delta T (ΔT) und Kernfühler eingestellt werden.
- **Lüftergeschwindigkeit:** Sie kann für alle gewählten Gararten oder -modi eingestellt werden, wobei die Werte zwischen 10 % und 100 % liegen.
- **Öffnen des Dunstabzugsventils:** Dies ermöglicht dem Benutzer das Programmieren der Minuten, die die Klappe geöffnet sein muss, bevor der Garzyklus beendet wird.

4.1 Einstellen des Garzyklus

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet ist und dass momentan keine anderen Funktionen ausgeführt werden.
2. Drücken Sie das Symbol  im Hauptmenü, um den manuellen Garzyklus auszuwählen.
3. **Auswählen der Art der Garart:**
Drücken Sie die Symbole   , um die Garart auszuwählen (trockene Hitze, Dampf und Kombi).
4. **Auswählen des Garmodus:**
Drücken Sie die Symbole   , um den Garmodus auszuwählen (TIMER, KERNFÜHLER, DELTA T).
5. **Auswählen des Temperatursollwerts des Garraums (nur bei zeitgesteuertem Garmodus und Kernfühler möglich):**
Drücken Sie zuerst das Symbol  und dann die Symbole  oder  (oder bewegen Sie den Scrollbalken), um den gewünschten Temperaturwert einzustellen. Drücken Sie  erneut, um den ausgewählten Wert zu bestätigen.



6. **Auswählen des Temperatursollwerts des Kernfühlers (nur möglich bei Kernfühler-Garmodi und Delta T (ΔT)):**

Drücken Sie zuerst das Symbol  und dann die Symbole

 oder  (oder bewegen Sie den Scrollbalken), um den gewünschten Temperaturwert einzustellen. Drücken Sie  erneut, um den ausgewählten Wert zu bestätigen.



7. **Auswählen der Phasenzeit (nur bei zeitgesteuerten Garmodi möglich):**

Drücken Sie zuerst das Symbol  und dann die Symbole

 oder  (oder bewegen Sie den Scrollbalken), um den gewünschten Temperaturwert einzustellen. Drücken Sie  erneut, um den ausgewählten Wert zu bestätigen.



8. **Auswählen des Wertes für Delta T (ΔT) (nur im ΔT -Garmodus möglich):**

Drücken Sie zuerst das Symbol  und dann die Symbole

 oder  (oder bewegen Sie den Scrollbalken), um den gewünschten Temperaturwert einzustellen. Drücken Sie  erneut, um den ausgewählten Wert zu bestätigen.



9. **Auswählen des Wertes für die prozentuale Luftfeuchtigkeit (nur beim Dampfgaren oder Kombigaren und bei einem der drei Garmodi möglich):**

Drücken Sie zuerst das Symbol  und dann die Symbole  oder  (oder bewegen Sie den Scrollbalken), um die gewünschte prozentuale Luftfeuchtigkeit einzustellen. Drücken Sie  erneut, um den ausgewählten Wert zu bestätigen.

10. **Auswählen der Lüftergeschwindigkeit (bei jeder Art und jedem Modus des Garens):**

Drücken Sie zuerst das Symbol  und dann die Symbole  oder  (oder bewegen Sie den Scrollbalken), um die gewünschte prozentuale Geschwindigkeit einzustellen. Drücken Sie  erneut, um den ausgewählten Wert zu bestätigen.

11. **Auswählen der Öffnungszeit des Dampfventils:**

Der Zeitwert kann nur im zeitgesteuerten Garmodus ausgewählt werden. In allen anderen Modi kann nur das Öffnen oder Schließen zu der vom Benutzer gewünschten Zeit ausgewählt werden. Drücken Sie dazu zuerst das Symbol  und dann die Symbole  oder  (oder bewegen Sie den Scrollbalken), um den gewünschten Zeitwert auszuwählen, wenn es sich um den zeitgesteuerten Garmodus handelt, oder wählen Sie Öffnen/Schließen aus, wenn es sich um die Modi für Kernfühler-Garen oder Delta T (ΔT) handelt. Drücken Sie  erneut, um den ausgewählten Wert oder Zustand zu bestätigen.

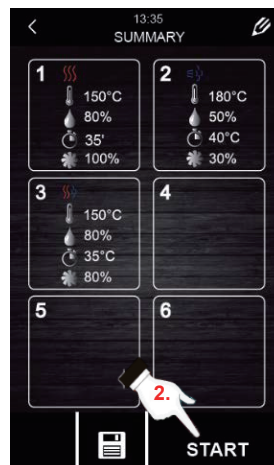
12. **Hinzufügen einer Phase zum Garzyklus:**

Drücken Sie das Symbol  um dem Garzyklus eine neue Phase hinzuzufügen. Es können maximal 6 Phasen hinzugefügt werden. Um die übrigen Optionen innerhalb jeder Phase einzustellen, wiederholen Sie die oben aufgeführten Schritte. Drücken Sie die Symbole  oder , um die gewünschte und zuvor erstellte Garphase auszuwählen. Drücken Sie , um eine unerwünschte Garphase zu löschen.



4.2 Starten eines Garzyklus

1. Stellen Sie den gewünschten Garzyklus ein (siehe Abschnitt 4.1 „Einstellen des Garzyklus“).
2. Um fortzufahren, drücken Sie , damit eine Zusammenfassung des eingestellten Rezepts angezeigt wird. Drücken Sie dann das Symbol „**START**“, um den Vorheizzyklus zu starten, wenn diese Option ausgewählt worden ist. Das Öffnen und Schließen der Tür unterbricht den Vorheizvorgang (falls ausgewählt) und den Beginn der ersten Phase des Garzyklus. Das Öffnen des Dampfventils kann während des Garzyklus durch Drücken des Symbols  geändert werden. Auf diese Weise wird sein Öffnen auf manuellen Betrieb umgestellt.



Übersichtsbildschirm

3. Drücken Sie das Symbol , um die Lampe im Inneren des Garraums ein- oder auszuschalten.
4. Drücken Sie das Symbol , um alle Werte der Prozessvariablen und den Zustand der Ofenbauteile auf dem Bildschirm anzeigen zu lassen. Dazu muss der Benutzer einen Schlüssel haben, der nur für den Wartungsdienst zugänglich ist.



Das Ende des Garzyklus wird durch ein akustisches Signal angezeigt. Danach hat man die Möglichkeit, den Garzyklus zu verlängern. Befolgen Sie dazu bitte die unten aufgeführten Schritte:

1. Drücken Sie das Symbol .
2. Drücken Sie die Symbole  oder  (oder bewegen Sie den Scrollbalken), um den gewünschten Zeitwert auszuwählen. Drücken Sie  erneut, um den neu ausgewählten Zeitwert zu bestätigen.

4.3 Stoppen des laufenden Garzyklus

1. Drücken Sie das Symbol „**STOP**“ (stopp), um den laufenden Garzyklus zu stoppen.

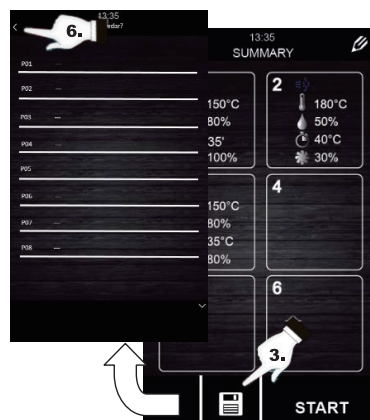


5. Kochbuch „My recipes“ (Meine Rezepte)

Mit der Funktion „My recipes“ (Meine Rezepte) können die Zykloseinstellungen eines Rezepts gespeichert werden. Wenn sie gespeichert sind, arbeitet der Ofen mit den gespeicherten Einstellungen.

Speichern eines Rezepts

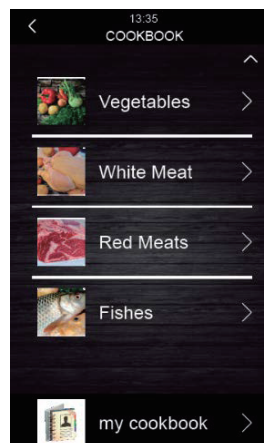
1. Stellen Sie einen Garzyklus ein. Folgen Sie dazu den in Abschnitt 4.1 beschriebenen Schritten.
2. Drücken Sie das Symbol  um den Speichervorgang des Rezepts zu starten.
3. Drücken Sie das Symbol  um die Stelle für das Speichern des Rezepts auszuwählen.
4. Drücken Sie auf die Stelle, an der Sie das Rezept speichern möchten, und dann , um diesen Vorgang zu bestätigen.
5. Geben Sie den Namen für das Rezept ein und drücken Sie dann  zum Bestätigen.
6. Drücken Sie das Symbol , um den gesamten Speichervorgang zu beenden und zu bestätigen.



6. Starten eines Rezepts

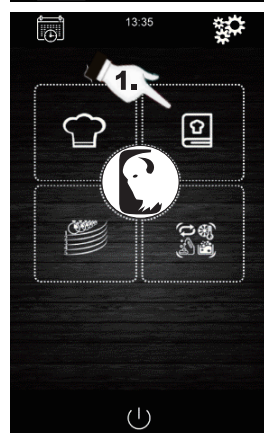
Dieser Ofen hat zwei Arten von Rezepten:

1. Buffalo-Kochbuch: In diesem Kochbuch sind bereits konfigurierte und voreingestellte Bilder und Rezepte mit einer großen Auswahl an Speisen enthalten. Sie müssen nur noch die Art der zu garenden Speisen auswählen, den Rest übernimmt der Ofen.
2. BENUTZER-Kochbuch: Benutzer können ihre eigenen Rezepte einstellen und speichern (bis zu maximal 48 Rezepte).



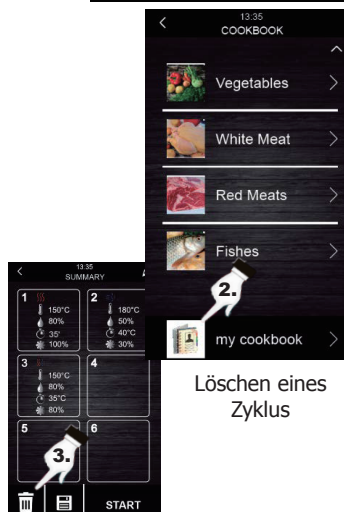
Starten eines gespeicherten Rezepts:

1. Drücken Sie , um zur Rezeptbibliothek zu gehen.
2. Wählen Sie das gewünschte Rezept aus. Dieses Rezept kann eines der bereits auf dem Bildschirm eingestellten Rezepte sein oder ein zuvor vom Benutzer gespeichertes Rezept.
3. Drücken Sie das Symbol „START“.



Löschen eines gespeicherten Rezepts:

1. Dieser Vorgang gilt nur für Rezepte, die vom Benutzer erstellt worden sind. Die standardmäßig eingetragenen Rezepte können nur in einigen ihrer Parameter geändert werden, aber nicht gelöscht.
2. Drücken Sie das Symbol , um zur Liste der vom Benutzer eingegebenen Rezepte zu gehen.
3. Wählen Sie das Rezept oder die Stelle aus, die Sie löschen möchten und drücken Sie dann auf das Symbol .



Löschen eines Zyklus

7. Spezialzyklen

Das Menü „Special cycles“ (Spezialzyklen) ermöglicht es dem Benutzer, von Buffalo erstellte Arbeitszyklen zu verwenden. Im Folgenden werden die aktivierten Spezialzyklen beschrieben:

- Regenerationszyklus mit Kernfühler (aktiviert in Modellen mit Kernfühler).
- Zeitgesteuerter Regenerationszyklus.
- Garzyklus.
- Abkühlzyklus. Zum Abkühlen des Ofens auf unter 50 °C (es wird empfohlen, den Zyklus bei geöffneter Tür auszuführen).
- Reinigung (siehe Abschnitt 8).

Die folgenden Tabellen zeigen die Werkseinstellungen für jeden der oben beschriebenen Zyklen:

Regenerationszyklus mit Kernfühler		
Einstellung	Wert	Maximum / Minimum
Garraumtemperatur	110 °C	20 ... 180 °C
Luftfeuchtigkeit	70 %	40 ... 100 %
Kernfühlertemp.	70 °C	20 ... 100 °C
Lüftergeschwindigkeit	Minimum (nur wenn der Ofen verschiedene Geschwindigkeiten hat)	
Öffnen des Ventils	Am Zyklusende	

Zeitgesteuerter Regenerationszyklus		
Einstellung	Wert	Maximum / Minimum
Garraumtemperatur	110 °C	20 ... 180 °C
Luftfeuchtigkeit	70 %	40 ... 100 %
Zeit	25 min	1 ... Unendlich
Lüftergeschwindigkeit	Minimum (nur wenn der Ofen verschiedene Geschwindigkeiten hat)	
Öffnen des Ventils	Am Zyklusende	

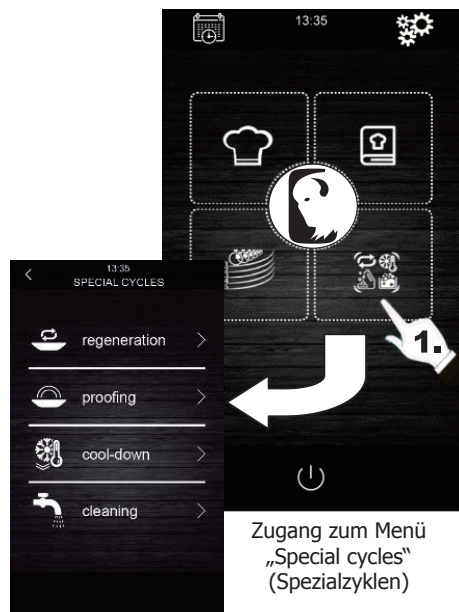
Garen		
Einstellung	Wert	Maximum / Minimum
Garraumtemperatur	30 °C	20 ... 50 °C
Luftfeuchtigkeit	80 %	40 ... 100 %
Zeit	2 Stunden	1 min ... 5 Stunden
Lüftergeschwindigkeit	Minimum (nur wenn der Ofen verschiedene Geschwindigkeiten hat)	
Öffnen des Ventils	Am Zyklusende	

Abkühlen		
Einstellung	Wert	Maximum / Minimum
Garraumtemperatur	50 °C	-
Luftfeuchtigkeit	0 %	-
Zeit	Bis die Garraumtemperatur < 50 °C ist	
Lüftergeschwindigkeit	Maximum	
Öffnen des Ventils	Am Zyklusanfang	

Wenn die Standardzyklen nicht Ihren Anforderungen entsprechen, können sie geändert und wie ein Rezept gespeichert werden. Gehen Sie dazu zum gewünschten Spezialzyklus (proofing, regeneration, cooling down ...) (Garen, Regeneration, Abkühlen ...) und verfahren Sie wie beim Speichern eines Rezepts.

Starten von Spezial-Garzyklen:

1. Drücken Sie das Symbol , um zum Menü „Special cycles“ (Spezialzyklen) zu gehen.
2. Drücken Sie den gewünschten Spezialzyklus (regeneration, proofing oder cooling down) (Regenerieren, Garen oder Abkühlen).
3. Drücken Sie dann das Symbol „**START**“, um den Zyklus zu starten.



8. Automatische Reinigung

Dieses Menü dient zum Steuern des automatischen Reinigungssystems des Ofens. Hierfür gibt es fünf verschiedene Reinigungsprogramme:

- **Rinse** (Spülen) - 11 Minuten: Schnelles Spülen des Garraums nur mit Wasser.
- **ECO** (ECO) - 32 Minuten: Geeignet für nicht fettende und wenig widerstandsfähige Verschmutzungen, wobei weniger Chemikalien und Wasser verwendet werden als bei einem Sanft-Reinigungszyklus.
- **Soft** (Sanft) - 54 Minuten: Geeignet für häufige Verwendung, für nicht fettende und wenig widerstandsfähige Verschmutzungen.
- **Medium** (Mittel) - 1 Stunde und 27 Minuten: Geeignet für wenig widerstandsfähige Verschmutzungen, die durch mehrere aufeinanderfolgende Garvorgänge entstanden sind.
- **Hard** (Intensiv) - 2 Stunden: Geeignet für fettige und sehr widerstandsfähige Verschmutzungen.

Befolgen Sie diese Schritte, um einen Reinigungszyklus zu starten:

1. Drücken Sie das Symbol , um zum Menü „Special cycles“ (Spezialzyklen) zu gehen.
2. Drücken Sie dieses Symbol , um zum Menü für die automatische Reinigung zu gehen.
3. Wählen Sie dann das gewünschte Reinigungsprogramm aus.
4. Zum Abschluss drücken Sie das Symbol „**START**“, um den Reinigungszyklus zu starten.



9. Reinigungsmittel und Spülmittel

Wenn ein automatischer Reinigungszyklus ausgewählt wird, müssen bestimmte Arten von Spezialreinigungsmitteln und -spülmitteln verwendet werden. Siehe unten:



Warnung: Verwenden Sie Schutzhandschuhe aus Gummi und eine Schutzmaske oder Schutzbrille, bevor Sie mit diesen chemischen Produkten hantieren.

Reinigungsmittel:

Es sollte ein spezielles konzentriertes alkalisches Reinigungsmittel verwendet werden. Fragen Sie Ihren Buffalo-Händler nach empfohlenen Produkten.



Die Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel oder Reiniger kann zu einem schlechten Reinigungsergebnis oder zu Schäden führen, die den Verlust der Garantie für das Gerät zur Folge haben.

Spülmittel:

Es wird eine säurehaltige Rezeptur empfohlen, die für Multifunktionsöfen geeignet ist. Fragen Sie Ihren Buffalo-Händler nach empfohlenen Produkten.



Die Verwendung ungeeigneter Spülmittel kann zu einem schlechten Reinigungsergebnis oder zu Schäden führen, die den Verlust der Garantie für das Gerät zur Folge haben.

Wenden Sie sich bitte direkt an Ihren Händler, um empfohlene Produkte zu kaufen.

Verwenden des Geräts:

Setzen Sie die Spül- und Reinigungsmittelröhrchen des Ofens in ihre jeweiligen Behälter ein. Starten Sie einen automatischen Reinigungsprozess gemäß den Schritten in Abschnitt 8.

Wenn der Ofen gerade benutzt wurde und noch heiß ist, beginnt das Reinigungsprogramm erst, wenn die Temperatur des Garraums unter 100 °C gesunken ist. Befolgen Sie dazu die Anweisungen auf dem Bildschirm.

10. Automatische Waschphasen

Jeder Reinigungszyklus besteht aus den folgenden Phasen:

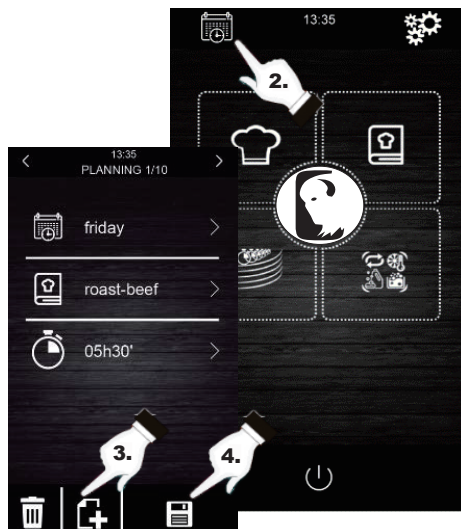
1. **Vorreinigungsphase:** Der Garraum des Ofens erhöht seine Temperatur, um den Reinigungsprozess einfacher zu machen. Der Ofen leitet 15 Minuten lang Dampf in den Garraum ein. Danach beginnt der Reinigungsarm mit dem Einleiten von Wasser, um 2 Minuten lang zu spülen.
2. **Reinigungsphase:** Das Reinigungssystem beginnt mit dem Einleiten des Reinigungsmittels und unterbricht dann, damit das Reinigungsmittel für eine voreingestellte Zeit einwirken kann. Danach spült es mit Wasser.
3. **Spülphase:** Das Reinigungssystem beginnt mit dem Einleiten des Spülmittels und unterbricht dann, damit das Spülmittel für eine voreingestellte Zeit einwirken kann. Danach spült es mit Wasser.
4. **Trocknungsphase:** In dieser Phase werden die Ofen-Resistenzen und Lüfter aktiviert, um den Ofen zu trocknen.

11. Programmierter automatischer Start

Die automatische Startfunktion ermöglicht es dem Benutzer, bis zu 9 wöchentliche Starts des Ofens zu programmieren und dabei die Rezepte auszuwählen, mit denen der Benutzer den Ofen starten möchte.

Einstellung des automatischen Starts:

1. Überprüfen Sie, ob mindestens ein Rezept im Speicher vorhanden ist.
2. Drücken Sie das Symbol , um zur Wochenprogrammierung zu gehen.
3. Stellen Sie dann Tag, Uhrzeit und Rezept für den automatischen Start des Ofens ein. Wenn Sie ein zusätzliches Programm für einen anderen Start aufnehmen möchten, drücken Sie das Symbol .
4. Drücken Sie das Symbol , um die ausgewählten Daten zu akzeptieren und zu speichern.



Aktivieren des automatischen Starts:

1. Überprüfen Sie, ob mindestens ein Start programmiert ist.
2. Drücken Sie das Symbol , um den Ofen auszuschalten. Drücken Sie dann das Symbol , um den Start des Ofens mit der Programmierfunktion zu aktivieren. Auf dem Bildschirm werden dann die Programmierdaten angezeigt.



Aktivieren des automatischen Starts

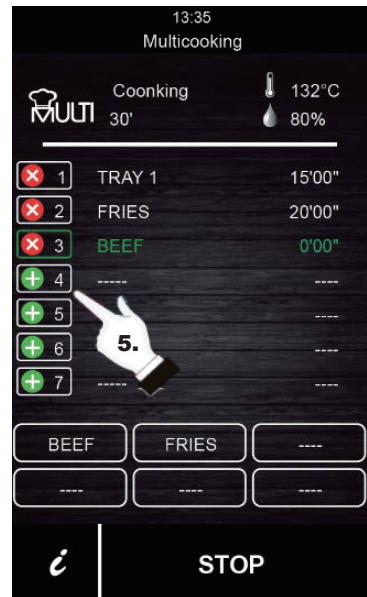
12. „Multicook“-Garen

Dieses System ermöglicht es dem Benutzer, verschiedene Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten zu garen, wobei er über das Ende des Garvorgangs jeder Speise informiert wird, wenn die Bleche fertig sind.

Es gibt 2 verschiedene Möglichkeiten für das „Multicook“-Garen:

Einstellen eines Multicook-Garzyklus über ein gespeichertes Rezept:

1. Überprüfen Sie, dass momentan keine anderen Funktionen ausgeführt werden.
2. Stellen Sie den „Multicook“-Garzyklus über ein Rezept ein. Drücken Sie dann das Symbol  um zum Kochbuch zu gehen.
3. Wählen Sie aus dem Kochbuch ein bereits programmiertes Garrezept aus. Auf dem Bildschirm wird die Anzahl der auswählbaren Bleche angezeigt. Am unteren Rand des Bildschirms werden die Garparameter und die aktuelle Temperatur des Geräts angezeigt.
4. Drücken Sie das Symbol  der gewünschten Stufe. Drücken Sie dann das Symbol „**TRAY**“ (blech), um weitere Rezepte hinzuzunehmen. Das Gerät filtert zwischen den Rezepten, die mit den ausgewählten Parametern kompatibel sind.
5. Um ein neues Blech auszuwählen, ohne das Kochbuch aufzurufen, drücken Sie nur die gewünschte Stufe, z.B.  4. Beachten Sie, dass für dieses Blech die gleichen Garbedingungen (Prozentsatz der Feuchtigkeit und Temperatur) gelten wie für das zuerst ausgewählte Blech.
6. Drücken Sie dann „0:00:00“, um die Garzeit für diese Speise zu ändern.
7. Drücken Sie die Symbole  oder  (oder bewegen Sie den Scrollbalken), um den gewünschten Zeitwert auszuwählen.
8. Drücken Sie „**START**“, um zu bestätigen und den Garvorgang zu starten.
9. Öffnen Sie nach dem Beenden des Vorheizens die Ofentür und schieben Sie alle eingestellten Bleche hinein. Nach dem Beenden des Garzyklus für jedes Gericht wird ein akustisches Signal aktiviert und das entsprechende Blech leuchtet auf dem Bildschirm grün auf. Öffnen Sie zu diesem Zeitpunkt die Ofentür, nehmen Sie das Blech heraus und schließen Sie die Ofentür wieder. Wiederholen Sie diesen Schritt, bis alle programmierten Rezepte fertig sind.
10. Um diesen Vorgang jederzeit zu stoppen, drücken Sie das Symbol „**STOP**“ (stopp).

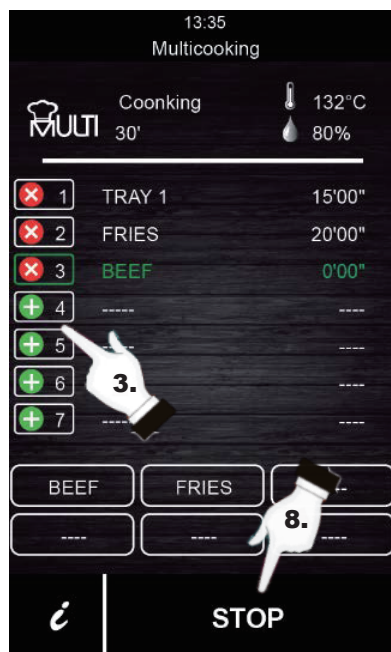


Einstellen eines Multicook-Garzyklus über ein manuell eingestelltes Rezept:

1. Stellen Sie den Multicook-Garzyklus über ein Rezept ein. Drücken Sie dazu , um zum Kochbuch zu gehen.
2. Wählen Sie die gewünschten Garparameter aus (pre-heating, humidity, temperature ...) (Vorheizen, Feuchtigkeit, Temperatur...) und drücken Sie dann  zum Bestätigen.



3. Drücken Sie die Taste  der gewünschten Stufe, um ein weiteres Blech hinzuzufügen. Beachten Sie, dass für dieses Blech die gleichen Garbedingungen (Prozentsatz der Feuchtigkeit und Temperatur) gelten wie für das zuerst ausgewählte Blech.
4. Drücken Sie dann „0:00:00“, um die Garzeit für dieses neue Blech zu ändern.
5. Drücken Sie die Symbole  oder  (oder bewegen Sie den Scrollbalken), um den gewünschten Zeitwert auszuwählen.
6. Drücken Sie „**START**“, um zu bestätigen und den Garvorgang zu starten.
7. Öffnen Sie nach dem Beenden des Vorheizens die Ofentür und schieben Sie alle eingestellten Bleche hinein. Nach dem Beenden des Garzyklus für jedes Gericht wird ein akustisches Signal aktiviert und das entsprechende Blech leuchtet auf dem Bildschirm grün auf. Öffnen Sie zu diesem Zeitpunkt die Ofentür, nehmen Sie das Blech heraus und schließen Sie die Ofentür wieder. Wiederholen Sie diesen Schritt, bis alle programmierten Rezepte fertig sind.
8. Um diesen Vorgang jederzeit zu stoppen, drücken Sie das Symbol „**STOP**“ (stopp).

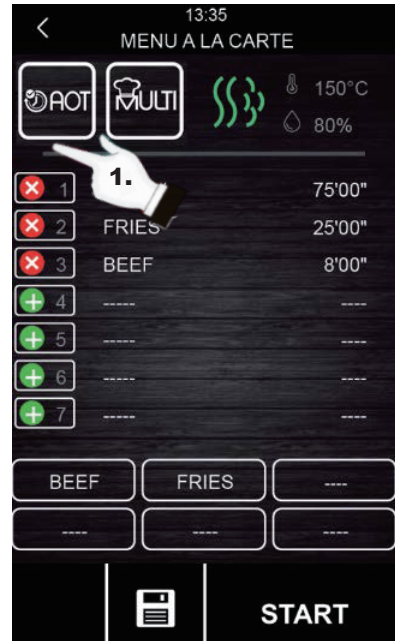


13. „Alles zur gleichen Zeit“-Garen

Diese Funktion ermöglicht es dem Benutzer, verschiedene Speisen mit der gleichen Endzeit zu garen. Der Ofen zeigt an, wann die einzelnen voreingestellten Bleche eingeschoben werden müssen. Das Ergebnis des Garens ist das gleichzeitige Fertigstellen aller Speisen.

Zum Einstellen eines „all on time“ (Alles zur gleichen Zeit)-Garens führen Sie zunächst die in Abschnitt 12 beschriebenen Schritte aus (Einstellen eines Multicook-Garzyklus über ein gespeichertes Rezept oder über ein manuell eingestelltes Rezept).

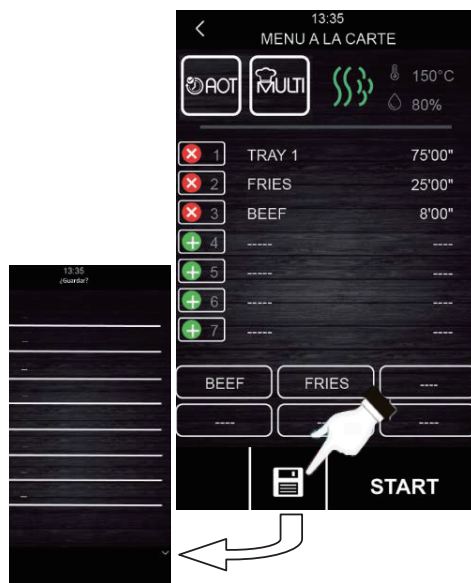
1. Nach dem Einstellen drücken Sie , um den „all on time“ (Alles zur gleichen Zeit)-Garmodus zu aktivieren.
2. Nach dem Beenden des Vorheizens öffnen Sie die Ofentür und schieben Sie die für den Ofen erforderlichen Bleche ein (auf dem Bildschirm grün angezeigt). Schließen Sie die Ofentür. Wiederholen Sie diesen Schritt, wenn der Ofen ein akustisches Signal abgibt und ein Blech grün angezeigt wird. Alle Produkte werden zur gleichen Zeit fertig.
3. Um diesen Vorgang jederzeit zu stoppen, drücken Sie das Symbol „STOP“ (stopp).



14. Speichern eines „Multicook“/ „Alles zur gleichen Zeit“-Rezepts

Befolgen Sie die unten aufgeführten Schritte, um ein Rezept im Speicher zu speichern.

1. Stellen Sie einen Garzyklus ein, wie in Abschnitt 12 oder Abschnitt 13 beschrieben.
2. Drücken Sie , um den eingestellten Zyklus zu speichern.
3. Wählen Sie die Positionsnummer, unter der Sie das Rezept speichern möchten.
4. Geben Sie den Namen des Rezepts ein.
5. Drücken Sie das Symbol , um den Namen zu bestätigen.
6. Drücken Sie  zum Beenden und Bestätigen des Rezepts.



15. Registrieren der HACCP-Daten

Der Ofen kann HACCP-Daten registrieren, die es ermöglichen, Gefahren zu bewerten und Überwachungssysteme einzurichten, die auf Vorbeugung ausgerichtet sind.

Die HACCP-Anwendung erhöht die Lebensmittelsicherheit und bietet weitere wichtige Vorteile, wie z. B. die Erleichterung der Arbeit der zuständigen Behörde bei der Inspektion und die Förderung des internationalen Handels, was das Vertrauen in die Lebensmittelsicherheit stärkt.

Dies sind einige der Hauptziele:

- Stärken der Lebensmittelsicherheit.
- Erleichtern der Einhaltung des Lebensmittelrechts.
- Förderung der Exporte, um damit das Vertrauen in die Lebensmittelsicherheit zu stärken.
- Erleichtern von Flexibilität und Transparenz bei den Überwachungen.

Zu diesem Zweck ermöglicht dieses Gerät die Registrierung der folgenden Ereignisse und Temperaturen:

Ereignisse:

- Verwendetes Rezept
- Öffnen und Schließen der Tür
- Start und Ende jeder Garphase
- Temperaturprobenahme alle 5 Minuten.

Temperaturen:

- Garraumtemperatur
- Kernfühlertemperatur

Registrierung von HACCP-Daten ausführen

1. Bringen Sie den Bildschirm in den Modus „Press to activate“ (Zum Aktivieren drücken).
2. Stecken Sie ein externes Speichermedium in den USB-Anschluss im Display des Ofens.
3. Drücken Sie „Download HACCP“ (HACCP herunterladen).
4. Wählen Sie das Datum und die Uhrzeit, ab der Sie die Daten herunterladen möchten. Dann ✓ drücken.
5. Drücken Sie dann ✓ erneut, um „downloading HACCP?“ (HACCP herunterladen?) zu bestätigen.
6. Entfernen Sie das externe Speichermedium.

Diese Daten können alle auf einem Computer angezeigt werden, der das Lesen von Textarchiven ermöglicht.



Datum und Uhrzeit des Geräts sollten aktualisiert werden, damit die Registrierung der HACCP-Daten ordnungsgemäß funktioniert.



Störungssuche

Falls erforderlich, muss ein qualifizierter Techniker Reparaturen durchführen.

Störung	Vermutliche Ursache	Lösung
Das Gerät läuft nicht	Das Gerät ist nicht eingeschaltet	Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig verkabelt und eingeschaltet ist
	Kabel ist beschädigt	Kabel ersetzen
	Fehler Netzstromversorgung	Prüfen Sie die Netzstromversorgung

Alarme

Wenn ein Alarm ausgelöst wird, wird ein Signalton aktiviert. Auf dem Bildschirm werden ein Symbol  und ein Alarmcode angezeigt. Berühren Sie die Mitte des Bildschirms, um den Alarm zu stoppen. Die Tabelle unten zeigt die Bedeutung der Alarmcodes des Geräts.

Alarm	Beschreibung
RTC-Alarm	<u>Alarmbeschreibung:</u> RTC (Falsch konfiguriertes Datum und Uhrzeit) <u>Lösungen:</u> Stellen Sie das aktuelle Datum und die Uhrzeit so ein, dass der Alarm stoppt. Gehen Sie dazu zu „Settings (Einstellungen) → Clock (Uhr)“.
Garraumfühler-Alarm	<u>Alarmbeschreibung:</u> Garraumfühler <u>Lösungen:</u> • Überprüfen Sie den Garraumfühler. • Überprüfen Sie, ob der Garraumfühler korrekt an die Stromversorgungsplatine angeschlossen ist. • Wenn das Problem weiterhin besteht, ersetzen Sie den Fühler. <u>Wichtigste Folgen:</u> • Wenn der Alarm bei eingeschaltetem Gerät aktiviert wird, kann kein Garzyklus gestartet werden. • Wenn der Alarm während eines Garzyklus aktiviert wird, stoppt dieser Zyklus. • Der Ausgang für die Temperatureinstellung wird abgeschaltet.
Kernfühler-Alarm	<u>Alarmbeschreibung:</u> Kernfühler <u>Lösungen:</u> • Überprüfen Sie den Kernfühler. • Überprüfen Sie, ob der Kernfühler korrekt an die Stromversorgungsplatine angeschlossen ist. • Wenn das Problem weiterhin besteht, ersetzen Sie den Kernfühler. <u>Wichtigste Folgen:</u> • Wenn der Alarm bei eingeschaltetem Gerät aktiviert wird, kann kein Delta-T-Zyklus gestartet werden, auch nicht mit einem Kernfühler. • Wenn der Alarm während eines Delta-T-Zyklus oder eines Garzyklus mit Kernfühler aktiviert wird, stoppt dieser Zyklus.

Alarm	Beschreibung
PF-Alarm	<u>Alarmbeschreibung:</u> Unterbrechung der Stromversorgung oder unsachgemäßes Ausschalten des Ofens. Er wird aktiviert, wenn die Stromversorgung unterbrochen oder der Ofen nicht ordnungsgemäß ausgeschaltet wird. Um ihn ordnungsgemäß auszuschalten, muss der Ofen ausgeschaltet werden, wenn auf dem Bildschirm „Press to activate“ (Zum Aktivieren drücken) angezeigt wird. <u>Lösungen:</u> • Drücken Sie den Alarm, damit er vom Bildschirm verschwindet. • Überprüfen Sie den elektrischen Anschluss des Geräts. • Überprüfen Sie die Stromversorgung des Geräts. • Überprüfen Sie, ob der Ofen ausgeschaltet ist, wenn auf dem Bildschirm „Press to activate“ (Zum Aktivieren drücken) angezeigt wird. <u>Wichtigste Folgen:</u> • Wenn die Stromversorgung während eines Garzyklus unterbrochen wird, beginnt der Zyklus an seinem Anfang, wenn die Stromversorgung wiederhergestellt ist, wenn die Unterbrechung der Stromversorgung weniger als 60 Minuten beträgt, anderenfalls wird der Zyklus unterbrochen.
COM. BASE-Alarm	<u>Alarmbeschreibung:</u> COM BASE (ohne Kommunikation zwischen dem Steuermodul und dem Bildschirm). <u>Lösungen:</u> • Überprüfen Sie die Verdrahtung zwischen dem Bildschirm und der Leistungsplatine. Überprüfen Sie dazu, ob der weiße Draht (Pin 35) und der gelbe Draht (Pin 34) sowohl an der Leistungsplatine als auch am Bildschirm richtig angeschlossen sind. <u>Wichtigste Folgen:</u> • Wenn der Alarm bei eingeschaltetem Gerät aktiviert wird, kann kein Garzyklus gestartet werden. • Wenn der Alarm während eines Garzyklus aktiviert wird, stoppt dieser Zyklus.
Thermischer Schutz Alarm	<u>Alarmbeschreibung:</u> Thermischer Schutz des Motors. <u>Lösungen:</u> • Schalten Sie den Ofen aus und nach 10 Minuten wieder ein. • Überprüfen Sie visuell, ob ein Motor in schlechtem Zustand ist. Wenn ja, ersetzen Sie ihn. • Wenn möglich, überprüfen Sie, ob der interne Klixon der Motoren durchgängig ist, um festzustellen, welcher Motor in schlechtem Zustand ist. Wenn dies festgestellt wird, ersetzen Sie ihn. <u>Wichtigste Folgen:</u> • Wenn der Alarm bei eingeschaltetem Gerät aktiviert wird, kann kein Garzyklus gestartet werden. • Wenn der Alarm während eines Garzyklus aktiviert wird, stoppt dieser Zyklus.
HT-Alarm	<u>Alarmbeschreibung:</u> Überhitzung der Leistungsplatine des Ofens. <u>Lösungen:</u> • Überprüfen Sie, ob das Kühlgebläse der Platine ordnungsgemäß funktioniert. • Überprüfen Sie, ob der Ofen gemäß den in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Sicherheitsabständen installiert ist und ob kein Element den Austritt von heißer Luft durch die Lüftungsöffnungen behindert. • Wenn der Alarm nicht stoppt, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.

Alarm	Beschreibung
	<u>Alarmbeschreibung:</u> Offene-Tür-Alarm. <u>Lösungen:</u> • Überprüfen Sie, ob die Tür vollständig geschlossen ist. • Überprüfen Sie, ob der Türsensor nicht beschädigt ist. Wenn ja, ersetzen Sie ihn. • Bringen Sie den Türsensor näher an die Tür heran. • Wenn der Alarm nicht stoppt, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst. <u>Wichtigste Folgen:</u> • Wenn dieser Alarm während eines Garzyklus aktiviert wird, stoppt dieser Zyklus, bis die Tür geschlossen wird.
Sicherheitsthermostat-Alarm	<u>Alarmbeschreibung:</u> Sicherheitsthermostat. <u>Lösungen:</u> • Setzen Sie den Sicherheitsthermostat zurück. • Überprüfen Sie, ob der Sicherheitsthermostat vollständig angeschlossen ist. • Überprüfen Sie, ob (Pin 9) des Leistungssteckers richtig angeschlossen ist. <u>Wichtigste Folgen:</u> • Wenn der Alarm bei eingeschaltetem Gerät aktiviert wird, kann kein Garzyklus gestartet werden. • Wenn der Alarm während eines Garzyklus aktiviert wird, stoppt dieser Zyklus.

Reinigung, Pflege und Wartung

- **Warnung: Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung und Wartung immer aus und trennen Sie es von der Stromversorgung und vom Wasser.**
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung immer abkühlen.
- Reinigen Sie den Innenraum des Gerätes so häufig wie möglich.
- Verwenden Sie KEINE Chemikalien in einem heißen Ofen.
- Verwenden Sie zum Reinigen der äußeren Beschichtung nur haushaltsübliche Reinigungsmittel und ein weiches, feuchtes Tuch. Verwenden Sie keine ätzenden oder reizenden Substanzen.
- Verschmutzungen an den Innenwänden können Sie mit einem in einer milden Seifenlösung angefeuchteten Tuch abwischen.
- Wischen Sie das Gerät nach dem Reinigen immer trocken.

Reinigen aller Backbleche

- Nehmen Sie nach Gebrauch die Teile zur Reinigung aus dem Gerät.
- Reinigen Sie ihn mit warmer Seifenlauge. Gründlich abspülen und gut abtrocknen.
- Setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein.

Technische Spezifikationen

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

Modell	Spannung	Leistung (max.)	Temperatur-bereich	Abmessungen H x B x T (mm)	Nettogewicht
CK079	400 V 3 N~, 50 - 60 Hz	10,200 W	30 °C - 250 °C	825 x 790 x 790	89 kg
CK110		7,200 W	30 °C - 250 °C	665 x 720 x 620	70 kg
HX568		18,500 W	30 °C - 250 °C	1090 x 790 x 790	127 kg

Garantie

Dieses Gerät wird mit einer umfassenden Herstellergarantie geliefert.

Was die Garantie nicht abdeckt:

- Unbeabsichtigte Beschädigung, unsachgemäße oder nicht den Anweisungen des Herstellers entsprechende Verwendung
- Verbrauchsmaterial (wie Filter, Türdichtungen, Fühler und Schläuche)
- Schäden durch falsche Installation, Modifikation, nicht autorisierte Wartungsarbeiten oder Schäden durch Kalkablagerungen, Lebensmittelreste usw.

Konformität

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



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

Buffalo-Produkte sind für die Verwendung des folgenden Symbols zugelassen:



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

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

Istruzioni per la sicurezza

PERICOLO DI ALTA TENSIONE!

Linee guida per la sicurezza elettrica:

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

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

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

Non inserire in nessun caso una spina sul cavo.

La mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza esonera Buffalo da qualsiasi responsabilità con conseguente annullamento della garanzia.

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

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

Istruzioni sulla sicurezza per l'installazione e la manutenzione

- Prima dell'installazione o della manutenzione, verificare che l'unità sia scollegata dall'alimentazione.
- Prima di installare l'unità, verificare che l'installazione sia conforme alla legislazione vigente nel Paese di utilizzo e fare riferimento alle indicazioni riportate sulla targhetta dati.
- Evitare di manomettere o scollegare i dispositivi di sicurezza dell'unità. Ciò comporta l'annullamento della garanzia.
- La mancata osservanza delle istruzioni del produttore può causare danni, lesioni o incidenti fatali.

- 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.
- Le parti di ricambio non originali non garantiscono il corretto funzionamento dell'apparecchio e comportano la perdita della garanzia.
- Il forno deve essere utilizzato esclusivamente da personale specializzato.
- La targhetta dati del forno fornisce le informazioni tecniche necessarie per la riparazione e la manutenzione. Pertanto, evitare di rimuoverla, danneggiarla o modificarla.

Istruzioni sulla sicurezza per l'uso

- In caso di inutilizzo dell'unità per 6 mesi o più, tutti i collegamenti devono essere scollegati/isolati (alimentazione e acqua). Qualora sia rimasto scollegato per lungo tempo, è necessario che venga controllato da un tecnico dell'assistenza, ad es. per verificare la presenza di acqua stagnante, ecc.
- 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, prodotti di pasticceria e tutti i tipi di prodotti gastronomici. Altri utilizzi diversi da quelli indicati possono portare al danneggiamento dell'unità.
- Evitare di introdurre nel forno prodotti con un'elevata concentrazione di alcol.
- 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.
- Per l'ingresso dell'acqua, si consiglia l'uso di un filtro anticalcare. In caso contrario, alcuni componenti del forno potrebbero danneggiarsi. **I guasti dovuti a calcare o sedimenti d'acqua non sono coperti dalla garanzia.**

Carichi massimi

Modello	CAPACITÀ	CARICO MASSIMO	CARICO MASSIMO PER RIPIANO
CK079	7 x (GN 1/1)	35 kg	Massimo 15 kg per ripiano
CK110	4 x (GN 1/1) a 65 mm	20 kg	Massimo 15 kg per ripiano
	6 x (GN 1/1) a 40 mm		
HX568	11 x (GN 1/1)	50 kg	Massimo 15 kg per ripiano

- 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.

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 possono raggiungere superiori a 60 °C.
- 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.

Pericolo di incendio



- Utilizzare esclusivamente prodotti per la pulizia consigliati dal produttore. L'utilizzo di altri produttori 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.

Contenuto della confezione

Sono inclusi i seguenti componenti:

- Forno elettrico Buffalo
- Lista di controllo per l'installazione
- Manuale di istruzioni

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

Trasporto

Prima di trasportare l'unità verso il 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.

Installazione



Avvertenza: L'installazione, l'uso, la manutenzione o la pulizia non appropriati dell'apparecchiatura, così come qualsiasi modifica, possono causare danni alle cose e lesioni personali. Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'installazione e assicurarsi di averle comprese.

Non adatto per installazioni a incasso.

Operazioni preliminari

Rimuovere la pellicola protettiva 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.

Se l'unità è dotata di un kit di sonda al cuore, ricordarsi di rimuovere il cappuccio di protezione in silicone. In caso contrario, potrebbe fondersi e danneggiare la sonda.

Collocazione dell'unità

Collocare il forno nel luogo di lavoro prescelto e mantenere una distanza di sicurezza come indicato di seguito. Verificare che l'unità disponga di sufficienti ingressi di aria fredda attraverso i canali di ventilazione per garantire il corretto funzionamento. In caso contrario, l'unità potrebbe surriscaldarsi e alcuni componenti potrebbero venire distrutti.

- In caso di installazione del forno su un supporto ausiliario, è necessario fissarlo ad esso.
- Le strutture devono essere climatizzate e conformi alle disposizioni vigenti in materia di sicurezza degli impianti.
- Inoltre, l'unità deve essere protetta dagli agenti atmosferici.
- Per il corretto funzionamento dell'unità, la temperatura ambiente deve essere compresa tra 5 e 35 °C al massimo.
- L'umidità nelle strutture non deve superare il 70%.



Max. 70%

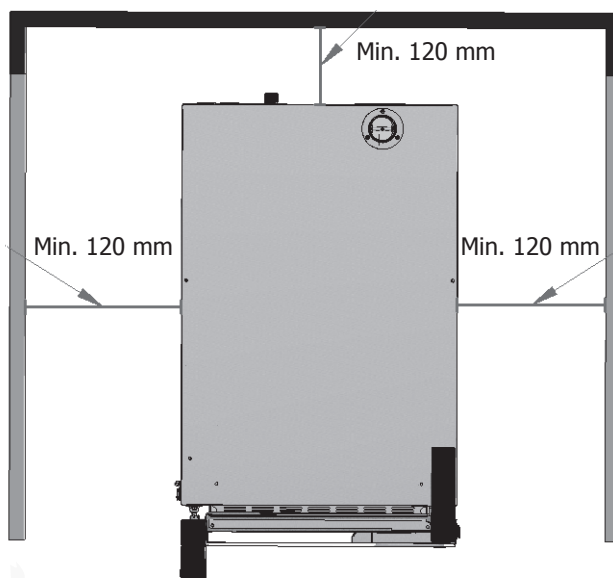


Max. 35°C

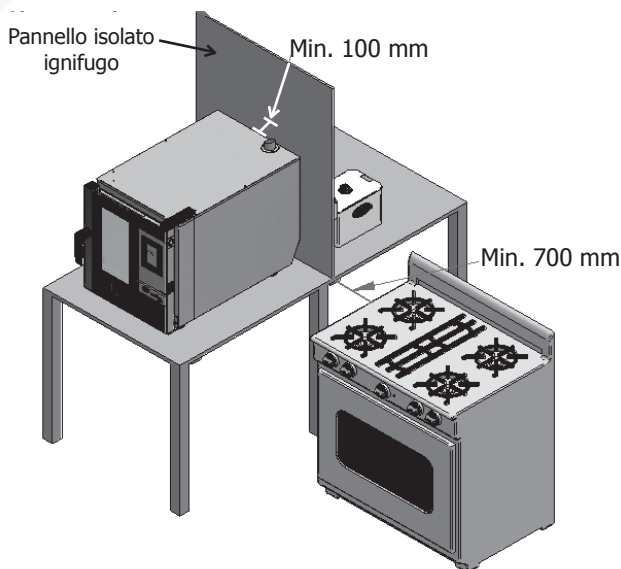
Min. 5°C

Si consiglia di lasciare uno spazio di 120 mm per la riparazione e, in presenza di fonti di calore o elementi combustibili, la distanza di sicurezza deve essere di almeno 700 mm. Si consiglia inoltre di garantire una buona circolazione dell'aria per evitare il surriscaldamento dei componenti dell'unità.

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



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



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

Avviamento dell'unità

Per avviare e installare l'unità in modo appropriato, seguire le istruzioni contenute nella "Lista di controllo per l'installazione", inclusa nella confezione insieme al presente manuale di istruzioni.

Tenere presente che eventuali guasti o rotture dovuti a un'installazione o a una messa in funzione errata comportano l'annullamento della garanzia.

Cablaggio elettrico



PERICOLO di scosse elettriche in caso di collegamento errato

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

Il collegamento a una rete di alimentazione compatibile deve essere effettuato esclusivamente da un tecnico elettrico qualificato e competente.

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

Collegare l'unità in base alle norme vigenti del proprio Paese, stato federale, città o autorità locale. Collegare l'unità a una rete di alimentazione standard.

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



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

- Questo apparecchio viene fornito senza spina e deve essere collegato a una rete elettrica compatibile.
 - Il CK079 richiede un circuito trifase da 10.200 W 400 V a 50-60 Hz.
 - Il CK110 richiede un circuito trifase da 7200 W 400 V a 50-60 Hz.
 - Il HX568 richiede un circuito trifase da 18500 W 400 V a 50-60 Hz.
- Collegare correttamente i fili in base al loro codice colore. L'apparecchio ha i seguenti cablaggi:

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

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

Ingresso dell'acqua

Per l'ingresso dell'acqua si consiglia l'uso di un filtro anticalcare e di una valvola di non ritorno. Il forno è dotato di un attacco a $\frac{3}{4}$ per l'ingresso dell'acqua.

Il forno avvisa l'utente quando è necessario sostituire il filtro monitorando i litri d'acqua consumati. Tale funzione può essere modificata nelle impostazioni del forno.

Importante: prima di collegare l'alimentazione idrica, verificare che non vi siano residui nel tubo. La pressione dell'acqua in ingresso deve essere compresa tra 1 e 3 bar, con una temperatura non superiore a 30 °C. Se la pressione è superiore a tali valori, è necessario installare un riduttore di pressione all'ingresso.

Raccordo dello scarico

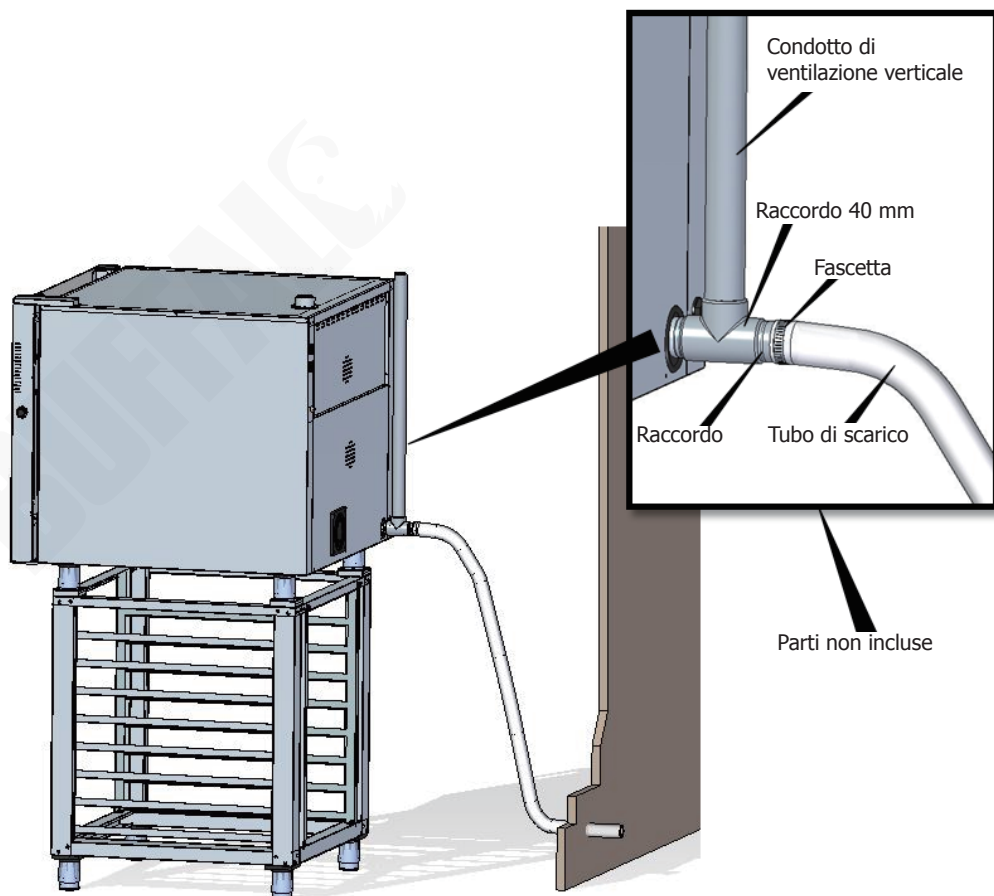
- Il raccordo dello scarico del forno deve essere realizzato con tubi di scarico che garantiscano la stabilità termica, in quanto i gas del forno possono raggiungere temperature elevate (85-95 °C).
- Si consiglia di collegare il tubo di scarico del forno a un sifone per evitare che il vapore esca dal forno. Questo tubo deve essere inclinato almeno del 4% per garantire un funzionamento adeguato.
- Il diametro del tubo di scarico NON deve essere inferiore al raccordo dello scarico.
- Ciò è specifico per ogni unità. Altrimenti verificare che il condotto principale venga realizzato in modo da garantire un flusso corretto e senza ostruzioni.
- Verificare l'assenza di perforazioni.

Tipi di scarico:

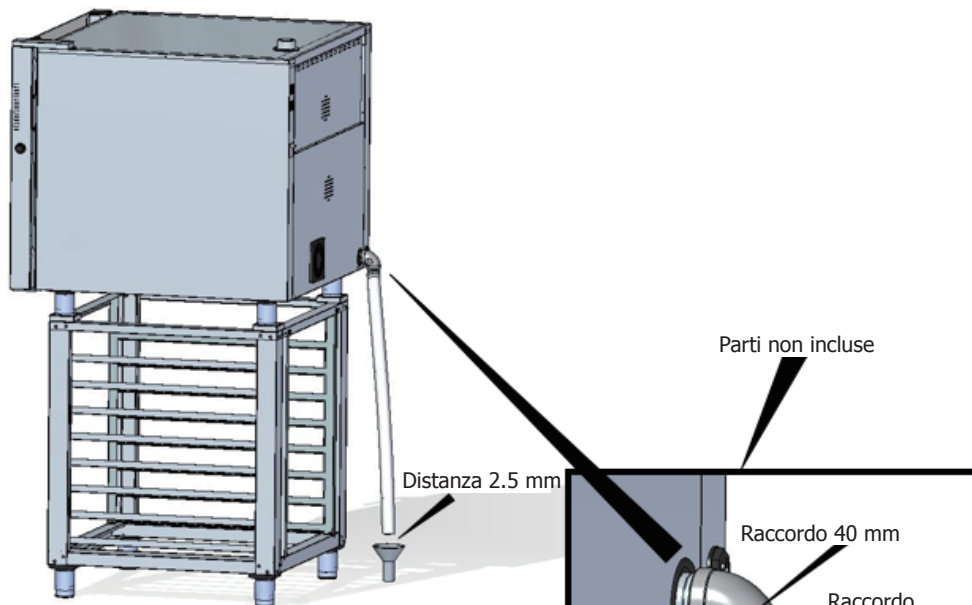
1. Scarico a parete:

Lo scarico a parete deve essere dotato di un condotto di ventilazione verticale con un diametro non inferiore a 25 mm, il quale deve trovarsi sopra il coperchio superiore dell'apparecchio, come mostrato nella figura seguente.

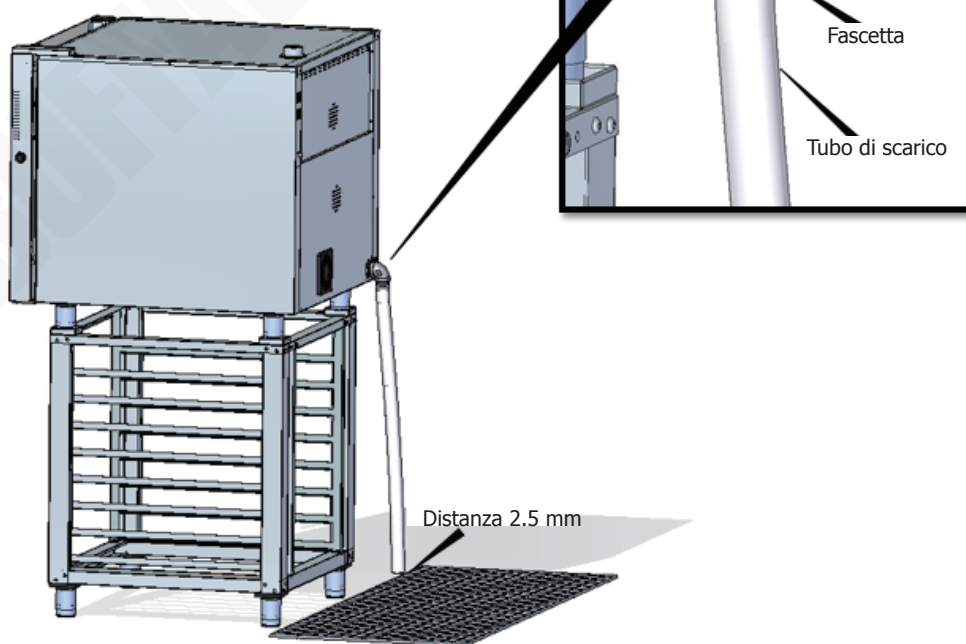
In assenza di un condotto di ventilazione verticale, non viene garantito lo scarico corretto e ciò può causare guasti e l'annullamento della garanzia.



2. Scarico separato con un imbuto:



3. Scarico a pavimento:



Scarico dei gas di combustione dalla camera di cottura

I gas di combustione possono presentare umidità e raggiungere temperature elevate. Pertanto, evitare di utilizzare tubi realizzati con materiali che non garantiscono una stabilità termica assoluta fino a 250 °C per convogliare i gas di combustione.

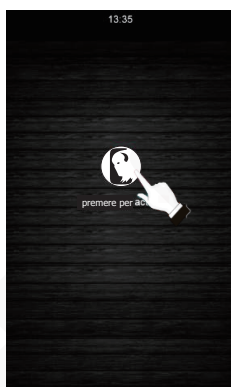
Per la gestione dei vapori di cottura può essere utilizzato un condensatore che consente la condensazione dei vapori e la loro espulsione in un sistema di scarico.

Importante: evitare di convogliare lo scarico dei vapori dalla camera di cottura oltre 50 centimetri per il rischio di condensa. Tale condotto deve essere verticale e il più possibile diritto.

Istruzioni di utilizzo del display

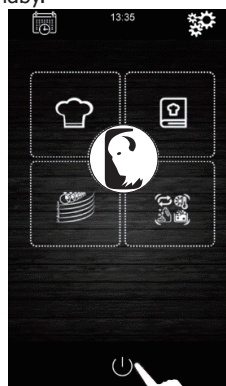
1. Accensione/Spegnimento del dispositivo

Premere l'icona  per attivare lo schermo.



Accensione

Verificare che non vi siano altre operazioni in corso. Premere l'icona  per far passare lo schermo in modalità standby.



Spegnimento

Se all'accensione o allo spegnimento del dispositivo si verifica un'interruzione dell'alimentazione, quest'ultimo rimarrà spento al ripristino dell'alimentazione. In caso di interruzione dell'alimentazione per meno di 60 minuti durante un ciclo di cottura, al ripristino dell'alimentazione il ciclo di cottura continuerà a funzionare e si azzererà per il tempo in cui il forno è rimasto senza elettricità. Se si verifica un cambio di fase durante l'interruzione dell'alimentazione, al momento del ripristino della stessa il segnale partirà dall'inizio della fase successiva. Se l'interruzione dell'alimentazione è superiore a 60 minuti, il dispositivo rimarrà spento al ripristino dell'alimentazione.

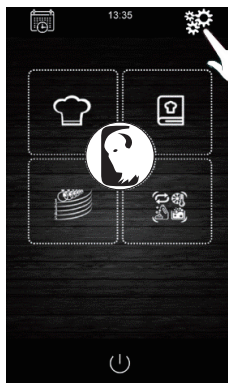
2. Selezione della lingua

1. Assicurarsi che il dispositivo sia acceso e che non vi siano operazioni in corso.
2. Premere l'icona  sul menu principale per accedere al menu delle impostazioni. Selezionare "language" (lingua) e scegliere la lingua desiderata.
3. Premere l'icona  per tornare al menu principale.

3. Impostazione di data e ora

Assicurarsi che il dispositivo sia acceso e che non vi siano operazioni in corso.

1. Premere l'icona  sul menu principale per accedere al menu delle impostazioni.
2. Selezionare "Clock" (Orologio) per modificare la data e l'ora.
3. Premere la voce "h" e le icone  o  (o la barra di scorrimento) per impostare l'ora desiderata.
4. Premere la voce "m" e le icone  o  (o la barra di scorrimento) per impostare i minuti desiderati.
5. Premere la voce "day of the week" (voce della settimana) e le icone  o  (o la barra di scorrimento) per impostare il giorno della settimana desiderato.
6. Premere la voce "dd" e le icone  o  (o la barra di scorrimento) per impostare il giorno desiderato.
7. Premere la voce "mm" e le icone  o  (o la barra di scorrimento) per impostare il mese desiderato.
8. Premere la voce "yyyy" (aaaa) e le icone  o  (o la barra di scorrimento) per impostare l'anno desiderato.
9. Premere l'icona  per salvare le impostazioni effettuate.



4. Parametri del ciclo di cottura manuale

Preriscaldamento:

Ogni processo di cottura può prevedere un ciclo di preriscaldamento, le cui condizioni di temperatura nominale saranno determinate dalla modalità selezionata e dalla temperatura scelta per la cottura.

 **PRERISCALDAMENTO LEGGERO:** per attivare questa modalità, premere l'icona n. 1 finché sullo schermo non viene visualizzato il messaggio "PREHEAT SOFT" (preriscaldamento leggero). In tal caso, il processo di preriscaldamento rimarrà attivo fino al raggiungimento di una temperatura di +10 °C rispetto alla temperatura di cottura selezionata.

 **PRERISCALDAMENTO MEDIO:** per attivare questa modalità, premere l'icona n. 1 finché sullo schermo non viene visualizzato il messaggio "PREHEAT MEDIUM" (preriscaldamento medio). In tal caso, il processo di preriscaldamento rimarrà attivo fino al raggiungimento di una temperatura di +20 °C rispetto alla temperatura di cottura selezionata.

 **PRERISCALDAMENTO FORTE:** per attivare questa modalità, premere l'icona n. 1 finché sullo schermo non viene visualizzato il messaggio "PREHEAT HARD" (preriscaldamento forte). In tal caso, il processo di preriscaldamento rimarrà attivo fino al raggiungimento di una temperatura di +30 °C rispetto alla temperatura di cottura selezionata.



Preriscaldamento

Tipi di cottura:

 **COTTURA A CALORE SECCO:** per attivare questo tipo di cottura, premere l'icona n. 1. In tal caso, l'iniezione di vapore viene interrotta e la temperatura di esercizio della camera di cottura varierà tra i 30 e i 270 °C.

 **COTTURA A VAPORE:** per attivare questo tipo di cottura, premere l'icona n. 2. In tal caso, il controllo dell'umidità viene abilitato consentendo all'utente di lavorare con percentuali comprese tra il 10 e il 100% e con un valore di temperatura della camera di cottura compreso tra 30 e 130 °C.

 **COTTURA COMBINATA:** per attivare questo tipo di cottura, premere l'icona n. 3. In tal caso, il controllo dell'umidità viene attivato anche per consentire all'utente di lavorare con percentuali comprese tra il 10 e il 100%, ma con una riduzione del tempo di iniezione del vapore. D'altra parte, la temperatura della camera sarà compresa tra 30 e 250 °C.



Tipi di cottura

Modalità di cottura:

 **TIMER:** per attivare questa modalità di cottura, premere l'icona n. 1. In tal caso, la fase di cottura ha un tempo determinato che viene preimpostato dall'utente.

 **SONDA AL CUORE:** per attivare questa modalità di cottura, premere l'icona n. 2. In tal caso, l'utente deve programmare solo la temperatura desiderata all'interno dell'alimento e la temperatura della camera di cottura. La fase di cottura termina quando la sonda al cuore rileva che l'alimento ha raggiunto la temperatura impostata dall'utente.

 **DELTA T:** per attivare questa modalità, premere l'icona n. 3. Tale modalità di cottura è nota anche come "cottura lenta". In questa modalità, l'utente imposta il set point di temperatura per la sonda al cuore e un delta T (differenza di temperatura tra quella programmata per la sonda al cuore e la camera di cottura).



Modalità di cottura

Per ogni tipo e modalità di cottura selezionata è possibile modificare diversi parametri:

- **Set point di temperatura della camera di cottura:** può essere impostato solamente per la modalità di cottura temporizzata o per la sonda al cuore, indipendentemente dal tipo di cottura selezionato (calore secco, vapore e combinata).
- **Differenza di temperatura "Delta T":** può essere impostata solamente per la modalità di cottura Delta T (ΔT), indipendentemente dal tipo di cottura selezionato (calore secco, vapore e combinata).
- **Umidità:** può essere impostata solamente per i tipi di cottura a vapore e combinata. Per impostazione predefinita, il controllo dell'umidità può essere impostato su percentuali comprese tra il 10 e il 100%, tuttavia il tempo di iniezione sarà più breve in caso di cottura combinata.
- **Durata della fase:** può essere impostata solamente per la modalità di cottura temporizzata.
- **Set point di temperatura della sonda al cuore:** può essere impostato solamente per le modalità di cottura Delta T (ΔT) e sonda al cuore.
- **Velocità della ventola:** può essere impostata per tutti i tipi o modalità di cottura selezionati, con valori compresi tra il 10 e il 100%.
- **Apertura della valvola di scarico dei fumi:** ciò consente all'utente di programmare i minuti in cui la serranda deve rimanere aperta prima di terminare il processo di cottura.

4.1 Impostazione del ciclo di cottura

1. Assicurarsi che il dispositivo sia acceso e che non vi siano operazioni in corso.
2. Premere l'icona  nel menu principale per selezionare la modalità di cottura manuale.
3. **Selezione del tipo di cottura:**
Premere le icone    per selezionare il tipo di cottura (calore secco, vapore e combinata).
4. **Selezione della modalità di cottura:**
Premere le icone    per selezionare la modalità di cottura (TIMER, SONDA AL CUORE e DELTA T).
5. **Selezione del set point di temperatura della camera di cottura (possibile solamente con la modalità di cottura temporizzata e sonda al cuore):**
Premere l'icona  e successivamente premere le icone  o  (o spostare la barra di scorrimento) per selezionare il valore di temperatura desiderato. Premere di nuovo  per confermare il valore desiderato.



6. **Selezione del set point di temperatura della sonda al cuore (possibile solamente con le modalità di cottura sonda al cuore e Delta T (ΔT)):**

Premere l'icona  e successivamente premere le icone  o  (o spostare la barra di scorrimento) per selezionare il valore di temperatura desiderato. Premere di nuovo  per confermare il valore desiderato.



7. **Selezione del tempo di fase (possibile solamente con la modalità di cottura temporizzata):**

Premere l'icona  e successivamente premere le icone  o  (o spostare la barra di scorrimento) per selezionare il valore di temperatura desiderato. Premere di nuovo  per confermare il valore desiderato.



8. **Selezione del valore Delta T (ΔT) (possibile solamente con la modalità di cottura ΔT):**

Premere l'icona  e successivamente premere le icone  o  (o spostare la barra di scorrimento) per selezionare il valore di temperatura desiderato. Premere di nuovo  per confermare il valore desiderato.



9. Selezione del valore della percentuale di umidità (possibile solamente con la cottura a vapore o combinata e con una delle tre modalità di cottura):

Premere l'icona  e successivamente premere le icone  o  (o spostare la barra di scorrimento) per selezionare la percentuale di umidità desiderata. Premere di nuovo  per confermare il valore desiderato.

10. Selezione della velocità della ventola (con qualsiasi tipo o modalità di cottura):

Premere l'icona  e successivamente premere le icone  o  (o spostare la barra di scorrimento) per selezionare la percentuale di velocità desiderata. Premere di nuovo  per confermare il valore desiderato.

11. Selezione del tempo di apertura della valvola di scarico del vapore:

Il valore del tempo può essere selezionato solo in modalità di cottura temporizzata. In tutte le altre modalità, è possibile selezionare solo l'apertura o la chiusura nel momento desiderato dall'utente. A tal fine premere l'icona  e successivamente premere le icone  o  (o spostare la barra di scorrimento) per selezionare il valore di tempo desiderato in caso di modalità di cottura temporizzata, o di apertura/chiusura in caso di modalità di cottura con sonda al cuore o Delta T (ΔT). Premere di nuovo  per confermare il valore o lo stato selezionato.

12. Aggiunta di una fase al ciclo di cottura:

Premere l'icona  per aggiungere una nuova fase al ciclo di cottura, fino a un massimo di 6 fasi. Per impostare il resto delle opzioni in ciascuna fase, ripetere i suddetti passaggi. Premere le icone  o  per selezionare la fase di cottura desiderata e quella creata in precedenza. Premere  per eliminare una fase di cottura indesiderata.



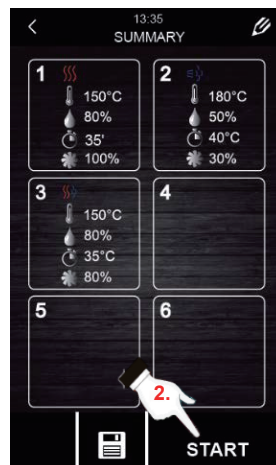
4.2 Avvio di un ciclo di cottura

1. Impostare il ciclo di cottura desiderato (si veda la Sezione 4.1 "Impostazione del ciclo di cottura").

2. Per continuare, premere  per ottenere un riepilogo della ricetta impostata.

Successivamente, premere l'icona **"START"** (avvio) per avviare il ciclo di preriscaldamento, se è stata selezionata questa opzione. L'apertura e la chiusura dello sportello interromperà l'operazione di preriscaldamento (se selezionata) e avvierà la prima fase del ciclo di cottura. Il funzionamento della valvola di scarico del vapore può essere modificato durante il processo di cottura premendo

l'icona . In questo modo, il funzionamento passa alla modalità manuale.



Schermata di riepilogo

3. Premere l'icona  per accendere o spegnere la lampadina all'interno della camera di cottura.
4. Premere l'icona  per ottenere tutti i valori delle variabili del processo e visualizzare lo stato dei componenti del forno sul display. A tal fine, l'utente deve disporre di una chiave, accessibile solo per il servizio di manutenzione.



Al termine del ciclo di cottura, si attiva un segnale acustico che informa della fine del ciclo. Successivamente viene offerta l'opzione di prolungare il ciclo di cottura. Per farlo, seguire i seguenti passaggi:

1. Premere l'icona .
2. Premere le icone  o  (o spostare la barra di scorrimento) per selezionare il valore di tempo desiderato. Premere di nuovo  per confermare il nuovo valore di tempo desiderato.

4.3 Interruzione del ciclo di cottura in corso

1. Premere l'icona **"STOP"** (interruzione) per interrompere il ciclo di cottura.

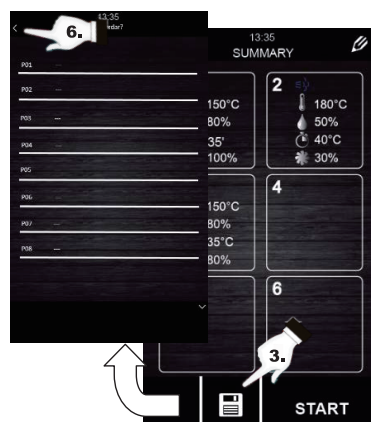


5. Ricettario "le mie ricette"

La funzione "My recipes" (le mie ricette) permette di salvare le impostazioni del ciclo di cottura di una ricetta. Una volta memorizzate, il forno funzionerà in base alle impostazioni salvate.

Memorizzazione di una ricetta

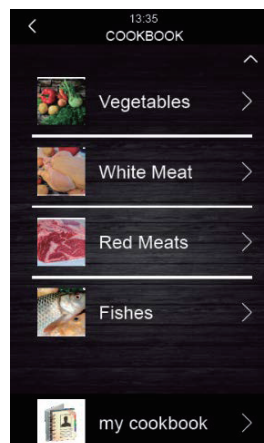
1. Impostare un ciclo di cottura. A tal fine, seguire i passaggi descritti nella Sezione 4.1.
2. Premere l'icona  per avviare il processo di salvataggio della ricetta.
3. Premere l'icona  per selezionare la posizione di salvataggio della ricetta.
4. Premere la posizione in cui si desidera salvare la ricetta, quindi premere  per confermare l'operazione.
5. Inserire il nome della ricetta, poi premere  per confermare.
6. Premere l'icona  per uscire e confermare il processo di salvataggio.



6. Avvio di una ricetta

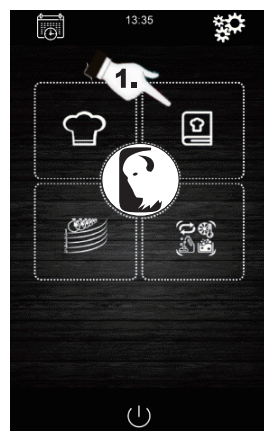
Questo forno presenta due tipi di ricette:

1. Ricettario Buffalo: in questo ricettario sono incluse immagini e ricette configurate e già preimpostate, con un'ampia gamma di alimenti. È necessario selezionare solamente i tipi di alimenti che si desiderano cucinare, dopodiché il forno si occuperà del resto.
2. Ricettario UTENTE: gli utenti hanno la possibilità di impostare e salvare le proprie ricette (fino a massimo 48 ricette).



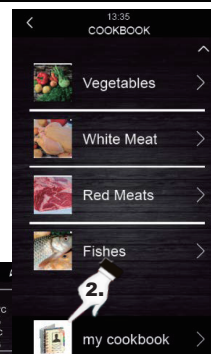
Avvio di una ricetta memorizzata:

1. Premere  per accedere alla libreria delle ricette.
2. Selezionare la ricetta desiderata. La ricetta in questione può essere una di quelle già impostate nella schermata o una ricetta salvata in precedenza dall'utente.
3. Premere l'icona "START" (avvio).

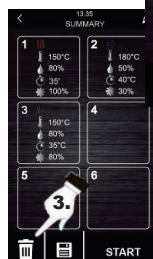


Eliminazione di una ricetta memorizzata:

1. Questa operazione riguarda solo le ricette che sono state create dall'utente. Le ricette registrate per impostazione predefinita permettono di modificare solo alcuni dei loro parametri, ma non possono essere eliminate.
2. Premere l'icona  per accedere all'elenco delle ricette inserite dall'utente.
3. Selezionare la ricetta o la posizione di memoria che si desidera eliminare, dopodiché premere l'icona .



Eliminazione di un ricettario



7. Cicli speciali

Il menu "Special cycles" (cicli speciali) permette all'utente di utilizzare i cicli di lavoro creati da Buffalo. Di seguito sono descritti i cicli speciali disponibili:

- Ciclo di rigenerazione con sonda al cuore (disponibile nei modelli con sonda al cuore).
- Ciclo di rigenerazione temporizzato.
- Ciclo di lievitazione
- Ciclo di raffreddamento. Concepito per raffreddare il forno al di sotto dei 50 °C (si consiglia di eseguirlo con lo sportello aperto).
- Pulizia (si veda la sezione 8).

Le tabelle seguenti mostrano le impostazioni di fabbrica per ciascuno dei cicli sopra descritti:

Ciclo di rigenerazione con sonda al cuore		
Impostazione	Valore	Massimo / Minimo
Temperatura della camera di cottura	110 °C	20... 180 °C
Umidità	70%	40... 100%
Temp. sonda al cuore	70 °C	20... 100 °C
Velocità della ventola	Minimo (solo se il forno presenta varie velocità)	
Apertura della valvola	Al termine del ciclo	

Ciclo di rigenerazione temporizzato		
Impostazione	Valore	Massimo / Minimo
Temperatura della camera di cottura	110 °C	20... 180 °C
Umidità	70%	40... 100%
Tempo	25 min.	1... Infinito
Velocità della ventola	Minimo (solo se il forno presenta varie velocità)	
Apertura della valvola	Al termine del ciclo	

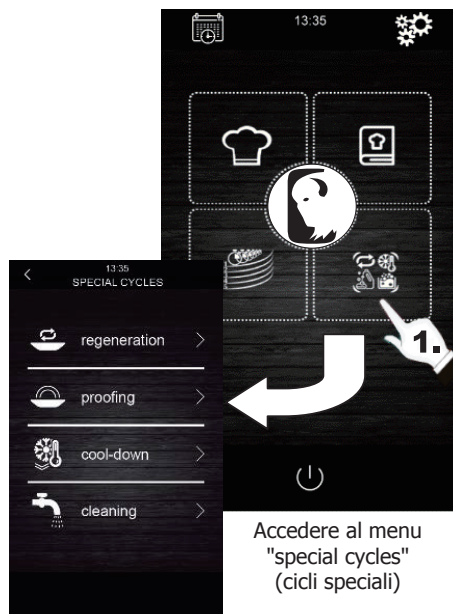
Lievitazione		
Impostazione	Valore	Massimo / Minimo
Temperatura della camera di cottura	30 °C	20... 50 °C
Umidità	80%	40... 100%
Tempo	2 ore	1 min... 5 ore
Velocità della ventola	Minimo (solo se il forno presenta varie velocità)	
Apertura della valvola	Al termine del ciclo	

Raffreddamento		
Impostazione	Valore	Massimo / Minimo
Temperatura della camera di cottura	50 °C	-
Umidità	0%	-
Tempo	Finché la temperatura della camera di cottura <50 °C	
Velocità della ventola	Massimo	
Apertura della valvola	All'inizio del ciclo	

Se i cicli predefiniti non soddisfano le proprie esigenze, è possibile modificarli e memorizzarli come una ricetta. A tal fine, passare al ciclo speciale desiderato (lievitazione, rigenerazione, raffreddamento...) e procedere come nel processo di memorizzazione di una ricetta.

Avvio di un ciclo di cottura speciale:

1. Premere l'icona  per accedere al menu "Special cycles" (cicli speciali).
2. Premere il ciclo speciale desiderato (rigenerazione, lievitazione o raffreddamento).
3. Successivamente, premere l'icona "**START**" (avvio) per avviare il ciclo.



8. Pulizia automatica

Questo menu server per controllare il sistema di pulizia automatica del forno. Per farlo sono disponibili cinque programmi di pulizia diversi:

- **Rinse** (risciacquo) - 11 minuti: offre un risciacquo rapido della cavità utilizzando solamente acqua.
- **ECO** - 32 minuti: adatto per lo sporco non grasso e poco resistente, utilizza meno prodotti chimici e acqua rispetto a un ciclo di lavaggio delicato.
- **Soft** (morbido) - 54 minuti: adatto per un uso frequente, per uno sporco non grasso e poco resistente.
- **Medium** (medio) - 1 ora e 27 minuti: adatto per lo sporco poco resistente prodotto dall'esecuzione di più processi di cottura consecutivi.
- **Hard** (intensivo) - 2 ore: adatto per lo sporco grasso e molto ostinato.

Seguire questi passaggi per avviare un ciclo di pulizia:

1. Premere l'icona  per accedere al menu "Special cycles" (cicli speciali).
2. Premere l'icona  per accedere al menu di pulizia automatica.
3. Successivamente, selezionare il programma di pulizia desiderato.
4. Per terminare, premere l'icona "**START**" (avvio) per avviare il ciclo di pulizia.



9. Detergente e risciacquo

Quando si seleziona un ciclo di pulizia automatico, è necessario utilizzare dei tipi specifici di detergenti speciali e di risciacquo. Vedere in basso:



Avvertenza: prima di utilizzare questi prodotti chimici, utilizzare guanti di protezione in gomma e maschera o occhiali di protezione.

Detergente:

È necessario utilizzare un detergente alcalino concentrato specifico. Contattare il proprio rivenditore Buffalo per i prodotti raccomandati.



L'uso di detergenti o prodotti per la pulizia non idonei può produrre finiture scadenti o danni che comportano la perdita della garanzia del dispositivo.

Risciacquo:

Per i forni combinati si consiglia una formulazione a base acida. Contattare il proprio rivenditore Buffalo per i prodotti raccomandati.



L'uso di un prodotto di risciacquo non adatto può produrre finiture scadenti o danni che comportano la perdita della garanzia del dispositivo.

Contattare direttamente il proprio distributore per acquistare prodotti consigliati.

Come si utilizza:

Inserire i tubetti di risciacquo e di detergente del forno nei rispettivi contenitori. Avviare un processo di pulizia automatica seguendo i passaggi indicati nella sezione 8.

Se il forno è stato appena utilizzato ed è ancora caldo, il programma di pulizia non si avvierà finché la temperatura della camera del forno non scenderà al di sotto dei 100 °C. A tale scopo, seguire le istruzioni sullo schermo.

10. Fasi di lavaggio automatico

Ciascun ciclo di pulizia è costituito dalle seguenti fasi:

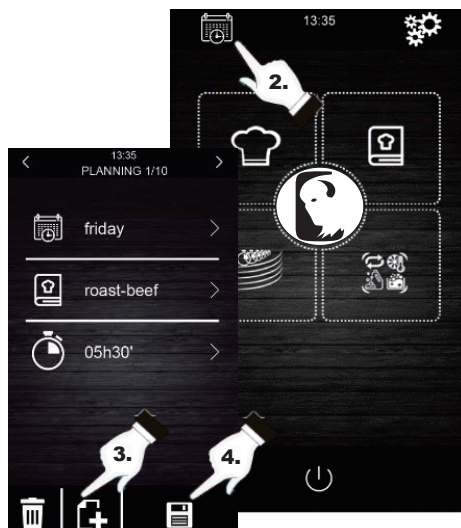
1. **Fase di prepulizia:** la camera di cottura del forno aumenta la sua temperatura per facilitare il processo di pulizia. Il forno inietta vapore nella camera di cottura per 15 minuti. Successivamente, il braccio di pulizia inizia a iniettare acqua per risciacquare per 2 minuti.
2. **Fase di pulizia:** il sistema di pulizia inizia a iniettare il detergente e fa una pausa per far agire il detergente per un tempo predefinito. A tal punto inizia il risciacquo con acqua.
3. **Fase di risciacquo:** il sistema di pulizia inizia a iniettare l'acqua di risciacquo e si ferma per lasciarla agire in base a un tempo prestabilito. A tal punto inizia il risciacquo con acqua.
4. **Fase di asciugatura:** in questa fase, le resistenze del forno e le ventole vengono attivate per asciugare il forno.

11. Avvio automatico programmato

La funzione di avvio automatico consente all'utente di programmare fino a 9 avvii settimanali del forno, dando la possibilità di scegliere le ricette con cui si desidera avviarlo.

Impostazione dell'avvio automatico:

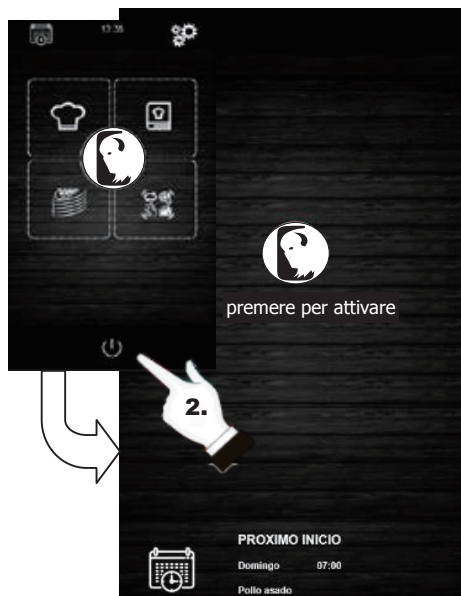
1. Assicurarsi che ci sia almeno una ricetta memorizzata.
2. Premere l'icona  per accedere alla programmazione settimanale.
3. Successivamente, impostare un giorno, un'ora e una ricetta per l'avvio automatico del forno. Se si desidera registrare un altro programma per un avvio diverso, premere l'icona .
4. Premere l'icona  per accettare e salvare la data selezionata.



Attivazione dell'avvio automatico:

1. Assicurarsi che vi sia almeno un avvio programmato.
2. Premere l'icona  per spegnere il forno.

Successivamente, premere l'icona  per attivare l'avvio del forno con la funzione di programmazione. Successivamente, i dati di programmazione verranno visualizzati sullo schermo.



Attivazione dell'avvio automatico

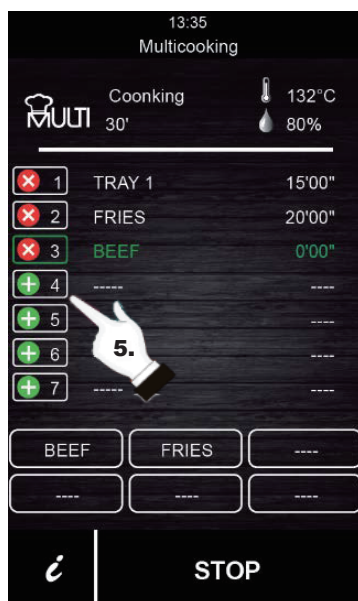
12. Cottura "cottura multipla"

Questo sistema permette all'utente di cucinare alimenti diversi con tempi di cottura diversi, informando della fine del processo di cottura di ciascun alimento quando i vassoi sono pronti.

Sono disponibili 2 modi diversi per utilizzare la cottura "multicook" (cottura multipla):

Impostazione di un ciclo di cottura multipla da una ricetta memorizzata:

1. Verificare che non vi siano altre operazioni in corso.
2. Impostare il ciclo di cottura "multicook" (cottura multipla) da una ricetta. Successivamente, premere l'icona  per accedere al ricettario.
3. Selezionare una ricetta già programmata dal ricettario. Sullo schermo viene indicato il numero di vassoi selezionabili. Nella parte inferiore dello schermo vengono visualizzati i parametri di cottura e la temperatura attuale dell'unità.
4. Premere l'icona  del livello desiderato. Successivamente, premere l'icona **"TRAY"** (vassoio) per inserire altre ricette. L'unità filtrerà le ricette compatibili con i parametri selezionati.
5. Per selezionare un nuovo vassoio senza accedere al ricettario, premere solamente il livello desiderato, per esempio,  4. Tenere presente che tale vassoio sarà sottoposto alle stesse condizioni di cottura (percentuale di umidità e temperatura) del primo vassoio selezionato.
6. In seguito, premere "0:00:00" per modificare il tempo di cottura per questi alimenti.
7. Premere le icone  o  (o spostare la barra di scorrimento) per selezionare il valore di tempo desiderato.
8. Premere **"START"** (avvio) per confermare il processo di cottura.
9. Una volta terminata la fase di preriscaldamento, aprire lo sportello del forno e inserire tutti i vassoi impostati. Al termine del ciclo di cottura di ciascun alimento, viene attivato un segnale acustico e il vassoio in questione si illumina di verde sullo schermo. A questo punto, aprire lo sportello del forno, rimuovere il vassoio e chiudere di nuovo lo sportello del forno. Ripetere questo passaggio fino al termine di tutte le ricette programmate.
10. Per interrompere questa operazione in qualsiasi momento, premere l'icona **"STOP"** (avvio).

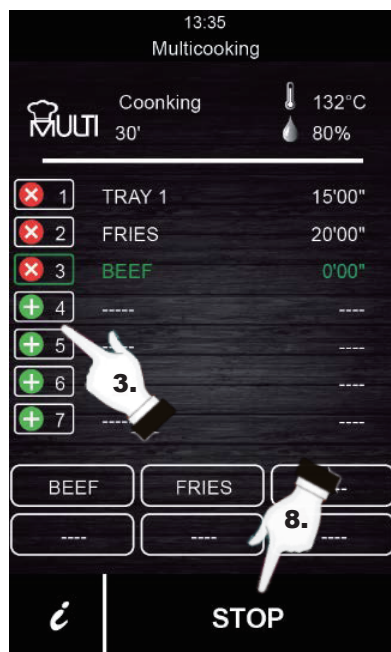


Impostazione di un ciclo di cottura multipla da una ricetta impostata manualmente:

1. Impostare il ciclo di cottura multipla da una ricetta. A tal fine premere  per accedere al ricettario.
2. Selezionare i parametri di cottura desiderati (preriscaldamento, umidità, temperatura...) e poi premere  per accettare.



3. Premere  del livello desiderato per inserire un altro vassoio. Tenere presente che tale vassoio sarà sottoposto alle stesse condizioni di cottura (percentuale di umidità e temperatura) del primo vassoio selezionato.
4. In seguito, premere "0:00:00" per modificare il tempo di cottura di questo nuovo vassoio.
5. Premere le icone  o  (o spostare la barra di scorrimento) per selezionare il valore di tempo desiderato.
6. Premere **"START"** (avvio) per confermare il processo di cottura.
7. Una volta terminata la fase di preriscaldamento, aprire lo sportello del forno e inserire tutti i vassoi impostati. Al termine del ciclo di cottura di ciascun alimento, viene attivato un segnale acustico e il vassoio in questione si illumina di verde sullo schermo. A questo punto, aprire lo sportello del forno, rimuovere il vassoio e chiudere di nuovo lo sportello del forno. Ripetere questo passaggio fino al termine di tutte le ricette programmate.
8. Per interrompere questa operazione in qualsiasi momento, premere l'icona **"STOP"** (avvio).

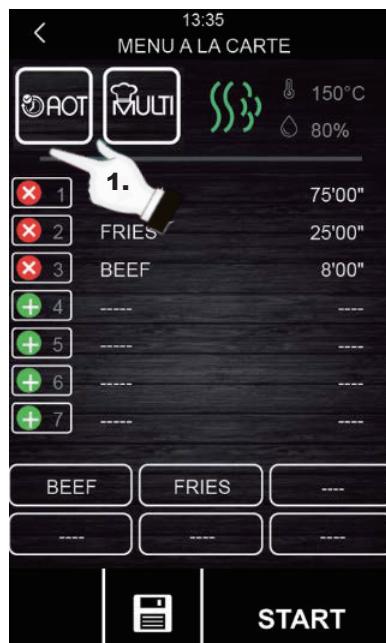


13. Cottura "tutto in tempo"

Questa funzione consente all'utente di cucinare diversi alimenti con lo stesso tempo di preparazione. Il forno indica quando inserire ciascun vassoio preimpostato. Il risultato della cottura è la preparazione simultanea di tutti gli alimenti.

Per impostare una cottura "all on time" (tutto in tempo), seguire prima la procedura descritta nella Sezione 12 (Impostazione di un ciclo di cottura multiplo da una ricetta memorizzata o da una ricetta impostata manualmente).

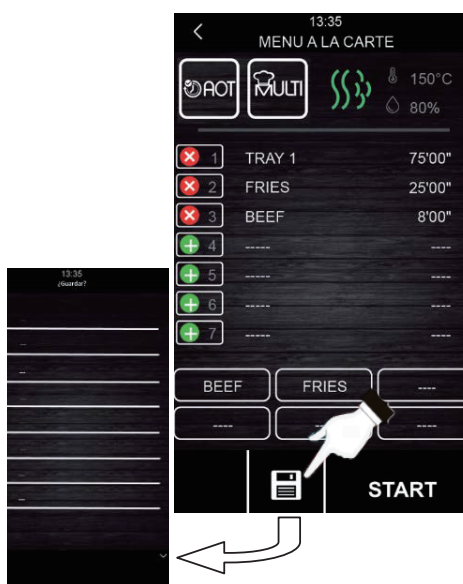
1. Una volta impostata, premere  per attivare la modalità di cottura "all on time" (tutto in tempo).
2. Al termine della fase di preriscaldamento, aprire lo sportello del forno e inserire i vassoi richiesti dal forno (mostrati in verde sullo schermo). Chiudere lo sportello del forno. Ripetere questo passaggio quando il forno emette un segnale acustico e un vassoio viene visualizzato in verde. Tutti i prodotti saranno pronti allo stesso tempo.
3. Per interrompere questa operazione in qualsiasi momento, premere l'icona **"STOP"** (avvio).



14. Memorizzazione di una ricetta "cottura multipla" / "tutto in tempo"

Seguire i passaggi di seguito per salvare in memoria una ricetta.

1. Impostare un ciclo di cottura seguendo i passaggi nella Sezione 13 o 12.
2. Premere  per salvare il ciclo impostato.
3. Selezionare il numero della posizione di memoria nella quale si desidera salvare la ricetta.
4. Inserire il nome della ricetta.
5. Premere l'icona  per confermare il nome.
6. Premere  per uscire e confermare la ricetta.



15. Registrazione dei dati HACCP

Il forno è in grado di registrare i dati HACCP, che consentono di valutare i pericoli e di stabilire sistemi di controllo incentrati sulla prevenzione.

L'applicazione del sistema HACCP aumenta la sicurezza degli alimenti e offre altri vantaggi importanti, come la facilitazione del lavoro di ispezione delle autorità competenti e la promozione del commercio internazionale, aumentando la fiducia nella sicurezza alimentare.

Quelli che seguono sono alcuni dei loro obiettivi principali:

- Rafforzare la sicurezza alimentare.
- Facilitare la conformità con le normative alimentari.
- Favorire le esportazioni e aumentare la fiducia nella sicurezza alimentare.
- Facilitare la flessibilità e la trasparenza dei controlli.

A tal fine, l'unità consente di registrare i seguenti eventi e temperature:

Eventi:

- Ricetta utilizzata
- Apertura e chiusura dello sportello
- Avvio e termine di ogni fase di cottura
- Campionamento della temperatura ogni 5 minuti.

Temperature:

- Temperatura della camera di cottura
- Temperatura della sonda al cuore

Esecuzione della registrazione dei dati HACCP

1. Impostare lo schermo in modalità "Press to activate" (premere per attivare).
2. Inserire una memoria esterna nella porta USB del display del forno.
3. Premere "Download HACCP" (scaricare HACCP)
4. Selezionare la data e l'ora da cui si desidera scaricare i dati. Infine premere ✓.
5. Successivamente, premere di nuovo ✓ per confermare "downloading HACCP?" (scaricare HACCP?).
6. Rimuovere la memoria esterna.

Tutti questi dati potranno essere visualizzati su un computer che consenta la lettura di archivi di testo.



La data e l'ora dell'unità devono essere aggiornate affinché la registrazione dei dati HACCP funzioni correttamente.



Risoluzione dei problemi

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

Problema	Probabile causa	Azione
L'unità non funziona	L'apparecchio non è acceso	Controllare che l'unità sia collegata correttamente e che sia accesa
	Il cavo di alimentazione è danneggiato	Sostituire il cavo di alimentazione
	Guasto alimentazione di rete	Controllare l'alimentazione di rete

Segnalazioni

In caso di segnalazione viene emesso un suono. Sullo schermo verranno visualizzati l'icona  e il codice di segnalazione. Toccare il centro dello schermo per interrompere la segnalazione. La tabella in basso mostra il significato dei codici di segnalazione del dispositivo.

Segnalazione	Descrizione
Segnalazione RTC	<u>Descrizione della segnalazione:</u> RTC (Data e ora non configurate correttamente) <u>Soluzioni:</u> Impostare la data e l'ora correnti per interrompere la segnalazione. Per farlo, andare a "Settings (impostazioni) → Clock (orologio)"
Segnalazione sonda camera di cottura	<u>Descrizione della segnalazione:</u> Sonda camera di cottura <u>Soluzioni:</u> - Controllare la sonda della camera di cottura. - Assicurarsi che la sonda della camera di cottura sia collegata correttamente alla scheda di alimentazione. - Se il problema persiste, sostituire la sonda. <u>Conseguenze principali:</u> - Se la segnalazione si attiva quando il dispositivo è acceso, non è possibile avviare alcun ciclo di cottura. - Se la segnalazione si attiva durante un ciclo di cottura, quest'ultimo viene interrotto. - L'uscita per la regolazione della temperatura sarà disattivata.
Segnalazione sonda al cuore	<u>Descrizione della segnalazione:</u> Sonda al cuore <u>Soluzioni:</u> - Controllare la sonda al cuore. - Assicurarsi che la sonda al cuore sia collegata correttamente alla scheda di alimentazione. - Se il problema persiste, sostituire la sonda al cuore. <u>Conseguenze principali:</u> - Se la segnalazione si attiva quando il dispositivo è acceso, non è possibile avviare alcun ciclo Delta T nemmeno con una sonda al cuore. - Se la segnalazione si attiva durante un ciclo di cottura Delta T o con sonda al cuore, quest'ultimo viene interrotto.

Segnalazione	Descrizione
Segnalazione guasto di alimentazione	<u>Descrizione della segnalazione:</u> Interruzione dell'alimentazione o spegnimento non corretto del forno. Si attiva in caso di interruzione dell'alimentazione elettrica o di spegnimento improprio del forno. Per spegnerlo correttamente, il forno deve essere spento quando sullo schermo viene visualizzato "Press to activate" (premere per attivare). <u>Soluzioni:</u> • Premere l'icona della segnalazione per farla scomparire dallo schermo. • Controllare il collegamento elettrico del dispositivo. • Controllare l'alimentazione dell'unità. • Verificare che il forno sia spento quando sullo schermo viene visualizzato "Press to activate" (premere per attivare). <u>Conseguenze principali:</u> • In caso di interruzione dell'alimentazione durante un ciclo di cottura, al ripristino dell'alimentazione il ciclo ripartirà dall'inizio se l'interruzione è inferiore a 60 minuti, altrimenti il ciclo verrà interrotto.
Segnalazione BASE COM.	<u>Descrizione della segnalazione:</u> BASE (comunicazione assente tra il modulo di controllo e lo schermo). <u>Soluzioni:</u> • Assicurarsi che il cablaggio che collega lo schermo alla scheda di alimentazione sia corretto. A tal fine, verificare che il filo bianco (pin 35) e il filo giallo (pin 34) siano collegati correttamente sia alla scheda di alimentazione che allo schermo. <u>Conseguenze principali:</u> • Se la segnalazione si attiva quando il dispositivo è acceso, non è possibile avviare alcun ciclo di cottura. • Se la segnalazione si attiva durante un ciclo di cottura, quest'ultimo viene interrotto.
Segnalazione protettiva termica	<u>Descrizione della segnalazione:</u> Protezione termica del motore. <u>Soluzioni:</u> • Spegnerne il forno e riaccenderlo dopo 10 minuti. • Controllare visivamente se il motore è in condizioni inadeguate. In tal caso, provvedere alla sua sostituzione. • Se possibile, verificare la continuità della bobina interna dei motori per individuare quale dei motori presenta condizioni di funzionamento sfavorevoli. Una volta individuato, provvedere alla sua sostituzione. <u>Conseguenze principali:</u> • Se la segnalazione si attiva quando il dispositivo è acceso, non è possibile avviare alcun ciclo di cottura. • Se la segnalazione si attiva durante un ciclo di cottura, quest'ultimo viene interrotto.
Segnalazione surriscaldamento	<u>Descrizione della segnalazione:</u> Surriscaldamento della scheda di alimentazione del forno. <u>Soluzioni:</u> • Verificare che la ventola di raffreddamento della piastra funzioni correttamente. • Verificare che il forno sia stato installato rispettando le distanze di sicurezza indicate nel presente manuale e che non vi siano elementi che ostruiscano l'uscita dell'aria calda attraverso i fori di ventilazione. • Se la segnalazione non cessa, contattare il Servizio di assistenza tecnica.

Segnalazione	Descrizione
	<u>Descrizione della segnalazione:</u> Segnalazione apertura sportello. <u>Soluzioni:</u> • Assicurarsi che lo sportello sia completamente chiuso. • Assicurarsi che il sensore dello sportello non sia danneggiato. In tal caso, provvedere alla sua sostituzione. • Spostare il sensore dello sportello più vicino ad esso. • Se la segnalazione non cessa, contattare il Servizio di assistenza tecnica. <u>Conseguenze principali:</u> • In caso di attivazione della segnalazione durante un ciclo di cottura, quest'ultimo si interromperà fino a quando lo sportello non verrà chiuso.
Segnalazione termostato di sicurezza	<u>Descrizione della segnalazione:</u> Termostato di sicurezza. <u>Soluzioni:</u> • Ripristinare il termostato di sicurezza. • Assicurarsi che il termostato di sicurezza sia collegato correttamente. • Verificare che il (pin 9) della piastrina di alimentazione sia collegato in modo corretto. <u>Conseguenze principali:</u> • Se la segnalazione si attiva quando il dispositivo è acceso, non è possibile avviare alcun ciclo di cottura. • Se la segnalazione si attiva durante un ciclo di cottura, quest'ultimo viene interrotto.

Pulizia, cura e manutenzione

- **Avvertenza: Prima di procedere con la pulizia e la manutenzione, spegnere e scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione elettrica e dalla rete idrica.**
- Attendere sempre che l'apparecchio si raffreddi prima della pulizia.
- Pulire spesso l'interno dell'apparecchio.
- NON utilizzare prodotti chimici quando il forno è caldo.
- Per la pulizia dell'involucro esterno, utilizzare esclusivamente prodotti per la pulizia domestici e un panno morbido e umido. Evitare l'uso di sostanze corrosive o irritanti.
- Per le macchie sulle pareti interne, strofinare con un panno inumidito con una soluzione di acqua e sapone delicato.
- Asciugare sempre l'apparecchio dopo la pulizia.

Pulizia di tutti i vassoi di cottura

- Dopo l'utilizzo, rimuovere le parti dall'apparecchio per pulirle.
- Pulire con acqua calda e sapone. Sciacquare con cura e asciugare a completamente.
- Ricollocarla nell'apparecchio.

Specifiche tecniche

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

Modello	Tensione	Potenza (max)	Intervallo di temperatura	Dimensioni A x L x P (mm)	Peso netto
CK079	400 V 3N~, 50 - 60 Hz	10.200 W	30 - 250 °C	825 x 790 x 790	89 kg
CK110		7200 W	30 - 250 °C	665 x 720 x 620	70 kg
HX568		18500 W	30 - 250 °C	1090 x 790 x 790	127 kg

Garanzia

Questa unità offre una garanzia completa del produttore.

La garanzia non copre quanto segue:

- Danni accidentali, uso improprio o non conforme alle istruzioni del produttore.
- Elementi usurabili (come filtri, guarnizioni dello sportello, sonde e tubi flessibili)
- Danni dovuti a installazione errata, modifiche, interventi di assistenza non autorizzati o danni dovuti a calcare, accumulo di residui di alimenti, ecc.

Conformità

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



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

I prodotti Buffalo sono autorizzati a esporre il seguente simbolo:



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

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

Consejos de Seguridad

¡PELIGRO DE ALTA TENSIÓN!

Requisitos eléctricos:

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

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

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

En ningún caso instale un enchufe en el cable.

Buffalo no será responsable de modo alguno y la garantía quedará anulada en caso de no respetar estas instrucciones de seguridad.

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

- NO sumerja el aparato en agua.
- NO utilice limpiadores de chorro ni a presión para limpiarlo.
- 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.
- Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos en el uso seguro del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben estar supervisados para garantizar que no juegan con el aparato.
- Si el cable eléctrico está dañado, debe ser reemplazado por un agente de Buffalo o un técnico cualificado recomendado para evitar cualquier riesgo.
- Buffalo recomienda que este aparato debe ser periódicamente probado (al menos anualmente) por una Persona Competente. Las pruebas deben incluir, entre otras: Inspección visual, ensayo de polaridad, puesta a tierra, continuidad de aislamiento y prueba de funcionamiento.

Instrucciones de seguridad de instalación y mantenimiento

- Compruebe que la unidad esté desconectada del suministro eléctrico antes de realizar tareas de instalación o mantenimiento.
- Antes de instalar la unidad, compruebe que el lugar de instalación está en conformidad con la legislación vigente del país de uso y consulte las indicaciones de la placa de características.
- No manipule ni desconecte los dispositivos de seguridad de la unidad. De hacerlo, la garantía quedará anulada.
- No respetar las instrucciones del fabricante puede causar daños, lesiones o accidentes mortales.

- Si instala el horno en soportes o piezas superpuestas, use solamente aquellos que hayan sido recomendados por Buffalo y respete las instrucciones de montaje que encontrará en el interior del paquete.
- Las piezas de repuesto no originales no garantizan el correcto funcionamiento de la unidad e invalidarán la garantía.
- El horno solamente debe ser usado por personal formado.
- La placa de características del horno proporciona información técnica necesaria para las tareas de reparación y mantenimiento. Por lo tanto, evite retirarla, dañarla o modificarla.

Instrucciones de seguridad durante el uso

- Si la unidad no va a ser utilizada durante 6 meses o más, todas las conexiones deben desconectarse/aislarse (suministro de alimentación y agua). Si ha estado desconectada durante un largo período, deberá ser comprobada por un técnico de servicio, p. ej., para buscar agua estancada, etc.
- El horno solamente debe ser utilizado para el propósito para el cual ha sido diseñado, es decir, para cocinar alimentos tales como pan fresco o congelado, pasteles y todo tipo de productos gastronómicos. Cualquier otro uso distinto al mencionado podría dañar la unidad.
- No coloque productos con alto contenido de alcohol dentro del horno.
- Las superficies exteriores e interiores del horno deben limpiarse con frecuencia para asegurar un rendimiento higiénico y adecuado. 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 podría causar daños.
- Se recomienda usar un filtro antical en la entrada del suministro de agua. De lo contrario, algunos componentes del horno podrían sufrir daños. **Las averías causadas por la cal o los sedimentos de agua no están cubiertas por la garantía.**

Cargas máximas

Modelo	CAPACIDAD	CARGA MÁXIMA	CARGA MÁX. POR ESTANTE
CK079	7 x (GN 1/1)	35 kg	Máximo de 15 kg por estante
CK110	4 x (GN 1/1) en 65 mm	20 kg	Máximo de 15 kg por estante
	6 x (GN 1/1) en 40 mm		
HX568	11 x (GN 1/1)	50 kg	Máximo de 15 kg por estante

- 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.

Riesgo de quemaduras



- Lea detenidamente estas advertencias y respete las indicaciones cuando el horno esté en marcha o si no se ha enfriado completamente.
- Únicamente toque los controles de la unidad y el asa de la puerta. Evite tocar otros elementos externos del horno, puesto que podrían alcanzar temperaturas superiores a los 60 °C.
- 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.

Riesgo de incendio



- Solamente use productos de limpieza recomendados por el fabricante. Usar otros productos podría dañar la unidad e invalidará 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.

Contenido del Conjunto

Se incluye:

- Horno eléctrico Buffalo
- Lista de comprobación de la instalación
- Manual de instrucciones

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

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

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, tal como con una carretilla hidráulica, y siempre sobre un palé.

Instalación



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

No apto para instalaciones empotradas.

Operaciones preliminares

Retire 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.

Si instala la unidad con un kit de sonda, recuerde retirar la tapa de protección de silicona. De lo contrario, podría derretirse y dañar la sonda.

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. Compruebe que la unidad tenga suficientes entrada de aire frío a través de las rejillas de ventilación para asegurar un funcionamiento correcto. De lo contrario, la unidad podría sobrecalentarse y algunos componentes podrían destruirse.

- Si instala el horno en un soporte auxiliar, debe fijarse al mismo.
- Las instalaciones deben estar acondicionadas y cumplir con las normativas en vigor en lo que respecta a la seguridad de las instalaciones.
- Además, la unidad debe estar protegida contra los agentes atmosféricos.
- La temperatura ambiente debe ser de entre 5 °C y 35 °C para garantizar el funcionamiento correcto de la unidad.
- La humedad de las instalaciones nunca deben superar el 70 %.



Máx. 70 %

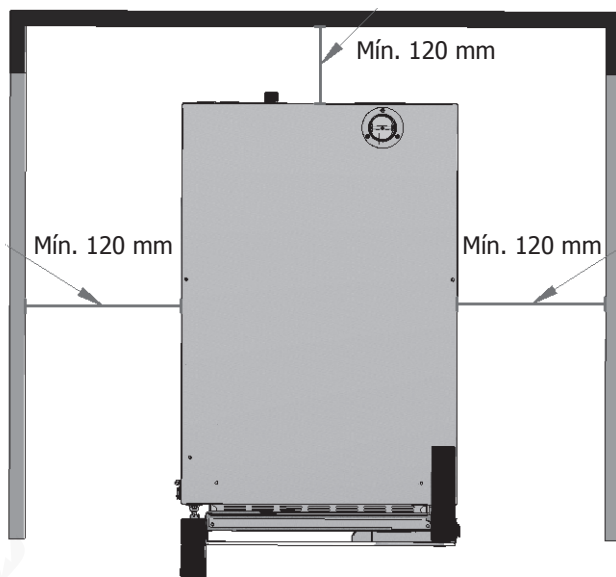


Máx. 35 °C

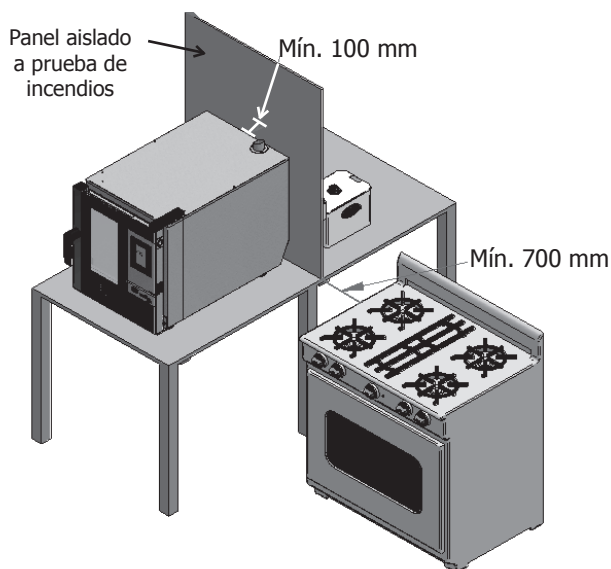
Mín. 5 °C

Recomendamos dejar un espacio de 120 mm para las tareas de reparación y en presencia de fuentes de calor o elementos combustibles, la distancia de seguridad deberá ser de un mínimo de 700 mm. También recomendamos asegurar una buena ventilación de la unidad para evitar que sus componentes se sobrecalienten.

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



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



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

Puesta en marcha de la unidad

Para poner en marcha e instalar la unidad correctamente, siga las instrucciones de "Lista de comprobación de la instalación" incluida en la bolsa junto con este manual de instrucciones.

Recuerde que cualquier fallo o avería resultantes de una instalación o puesta en marcha incorrectas causará la anulación de la garantía.

Cableado Eléctrico



PELIGRO de descarga eléctrica a causa de una conexión incorrecta

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

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

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

Conecte la unidad en conformidad con las normativas aplicables de su país, estado, ciudad o ayuntamiento. Conecte la unidad a una red de suministro energético estándar.

Para realizar una conexión eléctrica correcta, ajuste la potencia nominal al entorno y requisitos locales.



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

- El aparato se suministra sin enchufe y requiere su conexión a un suministro de alimentación eléctrica adecuado.
 - CK079 requiere un circuito trifásico 10 200 W 400 V a 50-60 Hz
 - CK110 requiere un circuito trifásico 7200W 400 V a 50-60 Hz
 - HX568 requiere un circuito trifásico 18500W 400 V a 50-60 Hz
- Conecte los cables correctamente en conformidad con su codificación de color. Este aparato está conectado de la forma siguiente:

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

- El aparato debe conectarse a tierra. Si tiene alguna duda, consulte a un electricista cualificado.
- Los puntos de aislamiento eléctrico deben mantenerse libres de cualquier obstrucción. En caso de precisarse una desconexión de emergencia, deben estar disponibles de forma inmediata.

Entrada de agua

Se recomienda encarecidamente usar un filtro antical en la entrada del suministro de agua y una válvula de comprobación. El horno tiene una conexión de $\frac{3}{4}$ para la entrada de agua.

El horno notificará cuando llegue el momento de cambiar el filtro mediante la monitorización de los litros de agua consumidos. Este ajuste puede modificarse en la configuración del horno.

Importante: Antes de conectar el suministro de agua, compruebe que la tubería no tenga residuos. La presión del agua entrante debe estar entre 1 y 3 bares, con una temperatura no superior a los 30 °C. Si la presión supera este valor, deberá instalar un reductor de presión en la entrada.

Conexión del drenaje

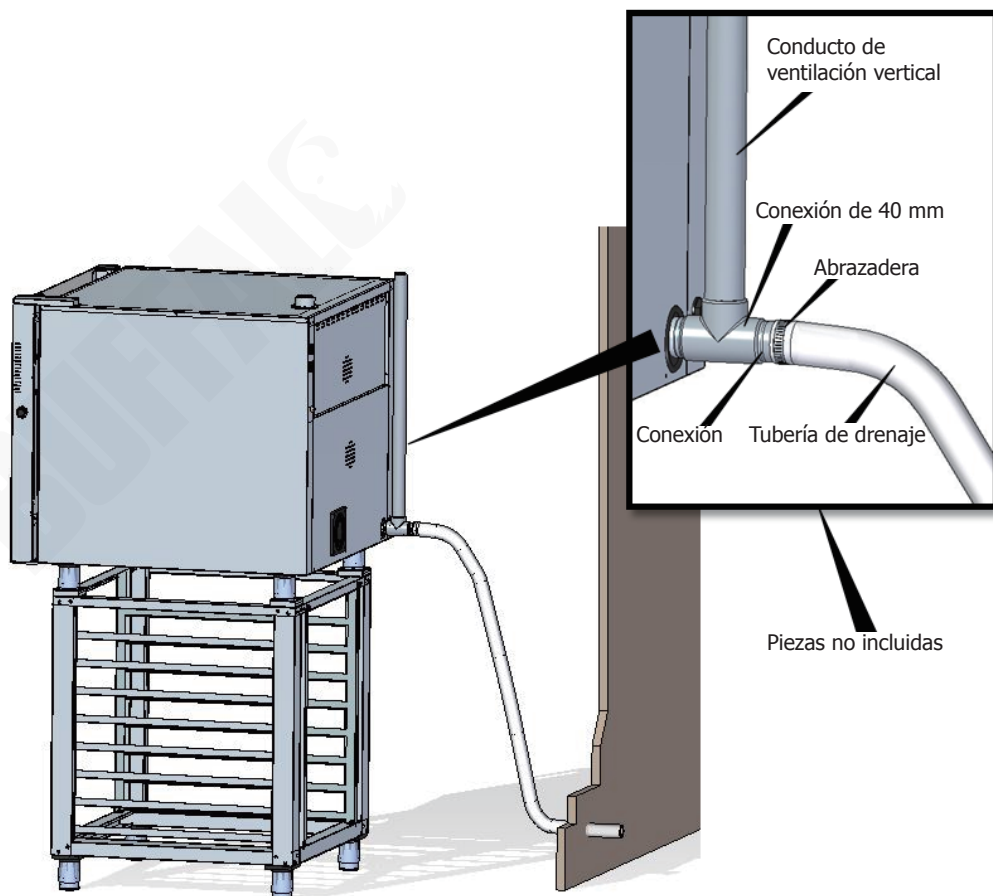
- La conexión del drenaje debe realizarse en los tubos de descarga asegurando la estabilidad térmica; los gases del horno podrían alcanzar temperaturas elevadas (85-95 °C).
- Se recomienda conectar la tubería de drenaje del horno a un sifón para evitar la salida de vapor del horno. Esta tubería debe incluir una inclinación mínima del 4 % para garantizar un uso adecuado.
- El diámetro de la tubería de drenaje NO debe ser inferior a la conexión de drenaje.
- Siendo específico para cada unidad. En caso contrario, compruebe que el conducto principal esté dimensionado para garantizar el flujo correcto y que no haya obstáculos.
- Sin pinzamientos.

Tipos de drenaje:

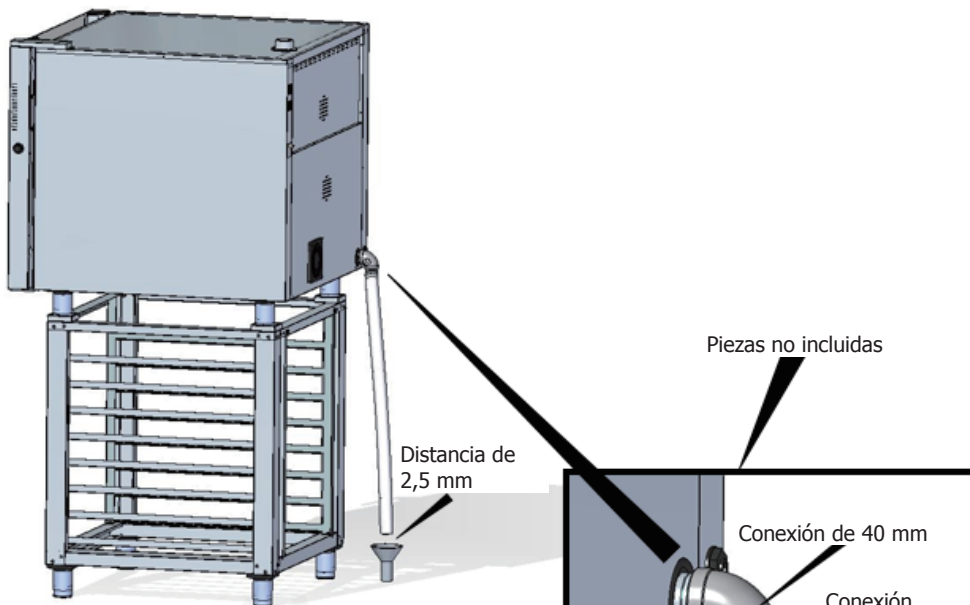
1. Drenaje de pared:

La salida del drenaje de la pared debe tener un conducto de ventilación vertical con un diámetro no inferior a 25 mm, que debe estar sobre la cubierta superior del dispositivo, tal y como se muestra en la imagen siguiente.

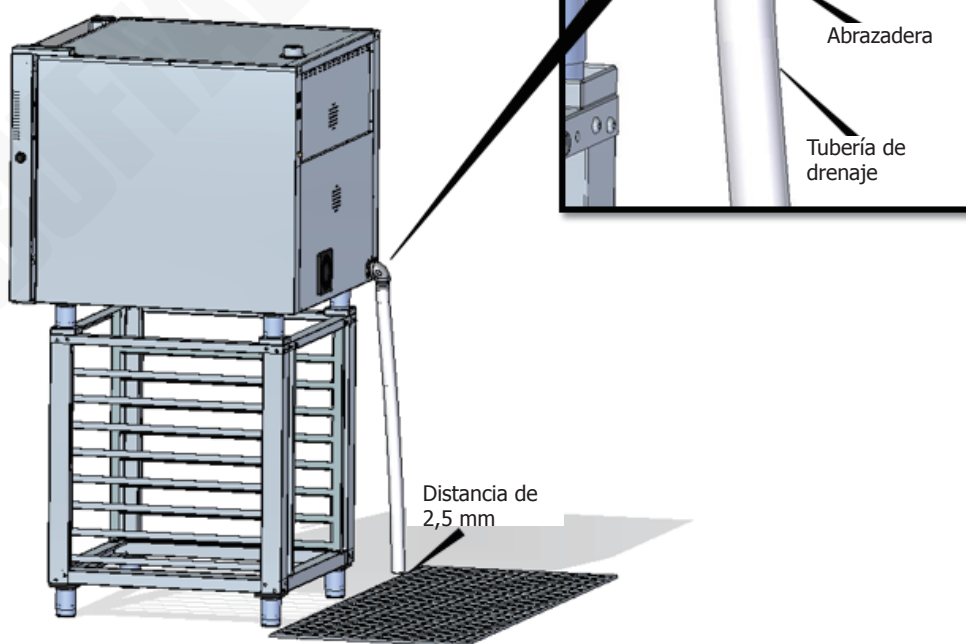
Si no hay instalado un conducto de ventilación vertical, no se podrá garantizar un drenaje correcto y podría causar averías y la anulación de la garantía.



2. Drenaje separado con un embudo:



3. Drenaje de suelo:



Escape del drenaje desde la cámara de cocción

Los gases de escape pueden estar húmedos y alcanzar temperaturas elevadas. Por lo tanto, no use tubos de materiales que no garanticen una estabilidad térmica absoluta de hasta 250 °C para canalizar los gases de escape.

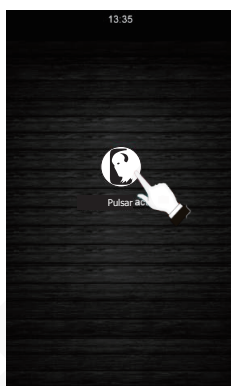
Debe adaptarse un condensador que permita la condensación de los vapores y el escape de dichos gases en el drenaje para tratar los vapores de cocción.

Importante: No canalice el escape del vapor de la cámara de cocción más de 50 centímetros debido al riesgo de condensación. Esta tubería debe ser vertical y lo más recta posible.

Visualización de las instrucciones de uso

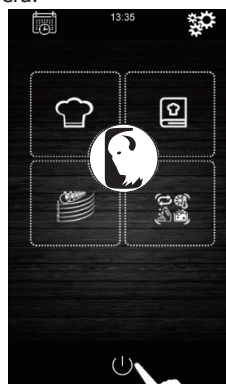
1. Encender/apagar el dispositivo

Pulse el icono  para activar la pantalla.



ACTIVADO

Compruebe que no haya operaciones en curso. Pulse el icono  para ajustar la pantalla en el modo de espera.



DESACTIVADO

Si se produce un corte en el suministro de corriente mientras el dispositivo está encendido o apagado, el dispositivo permanecerá apagado cuando se restablezca la corriente. Si el suministro de corriente se corta durante menos de 60 minutos durante un ciclo de cocción, cuando regrese la corriente, el ciclo de cocción continuará operativo y restablecerá el tiempo durante el cual el horno ha permanecido sin electricidad. Si se produce un cambio de fase durante el corte del suministro eléctrico, comenzará al principio de la siguiente fase cuando se restablezca el suministro de alimentación. Si el corte de corriente dura más de 60 minutos, el dispositivo permanecerá apagado cuando se recupere la corriente.

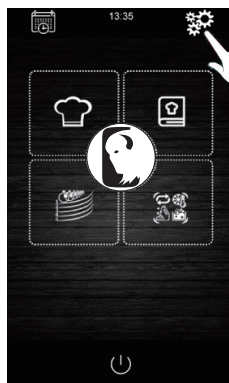
2. Selección del idioma

1. Asegúrese de que el dispositivo esté activado y que no haya operaciones en curso.
2. Pulse el icono  del menú principal para acceder al menú de configuración. Seleccione "language" (idioma) y elija el idioma deseado.
3. Pulse el icono  para regresar al menú principal.

3. Configuración de la fecha y la hora

Asegúrese de que el dispositivo esté activado y que no haya operaciones en curso.

1. Pulse el icono  del menú principal para acceder al menú de configuración.
2. Seleccione "Clock" (Reloj) para modificar la fecha y la hora.
3. Pulse el dígito "h" y los iconos  o  (o la barra deslizante) para ajustar la hora.
4. Pulse el dígito "m" y los iconos  o  (o la barra deslizante) para ajustar los minutos.
5. Pulse el dígito "day of the week" (Día de la semana) y los iconos  o  (o la barra deslizante) para ajustar el día de la semana.
6. Pulse el dígito "dd" y los iconos  o  (o la barra deslizante) para ajustar el día.
7. Pulse el dígito "mm" y los iconos  o  (o la barra deslizante) para ajustar el mes.
8. Pulse el dígito "yyyy" (aaaa) y los iconos  o  (o la barra deslizante) para ajustar el año.
9. Pulse el icono  para guardar los cambios.



4. Parámetros del ciclo de cocción manual

Precalentamiento:

Cada proceso de cocción puede tener un ciclo de precalentamiento, cuyas condiciones de temperatura objetivo estarán determinadas por el modo seleccionado y la temperatura elegida para la cocción.

 **PRECALENTAMIENTO LIGERO:** Para activar este modo, pulse el icono n.º 1 hasta que aparezca en pantalla el mensaje "PREHEAT SOFT" (precalentamiento ligero). En dicho caso, el proceso de precalentamiento se activará hasta que se alcance una temperatura de +10 °C con respecto a la temperatura de cocción seleccionada.

 **PRECALENTAMIENTO MEDIO:** Para activar este modo, pulse el icono n.º 1 hasta que aparezca en pantalla el mensaje "MEDIUM PREHEATING" (precalentamiento medio). En dicho caso, el proceso de precalentamiento se activará hasta que se alcance una temperatura de +20 °C con respecto a la temperatura de cocción seleccionada.

 **PRECALENTAMIENTO INTENSO:** Para activar este modo, pulse el icono n.º 1 hasta que aparezca en pantalla el mensaje "HARD PREHEATING" (precalentamiento intenso). En dicho caso, el proceso de precalentamiento se activará hasta que se alcance una temperatura de +30 °C con respecto a la temperatura de cocción seleccionada.



Precalentamiento

Tipos de cocción:

 **COCCIÓN EN SECO:** Para activar este tipo de cocción pulse el icono n.º 1. En este caso, la inyección de vapor se detendrá y la temperatura de trabajo de la cámara de cocción oscilará entre 30 °C y 270 °C.

 **COCCIÓN AL VAPOR:** Para activar este tipo de cocción pulse el icono n.º 2. En este caso, se activa el control de humedad permitiendo al usuario trabajar con porcentajes de entre el 10 % y el 100 % y la temperatura de trabajo de la cámara de cocción oscilará entre 30 °C y 130 °C.

 **COCCIÓN COMBI:** Para activar este tipo de cocción pulse el icono n.º 3. En esta caso, también se activa el control de humedad permitiendo al usuario trabajar con porcentajes de entre el 10 % y el 100 % pero con una reducción en el tiempo de inyección de vapor. Por otro lado, la temperatura de la cámara oscilará entre 30 °C y 250 °C.



Tipos de cocción

Modos de cocción:

 **TEMPORIZADOR:** Para activar este modo de cocción, pulse el icono n.º 1. En este caso, la fase de cocción tiene un tiempo determinado preajustado por el usuario.

 **SONDA:** Para activar este modo de cocción, pulse el icono n.º 2. En este caso, el usuario solamente debe programar la temperatura deseada dentro del alimento y la temperatura de la cámara de cocción. La fase de cocción finalizará cuando la sonda detecte que el alimento ha alcanzado la temperatura preestablecida por el usuario.

 **DELTA T:** Para activar este modo, pulse el icono n.º 3. Este modo de cocción también se conoce como "cocción lenta". En este modo, el usuario establece el punto de ajuste de la temperatura para la sonda y delta T (diferencia de temperatura entre aquella programada por la sonda y la de la cámara de cocción).



Modos de cocción

Existen parámetros distintos que pueden modificarse en cada tipo y modo de cocción seleccionado:

- **Punto de ajuste de la temperatura de la cámara de cocción:** Solamente puede ajustarse en la cocción controlada por tiempo o en el modo de sonda, independientemente del tipo de cocción seleccionado (en seco, vapor o combi).
- **Diferencia de temperatura "Delta T":** Solamente puede ajustarse en el modo de cocción Delta T (ΔT), independientemente del tipo de cocción seleccionado (en seco, vapor o combi).
- **Humedad:** Solamente puede ajustarse a los tipos de cocción por vapor y combi. Bajo los ajustes predeterminados, el control de la humedad puede ajustarse al porcentaje del 10 % al 100 %, sin embargo, el tiempo de inyección será menor en el tipo de cocción combi.
- **Duración de la fase:** Solamente puede ajustarse en el modo de cocción controlada por tiempo.
- **Punto de ajuste de la temperatura de la sonda:** Solamente puede ajustarse en los modos de cocción Delta T (ΔT) y sonda.
- **Velocidad del ventilador:** Puede ajustarse a todos los tipos o modos de cocción seleccionados con valores que van desde el 10 % al 100 %.
- **Apertura de la válvula de escape de humos:** Permite al usuario programar los minutos durante los cuales el humectador permanecerá abierto antes de finalizar el proceso de cocción.

4.1 Ajuste del ciclo de cocción

1. Asegúrese de que el dispositivo esté activado y que no haya operaciones en curso.
2. Pulse el icono  en el menú principal para seleccionar el modo de cocción manual.
3. **Selección del tipo de cocción:**
Pulse los iconos    para seleccionar el tipo de cocción (en seco, vapor y combi).
4. **Selección del modo de cocción:**
Pulse los iconos    para seleccionar el modo de cocción (TEMPORIZADOR, SONDA y DELTA T).
5. **Selección del punto de ajuste de la temperatura de la cámara de cocción (solamente es posible con el modo de cocción controlado por tiempo y con sonda):**
Pulse el icono  y continuación, pulse los iconos  o  (o mueva la barra deslizante) para seleccionar la temperatura deseada. Vuelva a pulsar  para confirmar el valor seleccionado.



6. **Selección del punto de ajuste de la temperatura de la sonda (solamente es posible con los modos de cocción de sonda y Delta T (ΔT)):**

Pulse el icono  y continuación, pulse los iconos  o  (o mueva la barra deslizante) para seleccionar la temperatura deseada. Vuelva a pulsar  para confirmar el valor seleccionado.



7. **Selección del tiempo de la fase (solamente es posible con el modo de cocción controlado por tiempo):**

Pulse el icono  y continuación, pulse los iconos  o  (o mueva la barra deslizante) para seleccionar la temperatura deseada. Vuelva a pulsar  para confirmar el valor seleccionado.



8. **Selección del valor Delta T (ΔT) (solamente es posible con el modo de cocción ΔT):**

Pulse el icono  y continuación, pulse los iconos  o  (o mueva la barra deslizante) para seleccionar la temperatura deseada. Vuelva a pulsar  para confirmar el valor seleccionado.



9. **Selección del valor del porcentaje de la humedad (solamente es posible con la cocción al vapor y combi y con cualquiera de los tres modos de cocción):**

Pulse el icono , y, a continuación, pulse los iconos  o  (o mueva la barra deslizante) para seleccionar el porcentaje de humedad deseado. Vuelva a pulsar  para confirmar el valor seleccionado.

10. **Selección de la velocidad del ventilador (con cualquier tipo o modo de cocción):**

Pulse el icono , y, a continuación, pulse los iconos  o  (o mueva la barra deslizante) para seleccionar el porcentaje de velocidad deseado. Vuelva a pulsar  para confirmar el valor seleccionado.

11. **Selección del tiempo de apertura de la válvula de vapor:**

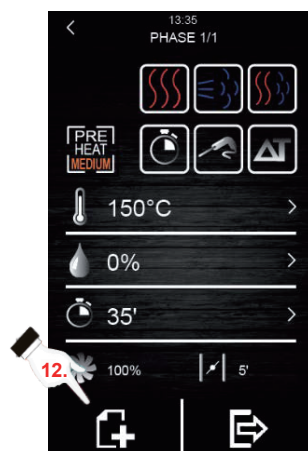
El valor del tiempo solamente puede seleccionarse en el modo de cocción por tiempo. En el resto de modos, solamente la apertura o cierre pueden seleccionarse en el momento deseado por el usuario.

Para ello, pulse el icono , y, a continuación, pulse los iconos  o  (o mueva la barra deslizante) para seleccionar el tiempo deseado si se encuentra en el modo de cocción por tiempo, o la apertura/cierre si se encuentra en los modos de cocción de sonda o Delta T (ΔT). Vuelva a pulsar  para confirmar el valor o estado seleccionado.



12. **Adición de fases al ciclo de cocción:**

Pulse el icono  para añadir una nueva fase al ciclo de cocción, hasta un máximo de 6 fases. Para ajustar el resto de opciones dentro de cada fase, repita los pasos anteriores. Pulse los iconos  o  para seleccionar la fase de cocción deseada y creada previamente. Pulse  para borrar una fase de cocción no deseada.



4.2 Inicio de un ciclo de cocción

1. Ajuste el ciclo de cocción deseado (consulte la Sección 4.1 "Ajuste del ciclo de cocción").

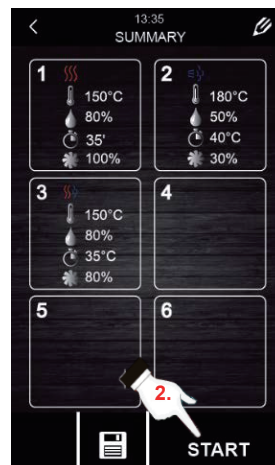
2. Para continuar, pulse  para ver un resumen de la receta establecida.

A continuación, si ha seleccionado esta opción, pulse el icono

"**START**" (iniciar) para comenzar el ciclo de precalentamiento. La apertura y el cierre de la puerta detendrán la operación de precalentamiento (de seleccionarse) y el inicio de la 1.ª fase del ciclo de cocción. La apertura de la válvula de vapor puede

modificarse durante el proceso de cocción pulsando el icono .

De este modo, su apertura activará el modo manual.



Pantalla de resumen

3. Pulse el icono  para encender o apagar la lámpara dentro de la cámara de cocción.

4. Pulse el icono  para ver todos los valores de las variables de proceso y el estado de los componentes del horno en la pantalla. Para ello, el usuario debe tener una llave, a la cual solamente puede acceder el personal de mantenimiento.



Al final del ciclo de cocción, se escuchará una señal acústica comunicando el fin del ciclo. A continuación, se proporcionará la opción de aumentar el ciclo de cocción. Para ello, siga los pasos indicados a continuación:

1. Pulse el icono .
2. Pulse los iconos  o  (o mueva la barra deslizante) para seleccionar el valor de la hora deseado.

Vuelva a pulsar  para confirmar el nuevo valor de la hora seleccionado.

4.3 Parada del ciclo de cocción en curso

1. Pulse el icono **"STOP"** (parar) para detener un ciclo de cocción en curso.

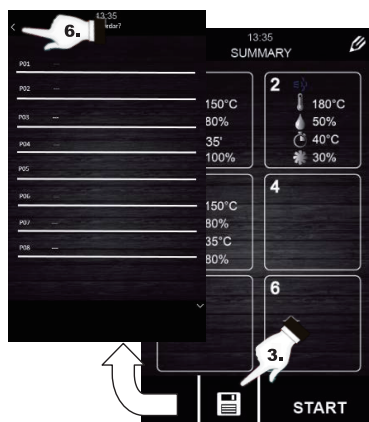


5. Libro de cocina "Mis recetas"

La función "My recipes" (Mis recetas) permite guardar los ajustes del ciclo en una receta. Al memorizarse, el horno operará con los ajustes guardados.

Memorización de una receta

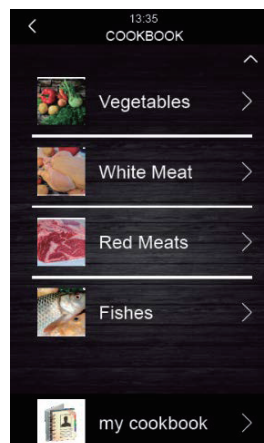
1. Ajuste un ciclo de cocción. Para ello, siga los pasos descritos en la Sección 4.1.
2. Pulse el icono  para iniciar el proceso de guardado de recetas.
3. Pulse el icono  para seleccionar la posición de guardado de la receta.
4. Pulse la posición en donde desea guardar la receta y, a continuación, pulse ☒ para confirmar esta acción.
5. Introduzca el nombre de la receta y, a continuación, pulse  para confirmar.
6. Pulse el icono  para salir y confirmar todo el proceso de guardado.



6. Inicio de una receta

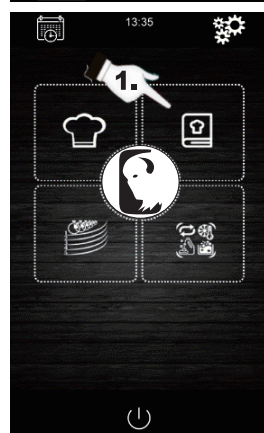
Este horno tiene dos tipos de recetas:

1. Libro de cocina de Buffalo: En este libro de cocina se incluyen imágenes y recetas configuradas y ya preestablecidas con una amplia gama de alimentos. Solamente necesitará seleccionar el tipo de alimento que desea preparar y el horno se encargará del resto.
2. Libro de cocina del USUARIO: Los usuarios pueden establecer y guardar sus propias recetas (hasta un máximo de 48 recetas).



Inicio de una receta memorizada:

1. Pulse  para ir a la biblioteca de recetas.
2. Seleccione la receta deseada. Esta receta puede ser una ya establecida en la pantalla o una receta previamente guardada por el usuario.
3. Pulse el icono "START" (iniciar).



Eliminación de una receta memorizada:

1. Esta acción solamente es aplicable a las recetas creadas por el usuario. Las recetas registradas predeterminadamente solamente pueden cambiar ciertos parámetros, pero no eliminarse.
2. Pulse el icono  para ir a la lista de recetas introducidas por el usuario
3. Seleccione la receta o posición que desea eliminar y, a continuación, pulse el icono .



Eliminación de un libro de cocina

7. Ciclos especiales

El menú "Special cycles" (Ciclos especiales) permite al usuario usar ciclos de trabajo creados por Buffalo. A continuación se describen los ciclos especiales habilitados:

- Ciclo de regeneración con sonda (habilitado en los modelos con sonda).
- Ciclo de regeneración controlada por tiempo.
- Ciclo de fermentación.
- Ciclo de enfriamiento. Diseñado para enfriar el horno a menos de 50 °C (se recomienda ejecutarlo con la puerta abierta).
- Limpieza (consulte la sección 8).

Las siguientes tablas muestran los ajustes predeterminados para cada ciclo anteriormente descrito:

Ciclo de regeneración con sonda		
Ajuste	Valor	Máximo/Mínimo
Temperatura de la cámara	110 °C	20... 180 °C
Humedad	70 %	40... 100 %
Temperatura de la sonda	70 °C	20... 100 °C
Velocidad del ventilador	Mínima (solamente si el horno tiene varias velocidades)	
Apertura de la válvula	Al final del ciclo	

Ciclo de regeneración controlada por tiempo		
Ajuste	Valor	Máximo/Mínimo
Temperatura de la cámara	110 °C	20... 180 °C
Humedad	70 %	40... 100 %
Tiempo	25 min.	1... Infinito
Velocidad del ventilador	Mínima (solamente si el horno tiene varias velocidades)	
Apertura de la válvula	Al final del ciclo	

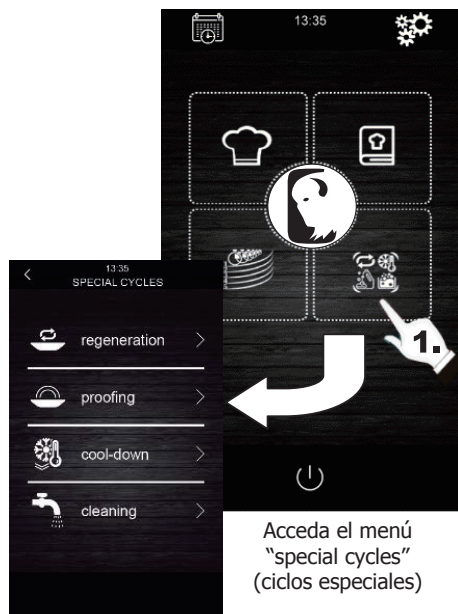
Fermentación		
Ajuste	Valor	Máximo/Mínimo
Temperatura de la cámara	30 °C	20... 50 °C
Humedad	80%	40... 100 %
Tiempo	2 horas	1 min... 5 horas
Velocidad del ventilador	Mínima (solamente si el horno tiene varias velocidades)	
Apertura de la válvula	Al final del ciclo	

Enfriamiento		
Ajuste	Valor	Máximo/Mínimo
Temperatura de la cámara	50 °C	-
Humedad	0 %	-
Tiempo	Hasta que la temperatura de la cámara <50 °C	
Velocidad del ventilador	Máximo	
Apertura de la válvula	Al principio del ciclo	

Si los ciclos predeterminados no satisfacen sus necesidades, puede modificarlos y memorizarlos como una receta. Para ello, vaya al ciclo especial deseado (fermentación, regeneración, enfriamiento, etc.) y proceda del mismo modo que en el proceso de memorización de una receta.

Inicio de ciclos de cocción especiales:

1. Pulse el icono  para acceder al menú "Special cycles" (Ciclos especiales).
2. Pulse el ciclo especial deseado (regeneración, fermentación o enfriamiento).
3. A continuación, pulse el icono **"START"** (iniciar) para comenzar el ciclo.



8. Limpieza automática

Este menú controla el sistema de limpieza automática del horno. Para ello, hay cinco programas de limpieza distintos:

- **Rinse** (Aclarar) - 11 minutos: Aclara rápidamente el interior del horno con agua.
- **ECO** - 32 minutos: Apto para suciedad no grasienta y poco resistente usando menos productos químicos y agua que durante un ciclo de lavado suave.
- **Soft** (Suave) - 54 minutos: Apto para uso frecuente para suciedad no grasienta y poco resistente.
- **Medium** (Medio) - 1 hora y 27 minutos: Apto para suciedad poco resistente producida por varios procesos de cocción consecutivos.
- **Hard** (Intenso) - 2 horas: Apto para suciedad grasienta y altamente resistente.

Siga estos pasos para comenzar un ciclo de limpieza:

1. Pulse el icono  para acceder al menú "Special cycles" (Ciclos especiales).
2. Pulse el icono  para acceder al menú de limpieza automática.
3. A continuación, seleccione el programa de limpieza deseado.
4. Por último, pulse el icono **"START"** (iniciar) para comenzar el ciclo de limpieza.



9. Detergente y aclarado

Al seleccionar un ciclo de limpieza automático, es necesario usar tipos específicos de detergente especial y aclarar. Consulte a continuación:



Advertencia: Use guantes de protección de goma y mascarilla o gafas de seguridad antes de manipular estos productos químicos.

Detergente:

Debe usarse un detergente alcalino concentrado especial. Póngase en contacto con su proveedor Buffalo para obtener información sobre los productos recomendados.



El uso de detergentes o productos de limpieza no adecuados puede producir un mal resultado o daños resultantes en la anulación de la garantía del dispositivo.

Aclarar:

Se recomienda una fórmula ácida diseñada para hornos de combi. Póngase en contacto con su proveedor Buffalo para obtener información sobre los productos recomendados.



El uso de productos de aclarado no adecuados puede producir un mal resultado o daños que resulten en la anulación de la garantía.

Póngase en contacto directamente con su distribuidor para adquirir productos recomendados.

Modo de empleo:

Introduzca los tubos de aclarado y detergente del horno en sus recipientes respectivos. Comienza el proceso de limpieza siguiendo los pasos indicados en la sección 8.

Si acaba de usar el horno y todavía está caliente, el programa de limpieza no comenzará hasta que la temperatura de la cámara de horneado sea inferior a 100 °C. Para ello, siga las instrucciones en pantalla.

10. Fases del lavado automático

Cada ciclo de limpieza consta de las fases siguientes:

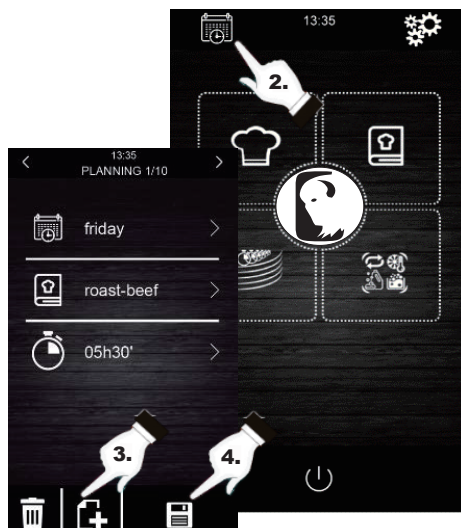
1. **Fase de prelimpieza:** la temperatura de la cámara de cocción del horno aumenta para facilitar el proceso de limpieza. El horno inyecta vapor en la cámara durante 15 minutos. A continuación, el brazo de limpieza comienza a inyectar agua para aclarar durante 2 minutos.
2. **Fase de limpieza:** el sistema del horno comienza a inyectar detergente y realizará una pausa para permitir que el detergente actúe durante un tiempo preestablecido. A continuación, aclarará con agua.
3. **Fase de aclarado:** el sistema de limpieza comienza a inyectar el aclarado y realizará una pausa para permitir que actúe durante un tiempo preestablecido. A continuación, aclarará con agua.
4. **Fase de secado:** En esta fase, las resistencias y los ventiladores del horno se activan para secar el horno.

11. Inicio automático programado

La función de inicio automático permite al usuario programar hasta 9 inicios semanales del horno, dando la opción de seleccionar las recetas con las cuales el usuario desea iniciar el horno.

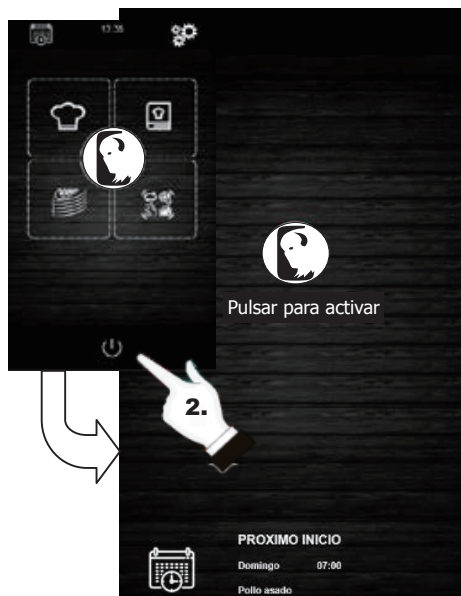
Ajuste de inicio automático:

1. Compruebe que como mínimo exista una receta memorizada.
2. Pulse el icono  para acceder a la programación semanal.
3. A continuación, ajuste un día, hora y receta para el inicio automático del horno. Si desea registrar un programa adicional para otro inicio distinto, pulse el icono .
4. Pulse el icono  para aceptar y guardar los datos seleccionados.



Activación del inicio automático:

1. Compruebe que al menos haya un inicio programado.
2. Pulse el icono  para apagar el horno. A continuación, pulse el icono  para activar el inicio del horno con la función de programación. A continuación, los datos de programación serán visualizados en la pantalla.



Activación del inicio automático

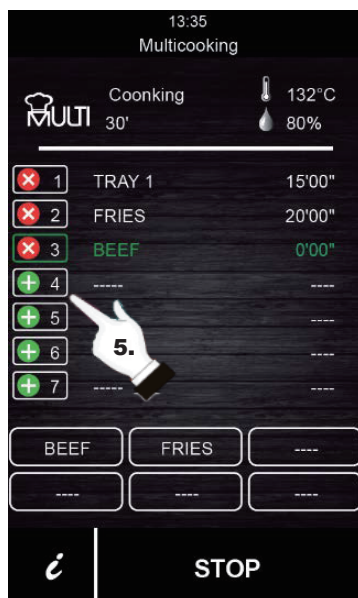
12. Cocción "Multicocción"

Este sistema permite al usuario usar distintos alimentos con distintos tiempos de cocción, comunicando el fin del proceso de cocción de cada alimento cuando las bandejas estén listas.

Hay 2 tipos distintos de acceder a la cocción "multicook" (multicocción):

Ajuste de un ciclo de cocción multicocción desde una receta memorizada:

1. Compruebe que no haya operaciones en curso.
2. Ajuste el ciclo de cocción "multicook" (multicocción) desde una receta. A continuación, pulse el icono  para acceder al libro de cocina.
3. Seleccione una receta ya programada del libro de cocina. La pantalla muestra el número de bandejas seleccionables. En la parte inferior de la pantalla, se muestran los parámetros de cocción y la temperatura actual de la unidad.
4. Pulse el icono  del nivel deseado. A continuación, pulse el icono "TRAY" (bandeja) para incluir otras recetas. La unidad filtrará las recetas compatibles con los parámetros seleccionados.
5. Para seleccionar una nueva bandeja sin acceder al libro de cocina, pulse solamente el nivel deseado, por ejemplo,  4. Tenga en cuenta que esta bandeja será sometida a las mismas condiciones de cocción (porcentaje de humedad y temperatura) que la primera bandeja seleccionada.
6. A continuación, pulse "0:00:00" para modificar el tiempo de cocción de este alimento.
7. Pulse los iconos  o  (o mueva la barra deslizante) para seleccionar el valor de la hora deseado.
8. Pulse "START" (iniciar) para confirmar y comenzar el proceso de cocción.
9. Después de finalizar la operación de precalentamiento, abra la puerta del horno e introduzca todas las bandejas establecidas. Después de finalizar el ciclo de cocción para cada alimento, se activará una señal acústica y la bandeja se encenderá en verde en la pantalla. En dicho momento, abra la puerta del horno, retire la bandeja y vuelva a cerrar la puerta del horno. Repita este paso hasta que finalicen todas las recetas programadas.
10. Para detener esta operación en cualquier momento, pulse el icono "STOP" (parar).

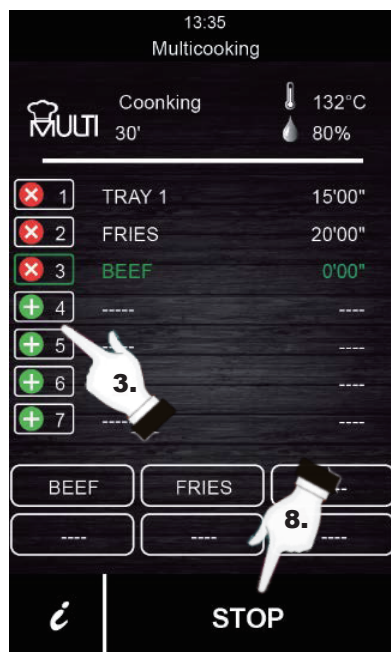


Ajuste de un ciclo de cocción multicocción desde una receta establecida manualmente:

1. Ajuste el ciclo de cocción multicocción desde una receta. Para ello, pulse  para acceder al libro de cocina.
2. Seleccione los parámetros de cocción deseados (precalentamiento, humedad, temperatura, etc.) y, a continuación, pulse  para aceptar.



3. Pulse  del nivel deseado para incluir otra bandeja. Tenga en cuenta que esta bandeja será sometida a las mismas condiciones de cocción (porcentaje de humedad y temperatura) que la primera bandeja seleccionada.
4. A continuación, pulse "0:00:00" para modificar el tiempo de cocción de esta nueva bandeja.
5. Pulse los iconos  o  (o mueva la barra deslizante) para seleccionar el valor de la hora deseado.
6. Pulse **"START"** (iniciar) para confirmar y comenzar el proceso de cocción.
7. Después de finalizar la operación de precalentamiento, abra la puerta del horno e introduzca todas las bandejas establecidas. Después de finalizar el ciclo de cocción para cada alimento, se activará una señal acústica y la bandeja se encenderá en verde en la pantalla. En dicho momento, abra la puerta del horno, retire la bandeja y vuelva a cerrar la puerta del horno. Repita este paso hasta que finalicen todas las recetas programadas.
8. Para detener esta operación en cualquier momento, pulse el icono **"STOP"** (parar).

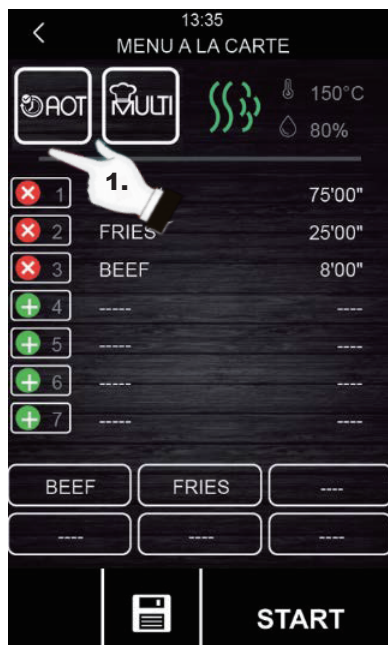


13. Cocción "Todo a tiempo"

Esta función permite al usuario cocinar distintos alimentos con la misma hora de finalización. El horno muestra cuándo debe introducir cada bandeja preestablecida. El resultado de la cocción es la finalización simultánea de todos los alimentos.

Para establecer una cocción "all on time" (todo a tiempo), primero siga los pasos descritos en la Sección 12 (Ajuste de un ciclo de cocción multicocción a partir de una receta memorizada o una receta establecida manualmente).

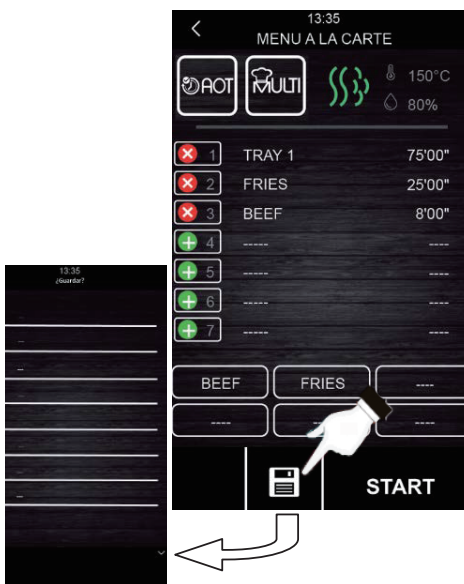
1. Una vez establecido, pulse  para activar el modo de cocción "all on time" (todo a tiempo).
2. Después de finalizar la operación de precalentamiento, abra la puerta del horno e introduzca las bandejas que indique el horno (mostradas en verde en la pantalla). Cierre la puerta del horno. Repita este paso cuando el horno emita una señal acústica y la bandeja aparezca en verde. Todos los productos finalizarán al mismo tiempo.
3. Para detener esta operación en cualquier momento, pulse el icono **"STOP"** (parar).



14. Memorización de una receta "Multicocción" / "Todo a tiempo"

Siga los pasos indicados a continuación para guardar una receta en la memoria.

1. Ajuste un ciclo de cocción siguiendo los pasos indicados en la Sección 12 o Sección 13.
2. Pulse  para guardar el ciclo establecido.
3. Seleccione el número de posición en el que desea guardar la receta.
4. Introduzca el nombre de la receta.
5. Pulse el icono  para confirmar el nombre.
6. Pulse  para salir y confirmar la receta.



15. Registro de datos HACCP

El horno está habilitado para registrar datos HACCP, permitiendo evaluar los peligros y establecer sistemas de control centrados en la prevención.

La aplicación de HACCP aumenta la seguridad alimentaria y ofrece otras ventajas importantes tales como facilitar el trabajo de las autoridades competentes durante las inspecciones y promoción de la confianza en la seguridad alimentaria internacional.

Estos son algunos de los principales objetivos:

- Fortalecer la seguridad alimentaria.
- Facilitar el cumplimiento con la legislación alimentaria.
- Promocionar la confianza en la seguridad alimentaria de las exportaciones.
- Facilitar la agilidad y transparencia en los controles.

Por dicho propósito, esta unidad permite registrar los eventos y temperaturas siguientes:

Eventos:

- Receta usada
- Apertura y cierre de puerta
- Inicio y finalización de cada fase de cocción
- Muestra de temperatura cada 5 minutos.

Temperaturas:

- Temperatura de la cámara
- Temperatura de la sonda

Ejecución del registro de los datos HACCP

1. Visualice en pantalla el modo "Press to activate" (Pulsar para activar).
2. Introduzca una memoria externa en el puerto USB de la pantalla del horno.
3. Pulse "Download HACCP" (Descargar HACCP).
4. Seleccione la fecha y la hora de descarga de los datos. A continuación, pulse ✓.
5. A continuación, pulse de nuevo ✓ para confirmar "downloading HACCP?" (¿Descargar HACCP?).
6. Retire la memoria externa.

Todos estos datos pueden verse en un ordenador que permita la lectura de archivos de texto.



La fecha y la hora de la unidad deben estar actualizadas para que el registro de los datos HACCP funcione correctamente.



Resolución de problemas

Un técnico calificado debe realizar las reparaciones si es necesario.

Fallo	Causa probable	Acción
La unidad no funciona	El aparato no está conectado	Compruebe que la unidad está conectada correctamente y que está encendida
	El cable está dañado	Cambie el cable
	Fallo de la fuente de alimentación de red	Compruebe la red eléctrica

Alarmas

Si salta una alarma, escuchará un sonido. Un icono  y un código de alarma se mostrarán en la pantalla. Toque el centro de la pantalla para detener la alarma. La siguiente tabla muestra el significado de los códigos de alarma del dispositivo.

Alarma	Descripción
Alarma RTC	<u>Descripción de la alarma:</u> RTC (fecha y hora configuradas incorrectamente) <u>Soluciones:</u> Ajuste la fecha y hora actuales para detener la alarma. Para ello, vaya a "Settings (Ajustes) → Clock (reloj)".
Alarma de la sonda de la cámara	<u>Descripción de la alarma:</u> Sonda de la cámara <u>Soluciones:</u> • Compruebe la sonda de la cámara. • Compruebe que la sonda de la cámara esté correctamente conectada al tablero eléctrico. • Si el problema persiste, cambie la sonda. <u>Consecuencias principales:</u> • Si la alarma se activa con el dispositivo encendido, no podrá comenzar ningún ciclo de cocción. • Si la alarma se activa durante un ciclo de cocción, dicho ciclo se detendrá. • La salida del ajuste de temperatura se desconectará.
Alarma de sonda	<u>Descripción de la alarma:</u> Sonda <u>Soluciones:</u> • Compruebe la sonda. • Compruebe que la sonda esté correctamente conectada al tablero eléctrico. • Si el problema persiste, cambie la sonda. <u>Consecuencias principales:</u> • Si la alarma se activa con el dispositivo encendido, no podrá comenzar ningún ciclo Delta T ni siquiera con una sonda. • Si la alarma se activa durante Delta T o en un ciclo de cocción de sonda, el ciclo se detendrá.

Alarma	Descripción
Alarma PF	<u>Descripción de la alarma:</u> Desactivación del suministro de alimentación u horno apagado incorrectamente. Se activa cuando se produce un corte en el suministro de corriente o si el horno se apaga incorrectamente. Para apagarlo correctamente, el horno debe apagarse cuando "Press to activate" (Pulsar para activar) aparezca en la pantalla. <u>Soluciones:</u> • Pulse la alarma de modo que desaparezca de la pantalla. • Compruebe la conexión eléctrica del dispositivo. • Compruebe el suministro de alimentación de la unidad. • Compruebe que el horno se apague cuando "Press to activate" (Pulsar para activar) aparezca en la pantalla. <u>Consecuencias principales:</u> • Si el suministro de alimentación se corta durante un ciclo de cocción, cuando el suministro de alimentación se restaure, el ciclo comenzará desde el principio del ciclo si el corte de corriente fue inferior a 60 minutos, en caso contrario, el ciclo se interrumpirá.
COM. Alarma BASE	<u>Descripción de la alarma:</u> COM BASE (sin comunicación entre el módulo de control y la pantalla). <u>Soluciones:</u> • Compruebe el cableado que conecta la pantalla al tablero eléctrico. Para ello, compruebe que el cable blanco (pin 35) y el cable amarillo (pin 34) estén conectados correctamente al tablero eléctrico y a la pantalla. <u>Consecuencias principales:</u> • Si la alarma se activa con el dispositivo encendido, no podrá comenzar ningún ciclo de cocción. • Si la alarma se activa durante un ciclo de cocción, dicho ciclo se detendrá.
Alarma de protección térmica	<u>Descripción de la alarma:</u> Protección térmica del motor. <u>Soluciones:</u> • Apague el horno y vuelva a encenderlo transcurridos 10 minutos. • Compruebe visualmente si hay un motor en mal estado. En dicho caso, sustitúyalo. • Si es posible, compruebe que haya continuidad en el klixon interno de los motores para detectar el motor en mal estado. Cuando lo detecte, sustitúyalo. <u>Consecuencias principales:</u> • Si la alarma se activa con el dispositivo encendido, no podrá comenzar ningún ciclo de cocción. • Si la alarma se activa durante un ciclo de cocción, dicho ciclo se detendrá.
Alarma HT	<u>Descripción de la alarma:</u> Sobrecalentamiento del tablero eléctrico del horno. <u>Soluciones:</u> • Compruebe que el ventilador de enfriamiento de la placa funcione correctamente. • Compruebe que el horno esté instalado en conformidad con las distancias de seguridad mostradas en este manual y que no haya ningún elemento obstruyendo la salida de aire caliente a través de los orificios de ventilación. • Si la alarma no se detiene, póngase en contacto con el departamento del servicio técnico.

Alarma	Descripción
	<u>Descripción de la alarma:</u> Alarma de puerta abierta. <u>Soluciones:</u> • Compruebe que la puerta esté completamente cerrada. • Compruebe que el sensor de la puerta no esté dañado. En dicho caso, sustitúyalo. • Acerque el sensor de la puerta a la puerta. • Si la alarma no se detiene, póngase en contacto con el departamento del servicio técnico. <u>Consecuencias principales:</u> • Si esta alarma se activa durante un ciclo de cocción, este ciclo se detendrá hasta que cierre la puerta.
	<u>Alarma del termostato de seguridad</u> <u>Descripción de la alarma:</u> Termostato de seguridad. <u>Soluciones:</u> • Restablezca el termostato de seguridad. • Compruebe que el termostato de seguridad esté correctamente conectado. • Compruebe que el (pin 9) de alimentación esté correctamente conectado. <u>Consecuencias principales:</u> • Si la alarma se activa con el dispositivo encendido, no podrá comenzar ningún ciclo de cocción. • Si la alarma se activa durante un ciclo de cocción, dicho ciclo se detendrá.

Limpieza, Cuidado y Mantenimiento

- **Advertencia: Apague y desconecte siempre el aparato de la toma de corriente y del suministro de agua antes de realizar tareas de limpieza y mantenimiento.**
- Permita siempre que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- Limpie el interior del aparato siempre que pueda.
- NO use productos químicos en un horno caliente.
- Solamente use productos de limpieza domésticos y un paño suave y húmedo para limpiar el recubrimiento exterior. No use sustancias corrosivas o irritantes.
- Para las manchas de las paredes interiores, limpie con un paño humedecido con un poco de solución jabonosa suave.
- Siempre seque el producto después de limpiarlo.

Limpieza de las bandejas de horneado

- Después del uso, retire las partes del aparato para limpiarlas.
- Limpie usando agua tibia y jabonosa. Aclare y seque completamente.
- Vuelva a colocarla en el aparato.

Especificaciones Técnicas

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

Modelo	Tensión	Potencia (máx.)	Margen de Temperaturas	Dimensiones A x A x P (mm)	Peso neto
CK079	400 V 3 N~, 50 - 60 Hz	10 200 W	30 °C - 250 °C	825 x 790 x 790	89 kg
CK110		7200 W	30 °C - 250 °C	665 x 720 x 620	70 kg
HX568		18500 W	30 °C - 250 °C	1090 x 790 x 790	127 kg

Garantía

Esta unidad se suministra con una garantía integral del fabricante.

La garantía no cubre:

- Los daños accidentales, el uso incorrecto o el uso no conforme con las instrucciones del fabricante
- Artículos consumibles (tales como filtros, sellos de las puertas, sondas y mangueras)
- Daños debidos a una instalación incorrecta, modificaciones no autorizadas, tareas de servicio no aprobadas o daños debidos a cal, acumulación de residuos de comida, etc.

Cumplimiento

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



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

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



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

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

DECLARATION OF CONFORMITY

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

Equipment Type • Uitrustingstype • Type d'équipement • Gerätetyp • Tipo di apparecchiatura • Tipo de equipo		Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo
Smart Touchscreen Combi Oven 7 x GN 1/1		CK079 (-E)
Smart Touchscreen Combi Oven 11 x GN 1/1		HX568 (-E)
Compact Smart Touchscreen Combi Oven 6 x GN 1/1		CK110 (-E)
Application of Territory Legislation & Council Directives(s) Toepassing van Europese Richtlijn(en) • Application de la/des directive(s) du Conseil • Anwendbare EU-Richtlinie(n) • Applicazione delle Direttive • Aplicación de la(s) directiva(s) del consejo		Low Voltage Directive (LVD) - 2014/35/EU Electrical Equipment (Safety) Regulations 2016 EN 60335-1:2012 +A11:2014 EN 60335-2-42:2003 +A1:2008 +A11:2012 IEC 60335-1:2010 +A1:2013 IEC 60335-2-24:2002 +A1:2008 EN62233:2008 Electro-Magnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EU - recast of 2004/108/EC Electromagnetic Compatibility Regulations 2016 (S.I. 2016/1091) EN IEC 55014-1: 2021 EN IEC 55014-2: 2021 EN IEC 61000-3-2: 2019 EN 61000-3-3: 2013+A1: 2019+A2: 2021 Restriction of Hazardous Substances Directive (RoHS) 2015/863 amending Annex II to Directive 2011/65/EU Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment Regulations 2012 (S.I. 2012/3032)
Manufacturer Name • Naam fabrikant • Nom du fabricant • Name des Herstellers • Nome del fabbricante • Nombre del fabricante		Buffalo

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

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

Je soussigné, confirme la conformité de l'équipement cité dans la présente à la / aux Directive(s) et Norme(s) ci-dessus

Ich, der/die Unterzeichnende, erkläre hiermit, dass das oben angegebene Gerät der/den oben angeführten Richtlinie(n) und Norm(en) entspricht.

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

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

Date • Data • Date • Datum • Data •
Fecha

Signature • Handtekening •
Signature • Unterschrift Firma •
Firma

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

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

03th Sep 2024

DocuSigned by:

Ashley Hooper

B39382C9FD9C478...

Ashley Hooper

Group Head of Product Quality &
Compliance

Fourth Way,
Avonmouth,
Bristol,
BS11 8TB
United Kingdom

DocuSigned by:

Eoghan Donnellan

D352874F7FAB460...

Eoghan Donnellan

Commercial Manager/ Importer

Unit 9003,
Blarney Business Park,
Blarney,
Co. Cork
Ireland





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



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

CK079_CK110_HX568_ML_A5_v3_2024/09/18