



Fryer

Instruction manual



- (NL) **Friteuse**
Handleiding
- (FR) **Friteuse**
Mode d'emploi
- (DE) **Fritteuse**
Bedienungsanleitung
- (IT) **Friggitrice**
Manuale di istruzioni
- (ES) **Freidora**
Manual de instrucciones

- (PT) **Fritadeira**
Manual de instruções
- (S) **Fritös**
Bruksanvisning
- (DK) **Frituresteger**
Instruktionsvejledning
- (N) **Stekegryte**
Brukerhåndbok
- (FIN) **Rasvakeitin**
Ohjekirja

Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo • Malli:
L370/P107/L484/L485/L490/L495/L300/L301

UK Table of Contents

Safety Tips	1
Product Description	1
Introduction	1
Pack Contents	1
Operation	2
Connecting the Element/Control Panel (L370/P107/L484/L485)	2
Connecting the Element/Control Panel (L490/L495/L300/L301)	2
Connecting the Basket Handle (L370/P107/L484/L485)	3
Cooking	3
Thermal Cut-Out Reset	4
Cleaning, Care & Maintenance	4
Troubleshooting	5
Technical Specifications	5
Electrical Wiring	6
Compliance	6

NL Inhoudsopgave

Veiligheidstips	7
Productbeschrijving	7
Inleiding	7
Verpakkingsinhoud	7
Werking	8
Element/bedieningspaneel aansluiten (L370/P107/L484/L485)	8
Element/bedieningspaneel aansluiten (L490/L495/L300/L301)	9
Friteusehandvat bevestigen (L370/P107/L484/L485))	9
Koken	9
Thermische uitschakelingschakelaar	10
Reiniging, zorg & onderhoud	10
Oplossen van problemen	11
Technische specificaties	11
Elektrische bedrading	12
Productconformiteit	12

FR Sommaire

Conseils de sécurité	13
Description du produit	13
INTRODUCTION	13
Contenu de l'emballage	14
Operation	14
Montage de l'ensemble Élément chauffant & Panneau de commande (L370/P107/L484/L485)	14
Montage de l'ensemble Élément chauffant & Panneau de commande (L490/L495/L300/L301)	15
Montage de la poignée du panier (L370/P107/L484/L485)	15
Cuisson	15
Coupe-circuit thermique	16
Nettoyage, entretien et maintenance	16
Dépannage	17
Spécifications techniques	17
Raccordement électrique	18
Conformité	18

DE Inhalt

Sicherheitshinweise	19
Produktbeschreibung	19
Einführung	19
Lieferumfang	20
Betrieb	20
Heizelement/Bedienungsfeld anschließen (L370/PI07/L484/L485)	20
Heizelement/Bedienungsfeld anschließen (L490/L495/L300/L301)	21
Korbgriff anbringen (L370/PI07/L484/L485)	21
Frittieren	21
Reset nach Notstopp	22
Reinigung, Pflege und Wartung	22
Störungssuche	23
Technische Spezifikationen	23
Elektroanschlüsse	24
Konformität	24

IT Indice

Suggerimenti per la sicurezza	25
Descrizione del prodotti	25
Introduzione	25
Contenuto della confezione	26
Funzionamento	26
Collegamento dell'elemento/pannello di controllo (L370/PI07/L484/L485)	26
Collegamento dell'elemento/pannello di controllo I (L490/L495/L300/L301)	27
Collegamento dell'impugnatura del cestello (L370/PI07/L484/L485)	27
Cottura	27
Blocco termico	28
Pulizia e manutenzione	28
Risoluzione dei problemi	29
Specifiche tecniche	29
Cablaggi elettrici	30
Konformität	30

ES Índice

Consejos de Seguridad	31
Descripción del Producto	31
Introducción	31
Contenido del Conjunto	32
Funcionamiento	32
Conexión del Elemento/Panel de control (L370/PI07/L484/L485)	32
Collegamento dell'elemento/pannello di controllo (L490/L495/L300/L301)	33
Conexión del mango de la cesta (L370/PI07/L484/L485)	33
Cocción	33
Reinicio del corte térmico	34
Limpieza, Cuidado y Mantenimiento	34
Resolución de problemas	35
Especificaciones Técnicas	35
Cableado Eléctrico	36
Cumplimiento	36

PT Índice

Conselhos de segurança	37
Descrição do produto	37
Introdução	37
Conteúdo da embalagem	38
Funcionamento	38
Ligação do Elemento/Painel de Controlo (L370/P107/L484/L485)	38
Ligação do Elemento/Painel de Controlo (L490/L495/L300/L301)	39
Ligação da Pega do Cesto (L370/P107/L484/L485)	39
Cozinhar	39
Reset térmico de corte	40
Limpeza, cuidados & manutenção	40
Resolução de problemas	41
Especificações técnicas	41
Cablagem eléctrica	42
Conformidade	42

S Innehållsförteckning

Säkerhetsråd	43
Produktbeskrivning	43
Inledning	43
Förpackningsinnehåll	44
Drift	44
Ansluta elementet/kontrollpanelen (L370/P107/L484/L485)	44
Ansluta elementet/kontrollpanelen (L490/L495/L300/L301)	45
Sätta fast korgens handtag (L370/P107/L484/L485)	45
Tillagning	45
Värmesäkkring	46
Rengöring, omvårdnad och underhåll	46
Felsökning	47
Tekniska specifikationer	47
Elektriska kablar	48
Tillmötesgående	48

DK Indholdsfortegnelse

Sikkerhedstips	49
Produktbeskrivelse	49
Indledning	49
Pakkens indhold	50
Drift	50
Montering af varmelegeme/styrepanel (L370/P107/L484/L485)	50
Montering af varmelegeme/styrepanel (L490/L495/L300/L301)	51
Montering af kurvhåndtag (L370/P107/L484/L485)	51
Tilberedning	51
Nulstilling af termoafbryder	52
Rengøring, pleje og vedligeholdelse	52
Fejlfinding	53
Tekniske specifikationer	53
El-kabler	54
Overensstemmelseserklæring	54

N Innhold

Sikkerhetstips	55
Produktbeskrivelse	55
Innledning	55
Pakkeinnhold	55
Bruk	56
Kople til elementet/kontrollpanelet (L370/P107/L484/L485)	56
Kople til elementet/kontrollpanelet (L490/L495/L300/L301)	57
Kople til kurvhåndtaket (L370/P107/L484/L485)	57
Matlaging	57
Tilbakestilling for termisk utkopling	58
Rengjøring, stell og vedlikehold	58
Feilsøking	59
Tekniske spesifikasjoner	59
Elektrisk tilkopling	60
Samsvar	60

FIN Sisällysluettelo

Turvallisuusvihjeitä	61
Tuoteluettelo	61
Johdanto	61
Pakkauksen sisältö	62
Käyttö	62
Elementin/ohjauspaneelin liittäminen (L370/P107/L484/L485)	62
Elementin/ohjauspaneelin liittäminen (L490/L495/L300/L301)	63
Korin kahvan liittäminen (L370/P107/L484/L485)	63
Matlaging	63
Ylikuumentemissuojan nollaus	64
Puhdistus, hoito & huolto	64
Vianetsintä	65
Tekniset tiedot	65
Sähköjohdot	66
Vaatimustenmukaisuus	66

Safety Tips

- 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
- ALWAYS ensure oil levels are within the 'MIN' and 'MAX' levels. Failure to do so could result in fire.
- ALWAYS use a suitable cooking oil.
- ALWAYS remove excess moisture/water from food before frying to avoid excess foaming and spitting of the oil.
- Change oil regularly. The flashpoint of oil (the point at which it ignites) gradually reduces the more it is used.
- DO NOT cover the oil pan when frying.
- DO NOT immerse the appliance in water.
- Some surfaces become hot during operation - take care when using the appliance.
- Always switch off and disconnect the power supply to the appliance when not in use.
- Not suitable for outdoor use.
- This appliance must only be used in accordance with these instructions and by persons competent to do so.
- This appliance is not suitable for use by children.
- Keep all packaging away from children. Dispose of the packaging in accordance with the regulations of local authorities.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a BUFFALO agent or a recommended qualified technician in order to avoid a hazard.

Product Description

- **L370** - Single 3 litre fryer
- **P107** - Twin 3 litre fryer
- **L484** - Single 5 litre fryer
- **L485** - Double 5 litre fryer
- **L490** - Single 5 litre fryer
- **L495** - Double 5 litre fryer
- **L300** - Single 8 litre fryer with tap
- **L301** - Double 8 litre fryer with tap

Introduction

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

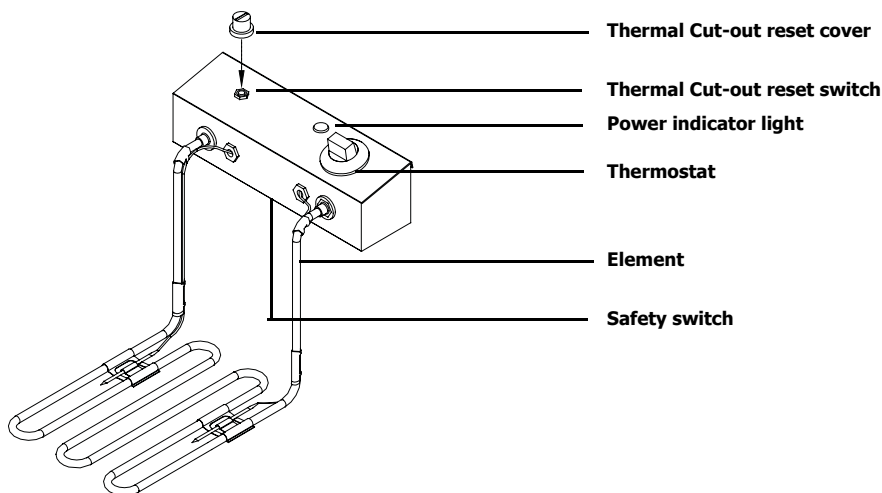
Pack Contents

The following is included:

- BUFFALO Fryer
- Basket (P107/L485/L495/L301 x 2)
- Handle (P107/L485 x 2)
- Element guard (L490/L300 x 1, L495/L301 x 2)
- Lid (P107/L485/L495/L301 x 2)
- Instruction manual

BUFFALO prides itself on quality and service, ensuring that at the time of packaging 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.

Operation

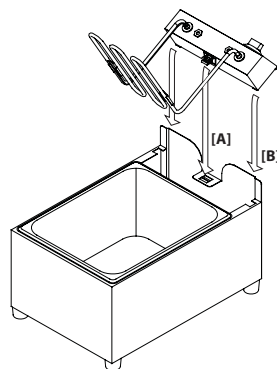


Connecting the Element/Control Panel (L370/P107/L484/L485)

The Element and Control Panel are supplied as a single detachable part to aid in cleaning the appliance.

To connect to the body of the appliance:

1. Locate the lugs on the rear of the appliance with the tabs on the rear of the element/panel unit.
2. Ensure the safety switch is aligned with the slots on the appliance [A].
3. Lower the unit onto the appliance, ensuring the tabs are located inside the lugs on the rear of the appliance [B].

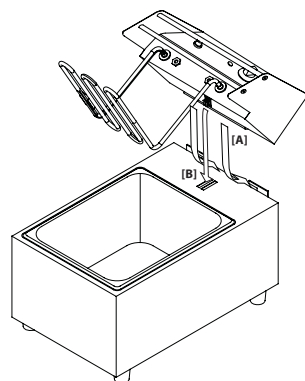


Connecting the Element/Control Panel (L490/L495/L300/L301)

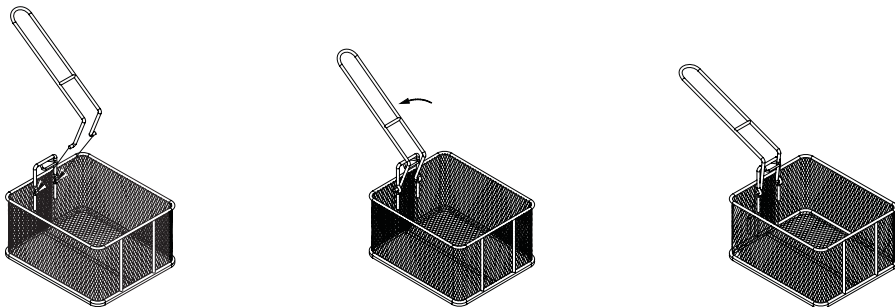
The Element and Control Panel are supplied as a single detachable part to aid in cleaning the appliance.

To connect to the body of the appliance; with the element/panel unit tipped backwards:

1. Slot the tab on the rear of the element/panel unit under the lugs on the main body of the appliance.
2. Lower the unit onto the appliance [A], ensuring the safety switch is aligned with the slots in the body of the appliance [B].



Connecting the Basket Handle (L370/P107/L484/L485)



Care must be taken to ensure that the handle is correctly located, and securely pulled back in to position before being used.

1. Squeeze the two ends of the handle together.
2. Slot the ends of the handle in to the basket.
3. Lower the handle so that it slots over the frame of the basket.

Cooking

1. Connect the appliance to the mains power supply.
2. Set the thermostat to the desired temperature. The amber power indicator light turns On.



Note: 170°C to 180°C is suitable for general cooking.

3. The appliance begins to heat the oil.



Note: The red Heat indicator light turns On during heat-up. When the oil is at the set temperatures the light turns Off.

4. Once the oil is at the set temperature lower the food into the oil using the basket supplied.



WARNING: Ensure the basket is securely located on the basket mounts. These are located towards the front of the oil pan on L370/P107/L484/L485.

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



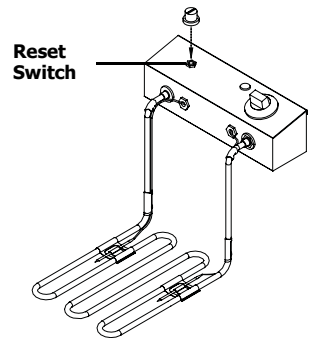
WARNING: The food and oil are very hot! Take care when removing the basket as oil may drip.

Thermal Cut-Out Reset

Buffalo Fryers are fitted with a Thermal Cut-Out safety feature. Should the temperature exceed safe levels the appliance will automatically cut power.

To reset the appliance after a sufficient cool-down period:

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



Cleaning, Care & Maintenance

- Always turn Off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Always allow the oil to cool before cleaning, ideally for at least 6 hours.
- Check the temperature with a suitable probe thermometer; 40°C is the MAXIMUM temperature at which oil should be removed.
- For best performance, BUFFALO recommend that the appliance is cleaned after each day of operation.

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

- Remove the Element/Control Panel for ease of cleaning.
- Empty the oil to clean the appliance thoroughly.

Note: L300/L301 Fryers come with a tap at the front of the appliance to drain the oil from the pan. For all other models use a suitable vessel to remove the oil.

WARNING: DO NOT remove the oil pan until AFTER it has been emptied.

- If the oil is to be reused then filtering it before refilling the pan will extend the oils cooking life.
- Use a suitable detergent to clean the interior of the appliance.
- Use warm, soapy water and a damp cloth to clean the exterior of the appliance.
- Dry thoroughly after cleaning, ensure there is no water left in the fryer.

Note: L300/L301 only - When refilling ensure the tap is in the CLOSED position.

- A BUFFALO dealer or qualified technician should carry out repairs if required.

Troubleshooting

If your BUFFALO appliance develops a fault, please check the following table before making a call to the Helpline.

Fault	Probable Cause	Action
The appliance is not working	The appliance is not switched on	Check the appliance is plugged in correctly and switched on
	Plug and lead are damaged	Call BUFFALO agent or qualified technician
	Fuse in the plug has blown	Replace the plug fuse
	Power supply	Check power supply
	Internal wiring fault	Call BUFFALO agent or qualified technician
	Thermal cut-out activated	Reset thermal cut-out
	Safety switch not located properly	Refit control/element unit
Appliance does not reach set temperature	Faulty thermostat	Call BUFFALO agent or qualified technician
	Faulty element	Call BUFFALO agent or qualified technician
	Build-up of fat on the element	Clean the appliance
Appliance heats up but indicator light does not come on	Indicator light has expired	Call BUFFALO agent or qualified technician
Power indicator light comes on but appliance does not heat up	Faulty element	Call BUFFALO agent or qualified technician
	Faulty thermostat	Call BUFFALO agent or qualified technician
	Thermostat set incorrectly	Check thermostat
Appliance slow to heat up	Faulty element	Call BUFFALO agent or qualified technician
	Build-up of fat on the element	Clean the appliance

Technical Specifications

Model	Voltage	Power	Current	Capacity (litres)	Maximum single load (kg)	Dimensions h x w x d (mm)	Weight (kg)
L370	230V 50Hz	2000W	8.7A	3	1.2	300 x 180 x 400	4.2
P107	230V 50Hz	2 x 2000W	2 x 8.7A	2 x 3	2 x 1.2	300 x 360 x 400	8.2
L484	230V 50Hz	2800W	12.2A	5	2	300 x 270 x 400	5.8
L485	230V 50Hz	2 x 2800W	2 x 12.2A	2 x 5	2 x 2	300 x 540 x 400	10.8
L490	230V 50Hz	2800W	12.2A	5	2	300 x 283 x 450	7.7
L495	230V 50Hz	2 x 2800W	2 x 12.2A	2 x 5	2 x 2	352 x 550 x 454	14
L300	230V 50Hz	2900W	12.6A	8	3	402 x 283 x 520	8.5
L301	230V 50Hz	2 x 2900W	2 x 12.6A	2 x 8	2 x 3	400 x 550 x 500	15.2

Electrical Wiring

This appliance is supplied with a 3 pin, moulded, BS1363 plug and lead, with a 13 amp fuse as standard.

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

This appliance is wired as follows:

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

This appliance must be earthed, using a dedicated earthing circuit.

If in doubt consult a qualified electrician.

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

Compliance

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

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

BUFFALO products have been approved to carry the following symbol:



Veiligheidstips

- Plaatsen op een vlakke en stabiele ondergrond.
- De installatie en eventuele reparaties zijn door een servicetechnicus/vaktechnicus uit te voeren. Verwijder geen componenten of servicepanelen van dit product.
- Raadpleeg en volg de plaatselijke en nationale regelgeving op m.b.t. tot het volgende:
 - Wetgeving van gezondheid en veiligheid op de werkplaats
 - Werkregels
 - Brandpreventie
 - IEE bekabelingsnormen
 - Bouwverordeningen
- ALTIJD controleren of het olieniveau tussen 'MIN' en 'MAX' staat. Anders kan er brand ontstaan.
- ALTIJD geschikte kookolie gebruiken.
- Bij het frituren ALTIJD overtollig vocht/water van het voedsel halen om schuimvorming en het spetteren van olie te voorkomen.
- Vervang regelmatig de olie. Het valpunt van olie (het punt waarop olie vlamvat) wordt bij het hergebruik van de olie steeds lager.
- Oliepan tijdens het frituren NIET afbedekken.
- Dit apparaat NIET in water dompelen.
- Bepaalde oppervlakken worden tijdens gebruik heet - let hierop wanneer u het apparaat gebruikt.
- Schakel het apparaat altijd uit en haal de steker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Niet geschikt voor gebruik buitenshuis.
- Dit apparaat mag uitsluitend in overeenstemming met deze instructies en door hiervoor opgeleide personen worden gebruikt.
- Dit apparaat is niet geschikt voor kinderen.
- Laat verpakkingsmateriaal niet binnen handbereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal in overeenstemming met de regelgeving van de plaatselijke overheden als afval laten verwerken.
- Indien de stroomkabel beschadigd raakt, dient men deze door een BUFFALO technicus of aanbevolen vaktechnicus te laten vervangen om gevaarlijke situaties te verhinderen.

Productbeschrijving

- **L370** - Single friteuse 3 liter
- **P107** - Twin friteuse 3 liter
- **L484** - Single friteuse 5 liter
- **L485** - Double friteuse 5 liter
- **L490** - Single friteuse 5 liter
- **L495** - Double friteuse 5 liter
- **L300** - Single friteuse 8 liter met aftapkraan
- **L301** - Double friteuse 8 liter met aftapkraan

Inleiding

Neem de tijd en lees deze handleiding aandachtig door. Een correct gebruik en onderhoud van deze machine waarborgt de beste prestatie van uw BUFFALO product.

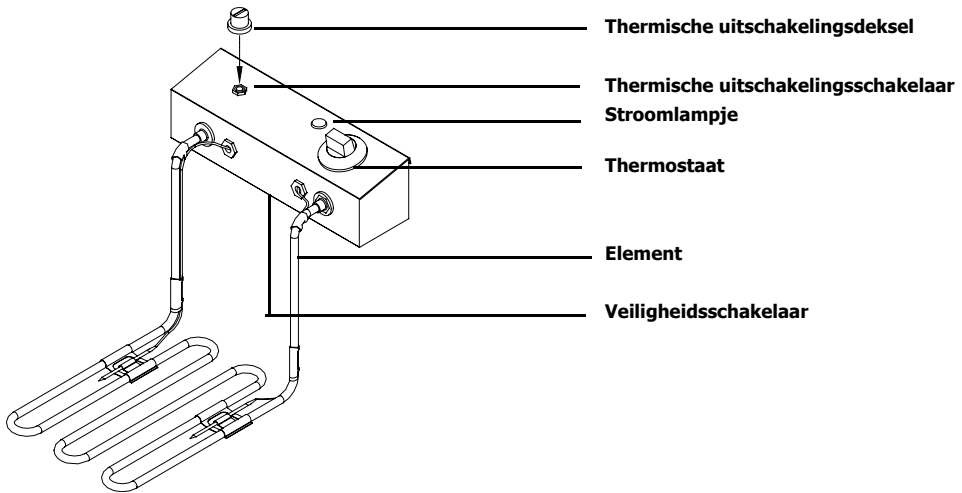
Verpakkingsinhoud

De verpakking bevat het volgende:

- BUFFALO Friteuse
- Friteusemandje (P107/L485/L495/L301 x 2)
- Handvat (P107/L485 x 2)
- Elementbescherming (L490/L300 x 1, L495/L301 x 2)
- Deksel (P107/L485/L495/L301 x 2)
- Handleiding

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

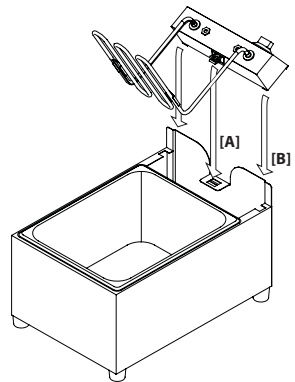
Werking



Element/bedieningspaneel aansluiten (L370/P107/L484/L485)

Het element en bedieningspaneel worden geleverd als een te verwijderen deel voor extra reinigingsemak van het apparaat.

1. Aansluiten op de friteusebak van het apparaat:
2. Plaats de bevestigingspunten aan de achterzijde van het element/paneel gelijk met de uitsteeksel aan de achterzijde van het apparaat.
3. Controleer of de veiligheidsschakelaar op lijn is geplaatst met de slots van het apparaat **[A]**.
4. Laat het paneel op het apparaat zakken en controleer dat de uitsteeksel in de bevestigingspunten aan de achterzijde van het apparaat **[B]** zitten.

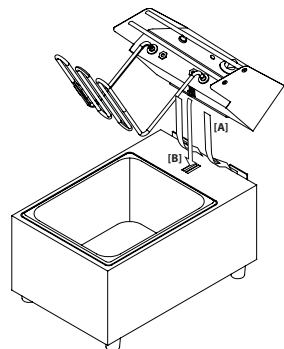


Element/bedieningspaneel aansluiten (L490/L495/L300/L301)

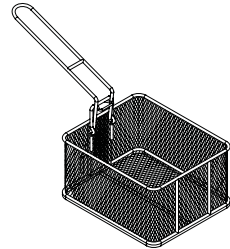
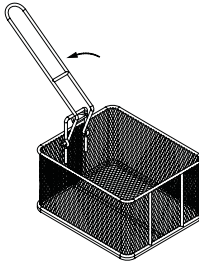
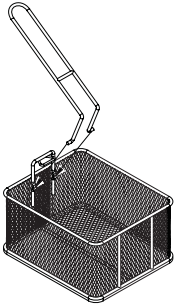
Het element en bedieningspaneel worden geleverd als een te verwijderen deel voor extra reinigingsemak van het apparaat.

Aansluiten op de friteusebak; met het element/paneel licht naar achter gekanteld:

1. Steek het uitsteeksel aan de achterzijde van het element/paneel onder de bevestigingsopeningen van de friteusebak van het apparaat.
2. Laat de unit op het apparaat **[A]** zakken en controleer of de veiligheidsschakelaar op lijn is geplaatst met de slots van de friteusebak van het apparaat **[B]**.



Friteusehandvat bevestigen (L370/P107/L484/L485))



U dient voor gebruik altijd er op te letten dat de hendel correct aansluit en volledig veilig in de achterste stand zit.

1. Knijp de twee uiteinden van het handvat samen.
2. Plaats de uiteinden van het handvat in de vergrendeling van het friteusemandje.
3. Laat het handvat zakken zodat deze op het frame van het friteusemandje aansluit.

Koken

1. Steek de steker van het apparaat in het stopcontact.
2. Zet de thermostaat op de gewenste instelling. Het geeloranje stroomlampje gaat aan.



Opmerking: een geschikte algemene kooktemperatuur is 170°C tot 180°C.

3. Het apparaat begint de olie te verwarmen.



Opmerking: het rode hittelampje gaat tijdens de verhitting aan. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt gaat het lampje uit.

4. Heeft de olie eenmaal de ingestelde temperatuur bereikt laat dan het voedsel in het meegeleverde friteusemandje in de olie zakken.



WAARSCHUWING: Controleer of het mandje goed op de mandbevestigingspunten zit. Bij de L370/P107/L484/L485 zitten deze aan de voorzijde van de friteusebak.

5. Is het voedsel gefrituurd, haal dan het mandje uit de olie. Schud voorzichtig het mandje boven de oliebak om overtollige olie te verwijderen.



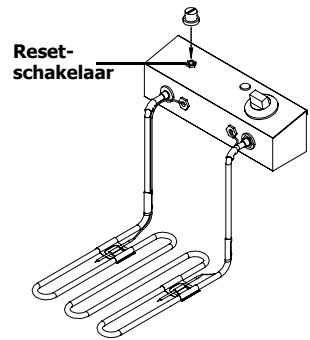
WAARSCHUWING: Het voedsel en de olie zijn heel heet! Wees voorzichtig bij het verwijderen van het friteusemandje om geen olie te morsen.

Thermische uitschakelingsschakelaar

De Buffalo friteuses zijn voorzien van een thermische veiligheidsfunctie. Wanneer de temperatuur de veiligheidsniveaus van het apparaat overschrijdt, wordt de stroomtoevoer automatisch uitgeschakeld.

Om het apparaat na een toereikende afkoelperiode te resetten:

1. schroef de deksel van de veiligheidsschakelaar.
2. Druk de kleine resetschakelaar met een bot, puntig voorwerp in, totdat deze klikt.
3. Het apparaat is nu gereset en weer klaar voor gebruik.



Reiniging, zorg & onderhoud

- Alvorens het apparaat te reinigen dient men altijd het apparaat uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te halen.
- Laat voor de reiniging altijd de olie afkoelen, ideaal is minimaal 6 uur.
- Controleer de temperatuur met een geschikte sensorthermometer. Om de olie te verwijderen mag de temperatuur van de olie MAXIMAAL 40°C zijn.
- Voor de beste prestaties, raadt BUFFALO aan om het apparaat na elke gebruiksday te reinigen.

Opmerking: L300/L301 friteuses zijn aan de voorzijde van het apparaat voorzien van een aftapkraan om de olie uit de oliebak te laten lopen. Gebruik voor alle andere modellen een geschikte opvangbak om de olie te verwijderen.

WAARSCHUWING: Verwijder de oliepan ALLEEN NADAT deze geleegd is.

- Verwijder het element/bedieningspaneel om de reiniging te vergemakkelijken.
- Leeg de oliebak om het apparaat grondig te reinigen.

Opmerking: L300/L301 friteuses zijn aan de voorzijde van het apparaat voorzien van een aftapkraan om de olie uit de oliebak te laten lopen.

- Bij hergebruik van de olie verlengt de filtering de gebruiksduur van de olie.
- Gebruik een geschikt reinigingsmiddel om de binnenkant van het apparaat te reinigen.
- Gebruik warm zeepwater en een vochtige doek om de buitenkant van het apparaat te reinigen.
- Na reiniging grondig drogen; zorg dat er geen water achterblijft in de friteuse.

Opmerking: Uitsluitend voor de L300/L301 - zorg dat bij het opnieuw vullen de aftapkraan in de GESLOTEN positie staat.

- Eventuele reparaties moeten door een BUFFALO vertegenwoordiger of een vaktechnicus worden uitgevoerd.

Oplossen van problemen

Indien er een storing van uw BUFFALO product optreedt, dient u de onderstaande tabel te raadplegen alvorens contact op te nemen met uw BUFFALO dealer of de Hulplijn te bellen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Handeling
Het apparaat werkt niet	Het apparaat staat uit	Controleer of de stroomkabel van het apparaat is aangesloten en of het apparaat is ingeschakeld
	Steker en kabel zijn beschadigd	Laat een BUFFALO technicus of een vaktechnicus komen
	De zekering in de steker is gesprongen	Vervang de zekering in de steker
	Stroomvoorziening	Controleer de stroomvoorziening
	Storing interne bedrading	Laat een BUFFALO technicus of een vaktechnicus komen
	Thermische uitschakeling geactiveerd	Reset de thermische uitschakeling
Het apparaat bereikt de ingestelde temperatuur niet	Defecte thermostaat	Laat een BUFFALO technicus of een vaktechnicus komen
	Defect verwarmingselement	Laat een BUFFALO technicus of een vaktechnicus komen
	Opbouw van vet op het element	Reinig het apparaat
Het apparaat wordt warm maar het indicatielampje gaat niet aan	Indicatorlampje vervangen	Laat een BUFFALO technicus of een vaktechnicus komen
Het lampje van de stroomindicator gaat aan maar het apparaat wordt niet op temperatuur gebracht	Defect verwarmingselement	Laat een BUFFALO technicus of een vaktechnicus komen
Het lampje van de stroomindicator gaat aan maar het apparaat wordt niet op temperatuur gebracht	Defecte thermostaat	Laat een BUFFALO technicus of een vaktechnicus komen
	Thermostaat verkeerd ingesteld	Controleer de thermostaat
Apparaat wordt heel langzaam warm	Kookoppervlak is niet schoon	Reinig het kookoppervlak
	Opbouw van vet op het element	Reinig het apparaat

Technische specificaties

Model	Voltage	Vermogen	Stroom	Inhoud (liters)	Maximale enkele belasting (kg)	Inhoud h x b x d mm	Gewicht (kg)
L370	230V 50Hz	2000W	8,7A	3	1,2	300 x 180 x 400	4,2
P107	230V 50Hz	2 x 2000W	2 x 8,7A	2 x 3	2 x 1,2	300 x 360 x 400	8,2
L484	230V 50Hz	2800W	12,2A	5	2	300 x 270 x 400	5,8
L485	230V 50Hz	2 x 2800W	2 x 12,2A	2 x 5	2 x 2	300 x 540 x 400	10,8
L490	230V 50Hz	2800W	12,2A	5	2	300 x 283 x 450	7,7
L495	230V 50Hz	2 x 2800W	2 x 12,2A	2 x 5	2 x 2	352 x 550 x 454	14
L300	230V 50Hz	2900W	12,6A	8	3	402 x 283 x 520	8,5
L301	230V 50Hz	2 x 2900W	2 x 12,6A	2 x 8	2 x 3	400 x 550 x 500	15,2

Elektrische bedrading

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

De bedrading van dit apparaat is als volgt:

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

Dit apparaat moet worden geaard met behulp van een adequaat aardingscircuit.

Bij twijfels raadpleeg een vakkundige electricien.

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

Productconformiteit

Het WEEE-logo op dit product of bijbehorende documentatie geeft aan dat het product niet onder huisvuil valt en 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.

BUFFALO producten zijn goedgekeurd en voorzien van het volgende symbool:



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

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

Conseils de sécurité

- Placez l'appareil sur une surface plane, stable.
- L'installation et les éventuelles réparations doivent être confiées à un dépanneur / technicien qualifié. Ne retirez aucun composant ou cache de ce produit.
- Consultez les normes locales et nationales pour vous conformer aux :
 - lois sur l'hygiène et la sécurité au travail ;
 - codes de bonnes pratiques BS EN ;
 - précautions contre le risque d'incendie ;
 - réglementations sur les branchements électriques IEE ;
 - règlements sur la construction.
- Vous devez TOUJOURS vérifier que le niveau d'huile est entre les repères MIN et MAX. Un niveau d'huile inapproprié peut poser des risques d'incendie.
- Choisissez TOUJOURS une huile de cuisson adaptée.
- Éliminez TOUJOURS l'excédent d'humidité ou d'eau sur les aliments avant de les frire pour éviter les éclaboussures d'huile et la formation de mousse.
- Changez régulièrement l'huile. Plus une huile est utilisée, plus son point d'inflammation baisse progressivement (le point d'inflammation est température à laquelle elle prend feu).
- Ne couvrez jamais la friteuse pendant la cuisson.
- NE PAS immerger l'appareil.
- Ne soulevez les plaques qu'à l'aide des poignées noires.
- Certaines surfaces chauffent en service - prenez les précautions qui s'imposent.
- Veillez à toujours éteindre l'appareil et à le débrancher de la prise d'alimentation secteur hors service.
- Cet appareil est réservé exclusivement à une utilisation à l'intérieur.
- L'utilisation de cet appareil est exclusivement réservée aux personnes formées en la matière et doit se conformer à ces instructions.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par un enfant.
- Gardez les emballages hors de portée des enfants. Débarrassez-vous des emballages conformément aux règlements des autorités locales.
- Un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un agent BUFFALO ou un technicien qualifié recommandé, pour éviter tout danger.

Description du produit

- **L370** - Friteuse à cuve simple 3 litres
- **P107** - Friteuse à cuve double 3 litres
- **L484** - Friteuse à cuve simple 5 litres
- **L485** - Friteuse à cuve double 5 litres
- **L490** - Friteuse à cuve simple 5 litres
- **L495** - Friteuse à cuve double 5 litres
- **L300** - Friteuse à cuve simple 8 litres avec robinet
- **L301** - Friteuse à cuve double 8 litres avec robinet

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

Introduction

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

Contenu de l'emballage

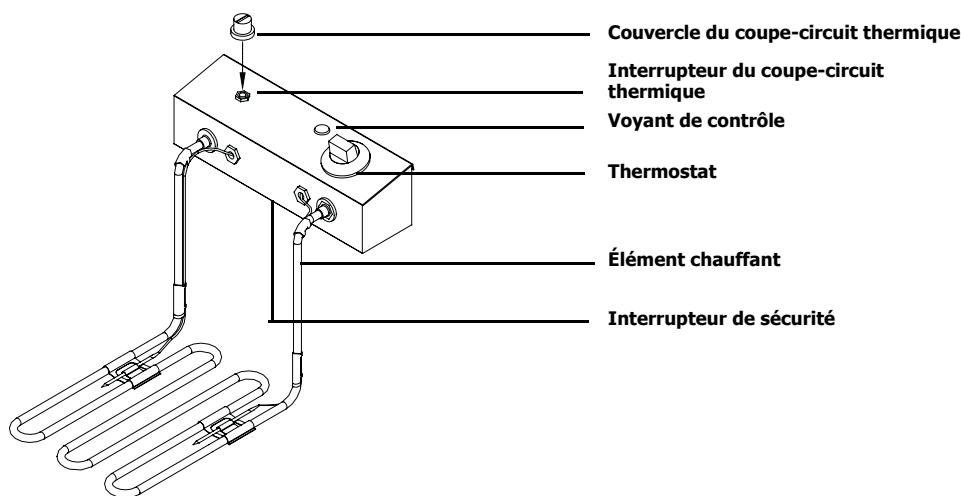
Éléments fournis de série :

- Friteuse BUFFALO
- Protection (L490/L300 x 1, L495/L301 x 2)
- Panier (P107/L485/L495/L301 x 2)
- Couvercle (P107/L485/L495/L301 x 2)
- Poignée (P107/L485 x 2)
- Manuel d'utilisation

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.

Operation

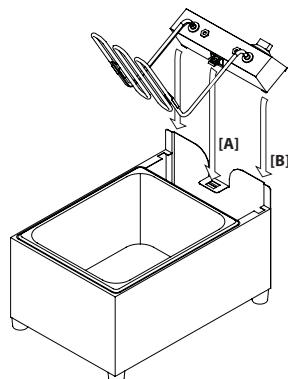


Montage de l'ensemble Élément chauffant & Panneau de commande (L370/P107/L484/L485)

L'élément chauffant et le panneau de commande constituent un ensemble démontable qui facilite le nettoyage de la friteuse.

Installation sur la friteuse :

1. Alignez les cosses à l'arrière de la friteuse sur les connecteurs situés à l'arrière de l'ensemble Élément-Panneau de commande.
2. Vérifiez que l'interrupteur de sécurité est aligné sur les emplacements correspondants de la friteuse. **[A]**.
3. Engagez l'ensemble Élément-Panneau dans la friteuse en vous assurant que les connecteurs entrent dans les cosses à l'arrière de la friteuse **[B]**.

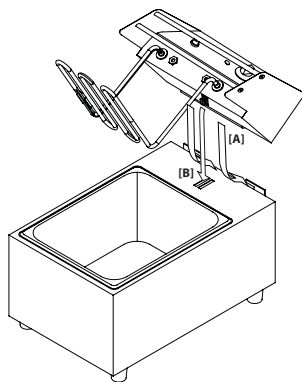


Montage de l'ensemble Élément chauffant & Panneau de commande (L490/L495/L300/L301)

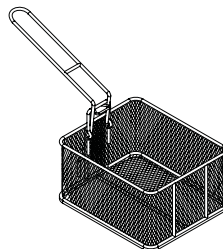
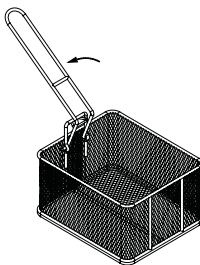
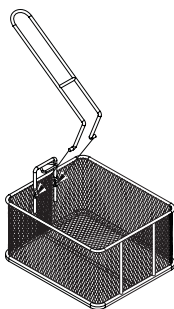
L'élément chauffant et le panneau de commande constituent un ensemble démontable qui facilite le nettoyage de la friteuse.

Installation, l'ensemble Élément-Panneau étant incliné vers l'arrière :

1. Alignez la broche à l'arrière de l'ensemble Élément-Panneau sous les cosses de la friteuse.
2. Introduisez l'ensemble Élément-Panneau dans la friteuse [A], en vérifiant que l'interrupteur de sécurité est aligné sur les emplacements correspondants de la friteuse [B].



Montage de la poignée du panier (L370/P107/L484/L485)



Avant toute utilisation, il est important de vérifier que la poignée est bien en place et correctement enclenchée en la tirant dans son emplacement.

1. Serrez les deux extrémités de la poignée l'une contre l'autre.
2. Engagez-les dans le panier.
3. Abaissez la poignée jusqu'à ce qu'elle traverse la structure du panier.

Cuisson

1. Branchez l'appareil à la prise d'alimentation secteur.
2. Réglez le thermostat à la température voulue. Le voyant de contrôle orangé s'allume. .

Remarque : Une température comprise entre 170°C et 180°C convient à la plupart des aliments.

3. La friteuse commence par chauffer l'huile.

Remarque : Le voyant de contrôle rouge s'allume pendant cette phase de chauffage. Lorsque l'huile est à la température choisie, le voyant de contrôle s'éteint.

4. Lorsque l'huile est à la température choisie, abaissez le panier contenant les aliments dans l'huile.

AVERTISSEMENT : Vérifiez que le panier est correctement installé sur ses supports. Sur les modèles L370/P107/L484/L485, les supports du panier sont situés à l'avant de la cuve.

- Sortez le panier de l'huile dès que les aliments sont cuits. Secouez gentiment le panier au-dessus de la cuve pour égoutter et éliminer l'huile sur les aliments.

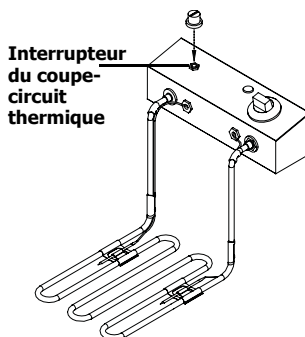
⚠ AVERTISSEMENT : Les aliments et l'huile sont brûlants ! En retirant le panier de la cuve, faites attention aux gouttes d'huile qui peuvent tomber.

Coupe-circuit thermique

Les friteuses Buffalo sont équipées d'un système de sécurité avec coupe-circuit thermique. Si la température à l'intérieur de la cuve dépassait le niveau de sécurité prévu, la friteuse coupe automatiquement son alimentation électrique.

Vous pouvez rétablir l'alimentation électrique de la friteuse lorsque la température de la cuve est redevenue normale après un temps de refroidissement.

- Dévissez le couvercle de l'interrupteur du coupe-circuit thermique.
- À l'aide d'un objet pointu mais non tranchant, appuyez sur l'interrupteur jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position.
- L'alimentation électrique de la friteuse est rétablie et elle peut être utilisée normalement.



Nettoyage, entretien et maintenance

- Veillez à toujours éteindre l'appareil et à le débrancher de la prise secteur avant de le nettoyer.
- Laissez toujours refroidir l'huile avant de nettoyer la friteuse, de préférence pendant au moins six heures.
- Vérifiez la température à l'aide d'un thermomètre à sonde adapté ; 40°C est la température MAXIMUM de vidange de l'huile.
- Pour garantir des performances optimales, BUFFALO conseille de nettoyer la friteuse à la fin de chaque journée d'utilisation.

ⓘ Remarque : Un entretien irrégulier de la friteuse peut causer des déclenchements intempestifs du système de coupure thermique.

- Retirez l'élément / le panneau de commande pour faciliter le nettoyage.
- Videz l'huile et nettoyez intégralement la friteuse.

ⓘ Remarque : les friteuses L300/L301 sont munies d'un robinet frontal qui facilite la vidange de la cuve. Pour les autres modèles, vidangez l'huile dans le récipient qui convient.

⚠ ATTENTION : NE RETIREZ PAS la cuve AVANT d'avoir vidangé la friteuse.

- SI vous souhaitez réutiliser l'huile, filtrez-la avant de la verser dans la cuve. Vous prolongerez ainsi la durée de vie de l'huile.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un détergent adapté à ce genre de travail.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide imbibé d'eau savonneuse tiède.
- Séchez vigoureusement l'appareil après l'avoir nettoyé ; veillez à ne laisser aucune trace d'eau dans la friteuse.

ⓘ Remarque : L300/L301 uniquement - vérifiez que le robinet de vidange a bien été FERMÉ avant de remplir la cuve de la friteuse.

- Les réparations, le cas échéant, doivent être confiées à un agent BUFFALO ou à un technicien qualifié.

Dépannage

En cas de panne de votre appareil BUFFALO, vérifiez les données du tableau ci-dessous avant d'appeler notre standard d'assistance ou votre revendeur BUFFALO.

Dysfonctionnement	Cause probable	Intervention
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas allumé	Vérifier que l'appareil est bien branché et allumé
	La prise et le cordon sont endommagés	Appeler un agent BUFFALO ou un technicien qualifié
	Alimentation	Vérifier l'alimentation
	Problème de branchement interne	Appeler un agent BUFFALO ou un technicien qualifié
	Coupe-circuit thermique activé	Appuyez sur l'interrupteur du coupe-circuit thermique
L'appareil n'atteint pas la température souhaitée	Thermostat défectueux	Appeler un agent BUFFALO ou un technicien qualifié
	Élément défectueux	Appeler un agent BUFFALO ou un technicien qualifié
	L'interrupteur de sécurité est mal installé	Réinstallez l'ensemble Élément-Panneau
L'appareil n'atteint pas la température réglée	Thermostat défectueux	Appeler un agent BUFFALO ou un technicien qualifié
	Élément défectueux	Appeler un agent BUFFALO ou un technicien qualifié
L'appareil chauffe, mais le témoin ne s'allume pas	Ampoule grillée	Appeler un agent BUFFALO ou un technicien qualifié
	Élément défectueux	Vérifier le thermostat
	Accumulation de matière grasse sur l'élément chauffant	Nettoyez la friteuse
	Thermostat défectueux	Nettoyer la surface de cuisson
Le témoin s'allume, mais l'appareil ne chauffe pas	Thermostat mal réglé	Appeler un agent BUFFALO ou un technicien qualifié
	Accumulation de matière grasse sur l'élément chauffant	Nettoyez la friteuse

Spécifications techniques

Modèle	Tension	Puissance	Courant	Capacité (litres)	Charge maximale par cuisson (kg)	Dimensions h x l x l mm	Poids (kg)
L370	230V 50Hz	2000W	8,7A	3	1,2	300 x 180 x 400	4,2
P107	230V 50Hz	2 x 2000W	2 x 8,7A	2 x 3	2 x 1,2	300 x 360 x 400	8,2
L484	230V 50Hz	2800W	12,2A	5	2	300 x 270 x 400	5,8
L485	230V 50Hz	2 x 2800W	2 x 12,2A	2 x 5	2 x 2	300 x 540 x 400	10,8
L490	230V 50Hz	2800W	12,2A	5	2	300 x 283 x 450	7,7
L495	230V 50Hz	2 x 2800W	2 x 12,2A	2 x 5	2 x 2	352 x 550 x 454	14
L300	230V 50Hz	2900W	12,6A	8	3	402 x 283 x 520	8,5
L301	230V 50Hz	2 x 2900W	2 x 12,6A	2 x 8	2 x 3	400 x 550 x 500	15,2

Raccordement électrique

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

Cet appareil est câblé comme suit :

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

Cet appareil doit être raccordé à la terre, par le biais d'un circuit de mise à la terre dédié.

En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

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

Conformité

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



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

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



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

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

Sicherheitshinweise

- Auf eine flache, stabile Fläche stellen.
- Alle erforderlichen Montage- und Reparaturarbeiten sollten von Wartungspersonal oder einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Keine Bauteile oder Bedienflächen von diesem Produkt entfernen.
- Für folgende Normen und Vorschriften sind die lokalen und nationalen Normen heranzuziehen:
 - Arbeitsschutzvorschriften
 - BS EN Verhaltenspraktiken
 - Brandschutzvorschriften
 - IEE-Anschlussvorschriften
 - Bauvorschriften
- IMMER darauf achten, dass das Öl zwischen den Markierungen "MIN" und "MAX" steht. Bei Nichtbeachtung ist ein Brand nicht auszuschließen.
- IMMER ein geeignetes Speiseöl verwenden.
- Vor dem Frittieren IMMER überschüssige Feuchtigkeit/Wasser von den Speisen entfernen, um übermäßige Schaumbildung und Fettspritzer zu vermeiden.
- Das Fett regelmäßig wechseln. Der Flammpunkt von Öl und Fett (die Temperatur, bei dem sich Öl entzündet) sinkt mit zunehmendem Gebrauch allmählich.
- Das Fettbecken während des Gebrauchs NICHT zudecken.
- Gerät NICHT in Wasser eintauchen.
- Einige Flächen werden während des Betriebs heiß - Vorsicht beim Gebrauch des Geräts.
- Nach dem Gebrauch das Gerät stets ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Nicht zum Gebrauch im Freien geeignet.
- Dieses Gerät darf nur gemäß dieser Anleitung und von kompetenten Personen genutzt oder bedient werden.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder geeignet.
- Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und gemäß den lokalen Vorschriften entsorgen.
- Aus Sicherheitsgründen muss ein beschädigtes Stromkabel von einem BUFFALO-Mitarbeiter oder empfohlenen qualifizierten Elektriker erneuert werden.

Produktbeschreibung

- **L370** - 3-Liter-Fritteuse mit einem Becken
- **P107** - 3-Liter-Fritteuse mit zwei Becken
- **L484** - 5-Liter-Fritteuse mit einem Becken
- **L485** - 5-Liter-Fritteuse mit zwei Becken
- **L490** - 5-Liter-Fritteuse mit einem Becken
- **L495** - 5-Liter-Fritteuse mit zwei Becken
- **L300** - 8-Liter-Fritteuse mit einem Becken und Ausguss
- **L301** - 8-Liter-Fritteuse mit zwei Becken und Ausguss

Einführung

Bitte nehmen Sie sich einige Minuten Zeit und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Nur bei korrekter Wartung und vorschriftsgemäßem Betrieb kann Ihr BUFFALO-Produkt optimale Leistung erzielen.

Lieferumfang

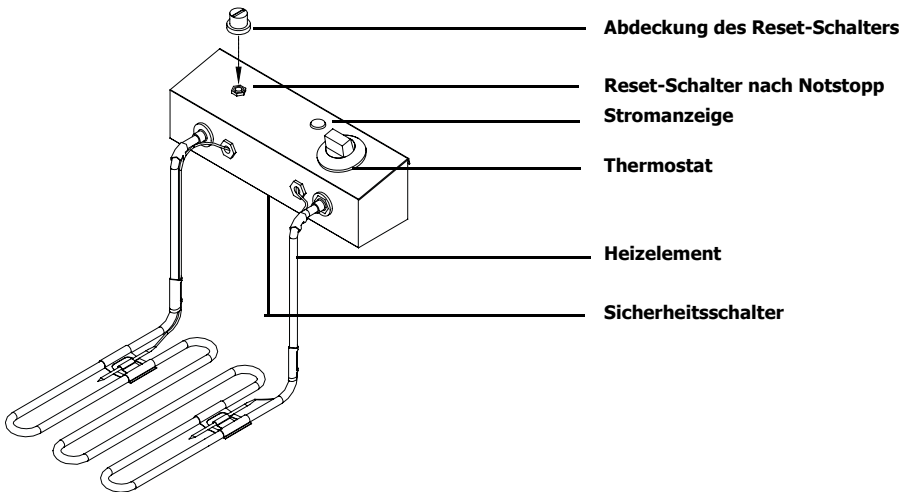
Folgende Teile befinden sich in der Verpackung:

- BUFFALO Fritteuse
- Korb (P107/L485/L495/L301 x 2)
- Griff (P107/L485 x 2)
- Heizelementschutz (L490/L300 x 1, L495/L301 x 2)
- Deckel (P107/L485/L495/L301 x 2)
- 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.

Betrieb

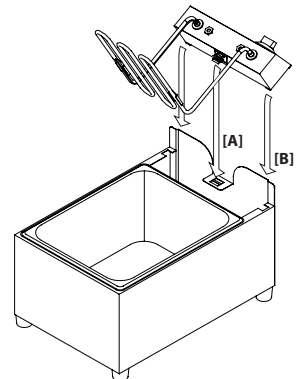


Heizelement/Bedienungsfläche anschließen (L370/PI07/L484/L485)

Das Heizelement und die Bedienungsfläche bilden ein abnehmbares Bauteil, das das Reinigen der Fritteuse erleichtert.

Anschließen an das Fritteusenunterteil:

1. Die Ösen auf der Geräterückseite an den Zapfen hinten am Heizelement/Bedientafel ausrichten.
2. Darauf achten, dass sich der Sicherheitsschalter mit den Schlitten am Gerät auf einer Höhe befindet [A] .
3. Heizelement/Bedientafel auf die Fritteuse absenken. Dabei darauf achten, dass die Zapfen in die Ösen hinten am Gerät hineinragen [B].

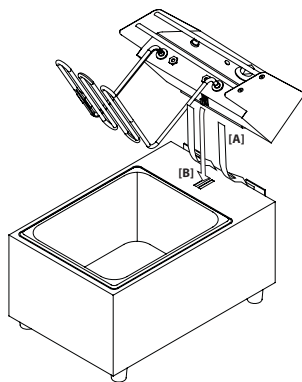


Heizelement/Bedienungsfeld anschließen (L490/L495/L300/L301)

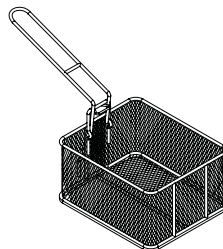
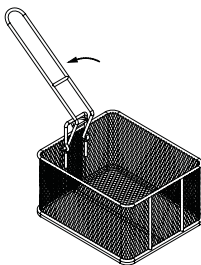
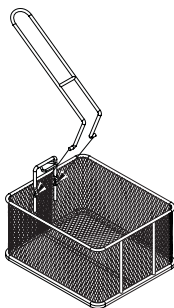
Das Heizelement und die Bedientafel bilden ein abnehmbares Bauteil, das das Reinigen der Fritteuse erleichtert.

Wenn Heizelement/Bedientafel nach hinten gekippt ist, wird es wie folgt an das Fritteusenunterteil angeschlossen:

1. Den Zapfen hinten an Heizelement/Bedientafel unter die Ösen an der Fritteuse schieben
2. Heizelement/Bedientafel auf die Fritteuse absenken
[A]. Dabei darauf achten, dass der Sicherheitsschalter auf einer Höhe mit den Schlitzen in der Fritteuse ist [B].



Korbgriff anbringen (L370/P107/L484/L485)



Sorgsam darauf achten, dass der Griff korrekt positioniert wird. Vor dem Gebrauch sicher in Position zurückziehen.

1. Die beiden Griffenden zusammendrücken.
2. Die Griffenden in den Korb einführen.
3. Den Griff absenken, sodass er über den Korbrahmen fällt.

Frittieren

1. Das Gerät an den Netzstrom anschließen.
2. Das Thermostat auf die gewünschte Temperatur einstellen. Die gelbe Stromanzeige leuchtet auf.



Hinweis: Für normale Frittiergerichte sind 170°C bis 180°C zu empfehlen.

3. Die Fritteuse beginnt, das Fett zu erhitzen.



Hinweis: Die rote Wärmeanzeige schaltet sich ein, während das Fett erhitzt wird. Sobald das Fett die eingestellte Temperatur erreicht hat, erlischt die Wärmeanzeige.

4. Sobald das Fett die eingestellte Temperatur erreicht hat, die Speisen in den mitgelieferten Korb legen und den Korb in das Fett absenken.



VORSICHT: Darauf achten, dass der Korb sicher in den Halterungen ruht. Die Halterungen befinden sich für die Modelle L370/P107/L484/L485 an der Vorderseite des Fettbeckens.

- Wenn die Speisen gar sind, den Korb aus dem Fett nehmen. Sanft über dem Fettbecken schütteln, um überschüssiges Öl/Fett zu entfernen.

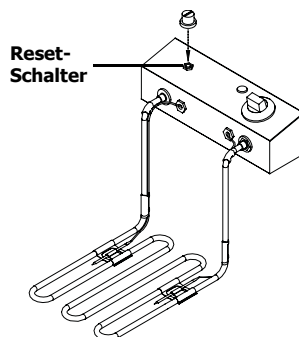
⚠ VORSICHT: Die Speisen und das Fett sind sehr heiß! Vorsicht beim Herausnehmen des Korbs, da Öl/Fett herabtropfen kann.

Reset nach Notstopp

Buffalo-Fritteusen sind mit einer Überlastungsschutzfunktion ausgestattet. Sollte die Temperatur über die sicheren Grenzwerte hinaus ansteigen, wird die Stromzufuhr automatisch abgeschaltet.

Die Fritteuse wird nach einer ausreichenden Abkühlphase wie folgt zurückgesetzt:

- Die Abdeckung des Reset-Schalters abschrauben.
- Den kleinen Reset-Schalter mit einem dünnen, stumpfen Instrument herunterdrücken, bis er einrastet.
- Jetzt ist die Fritteuse in den Ausgangszustand zurückgesetzt und kann wieder wie gewohnt eingesetzt werden.



Reinigung, Pflege und Wartung

- Vor der Reinigung stets zunächst das Gerät abschalten und den Netzstecker ziehen.
- Vor dem Reinigen stets abwarten, bis sich das Öl abgekühlt hat (im Idealfall mindestens 6 Stunden).
- Die Temperatur mit einem geeigneten Einstichthermometer prüfen; Öl sollte NICHT bei Temperaturen über 40°C entfernt werden.
- Um mit der Fritteuse optimale Leistung zu erzielen, empfiehlt BUFFALO, das Gerät nach jedem Betriebsstag zu reinigen.

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

- Zum Reinigen das Element/Bedienfeld abnehmen.
- Um die Fritteuse gründlich zu reinigen, das Fett ablaufen lassen.

ⓘ Hinweis: L300/L301-Fritteusen haben vorne am Gerät einen Ausguss, mit dem das Fett aus dem Becken entleert werden kann. Für alle anderen Modelle das Öl in einen geeigneten Behälter entleeren.

⚠ VORSICHT: Das Ölbecken erst NACH dem Entleeren entfernen.

- Wenn das Fett wiederverwendet werden soll, sollte es vor dem erneuten Füllen des Fettbeckens gefiltert werden, um die Lebensdauer der Fritteuse zu verlängern.
- Das Geräteinnere mit einem geeigneten Reinigungsmittel reinigen.
- Das Gerät außen mit warmer Seifenlauge und einem feuchten Tuch reinigen.
- Nach dem Reinigen gründlich trocknen; darauf achten, dass kein Wasser in der Fritteuse verbleibt.

ⓘ Hinweis: Nur L300/L301 - Beim Wiederauffüllen darauf achten, dass sich der Ausguss in der Position GESCHLOSSEN befindet.

- Erforderliche Reparaturen sollten von einem BUFFALO-Mitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker ausgeführt werden.

Störungssuche

Bei einem Defekt Ihres BUFFALO-Geräts konsultieren Sie bitte zunächst folgende Tabelle, bevor Sie die Helpline oder Ihren BUFFALO-Händler anrufen.

Störung	Vermutliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingeschaltet	Prüfen, ob der Netzstecker in die Steckdose gesteckt wurde und das Gerät eingeschaltet ist
	Stecker und Kabel sind beschädigt	BUFFALO-Mitarbeiter oder qualifizierten Techniker anrufen
	Sicherung im Stecker ist durchgebrannt	Neue Sicherung in den Stecker einsetzen
	Stromzufuhr	Netzstrom prüfen
	Interner Vernetzungsfehler	BUFFALO-Mitarbeiter oder qualifizierten Techniker anrufen
	Überlastungsschutz aktiviert	Fritteuse zurücksetzen
	Sicherheitsschalter nicht korrekt angebracht	Heizelement/Bedientafel erneut einsetzen
Das Gerät erreicht nicht die eingestellte Temperatur	Thermostat defekt	BUFFALO-Mitarbeiter oder qualifizierten Techniker anrufen
	Element defekt	BUFFALO-Mitarbeiter oder qualifizierten Techniker anrufen
	Fett sammelt sich am Heizelement	Das Gerät reinigen
Das Gerät erwärmt sich, aber die Stromanzeige leuchtet nicht	Anzeige leuchtet nicht mehr	BUFFALO-Mitarbeiter oder qualifizierten Techniker anrufen
Die Stromanzeige leuchtet auf, aber das Gerät erwärmt sich nicht	Element defekt	BUFFALO-Mitarbeiter oder qualifizierten Techniker anrufen
	Thermostat defekt	BUFFALO-Mitarbeiter oder qualifizierten Techniker anrufen
Die Stromanzeige leuchtet auf, aber das Gerät erwärmt sich nicht	Thermostat nicht korrekt eingestellt	Thermostat überprüfen
Das Gerät erwärmt sich sehr langsam	Kochfläche nicht sauber	Kochfläche reinigen
	Element defekt	BUFFALO-Mitarbeiter oder qualifizierten Techniker anrufen
	Fett sammelt sich am Heizelement	Das Gerät reinigen

Technische Spezifikationen

Modell	Spannung	Leistung	Stromstärke	Füllmenge (Liter)	Maximales Füllgewicht (kg)	Abmessungen h x b x t mm	Gewicht (kg)
L370	230V 50Hz	2000W	8,7A	3	1,2	300 x 180 x 400	4,2
P107	230V 50Hz	2 x 2000W	2 x 8,7A	2 x 3	2 x 1,2	300 x 360 x 400	8,2
L484	230V 50Hz	2800W	12,2A	5	2	300 x 270 x 400	5,8
L485	230V 50Hz	2 x 2800W	2 x 12,2A	2 x 5	2 x 2	300 x 540 x 400	10,8
L490	230V 50Hz	2800W	12,2A	5	2	300 x 283 x 450	7,7
L495	230V 50Hz	2 x 2800W	2 x 12,2A	2 x 5	2 x 2	352 x 550 x 454	14
L300	230V 50Hz	2900W	12,6A	8	3	402 x 283 x 520	8,5
L301	230V 50Hz	2 x 2900W	2 x 12,6A	2 x 8	2 x 3	400 x 550 x 500	15,2

Elektroanschlüsse

Der Stecker muss in eine geeignete Steckdose gesteckt werden.

Das Gerät ist wie folgt verdrahtet:

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

Das Gerät muss über eine spezielle Erdleitung geerdet werden.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.

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

Konformität

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



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

BUFFALO-Produkte dürfen durch folgendes Symbol gekennzeichnet werden:



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

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

Suggerimenti per la sicurezza

- Posizionare il fabbricatore di ghiaccio su una superficie in piano e stabile.
- L'installazione e le eventuali riparazioni devono venire eseguite da un agente/tecnico qualificato. Non rimuovere i componenti o i pannelli di accesso dell'apparecchio.
- Verificare la conformità alle normative locali e nazionali di quanto segue:
 - Normativa antinfortunistica sul lavoro
 - Linee guida BS EN
 - Precauzioni antincendio
 - Normativa IEE sui circuiti elettrici
 - Norme di installazione
- Assicurarsi SEMPRE che il livello dell'olio si trovi tra i segni "MIN" e "MAX". Il mancato rispetto di questa precauzione può causare un incendio.
- Utilizzare SEMPRE olio da cucina adeguato.
- Rimuovere SEMPRE l'acqua/umidità in eccesso dai cibi prima di friggere per evitare schiuma e schizzi d'olio.
- Cambiare l'olio periodicamente. Il punto di infiammabilità dell'olio (il punto in cui prende fuoco) si abbassa gradualmente quanto più l'olio viene utilizzato.
- NON coprire la vasca dell'olio mentre si frigge.
- NON immergere l'apparecchio in acqua.
- Alcune superfici si surriscaldano durante il funzionamento. Fare attenzione quando si utilizza l'apparecchio.
- Spegnerne e scollegare l'alimentazione quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non idoneo per l'utilizzo all'aperto.
- L'apparecchio deve essere utilizzato in conformità con le presenti istruzioni e da persone qualificate all'utilizzo.
- L'apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di bambini.
- Tenere lontano l'imballaggio dalla portata dei bambini. Smaltire l'imballaggio in conformità alle normative locali.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve venire sostituito da un agente BUFFALO o da un tecnico qualificato al fine di prevenire eventuali rischi.

Descrizione dei prodotti

- L370 - Friggitrice singola 3 litri
- P107 - Friggitrice doppia 3 litri
- L484 - Friggitrice singola 5 litri
- L485 - Friggitrice doppia 5 litri
- L490 - Friggitrice singola 5 litri
- L495 - Friggitrice doppia 5 litri
- L300 - Friggitrice singola 8 litri con rubinetto
- L301 - Friggitrice doppia 8 litri con rubinetto

Introduzione

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

Contenuto della confezione

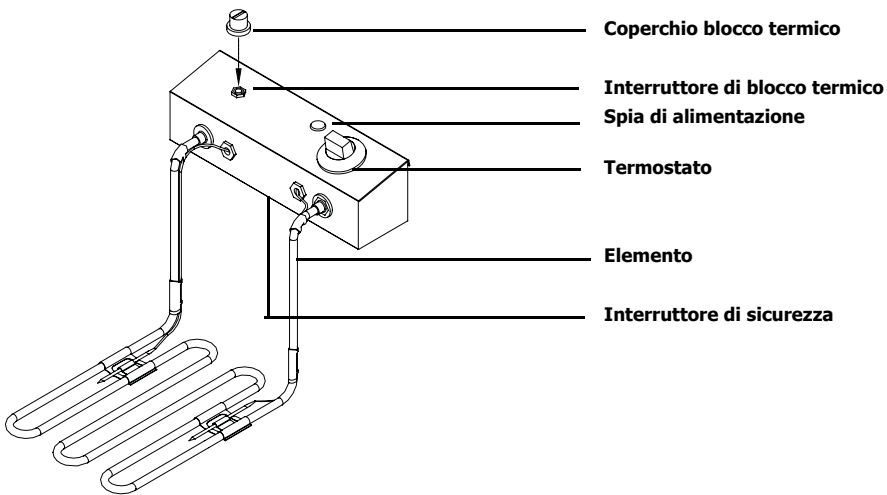
La confezione contiene:

- Friggitrice BUFFALO
- Cestello (P107/L485/L495/L301 2x)
- Impugnatura (P107/L485 2x)
- Protezione (L490/L300 1x, L495/L301 2x)
- Coperchio (P107/L485/L495/L301 2x)
- 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.

Funzionamento

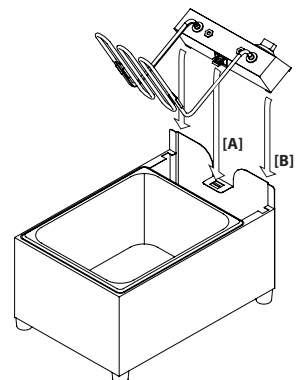


Collegamento dell'elemento/pannello di controllo (L370/P107/L484/L485)

L'elemento e il pannello di controllo sono forniti come singolo componente rimovibile per agevolare la pulizia dell'apparecchio.

Per collegare al corpo all'apparecchio:

1. Posizionare le alette di fissaggio sul retro dell'apparecchio con le linguette sul retro dell'elemento/unità pannello.
2. Assicurarsi che l'interruttore di sicurezza sia allineato con le scanalature sull'apparecchio [A].
3. Abbassare l'unità sull'apparecchio, assicurandosi che le linguette siano posizionate dentro le alette di fissaggio sul retro dell'apparecchio [B].

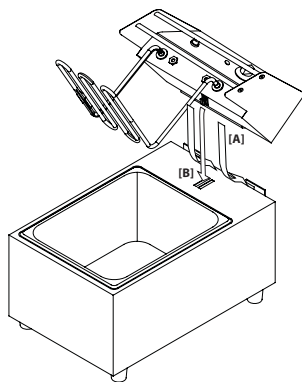


Collegamento dell'elemento/pannello di controllo I (L490/L495/L300/L301)

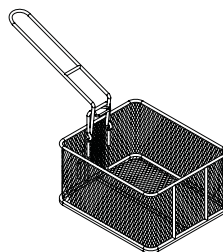
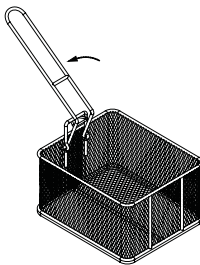
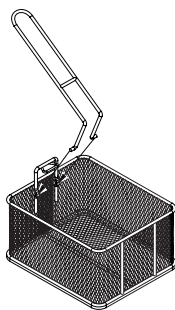
L'elemento e il pannello di controllo sono forniti come singolo componente rimovibile per agevolare la pulizia dell'apparecchio.

Per collegare al corpo dell'apparecchio; con l'elemento/unità pannello inclinati all'indietro:

1. Inserite la linguetta sul retro dell'elemento/unità pannello sotto le alette sul corpo dell'apparecchio.
2. Abbassare l'unità sull'apparecchio [A], assicurandosi che l'interruttore di sicurezza sia allineato con le scanalature sul corpo dell'apparecchio [B].



Collegamento dell'impugnatura del cestello (L370/P107/L484/L485)



Fare attenzione a posizionare correttamente l'impugnatura e ad assicurarsi che sia saldamente posizione prima dell'utilizzo.

1. Premere insieme le due estremità dell'impugnatura.
2. Inserire le estremità dell'impugnatura nel cestello.
3. Abbassare l'impugnatura in maniera da inserirla sul telaio del cestello.

Cottura

1. Collegare l'apparecchio all'alimentazione di rete.
2. Regolare il termostato sulla temperatura desiderata. La spia di alimentazione gialla si illumina.

Nota: una temperatura compresa tra 170°C e 180°C è generalmente adatta alla cottura dei cibi.

3. L'apparecchio inizia a riscaldare l'olio.

Nota: la spia rossa di calore si accende durante il riscaldamento. Quando l'olio raggiunge la temperatura impostata, la spia si spegne.

4. Una volta raggiunta la temperatura impostata, collocare il cibo nell'olio utilizzando il cestello fornito.

ATTENZIONE: assicurarsi che il cestello sia saldamente posizionato sui supporti. Nei modelli L370/P107/L484/L485, i supporti del cestello sono posizionati sulla parte anteriore della vasca dell'olio.

5. Rimuovere il cestello dall'olio quando il cibo è cotto. Muovere delicatamente la vasca dell'olio per rimuovere l'eventuale olio in eccesso.

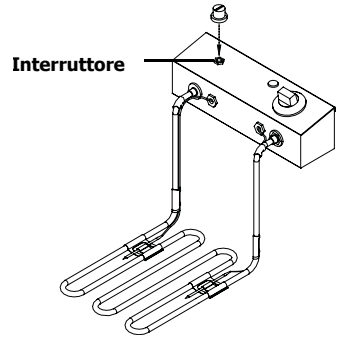
ATTENZIONE: i cibi e l'olio sono bollenti! Quando viene rimosso il cestello fare attenzione alla caduta dell'olio.

Blocco termico

Le friggitrici Buffalo sono dotate di una funziona di blocco termico di sicurezza. Se la temperatura supera i livelli di sicurezza, l'apparecchio interrompe automaticamente l'alimentazione.

Per reimpostare l'apparecchio dopo un periodo sufficiente di raffreddamento:

1. Svitare il coperchio dell'interruttore di sicurezza.
2. Premere il piccolo interruttore di reimpostazione fino a farlo scattare, utilizzando un attrezzo a punta smussata.
3. L'apparecchio è ora reimpostato e può essere normalmente utilizzato.



Pulizia e manutenzione

- Prima di eseguire la pulizia, spegnere e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
- Lasciare sempre raffreddare l'olio per almeno sei ore prima di pulire.
- Controllare la temperatura con un termometro a sonda adeguato; 40°C è la temperatura MASSIMA a cui rimuovere l'olio.
- Per ottenere le migliori prestazioni, BUFFALO raccomanda di pulire l'apparecchio dopo ogni giorno di utilizzo.

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

- Rimuovere il pannello di controllo/elemento per facilitare la pulizia.
- Svuotare l'olio per pulire completamente l'apparecchio.

Nota: le friggitrici L300/L301 sono dotate di un rubinetto nella parte anteriore dell'apparecchio per scaricare l'olio dalla vasca. Per tutti gli altri modelli utilizzare un contenitore adatto per rimuovere l'olio.

ATTENZIONE: rimuovere la vasca dell'olio DOPO averla svuotata.

- Se l'olio deve essere riutilizzato, per prolungarne l'utilizzo si raccomanda di filtrarlo prima di riempire la vasca dell'olio.
- Utilizzare un detergente adeguato per la pulizia dell'interno dell'apparecchio.
- Utilizzare acqua calda saponata e un panno inumidito per pulire la superficie esterna dell'apparecchio.

- Asciugare completamente dopo la pulizia; assicurarsi che non vi sia acqua residua all'interno della friggitrice.

i Nota: solo modelli L300/L301 - Durante il riempimento assicurarsi che il rubinetto si trovi nella posizione di CHIUSURA.

- Le riparazioni devono venire eseguite da un tecnico qualificato o da un rivenditore BUFFALO.

Risoluzione dei problemi

Se dovessero verificarsi guasti all'apparecchio BUFFALO, controllare la tabella seguente prima di contattare la helpline telefonica o il rivenditore BUFFALO.

Guasto	Probabile causa	Azione
L'apparecchio non funziona	L'apparecchio non è acceso	Controllare che l'apparecchio sia correttamente collegato e acceso
	La presa e il cavo sono danneggiati	Rivolgersi a un tecnico qualificato o a un agente BUFFALO
	Il fusibile della presa è guasto	Sostituire il fusibile della presa
	Alimentazione	Controllare l'alimentazione
	L'apparecchio non è acceso	Controllare che l'apparecchio sia correttamente collegato e acceso
	Blocco termico attivato	Reimpostare il blocco termico
	Interruttore di sicurezza non correttamente posizionato	Rimontare l'unità di controllo/elemento
L'apparecchio non raggiunge la temperatura impostata	Termostato guasto	Rivolgersi a un tecnico qualificato o a un agente BUFFALO
	Elemento guasto	Rivolgersi a un tecnico qualificato o a un agente BUFFALO
	Accumulo di grasso sull'elemento	Pulire l'apparecchio
L'apparecchio si riscalda ma la spia non si accende	La spia non si accende	Rivolgersi a un tecnico qualificato o a un agente BUFFALO
La spia dell'alimentazione di accende ma l'apparecchio non si riscalda	Elemento guasto	Rivolgersi a un tecnico qualificato o a un agente BUFFALO
	Termostato guasto	Rivolgersi a un tecnico qualificato o a un agente BUFFALO
	Termostato non correttamente impostato	Controllare il termostato
L'apparecchio si riscalda lentamente	Elemento guasto	Rivolgersi a un tecnico qualificato o a un agente BUFFALO
	Accumulo di grasso sull'elemento	Pulire l'apparecchio

Specifiche tecniche

Modello	Tensione	Alimentazio	Corrente	Capacità (litri)	Carico singolo massimo (in kg)	Dimensioni h x l x p mm	Peso (kg)
L370	230V 50Hz	2000W	8,7A	3	1,2	300 x 180 x 400	4,2
P107	230V 50Hz	2 x 2000W	2 x 8,7A	2 x 3	2 x 1,2	300 x 360 x 400	8,2
L484	230V 50Hz	2800W	12,2A	5	2	300 x 270 x 400	5,8
L485	230V 50Hz	2 x 2800W	2 x 12,2A	2 x 5	2 x 2	300 x 540 x 400	10,8
L490	230V 50Hz	2800W	12,2A	5	2	300 x 283 x 450	7,7
L495	230V 50Hz	2 x 2800W	2 x 12,2A	2 x 5	2 x 2	352 x 550 x 454	14
L300	230V 50Hz	2900W	12,6A	8	3	402 x 283 x 520	8,5
L301	230V 50Hz	2 x 2900W	2 x 12,6A	2 x 8	2 x 3	400 x 550 x 500	15,2

Cablaggi elettrici

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

L'apparecchio ha i seguenti cablaggi:

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

L'apparecchio deve avere un circuito dedicato di messa a terra.

In caso di dubbi, consultare un elettricista qualificato.

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

Conformità

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

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

I prodotti BUFFALO sono autorizzati a esporre il seguente simbolo:



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

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

Consejos de Seguridad

- Colóquela sobre una superficie plana, estable.
- Un agente de servicio / técnico cualificado debería llevar a cabo la instalación y cualquier reparación si se precisa. No retire ningún componente ni panel de servicio de este producto.
- Consulte las Normas Locales y Nacionales correspondientes a lo siguiente:
 - Legislación de Seguridad e Higiene en el Trabajo
 - Códigos de Práctica BS EN
 - Precauciones contra Incendios
 - Normativos de Cableado de la IEE
 - Normativas de Construcción
- Asegurarse SIEMPRE de que los niveles de aceite están entre el 'MIN' y 'MAX'. El incumplimiento de esta instrucción puede provocar un incendio.
- Utilizar SIEMPRE un aceite de cocina adecuado.
- Eliminar SIEMPRE el exceso de humedad/agua de los alimentos antes de freír para evitar un exceso de espuma y salpicaduras en el aceite.
- Cambiar el aceite regularmente. El punto de inflamación del aceite (el punto en el cual se incendia) se reduce gradualmente cuanto más se utiliza.
- NO cubrir el recipiente del aceite mientras se está friendo.
- NO sumerja el aparato en agua.
- Algunas superficies se calientan durante el funcionamiento; tenga cuidado al utilizar el aparato.
- Desconoce y desenchufe siempre el aparato cuando no se esté utilizando.
- No adecuado para el uso exterior.
- Este aparato solo podrá ser utilizado siguiendo estas instrucciones y por personas debidamente formadas para hacerlo.
- Este aparato no es apto para niños.
- Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños. Deseche el embalaje de acuerdo con las normativas de las autoridades locales.
- Si el cable eléctrico resultada dañado, debe ser reemplazado por un técnico cualificado recomendado o un agente de BUFFALO para evitar cualquier riesgo.

Descripción del Producto

- L370 - Freidora individual de 3 litros
- P107 - Freidora doble de 3 litros
- L484 - Freidora individual de 5 litros
- L485 - Freidora doble de 5 litros
- L490 - Freidora individual de 5 litros
- L495 - Freidora doble de 5 litros
- L300 - Freidora individual de 8 litros con grifo
- L301 - Freidora doble de 8 litros con grifo

Introducción

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

Contenido del Conjunto

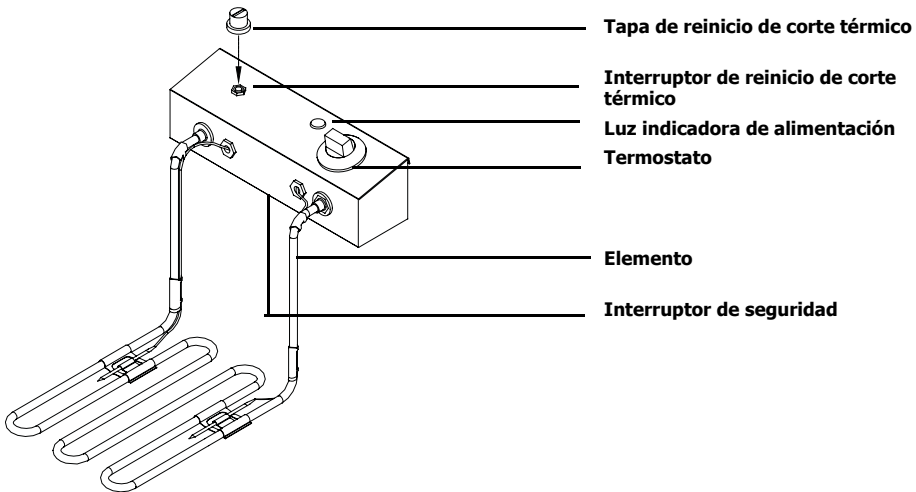
Se incluye lo siguiente:

- Freidora BUFFALO
- Cesta (P107/L485/L495/L301 x 2)
- Mango (P107/L485 x 2)
- Protección del elemento (L490/L300 x 1, L495/L301 x 2)
- Tapa (P107/L485/L495/L301 x 2)
- 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.

Funcionamiento

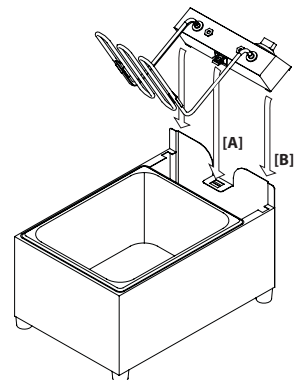


Conexión del Elemento/Panel de control (L370/P107/L484/L485)

El elemento y el panel de control se suministran como una pieza desmontable individual para ayudar en la limpieza del aparato.

Para conectar al cuerpo del aparato:

1. Localizar las orejetas de la parte trasera del aparato con las lengüetas en la parte trasera de la unidad elemento/panel.
2. Asegurarse de que el interruptor de seguridad está alineado con las ranuras del aparato **[A]**.
3. Bajar la unidad sobre el aparato, asegurándose de que las lengüetas están situadas en las orejetas de la parte trasera del aparato **[B]**.

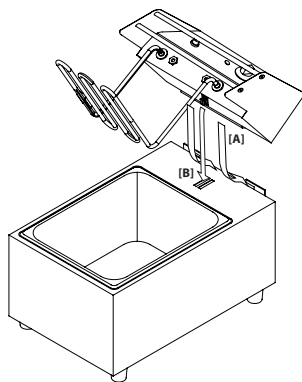


Collegamento dell'elemento/pannello di controllo (L490/L495/L300/L301)

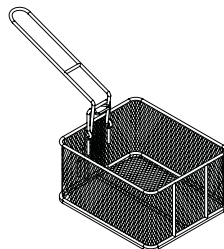
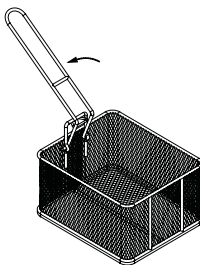
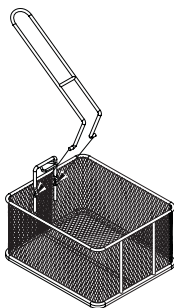
L'elemento e il pannello di controllo sono forniti come singolo componente rimovibile per agevolare la pulizia dell'apparecchio.

Per collegare al corpo dell'apparecchio; con l'elemento/unità pannello inclinati all'indietro:

1. Inserite la linguetta sul retro dell'elemento/unità pannello sotto le alette sul corpo dell'apparecchio.
2. Abbassare l'unità sull'apparecchio [A], assicurandosi che l'interruttore di sicurezza sia allineato con le scanalature sul corpo dell'apparecchio [B].



Conexión del mango de la cesta (L370/P107/L484/L485)



Debe procurarse que el mango se coloque correctamente y se enclave de forma segura hacia atrás en su posición antes de la utilización.

1. Apretar los dos extremos del mango a la vez.
2. Deslizar los extremos del mango en la cesta.
3. Bajar el mango de forma que se deslice sobre la estructura de la cesta.

Cocción

1. Conecte el aparato al suministro eléctrico principal.
2. Ajustar el termostato a la temperatura deseada. La luz indicadora de alimentación ámbar se enciende.



Nota: de 170° C a 180° C es adecuado para la cocción en general.

3. El aparato comienza a calentar el aceite.



Nota: La luz indicadora de calentamiento roja se enciende durante el calentamiento. Cuando el aceite está a la temperatura fijada la luz se apaga.

4. Una vez el aceite está a la temperatura fijada, bajar el alimento hasta sumergirlo en el aceite utilizando la cesta suministrada.



ADVERTENCIA: Asegurarse de que la cesta está situada firmemente en los soportes de la cesta. Estos están situados hacia la parte delantera del recipiente de aceite en L370/P107/L484/L485.

- Retirar la cesta del aceite cuando el alimento está cocido. Agitarla suavemente sobre el recipiente del aceite para eliminar el exceso de aceite.

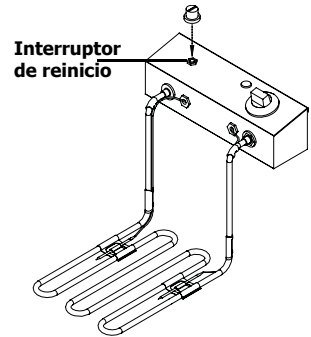
⚠ ADVERTENCIA: ¡El alimento y el aceite están muy calientes! Tener cuidado al retirar la cesta ya que el aceite puede gotear.

Reinicio del corte térmico

Las Freidoras Buffalo tienen montado un dispositivo de seguridad de Corte Térmico. Si la temperatura supera los límites de seguridad el aparato cortará automáticamente la alimentación.

Para reiniciar el aparato después de un periodo de enfriamiento suficiente:

- Destornillar la tapa del interruptor de reinicio de corte térmico.
- Pulsar el pequeño interruptor de reinicio hacia abajo hasta que haga clic, utilizando un instrumento de punta roma.
- El aparato está ahora reiniciado y puede utilizarse normalmente.



Limpieza, Cuidado y Mantenimiento

- Desconecte el aparato y desenchúfelo del suministro eléctrico siempre antes de llevar a cabo la limpieza.
- Antes de la limpieza siempre debe dejarse enfriar el aceite, óptimamente durante 6 horas.
- Comprobar la temperatura con un termómetro de pruebas.; 40 °C es la temperatura MÁXIMA a la que debe eliminarse el aceite.
- Para un mejor rendimiento, BUFFALO recomienda limpiar el aparato después de cada día de utilización.

i Nota: La falta de limpieza regular del aparato puede provocar una activación prematura del interruptor de corte térmico.

- Quitar el Panel de Control / Cuerpo para facilitar la limpieza.
- Vaciar el aceite para limpiar el aparato cuidadosamente.

i Nota: Las freidoras L300/L301 vienen con un tapón situado en la parte delantera para vaciar el aceite del aparato. Para los demás modelos, utilizar un recipiente adecuado para vaciar el aceite.

⚠ ADVERTENCIA: NO quitar la rejilla del aceite hasta DESPUÉS de vaciarla.

- Si el aceite va a ser reutilizado, el filtrado del aceite antes de volver a llenar el recipiente alargará la vida de cocción del aceite.
- Utilizar un detergente adecuado para limpiar el interior del aparato.
- Utilice agua jabonosa caliente y un paño húmedo para limpiar el exterior del aparato.
- Secar a fondo después de la limpieza; asegurar que no quede agua en la freidora.

i Nota: Sólo para los modelos L300/L301 - Al volver a llenar hay que asegurar que el tapón esté en la posición de CERRADO.

- Un agente de BUFFALO o un técnico cualificado deberían llevar a cabo las reparaciones en caso de precisarse.

Resolución de problemas

Si su aparato BUFFALO falla, compruebe la tabla siguiente antes de llamar a la línea de asistencia o a su distribuidor BUFFALO.

Fallo	Probable Causa	Acción
El aparato no funciona	El aparato no está conectado	Compruebe que el aparato esté enchufado correctamente y conectado
	El enchufe y el cable están dañados	Llame a un técnico cualificado o a un agente de BUFFALO
	El fusible del enchufe se ha fundido	Cambie el fusible del enchufe
	Suministro eléctrico	Compruebe el suministro eléctrico
	Fallo del cableado interno	Llame a un técnico cualificado o a un agente de BUFFALO
	Corte térmico activado	Reiniciar el corte térmico
	El interruptor de seguridad no está situado adecuadamente	Volver a montar la unidad de control/elemento
El aparato no alcanza la temperatura fijada	Termostato defectuoso	Llame a un agente de BUFFALO o un técnico cualificado
	Elemento defectuoso	Llame a un agente de BUFFALO o un técnico cualificado
	Acumulación de grasa en el elemento	Limpiar el aparato
El aparato no alcanza la temperatura fijada	Termostato defectuoso	Llame a un agente de BUFFALO o un técnico cualificado
	Elemento defectuoso	Llame a un agente de BUFFALO o un técnico cualificado
El aparato se calienta pero la luz indicadora no se enciende	La luz indicadora se ha apagado	Llame a un agente de BUFFALO o un técnico cualificado
La luz indicadora de alimentación se enciende pero el aparato no se calienta	Elemento defectuoso	Revise el termostato
	Termostato defectuoso	Limpie la superficie de cocción
	Termostato incorrectamente ajustado	Llame a un agente de BUFFALO o un técnico cualificado
	Acumulación de grasa en el elemento	Limpiar el aparato

Especificaciones Técnicas

Modelo	Tensión	Potencia	Corriente	Capacidad (litros)	Carga máxima individual (kg.)	Dimensiones a x x x p mm	Peso (kg)
L370	230V 50Hz	2000W	8,7A	3	1,2	300 x 180 x 400	4,2
P107	230V 50Hz	2 x 2000W	2 x 8,7A	2 x 3	2 x 1,2	300 x 360 x 400	8,2
L484	230V 50Hz	2800W	12,2A	5	2	300 x 270 x 400	5,8
L485	230V 50Hz	2 x 2800W	2 x 12,2A	2 x 5	2 x 2	300 x 540 x 400	10,8
L490	230V 50Hz	2800W	12,2A	5	2	300 x 283 x 450	7,7
L495	230V 50Hz	2 x 2800W	2 x 12,2A	2 x 5	2 x 2	352 x 550 x 454	14
L300	230V 50Hz	2900W	12,6A	8	3	402 x 283 x 520	8,5
L301	230V 50Hz	2 x 2900W	2 x 12,6A	2 x 8	2 x 3	400 x 550 x 500	15,2

Cableado Eléctrico

El enchufe tiene que conectarse a una toma eléctrica adecuada.

Este aparato está conectado de la forma siguiente:

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

El aparato debe estar conectado a tierra, utilizando un circuito de conexión a tierra especializado.

Si tiene alguna duda, consulte a un electricista cualificado.

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

Cumplimiento

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



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

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



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

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

Conselhos de segurança

- Colocar numa superfície plana e estável.
- Um agente de serviço/técnico qualificado deverá efectuar a instalação e quaisquer reparações, caso necessário. Não retirar qualquer componente ou painéis de serviço deste produto.
- Consultar e cumprir os regulamentos locais e nacionais no que diz respeito à:
 - Legislação de saúde e segurança no local de trabalho
 - Códigos de trabalho
 - Prevenção de incêndios
 - Normas para sistemas eléctricos IEE
 - Código de construção
- Verifique SEMPRE se os níveis de óleo se encontram entre "MIN" e "MAX". Se tal não for verificado, pode existir risco de incêndio.
- Utilize SEMPRE um óleo de cozinha apropriado.
- Antes de fritar, retire SEMPRE o excesso de humidade/água dos alimentos, para evitar a formação de espuma excessiva e que o óleo salte.
- Mude o óleo com regularidade. Quanto mais for usado o óleo, vai reduzindo gradualmente o seu ponto de inflamação (o ponto em que o óleo se inflama).
- NÃO tape a panela com óleo ao fritar.
- NÃO mergulhe o aparelho em água.
- Algumas superfícies podem aquecer durante a operação - tenha cuidado quando usar o aparelho.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada sempre que não o estiver a utilizar.
- Não está preparado para uso ao ar livre.
- Este aparelho deve ser utilizado apenas em conformidade com estas instruções e por pessoas com competência para o fazer.
- Este aparelho não é adequado para ser utilizado por crianças.
- Mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças. O material da embalagem é para ser deixado fora respeitando as regras das autoridades locais.
- A fim de evitar situações perigosas, a substituição dos cabos de alimentação danificados deve ser feita por um agente BUFFALO ou um técnico qualificado recomendado.

Descrição do produto

- **L370** - Fritadeira simples de 3 litros
- **P107** - Fritadeira dupla de 3 litros
- **L484** - Fritadeira simples de 5 litros
- **L485** - Fritadeira dupla de 5 litros
- **L490** - Fritadeira simples de 5 litros
- **L495** - Fritadeira dupla de 5 litros
- **L300** - Fritadeira simples de 8 litros com torneira
- **L301** - Fritadeira dupla de 8 litros com torneira

Introdução

Por favor utilize o tempo necessário para ler atentamente este manual. Uma manutenção e utilização correcta deste aparelho permitem a melhor capacidade de funcionamento do seu produto BUFFALO.

Conteúdo da embalagem

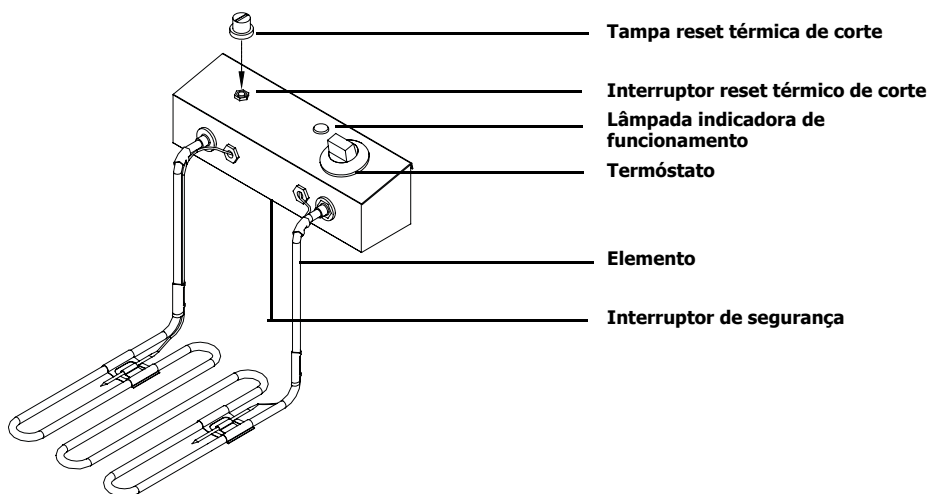
A embalagem inclui o seguinte:

- BUFFALO Fritadeira
- Cesto (P107/L485/L495/L301 x 2)
- Pega (P107/L485 x 2)
- Protecção do elemento (L490/L300 x 1, L495/L301 x 2)
- Tampa (P107/L485/L495/L301 x 2)
- Manual de instruções

A BUFFALO orgulha-se pelo serviço e a qualidade dos seus produtos e portanto verifica, durante a fase de embalagem, o estado funcional e o bom estado do conteúdo fornecido.

Quando confrontado com quaisquer danos provocados durante o transporte, contacte imediatamente o seu fornecedor BUFFALO.

Funcionamento

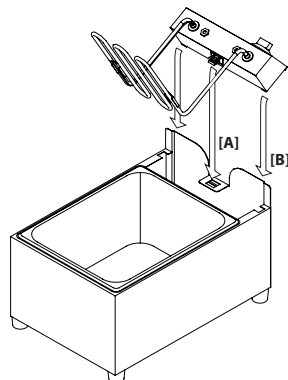


Ligação do Elemento/Painel de Controle (L370/P107/L484/L485)

O Elemento e o Painel de Controle são fornecidos como uma única peça destacável para facilitar a limpeza do aparelho.

Para ligar ao corpo do aparelho:

1. Situe os entalhes na parte traseira do aparelho e os encaixes na parte traseira do elemento/unidade do painel.
2. Verifique se o interruptor de segurança está alinhado com as ranhuras no aparelho **[A]**.
3. Baixe a unidade em direcção ao aparelho, certificando-se que os encaixes se encontram dentro dos entalhes na parte traseira do aparelho **[B]**.

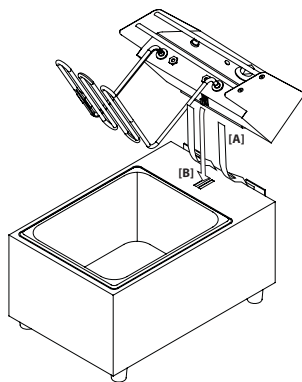


Ligação do Elemento/Painel de Controlo (L490/L495/L300/L301)

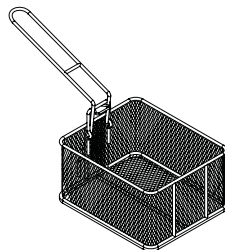
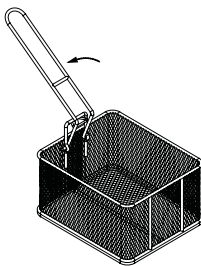
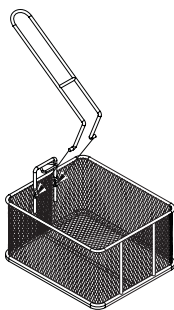
O Elemento e o Painel de Controlo são fornecidos como uma única peça destacável para facilitar a limpeza do aparelho.

Para ligar ao corpo do aparelho; com o elemento/unidade do painel inclinados para trás:

1. Coloque o encaixe na parte traseira do elemento/unidade do painel por baixo dos entalhes no corpo principal do aparelho.
2. Baixe a unidade em direcção ao aparelho **[A]**, certificando-se que o interruptor de segurança está alinhado com as ranhuras no corpo do aparelho **[B]**.



Ligação da Pega do Cesto (L370/P107/L484/L485)



Deve-se ter cuidado e verificar se a pega está posicionada correctamente e se está puxada para trás de forma segura, antes de usar a mesma.

1. Aperte as duas extremidades da pega em conjunto.
2. Encaixe as extremidades da pega no cesto.
3. Baixe a pega de forma a encaixar por cima da estrutura do cesto.

Cozinhar

1. Coloque a ficha do aparelho na tomada.
2. Coloque o termóstato na temperatura desejada. A luz indicadora de funcionamento amarela acende.

i Nota: A temperatura adequada para cozinhar está geralmente entre 170°C e 180°C.

3. O aparelho começa a aquecer o óleo.

i Nota: A luz vermelha indicadora do calor acende durante o aquecimento. Assim que o óleo atingir a temperatura definida, a luz apaga.

4. Quando o óleo atingir a temperatura definida, baixe os alimentos para o óleo usando o cesto fornecido.

⚠ AVISO: Certifique-se que o cesto está posicionado correctamente nos respectivos suportes. Estes encontram-se na parte da frente da panela de óleo nos modelos L370/P107/L484/L485.

5. Retire o cesto do óleo assim que os alimentos estiverem cozinhados. Agite ligeiramente acima da panela de óleo para extrair o excesso de óleo.

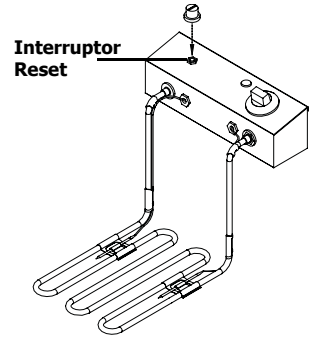
AVISO: Os alimentos e o óleo encontram-se muito quentes! Tenha cuidado ao retirar o cesto, pois pode pingar óleo.

Reset térmico de corte

As fritadeiras Buffalo estão equipadas com uma característica de segurança térmica de corte. Se a temperatura ultrapassar os níveis de segurança, o aparelho desligar-se-á automaticamente.

Para reiniciar o aparelho após um período suficiente de arrefecimento:

1. Desaperte a tampa do interruptor reset de corte de segurança.
2. Prima o pequeno interruptor reset até ouvir um clique, usando um instrumento com ponta arredondada.
3. O aparelho foi agora reiniciado e pode ser usado normalmente.



Limpeza, cuidados & manutenção

- Deve sempre desligar-se o aparelho e retirar a ficha da tomada antes de fazer a limpeza.
- Deixar sempre arrefecer o óleo antes de fazer a limpeza, idealmente 6 horas no mínimo.
- Verifique a temperatura com um termómetro adequado; 40°C é a temperatura MÁXIMA a que o óleo deve ser removido.
- Para um melhor desempenho, a BUFFALO recomenda a limpeza do aparelho após cada dia de utilização.

Nota: Se não for efectuada a limpeza regular do aparelho, poderá provocar a activação prematura do interruptor térmico de corte.

- Remova o Painel de Controlo/Elemento para facilitar a limpeza.
- Esvazie o óleo para limpar o aparelho a fundo.

Nota: As fritadeiras L300/L301 estão equipadas com uma torneira na parte da frente do aparelho para escoar o óleo da panela. Para todos os outros modelos utilize um recipiente adequado para remover o óleo.

AVISO: NÃO remova a panela do óleo até ter sido esvaziada.

- Se pretender reutilizar o óleo, a sua filtragem antes de voltar a encher a panela prolongará a duração do óleo para cozinhar.
- Utilize um detergente adequado para limpar o interior do aparelho.
- Utilize água morna com sabão e um pano húmido para limpar o exterior do aparelho.
- Seque bem após a limpeza; certifique-se de que não existe água na fritadeira.

Nota: Apenas L300/L301 - Ao voltar a encher certifique-se de que a torneira está na posição FECHADA.

- As reparações necessárias devem ser feitas por um representante BUFFALO ou técnico qualificado.

Resolução de problemas

Se o seu produto BUFFALO apresentar uma falha, consulte a seguinte tabela antes de telefonar à linha de apoio ou ao seu agente BUFFALO.

Problema	Causa provável	A fazer
O aparelho não funciona	O aparelho não está ligado	Verifique a ligação correcta dos cabos e ligue o aparelho
	A ficha e o cabo estão danificados	Chame o agente da BUFFALO ou um técnico qualificado
	O fusível da ficha disparou	Substitua o fusível da ficha
	Fonte de alimentação	Verifique a fonte de alimentação
	Erro na cablagem interna	Chame o agente da BUFFALO ou um técnico qualificado
	Função corte térmico activado	Repor função corte térmico
	Interruptor de segurança posicionado incorrectamente	Volte a colocar a unidade de controlo/do elemento
A unidade aquece mas a luz indicadora está desligada (Off)	Termóstato avariado	Chame o agente da BUFFALO ou um técnico qualificado
	Elemento avariado	Chame o agente da BUFFALO ou um técnico qualificado
	Acumulação de gordura no elemento	Limpe o aparelho
O aparelho não atinge a temperatura determinada	Termóstato avariado	Chame o agente da BUFFALO ou um técnico qualificado
	Elemento avariado	Chame o agente da BUFFALO ou um técnico qualificado
O aparelho aquece, mas a luz indicadora de alimentação não acende	A lâmpada fundiu	Chame o agente da BUFFALO ou um técnico qualificado
	Acumulação de gordura no elemento	Limpe o aparelho
A luz indicadora de alimentação acende, mas o aparelho não aquece	Elemento avariado	Chame o agente da BUFFALO ou um técnico qualificado
	Termóstato avariado	Limpar superfície para cozinhar
	A temperatura seleccionada está errada	Chame o agente da BUFFALO ou um técnico qualificado

Especificações técnicas

Model	Voltagem	Alimentação	Corrente	Capacidade (litros)	Carga única máxima (kg)	Dimensões a x l x p mm	Pesos (kg)
L370	230V 50Hz	2000W	8,7A	3	1,2	300 x 180 x 400	4,2
P107	230V 50Hz	2 x 2000W	2 x 8,7A	2 x 3	2 x 1,2	300 x 360 x 400	8,2
L484	230V 50Hz	2800W	12,2A	5	2	300 x 270 x 400	5,8
L485	230V 50Hz	2 x 2800W	2 x 12,2A	2 x 5	2 x 2	300 x 540 x 400	10,8
L490	230V 50Hz	2800W	12,2A	5	2	300 x 283 x 450	7,7
L495	230V 50Hz	2 x 2800W	2 x 12,2A	2 x 5	2 x 2	352 x 550 x 454	14
L300	230V 50Hz	2900W	12,6A	8	3	402 x 283 x 520	8,5
L301	230V 50Hz	2 x 2900W	2 x 12,6A	2 x 8	2 x 3	400 x 550 x 500	15,2

Cablagem eléctrica

Deve-se utilizar tomadas adequadas para ligar a ficha do aparelho.

O esquema de electricidade deste aparelho é o seguinte:

- Cabo eléctrico (castanho) para o terminal marcado L
- Cabo neutro (azul) para o terminal marcado N
- Cabo terra (verde/amarelo) para o terminal marcado com E

Este aparelho tem que estar ligado à terra através de um circuito de terra.

Consulte um electricista qualificado em caso de dúvidas.

Os pontos eléctricos isolados devem ficar limpos de qualquer obstrução. Estes pontos têm que ser imediatamente acessíveis caso seja necessário desligar a electricidade.

Conformidade

O logótipo WEEE neste produto ou a sua documentação indicam que o produto não deve ser tratado como lixo doméstico. Para ajudar a prevenir possíveis danos para a saúde humana e/ou ambiente, o produto deve ser eliminado de acordo com um processo de reciclagem aprovado e seguro para o ambiente. Para mais informação sobre como eliminar este produto correctamente, contacte o fornecedor do mesmo ou as autoridades locais responsáveis pela eliminação de desperdícios na sua área.

As componentes BUFFALO foram submetidas a testes rigorosos a fim de cumprirem as normas e especificações legais determinadas pelas autoridades internacionais, independentes e nacionais.

Os produtos BUFFALO foram aprovados e trazem o seguinte símbolo:



Todos os direitos reservados. É proibida a reprodução electrónica ou mecânica, ou por qualquer outro meio copiar, guardar em meios digitais ou transmitir a terceiros estas instruções, seja parcialmente ou na sua totalidade, sem a autorização prévia de BUFFALO.

Nós nos esforçamos para que no dia de publicação deste manual todos os pormenores sejam correctos, no entanto, a BUFFALO tem o direito de alterar as especificações sem aviso prévio.

Säkerhetsråd

- Placera på en plan stabil yta.
- Ett serviceombud/kvalificerad tekniker skall utföra installation och reparationer om så krävs. Avlägsna inte några komponenter eller servicepanor på produkten.
- Konsultera lokala och nationella normer för att efterleva följande:
 - Lagstiftning om hälsa och säkerhet i arbetet
 - BS EN Tillämpningsregler
 - Brandförebyggande åtgärder
 - IEE Regler för kabeldragning
 - Byggregler
- Kontrollera ALLTID att oljenivån ligger mellan "MIN"- och "MAX"-markeringarna. Om du inte gör det kan det leda till eldsvåda.
- Använd ALLTID lämplig matolja.
- Avlägsna ALLTID fukt/vatten från maten innan den friteras för att undvika att skum bildas och oljan stänker.
- Byt olja regelbundet. Oljans flampunkt (den punkt vid vilken oljan antänds) minskas gradvis ju längre oljan används.
- Täck INTE över oljepannan när du friterar.
- Sänk INTE ned apparaten i vatten.
- Vissa ytor blir heta under användning - var försiktig när apparaten används.
- Stäng alltid av och dra ut apparatens nätsladd när den inte används.
- Ej lämplig för användning utomhus.
- Enheten får bara användas i enlighet med dessa instruktioner och av personer som är kompetenta att göra det.
- Enheten får inte användas av barn.
- Håll allt förpackningsmaterial åtskiljt från barn. Släng förpackningsmaterialet i enlighet med loka myndigheters regleringar.
- Om elsladden är skadad måste den bytas ut av en BUFFALO-representant eller en rekommenderad kvalificerad tekniker för att undvika risker.

Produktbeskrivning

- **L370** - Enkel 3 liters fritös
- **P107** - Dubbel 3 liters fritös
- **L484** - Enkel 5 liters fritös
- **L485** - Dubbel 5 liters fritös
- **L490** - Enkel 5 liters fritös
- **L495** - Dubbel 5 liters fritös
- **L300** - Enkel 8 liters fritös med kran
- **L301** - Dubbel 8 liters fritös med kran

Inledning

Ta några minuter för att noggrant läsa igenom denna manual. Korrekt underhåll och drift av maskinen kommer att göra att din BUFFALO-produkt ger bästa möjliga prestanda.

Förpackningsinnehåll

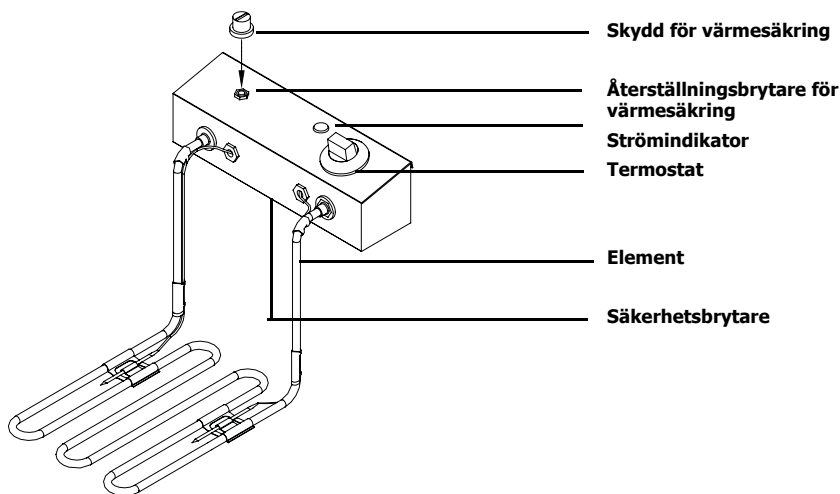
Följande medföljer:

- BUFFALO fritös
- Korg (P107/L485/L495/L301 x 2)
- Handtag (P107/L485 x 2)
- Elementskydd (L490/L300 x 1, L495/L301 x 2)
- Lock (P107/L485/L495/L301 x 2)
- Bruksanvisning

Håll allt förpackningsmaterial åtskilt från barn. Släng förpackningsmaterialet i enlighet med loka myndigheters regleringar.

Om elsladden är skadad måste den bytas ut av en BUUFALO-representant eller en rekommenderad kvalificerad tekniker för att undvika risker.

Drift

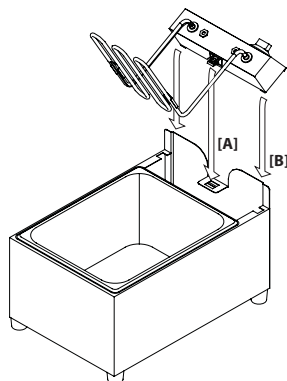


Ansluta elementet/kontrollpanelen (L370/ P107/L484/L485)

Elementet och kontrollpanelen medföljer som en löstagbar del för att underlätta rengöring av enheten.

Anslut delen till enheten:

1. För in tungorna på elementet/kontrollpanelens baksida i fästena på enhetens baksida.
2. Kontrollera att säkerhetsbrytaren är inriktad med skårorna på enheten **[A]**.
3. Sänk ned delen på enheten och kontrollera att tungorna är placerade inuti fästena på enhetens baksida **[B]**.

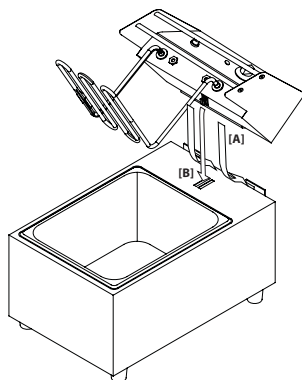


Ansluta elementet/kontrollpanelen (L490/L495/L300/L301)

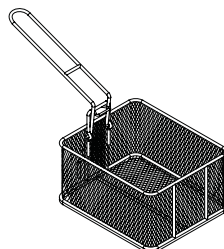
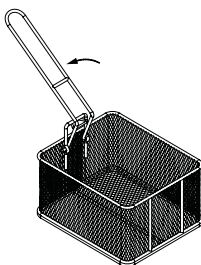
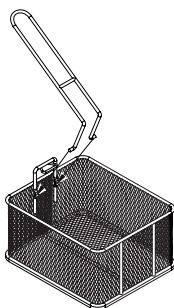
Elementet och kontrollpanelen medföljer som en löstagbar del för att underlätta rengöring av enheten.

Anslut till enheten när elementet/kontrollpanelen är lutad bakåt:

1. För in tungan på elementet/kontrollpanelens baksida under fästena på enhetens huvuddel.
2. Sänk ned delen på enheten **[A]** och kontrollera att säkerhetsbrytaren är inriktad med skårorna på enheten **[B]**.



Sätta fast korgens handtag (L370/P107/L484/L485)



Kontrollera noga att handtaget är placerat på rätt plats och att det dragits bakåt innan det används.

1. Kläm ihop de två ändarna på handtaget.
2. Skjut in handtagets ändrar i korgen.
3. Sänk handtaget så att det förs in över korgens ram.

Tillagning

1. Anslut apparaten till ett eluttag.
2. Ställ in termostaten på önskad temperatur. Den gula strömindikatorn tänds.



Obs: 170 °C till 180 °C är lämpligt för vanlig matlagning.

3. Enheten börjar värma upp oljan.



Obs: Den röda värmeindikatorn är tänd under uppvärmningen. Indikatorn slocknar när oljan når den inställda temperaturen.

4. Sänk ned maten i oljan med hjälp av den medföljande korgen när oljan har nått rätt temperatur.



WARNING: Kontrollera att korgen sitter säkert på korgfästena. De är placerade på oljepannans främre del på L370/P107/L484/L485.

5. Lyft upp korgen ur oljan när maten är klar. Avlägsna överflödigt olja genom att skaka korgen försiktigt över oljepannan.

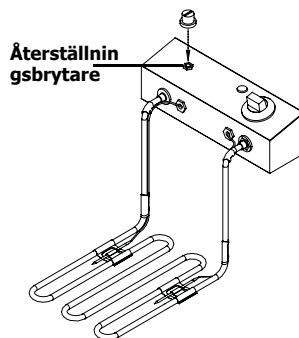
⚠ VARNING: Maten och oljan är mycket het! Var försiktig när du lyfter bort korgen eftersom oljan kan droppa.

Värmesäkring

Buffalo fritöser är utrustade med värmesäkringar. Strömmen till enheten stängs av automatiskt om temperaturen överstiger den säkra nivån.

Återställa enheten efter det att den svalnat:

1. Skruva loss värmesäkringens skydd.
2. Tryck ned den lilla återställningsbrytaren med ett trubbigt föremål tills ett klick hörs.
3. Enheten återställs och kan sedan användas som vanligt.



Rengöring, omvårdnad och underhåll

- Stäng alltid av och koppla bort apparaten från eluttaget innan apparaten rengörs.
- Låt alltid oljan svalna före rengöring, helst i minst 6 timmar.
- Kontrollera temperaturen med en lämplig sondtermometer. Oljan bör inte avlägsnas förrän temperaturen är under 40 °C.
- För bästa prestanda rekommenderar BUFFALO att enheten rengörs efter en dags användning.

ⓘ Obs: Värmesäkringens kan aktiveras om enheten inte rengörs regelbundet.

- Ta bort elementet/kontrollpanelen för att underlätta rengöringen.
- Töm ut oljan när enheten ska rengöras.

ⓘ Obs: Fritöserna L300/L301 har en kran på framsidan för dränering av oljan. Använd en lämplig behållare när oljan avlägsnas för övriga modeller.

⚠ VARNING: Ta INTE bort oljekärlet förrän det har tömts.

- Om oljan ska användas igen bör den filtreras innan den hålls tillbaka i pannan, det förlänger oljans livslängd.
- Rengör enhetens insida med ett lämpligt rengöringsmedel.
- Torka noga efter rengöringen och kontrollera att det inte finns vatten kvar i fritösen.
- Torka apparaten noga efter rengöringen.

ⓘ Obs: endast L300/L301 - kontrollera att kranen är i STÄNGT läge vid påfyllning.

- En BUFFALO-återförsäljare eller kvalificerad tekniker bör utföra reparationer om det behövs.

Felsökning

Om din BUFFALO-apparat påvisar något fel, kontrollera först tabellen innan du ringer till hjälplinjen eller din BUFFALO-återförsäljare.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Apparaten fungerar inte	Apparaten är inte påslagen	Kontrollera att apparaten är korrekt ansluten och påslagen
	Kontakt och ledning är skadade	Ring BUFFALO-representant eller kvalificerad tekniker
	Säkring i kontakten har gått	Byt ut säkringen
	Strömtillförsel	Kontrollera strömtillförseln
	Internt kabeldragningsfel	Ring BUFFALO-representant eller kvalificerad tekniker
	Värmesäkringen aktiveras	Återställ värmesäkringen
	Säkerhetsbrytaren är inte inställd rätt	Montera tillbaka elementet/kontrollpanelen
Apparaten når inte den inställda temperaturen	Fel på termostaten	Ring BUFFALO-representant eller kvalificerad tekniker
	Fel på elementen	Ring BUFFALO-representant eller kvalificerad tekniker
	Fett har samlats på elementet	Rengör apparaten
Apparaten värms upp men indikatorn tänds inte	Indikatorlampan måste byta	Ring BUFFALO-representant eller kvalificerad tekniker
Strömindikatorn tänds men apparaten värms inte upp	Fel på elementen	Kontrollera termostaten
	Fel på termostaten	Rengör matlagningssytan
	Termostaten är inställd fel	Ring BUFFALO-representant eller kvalificerad tekniker
Det tar lång tid innan apparaten värms upp	Fel på elementen	Ring BUFFALO-representant eller kvalificerad tekniker
	Fett har samlats på elementet	Rengör apparaten

Tekniska specifikationer

Modell	Spänning	Kraft	Ström	Kapacitet (liter)	Maximal enkel sats (kg)	Mått mm h x b x d mm	Vikt (kg)
L370	230V 50Hz	2000W	8,7A	3	1,2	300 x 180 x 400	4,2
P107	230V 50Hz	2 x 2000W	2 x 8,7A	2 x 3	2 x 1,2	300 x 360 x 400	8,2
L484	230V 50Hz	2800W	12,2A	5	2	300 x 270 x 400	5,8
L485	230V 50Hz	2 x 2800W	2 x 12,2A	2 x 5	2 x 2	300 x 540 x 400	10,8
L490	230V 50Hz	2800W	12,2A	5	2	300 x 283 x 450	7,7
L495	230V 50Hz	2 x 2800W	2 x 12,2A	2 x 5	2 x 2	352 x 550 x 454	14
L300	230V 50Hz	2900W	12,6A	8	3	402 x 283 x 520	8,5
L301	230V 50Hz	2 x 2900W	2 x 12,6A	2 x 8	2 x 3	400 x 550 x 500	15,2

Elektriska kablar

i **Obs: Hällen G791 är fast ansluten till elnätet och måste installeras av en kvalificerad elektriker. 16 amp enfas-försörjning krävs via en frånskiljare.**

Kontakten måste vara ansluten till ett lämpligt eluttag.

Denna apparat har följande kablar:

- Elektrisk kabel (brun) till uttag markerat L
- Neutral kabel (blå) till uttag markerat N
- Jordkabel (grön/gul) till uttag markerat E

Denna apparat måste vara jordad, och bruka en dedikerad jordad krets.

Vid tveksamheter rådfråga en kvalificerad elektriker.

Elektriska isoleringspunkter måste hållas fria från hinder. I händelse av urkoppling vid nödfall krävs, måste de vara lättåtkomliga.

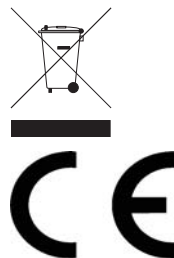
Du kan också ringa BUFFALO:s hjälplinje för information om nationella företag för avfallshantering i EU.

Tillmötesgående

WEEE-logotypen på den här produkten eller i dokumentationen anger att produkten inte får kastas med vanliga hushållssopor. För att förhindra hälso- och/eller miljöskador måste produkten lämnas in på en godkänd samlingsplats för miljösäker återvinning. Kontakta leverantören eller de lokala myndigheterna som ansvarar för sophantering om du vill ha mer information om hur produkten ska kastas.

BUFFALO-delarna har genomgått strikt produkttestning för att tillmötesgå reglerande normer och specifikationer utsatta av internationella, oberoende och statliga myndigheter.

BUFFALO-produkterna har godkänts för att bära följande symbol:



Alla rättigheter reserverade. Ingen del av dessa instruktioner får framställas eller överföras i någon form eller på något sätt, elektroniskt, mekaniskt, fotokopieras, spelas in eller på annat sätt, utan tidigare skriftligt tillstånd från BUFFALO.

Vi gör allt vi kan för att försäkra att alla detaljer är korrekta då informationen trycks, men, BUFFALO förbehåller sig rätten att ändra specifikationerna utan tidigare meddelande.

Sikkerhedstips

- Anbring apparatet på en jævn, stabil overflade.
- Installation og reparation skal udføres af en serviceagent/kvalificeret tekniker, hvis det bliver nødvendigt. Fjern ikke komponenter eller servicepaneler på dette produkt.
- Check de lokale og nationale standarder for at imødekomme det følgende:
 - Sikkerhed og sundhed på arbejdspladsen
 - BS EN Regler for god praksis
 - Brandforholdsregler
 - IEE Strømkabelregulativer
 - Bygningsvedtægter
- Sørg ALTID for, at olieniveauerne ligger mellem 'MIN' og 'MAX' niveauerne. Hvis ikke, kan det evt. føre til brand.
- Brug ALTID en passende madolie.
- Fjern ALTID overskydende fugt/vand fra madvarerne før friturestegning for at undgå, at olien skummer og sprutter for meget.
- Skift olien regelmæssigt. Oliens flammepunkt (det punkt, hvor der går ild i den) vil gradvist sænkes, jo mere den bruges.
- De MÅ IKKE dække oliepanden til, når De frituresteger.
- De MÅ IKKE nedsænke udstyret i vand.
- Visse overflader bliver varme i brug - vær forsigtig, når De bruger udstyret.
- Sluk altid for udstyret, og kobl det fra strømforsyningen, når det ikke er i brug.
- Ikke egnet til udendørs brug.
- Dette udstyr må kun bruges i overensstemmelse med disse instrukser og af personer, som er kvalificeret hertil.
- Dette udstyr er ikke egnet for børn at bruge.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn. Kasser emballagen i henhold til de lokale love og bestemmelser.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes af en BUFFALO agent eller en anbefalet kvalificeret tekniker for at undgå fare.

Produktbeskrivelse

- **L370** - Enkelt 3 liters frituresteger
- **P107** - Dobbelt 3 liters frituresteger
- **L484** - Enkelt 5 liters frituresteger
- **L485** - Dobbelt 5 liters frituresteger
- **L490** - Enkelt 5 liters frituresteger
- **L495** - Dobbelt 5 liters frituresteger
- **L300** - Enkelt 8 liters frituresteger med hane
- **L301** - Dobbelt 8 liters frituresteger med hane

Indledning

Brug venligst et par øjeblikke på at gennemlæse denne brugsanvisning grundigt. BUFFALO produktet vil fungere bedst muligt, hvis maskinen vedligeholdes og anvendes korrekt.

Pakkens indhold

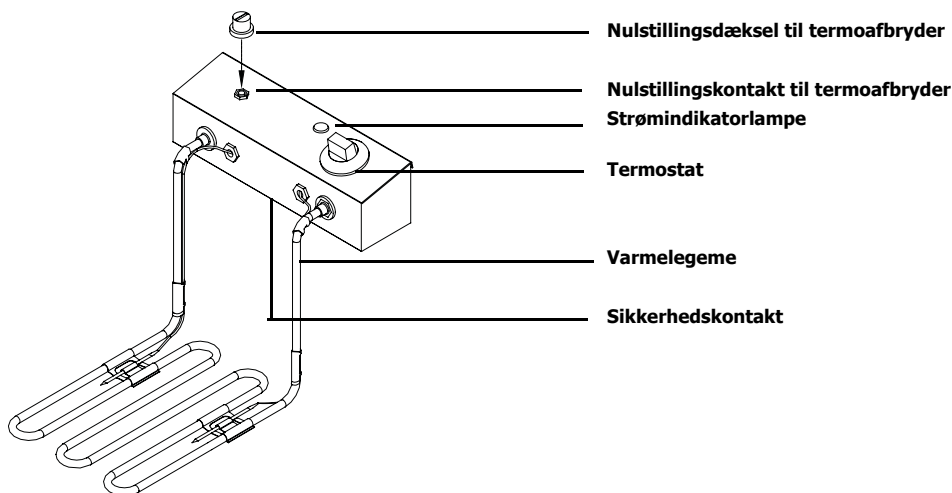
Der skal være følgende:

- BUFFALO Frituresteger
- Kurv (P107/L485/L495/L301 x 2)
- Håndtag (P107/L485 x 2)
- Skærm til varmelegeme (L490/L300 x 1, L495/L301 x 2)
- Låg (P107/L485/L495/L301 x 2)
- Brugsanvisning

BUFFALO er stolte vores kvalitet og service, der sikrer at det leverede indhold er fuldt funktionelt og fri for skader ved pakning.

Skulle du alligevel opdage skader, som resultat af transporten, bedes du kontakte din BUFFALO forhandler med det samme.

Drift

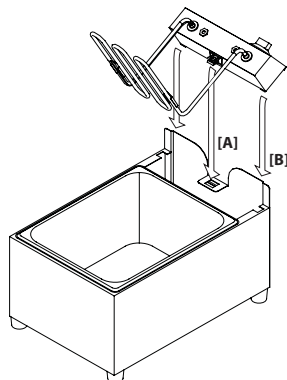


Montering af varmelegeme/styrepanel (L370/P107/L484/L485)

Varmelegemet og styrepanelet leveres som en enkelt adskillelig del, så det er lettere at gøre udstyret rent.

Sådan kobles udstyret sammen:

1. Anbring øsknerne på bagsiden af udstyret under fligene bagerst på varmelegemet/paneleenheden.
2. Sørg for, at sikkerhedskontakten er på linie med rillerne i udstyret **[A]**.
3. Sænk enheden ned på udstyret, idet De sørger for, at fligene sidder inde i øsknerne på bagsiden af udstyret **[B]**.

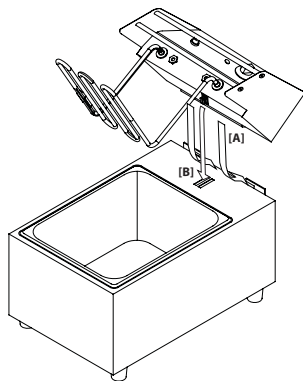


Montering af varmelegeme/styrepanel (L490/L495/L300/L301)

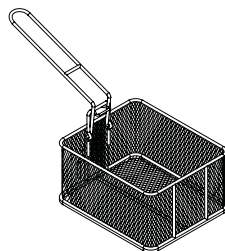
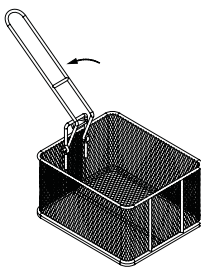
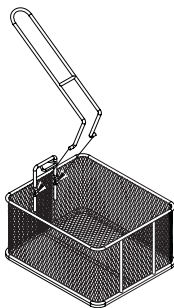
Varmelegemet og styrepanelet leveres som en enkelt adskillelig del, så det er lettere at gøre udstyret rent.

Sådan kobles udstyret sammen:

1. Med varmelegemet/styrepanelet vippet bagud skal De skubbe fligen bag på varmelegemet/styrepanelet ind i øsknerne på hovedkonstruktionen af udstyret.
2. Sænk enheden ned på udstyret [A], idet De sørger for, at sikkerhedskontakten er på linie med rillerne i udstyrets hovedkonstruktion [B].



Montering af kurvhåndtag (L370/P107/L484/L485)



De skal være omhyggelig med at anbringe håndtaget korrekt og sikkert trukket tilbage i position, før det bruges.

1. Klem de to ender af håndtaget sammen.
2. Skub enderne af håndtaget ind i kurven.
3. Sænk håndtaget, så det skubbes ind over kurvestativet.

Tilberedning

1. Kobl udstyret til strømforsyningen.
2. Indstil termostaten til den ønskede temperatur. Den gule strømindikatorlampe vil lyse.



Bemærk: 170°C til 180°C er passende til almindelig madlavning.

3. Udstyret vil begynde at varme olien op.



Bemærk: Den røde varmeindikatorlampe vil lyse under opvarmning. Når olien er nået til den indstillede temperatur, vil lampen slukkes.

4. Når olien er ved den indstillede temperatur, skal De sænke fødevarerne ned i olien i den medfølgende kurv.



ADVARSEL: Sørg for, at kurven sidder godt fast i holderne. Disse sidder forrest i oliepanden på L370/P107/L484/L485.

5. Tag kurven op af olien, når maden er færdig. Ryst den let over oliepanden for at fjerne al overskydende olie.

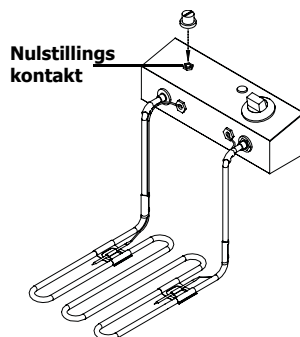
ADVARSEL: Maden og olien er meget varme! Vær forsigtig, når De tager kurven op, da olien kan dryppe.

Nulstilling af termoafbryder

Buffalo Friturestegere er udstyret med en termoafbryder som sikkerhedsfunktion. Hvis temperaturen overskrider de forsvarlige niveauer, vil strømmen til udstyret slukke automatisk.

Sådan nulstiller De udstyret efter en tilstrækkelig afkølingsperiode:

1. Skru dækslet af sikkerhedsafbryderens nulstillingskontakt.
2. Tryk den lille nulstillingsknap ind ved brug af et sløvt men spidst instrument, indtil den siger klik.
3. Udstyret er nu blevet nulstillet og kan bruges igen som normalt.



Rengøring, pleje og vedligeholdelse

- De skal altid slukke for udstyret og koble det fra strømforsyningen, før De gør det rent.
- De skal altid lade olien afkøle før rengøringen, ideelt i mindst 6 timer.
- Check temperaturen med et passende probetermometer. 40°C er den MAKSIMALE temperatur, hvor olien bør fjernes.
- For den bedste præstation anbefaler BUFFALO, at udstyret gøres rent efter hver dag, det har været i brug.

Bemærk: Friturestegerne L300/L301 kommer med en hane foran på udstyret, så man kan tømme olien ud af panden. For alle andre modeller skal man bruge et passende kar til at tømme olien ud i.

ADVARSEL: De MÅ IKKE fjerne oliepanden, FØR den er blevet tømt.

- tag elementet/betjeningstavlen af for at lette rengøringen.
- Tøm olien ud for at gøre udstyret grundigt rent.

Bemærk: L300/L301 Friturestegerne kommer med en hane på forsiden, så olien kan tømmes ud af panden.

- Hvis olien skal bruges igen, vil filtrering af olien, før den hældes på oliepanden igen, forlænge dens brugstid.
- Brug et passende rengøringsmiddel til at gøre rent inde i udstyret.
- Brug varmt sæbevand og en våd klud til at gøre udstyret rent udvendigt.
- Tørres grundigt efter rengøring - sørg for, at der ikke er vand tilbage i friturestegeren.

Bemærk: Kun L300/L301 - når De fylder olie på igen, skal De sørge for, at hanen er lukket (CLOSED).

- En BUFFALO forhandler eller kvalificeret tekniker bør udføre alle eventuelle reparationer.

Fejlfinding

Hvis der opstår en fejl i BUFFALO apparatet, skal man kontrollere punkterne på følgende skema, før man ringer til hjælpetelefonlinien eller BUFFALO forhandleren.

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Apparatet virker ikke	Apparatet er ikke tændt	Kontroller, at apparatet er sat rigtigt i stikkontakten og er tændt
	Stik og ledning er beskadiget	Kontakt BUFFALO agenten eller en kvalificeret tekniker
	En sikring i stikket er sprunget	Udskift stiksikringen
	Strømforsyning	Kontroller strømforsyningen
	Intern ledningsfejl	Kontakt BUFFALO agenten eller en kvalificeret tekniker
	Termoafbryder aktiveret	Nulstil termoafbryderen
	Sikkerhedskontakten sidder ikke korrekt	Sæt styre-/varmelegemeenheden på igen
Udstyret når ikke op til den indstillede temperatur	Defekt termostat	Ring til BUFFALO-forhandleren eller en uddannet tekniker
	Defekt varmeelement	Ring til BUFFALO-forhandleren eller en uddannet tekniker
	Ophobning af fedt på varmelegemet	Rengør udstyret
Udstyret når ikke den indstillede temperatur	Indikatorlampen er udløbet	Ring til BUFFALO-forhandleren eller en uddannet tekniker
	Defekt varmeelement	Ring til BUFFALO-forhandleren eller en uddannet tekniker
Udstyret varmer op, men indikatorlampen lyser ikke	Pæren er udbrændt	Ring til BUFFALO-forhandleren eller en uddannet tekniker
Strømindikatorlampen lyser, men udstyret varmer ikke op	Defekt varmeelement	Check termostaten
	Ophobning af fedt på varmelegemet	Rengør udstyret

Tekniske specifikationer

Model	Spænding	Strøm	Strømstyrke	Kapacitet (liter)	Maksimal, enkelt vægt (kg)	Mål mm h b x d mm	Vægt (kg)
L370	230V 50Hz	2000W	8,7A	3	1,2	300 x 180 x 400	4,2
P107	230V 50Hz	2 x 2000W	2 x 8,7A	2 x 3	2 x 1,2	300 x 360 x 400	8,2
L484	230V 50Hz	2800W	12,2A	5	2	300 x 270 x 400	5,8
L485	230V 50Hz	2 x 2800W	2 x 12,2A	2 x 5	2 x 2	300 x 540 x 400	10,8
L490	230V 50Hz	2800W	12,2A	5	2	300 x 283 x 450	7,7
L495	230V 50Hz	2 x 2800W	2 x 12,2A	2 x 5	2 x 2	352 x 550 x 454	14
L300	230V 50Hz	2900W	12,6A	8	3	402 x 283 x 520	8,5
L301	230V 50Hz	2 x 2900W	2 x 12,6A	2 x 8	2 x 3	400 x 550 x 500	15,2

EI-kabler

Stikket skal tilsluttes til en passende hovedkontakt.

Apparatet er kabelført som følger:

- Strømførende ledning (brun) til terminal L
- Neutral ledning (blå) til terminal N
- Jordledning (grøn/gul) til terminal E

Dette apparat skal være jordforbundet med et fast fejlstrømsrelæ.

Spørg en autoriseret elektriker i tvivlstilfælde.

Elektriske isolationspunkter skal holdes fri af blokeringer. I nødstilfælde skal de være tilgængelige for afbrydelse.

Overensstemmelseserklæring

WEEE-logoet på dette produkt eller den tilhørende dokumentation angiver, at produktet ikke må bortskaffes som almindeligt husholdningsaffald. For at forhindre mulig fare for personers helbred og/eller miljøet, skal produktet bortskaffes gennem en godkendt og miljøvenlig genbrugsproces. For yderligere oplysninger om, hvordan dette produkt bortskaffes korrekt, skal De kontakte leverandøren af produktet eller de lokale myndigheder, som er ansvarlige for bortkastning af affald i Deres omegn.

BUFFALO dele har gennemgået streng produkttestning for at overholde de normer, standarder og specifikationer, som er fastsat af internationale, uafhængige og amerikanske føderale myndigheder.

BUFFALO produkter er godkendt til at bære følgende symbol:



Med forbehold for alle rettigheder. Ingen del af disse anvisninger må produceres eller transmitteres i noget format eller på nogen måde, hvad enten det drejer sig om elektronisk, mekanisk, fotokopiering, lagring på edb eller andet, før der er blevet forudindhentet skriftlig tilladelse hertil fra BUFFALO.

Der er blevet gjort alle bestræbelser på at sikre, at oplysningerne er korrekte på trykningstidspunktet, men BUFFALO forbeholder sig ret til at ændre specifikationerne uden varsel.

Sikkerhetstips

- Plasser på en vannrett og stabil flate.
- Installasjon og all reparasjon skal utføres av en serviceagent eller en kyndig tekniker. Komponenter eller inspeksjonsdeksler må ikke fjernes på dette produktet.
- Rådfør deg med lokale og nasjonale standarder for å oppfylle følgende:
 - HMS-lovgivningen (Helse/Miljø/Sikkerhet)
 - Bransjestandard BS EN
 - Forholdsregler mot brann
 - IEE-forskrifter for tilkøpling
 - Byggeregler
- Sjekk ALLTID at oljenivået er innenfor 'MIN' og 'MAX' nivået. Hvis ikke kan det resultere i brann.
- Bruk ALLTID egnet matolje.
- Fjern ALLTID overflødig fuktighet/vann fra maten før steking for å unngå unødig skumming og spruting av olje.
- Skift oljen regelmessig. Flammepunktet (punktet hvor den antenner) reduseres gradvis jo mer den brukes.
- Oljegryten må IKKE tildekkes under steking.
- Apparatet MÅ IKKE senkes i vann.
- Vær forsiktig - enkelte overflater blir varme under bruk.
- Slå alltid av apparatet og koble det fra strømforsyningen når det ikke er i bruk.
- Ikke egnet for utendørs bruk.
- Dette apparatet skal kun bli brukt i henhold til disse instruksene og av personer som er kompetente.
- Dette apparatet er ikke egnet til å bli brukt av barn.
- Slå alltid av og frakoble strømtilførselen når enheten ikke er i bruk. Hold all emballasje unna barn. Emballasjen skal deponeres i henhold til forskrifter bestemt av myndighetene på stedet.
- Hvis strømledningen er skadet skal den skiftes ut av en BUFFALO-agent eller en kyndig tekniker for å unngå fare.

Produktbeskrivels

- **L370** - Enkel 3 liters stekegryte
- **P107** - Dobbel 3 liters stekegryte
- **L484** - Enkel 5 liters stekegryte
- **L485** - Dobbel 5 liters stekegryte
- **L490** - Enkel 5 liters stekegryte
- **L495** - Dobbel 5 liters stekegryte
- **L300** - Enkel 8 liters stekegryte med kran
- **L301** - Dobbel 8 liters stekegryte med kran

Innledning

Vennligst ta deg tid til å lese nøye gjennom denne håndboka. Korrekt vedlikehold og bruk av ismaskinen vil gi best mulig ytelse på ditt BUFFALO-produktet.

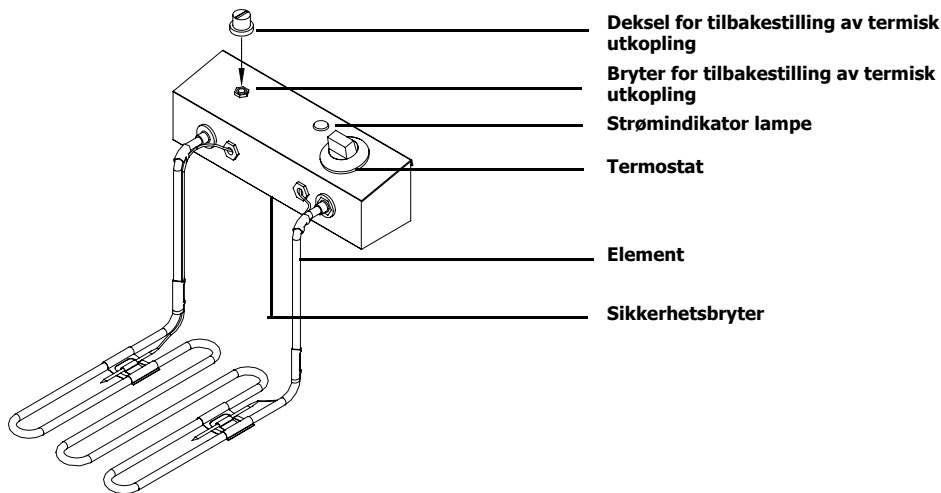
Pakkeinnhold

Følgende er inkludert:

- BUFFALO stekegryte
- Kurv (P107/L485/L495/L301 x 2)
- Håndtak (P107/L485 x 2)
- Elementvern (L490/L300 x 1, L495/L301 x 2)
- Lokk (P107/L485/L495/L301 x 2)
- Instruksjonsbok

BUFFALO er stolt av sin kvalitet og service, og garanterer at da innholdet ble pakket var det fullstendig funksjonelt og uten skade. Skulle du finne noe som helst skade som et resultat av transitt, vennligst ta omgående kontakt med BUFFALO-forhandleren på stedet.

Bruk

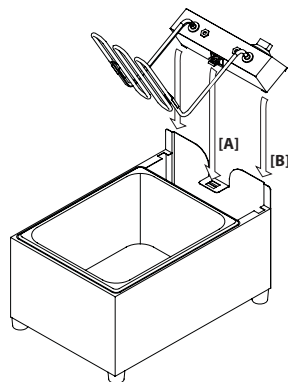


Kople til elementet/kontrollpanelet (L370/P107/L484/L485)

Elementet og kontrollpanelet er levert som én demonterbar del for å hjelpe med rengjøringen av apparatet.

Kople til kroppen på apparatet:

1. Plasser ansatsene bak på apparatet med tungene bak på element-/panelenheten.
2. Kontroller at sikkerhetsbryteren er innrettet med åpningene på apparatet **[A]**.
3. Senk enheten ned på apparatet samtidig som du sørger for at tungene blir sittende i ansatsene bak på apparatet **[B]**.

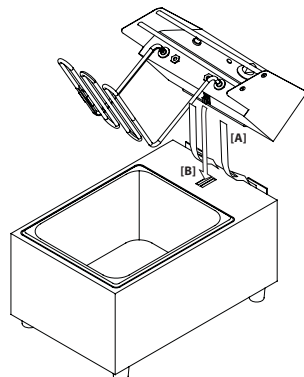


Kople til elementet/kontrollpanelet (L490/L495/L300/L301)

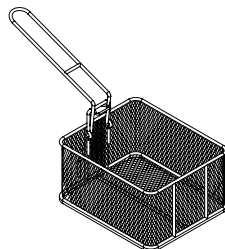
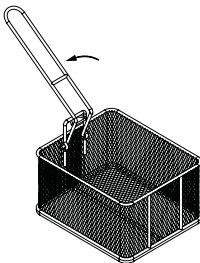
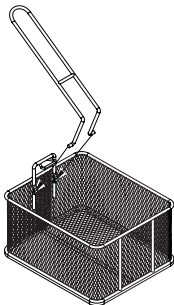
Elementet og kontrollpanelet er levert som én demonterbar del for å hjelpe med rengjøringen av apparatet.

Slik koples det til kroppen av apparatet med element-/panelenheten vippet bakover:

1. Plasser tungen bak på element-/panelenheten under ansatsen på hovedkroppen av apparatet.
2. Senk enheten ned på apparatet **[A]** samtidig som du sørger for at sikkerhetsbryteren er innrettet med åpningene på kroppen av apparatet **[B]**.



Kople til kurvhåndtaket (L370/P107/L484/L485)



Vær ekstra nøye med at håndtaket blir riktig plassert og trukket tilbake i sikker stilling før det brukes.

1. Klem de to endene på håndtaket sammen.
2. Sett endene på håndtaket i kurven.
3. Senk håndtaket slik at det går over rammen på kurven.

Matlaging

1. Koble apparatet til strømforsyningen.
2. Sett termostaten på ønsket temperatur. Den gule strømindikatorlampen tenner.



Merknad: 170 °C til 180 °C er passende for generell matlaging.

3. Apparaten begynner å varme opp oljen.



Merknad: Den røde varmeindikatorlampen tenner under oppvarming. Når oljen er på innstilt temperatur, slukker lampen.

4. Når oljen er på innstilt temperatur, senk maten ned i oljen ved å bruke kurven som følger med.



ADVARSEL: Forsikre deg om at kurven er trygt plassert på festene for kurven. Disse er plassert mot fronten av oljegryten på L370/P107/L484/L485.

5. Ta kurven opp fra oljen så snart maten er ferdig kokt. Rist forsiktig over oljegryten for å få bort eventuell overflødig olje.



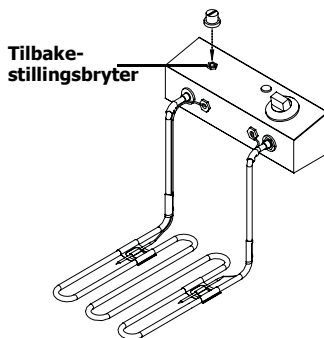
ADVARSEL: Maten og oljen er meget varm! Vær forsiktig når kurven fjernes da det kan dryppe varm olje.

Tilbakestilling for termisk utkopling

Buffalo stekegryter er utstyrt med termisk utkopling. Skulle temperaturen overskride trygge nivåer, vil apparatet automatisk kople ut strømmen.

For å tilbakestille apparatet etter en tilstrekkelig nedkjølingsperiode:

1. Skru løst dekslet på sikkerhet utkoplingsbryteren.
2. Trykk den lille tilbakestillingsbryteren ned til den klikker ved å bruke en innretning med sløv spiss.
3. Apparatet er nå tilbakestilt og kan bli brukt på normal måte.



Rengjøring, stell og vedlikehold

- Skru alltid av apparatet og koble fra strømforsyningen før det rengjøres.
- La alltid oljen nedkjøle før rengjøring, ideelt i minst 6 timer.
- Sjekk temperaturen med et passende innstikkstermometer: 40 °C er MAKS. temperatur for at oljen kan bli fjernet.
- For best ytelse, anbefaler BUFFALO at apparatet blir rengjort hver dag etter bruk.

ⓘ Merknad: Unngår du å gjøre apparatet rent regelmessig, kan dette resultere i for tidlig aktivering av den termiske utkoplingsbryteren.

- Fjern elementet/kontrollpanelet for lettvinngjøring.
- Tøm ut oljen for å gjøre apparatet grundig rent.

ⓘ Merknad: L300/L301 friturekokerer leveres med kran foran på enheten for å drenere oljen fra gryten. For alle andre modeller skal det brukes et passende kar for å fjerne oljen.

⚠ ADVARSEL: Oljegryten må IKKE fjernes før ETTER at den har blitt tømt.

- Hvis oljen skal brukes på nytt, vil filtrering av oljen før den fylles i gryten igjen forlenge levetiden på matoljen.
- Bruk et egnet vaskemiddel for å gjøre rent innvendig i apparatet.
- Tørk godt etter rengjøring.
- Tørk grundig etter rengjøring og sjekk at det ikke er noe vann igjen i friturekokeren.

ⓘ Merknad: Kun for L300/L301 - Når friturekokeren fylles på nytt må du sjekke at kranen er LUKKET.

- Nødvendige reparasjoner bør utføres av en BUFFALO forhandler, eller en fagmann.

Feilsøking

Skulle BUFFALO mikrobølgeovnen utvikle feil, sjekk følgende tabell før du ringer hjelpelinjen eller tar kontakt med BUFFALO-forhandleren på stedet.

Feil	Sannsynlig årsak	Aksjon
Ismaskinen fungerer ikke	Ismaskinen er ikke slått på	Sjekk at støpslet på ismaskinen er plagget inn korrekt og at kontakten er slått på
	Støpsel og ledning er skadet	Ring BUFFALO-agenten eller en kyndig tekniker
	Sikringen i støpslet har gått	Skift ut sikringen i støpselet
	Strømtilførsel	Sjekk strømtilførselen
	Intern koplingsfeil	Ring BUFFALO-agenten eller en kyndig tekniker
	Termisk utkopling aktivert	Tilbakestill termisk utkopling
	Sikkerhetsbryteren ikke plassert hensiktsmessig	Monter kontroll-/elementenhet
Apparatet når ikke innstilt temperatur	Feil med termostat	Kontakt BUFFALO-forhandleren, eller en kvalifisert servicetekniker
	Feil med element	Kontakt BUFFALO-forhandleren, eller en kvalifisert servicetekniker
	Oppbygging av fett på elementet	Gjør apparatet rent
Apparatet blir varmt, men indikatorlampen lyser ikke	Indikatorlampen har gått	Kontakt BUFFALO-forhandleren, eller en kvalifisert servicetekniker
Indikatorlampen er på, men apparatet varmer ikke	Feil med element	Sjekk termostaten
	Feil med termostat	Rengjør varmeplatene
	Termostat feilinnstilt	Kontakt BUFFALO-forhandleren, eller en kvalifisert servicetekniker
Apparatet bruker lang tid på å bli varm	Feil med element	Kontakt BUFFALO-forhandleren, eller en kvalifisert servicetekniker
	Oppbygging av fett på elementet	Gjør apparatet rent

Tekniske spesifikasjoner

Modell	Spenning	Strøm	Strømstyrke	Kapasitet (liter)	Maks. enkel belastning (kg)	Mål h x w x d mm	Vekt (kg)
L370	230V 50Hz	2000W	8,7A	3	1,2	300 x 180 x 400	4,2
P107	230V 50Hz	2 x 2000W	2 x 8,7A	2 x 3	2 x 1,2	300 x 360 x 400	8,2
L484	230V 50Hz	2800W	12,2A	5	2	300 x 270 x 400	5,8
L485	230V 50Hz	2 x 2800W	2 x 12,2A	2 x 5	2 x 2	300 x 540 x 400	10,8
L490	230V 50Hz	2800W	12,2A	5	2	300 x 283 x 450	7,7
L495	230V 50Hz	2 x 2800W	2 x 12,2A	2 x 5	2 x 2	352 x 550 x 454	14
L300	230V 50Hz	2900W	12,6A	8	3	402 x 283 x 520	8,5
L301	230V 50Hz	2 x 2900W	2 x 12,6A	2 x 8	2 x 3	400 x 550 x 500	15,2

Elektrisk tilkøpling

Støpselet skal tilkoples en passende strømkontakt.

Enheten er koplet som følger:

- Strømførende ledning (brun) - koplingspunkt merket L
- Nøytral ledning (blå) - koplingspunkt merket N
- Jordledning (grønn) - koplingspunkt merket E

Denne enheten skal ha jording ved å bruke en dedisert jordingskrets.

Hvis i tvil, rådfør deg med en kyndig elektriker.

Elektriske isolasjonspunkter / skillebrytere skal være uhindret. I et nødstilfelle hvor det er nødvendig med frakøpling, skal de alltid være tilgjengelige.

Samsvar

Logoen WEEE på produktet eller dets dokumentasjon betyr at produktet ikke må kastes som ordinært husholdningsavfall.

For å hindre skader på mennesker og/eller miljø må produktet kastes eller resirkuleres gjennom godkjente og trygge prosesser for avfallshåndtering. For ytterligere informasjon om hvordan produktet kasseres, kontakt den lokale leverandøren eller miljøstasjon.

Deler brukt av BUFFALO har gjennomgått streng produkttesting for å være i samsvar med regulative standarder og spesifikasjoner fastlagt av internasjonal, uavhengig og føderale myndigheter. BUFFALO-produkter har blitt godkjent for å bære følgende symbol:



Vi tar forbehold om alle rettigheter. Ikke noen del av disse instruksjonene må fremstilles eller oversendes i noen form eller med noen midler, elektronisk, mekanisk, fotokopiert, nedskrevet eller på noen annen måte, uten at BUFFALO har gitt skriftlig tillatelse på forhånd.

Det er truffet omfattende tiltak for å sikre at alle detaljer er korrekte på tidspunktet for trykking, men BUFFALO forbeholder seg retten til å endre spesifikasjoner uten forvarsel.

Turvallisuusvihjeitä

- Aseta laite tasaiselle, vakaalle pinnalle.
- Huoltoedustajan/pätevän huoltomiehen tulisi suorittaa asennus ja tarvittaessa kaikki korjaustyöt. Älä irrota mitään tämän laitteen osia tai huoltopaneelia.
- Katso tietoja paikallisista ja kansallisista standardeista varmistaaksesi, että seuraavia määräyksiä noudatetaan:
 - Työterveys- ja turvallisuuslainsäädäntö
 - BS EN-mukaiset ohjeet
 - Paloturvallisuusmääräykset
 - IEE-johdotusmääräykset
 - Rakennusmääräykset
- Varmista AINA, että öljyn pinta on 'MIN'- ja 'MAX'-merkillä varustettujen tasojen välillä. Jos näin ei tehdä, voi seurauksena olla tulipalo.
- Käytä AINA sopivaa ruokaöljyä.
- Poista AINA ylimääräinen kosteus/vesi aineksista ennen kypsentämistä, jotta vältettäisiin liiallinen vaahtoaminen ja öljyn roiskuminen.
- Vaihda öljy säännöllisesti. Öljyn leimahduspiste (piste, jossa öljy syttyy palamaan) alenee asteittain mitä enemmän öljyä käytetään.
- ÄLÄ peitä öljyallasta kypsennyksen aikana.
- ÄLÄ upota laitetta veteen.
- Jotkut pinnat kuumenevat käytön aikana - varo niitä laitteen käytön aikana.
- Kytke laite aina pois päältä ja irrota se verkkovirrasta, kun sitä ei käytetä.
- Ei sopi käytettäväksi ulkotiloissa.
- Tätä laitetta saa käyttää ainoastaan näiden ohjeiden mukaan, ja sitä saa käyttää ainoastaan pätevät henkilöt.
- Laite ei sovi lasten käyttöön.
- Pidä kaikki pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta. Hävitä pakkausmateriaali paikallisten viranomaisten määräysten mukaisesti.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, saa sen vaihtaa uuteen ainoastaan BUFFALO-edustaja tai valtuutettu pätevä huoltomies vaarojen välttämiseksi.

Tuoteluettelo

- **L370** - Yksiosainen 3 litran rasvakeitin
- **P107** - Kaksiosainen 3 litran rasvakeitin
- **L484** - Yksiosainen 5 litran rasvakeitin
- **L485** - Kaksiosainen 5 litran rasvakeitin
- **L490** - Yksiosainen 5 litran rasvakeitin
- **L495** - Kaksiosainen 5 litran rasvakeitin
- **L300** - Yksiosainen 8 litran rasvakeitin öljynpoistohanalla
- **L301** - Kaksiosainen 8 litran rasvakeitin öljynpoistohanalla

Johdanto

Käytä muutama minuutti tämän ohjekirjan lukemiseen huolellisesti läpi. Kun tätä BUFFALO-tuotetta huolletaan ja käytetään oikein, saadaan laitteesta paras mahdollinen hyöty.

Pakkauksen sisältö

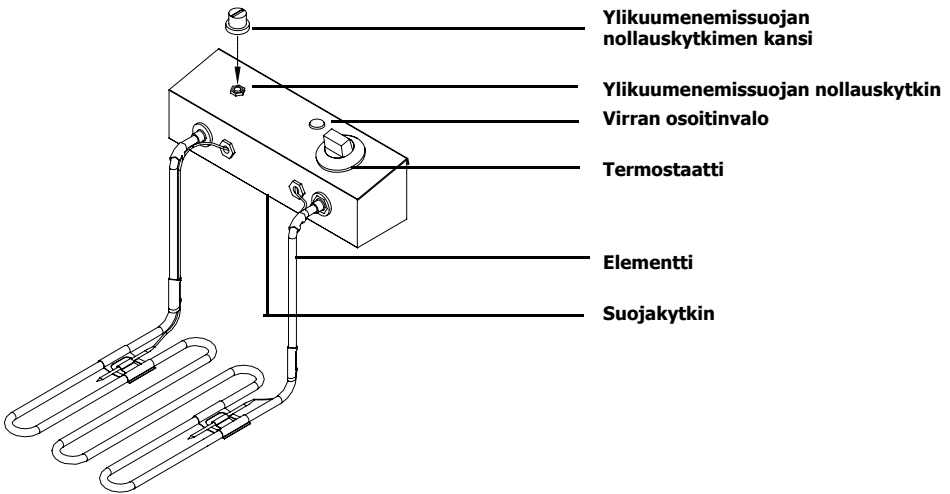
Pakkaus sisältää seuraavat:

- BUFFALO rasvakeitin
- Kori (P107/L485/L495/L301 x 2)
- Kahva (P107/L485 x 2)
- Elementin suojus (L490/L300 x 1, L495/L301 x 2)
- Kansi (P107/L485/L495/L301 x 2)
- Ohjekirja

BUFFALO on ylpeä laadusta ja palvelusta varmistaen, että laitetta pakattaessa pakkauksen sisältö on täysin kunnossa ja ilman vikoja.

Mikäli laite on kuljetuksen takia vaurioitunut, ota välittömästi yhteyttä BUFFALO -edustajaan.

Käyttö

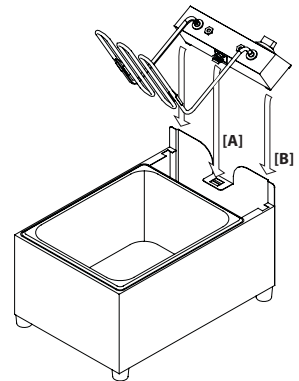


Elementin/ohjauspaneelin liittäminen (L370/P107/L484/L485)

Elementti ja ohjauspaneeli toimitetaan yhtenä irrotettavana osana laitteen puhdistamisen helpottamiseksi.

Liittäminen laitteen runkoon:

1. Aseta laitteen takana olevat ulokkeet kohdakkain elementin/ohjauspaneelin takana olevien ripustuslenkkien kanssa.
2. Varmista, että suojakytkin on kohdakkain laitteessa olevien urien kanssa **[A]**.
3. Laske ohjauspaneeliosa laitteeseen varmistaen, että ripustuslenkit ovat laitteen takana olevien ulokkeiden sisällä **[B]**.

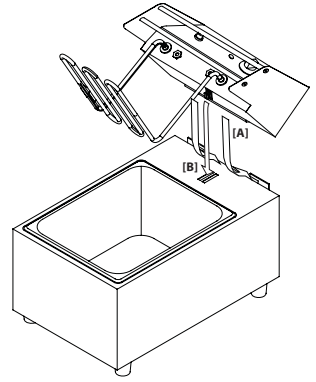


Elementin/ohjauspaneelin liittäminen (L490/L495/L300/L301)

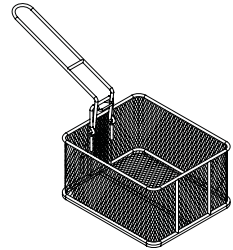
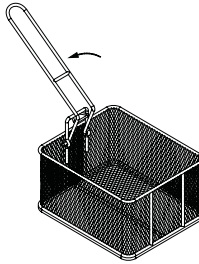
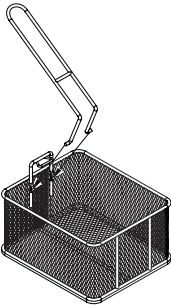
Elementti ja ohjauspaneeli toimitetaan yhtenä irrotettavana osana laitteen puhdistamisen helpottamiseksi.

Liittäminen laitteen runkoon; elementti/paneeliosan ollessaan kallistettuna taaksepäin:

1. Työnnä elementin/ohjauspaneelin takana oleva ripustuslenkki laitteen rungossa olevien ulokkeiden alle.
2. Laske osa laitteeseen **[A]** varmistaen, että suojakytin on kohdakkain laitteen rungossa olevien urien kanssa **[B]**.



Korin kahvan liittäminen (L370/P107/L484/L485)



On varmistettava siitä, että kahva on asetettu oikein paikalleen ja vedetty varmasti taaksepäin paikalleen ennen kuin sitä käytetään.

1. Purista kahvan molempia päitä yhteen.
2. Työnnä kahvan päät koriin.
3. Laske kahva alas niin, että se napsahtaa korin rungon päälle.

Matlaging

1. Liitä laite verkkovirtaan.
2. Aseta termostaatti halutulle lämpötila-asetukselle. Keltainen virran osoitinvalo syttyy.



Huom.: 170°C - 180°C on yleiseen kypsennykseen sopiva lämpötila.

3. Laite alkaa öljyn kuumentamisen.



Huom.: Punainen lämpöä osoittava valo on päällä lämmityksen aikana. Kun öljy saavuttaa asetetun lämpötilan, valo sammuu.

4. Kun öljy on saavuttanut asetetun lämpötilan, laske ainekset öljyyn käyttäen laitteen mukana toimitettua koria.



VAROITUS: Varmista, että kori on asetettu tukevasti korin kannattimiin. Ne sijaitsevat öljyaltaan etuosassa malleissa L370/P107/L484/L485.

5. Ota kori ylös öljystä, kun ainekset ovat kypsyneet. Ravistele koria varoen öljyaltaan päällä ylimääräisen öljyn poistamiseksi.

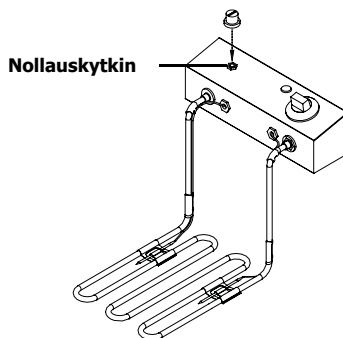
VAROITUS: Ainekset ja öljy ovat erittäin kuumia! Koria siirrettäessä on varottava, että öljyä ei valu korista.

Ylikuumenemissuojan nollaus

Buffalo-rasvakeittimet on varustettu ylikuumenemissuojan turvallisuusominaisuudella. Jos lämpötila nousee yli turvallisen tason, laitteeseen tuleva virta kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Laite nollataan seuraavasti, kun se on jäähtynyt riittävästi:

1. Ruuvaa ylikuumenemissuojan nollauskytkimen kansi auki.
2. Käyttäen tyllpäkarkista välinettä paina pientä nollauskytkintä niin kauan, että se naksahtaa.
3. Laite on nyt nollattu ja sitä voidaan käyttää normaaliin tapaan.



Puhdistus, hoito & huolto

- Kytke laite aina pois päältä ja irrota se verkkovirrasta ennen puhdistamista.
- Anna öljyn jäähtyä aina ennen puhdistamista, mieluiten vähintään 6 tunnin ajan.
- Tarkista lämpötila sopivalla lämpötila-anturilla; 40°C on KORKEIN lämpötila, jossa öljy voidaan poistaa.
- Jotta laite toimisi parhaimmalla mahdollisella tavalla, BUFFALO suosittelee, että se puhdistetaan jokaisen käyttöpäivän jälkeen.

i Huom.: Mikäli laitetta ei puhdisteta säännöllisesti, voi seurauksena olla ylikuumenemissuojan enneaikainen toimiminen.

- Poista elementti/ohjauspaneeli puhdistamisen helpottamiseksi.
- Öljy on tyhjennettävä laitteesta, kun laite puhdistetaan perusteellisesti.

i Huom.: Rasvakeittimet L300/L301 on varustettu laitteen edessä olevalla hanalla, jonka kautta öljy voidaan poistaa keittimestä. Muiden mallien kohdalla tulee käyttää sopivaa astiaa öljyn poistamiseksi.

VAROITUS: Öljyallasta EI SAA poistaa ENNEN KUIN se on tyhjennetty.

- Jos öljyä käytetään uudelleen, tulisi se suodattaa ennen uudelleenkäyttöä öljyn käyttöä pidentämiseksi.
- Käytä sopivaa puhdistusainetta laitteen sisäosien puhdistamiseen.
- Käytä lämmintä saippuavettä ja kosteata pyyhettä laitteen ulkopuolen puhdistamiseen.
- Kuivaa huolellisesti puhdistuksen jälkeen.
- Kuivaa perusteellisesti puhdistuksen jälkeen; varmista, että keittimeen ei ole jäänyt vettä..

i Huom.: Ainoastaan L300/L301 - Kun keitintä täytetään uudelleen, on varmistettava, että hana on KIINNI.

- A BUFFALO -edustajan tai pätevä huoltomiehen on tarvittaessa suoritettava korjaustoimenpiteet.

Vianetsintä

BUFFALO -laitteeseen tulee vika, tarkista seuraavassa taulukossa esitetyt seikat ennen kuin otat yhteyttä puhelinpalveluun tai BUFFALO -edustajaan.

Vika	Mahdollinen aiheuttaja	Toimenpide
Laitte ei toimi	Laitetta ei ole kytketty päälle	Tarkista, että laite on liitetty verkkovirtaan oikein ja kytketty päälle
	Pistotulppa ja johto ovat vioittuneet	Soita BUFFALO -edustajalle tai pätevälle huoltomiehelle
	Pistotulpassa oleva sulake on palanut	Vaihda sulake uuteen
	Virransyöttö	Tarkasta virransyöttö
	Sisäinen vika johdoissa	Soita BUFFALO -edustajalle tai pätevälle huoltomiehelle
	Ylikuumenemissuoja toiminut	Nollaa ylikuumenemissuoja
	Suojakytin ei ole paikallaan kunnolla	Asenna säätö/elementtiosa uudelleen
Laitte ei saavuta asetettua lämpötilaa	Viallinen termostaatti	Soita BUFFALO -edustajalle tai pätevälle huoltomiehelle
	Viallinen lämmityselementti	Soita BUFFALO -edustajalle tai pätevälle huoltomiehelle
	Elementtiin on kertynyt rasvaa	Puhdista laite
Laitte ei saavuta asetettua lämpötilaa	Viallinen termostaatti	Soita BUFFALO -edustajalle tai pätevälle huoltomiehelle
	Viallinen lämmityselementti	Soita BUFFALO -edustajalle tai pätevälle huoltomiehelle
Laitte lämpiää, mutta osoitinvalo ei tule päälle	Lamppu on mennyt rikki	Soita BUFFALO -edustajalle tai pätevälle huoltomiehelle
Virran osoitinvalo tulee päälle, mutta laite ei lämpene	Viallinen lämmityselementti	Tarkista termostaatti
	Viallinen termostaatti	Puhdista grillauspinta
	Termostaatti asetettu väärin	Soita BUFFALO -edustajalle tai pätevälle huoltomiehelle

Tekniset tiedot

Malli	Jännite	Teho	Virta	Tilavuus (litraa)	Suurin erillinen kuormitus (kg)	Mitat mm	Paino (kg)
L370	230V 50Hz	2000W	8,7A	3	1,2	300 x 180 x 400	4,2
P107	230V 50Hz	2 x 2000W	2 x 8,7A	2 x 3	2 x 1,2	300 x 360 x 400	8,2
L484	230V 50Hz	2800W	12,2A	5	2	300 x 270 x 400	5,8
L485	230V 50Hz	2 x 2800W	2 x 12,2A	2 x 5	2 x 2	300 x 540 x 400	10,8
L490	230V 50Hz	2800W	12,2A	5	2	300 x 283 x 450	7,7
L495	230V 50Hz	2 x 2800W	2 x 12,2A	2 x 5	2 x 2	352 x 550 x 454	14
L300	230V 50Hz	2900W	12,6A	8	3	402 x 283 x 520	8,5
L301	230V 50Hz	2 x 2900W	2 x 12,6A	2 x 8	2 x 3	400 x 550 x 500	15,2

Sähköjohdot

Pistotulppa on liitettävä sopivaan verkkovirtapistokkeeseen.

Laitteen johdot liitetään seuraavasti:

- Jännitteellinen johto (väriltään ruskea) napaan, jossa on merkintä L
- Neutraali johto (väriltään sininen) napaan, jossa on merkintä N
- Maadoitusjohto (väriltään vihreä/keltainen) napaan, jossa on merkintä E

Tämä laite on maadoitettava käyttämällä tarkoitukseen varattua maadoituspiiriä.

Jos et ole varma asiasta, kysy neuvoa pätevältä sähkömieheltä.

Sähkövirran eristyspisteet on pidettävä vapaina kaikista esteistä. Mikäli laite joudutaan hätätapauksessa kytkemään verkkovirrasta, on niihin päästävä helposti.

Vaatimustenmukaisuus

Tässä tuotteessa tai sen asiakirjoissa oleva WEEE -logo osoittaa, että tuotetta ei saa hävittää tavallisen talousjätteen mukana. Jotta välttyttäisiin ihmisen terveydelle ja/tai ympäristölle koituvilta mahdollisilta haitoilta, tuote on hävitettävä hyväksytyllä ja ympäristön kannalta turvallisella kierrätysprosessilla. Lisätietoja tämän tuotteen oikeasta hävittämisestä voidaan saada ottamalla yhteyttä tuotteen toimittajaan tai paikalliseen viranomaiseen, joka on vastuussa jätteen hävityksestä alueellasi.

BUFFALO-osat ovat käyneet läpi tarkan tuotetestauksen, jotta ne noudattaisivat kansainvälisten, itsenäisten ja valtiollisten viranomaisten asettamia säädöksiä ja vaatimuksia.

BUFFALO-tuotteet on hyväksytty merkittäviksi seuraavilla merkinnöillä:



Kaikki oikeudet pidätetään. Mitään näiden ohjeiden osaa ei saa jäljentää tai lähettää missään muodossa tai millään tavalla, elektronisesti, mekaanisesti, valokopioimalla, nauhoittamalla tai jollain muulla tavalla ilman, että BUFFALO on antanut etukäteisen luvan.

Kaikki mahdollinen on tehty sen hyväksi, että annetut tiedot olisivat aina painatushetkellä oikeita, mutta BUFFALO varaa itselleen oikeuden muuttaa tietoja siitä erikseen ilmoittamatta.

DECLARATION OF CONFORMITY

- Conformiteitsverklaring • Déclaration de conformité • Konformitätserklärung • Dichiarazione di conformità •
 - Declaración de conformidad • Declaração de conformidade • Överensstämmelseförsäkran •
- Overensstemmelseserklæring • Konformitetserklæring • Selvitys vaatimustenmukaisuudesta •

Equipment Type • Uitrustingstype • Type d'équipement • Gerätetyp •
Tipo di apparecchiatura • Tipo de equipo • Tipo de equipamento •
Enhetstyp • Udstyrstype • Type utstyr • Laitteen tyyppi:

Fyer

Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo:

L370/P107/L484/L485/L490/L495/L300/L301

Serial Number • Seriennummer • Numéro de série • Seriennummer •
Numero di serie • Número de serie • Número serial • Sarjanumero:

Year of Manufacture • Fabricagejaar • Date de fabrication • Herstellungsjahr •
Anno di produzione • Año de fabricación • Ano de fabricação • Tillverkningsår •
Produktionsår • Produktionsår • Valmistusvuosi:

Application of 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 •
Aplicação de directiva(s) do Conselho • Tillämpning av rådets direktiv •
Gennemførelse af Rådets Direktiv(er) af • Applisering av kommuneforskrift(er) •
Neuvoston direktiivi(e)n soveltaminen:

EMC Directive 89/336/EEC
LVD Directive 2006/95/EC
WEEE Directive 2002/96/EC

Standards • Standaarden • Normes • Normen • Standard • Estándares •
Normas • Normer • Standarder • Standardit:

EN61000-6-3:2001, EN61000-3-2:2000,
EN 61000-3-3:1995/A1:2001, EN 61000-6-1:2001
EN 60335-2-37:2000,
EN 60335-1:1994+A11:1995+A1,
A12:1996+A13, A14:1998+A15,
A2:2000+A16:2001

Producers Name • Naam fabrikant • Nom du producteur • Name des Herstellers •
Nome del produttore • Nombre del fabricante • Nome do fabricante •
Tillverkarens namn • Fabrikantens navn • Produsentens navn • Valmistajan nimi:

BUFFALO

Producers Address • Adres fabrikant • Adresse du producteur •
Anschrift des Herstellers • Indirizzo del produttore • Dirección del fabricante •
Endereço do fabricante • Tillverkarens adress • Fabrikantens adresse •
Produsentens adresse • Valmistajan osoite:

Fourth Way
Avonmouth
Bristol
BS11 8TB
United Kingdom

I, the undersigned, hereby declare that the equipment specified above conforms to the above 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'apparechiatura 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.

Eu, o abaixo-assinado, declaro que o equipamento anteriormente especificado está em conformidade com a(s) anterior(es) Directiva(s) e
Norma(s).

Jag, den undertecknande, betygar härmed att ovan specificerade enhet överensstämmer med ovan direktiv och norm(er).

Jeg, undertegnede, erklærer hermed at udstyret, der er specificeret ovenfor opfylder de ovenstående direktive(r) og standard(er).

Jeg, undertegnede, erklærer herved at udstyret som er specificeret ovenfor er i overensstemmelse med ovennevnte forskrift(er) og standard(er).

Minä allekirjoittanut vakuutan täten, että yllä mainittu laite noudattaa yllä olevaa(olevia) direktiiviä(direktiivejä) ja standardia(standardeja).

Date • Data • Date • Datum • Data • Fecha • Data • Dato • Päivämäärä:

25/02/2008

Signature • Handtekening • Signature • Unterschrift •
Firma • Firma • Assinatura • Underskrift • Allekirjoitus:

Full Name • Volledige naam • Nom et prénom • Vollständiger Name •
Nome completo • Nombre completo • Nome por extenso •
Fullständigt namn • Fulde navn • Fullständig navn • Täydellinen nimi:

Richard Cromwell

Position • Functie • Fonction • Position • Qualifica • Posición • Função •
Befattning • Stilling • Asema:

Marketing Director

• Notes • Remarques • Notas • Opmerkingen • Anmerkungen • Notas •
• Note • Noteringar • Merknader • Bemærkninger • Huomautukset •

• Notes • Remarques • Notas • Opmerkingen • Anmerkungen • Notas •
• Note • Noteringar • Merknader • Bemærkninger • Huomautukset •

• Notes • Remarques • Notas • Opmerkingen • Anmerkungen • Notas •
• Note • Noteringar • Merknader • Bemærkninger • Huomautukset •

