



Churro Maker

Instruction manual



(EN)	Churro maker	2
	<u>Instruction manual</u>	
(NL)	Churromaker	8
	<u>Handleiding</u>	
(FR)	Machine à churros	14
	<u>Mode d'emploi</u>	

(DE)	Churros-Automat	20
	<u>Bedienungsanleitung</u>	
(IT)	Piastra per churros	26
	<u>Manuale di istruzioni</u>	
(ES)	Churrera	32
	<u>Manual de instrucciones</u>	

Model • Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo:
HZ896

Safety instructions

- Position on a flat, stable surface.
 - A service agent/qualified technician should carry out installation and any repairs if required. Do not remove any components on this product.
 - Consult Local and National Standards to comply with the following:
 - Health and Safety at Work Legislation
 - BS EN Codes of practice
 - Fire Precautions
 - Wiring Regulations
 - Building Regulations
 - **Caution! Hot surface!**
 - **During and after cooking, the unit is still hot. Never touch the surface to avoid scalding.**
- 
- DO NOT immerse the appliance in water.
 - DO NOT clean with jet/pressure washers.
 - DO NOT carry when hot.
 - DO NOT leave the appliance unattended during operation.
 - DO NOT obstruct or cover the appliance in any way when in use.
 - Not suitable for outdoor use.
 - Always switch off and disconnect the power supply to the appliance when not in use.
 - This appliance must only be used in accordance with these instructions and by persons competent to do so.
 - Keep all packaging away from children. Dispose of the packaging in accordance to the regulations of local authorities.
 - If the power cord is damaged, it must be replaced by a BUFFALO agent or a recommended qualified technician in order to avoid a hazard.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- BUFFALO recommend that this appliance should be periodically tested (at least annually) by a Competent Person. Testing should include, but not be limited to: Visual Inspection, Polarity Test, Earth Continuity, Insulation Continuity and Functional Testing.
- Always use the black handle to lift the plate.
- The appliance should never be used in the opened position.
- BUFFALO recommend that this product is connected to a circuit protected by an appropriate RCD (Residual Current Device).

Introduction

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

The appliance is intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food.

Pack Contents

The following is included:

- BUFFALO churro maker
- Waste trays
- Instruction manual

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

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

Installation

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

Note: Before using for the first time, clean the appliance with soapy water. Let dry completely.

Operation

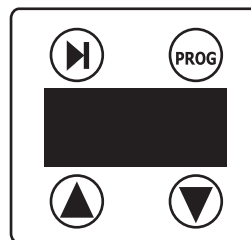
Cooking

1. Close the plates.
- **Note: It may be necessary to slightly grease the plates with cooking oil before cooking depending on the foodstuff.**
2. Connect the appliance to the mains power supply and set the power switch to "I".
3. Set the thermostat to the desired temperature (50°C-300°C). The HEAT indicator light turns on.
4. When the set temperature is reached, the HEAT indicator light turns Off.
- **Note: During use, the HEAT indicator light keeps on and off, indicating the set temperature is being kept.**
5. Lift the top plate and place the batter on the bottom plate.
6. Lower the top plate.

Using the timer

The digital timer with audible alarm can be set from 1 second to 15 minutes. The timer provides an audible alarm after the set time expires. It provides no electrical control over the unit.

- : Press to start timer, press again to stop. The timer will provide an audible alarm after the set time. The alarm will beep 10 times and the display will continue to flash until timer is reset (press the  button).
- : Press to add extra time.
- : Press to reduce time.
- : There are a total of 6 programmable timer settings by the factory before shipment as below:



Program	1	2	3	4	5	6
Factory preset time	00:30	01:00	01:30	02:00	02:30	03:00

- To change the length of a program, select the program you want to change by scrolling using the  button.
- Adjust the program time by using the  and  buttons. Press  to commence the count-down. The new program time will be automatically stored.

After use: Set the thermostat to "MIN" and power switch to "O". Then disconnect from the power supply.

Overheating protection

This appliance is featured with an overheat protection. Should the temperature exceed safe levels the appliance will automatically cut off power.

The thermal Cut-out switch is located on the rear of the appliance. To reset the appliance after a sufficient cool-down period:

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

Example recipe for churros (approx. 8 units)

Ingredients:

120g Wheat flour (405 type)
 150g Butter
 250ml Water
 200g Sugar
 3 units Eggs
 2 teaspoons Cinnamon
 1 pinch Salt

Steps:

1. Boil 250ml of water with 150g of butter, salt and 2 ½ tablespoons of sugar.
2. Add sieved flour on top and mix it with a wooden spoon, until you get a thick, sticky pastry. Continue to stir on low heat until the pastry is detached from the bottom and forms a clump ball. Mash the clump ball with the to the bottom of the pot from different angles multiple times. This way the pastry will be gently cooked and will form typical bubbles when baked.
3. Take the pot off the cooker. Transfer the batter to a bowl and allow it to cool down.
4. Add eggs, one at a time, and mix with beaters. Stir until a soft and smooth pastry is obtained.
5. Heat the churros waffle maker up to 270°C.
6. Mix cinnamon and sugar.
7. Put the pastry in a pastry bag or portion spoon. Oil the waffle maker and pipe the choux pastry into the grooves in the bottom baking plate.
8. Close the waffle maker with the top baking plate and bake churros for around 3mins 30 seconds.
9. Take out freshly baked churros and immediately coat them in the mix of cinnamon and sugar.

Cleaning, Care & Maintenance

If grease is permitted to accumulate, it will begin to carbonise into a hard substance that is extremely difficult to remove. To prevent this, follow the cleaning steps below:

- Always turn OFF the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
 - Allow the appliance to cool before cleaning, but for best results clean the plates when they are still slightly warm.
 - Use warm, soapy water and a damp cloth to clean the exterior of the appliance.
- Take care when using scrapers to remove cooking residues as they can damage the cooking surface.
- Dry thoroughly after cleaning.

WARNING: Do not use steel wool as it may leave shards that could contaminate food.

Waste trays

- This appliance features waste trays to collect any liquid or fats that run off during cooking.
- At least once a day, remove and empty the trays before washing with warm, soapy water.

WARNING: Do not remove the trays during or immediately after use as the contents will be hot.

Troubleshooting

A qualified technician must carry out repairs if required.

Fault	Probable Cause	Solution
The appliance is not working	The unit is not switched on	Check the unit is plugged in correctly and switched on
	Plug or lead is damaged	Replace plug or lead
	Fuse in the plug has blown	Replace the fuse
	Mains power supply fault	Check mains power supply
The churros are sticking to the plates and rips in two when the lid is lifted	Different churro mixes cook using different times and temperature. Low sugar content may cook on higher temps while high sugar content churro mixes require lower temperature to stop the outside caramelising before the inside has cooked	Turn the temperature of the churro maker down and use additional cooking time. Also using a little spray oil during the couple of uses can help to release the churros too
Appliance heats up but indicator light Not On	Indicator light has expired	Consult a qualified technician
HEAT indicator light comes on but appliance does not heat up	Faulty element	Consult a qualified technician
	Faulty thermostat	Consult a qualified technician
	Thermostat set incorrectly	Check thermostat
Appliance slow to heat up	Cooking surface not clean	Clean cooking surface as instructed
	Faulty element	Consult a qualified technician
No power	Thermal cut-out switch is activated	Check that the appliance is safe then press the reset switch on the rear of the unit

Technical Specifications

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

Model	Voltage	Power	Current	Dimensions H x W x D mm	Net Weight
HZ896	220-240V~ 50-60Hz	1600W	7A	240 x 327 x 408	10.47kg

Electrical Wiring

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

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

This appliance is wired as follows:

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

This appliance must be earthed.



If in doubt consult a qualified electrician.

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

Compliance

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



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

BUFFALO products have been approved to carry the following symbol:



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

Veiligheidsinstructies

- Plaats het product op een vlakke en stabiele ondergrond.
- De installatie en eventuele reparaties dienen door een servicetechnicus/vaktechnicus te worden uitgevoerd. Verwijder geen enkel onderdeel op dit product.
- Raadpleeg de lokale en nationale normen om te voldoen aan het volgende:
 - Wetgeving van gezondheid en veiligheid op de werkplaats
 - BS EN-praktijkcodes
 - Brandpreventie
 - Bedradingsvoorschriften
 - Bouwverordeningen
- **Opgelet! Heet oppervlak!**
- **Het apparaat is tijdens en ook na het koken nog heet.**

Raak de oppervlakte nooit aan om brandwonden te voorkomen.



- Dompel het apparaat NIET onder in water.
- Maak het NIET schoon met hogedrukreinigers.
- NIET dragen wanneer het warm is.
- Laat het apparaat tijdens gebruik NIET onbeheerd achter.
- Zorg dat u het apparaat NIET hindert of afdekt tijdens het gebruik.
- Niet geschikt voor gebruik buitenshuis.
- Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer niet in gebruik.
- Dit apparaat moet uitsluitend worden gebruikt in overeenstemming met deze instructies en door daartoe bevoegde personen.
- Laat verpakkingsmateriaal niet binnen handbereik van kinderen. Dank verpakkingsmateriaal af in overeenstemming met de regelgeving van de plaatselijke autoriteiten.

- Indien de stroomkabel beschadigd is geraakt, moet deze door een BUFFALO-agent of een erkende technicus worden vervangen om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met lichamelijke, zintuiglijke of mentale beperkingen (inclusief kinderen) of met gebrek aan ervaring of kennis tenzij zij hierin worden begeleid of zijn opgeleid in het gebruik van het apparaat door een persoon, die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Houd kinderen onder toezicht zodat zij het apparaat niet als speelgoed gebruiken.
- BUFFALO beveelt aan dat dit apparaat periodiek (minstens jaarlijks) door een bevoegd persoon wordt getest. Testen moeten omvatten, maar zijn niet beperkt tot: Visuele inspectie, polariteitstest, continuïteit van aarding, continuïteit van isolatie en functionele test.
- Gebruik altijd de zwarte handgreep om de plaat op te tillen.
- Gebruik het apparaat nooit in de geopende positie.

Inleiding

Neem de tijd en lees deze handleiding aandachtig door. Correct onderhoud en gebruik van deze machine levert de best mogelijke prestaties voor uw BUFFALO-product.

Het apparaat is bedoeld om te worden gebruikt voor commerciële toepassingen, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en in commerciële ondernemingen zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar niet voor continue massaproductie van voedsel.

Verpakkingsinhoud

Het volgende is inbegrepen:

- BUFFALO-churromaker
- Gebruikshandleiding
- Opvangbakken

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

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

Installatie

1. Plaats het apparaat op een hittebestendig oppervlak. Plaats het niet op of in de buurt van ontvlambare materialen. Behoud een afstand van 20 cm (7 inch) tussen het apparaat en wanden of andere voorwerpen voor voldoende ventilatie.
2. Houd het apparaat uit de buurt van spetterend water en de rand van het aanrecht.

Opmerking: Reinig het apparaat vóór het eerste gebruik met een sopje. Laat alles volledig drogen.

Bediening

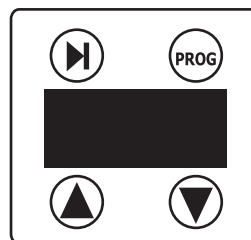
Koken

1. Sluit de platen.
- **Opmerking: Afhankelijk van het voedsel kan het nodig zijn om de platen vóór het koken lichtjes in te vetten met wat bakolie.**
2. Sluit het apparaat aan op de netvoeding en stel de schakelaar in op "I".
3. Stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur (50°C-300°C). De HEAT (Warmte)-indicator zal oplichten.
4. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat het HEAT (Warmte)-indicatielampje uit.
- **Opmerking: De HEAT (Warmte)-indicator blijft tijdens gebruik in- en uitschakelen om aan te geven dat de ingestelde temperatuur wordt behouden.**
5. Til de bovenste plaat op en plaats het beslag op de onderste plaat.
6. Laat de bovenplaat zakken.

De timer gebruiken

De digitale timer met hoorbaar alarm kan worden ingesteld van 1 seconde tot 15 minuten. De timer laat een akoestisch alarm horen zodra de ingestelde tijd verloopt. Het biedt geen elektrische controle over de unit.

- : Indrukken om de timer te starten, nogmaals indrukken om te stoppen. De timer laat een akoestisch alarm na de ingestelde tijd. Het alarm laat 10 pieptonen horen en de display blijft knipperen totdat de timer wordt gereset (druk op de knop .
- : Indrukken om extra time toe te voegen.
- : Indrukken om de tijd in te korten.
- : Voordat het apparaat de fabriek verlaat, zijn er in totaal al 6 programmeerbare timerinstellingen ingesteld:



Programma	1	2	3	4	5	6
Door de fabriek ingestelde tijd	00:30	01:00	01:30	02:00	02:30	03:00

- Om de tijdsduur van een programma te veranderen, selecteert u het te veranderen programma door te scrollen met de knop .
- Pas de tijd van het programma vervolgens aan met de knoppen  en . Druk op  om het aftellen te starten. De nieuwe programmatijd wordt automatisch opgeslagen.

Na gebruik: Stel de thermostaat in op "MIN" en de aan-/uitschakelaar op "O". Koppel dan de verbinding los van de voeding.

Beveiliging tegen oververhitting

Dit apparaat is uitgerust met een oververhittingsbeveiliging. Het apparaat onderbreekt automatisch de voeding als de temperatuur de veiligheidslimieten overschrijdt.

De thermische beveiligingsschakelaar bevindt zich op de achterkant van het apparaat. Om het apparaat te resetten nadat deze lang genoeg heeft afgekoeld:

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

Voorbeeldrecept voor churros (ca. 8 stuks)

Ingrediënten:

120 g tarwebloem (type 405)
 150 g boter
 250 ml water
 200 g suiker
 3 eieren
 2 koffielepels kaneel
 1 snufje zout

Stappen:

1. Kook 250 ml water met 150 g boter, zout en 2 ½ eetlepels suiker.
2. Doe gezeefde bloem erbovenop en meng het met een houten lepel tot een dik, kleverig deeg. Blijf roeren op een laag vuur tot het deeg loskomt van de bodem en een klomp vormt. Stamp de klomp met de houten spatel meerdere keren vanuit verschillende hoeken naar de bodem van de pan. Op die manier wordt het deeg zacht bereid en worden de typische belletjes gevormd bij het bakken.
3. Neem de pot van het fornuis. Breng het beslag over naar een kom en laat het afkoelen.
4. Voeg de eieren een voor een toe en meng ze met een klopper. Roer het geheel tot u een zacht en glad deeg verkrijgt.
5. Verwarm de churrosmaker tot 270°C.
6. Meng het kaneel en de suiker.
7. Stop het deeg in een spuitzak of portielepel. Olie de wafelmachine in en spuit het soesjesdeeg in de groeven in de onderste bakplaat.
8. Sluit de wafelmachine met de bovenste bakplaat en bak de churros ongeveer 3 min. 30 seconden.
9. Haal de vers gebakken churros uit de wafelmachine en wentel ze meteen door het mengsel van kaneel en suiker.

Reiniging, zorg & onderhoud

Als vet zich ophoopt, begint het te verkolen tot een harde substantie die erg moeilijk te verwijderen is. Volg de reinigingsstappen hieronder om dit te voorkomen:

- Schakel het apparaat altijd UIT en haal de stekker uit het stopcontact voordat u deze schoonmaakt.
- Laat het apparaat afkoelen voordat u deze schoonmaakt, maar voor het beste resultaat reinigt u de platen als ze nog een beetje warm zijn.
- Gebruik warm zeepwater en een vochtige doek om de buitenkant van het apparaat schoon te maken.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van schrapers om kookresten te verwijderen, aangezien deze het kookoppervlak kunnen beschadigen.
- Droog het apparaat grondig na het schoonmaken.

WAARSCHUWING: Gebruik geen staalwol, omdat hierdoor schilfers kunnen achterblijven die voedsel kunnen verontreinigen.

Opvangbakken

- Dit apparaat is voorzien van afvalbakken om eventuele vloeistoffen en vetten op te vangen die tijdens het koken weglopen.
- Verwijder de bakken minstens één keer per dag om deze te legen en af te wassen in een warm sopje.

WAARSCHUWING: Verwijder de bakken niet tijdens of direct na gebruik, omdat de inhoud heet zal zijn.

Probleemoplossing

Indien nodig moet een gekwalificeerde technicus reparaties uitvoeren.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet	Het apparaat staat uit	Controleer of de stroomkabel van het apparaat is aangesloten en of het apparaat is ingeschakeld
	Stekker of kabel is beschadigd	Vervang de stekker of kabel
	Storing in de netvoeding	Controleer de netvoeding
De churro's plakken aan de platen en scheuren in tweeën wanneer het deksel wordt opgetild	Verschillende churromixen worden met verschillende tijden en temperaturen bereid. Als er weinig suiker in zit, kunt u hogere temperaturen gebruiken, terwijl churromixen met een hoog suikergehalte een lagere temperatuur vereisen om het karameliseren van de buitenkant te stoppen voordat de binnenkant gaar is	Zet de temperatuur van de churromaker lager en gebruik extra bereidingstijd. Het kan ook helpen om de churro's wat losser te maken door een beetje olie te spuiten tijdens het gebruik
Het apparaat warmt op, maar het indicatielampje brandt niet	Het indicatorlampje is gedoofd	Raadpleeg een gekwalificeerde technicus
Het HEAT (Warmte)-indicielampje schakelt in, maar het apparaat warmt niet op	Defect element	Raadpleeg een gekwalificeerde technicus
	Thermostaat is defect	Raadpleeg een gekwalificeerde technicus
	Thermostaat is verkeerd ingesteld	Controleer thermostaat
Het apparaat warmt langzaam op	Bakoppervlak is niet schoon	Reinig het kookoppervlak volgens de instructies
	Defect element	Raadpleeg een gekwalificeerde technicus
Geen voeding	De thermische onderbreker is geactiveerd	Controleer of het apparaat veilig is en druk vervolgens op de resetschakelaar op de achterzijde van het apparaat

Technische specificaties

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

Model	Spanning	Vermogen	Stroom	Afmetingen h x b x d mm	Gewicht
HZ896	220-240V~ 50-60Hz	1600W	7A	240 x 327 x 408	10,47kg

Elektrische bedrading

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

De bedrading van dit apparaat is als volgt:

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

Dit apparaat moet worden geaard.



Bij twijfels raadpleeg een vakkundige elektricien.

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

Productconformiteit

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



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

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



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

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

Consignes de sécurité

- Placez l'appareil sur une surface plane, stable.
- L'installation et les éventuelles réparations doivent être confiées à un dépanneur/technicien qualifié. Ne retirez aucun élément de ce produit.
- Consultez les normes locales et nationales pour vous conformer à ce qui suit :
 - lois sur l'hygiène et la sécurité au travail
 - codes de bonnes pratiques BS EN
 - précautions contre le risque d'incendie
 - règlements en matière de câblage
 - règlements sur la construction
- **Attention ! Surface chaude !**
- **Pendant et après la cuisson, l'appareil est encore chaud.**
- **Ne touchez jamais la surface pour éviter de vous brûler.**
- NE plongez PAS l'appareil dans l'eau.
- NE nettoyez PAS avec des nettoyeurs à jet ou à pression.
- Ne transportez PAS l'appareil lorsqu'il est chaud.
- NE laissez PAS l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'obstruez ou ne couvrez PAS l'appareil de quelque manière que ce soit lorsqu'il est utilisé.
- Il ne convient pas à une utilisation en extérieur.
- Éteignez et débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Cet appareil ne doit être utilisé que conformément à ces instructions et par des personnes compétentes pour le faire.
- Gardez les emballages hors de portée des enfants.
Débarrassez-vous des emballages conformément aux réglementations des autorités locales.



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

Introduction

Nous vous invitons à consacrer quelques instants à lire attentivement de ce mode d'emploi. L'entretien et l'utilisation appropriés de cette machine vous permettront de tirer le meilleur de votre produit BUFFALO. Cet appareil est destiné à des applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux et entreprises commerciales telles que boulangeries, boucheries, etc. et non pour la production continue de denrées alimentaires en masse.

Contenu de l'emballage

Les éléments suivants sont inclus :

- BUFFALO Machine à churros
- Mode d'emploi
- Bacs à déchets

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

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

Installation

1. Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur. Évitez de le placer sur des matériaux inflammables ou à leur proximité. Maintenez une distance de 20 cm entre l'appareil et les murs ou autres objets pour assurer la ventilation.
2. Tenez l'appareil éloigné des éclaboussures d'eau et du bord du comptoir.

Remarque : Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez-le avec de l'eau savonneuse. Laissez-le sécher complètement.

Fonctionnement

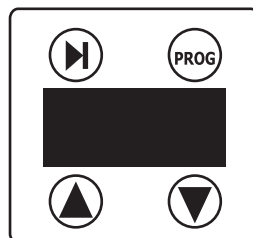
Cuisson

1. Fermez les plateaux.
- **Remarque : En fonction du type d'aliment, il peut s'avérer nécessaire de graisser légèrement les plateaux avec de l'huile de cuisson avant de procéder à la cuisson.**
2. Branchez l'appareil sur l'alimentation secteur et réglez l'interrupteur sur « I ».
3. Réglez le thermostat à la température souhaitée (entre 50 °C et 300 °C). Le voyant HEAT (Chauffage) s'allume.
4. Lorsque la température réglée est atteinte, le voyant HEAT (Chauffage) s'éteint.
- **Remarque : Lorsque l'appareil est en marche, le voyant HEAT (Chauffage) s'allume et s'éteint, indiquant que la température réglée est respectée.**
5. Soulevez la plaque supérieure et disposez la pâte sur la plaque inférieure.
6. Abaissez le plateau supérieur.

Utilisation du minuteur

Le minuteur numérique doté d'une alarme sonore peut être réglé de 1 seconde à 15 minutes. Le minuteur émet une alarme sonore lorsque le temps programmé est écoulé. Il ne fournit aucun contrôle électrique sur l'appareil.

-  : Appuyez pour démarrer le minuteur, appuyez à nouveau pour l'arrêter. Le minuteur émet une alarme sonore après la durée définie. L'alarme émet 10 bips et l'écran continue de clignoter jusqu'à ce que le minuteur soit réinitialisé (appuyez sur la touche .
-  : Appuyez pour ajouter du temps.
-  : Appuyez pour réduire le temps.
-  : Cet appareil est équipé de 6 minuteurs programmables qui sont réglés en usine avant l'expédition, comme indiqué ci-dessous :



Programme	1	2	3	4	5	6
Temps prédéfinis en usine	00:30	01:00	01:30	02:00	02:30	03:00

- Pour modifier la durée d'un programme, sélectionnez le programme à modifier en défilant à l'aide de la touche .
- Réglez ensuite le temps du programme à l'aide des touches  et . Appuyez sur  pour commencer le compte à rebours. Le nouveau temps du programme sera automatiquement mémorisé.

Après utilisation : Réglez le thermostat sur « MIN » et l'interrupteur sur « O ». Débranchez ensuite l'appareil de l'alimentation électrique.

Protection contre la surchauffe

Cet appareil est équipé d'une protection contre la surchauffe. Si la température dépasse les niveaux de sécurité, l'appareil coupe automatiquement le courant.

Le coupe-circuit thermique est situé à l'arrière de l'appareil. Pour réinitialiser l'appareil après une période de refroidissement suffisante :

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

Exemple de recette de churros (environ 8 parts)

Ingédients:

120 g de farine de blé (type 405)
 150 g de beurre
 250 ml d'eau
 200 g de sucre
 3 œufs
 2 cuillères à café de cannelle
 1 pincée de sel

Étapes:

1. Faites bouillir 250 ml d'eau avec 150 g de beurre, du sel et 2 cuillères à soupe et demie de sucre.
2. Ajoutez la farine tamisée dessus et mélangez avec une cuillère en bois, jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse et collante. Continuez à remuer à feu doux jusqu'à ce que la pâte se détache du fond et forme une boule. Pressez la boule de motte avec la cuillère en bois au fond de la casserole, sous différents angles, à plusieurs reprises. Cette méthode permet à la pâte de cuire en douceur et de former des bulles typiques lors de la cuisson.
3. Retirez le pot du feu. Transférez la pâte dans un bol et laissez-la refroidir.
4. Incorporez les œufs, un par un, et mélangez à l'aide des batteurs. Remuez jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et lisse.
5. Faites chauffer le gaufrier à churros jusqu'à 270°C.
6. Mélangez la cannelle et le sucre.
7. Mettez la pâte dans une poche à douille ou une cuillère à soupe. Huilez le gaufrier et répartissez la pâte à choux dans les rainures de la plaque de cuisson inférieure.
8. Fermez le gaufrier avec la plaque de cuisson supérieure et faites cuire les churros au four pendant environ 3 minutes et 30 secondes.
9. Sortez les churros fraîchement cuits et enrobez-les immédiatement dans le mélange de cannelle et de sucre.

Nettoyage, entretien et maintenance

Si vous laissez la graisse s'accumuler, elle commencera à se carboniser en une substance dure qui sera extrêmement difficile à enlever. Pour éviter cela, suivez les étapes de nettoyage ci-dessous :

- ÉTEIGNEZ toujours l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique avant de le nettoyer.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Toutefois, pour de meilleurs résultats, nettoyez les plaques lorsqu'elles sont encore légèrement chaudes.
- Utilisez de l'eau chaude et savonneuse et un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des grattoirs pour éliminer les résidus de cuisson, car ils peuvent endommager la surface de cuisson.
- Séchez soigneusement après le nettoyage.

AVERTISSEMENT : N'utilisez pas de paille de fer, car elle pourrait laisser des éclats susceptibles de contaminer les aliments.

Bacs à déchets

- Cet appareil est équipé de bacs à déchets destinés à recueillir les liquides et les graisses qui s'écoulent pendant la cuisson.
- Il est recommandé de retirer et de vider les bacs au moins une fois par jour avant de les laver à l'eau tiède savonneuse.

AVERTISSEMENT : Ne retirez pas les bacs au cours de l'utilisation ou immédiatement après, car leur contenu est brûlant.

Dépannage

Un technicien qualifié doit effectuer les réparations si nécessaire.

Dysfonctionnement	Cause probable	Intervention
L'appareil ne fonctionne pas	Le congélateur n'est pas allumé	Vérifier que l'appareil est bien branché et allumé
	La fiche ou le câble est endommagé	Remplacez la fiche ou le câble
	Dysfonctionnement de l'alimentation secteur	Vérifier l'alimentation secteur
Les churros collent aux assiettes et se cassent en deux lorsqu'on soulève le couvercle	Les différents mélanges de churros nécessitent des temps et des températures de cuisson différents. Les churros à faible teneur en sucre peuvent cuire à des températures plus élevées, tandis que les churros à forte teneur en sucre doivent cuire à des températures plus basses afin d'éviter que l'extérieur ne caramélise avant que l'intérieur n'ait cuit	Baissez la température de la machine à churros et prolongez le temps de cuisson. Un peu d'huile en spray pendant les deux premières utilisations peut également aider à décoller les churros
L'appareil chauffe, mais le voyant ne s'allume pas	Le voyant s'est éteint	Consultez un technicien qualifié
Le voyant HEAT (Chauffage) s'allume mais l'appareil ne chauffe pas	L'appareil est défectueux	Consultez un technicien qualifié
	Thermostat défectueux	Consultez un technicien qualifié
	Thermostat mal réglé	Vérifier le thermostat
L'appareil met du temps à chauffer	La surface de cuisson n'est pas propre	Nettoyer la surface de cuisson en suivant les instructions
	L'appareil est défectueux	Consultez un technicien qualifié
Aucune alimentation	Le coupe-circuit thermique est activé	Vérifier que l'appareil est en sécurité, puis appuyer sur le commutateur de réinitialisation situé à l'arrière de l'appareil

Spécifications techniques

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

Modèle	Tension	Puissance	Courant	Dimensions h x l x p mm	Poids
HZ896	220-240V~ 50-60Hz	1600W	7A	240 x 327 x 408	10,47kg

Raccordement électrique

La fiche doit être branchée 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 mis à la terre.



En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

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

Conformité

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



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

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



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

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

Sicherheitshinweise

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

- **Achtung! Heiße Oberfläche!**
- **Während und nach dem Garen bleibt das Gerät heiß.**

Berühren Sie niemals die Oberfläche, andernfalls drohen Verbrennungen.



- Gerät NICHT in Wasser eintauchen.
- NICHT mit Wasserstrahl/Hochdruckreiniger reinigen.
- NICHT im heißen Zustand tragen.
- Gerät während des Betriebs NICHT unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät darf während des Betriebs NICHT verdeckt oder behindert werden.
- Nicht geeignet zur Verwendung im Außenbereich.
- Schalten Sie das Gerät bei längerer Nichtbenutzung immer aus und trennen Sie die Stromversorgung.
- Dieses Gerät darf nur in Übereinstimmung mit dieser Anleitung und ausschließlich von sachkundigen Personen benutzt werden.
- Halten Sie alle Verpackungsteile von Kindern fern. Entsorgen Sie die Verpackung gemäß den Vorschriften der örtlichen Behörden.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem BUFFALO-Vertreter oder einem empfohlenen qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Dieses Gerät sollte nur dann von Personen (einschließlich Kindern) mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen verwendet werden, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Gebrauch des Geräts geschult wurden bzw. ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- BUFFALO empfiehlt, dass dieses Gerät regelmäßig (wenigstens jährlich) von einem Fachmann überprüft wird. Die Prüfung sollte unter anderem Folgendes beinhalten: Visuelle Inspektion, Polaritätstest, Erddurchgängigkeit, Isolierdurchgängigkeit und Funktionsprüfung.
- Verwenden Sie zum Anheben der Platte immer den schwarzen Griff.
- Das Gerät sollte niemals in geöffneter Position verwendet werden.

Einführung

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

Dieses Gerät ist für kommerzielle Anwendungen, bspw. in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern sowie in kommerziellen Unternehmen wie Bäckereien, Metzgereien usw., ausgelegt, aber nicht für eine kontinuierliche Massenzubereitung von Speisen konzipiert.

Lieferumfang

Folgendes ist im Lieferumfang enthalten:

- BUFFALO Churros-Automat
- Bedienungsanleitung
- Abfallbehälter

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

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

Montage

1. Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von brennbaren Materialien. Halten Sie einen Abstand von 20 cm zwischen dem Gerät und Wänden oder anderen Gegenständen ein, um die Belüftung zu gewährleisten.
2. Halten Sie das Gerät von Spritzwasser fern. Stellen Sie es nicht am Rand einer Arbeitsplatte auf.

Hinweis: Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch mit Seifenwasser. Vollständig trocknen lassen.

Bedienung

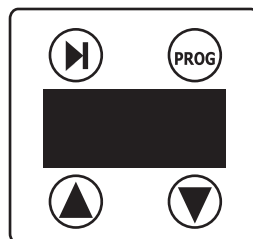
Zubereitung

- Schließen Sie die Platten.
- Hinweis: Je nach Lebensmittel kann es erforderlich sein, die Platten vor der Zubereitung leicht mit Speiseöl einzufetten.**
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und stellen Sie den Netzschalter auf „I“.
- Stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein (50 °C-300 °C). Die Kontrollleuchte HEAT (Wärme) leuchtet auf.
- Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrollleuchte HEAT (Wärme).
- Hinweis: Während des Betriebs leuchtet die Kontrollleuchte HEAT (Wärme) immer wieder auf. Dies weist darauf hin, dass die eingestellte Temperatur eingehalten wird.**
- Heben Sie die obere Platte an und verteilen Sie den Teig auf der unteren Platte.
- Senken Sie die obere Platte ab.

Verwendung des Timers

Der digitale Timer mit akustischem Alarm kann zwischen 1 Sekunde und 15 Minuten eingestellt werden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit gibt der Timer einen akustischen Alarm aus. Er bietet keine elektrische Steuerung des Geräts.

- : Drücken Sie diese Taste, um den Timer zu starten, und drücken Sie erneut, um ihn zu stoppen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird der Timer einen akustischen Alarm ausgeben. Der Alarm ertönt 10 Mal und die Anzeige blinkt, bis der Timer zurückgesetzt wird (drücken Sie die Taste .
- : Drücken Sie diese Taste, um die Zeit zu verlängern.
- : Drücken Sie diese Taste, um die Zeit zu verkürzen.
- : Vor der Auslieferung wurden insgesamt 6 programmierbare Timer-Einstellungen im Werk vorgenommen, wie unten dargestellt:



Programm	1	2	3	4	5	6
Werkseitig voreingestellte Zeit	00:30	01:00	01:30	02:00	02:30	03:00

- Um die Länge eines Programms zu ändern, wählen Sie das zu ändernde Programm aus, indem Sie mit der Taste  scrollen.
- Stellen Sie die Programmdauer mit den Tasten  und  ein. Drücken Sie die Taste , um den Countdown zu starten. Die neue Programmzeit wird automatisch gespeichert.

Nach der Benutzung: Stellen Sie den Thermostat auf „MIN“ und den Netzschalter auf „O“. Trennen Sie dann das Gerät vom Stromnetz.

Überhitzungsschutz

Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Sollte die Temperatur ein sicheres Niveau überschreiten, schaltet sich das Gerät automatisch ab.

Der Schalter für den Überhitzungsschutz befindet sich auf der Rückseite des Geräts. Um das Gerät nach einer ausreichenden Abkühlungszeit zurückzusetzen:

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

Beispielrezept für Churros (ca. 8 Stück)

Zutaten:

120 g Weizenmehl (Typ 405)
 150 g Butter
 250 ml Wasser
 200 g Zucker
 3 Stück Eier
 2 Teelöffel Zimt
 1 Prise Salz

Schritte:

1. 250 ml Wasser mit 150 g Butter, Salz und 2 ½ Esslöffeln Zucker aufkochen.
2. Gesiebtes Mehl dazugeben und mit einem Holzlöffel verrühren, bis ein dicker, klebriger Teig entsteht. Auf kleiner Flammeiterrühren, bis sich der Teig vom Boden löst und eine Klumpenkugel bildet. Den Teigklumpen mit dem Kochlöffel mehrmals aus verschiedenen Winkeln auf den Topfboden klopfen. Auf diese Weise wird der Teig schonend gebacken und bildet dabei die typischen Blasen.
3. Den Topf von der Herdplatte nehmen. Den Teig in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.
4. Die Eier einzeln dazugeben und mit dem Rührbesen verrühren. So lange rühren, bis der Teig weich und glatt ist.
5. Das Churros-Waffelgerät auf 270 °C erhitzen.
6. Zimt und Zucker mischen.
7. Den Teig in einen Spritzbeutel oder Portionslöffel füllen. Das Waffeleisen einölen und den Brandteig in die Rillen der unteren Backplatte spritzen.
8. Das Waffeleisen mit der oberen Backplatte verschließen und die Churros etwa 3 Minuten und 30 Sekunden lang backen.
9. Die frisch gebackenen Churros herausnehmen und sofort mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreichen.

Reinigung, Pflege und Wartung

Wenn sich Fett ansammelt, beginnt es zu verkohlen und zu verhärten und lässt sich nur schwer entfernen. Um dies zu verhindern, befolgen Sie die nachstehenden Reinigungsschritte:

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung immer AUS und trennen Sie es von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen. Reinigen Sie die Platten am Besten, wenn sie noch leicht warm sind.
- Das Gerät von außen mit warmer Seifenlauge und einem feuchten Tuch reinigen.
- Seien Sie vorsichtig bei der Verwendung von Schabern zum Entfernen von Kochresten, da diese die Kochfläche beschädigen können.
- Nach der Reinigung gründlich abtrocknen.

WARNUNG: Verwenden Sie keine Stahlwolle, da diese Ruchstücke hinterlassen kann, die Lebensmittel verunreinigen könnten.

Abfallbehälter

- Dieses Gerät ist mit Abfallbehältern zum Abfangen von Flüssigkeiten und Fetten, die während des Kochens ablaufen, ausgestattet.
- Nehmen Sie die Behälter mindestens einmal am Tag heraus und leeren Sie diese vor dem Waschen mit warmem Seifenwasser.

WARNUNG: Nehmen Sie die Behälter nicht während oder unmittelbar nach dem Gebrauch heraus, da der Inhalt heiß ist.

Störungssuche

Falls erforderlich, muss ein qualifizierter Techniker Reparaturen durchführen.

Störung	Vermutliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingeschaltet	Prüfen, ob der Netzstecker in die Steckdose gesteckt wurde und das Gerät eingeschaltet ist
	Stecker und Kabel sind beschädigt	Ersetzen Sie den Stecker und/oder das Kabel
	Fehler Netzstromversorgung	Prüfen Sie die Netzstromversorgung
Die Churros kleben an den Platten und reißen beim Anheben des Deckels	Verschiedene Churros-Mischungen erfordern unterschiedliche Backzeiten und -temperaturen. Ein geringer Zuckergehalt erfordert möglicherweise höhere Temperaturen, während eine Churros-Mischung mit hohem Zuckergehalt niedrigere Temperaturen erfordert, damit die Karamellisierung an der Außenseite stoppt, bevor das Innere gar ist	Verringern Sie die Temperatur des Churros-Automaten und erhöhen Sie die Backzeit. Wenn Sie während mehrere Durchläufe etwas Öl auf die Oberflächen sprühen, lassen sich die Churros leichter lösen
Das Gerät heizt auf, aber die Kontrollleuchte leuchtet nicht	Die Kontrollleuchte ist erloschen	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
Die Kontrollleuchte HEAT (Wärme) leuchtet auf, aber das Gerät heizt nicht auf	Heizelement defekt	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
	Defekter Thermostat	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
	Thermostat falsch eingestellt	Thermostat prüfen
Gerät heizt langsam auf	Kochfläche nicht sauber	Kochfläche nach Anleitung reinigen
	Heizelement defekt	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
Kein Strom	Wärmeschutzschalter ist aktiviert	Prüfen Sie die Sicherheit des Geräts und drücken Sie dann den Reset-Schalter auf der Rückseite des Geräts

Technische Spezifikationen

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

Modell	Spannung	Leistung	Stromstärke	Abmessungen h x b x t mm	Gewicht
HZ896	220-240V~ 50-60 Hz	1600W	7A	240 x 327 x 408	10,47 kg

Elektroanschlüsse

Der Stecker muss in eine geeignete Steckdose gesteckt werden.

Das Gerät ist wie folgt verdrahtet:

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

Dieses Gerät muss geerdet sein.



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.



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

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



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

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

Istruzioni per la sicurezza

- Posizionare su una superficie piana e stabile.
- L'installazione e le eventuali riparazioni devono essere eseguite da un agente/tecnico qualificato. Non rimuovere alcun componente da questo prodotto.
- Rispettare le seguenti norme locali e nazionali:
 - Norme sugli infortuni sul lavoro
 - Linee guida BS EN
 - Precauzioni antincendio
 - Norme sul cablaggio
 - Norme sugli edifici
- **Attenzione! Superficie rovente!**
- **Durante e dopo la cottura, l'unità risulta molto calda. Non toccarne la superficie per evitare ustioni.**
- NON immergere l'apparecchio in acqua.
- NON pulire con idropulitrici.
- NON trasportare l'apparecchio quando è caldo.
- NON lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- NON ostruire o coprire in alcun modo l'apparecchio mentre è in funzione.
- Non adatto per l'uso all'aperto.
- Quando l'apparecchio non viene utilizzato, spegnerlo e scollegarlo sempre dalla rete elettrica.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato solo in conformità con le presenti istruzioni e da persone competenti.
- Tenere lontano l'imballaggio dalla portata dei bambini. Smaltire l'imballaggio in conformità alle normative locali.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve venire sostituito da un agente BUFFALO o da un tecnico qualificato al fine di prevenire eventuali rischi.



- L'apparecchio non è destinato a essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive della necessaria esperienza e conoscenza dell'apparecchio, che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio dalle persone responsabili della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.
- BUFFALO raccomanda che questo apparecchio venga periodicamente testato (almeno una volta all'anno) da una persona competente. I test devono comprendere, tra gli altri: ispezione visiva, controllo della polarità, continuità dei conduttori di terra, continuità dell'isolamento e prove di funzionamento.
- Utilizzare sempre la maniglia nera per sollevare la piastra.
- L'apparecchio non deve mai essere utilizzato in posizione aperta.

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.

Questo apparecchio è destinato ad applicazioni commerciali, ad esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali e in attività commerciali come forni, macellerie e così via, ma non per la produzione continua, o in grandi quantità, di alimenti.

Contenuto della confezione

Sono inclusi i seguenti componenti:

- Piastra per churros BUFFALO
- Vaschette raccogli residui
- Manuale di istruzioni

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

Nel caso siano rilevati danni risultanti dal trasporto del prodotto, rivolgersi immediatamente al rivenditore BUFFALO locale.

Installazione

1. Posizionare l'unità su una superficie resistente al calore. Evitare di collocarla sopra o in prossimità di materiali infiammabili. Per garantire una ventilazione adeguata, lasciare uno spazio di 20 cm (7 pollici) tra l'apparecchio e le pareti o altri oggetti.
2. Tenere l'unità lontano dagli schizzi d'acqua e dai bordi dei piani di lavoro.

Nota: prima di utilizzarlo per la prima volta, pulire l'apparecchio con acqua e sapone. Lasciare asciugare completamente.

Funzionamento

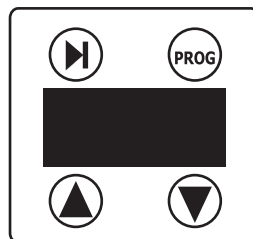
Cottura

1. Chiudere le piastre.
- **Nota: a seconda del tipo di alimenti, potrebbe essere necessario ingrassare leggermente le piastre con dell'olio da cucina prima della cottura.**
2. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica e impostare l'interruttore su "I".
3. Impostare il termostato alla temperatura desiderata (50-300 °C). L'indicatore luminoso HEAT (riscaldamento) si accende.
4. Una volta raggiunta la temperatura impostata, la spia HEAT (riscaldamento) si spegne.
- **Nota: durante l'uso, l'indicatore luminoso HEAT (riscaldamento) si accende e si spegne continuamente per indicare che la temperatura impostata viene mantenuta.**
5. Sollevare la piastra superiore e posizionare la pastella sulla piastra inferiore.
6. Abbassare la piastra superiore.

Utilizzo del timer

Il timer digitale con avviso acustico può essere impostato da 1 secondo a 15 minuti. Il timer emette un segnale acustico allo scadere del tempo impostato. Non fornisce alcun controllo elettrico sull'unità.

- : Premere per avviare il timer, premere di nuovo per fermarlo. Il timer emetterà un segnale acustico al termine del tempo impostato. Verranno emessi 10 segnali acustici e il display continuerà a lampeggiare fino al ripristino del timer (premere il pulsante .
- : Premere per aumentare il tempo.
- : Premere per diminuire il tempo.
- : Il timer, per impostazione di fabbrica, dispone complessivamente di 6 impostazioni programmabili, come indicato di seguito:



Programma	1	2	3	4	5	6
Tempo preimpostato in fabbrica	00:30	01:00	01:30	02:00	02:30	03:00

- Per modificare la durata di un programma, selezionare il programma che si desidera modificare scorrendo con il pulsante .
- Regolare il tempo del programma utilizzando i pulsanti  e . Premere  per avviare il conto alla rovescia. Il nuovo tempo del programma verrà memorizzato automaticamente.

Dopo l'uso: impostare il termostato su "MIN" (minimo) e l'interruttore di alimentazione su "O". Dopodiché scollegare l'alimentazione.

Protezione contro il surriscaldamento

Questo apparecchio è dotato di protezione contro il surriscaldamento. Nel caso in cui la temperatura superi i livelli di sicurezza, l'apparecchio interrompe automaticamente l'alimentazione. L'interruttore termico si trova sul retro dell'apparecchio. Per ripristinare l'apparecchio dopo un periodo di raffreddamento adeguato:

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

Esempio di ricetta per churros (circa 8 porzioni)

Ingredienti:

120 g di farina di grano (tipo 405)
 150 g di burro
 250 ml d'acqua
 200 g di zucchero
 3 uova
 2 cucchiaini di cannella
 1 pizzico di sale

Passaggi:

1. Far bollire 250 ml di acqua con 150 g di burro, sale e 2 cucchiaini e mezzo di zucchero.
2. Aggiungere la farina setacciata e mescolare con un cucchiaio di legno, fino a ottenere una pasta densa e viscosa. Continuare ad agitare a fiamma bassa fino a quando la pasta non si stacca dal fondo formando una palla grumosa. Schiacciare la palla grumosa con il fondo della pentola da diverse angolazioni più volte. In questo modo la pasta si cuocerà delicatamente e formerà le tipiche bolle in cottura.
3. Togliere la pentola dal fornello. Trasferire la pastella in una ciotola e lasciarla raffreddare.
4. Aggiungere le uova, una alla volta, e miscelare con le fruste. Agitare fino a ottenere una pasta morbida e liscia.
5. Riscaldare la cialdiera per churros a 270 °C.
6. Miscelare cannella e zucchero.
7. Mettere la pasta in una sac a poche o in un cucchiaio dosatore. Oliare la cialdiera e versare la pasta choux nelle scanalature della piastra di cottura inferiore.
8. Chiudere la cialdiera con la piastra di cottura superiore e cuocere i churros per circa 3 minuti e 30 secondi.
9. Togliere i churros appena cotti e ricoprirli immediatamente con la miscela di cannella e zucchero.

Pulizia, cura e manutenzione

Se si lascia che il grasso si accumuli, inizierà a carbonizzarsi trasformandosi in una sostanza dura ed estremamente difficile da rimuovere. Per evitare che ciò accada, seguire i passaggi di pulizia indicati di seguito:

- Prima di procedere alla pulizia, spegnere sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo, tuttavia per ottenere risultati ottimali pulire le piastre quando sono ancora leggermente calde.
- Usare acqua calda saponata e un panno umido per pulire le superfici esterne dell'apparecchio.
- Prestare attenzione quando si utilizzano raschietti per rimuovere i residui di cottura, in quanto possono danneggiare la superficie di cottura.
- Lasciar asciugare completamente dopo aver effettuato la pulizia.

AVVERTENZA: evitare l'uso di lana d'acciaio in quanto potrebbe lasciare frammenti che potrebbero contaminare gli alimenti.

Vaschette raccogli residui

- Questo apparecchio dispone di vaschette raccogli residui per raccogliere i liquidi o i grassi che fuoriescono durante la cottura.
- Rimuovere e svuotare le vaschette prima di lavarle con acqua tiepida e sapone, almeno una volta al giorno.

AVVERTENZA: non rimuovere le vaschette durante o subito dopo l'uso, in quanto il contenuto è caldo.

Risoluzione dei problemi

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

Problema	Probabile causa	Azione
L'apparecchio non funziona	L'apparecchio non è acceso	Controllare che l'apparecchio sia collegato correttamente e che sia acceso
	La presa o il cavo sono danneggiati	Sostituire la presa o il cavo
	Guasto alimentazione di rete	Controllare l'alimentazione di rete
I churros rimangono attaccati alle piastre e si strappano in due al sollevamento del coperchio	Diverse miscele per churros prevedono tempi e temperature di cottura differenti. Le miscele per churros a basso contenuto di zucchero possono cuocere a temperature più alte, mentre quelle ad alto contenuto di zucchero richiedono temperature inferiori per evitare che l'esterno si caramellizzi prima della cottura dell'interno	Abbassare la temperatura della piastra per churros e prolungare il tempo di cottura. Anche l'utilizzo di un po' di olio spray durante alcuni utilizzi può aiutare a liberare i churros.
L'apparecchio si riscalda ma l'indicatore luminoso non è acceso	L'indicatore luminoso è spento	Rivolgersi a un tecnico qualificato
L'indicatore luminoso HEAT (riscaldamento) si accende ma l'apparecchio non si riscalda	Elemento difettoso	Rivolgersi a un tecnico qualificato
	Termostato difettoso	Rivolgersi a un tecnico qualificato
	Termostato impostato in modo errato	Controllare il termostato
L'apparecchio è lento a riscaldarsi	Superficie di cottura non pulita	Pulire la superficie di cottura come indicato
	Elemento difettoso	Rivolgersi a un tecnico qualificato
Alimentazione assente	Il limitatore di temperatura è attivato	Verificare che l'apparecchio sia sicuro, quindi premere l'interruttore di ripristino sul retro dell'apparecchio

Specifiche tecniche

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

Modello	Tensione	Potenza	Corrente	Dimensioni h x l x p mm	Peso
HZ896	220-240V~ 50-60 Hz	1600W	7A	240 x 327 x 408	10,47 kg

Cablaggio elettrico

La spina deve essere collegata a una presa di corrente 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

Questo apparecchio deve essere collegato a terra.



In caso di dubbi, consultare un elettricista qualificato.

I punti di interruzione dell'alimentazione elettrica devono rimanere privi di ostacoli. In caso di emergenza devono essere facilmente raggiungibili, qualora sia necessario interrompere l'alimentazione.

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 ninguna pieza del producto.
 - Consulte las Normas Locales y Nacionales correspondientes a lo siguiente:
 - Legislación de Seguridad e Higiene en el Trabajo
 - Códigos de Práctica BS EN
 - Precauciones contra Incendios
 - Normativas sobre el Cableado
 - Normativas de Construcción
 - **¡Precaución! ¡Superficie caliente!**
 - **La unidad está caliente durante y tras el cocinado. No toque nunca la superficie para evitar quemarse.**
- 
- NO sumerja el aparato en agua.
 - NO utilice limpiadores de chorro ni a presión para limpiarlo.
 - NO lo transporte si está caliente.
 - NO deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
 - NO obstruya ni tape el aparato cuando esté en uso.
 - No es adecuado para el uso en exteriores.
 - Apague y desconecte siempre la alimentación cuando no esté usando el aparato.
 - Este aparato solamente debe ser utilizado en conformidad con estas instrucciones y por personas competentes.
 - Mantenga el embalaje lejos del alcance de los niños. Elimine el embalaje de acuerdo con las normas de las autoridades locales.
 - Si el cable eléctrico está dañado, debe ser reemplazado por un agente de BUFFALO o un técnico cualificado recomendado para evitar cualquier riesgo.

- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos los niños) que tengan sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que no cuenten con experiencia y conocimientos a menos que lo hagan bajo la supervisión o siguiendo instrucciones relativas al uso del aparato a través de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben estar supervisados para garantizar que no juegan con el aparato.
- BUFFALO recomienda que este aparato debe ser periódicamente probado (al menos anualmente) por una Persona Competente. Las pruebas deben incluir, entre otras: Inspección visual, ensayo de polaridad, puesta a tierra, continuidad de aislamiento y prueba de funcionamiento.
- Use siempre el asa negra para elevar la plancha.
- No use nunca el aparato en posición abierta.

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.

Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado en aplicaciones comerciales, por ejemplo, en las cocinas de restaurantes, cantinas, hospitales y negocios comerciales tales como panaderías, carnicerías, etc., sin embargo, no ha sido diseñado para usarse para la producción masiva y continua de alimentos.

Contenido del Conjunto

Se incluye:

- Churrera de BUFFALO
- Bandejas de residuos
- Manual de instrucciones

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

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

Instalación

1. Coloque la unidad sobre una superficie resistente al calor. Evite colocarla sobre o cerca de materiales inflamables. Para que la ventilación sea adecuada, el aparato debe estar a una distancia mínima de 20 cm (7 pulgadas) de la pared o de cualquier otro objeto.
2. Mantenga el aparato lejos del borde de la encimera y protéjalo de las salpicaduras de agua.

Nota: Antes del primer uso, limpie el aparato con agua jabonosa. Deje secar completamente.

Funcionamiento

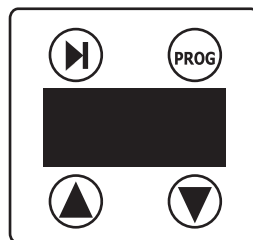
Cocción

1. Cierre las planchas.
 - **Nota: En función de los ingredientes, es posible que necesite engrasar ligeramente las planchas con aceite de cocción antes de cocinar.**
2. Conecte el aparato a la toma de corriente y ajuste el interruptor de encendido en "I".
3. Ajuste el termostato a la temperatura deseada (50 °C-300 °C). La luz indicadora HEAT (Calentamiento) se enciende.
4. Cuando se alcanza la temperatura establecida, la luz indicadora HEAT (Calentamiento) se apaga.
 - **Nota: Durante el uso, la luz indicadora HEAT (Calentamiento) se enciende y apaga continuamente, indicando que se está manteniendo la temperatura establecida.**
5. Levante la placa superior y coloque la masa en la placa inferior.
6. Baje la plancha superior.

Uso del temporizador

El temporizador digital con alarma sonora puede ajustarse de 1 segundo a 15 minutos. El temporizador proporciona una alarma audible una vez transcurra el tiempo establecido. No proporciona ningún control eléctrico sobre la unidad.

- : Pulse para iniciar el temporizador y pulse de nuevo para detenerlo. El temporizador proporcionará una alarma audible una vez transcurra el tiempo establecido. La alarma pitará 10 veces y la pantalla continuará parpadeando hasta que restablezca el temporizador (pulse el botón .
- : Pulse para añadir tiempo adicional.
- : Pulse para disminuir el tiempo.
- : El aparato sale de fábrica con un total de 6 ajustes de temporizador programables:



Programa	1	2	3	4	5	6
Período predeterminado	00:30	01:00	01:30	02:00	02:30	03:00

- Para cambiar la duración de un programa, seleccione el programa que desee cambiar desplazándose con el botón .
- Ajuste la duración del programa usando los botones  y . Pulse  para comenzar la cuenta regresiva. La nueva duración del programa se almacenará automáticamente.

Después del uso: Ajuste el termostato a "MIN" (Mín.) y el interruptor de encendido a "O". A continuación, desconecte el suministro de alimentación.

Protección contra sobrecalentamiento

Este aparato cuenta con protección contra sobrecalentamiento. Si la temperatura excede los niveles seguros del aparato, la alimentación se cortará automáticamente.

El interruptor de corte térmico se encuentra en la parte trasera del aparato. Para restablecer el aparato después de un período de enfriamiento suficiente:

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

Ejemplo de receta de churros (aprox. 8 churros)

Ingredientes:

- 120 g de harina de trigo (tipo 405)
- 150 g de mantequilla
- 250 ml de agua
- 200 g de azúcar
- 3 huevos
- 2 cucharaditas de canela
- 1 pizca de sal

Pasos:

1. Hierva 250 ml de agua con 150 g de mantequilla, sal y 2 ½ cucharadas de azúcar.
2. Añada la harina tamizada y mezcle con una cuchara de madera hasta que obtenga una masa espesa y pegajosa. Continúe removiendo a fuego lento hasta que la masa se despegue del fondo y forme una bola. Aplaste la bola con la cuchara de madera contra el fondo de la cazuela desde varios ángulos varias veces. De este modo, la masa se cocinará lentamente y una vez lista aparecerán burbujas.
3. Retire la cazuela del fogón. Transfiera la masa a un bol y permita que enfríe.
4. Añada los huevos, de uno en uno, y mezcle con un batidor. Mezcle hasta que obtenga una masa suave.
5. Caliente la churrera a 270 °C.
6. Añada la canela y el azúcar.
7. Introduzca la masa en una manga pastelera o use una cuchara. Engrase la churrera y vierta la masa en las ranuras de la placa de cocción inferior.
8. Cierre la churrera con la placa de cocción superior y cocine los churros durante aproximadamente 3 minutos y 30 segundos.
9. Extraiga los churros recién horneados y espolvoree inmediatamente canela y azúcar.

Limpieza, Cuidado y Mantenimiento

Si permite la acumulación de grasa, comenzará a carbonizarse y se transformará en una sustancia extremadamente difícil de limpiar. Para prevenirlo, siga los pasos de limpieza siguientes:

- Apague siempre el aparato y desconéctelo de la toma de corriente antes de limpiarlo.
- Permita que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. Sin embargo, para obtener los mejores resultados, limpie las planchas mientras estén ligeramente calientes.
- Utilice agua tibia y jabón y un paño húmedo para limpiar el exterior del aparato.
- Tenga cuidado al usar raspadores para eliminar los residuos de cocción, ya que pueden dañar la superficie de cocción.
- Séquelo bien después de limpiarlo.

ADVERTENCIA: No use estropajos de lana de acero, ya que pueden dejar residuos que contaminen los alimentos.

Bandejas de residuos

- Este aparato tiene bandejas de residuos para acumular los líquidos o grasas que goteen durante la cocción.
- Extraiga y vacíe las bandejas antes de lavarlas con agua tibia y jabonosa al menos una vez al día.

ADVERTENCIA: No extraiga las bandejas durante o inmediatamente después del uso, ya que los contenidos estarán calientes.

Resolución de problemas

Un técnico calificado debe realizar las reparaciones si es necesario.

Fallo	Causa probable	Acción
El aparato no funciona	El aparato no está conectado	Compruebe que el aparato esté enchufado correctamente y conectado
	El enchufe y el cable están dañados	Sustituya el enchufe o el cable
	Fallo de la fuente de alimentación de red	Compruebe la red eléctrica
Los churros se adhieren a las placas y se parten en dos al levantar la tapa	Las diferentes mezclas de churros se cocinan a diferentes tiempos y temperaturas. Las mezclas con bajo contenido en azúcar pueden cocinarse a temperaturas más altas, mientras que las mezclas con alto contenido en azúcar requieren temperaturas más bajas para evitar que el exterior se caramelize antes de que se haya cocinado el interior	Reduzca la temperatura de la churrera y añada tiempo de cocción. Además, usar un poco de aceite rociador durante un par de usos también ayuda a liberar los churros
El aparato se calienta pero la luz indicadora no se enciende	La luz indicadora ha expirado	Consulte con un técnico cualificado
La luz indicadora HEAT (Calentamiento) se enciende pero el aparato no se calienta	Elemento averiado	Consulte con un técnico cualificado
	Termostato averiado	Consulte con un técnico cualificado
	Termostato ajustado incorrectamente	Compruebe el termostato
El aparato calienta lentamente	Superficie de cocción no limpia	Limpie la superficie de cocción según lo indicado
	Elemento averiado	Consulte con un técnico cualificado
Sin alimentación	El interruptor de corte térmico se ha activado	Compruebe la seguridad del aparato y, a continuación, pulse el interruptor de restablecimiento ubicado en la parte trasera de la unidad

Especificaciones Técnicas

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

Modelo	Tensión	Potencia	Corriente	Dimensiones a x a x p mm	Peso
HZ896	220-240V~ 50-60Hz	1600W	7A	240 x 327 x 408	10,47kg

Cableado Eléctrico

El enchufe tiene que conectarse a una toma eléctrica adecuada.

Este aparato está conectado de la forma siguiente:

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

Este aparato debe conectarse a una toma de tierra.



Si tiene alguna duda, consulte a un electricista cualificado.

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

Cumplimiento

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



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

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



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

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

DECLARATION OF CONFORMITY

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

Equipment Type • Uitrustingstype • Type d'équipement • Gerätetyp • Tipo di apparecchiatura • Tipo de equipo		Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo
Churro Maker		HZ896 (-E)
Application of Territory Legislation & Council Directives(s) Toepassing van Europese Richtlijn(en) • Application de la/des directive(s) du Conseil • Anwendbare EU-Richtlinie(n) • Applicazione delle Direttive • Aplicación de la(s) directiva(s) del consejo	Low Voltage Directive (LVD) - 2014/35/EU Electrical Equipment (Safety) Regulations 2016 EN 60335-1: 2012 +A11:2014 +A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 +A15:2021 EN 60335-2-38: 2003 +A1:2008 EN 62233:2008 Electro-Magnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EU - recast of 2004/108/EC Electromagnetic Compatibility Regulations 2016 (S.I. 2016/1091) EN IEC 55014-1: 2021 EN IEC 55014-2: 2021 EN IEC 61000-3-2: 2019+A1: 2021 EN 61000-3-3: 2013+A2: 2021 Restriction of Hazardous Substances Directive (RoHS) 2015/863 amending Annex II to Directive 2011/65/EU Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment Regulations 2012 (S.I. 2012/3032)	
Manufacturer Name • Naam fabrikant • Nom du fabricant • Name des Herstellers • Nome del fabbricante • Nombre del fabricante		Buffalo

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

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

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

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

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

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

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

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

11 th Dec 2024	
DocuSigned by:  B39382C9FD9C478...	DocuSigned by:  D352874F7FAB460...
Ashley Hooper	Eoghan Donnellan
Group Head of Product Quality & Compliance	Commercial Manager/ Importer
Fourth Way, Avonmouth, Bristol, BS11 8TB United Kingdom	Unit 9003, Blarney Business Park, Blarney, Co. Cork Ireland





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



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

HZ896_ML_A5_v1_2024/12/26