



High Speed Convection Oven

Instruction manual



Caution: Read the instructions before using the appliance.

EN	High Speed Convection 2 Oven		DE	Hochgeschwindigkeits- Konvektionsofen	86
	<u>Instruction manual</u>			<u>Bedienungsanleitung</u>	
NL	Snelle convectieoven	30	IT	Forno a convezione ad alta velocità	114
	<u>Gebruikershandleiding</u>			<u>Manuale di istruzioni</u>	
FR	Four à convection haute vitesse	58	ES	Horno de convección de alta velocidad	142
	<u>Mode d'emploi</u>			<u>Manual de instrucciones</u>	

**Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo:
JD457**

1. Safety Instructions

DANGER OF HIGH VOLTAGE!

Electrical requirements:

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

This appliance should be connected to the power supply by following the rating label on the appliance for voltage and wattage requirements.

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

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

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

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

Safety Instructions for installation and maintenance

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

- The oven must be only used by trained operatives.
- The oven data plate provides necessary technical information for repair and maintenance. Therefore, avoid removing, damaging or modifying it.

Safety Instructions for use

- If the unit is not to be used for 6 months or longer, power supply connections must be disconnected. If already disconnected for a long time, then it should be checked by a service technician.
- The oven must only and exclusively be used for the purpose it was designed, i.e., for cooking products such as fresh or frozen bread, pastries and all types of gastronomic products. Any use other than that mentioned may damage the unit.
- Do not put products with a high alcohol concentration into the oven.
- The outside and inside surfaces of the oven should be cleaned frequently to ensure hygiene and proper performance. Do not use abrasive or flammable products, which may damage the unit.
- Following the manufacturer's use and cleaning instructions is recommended. The use of non-authorized products may result in damage.
- This 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.

Maximum loads

Model	CAPACITY	MAXIMUM LOAD	MAX. LOAD PER RACK
JD457	Fits any pan sized 310 x 310mm	3 kg	Maximum 3kg per pan

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



Caution: Hot surfaces - Risk of burns

- Read these warnings carefully and follow its indications when the oven is working or not completely cooled down.
- Only touch the unit controls and door handle. Avoid touching any other external elements of the oven as they may reach temperatures over 60°C.
- Wear oven gloves or similar to move or handle containers or trays inside the cooking chamber.
- Open the oven door slowly and be careful with high temperature vapours coming out from the cooking chamber.
- Do not stand directly over the door when opening.



Risk of fire

- Only use cleaning products recommended by the manufacturer. Using other products may damage the unit and invalidate the warranty.
- If you do not clean the unit properly and as often as needed, grease and food leftovers will accumulate in the cooking chamber and then ignite.
- Do not allow this oven to touch or be covered by flammable materials, such as curtains, draperies, etc., when in operation.
- Do not place materials such as paper, cardboard or plastic inside.

Risk of fire



- Only use cleaning products recommended by the manufacturer. Using other products may damage the unit and invalidate the warranty.
- If you do not clean the unit properly and as often as needed, grease and food leftovers will accumulate in the cooking chamber and then ignite.
- Do not allow this oven to touch or be covered by flammable materials, such as curtains, draperies, etc., when in operation.
- Do not place materials such as paper, cardboard or plastic inside.

2. Getting Started

2.1 Pack Contents

The following is included:

- Buffalo high speed convection oven
- Pizza paddle 300x300mm
- Pizza Teflon tray 310x310mm
- Non-stick cooking plate liner 305x305mm
- Non-stick Solid basket 305x305mm
- Instruction manual

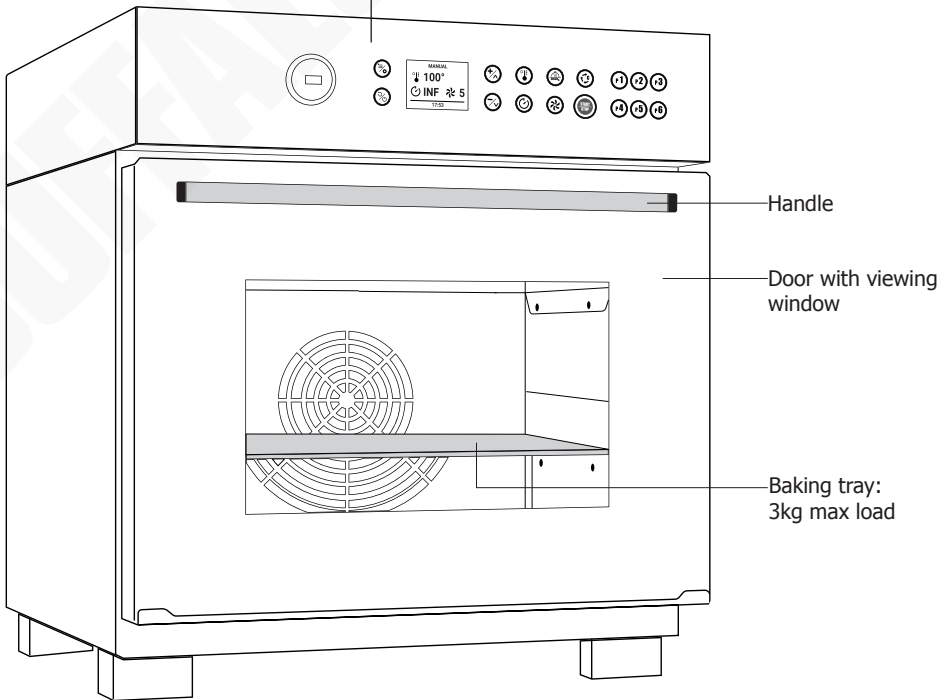
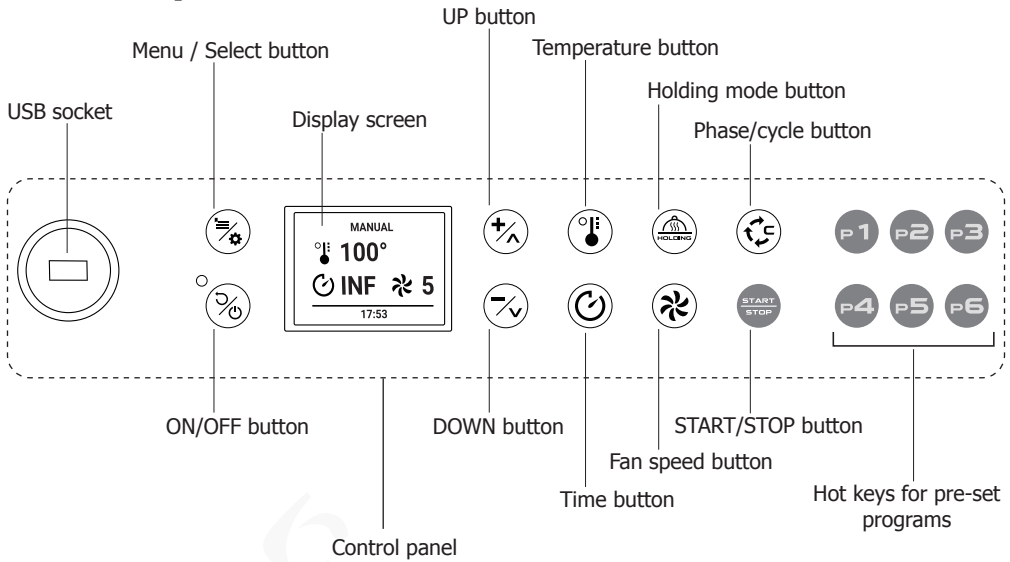
Buffalo prides itself on quality and service, ensuring that at the time of unpacking the contents are supplied fully functional and free of damage.

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

2.2 Before first time use, ensure to

- Clean the interior and the wire rack with soapy water. Let dry well.
- Check that there are no non-compliant objects (instruction booklets, plastic bags or anything else) inside the equipment chamber.
- Check that the exhaust fumes are free from obstructions and there are no flammable materials in its vicinity.
- Let the appliance run at Max temperature 260°C for 5 minutes to burn off any manufacturing residues. A light amount of smoke is normal during this process.

3. Know your oven



Installation



Caution:

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

Not suitable for built-in installations.

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

Equipment must never be overturned, or upside down!

During handling it is forbidden to have the transit or not employed persons near the working area. The packaging material, as potentially dangerous, must be kept out of reach of children or animals and properly disposed of in accordance with local regulations.

Preliminary operations

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

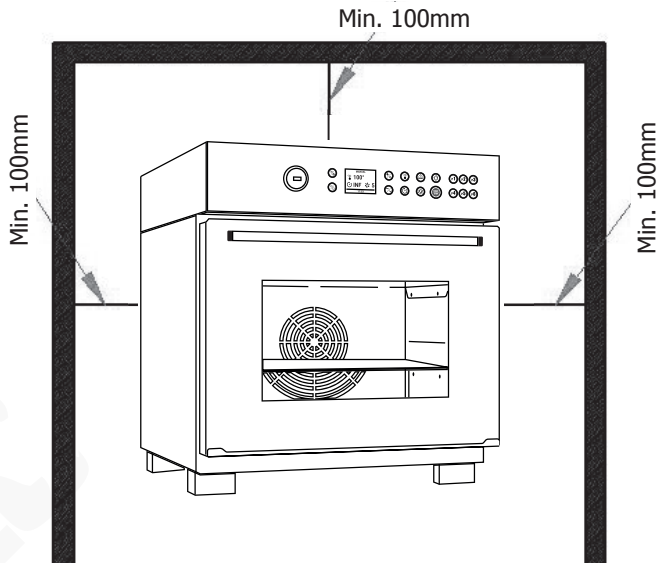
Place the unit on the ground or a surface that is capable of support its weight when fully loaded.

Placing the unit

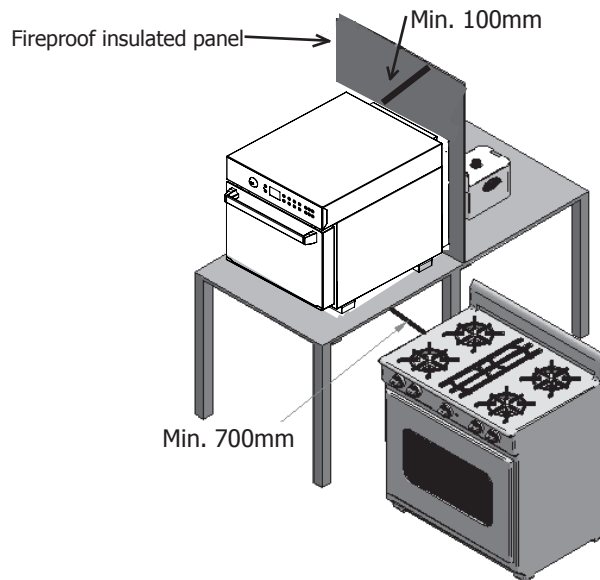
We recommend leaving a minimum 100mm gap without nearby heat sources.

If there are heat sources or combustible elements, that safety distance must be 700mm minimum. We also recommend ensuring good ventilation of the unit to prevent overheating its components.

Example of placing the unit without nearby heat sources:



Example of placing the unit next to heat sources:



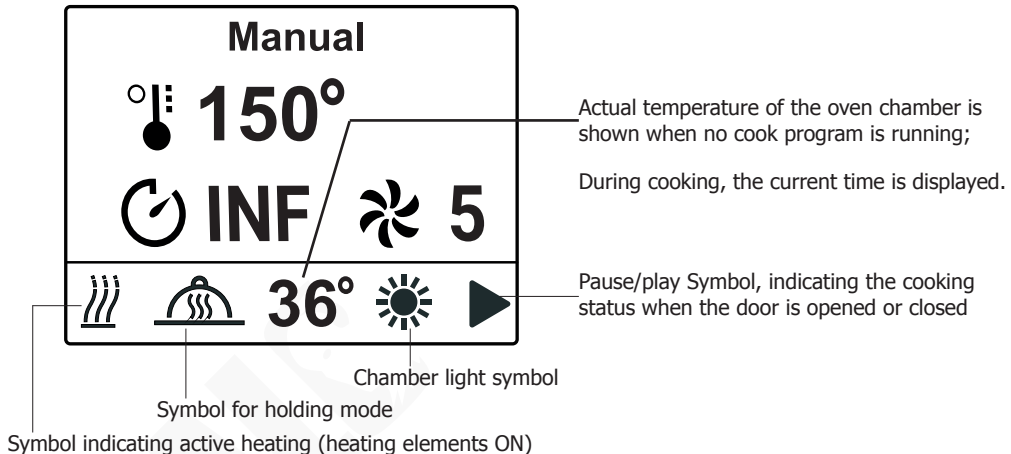
4. Quick Start - Everyday Use

This section explains the most important daily functions of your Buffalo Oven:


- Cooking manually with time, temperature and fan speed
- Selecting one of the 16 pre-loaded recipes
- Saving, editing and deleting your own recipes (up to 100 total)
- Assigning recipes to the quick-access keys (P1–P6)

4.1 Home page screen

The home page shows the default screen for manual cooking.



Temperature Holding function:

Single press of the ON/OFF button  turns the oven on. The oven will start to Preheat.


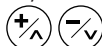





IMPORTANT - This oven is designed for quick service food and by default when the power is on the oven will continue to maintain the oven temperature at 240°C so that it is immediately ready to cook when required.

To turn off the holding mode simply press and hold the holding mode button .



The holding mode symbol will then not be displayed on the bottom of the screen.

4.2 Manual Cooking

In manual mode, the user can set the temperature, time and fan speed as desired.






1. Press the temperature button  and use  to set the cooking temperature.
2. Press the Time button  and use  to set the cooking time.
3. Press the fan speed button  and use  to set the fan level (1–5).
4. Press START/STOP button  to start the recipe. The oven will display the Preheat screen showing the current temperature of the cooking chamber. The oven will beep when it is at the correct temperature.
5. Open the door and insert the food and close the door. The cooking cycle will then commence and the timer will start to count down.

4.3 Starting, pausing or interrupting a recipe






- To start a selected recipe, simply press the START/STOP .
- Opening the oven door temporarily stops the loop, which resumes when the door is closed again. The pause symbol is displayed at the bottom of the screen.
- The end of the recipe takes place at the end of the set time of the last cooking phase or by pressing the START/STOP . A notification message is displayed on the screen and an acoustic signal is sounding. The acoustic signal remains active until the door is opened or when any key is pressed.

4.4 Selecting a pre-Loaded Recipe



The oven includes 16 factory-set recipes. You can also store up to 100 favourites.

1. Press the Menu button  until the "Recipe List" appears.
2. Use   to scroll and highlight a recipe.
3. Press the Menu button  to confirm.
4. Press START/STOP button  to begin cooking.

4.5 Saving Your Own Recipe

1. Set up a manual cooking program (time, temperature, fan speed).
2. Press and hold the Menu button .
3. Select "Save" and confirm with START/STOP .
4. Enter a recipe name (max. 20 characters) using   and the Menu button .
5. Confirm to store.




4.6 Editing or Deleting a Recipe

- Edit / Rename: Select the saved recipe, hold Menu button , choose "Rename", and confirm.
- Delete: Select the recipe, hold Menu button , choose "Delete", and confirm.


4.7 Assigning recipes to hotkeys (1–6)

For one-touch recall of your favourite recipes, you can quickly select a recipe by pressing one of your favorite P1-P6 keys (only if no other loops are running).

To assign:

1. Open the "Recipe List" and select a recipe using  .
2. Press the desired **P1-P6** key and hold.
3. On seeing a confirmation message, confirm with the Menu button .

To use:

Simply press the assigned **P1-P6** key (when no other program is running) and then press START/STOP button .

Cooking tips













- Preheating the appliance for about 20 minutes is also recommended for optimal product finishes.
- Caution: During baking, make sure no metal utensils comes in contact with the heating elements inside the oven cavity.
- Be careful when opening the door when the oven is hot.
- Avoid salting food in the cooking chamber. If not avoidable, clean the equipment as soon as possible.
- Avoid superimposing the food or overloading the trays (maximum 4 kg per pan).
- For best results, avoid opening the door during cooking.
- To handle containers, accessories and other items inside the cooking chamber, always wear protective thermal clothing (PPE) suitable for the use in question (e.g. thermal gloves).
- During cooking and until cooling, the outer and inner parts of the equipment may be very hot (temperature greater than 60°C/140°F). To avoid the risk of burns, it is advisable not to touch the areas marked with this symbol.
- Be careful when extracting trays from the appliance chamber, especially if they contain liquids.
- Do not use highly flammable food or liquids during cooking (e.g. alcohol).
- Make sure that the tray holder structures inside the cooking chamber are well locked to the walls otherwise the trays containing hot food or liquids may fall out causing burns.
- Always keep the cooking chamber clean, carrying out a daily cleaning: fats or food residues if not removed from its interior could catch fire!
- Use the equipment with an ambient temperature between 5°C and 45°C, and humidity below 70%.



5. Advanced Cooking Features

All programs including the manual one have the automatic preheating function in which set-point is equal to the set of the first phase increased by 20%.

Up to 100 programs with up to 4 phases each can be stored and the following cooking settings can be adjusted for each phase: **Cooking Temperature, Cooking Time, Fan speed**








Setting the temperature	Setting the time	Setting the fan speed
<ol style="list-style-type: none"> 1. Press the temperature button . 2. Set temperature using Up and Down buttons  . 3. Press the temperature button  to confirm. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press the time button . 2. Set time using Up and Down buttons  . 3. Press the temperature button  to confirm. <p>Tip: When setting to infinite time, it will be displayed as "INF".</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press the fan speed button . 2. Set fan speed using Up and Down buttons   from 5 speed levels. 3. Press the fan speed button  to confirm. <p>Tip: During preheating, it is NOT possible to change the fan speed.</p>

5.1 Creating a Multi-stage cooking recipe

Each program, including the manual one, can consist of:

1. One customizable preheating phase and up to 5 cooking phases.
2. One fixed preheating cycle and up to 6 cooking phases.

To create a recipe with multiple stages:

- Access the manual cooking screen and set the parameters of the first phase.
- Press the phase/cycle button  to enter the second phase or press the START/STOP button  to start cooking.
- Set the desired parameters for the second stage. Press the phase/cycle button  to enter the third stage or press the START/STOP button  to start cooking.
- Set the desired parameters for the third stage. Press the phase/cycle button  to enter the fourth stage or press the START/STOP button  to start cooking.
- Set the desired parameters for the fourth, fifth, and sixth phases, if necessary.
- Press the START/STOP button  to start cooking.











Attention:

- It is not possible to set a time of 0 for the first phase.
- If the time for any phase is set to infinite, it will not be possible to set a time for subsequent phases.
- It is not possible to set an infinite time for a phase if any subsequent phases are enabled.
- It is not possible to delete a phase if the next one is active. Conversely, only the last active phase can be disabled one at a time.
- During a cooking cycle, it is possible to force the transition to the next phase before the current phase's time expires by setting the cooking time of the current phase to 0.

Note: To delete a phase, set the phase time to zero using buttons  .

If the cooking time is set to 'INF', the user cannot create a multi-stage program.

5.2 Delayed start

1. Press and hold the menu button  on the saved recipe.
2. Select the entry "Late departure" with Up and Down buttons  .
3. Press the menu button  to confirm.
4. Select the start period from the possible values with Up and Down buttons  :
 - Today
 - +24h
 - +48h
5. Press the menu button  to confirm.
6. Set the desired start time with Up and Down buttons  . **Attention: 24h format [hh]:[mm]**
7. Press the menu button  to approve.



Attention:

Setting a delayed startup program does not allow other loops to run.

To cancel a delayed start setting, simply press the ON OFF button .







5.3 Editing and managing recipes

Recipe editing and management allow customization of cooking programs: saving, copying, renaming, or deleting recipes, as well as associating or dissociating images for intuitive handling. Quick editing enables immediate updates, while delayed start allows scheduling the start at a later time.






- Save - Save a new recipe
- Copy - Copy a recipe
- Rename - Rename a recipe
- Delete - Delete a recipe permanently
- Associate - Associate a recipe to an image
- Disassociate - Dissociating a recipe to an image
- Quick edit
- Delay a program - Set a Delayed Start Recipe

5.3.1 Save a recipe

To save a new recipe or save changes made to a recipe:

1. Press and hold the menu button .
2. Use Up and Down buttons   to scroll through the available programs.
3. Select "Save" with Up and Down buttons  .
4. Press the START/STOP button  to confirm.

Set the recipe name to a maximum of 20 characters:




- You can scroll through the letters with Up and Down buttons  .
- Confirm the selected letter and proceed to the next one by pressing the menu button .
- Enter any spaces between letters by pressing the TIME button .
- Delete letters by pressing the temperature button .

Note: To exit the saved recipe, go back to "Recipe List" menu and select "Manual".

5.3.2 Copy a recipe

1. Press and hold the menu button .
2. Select "Copy" with Up and Down buttons  .
3. Press the START/STOP button  to confirm.

Set the recipe name to a maximum of 20 characters:





- You can scroll through the letters with Up and Down buttons  .
- Confirm the selected letter and proceed to the next one by pressing the menu button .

5.3.3 Rename a recipe

1. Press and hold the menu button  on the saved recipe.
2. Select "Rename" with Up and Down buttons  .
3. Press the START/STOP button  to confirm.








5.3.4 Delete a recipe

To delete an existing program:

1. Press and hold the menu button  on the saved recipe.
2. Select "Delete" with Up and Down buttons  .
3. Press the menu button  to confirm.

5.3.5 Associate a recipe to an image



To associate an image to a program:

1. Press and hold the menu button  on the saved recipe.
2. Select "Associate" with Up and Down buttons  .
3. Press the START/STOP button  to confirm.
4. Select the image to be associated with Up and Down buttons  .
5. Press the menu button  to confirm.


In case the USB stick is present with images inserted in the appropriate folder, after the last image in the local archive you start scrolling through the list of images on the USB memory. Selecting an image on the USB stick, it is imported into the equipment database.

5.3.6 Disassociate a recipe to an image

To disassociate an image from a program:

1. Press and hold the menu button  on the saved recipe.
2. Select "Disassociate" with Up and Down buttons  .
3. Press the START/STOP button  to confirm.






5.4 Menu list

Repeatedly pressing the menu button  (when no cooking cycle is in progress) scrolls through the menu list:

- Last Used Programs Menu
- Recipe List Menu
- Special Cycles Menu
 - Rapid Cooling
 - Multi-timer

5.4.1 Last Used Programs Menu









In this menu, you can view the last 10 cooking programs used. You can also access the recipe book. To start a program:

1. Press the menu button  and scroll with Up and Down buttons  .
2. Press the menu button  to confirm the program.
3. Press the START/STOP button  to start the selected program.

5.4.2 Recipes list menu

The oven comes pre-loaded with 16 saved recipes that can be edited. The oven can store up to 99 saved programs in total. Each program can include up to 4 stages.










To start a program from the recipe book:

1. Press the menu button  twice.
2. Press Up and Down buttons   to choose the desired category.
3. Press the menu button  to confirm the category selection.
4. Press Up and Down buttons   to choose the desired recipe.
5. Press the menu button  to confirm the recipe selection.
6. Press the START/STOP button  to start the selected program.

5.4.3 Special cycles menu

Rapid cooling

To start the quick cooling cycle of the chamber:

1. Press the menu button  repeatedly to access the "special cycles" menu.
2. Press Up and Down buttons   to select the desired program.
3. Press the menu button  to confirm.
4. Press the temperature button  to set the value to be maintained during the rapid cooling phase.
 - Press Up and Down buttons   to select the desired value.
 - Press the temperature button  to confirm.
5. Press the START/STOP button  to start the program.








Operation of the Quick Cooling Cycle:

- A progress bar will appear at the top of the screen, representing the cycle's progress as the cooking chamber temperature decreases.
- The rapid cooling cycle ends when the chamber temperature is lower than the set value.
- The rapid cooling cycle can be performed with either the door open or closed.








Multi-timer program

The multi-timer cycle allows you to manage different timers during the same cycle. It then allows you to cook several products at the same time with different preparation times by means of a single cycle.

To start the special cycle "Multi-timer":

1. Press the menu button  and scroll with Up and Down buttons  .
2. Press the menu button  to confirm.
3. Set the desired temperature and fan speed using buttons  and .
4. Press the START/STOP button  to start the program.

To activate the individual timers:

- Select the desired timer with Up and Down buttons  .
- The timer being selected changes colour and the relative text is highlighted in red.
- Activate the selected timer change by pressing the TIME button  and set the desired value with Up and Down buttons  .
- Confirm the value setting by pressing the TIME button .
- The timer will start counting once the appliance door is opened and closed.
- If two or more timers are set before the door is opened, they are all started at the same time when the door is opened and closed.
- At the bottom of the screen, during the cycle, there will be status icons and in the central area the temperature of the cooking chamber is shown.
- To stop the cycle, press the START/STOP button  button.

5.5 Preheating phase

Each program, including the manual cycle, can include its own preheating phase. The user can select different preheating operation modes by modifying parameter P20 (see the "Accessing Parameters" section). The available modes are as follows:

P20=0 Preheating disabled + 6 cooking phases




P20=1 The preheating temperature is equal to the temperature of phase 1 increased by 20%.
Preheating can be disabled

P20=2 The preheating temperature is set to the temperature of phase 1 increased by 20°C (68°F).
Preheating can be disabled.

P20=3 The user can manually set the preheating temperature.

P20=4 The preheating temperature is equal to the temperature of phase 1 increased by 20%.
Preheating cannot be modified or disabled.

To Disable or Modify Preheating:

- Select the desired program or access manual cooking.
- Select the "P" phase by pressing the phase/cycle button .
 - If P20=1 or P20=2: preheating can be disabled by pressing the time button .
 - If P20=3: the preheating temperature and fan speed can be manually adjusted.
- Press the phase/cycle button  to return to the first cooking stage.

When the Preheating Temperature is Reached:

- A buzzer sounds to notify the user
- The light flashes to indicate that the temperature has been reached.

Maintaining the Preheating Temperature:

The preheating temperature is maintained in the cooking chamber until the door is opened.

Managing Waiting Time:

If the door is not opened within 15 minutes after the buzzer sounds:

- The recipe is automatically stopped
- A pop-up appears on the display, indicating that the maximum preheating time has been exceeded

Starting the First Phase:

When the oven door is closed, the first phase of the cooking cycle starts automatically.

Deactivating the Buzzer:

The buzzer indicating that the preheating temperature has been reached can be deactivated by:

- Opening the oven door
- Pressing any button on the control panel

Interrupting Preheating:

If the oven door is opened during the preheating phase, before the temperature is reached, the preheating phase is interrupted.

6. Service Menu

Service













- Parameters
- USB
- Info
- Language
- Data and time

In this menu you can access the following functions:

- Parameters
- USB functions
- Machine information
- Language
- Data and time

6.1 Access Parameters

To access the parameter setting menu:

1. Press the menu button  repeatedly to access the service menu.
2. Select the item "Parameters" with Up and Down buttons  .
3. Press the menu button  to confirm.
4. A login password is required for this stage. Enter the password with Up and Down buttons  
(User password is 30).
 - Note: If the password entered is incorrect, the screen will flick back to the main menu.
5. Press the menu button  to confirm.
6. Press the menu button  to confirm.
7. Set the value of the parameter within set limits, using Up and Down buttons  .
8. Press the menu button  to confirm.
 - Exit the parameter menu by pressing the ON/OFF button , alternatively the oven exits the menu after 2 minutes of inactivity.

All the parameters that can be modified are listed below:

Parameter	Description	Value	Limits	Unit
P01	Temperature unit - 0=°C - 1=°F	0	0-1	Number
P06	Default cooking setpoint	150	30-260	°C
P09	Default cooling setpoint	50	30-70	°C
P11	Max phase time	240	60-599	Minutes
P12	Default cooking extension time	1	1-999	Minutes
P13	Delay for extending cooking	120	1-600	Seconds
P20	Preheating mode: 0= disabled + 6 cooking phases; 1= delta % from phase 1 temperature + 5 cooking phases; 2= delta °C from phase 1 temperature + 5 cooking phases; 3= manual temperature setting + 5 cooking phases; 4= fixed % preheating + 6 cooking phases	4	0-4	Number
P21	Manual preheating delta	25	0-100	%
P24	Modifiable percentage P20=4	25	0-100	%
P25	Preheating active in manual program	1	0 -1	Flag
P120	Oven light mode when On: 0=timed on button press; 1=always on during cooking; 2=always on when ON	2	0 -2	Flag
P121	Light activation time (for P120=0)	45	0-120	Seconds
P138	Default core probe temperature	50	0-110	°C
P140	Buzzer sound (0=always sounds)	0	0-999	Seconds
P202	Image display duration in favourite recipes	1	0-100	Seconds
P204	Oven inactivity time for automatic stand-by switch	30	0-60	Minutes
P332	Set Multi-timer chamber	130	30-260	°C
P333	Set Multi-timer humidity	0	0-100	%
P351	Set proofing temperature	30	20-60	°C
P352	Set proofing time	60	1-599	Minutes
P380	Set core probe target for Delta T program	50	30-260	°C
P381	Set chamber Delta T	30	20-60	°C
P382	Set humidity for Delta T program	0	0-100	%
P391	Program temperature "Temperature holding"	250	50-300	°C
P400	Washing enable	0	0-3	Number
P500	HACCP log time - 0 = HACCP log disabled	5	0-10	Minutes
P501	Temperature delta for HACCP log (*)	5	0-30	°C
P639	Reset detergent usage counter	0	0-1	Number

6.2 USB functions





The USB menu allows the following operations:

- Update firmware (only appears if compatible file is detected).
- Update languages (only appears if compatible file is detected).
- Export HACCP.
- Export recipes.
- Import recipes (only appears if compatible file is detected).
- Import parameters (only appears if compatible file is detected).
- Import images (only appears if .jpg file is detected in the appropriate sub-folder).
- Import recipes + pictures.
- Full update (only appears if a compatible file group is detected).

If you try to access this menu without USB, a message appears that warns of the lack of the stick.

6.2.1 Firmware update from USB

To start an update:








1. Press the menu button  repeatedly to access the service menu.
2. Select the item "USB" with Up and Down buttons  .
3. Press the menu button  to confirm.
4. Upon confirmation, the first phase of the firmware update starts and may take a few minutes.



At the end of the first phase of update, pressing the START/STOP button starts the second and last phase of update that can take a few minutes. At the end of the process, the screen is switched to stand-by mode.

6.2.2 Update languages from USB

To start an update:








1. Press the menu button  repeatedly to access the service menu.
2. Select the item "USB" with Up and Down buttons  .
3. Select the item "Update languages" with Up and Down buttons  .
4. Press the menu button  to confirm. Upon confirmation, the first phase of the firmware update starts and may take a few minutes.
5. Press the ON/OFF button  several times to return to home page.



Attention:
The language update procedure irreversibly deletes the previously present database and may take a few minutes.

6.2.3 HACCP export to USB

To export the HACCP log:

1. Press the menu button  repeatedly to access the service menu.
2. Select the item "USB" with Up and Down buttons  .
3. Select the item "Export HACCP" with Up and Down buttons  .
4. Press the menu button  to confirm.
5. Confirm with the MENU button  again to start the process.



**A notification message appears at the end of the process.
Press the ON/OFF button repeatedly to return to the home page.**

The HACCP export procedure allows you to save the operating data stored in the USB stick. A file is exported for each day of use with a name of type yy_mm_dd and extension ".csv". Each log file is accompanied by a file with identical name, but extension ".md5", which allows the integrity verification.







The exported operation data identifies a possible set of events:

- The start event
- The event of phase change
- The event stops or at the end of the cooking cycle
- Possible alarm conditions
- One recording every 5 minutes of:
 - Temperature
 - Set point
 - Missing time at end of phase
 - Duration of the phase
- One recording every 5 degrees of temperature change in the room

6.2.4 Export recipes to USB

To export all recipes:

Insert the USB stick with UTRIC file*. cvs:

1. Press the menu button  repeatedly to access the service menu.
2. Select "Parameters" with Up and Down buttons   (User password is 30).
3. Return to the service menu using button , and select "USB" then "Export recipe".
4. Press the menu button  to confirm.
5. Confirm with the MENU button  again to start the process.









At the end of the process, an end-of-process pop-up appears. Press the ON/OFF button repeatedly to return to the home page.

6.2.5 Import recipes from USB

To import all recipes:

Insert the USB stick with UTRIC file*. cvs:

1. Press the menu button  repeatedly to access the service menu.
2. Select "Parameters" with Up and Down buttons   (User password is 30).
3. Return to the service menu using button , and select "USB" then "Import recipe".
4. Press the menu button  to confirm.
5. Confirm with the MENU button  again to start the process.










At the end of the process, an end-of-process pop-up appears. Press the ON/OFF button repeatedly to return to the home page.

6.2.6 Import parameters from USB



Attention:
Incorrect import of parameters can lead to irreversible malfunction of the equipment.

To import the parameters:

- Upload the update files to a USB stick.
1. Press the menu button  repeatedly to access the service menu.
 2. Select "USB" with Up and Down buttons  .
 3. Select "Import parameters" with Up and Down buttons  .
 4. Press the menu button  to confirm.
- **Upon confirmation you start updating the database which may take a few minutes.**
 - **A notification message appears at the end of the process.**
5. Press the ON/OFF button  several times to return to the home page.

6.2.7 Import images from USB








By means of the procedure it is possible to import a series of images (subject recipes).

The Image Files to import must have the following features:

- They must be located inside a folder named "jpg".
- They must have ".jpeg" format and extension. 300x160 pixels resolution is recommended.
- Must have a maximum size of 64Kbytes.

To import the images:

- Insert into a USB stick containing a single folder named "jpg" containing all the images to import.

1. Press the menu button  repeatedly to access the service menu.
2. Select "USB" with Up and Down buttons  .
3. Select "Import images" with Up and Down buttons  .
4. Press the menu button  to confirm. **(Updating the database may take a few minutes. A notification message appears at the end of the process.)**
5. Press the ON/OFF button  several times to return to the home page.









Attention:
With this operation, all previously uploaded images are irreversibly removed from the database control memory.

6.2.8 Import recipes + images from USB

With this feature you can import recipes and associated images via a single procedure.

Insert into a USB stick containing:

- A single folder named "jpg" containing all the images to import.
- The recipe file properly prepared.

1. Press the menu button  repeatedly to access the service menu.
2. Select "USB" with Up and Down buttons  .
3. Select "Import recipes + images" with Up and Down buttons  .
4. Press the menu button  to confirm.

- **Upon confirmation you start updating the database which may take a few minutes.**
- **A notification message appears at the end of the process.**

5. Press the ON/OFF button  several times to return to the home page.






6.2.9 Full firmware update from USB



Attention: All actions covered in this section should be carried out by a qualified technician or using an official update USB provided by BUFFALO.







6.3 Machine information

To access the device information:





1. Press the menu button  repeatedly to access the service menu.
2. Select "Info" with Up and Down buttons  .
3. Press the menu button  to confirm.
4. The following information is displayed on the screen:
 - The firmware version
 - The release date of the firmware
 - The serial or serial number.
5. Press the ON/OFF button  several times to return to the home page.

6.4 Setting up language

To change the language setting:

1. Press the menu button  repeatedly to access the service menu.
2. Select "Language" with Up and Down buttons  .
3. Press the menu button  to confirm.
4. Select the nationality of the desired language:
5. Press the menu button  to confirm.
6. Press the ON/OFF button  several times to return to the home page.

6.5 Setting up date and time

1. Press the menu button  repeatedly to access the service menu.
2. Select the desired item with Up and Down buttons  .
3. Press the menu button  to confirm.

7. Cleaning, Care & Maintenance

- Before carrying out any cleaning, it is necessary to disconnect the power supply of the appliance and to wear appropriate personal protective equipment (e.g. gloves, etc...).
- The user shall only carry out routine cleaning operations. For inspection, maintenance and replacement of defective components contact an Authorized Service Center to send a specialized and properly trained technician.
- The Manufacturer does not recognize in the warranty damages resulting from maintenance failure or improper cleaning (e.g. use of unsuitable detergents).
- Before any cleaning, wait until the cooking chamber is cold (temperature **NOT** higher than 70°C).

For cleaning any part of the equipment or accessories, **DO NOT use:**

- Abrasive or powdered detergents;
 - Aggressive or corrosive detergents (e.g. hydrochloric/muriatic or sulphuric acid, caustic soda, etc...).
- Attention! Do not use such substances even to clean the sub-structure / the floor under the equipment;**
- Abrasive or pointed tools (e.g. abrasive sponges, scrapers, steel brushes, etc...);



Caution:

NEVER clean the appliance with water jets or steam under pressure.

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

Ordinary and manual cleaning of the cooking

At the end of a working day, it is necessary to clean the equipment, both for hygienic reasons and to avoid malfunctions.

Ion cleaning pads, brushes or common steel scrapers should not be used to clean the appliance.



Caution: Any grease and food residues in the cooking chamber may catch fire while using the oven, so it is advisable to remove them promptly.

- Wait for the cooking chamber to cool.
- Remove the side grids that hold the baking pans.
- Remove any residues that can be removed manually and put the removable parts in the dishwasher.
- To clean the outside of the oven, use a damp cloth and a mild detergent.
- For stains on the interior walls, wipe with a cloth dampened with some mild soapy solution. Always wipe dry after cleaning.
- For the baking pan, clean with warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry well.

Cleaning the door and interior glass

- To clean the glass inside the door, wait until the oven has completely cooled. The glass panel can be opened for easy cleaning.
- Use a soft cloth just moistened of a neutral product, specific for crystals, following the instructions of the manufacturer of the detergent.

Cleaning of external surfaces

The daily cleaning of the baking chamber coating must be carried out with a non-abrasive detergent to ensure its proper functioning.

Use plastic bristles or a sponge soaked in vinegar and hot water in case of dry residues.

Use only a damp cloth with hot water or products suitable for cleaning stainless steel. Do not use acid or ammonia products.

8. Troubleshooting

If the appliance breaks, disconnect it from the mains power supply, and check the chart below before contacting Buffalo.

A qualified technician must carry out repairs if required.

Fault	Probable Cause	Solution
In START mode the oven does not turn on	Door open	Check that the door is properly closed
	Micro switch does not detect the door is closed	Contact a qualified technician
The oven does not cook evenly	Fan is not running	Contact a qualified technician
	Heating element or contactors are not functioning properly	
	Door gasket is out of place	Correctly reposition the door gasket in place
	Issue with the door locking mechanism	Contact a qualified technician
The oven is completely off	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
	Thermal cut-out switch is activated	Wait until the unit cools down. Please check your machine is safe with no obvious damage and then press the red re-set switch on the back. For details, please refer to section "Safety thermostat alarm" on next page
Fan stops during operation	Motor thermal protection activated	Turn off the appliance and wait for the motor thermal protection to reset automatically. If the issue recurs, contact a qualified technician for repairs. Ensure compliance with the equipment's safety distance requirements as stated in this manual
	Motor capacitor failure	Contact a qualified technician
	Damaged circuit board	
	Damaged inverter	

Safety thermostat alarm

This is a manual reset alarm.

This alarm appears if the maximum operating temperature of the equipment is exceeded. The thermostat can be reset by pressing the red button (re-set switch) on the back. Check that the cooling fan filters are clean and that the installation distances have been respected.

To reset the thermostat:

- Remove the re-set switch cap on the back of the oven.
- Open the door and wait for the oven to cool.
- Press the red re-set switch.
- If the problem persists, contact a qualified technician.



Caution: If the alarm repeats several times, wait for technician intervention before proceeding to further manual reset to avoid damaging the equipment.

Power cut alarm

- If there is a lack of power, the machine proceeds with the verification of any cooking. The P207 manages the voltage block.
- In the case of cooking cycles or leavening, if the blackout remains for less than 1 minute, when the voltage returns, the cycle resumes from where it was interrupted but an alarm is generated.
- If the value of 1 minute is exceeded, the cycle does not start automatically and an HACCP alarm is generated for critical time (in the HACCP log the alarm code 320 will be indicated to indicate recovery from power failure).

Preventive maintenance

The appliance will perform analyses on some relevant parameters to assess the status of the components and warn about the need to perform predictive maintenance of the equipment, in order to guarantee the customer the highest standard of performance and reliability.

When certain thresholds are exceeded, a non-blocking warning will appear on the display to indicate the need to perform maintenance on the affected component.

The alert will appear:

- Each ignition of the oven, for the first week after the threshold has been exceeded;
- At each end of cooking, after the first week of exceeding the threshold. The warning can be hidden by pressing the ON/OFF button.

Predictive Maintenance Alert List:

- Limit safety thermostat interventions
- Limit hours above 90°C (general maintenance)

Upon the occurrence of the notice, the customer is invited to contact the after-sales service to verify the status of the components and their maintenance or possible replacement.

9. Technical Specifications

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

Model	Voltage	Power (max.)	Temperature Range	Net Product Dimensions H x W x D (mm)	Net weight
JD457	220-240V 1N~, 50/60Hz	2800W	70°C - 260°C	460 x 655 x 525	40.4kg

10. 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.

11. 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.

1. Veiligheidsinstructies

GEVAAR DOOR HOOGSPANNING!

Elektrische vereisten:

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

Dit apparaat moet op de netstroom worden aangesloten volgens de vereisten voor spanning en wattage op het classificatielabel van het apparaat.

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

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

- Plaats het product op een vlakke en stabiele ondergrond.
- De installatie en eventuele reparaties dienen door een servicetechnicus/vaktechnicus te worden uitgevoerd. Verwijder geen enkel onderdeel op dit product.
- Raadpleeg de lokale en nationale normen om te voldoen aan het volgende:
 - Wetgeving van gezondheid en veiligheid op de werkplaats
 - BS EN-gedragscodes
 - Voorzorgsmaatregelen tegen brand
 - IEE-bedradingsvoorschriften
 - Bouwverordeningen
- Dompel het apparaat NIET onder in water.
- Maak het NIET schoon met hogedrukreinigers.
- Laat het apparaat tijdens gebruik NIET onbeheerd achter.

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

Veiligheidsinstructies voor installatie en onderhoud

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

- De oven mag alleen worden gebruikt door opgeleide gebruikers.
- Op het identificatieplaatje van de oven vindt u de benodigde technische informatie: voor reparatie en onderhoud. Vermijd daarom om het te verwijderen, beschadigen of wijzigen.

Veiligheidsinstructies voor gebruik

- Als het apparaat niet zal worden gebruikt gedurende 6 maanden of langer, moeten de voedingsaansluitingen worden losgekoppeld. Als het al lange tijd was losgekoppeld, moet het worden gecontroleerd door een onderhoudstechnicus.
- De oven mag alleen en exclusief worden gebruikt voor het doel waarvoor het werd ontworpen, d.w.z. voor bereidingsproducten zoals vers of diepgevroren brood, gebak en alle soorten gastronomische producten. Elk ander gebruik dan het vermelde gebruik, kan het apparaat beschadigen.
- Plaats geen producten met een hoog alcoholgehalte in de oven.
- De buiten- en binnenoppervlakken van de oven moeten regelmatig worden gereinigd om de hygiëne en een goede werking te garanderen. Gebruik geen schurende of brandbare producten die het apparaat kunnen beschadigen.
- Het is aanbevolen de gebruiks- en reinigingsinstructies van de fabrikant te volgen. Het gebruik van niet toegelaten producten kan schade veroorzaken.
- Het 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.

Maximale laadcapaciteiten

Model	CAPACITEIT	MAXIMALE BELASTING	MAX. BELASTING PER REK
JD457	Geschikt voor elke pan met een afmeting van 310 x 310 mm	3 kg	Maximum 3 kg per pan

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

Opgelet: Warme oppervlakken - Risico op brandwonden



- Lees deze waarschuwingen nauwgezet en volg de aanwijzingen wanneer de oven in werking is of niet volledig is afgekoeld.
- Raak alleen de bedieningselementen en de deurhandgreep aan. Vermijd het aanraken van andere externe elementen van de oven omdat ze temperaturen van meer dan 60 °C kunnen halen.
- Draag ovenwanten of iets dergelijks om bakvormen of bakplaten in de oven te verplaatsen of vast te pakken.
- Open de oven deur langzaam en let op voor de dampen met hoge temperatuur die uit de ovenkamer komen.
- Ga niet direct boven de deur hangen bij het openen ervan.

Brandgevaar

- Gebruik alleen reinigingsproducten die zijn aanbevolen door de fabrikant. Het gebruik van andere producten kan het apparaat beschadigen en de garantie ongeldig maken.
- Als u het apparaat niet correct en zo vaak als nodig reinigt, zullen vet en voedselresten worden opgehoopt in de ovenkamer en ontbranden.
- Zorg dat de oven tijdens het gebruik niet in aanraking komt met of afgedekt is door brandbare materialen, zoals gordijnen, draperieën enz.
- Plaats geen materialen, zoals papier, karton of plastic, in de oven.

Brandgevaar



- Gebruik alleen reinigingsproducten die zijn aanbevolen door de fabrikant. Het gebruik van andere producten kan het apparaat beschadigen en de garantie ongeldig maken.
- Als u het apparaat niet correct en zo vaak als nodig reinigt, zullen vet en voedselresten worden opgehoopt in de ovenkamer en ontbranden.
- Zorg dat de oven tijdens het gebruik niet in aanraking komt met of afgedekt is door brandbare materialen, zoals gordijnen, draperieën enz.
- Plaats geen materialen, zoals papier, karton of plastic, in de oven.

2. Aan de slag

2.1 Inhoud van de verpakking

Het volgende is inbegrepen:

- Buffalo snelle convectieoven
- Pizzaschep 300 x 300 mm
- Teflon pizzabakplaat 310 x 310 mm
- Antiaanbakplaat 305 x 305 mm
- Antiaanbakmand 305 x 305 mm
- Gebruikershandleiding

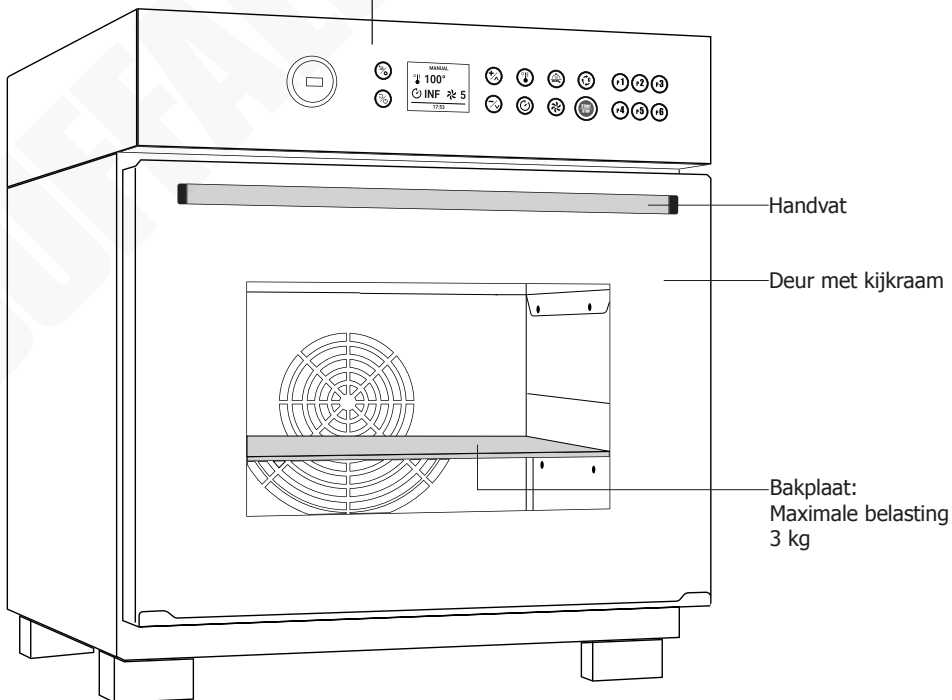
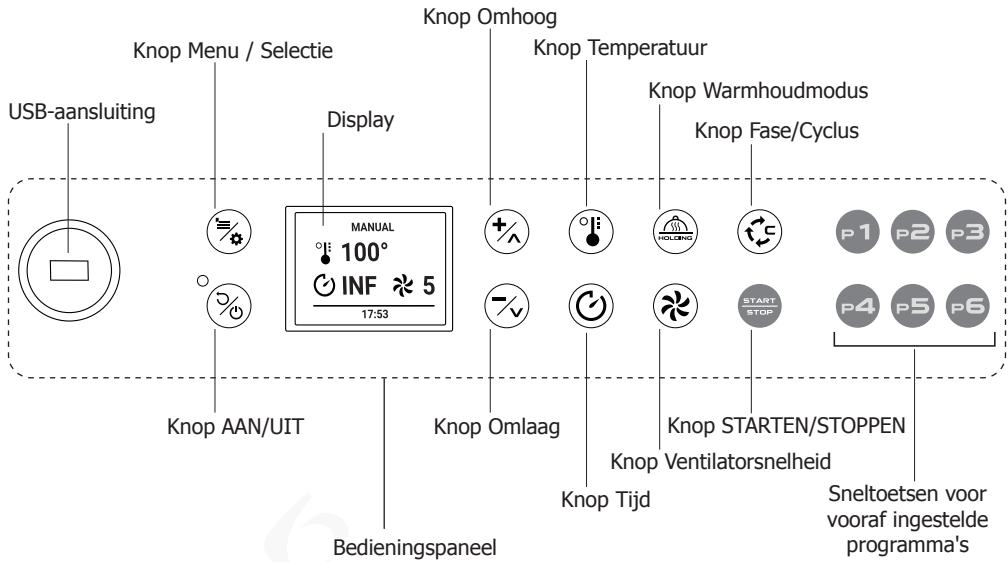
Buffalo is trots op kwaliteit en service en zorgt ervoor dat op het moment van uitpakken de inhoud volledig functioneel en vrij van schade wordt geleverd.

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

2.2 Voer vóór het eerste gebruik het volgende uit

- Reinig het interieur en het rooster met zeepwater. Goed laten drogen.
- Controleer of er geen ongepaste voorwerpen (instructieboekjes, plastic zakken of iets anders) in de apparatuurkamer aanwezig zijn.
- Controleer of de uitlaatgassen vrij zijn van obstructies en of er geen brandbare materialen in de buurt zijn.
- Laat het apparaat 5 minuten op de maximale temperatuur van 260 °C draaien om eventuele productieresten te verbranden. Een lichte hoeveelheid rook is normaal tijdens dit proces.

3. Ken uw oven



Installatie



Opgelet:

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

Niet geschikt voor ingebouwde installaties.

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

Apparatuur mag nooit worden omgekeerd of ondersteboven worden geplaatst!

Tijdens het gebruik is het verboden om passanten of niet-betrokken personen in de buurt van de werkplek te hebben. Het verpakkingsmateriaal is potentieel gevaarlijk en moet buiten het bereik van kinderen en dieren worden gehouden en op de juiste wijze worden afgevoerd in overeenstemming met de lokale voorschriften.

Voorafgaande handelingen

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

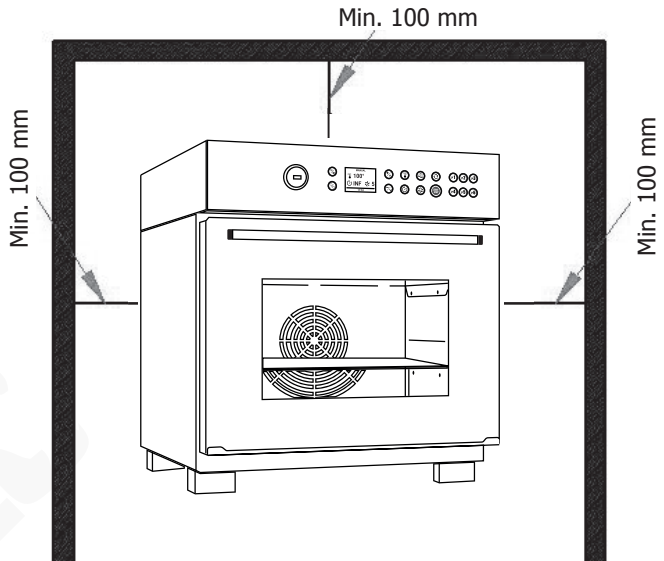
Plaats het apparaat op de grond of op een oppervlak dat het gewicht kan dragen wanneer het volledig is beladen.

Het apparaat plaatsen

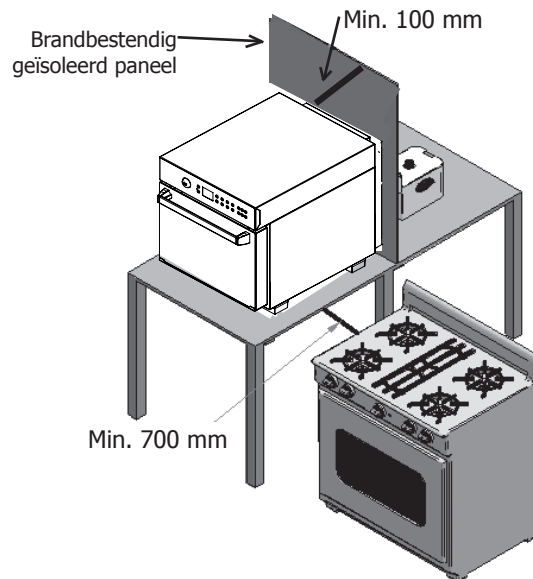
Wij raden aan om een minimale afstand van 100 mm aan te houden tot warmtebronnen in de buurt.

Als er warmtebronnen of brandbare elementen aanwezig zijn, moet de veiligheidsafstand minimaal 700 mm bedragen. Wij raden u aan te zorgen voor een goede ventilatie van het apparaat om oververhitting van de onderdelen te voorkomen.

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



Voorbeeld van het plaatsen van het apparaat naast warmtebronnen:



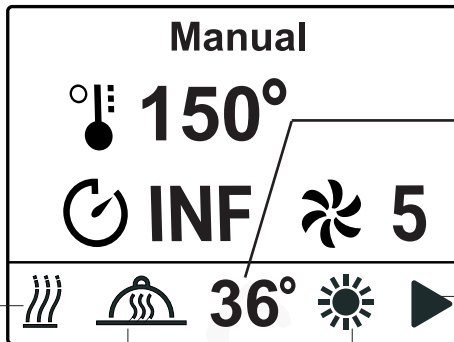
4. Snel aan de slag - Dagelijks gebruik

In dit gedeelte worden de belangrijkste dagelijkse functies van uw Buffalo-oven uitgelegd:

- Handmatig bereiden met tijd, temperatuur en ventilatorsnelheid
- Een van de 16 vooraf geïnstalleerde recepten selecteren
- Uw eigen recepten opslaan, bewerken en verwijderen (maximaal 100 in totaal)
- Recepten toewijzen aan de sneltoetsen (P1–P6)

4.1 Startpagina

De startpagina toont het standaardscherm voor handmatige bereiding.



De werkelijke temperatuur van de ovenruimte wordt weergegeven wanneer er geen bereidingsprogramma actief is.

Tijdens de bereiding wordt de huidige tijd weergegeven.


Symbool voor Pauzeren/Afspelen, dat de bereidingsstatus aangeeft wanneer de deur wordt geopend of gesloten

Symbool voor de ovenruimteverlichting


Symbool voor de warmhoudmodus

Symbool dat aangeeft dat de verwarming actief is (verwarmingselementen AAN)

Temperatuurbehoudfunctie:

Door één keer op de knop AAN/UIT  te drukken, wordt de oven ingeschakeld. De oven begint voor te verwarmen.

BELANGRIJK - Deze oven is ontworpen voor snelle bereiding van voedsel en houdt standaard, wanneer de stroom is ingeschakeld, de oventemperatuur op 240 °C, zodat hij onmiddellijk klaar is om te bereiden wanneer dat nodig is.

Om de warmhoudmodus uit te schakelen, houdt u de knop Warmhoudmodus  ingedrukt. Het symbool voor de warmhoudmodus wordt dan niet meer onderaan het scherm weergegeven.

4.2 Handmatige bereiding

In de handmatige modus kan de gebruiker de temperatuur, tijd en ventilatorsnelheid naar wens instellen.






1. Druk op de knop Temperatuur  en gebruik  om de bereidingstemperatuur in te stellen.
2. Druk op de knop Tijd  en gebruik  om de bereidingstijd in te stellen.
3. Druk op de knop ventilatorsnelheid  en gebruik  om het ventilatorniveau (1–5) in te stellen.
4. Druk op de knop START/STOP (Starten/Stoppen)  om het recept te starten. De oven geeft het scherm Voorverwarmen weer met de huidige temperatuur van de bereidingsruimte. De oven geeft een pieptoon wanneer de juiste temperatuur is bereikt.
5. Open de deur, plaats het voedsel in de oven en sluit de deur. De bereidingscyclus begint en de timer begint af te tellen.

4.3 Een recept starten, pauzeren of onderbreken






- Om een geselecteerd recept te starten, drukt u gewoon op de knop START/STOP (Starten/Stoppen) .
- Als u de ovendeur opent, wordt de cyclus tijdelijk onderbroken. Deze wordt hervat wanneer de deur weer wordt gesloten. Het pauzesymbool wordt onderaan het scherm weergegeven.
- Het recept eindigt aan het einde van de ingestelde tijd van de laatste bereidingsfase of door op de knop START/STOP (Starten/Stoppen)  te drukken. Er verschijnt een melding op het scherm en er klinkt een geluidssignaal. Het geluidssignaal blijft actief totdat de deur wordt geopend of een willekeurige toets wordt ingedrukt.

4.4 Een vooraf geladen recept selecteren



De oven bevat 16 vooraf ingestelde recepten. U kunt ook maximaal 100 favorieten opslaan.

1. Druk op de knop Menu  totdat de "Recipe List" (Receptenlijst) verschijnt.
2. Gebruik   om te bladeren en een recept te markeren.
3. Druk op de knop Menu  om te bevestigen.
4. Druk op de knop START/STOP (Starten/Stoppen)  om te beginnen met de bereiding.

4.5 Uw eigen recept opslaan

1. Stel een handmatig bereidingsprogramma in (tijd, temperatuur, ventilatorsnelheid).
2. Houd de knop Menu  ingedrukt.
3. Selecteer "Save" (Opslaan) en bevestig met START/STOP (Starten/Stoppen) .
4. Voer een receptnaam in (max. 20 tekens) met behulp van   en de knop Menu .
5. Bevestig om op te slaan.




4.6 Een recept bewerken of verwijderen

- Bewerken / Hernoemen: Selecteer het opgeslagen recept, houd de knop Menu  ingedrukt, kies "Rename" (Hernoemen) en bevestig.
- Verwijderen: Selecteer het recept, houd de knop Menu  ingedrukt, kies "Delete" (Verwijderen), en bevestig.


4.7 Recepten toewijzen aan sneltoetsen (1–6)

Om uw favoriete recepten met één druk op de knop op te roepen, kunt u snel een recept selecteren door op een van uw favoriete P1-P6-toetsen te drukken (alleen als er geen andere cycli actief zijn).

Toewijzen:

1. Open de "Recipe List" (Receptenlijst) en selecteer een recept met  .
2. Houd de gewenste **P1-P6**-toets ingedrukt.
3. Bevestig met de knop Menu  wanneer u een bevestigingsbericht ziet.

Gebruiken:

Druk gewoon op de toegewezen **P1-P6**-toets (wanneer er geen ander programma actief is) en druk vervolgens op de knop START/STOP (Starten/Stoppen) .

Bereidingstips

- Er wordt ook aanbevolen het apparaat ongeveer 20 minuten voor te verwarmen voor een optimale productafwerking.
- **Opgelet:** Zorg er tijdens het bakken voor dat er geen metalen gebruiksvorwerpen in contact komen met de verwarmingselementen binnenin de ovenholte.
- Wees voorzichtig bij het openen van de deur wanneer de oven heet is.
- Voorkom het zouten van voedsel in de bereidingsruimte. Indien dit niet te vermijden is, reinig het apparaat dan zo snel mogelijk.
- Vermijd het stapelen van voedsel of het overbelasten van de bakplaten (maximaal 4 kg per bakplaat).
- Voor het beste resultaat dient u de deur tijdens de bereiding niet te openen.
- Draag altijd beschermende thermische kleding (PBM) die geschikt is voor het betreffende gebruik (bijv. thermische handschoenen) wanneer u houders, accessoires en andere voorwerpen in de bereidingsruimte hanteert.
- Tijdens de bereiding en totdat het apparaat is afgekoeld, kunnen de buiten- en binnenkant van het apparaat zeer heet zijn (temperatuur hoger dan 60 °C/140 °F). Om het risico op brandwonden te voorkomen, is het raadzaam om de met dit symbool gemarkeerde delen niet aan te raken.
- Wees voorzichtig bij het uitnemen van bakplaten uit de ovenruimte, vooral als deze vloeistoffen bevatten.
- Gebruik tijdens de bereiding geen licht ontvlambare voedingsmiddelen of vloeistoffen (bijv. alcohol).
- Zorg ervoor dat de bakplaatdragers in de bereidingsruimte goed aan de wanden zijn vergrendeld, anders kunnen de bakplaten met heet voedsel of vloeistoffen eruit vallen en brandwonden veroorzaken.
- Houd de bereidingsruimte altijd schoon en reinig deze dagelijks: vetten of voedselresten die niet uit de binnenruimte worden verwijderd, kunnen vlam vatten!
- Gebruik het apparaat bij een omgevingstemperatuur tussen 5 °C en 45 °C en een luchtvochtigheid van minder dan 70%.



5. Geavanceerde bereidingsfuncties

Alle programma's, inclusief het handmatige programma, hebben een automatische voorverwarmingsfunctie waarbij het instelpunt gelijk is aan de instelling van de eerste fase, verhoogd met 20%.

Er kunnen maximaal 100 programma's met elk maximaal 4 fasen worden opgeslagen en voor elke fase kunnen de volgende bereidingsinstellingen worden aangepast: **Bereidingstemperatuur, bereidingstijd, ventilatorsnelheid**

<p>Temperatuur instellen</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Druk op de knop Temperatuur 2. Stel de temperatuur in met de knoppen Omhoog en Omlaag . 3. Druk op de knop Temperatuur om te bevestigen. 	<p>De tijd instellen</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Druk op de knop Tijd . 2. Stel de tijd in met de knoppen Omhoog en Omlaag . 3. Druk op de knop Temperatuur om te bevestigen. <p>Tip: Wanneer u een oneindige tijd instelt, wordt dit weergegeven als "INF".</p>	<p>De ventilatorsnelheid instellen</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Druk op de knop Ventilatorsnelheid 2. Stel de ventilatorsnelheid in met de knoppen Omhoog en Omlaag uit 5 snelheidsniveaus. 3. Druk op de knop Ventilatorsnelheid om te bevestigen. <p>Tip: Tijdens het voorverwarmen is het NIET mogelijk om de ventilatorsnelheid te wijzigen.</p>
--	--	---

5.1 Een recept met meerdere bereidingsfasen maken

Elk programma, inclusief het handmatige programma, kan bestaan uit:

1. Eén aanpasbare voorverwarmingsfase en maximaal 5 bereidingsfasen.
2. Eén vaste voorverwarmingscyclus en maximaal 6 bereidingsfasen.

Om een recept met meerdere fasen te maken:

- Ga naar het handmatige bereidings scherm en stel de parameters voor de eerste fase in.
- Druk op de knop Fase/cyclus  om naar de tweede fase te gaan of druk op de knop START/STOP (Starten/Stoppen)  om te beginnen met de bereiding.
- Stel de gewenste parameters voor de tweede fase in. Druk op de knop Fase/cyclus  om naar de derde fase te gaan of druk op de knop START/STOP (Starten/Stoppen)  om te beginnen met de bereiding.
- Stel de gewenste parameters voor de derde fase in. Druk op de knop Fase/cyclus  om naar de vierde fase te gaan of druk op de knop START/STOP (Starten/Stoppen)  om te beginnen met de bereiding.
- Stel indien nodig de gewenste parameters in voor de vierde, vijfde en zesde fase.
- Druk op de knop START/STOP (Starten/Stoppen)  om te beginnen met de bereiding.











Opgelet:

- Het is niet mogelijk om een tijd van 0 in te stellen voor de eerste fase.
- Als de tijd voor een fase is ingesteld op oneindig, is het niet mogelijk om een tijd in te stellen voor volgende fasen.
- Het is niet mogelijk om een oneindige tijd in te stellen voor een fase als er volgende fasen zijn ingeschakeld.
- Het is niet mogelijk om een fase te verwijderen als de volgende fase actief is. Omgekeerd kan alleen de laatste actieve fase één voor één worden uitgeschakeld.
- Tijdens een bereidingscyclus is het mogelijk om de overgang naar de volgende fase te forceren voordat de tijd van de huidige fase is verstreken door de bereidingstijd van de huidige fase op 0 in te stellen.

Opmerking: Om een fase te verwijderen, stelt u de fasetijd in op nul met behulp van de knoppen  .


Als de bereidingstijd is ingesteld op "INF", kan de gebruiker geen meerfasig programma maken.

5.2 Uitgestelde start

1. Houd de knop Menu  op het opgeslagen recept ingedrukt.
 2. Selecteer de optie "Late departure" (Late start) met de knoppen Omhoog en Omlaag  .
 3. Druk op de knop Menu  om te bevestigen.
 4. Selecteer de startperiode uit de mogelijke waarden met de knoppen Omhoog en Omlaag  :
 - Vandaag
 - +24u
 - +48u
 5. Druk op de knop Menu  om te bevestigen.
 6. Stel de gewenste starttijd in met de knoppen Omhoog en Omlaag  .
- Opgelet: 24-uursformaat [uu]:[mm]**
7. Druk op de knop Menu  om te bevestigen.

Opgelet:

Als u een programma met uitgestelde start instelt, kunnen andere cycli niet worden uitgevoerd.

Om een instelling voor uitgestelde start te annuleren, drukt u gewoon op de knop AAN/UIT .









5.3 Recepten bewerken en beheren

Met receptbewerking en -beheer kunt u bereidingsprogramma's aanpassen: recepten opslaan, kopiëren, hernoemen of verwijderen, en afbeeldingen koppelen of ontkoppelen voor intuïtieve bediening. Met snel bewerken kunt u onmiddellijk updates uitvoeren, terwijl u met uitgestelde start de start op een later tijdstip kunt plannen.






- Opslaan - Een nieuw recept opslaan.
- Kopiëren - Een recept kopiëren.
- Hernoemen - Een recept hernoemen.
- Verwijderen - Een recept definitief verwijderen
- Koppelen - Een recept aan een afbeelding koppelen
- Ontkoppelen - Een recept loskoppelen van een afbeelding
- Snel bewerken
- Een programma uitstellen - Een recept met uitgestelde start instellen

5.3.1 Een recept opslaan

Om een nieuw recept op te slaan of wijzigingen in een recept op te slaan:





1. Houd de knop Menu  ingedrukt.
2. Gebruik de knoppen Omhoog en Omlaag   om door de beschikbare programma's te bladeren.
3. Selecteer "Save" (Opslaan) met de knoppen Omhoog en Omlaag  .
4. Druk op de knop START/STOP (Starten/Stoppen)  om te bevestigen.

Stel de receptnaam in op maximaal 20 tekens:




- U kunt door de letters bladeren met de knoppen Omhoog en Omlaag  .
- Bevestig de geselecteerde letter en ga verder met de volgende door op de knop Menu  te drukken.
- Voer spaties tussen letters in door op de knop Tijd  te drukken.
- Verwijder letters door op de knop Temperatuur  te drukken.

Opmerking: Om het opgeslagen recept te verlaten, gaat u terug naar het menu "Recipe List" (Receptenlijst) en selecteert u "Manual" (Handmatig).





5.3.2 Een recept kopiëren

1. Houd de knop Menu  op het opgeslagen recept ingedrukt.
2. Selecteer "Copy" (Kopiëren) met de pijltjestoetsen Omhoog en Omlaag  .
3. Druk op de knop START/STOP (Starten/Stoppen)  om te bevestigen.

Stel de receptnaam in op maximaal 20 tekens:





- U kunt door de letters bladeren met de knoppen Omhoog en Omlaag  .
- Bevestig de geselecteerde letter en ga verder met de volgende door op de knop Menu  te drukken.

5.3.3 Een recept hernoemen

1. Houd de knop Menu  op het opgeslagen recept ingedrukt.
2. Selecteer "Rename" (Hernoemen) met de pijltjestoetsen Omhoog en Omlaag  .
3. Druk op de knop START/STOP (Starten/Stoppen)  om te bevestigen.








5.3.4 Een recept verwijderen

Om een bestaand programma te verwijderen:

1. Houd de knop Menu  op het opgeslagen recept ingedrukt.
2. Selecteer "Delete" (Verwijderen) met de pijltjestoetsen Omhoog en Omlaag  .
3. Druk op de knop Menu  om te bevestigen.

5.3.5 Een recept aan een afbeelding koppelen




Om een afbeelding aan een programma te koppelen:

1. Houd de knop Menu  op het opgeslagen recept ingedrukt.
2. Selecteer "Associate" (Koppelen) met de pijltjestoetsen Omhoog en Omlaag  .
3. Druk op de knop START/STOP (Starten/Stoppen)  om te bevestigen.
4. Selecteer de afbeelding die u wilt koppelen met de pijltjestoetsen Omhoog en Omlaag  .
5. Druk op de knop Menu  om te bevestigen.


Als de USB-stick aanwezig is met afbeeldingen in de juiste map, begint u na de laatste afbeelding in het lokale archief door de lijst met afbeeldingen op het USB-geheugen te bladeren. Als u een afbeelding op de USB-stick selecteert, wordt deze geïmporteerd in de database van het apparaat.

5.3.6 Een recept koppelen aan een afbeelding

Om een afbeelding los te koppelen van een programma:

1. Houd de knop Menu  op het opgeslagen recept ingedrukt.
2. Selecteer "Disassociate" (Ontkoppelen) met de pijltjestoetsen Omhoog en Omlaag  .
3. Druk op de knop START/STOP (Starten/Stoppen)  om te bevestigen.






5.4 Menulijst

Door herhaaldelijk op de knop Menu  (wanneer er geen bereidingscyclus bezig is) bladert u door de menulijst:

- Menu Laatste gebruikte programma's
- Menu Receptenlijst
- Menu Speciale cycli
 - Snel koelen
 - Multitimer

5.4.1 Menu Laatste gebruikte programma's









In dit menu kunt u de laatste 10 gebruikte bereidingsprogramma's bekijken. U kunt ook het receptenboek openen. Om een programma te starten:

1. Druk op de knop Menu  en blader met de knoppen Omhoog en Omlaag  .
2. Druk op de knop Menu  om het programma te bevestigen.
3. Druk op de knop START/STOP (Starten/Stoppen)  om het geselecteerde programma te starten.

5.4.2 Menu met receptenlijst

De oven is vooraf geladen met 16 opgeslagen recepten die kunnen worden bewerkt. De oven kan in totaal maximaal 99 opgeslagen programma's bewaren. Elk programma kan maximaal 4 fasen bevatten.




Om een programma uit het receptenboek te starten:

1. Druk tweemaal op de knop Menu .
2. Druk op de knoppen Omhoog en Omlaag   om de gewenste categorie te kiezen.
3. Druk op de knop Menu  om de categoriekeuze te bevestigen.
4. Druk op de knoppen Omhoog en Omlaag   om het gewenste recept te kiezen.
5. Druk op de knop Menu  om de receptkeuze te bevestigen.
6. Druk op de knop START/STOP (Starten/Stoppen)  om het geselecteerde programma te starten.

5.4.3 Menu Speciale cycli

Snelle koeling

Om de snelle koelcyclus van de kamer te starten:

1. Druk herhaaldelijk op de knop Menu  om het menu "special cycles" (Speciale cycli) te openen.
2. Druk op de knoppen Omhoog en Omlaag   om het gewenste programma te selecteren.
3. Druk op de knop Menu  om te bevestigen.
4. Druk op de knop Temperatuur  om de waarde in te stellen die tijdens de snelle koelfase moet worden gehandhaafd.
 - Druk op de knoppen Omhoog en Omlaag   om de gewenste waarde te selecteren.
 - Druk op de knop Temperatuur  om te beginnen.
5. Druk op de knop START/STOP (Starten/Stoppen)  om het programma te starten.








Werking van de Snelle koelcyclus:

- Bovenaan het scherm verschijnt een voortgangsbalk die de voortgang van de cyclus weergeeft terwijl de temperatuur in de bereidingsruimte daalt.
- De snelle koelcyclus eindigt wanneer de temperatuur in de kookruimte lager is dan de ingestelde waarde.
- De snelle koelcyclus kan worden uitgevoerd met de deur open of gesloten.

Multimerprogramma

Met de multimercyclus kunt u verschillende timers tijdens dezelfde cyclus beheren. Zo kunt u meerdere producten met verschillende bereidingstijden tegelijkertijd bereiden met behulp van één enkele cyclus.

Om de speciale cyclus "Multi-timer" (Multimer) te starten:

1. Druk op de knop Menu  en blader met de knoppen Omhoog en Omlaag  .
2. Druk op de knop Menu  om te bevestigen.
3. Stel de gewenste temperatuur en ventilatorsnelheid in met de knoppen  en .
4. Druk op de knop START/STOP (Starten/Stoppen)  om het programma te starten.

Om de afzonderlijke timers te activeren:




- Selecteer de gewenste timer met de knoppen Omhoog en Omlaag  .
- De geselecteerde timer verandert van kleur en de bijbehorende tekst wordt rood gemarkeerd.
- Activeer de geselecteerde timer door op de knop Tijd  te drukken en stel de gewenste waarde in met de knoppen Omhoog en Omlaag  .
- Bevestig de waarde-instelling door op de knop Tijd  te drukken.
- De timer begint te tellen zodra de deur van het apparaat wordt geopend en gesloten.
- Als er twee of meer timers zijn ingesteld voordat de deur wordt geopend, worden ze allemaal tegelijkertijd gestart wanneer de deur wordt geopend en gesloten.
- Onderaan het scherm worden tijdens de cyclus statuspictogrammen weergegeven en in het midden wordt de temperatuur van de bereidingsruimte weergegeven.
- Om de cyclus te stoppen, drukt u op de knop START/STOP (Starten/Stoppen) .

5.5 Voorverwarmingsfase

Elk programma, inclusief de handmatige cyclus, kan een eigen voorverwarmingsfase hebben. De gebruiker kan verschillende voorverwarmingsmodi selecteren door parameter P20 aan te passen (zie het gedeelte "Toegang tot parameters"). De beschikbare modi zijn als volgt:

- P20=0 Voorverwarming uitgeschakeld + 6 bereidingsfasen
- P20=1 De voorverwarmingstemperatuur is gelijk aan de temperatuur van fase 1, verhoogd met 20%. Voorverwarmen kan worden uitgeschakeld.
- P20=2 De voorverwarmingstemperatuur is ingesteld op de temperatuur van fase 1, verhoogd met 20 °C (68 °F). Voorverwarmen kan worden uitgeschakeld.
- P20=3 De gebruiker kan de voorverwarmingstemperatuur handmatig instellen.
- P20=4 De voorverwarmingstemperatuur is gelijk aan de temperatuur van fase 1, verhoogd met 20%. Het voorverwarmen kan niet worden gewijzigd of uitgeschakeld.

Voorverwarming uitschakelen of wijzigen:

- Selecteer het gewenste programma of ga naar handmatige bereiding.
- Selecteer de fase "P" door op de knop Fase/Cyclus  te drukken.
 - Als P20=1 of P20=2: het voorverwarmen kan worden uitgeschakeld door op de knop Tijd  te drukken.
 - Als P20=3: de voorverwarmingstemperatuur en ventilatorsnelheid kunnen handmatig worden aangepast.
- Druk op de knop Fase/Cyclus  om terug te keren naar de eerste bereidingsfase.

Wanneer de voorverwarmingstemperatuur is bereikt:

- Er klinkt een zoemer om de gebruiker te waarschuwen
- Het lampje knippert om aan te geven dat de temperatuur is bereikt.

De voorverwarmingstemperatuur behouden:

De voorverwarmingstemperatuur wordt in de bereidingsruimte behouden totdat de deur wordt geopend.

Wachttijd beheren:

Als de deur niet binnen 15 minuten na het geluidssignaal wordt geopend:

- Wordt het recept automatisch gestopt
- Verschijnt er een pop-up op het display om aan te geven dat de maximale voorverwarmingstijd is overschreden

De eerste fase starten:

Wanneer de ovendeur wordt gesloten, start de eerste fase van de bereidingscyclus automatisch.

De zoemer uitschakelen:

De zoemer die aangeeft dat de voorverwarmingstemperatuur is bereikt, kan worden uitgeschakeld door:

- De ovendeur te openen
- Op een willekeurige knop op het bedieningspaneel te drukken.

De voorverwarming onderbreken:

Als de ovendeur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend voordat de temperatuur is bereikt, wordt de voorverwarmingsfase onderbroken.

6. Servicemenu

Service

- Parameters
- USB
- Info
- Language
- Data and time

In dit menu hebt u toegang tot de volgende functies:

- Parameters
- USB-functies
- Machine-informatie
- Taal
- Datum en tijd

6.1 Toegang tot parameters

Om het menu voor het instellen van parameters te openen:

1. Druk herhaaldelijk op de knop Menu  om het servicemenu te openen.
 2. Selecteer het item "Parameters" met de knoppen Omhoog en Omlaag  .
 3. Druk op de knop Menu  om te bevestigen.
 4. Voor deze stap is een inlogwachtwoord vereist. Voer het wachtwoord in met de knoppen Omhoog en Omlaag   (het gebruikerswachtwoord is 30).
- Opmerking: Als het ingevoerde wachtwoord onjuist is, keert het scherm terug naar het hoofdmenu.
5. Druk op de knop Menu  om te bevestigen.
 6. Druk op de knop Menu  om te bevestigen.
 7. Stel de waarde van de parameter in binnen de ingestelde limieten met behulp van de knoppen Omhoog en Omlaag  .
 8. Druk op de knop Menu  om te bevestigen.
- Verlaat het parametermenu door op de knop AAN/UIT  te drukken. Als u dit niet doet, verlaat de oven het menu na 2 minuten inactiviteit.

Alle parameters die kunnen worden gewijzigd, staan hieronder vermeld:

Parameter	Beschrijving	Waarde	Limieten	Eenheid
P01	Temperatuureenheid - 0=°C - 1=°F	0	0-1	Aantal
P06	Standaard instelpunt voor bereiding	150	30-260	°C
P09	Standaard instelpunt voor koelen	50	30-70	°C
P11	Maximale fasetijd	240	60-599	Minuten
P12	Standaard verlengingstijd bereiding	1	1-999	Minuten
P13	Vertraging voor verlenging bereiding	120	1-600	Seconden
P20	Voorverwarmingsmodus: 0= uitgeschakeld + 6 bereidingsfasen; 1= delta % van fase 1 temperatuur + 5 bereidingsfasen; 2= delta °C van fase 1 temperatuur + 5 bereidingsfasen; 3= handmatige temperatuurinstelling + 5 bereidingsfasen; 4= vaste % voorverwarming + 6 bereidingsfasen	4	0-4	Aantal
P21	Handmatige voorverwarmingsdelta	25	0-100	%
P24	Wijzigbaar percentage P20=4	25	0-100	%
P25	Voorverwarmen actief in handmatig programma	1	0-1	Vlag
P120	Ovenverlichtingsmodus wanneer AAN: 0=ingeschakeld bij druk op de knop; 1=altijd ingeschakeld tijdens de bereiding; 2=altijd ingeschakeld wanneer AAN	2	0-2	Vlag
P121	Lichtactiveringstijd (voor P120=0)	45	0-120	Seconden
P138	Standaard kernsondetemperatuur	50	0-110	°C
P140	Zoemgeluid (0=altijd geluid)	0	0-999	Seconden
P202	Weergaveduur afbeelding in favoriete recepten	1	0-100	Seconden
P204	Inactiviteitstijd oven voor automatische stand-by-schakelaar	30	0-60	Minuten
P332	Multitimer ruimte instellen	130	30-260	°C
P333	Multitimer vochtigheid instellen	0	0-100	%
P351	Rijsttemperatuur instellen	30	20-60	°C
P352	Instelling rijstduur	60	1-599	Minuten
P380	Stel de kernsondetemperatuur in voor het Delta T-programma	50	30-260	°C
P381	Stel de Delta T van de ruimte in.	30	20-60	°C
P382	Stel de vochtigheid in voor het Delta T-programma.	0	0-100	%
P391	Programmatemperatuur "Temperature holding" (Temperatuur behouden)	250	50-300	°C
P400	Wassen inschakelen	0	0-3	Aantal
P500	HACCP-logtijd - 0 = HACCP-log uitgeschakeld	5	0-10	Minuten
P501	Temperatuurverschil voor HACCP-log (*)	5	0-30	°C
P639	Teller voor detergentverbruik resetten	0	0-1	Aantal

6.2 USB-functies





Het USB-menu biedt de volgende mogelijkheden:

- Firmware bijwerken (verschijnt alleen als een compatibel bestand wordt gedetecteerd).
- Talen bijwerken (verschijnt alleen als een compatibel bestand wordt gedetecteerd).
- HACCP exporteren.
- Recepten exporteren.
- Recepten importeren (verschijnt alleen als een compatibel bestand wordt gedetecteerd).
- Parameters importeren (verschijnt alleen als een compatibel bestand wordt gedetecteerd).
- Afbeeldingen importeren (verschijnt alleen als een .jpg-bestand wordt gedetecteerd in de juiste submap).
- Recepten + afbeeldingen importeren.
- Volledige update (verschijnt alleen als een compatibele bestandsgroep wordt gedetecteerd).

Als u dit menu probeert te openen zonder USB, verschijnt er een bericht dat waarschuwt voor het ontbreken van de stick.

6.2.1 Firmware-update vanaf USB

Om een update te starten:








1. Druk herhaaldelijk op de knop Menu  om het servicemenu te openen.
2. Selecteer het item "USB" met de knoppen Omhoog en Omlaag  .
3. Druk op de knop Menu  om te bevestigen.
4. Na bevestiging begint de eerste fase van de firmware-update, die enkele minuten kan duren.



Aan het einde van de eerste fase van de update start u met de knop START/STOP (Starten/Stoppen) de tweede en laatste fase van de update, die enkele minuten kan duren. Aan het einde van het proces schakelt het scherm over naar de stand-bymodus.

6.2.2 Talen bijwerken vanaf USB

Om een update te starten:








1. Druk herhaaldelijk op de knop Menu  om het servicemenu te openen.
2. Selecteer het item "USB" met de knoppen Omhoog en Omlaag  .
3. Selecteer het item "Update languages" (Talen bijwerken) met de knoppen Omhoog en Omlaag  .
4. Druk op de knop Menu  om te bevestigen. Na bevestiging begint de eerste fase van de firmware-update, die enkele minuten kan duren.
5. Druk meerdere keren op de knop AAN/UIT  om terug te keren naar de startpagina.



Opgelet:
De taalupdateprocedure verwijdert onherroepelijk de eerder aanwezige database en kan enkele minuten duren.

6.2.3 HACCP exporteren naar USB

Om het HACCP-logboek te exporteren:

1. Druk herhaaldelijk op de knop Menu  om het servicemenu te openen.
2. Selecteer het item "USB" met de knoppen Omhoog en Omlaag  .
3. Selecteer het item "Export HACCP" (HACCP exporteren) met de knoppen Omhoog en Omlaag  .
4. Druk op de knop Menu  om te bevestigen.
5. Druk nogmaals op de knop Menu  om het proces te starten.



Aan het einde van het proces verschijnt een melding.

Druk herhaaldelijk op de knop AAN/UIT om terug te keren naar de startpagina.

Met de HACCP-exportprocedure kunt u de bedrijfsgegevens opslaan die zijn opgeslagen op de USB-stick. Voor elke gebruiksday wordt een bestand geëxporteerd met een naam van het type jj_mm_dd en de extensie ".csv".

Elk logbestand gaat vergezeld van een bestand met dezelfde naam, maar met de extensie ".md5", waarmee de integriteit kan worden gecontroleerd.







De geëxporteerde bedrijfsgegevens identificeren een reeks mogelijke gebeurtenissen:

- De startgebeurtenis
- De gebeurtenis van faseverandering
- De gebeurtenis stopt of aan het einde van de bereidingscyclus
- Mogelijke alarmcondities
- Eén registratie om de 5 minuten van:
 - Temperatuur
 - Instelpunt
 - Ontbrekende tijd aan het einde van de fase
 - Duur van de fase
 - Eén registratie om de 5 graden temperatuurverandering in de ruimte

6.2.4 Recepten exporteren naar USB

Om alle recepten te exporteren:

Steek de USB-stick met het UTRIC-bestand* in. cvs:

1. Druk herhaaldelijk op de knop Menu  om het servicemenu te openen.
2. Selecteer "Parameters" met de knoppen Omhoog en Omlaag   (het gebruikerswachtwoord is 30).
3. Ga terug naar het servicemenu met de knop  en selecteer "USB" en vervolgens "Export recipe" (Recept exporteren).
4. Druk op de knop Menu  om te bevestigen.
5. Druk nogmaals op de knop Menu  om het proces te starten.









Aan het einde van het proces verschijnt een pop-upvenster dat aangeeft dat het proces is voltooid. Druk herhaaldelijk op de knop AAN/UIT om terug te keren naar de startpagina.

6.2.5 Recepten importeren vanaf USB

Om alle recepten te importeren:

Steek de USB-stick met het UTRIC-bestand* in. cvs:

1. Druk herhaaldelijk op de knop Menu  om het servicemenu te openen.
2. Selecteer "Parameters" met de knoppen Omhoog en Omlaag   (het gebruikerswachtwoord is 30).
3. Ga terug naar het servicemenu met de knop  en selecteer "USB" en vervolgens "Import recipe" (Recept importeren).
4. Druk op de knop Menu  om te bevestigen.
5. Druk nogmaals op de knop Menu  om het proces te starten.









Aan het einde van het proces verschijnt een pop-upvenster dat aangeeft dat het proces is voltooid. Druk herhaaldelijk op de knop AAN/UIT om terug te keren naar de startpagina.

6.2.6 Parameters importeren vanaf USB




**Opgelet:
Onjuiste import van parameters kan leiden tot onomkeerbare storingen in de apparatuur.**

Om de parameters te importeren:

- Upload de updatebestanden naar een USB-stick.
1. Druk herhaaldelijk op de knop Menu  om het servicemenu te openen.
 2. Selecteer "USB" met de knoppen Omhoog en Omlaag  .
 3. Selecteer "Import parameters" (Parameters importeren) met de knoppen Omhoog en Omlaag  .
 4. Druk op de knop Menu  om te bevestigen.

- **Na bevestiging begint u met het updaten van de database, wat enkele minuten kan duren.**
- **Aan het einde van het proces verschijnt een melding.**

5. Druk meerdere keren op de knop AAN/UIT  om terug te keren naar de startpagina.








6.2.7 Afbeeldingen importeren vanaf USB

Met behulp van deze procedure is het mogelijk om een reeks afbeeldingen (recepten) te importeren.

De afbeeldingsbestanden die u wilt importeren, moeten aan de volgende kenmerken voldoen:

- Ze moeten zich in een map met de naam "jpg" bevinden.
- Ze moeten de indeling en extensie ".jpeg" hebben. Een resolutie van 300x160 pixels wordt aanbevolen.
- Ze mogen maximaal 64 kB groot zijn.

Om de afbeeldingen te importeren:

- Plaats een USB-stick met één map met de naam "jpg" die alle afbeeldingen bevat die u wilt importeren.
1. Druk herhaaldelijk op de knop Menu  om het servicemenu te openen.
 2. Selecteer "USB" met de knoppen Omhoog  en Omlaag .
 3. Selecteer "Import images" (Afbeeldingen importeren) met de knoppen Omhoog  en Omlaag .
 4. Druk op de knop Menu  om te bevestigen. **(Het bijwerken van de database kan enkele minuten duren. Aan het einde van het proces verschijnt een melding.)**
 5. Druk meerdere keren op de knop AAN/UIT  om terug te keren naar de startpagina.



Opgelet:







Met deze handeling worden alle eerder geüploade afbeeldingen onherroepelijk verwijderd uit het databasecontrolegeheugen.

6.2.8 Recepten + afbeeldingen importeren vanaf USB

Met deze functie kunt u recepten en bijbehorende afbeeldingen in één keer importeren.

Plaats een USB-stick met daarop:

- Een enkele map met de naam "jpg" die alle te importeren afbeeldingen bevat.
- Het correct voorbereide receptbestand.

1. Druk herhaaldelijk op de knop Menu  om het servicemenu te openen.
2. Selecteer "USB" met de knoppen Omhoog  en Omlaag .
3. Selecteer "Import recipes + images" (Recept importeren + afbeeldingen) met de knoppen Omhoog  en Omlaag .
4. Druk op de knop Menu  om te bevestigen.

- **Na bevestiging begint u met het updaten van de database, wat enkele minuten kan duren.**
- **Aan het einde van het proces verschijnt een melding.**

5. Druk meerdere keren op de knop AAN/UIT  om terug te keren naar de startpagina.






6.2.9 Volledige firmware-update vanaf USB



Opgelet: Alle handelingen die in dit gedeelte worden beschreven, moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus of met behulp van een officiële update-USB die door BUFFALO wordt geleverd.







6.3 Machine-informatie

Om de apparaatinformatie te bekijken:





1. Druk herhaaldelijk op de knop Menu  om het servicemenu te openen.
2. Selecteer "Info" met de knoppen Omhoog en Omlaag  .
3. Druk op de knop Menu  om te bevestigen.
4. De volgende informatie wordt op het scherm weergegeven:
 - De firmwareversie
 - De releasedatum van de firmware
 - De serie of het serienummer.
5. Druk meerdere keren op de knop AAN/UIT  om terug te keren naar de startpagina.

6.4 Taal instellen

Om de taalinstelling te wijzigen:

1. Druk herhaaldelijk op de knop Menu  om het servicemenu te openen.
2. Selecteer "Language" (Taal) met de knoppen Omhoog en Omlaag  .
3. Druk op de knop Menu  om te bevestigen.
4. Selecteer de nationaliteit van de gewenste taal:
5. Druk op de knop Menu  om te bevestigen.
6. Druk meerdere keren op de knop AAN/UIT  om terug te keren naar de startpagina.

6.5 Datum en tijd instellen

1. Druk herhaaldelijk op de knop Menu  om het servicemenu te openen.
2. Selecteer het gewenste item met de knoppen Omhoog en Omlaag  .
3. Druk op de knop Menu  om te bevestigen.

7. Reiniging, zorg & onderhoud

- Voordat u met reinigen begint, moet u de stroomtoevoer naar het apparaat onderbreken en geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen (bijv. handschoenen, enz.) dragen.
- De gebruiker mag alleen routine reinigingswerkzaamheden uitvoeren. Neem voor inspectie, onderhoud en vervanging van defecte onderdelen contact op met een erkend servicecentrum, zodat een gespecialiseerde en goed opgeleide technicus kan worden gestuurd.
- De Fabrikant erkent geen schade als gevolg van onderhoudsgebreken of onjuiste reiniging (bijv. gebruik van ongeschikte reinigingsmiddelen) onder de garantie.
- Wacht voordat u begint met reinigen totdat de bereidingsruimte is afgekoeld (temperatuur **NIET** hoger dan 70 °C).

Gebruik voor het reinigen van onderdelen van het apparaat of accessoires **GEEN**:

- Schurende of poedervormige reinigingsmiddelen;
- Agressieve of bijtende reinigingsmiddelen (bijv. zoutzuur/muriatisch zuur of zwavelzuur, natronloog, enz.). **Let op! Gebruik dergelijke stoffen niet, zelfs niet om de onderbouw/vloer onder het apparaat te reinigen.**
- Schurende of puntige gereedschappen (bijv. schuursponsjes, schrapers, staalborstels, enz.).



Opgelet:

Reinig het apparaat NOOIT met waterstralen of stoom onder druk.

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

Gewone en handmatige reiniging van de bereidingsruimte

Aan het einde van een werkdag moet de apparatuur worden gereinigd, zowel om hygiënische redenen als om storingen te voorkomen.

Ionenreinigingspads, borstels of gewone stalen schrapers mogen niet worden gebruikt om het apparaat te reinigen.



Opgelet: Vet- en voedselresten in de bereidingsruimte kunnen tijdens het gebruik van de oven vlam vatten, dus het is raadzaam deze onmiddellijk te verwijderen.

- Wacht tot de bereidingsruimte is afgekoeld.
- Verwijder de zijroosters waarop de bakplaten staan.
- Verwijder alle resten die met de hand kunnen worden verwijderd en plaats de verwijderbare onderdelen in de vaatwasser.
- Gebruik een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel om de buitenkant van de oven te reinigen.
- Als er vlekken zijn op de binnenwanden, veegt u deze schoon met een doek, bevochtigd met een zachte zeepoplossing. Veeg altijd droog na het schoonmaken.
- Reinig de bakvorm met warm zeepwater. Grondig spoelen en drogen.

Reiniging van de deur en het glas aan de binnenkant

- Wacht tot de oven volledig is afgekoeld om het glas aan de binnenkant van de deur te reinigen. Het glazen paneel kan worden geopend om het gemakkelijk te reinigen.
- Gebruik een zachte doek die licht is bevochtigd met een neutraal product, specifiek voor kristal, volgens de instructies van de fabrikant van het reinigingsmiddel.

Reiniging van de buitenkant

De dagelijkse reiniging van de coating van de bakruimte moet worden uitgevoerd met een niet-schurend reinigingsmiddel om een goede werking te garanderen.

Gebruik plastic borstelharen of een spons gedrenkt in azijn en heet water in geval van droge resten. Gebruik alleen een vochtige doek met heet water of producten die geschikt zijn voor het reinigen van roestvrij staal. Gebruik geen producten op basis van zuur of ammoniak.

8. Probleemoplossing

Als het apparaat defect raakt, koppel het dan los van de netvoeding en raadpleeg de onderstaande tabel voordat u contact opneemt met Buffalo.

Indien nodig moet een gekwalificeerde technicus reparaties uitvoeren.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
In de STARTEN-modus gaat de oven niet aan	Deur open	Controleer of de deur goed gesloten is
	Microschakelaar detecteert niet dat de deur gesloten is	Neem contact op met een bevoegde technicus
De oven bereidt niet gelijkmatig	Ventilator draait niet	Neem contact op met een bevoegde technicus
	Verwarmingselement of schakelaars werken niet goed	
	De deurafdichting zit niet op zijn plaats	Plaats de deurafdichting weer op de juiste plaats
	Probleem met het deurvergrendelingsmechanisme	Neem contact op met een bevoegde technicus
De oven is volledig uitgeschakeld	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 thermische onderbreker is geactiveerd	Wacht tot het apparaat is afgekoeld. Controleer of uw apparaat veilig is en geen zichtbare schade vertoont en druk vervolgens op de rode resetknop aan de achterkant. Raadpleeg voor meer informatie het gedeelte "Alarm veiligheidsthermostaat" op de volgende pagina.
De ventilator stopt tijdens gebruik	Thermische beveiliging van de motor geactiveerd	Schakel het apparaat uit en wacht tot de thermische beveiliging van de motor automatisch is gereset. Neem contact op met een gekwalificeerde technicus voor reparatie als het probleem zich opnieuw voordoet. Zorg ervoor dat u zich houdt aan de veiligheidsafstanden voor de apparatuur zoals vermeld in deze handleiding
	Storing in de motorcondensator	Neem contact op met een bevoegde technicus
	Beschadigde printplaat	
	Beschadigde omvormer	

Alarm veiligheidsthermostaat

Dit is een handmatig te resetten alarm.

Dit alarm gaat af als de maximale bedrijfstemperatuur van de apparatuur wordt overschreden. De thermostaat kan worden gereset door op de rode knop (resetknop) aan de achterkant te drukken. Controleer of de filters van de koelventilator schoon zijn en of de installatieafstanden zijn gerespecteerd.

Om de thermostaat te resetten:

- Verwijder de resetknopkap aan de achterkant van de oven.
- Open de deur en wacht tot de oven is afgekoeld.
- Druk op de rode resetknop.
- Neem contact op met een gekwalificeerde technicus als het probleem zich blijft voordoen.



Opgelet: Als het alarm meerdere keren afgaat, wacht dan op tussenkomst van een technicus voordat u verdergaat met handmatig resetten om schade aan de apparatuur te voorkomen.

Stroomuitvalalarm

- Als er geen stroom is, gaat de machine door met het controleren van eventuele bereidingen. De P207 beheert de spanningsblokkering.
- In het geval van bereidingscycli of rijzen, als de stroomonderbreking minder dan 1 minuut duurt, wordt de cyclus bij terugkeer van de spanning hervat vanaf het punt waar deze werd onderbroken, maar wordt er een alarm gegenereerd.
- Als de waarde van 1 minuut wordt overschreden, start de cyclus niet automatisch en wordt er een HACCP-alarm gegenereerd voor kritieke tijd (in het HACCP-logboek wordt alarmcode 320 weergegeven om aan te geven dat het apparaat is hersteld na een stroomstoring).

Preventief onderhoud

Het apparaat voert analyses uit op een aantal relevante parameters om de status van de componenten te beoordelen en waarschuwt wanneer er preventief onderhoud aan de apparatuur moet worden uitgevoerd, om de klant de beste prestaties en betrouwbaarheid te garanderen.

Wanneer bepaalde drempels worden overschreden, verschijnt er een niet-blokkerende waarschuwing op het display om aan te geven dat er onderhoud moet worden uitgevoerd aan de betreffende component.

De waarschuwing verschijnt:

- Bij elke ontsteking van de oven, gedurende de eerste week nadat de drempel is overschreden;
- Aan het einde van elke bereiding, na de eerste week waarin de drempel is overschreden. De waarschuwing kan worden verborgen door op de knop AAN/UIT te drukken.

Lijst met waarschuwingen voor preventief onderhoud:

- Beperk het aantal interventies van de veiligheidsthermostaat.
- Beperk het aantal uren boven 90 °C (algemeen onderhoud).

Wanneer de waarschuwing verschijnt, wordt de klant verzocht contact op te nemen met de klantenservice om de status van de onderdelen en het onderhoud of de mogelijke vervanging ervan te controleren.

9. Technische specificaties

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

Model	Spanning	Vermogen (max.)	Temperatuurbereik	Netto productafmetingen H x B x D (mm)	Netto gewicht
JD457	220-240 V 1 N~, 50/60 Hz	2800 W	70 °C - 260 °C	460 x 655 x 525	40,4 kg

10. Elektrische bedrading

De stekker moet in een geschikt stopcontact worden gestoken.

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.

Bij twijfels raadpleeg een vakkundige elektricien.

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

11. Productconformiteit

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



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



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

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

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

1. Consignes de sécurité

DANGER DE HAUTE TENSION !

Exigences électriques :

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

Cet appareil doit être raccordé à l'alimentation électrique en suivant les indications de la plaque signalétique de l'appareil concernant les exigences en matière de tension et de puissance.

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

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

- Placez l'appareil sur une surface plane, stable.
- L'installation et les éventuelles réparations doivent être confiées à un dépanneur/technicien qualifié. Ne retirez aucun élément de ce produit.
- Consultez les normes locales et nationales pour vous conformer à ce qui suit :
 - lois sur l'hygiène et la sécurité au travail
 - codes de bonnes pratiques BS EN
 - précautions contre le risque d'incendie
 - réglementations sur les branchements électriques IEE
 - règlements sur la construction
- NE plongez PAS l'appareil dans l'eau.
- NE nettoyez PAS avec des nettoyeurs à jet ou à pression.
- NE laissez PAS l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

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

Consignes de sécurité pour l'installation et l'entretien

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

- Le four ne doit être utilisé que par du personnel qualifié.
- La plaque signalétique du four fournit les informations techniques nécessaires à la réparation et à l'entretien. Évitez donc de la retirer, de l'endommager ou de la modifier.

Consignes de sécurité pour l'utilisation

- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant 6 mois ou plus, les raccordements à l'alimentation électrique doivent être débranchés. Si l'appareil est resté débranché pendant une longue période, il doit être vérifié par un technicien de maintenance.
- Le four doit être utilisé uniquement et exclusivement pour l'usage pour lequel il a été conçu, c'est-à-dire pour la cuisson de produits tels que le pain frais ou surgelé, les pâtisseries et tous les types de produits gastronomiques. Toute utilisation autre que celle mentionnée peut endommager l'appareil.
- Ne mettez pas de produits à forte concentration d'alcool dans le four.
- Les surfaces extérieures et intérieures du four doivent être nettoyées fréquemment afin de garantir l'hygiène et le bon fonctionnement de l'appareil. N'utilisez pas de produits abrasifs ou inflammables, susceptibles d'endommager l'appareil.
- Il est recommandé de suivre les instructions d'utilisation et de nettoyage du fabricant. L'utilisation de produits non autorisés peut entraîner des dommages.
- 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.

Charges maximales

Modèle	CAPACITÉ	CHARGE MAXIMALE	CHARGE MAXIMALE PAR ÉTAGÈRE
JD457	Convient à toutes les tailles de casseroles 310 x 310 mm	3 kg	3 kg maximum par casserole

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



Attention : Surfaces chaudes - Risque de brûlures

- Lisez attentivement ces avertissements et suivez ses indications lorsque le four fonctionne ou n'est pas complètement refroidi.
- Ne touchez que les commandes de l'appareil et la poignée de la porte. Évitez de toucher les autres éléments externes du four, car ils peuvent atteindre des températures supérieures à 60 °C.
- Portez des gants de cuisine ou un équipement similaire pour déplacer ou manipuler les récipients ou les plateaux à l'intérieur de la chambre de cuisson.
- Ouvrez lentement la porte du four et faites attention aux vapeurs à haute température qui s'échappent de la chambre de cuisson.
- Évitez de vous tenir directement au-dessus de la porte lorsque vous l'ouvrez.



Risque d'incendie

- N'utilisez que les produits de nettoyage recommandés par le fabricant. L'utilisation d'autres produits peut endommager l'appareil et annuler la garantie.
- Si l'appareil n'est pas nettoyé correctement et aussi souvent que nécessaire, la graisse et les restes d'aliments finiront par s'accumuler dans la chambre de cuisson et pourront s'enflammer.
- Pendant son fonctionnement, évitez que le four ne touche ou ne soit recouvert par des matériaux inflammables, tels que des rideaux, des draperies, etc.
- Ne placez pas de matériaux tels que du papier, du carton ou du plastique à l'intérieur du four.



Risque d'incendie

- N'utilisez que les produits de nettoyage recommandés par le fabricant. L'utilisation d'autres produits peut endommager l'appareil et annuler la garantie.
- Si l'appareil n'est pas nettoyé correctement et aussi souvent que nécessaire, la graisse et les restes d'aliments finiront par s'accumuler dans la chambre de cuisson et pourront s'enflammer.
- Pendant son fonctionnement, évitez que le four ne touche ou ne soit recouvert par des matériaux inflammables, tels que des rideaux, des draperies, etc.
- Ne placez pas de matériaux tels que du papier, du carton ou du plastique à l'intérieur du four.

2. Pour commencer

2.1 Contenu du pack

Les éléments suivants sont inclus :

- Four à convection haute vitesse Buffalo
- Tapis de cuisson antiadhésif de 305 x 305 mm
- Pelle à pizza de 300 x 300 mm
- Panier solide antiadhésif de 305 x 305 mm
- Plateau à pizza en téflon de 310 x 310 mm
- Mode d'emploi

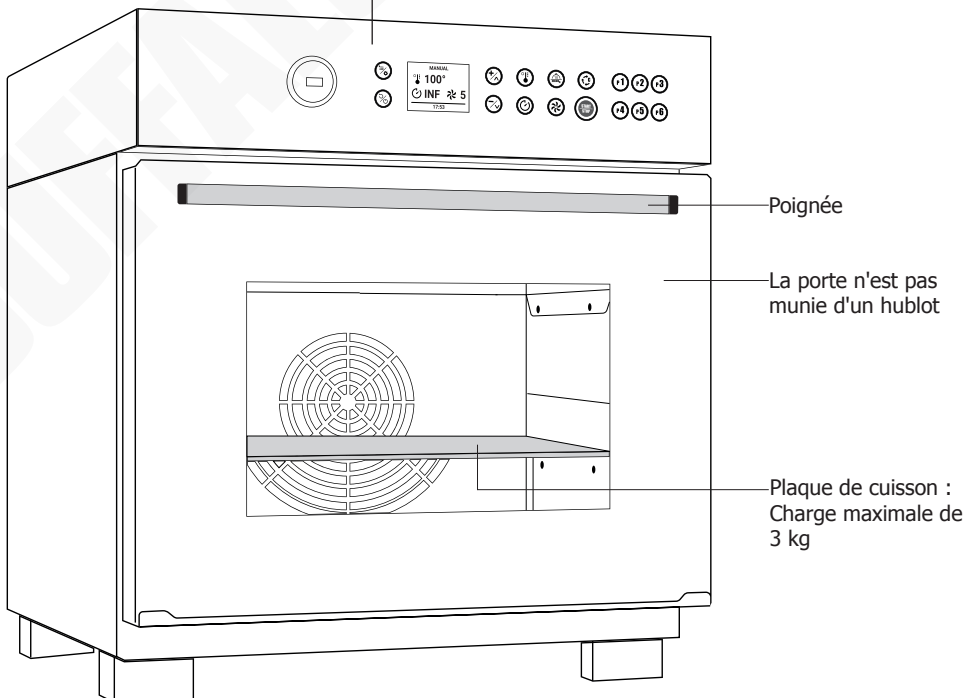
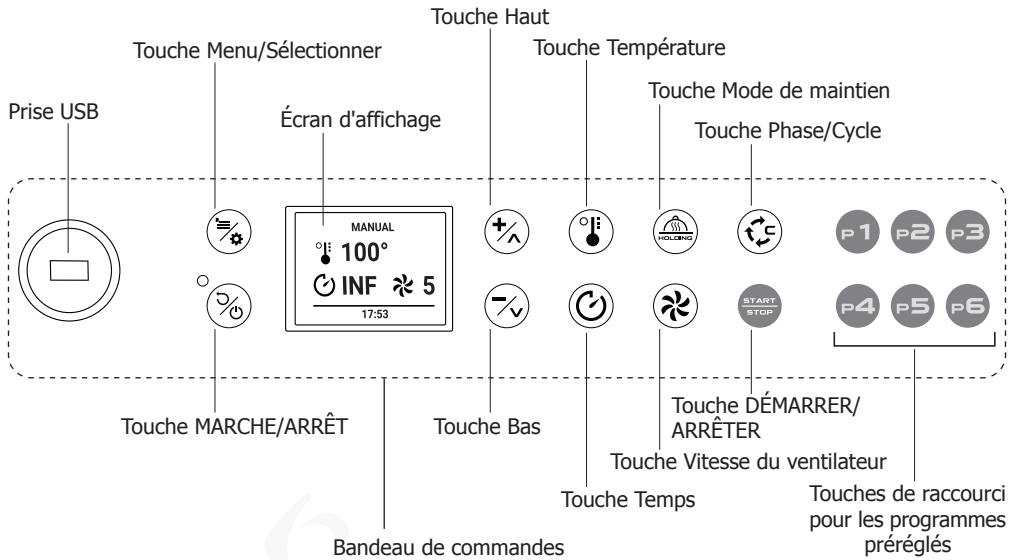
Buffalo attache une grande importance à la qualité et au service et veille à fournir des produits en parfait état opérationnel, parfaitement intacts au moment de l'emballage.

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

2.2 Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, vous devez procéder comme suit

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil et la grille métallique avec de l'eau savonneuse. Laissez bien sécher.
- Assurez-vous qu'aucun objet non conforme (notices d'utilisation, sacs en plastique ou autres) ne se trouve à l'intérieur de la chambre de l'appareil.
- Assurez-vous que les gaz d'échappement ne sont pas obstrués et qu'aucun matériau inflammable ne se trouve à proximité.
- Faites fonctionner l'appareil à la température maximale de 260 °C pendant 5 minutes afin de brûler les résidus de fabrication. Il est normal qu'une légère fumée se dégage pendant ce processus.

3. Familiarisez-vous avec votre four



Installation



Attention :

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

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

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

Cet appareil ne doit jamais être renversé ou retourné !

La présence de personnes non employées ou de passants à proximité de la zone de travail est interdite pendant la manipulation de cet appareil. Le matériel d'emballage, potentiellement dangereux, doit être tenu hors de portée des enfants et des animaux et éliminé conformément à la réglementation locale.

Opérations préliminaires

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

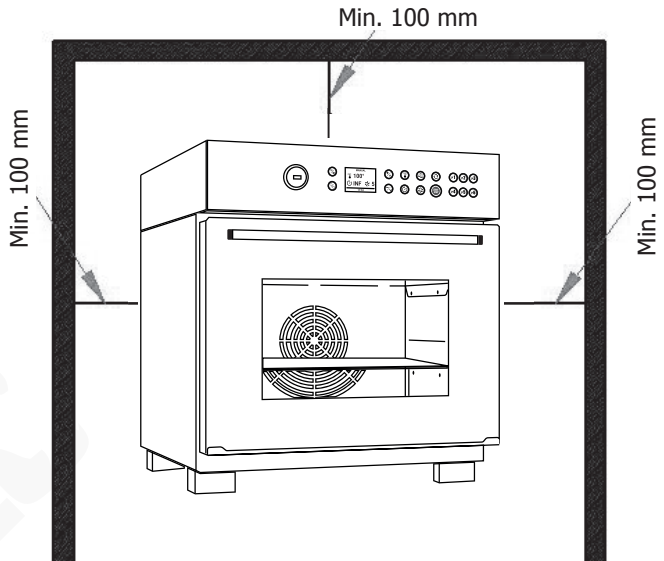
Posez l'appareil sur le sol ou sur une surface capable de supporter son poids lorsqu'il est entièrement chargé.

Mise en place de l'appareil

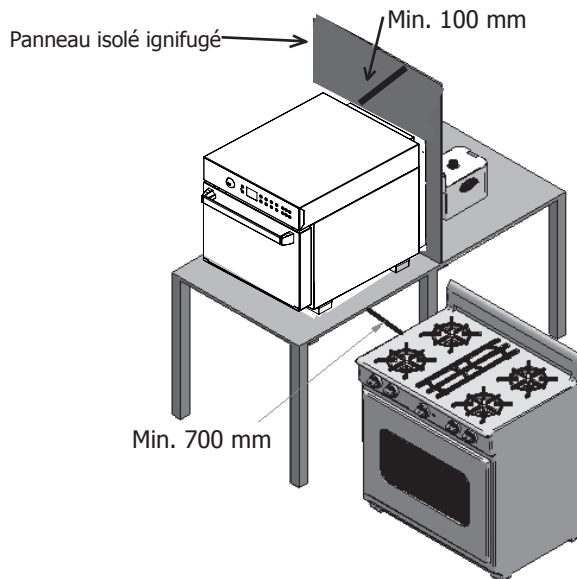
Nous vous recommandons de laisser un espace minimum de 100 mm sans sources de chaleur à proximité.

En présence de sources de chaleur ou d'éléments combustibles, cette distance de sécurité doit être d'au moins 700 mm. Nous recommandons également d'assurer une bonne ventilation de l'appareil afin d'éviter la surchauffe de ses composants.

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



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



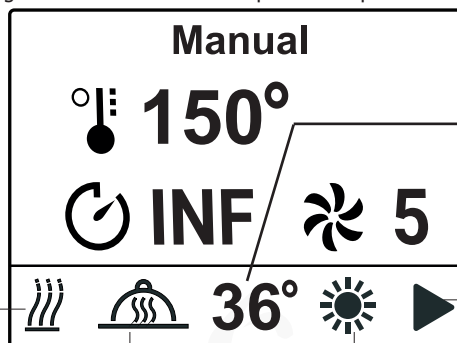
4. Démarrage rapide - Utilisation quotidienne

Cette section explique les fonctions quotidiennes les plus importantes de votre four Buffalo :

- Cuisson manuelle avec réglage du temps, de la température et de la vitesse du ventilateur
- Sélection d'une des 16 recettes préprogrammées
- Sauvegarde, modification et suppression de vos propres recettes (jusqu'à 100 au total)
- Attribution de recettes aux touches d'accès rapide (P1-P6)

4.1 Écran d'accueil

La page d'accueil affiche l'écran par défaut pour la cuisson manuelle.



La température réelle de la chambre du four s'affiche lorsqu'aucun programme de cuisson n'est en cours.

Pendant la cuisson, la durée réelle s'affiche.

Symbole pause/lecture, indiquant l'état de cuisson lorsque la porte est ouverte ou fermée

Symbole de l'éclairage de la chambre

Symbole du mode maintien


Symbole indiquant que le chauffage est actif (éléments chauffants en marche)

Fonction de maintien de la température :

Une simple pression sur la touche Marche/Arrêt  permet d'allumer le four. Le four commence alors à préchauffer.











IMPORTANT - Ce four est destiné à la restauration rapide. Lorsqu'il est sous tension, il maintient par défaut une température de 240 °C afin d'être immédiatement prêt à cuire lorsque nécessaire.

Pour désactiver le mode maintien, appuyez simplement sur la touche du mode maintien

 **et maintenez-la enfoncée. Le symbole du mode maintien n'apparaîtra alors plus en bas de l'écran.**

4.2 Cuisson manuelle

En mode manuel, l'utilisateur peut régler la température, la durée et la vitesse du ventilateur à sa convenance.






1. Appuyez sur la touche de température  et utilisez   pour régler la température de cuisson.
2. Appuyez sur la touche Temps  et utilisez   pour régler le temps de cuisson.
3. Appuyez sur la touche de vitesse du ventilateur  et utilisez   pour régler le niveau du ventilateur (1 à 5).
4. Appuyez sur la touche START/STOP (Démarrer/Arrêter)  pour démarrer la recette. Le four affichera l'écran Préchauffage indiquant la température actuelle de la chambre de cuisson. Le four émettra un bip lorsque la température correcte sera atteinte.
5. Ouvrez la porte, insérez les aliments et refermez-la. Le cycle de cuisson démarre alors et le minuteur commence le décompte.

4.3 Démarrage, mise en pause ou interruption d'une recette






- Pour démarrer une recette sélectionnée, il suffit d'appuyer sur la touche START/STOP (Démarrer/Arrêter) .
- Lorsque vous ouvrez la porte du four, le cycle s'interrompt temporairement, puis reprend lorsque vous refermez la porte. Le symbole de pause s'affiche en bas de l'écran.
- La recette se termine à la fin du temps réglé pour la dernière phase de cuisson ou lorsque vous appuyez sur la touche START/STOP (Démarrer/Arrêter) . Un message de notification s'affiche à l'écran et un signal sonore retentit. Le signal sonore continue de retentir jusqu'à ce que la porte soit ouverte ou qu'une touche soit enfoncée.

4.4 Sélection d'une recette préprogrammée



Le four comprend 16 recettes prérégées en usine. Vous pouvez également enregistrer jusqu'à 100 recettes préférées.

1. Appuyez sur la touche Menu  jusqu'à ce que la « Recipe List » (Liste des recettes) s'affiche.
2. Utilisez les touches   pour faire défiler et sélectionner une recette.
3. Appuyez sur la touche Menu  pour confirmer.
4. Appuyez sur la touche START/STOP (Démarrer/Arrêter)  pour commencer la cuisson.

4.5 Enregistrement de votre propre recette

1. Configurez un programme de cuisson manuel (durée, température, vitesse du ventilateur).
2. Appuyez sur la touche Menu  et maintenez-la enfoncée.
3. Sélectionnez « Save » (Enregistrer) et confirmez avec la touche START/STOP (Démarrer/Arrêter) .
4. Saisissez le nom de la recette (20 caractères maximum) à l'aide de   et de la touche Menu .
5. Confirmez pour enregistrer.




4.6 Modification ou suppression d'une recette

- Modifier/Renommer : Sélectionnez la recette enregistrée, maintenez la touche Menu  enfoncée, choisissez « Rename » (Renommer) et confirmez.
- Supprimer : Sélectionnez la recette, maintenez la touche Menu  enfoncée, choisissez « Delete » (Supprimer) et confirmez.


4.7 Attribution de recettes aux touches de raccourci (1-6)

Pour rappeler vos recettes préférées d'une simple pression, vous pouvez sélectionner rapidement une recette en appuyant sur l'une de vos touches P1 à P6 préférées (uniquement si aucun autre cycle n'est en cours d'exécution).

Pour attribuer la recette :

1. Ouvrez la « Recipe List » (Liste des recettes) et sélectionnez une recette à l'aide de  .
2. Appuyez sur la touche **P1-P6** souhaitée et maintenez-la enfoncée.
3. Lorsque le message de confirmation s'affiche, confirmez en appuyant sur la touche Menu .

Pour utiliser la recette :

Appuyez simplement sur la touche **P1-P6** attribuée (lorsqu'aucun autre programme n'est en cours d'exécution), puis appuyez sur la touche START/STOP (Démarrer/Arrêter) .

Conseils de cuisson










- Il est également recommandé de préchauffer l'appareil pendant environ 20 minutes pour une finition optimale des produits.
- Attention : Pendant la cuisson, veillez à ce qu'aucun ustensile métallique n'entre en contact avec les éléments chauffants à l'intérieur de la cavité du four.
- Ouvrez la porte avec précaution lorsque le four est chaud.
- Évitez de saler les aliments dans la chambre de cuisson. Si cela est impossible, nettoyez l'appareil dès que possible.
- Évitez de superposer les aliments ou de surcharger les plateaux (maximum 4 kg par plateau).
- Pour obtenir de meilleurs résultats, évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson.
- Pour manipuler les récipients, accessoires et autres objets à l'intérieur de la chambre de cuisson, portez toujours des vêtements de protection thermique (EPI) adaptés à l'usage prévu (par exemple, des gants thermiques).
- Pendant la cuisson et jusqu'au refroidissement, les parties extérieures et intérieures de l'appareil peuvent être très chaudes (température supérieure à 60 °C/140 °F). Il est recommandé de ne pas toucher les zones marquées de ce symbole afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Faites attention lorsque vous retirez les plateaux de la chambre de l'appareil, en particulier s'ils contiennent des liquides.
- N'utilisez pas d'aliments ou de liquides hautement inflammables pendant la cuisson (par exemple, de l'alcool).
- Assurez-vous que les structures de support des plateaux à l'intérieur de la chambre de cuisson sont bien fixées aux parois, sinon les plateaux contenant des aliments ou des liquides chauds pourraient tomber et causer des brûlures.
- Gardez toujours la chambre de cuisson propre grâce à un nettoyage quotidien : les graisses ou les résidus alimentaires qui ne sont pas éliminés de l'intérieur peuvent prendre feu !
- Utilisez l'appareil à une température ambiante comprise entre 5 °C et 45 °C et à un taux d'humidité inférieur à 70 %.



5. Fonctions de cuisson avancées

Tous les programmes, y compris le programme manuel, disposent d'une fonction de préchauffage automatique dont le point de consigne est égal à celui de la première phase augmenté de 20 %.

Il est possible de mémoriser jusqu'à 100 programmes comprenant chacun jusqu'à 4 phases et de régler les paramètres de cuisson suivants pour chaque phase : **Température de cuisson, temps de cuisson, vitesse du ventilateur**



<p>Réglage de la température</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyez sur la touche de température . 2. Réglez la température à l'aide des touches Haut et Bas . 3. Appuyez sur la touche de température  pour confirmer. 	<p>Réglage du temps</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyez sur la touche Temps . 2. Réglez le temps à l'aide des touches Haut et Bas . 3. Appuyez sur la touche de température  pour confirmer. <p>Conseil : Lorsque vous réglez la durée sur infinie, « INF » s'affiche.</p>	<p>Réglage de la vitesse du ventilateur</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyez sur la touche de vitesse du ventilateur . 2. Réglez la vitesse du ventilateur à l'aide des touches Haut et Bas  en choisissant parmi 5 niveaux de vitesse. 3. Appuyez sur la touche de vitesse du ventilateur  pour confirmer. <p>Conseil : Pendant la phase de préchauffage, il N'est PAS possible de modifier la vitesse du ventilateur.</p>
---	---	---

5.1 Création d'une recette de cuisson en plusieurs étapes

Chaque programme, y compris le programme manuel, comprend :



1. Une phase de préchauffage pouvant être personnalisée et jusqu'à 5 phases de cuisson.
2. Un cycle de préchauffage fixe et jusqu'à 6 phases de cuisson.

Pour créer une recette en plusieurs étapes :

- Accédez à l'écran de cuisson manuelle et définissez les paramètres de la première phase.
- Appuyez sur la touche Phase/Cycle  pour passer à la deuxième phase ou sur la touche START/STOP (Démarrer/Arrêter)  pour démarrer la cuisson.
- Définissez les paramètres souhaités pour la deuxième étape. Appuyez sur la touche Phase/Cycle  pour passer à la troisième étape ou sur la touche START/STOP (Démarrer/Arrêter)  pour démarrer la cuisson.
- Définissez les paramètres souhaités pour la troisième étape. Appuyez sur la touche Phase/Cycle  pour passer à la quatrième étape ou sur la touche START/STOP (Démarrer/Arrêter)  pour démarrer la cuisson.
- Définissez les paramètres souhaités pour les quatrième, cinquième et sixième phases, si nécessaire.
- Appuyez sur la touche START/STOP (Démarrer/Arrêter)  pour démarrer la cuisson.










Attention :

- La durée de la première phase ne peut pas être définie sur 0.
- Si la durée d'une phase est définie sur une valeur infinie, il ne sera pas possible de définir la durée des phases suivantes.
- Il est impossible de définir une durée infinie pour une phase si des phases suivantes sont activées.
- Il est impossible de supprimer une phase si la suivante est active. En revanche, seule la dernière phase active peut être désactivée à la fois.
- Au cours d'un cycle de cuisson, il est possible de forcer le passage à la phase suivante avant l'expiration de la phase en cours en réglant le temps de cuisson de la phase en cours sur 0.


Remarque : Pour supprimer une phase, réglez la durée de la phase sur zéro à l'aide des touches  .

Si la durée de cuisson est réglée sur « INF », l'utilisateur ne pourra pas créer de programme à plusieurs étapes.

5.2 Démarrage différé

1. Appuyez sur la touche Menu  de la recette enregistrée et maintenez-la enfoncée.
2. Choisissez l'option « Late departure » (Départ tardif) à l'aide des touches Haut et Bas  .
3. Appuyez sur la touche Menu  pour confirmer.
4. Choisissez la période de démarrage parmi les valeurs proposées à l'aide des touches Haut et Bas   :
 - Aujourd'hui
 - +24 heures
 - +48 heures
5. Appuyez sur la touche Menu  pour confirmer.
6. Réglez l'heure de démarrage souhaitée à l'aide des touches Haut et Bas  .

Attention : Format 24 heures [hh] : [mm]

7. Appuyez sur la touche Menu  pour valider.

Attention :

La configuration d'un programme de démarrage différé empêche l'exécution d'autres cycles.

Pour annuler un démarrage différé, appuyez simplement sur la touche

Marche/arrêt .









5.3 Modification et gestion des recettes

La modification et la gestion des recettes permettent de personnaliser les programmes de cuisson : enregistrer, copier, renommer ou supprimer des recettes, ainsi qu'associer ou dissocier des images pour une utilisation intuitive. La modification rapide permet de faire des mises à jour immédiates, tandis que le démarrage différé permet de programmer le démarrage à une heure ultérieure.






- Enregistrer - Enregistrer une nouvelle recette
- Copier - Copier une recette
- Renommer - Renommer une recette
- Supprimer - Supprimer définitivement une recette
- Associer - Associer une recette à une image
- Dissocier - Dissocier une recette d'une image
- Modification rapide
- Différer un programme - Définir une recette à démarrage différé

5.3.1 Enregistrer une recette

Pour enregistrer une nouvelle recette ou enregistrer les modifications apportées à une recette :





1. Appuyez sur la touche Menu  et maintenez-la enfoncée.
2. Utilisez les touches Haut et Bas   pour faire défiler les programmes disponibles.
3. Sélectionnez « Save » (Enregistrer) à l'aide des touches Haut et Bas  .
4. Appuyez sur la touche START/STOP (Démarrer/Arrêter)  pour confirmer.

Définissez le nom de la recette à 20 caractères maximum :




- Vous pouvez faire défiler les lettres à l'aide des touches Haut et Bas  .
- Confirmez la lettre sélectionnée et passez à la suivante en appuyant sur la touche Menu .
- Insérez des espaces entre les lettres en appuyant sur la touche Temps .
- Supprimez les lettres en appuyant sur la touche de température .

Remarque : Pour sortir de la recette enregistrée, retournez au menu « Recipe List » (Liste des recettes) et sélectionnez « Manual » (Manuel).





5.3.2 Copier une recette

1. Appuyez sur la touche Menu  de la recette enregistrée et maintenez-la enfoncée.
2. Sélectionnez « Copy » (Copier) à l'aide des touches Haut et Bas  .
3. Appuyez sur la touche START/STOP (Démarrer/Arrêter)  pour confirmer.

Définissez le nom de la recette à 20 caractères maximum :





- Vous pouvez faire défiler les lettres à l'aide des touches Haut et Bas  .
- Confirmez la lettre sélectionnée et passez à la suivante en appuyant sur la touche Menu .

5.3.3 Renommer une recette

1. Appuyez sur la touche Menu  de la recette enregistrée et maintenez-la enfoncée.
2. Sélectionnez « Rename » (Renommer) à l'aide des touches Haut et Bas  .
3. Appuyez sur la touche START/STOP (Démarrer/Arrêter)  pour confirmer.








5.3.4 Supprimer une recette

Pour supprimer un programme existant :

1. Appuyez sur la touche Menu  de la recette enregistrée et maintenez-la enfoncée.
2. Sélectionnez « Delete » (Supprimer) à l'aide des touches Haut et Bas  .
3. Appuyez sur la touche Menu  pour confirmer.

5.3.5 Associer une recette à une image





Pour associer une image à un programme :

1. Appuyez sur la touche Menu  de la recette enregistrée et maintenez-la enfoncée.
2. Sélectionnez « Associate » (Associer) à l'aide des touches Haut et Bas  .
3. Appuyez sur la touche START/STOP (Démarrer/Arrêter)  pour confirmer.
4. Sélectionnez l'image à associer à l'aide des touches Haut et Bas  .
5. Appuyez sur la touche Menu  pour confirmer.

Si la clé USB contient des images dans le dossier approprié, après la dernière image de l'archive locale, vous commencez à faire défiler la liste des images sur la mémoire USB. Lorsque vous sélectionnez une image sur la clé USB, celle-ci est importée dans la base de données de l'équipement.

5.3.6 Dissocier une recette d'une image

Pour dissocier une image d'un programme :

1. Appuyez sur la touche Menu  de la recette enregistrée et maintenez-la enfoncée.
2. Sélectionnez « Disassociate » (Dissocier) à l'aide des touches Haut et Bas  .
3. Appuyez sur la touche START/STOP (Démarrer/Arrêter)  pour confirmer.






5.4 Liste des menus

Appuyez de façon répétée sur la touche Menu  (lorsqu'aucun cycle de cuisson n'est en cours) pour faire défiler la liste des menus :

- Menu Derniers programmes utilisés
- Menu Liste des recettes
- Menu Cycles spéciaux
 - Refroidissement rapide
 - Minuterie multiple

5.4.1 Menu Derniers programmes utilisés









Dans ce menu, vous pouvez consulter les 10 derniers programmes de cuisson utilisés. Vous pouvez également accéder au livre de recettes. Pour démarrer un programme :

1. Appuyez sur la touche Menu  et faites défiler à l'aide des touches Haut et Bas  .
2. Appuyez sur la touche Menu  pour confirmer le programme.
3. Appuyez sur la touche START/STOP (Démarrer/Arrêter)  pour démarrer le programme sélectionné.

5.4.2 Menu Liste des recettes

Le four est livré avec 16 recettes préenregistrées qui peuvent être modifiées. Le four peut stocker jusqu'à 99 programmes enregistrés au total. Chaque programme peut comporter jusqu'à 4 étapes.









Pour démarrer un programme à partir du livre de recettes :

1. Appuyez deux fois sur la touche Menu .
2. Appuyez sur les touches Haut et Bas   pour choisir la catégorie souhaitée.
3. Appuyez sur la touche Menu  pour confirmer la sélection de la catégorie.
4. Appuyez sur les touches Haut et Bas   pour choisir la recette souhaitée.
5. Appuyez sur la touche Menu  pour confirmer la sélection de la recette.
6. Appuyez sur la touche START/STOP (Démarrer/Arrêter)  pour démarrer le programme sélectionné.

5.4.3 Menu Cycles spéciaux

Refroidissement rapide

Pour démarrer le cycle de refroidissement rapide de la chambre :

1. Appuyez de façon répétée sur la touche Menu  pour accéder au menu « special cycles » (Cycles spéciaux).
2. Appuyez sur les touches Haut et Bas   pour sélectionner le programme souhaité.
3. Appuyez sur la touche Menu  pour confirmer.
4. Appuyez sur la touche de température  pour régler la valeur à maintenir pendant la phase de refroidissement rapide.
 - Appuyez sur les touches Haut et Bas   pour sélectionner la valeur souhaitée.
 - Appuyez sur la touche de température  pour confirmer.
5. Appuyez sur le bouton START/STOP (Démarrer/Arrêter)  pour démarrer le programme.








Fonctionnement du cycle de refroidissement rapide :

- Une barre de progression s'affiche en haut de l'écran, indiquant la progression du cycle à mesure que la température de la chambre de cuisson diminue.
- Le cycle de refroidissement rapide se termine lorsque la température de la chambre est inférieure à la valeur définie.
- Le cycle de refroidissement rapide peut être effectué avec la porte ouverte ou fermée.






Programme multi-minuterie

Le cycle multi-minuterie vous permet de gérer différentes minuterie au cours d'un même cycle. Il vous permet ainsi de cuire plusieurs aliments en même temps avec des temps de préparation différents au moyen d'un seul cycle.

Pour démarrer le cycle spécial « Multi-timer » (Multi-minuterie) :

1. Appuyez sur la touche Menu  et faites défiler à l'aide des touches Haut et Bas  .
2. Appuyez sur la touche Menu  pour confirmer.
3. Réglez la température et la vitesse du ventilateur souhaitées à l'aide des touches  et .
4. Appuyez sur le bouton START/STOP (Démarrer/Arrêter)  pour démarrer le programme.

Pour activer les minuterie individuelles :

- Sélectionnez la minuterie souhaitée à l'aide des touches Haut et Bas  .
- La minuterie sélectionnée change de couleur et le texte correspondant est surligné en rouge.
- Activez le changement de minuterie sélectionné en appuyant sur la touche Temps  et réglez la valeur souhaitée à l'aide des touches Haut et Bas  .
- Confirmez le réglage de la valeur en appuyant sur la touche Temps .
- La minuterie commencera à compter dès que la porte de l'appareil sera ouverte et refermée.
- Si deux ou plusieurs minuterie sont réglées avant l'ouverture de la porte, elles démarrent toutes en même temps lorsque la porte est ouverte et refermée.
- Au bas de l'écran, pendant le cycle, des icônes d'état s'affichent et la température de la chambre de cuisson est indiquée dans la zone centrale.
- Pour arrêter le cycle, appuyez sur la touche START/STOP (Démarrer/Arrêter) .

5.5 Phase de préchauffage

Chaque programme, y compris le cycle manuel, peut inclure sa propre phase de préchauffage. L'utilisateur peut sélectionner différents modes de fonctionnement du préchauffage en modifiant le paramètre P20 (voir la section « Accès aux paramètres »). Les modes disponibles sont les suivants :

P20=0 Préchauffage désactivé + 6 phases de cuisson




P20=1 La température de préchauffage est égale à la température de la phase 1 augmentée de 20 %. Le préchauffage peut être désactivé

P20=2 La température de préchauffage est réglée sur celle de la phase 1 augmentée de 20 °C (68 °F). Le préchauffage peut être désactivé.

P20=3 L'utilisateur peut régler la température de préchauffage de façon manuelle.

P20=4 La température de préchauffage est égale à la température de la phase 1 augmentée de 20 %. Le préchauffage ne peut être modifié ni désactivé.

Pour désactiver ou modifier le préchauffage :

- Sélectionnez le programme souhaité ou accédez à la cuisson manuelle.
- Sélectionnez la phase « P » en appuyant sur la touche Phase/Cycle .
 - Si la valeur P20=1 ou P20=2 s'affiche : le préchauffage peut être désactivé en appuyant sur la touche Temps .
 - Si la valeur P20=3 s'affiche : la température de préchauffage et la vitesse du ventilateur peuvent être réglées manuellement.
- Appuyez sur la touche Phase/Cycle  pour revenir à la première étape de cuisson.

Lorsque la température de préchauffage est atteinte :

- Un signal sonore retentit pour avertir l'utilisateur
- Le voyant clignote pour indiquer que la température a été atteinte.

Maintien de la température de préchauffage :

La température de préchauffage est maintenue dans la chambre de cuisson jusqu'à l'ouverture de la porte.

Gestion du temps d'attente :

Si la porte n'est pas ouverte dans les 15 minutes suivant le signal sonore :

- La recette est automatiquement interrompue
- Une fenêtre contextuelle s'affiche à l'écran, indiquant que le temps de préchauffage maximal a été dépassé

Démarrage de la première phase :

Lorsque la porte du four est fermée, la première phase du cycle de cuisson démarre automatiquement.

Désactivation du signal sonore :

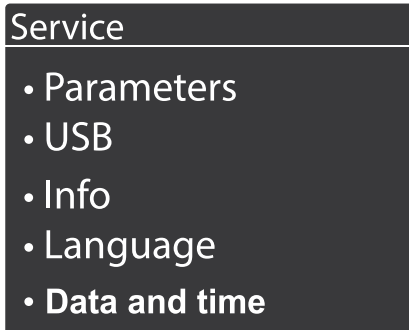
Le signal sonore indiquant que la température de préchauffage a été atteinte peut être désactivé en :

- Ouvrant la porte du four
- Appuyant sur n'importe quelle touche du panneau de commande

Interruption du préchauffage :

Si pendant la phase de préchauffage, vous ouvrez la porte du four avant que la température ne soit atteinte, le préchauffage sera interrompu.

6. Menu de service















Dans ce menu, vous pouvez accéder aux fonctionnalités suivantes :

- Paramètres
- Fonctions USB
- Informations sur la machine
- Langue
- Date et heure

6.1 Accès aux paramètres

Pour accéder au menu de réglage des paramètres :

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton Menu  pour accéder au menu de service.
2. Sélectionnez la rubrique « Parameters » (Paramètres) à l'aide des touches Haut et Bas  .
3. Appuyez sur la touche Menu  pour confirmer.
4. Un mot de passe de connexion est requis pour cette étape. Saisissez le mot de passe à l'aide des touches Haut et Bas   (le mot de passe utilisateur est 30).
 - Remarque : Si le mot de passe saisi est incorrect, l'écran revient au menu principal.
5. Appuyez sur la touche Menu  pour confirmer.
6. Appuyez sur la touche Menu  pour confirmer.
7. Réglez la valeur du paramètre dans les limites définies à l'aide des touches Haut et Bas  .
8. Appuyez sur la touche Menu  pour confirmer.
 - Quittez le menu des paramètres en appuyant sur la touche Marche/Arrêt . À défaut, le four fermera le menu après 2 minutes d'inactivité.

Tous les paramètres modifiables sont répertoriés ci-dessous :

Paramètre	Description	Valeur	Limites	Unité
P01	Unité de température - 0 = °C - 1 = °F	0	0 à 1	chiffre
P06	Point de consigne de cuisson par défaut	150	30 à 260	°C
P09	Point de consigne de refroidissement par défaut	50	30 à 70	°C
P11	Durée maximale de la phase	240	60 à 599	minutes
P12	Durée de prolongation de cuisson par défaut	1	1 à 999	minutes
P13	Délai de prolongation de la cuisson	120	1 à 600	secondes
P20	Mode préchauffage : 0 = désactivé + 6 phases de cuisson ; 1 = % de delta par rapport à la température de la phase 1 + 5 phases de cuisson ; 2 = °C de delta par rapport à la température de la phase 1 + 5 phases de cuisson ; 3 = réglage manuel de la température + 5 phases de cuisson ; 4 = % fixe de préchauffage + 6 phases de cuisson	4	0 à 4	chiffre
P21	Delta de préchauffage manuel	25	0 à 100	%
P24	Pourcentage modifiable P20=4	25	0 à 100	%
P25	Préchauffage actif dans le programme manuel	1	0 à 1	Témoin
P120	Mode d'éclairage du four lorsqu'il est en marche : 0 = s'allume lorsque l'on appuie sur la touche ; 1 = toujours allumé pendant la cuisson ; 2 = toujours allumé lorsqu'il est en position Marche	2	0 à 2	Témoin
P121	Temps d'activation de l'éclairage (pour P120=0)	45	0 à 120	secondes
P138	Température par défaut de la sonde centrale	50	0 à 110	°C
P140	Son du signal (0 = sons toujours activés)	0	0 à 999	secondes
P202	Durée d'affichage des images dans les recettes préférées	1	0 à 100	secondes
P204	Temps d'inactivité du four pour le passage automatique en mode veille	30	0 à 60	minutes
P332	Régler la chambre de la multi-minuterie	130	30 à 260	°C
P333	Régler l'humidité de la multi-minuterie	0	0 à 100	%
P351	Régler la température de fermentation	30	20 à 60	°C
P352	Régler le temps de fermentation	60	1 à 599	minutes
P380	Régler la sonde centrale cible pour le programme Delta T	50	30 à 260	°C
P381	Régler la chambre Delta T	30	20 à 60	°C
P382	Régler l'humidité pour le programme Delta T	0	0 à 100	%
P391	Température du programme « Temperature holding » (Maintien de la température)	250	50 à 300	°C
P400	Activation du lavage	0	0 à 3	chiffre
P500	Durée du journal HACCP - 0 = journal HACCP désactivé	5	0 à 10	minutes
P501	Delta de température pour le journal HACCP (*)	5	0 à 30	°C
P639	Réinitialiser le compteur d'utilisation de détergent	0	0 à 1	chiffre

6.2 Fonctions USB





Le menu USB permet d'effectuer les opérations suivantes :

- Mettre à jour le micrologiciel (apparaît uniquement si un fichier compatible est détecté).
- Mettre à jour les langues (apparaît uniquement si un fichier compatible est détecté).
- Exporter HACCP.
- Exporter des recettes.
- Importer des recettes (apparaît uniquement si un fichier compatible est détecté).
- Importer des paramètres (apparaît uniquement si un fichier compatible est détecté).
- Importer des images (n'apparaît que si un fichier .jpg est détecté dans le sous-dossier correspondant).
- Importer des recettes + images.
- Effectuer une mise à jour complète (n'apparaît uniquement si un groupe de fichiers compatible est détecté).

Si vous essayez d'accéder à ce menu sans clé USB, un message s'affichera pour vous avertir de l'absence de la clé.

6.2.1 Mise à jour du micrologiciel à partir d'une clé USB

Pour démarrer une mise à jour :








1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton Menu  pour accéder au menu de service.
2. Sélectionnez la rubrique « USB » à l'aide des touches Haut et Bas  .
3. Appuyez sur la touche Menu  pour confirmer.
4. Après confirmation, la première phase de la mise à jour du micrologiciel démarre et peut prendre quelques minutes.



À la fin de la première phase de mise à jour, appuyez sur la touche START/STOP (Démarrer/Arrêter) pour démarrer la deuxième et dernière phase de mise à jour, qui peut prendre quelques minutes. À la fin du processus, l'écran passe en mode veille.

6.2.2 Mise à jour des langues à partir d'une clé USB

Pour démarrer une mise à jour :

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton Menu  pour accéder au menu de service.
2. Sélectionnez la rubrique « USB » à l'aide des touches Haut et Bas  .
3. Sélectionnez la rubrique « Update languages » (Mettre à jour les langues) à l'aide des touches Haut et Bas  .
4. Appuyez sur la touche Menu  pour confirmer. Après confirmation, la première phase de la mise à jour du micrologiciel démarre et peut prendre quelques minutes.
5. Appuyez plusieurs fois sur la touche Marche/Arrêt  pour revenir à la page d'accueil.










Attention :

Le processus de mise à jour de la langue supprime de manière irréversible la base de données précédemment présente et peut prendre quelques minutes.

6.2.3 Exportation HACCP vers une clé USB

Pour exporter le journal HACCP :

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton Menu  pour accéder au menu de service.
2. Sélectionnez la rubrique « USB » à l'aide des touches Haut et Bas  .
3. Sélectionnez la rubrique « Export HACCP » (Exporter HACCP) à l'aide des touches Haut et Bas  .
4. Appuyez sur la touche Menu  pour confirmer.
5. Confirmez à nouveau avec la touche MENU  pour démarrer le processus.



Un message de notification s'affiche à la fin du processus.

Appuyez plusieurs fois sur la touche Marche/Arrêt pour revenir à la page d'accueil.

Le processus d'exportation HACCP vous permet d'enregistrer les données de fonctionnement stockées sur la clé USB.

Un fichier est exporté pour chaque jour d'utilisation sous un nom de type aa_mm_jj et une extension « .csv ».

Chaque fichier journal est accompagné d'un fichier portant le même nom, mais avec l'extension « md5 », qui permet de vérifier son intégrité.







Les données d'exploitation exportées permettent d'identifier un ensemble d'événements possibles :

- L'événement de démarrage
- L'événement de changement de phase
- L'événement d'arrêt ou de fin du cycle de cuisson
- Conditions d'alarme possibles
- Un enregistrement toutes les 5 minutes de :
 - Température
 - Point de consigne
 - Temps manquant à la fin de la phase
 - Durée de la phase
- Un enregistrement tous les 5 degrés de variation de température dans la pièce

6.2.4 Exporter les recettes vers une clé USB

Pour exporter toutes les recettes :

Insérez la clé USB contenant le fichier UTRIC*. Cvs :

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton Menu  pour accéder au menu de service.
2. Sélectionnez « Parameters » (Paramètres) à l'aide des touches Haut et Bas   (le mot de passe utilisateur est 30).
3. Revenez au menu de service à l'aide de la touche  et sélectionnez « USB », puis « Export recipe » (Exporter la recette).
4. Appuyez sur la touche Menu  pour confirmer.
5. Confirmez à nouveau avec la touche MENU  pour démarrer le processus.









À la fin du processus, une fenêtre contextuelle de fin de processus apparaît. Appuyez plusieurs fois sur la touche Marche/Arrêt pour revenir à la page d'accueil.

6.2.5 Importer des recettes depuis une clé USB

Pour importer toutes les recettes :

Insérez la clé USB contenant le fichier UTRIC*. Cvs :

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton Menu  pour accéder au menu de service.
2. Sélectionnez « Parameters » (Paramètres) à l'aide des touches Haut et Bas   (le mot de passe utilisateur est 30).
3. Revenez au menu de service à l'aide de la touche  et sélectionnez « USB », puis « Import recipe » (Importer la recette).
4. Appuyez sur la touche Menu  pour confirmer.
5. Confirmez à nouveau avec la touche MENU  pour démarrer le processus.



À la fin du processus, une fenêtre contextuelle de fin de processus apparaît. Appuyez plusieurs fois sur la touche Marche/Arrêt pour revenir à la page d'accueil.








6.2.6 Importer les paramètres depuis une clé USB



Attention :

Une importation inappropriée des paramètres peut entraîner un dysfonctionnement irréversible de l'équipement.

Pour importer les paramètres :

- Chargez les fichiers de mise à jour sur une clé USB.
1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton Menu  pour accéder au menu de service.
 2. Sélectionnez « USB » à l'aide des touches Haut et Bas  .
 3. Sélectionnez « Import parameters » (Importer les paramètres) à l'aide des touches Haut et Bas  .
 4. Appuyez sur la touche Menu  pour confirmer.
- **Après confirmation, vous démarrez la mise à jour de la base de données, qui peut prendre quelques minutes.**
 - **Un message de notification s'affiche à la fin du processus.**
5. Appuyez plusieurs fois sur la touche Marche/Arrêt  pour revenir à la page d'accueil.

6.2.7 Importer des images depuis une clé USB

Grâce à ce processus, vous pouvez importer une série d'images (recettes).

Les fichiers image à importer doivent présenter les caractéristiques suivantes :

- Ils doivent se trouver dans un dossier nommé « jpg ».
- Ils doivent être au format « .jpeg » et avoir cette extension. Une résolution de 300 x 160 pixels est recommandée.
- La taille maximale doit être de 64 Ko.

Pour importer les images :

- Insérez une clé USB qui contient un seul dossier nommé « jpg » contenant toutes les images à importer.

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton Menu  pour accéder au menu de service.
2. Sélectionnez « USB » à l'aide des touches Haut et Bas  .
3. Sélectionnez « Import images » (Importer les images) à l'aide des touches Haut et Bas  .
4. Appuyez sur la touche Menu  pour confirmer. **(La mise à jour de la base de données peut prendre quelques minutes. Un message de notification s'affiche à la fin du processus.)**
5. Appuyez plusieurs fois sur la touche Marche/Arrêt  pour revenir à la page d'accueil.



Attention :







Cette opération supprime de manière irréversible toutes les images précédemment chargées de la mémoire de commande de la base de données.

6.2.8 Importer les recettes + images depuis une clé USB

Cette fonction vous permet d'importer des recettes et les images correspondantes en une seule opération.

Insérez une clé USB contenant :

- Un seul dossier nommé « jpg » qui contient toutes les images à importer.
- Le fichier de recette correctement préparé.

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton Menu  pour accéder au menu de service.
2. Sélectionnez « USB » à l'aide des touches Haut et Bas  .
3. Sélectionnez « Importer les recettes + images » (Importer la recette + images) à l'aide des touches Haut et Bas  .
4. Appuyez sur la touche Menu  pour confirmer.

- **Après confirmation, vous démarrez la mise à jour de la base de données, qui peut prendre quelques minutes.**
- **Un message de notification s'affiche à la fin du processus.**

5. Appuyez plusieurs fois sur la touche Marche/Arrêt  pour revenir à la page d'accueil.






6.2.9 Mise à jour complète du micrologiciel depuis une clé USB



Attention : Toutes les actions décrites dans cette section doivent être effectuées par un technicien qualifié ou à l'aide d'une clé USB de mise à jour officielle fournie par BUFFALO.







6.3 Informations sur la machine

Pour accéder aux informations sur l'appareil :





1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton Menu  pour accéder au menu de service.
2. Sélectionnez « Info » à l'aide des touches Haut et Bas  .
3. Appuyez sur la touche Menu  pour confirmer.
4. Les informations suivantes s'affichent à l'écran :
 - La version du micrologiciel
 - La date de sortie du micrologiciel
 - La série ou le numéro de série.
5. Appuyez plusieurs fois sur la touche Marche/Arrêt  pour revenir à la page d'accueil.

6.4 Configuration de la langue

Pour modifier le paramètre de langue :

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton Menu  pour accéder au menu de service.
2. Sélectionnez « Langue » (Langue) à l'aide des touches Haut et Bas  .
3. Appuyez sur la touche Menu  pour confirmer.
4. Sélectionnez le pays correspondant à la langue souhaitée :
5. Appuyez sur la touche Menu  pour confirmer.
6. Appuyez plusieurs fois sur la touche Marche/Arrêt  pour revenir à la page d'accueil.

6.5 Réglage de la date et de l'heure

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton Menu  pour accéder au menu de service.
2. Sélectionnez le paramètre souhaité à l'aide des touches Haut et Bas  .
3. Appuyez sur la touche Menu  pour confirmer.

7. Nettoyage, entretien et maintenance

- Avant de procéder au nettoyage de l'appareil, il est nécessaire de le débrancher de l'alimentation électrique et de porter un équipement de protection individuelle approprié (par exemple, des gants, etc.).
- L'utilisateur est uniquement autorisé à effectuer des opérations de nettoyage de routine. Pour l'inspection, l'entretien et le remplacement des composants défectueux, contactez un centre de service agréé afin qu'il envoie un technicien spécialisé et correctement formé.
- Dans le cadre de la garantie, le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages liés à un défaut d'entretien ou à un nettoyage inapproprié (par exemple, utilisation de détergents inadaptés).
- Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir la chambre de cuisson (température **INFÉRIEURE** à 70 °C).

Pour nettoyer les pièces de l'appareil ou les accessoires, **N'utilisez PAS** :

- De détergents abrasifs ou en poudre ;
- De détergents agressifs ou corrosifs (par exemple, acide chlorhydrique/muriatique ou sulfurique, soude caustique, etc.). **Attention ! N'utilisez pas ces substances, même pour nettoyer la sous-structure/le sol sous l'équipement ;**
- Des outils abrasifs ou pointus (par exemple, des éponges abrasives, des grattoirs, des brosses en acier, etc.) ;



Attention :

NE nettoyez JAMAIS l'appareil avec des jets d'eau ou de vapeur sous pression. L'utilisation d'un détergent ou d'un produit de nettoyage inadapté peut entraîner une détérioration de la finition ou des dommages ayant pour conséquence la perte de la garantie de l'appareil.

Nettoyage ordinaire et manuel de l'appareil de cuisson

À la fin de la journée de service, il est nécessaire de nettoyer l'appareil, tant pour des raisons d'hygiène que pour éviter des dysfonctionnements.

Il est déconseillé d'utiliser des tampons à nettoyer, des brosses ou des grattoirs en acier commun pour nettoyer cet appareil.



Attention : Les résidus de graisse et d'aliments contenus dans la chambre de cuisson peuvent prendre feu lorsque le four est en marche. Il est donc conseillé de les éliminer rapidement.

- Patientez jusqu'à ce que la chambre de cuisson refroidisse.
- Retirez les grilles latérales qui maintiennent les plaques de cuisson.
- Éliminez tous les résidus qui peuvent être retirés manuellement et placez les pièces amovibles dans le lave-vaisselle.
- Nettoyez l'extérieur du four à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent doux.
- Pour les taches sur les murs intérieurs, essuyez-les avec un chiffon imbibé d'une solution savonneuse douce. Essuyez toujours le congélateur après l'avoir nettoyé.
- Nettoyez la plaque de cuisson à l'eau chaude savonneuse. Rincez abondamment et séchez bien.

Nettoyage de la porte et de la vitre intérieure

- Pour nettoyer la vitre à l'intérieur de la porte, patientez que le four soit complètement refroidi. Le panneau vitré peut être ouvert pour faciliter le nettoyage.
- Utilisez un chiffon doux légèrement humidifié avec un produit neutre, spécifique pour le cristal, en suivant les instructions du fabricant du détergent.

Nettoyage des surfaces externes

Le nettoyage quotidien du revêtement de la chambre de cuisson doit être effectué avec un détergent non abrasif afin d'assurer son bon fonctionnement.

Dans le cas de résidus secs, utilisez des poils en plastique ou une éponge imbibée de vinaigre et d'eau chaude. Utilisez uniquement un chiffon humide avec de l'eau chaude ou des produits adaptés au nettoyage de l'acier inoxydable. N'utilisez pas de produits acides ou à base d'ammoniaque.

8. Dépannage

Si l'appareil tombe en panne, débranchez-le de l'alimentation électrique et consultez le tableau ci-dessous avant de contacter Buffalo.

Un technicien qualifié doit effectuer les réparations si nécessaire.

Dysfonctionnement	Cause probable	Intervention
En mode Démarrer, le four ne s'allume pas	Porte ouverte	Vérifier que la porte est bien fermée
	Le micro-interrupteur ne détecte pas que la porte est fermée	Contacteur un technicien qualifié
Le four ne cuit pas uniformément	Le ventilateur ne fonctionne pas	Contacteur un technicien qualifié
	L'élément chauffant ou les contacteurs ne fonctionnent pas correctement	
	Le joint de la porte n'est pas bien positionné	Repositionner correctement le joint de la porte
	Problème lié au mécanisme de verrouillage de la porte	Contacteur un technicien qualifié
Le four est complètement éteint	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
	Le coupe-circuit thermique est activé	Attendez que l'appareil refroidisse. Vérifiez que votre appareil est en bon état et ne présente aucun dommage apparent, puis appuyez sur le bouton rouge de réinitialisation situé à l'arrière. Pour plus de détails, reportez-vous à la section « Alarme du thermostat de sécurité » à la page suivante.
Le ventilateur s'arrête pendant le fonctionnement	Protection thermique du moteur activée	Éteignez l'appareil et attendez que la protection thermique du moteur se réinitialise automatiquement. Si le problème persiste, contactez un technicien qualifié pour effectuer les réparations. Assurez-vous de respecter les exigences en matière de distance de sécurité de l'équipement, comme indiqué dans ce manuel.
	Défaillance du condensateur du moteur	Contacteur un technicien qualifié
	Carte de circuit imprimé endommagée	
	Onduleur endommagé	

Alarme du thermostat de sécurité

Il s'agit d'une alarme à réinitialisation manuelle.

Cette alarme s'affiche lorsque la température maximale de fonctionnement de l'équipement est dépassée. Vous pouvez réinitialiser le thermostat en appuyant sur la touche rouge (bouton de réinitialisation) située à l'arrière. Assurez-vous que les filtres du ventilateur de refroidissement sont propres et que les distances d'installation ont été respectées.

Pour réinitialiser le thermostat :

- Retirez le capuchon du bouton de réinitialisation situé à l'arrière du four.
- Ouvrez la porte et patientez jusqu'à ce que le four refroidisse.
- Appuyez sur le bouton rouge de réinitialisation.
- Si le problème persiste, contactez un technicien qualifié.



Attention : Si l'alarme se répète plusieurs fois, attendez l'intervention d'un technicien avant de procéder à une nouvelle réinitialisation manuelle afin d'éviter d'endommager l'équipement.

Alarme de coupure de courant

- En cas de coupure de courant, la machine procède à la vérification de toute cuisson. Le P207 gère le blocage de tension.
- En ce qui concerne les cycles de cuisson ou de levage, si la coupure de courant dure moins de 1 minute, le cycle reprend là où il s'était interrompu une fois le courant rétabli, mais une alarme est générée.
- Si la durée dépasse 1 minute, le cycle ne redémarre pas automatiquement et une alarme HACCP est générée pour durée critique (dans le journal HACCP, le code d'alarme 320 sera indiqué pour signaler la reprise après une coupure de courant).

Maintenance préventive

Afin de garantir au client le plus haut niveau de performance et de fiabilité, l'appareil effectuera des analyses sur certains paramètres pertinents en vue d'évaluer l'état des composants et d'avertir de la nécessité d'effectuer une maintenance prédictive de l'équipement.

Lorsque certains seuils sont dépassés, un avertissement non bloquant apparaîtra à l'écran pour indiquer la nécessité d'effectuer une maintenance sur le composant concerné.

L'alerte apparaîtra :

- À chaque fois que le four sera allumé, pendant la première semaine suivant le dépassement du seuil ;
- À chaque fin de cuisson, après la première semaine suivant le dépassement du seuil. Il est possible de masquer l'alerte en appuyant sur la touche Marche/Arrêt.

Liste des alertes de maintenance prédictive :

- Limiter les interventions du thermostat de sécurité
- Limiter les heures au-dessus de 90 °C (maintenance générale)

Dès réception de l'avis, le client est invité à contacter le service après-vente afin de vérifier l'état des composants et de procéder à leur maintenance ou à leur remplacement éventuel.

9. Spécifications techniques

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

Modèle	Tension	Puissance (max.)	Plage de température	Dimensions nettes du produit H x L x P (mm)	Poids net
JD457	220 à 240 V 1N~, 50/60 Hz	2 800 W	70 °C à 260 °C	460 x 655 x 525	40,4 kg

10. 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.

11. 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 préalable accordée par BUFFALO.

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

1. Sicherheitshinweise

GEFAHR HOHER SPANNUNG!

Elektrische Anforderungen:

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

Dieses Gerät muss an eine Stromversorgung angeschlossen werden, die mit den Spannungs- und Leistungsanforderungen auf dem Typenschild am Gerät übereinstimmt.

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

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

- 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
 - Brandschutzvorkehrungen
 - IEE-Anschlussvorschriften
 - Bauvorschriften
- Gerät NICHT in Wasser eintauchen.
- NICHT mit Wasserstrahl/Hochdruckreiniger reinigen.
- Gerät während des Betriebs NICHT unbeaufsichtigt lassen.

- Halten Sie alle Verpackungsteile von Kindern fern. Entsorgen Sie die Verpackung gemäß den Vorschriften der örtlichen Behörden.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen ausgelegt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder in der Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem Buffalo-Vertreter oder einem empfohlenen qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- 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.

Sicherheitsanweisungen für Installation und Wartung

- Stellen Sie vor der Installation und Wartung sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.
- Stellen Sie vor Installation des Gerätes sicher, dass die Installation der aktuellen Gesetzgebung in dem Land der Verwendung entspricht, und beachten Sie die Angaben auf dem Typenschild.
- Sie dürfen die Sicherheitsvorrichtungen des Geräts nicht manipulieren oder abschalten. Dies führt zum Erlöschen der Garantie.
- Das Nichtbeachten der Anweisungen des Herstellers kann zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen führen.
- Nicht-originale Ersatzteile stellen den richtigen Betrieb des Gerätes nicht sicher und lassen die Garantie erlöschen.

- Der Ofen darf nur von geschulten Bedienern verwendet werden.
- Das Typenschild des Ofens enthält die für Reparatur und Wartung notwendigen technischen Informationen. Deswegen sollten Sie es nicht entfernen, beschädigen oder verändern.

Sicherheitsanweisungen für die Verwendung

- Wenn das Gerät 6 Monate oder länger nicht benutzt wird, trennen Sie die Stromversorgungsanschlüsse. Wenn das Gerät bereits seit längerer Zeit nicht mehr benutzt wird, sollte es von einem Servicetechniker überprüft werden.
- Der Ofen darf ausschließlich für seinen vorgesehenen Zweck verwendet werden, d. h. zum Garen von Produkten, wie frischem oder gefrorenem Brot, Gebäck und allen Arten gastronomischer Produkte. Jede andere Verwendung kann das Gerät beschädigen.
- Legen Sie keine Produkte mit einer hohen Alkoholkonzentration in den Ofen.
- Die Außen- und Innenoberflächen des Ofens sollten regelmäßig gereinigt werden, um Hygiene und einwandfreie Funktion sicherzustellen. Verwenden Sie keine scheuernden oder brennbaren Produkte, die das Gerät beschädigen könnten.
- Es wird empfohlen, die Gebrauchs- und Reinigungsanweisungen des Herstellers zu befolgen. Die Verwendung von nicht zugelassenen Produkten kann zu Schäden führen.
- 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.

Maximallasten

Modell	FASSUNGSVERMÖGEN	MAXIMALLAST	MAX. LAST JE GESTELL
JD457	Passt auf jede Pfannengröße 310 x 310 mm	3 kg	Maximal 3 kg pro Pfanne

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

Achtung: Heiße Oberflächen – Verbrennungsgefahr



- Lesen Sie diese Warnhinweise sorgfältig und befolgen Sie sie, wenn der Ofen in Betrieb oder noch nicht vollständig abgekühlt ist.
- Berühren Sie das Gerät nur an den Bedienelementen und am Türgriff. Vermeiden Sie das Berühren anderer externer Elemente des Ofens, da diese Temperaturen von mehr als 60 °C erreichen können.
- Tragen Sie Ofenhandschuhe oder ähnliches, wenn Sie Behälter oder Tablett im Garraum bewegen oder handhaben.
- Öffnen Sie die Ofentür langsam und achten Sie dabei auf die Dämpfe, die bei hohen Temperaturen aus dem Garraum austreten.
- Stehen Sie beim Öffnen nicht direkt über der Tür.

Brandgefahr



- Verwenden Sie nur die vom Hersteller empfohlenen Reinigungsmittel. Das Verwenden anderer Produkte kann das Gerät beschädigen und zum Erlöschen der Garantie führen.
- Wenn Sie das Gerät nicht ordnungsgemäß und so oft wie nötig reinigen, können sich Fett und Speisereste im Garraum ansammeln und entzünden.
- Achten Sie darauf, dass der Backofen während des Betriebs nicht mit brennbaren Materialien wie Vorhängen, Gardinen usw. in Berührung kommt oder von solchen bedeckt wird.
- Legen Sie keine Materialien wie Papier, Pappe oder Plastik hinein.

Brandgefahr

- Verwenden Sie nur die vom Hersteller empfohlenen Reinigungsmittel. Das Verwenden anderer Produkte kann das Gerät beschädigen und zum Erlöschen der Garantie führen.
- Wenn Sie das Gerät nicht ordnungsgemäß und so oft wie nötig reinigen, können sich Fett und Speisereste im Garraum ansammeln und entzünden.
- Achten Sie darauf, dass der Backofen während des Betriebs nicht mit brennbaren Materialien wie Vorhängen, Gardinen usw. in Berührung kommt oder von solchen bedeckt wird.
- Legen Sie keine Materialien wie Papier, Pappe oder Plastik hinein.

2. Erste Schritte**2.1 Packungsinhalt**

Folgendes ist im Lieferumfang enthalten:

- Buffalo-Hochgeschwindigkeits-Konvektionsofen
- Pizzaschieber 300x300mm
- Pizza-Teflonblech 310x310mm
- Antihafbeschichtete Kochplatteneinlage 305 x 305 mm
- Antihafbeschichteter Vollkorb 305 x 305 mm
- Bedienungsanleitung

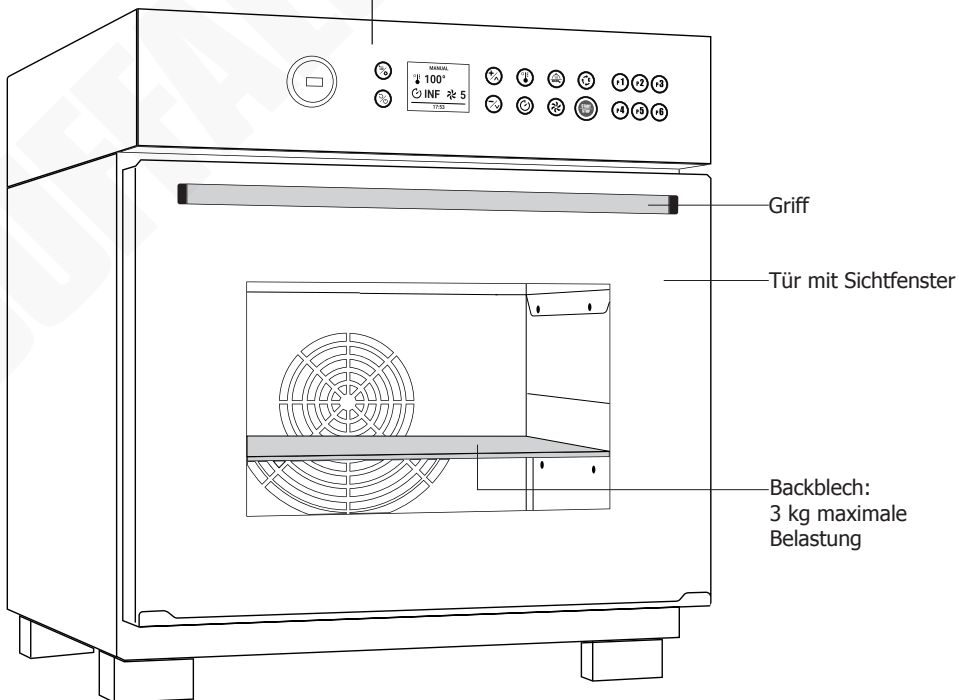
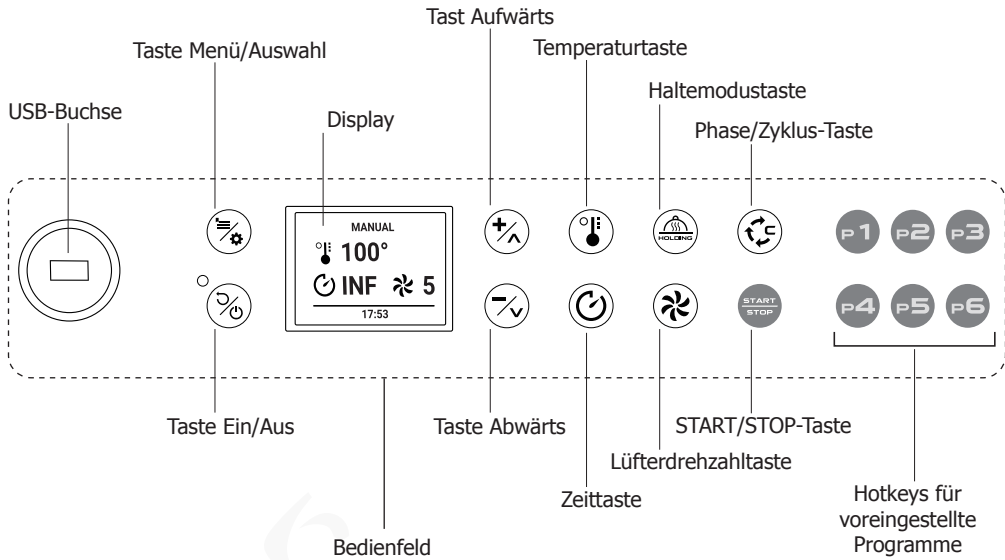
Buffalo ist stolz auf die hochwertige Qualität seiner Produkte und seinen erstklassigen Service. Wir stellen sicher, dass alle gelieferten Produkte zum Zeitpunkt der Verpackung voll funktionsfähig sind und sich in einwandfreiem Zustand befinden.

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

2.2 Vor der ersten Inbetriebnahme sicherstellen

- Reinigen Sie den Innenraum und das Gitter mit Seifenwasser. Gut trocknen lassen.
- Stellen Sie sicher, dass sich im Geräteraum keine nicht konformen Gegenstände (Bedienungsanleitungen, Plastiktüten oder ähnliches) befinden.
- Stellen Sie sicher, dass die Abgase frei von Hindernissen sind und sich keine brennbaren Materialien in der Nähe befinden.
- Lassen Sie das Gerät 5 Minuten lang bei einer Höchsttemperatur von 260 °C laufen, um eventuelle Herstellungsrückstände abzubrennen. Eine leichte Rauchentwicklung ist bei diesem Vorgang normal.

3. Kennen Sie Ihren Ofen



Montage



Achtung:

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

Nicht geeignet für Einbauinstallationen.

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

Geräte dürfen niemals umgeworfen oder auf den Kopf gestellt werden!

Während der Handhabung ist der Aufenthalt von Durchgangs- oder nicht beschäftigten Personen in der Nähe des Arbeitsbereichs verboten. Das Verpackungsmaterial muss als potenziell gefährliches Material außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren aufbewahrt und gemäß den örtlichen Vorschriften ordnungsgemäß entsorgt werden.

Vorarbeiten

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

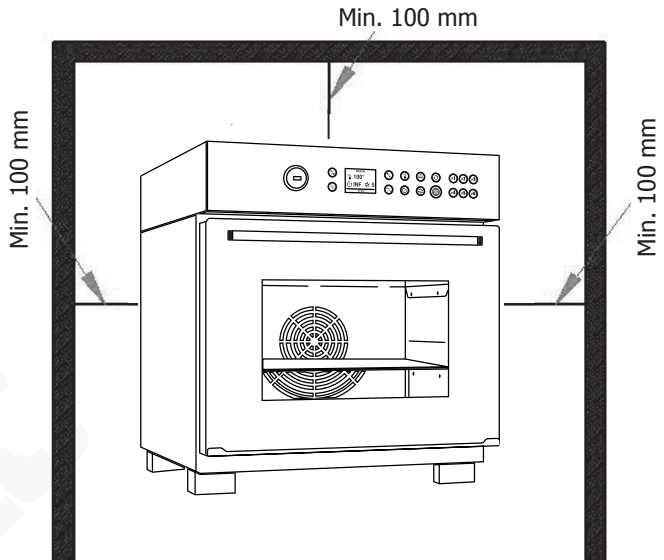
Stellen Sie das Gerät auf den Boden oder eine Oberfläche, die sein Gewicht bei voller Beladung tragen kann.

Gerät platzieren

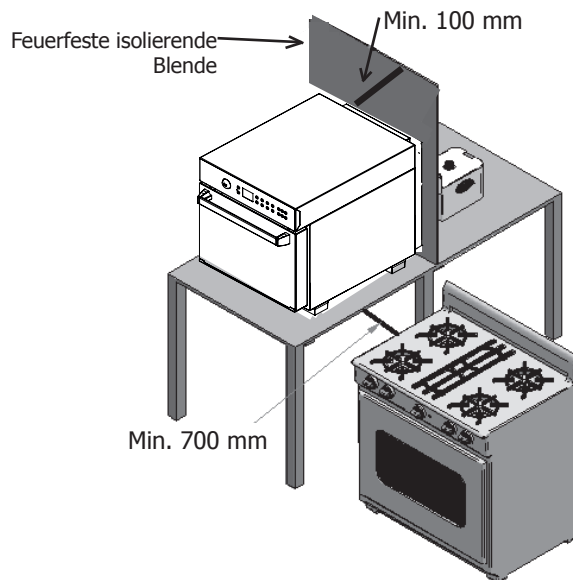
Wir empfehlen, einen Abstand von mindestens 100 mm zu lassen, wenn sich keine Wärmequellen in der Nähe befinden.

Wenn Wärmequellen oder brennbare Elemente vorhanden sind, muss dieser Sicherheitsabstand mindestens 700 mm betragen. Wir empfehlen zudem, eine gute Belüftung des Gerätes sicherzustellen, damit seine Komponenten nicht überhitzen.

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



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



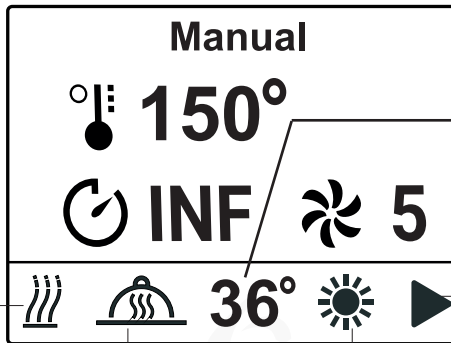
4. Schnellstart – Alltagsgebrauch

In diesem Abschnitt werden die wichtigsten täglichen Funktionen Ihres Buffalo-Ofens erläutert:

- Manuelles Garen mit Zeit, Temperatur und Lüfterdrehzahl
- Auswahl eines der 16 vorinstallierten Rezepte
- Speichern, Bearbeiten und Löschen eigener Rezepte (bis zu 100 insgesamt)
- Rezepte den Schnellzugriffstasten (P1–P6) zuordnen

4.1 Startseite

Auf der Startseite wird der Standardbildschirm für manuelles Kochen angezeigt.



Die tatsächliche Temperatur der Ofenkammer wird angezeigt, wenn kein Garprogramm läuft.

Während des Garvorgangs wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.


Pause/Wiedergabe-Symbol, das den Garstatus beim Öffnen oder Schließen der Tür anzeigt

Kammerlichtsymbol

Symbol für Haltemodus

Symbol für aktive Heizung (Heizelemente EIN)

Temperaturhaltefunktion:

Durch einmaliges Drücken der Taste Ein/Aus  wird der Backofen eingeschaltet. Der Ofen beginnt mit dem Vorheizen.

WICHTIG – Dieser Ofen ist für die schnelle Zubereitung von Speisen konzipiert. Wenn der Ofen eingeschaltet ist, hält er die Ofentemperatur standardmäßig bei 240 °C, sodass er bei Bedarf sofort zum Kochen bereit ist.

Um den Haltemodus auszuschalten, halten Sie einfach die Haltemodustaste gedrückt .



Das Haltemodus-Symbol wird dann nicht am unteren Bildschirmrand angezeigt.

4.2 Manuelles Garen

Im manuellen Modus kann der Benutzer Temperatur, Zeit und Lüftergeschwindigkeit nach Wunsch einstellen.


1. Drücken Sie die Temperaturtaste  und stellen Sie mit  die Gartemperatur ein.
2. Drücken Sie die Zeittaste  und stellen Sie mit  die Garzeit ein.
3. Drücken Sie die Lüfterdrehzahlstaste  und stellen Sie mit  die Lüfterstufe (1–5) ein.
4. Drücken Sie die START/STOP-Taste , um das Rezept zu starten. Der Ofen zeigt den Vorheizbildschirm mit der aktuellen Temperatur der Garkammer an. Der Ofen piept, wenn er die richtige Temperatur erreicht hat.
5. Öffnen Sie die Tür, legen Sie das Essen hinein und schließen Sie die Tür. Dann beginnt der Kochvorgang und der Timer beginnt herunterzuzählen.

4.3 Rezept starten, pausieren oder unterbrechen






- Um ein ausgewähltes Rezept zu starten, drücken Sie einfach START/STOP .
- Durch Öffnen der Backofentür wird die Schleife vorübergehend gestoppt und beim erneuten Schließen der Tür fortgesetzt. Das Pausensymbol wird unten auf dem Bildschirm angezeigt.
- Das Ende des Rezeptes erfolgt mit Ablauf der eingestellten Zeit der letzten Garphase oder durch Drücken von START/STOP . Auf dem Bildschirm wird eine Benachrichtigung angezeigt und ein akustisches Signal ertönt. Das akustische Signal bleibt aktiv, bis die Tür geöffnet oder eine beliebige Taste gedrückt wird.

4.4 Auswählen eines vorinstallierten Rezepts



Der Ofen verfügt über 16 werkseitig voreingestellte Rezepte. Außerdem können Sie bis zu 100 Favoriten speichern.

1. Drücken Sie die Taste Menü , bis „Recipe List“ (Rezeptliste) angezeigt wird.
2. Verwenden Sie  , um durch ein Rezept zu blättern und es hervorzuheben.
3. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste Menü .
4. Drücken Sie die START/STOP-Taste  zum Starten des Garvorgangs.

4.5 Eigenes Rezept speichern

1. Richten Sie ein manuelles Kochprogramm ein (Zeit, Temperatur, Lüftergeschwindigkeit).
2. Halten Sie die Taste Menü  gedrückt.
3. Wählen Sie „Save“ (Speichern) und bestätigen Sie mit START/STOP .
4. Geben Sie mit   und der Taste Menü  einen Rezeptnamen (max. 20 Zeichen) ein.
5. Zum Speichern bestätigen.




4.6 Rezept bearbeiten oder löschen

- Bearbeiten / Umbenennen: Wählen Sie das gespeicherte Rezept aus, halten Sie die Taste Menü  gedrückt, wählen Sie „Rename“ (Umbenennen) und bestätigen Sie.
- Löschen: Wählen Sie das Rezept aus, halten Sie die Taste Menü  gedrückt, wählen Sie „Delete“ (Löschen) und bestätigen Sie.


4.7 Rezepte den Hotkeys (1–6) zuordnen

Zum Abrufen Ihrer Lieblingsrezepte mit nur einer Berührung können Sie schnell ein Rezept auswählen, indem Sie eine Ihrer bevorzugten Tasten P1–P6 drücken (nur wenn keine anderen Schleifen ausgeführt werden).

So weisen Sie zu:

1. Öffnen Sie die „Recipe List“ (Rezeptliste) und wählen Sie mit   ein Rezept aus.
2. Drücken Sie die gewünschte Taste **P1-P6** und halten Sie sie gedrückt.
3. Wenn eine Bestätigungsmeldung angezeigt wird, bestätigen Sie mit der Taste Menü .

Anwendung:

Drücken Sie einfach die zugewiesene Taste **P1-P6** (wenn kein anderes Programm läuft) und dann die Taste START/STOP .

Kochtipps













- Zudem sollte das Gerät für optimale Produktergebnisse etwa 20 Minuten vorgeheizt werden.
- Achtung: Achten Sie beim Backen darauf, dass keine Metallgegenstände mit den Heizelementen im Inneren des Backraums in Berührung kommen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Tür öffnen, wenn der Ofen heiß ist.
- Vermeiden Sie das Salzen von Lebensmitteln im Garraum. Wenn es nicht vermeidbar ist, reinigen Sie das Gerät so schnell wie möglich.
- Vermeiden Sie es, die Lebensmittel übereinander zu stapeln oder die Bleche zu überladen (maximal 4 kg pro Blech).
- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, vermeiden Sie es, die Tür während des Garvorgangs zu öffnen.
- Tragen Sie beim Umgang mit Behältern, Zubehör und anderen Gegenständen im Garraum immer für den jeweiligen Einsatzzweck geeignete Thermo-Schutzkleidung (PSA) (z. B. Thermohandschuhe).
- Während des Kochens und bis zum Abkühlen können die äußeren und inneren Teile des Geräts sehr heiß sein (Temperatur über 60 °C/140 °F). Um Verbrennungsgefahr zu vermeiden, ist es ratsam, die mit diesem Symbol gekennzeichneten Bereiche nicht zu berühren.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Schalen aus der Gerätekammer entnehmen, insbesondere wenn diese Flüssigkeiten enthalten.
- Verwenden Sie beim Kochen keine leicht entzündlichen Lebensmittel oder Flüssigkeiten (z. B. Alkohol).
- Stellen Sie sicher, dass die Schalenhalterstrukturen im Garraum gut an den Wänden befestigt sind, da sonst die Schalen mit heißen Speisen oder Flüssigkeiten herausfallen und Verbrennungen verursachen können.
- Halten Sie den Garraum stets sauber und reinigen Sie ihn täglich: Fette oder Speisereste können Feuer fangen, wenn sie nicht aus dem Inneren entfernt werden!
- Verwenden Sie das Gerät bei einer Umgebungstemperatur zwischen 5 °C und 45 °C und einer Luftfeuchtigkeit unter 70 %.



5. Erweiterte Kochfunktionen

Alle Programme, einschließlich des manuellen, verfügen über eine automatische Vorheizfunktion, bei der der Sollwert dem um 20 % erhöhten Sollwert der ersten Phase entspricht.

Bis zu 100 Programme mit jeweils bis zu 4 Phasen können gespeichert werden und für jede Phase können folgende Gareinstellungen vorgenommen werden: **Gartemperatur, Garzeit, Lüftergeschwindigkeit**





<p>Temperatur einstellen</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Drücken Sie die Temperaturtaste . 2. Stellen Sie die Temperatur mit den Tasten Aufwärts und Abwärts   ein. 3. Drücken Sie zur Bestätigung die Temperaturtaste . 	<p>Uhrzeit einstellen</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Drücken Sie die Zeittaste . 2. Stellen Sie die Zeit mit den Tasten Aufwärts und Abwärts   ein. 3. Drücken Sie zur Bestätigung die Temperaturtaste . <p>Tipp: Bei der Einstellung auf unendliche Zeit wird „INF“ angezeigt.</p>	<p>Einstellen der Lüftergeschwindigkeit</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Drücken Sie die Lüfterdrehzahlstaste . 2. Stellen Sie die Lüfterdrehzahl mit den Tasten Aufwärts und Abwärts   aus 5 Geschwindigkeitsstufen ein. 3. Drücken Sie zur Bestätigung die Lüfterdrehzahlstaste . <p>Tipp: Während des Vorheizens ist es NICHT möglich, die Lüftergeschwindigkeit zu ändern.</p>
--	--	---

5.1 Erstellen eines mehrstufigen Garrezepts

Jedes Programm, einschließlich des manuellen, kann bestehen aus:

1. Eine anpassbare Vorheizphase und bis zu 5 Kochphasen.
2. Ein fester Vorheizzyklus und bis zu 6 Garphasen.

So erstellen Sie ein Rezept mit mehreren Stufen:

- Rufen Sie den Bildschirm „Manuelles Kochen“ auf und legen Sie die Parameter der ersten Phase fest.
- Drücken Sie die Phasen-/Zyklustaste , um in die zweite Phase zu gelangen, oder drücken Sie die START/STOP-Taste , um mit dem Garen zu beginnen.
- Stellen Sie die gewünschten Parameter für die zweite Stufe ein. Drücken Sie die Phasen-/Zyklustaste , um in die dritte Phase zu gelangen, oder drücken Sie die START/STOP-Taste , um mit dem Garen zu beginnen.
- Stellen Sie die gewünschten Parameter für die dritte Stufe ein. Drücken Sie die Phasen-/Zyklustaste , um in die vierte Phase zu gelangen, oder drücken Sie die START/STOP-Taste , um mit dem Garen zu beginnen.
- Stellen Sie bei Bedarf die gewünschten Parameter für die vierte, fünfte und sechste Phase ein.
- Drücken Sie die START/STOP-Taste  zum Starten des Garvorgangs.











Achtung:

- Es ist nicht möglich, für die erste Phase eine Zeit von 0 einzustellen.
- Wenn die Zeit für eine Phase auf unendlich eingestellt ist, ist es nicht möglich, für nachfolgende Phasen eine Zeit einzustellen.
- Es ist nicht möglich, für eine Phase eine unendliche Zeit festzulegen, wenn nachfolgende Phasen aktiviert sind.
- Das Löschen einer Phase ist nicht möglich, wenn die nächste aktiv ist. Umgekehrt kann jeweils nur die letzte aktive Phase deaktiviert werden.
- Während eines Garzyklus ist es möglich, den Übergang zur nächsten Phase vor Ablauf der Zeit der aktuellen Phase zu erzwingen, indem die Garzeit der aktuellen Phase auf 0 gesetzt wird.

Hinweis: Um eine Phase zu löschen, setzen Sie die Phasenzeit mit den Tasten   auf Null.

Wenn die Garzeit auf „INF“ eingestellt ist, kann der Benutzer kein mehrstufiges Programm erstellen.

5.2 Startverzögerung

1. Halten Sie die Taste Menü  beim gespeicherten Rezept gedrückt.
2. Wählen Sie mit den Tasten Aufwärts und Abwärts   den Eintrag „Late departure“ (Späte Abfahrt) aus.
3. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste Menü .
4. Wählen Sie mit den Tasten Aufwärts und Abwärts   den Startzeitraum aus den möglichen Werten aus:
 - Heute
 - +24h
 - +48h
5. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste Menü .
6. Stellen Sie die gewünschte Startzeit mit den Tasten Aufwärts und Abwärts   ein.
Achtung: 24h-Format [hh]:[mm]
7. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste Menü .



Achtung:

Durch das Festlegen eines verzögerten Startprogramms können keine anderen Schleifen ausgeführt werden.

Um die Einstellung für einen verzögerten Start aufzuheben, drücken Sie einfach die Taste Ein/Aus .







5.3 Rezepte bearbeiten und verwalten

Die Rezeptbearbeitung und -verwaltung ermöglicht die individuelle Anpassung von Kochprogrammen: Speichern, Kopieren, Umbenennen oder Löschen von Rezepten sowie das Zuordnen oder Trennen von Bildern für eine intuitive Handhabung. Durch die Schnellbearbeitung sind sofortige Aktualisierungen möglich, während durch die verzögerte Startfunktion der Start zu einem späteren Zeitpunkt geplant werden kann.






- Speichern – Speichern Sie ein neues Rezept
- Kopieren - Kopieren Sie ein Rezept
- Umbenennen – Benennen Sie ein Rezept um
- Löschen – Löschen Sie ein Rezept dauerhaft
- Verknüpfen – Ordnen Sie ein Rezept einem Bild zu
- Verknüpfung aufheben – Ein Rezept von einem Bild trennen
- Schnellbearbeitung
- Programm verzögern - Rezept für verzögerten Start festlegen

5.3.1 Rezept speichern

So speichern Sie ein neues Rezept oder speichern an einem Rezept vorgenommene Änderungen:





1. Halten Sie die Taste Menü  gedrückt.
2. Verwenden Sie die Tasten Aufwärts und Abwärts  , um durch die verfügbaren Programme zu blättern.
3. Wählen Sie mit den Tasten Aufwärts und Abwärts   die Option „Save“ (Speichern) aus.
4. Drücken Sie zur Bestätigung die START/STOP-Taste .

Legen Sie den Rezeptnamen auf maximal 20 Zeichen fest:




- Mit den Tasten Aufwärts und Abwärts   können Sie durch die Buchstaben blättern.
- Bestätigen Sie den ausgewählten Buchstaben und fahren Sie mit dem nächsten fort, indem Sie die Taste Menü  drücken.
- Geben Sie durch Drücken der Taste Zeit  beliebige Leerzeichen zwischen den Buchstaben ein.
- Löschen Sie Buchstaben durch Drücken der Temperaturtaste .

Hinweis: Um das gespeicherte Rezept zu verlassen, gehen Sie zurück zum Menü „Recipe List“ (Rezeptliste) und wählen Sie „Manual“ (Manuell).

5.3.2 Rezept kopieren

1. Halten Sie die Taste Menü  beim gespeicherten Rezept gedrückt.
2. Wählen Sie mit den Tasten Aufwärts und Abwärts   die Option „Copy“ (Kopieren) aus.
3. Drücken Sie zur Bestätigung die START/STOP-Taste .

Legen Sie den Rezeptnamen auf maximal 20 Zeichen fest:





- Mit den Tasten Aufwärts und Abwärts   können Sie durch die Buchstaben blättern.
- Bestätigen Sie den ausgewählten Buchstaben und fahren Sie mit dem nächsten fort, indem Sie die Taste Menü  drücken.

5.3.3 Rezept umbenennen

1. Halten Sie die Taste Menü  beim gespeicherten Rezept gedrückt.
2. Wählen Sie mit den Tasten Aufwärts und Abwärts   die Option „Rename“ (Umbenennen) aus.
3. Drücken Sie zur Bestätigung die START/STOP-Taste .

5.3.4 Rezept löschen

So löschen Sie ein vorhandenes Programm:

1. Halten Sie die Taste Menü  beim gespeicherten Rezept gedrückt.
2. Wählen Sie mit den Tasten Aufwärts und Abwärts   „Delete“ (Löschen) aus.
3. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste Menü .

5.3.5 Ein Rezept einem Bild zuordnen




So verknüpfen Sie ein Bild mit einem Programm:

1. Halten Sie die Taste Menü  beim gespeicherten Rezept gedrückt.
2. Wählen Sie mit den Tasten Aufwärts und Abwärts   die Option „Associate“ (Verknüpfen) aus.
3. Drücken Sie zur Bestätigung die START/STOP-Taste .
4. Wählen Sie mit den Tasten Aufwärts und Abwärts   das Bild aus, das verknüpft werden soll.
5. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste Menü .


Falls der USB-Stick mit eingesteckten Bildern im entsprechenden Ordner vorhanden ist, beginnen Sie nach dem letzten Bild im lokalen Archiv mit dem Blättern durch die Liste der Bilder auf dem USB-Speicher. Durch Auswahl eines Bildes auf dem USB-Stick wird dieses in die Gerätedatenbank importiert.

5.3.6 Rezept von einem Bild trennen

So trennen Sie die Verknüpfung eines Bilds mit einem Programm:

1. Halten Sie die Taste Menü  beim gespeicherten Rezept gedrückt.
2. Wählen Sie mit den Tasten Aufwärts und Abwärts   die Option „Disassociate“ (Verknüpfung aufheben) aus.
3. Drücken Sie zur Bestätigung die START/STOP-Taste .






5.4 Menüliste

Durch wiederholtes Drücken der Taste Menü  (wenn kein Garvorgang läuft) wird die Menüliste durchgeblättert:

- Menü „Zuletzt verwendete Programme“
- Menü „Rezeptliste“
- Menü Spezialzyklen
 - Schnelle Abkühlung
 - Mehrfachtimer

5.4.1 Menü „Zuletzt verwendete Programme“









In diesem Menü können Sie die letzten 10 verwendeten Garprogramme anzeigen. Sie können auch auf das Rezeptbuch zugreifen. So starten Sie ein Programm:

1. Drücken Sie die Taste Menü  und blättern Sie mit den Tasten Aufwärts und Abwärts  .
2. Drücken Sie die Taste Menü , um das Programm zu bestätigen.
3. Drücken Sie die START/STOP-Taste , um das ausgewählte Programm zu starten.

5.4.2 Menü „Rezeptliste“

Der Ofen ist mit 16 gespeicherten Rezepten vorinstalliert, die bearbeitet werden können. Insgesamt können im Backofen bis zu 99 Programme gespeichert werden. Jedes Programm kann bis zu 4 Phasen umfassen.


So starten Sie ein Programm aus dem Rezeptbuch:

1. Drücken Sie die Taste Menü  zweimal.
2. Drücken Sie die Tasten Aufwärts und Abwärts  , um die gewünschte Kategorie auszuwählen.
3. Drücken Sie die Taste Menü , um die Kategorieauswahl zu bestätigen.
4. Drücken Sie die Tasten Aufwärts und Abwärts  , um das gewünschte Rezept auszuwählen.
5. Drücken Sie die Taste Menü , um die Rezeptauswahl zu bestätigen.
6. Drücken Sie die START/STOP-Taste , um das ausgewählte Programm zu starten.

5.4.3 Menü Spezialzyklen

Schnelles Abkühlen

So starten Sie den Schnellkühlzyklus der Kammer:

1. Drücken Sie wiederholt die Taste Menü , um in das Menü „Special cycles“ (Spezialzyklen) zu gelangen.
2. Drücken Sie die Tasten Aufwärts und Abwärts  , um das gewünschte Programm auszuwählen.
3. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste Menü .
4. Durch Drücken der Temperaturtaste  können Sie den Wert einstellen, der während der Schnellkühlphase eingehalten werden soll.
 - Drücken Sie die Tasten Aufwärts und Abwärts  , um den gewünschten Wert auszuwählen.
 - Drücken Sie zur Bestätigung die Temperaturtaste .
5. Drücken Sie die START/STOP-Taste , um das Programm zu starten.








Funktionsweise des Schnellkühlzyklus:

- Oben auf dem Bildschirm wird ein Fortschrittsbalken angezeigt, der den Fortschritt des Zyklus darstellt, während die Temperatur im Garraum sinkt.
- Der Schnellkühlzyklus endet, wenn die Kammertemperatur unter den eingestellten Wert fällt.
- Der Schnellkühlzyklus kann bei geöffneter oder geschlossener Tür durchgeführt werden.








Mehrfachtimer-Programm

Der Multi-Timer-Zyklus ermöglicht Ihnen die Verwaltung verschiedener Timer während desselben Zyklus. Dadurch können Sie in einem einzigen Zyklus mehrere Produkte gleichzeitig mit unterschiedlichen Zubereitungszeiten zubereiten.

So starten Sie den Spezialzyklus „Multi-timer“ (Mehrfachtimer):

1. Drücken Sie die Taste Menü  und blättern Sie mit den Tasten Aufwärts und Abwärts  .
2. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste Menü .
3. Stellen Sie mit den Tasten  und  die gewünschte Temperatur und Lüfterdrehzahl ein.
4. Drücken Sie die START/STOP-Taste , um das Programm zu starten.

So aktivieren Sie die einzelnen Timer:

- Stellen Sie den gewünschten Timer mit den Tasten Aufwärts und Abwärts   ein.
- Der ausgewählte Timer ändert seine Farbe und der zugehörige Text wird rot hervorgehoben.
- Aktivieren Sie die ausgewählte Timer-Änderung durch Drücken der Taste Zeit  und stellen Sie den gewünschten Wert mit den Tasten Aufwärts und Abwärts   ein.
- Bestätigen Sie die Werteinstellung durch Drücken der Taste Zeit .
- Der Timer beginnt zu zählen, sobald die Gerätetür geöffnet und wieder geschlossen wird.
- Wenn zwei oder mehr Timer vor dem Öffnen der Tür eingestellt sind, werden sie alle gleichzeitig beim Öffnen und Schließen der Tür gestartet.
- Am unteren Bildschirmrand werden während des Garvorgangs Statussymbole angezeigt, und im mittleren Bereich wird die Temperatur des Garraums angezeigt.
- Um den Zyklus zu stoppen, drücken Sie die START/STOP-Taste .

5.5 Vorheizphase

Jedes Programm, einschließlich des manuellen Zyklus, kann eine eigene Vorheizphase beinhalten. Der Benutzer kann verschiedene Vorheizbetriebsmodi auswählen, indem er den Parameter P20 ändert (siehe Abschnitt „Zugriff auf Parameter“). Folgende Modi stehen zur Verfügung:

P20=0 Vorheizen deaktiviert + 6 Garphasen




P20=1 Die Vorheiztemperatur entspricht der Temperatur der Phase 1, erhöht um 20 %. Vorheizen kann deaktiviert werden

P20=2 Die Vorheiztemperatur wird auf die Temperatur der Phase 1 zuzüglich 20 °C (68 °F) eingestellt. Die Vorheizfunktion kann deaktiviert werden.

P20=3 Der Benutzer kann die Vorheiztemperatur manuell einstellen.

P20=4 Die Vorheiztemperatur entspricht der Temperatur der Phase 1, erhöht um 20 %. Die Vorheizfunktion kann nicht verändert oder deaktiviert werden.

Vorheizen deaktivieren oder ändern:

- Wählen Sie das gewünschte Programm oder rufen Sie die manuelle Kochfunktion auf.
- Wählen Sie die Phase „P“ durch Drücken der Phase-/Zyklustaste .
 - Wenn P20=1 oder P20=2: Die Vorheizfunktion kann durch Drücken der Taste Zeit  deaktiviert werden.
 - Wenn P20=3: Die Vorheiztemperatur und die Lüfterdrehzahl können manuell eingestellt werden.
- Drücken Sie die Phasen-/Zyklustaste , um zur ersten Garstufe zurückzukehren.

Wenn die Vorheiztemperatur erreicht ist:

- Ein Summer ertönt, um den Benutzer zu benachrichtigen.
- Das Licht blinkt, um anzuzeigen, dass die Temperatur erreicht ist.

Aufrechterhaltung der Vorheiztemperatur:

Die Vorheiztemperatur wird im Garraum so lange aufrechterhalten, bis die Tür geöffnet wird.

Umgang mit Wartezeiten:

Wenn die Tür nicht innerhalb von 15 Minuten nach dem Ertönen des Summers geöffnet wird:

- Das Rezept wird automatisch gestoppt.
- Auf dem Display erscheint eine Meldung, die darauf hinweist, dass die maximale Vorheizzeit überschritten wurde.

Beginn der ersten Phase:

Wenn die Backofentür geschlossen wird, startet automatisch die erste Phase des Garvorgangs.

Deaktivierung des Summers:

Der Summer, der anzeigt, dass die Vorheiztemperatur erreicht ist, kann deaktiviert werden durch:

- Öffnen der Ofentür
- Drücken einer beliebigen Taste auf dem Bedienfeld

Vorheizvorgang unterbrechen:

Wenn die Ofentür während der Vorheizphase geöffnet wird, bevor die gewünschte Temperatur erreicht ist, wird die Vorheizphase unterbrochen.

6. Menü „Service“

Service













- Parameters
- USB
- Info
- Language
- Data and time

In diesem Menü haben Sie Zugriff auf folgende Funktionen:

- Parameter
- USB-Funktionen
- Maschineninformationen
- Sprache
- Daten und Zeit

6.1 Zugriffsparameter

So greifen Sie auf das Menü für die Parametereinstellungen zu:

1. Drücken Sie wiederholt die Taste Menü , um in das Menü „Service“ zu gelangen.
 2. Wählen Sie mit den Tasten Aufwärts und Abwärts   den Eintrag „Parameters“ (Parameter) aus.
 3. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste Menü .
 4. Für diesen Schritt ist ein Anmeldepasswort erforderlich. Geben Sie das Passwort mit den Tasten Aufwärts und Abwärts   ein (Das Benutzerpasswort lautet 30).
 - Hinweis: Wird das Passwort falsch eingegeben, springt der Bildschirm zurück zum Hauptmenü.
 5. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste Menü .
 6. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste Menü .
 7. Stellen Sie den Wert des Parameters innerhalb der festgelegten Grenzen mithilfe der Tasten Aufwärts und Abwärts   ein.
 8. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste Menü .
- Das Parametermenü kann durch Drücken der EIN/AUS-Taste  verlassen werden; alternativ verlässt der Ofen das Menü nach 2 Minuten Inaktivität.

Alle veränderbaren Parameter sind unten aufgeführt:

Parameter	Beschreibung	Wert	Grenzen	Einheit
P01	Temperatureinheit - 0 = °C - 1 = °F	0	0-1	Nummer
P06	Festelegter Punkt für Standard-Garvorgang	150	30-260	°C
P09	Festelegter Punkt für Standard-Kühlung	50	30-70	°C
P11	Maximale Phasenzeit	240	60-599	Minuten
P12	Standardmäßige Garzeitverlängerung	1	1-999	Minuten
P13	Verzögerung für verlängertes Kochen	120	1-600	Sekunden
P20	Vorheizmodus: 0 = deaktiviert + 6 Garphasen; 1 = Delta % gegenüber der Temperatur in Phase 1 + 5 Kochphasen; 2 = Temperaturdifferenz °C gegenüber der Temperatur in Phase 1 + 5 Kochphasen; 3 = manuelle Temperatureinstellung + 5 Garphasen; 4 = feste % Vorheizzeit + 6 Garphasen	4	0-4	Nummer
P21	Manuelle Vorheiz-Delta	25	0-100	%
P24	Veränderbarer Prozentsatz P20=4	25	0-100	%
P25	Vorheizen im manuellen Programm aktiv	1	0-1	Flagge
P120	Ofenbeleuchtungsmodus im eingeschalteten Zustand: 0 = Zeitgesteuerte Aktivierung bei Tastendruck; 1 = immer während des Kochens eingeschaltet; 2 = Immer eingeschaltet, wenn EIN	2	0-2	Flagge
P121	Lichtaktivierungszeit (für P120=0)	45	0-120	Sekunden
P138	Standard-Kernsondentemperatur	50	0-110	°C
P140	Summergeräusch (0=ertönt immer)	0	0-999	Sekunden
P202	Bildanzeigedauer in Lieblingsrezepten	1	0-100	Sekunden
P204	Ofen-Inaktivitätszeit für automatischen Standby-Schalter	30	0-60	Minuten
P332	Mehrfachtimer-Kammer einstellen	130	30-260	°C
P333	Luftfeuchtigkeit mit Mehrfachtimer einstellen	0	0-100	%
P351	Gärtemperatur einstellen	30	20-60	°C
P352	Prüfzeit einstellen	60	1-599	Minuten
P380	Ziel für die Kernsonde im Delta-T-Programm festlegen	50	30-260	°C
P381	Kammer Delta T einstellen	30	20-60	°C
P382	Luftfeuchtigkeit für das Delta-T-Programm einstellen	0	0-100	%
P391	Programmtemperatur „Temperature holding“ (Temperaturhaltung)	250	50-300	°C
P400	Waschen ermöglicht	0	0-3	Nummer
P500	HACCP-Protokollierungszeit - 0 = HACCP-Protokollierung deaktiviert	5	0-10	Minuten
P501	Temperaturdifferenz für HACCP-Protokoll (*)	5	0-30	°C
P639	Waschmittelverbrauchszähler zurücksetzen	0	0-1	Nummer

6.2 USB-Funktionen





Das USB-Menü bietet folgende Vorgänge:

- Firmware aktualisieren (wird nur angezeigt, wenn eine kompatible Datei erkannt wird).
- Sprachen aktualisieren (wird nur angezeigt, wenn eine kompatible Datei erkannt wird).
- HACCP exportieren.
- Rezepte exportieren.
- Rezepte importieren (wird nur angezeigt, wenn eine kompatible Datei erkannt wird).
- Parameter importieren (wird nur angezeigt, wenn eine kompatible Datei erkannt wird).
- Bilder importieren (wird nur angezeigt, wenn eine .jpg-Datei im entsprechenden Unterordner gefunden wird).
- Rezepte und Bilder importieren.
- Vollständige Aktualisierung (wird nur angezeigt, wenn eine kompatible Dateigruppe erkannt wird).

Wenn Sie versuchen, dieses Menü ohne USB aufzurufen, erscheint eine Meldung, die auf das Fehlen des Sticks hinweist.

6.2.1 Firmware-Aktualisierung über USB

So starten Sie eine Aktualisierung:








1. Drücken Sie wiederholt die Taste Menü , um in das Menü „Service“ zu gelangen.
2. Wählen Sie mit den Tasten Aufwärts und Abwärts   den Eintrag „USB“ aus.
3. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste Menü .
4. Nach der Bestätigung startet die erste Phase der Firmware-Aktualisierung, die einige Minuten dauern kann.



Am Ende der ersten Aktualisierungsphase startet durch Drücken der START/STOP-Taste die zweite und letzte Aktualisierungsphase, die einige Minuten dauern kann. Am Ende des Vorgangs wechselt der Bildschirm in den Standby-Modus.

6.2.2 Sprachen vom USB-Stick aktualisieren

So starten Sie eine Aktualisierung:








1. Drücken Sie wiederholt die Taste Menü , um in das Menü „Service“ zu gelangen.
2. Wählen Sie mit den Tasten Aufwärts und Abwärts   den Eintrag „USB“ aus.
3. Wählen Sie mit den Tasten Aufwärts und Abwärts   den Eintrag „Update languages“ (Sprachen aktualisieren) aus.
4. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste Menü . Nach der Bestätigung startet die erste Phase der Firmware-Aktualisierung, die einige Minuten dauern kann.
5. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste  mehrmals, um zur Startseite zurückzukehren.



Achtung:
Der Sprachaktualisierungsvorgang löscht die zuvor vorhandene Datenbank unwiderruflich und kann einige Minuten dauern.

6.2.3 HACCP-Export auf USB

So exportieren Sie das HACCP-Protokoll:

1. Drücken Sie wiederholt die Taste Menü , um in das Menü „Service“ zu gelangen.
2. Wählen Sie mit den Tasten Aufwärts und Abwärts   den Eintrag „USB“ aus.
3. Wählen Sie mit den Tasten Aufwärts und Abwärts   den Eintrag „Export HACCP“ (HACCP exportieren) aus.
4. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste Menü .
5. Bestätigen Sie den Vorgang erneut mit der Taste Menü .



Am Ende des Vorgangs erscheint eine Benachrichtigung.

Drücken Sie die EIN/AUS-Taste wiederholt, um zur Startseite zurückzukehren.

Mit dem HACCP-Exportverfahren können Sie die auf dem USB-Stick gespeicherten Betriebsdaten sichern. Für jeden Nutzungstag wird eine Datei mit einem Namen im Format JJ_MM_TT und der Erweiterung „.csv“ exportiert.

Jeder Protokolldatei liegt eine Datei mit identischem Namen, aber der Dateiondung „.md5“ bei, die die Integritätsprüfung ermöglicht.







Die exportierten Betriebsdaten identifizieren eine mögliche Reihe von Ereignissen:

- Das Startereignis
- Das Ereignis des Phasenwechsels
- Das Ereignis des Anhaltens oder des Endes des Garzyklus
- Mögliche Alarmbedingungen
- Alle 5 Minuten eine Aufnahme von:
 - Temperatur
 - Festgelegter Punkt
 - Fehlende Zeit am Ende der Phase
 - Dauer der Phase
 - Eine Aufzeichnung pro 5 Grad Temperaturänderung im Raum

6.2.4 Rezepte auf USB exportieren

So exportieren Sie alle Rezepte:

Stecken Sie den USB-Stick mit der UTRIC-Datei *.cvs ein:

1. Drücken Sie wiederholt die Taste Menü , um in das Menü „Service“ zu gelangen.
2. Wählen Sie mit den Tasten Aufwärts und Abwärts   die Option „Parameters“ (Parameter) aus (Das Benutzerpasswort lautet 30).
3. Kehren Sie mit der Taste  zum Servicemenü zurück und wählen Sie „USB“ und dann „Export recipe“ (Rezept exportieren).
4. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste Menü .
5. Bestätigen Sie den Vorgang erneut mit der Taste Menü .









Am Ende des Vorgangs erscheint ein Popup-Fenster mit der Meldung zum Vorgangsende. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste wiederholt, um zur Startseite zurückzukehren.

6.2.5 Rezepte von USB importieren

Alle Rezepte importieren:

Stecken Sie den USB-Stick mit der UTRIC-Datei *.cvs ein:

1. Drücken Sie wiederholt die Taste Menü , um in das Menü „Service“ zu gelangen.
2. Wählen Sie mit den Tasten Aufwärts und Abwärts   die Option „Parameters“ (Parameter) aus (Das Benutzerpasswort lautet 30).
3. Kehren Sie mit der Taste  zum Servicemenü zurück und wählen Sie „USB“ und dann „Import recipe“ (Rezept importieren).
4. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste Menü .
5. Bestätigen Sie den Vorgang erneut mit der Taste Menü .









Am Ende des Vorgangs erscheint ein Popup-Fenster mit der Meldung zum Vorgangsende. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste wiederholt, um zur Startseite zurückzukehren.

6.2.6 Parameter von USB importieren




Achtung:
Eine fehlerhafte Parametereingabe kann zu irreversiblen Funktionsstörungen des Geräts führen.

So importieren Sie die Parameter:

- Speichern Sie die Aktualisierungsdateien auf einem USB-Stick.
1. Drücken Sie wiederholt die Taste Menü , um in das Menü „Service“ zu gelangen.
 2. Wählen Sie mit den Tasten Aufwärts und Abwärts   die Option „USB“ aus.
 3. Wählen Sie mit den Tasten Aufwärts und Abwärts   die Option „Import parameters“ (Parameter importieren) aus.
 4. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste Menü .

- **Nach der Bestätigung beginnt die Aktualisierung der Datenbank, was einige Minuten dauern kann.**
- **Am Ende des Vorgangs erscheint eine Benachrichtigung.**

5. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste  mehrmals, um zur Startseite zurückzukehren.

6.2.7 Images von USB importieren








Mithilfe dieses Verfahrens ist es möglich, eine Reihe von Bildern (zum Thema Rezepte) zu importieren.

Die zu importierenden Bilddateien müssen folgende Merkmale aufweisen:

- Sie müssen sich in einem Ordner namens „jpg“ befinden.
- Sie müssen das Format „.jpeg“ und die entsprechende Dateieindung haben. Eine Auflösung von 300x160 Pixeln wird empfohlen.
- Die maximale Größe beträgt 64 KByte.

So importieren Sie die Bilder:

- Stecken Sie einen USB-Stick ein, der einen einzigen Ordner namens „jpg“ mit allen zu importierenden Bildern enthält.

1. Drücken Sie wiederholt die Taste Menü , um in das Menü „Service“ zu gelangen.
2. Wählen Sie mit den Tasten Aufwärts und Abwärts   die Option „USB“ aus.
3. Wählen Sie mit den Tasten Aufwärts und Abwärts   die Option „Import images“ (Bilder importieren) aus.
4. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste Menü . **(Die Aktualisierung der Datenbank kann einige Minuten dauern. Am Ende des Vorgangs erscheint eine Benachrichtigung.)**
5. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste  mehrmals, um zur Startseite zurückzukehren.



Achtung:







Mit diesem Vorgang werden alle zuvor hochgeladenen Bilder unwiderruflich aus dem Datenbank-Kontrollspeicher entfernt.

6.2.8 Rezepte und Bilder von USB importieren


Mit dieser Funktion können Sie Rezepte und zugehörige Bilder in einem einzigen Vorgang importieren.

Stecken Sie einen USB-Stick mit folgendem Inhalt ein:

- Ein einzelner Ordner namens „jpg“, der alle zu importierenden Bilder enthält.
- Die ordnungsgemäß vorbereitete Rezeptdatei.

1. Drücken Sie wiederholt die Taste Menü , um in das Menü „Service“ zu gelangen.
2. Wählen Sie mit den Tasten Aufwärts und Abwärts   die Option „USB“ aus.
3. Wählen Sie mit den Tasten Aufwärts und Abwärts   die Option „Import recipes + images“ (Rezepte + Bilder importieren) aus.
4. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste Menü .

- **Nach der Bestätigung beginnt die Aktualisierung der Datenbank, was einige Minuten dauern kann.**
- **Am Ende des Vorgangs erscheint eine Benachrichtigung.**

5. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste  mehrmals, um zur Startseite zurückzukehren.






6.2.9 Vollständiges Firmware-Update über USB



Achtung: Alle in diesem Abschnitt beschriebenen Maßnahmen sollten von einem qualifizierten Techniker oder mithilfe eines offiziellen, von BUFFALO bereitgestellten Update-USB-Sticks durchgeführt werden.







6.3 Maschineninformationen

So greifen Sie auf die Geräteinformationen zu:





1. Drücken Sie wiederholt die Taste Menü , um in das Menü „Service“ zu gelangen.
2. Wählen Sie mit den Tasten Aufwärts und Abwärts   die Option „Info“ aus.
3. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste Menü .
4. Folgende Informationen werden auf dem Bildschirm angezeigt:
 - Die Firmware-Version
 - Das Veröffentlichungsdatum der Firmware
 - Die Seriennummer.
5. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste  mehrmals, um zur Startseite zurückzukehren.

6.4 Spracheinstellungen

So ändern Sie die Spracheinstellung:

1. Drücken Sie wiederholt die Taste Menü , um in das Menü „Service“ zu gelangen.
2. Wählen Sie mit den Tasten Aufwärts und Abwärts   die Option „Language“ (Sprache) aus.
3. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste Menü .
4. Wählen Sie die gewünschte Sprache aus:
5. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste Menü .
6. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste  mehrmals, um zur Startseite zurückzukehren.

6.5 Datum und Uhrzeit einstellen

1. Drücken Sie wiederholt die Taste Menü , um in das Menü „Service“ zu gelangen.
2. Stellen Sie den gewünschten Eintrag mit den Tasten Aufwärts und Abwärts   ein.
3. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste Menü .

7. Reinigung, Pflege und Wartung

- Vor Beginn jeglicher Reinigungsarbeiten muss die Stromzufuhr zum Gerät unterbrochen und geeignete persönliche Schutzausrüstung (z. B. Handschuhe usw.) getragen werden.
- Der Benutzer darf nur routinemäßige Reinigungsarbeiten durchführen. Für die Inspektion, Wartung und den Austausch defekter Bauteile wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Service-Center, das einen spezialisierten und entsprechend geschulten Techniker entsendet.
- Der Hersteller erkennt im Rahmen der Garantie keine Schäden an, die auf mangelnde Wartung oder unsachgemäße Reinigung (z. B. Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel) zurückzuführen sind.
- Warten Sie vor der Reinigung, bis der Garraum abgekühlt ist (Temperatur **NICHT** höher als 70 °C).

Zur Reinigung von Teilen des Geräts oder Zubehörs dürfen Sie Folgendes **NICHT verwenden**:

- Scheuermittel oder pulverförmige Reinigungsmittel;
- Aggressive oder ätzende Reinigungsmittel (z. B. Salzsäure, Schwefelsäure, Natronlauge usw.).
Aufmerksamkeit! Verwenden Sie solche Substanzen auch nicht zur Reinigung der Unterkonstruktion/des Bodens unter dem Gerät;
- Schleifmittel oder spitze Werkzeuge (z. B. Schleifschwämme, Schaber, Stahlbürsten usw.);



Achtung:

Reinigen Sie das Gerät NIEMALS mit Wasserstrahlen oder Dampf unter Druck. Die Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel oder Reiniger kann zu einem schlechten Reinigungsergebnis oder zu Schäden führen, die den Verlust der Garantie für das Gerät zur Folge haben.

Gewöhnliche und manuelle Reinigung des Kochbereichs

Am Ende eines Arbeitstages ist es notwendig, die Geräte zu reinigen, sowohl aus hygienischen Gründen als auch um Störungen zu vermeiden.

Zur Reinigung des Geräts sollten keine Ionenreinigungspads, Bürsten oder gewöhnliche Stahlschaber verwendet werden.



Achtung: Eventuell vorhandene Fett- und Speisereste im Garraum können sich während des Gebrauchs des Ofens entzünden, daher ist es ratsam, diese umgehend zu entfernen.

- Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.
- Entfernen Sie die seitlichen Gitter, die die Backformen halten.
- Entfernen Sie alle Rückstände, die sich von Hand entfernen lassen, und gebe die abnehmbaren Teile in den Geschirrspüler.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel zur Reinigung der Außenseite des Ofens.
- Verschmutzungen an den Innenwänden können Sie mit einem in einer milden Seifenlösung angefeuchteten Tuch abwischen. Wischen Sie das Gerät nach dem Reinigen immer trocken.
- Reinigen Sie die Backform mit warmem Seifenwasser. Gründlich abspülen und gut abtrocknen.

Reinigung der Tür und der Innenscheiben

- Wenn Sie die Glasscheibe an der Innenseite der Tür reinigen möchten, warten Sie, bis der Backofen vollständig abgekühlt ist. Die Glasscheibe lässt sich zum einfachen Reinigen öffnen.
- Verwenden Sie ein weiches, nur leicht mit einem neutralen, speziell für Kristalle geeignetes Produkt angefeuchtetes Tuch und folgen Sie dabei den Anweisungen des Waschmittelherstellers.

Reinigung von Außenflächen

Die Beschichtung der Backkammer muss täglich mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel gereinigt werden, um ihre einwandfreie Funktion zu gewährleisten.

Bei trockenen Rückständen können Sie Kunststoffborsten oder einen in Essig und heißem Wasser getränkten Schwamm verwenden.

Verwenden Sie ausschließlich ein feuchtes Tuch mit heißem Wasser oder Reinigungsmittel, die für die Reinigung von Edelstahl geeignet sind. Verwenden Sie keine Säure- oder Ammoniakprodukte.

8. Störungssuche

Wenn das Gerät defekt wird, trennen Sie es vom Stromnetz und überprüfen Sie die untenstehende Tabelle, bevor Sie sich an Buffalo wenden.

Falls erforderlich, muss ein qualifizierter Techniker Reparaturen durchführen.

Störung	Vermutliche Ursache	Lösung
Im START-Modus schaltet sich der Backofen nicht ein.	Tür offen	Prüfe, ob die Tür richtig geschlossen ist.
	Der Mikroschalter erkennt nicht, ob die Tür geschlossen ist.	Einen qualifizierten Techniker kontaktieren
Der Ofen gart nicht gleichmäßig.	Der Lüfter läuft nicht.	Einen qualifizierten Techniker kontaktieren
	Heizelement oder Schütze funktionieren nicht ordnungsgemäß	
	Die Türdichtung ist verrutscht.	Die Türdichtung wieder korrekt an ihren Platz bringen.
	Problem mit dem Türverriegelungsmechanismus	Einen qualifizierten Techniker kontaktieren
Der Ofen ist komplett ausgeschaltet.	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
	Wärmeschutzschalter ist aktiviert	Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Bitte überprüfen Sie, ob Ihr Gerät sicher ist und keine offensichtlichen Schäden aufweist, und drücken Sie anschließend den roten Rücksetzschalter auf der Rückseite. Für nähere Informationen lesen Sie bitte den Abschnitt „Sicherheitsthermostat-Alarm“ auf der nächsten Seite
Der Lüfter schaltet sich während des Betriebs ab.	Thermischer Motorschutz aktiviert	Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis sich der thermische Schutz des Motors automatisch zurücksetzt. Sollte das Problem erneut auftreten, wenden Sie sich zur Reparatur an einen qualifizierten Techniker. Stellen Sie sicher, dass die in diesem Handbuch angegebenen Anforderungen an den Sicherheitsabstand für das Gerät eingehalten werden.
	Ausfall des Motorkondensators	Einen qualifizierten Techniker kontaktieren
	Beschädigte Leiterplatte	
	Beschädigter Wechselrichter	

Sicherheitsthermostat-Alarm

Dies ist ein Alarm mit manueller Rückstellung.

Dieser Alarm erscheint, wenn die maximale Betriebstemperatur des Geräts überschritten wird. Der Thermostat kann durch Drücken des roten Knopfes (Rücksetzschalter) auf der Rückseite zurückgesetzt werden. Prüfen Sie, ob die Filter der Lüfter sauber sind und ob die Installationsabstände eingehalten wurden.

So setzen Sie den Thermostat zurück:

- Entfernen Sie die Kappe des Rücksetzschalters auf der Rückseite des Ofens.
- Öffnen Sie die Tür und warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist.
- Drücken Sie den roten Rücksetzschalter.
- Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.



Achtung: Wenn der Alarm mehrmals wiederholt wird, warten Sie auf die Unterstützung eines Technikers, bevor Sie weitere manuelle Rücksetzungsversuche unternehmen, um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.

Stromausfallalarm

- Bei Stromausfall fährt die Maschine mit der Überprüfung des Garvorgangs fort. Der P207 steuert den Spannungsblock.
- Bei Koch- oder Gärzyklen wird, falls der Stromausfall weniger als 1 Minute dauert, der Zyklus nach der Wiederherstellung der Spannung an der Stelle fortgesetzt, an der er unterbrochen wurde. Es wird jedoch ein Alarm ausgelöst.
- Wird der Wert von 1 Minute überschritten, startet der Zyklus nicht automatisch und es wird ein HACCP-Alarm für die kritische Zeit ausgelöst (im HACCP-Protokoll wird der Alarmcode 320 angezeigt, um die Wiederherstellung nach einem Stromausfall zu kennzeichnen).

Vorbeugende Wartung

Das Gerät analysiert einige relevante Parameter, um den Zustand der Komponenten zu beurteilen und auf die Notwendigkeit einer vorausschauenden Wartung der Anlage hinzuweisen, um dem Kunden ein Höchstmaß an Leistung und Zuverlässigkeit zu gewährleisten.

Wenn bestimmte Schwellenwerte überschritten werden, erscheint eine nicht blockierende Warnung auf dem Display, die darauf hinweist, dass an der betroffenen Komponente Wartungsarbeiten durchgeführt werden müssen.

Ein Alarm wird in folgenden Fällen angezeigt:

- Bei jeder Zündung des Ofens in der ersten Woche nach Überschreiten des Schwellenwerts;
- Am Ende und am Ende des Garvorgangs, nachdem in der ersten Woche der Schwellenwert überschritten wurde. Die Warnung kann durch Drücken der EIN/AUS-Taste ausgeblendet werden.

Liste der Alarme für vorausschauende Wartung:

- Sicherheitsthermostat-Eingriffe begrenzen
- Betriebsstunden über 90 °C begrenzen (allgemeine Wartung)

Nach Erhalt der Meldung wird der Kunde aufgefordert, sich mit dem Kundendienst in Verbindung zu setzen, um den Zustand der Komponenten und deren Wartung oder einen möglichen Austausch zu überprüfen.

9. Technische Spezifikationen

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

Modell	Spannung	Leistung (max.)	Temperaturbereich	Netto-Abmessungen des Produkts H x B x T (mm)	Nettogewicht
JD457	220–240 V 1N~, 50/60 Hz	2800 W	70 °C–260 °C	460 x 655 x 525	40,4 kg

10. 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.

11. 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.

1. Istruzioni per la sicurezza

PERICOLO - ALTA TENSIONE!

Linee guida per la sicurezza elettrica:

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

Questo apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica seguendo i requisiti di tensione e potenza indicati sull'etichetta dei dati tecnici.

Collegare il prodotto a un circuito protetto da un interruttore differenziale (RCD).

Il mancato rispetto di queste istruzioni di sicurezza solleva Buffalo da qualsiasi responsabilità e comporta l'annullamento della garanzia.

- Posizionare su una superficie piana e stabile.
- L'installazione e le eventuali riparazioni devono essere eseguite da un operatore/tecnico qualificato. Non rimuovere alcun componente da questo prodotto.
- Rispettare le seguenti norme locali e nazionali:
 - Norme relative agli infortuni sul lavoro
 - Linee guida BS EN
 - Precauzioni antincendio
 - Normativa IEE sui circuiti elettrici
 - Norme di installazione
- NON immergere il prodotto in acqua.
- NON pulire con dispositivi a getto o a pressione.
- NON lasciare il prodotto incustodito mentre è in funzione.

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

Istruzioni di sicurezza per l'installazione e la manutenzione

- Prima dell'installazione o della manutenzione, verificare che l'unità sia scollegata dall'alimentazione.
- Prima di installare l'unità verificare che l'impianto sia conforme alle leggi vigenti nel paese di utilizzo e fare riferimento alle indicazioni sulla targhetta dei dati.
- Non manomettere e non scollegare i dispositivi di sicurezza dell'unità. Facendolo, si annullerà la garanzia.
- La mancata osservanza delle istruzioni del produttore può causare danni, lesioni o incidenti fatali.
- Le parti di ricambio non originali non garantiscono il corretto funzionamento del prodotto e comportano la perdita della garanzia.

- Il forno deve essere utilizzato solo da persone addestrate.
- La targhetta dei dati del forno riporta le informazioni tecniche necessarie per le riparazioni e la manutenzione. Non rimuoverla, danneggiarla o modificarla.

Istruzioni di sicurezza per l'uso

- Se l'unità rimane inutilizzata per 6 mesi o più, scollegarla dall'alimentazione. Se è già rimasta scollegata da molto tempo, deve essere controllata da un tecnico addetto all'assistenza.
- Il forno deve essere utilizzato solo ed esclusivamente per lo scopo per cui è stato progettato, ovvero per la cottura di prodotti come pane fresco o congelato, dolci e tutti i tipi di prodotti gastronomici. Altri utilizzi diversi da quelli indicati possono portare al danneggiamento dell'unità.
- Non introdurre nel forno prodotti con alta concentrazione di alcol.
- Le superfici esterne e interne del forno devono essere pulite frequentemente per garantire l'igiene e il corretto funzionamento. Non usare prodotti abrasivi o infiammabili che potrebbero danneggiare l'unità.
- Si consiglia di seguire le istruzioni per l'uso e la pulizia fornite dal produttore. L'uso di prodotti non autorizzati può causare danni.
- 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.

Carichi massimi

Modello	CAPACITÀ	CARICO MASSIMO	MAX. CARICO PER RIPIANO
JD457	Per teglie di qualsiasi dimensione 310 x 310 mm	3 kg	Fino a 3 kg per ogni teglia

- Non superare mai la portata massima per non danneggiare l'unità. Il mancato rispetto dei valori di portata massima solleva Buffalo da qualsiasi responsabilità e comporta l'annullamento della garanzia.

Attenzione: Superfici calde; pericolo di ustioni



- Leggere attentamente queste avvertenze e seguire le indicazioni quando il forno è in funzione o non è completamente raffreddato.
- Toccare solamente i comandi dell'unità e la maniglia dello sportello. Non toccare altri elementi esterni del forno: possono raggiungere temperature superiori a 60 °C.
- Indossare guanti da forno o simili per spostare o maneggiare contenitori o vassoi all'interno della camera di cottura.
- Aprire lentamente lo sportello del forno e prestare attenzione ai vapori ad alta temperatura che fuoriescono dalla camera di cottura.
- Non rimanere direttamente davanti allo sportello durante l'apertura.

Pericolo di incendio



- Utilizzare esclusivamente prodotti per la pulizia consigliati dal produttore. L'utilizzo di altri prodotti può danneggiare l'unità e rendere nulla la garanzia.
- Se non si pulisce l'unità in modo adeguato e con la frequenza necessaria, il grasso e i residui di alimenti potrebbero accumularsi nella camera di cottura e quindi incendiarsi.
- Evitare che il forno in funzione entri in contatto con materiali infiammabili (come tende, tendaggi o simili) o che venga coperto da essi.
- Non inserire materiali come carta, cartone o plastica.



Pericolo di incendio

- Utilizzare esclusivamente prodotti per la pulizia consigliati dal produttore. L'utilizzo di altri prodotti può danneggiare l'unità e rendere nulla la garanzia.
- Se non si pulisce l'unità in modo adeguato e con la frequenza necessaria, il grasso e i residui di alimenti potrebbero accumularsi nella camera di cottura e quindi incendiarsi.
- Evitare che il forno in funzione entri in contatto con materiali infiammabili (come tende, tendaggi o simili) o che venga coperto da essi.
- Non inserire materiali come carta, cartone o plastica.

2. Preparazione per l'uso

2.1 Contenuto della confezione

Sono inclusi i seguenti componenti:

- Forno a convezione ad alta velocità Buffalo
- Pala per pizza 300x300 mm
- Teglia per pizza in teflon 310x310 mm
- Piastra con rivestimento antiaderente 305x305 mm
- Cestello pieno antiaderente 305x305 mm
- Manuale di istruzioni

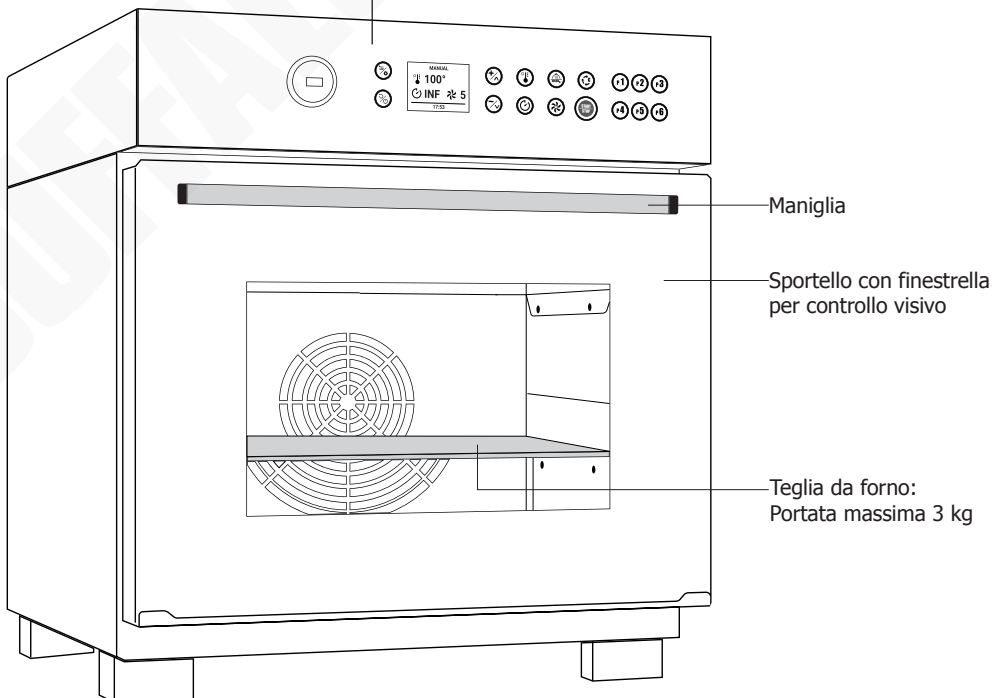
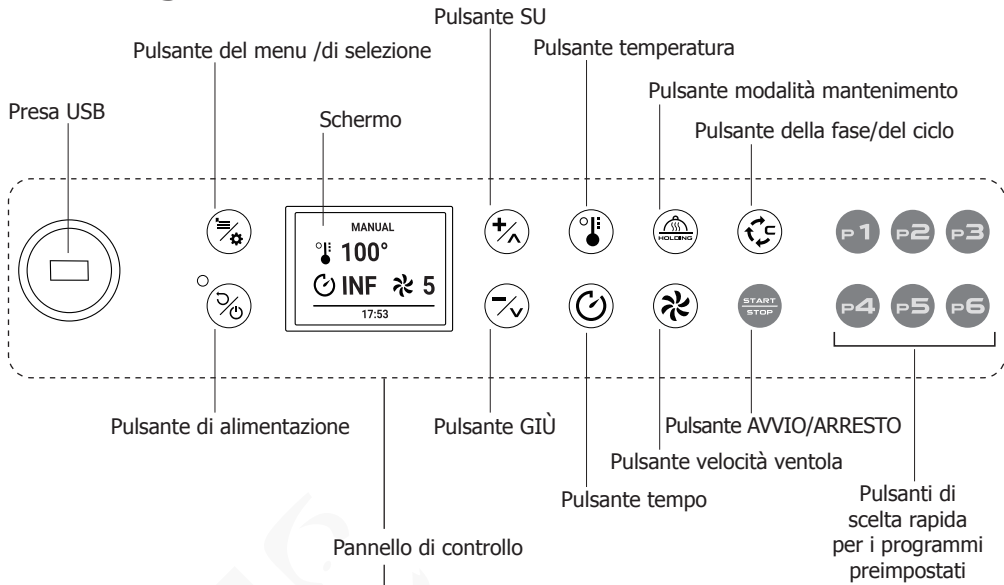
Buffalo garantisce qualità e servizio eccellenti e assicura che al momento dell'imballaggio tutti i componenti sono perfettamente funzionanti e privi di difetti.

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

2.2 Prima del primo utilizzo

- Pulire la parte interna e la griglia con acqua e sapone. Lasciare asciugare completamente.
- Verificare che non siano presenti oggetti estranei (libretti di istruzioni, sacchetti di plastica o altro) all'interno della camera di cottura.
- Verificare che i fumi possano uscire liberamente e che non ci siano materiali infiammabili nelle vicinanze.
- Far funzionare il prodotto alla temperatura massima (260 °C) per 5 minuti per bruciare eventuali residui di produzione. Durante questo processo è normale che venga emessa una piccola quantità di fumo.

3. Dettagli del forno



Installazione



Attenzione:

Se l'installazione, il funzionamento, la manutenzione o la pulizia non avvengono correttamente, o se modifica in qualsiasi modo il prodotto, si possono verificare danni materiali e lesioni personali. Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'installazione e assicurarsi di averle comprese.

Non adatto per installazioni a incasso.

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

Il dispositivo non deve mai essere rovesciato o capovolto.

Durante la manipolazione, nell'area di lavoro non devono essere presenti persone estranee ai lavori. Il materiale di imballaggio è potenzialmente pericoloso: deve essere tenuto fuori dalla portata di bambini o animali e smaltito correttamente in rispettando le norme locali.

Operazioni preliminari

Rimuovere la pellicola protettiva dall'unità. Pulire i residui di adesivo con un solvente adatto. Non utilizzare mai prodotti o utensili abrasivi o acidi che potrebbero danneggiare la superficie.

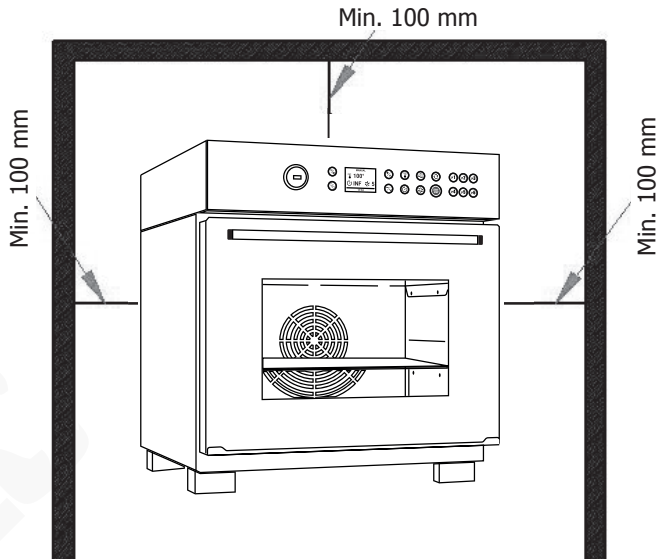
Posizionare l'unità a terra o su una superficie in grado di reggerne il peso a pieno carico.

Posizionamento dell'unità

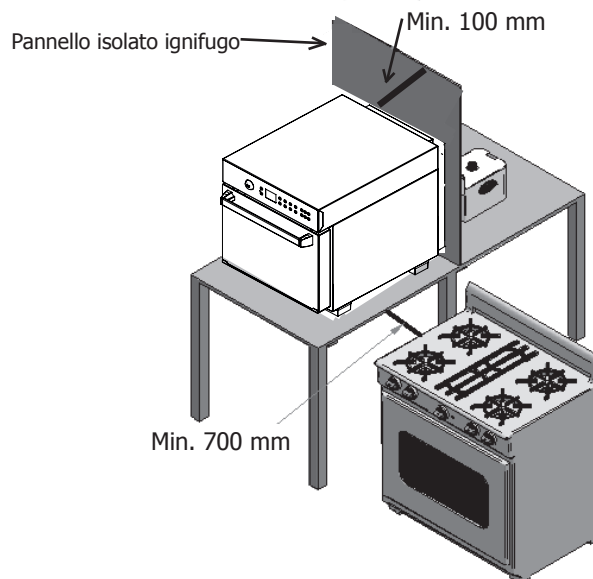
Si consiglia di lasciare uno spazio minimo di 100 mm, se non ci sono fonti di calore nelle vicinanze.

In presenza di fonti di calore o elementi infiammabili, la distanza di sicurezza deve essere di almeno 700 mm. Si consiglia inoltre di garantire una buona circolazione dell'aria per evitare il surriscaldamento dei componenti dell'unità.

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



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



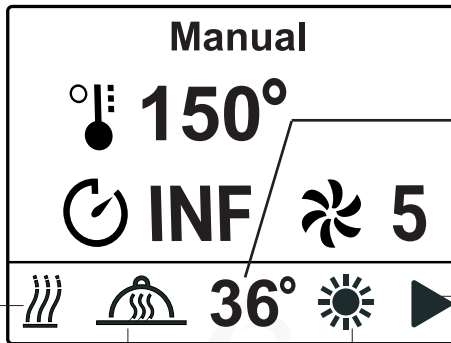
4. Guida rapida - Uso quotidiano

Questa sezione descrive le principali funzioni quotidiane del forno Buffalo:

- Cottura manuale con impostazione di tempo, temperatura e velocità della ventola
- Selezionare una delle 16 ricette precaricate
- Salvataggio, modifica ed eliminazione delle proprie ricette (fino a 100)
- Assegnazione delle ricette ai pulsanti di accesso rapido (P1-P6)

4.1 Pagina iniziale

La pagina iniziale mostra la schermata predefinita per la cottura manuale.



Quando non è in esecuzione un programma di cottura viene visualizzata la temperatura effettiva della camera del forno.

Durante la cottura viene visualizzato il tempo corrente.

Simbolo di pausa/funzionamento: indica la situazione della cottura quando si apre o si chiude lo sportello

Indicatore luminoso della camera


Simbolo della modalità di attesa

Simbolo che indica il riscaldamento attivo (resistenze accese)

Funzione di mantenimento della temperatura:


Premendo una volta il pulsante di alimentazione  si accende il forno. Il forno inizia a preriscaldarsi.

IMPORTANTE - Questo forno è progettato per alimenti da servire rapidamente; quando è acceso, la sua temperatura rimane a 240 °C per impostazione predefinita, affinché sia pronto per la cottura appena è necessario.



Per disattivare la modalità di mantenimento del calore, tenere premuto il pulsante della modalità di mantenimento . Il simbolo della modalità di mantenimento non verrà quindi visualizzato nella parte inferiore dello schermo.

4.2 Cottura manuale

In modalità manuale l'utente può impostare la temperatura, il tempo e la velocità della ventola.






1. Premere il pulsante della temperatura  e usare  per impostare la temperatura di cottura.
2. Premere il pulsante del tempo  e usare  per impostare il tempo di cottura.
3. Premere il pulsante della velocità della ventola  e usare  per impostare la velocità della ventola (da 1 a 5).
4. Premere il pulsante START/STOP (Avvio/Arresto)  per avviare la ricetta. Il forno visualizzerà la schermata di preriscaldamento, con l'indicazione della temperatura attuale della camera di cottura. Quando raggiunge la temperatura corretta, il forno emette un segnale acustico.
5. Aprire lo sportello, inserire l'alimento e chiudere lo sportello. Si avvia il ciclo di cottura: il timer inizia il conto alla rovescia.

4.3 Avvio, pausa o interruzione di una ricetta






- Per avviare una ricetta selezionata, è sufficiente premere il pulsante START/STOP (Avvio/Arresto) .
- Aprendo lo sportello del forno si arresta temporaneamente il ciclo; riprende quando lo sportello viene chiuso. Viene visualizzato il simbolo di pausa nella parte inferiore della schermata.
- La ricetta si conclude quando termina il tempo impostato per l'ultima fase di cottura o quando si preme il pulsante START/STOP (Avvio/Arresto) . Viene visualizzato un messaggio sullo schermo e viene emesso un segnale acustico. Il segnale acustico rimane attivo fino all'apertura dello sportello o fino alla pressione di qualsiasi pulsante.

4.4 Selezione di una ricetta precaricata



Il forno prevede 16 ricette preimpostate. Si possono anche memorizzare fino a 100 ricette preferite.

1. Premere il pulsante del menu  fino a visualizzare "Recipe List" (Elenco delle ricette).
2. Usare   per scorrere e per evidenziare una ricetta.
3. Premere il pulsante del menu  per confermare.
4. Premere il pulsante START/STOP (Avvio/Arresto)  per avviare la cottura.

4.5 Salvataggio della propria ricetta

1. Impostare un programma di cottura manuale (tempo, temperatura, velocità della ventola).
2. Tenere premuto il pulsante del menu .
3. Selezionare "Save" (Salva) e confermare con il pulsante START/STOP (Avvio/Arresto) .
4. Inserire il nome della ricetta (fino a 20 caratteri) premendo   e il pulsante del menu .
5. Confermare la memorizzazione.




4.6 Modifica o eliminazione di una ricetta

- Per modificare o rinominare: Selezionare la ricetta salvata, tenere premuto il pulsante del menu , scegliere "Rename" (Rinomina) e confermare.
- Per eliminare: Selezionare la ricetta, tenere premuto il pulsante del menu , scegliere "Delete" (Elimina) e confermare.


4.7 Assegnazione delle ricette ai pulsanti di scelta rapida (1-6)

Si possono richiamare con un solo tocco le ricette preferite selezionandole con la pressione di uno dei pulsanti da P1 a P6 (solo se non sono in esecuzione altri cicli).

Assegnazione:

1. Accedere alla sezione "Recipe List" (Elenco delle ricette) e selezionare una ricetta utilizzando  .
2. Tenere premuto il pulsante **P1-P6** desiderato.
3. Quando appare il messaggio di conferma, confermare con il pulsante del menu .

Utilizzo:

Premere il pulsante **P1-P6** corrispondente alla ricetta desiderata (quando non sono in esecuzione altri programmi), quindi premere il pulsante START/STOP (Avvio/Arresto) .

Suggerimenti per la cottura




- Si consiglia inoltre di preriscaldare il prodotto per circa 20 minuti per ottenere una finitura ottimale del prodotto.
- **Attenzione:** Durante la cottura nessun utensile metallico deve entrare in contatto con le resistenze all'interno della cavità del forno.
- Prestare attenzione quando si apre lo sportello mentre il forno è caldo.
- Non salare il cibo nella camera di cottura. Se necessario, pulire il prodotto appena possibile.
- Non sovrapporre gli alimenti e non sovraccaricare le teglie (non più di 4 kg per ciascuna).
- Per ottenere i migliori risultati, non aprire la porta durante la cottura.
- Per manipolare contenitori, accessori e altri oggetti all'interno della camera di cottura, indossare sempre indumenti di protezione contro le alte temperature (DPI) adeguati (ad esempio, guanti termoisolanti).
- Durante la cottura e fino al raffreddamento, le parti esterne e interne del prodotto possono essere molto calde (temperatura superiore a 60 °C). Per evitare il rischio di ustioni, non toccare le zone contrassegnate con questo simbolo.
- Prestare attenzione quando si estraggono i vassoi dalla camera del prodotto, soprattutto se contengono liquidi.
- Non utilizzare alimenti o liquidi altamente infiammabili durante la cottura (ad esempio, alcol).
- Verificare che le strutture di supporto delle teglie all'interno della camera di cottura siano saldamente fissate alle pareti altrimenti, i vassoi contenenti alimenti o liquidi caldi potrebbero cadere provocando ustioni.
- Tenere sempre pulita la camera di cottura, pulendola ogni giorno; i residui di grasso di alimenti rimasti all'interno potrebbero incendiarsi.
- Utilizzare il prodotto a una temperatura ambiente compresa tra 5 °C e 45 °C e un'umidità inferiore al 70%.



5. Funzionalità di cottura avanzate

Tutti i programmi, compreso quello manuale, prevedono la funzione di preriscaldamento automatico in cui il valore di regolazione è uguale a quello della prima fase aumentato del 20%.

Si possono memorizzare fino a 100 programmi con un massimo di 4 fasi ciascuno; per ogni fase si possono regolare le seguenti impostazioni di cottura: **Temperatura di cottura, tempo di cottura, velocità della ventola**








Impostazione della temperatura	Impostazione del tempo	Impostazione della velocità della ventola
1. Premere il pulsante della temperatura  . 2. Impostare la temperatura utilizzando i pulsanti Su e Giù   . 3. Premere il pulsante della temperatura  per confermare.	1. Premere il pulsante del tempo  . 2. Impostare il tempo utilizzando i pulsanti Su e Giù   . 3. Premere il pulsante della temperatura  per confermare. Suggerimento: Se si imposta un tempo indefinito, verrà visualizzato il testo "INF".	1. Premere il pulsante della velocità della ventola  . 2. Impostare la velocità della ventola utilizzando i pulsanti Su e Giù   (5 livelli di velocità disponibili). 3. Premere il pulsante della velocità della ventola  per confermare. Suggerimento: Durante il preriscaldamento NON è possibile modificare la velocità della ventola.

5.1 Creazione di una ricetta di cottura con più fasi

Ogni programma, compreso quello manuale, può essere composto da:



1. Una fase di preriscaldamento personalizzabile e fino a 5 fasi di cottura.
2. Un ciclo di preriscaldamento fisso e fino a 6 fasi di cottura.

Per creare una ricetta con più fasi:











- Accedere alla schermata di cottura manuale e impostare i parametri della prima fase.
- Premere il pulsante della fase/del ciclo  per accedere alla seconda fase o premere il pulsante START/STOP (Avvio/Arresto)  per avviare la cottura.
- Impostare i parametri per la seconda fase. Premere il pulsante della fase/del ciclo  per accedere alla terza fase o premere il pulsante START/STOP (Avvio/Arresto)  per avviare la cottura.
- Impostare i parametri per la terza fase. Premere il pulsante della fase/del ciclo  per accedere alla quarta fase o premere il pulsante START/STOP (Avvio/Arresto)  per avviare la cottura.
- Impostare i parametri per la quarta, la quinta e la sesta fase, se necessario.
- Premere il pulsante START/STOP (Avvio/Arresto)  per avviare la cottura.

Attenzione:

- Non è possibile impostare un tempo pari a 0 per la prima fase.
- Se per una fase si imposta un tempo indefinito, non sarà possibile impostare un tempo per le fasi successive.
- Non è possibile impostare un tempo indefinito per una fase se sono abilitate le fasi successive.
- Non è possibile eliminare una fase se quella successiva è attiva. È invece possibile disattivare l'ultima fase attiva, ciascuna singolarmente.
- Durante un ciclo di cottura è possibile forzare il passaggio alla fase successiva prima che scada il tempo della fase attuale impostando un tempo di cottura pari a 0 per la fase attuale.

Nota: Per eliminare una fase, impostare il suo tempo a zero utilizzando i pulsanti  . Se il tempo di cottura è impostato su "INF", non è possibile creare un programma in più fasi.

5.2 Avvio ritardato

1. Tenere premuto il pulsante del menu  sulla ricetta salvata.
2. Selezionare la voce "Late departure" (Avvio ritardato) con i pulsanti Su e Giù  .
3. Premere il pulsante del menu  per confermare.
4. Selezionare tra i possibili valori il periodo per l'avvio con i pulsanti Su e Giù  :
 - Oggi
 - +24 h
 - +48 h
5. Premere il pulsante del menu  per confermare.
6. Impostare l'ora di avvio con i pulsanti Su e Giù  . **Attenzione: Formato 24h [hh]:[mm]**
7. Premere il pulsante del menu  per confermare.

Attenzione:

L'impostazione di un programma di avvio ritardato non consente l'esecuzione di altri cicli.



Per annullare un avvio ritardato impostato, premere il pulsante di alimentazione .







5.3 Modifica e gestione delle ricette

Le operazioni di modifica e la gestione delle ricette consentono di personalizzare i programmi di cottura: salvare, copiare, rinominare o eliminare le ricette, nonché associare o dissociare le immagini, per una gestione intuitiva. La modifica rapida consente aggiornamenti immediati, mentre l'avvio ritardato consente di pianificare l'avvio in un secondo momento.






- Salva - Consente di salvare una nuova ricetta
- Copia - Consente di copiare una ricetta
- Rinomina - Consente di rinominare una ricetta
- Elimina - Consente di eliminare definitivamente una ricetta
- Associa - Consente di associare una ricetta a un'immagine
- Dissocia - Consente di dissociare una ricetta da un'immagine
- Modifica rapida
- Ritardare l'avvio di un programma - Consente di impostare l'avvio ritardato di una ricetta

5.3.1 Salvataggio di una ricetta

Per salvare una nuova ricetta o salvare le modifiche a una ricetta:





1. Tenere premuto il pulsante del menu .
2. Utilizzare i pulsanti Su e Giù   per scorrere i programmi disponibili.
3. Selezionare "Save" (Salva) con i pulsanti Su e Giù  .
4. Premere il pulsante START/STOP (Avvio/Arresto)  per confermare.

Impostare il nome della ricetta (no più di 20 caratteri):




- È possibile scorrere le lettere con i pulsanti Su e Giù  .
- Confermare la lettera selezionata e passare alla successiva premendo il pulsante del menu .
- Per inserire eventuali spazi tra le lettere, premere il pulsante del tempo .
- Per eliminare le lettere, premere il pulsante della temperatura .

Nota: Per uscire dalla ricetta salvata, tornare al menu "Recipe List" (Elenco delle ricette) e selezionare "Manual" (Manuale).





5.3.2 Copia di una ricetta

1. Tenere premuto il pulsante del menu  sulla ricetta salvata.
2. Selezionare "Copy" (Copia) con i pulsanti Su e Giù  .
3. Premere il pulsante START/STOP (Avvio/Arresto)  per confermare.

Impostare il nome della ricetta (no più di 20 caratteri):





- È possibile scorrere le lettere con i pulsanti Su e Giù  .
- Confermare la lettera selezionata e passare alla successiva premendo il pulsante del menu .

5.3.3 Modifica del nome di una ricetta

1. Tenere premuto il pulsante del menu  sulla ricetta salvata.
2. Selezionare "Rename" (Rinomina) con i pulsanti Su e Giù  .
3. Premere il pulsante START/STOP (Avvio/Arresto)  per confermare.








5.3.4 Eliminazione di una ricetta

Per eliminare un programma esistente:

1. Tenere premuto il pulsante del menu  sulla ricetta salvata.
2. Selezionare "Delete" (Elimina) con i pulsanti Su e Giù  .
3. Premere il pulsante del menu  per confermare.

5.3.5 Associazione di una ricetta a un'immagine





Per associare un'immagine a un programma:

1. Tenere premuto il pulsante del menu  sulla ricetta salvata.
2. Selezionare "Associate" (Associa) con i pulsanti Su e Giù  .
3. Premere il pulsante START/STOP (Avvio/Arresto)  per confermare.
4. Selezionare l'immagine da associare usando pulsanti Su e Giù  .
5. Premere il pulsante del menu  per confermare.


Se è presente l'unità USB con le immagini nell'apposita cartella, dopo l'ultima immagine dell'archivio locale inizia lo scorrimento delle immagini contenute nell'unità USB. Selezionando un'immagine dell'unità USB, verrà importata nel database del prodotto.

5.3.6 Disassociazione di una ricetta da un'immagine

Per dissociare un'immagine da un programma:

1. Tenere premuto il pulsante del menu  sulla ricetta salvata.
2. Selezionare "Disassociate" (Disassocia) con i pulsanti Su e Giù  .
3. Premere il pulsante START/STOP (Avvio/Arresto)  per confermare.






5.4 Elenco dei menu

Premendo più volte il pulsante del menu  (quando non è in corso un ciclo di cottura) si scorre l'elenco dei menu:

- Menu Ultimi programmi utilizzati
- Menu Elenco delle ricette
- Menu Cicli speciali
 - Raffreddamento rapido
 - Timer multiplo

5.4.1 Menu Ultimi programmi utilizzati

In questo menu si possono visualizzare gli ultimi 10 programmi di cottura utilizzati. È anche possibile accedere al ricettario. Per avviare un programma:

1. Premere il pulsante del menu  e scorrere con i pulsanti Su e Giù  .
2. Premere il pulsante del menu  per confermare il programma.
3. Premere il pulsante START/STOP (Avvio/Arresto)  per avviare il programma selezionato.

5.4.2 Menu Elenco delle ricette

Nel forno sono precaricate 16 ricette salvate che si possono modificare. Il forno può memorizzare fino a 99 programmi. Ogni programma può avere fino a 4 fasi.







Per avviare un programma dal ricettario:

1. Premere due volte il pulsante del menu .
2. Premere i pulsanti Su e Giù   per scegliere la categoria.
3. Premere il pulsante del menu  per confermare la selezione della categoria.
4. Premere i pulsanti Su e Giù   per scegliere la ricetta.
5. Premere il pulsante del menu  per confermare la selezione della ricetta.
6. Premere il pulsante START/STOP (Avvio/Arresto)  per avviare il programma selezionato.

5.4.3 Menu Cicli speciali

Raffreddamento rapido

Per avviare il ciclo di raffreddamento rapido della camera:

1. Premere più volte il pulsante del menu  per accedere al menu "special cycles" (Cicli speciali).
2. Premere i pulsanti Su e Giù   per selezionare il programma.
3. Premere il pulsante del menu  per confermare.
4. Premere il pulsante della temperatura  per impostare il valore da mantenere durante la fase di raffreddamento rapido.
 - Premere i pulsanti Su e Giù   per selezionare il valore.
 - Premere il pulsante della temperatura  per confermare.
5. Premere il pulsante START/STOP (Avvio/Arresto)  per avviare il programma.








Esecuzione del ciclo di raffreddamento rapido:

- Nella parte superiore dello schermo appare una barra di avanzamento che rappresenta l'avanzamento del ciclo via che la temperatura della camera di cottura diminuisce.
- Il ciclo di raffreddamento rapido finisce quando la temperatura della camera è inferiore al valore impostato.
- Il ciclo di raffreddamento rapido si può eseguire con lo sportello aperto o chiuso.







Programma con timer multiplo

Il ciclo con timer multiplo consente di gestire diversi timer durante lo stesso ciclo. Consente quindi di cuocere contemporaneamente più prodotti con tempi di preparazione diversi in un unico ciclo.

Per avviare il ciclo speciale "Multi-timer" (Timer multiplo):

1. Premere il pulsante del menu  e scorrere con i pulsanti Su e Giù  .
2. Premere il pulsante del menu  per confermare.
3. Impostare la temperatura e la velocità della ventola utilizzando i pulsanti  e .
4. Premere il pulsante START/STOP (Avvio/Arresto)  per avviare il programma.

Per attivare i singoli timer:




- Impostare il timer con i pulsanti Su e Giù  .
- Il tempo selezionato nel timer cambia colore e il testo corrispondente viene evidenziato in rosso.
- Per attivare la modifica selezionata, premere il pulsante Tempo  e impostare il valore con i pulsanti Su e Giù  .
- Per confermare il valore impostato, premere il pulsante Tempo .
- Il conteggio del timer inizierà dopo aver aperto e chiuso lo sportello del dispositivo.
- Se si impostano due o più timer prima dell'apertura dello sportello, si avviano tutti contemporaneamente all'apertura e alla chiusura dello sportello.
- Nella parte inferiore della schermata, durante il ciclo, saranno visibili delle icone di stato; nella zona centrale è indicata la temperatura della camera di cottura.
- Per arrestare il ciclo, premere il  pulsante START/STOP (Avvio/Arresto).

5.5 Fase di preriscaldamento

Ogni programma, compreso il ciclo manuale, può prevedere una fase di preriscaldamento. Si possono selezionare diverse modalità operative del preriscaldamento modificando il parametro P20 (consultare la sezione "Accesso ai parametri"). Le modalità disponibili sono le seguenti:

- P20 = 0 Preriscaldamento disabilitato + 6 fasi di cottura
- P20 = 1 La temperatura di preriscaldamento è uguale alla temperatura della fase 1 aumentata del 20%. È possibile disabilitare il preriscaldamento
- P20 = 2 La temperatura di preriscaldamento è uguale alla temperatura della fase 1 aumentata di 20 °C. È possibile disabilitare il preriscaldamento.
- P20 = 3 È possibile impostare manualmente la temperatura di preriscaldamento.
- P20 = 4 La temperatura di preriscaldamento è uguale alla temperatura della fase 1 aumentata del 20%. Il preriscaldamento non si può modificare né disabilitare.

Per disabilitare o modificare il preriscaldamento:

- Selezione del programma o accesso alla cottura manuale.
- Per selezionare la fase "P", premere il pulsante della fase/del ciclo .
 - Se P20 = 1 o P20 = 2: è possibile disabilitare il preriscaldamento premendo il pulsante del tempo .
 - Se P20 = 3: la temperatura di preriscaldamento e la velocità della ventola si possono regolare manualmente.
- Premere il pulsante della fase/del ciclo  per tornare alla prima fase di cottura.

Quando la temperatura di preriscaldamento viene raggiunta:

- Viene emesso un suono per avvisare l'utente
- L'indicatore lampeggia per segnalare che la temperatura è stata raggiunta.

Mantenimento della temperatura di preriscaldamento:

La temperatura di preriscaldamento viene mantenuta nella camera di cottura fino all'apertura dello sportello.

Gestione del tempo di attesa:

Se non si apre lo sportello entro 15 minuti dal segnale acustico:

- La preparazione della ricetta si arresta automaticamente
- Viene visualizzato un messaggio a comparsa indicante che il tempo massimo di preriscaldamento è stato superato

Inizio della prima fase:

Quando lo sportello del forno è chiuso inizia automaticamente la prima fase del ciclo di cottura.

Disattivazione del segnale acustico:

Il segnale acustico indicante il raggiungimento della temperatura di preriscaldamento si può disattivare con le seguenti operazioni:

- Apertura dello sportello del forno
- Pressione di un pulsante qualsiasi sul pannello di controllo

Interruzione del preriscaldamento:

Se lo sportello del forno viene aperto durante la fase di preriscaldamento, prima che venga raggiunta la temperatura, la fase di preriscaldamento si interrompe.

6. Menu Assistenza

Service













- Parameters
- USB
- Info
- Language
- Data and time

Questo menu contiene le seguenti funzioni:

- Parametri
- USB
- Informazioni sulla macchina
- Lingua
- Data e ora

6.1 Accesso ai parametri

Per accedere al menu di configurazione dei parametri:

1. Premere più volte il pulsante del menu  per accedere al menu Assistenza.
2. Selezionare la voce "Parameters" (Parametri) con i pulsanti Su e Giù  .
3. Premere il pulsante del menu  per confermare.
4. Per questa fase è necessaria una password di accesso. Inserire la password con i pulsanti Su e Giù   (la password dell'utente è 30).
 - Nota: se la password inserita non è corretta si tornerà al menu principale.
5. Premere il pulsante del menu  per confermare.
6. Premere il pulsante del menu  per confermare.
7. Consente di impostare il valore del parametro entro i limiti impostati utilizzando i pulsanti Su e Giù  .
8. Premere il pulsante del menu  per confermare.
 - Per uscire dal menu parametri, premere il pulsante di alimentazione ; in alternativa il forno esce dal menu dopo 2 minuti di inattività.

Tutti i parametri modificabili sono elencati di seguito:

Parametro	Descrizione	Valore	Limiti	Unità
P01	Unità di temperatura - 0 = °C - 1 = °F	0	0-1	Numero
P06	Valore di regolazione della cottura predefinito	150	30-260	°C
P09	Valore di regolazione del raffreddamento predefinito	50	30-70	°C
P11	Tempo massimo per la fase	240	60-599	Minuti
P12	Prolungamento predefinito della cottura	1	1-999	Minuti
P13	Ritardo per il prolungamento della cottura	120	1-600	Secondi
P20	Modalità di preriscaldamento: 0 = Disabilitata + 6 fasi di cottura; 1 = Differenza % rispetto alla temperatura della fase 1 + 5 fasi di cottura; 2 = Differenza in °C rispetto alla temperatura della fase 1 + 5 fasi di cottura; 3 = Impostazione manuale della temperatura + 5 fasi di cottura; 4 = % fissa per il preriscaldamento + 6 fasi di cottura	4	0-4	Numero
P21	Differenza preriscaldamento manuale	25	0-100	%
P24	Percentuale modificabile P20 = 4	25	0-100	%
P25	Preriscaldamento attivo nel programma manuale	1	0-1	Simbolo di selezione
P120	Modalità della luce del forno quando è acceso: 0 = Temporizzata alla pressione del pulsante; 1 = Sempre accesa durante la cottura; 2 = Sempre accesa quando è acceso	2	0-2	Simbolo di selezione
P121	Tempo di attivazione della luce (per P120 = 0)	45	0-120	Secondi
P138	Temperatura interna dell'alimento predefinita	50	0-110	°C
P140	Segnale acustico (0 = suona sempre)	0	0-999	Secondi
P202	Durata della visualizzazione dell'immagine nelle ricette preferite	1	0-100	Secondi
P204	Tempo di inattività del forno prima che passi automaticamente allo stato di stand-by	30	0-60	Minuti
P332	Impostazione camera timer multiplo	130	30-260	°C
P333	Impostazione umidità timer multiplo	0	0-100	%
P351	Impostazione temperatura di lievitazione	30	20-60	°C
P352	Impostazione tempo di lievitazione	60	1-599	Minuti
P380	Impostazione valore target della sonda al centro dell'alimento per il programma Delta T	50	30-260	°C
P381	Impostazione della differenza di temperatura nella camera	30	20-60	°C
P382	Impostazione umidità per il programma Delta T	0	0-100	%
P391	Temperatura per il programma "Temperature holding" (Mantenimento della temperatura)	250	50-300	°C
P400	Abilitazione lavaggio	0	0-3	Numero
P500	Intervallo di registrazione HACCP - 0 = Registrazione HACCP disattivata	5	0-10	Minuti
P501	Differenza di temperatura per il registro HACCP (*)	5	0-30	°C
P639	Azzeramento del contatore di utilizzo del detergente	0	0-1	Numero

6.2 Funzioni USB





Tramite il menu USB si possono eseguire queste operazioni:

- Aggiornare il firmware (opzione visualizzata solo se viene rilevato un file compatibile).
- Aggiornare le lingue (opzione visualizzata solo se viene rilevato un file compatibile).
- Esportare il registro HACCP.
- Esportare ricette.
- Importare ricette (opzione visualizzata solo se viene rilevato un file compatibile).
- Importare parametri (opzione visualizzata solo se viene rilevato un file compatibile).
- Importare immagini (opzione visualizzata solo se viene rilevato un file .jpg nella sottocartella adeguata).
- Importare ricette + immagini.
- Eseguire un aggiornamento completo (opzione visualizzata solo se viene rilevato un gruppo di file compatibile).

Se si cerca di accedere a questo menu senza aver inserito un'unità USB viene visualizzato un messaggio che avverte della mancanza dell'unità USB.

6.2.1 Aggiornamento del firmware da un'unità USB

Per avviare un aggiornamento:








1. Premere più volte il pulsante del menu  per accedere al menu Assistenza.
2. Selezionare la voce "USB" con i pulsanti Su e Giù  .
3. Premere il pulsante del menu  per confermare.
4. Dopo la conferma inizia la prima fase dell'aggiornamento del firmware, che può durare alcuni minuti.



Alla fine della prima fase di aggiornamento, premendo il pulsante START/STOP (Avvio/Arresto) si avvia la seconda e ultima fase di aggiornamento, che può durare alcuni minuti. Al termine del processo la schermata passa alla modalità di stand-by.

6.2.2 Aggiornamento delle lingue da un'unità USB

Per avviare un aggiornamento:








1. Premere più volte il pulsante del menu  per accedere al menu Assistenza.
2. Selezionare la voce "USB" con i pulsanti Su e Giù  .
3. Selezionare la voce "Update languages" (Aggiorna lingue) con i pulsanti Su e Giù  .
4. Premere il pulsante del menu  per confermare. Dopo la conferma inizia la prima fase dell'aggiornamento del firmware, che può durare alcuni minuti.
5. Premere il pulsante di alimentazione  più volte per tornare alla pagina iniziale.



Attenzione:
L'aggiornamento della lingua elimina in modo irreversibile il database presente; può durare alcuni minuti.

6.2.3 Esportazione del registro HACCP su un'unità USB

Per esportare il registro HACCP:

1. Premere più volte il pulsante del menu  per accedere al menu Assistenza.
2. Selezionare la voce "USB" con i pulsanti Su e Giù  .
3. Selezionare la voce "Export HACCP" (Esporta HACCP) con i pulsanti Su e Giù  .
4. Premere il pulsante del menu  per confermare.
5. Confermare premendo nuovamente il pulsante del menu  per avviare il processo.



Alla fine del processo viene visualizzato un messaggio.

Premere più volte il pulsante di alimentazione per tornare alla pagina iniziale.

La procedura di esportazione del registro HACCP consente di salvare i dati operativi memorizzati nell'unità USB.

Viene esportato un file per ogni giorno di utilizzo con un nome che ha la struttura aa_mm_gg e l'estensione ".csv".

Ogni file di registro è accompagnato da un file con lo stesso nome ma con l'estensione ".md5", che consente la verifica dell'integrità.







I dati operativi esportati consentono di identificare un possibile insieme di eventi:

- Evento iniziale
- Cambiamento della fase
- Interruzione o fine del ciclo di cottura
- Possibili condizioni di allarme
- Ogni 5 minuti viene registrato un valore di:
 - Temperatura
 - Valore di regolazione
 - Tempo mancante alla fine della fase
 - Durata della fase
 - Viene eseguita una registrazione ogni 5 °C di variazione della temperatura ambiente

6.2.4 Esportazione delle ricette su un'unità USB

Per esportare tutte le ricette:

Inserire l'unità USB contenente un file UTRIC.cvs:

1. Premere più volte il pulsante del menu  per accedere al menu Assistenza.
2. Selezionare la voce "Parameters" (Parametri) con i pulsanti Su e Giù   (la password dell'utente è 30).
3. Tornare al menu Assistenza premendo il pulsante e selezionare "USB" , quindi "Export recipe" (Esporta le ricette).
4. Premere il pulsante del menu  per confermare.
5. Confermare premendo nuovamente il pulsante del menu  per avviare il processo.









Alla fine del processo viene visualizzato un messaggio a comparsa indicante che il processo è finito. Premere più volte il pulsante di alimentazione per tornare alla pagina iniziale.

6.2.5 Importazione delle ricette da un'unità USB

Per importare tutte le ricette:

Inserire l'unità USB contenente un file UTRIC.cvs:

1. Premere più volte il pulsante del menu  per accedere al menu Assistenza.
2. Selezionare la voce "Parameters" (Parametri) con i pulsanti Su e Giù   (la password dell'utente è 30).
3. Tornare al menu Assistenza premendo il pulsante e selezionare "USB" , quindi "Import recipe" (Importa le ricette).
4. Premere il pulsante del menu  per confermare.
5. Confermare premendo nuovamente il pulsante del menu  per avviare il processo.









Alla fine del processo viene visualizzato un messaggio a comparsa indicante che il processo è finito. Premere più volte il pulsante di alimentazione per tornare alla pagina iniziale.

6.2.6 Importazione dei parametri da un'unità USB



Attenzione:
L'importazione errata dei parametri può causare malfunzionamenti irreversibili del dispositivo.

Per importare i parametri:

- Caricare i file di aggiornamento su un'unità USB.
1. Premere più volte il pulsante del menu  per accedere al menu Assistenza.
 2. Selezionare "USB" con i pulsanti Su e Giù  .
 3. Selezionare "Import parameters" (Importa parametri) con i pulsanti Su e Giù  .
 4. Premere il pulsante del menu  per confermare.

- **Dopo la conferma inizia l'aggiornamento del database, che può durare alcuni minuti.**
- **Alla fine del processo viene visualizzato un messaggio.**

5. Premere più volte il pulsante di alimentazione  per tornare alla pagina iniziale.








6.2.7 Importazione di immagini da un'unità USB

La procedura consente di importare una serie di immagini associate alle ricette.

I file immagine da importare devono avere le seguenti caratteristiche:

- Devono essere in una cartella denominata "jpg".
- Devono avere il formato e l'estensione ".jpeg". La risoluzione consigliata è 300x160 pixel.
- Le dimensioni non possono superare i 64 kB.

Per importare le immagini:

- Inserire un'unità USB contenente una sola cartella denominata "jpg" con all'interno tutte le immagini da importare.
1. Premere più volte il pulsante del menu  per accedere al menu Assistenza.
 2. Selezionare "USB" con i pulsanti Su e Giù  .
 3. Selezionare "Import images" (Importa immagini) con i pulsanti Su e Giù  .
 4. Premere il pulsante del menu  per confermare. **L'aggiornamento del database può durare alcuni minuti. Alla fine del processo viene visualizzato un messaggio.**
 5. Premere più volte il pulsante di alimentazione  per tornare alla pagina iniziale.



Attenzione:







Con questa operazione tutte le immagini precedentemente caricate vengono definitivamente rimosse dalla memoria.

6.2.8 Importazione di ricette + immagini da un'unità USB

Questa funzione consente di importare con un'unica procedura le ricette e le immagini associate.

Inserire un'unità USB contenente:

- Una sola cartella denominata "jpg" con all'interno tutte le immagini da importare.
- Il file delle ricette correttamente preparato.

1. Premere più volte il pulsante del menu  per accedere al menu Assistenza.
2. Selezionare "USB" con i pulsanti Su e Giù  .
3. Selezionare "Import recipes + images" (Importa le ricette + immagini) con i pulsanti Su e Giù  .
4. Premere il pulsante del menu  per confermare.

- **Dopo la conferma inizia l'aggiornamento del database, che può durare alcuni minuti.**
- **Alla fine del processo viene visualizzato un messaggio.**

5. Premere più volte il pulsante di alimentazione  per tornare alla pagina iniziale.






6.2.9 Aggiornamento completo del firmware da un'unità USB



Attenzione: Tutte le operazioni descritte in questa sezione devono essere eseguite da un tecnico qualificato o utilizzando un aggiornamento su unità USB ufficiale di BUFFALO.







6.3 Informazioni sulla macchina

Per accedere alle informazioni sul dispositivo:





1. Premere più volte il pulsante del menu  per accedere al menu Assistenza.
2. Selezionare "Info" (Informazioni) con i pulsanti Su e Giù  .
3. Premere il pulsante del menu  per confermare.
4. Sullo schermo vengono visualizzate le seguenti informazioni:
 - La versione del firmware
 - La data di rilascio del firmware
 - Il numero di serie.
5. Premere più volte il pulsante di alimentazione  per tornare alla pagina iniziale.

6.4 Impostazione della lingua

Per cambiare la lingua:

1. Premere più volte il pulsante del menu  per accedere al menu Assistenza.
2. Selezionare "Language" (Lingua) con i pulsanti Su e Giù  .
3. Premere il pulsante del menu  per confermare.
4. Selezionare la nazione della lingua desiderata:
5. Premere il pulsante del menu  per confermare.
6. Premere più volte il pulsante di alimentazione  per tornare alla pagina iniziale.

6.5 Impostazione della data e dell'ora

1. Premere più volte il pulsante del menu  per accedere al menu Assistenza.
2. Impostare la voce desiderata con i pulsanti Su e Giù  .
3. Premere il pulsante del menu  per confermare.

7. Pulizia, cura e manutenzione

- Prima di qualsiasi operazione di pulizia è necessario scollegare l'alimentazione elettrica del dispositivo e indossare dispositivi di protezione individuale adeguati (ad esempio guanti ecc...).
- L'utente deve eseguire solo operazioni di pulizia ordinaria. Per l'ispezione, la manutenzione e la sostituzione dei componenti difettosi, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato e richiedere l'intervento di un tecnico specializzato e addestrato.
- La garanzia del produttore non copre i danni derivanti da guasti causati durante operazioni di manutenzione o di pulizia non eseguite correttamente (ad esempio, uso di detersivi non adeguati).
- Prima di qualsiasi operazione di pulizia, attendere che la camera di cottura si sia raffreddata (temperatura **NON** superiore a 70 °C).

Per pulire qualsiasi elemento del dispositivo o degli accessori, **NON utilizzare:**

- Detersivi abrasivi o in polvere;
- Detersivi aggressivi o corrosivi (ad esempio, acido cloridrico/muriatico o acido solforico, soda caustica ecc...). **Attenzione. Non utilizzare queste sostanze nemmeno per pulire la struttura inferiore o il pavimento sotto il dispositivo.**
- Utensili abrasivi o appuntiti (ad esempio spugne abrasive, raschietti, spazzole di acciaio ecc...);



Attenzione:

NON PULIRE MAI il dispositivo con getti d'acqua o vapore ad alta pressione. L'uso di detersivi o prodotti per la pulizia non idonei può danneggiare le finiture o causare danni non coperti dalla garanzia del dispositivo.

Pulizia ordinaria e rimozione manuale dei residui di cottura

Al termine di ogni giornata lavorativa è necessario pulire il dispositivo, per motivi igienici e per evitare malfunzionamenti.

Per la pulizia del dispositivo, non usare tamponi abrasivi, spazzole o raschietti in acciaio.



Attenzione: Eventuali residui di grasso e alimenti nella camera di cottura possono incendiarsi durante l'utilizzo del forno. Rimuoverli tempestivamente.

- Attendere che la camera di cottura si raffreddi.
- Rimuovere le griglie laterali che fissano le teglie.
- Eliminare i residui che si possono rimuovere manualmente e mettere in lavastoviglie gli elementi rimovibili.
- Pulire la parte esterna del forno con un panno umido e un detersivo delicato.
- Per rimuovere le macchie sulle pareti interne, strofinare con un panno inumidito con una soluzione di acqua e sapone delicato. Asciugare sempre il dispositivo dopo la pulizia.
- Pulire la teglia con acqua calda e sapone. Sciacquare con cura e asciugare completamente.

Pulizia dello sportello e del vetro interno

- Per pulire il vetro all'interno dello sportello, attendere che il forno si sia completamente raffreddato. Il pannello di vetro si può aprire per facilitare la pulizia.
- Utilizzare un panno morbido appena inumidito con un prodotto neutro, specifico per i cristalli, seguendo le istruzioni del produttore del detersivo.

Pulizia delle superfici esterne

Per il corretto funzionamento del prodotto, la pulizia giornaliera del rivestimento della camera di cottura deve essere eseguita con un detersivo non abrasivo.

Se ci sono residui secchi, usare uno spazzolino di plastica o una spugna imbevuta di aceto e acqua calda. Utilizzare solo un panno umido con acqua calda o prodotti specifici per la pulizia dell'acciaio inox. Non utilizzare prodotti a base di acidi o di ammoniaci.

8. Risoluzione dei problemi

Se il dispositivo non funziona correttamente, scollegarlo dalla rete elettrica e consultare la tabella sottostante prima di contattare Buffalo.

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

Problema	Probabile causa	Azione
In modalità START il forno non si accende	Sportello aperto	Verificare che lo sportello sia chiuso correttamente
	Il microinterruttore non rileva che lo sportello è chiuso	Contattare un tecnico qualificato
Il forno non cuoce in modo uniforme	La ventola non funziona	Contattare un tecnico qualificato
	La resistenza o i contattori non funzionano correttamente	
	La guarnizione dello sportello non è posizionata correttamente	Riposizionare la guarnizione dello sportello
	Problema del meccanismo di chiusura dello sportello	Contattare un tecnico qualificato
Il forno è spento	Il dispositivo non è acceso	Controllare che il dispositivo sia collegato correttamente e che sia acceso
	La presa o il cavo sono danneggiati	Sostituire la presa o il cavo
	Problema con l'alimentazione elettrica	Controllare l'alimentazione elettrica
	Il limitatore di temperatura è attivato	Attendere fino al raffreddamento dell'unità. Verificare che il dispositivo sia in condizioni di sicurezza e privo di danni evidenti, quindi premere l'interruttore di ripristino (colore rosso) sul retro. Per i dettagli, consultare la sezione "Allarme termostato di sicurezza" nella pagina successiva
La ventola si arresta durante il funzionamento	Protezione termica del motore attivata	Spegnere il dispositivo e attendere il ripristino automatico della protezione termica del motore. Se il problema si ripresenta, rivolgersi a un tecnico qualificato. Rispettare le distanze di sicurezza del dispositivo come indicato nel presente manuale
	Malfunzionamento del condensatore del motore	Contattare un tecnico qualificato
	Circuito stampato danneggiato	
	Inverter danneggiato	

Allarme termostato di sicurezza

È un allarme a ripristino manuale.

Questo allarme si presenta se la temperatura massima di funzionamento del dispositivo viene superata. Il termostato si può ripristinare premendo il pulsante rosso (interruttore di ripristino) sul retro. Verificare che i filtri delle ventole di raffreddamento siano puliti e che le distanze di installazione siano state rispettate.

Per reimpostare il termostato:

- Rimuovere il coperchio dell'interruttore di ripristino sul retro del forno.
- Aprire lo sportello e attendere che il forno si raffreddi.
- Premere l'interruttore di ripristino rosso.
- Se il problema persiste, rivolgersi a un tecnico qualificato.



Attenzione: Se l'allarme si ripete più volte, attendere l'intervento del tecnico prima di eseguire un altro ripristino manuale, per evitare di danneggiare il dispositivo.

Allarme interruzione dell'alimentazione

- Se l'alimentazione si interrompe, il dispositivo verifica il ciclo di cottura. Il parametro P207 consente di gestire l'interruzione dell'alimentazione.
- Se era in corso un ciclo di cottura o di lievitazione, qualora l'interruzione duri meno di un minuto, al ripristino dell'alimentazione il ciclo riprende dal punto in cui si era interrotto e viene emesso un allarme.
- Se la durata è superiore a un minuto, il ciclo non si avvia automaticamente e viene emesso un allarme HACCP per il tempo critico (nel registro HACCP sarà indicato il codice di allarme 320 per indicare il ripristino dopo l'interruzione dell'alimentazione).

Manutenzione preventiva

Il dispositivo analizza alcuni parametri per valutare lo stato dei componenti e segnalare la necessità di eseguire la manutenzione preventiva, al fine di garantire i massimi livelli di prestazioni e affidabilità. Al superamento di determinate soglie sul display viene visualizzato un avviso che non interrompe il funzionamento ma segnala che il componente interessato ha bisogno di manutenzione.

L'avviso viene visualizzato:

- A ogni accensione del forno, per la prima settimana dopo il superamento della soglia;
- Alla fine di ogni cottura, dopo la prima settimana di superamento della soglia. È possibile nascondere l'avviso premendo il pulsante di alimentazione.

Elenco degli avvisi per la manutenzione preventiva:

- Limitare gli interventi del termostato di sicurezza
- Limitare le ore di funzionamento oltre i 90 °C (manutenzione generale)

Quando viene visualizzato l'avviso, contattare il servizio di assistenza per verificare le condizioni dei componenti e valutare la necessità di manutenzione o sostituzione.

9. Specifiche tecniche

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

Modello	Tensione	Potenza (max)	Intervallo di temperatura	Dimensioni del prodotto A x L x P (mm)	Peso netto
JD457	220-240 V 1 N~, 50/60 Hz	2800 W	70 °C - 260 °C	460 x 655 x 525	40,4 kg

10. Cablaggio elettrico

La spina deve essere collegata a una presa di corrente appropriata.

Il dispositivo ha i seguenti cablaggi:

- Fase (colore marrone) sul terminale L
- Neutro (colore blu) sul terminale N
- Filo di terra (colore verde/giallo) sul terminale E

Questo dispositivo 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.

11. Conformità

Il logo RAEE su questo prodotto o sulla 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 essere smaltito con una procedura approvata e sicura per l'ambiente. Per ulteriori informazioni su come smaltire correttamente questo prodotto, rivolgersi al fornitore del prodotto o all'ente locale responsabile dello smaltimento dei rifiuti.



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

I prodotti BUFFALO sono autorizzati a esporre il seguente simbolo:



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

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

1. Consejos de Seguridad

¡PELIGRO DE ALTA TENSIÓN!

Requisitos eléctricos:

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

Este aparato debe conectarse al suministro de corriente respetando la información de la etiqueta de características del aparato en lo concerniente a los requisitos de tensión y potencia.

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

No respetar estas instrucciones de seguridad liberará a Buffalo de toda responsabilidad y la garantía quedará anulada.

- 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 de cableado de la IEE
 - Normativas de Construcción
- NO sumerja el aparato en agua.
- NO utilice limpiadores de chorro ni a presión para limpiarlo.
- NO deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.

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

Instrucciones de seguridad para la instalación y el mantenimiento

- Compruebe que la unidad esté desconectada del suministro de alimentación antes de realizar tareas de instalación o mantenimiento.
- Antes de instalar la unidad, compruebe que las instalaciones cumplen con la legislación actual del país de uso y consulte las indicaciones de la placa de características.
- No manipule ni desconecte los dispositivos de seguridad de la unidad. Esto invalidará la garantía.
- No respetar las instrucciones del fabricante puede causar daños, lesiones o accidentes mortales.
- Las piezas de repuesto no originales no garantizan el funcionamiento correcto de la unidad y anularán la garantía.

- El horno solamente deben usarlo operarios formados.
- La placa de características del horno proporciona toda la información técnica necesaria para las tareas de reparación y mantenimiento. Por lo tanto, evite retirarla, dañarla o modificarla.

Instrucciones de uso seguro

- Si no va a usar la unidad durante 6 meses o más, desconecte las conexiones del suministro de alimentación. Si ha estado desconectado durante un largo período, un técnico de servicio deberá comprobarlo.
- El horno solamente debe usarse para la finalidad para la cual se ha diseñado, es decir, para cocinar productos tales como pan fresco o congelado, repostería y todo tipo de productos gastronómicos. Cualquier otro uso distinto al mencionado podría dañar la unidad.
- No coloque productos con alto contenido de alcohol dentro del horno.
- Las superficies exteriores e interiores del horno deben limpiarse con frecuencia para asegurar la higiene y el rendimiento correcto. No use productos abrasivos o inflamables, puesto que pueden dañar la unidad.
- Se recomienda seguir las instrucciones de uso y limpieza del fabricante. El uso de productos no autorizados podría causar daños.
- 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.

Cargas máximas

Modelo	CAPACIDAD	CARGA MÁXIMA	MÁX. CARGA POR ESTANTE
JD457	Apto para recipientes de todos los tamaños 310 x 310 mm	3 kg	Máximo de 3 kg por recipiente

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

Precaución: Superficies calientes: Riesgo de quemaduras



- Lea detenidamente estas advertencias y siga sus indicaciones cuando el horno esté en funcionamiento o si no se ha enfriado completamente.
- Únicamente toque los controles de la unidad y el asa de la puerta. Evite tocar otros elementos externos del horno, puesto que podrían alcanzar temperaturas superiores a los 60 °C.
- Use guantes para horno o artículos similares para mover o manipular los contenedores o las bandejas dentro de la cámara de cocción.
- Abra lentamente la puerta del horno y tenga cuidado con los vapores a alta temperatura que salen de la cámara de cocción.
- No se pare directamente sobre la puerta al abrirla.

Riesgo de incendio



- Solamente use productos de limpieza recomendados por el fabricante. El uso de otros productos puede dañar la unidad e invalidará la garantía.
- Si no limpia la unidad correctamente y con la frecuencia necesaria, la grasa y los restos de alimentos se acumularán en la cámara de cocción y podrían causar un incendio.
- Durante el uso, no permita que el horno toque o entre en contacto con materiales inflamables, tales como cortinas, etc.
- No introduzca materiales tales como papel, cartón o plástico en su interior.

Riesgo de incendio



- Solamente use productos de limpieza recomendados por el fabricante. El uso de otros productos puede dañar la unidad e invalidará la garantía.
- Si no limpia la unidad correctamente y con la frecuencia necesaria, la grasa y los restos de alimentos se acumularán en la cámara de cocción y podrían causar un incendio.
- Durante el uso, no permita que el horno toque o entre en contacto con materiales inflamables, tales como cortinas, etc.
- No introduzca materiales tales como papel, cartón o plástico en su interior.

2. Primeros pasos

2.1 Contenidos del paquete

Se incluye:

- Horno de convección de alta velocidad Buffalo
- Pala para pizza 300 x 300 mm
- Bandeja para pizza de Teflon 310 x 310 mm
- Recubrimiento de la placa de cocción antiadherente 305 x 305 mm
- Cesta sólida antiadherente 305 x 305 mm
- Manual de instrucciones

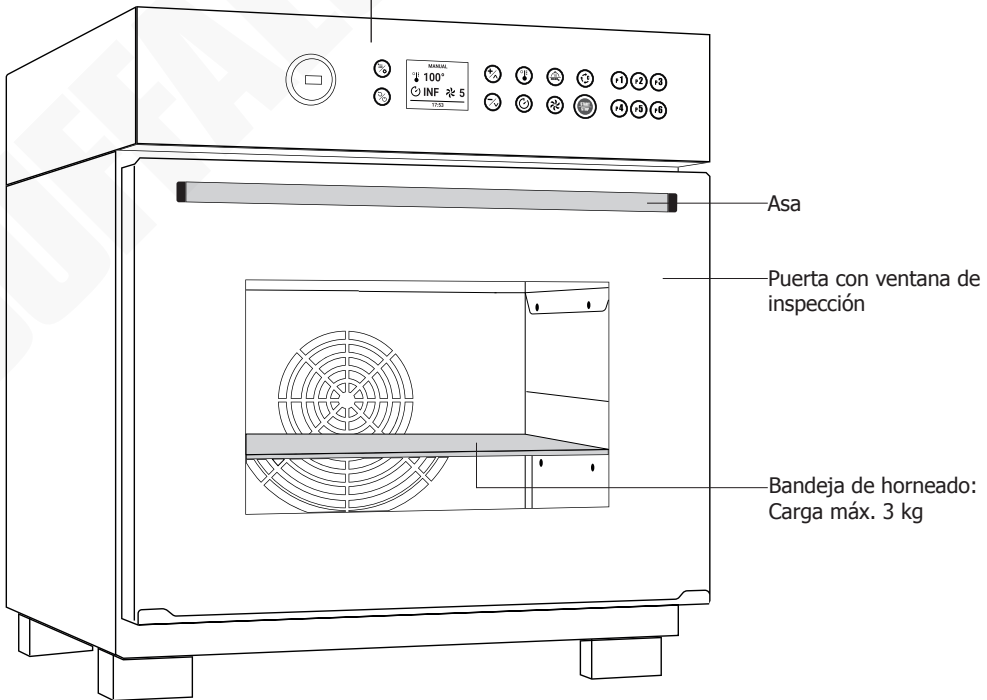
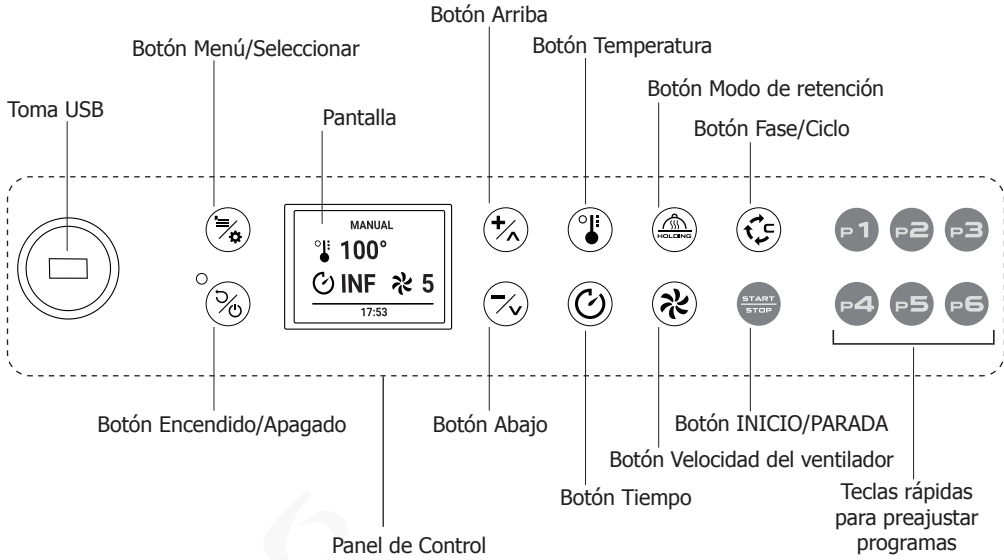
Buffalo se enorgullece de su calidad y servicio y asegura que en el momento del desembalaje, el contenido se suministró con plena funcionalidad y sin ningún defecto.

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

2.2 Antes del primer uso

- Limpie el interior y el estante de rejilla con agua jabonosa. Deje secar completamente.
- Compruebe que no haya objetos no conformes (folletos de instrucciones, bolsas de plástico, etc.) dentro de la cámara del equipo.
- Compruebe que los humos de escape estén libres de obstrucciones y que no haya materiales inflamables cerca.
- Deje el aparato en marcha a una temperatura máx. de 260 °C durante 5 minutos para quemar cualquier residuo de fábrica. La emisión de una ligera cantidad de humo durante este proceso es normal.

3. Familiarícese con su horno



Instalación



Precaución:

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

No apto para instalaciones empotradas.

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

¡Nunca vuelque ni voltee el equipo!

Durante la manipulación, está prohibido el tránsito o la presencia de personas no empleadas cerca del área de trabajo. El material de embalaje debe mantenerse lejos del alcance de niños o animales, puesto que es potencialmente peligroso, y debe desecharse en conformidad con las normativas locales.

Operaciones preliminares

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

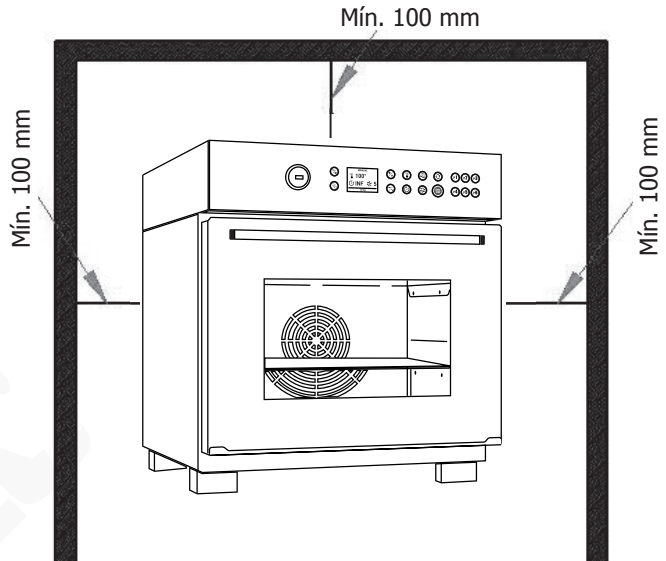
Coloque la unidad sobre el suelo o sobre una superficie capaz de tolerar el peso una vez completamente cargada.

Colocación de la unidad

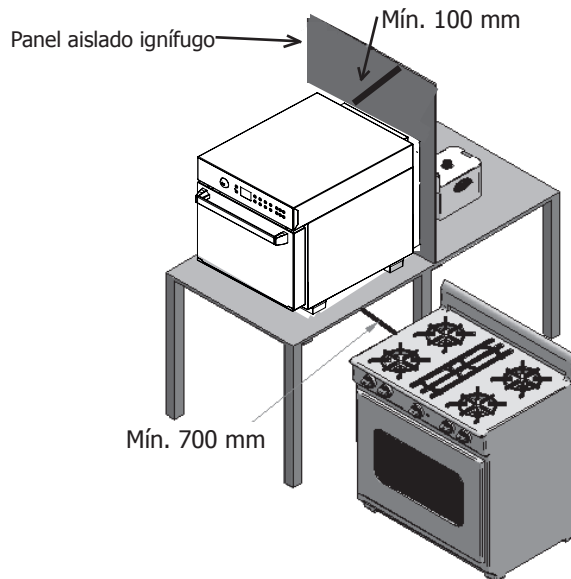
Recomendamos dejar un espacio libre mínimo de 100 mm de fuentes de calor.

Si hay fuentes de calor o elementos combustibles cerca, dicha distancia debe aumentarse a un mínimo de 700 mm. También recomendamos una buena ventilación de la unidad para evitar que sus componentes se sobrecalienten.

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



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



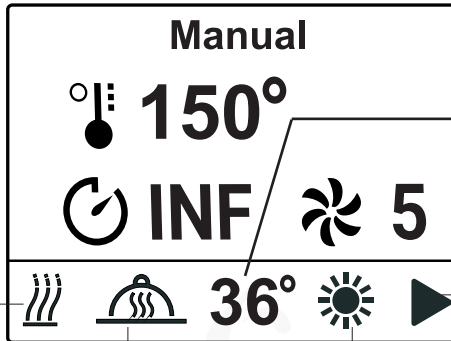
4. Inicio rápido: uso diario

En esta sección se explican las funciones diarias más importantes de su horno Buffalo:

- Cocción manual con tiempo, temperatura y velocidad del ventilador
- Seleccione una de las 16 recetas precargadas
- Guardar, editar y borrar recetas (hasta 100)
- Asignación de recetas a las teclas de acceso rápido (P1–P6)

4.1 Pantalla de la página de inicio

La página de inicio muestra la pantalla predeterminada para la cocción manual.



La temperatura real de la cámara del horno se muestra cuando no hay en marcha ningún programa de cocción.

Durante la cocción se muestra la hora actual.

Símbolo de pausa/operación, indicando el estado de cocción al abrir o cerrar la puerta

Símbolo de luz de la cámara

Símbolo del modo de retención

Símbolo que indica el calentamiento activo (elementos calefactores activados)

Función de retención de temperatura:

Pulse una vez el botón Encendido/Apagado para encender el horno. El horno comenzará a precalentarse.



IMPORTANTE: Este horno ha sido diseñado para servir alimentos rápidamente y, bajo los ajustes predeterminados, cuando esté encendido el horno continuará manteniendo una temperatura de 240 °C de modo que esté siempre listo para cocinar. Para desactivar el modo de retención, simplemente mantenga pulsado el botón de modo de retención . El símbolo del modo de retención dejará de mostrarse en la parte inferior de la pantalla.

4.2 Cocción manual

En el modo manual, el usuario puede establecer la temperatura, el tiempo y la velocidad del ventilador según sea necesario.






1. Pulse el botón de temperatura y use para establecer la temperatura de cocción.
2. Pulse el botón de tiempo y use para establecer el tiempo de cocción.
3. Pulse el botón de velocidad del ventilador y use para establecer el nivel de velocidad (1–5).
4. Pulse el botón START/STOP (Inicio/Parada) para iniciar la receta. El horno mostrará la pantalla de precalentamiento en donde se indica la temperatura actual de la cámara de cocción. El horno pitará cuando alcance la temperatura correcta.
5. Abra la puerta, introduzca los alimentos y cierre la puerta. El ciclo de cocción comenzará y el temporizador comenzará la cuenta regresiva.

4.3 Inicio, pausa o interrupción de una receta






- Para comenzar la receta seleccionada, simplemente pulse START/STOP (Inicio/Parada) .
- Abrir la puerta del horno detiene temporalmente el ciclo, el cual se reanuda al volver a cerrarla. El símbolo de pausa se muestra en la parte inferior de la pantalla.
- El final de la receta llega al finalizar el tiempo establecido de la última fase de cocción o al pulsar START/STOP (Inicio/Parada) . Se muestra un mensaje de notificación en la pantalla y se emite una señal acústica. La señal acústica permanece activa hasta que se abre la puerta o se pulsa una tecla.

4.4 Selección de una receta precargada



El horno incluye 16 recetas de fábrica preajustadas. También puede almacenar hasta 100 favoritas.

1. Pulse el botón Menú  hasta que aparezca "Recipe List" (Lista de recetas).
2. Use   para desplazarse y marcar una receta.
3. Pulse el botón de Menú  para confirmar.
4. Pulse el botón START/STOP (Inicio/Parada)  para comenzar a cocinar.

4.5 Cómo guardar recetas

1. Establezca un programa de cocción manual (tiempo, temperatura, velocidad del ventilador).
2. Mantenga pulsado el botón de Menú .
3. Seleccione "Save" (Guardar) y conforme con START/STOP (Inicio/Parada) .
4. Introduzca el nombre de una receta (máx. 20 caracteres) usando   y el botón Menú .
5. Confirme para guardar.




4.6 Edición o eliminación de una receta

- Editar/Cambiar nombre: Seleccione la receta guardada, mantenga pulsado el botón Menú , seleccione "Rename" (Cambiar nombre) y confirme.
- Borrar: Seleccione la receta, mantenga pulsado el botón Menú , elija "Delete" (Borrar) y confirme.


4.7 Asignación de recetas a las teclas rápidas (1–6)

Para recuperar sus recetas favoritas con una sola pulsación, puede seleccionar rápidamente una receta pulsando una de sus teclas P1-P6 favoritas (solamente si no hay otros ciclos en curso).

Asignación:

1. Abra la "Recipe List" (Lista de recetas) y seleccione una receta usando  .
2. Mantenga pulsada la tecla **P1-P6** deseada.
3. Cuando aparezca un mensaje de confirmación, confirme con el botón Menú .

Empleo:

Simplemente pulse la tecla **P1-P6** asignada (cuando no haya ningún otro programa en curso) y, a continuación, pulse el botón START/STOP (Inicio/Parada) .

Consejos para cocinar


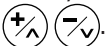


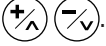




- Se recomienda precalentar el aparato durante aproximadamente 20 minutos para lograr un acabado óptimo del producto.
- Precaución: Durante la cocción, asegúrese de que ningún utensilio metálico entre en contacto con los elementos calefactores dentro del habitáculo del horno.
- Tenga cuidado al abrir la puerta si el horno está caliente.
- Evite salar alimentos en la cámara de cocción. Si no puede evitarlo, limpie el equipo lo antes posible.
- Evite amontonar alimentos o llenar excesivamente las bandejas (máximo de 4 kg por recipiente).
- Para obtener los mejores resultados, evite abrir la puerta durante la cocción.
- Para manipular contenedores, accesorios y otros artículos dentro de la cámara de cocción, use siempre ropa térmica de protección (EPI) apta para el uso en cuestión (p. ej., guantes termales).
- Durante la cocción y hasta que se enfríe, las partes exterior e interior del equipo podrían estar muy calientes (temperatura superior a 60 °C/140 °F). Para evitar el riesgo de quemaduras, se recomienda no tocar las áreas marcadas con este símbolo.
- Tenga cuidado al extraer las bandejas de la cámara del aparato, especialmente si contienen líquidos.
- No use alimentos o líquidos altamente inflamables durante la cocción (p. ej., alcohol).
- Asegúrese de que las estructuras de soporte de las bandejas dentro de la cámara de cocción están bien fijadas a las paredes, de lo contrario, las bandejas que contengan alimentos o líquidos calientes podrían caerse y causar quemaduras.
- Mantenga siempre la cámara de cocción limpia llevando a cabo las tareas de limpieza diarias: grasa o residuos de alimentos. Si no se retiran del interior, podrían causar un incendio!
- Use equipo con una temperatura ambiente de entre 5 °C y 45 °C, y una humedad inferior al 70 %.



5. Características avanzadas de cocción

Todos los programas, incluyendo el manual, tienen una función de precalentamiento automático en la cual el punto de ajuste es igual al establecido en la primera fase aumentado por un 20 %.

Se pueden almacenar hasta 100 programas con un máximo de 4 fases cada uno y se pueden establecer los siguientes ajustes de cocción para cada fase: **Temperatura de cocción, tiempo de cocción, velocidad del ventilador**








Ajuste de la temperatura	Establecimiento del tiempo	Ajuste de la velocidad del ventilador
1. Pulse el botón de temperatura  . 2. Ajuste la temperatura usando los botones Arriba y Abajo  3. Pulse el botón de temperatura para confirmar  .	1. Pulse el botón de tiempo  . 2. Ajuste el tiempo usando los botones Arriba y Abajo  3. Pulse el botón de temperatura para confirmar  . Sugerencia: Si el tiempo se ajusta en infinito, se mostrará como "INF".	1. Pulse el botón de velocidad del ventilador  2. Ajuste la velocidad del ventilador usando los botones Arriba y Abajo  desde 5 niveles de velocidad. 3. Pulse el botón de velocidad del ventilador  para confirmar. Sugerencia: Durante el precalentamiento, NO podrá cambiar la velocidad del ventilador.

5.1 Creación de una receta de cocción de multifase

Cada programa, incluyendo el manual, puede componerse de lo siguiente:



1. Una fase de precalentamiento personalizable de hasta 5 fases de cocción.
2. Un ciclo de precalentamiento fijo y hasta 6 fases de cocción.

Cómo crear una receta multifase:

- Acceda a la pantalla de cocción manual y establezca los parámetros de la primera fase.
- Pulse el botón de fase/ciclo  para acceder a la segunda fase o pulse el botón START/STOP (Inicio/Parada)  para comenzar a cocinar.
- Ajuste los parámetros deseados para la segunda fase. Pulse el botón de fase/ciclo  para acceder a la tercera fase o pulse el botón START/STOP (Inicio/Parada)  para empezar a cocinar.
- Ajuste los parámetros deseados para la tercera fase. Pulse el botón de fase/ciclo  para acceder a la cuarta fase o pulse el botón START/STOP (Inicio/Parada)  para empezar a cocinar.
- Ajuste los parámetros deseados para la cuarta, quinta y sexta fases, si es necesario.
- Pulse el botón START/STOP (Inicio/Parada)  para empezar a cocinar.











Atención:

- No es posible establecer un tiempo de 0 para la primera fase.
- Si el tiempo establecido para alguna de las fases es infinito, no podrá establecer un tiempo para las fases posteriores.
- No es posible establecer un tiempo infinito para una fase si las siguientes fases están habilitadas.
- No es posible borrar una fase si la siguiente está activa. Por otro lado, solamente la última fase activa puede deshabilitarse, de una en una.
- Durante un ciclo de cocción, es posible forzar la transición a la siguiente fase antes de que expire el tiempo de la fase actual ajustando el tiempo de cocción de la fase actual a 0.

Nota: Para borrar una fase, ajuste el tiempo de la fase a cero usando los botones  .

Si ajusta el tiempo de cocción a 'INF', el usuario no podrá crear un programa multifase.

5.2 Tiempo retardado

1. Mantenga pulsado el botón de menú  en la receta guardada.
 2. Seleccione la entrada "Late departure" (Salida retardada) con los botones Arriba y Abajo  .
 3. Pulse el botón de menú  para confirmar.
 4. Seleccione el período de inicio a partir de los valores posibles usando los botones Arriba y Abajo  :
 - Hoy
 - +24 h
 - +48 h
 5. Pulse el botón de menú  para confirmar.
 6. Ajuste el tiempo deseado usando los botones Arriba y Abajo  .
- Atención: Formato 24 h [hh]:[mm]**
7. Pulse el botón de menú  para aprobar.

Atención:

Ajustar un programa de puesta en marcha retardada no permite ejecutar otros ciclos.

Para cancelar el ajuste de inicio retardado, simplemente pulse el botón

Encendido/Apagado .









5.3 Edición y gestión de recetas

Editar y gestionar recetas permite personalizar programas de cocción: guardar, copiar, cambiar el nombre o borrar recetas, además de asociar o desasociar imágenes para lograr una gestión intuitiva. La edición rápida permite actualizaciones inmediatas, mientras que el inicio retardado permite programar el inicio en un momento futuro.






- Guardar: guardar una receta
- Copiar: copiar una receta
- Cambiar el nombre: cambiar el nombre de una receta
- Borrar: borrar permanentemente una receta
- Asociar: asociar una receta a una imagen
- Desasociar: desasociar una receta a una imagen
- Edición rápida
- Retardar un programa: ajustar una receta de inicio retardado

5.3.1 Guardar una receta

Cómo guardar una nueva receta o guardar los cambios realizados a una receta:





1. Mantenga pulsado el botón de menú .
2. Use los botones Arriba y Abajo   para desplazarse a través de los programas disponibles.
3. Seleccione "Save" (Guardar) con los botones Arriba y Abajo  .
4. Pulse el botón START/STOP (Inicio/Parada)  para confirmar.

Establezca el nombre de la receta usando un máximo de 20 caracteres:




- Puede desplazarse a través de las letras usando los botones Arriba y Abajo  .
- Confirme la letra seleccionada y proceda con la siguiente pulsando el botón de menú .
- Introduzca espacios entre las letras pulsando el botón Tiempo .
- Borre letras pulsando el botón de temperatura .

Nota: Para salir de la receta guardada, regrese al menú "Recipe List" (Lista de recetas) y seleccione "Manual".





5.3.2 Copiar una receta

1. Mantenga pulsado el botón de menú .
2. Seleccione "Copy" (Copiar) con los botones Arriba y Abajo  .
3. Pulse el botón START/STOP (Inicio/Parada)  para confirmar.

Establezca el nombre de la receta usando un máximo de 20 caracteres:





- Puede desplazarse a través de las letras usando los botones Arriba y Abajo  .
- Confirme la letra seleccionada y proceda con la siguiente pulsando el botón de menú .

5.3.3 Cambiar el nombre de una receta

1. Mantenga pulsado el botón de menú  en la receta guardada.
2. Seleccione "Rename" (Cambiar nombre) con los botones Arriba y Abajo  .
3. Pulse el botón START/STOP (Inicio/Parada)  para confirmar.








5.3.4 Borrar una receta

Cómo borrar un programa existente:

1. Mantenga pulsado el botón de menú  en la receta guardada.
2. Seleccione "Delete" (Borrar) con los botones Arriba y Abajo  .
3. Pulse el botón de menú  para confirmar.

5.3.5 Asociar una receta a una imagen





Cómo asociar una imagen a un programa:

1. Mantenga pulsado el botón de menú  en la receta guardada.
2. Seleccione "Associate" (Asociar) con los botones Arriba y Abajo  .
3. Pulse el botón START/STOP (Inicio/Parada)  para confirmar.
4. Seleccione la imagen a asociar con los botones Arriba y Abajo  .
5. Pulse el botón de menú  para confirmar.


Si hay una memoria USB con imágenes en la carpeta adecuada, después de la última imagen en el archivo local, comience a desplazarse por la lista de imágenes de la memoria USB. Seleccione una imagen en la memoria USB la importa a la base de datos del equipo.

5.3.6 Desasociar una receta a una imagen

Cómo desasociar una imagen de un programa:

1. Mantenga pulsado el botón de menú  en la receta guardada.
2. Seleccione "Disassociate" (Desasociar) usando los botones Arriba y Abajo  .
3. Pulse el botón START/STOP (Inicio/Parada)  para confirmar.






5.4 Lista de menús

Pulsar repetidamente el botón de menú  (si no hay un ciclo de cocción en curso) le desplaza por la lista de menús:

- Menú de programas usados por última vez
- Menú de lista de recetas
- Menú de ciclos especiales
 - Enfriamiento rápido
 - Temporizador múltiple

5.4.1 Menú de programas usados por última vez









En este menú puede ver los últimos 10 programas de cocción usados. También puede acceder al libro de recetas. Cómo iniciar un programa:

1. Pulse el botón de menú  y desplácese con los botones Arriba y Abajo  .
2. Pulse el botón de menú  para confirmar el programa.
3. Pulse el botón START/STOP (Inicio/Parada)  para comenzar el programa seleccionado.

5.4.2 Menú de lista de recetas

El horno se entrega con 16 recetas guardadas editables. El horno puede almacenar hasta 99 programas guardados en total. Cada programa puede incluir hasta 4 fases.










Cómo comenzar un programa del libro de recetas:

1. Pulse dos veces el botón de menú .
2. Pulse los botones Arriba y Abajo   para seleccionar la categoría deseada.
3. Pulse el botón de menú  para confirmar la selección de la categoría.
4. Pulse los botones Arriba y Abajo   para seleccionar la receta deseada.
5. Pulse el botón de menú  para confirmar la selección de la receta.
6. Pulse el botón START/STOP (Inicio/Parada)  para comenzar el programa seleccionado.

5.4.3 Menú de ciclos especiales

Enfriamiento rápido

Cómo comenzar el ciclo de enfriamiento rápido de la cámara:

1. Pulse el botón de menú  repetidamente para acceder al menú "special cycles" (Ciclos especiales).
2. Pulse los botones Arriba y Abajo   para seleccionar el programa deseado.
3. Pulse el botón de menú  para confirmar.
4. Pulse el botón de temperatura  para ajustar el valor a mantener durante la fase de enfriamiento rápido.
 - Pulse los botones Arriba y Abajo   para seleccionar el valor deseado.
 - Pulse el botón de temperatura  para confirmar.
5. Pulse el botón START/STOP (Inicio/Parada)  para comenzar el programa.








Uso del ciclo de enfriamiento rápido:

- Aparecerá una barra de progreso en la parte superior de la pantalla, representando el progreso del ciclo a medida que disminuye la temperatura de la cámara de cocción.
- El ciclo de enfriamiento rápido finaliza cuando la temperatura de la cámara es inferior al valor establecido.
- El ciclo de enfriamiento rápido puede llevarse a cabo con la puerta abierta o cerrada.








Programa de temporizador múltiple

El ciclo de temporizador múltiple le permite gestionar varios temporizadores durante el mismo ciclo. Asimismo, le permite cocinar al mismo tiempo varios productos con distintos tiempos de preparación usando un solo ciclo.

Cómo iniciar el ciclo especial "Multi-timer" (Temporizador múltiple):

1. Pulse el botón de menú  y desplácese con los botones Arriba y Abajo  .
2. Pulse el botón de menú  para confirmar.
3. Establezca la temperatura y velocidad del temporizador deseadas usando los botones  y .
4. Pulse el botón START/STOP (Inicio/Parada)  para comenzar el programa.

Cómo activar los temporizadores individuales:




- Seleccione el temporizador deseado con los botones Arriba y Abajo  .
- El color del temporizador seleccionado cambia y el texto correspondiente aparece marcado en rojo.
- Active el cambio del temporizador seleccionado pulsando el botón Tiempo  y ajuste el valor deseado usando los botones Arriba y Abajo  .
- Confirme el ajuste del valor pulsando el botón Tiempo .
- El temporizador comenzará a contar una vez que la puerta del aparato se abra y cierre.
- Si establece dos o más temporizadores antes de abrir la puerta, comenzarán al mismo tiempo al abrir y cerrar la puerta.
- Durante el ciclo, aparecerán en la parte inferior de la pantalla iconos de estado y en la zona central se mostrará la temperatura de la cámara de cocción.
- Para detener el ciclo, pulse el botón START/STOP (Inicio/Parada) .

5.5 Fase de precalentamiento

Cada uno de los programas, incluido el ciclo manual, puede incluir su propia fase de precalentamiento. El usuario puede seleccionar distintos modos de operación de precalentamiento modificando el parámetro P20 (consulte la sección "Parámetros de acceso"). Los modos disponibles son los siguientes:

- P20=0 Precalentamiento deshabilitado + 6 fases de cocción
- P20=1 La temperatura de precalentamiento es la temperatura de la fase 1 aumentada en un 20 %. El precalentamiento puede deshabilitarse.
- P20=2 La temperatura de precalentamiento se establece a la temperatura de la fase 1 aumentada en un 20 °C (68 °F). El precalentamiento puede deshabilitarse.
- P20=3 El usuario puede establecer manualmente la temperatura de precalentamiento.
- P20=4 La temperatura de precalentamiento es la temperatura de la fase 1 aumentada en un 20 %. El precalentamiento no puede modificarse ni deshabilitarse.

Cómo deshabilitar o modificar el precalentamiento:

- Seleccione el programa deseado o acceda a la cocción manual.
- Seleccione la fase "P" pulsando el botón de fase/ciclo .
 - Para P20=1 o P20=2: el precalentamiento puede deshabilitarse pulsando el botón de tiempo .
 - Para P20=3: la temperatura de precalentamiento y la velocidad del ventilador pueden ajustarse manualmente.
- Pulse el botón de fase/ciclo  para regresar a la primera fase de cocción.

Cuando se alcanza la temperatura de precalentamiento:

- Sonará un indicador acústico para notificar al usuario
- La luz parpadea para indicar que se ha alcanzado la temperatura.

Mantenimiento de la temperatura de precalentamiento:

La temperatura de precalentamiento se mantiene en la cámara de cocción hasta que se abra la puerta.

Gestión del tiempo de espera:

Si no abre la puerta durante 15 minutos después de que se escuche el indicador acústico:

- La receta se detiene automáticamente.
- Aparece un mensaje emergente, indicando que se ha superado el tiempo de precalentamiento máximo.

Inicio de la primera fase:

Al cerrar la puerta del horno, la primera fase del ciclo de cocción comienza automáticamente.

Desactivación del indicador acústico:

El indicador acústico que indica que se ha alcanzado la temperatura de precalentamiento puede desactivarse mediante lo siguiente:

- Al abrir la puerta del horno
- Al pulsar un botón del panel de control

Interrupción del precalentamiento:

Si abre la puerta del horno antes de que se alcance la temperatura durante la fase de precalentamiento, la fase de precalentamiento se interrumpe.

6. Menú de servicios

Service













- Parameters
- USB
- Info
- Language
- Data and time

En este menú podrá acceder a las funciones siguientes:

- Parámetros
- Funciones USB
- Información de la máquina
- Idioma
- Fecha y hora

6.1 Parámetros de acceso

Cómo acceder al menú de ajuste de parámetros:

1. Pulse el botón de menú  varias veces para acceder al menú de servicios.
2. Seleccione el elemento "Parameters" (Parámetros) con los botones Arriba y Abajo  .
3. Pulse el botón de menú  para confirmar.
4. En esta fase requerirá una contraseña de inicio de sesión. Introduzca la contraseña con los botones Arriba y Abajo   (la contraseña del usuario es 30).
 - Nota: Si la contraseña introducida no es correcta, la pantalla regresará al menú principal.
5. Pulse el botón de menú  para confirmar.
6. Pulse el botón de menú  para confirmar.
7. Ajuste el valor del parámetro dentro de los límites establecidos usando los botones Arriba y Abajo  .
8. Pulse el botón de menú  para confirmar.
 - Salga del menú de parámetros pulsando el botón Encendido/Apagado , alternatively, el horno sale del menú transcurridos 2 minutos de inactividad.

A continuación se indican todos los parámetros que pueden modificarse:

Parámetro	Descripción	Valor	Límites	Unidad
P01	Unidad de temperatura - 0=°C - 1=°F	0	0-1	Número
P06	Punto de ajuste de cocción predeterminado	150	30-260	°C
P09	Punto de ajuste de enfriamiento predeterminado	50	30-70	°C
P11	Tiempo de fase máx.	240	60-599	Minutos
P12	Tiempo de extensión de cocción predeterminado	1	1-999	Minutos
P13	Retardo para la cocción extendida	120	1-600	Segundos
P20	Modo de precalentamiento: 0= deshabilitado + 6 fases de cocción; 1= delta % desde la temperatura de la fase 1 + 5 fases de cocción; 2= delta °C desde la temperatura de la fase 1 + 5 fases de cocción; 3= ajuste de temperatura manual + 5 fases de cocción; 4= fijo en % de precalentamiento + 6 fases de cocción	4	0-4	Número
P21	Delta de precalentamiento manual	25	0-100	%
P24	Porcentaje modificable P20=4	25	0-100	%
P25	Precalentamiento activo en el programa manual	1	0 -1	Indicador
P120	Modo de luz del horno al encender: 0= sincronizado con la pulsación del botón; 1= siempre encendido durante la cocción; 2= siempre encendido al estar activado	2	0 -2	Indicador
P121	Tiempo de activación de la luz (para P120=0)	45	0-120	Segundos
P138	Temperatura predeterminada de la sonda del núcleo	50	0-110	°C
P140	Sonido del indicador acústico (0= suena siempre)	0	0-999	Segundos
P202	Duración de la visualización de la imagen en las recetas favoritas	1	0-100	Segundos
P204	Tiempo de inactividad del horno hasta el cambio automático al modo de espera	30	0-60	Minutos
P332	Ajuste de la cámara con temporizador múltiple	130	30-260	°C
P333	Ajuste de la humedad de temporizador múltiple	0	0-100	%
P351	Ajuste de la temperatura de fermentación	30	20-60	°C
P352	Ajuste del tiempo de fermentación	60	1-599	Minutos
P380	Ajuste del objetivo de la sonda del núcleo para el programa Delta T	50	30-260	°C
P381	Ajuste Delta T de la cámara	30	20-60	°C
P382	Ajuste de la humedad del programa Delta T	0	0-100	%
P391	Temperatura del programa "Temperature holding" (Retención de temperatura)	250	50-300	°C
P400	Habilitar lavado	0	0-3	Número
P500	Tiempo de registro HACCP - 0 = registro HACCP deshabilitado	5	0-10	Minutos
P501	Temperatura delta para el registro HACCP (*)	5	0-30	°C
P639	Restablecimiento del contador de uso de detergente	0	0-1	Número

6.2 Funciones USB





El menú USB permite las operaciones siguientes:

- Actualización del firmware (solamente aparece si se detecta un archivo compatible).
- Actualización de idiomas (solamente aparece si se detecta un archivo compatible).
- Exportación de HACCP.
- Exportación de recetas.
- Importación de recetas (solamente aparece si se detecta un archivo compatible).
- Importación de parámetros (solamente aparece si se detecta un archivo compatible).
- Importación de imágenes (solamente aparece si se detecta un archivo .jpg en la subcarpeta adecuada).
- Importación de recetas + imágenes.
- Actualización completa (solamente aparece si se detecta un grupo de archivos compatible).

Si intenta acceder a este menú sin USB, aparecerá un mensaje indicando la falta de la memoria USB.

6.2.1 Actualización del firmware sin USB

Cómo comenzar una actualización:








1. Pulse el botón de menú  varias veces para acceder al menú de servicios.
2. Seleccione el elemento "USB" usando los botones Arriba y Abajo  .
3. Pulse el botón de menú  para confirmar.
4. Una vez confirmado, comienza la primera fase de la actualización (podría llevar unos minutos).



Al final de la primera fase de la actualización, pulsar el botón START/STOP (Inicio/Parada) comienza la segunda y la última fase de la actualización (podría llevar unos minutos). Al final del proceso, la pantalla regresa al modo de espera.

6.2.2 Actualización de idiomas desde USB

Cómo comenzar una actualización:

1. Pulse el botón de menú  varias veces para acceder al menú de servicios.
2. Seleccione el elemento "USB" usando los botones Arriba y Abajo  .
3. Seleccione el elemento "Update languages" (Actualizar idiomas) con los botones Arriba y Abajo  .
4. Pulse el botón de menú  para confirmar. Una vez confirmado, comienza la primera fase de la actualización (podría llevar unos minutos).
5. Pulse el botón Encendido/Apagado  varias veces para regresar a la página de inicio.










Atención:

El procedimiento de actualización de idioma borra de forma irreversible la base de datos previa y podría llevar unos minutos.

6.2.3 Exportación de HACCP a USB

Cómo exportar el registro HACCP:

1. Pulse el botón de menú  varias veces para acceder al menú de servicios.
2. Seleccione el elemento "USB" usando los botones Arriba y Abajo  .
3. Seleccione el elemento "Export HACCP" (Exportar HACCP) con los botones Arriba y Abajo  .
4. Pulse el botón de menú  para confirmar.
5. Vuelva a confirmar con el botón Menú  para comenzar el proceso.



Aparecerá un mensaje de notificación al final del proceso.

Pulse repetidamente el botón Encendido/Apagado para regresar a la página de inicio.

El procedimiento de exportación HACCP le permite guardar los datos operativos almacenados en la memoria USB.

Para cada día de uso se exporta un archivo con el nombre de tipo aa_mm_dd y la extensión ".csv".

Cada archivo de registro viene acompañado de un archivo con un nombre idéntico pero con la extensión ".md5", permitiendo verificar su integridad.







Los datos de la operación exportados identifican un conjunto posible de eventos:

- El inicio del evento
- El cambio de fase del evento
- La parada del evento o la finalización del ciclo de cocción
- Posibles condiciones de alarma
- Una grabación cada 5 minutos de:
 - Temperatura
 - Punto de ajuste
 - Tiempo que falta al final de la fase
 - Duración de la fase
 - Una grabación cada cambio de 5 grados de temperatura en la sala

6.2.4 Exportación de recetas a USB

Cómo exportar todas las recetas:

Introduzca la memoria USB con el archivo UTRIC*.cvs:

1. Pulse el botón de menú  varias veces para acceder al menú de servicios.
2. Seleccione "Parameters" (Parámetros) con los botones Arriba y Abajo   (la contraseña del usuario es 30).
3. Regrese al menú de servicios usando el botón , seleccione "USB" y, a continuación, seleccione "Export recipe" (Exportar recetas).
4. Pulse el botón de menú  para confirmar.
5. Vuelva a confirmar con el botón Menú  para comenzar el proceso.









Al final del proceso aparece un mensaje emergente. Pulse repetidamente el botón Encendido/Apagado para regresar a la página de inicio.

6.2.5 Importar recetas desde una memoria USB

Cómo importar todas las recetas:

Introduzca la memoria USB con el archivo UTRIC*. cvs:

1. Pulse el botón de menú  varias veces para acceder al menú de servicios.
2. Seleccione "Parameters" (Parámetros) con los botones Arriba y Abajo   (la contraseña del usuario es 30).
3. Regrese al menú de servicios usando el botón , seleccione "USB" y, a continuación, "Import recipe" (Importar receta).
4. Pulse el botón de menú  para confirmar.
5. Vuelva a confirmar con el botón Menú  para comenzar el proceso.










Al final del proceso aparece un mensaje emergente. Pulse repetidamente el botón Encendido/Apagado para regresar a la página de inicio.

6.2.6 Importación de parámetros desde USB



Atención:
Importar los parámetros de forma incorrecta puede causar un funcionamiento incorrecto del equipo permanente.

Cómo importar los parámetros:

- Cargue los archivos de actualización a una memoria USB.
1. Pulse el botón de menú  varias veces para acceder al menú de servicios.
 2. Seleccione "USB" con los botones Arriba y Abajo  .
 3. Seleccione "Import parameters" (Importar parámetros) con los botones Arriba y Abajo  .
 4. Pulse el botón de menú  para confirmar.
- **La actualización de la base de datos comienza tras la confirmación (puede llevar unos minutos).**
 - **Aparecerá un mensaje de notificación al final del proceso.**
5. Pulse el botón Encendido/Apagado  varias veces para regresar a la página de inicio.








6.2.7 Importación de imágenes desde USB

Puede importar una serie de imágenes (recetas sujeto).

Los archivos de imagen a importar deben tener las siguientes características:

- Deben estar dentro de una carpeta "jpg".
- Deben tener el formato y la extensión ".jpeg". Se recomienda una resolución de 300 x 160 píxeles.
- Deben tener un tamaño mínimo de 64 Kbytes.

Cómo importar imágenes:

- Introduzca una memoria USB que tenga una carpeta "jpg" con todas las imágenes a importar.
1. Pulse el botón de menú  varias veces para acceder al menú de servicios.
 2. Seleccione "USB" con los botones Arriba y Abajo  .
 3. Seleccione "Import images" (Importar imágenes) con los botones Arriba y Abajo  .
 4. Pulse el botón de menú  para confirmar. **(La actualización de la base de datos puede llevar unos minutos. Aparecerá un mensaje de notificación al final del proceso).**
 5. Pulse el botón Encendido/Apagado  varias veces para regresar a la página de inicio.



Atención:







Con esta operación, todas las imágenes previamente cargadas se eliminan permanentemente de la memoria de control de la base de datos.

6.2.8 Importar recetas + imágenes desde USB

Con esta función podrá importar recetas e imágenes asociadas a través de un simple procedimiento.

Introduzca una memoria USB que contenga lo siguiente:

- Una carpeta "jpg" con todas las imágenes a importar.
- El archivo de recetas debidamente preparado.

1. Pulse el botón de menú  varias veces para acceder al menú de servicios.
2. Seleccione "USB" con los botones Arriba y Abajo  .
3. Seleccione "Import recipes + images" (Importar recetas + imágenes) con los botones Arriba y Abajo  .
4. Pulse el botón de menú  para confirmar.

- **La actualización de la base de datos comienza tras la confirmación (puede llevar unos minutos).**
- **Aparecerá un mensaje de notificación al final del proceso.**

5. Pulse el botón Encendido/Apagado  varias veces para regresar a la página de inicio.






6.2.9 Actualización completa del firmware desde USB



Atención: Todas las acciones cubiertas en esta sección deben ser realizadas por un técnico cualificado o usando una memoria USB con una actualización oficial proporcionada por BUFFALO.







6.3 Información de la máquina

Cómo acceder a la información del dispositivo:





1. Pulse el botón de menú  varias veces para acceder al menú de servicios.
2. Seleccione "Info" (Información) con los botones Arriba y Abajo  .
3. Pulse el botón de menú  para confirmar.
4. La siguiente información aparecerá en pantalla:
 - La versión del firmware
 - La fecha de publicación del firmware
 - El número de serie.
5. Pulse el botón Encendido/Apagado  varias veces para regresar a la página de inicio.

6.4 Configuración del idioma

Cómo cambiar la configuración del idioma:

1. Pulse el botón de menú  varias veces para acceder al menú de servicios.
2. Seleccione "Language" (Idioma) con los botones Arriba y Abajo  .
3. Pulse el botón de menú  para confirmar.
4. Seleccione la nacionalidad del idioma deseado:
5. Pulse el botón de menú  para confirmar.
6. Pulse el botón Encendido/Apagado  varias veces para regresar a la página de inicio.

6.5 Configuración de la fecha y la hora

1. Pulse el botón de menú  varias veces para acceder al menú de servicios.
2. Seleccione el elemento deseado con los botones Arriba y Abajo  .
3. Pulse el botón de menú  para confirmar.

7. Limpieza, Cuidado y Mantenimiento

- Antes de llevar a cabo tareas de limpieza, desconecte la fuente de alimentación del aparato y use equipo de protección individual adecuado (p. ej., guantes, etc.).
- El usuario solamente debe realizar las operaciones de limpieza rutinarias. Para las tareas de inspección, mantenimiento y sustitución de componentes defectuosos, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado, el cual enviará un técnico especializado y debidamente formado.
- El fabricante no se hace responsable de los daños resultantes por no llevar a cabo las tareas de mantenimiento o por realizar una limpieza incorrecta (p. ej., el uso de detergentes no adecuados).
- Antes de realizar la limpieza, espere hasta que la cámara de cocción se enfríe (una temperatura **NO** superior a los 70 °C).

Si desea limpiar piezas del equipo o accesorios, **NO use lo siguiente:**

- Detergentes abrasivos o en polvo;
- Detergentes agresivos o corrosivos (p. ej., ácido clorhídrico/muriático o sulfúrico, soda cáustica, etc...). **¡Atención! No use tales sustancias, ni siquiera para limpiar la estructura secundaria/suelo debajo del equipo;**
- Herramientas abrasivas/afiladas (p. ej., esponjas abrasivas, cepillos de acero, etc.);



Precaución:

NUNCA limpie el aparato con chorros de agua o vapor bajo presión.

El uso de detergentes o productos de limpieza no adecuados puede producir un mal resultado o daños resultantes en la anulación de la garantía del dispositivo.

Limpieza ordinaria y manual de la cocción

Al final del día laboral, es necesario limpiar el equipo, por motivos tanto higiénicos como para evitar averías.

No use esponjas de limpieza iónicas, cepillos o raspadores de acero estándar para limpiar el aparato.



Precaución: Los restos de grasa y alimentos en la cámara de cocción pueden prender durante el uso el horno, por lo que se recomienda limpiarlos prontamente.

- Espere hasta que la cámara de cocción se enfríe.
- Elimine las rejillas laterales que sostienen los recipientes de cocción.
- Retire cualquier residuo que pueda extraer manualmente y coloque las piezas extraíbles en el lavaplatos.
- Use un paño humedecido en detergente suave para limpiar el exterior del horno.
- Para las manchas de las paredes interiores, limpie con un paño humedecido con un poco de solución jabonosa suave. Siempre seque el producto después de limpiarlo.
- Limpie el contenedor de cocción con agua tibia y jabonosa. Aclare y seque completamente.

Limpieza de la puerta y del cristal interior

- Para limpiar el cristal interior de la puerta, espere hasta que el horno se haya enfriado completamente. El panel de cristal puede abrirse para facilitar la limpieza.
- Use un paño suave humedecido en un producto neutro, específico para cristal, siguiendo las instrucciones del fabricante del detergente.

Limpieza de las superficies externas

La limpieza diaria del recubrimiento de la cámara de cocción debe llevarse a cabo sin usar detergentes abrasivos para asegurar su funcionamiento correcto.

En caso de residuos secos, use cerdas de plástico o una esponja humedecida en vinagre y agua caliente. Use solamente un paño húmedo con agua caliente o productos aptos para la limpieza de acero inoxidable. No use productos ácidos o con amoníaco.

8. Resolución de problemas

Si el aparato se rompe, antes de ponerse en contacto con Buffalo, desconéctelo de la toma de corriente y compruebe la siguiente tabla.

Un técnico calificado debe realizar las reparaciones si es necesario.

Fallo	Causa probable	Acción
En el modo Inicio el horno no se enciende	Puerta abierta	Compruebe que la puerta esté correctamente cerrada
	El microinterruptor no detecta que la puerta está cerrada	Consulte con un técnico cualificado
El horno no cocina uniformemente	El ventilador no se activa	Consulte con un técnico cualificado
	El elemento calefactor o los contactores no funcionan correctamente	
	La junta de la puerta está fuera de posición	Coloque correctamente la junta de la puerta
	El mecanismo de bloqueo de la puerta está averiado	Consulte con un técnico cualificado
El horno está completamente apagado	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
	El interruptor de corte térmico se ha activado	Espere hasta que la unidad se enfríe. Verifique que su máquina es segura y que no presenta obvios signos de daños y, a continuación, pulse el interruptor de restablecimiento rojo ubicado en la parte trasera. Para obtener más información consulte la sección "Alarma del termostato de seguridad" en la página siguiente.
El ventilador se detiene durante el funcionamiento	Protección térmica del motor activada	Apague el aparato y espere hasta que la protección térmica del motor se restablezca automáticamente. Si el problema persiste, póngase en contacto con un técnico cualificado y solicite la reparación. Asegúrese de que se respetan los requisitos de distancia de seguridad del equipo indicados en este manual.
	Fallo del capacitor del motor	Consulte con un técnico cualificado
	Circuito impreso dañado	
	Inversor dañado	

Alarma del termostato de seguridad

Esta alarma es de restablecimiento manual.

Esta alarma aparece si se supera la temperatura de funcionamiento máxima del equipo. El termostato puede restablecerse pulsando el botón rojo (interruptor de restablecimiento) ubicado en la parte trasera. Compruebe que los filtros del ventilador de enfriamiento estén limpios y que se respeten las distancias de instalación.

Cómo restablecer el termostato:

- Extraiga la tapa del interruptor de restablecimiento de la parte trasera del horno.
- Abra la puerta y espere hasta que el horno se enfríe.
- Pulse el interruptor de restablecimiento rojo.
- Si el problema persiste, póngase en contacto con un técnico cualificado.



Precaución: Si la alarma se repite varias veces, espere hasta que un técnico revise el aparato antes de proceder al restablecimiento manual para evitar dañar el equipo.

Alarma de corte de corriente

- Si se pierde la corriente, la máquina verificará cualquier cocción. P207 gestiona el bloque de voltaje.
- En caso de ciclos de cocción o fermentación, si la falta de corriente dura menos de 1 minuto, cuando se recupere, el ciclo se reanudará desde el punto de interrupción y se generará una alarma.
- Si dura más de 1 minuto, el ciclo no comienza automáticamente y se emite la alarma HACCP de tiempo crítico (en el registro HACCP se indicará el código de alarma 320 para indicar la recuperación del fallo de corriente).

Mantenimiento preventivo

El aparato realizará análisis en algunos parámetros relevantes para evaluar el estado de los componentes y advertir sobre la necesidad de realizar un mantenimiento predictivo del equipo para garantizar que el cliente logra el mejor rendimiento y fiabilidad.

Cuando se superen ciertos umbrales, aparecerá una advertencia sin bloqueo en la pantalla para indicar la necesidad de realizar tareas de mantenimiento en el componente afectado.

La alerta aparecerá:

- Cada vez que encienda el horno durante la primera semana desde el momento en el que se exceda el umbral;
- Al final de cada cocción, tras la primera semana en la que se excedió el umbral. Podrá ocultar la advertencia pulsando el botón Encendido/Apagado.

Lista de alertas de mantenimiento predictivo:

- Límite de intervenciones del termostato de seguridad
- Límite de horas por encima de los 90 °C (mantenimiento general)

Una vez recibido el aviso, se recomienda al cliente que se ponga en contacto con el equipo de posventa para verificar el estado de los componentes y la necesidad de realizar reparaciones o sustituciones.

9. Especificaciones Técnicas

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

Modelo	Tensión	Potencia (máx.)	Margen de Temperaturas	Dimensiones netas del producto al. x an. x pr. (mm)	Peso neto
JD457	220-240 V 1N~, 50/60 Hz	2800 W	70 °C - 260 °C	460 x 655 x 525	40,4 kg

10. 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.

11. 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
High Speed Convection Oven	JD457 (& -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	<p>Machinery Directive 2006/42/EC Supply of Machinery (Safety) Regulations 2008 EN 60335-1:2012 +A11:2014 +A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 EN 60335-2-42:2003 +A1:2008 +A11:2012 EN 62233:2008 EN ISO 12100:2010</p> <p>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 IEC 61000-3-11: 2019 IEC 61000-3-2: 2018+A1:2020 IEC 61000-3-11: 2017 CISPR 14-1: 2020 CISPR 14-2: 2020</p> <p>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)</p> <p>Regulation (EC) No 1935/2004- Food Contact Materials (FCM) Regulation (EC) No 1935/2004 on Materials and Articles intended to Come into Contact with Food</p>
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

15th Oct 2025

Signed by:

Ashley Hooper

AB6DB7856FFB441...
Ashley Hooper

DocuSigned by:

Eoghan Donnellan

D352874F7FAB460...
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	0117 3075655	service@technical-sales.co.uk
Eire	021 4946777	Sales@nisbets.ie
NL	040 2628080	service@nisbets.nl
FR	01 60342880	sav@nisbets.fr
BE-NL	0800 29129	service@nisbets.be
BE-FR	0800 29229	service@nisbets.be
DE	0800 1860806	service@nisbets.de
ES	901 100133	
AU	1300 225 960	
NZ	0800 222 700	



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

JD457_ML_A5_v1_2025/10/31