

Bistro Contact Grill

Instruction manual



(EN)	Bistro Contact Grill	2
	Handleiding	
(NL)	Contactgrill	8
	Handleiding	
(FR)	Grill	14
	Mode d'emploi	

(DE)	Kontaktgrill	20
	Bedienungsanleitung	
(IT)	Grill a contatto	26
	Manuale di istruzioni	
(ES)	Grill de contacto	32
	Manual de instrucciones	

**Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo • Malli:
DY993/DY994/DY995/DY996/DY997/DY998**

Conseils de sécurité

- Placez l'appareil sur une surface plane, stable.
- L'installation et les éventuelles réparations doivent être confiées à un dépanneur / technicien qualifié. Ne retirez aucun composant ou cache de ce produit.
- Consultez les normes locales et nationales pour vous conformer aux :
 - lois sur l'hygiène et la sécurité au travail ;
 - codes de bonnes pratiques BS EN ;
 - précautions contre le risque d'incendie ;
 - réglementations sur les branchements électriques IEE ;
 - règlements sur la construction.
- **Attention ! Surface chaude !** 
- NE PAS immerger l'appareil.
- ÉVITEZ de nettoyer à l'aide d'un nettoyeur à jet ou d'un nettoyeur à pression.
- Ne pas transporter l'appareil lorsqu'il est chaud.
- ÉVITEZ de laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- N'obstruez PAS et NE couvrez PAS l'appareil quand il est en cours d'utilisation.
- Pendant et après le fonctionnement, le toaster est encore chaud. Ne touchez jamais la surface afin d'éviter les brûlures.
- NE PAS utiliser l'appareil en extérieur.
- N'oubliez pas d'éteindre l'appareil inutilisé et d'isoler le cordon d'alimentation.
- L'utilisation de cet appareil est exclusivement réservée aux personnes formées en la matière et doit se conformer à ces instructions.
- Gardez les emballages hors de portée des enfants. Débarrassez-vous des emballages conformément aux règlements des autorités locales.

- Un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un agent Buffalo ou un technicien qualifié recommandé, pour éviter tout danger.
- 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 afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Buffalo recommande de faire tester régulièrement cet appareil (une fois par an au minimum) par une personne compétente. Le test devrait inclure, entre autres : inspection visuelle, test de polarité, la continuité de masse (équipement de classe I), test d'isolation et test de fonctionnement.

Description du produit

- **DY993** - Gril de contact Bistro Buffalo, Plaques nervurées simples
- **DY994** - Gril de contact Bistro Buffalo, Plaques nervurées doubles
- **DY995** - Gril de contact Bistro Buffalo, Plaques nervurées larges
- **DY996** - Gril de contact Bistro Buffalo, Plaques plates simples
- **DY997** - Gril de contact Bistro Buffalo, Plaques plates larges
- **DY998** - Gril de contact Bistro Buffalo, Plaques plates doubles

Introduction

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

Contenu

Éléments fournis de série :

- Gril de contact Bistro
- Racleur
- Clé Allen
- 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.

Installation

- Retirez le grill de contact Bistro Buffalo de son emballage en s'assurant que tous les plastiques de protection et les résidus soient bien retirés de toutes les surfaces.
- Placez l'appareil sur une surface solide et de niveau.
- Buffalo vous recommande de laisser un espace de ventilation d'au moins 100 mm autour de l'appareil.
- Vérifiez que le bac récepteur en inox est bien positionné.
- Branchez la prise dans l'alimentation électrique. Le grill est prêt à être mis sous tension et à fonctionner.

Préparation de la surface de cuisson

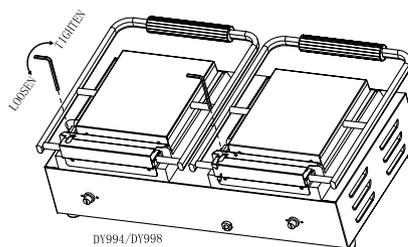
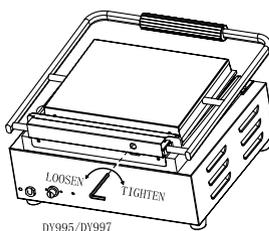
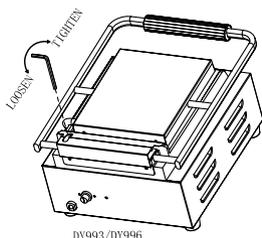
- Vérifiez que la surface de cuisson est propre. Mettez l'appareil sous tension et huilez généreusement les plaques.
- A l'aide du thermostat, réglez le grill sur 110°C.
- Une fois cette température atteinte, éteignez le grill et essuyez soigneusement l'excédent d'huile sur les plaques.

Fonctionnement

- Le grill de contact doit être mis sous tension au moins 5 minutes avant toute utilisation.
- Pour une utilisation efficace de cet appareil lorsqu'il est utilisé par intermittence, il est recommandé de laisser les plaques du grill fermées et de baisser le thermostat lorsque rien ne cuit. Votre consommation électrique sera ainsi réduite et vous obtiendrez de meilleurs résultats en termes de chaleur.
- Buffalo recommande de graisser légèrement la surface de cuisson avant chaque utilisation.
- Une température comprise entre 200°C et 220°C est suffisante pour une cuisson générale. Elle peut toutefois varier en fonction du type d'aliments, des besoins ou de l'expérience individuels.
- Placez simplement les aliments sur la surface inférieure du grill et abaissez la plaque supérieure pour une cuisson sur mesure.



SI LA PLAQUE SUPÉRIEURE DEVIENT UTILISATION LÂCHE / STIFF LA CLÉ ALLEN FOURNIE POUR RÉGLER LA TENSION. TOURNER DANS LE SENS HORAIRE POUR SERRER, ANTIHORAIRE POUR DESSERRER.



Remarque : grâce au nouveau traitement des plaques planes, les surfaces sont désormais plus lisses et donc mieux adaptées à la cuisson et au nettoyage. Par contre, les surfaces initiales peuvent sembler avoir des marques de nervures lors de la première utilisation. Après plusieurs heures de cuisson, ces marques commencent à s'estomper ou à disparaître.

Nettoyage, entretien et maintenance

Avant de commencer à nettoyer le grill, débranchez-le de l'alimentation électrique en retirant la prise. Nettoyez la surface de cuisson régulièrement. Nous vous recommandons de la nettoyer après chaque session d'utilisation.

Lorsqu'elles sont encore chaudes, lavez les plaques de cuisson à l'eau savonneuse et rincez-les soigneusement à l'eau claire. Cela permettra d'éviter que les aliments ne restent collés aux plaques.

Retirez le bac récepteur des graisses et lavez-le à l'eau chaude savonneuse.

Vous pouvez essuyer les autres surfaces avec un chiffon humide pour éliminer tout résidu alimentaire. N'immergez jamais le grill de contact dans l'eau et n'utilisez pas de vaporisateurs à eau pour le nettoyer.

En cas d'accumulation des graisses, celles-ci commenceront à se carboniser en une substance dure extrêmement difficile à nettoyer. Pour empêcher cela, suivez les instructions de nettoyage suivantes :

- Eteignez toujours l'appareil et débranchez-le de l'alimentation avant de le nettoyer.
- Laissez l'appareil refroidir avant tout nettoyage. Pour des résultats optimaux, il est cependant recommandé de nettoyer les plaques lorsqu'elles sont encore légèrement chaudes.
- Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.
- Prenez soin de ne pas utiliser de grattoirs pour retirer les résidus de cuisson, car ils pourraient endommager la surface de cuisson.
- Essuyez minutieusement après le nettoyage.

Grattage

- Après chaque utilisation, raclez l'appareil avec un racloir / pierre à grill / brosse en cuivre ou une spatule flexible pour retirer tout excès de graisse ou d'aliments. Un bac récepteur est fourni pour les raclures, le cas échéant.
- En cas d'accumulation de graisses ou d'aliments brûlés, la surface de cuisson doit être rigoureusement grattée et préparée à nouveau.



REMARQUE : IL EST CRUCIAL DE PREPARER A NOUVEAU LA SURFACE DE CUISSON APRES QU'ELLE AIT ETE GRATTEE.



AVERTISSEMENT : NE PAS UTILISER DE PAILLE DE FER, CAR ELLE PEUT LAISSER DES RESIDUS SUSCEPTIBLES DE CONTAMINER LES ALIMENTS.

Bac récepteur

- Cet appareil est fourni avec un bac récepteur pour collecter tout liquide ou graisse s'écoulant lors de la cuisson.
- Au moins une fois par jour, retirez et videz ce bac récepteur avant de le laver à l'eau chaude savonneuse.
- Ne laissez pas le bac déborder ou l'excédent de graisse s'écoulera par l'orifice de trop-plein situé à l'avant du bac.



AVERTISSEMENT : NE PAS RETIRER LE BAC LORS OU IMMEDIATEMENT APRES UTILISATION, CAR SON CONTENU SERA CHAUD.

Dépannage

Un technicien qualifié doit effectuer les réparations si nécessaire.

Dysfonctionnement	Cause probable	Intervention
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas allumé	Vérifier que l'appareil est bien branché et allumé
	La prise et le cordon sont endommagés	Remplacez la fiche ou le câblé
	Défaut d'alimentation secteur	Vérifier l'alimentation secteur
L'appareil n'atteint pas la température souhaitée	Thermostat défectueux	Remplacer le thermostat
	Élément défectueux	Remplacer l'élément chauffant
L'appareil chauffe, mais le témoin ne s'allume pas	Témoin lumineux défectueux	Remplacer le témoin lumineux
Le témoin s'allume, mais l'appareil ne chauffe pas	Thermostat défectueux	Remplacer le thermostat
	Élément défectueux	Remplacer l'élément chauffant
	Thermostat mal réglé	Vérifier le thermostat
L'appareil chauffe lentement	La surface de cuisson n'est pas propre	Nettoyez la surface de cuisson en suivant les instructions
	Élément défectueux	Remplacer l'élément chauffant
Aucune alimentation	Le rupteur thermique a été déclenché	Appuyer sur le commutateur Réinitialiser à l'arrière de l'unité

Spécifications techniques

Modèle	Tension	Puissance	Courant	Type de plaque		Dimensions H x L x P mm	Poids
				Supérieure	Inférieure		
DY993	230V, 50Hz	1500W	6,5A	Rainures	Rainures	210 x 290 x 320	14,5kg
DY994	230V, 50Hz	2900W	12,6A	Rainures	Rainures	210 x 540 x 320	27kg
DY995	230V, 50Hz	2200W	9,5A	Rainures	Rainures	210 x 380 x 320	19kg
DY996	230V, 50Hz	1500W	6,5A	Lisse	Lisse	210 x 290 x 320	16kg
DY997	230V, 50Hz	2200W	9,5A	Lisse	Lisse	210 x 380 x 320	21kg
DY998	230V, 50Hz	2900W	12,6A	Lisse	Lisse	210 x 540 x 320	29kg

Raccordement électrique

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

Le branchement des fils de cet appareil correspond au schéma suivant :

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

Cet appareil doit être mis à la terre.



En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

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

Conformité

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



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



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

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

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

DECLARATION OF CONFORMITY

- Conformanceverklaring • 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	
Bistro Contact Grill 1. Single – Ribbed 2. Double – Ribbed/ Ribbed 3. Large – Ribbed/ Ribbed	4. Single – Flat 5. Large – Flat 6. Double – Flat	1. DY993 (& -E) 2. DY994 (& -E) 3. DY995 (& -E) 4. DY996 (& -E) 5. DY997 (& -E) 6. DY998 (& -E)
Application of Territory Legislation & Council Directives(s) Toepassing van Europese Richtlijn(en) • Application de la/des directive(s) du Conseil • Anwendbare EU-Richtlinie(n) • Applicazione delle Direttive • Aplicación de la(s) directiva(s) del consejo	Low Voltage Directive (LVD) - 2014/35/EU Electrical Equipment (Safety) Regulations 2016 EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021 EN 60335-2-38:2003 + A1:2008 EN 62233:2008 Electro-Magnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EU - recast of 2004/108/EC Electromagnetic Compatibility Regulations 2016 (S.I. 2016/1091) EN 55014-1:2017 + A11:2020 EN 55014-2:2015 EN IEC 61000-3-2:2019 EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 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)	
Producer Name • Naam fabrikant • Nom du producteur • Name des Herstellers • Nome del produttore • 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 • Data

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

Producer Address • Adres fabrikant • Adresse du producteur • Anschrift des Herstellers • Indirizzo del produttore • Dirección del fabricante

7th June 2022

DocuSigned by:

Ashley Hooper

B39382C9FD9C478...

DocuSigned by:

Eoghan Donnellan

D352874F7FAB460...

Ashley Hooper

Eoghan Donnellan

Technical & Quality Manager

Commercial Manager/ Importer

Fourth Way,
Avonmouth,
Bristol,
BS11 8TB
United Kingdom

Unit 9003,
Blarney Business Park,
Blarney,
Co. Cork
Ireland

