



Vegetable Cutter

Instruction manual



(NL) **Groentesnijder**
Handleiding

(FR) **Robot coupe-légumes**
Mode d'emploi

(DE) **Gemüseschneider**
Bedienungsanleitung

(IT) **Tagliaverdure**
Manuale di istruzioni

(ES) **Cortador de vegetales**
Manual de instrucciones

Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo • Malli:
G784

Safety Instructions



THE VEGETABLE CUTTER IS A HAZARDOUS APPLIANCE AND MUST ONLY BE USED BY TRAINED PERSONNEL IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS



- Position on a flat, stable surface.
- A service agent/qualified technician should carry out installation and any repairs if required. Do not remove any components on this product.
- Consult Local and National Standards to comply with the following:
 - Health and Safety at Work Legislation
 - BS EN Codes of Practice
 - Fire Precautions
 - IEE Wiring Regulations
 - Building Regulations
- DO NOT immerse the appliance in water.
- DO NOT place hands in either food chute.
- DO NOT attempt to cut frozen food with the appliance.
- Suitable for indoor use only.
- Always switch off and disconnect the power supply to the appliance when not in use.
- Regularly check the screws fixing the blades to the cutting discs and tighten as necessary.
- This appliance must only be used in accordance with these instructions and by persons competent to do so.
- This appliance is not suitable for use by children.
- Keep all packaging away from children. Dispose of the packaging in accordance to the regulations of local authorities.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a BUFFALO agent or a recommended qualified technician in order to avoid a hazard.
- BUFFALO recommend that this product is connected to a circuit protected by an appropriate RCD (Residual Current Device).

Introduction

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

Pack Contents

The following is included:

- BUFFALO Vegetable Cutter
- Food pusher
- Deflector
- Cleaning brush
- 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.

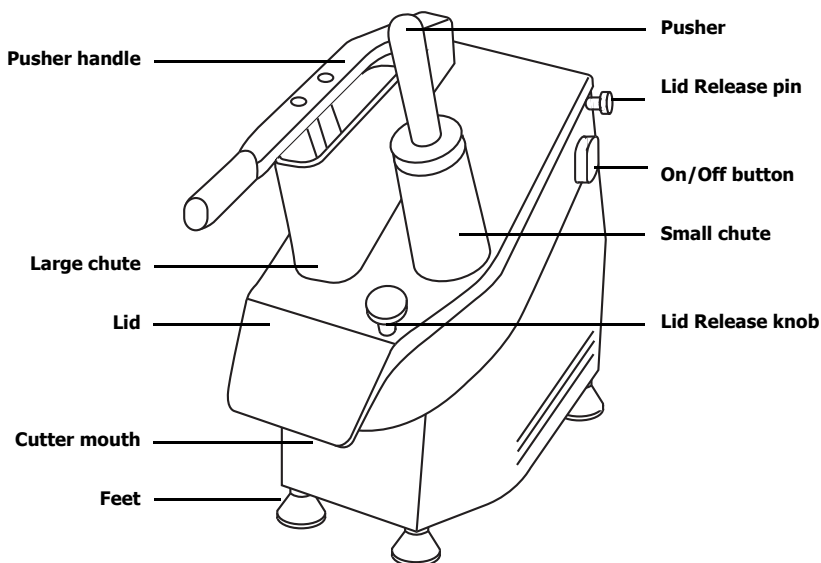
Should you find any damage as a result of transit, please contact your BUFFALO dealer immediately.



Note: Cutting discs are available separately. Contact your supplier for more details.

Operation

Location of Controls



Cutting Vegetables

 **Note: Before using the first time clean all parts that come into contact with food with warm soapy water.**

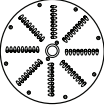
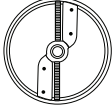
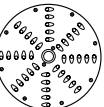
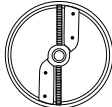
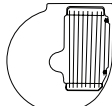
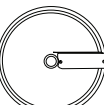
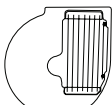
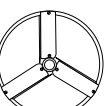
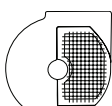
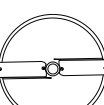
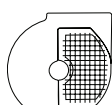
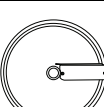
1. Connect the appliance to the mains power supply.
2. Place the vegetables in the required food chute.
3. Lower the handle or place the food pusher in the chute.

 **WARNING: Do not use anything other than the food pusher supplied with the appliance to press vegetables against the blades.**

4. Place a suitable container beneath the exit chute to collect the cut vegetables.
5. Turn the power On **[I]**. The discs begin to spin.
6. Press down on the handle or the food pusher. As the vegetables are cut they are ejected from the cutter mouth.
7. Once all vegetables are cut turn Off the appliance and disconnect it from the power supply.

Selecting a Cutting Disc

The BUFFALO vegetable cutter utilises various discs for different tasks.

Disc	Use	Disc	Use
	4mm Grating Disc Suitable for medium/coarse grating Product Code: AA077		2.5mm Julienne Disc Suitable for thin slicing Product Code: AA084
	7mm Grating Disc Suitable for coarse grating Product Code: AA078		4mm Julienne Disc Suitable for medium slicing Product Code: AA085
	3mm Grating Disc Suitable for medium grating Product Code: AA081		8 x 8mm French Fries Disc For French fries Product Code: AA086 Use with 8mm Slicing Disc (AA079)
	8mm Slicing Disc Suitable for medium/thick slicing Product Code: AA079		10 x 10mm French Fries Disc For French fries Product Code: AA087 Use with 10mm Slicing Disc (AA083)
	2mm Slicing Disc Suitable for thin slicing Product Code: AA080		8 x 8mm Dicing Disc For Diced vegetables Product Code: AA088 Use with 8mm Slicing Disc (AA079)
	4mm Slicing Disc Suitable for medium slicing Product Code: AA082		10 x 10mm Dicing Disc For Diced vegetables Product Code: AA089 Use with 10mm Slicing Disc (AA083)
	10mm Slicing Disc Suitable for thick slicing Product Code: AA083		



Note: Regularly check the screws fixing the blades to the cutting discs and tighten as necessary.

Changing the Cutting Disc

WARNING: The blades on the cutting disc are sharp. Take care to avoid the edges when changing discs.

1. Disconnect the appliance from the mains power supply.
2. Turn the lid release knob anti-clockwise.
3. Remove the food pusher (if inserted) and carefully lift the lid.
4. Turn the disc anti-clockwise and lift it away from the appliance. This may require a sharp tap to free it from the shaft.
5. Slot the new disc in place. Turn the disc if necessary to drop it in place over the lugs.

Note: Ensure the appliance is clean and free from food debris when changing discs to ensure the disc can be securely fitted.

6. Turn the disc clockwise to secure it in position.
7. Lower the lid and turn the lid release knob clockwise to secure it in place.

Note: The deflector can also be removed by following this procedure. Removing the deflector is necessary to thoroughly clean the appliance.

Using the Base Discs

Some cutting processes require two discs to be inserted into the appliance.

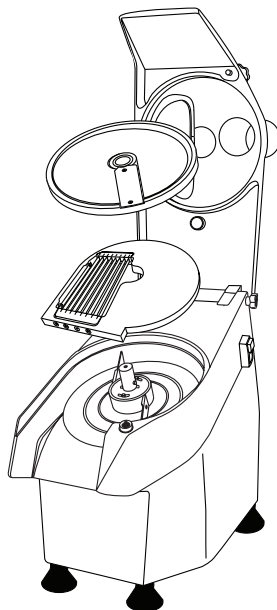
1. Open the lid and remove the cutting disc(s), as described above.
2. Slot the desired base disc onto the appliance.

Note: The base cutting disc is not perfectly circular and has a lip that sits in the cutter mouth to keep it securely in place.

3. Slot the 8 or 10mm slicing disc on top of the base disc, ensuring it is securely connected to the centre pin and spins freely.

WARNING: Only the thinner aluminium cutting discs are suitable for use with the base discs. DO NOT use the thicker plastic cutting discs.

4. Lower the lid and turn the lid release knob clockwise to secure it in place.



Cleaning, Care & Maintenance

- Always turn off and disconnect the appliance from the power supply before cleaning.
- Use soapy water and a damp cloth to clean the appliance and cutting discs.
- DO NOT wash the cutting discs in the dishwasher.
- Dry thoroughly after cleaning.
- Ensure all foodstuffs are removed from the appliance after each use.
- If required, lift the cover and loosen the two Lid Release knobs to remove the lid and clean.

Troubleshooting

Fault	Probable Cause	Action
The unit is not working	The unit is not switched on	Check the unit is plugged in correctly and switched on
	Plug and lead are damaged	Replace plug or lead
	Fuse in the plug has blown	Replace the plug fuse
	Mains Power supply fault	Check mains power supply
Vegetables are not being ejected from chute	Internal blockage	Disconnect from power supply and empty chute/cutting area of vegetables

Technical Specifications

Model	Voltage	Power	Current	Cutting Disc RPM	Dimensions h x w x d mm	Weight
G784	230V 50Hz	550W	2.4A	270	501 x 245 x 607.5	22kg

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, using a dedicated earthing.

If in doubt consult a qualified electrician.

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

Compliance

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



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

BUFFALO products have been approved to carry the following symbol:



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

Veiligheidstips



DE GROENTESNIJDER IS EEN GEVAARLIJK APPARAAT EN MAG UITSLUITEND DOOR OPGELEID PERSONEEL IN OVEREENSTEMMING MET DEZE INSTRUCTIES WORDEN GEBRUIKT



- Plaatsen op een vlakke en stabiele ondergrond.
- De installatie en eventuele reparaties zijn door een servicetechnicus/vaktechnicus uit te voeren. Verwijder geen componenten of servicepanelen van dit product.
- Raadpleeg en volg de plaatselijke en nationale regelgeving op m.b.t. tot het volgende:
 - Wetgeving van gezondheid en veiligheid op de werkplaats
 - Werkregels
 - Brandpreventie
 - IEE bekabelingsnormen
 - Bouwverordeningen
- Dit apparaat NIET in water dompelen.
- Niet geschikt voor gebruik buitenshuis.
- Handen NIET in één van beide voedselcompartimenten plaatsen.
- Bevroren levensmiddelen NIET met dit apparaat proberen te snijden.
- Tijdens gebruik, NOOIT het apparaat zonder toezicht staan.
- Dit apparaat mag uitsluitend in overeenstemming met deze instructies en door hiervoor opgeleide personen worden gebruikt.
- Dit apparaat is niet geschikt voor kinderen.
- Laat verpakkingsmateriaal niet binnen handbereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal in overeenstemming met de regelgeving van de plaatselijke overheden als afval laten verwerken.
- Indien de stroomkabel beschadigd raakt, dient men deze door een BUFFALO technicus of aanbevolen vaktechnicus te laten vervangen om gevaarlijke situaties te verhinderen.

Inleiding

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

Verpakkingsinhoud

De verpakking bevat het volgende:

- | | | |
|--------------------------|---------------------|---------------|
| • BUFFALO Groentesnijder | • Deflector | • Handleiding |
| • Groenteaandrukker | • Reinigingsborstel | |

BUFFALO is trots op de haar productkwaliteit en dienstverlening en controleer de inhoud van de verpakkingen, tijdens de verpakkingsfase, op functionaliteit en schade.

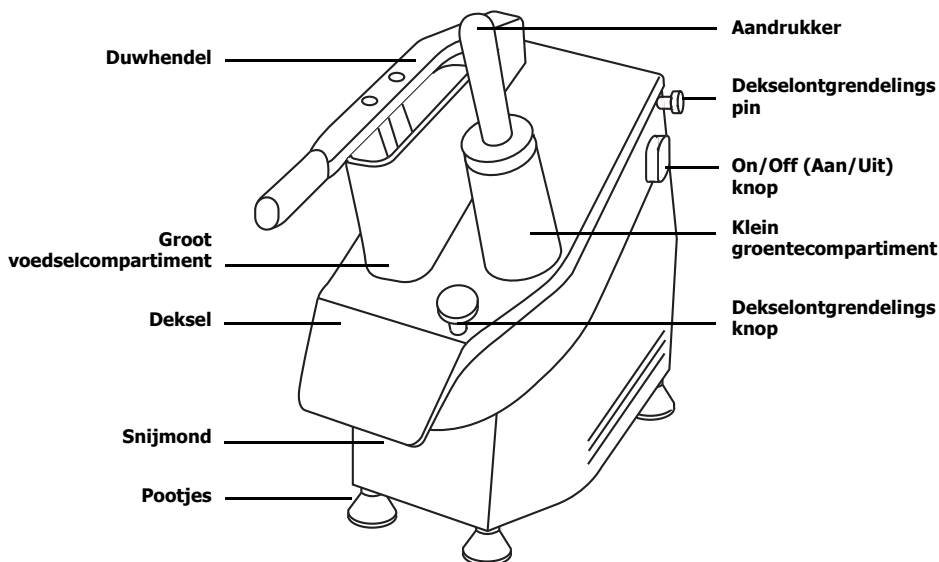
Mocht u product door transport zijn beschadigd, neem dan onmiddellijk contact op met uw BUFFALO dealer.



Opmerking: snijschijven zijn apart beschikbaar. Neem contact op met uw leverancier voor meer informatie.

Bediening

Locatie van bedieningselementen



Groente snijden

Opmerking: Vóór het eerste gebruik van het apparaat dient men alle delen die in contact komen met voedsel met warm zeepwater te reinigen.

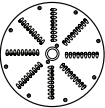
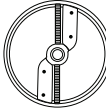
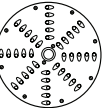
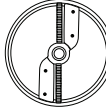
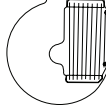
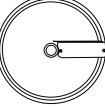
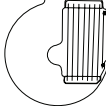
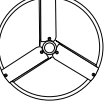
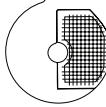
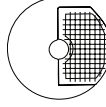
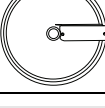
1. Steek de steker van het apparaat in het stopcontact.
2. Plaats de groente in het hiervoor bestemde groentecompartiment.
3. Breng de hendel naar beneden of plaats de aandrukker in het groentecompartiment.

WAARSCHUWING: Gebruik uitsluitend de met het apparaat meegeleverde groenteaandrukker om groente tegen de snijbladen te drukken.

4. Plaats een geschikte opvangbak onder het groentecompartiment om de gesneden groentes op te vangen.
5. Zet de stroomschakelaar op On **[I]** (Aan). De snijschijven beginnen te draaien.
6. Druk de hendel of de groenteaandrukker naar beneden. Als de groente is gesneden, komt de gesneden groente uit de snijmond.
7. Heeft u eenmaal alle groente gesneden, zet dan het apparaat uit en haal de steker uit het stopcontact.

De juiste snijschijf kiezen

De BUFFALO groentesnijder heeft diverse snijschijven voor verschillende taken.

Schijf	Gebruiken voor	Schijf	Gebruiken voor
	4mm rasp schijf Geschikt voor medium/grof raspen Productcode: AA077		2,5mm Julienne schijf Geschikt voor dun snijden Productcode: AA084
	7mm rasp schijf Geschikt voor grof raspen) Productcode: AA078		4mm Julienne schijf Geschikt voor medium snijtaken Productcode: AA085
	3mm rasp schijf Geschikt voor medium raspen) Productcode: AA081		8 x 8mm Patatschijf Voor het maken van frietjes Productcode: AA086 Gebruiken met 8mm snijschijf (AA079)
	8mm snij schijf Geschikt voor het gemiddelde/dikke snijtaken Productcode: AA079		10 x 10mm Patatschijf Voor het maken van patat Productcode: AA087 Gebruiken met 10mm snijschijf (AA083)
	2mm snij schijf Geschikt voor dun snijden Productcode: AA080		8 x 8mm blokjes schijf Voor gesneden groenteblokjes Productcode: AA088 Gebruiken met 8mm snijschijf (AA079)
	4mm snij schijf Geschikt voor medium snijtaken Productcode: AA082		10 x 10mm blokjes schijf Voor gesneden groenteblokjes Productcode: AA089 Gebruiken met 10mm snijschijf (AA083)
	10mm snij schijf Geschikt voor dikke snijtaken Productcode: AA083		

 **Opmerking: Controleer regelmatig de schroeven waarmee de messen op de snijschijven zijn bevestigd en haal ze indien nodig aan.**

Snijschijf verwisselen

 **WAARSCHUWING: het mes van de snijschijf is scherp. Raak de snijkanten niet aan tijdens het verwisselen van schijven.**

1. Haal de steker van het apparaat uit het stopcontact.
2. Draai de dekselontgrendelingsknop naar links.
3. Verwijder de groenteaandrukker (indien geplaatst) en verwijder de deksel voorzichtig.

4. Draai de schijf naar links en til het uit het apparaat. Om de snijschijf van de schacht te krijgen, kan het gebruik van een scherpe tap nodig zijn.
5. Plaats de nieuwe snijschijf. Indien nodig, draai de snijschijf zodat deze in de pinnen valt.

Opmerking: Bij het verwisselen van snijschijven, dient u te controleren of het apparaat schoon en vrij van voedselresten is, zodat de schijf correct kan worden geplaatst.

6. Draai de schijf naar rechts om deze op zijn plaats te bevestigen.
7. Sluit de deksel en draai de dekselontgrendelingsknop naar rechts op zijn plaats.

Opmerking: De deflector kan ook door het volgen van deze procedure worden verwijderd. De verwijdering van de deflector helpt bij het reinigen van het apparaat.

De basisschijven gebruiken

Sommige snijprocessen vereisen de plaatsing van twee schijven in het apparaat.

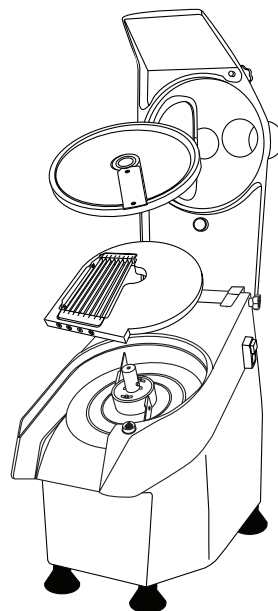
1. Open de deksel en verwijder de snijschijf (snijschijven) zoals eerder beschreven.
2. Plaats de gewenste basissnijschijf in het apparaat.

Opmerking: De basissnijschijf is niet perfect cirkelvormig en heeft een lipje dat in de snijmond komt te liggen om de basisschijf goed op zijn plaats te houden.

3. Plaats de 8 of 10mm snijschijf bovenop de basisschijf, en controleer hierbij of deze goed op de centrale pin zit en vrij kan ronddraaien.

WAARSCHUWING: Uitsluitend de dünnere aluminium snijschijven zijn geschikt voor gebruik met de basisschijven. Dikkere plastic snijschijven NIET gebruiken.

4. Sluit de deksel en draai de dekselontgrendelingsknop naar rechts op zijn plaats.



Reiniging, zorg & onderhoud

- Alvorens het apparaat te reinigen dient men altijd de stroomvoorziening uit te schakelen.
- Alvorens het apparaat te reinigen dient men altijd de stroomvoorziening uit te schakelen.
- Gebruik zeepwater en een vochtige doek voor de reiniging van het apparaat en de snijschijven.
- Snijschijven NIET in de vaatmachine wassen.
- Na reiniging goed drogen.
- Zorg dat na elk gebruik al het voedsel uit het apparaat wordt gehaald.
- Indien nodig, open de deksel en maak de twee dekselontgrendelingsknoppen los om de deksel eraf te halen en te kunnen reinigen.

Oplossen van problemen

Indien nodig moet een gekwalificeerde technicus reparaties uitvoeren.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Handeling
Het apparaat werkt niet	Het apparaat staat uit	Controleer of de stroomkabel van het apparaat is aangesloten en of het apparaat is ingeschakeld
	Steker en kabel zijn beschadigd	Vervang stekker of kabel
	Stroomvoorziening	Controleer de stroomvoorziening
Er komt geen groente uit de snijmond	Interne blokkering	Haal de steker uit het stopcontact en haal de groente uit het compartiment/snijgebied

Technische specificaties

Model	Voltage	Vermogen	Stroom	Snijschijf RPM	Afmetingen h x b x d mm	Gewicht
G784	230V 50Hz	550W	2,4A	270	501 x 245 x 607,5	22kg

Elektrische bedrading

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

De bedrading van dit apparaat is als volgt:

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

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

Bij twijfels raadpleeg een vakkundige elektricien.

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

Productconformiteit

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

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

BUFFALO producten zijn goedgekeurd en voorzien van het volgende symbool:



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

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

Conseils de sécurité



LE ROBOT COUPE-LÉGUMES EST UN APPAREIL DANGEREUX DONT L'UTILISATION EST RÉSERVÉE AUX PROFESSIONNELS AU COURANT DES CONSIGNES DE CE MODE D'EMPLOI



- 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.
- NE PAS immerger l'appareil.
- NE PAS mettre les mains dans les goulottes.
- NE PAS essayer de couper des aliments surgelés avec cet appareil.
- Ne vous éloignez JAMAIS de l'appareil en service.
- L'utilisation de cet appareil est exclusivement réservée aux personnes formées en la matière et doit se conformer à ces instructions.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par un enfant.
- Gardez les emballages hors de portée des enfants. Débarrassez-vous des emballages conformément aux règlements des autorités locales.
- Un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un agent BUFFALO ou un technicien qualifié recommandé, pour éviter tout danger.

Introduction

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

Contenu de l'emballage

Éléments fournis de série :

- Robot coupe-légumes BUFFALO
- Brosse de nettoyage
- Poussoir
- Mode d'emploi
- Chicane

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.

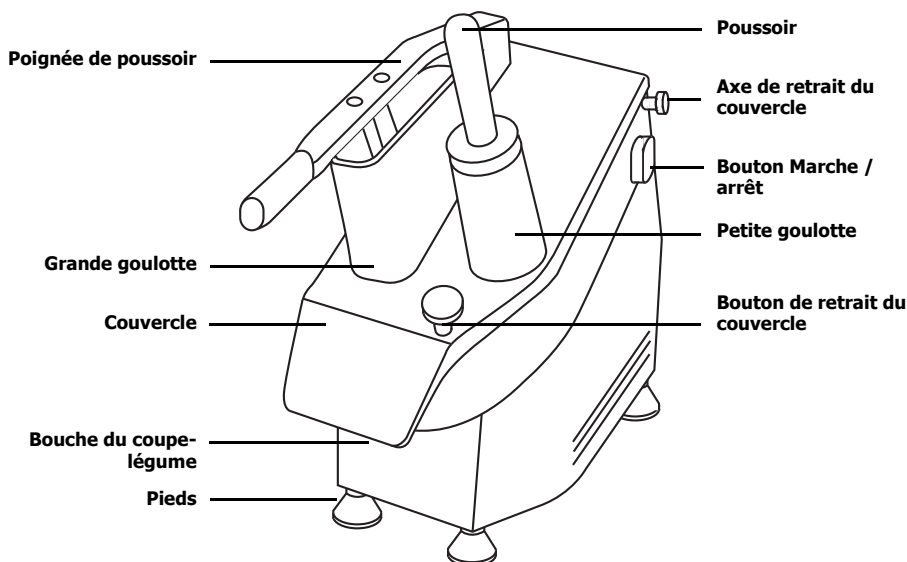
Nous vous prions de contacter votre revendeur BUFFALO immédiatement si vous constatez un dommage quelconque survenu pendant le transport du produit.



Remarque : Disques de coupe vendus séparément. Contactez votre fournisseur pour de plus amples détails.

Functionnement

Emplacement des commandes



Coupe des légumes

Remarque : Avant la première mise en service, lavez toutes les pièces qui touchent aux aliments à l'eau savonneuse tiède.

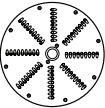
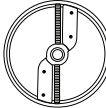
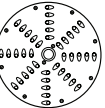
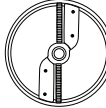
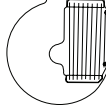
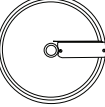
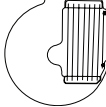
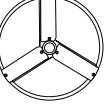
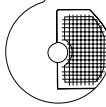
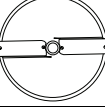
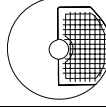
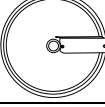
1. Branchez l'appareil à la prise d'alimentation secteur.
2. Placez les légumes dans la goulotte qui convient.
3. Baissez la poignée ou insérez le poussoir dans la goulotte.

AVERTISSEMENT : N'utilisez que le poussoir fourni avec l'appareil pour pousser les légumes contre les lames.

4. Placez un récipient approprié sous la goulotte de sortie, pour récupérer les légumes coupés.
5. Mettez l'interrupteur de mise sous tension sur On **[I]**. Les disques tournent.
6. Appuyez sur la poignée du poussoir. Les légumes coupés sont éjectés de la bouche du coupe-légume.
7. Une fois les légumes coupés, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur.

Sélection du disque de coupe qui convient

Le robot coupe-légumes BUFFALO utilise des disques différents, en fonction de la tâche à accomplir.

Disque	Usage	Disque	Usage
	Disque râpeur 4 mm Convient pour râper moyen / gros Référence produit : AA077		Disque à julienne 2,5 mm Convient pour émincer fin Référence produit : AA084
	Disque râpeur 7 mm Convient pour râper gros Référence produit : AA078		Disque Julienne 4 mm Convient pour émincer moyen Référence produit : AA085
	Disque râpeur 3 mm Convient pour râper moyen Référence produit : AA081		Disques à frites 8 x 8 mm Pour les frites Référence produit : AA086 À utiliser avec le disque éminceur 8 mm (AA079)
	Disque éminceur 8 mm Convient pour émincer moyen / épais Référence produit : AA079		Disques à frites 10 x 10 mm Pour les frites Référence produit : AA087 À utiliser avec le disque éminceur 10 mm (AA083)
	Disque éminceur 2 mm Convient pour émincer fin Référence produit : AA080		Disque macédoine 8 x 8 mm Pour les dés de légumes Référence produit : AA088 À utiliser avec le disque éminceur 8 mm (AA079)
	Disque éminceur 4 mm Convient pour émincer moyen Référence produit : AA082		Disque macédoine 10 x 10 mm Pour les dés de légumes Référence produit : AA089 À utiliser avec le disque éminceur 10 mm (AA083)
	Disque éminceur 10 mm Convient pour émincer épais Référence produit : AA083		

 **Remarque : vérifiez régulièrement les vis qui fixent les lames aux disques à tronçonner et serrez au besoin.**

Changement du disque de coupe

 **AVERTISSEMENT : Les lames des disques de coupe sont bien affûtées. Veillez à en éviter les bords en changeant le disque.**

1. Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation secteur.
2. Faites tourner le bouton de retrait du couvercle dans le sens anti-horaire.
3. Retirez le poussoir (si inséré) et soulevez doucement le couvercle.

4. Faites tourner le disque dans le sens anti-horaire et dégagez-le de l'appareil. Dans certains cas, vous devrez donner un coup sec pour le libérer de son axe.
5. Insérez un autre disque. Faites pivoter le disque, si nécessaire, pour le centrer sur les repères de centrage.

Remarque : Vérifiez que l'appareil est propre et débarrassé de tout résidus alimentaires avant de changer les disques, pour être sûr de bien caler le disque de rechange.

6. Faites pivoter le disque dans le sens horaire, pour le caler.
7. Refermez le couvercle et faites pivoter le bouton de retrait du couvercle dans le sens horaire, pour le caler.

Remarque : La procédure suivante permet aussi de retirer la chicane. Le retrait de la chicane facilite le nettoyage de l'appareil.

Utilisation du disque de base

Certains processus de coupe vous obligeront à insérer deux disques dans l'appareil.

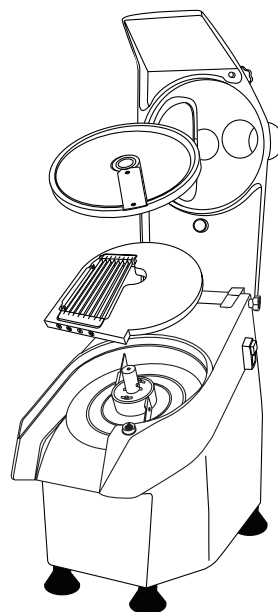
1. Ouvrez le couvercle et retirez le(s) disque(s) de coupe, conformément aux consignes déjà données.
2. Insérez le disque de coupe de base voulu dans l'appareil.

Remarque : Le disque de coupe de base n'est pas complètement circulaire. Il est muni d'une lèvre qui s'insère dans la bouche du robot pour l'empêcher de bouger.

3. Insérez le disque éminceur de 8 ou 10 mm sur le disque de base, en veillant à bien le raccorder à l'axe central et à ce qu'il tourne librement.

AVERTISSEMENT : Seuls les disques de coupe plus fins, en aluminium, peuvent s'utiliser avec les disques de base. N'UTILISEZ PAS les disques de coupe plus épais, en plastique.

4. Refermez le couvercle et faites pivoter le bouton de retrait du couvercle dans le sens horaire, pour le caler.



Nettoyage, entretien et maintenance

- Veillez à toujours éteindre et débrancher l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer.
- Veillez à toujours éteindre et débrancher l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil et les disques de coupe à l'aide d'un chiffon humide imbibé d'eau tiède savonneuse.
- NE LAVEZ PAS les disques de coupe au lave-vaisselle.
- Séchez minutieusement après nettoyage.
- Veillez à bien débarrasser l'appareil de tout aliment après chaque utilisation.
- Si nécessaire, soulevez le cache et desserrez les deux boutons de retrait du couvercle pour retirer le couvercle et le laver.

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 câble
	Alimentation	Vérifier l'alimentation
Les légumes ne sont pas éjectés de la goulotte	Bouchage	Débrancher la prise secteur de l'appareil et videz la goulotte / la zone de coupe pleines de légumes

Spécifications techniques

Modèle	Tension	Puissance	Courant	Tr/m disque de coupe	Dimensions h x l x p mm	Poids
G784	230V 50Hz	550W	2,4A	270	501 x 245 x 607,5	22kg

Raccordement électrique

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

Cet appareil est câblé comme suit :

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

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

En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

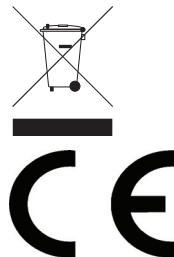
Les points d'isolation électrique doivent être libres de toute obstruction. En cas de débranchement requis en urgence, ils doivent être facilement accessibles.

Conformité

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

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

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



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

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

Sicherheitshinweise



**DER GEMÜSESCHNEIDER IST EIN GEFÄHRLICHES GERÄT, DAS NUR
VON GESCHULTEM PERSONAL GEMÄSS DIESER
GEBRAUCHSANLEITUNG VERWENDET WERDEN DARF.**



- Auf eine flache, stabile Fläche stellen.
- Alle erforderlichen Montage- und Reparaturarbeiten sollten von Wartungspersonal oder einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Keine Bauteile oder Bedienflächen von diesem Produkt entfernen.
- Für folgende Normen und Vorschriften sind die lokalen und nationalen Normen heranzuziehen:
 - Arbeitsschutzvorschriften
 - BS EN Verhaltenspraktiken
 - Brandschutzvorschriften
 - IEE-Anschlussvorschriften
 - Bauvorschriften
- Das Gerät NICHT in Wasser eintauchen.
- NICHT die Hände in einen der Einfüllschächte stecken.
- NICHT versuchen, tiefgefrorene Nahrungsmittel mit dem Gerät zu schneiden
- Während des Gebrauchs das Gerät NIEMALS unbeaufsichtigt lassen.
- Dieses Gerät darf nur gemäß dieser Anleitung und von kompetenten Personen genutzt oder bedient werden.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder geeignet.
- Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und gemäß den lokalen Vorschriften entsorgen.
- Aus Sicherheitsgründen muss ein beschädigtes Stromkabel von einem BUFFALO-Mitarbeiter oder empfohlenen qualifizierten Elektriker erneuert werden.

Einführung

Bitte nehmen Sie sich einige Minuten Zeit, um diese Anleitung gründlich zu lesen. Durch die korrekte Wartung und den ordnungsgemäßen Einsatz dieses Geräts erhalten Sie optimale Leistung von Ihrem BUFFALO-Produkt.

Packungsinhalt

Die Verpackung enthält folgende Teile:

- BUFFALO-Gemüseschneider
- Sicherungsbügel
- Bedienungsanleitung
- Stopfer
- Reinigungsbürste

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.

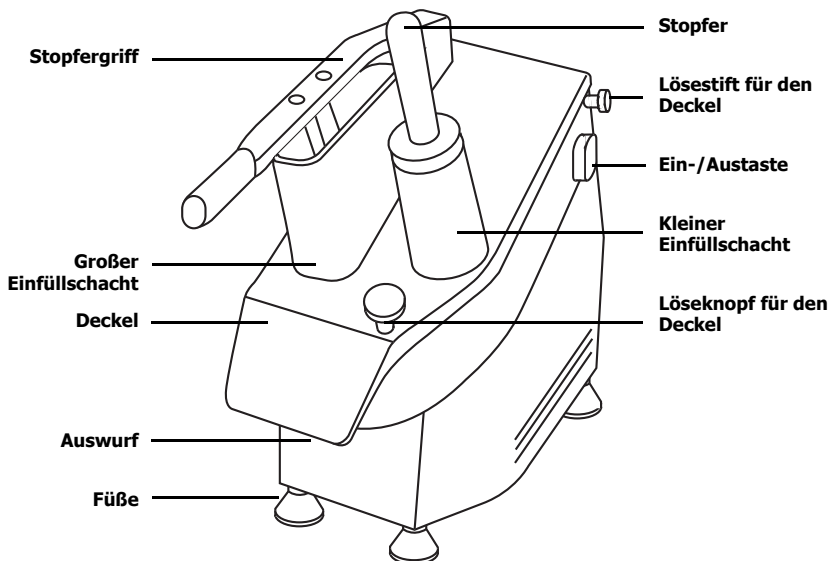
Sollten Sie Transportschäden feststellen, wenden Sie sich bitte unverzüglich an Ihren BUFFALO-Händler.



Hinweis: Die Schneidscheiben sind separat erhältlich. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren Anbieter.

Betrieb

Bedienelemente



Gemüse schneiden



Hinweis: Vor dem ersten Gebrauch alle Teile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt kommen, mit einer warmen Seifenlösung reinigen.

1. Das Gerät an den Netzstrom anschließen.
2. Das Gemüse in den geeigneten Einfüllschacht füllen.
3. Den Griff absenken oder den Stopfer in den Einfüllschacht absenken.

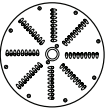
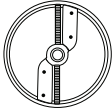
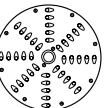
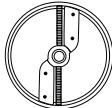
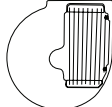
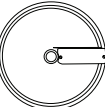
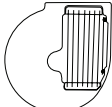
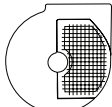
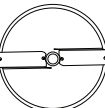
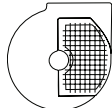
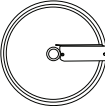


VORSICHT: Das Gemüse nur mit dem mitgelieferten Stopfer an die Schneidscheiben drücken.

4. Einen geeigneten Behälter unter den Auswurf stellen, um das zerkleinerte Gemüse aufzufangen.
5. Das Gerät einschalten **[I]**. Die Messerscheiben drehen sich.
6. Den Griff oder Stopfer herunterdrücken. Das zerkleinerte Gemüse wird vorne am Schneider ausgeworfen.
7. Sobald das gesamte Gemüse zerkleinert ist, das Gerät abschalten und den Netzstecker abziehen.

Schneidscheibe wählen

1. Der BUFFALO Gemüseschneider ist mit unterschiedlichen Scheiben für diverse Aufgaben ausgestattet.

Scheibe	Aufgabe	Scheibe	Aufgabe
	4 mm Raspelscheibe Für mittelstarkes/grobes Raspeln Artikelnr.: AA077		2,5 mm Julienne-Scheibe Für dünne Scheiben Artikelnr.: AA084
	7 mm Raspelscheibe Für grobes Raspeln Artikelnr.: AA078		4 mm Julienne-Scheibe Für mittlere Scheiben Artikelnr.: AA085
	3 mm Raspelscheibe Für mittelstarkes Raspeln Artikelnr.: AA081		8 x 8 mm Scheibe für Pommes Frites Für Pommes Frites Artikelnr.: AA086 Zum Einsatz mit der 8 mm Schneidscheibe (AA079)
	8 mm Schneidscheibe Für mittlere/dicke Scheiben Artikelnr.: AA079		10 x 10 mm Scheibe für Pommes Frites Für Pommes Frites Artikelnr.: AA087 Zum Einsatz mit der 10 mm Schneidscheibe (AA083)
	2 mm Schneidscheibe Für dünne Scheiben Artikelnr.: AA080		8 x 8 mm Würfelscheibe Für Gemüswürfel Artikelnr.: AA088 Zum Einsatz mit der 8 mm Schneidscheibe (AA079)
	4 mm Schneidscheibe Für mittlere Scheiben Artikelnr.: AA082		10 x 10 mm Würfelscheibe Für Gemüswürfel Artikelnr.: AA089 Zum Einsatz mit der 10 mm Schneidscheibe (AA083)
	10 mm Schneidscheibe Für dicke Scheiben Artikelnr.: AA083		

 **Hinweis: Überprüfen Sie regelmäßig die Schrauben, mit denen die Klingen an den Trennscheiben befestigt sind, und ziehen Sie sie bei Bedarf fest.**

Schneidscheibe auswechseln

 **VORSICHT: Die Messer an der Schneidscheibe sind scharf. Beim Auswechseln der Scheiben nicht die Schnittkanten berühren.**

1. Den Netzstecker ziehen.
2. Den Löseknopf für den Deckel entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.
3. Den Stopfer herausnehmen (sofern eingeschoben) und den Deckel vorsichtig abheben.

4. Die Scheibe entgegen dem Uhrzeigersinn drehen und vom Gerät abheben. Möglicherweise müssen Sie fest gegen die Scheibe klopfen, damit sie sich vom Schaft löst.
5. Die neue Scheibe einsetzen. Bei Bedarf die Scheibe drehen, damit sie über den Nasen zu liegen kommt.

⚠ Hinweis: Beim Auswechseln der Schneidscheiben muss das Gerät sauber und frei von Speiseresten sein. Nur so kann die Schneidscheibe sicher angebracht werden.

6. Die Scheibe im Uhrzeigersinn drehen, um sie in Position zu sichern.
7. Den Deckel absenken und den Löseknopf für den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, um ihn in Position zu sichern.

⚠ Hinweis: Der Sicherungsbügel kann mithilfe dieses Verfahrens ebenfalls entfernt werden. Das Gerät lässt sich einfacher reinigen, wenn zunächst der Sicherungsbügel entfernt wird.

Die unteren Scheiben verwenden

Für einige Schneidprozesse müssen zwei Scheiben in das Gerät eingesetzt werden.

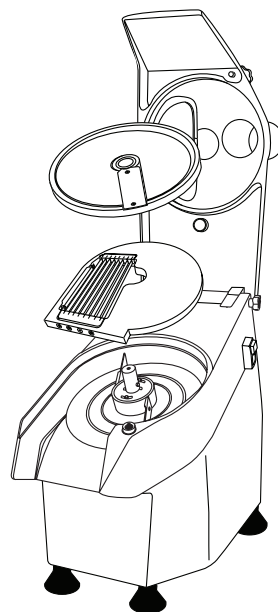
1. Den Deckel öffnen und die Schneidscheibe(n) wie oben beschrieben herausnehmen.
2. Die gewünschte untere Schneidscheibe auf das Gerät setzen.

⚠ Hinweis: Die untere Schneidscheibe ist nicht völlig rund und mit einer Nase versehen, der die Scheibe fest in der Schneidenöffnung hält.

3. Die 8 mm oder 10 mm Schneidscheibe auf die untere Scheibe setzen. Dabei darauf achten, dass die Schneidscheibe fest mit dem Mittelstift verbunden ist und sich frei drehen lässt.

⚠ VORSICHT: Auf die unteren Scheiben können nur die dünneren Aluminium-Schneidscheiben gesetzt werden. NICHT die stärkeren Kunststoff-Schneidscheiben verwenden.

4. Den Deckel absenken und den Löseknopf für den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, um ihn in Position zu sichern.



Reinigung, Pflege und Wartung

- Vor der Reinigung stets zunächst das Gerät abschalten und den Netzstecker ziehen.
- Vor Reinigungsarbeiten stets zunächst das Gerät abschalten und den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät und die Schneidscheiben mit Seifenlauge und einem feuchten Tuch reinigen.
- Die Schneidscheiben NICHT im Geschirrspüler reinigen.
- Nach dem Reinigen gründlich trocknen.
- Nach jedem Gebrauch darauf achten, dass alle Speisereste aus dem Gerät entfernt werden.
- Bei Bedarf die Abdeckung abheben und die beiden Löseknöpfe für den Deckel lockern, um den Deckel abzunehmen und zu reinigen.

Fehlersuche

Falls erforderlich, muss ein qualifizierter Techniker Reparaturen durchführen.

Störung	Vermutliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingeschaltet	Prüfen, ob der Netzstecker in die Steckdose gesteckt wurde und das Gerät eingeschaltet ist
	Stecker und Kabel sind beschädigt	Stecker oder Leitung ersetzen
	Stromzufuhr	Netzstrom prüfen
Gemüse wird nicht ausgeworfen	Gerät ist verstopft	Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen und Gemüse aus dem Auswurf/Schneidbereich entfernen

Technische Spezifikationen

Modell	Spannung	Leist-ung	Strom-stärke	Schnitt-stärke	Abmessungen h x b x t mm	Gewicht
G784	230V 50Hz	550W	2,4A	270	501 x 245 x 607,5	22kg

Elektroanschlüsse

Der Stecker muss in eine geeignete Steckdose gesteckt werden.

Das Gerät ist wie folgt verdrahtet:

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

Das Gerät muss über eine spezielle Erdleitung geerdet werden.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.

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

Konformität

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



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

BUFFALO-Produkte dürfen durch folgendes Symbol gekennzeichnet werden:



Alle Rechte vorbehalten. Diese Anleitung darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung von BUFFALO weder ganz noch teilweise in irgendeiner Form oder auf irgendeinem Wege - einschließlich elektronischer, mechanischer Verfahren, durch Fotokopieren, Aufnahme oder andere Verfahren - vervielfältigt oder übertragen werden. Es werden alle Anstrengungen unternommen um sicherzustellen, dass alle Angaben bei der Drucklegung korrekt sind. BUFFALO behält sich jedoch das Recht vor, Spezifikationen ohne Vorankündigung zu ändern.

Suggerimenti per la sicurezza



IL TAGLIAVERDURE È UN APPARECCHIO PERICOLOSO E DEVE VENIRE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE ADDESTRATO IN CONFORMITÀ CON LE SEGUENTI ISTRUZIONI



- Posizionare il fabbricatore di ghiaccio su una superficie in piano e stabile.
- L'installazione e le eventuali riparazioni devono venire eseguite da un agente/tecnico qualificato. Non rimuovere i componenti o i pannelli di accesso dell'apparecchio.
- Verificare la conformità alle normative locali e nazionali di quanto segue:
 - Normativa antinfortunistica sul lavoro
 - Linee guida BS EN
 - Precauzioni antincendio
 - Normativa IEE sui circuiti elettrici
 - Norme di installazione
- NON immergere l'apparecchio in acqua.
- NON avvicinare le mani agli scivoli del cibo.
- NON utilizzare l'apparecchio per tagliare cibo congelato.
- Sorvegliare SEMPRE l'apparecchio quando è in funzione.
- L'apparecchio deve essere utilizzato in conformità con le presenti istruzioni e da persone qualificate all'utilizzo.
- L'apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di bambini.
- Tenere lontano l'imballaggio dalla portata dei bambini. Smaltire l'imballaggio in conformità alle normative locali.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve venire sostituito da un agente BUFFALO o da un tecnico qualificato al fine di prevenire eventuali rischi.

Introduzione

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

Contenuto della confezione

La confezione contiene:

- Tagliaverdure BUFFALO
- Deflettore
- Manuale di istruzioni
- Pestello
- Spazzola di pulizia

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

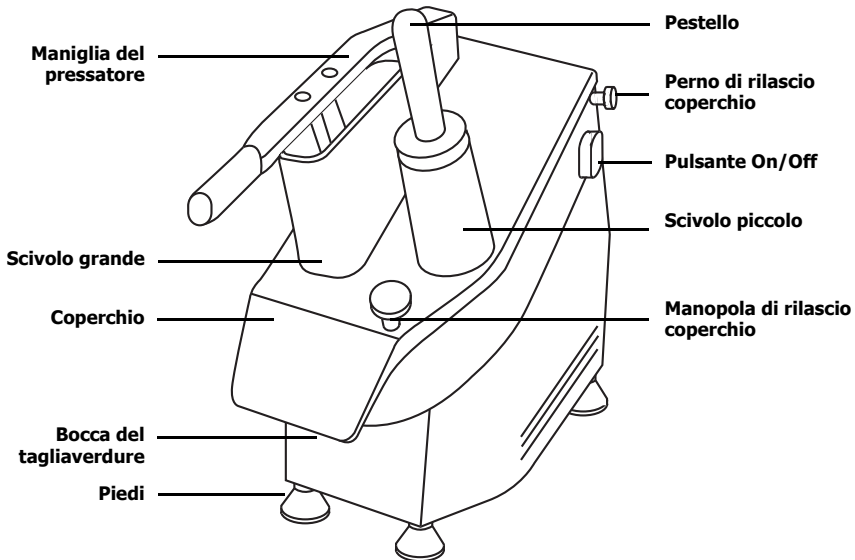
Nel caso siano rilevati danni risultanti dal trasporto del prodotto, rivolgersi immediatamente al rivenditore BUFFALO locale.



Nota: i dischi di taglio sono in vendite separatamente. Per informazioni, contattare il proprio fornitore.

Funzionamento

Posizione dei comandi



Taglio delle verdure



Nota: precedentemente al primo utilizzo, lavare con acqua calda saponata tutti i componenti che vengono a contatto con il cibo.

1. Collegare l'apparecchio all'alimentazione di rete.
2. Collocare le verdure nello scivolo del cibo richiesto.
3. Abbassare la maniglia oppure posizionare il pestello nello scivolo.

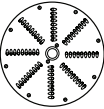
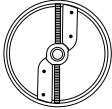
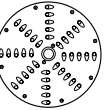
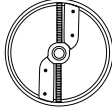
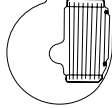
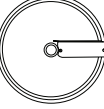
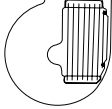
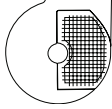
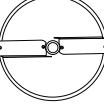
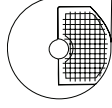
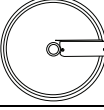


ATTENZIONE: per premere le verdure contro le lame utilizzare esclusivamente il pestello fornito con l'apparecchio.

4. Collocare un recipiente adatto sotto lo scivolo di uscita per raccogliere le verdure tagliate.
5. Accendere l'alimentazione **[I]**. I dischi iniziano a ruotare.
6. Premere sulla maniglia del pressatore o sul pestello. Le verdure tagliate vengono quindi espulse dalla bocca del tagliaverdure.
7. Una volta tagliate tutte le verdure spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione.

Selezione di un disco di taglio

Il tagliaverdure BUFFALO utilizza dischi diversi per le differenti attività.

Disco	Uso	Disco	Uso
	Disco grattugia 4 mm Adatto per grattugiare mediamente/ grossolanamente Codice prodotto: AA077		Disco per julienne 2,5 mm Adatto per fette sottili Codice prodotto: AA084
	Disco grattugia 7 mm Adatto per grattugiare grossolanamente Codice prodotto: AA078		Disco per julienne 4 mm Adatto per fette medie Codice prodotto: AA085
	Disco grattugia 3 mm Adatto per grattugiare mediamente Codice prodotto: AA081		Disco per patate 8 x 8 mm Per patate fritte Codice prodotto: AA086 Utilizzare con disco per fette 8 mm (AA079)
	Disco per fette 8 mm Adatto per fette medie/spesse Codice prodotto: AA079		Disco per patate 10 x 10 mm Per patate fritte Codice prodotto: AA087 Utilizzare con disco per fette 10 mm (AA083)
	Disco per fette 2 mm Adatto per fette di spessore sottile Codice prodotto: AA080		Disco di taglio a cubetti 8 x 8 mm Per verdure a cubetti Codice prodotto: AA088 Utilizzare con disco per fette 8 mm (AA079)
	Disco per fette 4 mm Adatto per fette medie Codice prodotto: AA082		Disco di taglio a cubetti 10 x 10 mm Per verdure a cubetti Codice prodotto: AA089 Utilizzare con disco per fette 10 mm (AA083)
	Disco per fette 10 mm Adatto per fette spesse Codice prodotto: AA083		

 **Nota: controllare regolarmente le viti che fissano le lame ai dischi da taglio e serrare se necessario.**

Cambio del disco di taglio

 **ATTENZIONE: le lame del disco di taglio sono taglienti. Fare attenzione a non toccare i bordi quando si cambiano i dischi.**

1. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione di rete.
2. Ruotare in senso antiorario la manopola di rilascio coperchio.
3. Rimuovere il pressatore (se inserito) e sollevare con attenzione il coperchio.

4. Ruotare il disco in senso antiorario ed estrarlo dall'apparecchio (se necessario picchiettarlo rapidamente per liberarlo dall'albero).
5. Inserire il nuovo disco in posizione. Se necessario, ruotare il disco per inserirlo sulle alette.

Nota: prima di cambiare il disco, assicurarsi che l'apparecchio sia pulito e libero da residui di cibo per montare il disco in maniera corretta.

6. Ruotare in senso orario il disco per assicurarlo in posizione.
7. Abbassare il coperchio e ruotare in senso orario la manopola di rilascio coperchio per fissarlo in posizione.

Nota: il deflettore può venire rimosso seguendo questa procedura. La rimozione del deflettore facilita la pulizia dell'apparecchio.

Utilizzo dei dischi di base

Alcune operazioni di taglio richiedono l'inserimento di due dischi nell'apparecchio.

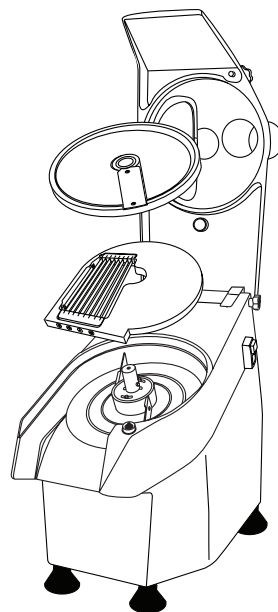
1. Aprire il coperchio e rimuovere il disco (o i dischi) di taglio come descritto in precedenza.
2. Infilare il disco di taglio desiderato nell'apparecchio.

Nota: il disco di taglio di base non è perfettamente circolare ma ha una sporgenza che viene inserita nella bocca del tagliaverdure per mantenerlo saldamente in posizione.

3. Infilare il disco per fette da 8 o 10 mm sopra il disco di base, assicurandosi che sia saldamente fissato al perno centrale e che ruoti liberamente.

ATTENZIONE: solo i dischi di taglio sottili in alluminio sono adatti all'utilizzo con i dischi di base. NON utilizzare i dischi di taglio in plastica di maggiore spessore.

4. Abbassare il coperchio e ruotare in senso orario la manopola di rilascio coperchio per fissarlo in posizione.



Pulizia e manutenzione

- Prima di eseguire la pulizia, spegnere e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
- Prima di eseguire la pulizia, spegnere e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
- Utilizzare acqua saponata e un panno umido per pulire l'apparecchio e i dischi di taglio.
- NON lavare i dischi di taglio nella lavastoviglie.
- Asciugare completamente dopo avere pulito.
- Rimuovere il cibo dall'apparecchio dopo averlo utilizzato.
- Se necessario, sollevare il coperchio e allentare le due manopole di rilascio coperchio per rimuovere il coperchio e pulire.

Risoluzione dei problemi

Se necessario, un tecnico qualificato deve eseguire le riparazioni.

Guasto	Probabile causa	Azione
L'apparecchio non funziona	L'apparecchio non è acceso	Controllare che l'apparecchio sia correttamente collegato e acceso
	La presa e il cavo sono danneggiati	Sostituire la spina o il cavo
	Alimentazione	Controllare l'alimentazione
Le verdure non vengono espulse dallo scivolo	Ostruzione interna	Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione e liberare lo scivolo/l'area di taglio dalle verdure

Specifiche tecniche

Modello	Tensione	Alimentazio	Corrente	Giri/min. del disco di taglio	Dimensioni h x l x p mm	Peso
G784	230V 50Hz	550W	2,4A	270	501 x 245 x 607,5	22kg

Cablaggi elettrici

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

L'apparecchio ha i seguenti cablaggi:

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

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

In caso di dubbi, consultare un elettricista qualificato.

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

Conformità

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

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

I prodotti BUFFALO sono autorizzati a esporre il seguente simbolo:



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

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

Consejos de Seguridad



EL CORTADOR DE VEGETALES ES UN APARATO PELIGROSO Y SÓLO DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAL FORMADO DE ACUERDO CON ESTAS INSTRUCCIONES



- Colóquela sobre una superficie plana, estable.
- Un agente de servicio / técnico cualificado debería llevar a cabo la instalación y cualquier reparación si se precisa. No retire ningún componente ni panel de servicio de este producto.
- Consulte las Normas Locales y Nacionales correspondientes a lo siguiente:
 - Legislación de Seguridad e Higiene en el Trabajo
 - Códigos de Práctica BS EN
 - Precauciones contra Incendios
 - Normativos de Cableado de la IEE
 - Normativas de Construcción
- NO sumerja el aparato en agua.
- El aparato no es apto para el uso al aire libre.
- NO coloque las manos en la rampa de alimentos.
- NO intente cortar alimentos congelados con el aparato. No deje NUNCA el aparato desatendido cuando se esté utilizando.
- Este aparato solo podrá ser utilizado siguiendo estas instrucciones y por personas debidamente formadas para hacerlo.
- Este aparato no es apto para niños.
- Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños. Deseche el embalaje de acuerdo con las normativas de las autoridades locales.
- Si el cable eléctrico resultara dañado, debe ser reemplazado por un técnico cualificado recomendado o un agente de BUFFALO para evitar cualquier riesgo.

Introducción

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

Contenido del Conjunto

Se incluye lo siguiente:

- Cortador de vegetales BUFFALO
- Empujador de alimentos
- Deflector
- Cepillo de limpieza
- Manual de instrucciones

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

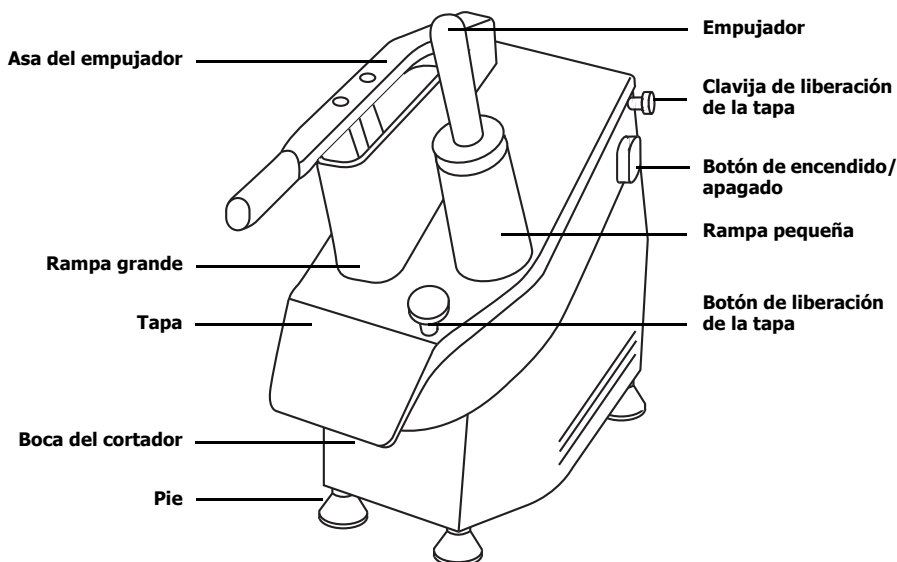
Si encontrara algún daño resultante del transporte, póngase en contacto inmediatamente con su distribuidor BUFFALO.



Nota: Los discos de corte están disponibles por separado. Póngase en contacto con su proveedor para más detalles.

Funcionamiento

Ubicación de los controles



Corte de Vegetales

Nota: Antes de la primera utilización limpie todas las piezas que estén en contacto con los alimentos con agua jabonosa caliente.

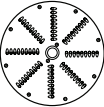
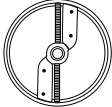
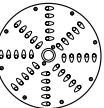
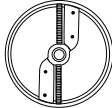
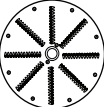
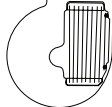
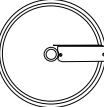
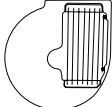
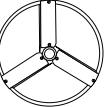
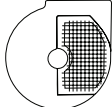
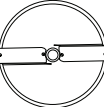
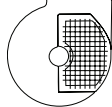
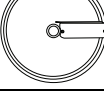
1. Conecte el aparato a la corriente.
2. Coloque los vegetales en la rampa de alimentos requerida.
3. Baje el asa o coloque el empujador de alimentos en la rampa.

ADVERTENCIA: No utilice otra cosa que no sea el empujador de alimentos suministrado con el aparato para presionar los vegetales contra las cuchillas.

4. Coloque un recipiente adecuado debajo de la rampa de salida para recoger los vegetales cortados.
5. Conecte la energía **[I]**. Los discos comenzarán a girar.
6. Presione hacia abajo el asa o el empujador de alimentos. A medida que se cortan los vegetales, éstos son expulsados desde la boca del cortador.
7. Una vez cortados todos los vegetales apague el aparato y desconéctelo de la corriente.

Selección de un disco de corte

El cortador de vegetales BUFFALO utiliza varios discos para diferentes tareas.

Disco	Utilización	Disco	Utilización
	Disco rallador de 4 mm Adecuado para rallado mediano/grueso Código de Producto: AA077		Disco para juliana de 2,5 mm Adecuado para corte fino Código de Producto: AA084
	Disco rallador de 7 mm Adecuado para rallado grueso Código de Producto: AA078		Disco para juliana de 4 mm Adecuado para corte mediano Código de Producto: AA085
	Disco rallador de 3 mm Adecuado para rallado mediano Código de Producto: AA081		Disco para patatas fritas de 8 x 8 mm Para patatas fritas Código de Producto: AA086 Utilizar con el disco de corte de 8 mm (AA079)
	Disco de corte de 8 mm Adecuado para corte medio/fino Código de Producto: AA079		Disco para patatas fritas de 10 x 10 mm Para patatas fritas Código de Producto: AA087 Utilizar con el disco de corte de 10 mm (AA083)
	Disco de corte de 2 mm Adecuado para corte fino Código de Producto: AA080		Disco de corte a dados de 8 x 8 mm Para vegetales cortados a dados Código de Producto: AA088 Utilizar con el disco de corte de 8 mm (AA079)
	Disco de corte de 4 mm Adecuado para corte medio Código de Producto: AA082		Disco de corte a dados de 10 x 10 mm Para vegetales cortados a dados Código de Producto: AA089 Utilizar con el disco de corte de 10 mm (AA083)
	Disco de corte de 10 mm Adecuado para corte fino Código de Producto: AA083		

 **Nota: Compruebe regularmente los tornillos que fijan las cuchillas a los discos de corte y apriételes según sea necesario.**

Cambio de los discos de corte

 **ADVERTENCIA: Las cuchillas del disco de corte están afiladas. Evite tocar los filos al cambiar los discos.**

1. Desconecte el aparato de la corriente.
2. Gire el botón de liberación de la tapa en sentido antihorario.
3. Retire el empujador de alimentos (si está insertado) y levante cuidadosamente la tapa.

4. Gire el disco en sentido antihorario y retírelo del aparato. Esto puede requerir un macho para liberarlo del eje.
5. Deslice el disco nuevo en su sitio. Gire el disco si es necesario para dejarlo caer en su lugar sobre los salientes.

Nota: Asegúrese de que el aparato está limpio y libre de restos al cambiar los discos para garantizar el montaje seguro del disco.

6. Gire el disco en sentido horario para asegurarlo en su posición.
7. Baje la tapa y gire el botón de liberación de la tapa en sentido horario para asegurarla en su posición.

Nota: El deflector también puede montarse siguiendo este procedimiento. El deflector puede retirarse para facilitar la limpieza del aparato.

Utilización de los discos de base

Algunos procesos de corte requieren la inserción de dos discos en el aparato.

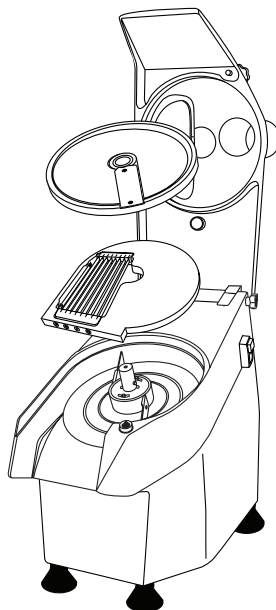
1. Abra la tapa y retire el(os) disco(s) de corte, como se describe anteriormente.
2. Deslice el disco de corte de base deseado en el aparato.

Nota: El disco de corte de base no es perfectamente circular y tiene un reborde que se asienta en la boca de corte para mantenerlo en su posición con seguridad.

3. Sitúe el disco de corte de 8 ó 10 mm en la parte superior del disco de base, asegurándose de que está conectado con seguridad a la clavija central y que gira libremente.

ADVERTENCIA: Sólo los discos de corte de aluminio más finos son adecuados para ser utilizados con los discos de base. NO utilice los discos de corte de plástico más gruesos.

4. Baje la tapa y gire el botón de liberación de la tapa en sentido horario para asegurarla en su lugar.



Limpieza, Cuidado y Mantenimiento

- Desconecte el aparato y desenchúfelo del suministro eléctrico siempre antes de llevar a cabo la limpieza.
- Apague y desconecte siempre el aparato de la alimentación antes de limpiarlo.
- Utilice agua jabonosa y un trapo húmedo para limpiar el aparato y los discos de corte.
- NO lave los discos de corte en el lavavajillas.
- Secar cuidadosamente después de la limpieza.
- Asegúrese de que todos los restos de alimentos se han eliminado del aparato después de cada utilización.
- Si es necesario, levante la cubierta y afloje los dos botones de liberación para retirar la tapa y limpiar.

Resolución de problemas

Un técnico calificado debe realizar las reparaciones si es necesario.

Fallo	Probable Causa	Acción
El aparato no funciona	El aparato no está conectado	Compruebe que el aparato esté enchufado correctamente y conectado
	El enchufe y el cable están dañados	Reemplace el enchufe o el cable
	Suministro eléctrico	Compruebe el suministro eléctrico
Los vegetales no están siendo expulsados desde la rampa	Bloqueo interno	Desconéctelo de la corriente y vacíe el área de corte/de la rampa de vegetales

Especificaciones Técnicas

Modelo	Tensión	Potencia	Corriente	RPM del disco de corte	Dimensiones a x a x p mm	Peso
G784	230V 50Hz	550W	2,4A	270	501 x 245 x 607,5	22kg

Cableado Eléctrico

El enchufe tiene que conectarse a una toma eléctrica adecuada.

Este aparato está conectado de la forma siguiente:

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

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

Si tiene alguna duda, consulte a un electricista cualificado.

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

Cumplimiento

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

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

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



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

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

DECLARATION OF CONFORMITY

- Conformiteitsverklaring • Déclaration de conformité • Konformitätserklärung • Dichiarazione di conformità •
• Declaración de conformidad • Declaração de conformidade

Equipment Type • Ultrastingstype • Type d'équipement • Gerätetyp • Tipo di apparecchiatura • Tipo de equipo • Tipo de equipamento		Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo • Malli
Multi-function Continuous Veg Prep - 550watts 230V		G784 (& -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 • Aplicação de directiva(s) do Conselho	Machinery Directive - 2006/42/EC EN 60335-1:2012 +A11:2014 +A13:2017 EN 60335-2-64:2000 +A1:2002 EN 62233:2008 Electro-Magnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EU - recast of 2004/108/EC EN55014-1:2017 EN55014-2:2015 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	
Producer Name • Naam fabrikant • Nom du producteur • Name des Herstellers • Nome del produttore • Nombre del fabricante • Nome do 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

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

Date • Data • Date • Datum • Data •
Fecha • Data

Signature • Handtekening • Signature
• Unterschrift Firma • Firma •
Assinatura

Full Name • Volledige naam • Nom et
prénom • Vollständiger Name • Nome
completo • Nombre completo • Nome
por extenso

Position • Functie • Fonction • Position
• Qualifica • Posición • Função

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

8th January 2021

DocuSigned by:

Ashley Hooper

B39382C9FD9C478..

Ashley Hooper

Technical & Quality Manager

Fourth Way,
Avonmouth,
Bristol,
BS118TB
United Kingdom

DocuSigned by:

Eoghan Donnellan

D352874F7FAB460

Eoghan Donnellan

Commercial Manager/ Importer

Unit 9003
Blarney Business Park
Blarney
Co. Cork, Ireland





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



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

G784_ML_A5_v7_2022/04/14