

# Japanese Vegetable Turner

## Instruction manual



(NL) **Vegetable Turnere**  
Handleiding

(FR) **Vegetable Turnere**  
Mode d'emploi

(DE) **Japanische  
Gemüseschneider**  
Bedienungsanleitung

(IT) **Cortador de legumes**  
Manuale di istruzioni

(ES) **Vegetable Turnera**  
Manual de instrucciones

(PT) **Cortador de legumes**  
Manual de instruções

**Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo • Malli:  
D446**

# Table of Contents

UK	.....	4
NL	.....	7
FR	.....	10
DE	.....	13
IT	.....	16
ES	.....	19
PT	.....	22

## Safety Tips



**THE JAPANESE VEGETABLE TURNER IS A POTENTIALLY DANGEROUS APPLIANCE AND MUST ONLY BE USED BY TRAINED PERSONNEL IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS**

- Blade edges are sharp - DO NOT touch the blade edges.
- DO NOT attempt to cut bones or items that are frozen. This can damage the blades.
- Keep all packaging away from children. Dispose of the packaging in accordance to the regulations of local authorities.
- Keep the Japanese Vegetable Turner and spare blades away from children

## Introduction

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

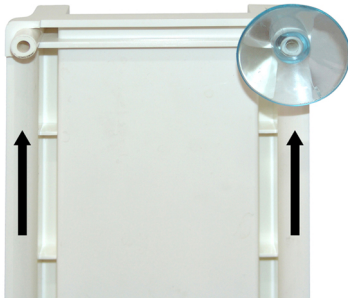
## Pack Contents

- Japanese Vegetable Turner
- Julienne Blades x 3
- Suction Feet x 2

## Operation

### Slicing

1. Attach the two suction feet to the Vegetable Slicer, and secure to a clean flat surface



2. Securely place the food to be sliced on to the spiked food disc located on the front of the handle

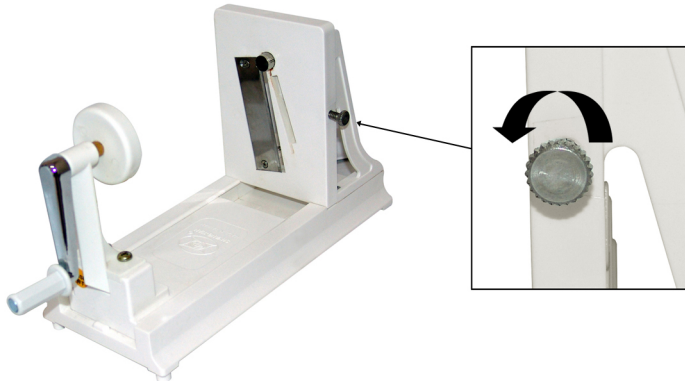


3. Turn the handle Clockwise, at the same time pushing on the back of the sliding handle Tray



### Using a Shredding Blade

1. Loosen the blade knob, located on the side of the Vegetable Turner



2. Insert the desired blade ensuring that the arrow on the blade is pointing up



- Tighten the blade knob

## Cleaning, Care & Maintenance

- Always use extreme care when handling the blades.
- Use soapy water and a damp cloth to clean the Vegetable Turner and blades.
- Clean the Vegetable Turner and blades regularly.
- Always dry thoroughly after washing.

## Troubleshooting

Fault	Probable Cause	Action
Blade does not cut smoothly	Blade is blunt	Replace blade

## Technical Specifications

Model	Dimensions h x w x d mm	Weight
D446	170 x 105 x 270	0.520 kg

## Compliance

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

This product has been approved to carry the following symbol:



## Veiligheidstips



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

- Snijbladen zijn scherp - snijbladen NIET aanraken.
- GEEN botten of bevroren levensmiddelen met dit apparaat snijden. Dit kan de snijbladen beschadigen.
- Laat verpakkingsmateriaal niet binnen handbereik van kinderen komen. Verpakkingsmateriaal in overeenstemming met de regelgeving van de plaatselijke overheden als afval laten verwerken.
- Laat de Japanse groentesnijder en reservesnijbladen niet binnen handbereik van kinderen komen.

## Inleiding

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

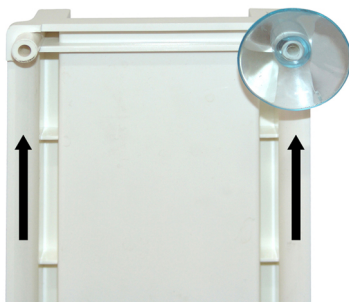
## Verpakkingsinhoud

- Japanse groentesnijder
- Julienne-snijblad x 3
- Zuignappoten x 2

## Werking

### Snijden

1. Bevestig de twee zuignappoten aan de groentesnijder en plaats het product op een schoon en vlak oppervlak.



2. Plaats voorzichtig het te snijden voedsel op de spijkerschijf aan de voorzijde van de hendel

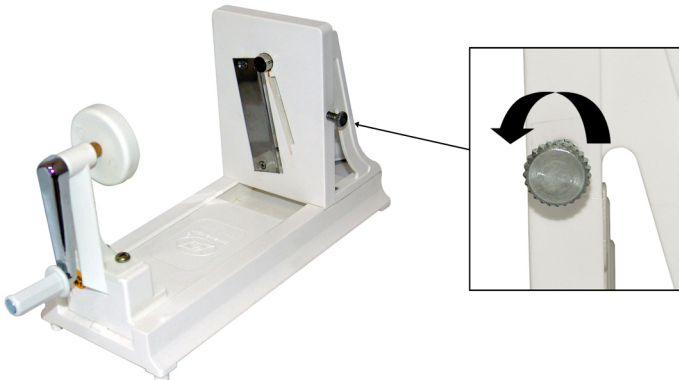


3. Draai de hendel naar rechts en druk tegelijkertijd op de achterzijde van de schuifhendellade.



### Het hakblad gebruiken

1. Draai de twee snijbladknoppen aan de zijkant van de groentesnijder los



2. Plaats het gewenste snijblad en zorg dat de pijl op het snijblad naar boven wijst



3. Draai de snijbladknop aan

## Reiniging, zorg & onderhoud

- Wees altijd zeer voorzichtig bij de omgang met de snijbladen.
- Gebruik zeepwater en een vochtige doek om de groentesnijder en de snijbladen te reinigen.
- Reinig regelmatig de groentesnijder en de snijbladen.
- Na reiniging altijd grondig drogen.

## Troubleshooting

Probleem	Mogelijke oorzaak	Handeling
Snijblad snijdt niet soepel	Snijblad is bot	Vervang het snijblad

## Technische specificaties

Model	Afmetingen h x b x d mm	Gewicht
D446	170 x 105 x 270	0,520 kg

## Productconformiteit

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

Dit product is goedgekeurd en voorzien van het volgende symbool:





## Conseils de sécurité



**LE COUPE-LÉGUMES JAPONAIS EST UN APPAREIL POTENTIELLEMENT DANGEREUX QUI DOIT UNIQUEMENT ÊTRE UTILISÉ PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ, CONFORMÉMENT AUX PRÉSENTES INSTRUCTIONS.**

- NE PAS toucher les bords de la lame, car ils sont acérés.
- NE PAS essayer de couper des os ou des aliments congelés afin de ne pas endommager les lames.
- Conserver tous les emballages hors de la portée des enfants. Jeter les emballages conformément aux réglementations émises par les autorités locales.
- Conserver le coupe-légumes japonais et les lames de rechange hors de la portée des enfants.

## Introduction

Veuillez prendre quelques minutes pour lire attentivement ce mode d'emploi. Vous obtiendrez des performances optimales de ce produit en l'entretenant et en l'utilisant correctement.

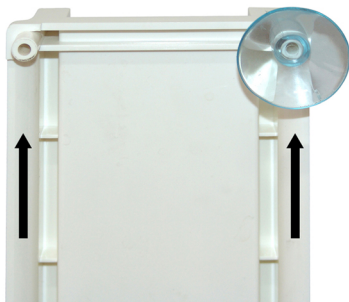
## Contenu de l'emballage

- Coupe-légumes japonais
- 3 lames julienne
- 2 pieds à ventouse

## Fonctionnement

### Trancher

1. Fixer les deux pieds à ventouse sur le coupe-légumes et le poser sur une surface plate et propre.



2. Placer les aliments à couper sur le disque à pointes situé sur le devant de la poignée.

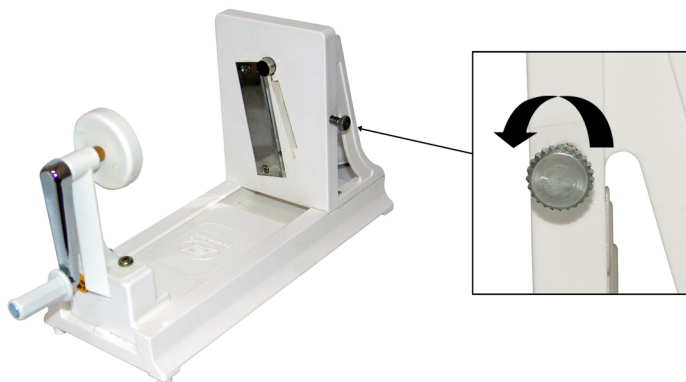


3. Tourner la poignée dans le sens horaire, tout en appuyant sur le dos du plateau coulissant.



### Utilisation d'une lame à émincer

1. Dévisser la molette de la lame située sur le côté du coupe-légumes.



2. Insérer la lame de son choix en veillant à ce que la flèche de la lame pointe vers le haut.



3. Resserrer la molette de la lame.

## Nettoyage, entretien et maintenance

- Toujours faire preuve d'une extrême prudence lors de toute manipulation des lames.
- Utiliser de l'eau chaude savonneuse et un chiffon humide pour nettoyer le coupe-légumes et les lames.
- Nettoyer régulièrement le coupe-légumes et les lames.
- Toujours sécher soigneusement après tout lavage.

## Résolution des problèmes

Défaillance	Cause probable	Action
La lame ne coupe pas de manière franche.	La lame est émoussée.	Remplacer la lame.

## Caractéristiques techniques

Modèle	Dimensions h x l x p mm	Poids
D446	170 x 105 x 270	0,520 kg

## Conformité

Les pièces de ce produit ont subi des tests de produits rigoureux afin de garantir la conformité aux normes et aux spécifications réglementaires définies par les autorités internationales, indépendantes et fédérales.

Ce produit a été approuvé pour porter le symbole suivant :



## Sicherheitshinweise



**DER JAPANISCHE GEMÜSESCHNEIDER IST EIN POTENZIELL GEFÄHRLICHES KÜCHENUTENSIL, DAS NUR VON GESCHULTEM PERSONAL WIE IN DIESER ANLEITUNG BESCHRIEBEN VERWENDET WERDEN DARF.**

- Die Klingenkanten sind scharf – NICHT BERÜHREN.
- NICHT versuchen, Knochen oder Tiefgefrorenes zu schneiden, um die Messer nicht zu beschädigen.
- Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und gemäß den lokalen Vorschriften entsorgen.
- Den japanischen Gemüseschneider und die Ersatzklingen für Kinder unzugänglich aufbewahren

## Einführung

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

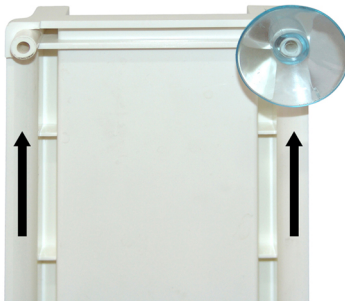
## Lieferumfang

- Japanischer Gemüseschneider
- 3 Julienne-Klingen
- 2 Füße mit Saugnäpfen

## Betrieb

### Schneiden

1. Die beiden Füße mit Saugnäpfen am Gemüseschneider anbringen und auf eine saubere, flache Fläche stellen.



2. Die zu schneidenden Lebensmittel fest auf die Lebensmittelplatte mit Spitzen (vorne am Griff) stecken

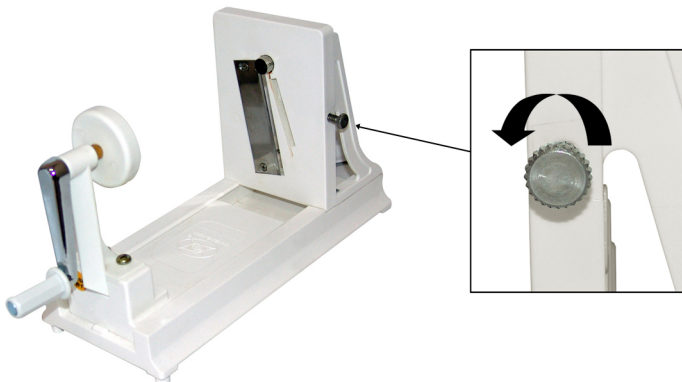


- Den Griff im Uhrzeigersinn drehen. Dabei gleichzeitig hinten die bewegliche Ablageplatte drücken.



### Schnitzleinsatz

- Den Klingenknopf seitlich am Gemüseschneider lösen.



- Die gewünschte Klinge einlegen. Darauf achten, dass der Pfeil auf der Klinge nach oben weist.



- Klingenkopf anziehen.

## Reinigung, Pflege und Wartung

- Beim Umgang mit den Messern ist stets äußerste Vorsicht angebracht.
- Den Gemüseschneider und die Messer mit Seifenlauge und einem feuchten Tuch reinigen.
- Den Gemüseschneider und Messer regelmäßig reinigen.
- Nach dem Reinigen stets gründlich trocknen.

## Störungssuche

Störung	Vermutliche Ursache	Maßnahme
Messer schneidet nicht gleichmäßig	Messer ist stumpf	Messer austauschen

## Technische Spezifikationen

Modell	Abmessungen (H x B x T) mm	Gewicht
D446	170 x 105 x 270	0,520 kg

## Konformität

Alle Teile dieses Produkts wurden strengen Tests unterzogen, um die Einhaltung von Normen und Spezifikationen internationaler und nationaler Behörden und unabhängiger Organisationen zu gewährleisten.

Dieses Produkt darf durch folgendes Symbol gekennzeichnet werden:



## Suggerimenti per un utilizzo sicuro



**L'AFFETTAVERDURE GIAPPONESE È UN APPARECCHIO POTENZIALMENTE PERICOLOSO E DEVE VENIRE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE ADDESTRATO IN CONFORMITÀ CON LE SEGUENTI ISTRUZIONI.**

- Le lame sono taglienti. NON toccare il filo della lama.
- NON tagliare ossa o cibo congelato. Le lame possono danneggiarsi.
- Tenere lontano l'imballaggio dalla portata dei bambini. Smaltire l'imballaggio in conformità alle normative locali.
- Tenere l'affettaverdure giapponese e le lame di ricambio lontano dalla portata dei bambini.

## 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.

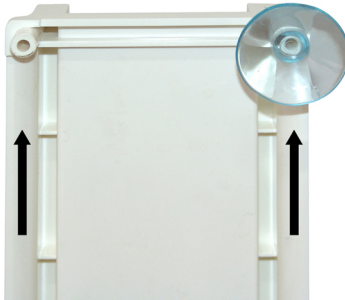
## Contenuto della confezione

- Affettaverdure giapponese
- Lame per julienne 3x
- Piedini a ventosa 2x

## Funzionamento

### Affettatura

1. Applicare i due piedini a ventosa all'affettaverdure e fissare su una superficie piatta e pulita.



2. Collocare il cibo da affettare sul disco a punte posizionato sulla parte anteriore della manovella.

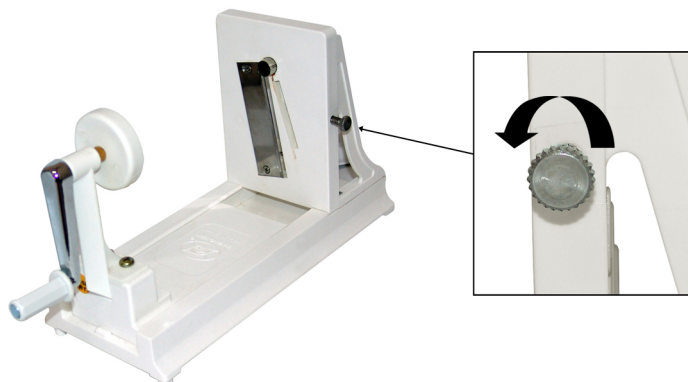


3. Ruotare la manovella in senso orario e allo stesso tempo premere la parte posteriore del carrello della manovella.



### Utilizzo di una lama per grana grossa

1. Allentare la manopola della lama sul lato dell'affettaverdure.



2. Inserire la lama desiderata assicurandosi che la freccia sulla lama sia rivolta verso l'alto.





3. Serrare la manopola della lama.

## Pulizia e manutenzione

- Usare sempre la massima attenzione nel maneggiare le lame.
- Utilizzare acqua saponata e un panno umido per pulire l'affettaverdure e le lame.
- Pulire regolarmente l'affettaverdure e le lame.
- Dopo avere lavato l'apparecchio, asciugare completamente.

## Risoluzione dei problemi

Guasto	Probabile causa	Azione
La lama non affetta in maniera uniforme.	La lama è spuntata.	Sostituire la lama.

## Specifiche tecniche

Modello	Dimensioni (h x l x p) mm	Peso
D446	170 x 105 x 270	0,520 kg

## Conformità

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

Il prodotto è autorizzato a esporre il seguente simbolo:



## Consejos de seguridad



**EL CORTADOR DE VEGETALES JAPONÉS ES UN APARATO POTENCIALMENTE PELIGROSO Y SÓLO DEBE UTILIZARLO PERSONAL FORMADO DE ACUERDO CON ESTAS INSTRUCCIONES**

- Los bordes de la cuchilla están afilados - NO toque los bordes de la cuchilla.
- NO intente cortar huesos o artículos que estén congelados. Podría dañar las cuchillas.
- Mantenga todo el embalaje fuera del alcance de los niños. Elimine el embalaje de acuerdo con las normativas de las autoridades locales.
- Conserve el Cortador de Verduras Japonés y las cuchillas de recambio lejos de los niños.

## Introducción

Tómese un momento para leer con atención este manual en su totalidad. Un correcto mantenimiento y uso de este aparato ofrecerá el mejor rendimiento posible de su producto.

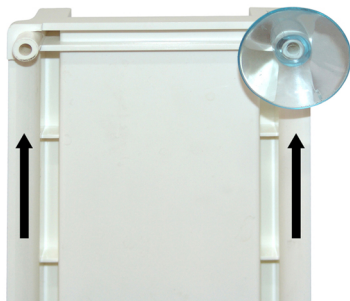
## Contenido del paquete

- Cortador de vegetales japonés
- 3 Cuchillas de juliana
- 2 Pies de ventosa

## Funcionamiento

### Rebanado

1. Sujete los dos pies de ventosa en el cortador de verduras, y fíjelo a una superficie plana y limpia



2. Coloque con seguridad el alimento a cortar en el disco con pinchos para alimentos situado en la parte delantera de la manivela

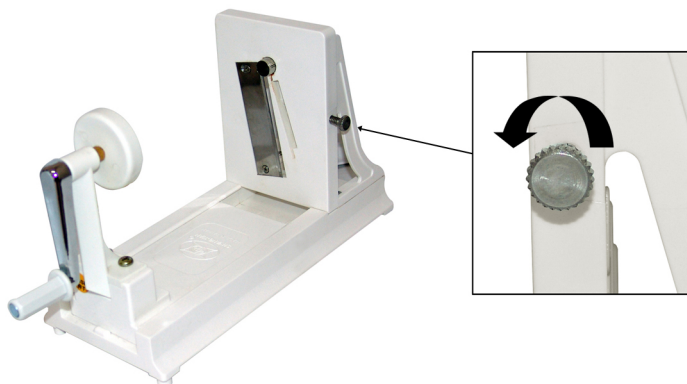


3. Gire la manivela en sentido horario, empujando al mismo tiempo en la parte trasera de la bandeja de la manivela deslizante



**Utilización de una cuchilla de trituración**

1. Afloje el mando de la cuchilla, situado en el lateral del cortador de vegetales



2. Inserte la cuchilla deseada comprobando que la flecha en la cuchilla apunta hacia arriba



- Apriete el mando de la cuchilla

## Limpieza, cuidados y mantenimiento

- Tenga siempre un cuidado extremo al manejar las cuchillas.
- Utilice agua con jabón y un trapo húmedo para limpiar el cortador de vegetales y las cuchillas.
- Limpie regularmente el cortador de vegetales y las cuchillas.
- Séquelos bien siempre después del lavarlos.

## Troubleshooting

Fallo	Causa probable	Acción
Las cuchillas no cortan con suavidad	La cuchilla está roma	Sustituya la cuchilla

## Especificaciones técnicas

Modelo	Dimensiones (alto x ancho x fondo) mm	Peso
D446	170 x 105 x 270	0.520 kg

## Cumplimiento

Las piezas de este producto se han sometido a estrictas pruebas de producto para cumplir las normas y especificaciones legales de las autoridades internacionales, independientes y federales.

Este producto ha sido aprobado para llevar este símbolo:



## Dicas de segurança



**O CORTADOR DE LEGUMES É UM APARELHO POTENCIALMENTE PERIGOSO E APENAS DEVE SER USADO POR PESSOAL COM FORMAÇÃO E EM CONFORMIDADE COM ESTAS INSTRUÇÕES**

- Os rebordos das lâminas são aguçados - NÃO toque nos rebordos das lâminas.
- NÃO tente cortar ossos ou alimentos congelados. Isto pode danificar as lâminas.
- Mantenha todos os elementos da embalagem fora do alcance das crianças. Elimine os elementos da embalagem em conformidade com os regulamentos das autoridades locais.
- Mantenha o Cortador de legumes e as lâminas de substituição fora do alcance das crianças.

## Introdução

Dedique alguns momentos à leitura atenta deste manual. A manutenção e o funcionamento correctos deste aparelho proporcionam o melhor desempenho possível do produto BUFFALO.

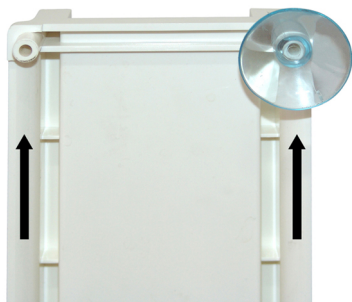
## Conteúdos da embalagem

- Cortador de legumes
- 3 lâminas para corte em juliana.
- 2 pés de sucção

## Funcionamento

### Corte em fatias

1. Coloque os dois pés de sucção do cortador de legumes e fixe-os a uma superfície plana e limpa.



2. Fixe os alimentos a serem cortados em fatias no disco de alimentos com espigões localizado na parte frontal da manivela.

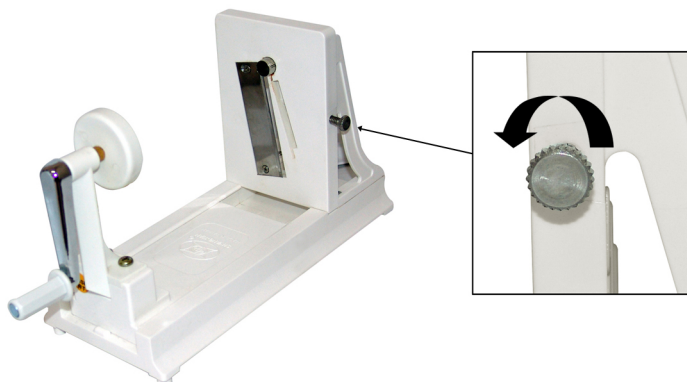


3. Rode a manivela para a direita, enquanto empurra a parte posterior do tabuleiro da manivela de corte em fatias.



### Utilizar uma lâmina de desfibrar

1. Desaperte o botão da lâmina, localizado na parte lateral do cortador de legumes.



2. Introduza a lâmina pretendida, certificando-se de que a seta na lâmina esteja virada para cima.



3. Aperte o botão da lâmina.

## Limpeza, cuidados e manutenção

- Tenha sempre muito cuidado ao manusear as lâminas.
- Utilize água com sabão e um pano húmido para limpar o cortador de legumes e as lâminas.
- Limpe o cortador de legumes e as lâminas regularmente.
- Seque-os sempre cuidadosamente depois da lavagem.

## Resolução de problemas

Falha	Causa provável	Acção
A lâmina não corta uniformemente	A lâmina está romba	Substitua a lâmina

## Especificações técnicas

Modelo	Dimensões l x a x p mm	Peso
D446	170 x 105 x 270	0,520 kg

## Conformidade

As peças deste produto foram submetidas a rigorosos testes de forma a estarem em conformidade com as normas regulamentares definidas pelas autoridades federais, independentes e internacionais.

Este produto foi aprovado para apresentar o seguinte símbolo:











