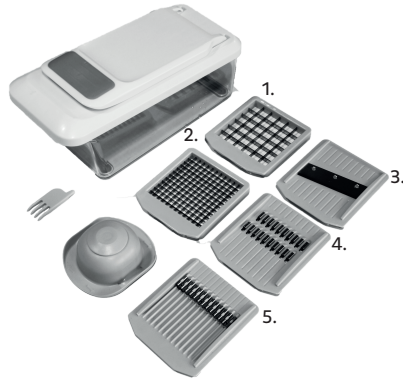


Betty Bossi



**Vegetable cutter - set
Gemüseschneider - Set
Coupe-légumes - kit
Tagliaverdure - set
Cortador de verduras - juego**

Erfahren Sie mehr über unsere cleveren Produkte und entdecken Sie leckere Rezepte:

Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses et découvrir de délicieuses recettes:

Find out more about our clever products & discover delicious recipes:

Obtenga más información sobre nuestros ingeniosos productos

y descubra deliciosas recetas:

Per saperne di più sulle nostre idee geniali e scoprire deliziose ricette:

Schweiz: www.bettybossi.ch
International: www.bettybossi.org



Nr. 32001
November 2022

Betty Bossi, Division der Coop Genossenschaft
Baslerstrasse 52, Postfach, 8021 Zürich

www.bettybossi.ch
Telefon +41 (0) 44 209 19 29

DE

Grüezi

Ob für Salate oder Beilagen mit mir, deinem neuen Gemüseschneider kannst Du einfach und schnell wunderbare Gerichte zubereiten. Gemüse und Früchte lassen sich im Eilzugtempo exakt in diverse Stäbchen- und Würfelvariationen schneiden.

Achtung: Der Gemüseschneider ist mit sehr scharfen Klingen ausgestattet. Für Kinder unzugänglich aufbewahren.

Anwendung Stäbchen / Würfeli (Klingeneinsatz Nr. 1-2)

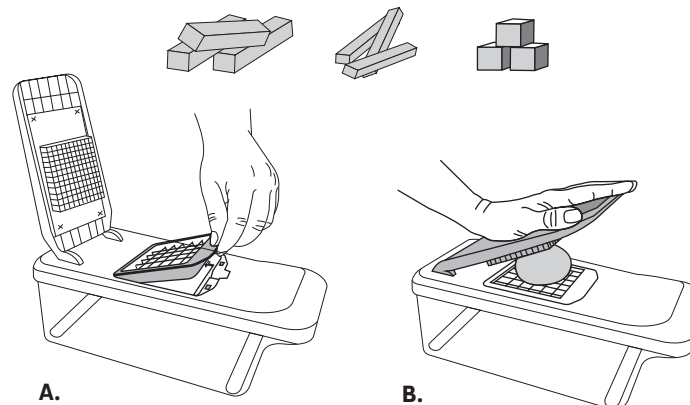
Klappdeckel aufklappen und gewünschter Klingeneinsatz in die Öffnung einsetzen (Bild A). Das Gemüse oder die Frucht in Stücke von max. 8 cm Höhe scheiden auf den Klingeneinsatz legen. Gemüse oder Früchte mit dem Klappdeckel durch den Einsatz drücken (Bild B).

Anwendung Hobeln und Raffeln (Klingeneinsatz Nr. 3-4-5)

Klappdeckel entfernen (Bild C) und gewünschter Klingeneinsatz in Deckel einlegen (Bild D). Beim Hobeln und Raffeln von kurzem Gemüse Fingerschutz verwenden.

Reinigung

Der Gemüseschneider ist nicht spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden. Zum Reinigen der Einsätze Reinigungskamm verwenden.



FR

Bonjour,

Que ce soit pour les salades ou les accompagnements, avec moi, le coupe-légumes, vous préparez facilement et rapidement de super plats. Fruits et légumes peuvent être découpés en bâtonnets et cubes divers et variés en un temps record.

Attention: le coupe-légumes est équipé de lames très coupantes. Conserver hors de portée des enfants.

Utilisation bâtonnets / cubes (outils de découpage no 1 et 2)

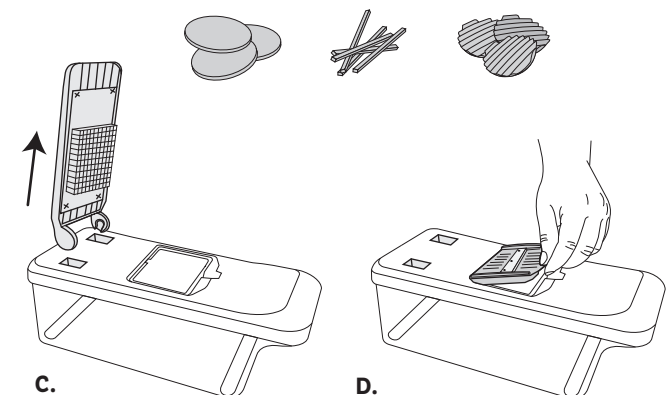
Relever le couvercle rabattable et placer l'outil de découpage souhaité dans l'ouverture (image A). Couper les légumes ou les fruits en morceaux de 8 cm de haut max. et les placer sur l'outil. Refermer le couvercle sur les légumes ou les fruits et appuyer pour les faire passer à travers l'outil (image B).

Utilisation pour trancher et râper (outils de découpage no 3 à 5)

Retirer le couvercle rabattable (image C) et placer l'outil de découpage souhaité dans le support (image D). Utiliser un protège-doigts pour trancher et râper des légumes courts.

Nettoyage

Le coupe-légumes ne passe pas au lave-vaisselle. Avant la première utilisation, nettoyer à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Ne pas utiliser de produit abrasif, de détergent puissant ou de laine d'acier. Utiliser le peigne de nettoyage pour nettoyer les outils de découpage.



EN

Hello

Whether you're making salads or sides, it's quick and easy to make delicious dishes with your new vegetable slicer. Slice and dice fruit and vegetables into a range of precise shapes at a fast pace.

Note: the vegetable slicer is equipped with very sharp blades. Keep out of reach of children.

Dice and julienne mode (blade inserts no. 1-2)

Open the folding lid and place the preferred blade insert in the opening (A). Cut the fruit and vegetables into pieces no longer than 8 cm and place on the blade insert. Press the fruit or vegetables through the insert using the folding lid (B).

Slice and grate mode (blade inserts no. 3-4-5)

Remove the folding lid (C) and place the preferred blade insert in the lid (D). Wear the finger guard when slicing and grating smaller vegetables.

Cleaning

The vegetable slicer is not dishwasher safe. Wash with warm water and washing-up liquid before using for the first time. Do not use scourers, strong detergents or steel wool. Clean the inserts with the cleaning comb.

IT

Ciao,

che si tratti di insalate o contorni, con me, il tuo nuovo tagliaverdure, puoi preparare fantastici piatti in modo semplice e veloce. Puoi tagliare a bastoncini o a cubetti frutta e verdura in tempi record e con la massima precisione.

Attenzione: il tagliaverdure è dotato di lame molto affilate. Tenere fuori dalla portata dei bambini.

Istruzioni per tagliare a bastoncini/cubetti (inserto lama n. 1-2)

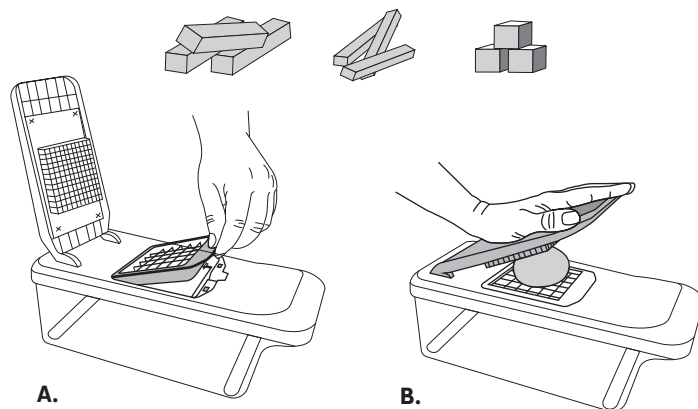
Sganciare il coperchio a cerniera e inserire l'inserto lama desiderato nell'apertura (immagine A). Posizionare la frutta o la verdura in pezzi di max 8 cm di altezza sull'inserto lama. Spingere la frutta o la verdura attraverso l'inserto con il coperchio a cerniera (immagine B).

Istruzioni per affettare e grattugiare (inserto lama n. 3-4-5)

Rimuovere il coperchio a cerniera (immagine C) e inserire l'inserto lama desiderato nel coperchio (immagine D). Per affettare e grattugiare verdure corte, utilizzare una protezione per le dita.

Pulizia

Il tagliaverdure non è adatto al lavaggio in lavastoviglie. Prima del primo utilizzo, pulire con acqua calda e detersivo. Non utilizzare agenti abrasivi, detersivi aggressivi o paglietta. Per la pulizia degli inserti, utilizzare l'apposito pettine.



ES

¡Hola!

Ya sea para una ensalada o un buen acompañamiento, con el nuevo cortador de verduras, preparar platos deliciosos será mucho más fácil y rápido. Las verduras y frutas se cortan en forma de palitos o dados perfectos en un tiempo récord.

Atención: el cortador de verduras tiene cuchillas muy afiladas. Mantener fuera del alcance de los niños.

Cómo cortar palitos/dados (adaptador de cuchilla n.º 1-2)

Abrir la tapa abatible e insertar el adaptador de cuchilla deseado en la abertura (imagen A). Cortar la verdura o fruta en trozos de máx. 8 cm de alto y colocarlos en el adaptador de cuchilla. Presionar la verdura o fruta a través del adaptador y empujar con la tapa abatible (imagen B).

Cómo laminar o rallar (adaptador de cuchilla n.º 3-4-5)

Retirar la tapa abatible (imagen C) e insertar el adaptador de cuchilla deseado en la tapa (imagen D). Para laminar o rallar, utilizar el protector de dedos.

Limpeza:

El cortador de verduras no es apto para el lavavajillas. Antes del primer uso, lavar con agua tibia y detergente. No utilizar productos abrasivos, detergentes fuertes ni estropajos. Utilizar el cepillo limpiador para limpiar los adaptadores.

