Betty Bossi

Einstellung:
Stäbli / Scheiben
Mode:
rondelles / bâtonnets
Setting:
Slices / Strips

Einstellung:
Dicke
Mode: l'épaisseur de coupe
Setting:
Thickness

Gemüseschneider, Scheiben und Stäbli

Jetzt Video anschauen!

Coupe-légumes, rondelles et bâtonnets

Voir la vidéo!

Vegetable cutter for slices and sticks

Erfahre mehr über unsere cleveren Produkte und entdecke 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:

Schweiz: www.bettybossi.ch
International: www. bettybossi.de

BPA free PRC

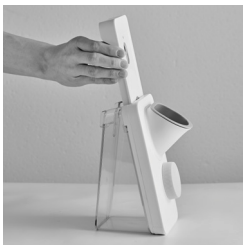
Nr. 32131

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

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

DE

Anwendung



1. Nimm den Schneideaufsatz aus dem Behälter und stecke ihn in die Führung des weissen Federgehäuses, bis es klickt.

2. Wähle mit dem grauen Schieber, ob du Scheiben oder Streifen schneiden möchtest. Dafür mit dem Finger leicht gegendrücken und den Schieber nach unten oder oben Schieben.

3. Stelle mit dem grünen Rad die Schnittdicke ein: Stufe 0 ist die dünnste Variante, Stufe 5 ist die dickste Stufe.

4. Gemüse einlegen, den Schneideaufsatz leicht nach unten drücken um das Gemüse zu hobeln.

5. Für die letzten Stücke nutze den Fingerschutz – so schneidest du sicher.

6. Ist der Behälter voll, zieh ihn nach unten ab. Tipp: Zum Leeren musst du ihn nicht ganz abnehmen – leicht nach unten ziehen reicht, dann kannst du direkt weiterhobeln.

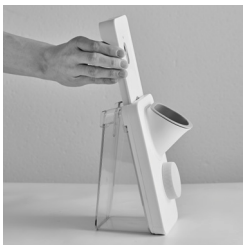
7. Um den Schneideaufsatz wieder abzunehmen, entferne zuerst den durchsichtigen Behälter und drücke dann den seitlichen Hebel des Federgergehäuses auf der Rückseite nach aussen.

8. Verstaue den Schneideaufsatz im transparenten Behälter, dazu zuerst den Regler wieder auf Position «Stäbli» setzen.

Reinigen: Alle Teile – ausser dem Schneideaufsatz – kannst du in der Spülmaschine reinigen. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

FR

Utilisation



1. Retirez l'accessoire de coupe du bac et insérez-le dans le guide du boîtier à ressort blanc jusqu'au clic.

2. À l'aide du curseur gris, choisissez si vous voulez couper des rondelles ou des bâtonnets. Pour cela, appuyez légèrement sur le curseur et déplacez-le vers le bas ou vers le haut.

3. Réglez l'épaisseur de coupe avec la molette verte: 0 étant la plus fine et 5 la plus épaisse.

4. Insérez les légumes puis appuyez légèrement sur l'accessoire de coupe pour les couper.

5. Pour les derniers morceaux, utilisez le protège-doigts - vous couperez ainsi en toute sécurité.

6. Lorsque le bac est plein, retirez-le en l'extrayant vers le bas. Conseil: pour le vider, il n'est pas nécessaire de le retirer complètement: il suffit de le tirer légèrement vers le bas pour le vider et continuer à couper.

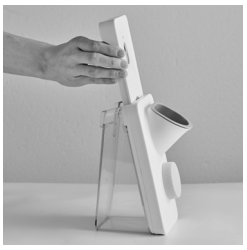
7. Pour retirer l'accessoire de coupe, enlevez tout d'abord le bac transparent puis poussez vers l'extérieur le levier du boîtier à ressort situé à l'arrière, sur le côté.

8. Remettez le curseur en position «Bâtonnets» puis rangez l'accessoire de coupe dans le bac transparent.

Nettoyage: toutes les pièces, à l'exception de l'accessoire de coupe, sont lavables au lave-vaisselle. Nettoyez à l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle avant la première utilisation. N'utilisez ni produit abrasif, ni détergent, ni éponge métallique pour nettoyer.

EN

Use



1. Remove the cutting attachment from the container and insert it into the guide of the white spring housing until it clicks.

2. Use the grey slider to choose whether you want to cut slices or strips. To do this, lightly press against it with your finger and move the slider up or down.

3. Adjust the slicing thickness using the green knob: Level 0 is the thinnest setting, while Level 5 is the thickest.

4. Insert the vegetables, press down lightly on the cutting attachment to slice them.

5. For the last pieces, use the finger guard – that way you'll cut safely.

6. Once the container is full, pull it downwards to remove it. Tip: To empty it, you don't have to remove it completely—just pull it down slightly and you can continue slicing.

7. To remove the cutting attachment, first remove the transparent container, then press the side lever on the back of the spring housing outward.

8. Store the cutting attachment in the transparent container, first setting the regulator back to the «Stäbli» position.

Cleaning: All parts – except the cutting attachment – can be cleaned in the dishwasher. Clean with warm water and washing-up liquid before first use. Do not use abrasive or strong cleaning agents or steel wool.