

ES

Onion Chopper Para cortar cebolla

El Onion Chopper está compuesto de un vaso transparente y una tapa azul pastel de plástico, y unas cuchillas dobles de acero inoxidable endurecido fijas en un soporte de plástico.

Atención

- Las cuchillas dobles están muy afiladas. Utilice la pieza cónica de plástico para agarrar las cuchillas dobles.
- Guarde el Onion Chopper fuera del alcance de los niños.

Utilización

- Abrir tapa. Coloque la pieza de las cuchillas con la pieza cónica en el vaso hacia arriba. Eche la cebolla limpia y partida en cuatro (aprox. 100 g corresponden al tamaño promedio de una cebolla).
- Coloque la tapa, coja el aparato con las dos manos (véase imagen) y gírelo a un lado y al otro hasta que la cebolla se corte y quede a su entera satisfacción. Sacuda el vaso durante el giro para distribuir bien el contenido.
- Abra la tapa, retire la pieza de las cuchillas, coloque la cebolla directamente en la sartén o la fuente.

Limpieza

- Todas las piezas (excepto el inserto de la cuchilla) pueden lavarse en el lavavajillas.
- No utilice ningún producto de limpieza ni esponja, ya que puede rascar el plástico.

Importante

- La tapa gira ligeramente. Si este no es el caso, compruebe si está colocada de forma correcta.

Recomendación

- Lave la pieza de las cuchillas a mano bajo agua corriente.

IT

Onion Chopper Per tagliare le cipolle

L'Onion Chopper è composto da un contenitore trasparente e un coperchio color blu pastello, entrambi in plastica, e da due lame doppie in acciaio inossidabile, montate su un supporto in plastica.

Attenzione

- Le lame doppie sono molto affilate! L'innesto con le lame deve essere maneggiato solo dall'impugnatura a imbuto in plastica.
- Tenere l'Onion Chopper fuori dalla / lontano dalla portata dei bambini.

Utilizzo

- Aprire il coperchio. Posizionare l'innesto con le lame nel contenitore, con la parte a imbuto rivolta verso l'alto. Inserire le cipolle prive di buccia e tagliate in quattro parti (ca. 100 g, corrispondente alla grandezza media di una cipolla).
- Inserire il coperchio, afferrare il tagliacipolle con entrambe le mani (vedi immagine) e ruotare in una direzione e nell'altra fino a che le cipolle non raggiungono il taglio desiderato. Durante la rotazione, scuotere brevemente il contenitore per distribuire il contenuto in modo uniforme.
- Aprire il coperchio, estrarre l'innesto delle lame e versare le cipolle direttamente nella padella o nell'insalatiera.

Pulizia

- Tutti i componenti (escl. inserto lama) sono lavabili in lavastoviglie.
- Non utilizzare abrasivi o pagliette, in quanto potrebbero graffiare la plastica.

Importante

- Il coperchio deve ruotare senza problemi. In caso contrario, verificare se il coperchio è montato nel modo corretto.

Suggerimenti

- Si consiglia di pulire l'innesto della lama manualmente sotto acqua corrente.

NL

Onion Chopper Voor het fijnhakken van uien

De Onion Chopper bestaat uit een transparante beker en een pastelblauwe deksel, die beide van kunststof zijn en is uitgerust met twee dubbele messen van gehard roestvrij staal die in een kunststofhouder zijn gemonteerd.

Let op

- De dubbele messen zijn zeer scherp! Pak het mesinzetstuk alleen vast bij het trechterdeel van kunststof.
- Bewaar de Onion Chopper buiten het bereik van kinderen!

Gebruik

- Deksel openen. Plaats het mesinzetstuk met het trechterdeel naar boven gericht in de beker. Doe de geschilde en in stukjes gesneden uit in de beker (ca. 100 g, komt overeen met een gemiddelde grootte van een ui).
- Deksel erop plaatsen, apparaat met beide handen vasthouden (zie afbeelding) en voor- en achteruit draaien tot de uien de gewenste fijnheid hebben. Schud tijdens het draaien de beker een beetje zodat de inhoud goed is verdeeld.
- Deksel openmaken, mesinzetstuk eruit halen en de uien rechtstreeks in de pan of kom plaatsen.

Reiniging

- Alle delen (excl. De messen) zijn geschikt voor de vaatwasser.
- Gebruik geen schuurmiddelen of staalwol; deze kunnen krassen op de kunststof maken.

Belangrijk

- De deksel moet gemakkelijk gedraaid kunnen worden. Is dit niet het geval, dient u te controleren of de deksel correct in elkaar is gezet.

Aanbeveling

- Mesinzetstuk met de hand onder stromend water reinigen.

Step by step

1

Insert onion



2

Put on the lid



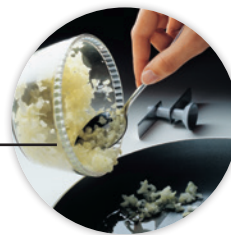
3

Simply chop



4

Ready to cook



Betty Bossi



Onion Chopper

Instructions for use
Gebrauchshinweis
Mode d'emploi
Modo de empleo
Istruzioni per l'uso
Gebruiksaanwijzing



Clever ideas for clever cooks

EN

Onion Chopper For onion chopping

The Onion Chopper consists of a transparent bowl and a pastel blue lid, both made of plastic, and two double-edged blades, made of hardened stainless steel and securely attached to a plastic holder.

Caution

- The double-edged blades are very sharp! Handle the cutter insert only at the plastic funnel section.
- Keep Onion Chopper out of reach of children!

Application

- Open the lid. Place the cutter insert in the bowl with the funnel section at the top. Insert peeled and quartered onions (a typical onion weighs approx. 100 g).
- Put the lid back on, hold the device in both hands (see illustration) and turn the lid back and forth until the onions have been reduced sufficiently, according to requirements. When turning the lid, shake the bowl briefly so that the contents are well distributed.
- Open the lid, remove the cutter insert and place the onions directly in a pan or bowl.

Cleaning

- All parts (excl. blades) suitable for dishwasher.
- Do not use scouring agents or steel wool, as these will scratch the plastic.

Important

- The lid must turn easily. If this is not the case, check whether it has been attached properly.

Recommendation

- Wash the cutter insert by hand under running water.

DE

Onion Chopper Zum Schneiden von Zwiebeln

Der Onion Chopper besteht aus dem transparenten Becher und dem pastellblauen Deckel, beides aus Kunststoff, sowie der beiden Doppelklingen aus gehärtetem Edelstahl, fest montiert in einer Kunststoffhalterung.

Achtung

- Die Doppelklingen sind sehr scharf! Den Klingeneinsatz nur am Kunststoff-Trichterteil anfassen.
- Onion Chopper außer Reichweite von Kindern aufbewahren!

Anwendung

- Deckel öffnen. Klingeneinsatz mit dem Trichterteil nach oben in den Becher stellen. Geschälte und geviertelte Zwiebel einfüllen (ca. 100 g, entspricht einer durchschnittlichen Zwiebelgröße).
- Deckel aufsetzen, Gerät in beide Hände nehmen (siehe Bild) und hin- und herdrehen bis die Zwiebel die gewünschte Feinheit hat. Während des Drehens den Becher kurz schütteln, damit sich der Inhalt gut verteilt.
- Deckel öffnen, Klingeneinsatz herausnehmen, Zwiebeln direkt in Pfanne oder Schüssel geben.

Reinigung

- Alle Teile (exkl. Klingen) sind spülmaschinengeeignet.
- Keine Scheuermittel oder Stahlwolle verwenden; diese zerkratzen den Kunststoff.

Wichtig

- Der Deckel muss sich leicht drehen lassen. Ist dies nicht der Fall, überprüfen Sie, ob er richtig zusammengesetzt ist.

Empfehlung

- Klingeneinsatz von Hand unter fließendem Wasser reinigen.

FR

Onion Chopper Pour découper les oignons

Le Onion Chopper est composé d'un gobelet transparent et de son couvercle bleu clair, tous deux en matière synthétique, et de deux lames à double tranchant en acier spécial trempé, fixées à un support en matière synthétique.

Attention

- Les lames sont extrêmement coupantes ! Il est important, pour cette raison, de saisir leur support à son extrémité en entonnoir.
- Pour la même raison, il est recommandé de tenir le Onion Chopper hors de portée des enfants !

Utilisation

- Ôter le couvercle. Saisir le support de lames à son extrémité en entonnoir pour le placer dans le gobelet, petit entonnoir en haut. Introduire l'oignon pelé et coupé en quatre (env. 100 g, soit un oignon moyen).
- Poser le couvercle. Saisir le coupe-oignons des deux mains (voir illustration) et tourner en va-et-vient jusqu'à ce que le hachis convienne. Secouer en cours d'opération pour bien répartir le contenu.
- Ôter le couvercle et retirer le support de lames, racler le hachis directement dans la poêle ou dans le saladier.

Lavage

- Tous les éléments (sauf les lames) vont au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de produit abrasif ni de laine d'acier, ils rayent la matière synthétique.

Important

- Le couvercle doit être mobile pour le bon fonctionnement du coupe-oignon. Si tel n'est pas le cas, il importe de vérifier si tous les éléments sont correctement en place.

Recommandation

- Nous recommandons de passer simplement le support de lames sous l'eau courante.

Step by step

1

Insert
onion



2

Put on
the lid



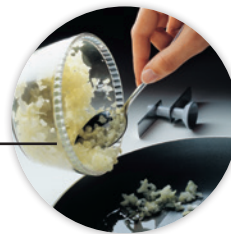
3

Simply
chop



4

Ready
to cook



Betty Bossi



BPA free **2 years guarantee**

CAUTION

scharfe Teile / sharp parts / bords coupants /
piezas afiladas / parti appuntite / scherpe delen

Made in China

Betty Bossi AG
8021 Zürich, Switzerland
www.bettybossi.org

Find out more about our products: www.bettybossi.org

