

## **INSTRUCTIONS FOR USE: QUICK SLICE MANDOLINE**

Anwendungshinweise: QUICK SLICE Gemüsehobel | Conseils d'utilisation: Râpe à légumes QUICK SLICE  
Istruzioni per l'uso: Affettaverdure QUICK SLICE | Instrucciones de uso: Cortador de rodajas QUICK SLICE



### **ENG**

#### Use

- Secure mandoline.
- Rubber non-slip feet and notch for bowl rims keep tool securely in place whether used on worktops or on top of bowls.

#### To cut horizontal slices

- Use a push-pull motion utilising both sides of the cutting blade.
- Great for foods such as potatoes and zucchini.

#### To cut diagonal slices

- Trim the end of the food – a stalk of celery, for example – on a diagonal.
- Then slice in one direction only, away from you.

#### To shred

- Cabbage or iceberg lettuce, for example – cut the vegetable into manageable pieces and core.
- Work over a bowl and use a push-pull motion.

#### Care

- Hold the mandoline by the handle and swish in warm soapy water.
- Rinse, replace hand guard, and air dry.
- Or place on upper shelf of dishwasher.

Warning: not for children – the blade is sharp on both edges. Never touch the blade. Keep your fingers away from the blade at all times and use the hand guard. Store with hand guard in place and keep out of the reach of children.

## GER

### Anwendung

- Gemüsehobel stabil platzieren.
- Antirutsch-Füße aus Gummi und eine Einkerbung für stabilen Halt am Schüsselrand sorgen für ein sicheres Handling, ob über Schüsseln oder Arbeitsflächen.

### Schneiden gerader Scheiben

- Gemüse über beidseitige Klinge hin- und herschieben.
- Ideal für Kartoffeln, Zucchetti und Zucchini.

### Schneiden schräger Scheiben

- Das Ende des Schnittguts, zum Beispiel eines Stangenselleries, schräg anschneiden.
- Dann nur in eine Richtung schneiden, von Ihnen weg.

### Hobeln

- Zum Hobeln von beispielsweise Eisbergsalat oder Kohl diesen zunächst in handliche Stücke schneiden und den Strunk entfernen.
- Über einer Schüssel arbeiten und wie beim Schneiden von geraden Scheiben das Gemüse von beiden Seiten über die Klinge hin- und herschieben.

### Reinigung

- Den Gemüsehobel am Griff halten und durch Hin- und Herschwenken in warmem Wasser mit etwas Spülmittel reinigen.
- Abspülen, Handschutz wieder anbringen und an der Luft trocknen lassen.
- Oder zum Spülen in den oberen Korb des Geschirrspülers geben.

**Warnung:** Nicht für Kinder – Klinge ist beidseitig scharf. Klinge nie berühren. Finger von Klinge fernhalten und immer mit Handschutz arbeiten. Nur mit Handschutz und an einem kindersicheren Ort aufbewahren.

## FRE

### Utilisation

- Placez la mandoline en toute sécurité.
- La base antidérapante et l'encoche pour le rebord des saladiers maintiennent l'ustensile en place en toute sécurité, que vous l'utilisiez sur un plan de travail ou au-dessus d'un saladier.

### Pour couper des tranches à l'horizontale

- Effectuez un mouvement de va-et-vient en utilisant les deux côtés de la lame.
- Particulièrement pratique pour des aliments comme les pommes de terre ou les courgettes.

### Pour couper des tranches en diagonale

- Coupez l'extrémité de l'aliment, une tige de céleri par exemple, en diagonale.
- Puis commencez à découper l'aliment dans une seule direction, en l'éloignant de vous.

### Pour râper

- Du chou ou de la salade iceberg par exemple: coupez le légume en petits morceaux faciles à manipuler et ôter le cœur.
- Coupez vos légumes au-dessus d'un saladier et effectuez un mouvement de va-et-vient.

### Entretien

- Tenez la râpe par la poignée et plongez-la dans de l'eau chaude savonneuse.
- Rincez, remettez le protège-doigts en place et laissez sécher à l'air libre.
- Ou placez-la dans la partie supérieure de votre lave-vaisselle.

**Mise en garde:** pas indiqué pour les enfants, la lame est tranchante des deux côtés. Ne touchez jamais la lame directement. Gardez vos doigts éloignés de la lame et utilisez le protège-doigts. Rangez l'ustensile avec le protège-doigts en place et tenez-le hors de portée des enfants.

## ITA

### Utilizzo

- Fissare l'affettaverdure.
- Il piede rivestito in gomma antiscivolo e il profilo incurvato per i bordi delle ciotole evitano che l'utensile si muova, a prescindere se utilizzato su un tagliere o una ciotola.

### Per tagliare fette orizzontali

- Effettuare un moto verso il basso e verso l'alto utilizzando entrambi i lati della lama.
- Ideale per alimenti quali patate e zucchine.

### Per tagliare fette diagonali

- Tagliare in diagonale la punta dell'alimento, ad esempio un gambo di sedano.
- Dopodiché tagliare in un'unica direzione, ossia in quella opposta al proprio corpo.

### Per sminuzzare

- Cavolo cappuccino oppure lattuga iceberg per esempio – tagliare l'ortaggio in piccoli pezzi separando il cuore.
- Lavorare su una ciotola effettuando un taglio verso il basso e verso l'alto.

### Pulizia

- Tenere l'affettaverdure per il manico e lavare con acqua calda insaponata.
- Sciacquare, rimontare il salvadita e far asciugare all'aria.
- Oppure lavare in lavastoviglie nel cestello superiore.

Avvertenza: non dare in mano a bambini – la lama è tagliente da entrambi i lati. Non toccare la lama con le mani. Tenere le dita sempre lontane dalla lama e utilizzare il salvadita. Conservare assieme al salvadita e tenere lontano dalla portata dei bambini.

## ESP

### Uso

- Asegure la mandolina.
- Los pies de goma antideslizante y las muescas para los bordes del recipiente mantienen el utensilio seguro en su lugar, ya se use sobre un recipiente o sobre la encimera.

### Para cortar en horizontal

- Haga un movimiento de tirar y empujar usando ambas partes del filo cortante
- Es estupendo para alimentos como patatas y calabacines.

### Para cortar en diagonal

- Corte el extremo del alimento, por ejemplo, un apio, en diagonal.
- Luego rebane sólo en una dirección, alejándose de Ud.

### Para cortar en tiras

- Por ejemplo, repollo o lechuga.
- Corte las verduras separando el corazón en trozos manejables.
- Trabaje sobre un recipiente y haga un movimiento de tirar y empujar.

### Limpieza

- Sujete la mandolina por el mango y métala en agua caliente con jabón.
- Enjuague, vuelva a colocar el protector y seque al aire.
- También puede colocarlo en la bandeja superior del lavavajillas.

Advertencia: no apto para niños, la hoja está afilada por ambos lados. Nunca toque la hoja. Mantenga sus dedos alejados de la hoja en todo momento y use el protector de manos. Guarde con el protector colocado y mantenga fuera del alcance de los niños.