



OXO's user-friendly Mandoline is the perfect tool for creating culinary sensations quickly and easily. Please familiarize yourself with its variety of blades and cutting options, perfect for slicing your favorite fruits and vegetables. For safe operation, always use the Food Holder.

La mandoline d'OXO facile à employer est l'outil idéal pour créer rapidement et facilement de véritables sensations culinaires. Familiarisez-vous avec ses différentes lames et options de coupe, parfaites pour trancher vos fruits et légumes préférés. Pour une utilisation sécuritaire, utilisez toujours le poussoir.

La mandolina de OXO, cómoda y fácil de usar, es la herramienta perfecta para crear éxitos culinarios de forma rápida y sencilla. Le recomendamos que se familiarice con sus diversas cuchillas y opciones de corte para ver todas las posibilidades que tiene a la hora de cortar frutas y hortalizas. Por seguridad, utilice siempre el protector de manos.

Der benutzerfreundliche Mandolinenschneider von OXO ist das perfekte Werkzeug zum schnellen und einfachen Kreieren kulinarischer Sensationen. Bitte machen Sie sich mit den unterschiedlichen Klingen und Schneideoptionen vertraut, sie sind perfekt zum Schneiden Ihrer Lieblingsobst- und -gemüsearten geeignet. Bitte verwenden Sie zur sicheren Bedienung immer den Schnittguthalter.

CAUTION!

The OXO Steel Chef's Mandoline Slicer blades are very sharp. Handle them with care when using the Mandoline and when cleaning the components. Always use the Food Holder to prevent injury. Do not leave the OXO Mandoline or any components within reach of children.

MISE EN GARDE!

Les lames de la mandoline de chef OXO Steel sont très acérées. Manipulez-les avec précaution lors de l'utilisation de la mandoline et du nettoyage de ses composants. Utilisez toujours le poussoir afin d'éviter les blessures. Ne laissez ni la mandoline OXO ni ses composants à la portée des enfants.

ATENCIÓN

Las cuchillas de la mandolina de chef OXO Steel están muy afiladas. Deben manejarse con mucho cuidado al utilizar la mandolina o limpiar sus piezas. Utilizar siempre el protector de manos para evitar daños. No dejar la mandolina ni ninguna de sus piezas al alcance de los niños.

ACHTUNG!

Die Klingen des Mandolinenschneiders für Köche von OXO Steel sind sehr scharf. Behandeln Sie sie bei der Benutzung des Schneiders und bei der Reinigung des Zubehörs vorsichtig. Nutzen Sie zur Vermeidung von Verletzungen immer den Schnittguthalter. Bewahren Sie den OXO Mandolinenschneider und alle Teile außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



Chef's Mandoline Slicer
Mandoline de chef
Mandolina de chef
Mandolinschneider für Köche

I What's Included/ I Inclus
I Piezas incluidas/ I Im Lieferumfang enthalten

PAGE 1/ PAGE 1
PÁGINA 1/ SEITE 1

II Quick Start Guide to Slicing/ II Petit guide de coupe
II Guía rápida de funcionamiento
II Kurzanleitung für die Nutzung

A. Straight Cutting / A. Coupe droite
A. Corte recto / A. Glatte Schnitte

PAGE 2/ PAGE 2
PÁGINA 2/ SEITE 2

B. Crinkle or Ruffle Cutting / B. Coupe ondulée serrée ou large
B. Corte ondulado / B. Wellen- und Zahnradschnitte

PAGE 3/ PAGE 3
PÁGINA 3/ SEITE 3

C. Waffle Cutting / C. Coupe gauffrée
C. Corte en rejilla / C. Waffelschnitte

PAGE 4/ PAGE 4
PÁGINA 4/ SEITE 4

D. Julienning or French Frying / D. Juliennes ou frites
D. Corte en juliana / D. Julienne und Pommes frites

PAGE 5/ PAGE 5
PÁGINA 5/ SEITE 5

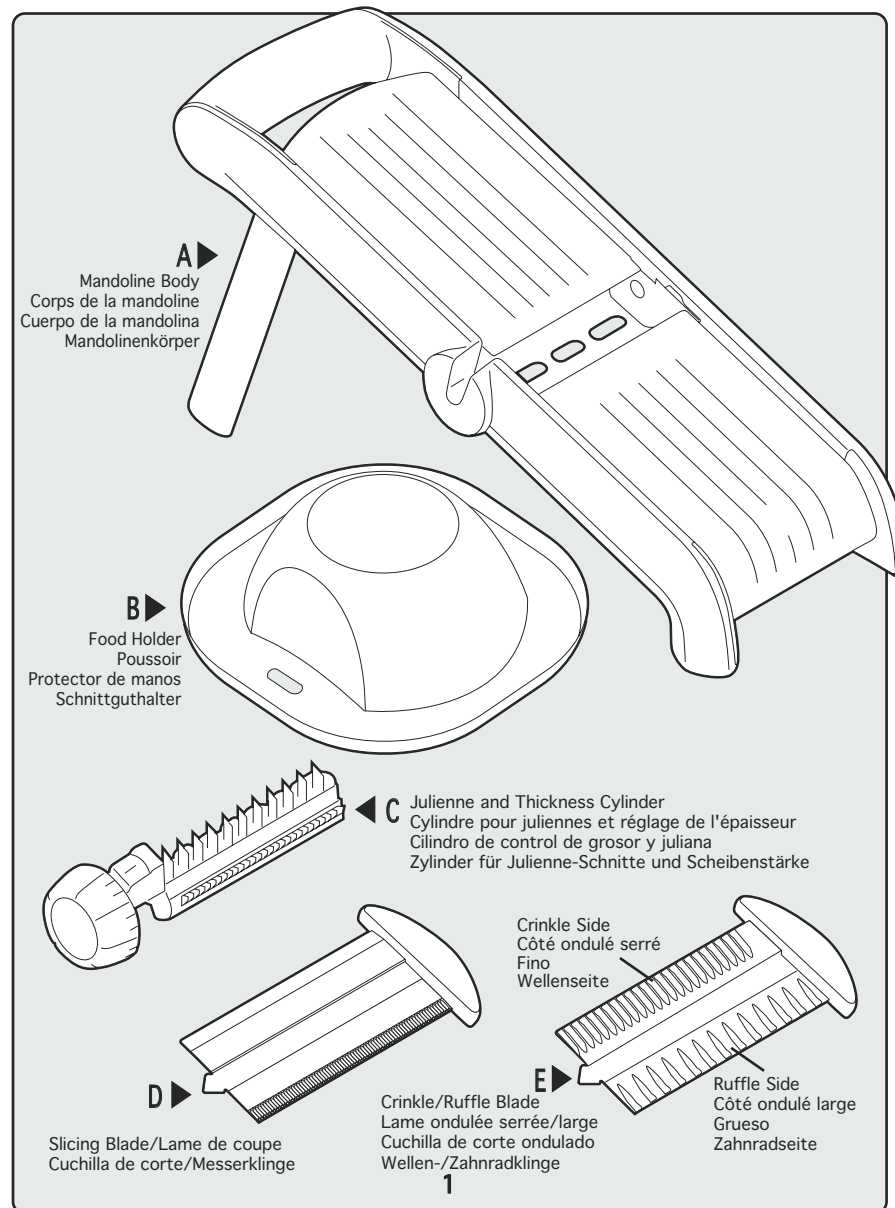
III Disassembly & Cleaning / III Désassemblage et nettoyage
III Desmontaje y limpieza / III Zerlegen und Reinigung

PAGE 6-7/ PAGE 6-7
PÁGINA 6-7/ SEITE 6-7

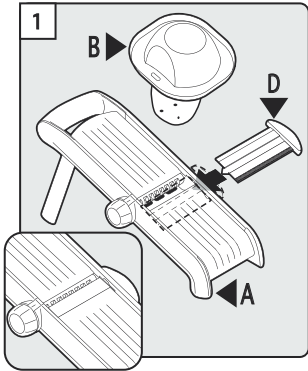
IV Reassembly & Storage / IV Réassemblage et rangement
IV Montaje y almacenamiento
IV Erneute Montage und Aufbewahrung

PAGE 8-9/ PAGE 8-9
PÁGINA 8-9 / SEITE 8-9

WHAT'S INCLUDED / INCLUS / PIEZAS INCLUIDAS / IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN



STRAIGHT CUTTING / COUPE DROITE
CORTE RECTO / GLATTE SCHNITTE

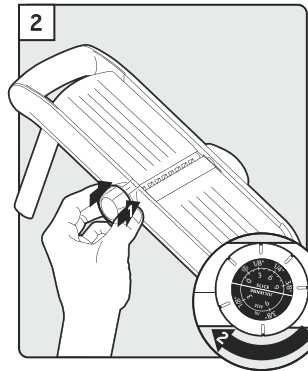


Load slicing blade (D) into mandoline body (A). For firm foods like potatoes, the straight blade should be visible. For soft foods like tomatoes or hollow foods like peppers, the serrated blade should be visible. Blade should snap into place. Load food into food holder (B).

Insérez la lame de coupe (D) dans le corps de la mandoline (A). Pour les aliments fermes, p. ex. pommes de terre, la lame droite devrait être visible. Pour les aliments mous, p. ex. tomates, ou creux, p. ex. poivrons, la lame dentelée devrait être visible. La lame devrait s'enclencher en place. Placez l'aliment dans le poussoir (B).

Colocar la cuchilla de corte (D) en el cuerpo de la mandolina (A). Para alimentos firmes, como las patatas, debe dejarse hacia arriba el lado recto. Para alimentos blandos, como los tomates, o huecos, como los pimientos, debe dejarse hacia arriba el lado de sierra. La cuchilla debe encajar en su lugar. Sujetar el alimento con el protector de manos (B).

Setzen Sie die Messerklinge (D) in den Mandolinenkörper (A) ein. Bei festen Lebensmitteln wie Kartoffeln sollte die glatte Klinge sichtbar sein. Bei weichen Lebensmitteln wie Tomaten oder hohlen Lebensmitteln wie Paprika sollte die gezackte Klinge sichtbar sein. Lassen Sie die Klinge an ihrem Platz einrasten. Beschieben Sie den Schnittguthalter (B) mit Schnittgut.

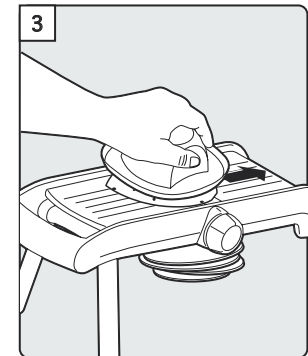


Press in and turn the julienne and thickness cylinder (C) knob so that julienne blades are not visible. Continue to press and turn the cylinder knob to adjust the desired slice thickness.

Poussez sur le bouton du cylindre pour juliennes et réglage de l'épaisseur (C), puis tournez-le afin que les lames pour juliennes ne soient pas visibles. Continuez à pousser sur le bouton et à le tourner pour régler l'épaisseur de coupe désirée.

Presionar hacia adentro y girar el pomo del cilindro de control de grosor y juliana (C) para que no queden a la vista las cuchillas de juliana. Continuar presionando y girando hasta llegar al grosor de corte deseado.

Drücken Sie den Knauf des Zylinders für Julienne und Scheibenstärke (C) hinein und drehen Sie ihn, so dass die Julienne-Klingen nicht sichtbar sind. Halten Sie den Zylinderknauf gedrückt und drehen Sie ihn, um die gewünschte Scheibenstärke einzustellen.



Using food holder (B), run food over blade to make slices.

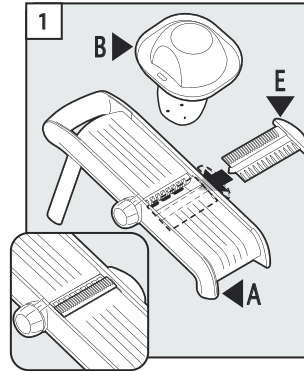
À l'aide du poussoir (B), faites glisser l'aliment sur la lame pour en faire des tranches.

Utilizando el protector de manos (B), pasar el alimento por la cuchilla para cortar.

Schieben Sie das Schnittgut mit dem Lebensmittelhalter (B) über die Klinge, um Scheiben zu erhalten.

2

CRINKLE OR RUFFLE CUTTING
COUPE ONDULÉE SERRÉE OU LARGE
CORTE ONDULADO / WELLEN- UND ZAHNRADSCHNITTE

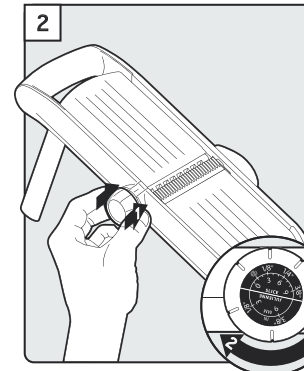


Load crinkle/ruffle blade (E) into mandoline body (A). For crinkle slices, the crinkle blade should be visible. For ruffle slices, the ruffle blade should be visible. Blade should snap into place. Load food into food holder (B).

Insérez la lame ondulée serrée/large (E) dans le corps de la mandoline (A). Pour des tranches ondulées serrées, la lame ondulée serrée devrait être visible. Pour des tranches ondulées larges, la lame ondulée large devrait être visible. La lame devrait s'enclencher en place. Placez l'aliment dans le poussoir (B).

Colocar la cuchilla de corte ondulado (E) en el cuerpo de la mandolina (A). Debe dejarse hacia arriba el lado fino o grueso en función del corte que se desee. La cuchilla debe encajar en su lugar. Sujetar el alimento con el protector de manos (B).

Setzen Sie die Wellen-/Zahnradklinge (E) in den Mandolinenkörper (A) ein. Wenn Sie gewellte Scheiben schneiden möchten, sollte die Wellen-/Zahnradklinge sichtbar sein. Wenn Sie Zahnrad-scheiben schneiden möchten, sollte die Zahnradklinge sichtbar sein. Lassen Sie die Klinge an ihrem Platz einrasten. Beschieben Sie den Schnittguthalter (B) mit Schnittgut.

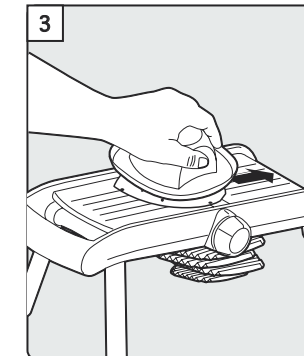


Press in and turn the julienne and thickness cylinder (C) knob so that the julienne blades are not visible. Continue to press and turn the cylinder knob to adjust the desired slice thickness.

Poussez sur le bouton du cylindre pour juliennes et réglage de l'épaisseur (C), puis tournez-le afin que les lames pour juliennes ne soient pas visibles. Continuez à pousser sur le bouton et à le tourner pour régler l'épaisseur de coupe désirée.

Presionar hacia adentro y girar el pomo del cilindro de control de grosor y juliana (C) para que no queden a la vista las cuchillas de juliana. Continuar presionando y girando hasta llegar al grosor de corte deseado.

Drücken Sie den Knauf des Zylinders für Julienne und Scheibenstärke (C) und drehen Sie ihn, so dass die Julienne-Klingen nicht sichtbar sind. Halten Sie den Zylinderknauf gedrückt und drehen Sie ihn, um die gewünschte Scheibenstärke einzustellen.



Using food holder (B), run food over blade to make crinkle or ruffle slices.

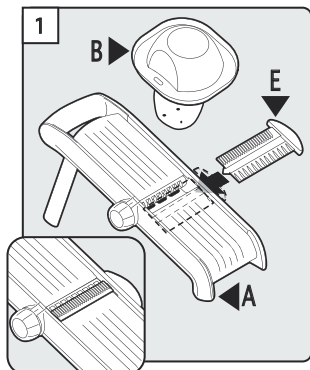
À l'aide du poussoir (B), faites glisser l'aliment sur la lame pour en faire des tranches ondulées serrées ou larges.

Utilizando el protector de manos (B), pasar el alimento por la cuchilla para cortar.

Schieben Sie das Schnittgut mit dem Lebensmittelhalter (B) über die Klinge, um Wellen- oder Zahnradscheiben zu erhalten.

3

WAFFLE CUTTING / COUPE GAUFRÉE CORTE EN REJILLA / WAFFELSCHNITTE



Load crinkle/ruffle blade (E) into mandoline body (A). For crinkle waffle cuts, the crinkle blade should be visible. For ruffle waffle cuts, the ruffle blade should be visible. Blade should snap into place. Load food into food holder (B).

Insérez la lame ondulée serrée/large (E) dans le corps de la mandoline (A). Pour des tranches gauffrées à ondulations serrées, la lame ondulée serrée devrait être visible. Pour des tranches gauffrées à ondulations larges, la lame ondulée large devrait être visible. La lame devrait s'enclencher en place. Placez l'aliment dans le poussoir (B).

Colocar la cuchilla de corte ondulado (E) en el cuerpo de la mandolina (A). Debe dejarse hacia arriba el lado fino o grueso en función del corte que se desee. La cuchilla debe encajar en su lugar. Sujetar el alimento con el protector de manos (B).

Setzen Sie die Wellen-/Zahnradklinge (E) in den Mandolinenkörper (A) ein. Wenn Sie gewellte Waffelschnitte schneiden möchten, sollte die Wellenklinge sichtbar sein. Wenn Sie Zahnrad-Waffelschnitte schneiden möchten, sollte die Zahnradklinge sichtbar sein. Lassen Sie die Klinge an ihrem Platz einrasten. Beschieben Sie den Schnittguthalter (B) mit Schnittgut.

Press in and turn the julienne and thickness cylinder (C) knob so that the julienne blades are not visible. Continue to press and turn the cylinder knob until you reach the waffle cut setting.

Poussez sur le bouton du cylindre pour juliennes et réglez de l'épaisseur (C), puis tournez-le afin que les lames pour juliennes ne soient pas visibles. Continuez à pousser sur le bouton et à le tourner jusqu'au réglage de coupe gauffrée.

Presionar hacia adentro y girar el pomo del cilindro de control de grosor y juliana (C) para que no queden a la vista las cuchillas de juliana. Continuar presionando y girando hasta llegar a la posición de corte en rejilla.

Drücken Sie den Knauf des Zylinders für Julienne und Scheibenstärke (C) und drehen Sie ihn, sodass die Julienne-Klingen nicht sichtbar sind. Halten Sie den Zylinderknauf gedrückt und drehen Sie ihn bis zur Einstellung für Waffelschnitte.

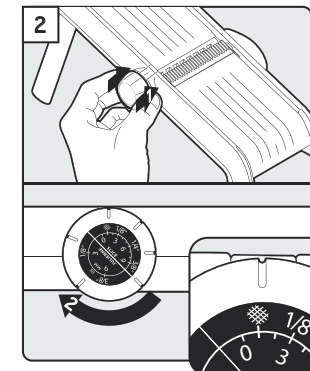
Using food holder (B), run food over blade. Turn the food holder 90° and run food over the blade again. Continue to turn the food holder 90° between each successive slice to create waffle cuts.

À l'aide du poussoir (B), faites glisser l'aliment sur la lame. Tournez le poussoir sur 90°, puis faites de nouveau glisser l'aliment sur la lame. Continuez à tourner le poussoir sur 90° entre chaque tranche successive pour créer des coupes gauffrées.

Utilizando el protector de manos (B), pasar el alimento por la cuchilla. Girar el protector 90° y volver a pasar el alimento por la cuchilla. Continuar girando 90° con cada pasada sucesiva para hacer cortes en rejilla.

Schieben Sie das Schnittgut mit dem Schnittguthalter (B) über die Klinge. Drehen Sie den Schnittguthalter um 90° und führen Sie das Schnittgut wieder über die Klinge. Drehen Sie den Schnittguthalter auch weiterhin nach jeder Scheibe um 90°, um Waffelschnitte zu erhalten.

4



Press in and turn the julienne and thickness cylinder (C) knob so that the julienne blades are not visible. Continue to press and turn the cylinder knob until you reach the waffle cut setting.

Poussez sur le bouton du cylindre pour juliennes et réglez de l'épaisseur (C), puis tournez-le afin que les lames pour juliennes ne soient pas visibles. Continuez à pousser sur le bouton et à le tourner jusqu'au réglage de coupe gauffrée.

Presionar hacia adentro y girar el pomo del cilindro de control de grosor y juliana (C) para que no queden a la vista las cuchillas de juliana. Continuar presionando y girando hasta llegar a la posición de corte en rejilla.

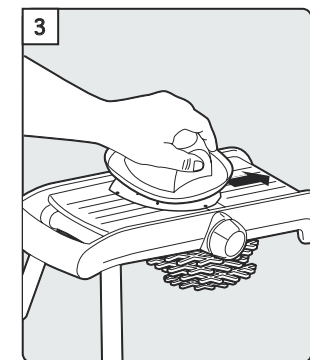
Drücken Sie den Knauf des Zylinders für Julienne und Scheibenstärke (C) und drehen Sie ihn, sodass die Julienne-Klingen nicht sichtbar sind. Halten Sie den Zylinderknauf gedrückt und drehen Sie ihn bis zur Einstellung für Waffelschnitte.

Using food holder (B), run food over blade. Turn the food holder 90° and run food over the blade again. Continue to turn the food holder 90° between each successive slice to create waffle cuts.

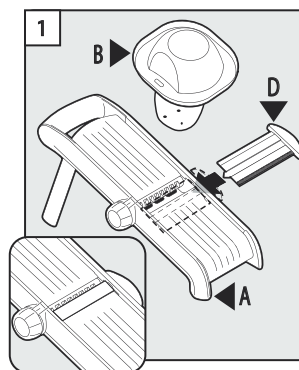
À l'aide du poussoir (B), faites glisser l'aliment sur la lame. Tournez le poussoir sur 90°, puis faites de nouveau glisser l'aliment sur la lame. Continuez à tourner le poussoir sur 90° entre chaque tranche successive pour créer des coupes gauffrées.

Utilizando el protector de manos (B), pasar el alimento por la cuchilla. Girar el protector 90° y volver a pasar el alimento por la cuchilla. Continuar girando 90° con cada pasada sucesiva para hacer cortes en rejilla.

Schieben Sie das Schnittgut mit dem Schnittguthalter (B) über die Klinge. Drehen Sie den Schnittguthalter um 90° und führen Sie das Schnittgut wieder über die Klinge. Drehen Sie den Schnittguthalter auch weiterhin nach jeder Scheibe um 90°, um Waffelschnitte zu erhalten.



JULIENING OR FRENCH FRYING / JULIENNES OU FRITES CORTE EN JULIANA SCHNEIDEN VON JULIENNE-STREIFEN UND POMMES FRITES

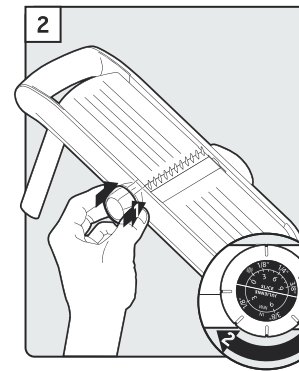


Load slicing blade (D) into mandoline body (A) so that the straight side is visible. Blade should snap into place. Load food into food holder (B).

Insérez la lame de coupe (D) dans le corps de la mandoline (A) de manière à ce que la lame droite soit visible. La lame devrait s'enclencher en place. Placez l'aliment dans le poussoir (B).

Colocar la cuchilla de corte (D) en el cuerpo de la mandolina (A) dejando el lado recto hacia arriba. La cuchilla debe encajar en su lugar. Sujetar el alimento con el protector de manos (B).

Setzen Sie die Messerklinge (D) so in den Mandolinenkörper (A) ein, dass die glatte Seite sichtbar ist. Lassen Sie die Klinge an ihrem Platz einrasten. Beschieben Sie den Schnittguthalter (B) mit Schnittgut.



Press in and turn the julienne and thickness cylinder (C) knob so that the julienne blades are visible. Select the row of blades set close together for 1/8" square (thin) julienne strips. Select the row of blades set farther apart for 3/8" square (thick) French fries.

Poussez sur le bouton du cylindre pour juliennes et réglez de l'épaisseur (C), puis tournez-le afin que les lames pour juliennes soient visibles. Choisissez la rangée de lames rapprochées pour des juliennes carrées de 3,2 mm (minces). Choisissez la rangée de lames espacées pour des frites carrées de 9,5 mm (larges).

Presionar hacia adentro y girar el pomo del cilindro de control de grosor y juliana (C) para que queden a la vista las cuchillas de juliana. Pueden utilizarse las cuchillas de juliana fina (3,2 mm) o las de gruesa (9,5 mm). Estas últimas son muy útiles por ejemplo para cortar patatas para freír.

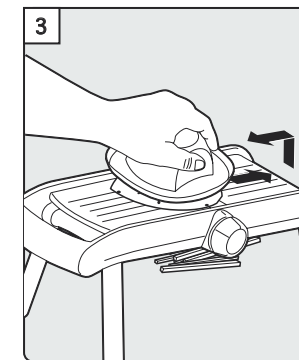
Drücken Sie den Knauf des Zylinders für Julienne und Scheibendicke (C) und drehen Sie ihn, sodass die Julienne-Klingen sichtbar sind. Wählen Sie für Julienne-Streifen von 3,2 mm (dünn) die eng zusammenstehenden Klingen. Wählen Sie für Pommes Frites von 9,5 mm (dick) die weiter auseinander stehenden Klingen.

Using food holder (B), run food over blades to make julienne strips. Lift on backstroke.

À l'aide du poussoir (B), faites glisser l'aliment sur les lames pour créer des juliennes. Soulevez le poussoir pendant la course de retour.

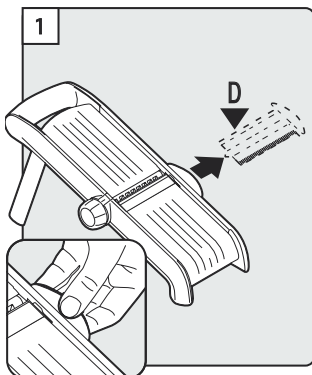
Utilizando el protector de manos (B), pasar el alimento por las cuchillas para cortar. Levantar el alimento al volver atrás.

Schieben Sie das Schnittgut mit dem Schnittguthalter (B) über die Klinge, um Julienne-Streifen zu erhalten. Heben Sie den Schnittguthalter beim Zurückführen an.



5

DISASSEMBLY & CLEANING / DÉSAMBLAGE ET NETTOYAGE DESMONTAJE Y LIMPIEZA / ZERLEGEN UND REINIGUNG

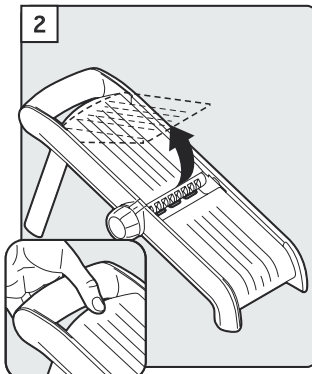


Grasp the slicing blade (D) by the soft handle and slide blade out of the mandoline body.

Saisissez la lame de coupe (D) par la poignée souple et faites glisser la lame hors du corps de la mandoline.

Sujetar la cuchilla de corte (D) por el mango y extraerla del cuerpo de la mandolina.

Nehmen Sie den weichen Griff der Messerklinge (D) und ziehen Sie die Klinge aus dem Mandolinenkörper heraus.

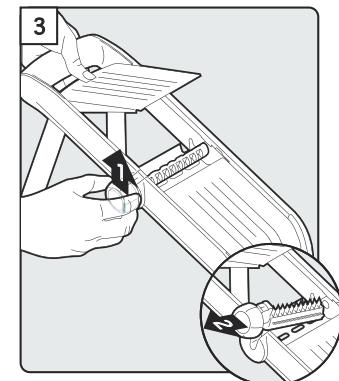


Use one hand to press on the top runway to flip up the runway.

Appuyez d'une main sur la plaque supérieure pour la faire pivoter vers le haut.

Levantat la cubierta superior presionando con una mano en el extremo de arriba.

Drücken Sie mit einer Hand auf das obere Schneidebrett, so dass Sie es nach oben klappen können.

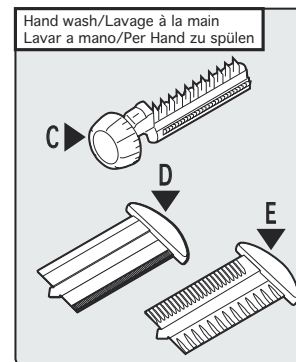


While holding the top runway up, lift the julienne and thickness cylinder (C) by the soft knob to remove it from the mandoline.

Tout en tenant la plaque supérieure en position pivotée, soulevez le cylindre pour juliennes et réglage de l'épaisseur (C) à l'aide du bouton souple pour le retirer de la mandoline.

Con la cubierta superior abierta, levantar el cilindro de control de grosor y juliana (C) por el pomo y extraerlo de la mandolina.

Halten Sie das Schneidebrett hoch und ziehen Sie den Zylinder für Julienne und Dickegrad (C) am Knauf aus der Mandoline.



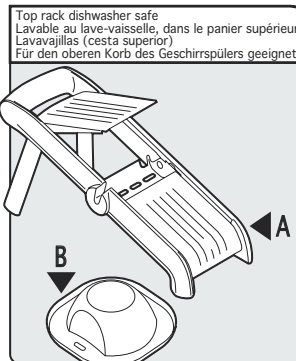
Hand wash/Lavage à la main
Lavar a mano/Per Hand zu spülen

Hand wash slicing blade (D), crinkle/ruffle blade (E) and julienne and thickness cylinder (C).

Lavez à la main la lame de coupe (D), la lame ondulée serrée/large (E) et le cylindre pour juliennes et réglage de l'épaisseur (C).

Lavar a mano la cuchilla de corte (D), la cuchilla de corte ondulada (E) y el cilindro de control de grosor y juliana (C).

Spülen Sie die Messerklinge (D), die Wellen-/Zahnradklinge (E) und den Zylinder für Julienne und Scheibenstärke (C) per Hand.



Top rack dishwasher safe
Lavable au lave-vaisselle, dans le panier supérieur
Lavavajillas (cesta superior)
Für den oberen Korb des Geschirrspülers geeignet

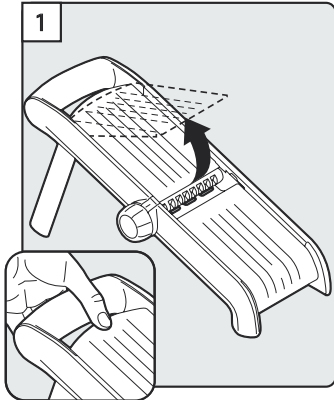
Wash mandoline body (A) and food holder (B) in top rack of dishwasher.

Lavez le corps de la mandoline (A) et le poussoir (B) dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

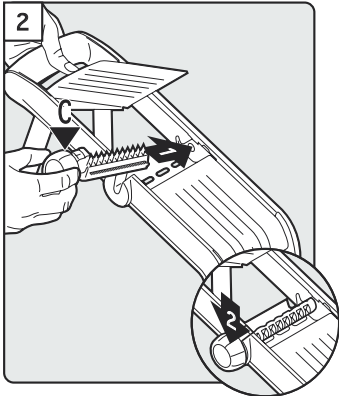
El cuerpo de la mandolina (A) y el protector de manos (B) pueden introducirse en el lavavajillas en la cesta superior.

Spülen Sie den Mandolinenkörper (A) und den Schnittguthalter (B) im oberen Korb des Geschirrspülers.

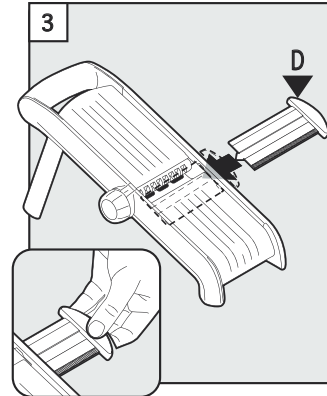
**REASSEMBLY & STORAGE/ RÉASSEMBLAGE ET RANGEMENT
MONTAJE Y ALMACENAMIENTO/ ERNEUTE MONTAGE UND AUFBEWAHRUNG**



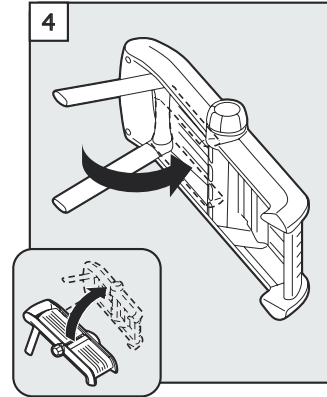
1 Use one hand to press on the top runway to flip up the runway.
Appuyez d'une main sur la plaque supérieure pour la faire pivoter vers le haut.
Levantarse la cubierta superior presionando con una mano en el extremo de arriba.
Drücken Sie mit einer Hand auf das obere Schneidebrett, so dass Sie es nach oben klappen können.



2 While holding the top runway up, hold the julienne and thickness cylinder (C) by the soft knob with the thickness indicator pointing upward. Insert tip of the cylinder into the hole on the side of the mandoline. Snap the soft knob down into place.
Tout en tenant la plaque supérieure en position pivotée, tenez le cylindre pour juliennes et réglage de l'épaisseur (C) par le bouton souple en orientant l'indicateur d'épaisseur vers le haut. Insérez le bout du cylindre dans l'orifice situé sur le côté de la mandoline. Enclenchez le bouton souple en place.
Con la cubierta superior abierta, sujetar el cilindro de control de grosor y juliana (C) por el pomo con el indicador de grosor señalando hacia arriba. Introducir la punta del cilindro en el agujero del lado de la mandolina. Encajar el pomo en su lugar.
Halten Sie das Schneidebrett und halten Sie den Zylinder für Julienne und Dickegrad (C) am Knauf, wobei die Anzeige der Scheibenstärke nach oben zeigt. Führen Sie die Spitze des Zylinders in das Loch seitlich am Mandolinenkörper ein. Lassen Sie den Knauf an seinem Platz einrasten.



3 Grasp the slicing blade (D) by the soft handle and slide the blade into the mandoline until it snaps into place. Store crinkle/ruffle blade (E) in its plastic box.
Saisissez la lame de coupe (D) par la poignée souple et insérez la lame dans la mandoline jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en place. Rangez la lame ondulée serrée/large (E) dans son boîtier de plastique.
Sujetar la cuchilla de corte (D) por el mango e introducirla en la mandolina hasta que encaje en su lugar. Guardar la cuchilla de corte ondulado (E) en su caja de plástico.
Halten Sie die Messerklinge (D) am Griff und schieben Sie sie in den Mandolinenkörper, bis sie einrastet. Bewahren Sie die Wellen-/Zahnradklinge (E) im zugehörigen Plastikästchen auf.



4 Turn the mandoline on its side and fold legs beneath the body.
Tournez la mandoline sur le côté et repliez les pattes sous le corps.
Poner la mandolina de lado y plegar las patas bajo el cuerpo.
Legen Sie den Mandolinschneider auf die Seite und klappen Sie den Ständer ein.