



GOOD GRIPS®

Mandolin

Skivare Mandolin, Mandoline Skjæremaskin, Vihannesleikkuri



OXO's brugervenlige mandolin er det perfekte værktøj til at skabe kulinariske sensationer - hurtigt og nemt. Sæt dig ind i den store variation af skæreblade og skæremuligheder, som er perfekte til skæring af dine yndlingsfrugter og grøntsager. For en sikkerheds skyld, bør man altid bruge grøntsagsholderen.

OXO:s användarvänliga Mandolin är det perfekta verktyget för att skapa smakupplevelser snabbt och enkelt. Bekanta dig med dess mångfald av blad- och skäralternativ, perfekt för att skiva dina favorit frukter och grönsaker. För säker drift, använd alltid Mathållaren.

Den brukervennlige Mandoline av OXO er det perfekte verktøyet for å skape kulinariske opplevelser på en rask og enkel måte. Vi inviterer deg til å bli kjent med sitt brede utvalg av knivblader og skjæring alternativer, perfekt for å skjære i skiver dine favorittfrukter og grønnsaker. For en sikker operasjon, bør du alltid bruke matvarer holderen.

OXO:n kätevä vihannesleikkuri on täydellinen apuväline kulinaaristen ihmeiden tekemiseen nopeasti ja helposti. Kun opettelet käyttämään sen erilaisia teriä ja leikkuumahdollisuuksia, viipaloit hedelmät ja vihannekset vaivatta. Käytä aina sormet suojaavaa pidikettä.

ADVARSEL!

OXO GOOD GRIPS mandolinskæreblade er meget skarpe. Forsigtig brug tilrådes når man skærer med mandolinen og ved rengøring af delene. Brug altid grøntsagsholderen for at undgå skader. OXO mandolinen og delene hertil bør opbevares utilgængeligt for børn.

VARNING!

OXO GOOD GRIPS skivare mandolins blad är mycket vassa. Hantera dem med omsorg vid användning av mandolinen och vid rengöring av komponenter. Använd alltid mathållaren för att förhindra skador. Lämna inte OXO mandolinen eller några komponenter inom räckhåll för barn.

FORSIKTIG!

Knivbladene av OXO GOOD GRIPS mandoline skjæremaskin er svært skarpe og må håndteres med ekstrem forsiktighet når du bruker mandoline og rengjører komponenter. Alltid bruk matvarer holderen for å unngå skade. Unngå å la OXO mandoline eller noen komponenter innenfor rekkevidde av barn.

VAROITUS!

OXO GOOD GRIPS -vihannesleikkurin terät ovat hyvin terävät. Käsittele niitä varoen, kun käytät vihannesleikkuria ja puhdistat sen osia. Käytä aina pidikettä vammojen välttämiseksi. Pidä OXO-vihannesleikkuri ja sen osat lasten ulottumattomissa.



Mandolindelene

Komponenter för Mandolin

Komponenter av Mandoline

Vihannesleikkurin osat



Afstands-indikator
Tjokleksmått
Tykkelsesmålinger
Paksuusmitat

Håndtag
Grepp
Håndtak
Kahva

Øverste sliske
Övre Skäryta
Øvre skjære overflate
Yläliukutaso

Nederste sliske
Nedre Skäryta
Nedre skjære overflate
Alaliukutaso

Ben
Ben
Føtter
Jalat

Grøntsagsholder
Mathållare
Matvarer holder
Pidike

Skæreblad
Skärblad
Skjærende knivblad
Leikkuuterä

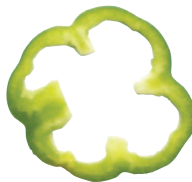
Julienne- & afstandscylinder
Julienne- & tjoklekscylinder
Julienne og tykkelse sylinder
Julienne- ja paksuuden-
säätösylinteri



Beskrivelse af mandolindelene:

- Skæreblad:** Dette skæreblad har en lige side til lige skiver og en bølget side til riflede og bølgede skiver. Et blødt håndtag sikrer, at man nemt og sikkert kan fjerne og indsætte skærebladet i mandolinen.
- Julienne- og afstandscylinder:** Denne roterende cylinder har 2 slags julienneskæreblade. Rækken af skæreblade, med mindst afstand, giver 3 mm tykke juliennestrimler. Rækken af skæreblade, med størst afstand, giver 9 mm tykke juliennestrimler. Cylinderen bruges også til at justere tykkelsen af lige eller bølgede skiver, som indikeres på afstandsmålerens bløde knop. Den bløde knop sikrer sikker og let arbejdsgang.
- Slisker:** Overflader, som man fører grøntsagerne hen over mens man skærer. Den øverste del kan vippes op, så man kan fjerne julienne- og afstandscylinderen. Begge dele af slisken kan vippes op for rengøring.
- Håndtag:** Det bløde håndtag er placeret under slisken, så mandolinen holdes stabil og din hånd er af vejen når der skæres.
- Ben:** Ben med non-slip belægning kan foldes op under mandolinen, så den fylder mindre ved opbevaring.
- Grøntsagsholder:** Grøntsagsholderen holder maden på langs eller tværs mens man fører den mod skærebladet og beskytter samtidig hånden. Den kan klikkes fast under mandolinen når den ikke er i brug.

FOR AT UNDGÅ SKADER BØR MAN ALTID BRUGE GRØNTSAGSHOLDEREN. BRUG IKKE MANDOLINEN TIL STYKKER AF GRØNTSAGER /FRUGTSOM ER FOR STORE TIL GRØNTSAGSHOLDEREN.



HVORDAN MAN ADSKILLER OG RENGØR MANDOLINEN:

RENGØRING AF SKÆREBLADET:



1. Hold på skærebladets bløde håndtag.
2. Tag bladet ud af mandolinen.
3. Håndvaskes og tørres straks.

RENGØRING AF JULIENNE - OG AFSTANDS CYLINDER:



1. Fjern skærebladet som beskrevet ovenfor.
2. Brug den ene hånd til at vippe øverste sliske op ved at presse på OXO logoet.
3. Brug den anden hånd til at løfte julienne- og afstandscylinderen ud, ved at holde på afstandsmåleren.
4. Håndvaskes og tørres straks.

RENGØRING AF MANDOLIN:



1. Fjern skæreblad samt julienne- og afstandscylinder som beskrevet ovenfor.
2. Vip øverste sliske op som beskrevet ovenfor.
3. Vip nederste sliske op ved at trykke på den nedefra.
4. Vask mandolinen i opvaskemaskinen eller håndvask og tør straks.

SAMLING OG OPBEVARING AF MANDOLIN:

FOR AT INDSÆTTE JULIENNE -OG AFSTANDS CYLINDEREN



1. Klik den nederste sliske på plads.
2. Sørg for komplet aftørring af skæreblad og julienne -og afstandscylinder.
3. For at indsætte julienne-og afstandscylinderen:

- Hold cylinderen på den bløde knop med afstandsmåleren pegende opad.
- Med den anden hånd, vippes øverste sliske op ved at presse på OXO logoet.
- Indsæt spidsen af cylinderen i det lille hul i siden på mandolinen.
- Pres forsigtigt den bløde knop ned på plads.

FOR AT FOLDE BENENE



4. Sæt skærebladet på plads ved at holde i håndtaget med den ene hånd og forsigtigt skubbe indtil det er helt på plads.

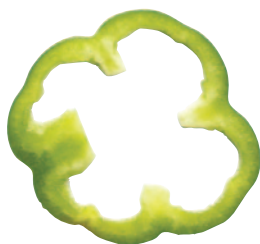
FOR AT SÆTTE GRØNTSAGSHOLDER FAST



5. Fold benene ind under mandolinen.
6. Sæt grøntsagsholderen på plads under mandolinen (klikkes fast).
7. Opbevar OXO GOOD GRIPS mandolinen i æsken.

SKÆREINSTRUKTIONER:

LIGE SKIVER:



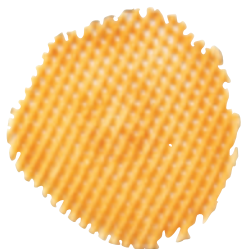
1. Indsæt skærebladet i mandolinen, således at den lige side er synlig.
2. Tryk ind og drej på afstandsmåleren på siden indtil julienne bladene ikke længere er synlige.
3. Fortsæt med at trykke og dreje på afstandsmåleren for at indstille den ønskede tykkelse. Tykkelsen kan aflæses på afstandsmåleren.
4. Placer frugten eller grøntsagen i grøntsagsholderen.
5. Brug håndfladen til at presse på grøntsagsholderen. Skær i samme retning som sliken. Bevægelsen skal være hurtig og jævn. Når grøntsagen passerer skærebladet, skæres en lige skive.

BØLGEDE/RIFLEDE SKIVER:



1. Indsæt skærebladet i mandolinen, således at den bølgede side er synlig.
2. Tryk ind og drej på afstandsmåleren på siden indtil julienne bladene ikke længere er synlige.
3. Fortsæt med at trykke og dreje på afstandsmåleren for at indstille den ønskede tykkelse. Tykkelsen kan aflæses på afstandsmåleren.
4. Placer frugten eller grøntsagen i grøntsagsholderen.
5. Brug håndfladen til at presse på grøntsagsholderen. Skær i samme retning som sliken. Bevægelsen skal være hurtig og jævn. Når grøntsagen passerer skærebladet, skæres en bølget/riflet skive.

VAFLEDE SKIVER:



1. Indsæt skærebladet i mandolinen, således at den bølgede side er synlig.
2. Tryk ind og drej på afstandsmåleren indtil den vaflede indstilling nås.
3. Placer frugten eller grøntsagen i grøntsagsholderen.
4. Brug håndfladen til at presse på grøntsagsholderen. Skær i samme retning som slisken. Bevægelsen skal være hurtig og jævn.
5. Drej grøntsagsholderen 90 grader og køр den over skærebladet igen.

JULIENNESTRIMLER:



1. Indsæt skærebladet i mandolinen, således at den lige side er synlig.
2. Tryk ind og drej på afstandsmåleren indtil juliennebladene er synlige. Vælg rækken af skæreblade, som sidder tæt sammen for at få tynde strimler på cirka 3 mm. Eller rækken af skæreblade med størst afstand for at få tykkere strimler på cirka 9 mm.
3. Placer frugten eller grøntsagen i grøntsagsholderen.
4. Brug håndfladen til at presse på grøntsagsholderen. Skær i samme retning som slisken. Bevægelsen skal være hurtig og jævn. Når grøntsagen passerer julienneskærebladet, laves juliennestrimler.

NB: Vedr. tomater og andre bløde frugter og grøntsager:

Faste tomater kan skæres ved langsomt at zigzagge dem over det lige skæreblad. For en sikkerheds skyld, bør man altid bruge grøntsagsholderen. Mandoliner med lige skæreblade kan generelt ikke anbefales til at skære overmodne tomater eller andre meget bløde frugter og grøntsager.

KOMPONENTER FÖR MANDOLIN:

- Skärblad:** Detta blad har en rak sida för raka skivor och en vågig sida för veck- och väffelskärningar. Ett mjukt greppområde låter dig säkert ta bort och sätt i detta blad.
- Julienne- & Tjocklekscylinder:** Denna roterande cylinder har två uppsättningar av julienneblad. Raden av blad satta tätt tillsammans skapar 3 mm julienneremсор. Raden av blad satta längre ifrån varandra skapar 9 mm julienneremсор. Cylindern används också för att justera tjockleken på rak-, veck- eller väffelskärningar, med Tjockleksmått angivna på dess mjuka ratt. Den mjuka ratten gör att hantering kan ske säkert och enkelt.
- Skäryta:** Detta är den yta längs vilken du skjuter din grönsak under skivning. Den övre delen av skärytan fälls upp för borttagning av Julienne- & Tjocklekscylindern. Båda delarna av skärytan fälls upp för rengöring.
- Grepp:** Det mjuka greppet finns under skärytan för att stadigt kunna hålla Mandolinen och för att hålla din hand ur vägen under skivning.
- Ben:** Ben med halkfria fötter fälls upp under Mandolin för förvaring.
- Mathållare:** Mathållaren förvarar maten korsvis eller på längden medan du skjuter den längs bladen och skyddar dina händer från bladen. Den fästs under Madolinen för förvaring.

FÖR ATT UNDVIKA SKADOR, ANVÄND MATHÅLLAREN FÖR ALLA AKTIVITETER. ANVÄND INTE MANDOLINEN MED BITAR AV FRUKTER ELLER GRÖNSAKER SOM ÄR FÖR STORA FÖR ATT ANVÄNDA I MATHÅLLAREN.



DEMONTERING & RENGÖRING

FÖR ATT TA BORT & RENGÖRA SKÄRBLADET



1. Håll Skärbladet med dess mjuka grepp.
2. Skjut Bladet ut från Mandolinen.
3. Handtvätta och torka snabbt.

FÖR ATT TA BORT & RENGÖRA JULIENNE- & TJOCKLEKSCYLINDERN



1. Ta bort Skärbladet enligt vad som visas ovan.
2. Använd ena handen för att trycka på OXO-logotypen på Skärytan för att fälla upp skärytan.
3. Använd andra handen för att lyfta upp Julienne- & Tjocklekscylindern genom dess mjuka ratt för att ta bort den från Mandolinen.
4. Handtvätta och torka snabbt.

FÖR ATT RENGÖRA MANDOLINEN



1. Ta bort Skärbladet och Julienne- & Tjocklekscylindern enligt vad som visas ovan.
2. Fäll upp den Övre skärytan genom att trycka på OXO-logotypen enligt vad som visas ovan.
3. Fäll upp Nedre skärytan genom att trycka upp på skärytan underifrån Mandolinen.
4. Placera Mandolinen i diskmaskinen, eller handtvätta och torka.

MONTERING & LAGRING

FÖR ATT SÄTTA TILLBAKA JULIENNE- & TJOCKLEKSCYLINDERN



1. Knäpp den Nedre skärtytan tillbaka på plats.
2. Torka klart Julienne- & Tjocklekscylindern och skärbladet.

3. För att sätta tillbaka Julienne- & Tjocklekscylindern:
 - Håll cylindern genom dess mjuka ratten med tjockleksindikatorn pekandes uppåt.

FÖR ATT VIKA BENEN



- Med den andra handen, fäll upp den Övre skärtytan genom att trycka på OXO-logotypen.
- Sätt i toppen av cylindern i hålet på sidan av Mandolinen.
- Fäll ned den mjuka ratten i dess läge.

4. För att sätta tillbaka skärbladet, håll det med dess mjuka grepp och skjut in det i facket på sidan av Mandolinen tills det knäpper till.

FÖR ATT FÄSTA MATHÅLLAREN



5. Vik in benen under Mandolinen.

6. Sätt fast Mathållaren på flikarna på undersidan av Mandolinen.

7. Lagra OXO GOD GRIPS Skivare Mandolin i dess låda.

INSTRUCTIONS POUR TRANCHER

RAKA SNITT



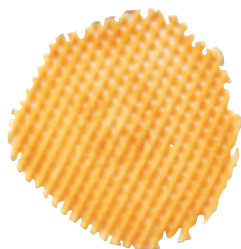
1. Sätt i Skärbladet i facket på sidan av Mandolinen så att den raka sidan är synlig.
2. Tryck in och vrid Julienne- & Tjocklekscylderratten så att juliennebladen inte är synliga.
3. Fortsätt att trycka och vrida Cylinderratten för att justera önskad snitttjocklek. Tjockleksmått kan läsas på sidan av Cylinderratten.
4. Placera frukten eller grönsaken på tvären eller på längden i Mathållaren.
5. Använd din handflata för att trycka på den mjuka toppen av Mathållaren under skivning. Skjut grönsaken längs skärytan. Rörelsen bör vara snabb och smidig. När grönsaken passerar över bladet, bildas en rak skiva.

VECKSKÄRNINGAR



1. Sätt i Skärbladet i facket på sidan av Mandolinen så att den veckade sidan är synlig.
2. Tryck in och vrid Julienne- & Tjocklekscylderratten så att juliennebladen inte är synliga.
3. Fortsätt att trycka och vrida Cylinderratten för att justera önskad snitttjocklek. Tjockleksmått kan läsas på sidan av Cylinderratten.
4. Placera frukten eller grönsaken på tvären eller på längden i Mathållaren.
5. Använd din handflata för att trycka på den mjuka toppen av Mathållaren under skivning. Skjut grönsaken längs skärytan. Rörelsen bör vara snabb och smidig. När grönsaken passerar över bladet, bildas en veckad skiva.

VÅFFELSKÄRNINGAR



1. Sätt i Skärbladet i facket på sidan av Mandolinen så att den veckade sidan är synlig.
2. Tryck in och vrid Julienne- & Tjocklekscyllerratten tills att du når Våffelskärinställningen.
3. Placera frukten eller grönsaken på tvären eller på längden i Mathållaren.
4. Använd din handflata för att trycka på den mjuka toppen av Mathållaren under skivning. Skjut grönsaken längs skärytan. Rörelsen bör vara snabb och smidig.
5. Vrid Mathållaren 90 grader och skjut grönsaken över bladet igen.
6. Fortsätt att vrida Mathållaren 90 grader mellan varje ny skiva för att skapa våffelskärningar.

JULIENNEREMSOR



1. Sätt i Skärbladet i facket på sidan av Mandolinen så att den veckade sidan är synlig.
2. Tryck in och vrid Julienne- & Tjocklekscyllerratten så att juliennebladen är synliga. Markera raden av blad som är satta tätt ihop för 3 mm (tunna) remсор. Markera raden av blad som är satta längre isär för 9 mm (tjocka) remсор.
3. Placera frukten eller grönsaken på tvären eller på längden i Mathållaren.
4. Använd din handflata för att trycka på den mjuka toppen av Mathållaren under skivning. Skjut grönsaken längs skärytan. Rörelsen bör vara snabb och smidig. När grönsaken passerar över juliennebladen, bildas julienneremсор.

NB: Instruktioner för skivning av tomater

Skiva en hård tomat genom att långsamt sicksacka den över det raka bladet. Använd för säkerhets skull alltid mathållaren. Mandoliner med raka blad rekommenderas inte för skivning av övermogna tomater eller andra ytterst mjuka bär och grönsaker.

KOMPONENTER AV MANDOLINE

SKJÆRENDE KNIVBLAD

Dette knivbladet har en flat side for rette skiver og en bølget side for rynket og vaffel skiver. Et mykt grep område lar deg å fjerne og sette inn dette knivbladet på en trygg måte.

JULIENNE OG TYKKELSE SYLINDER

Denne roterende sylindren har to sett med julienne knivblader. Raden av knivbladene satt tett sammen gjør kvadrat julienne striper av ca. 0.3 cm. Raden av knivbladene satt lengre fra hverandre gjør kvadrat julienne striper av ca. 0.95 cm. Sylindren brukes også for å justere tykkelsen av rette, rynket eller vaffel skiver med tykkelsesmålinger indikert på sin myk knapp. Den myke knappen gjør håndtering trygt og enkelt.

SKJÆRE OVERFLATE

På denne overflaten du skyver grønnsaker under skjæring i skiver. Den øverste delen av skjære overflaten løfter opp for fjerning av Julienne of tykkelse sylindren. Begge deler av skjære overflaten løfter opp for rengjøring.

HÅNDTAK

Dette myke håndtaket er under skjære overflaten for å holde Mandoline stødig og din hånd ut av veien mens skjæring i skiver.

FØTTER

Føttene med sklisikre føtter er under Mandoline for lagring.

MATVARER HOLDER

Matvarer holderen holder maten på tvers eller på langs mens du skyver den langs knivbladene og beskytter hendene dine fra knivbladene. Det snapper under delen for lagring.

FOR Å UNNGÅ SKADER, VENNLIGST BRUK MATVARER HOLDEREN FOR ALLE OPPGAVER. DU BØR IKKE BRUKE MANDOLINE MED BITER AV FRUKTER ELLER GRØNNSAKER SOM ER ALTFOR STORE FOR Å VÆRE BRUKT I MATVARER HOLDEREN.



DEMONTERING OG RENGJØRING

Å FJERNE OG RENGJØRE SKJÆRENDE KNIVBLADEN



1. Hold skjærende knivbladen av det mykt håndtaket.
2. Skyv knivbladet ut av Madoline.
3. Hånd må vaskes og tørkes umiddelbart.

Å FJERNE OG RENGJØRE JULIENNE OG TYKKELSE SYLINDEREN



1. Fjern skjærende knivbladen som vist ovenfor.
2. Bruk en hånd for å trykke på OXO logoen på toppen av skjære overflaten for å løfte opp skjære overflaten.
3. Bruk den andre hånden til å løfte Julienne og tykkelse sylindere ved sin myk knapp for å fjerne den fra Mandoline.
4. Hånd må vaskes og tørkes umiddelbart.

Å RENGJØRE MANDOLINE



1. Fjern skjærende knivbladen og Julienne og tykkelse sylindere som vist ovenfor.
2. Løfte opp den øvre skjære overflaten ved å trykke på OXO logoen som vist ovenfor.
3. Løfte opp den nedre skjære overflaten ved å trykke på skjære overflaten som finnes under Mandoline.
4. Insette Mandoline i oppvaskmaskinen eller håndvask og tørr.

MONTERING OG LAGRING

Å SETTE INN JULIENNE OG TYKKELSE SYLINDEREN



1. Snappe levere skjære overflaten tilbake på plass.

2. Tørk Julienne og tykkelse sylindren og skjærende bladet fullstending.

3. Å sette inn på nytt Julienne og tykkelse sylindren:

- Hold sylindren av sin myk knapp med tykkelse indikatoren peker oppover.
- Men den andre hånden, løfte opp den øvre skjære overflaten ved å trykke på OXO logoen.
- Innsett slutten del av sylindren inn i hulet på siden av Mandoline.
- Snapp den myk knappen ned på plass.

Å SVINGE FØTTENE



4. Å innsette skjærende knivblad, du må holde den ved dens mykt håndtak og skyv den inn i sporet på siden av Mandoline til den låses på plass.

5. Sving føttene under Mandolinen.

6. Snapp matvarer holderen på tappene på underside av Mandolinen.

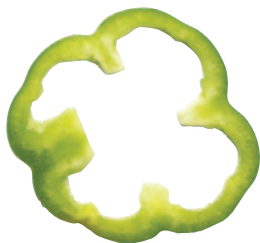
7. Lagre OXO GOOD GRIPS Mandoline skæremaskin i boksen.

Å FESTE TIL MATVARER BEHOLDER



INSTRUKSJONER FOR SKÆRING I SKIVER

RETTE SKIVER



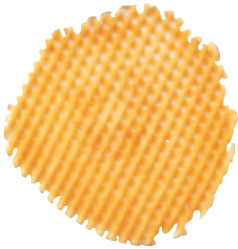
1. Insett skjærende knivbladet inn i sporet i siden av Mandoline slik at den rett siden er synlig.
2. Trykk inn og snu Julienne og tykkelse sylindrens knapp slik at jullienneskiver er ikke synlig.
3. Fortsett å trykke og snu sylindrens knapp for å justere ønsket tykkelse av skiver. Tykkelsesmålinger kan leses på siden av sylindrens knapp.
4. Plasser frukter eller grønnsaker på tvers eller på langs inn i matvarer holderen.
5. Bruk håndflaten til å trykke på den myke toppen av matvarer holderen mens du skjærer i skiver. Skyv grønnsakerne langs skjære overflaten . Bevegelsen skal være rask og smidig. Når grønnsakerne passerer over knivbladet, en rett skive er gjort.

RYNKET SKIVER



1. Trykk inn og snu Julienne og tykkelse sylindrens knapp slik at jullienneskiver er ikke synlig.
2. Fortsett å trykke og snu sylindrens knapp for å justere ønsket tykkelse av skiver. Tykkelsesmålinger kan leses på siden av sylindrens knapp.
3. Plasser fruktet eller grønnsaker på tvers eller på langs inn i matvarer holderen.
4. Bruk håndflaten til å trykke på den myke toppen av matvarer holderen mens du skjærer i skiver. Skyv grønnsakerne langs skjære overflaten. Bevegelsen skal være rask og smidig. Når grønnsakerne passerer over knivbladet, en rynket skive er gjort.

VAFFEL SKIVER



1. Insett skjærende knivbladet inn i sporet i siden av Mandoline slik at den bølget siden er synlig.
2. Trykk inn og snu Julienne og tykkelse sylindrerens knapp til du kommer til vaffel skjære innstillingen.
3. Plasser frukter eller grønnsaker på tvers eller på langs inn i matvarer holderen.
4. Bruk håndflaten til å trykke på den myke toppen av matvarer holderen mens du skjærer i skiver. Skyv grønnsakerne langs skjære overflaten, over knivbladet. Bevegelsen skal være rask og smidig.
5. Slå matvarer holderen på 90° og skiv grønnsakerne igjen over knivbladet.
6. Fortsett å slå matvarer holderen på 90° mellom hver påfølgende skive for å lage vaffel skiver.

JULIENNE STRIPER



1. Insett skjærende knivbladet inn i sporet i siden av Mandoline slik at den rett siden er synlig.
2. Trykk inn og snu Julienne og tykkelse sylindrerens knapp slik at jullienneskiver er ikke synlig. Velg raden av knivblader satt tett sammen for kvadrat (tynne) striper av ca. 3 mm. Velg raden av knivblader satt lengre fra hverandre for kvadrat (tynne) striper av 9 mm.
3. Plasser frukter eller grønnsaker på tvers eller på langs inn i matvarer holderen.
4. Bruk håndflaten til å trykke på den myke toppen av matvarer holderen mens du skjærer i skiver. Skyv grønnsakerne langs skjære overflaten. Bevegelsen skal være rask og smidig. Når grønnsakerne passerer gjennom julienne knivblader, julienne striper er gjort.

NB: INSTRUKSJONER FOR Å SKJÆRE TOMATER I SKIVER

Skjær harde tomater i skiver med sakte bevegelser fra en side til en annen over det flat knivbladet. Av sikkerhetshensyn, bør du alltid bruke matvarer holderen. Det anbefales ikke å bruke det flat knivbladet for å skjære i skiver overmodene tomater eller andre myke frukter og grønnsaker.

VIHANNESLEIKKURIN OSAT

LEIKKUUTERÄ

Tässä terässä on suora puoli suorien viipaleiden ja aaltopuoli aalto- ja ristikkoviipaleiden tekemiseen. Pehmustettu kädensija helpottaa terän turvallista irrottamista ja kiinnittämistä.

JULIENNE- JA PAKSUUSSÄÄTÖ- SYLINTERI

Tässä pyörivässä sylinterissä on kaksi julienne-teräriiviä. Lähellä toisiaan olevat rivit on tarkoitettu noin 3 mm:n julienne-suikaleille ja kauempana toisistaan olevat rivit noin 9 mm:n julienne-suikaleille. Sylinteriä käytetään myös suorien, aalto- ja ristikkoviipaleiden paksuuden säätämiseen. Paksuusmitat on merkitty sylinterin nuppiin. Pehmustetun nupin ansiosta sylinteri on turvallinen ja helppo käsitellä.

LIUKUTASO

Tämä on taso, jota pitkin vihanneksiä työnnetään viipaloitaessa. Liukutason yläosa nostetaan ylös ennen julienne- ja paksuussäätösylinterin irrottamista. Molemmat osat nostetaan ylös vihannesleikkurin puhdistamista varten.

KAHVA

Pehmustettu kahva on liukutason alla. Kun pitelet siitä kiinni viipaloidessasi, vihannesleikkuri pysyy paikallaan ja kätesi on poissa tieltä.

JALAT

Luistamattomat jalat voidaan taittaa vihannesleikkurin rungon alle säilytyksen ajaksi.

PIDIKE

Viipaloitava vihannes asetetaan pidikkeeseen pitkittäin tai poikittain. Pidike suoja sormia, kun vihannes vedetään terien yli. Se kiinnitetään vihannesleikkurin rungon alle säilytyksen ajaksi.

KÄYTÄ PIDIKETTÄ AINA VIIPALOIDESSASI. ÄLÄ YRITÄ VIIPALOIDA VIHANNESLEIKKURILLA HEDELMIEN TAI VIHANNESTEN PALOJA, JOTKA EIVÄT MAHDU PIDIKKEESEEN.



PURKAMINEN JA PUHDISTAMINEN

LEIKKUUTERÄN IRROTTAMINEN JA PUHDISTAMINEN



1. Tartu leikkuuterän pehmustettuun kahvaan.
2. Vedä terä vihannesleikkurin sisältä.
3. Pese terä käsin ja kuivaa se heti.

JULIENNE- JA PAKSUUSSÄÄTÖSYLINTERIN IRROTTAMINEN JA PUHDISTAMINEN



1. Irrota leikkuuterä yllä esitetyllä tavalla.
2. Paina toisella kädellä yläliukutason OXO-logoa, jotta yläliukutaso nousee ylös.
3. Tartu toisella kädellä julienne- ja paksuussäätösyylinterin nuppiin ja vedä sylinteri vihannesleikkurin sisältä.
4. Pese sylinteri käsin ja kuivaa se heti.

VIHANNESLEIKKURIN RUNGON PUHDISTAMINEN



1. Irrota leikkuuterä ja julienne- ja paksuussäätösyylinteri yllä esitetyllä tavalla.
2. Nosta yläliukutaso ylös painamalla OXO-logoa yllä esitetyllä tavalla.
3. Nosta alaliukutaso ylös painamalla sitä vihannesleikkurin alapuolelta.
4. Laita vihannesleikkurin runko astianpesukoneeseen tai pese se käsin ja kuivaa se heti.

KOKOAMINEN JA SÄILYTYS

JULIENNE- JA PAKSUUSSÄÄTÖSYLINTERIN KIINNITTÄMINEN



1. Naksauta alaliukutaso takaisin paikalleen.
2. Kuivaa julienne- ja paksuussäätösyylinteri ja leikkuuterä huolellisesti.
3. Julienne- ja paksuussäätösyylinterin kiinnittäminen
 - Tartu sylinteriin nupista niin, että paksuusosoitin on ylöspäin.
 - Nosta yläliukutaso ylös painamalla toisella kädellä OXO-logoa.
 - Työnnä sylinterin kärki vihannesleikkurin rungon sivussa olevaan reikään.
 - Naksauta sylinterin nuppi paikalleen.

JALKOJEN TAITTAMINEN SISÄÄN



4. Tartu leikkuuterään kahvasta ja työnnä se vihannesleikkurin sivussa olevaan aukkoon, kunnes se naksauttaa paikalleen.
5. Taita jalat rungon alle.

PIDIKKEEN KIINNITTÄMINEN



6. Naksauta pidike vihannesleikkurin rungon alla oleviin ulokkeisiin.
7. Säilytä OXO GOOD GRIPS -vihannesleikkuri laatikossaan.

VIIPALOINTIOHJEITA

SUORAT VIIPALEET:



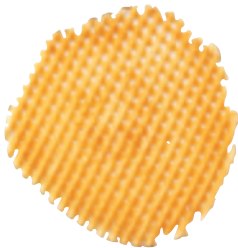
1. Työnnä leikkuuterä vihannesleikkurin sivussa olevaan aukkoon niin, että suora reuna jää näkyviin.
2. Paina julienne- ja paksuussäätösynterän nuppia ja käännä sitä niin, etteivät julienne-terät näy.
3. Paina synterän nuppia edelleen ja säädä leikkuupaksuus nuppia kääntämällä. Paksuusmitat on merkitty nupin sivuun.
4. Aseta hedelmä tai vihannes pidikkeeseen pitkittäin tai poikittain.
5. Paina viipaloidessasi pidikkeen pehmustettua yläosaa kämmenellä. Työnnä vihannesta liukutasoa pitkin. Liikkeen pitää olla nopea ja tasainen. Kun vihannes ylittää terän, siitä irtoaa suora viipale.

AALTOVIIPALEET:



1. Työnnä leikkuuterä vihannesleikkurin sivussa olevaan aukkoon niin, että aaltoreuna jää näkyviin.
2. Paina julienne- ja paksuussäätösynterän nuppia ja käännä sitä niin, etteivät julienne-terät näy.
3. Paina synterän nuppia edelleen ja säädä leikkuupaksuus nuppia kääntämällä. Paksuusmitat on merkitty nupin sivuun.
4. Aseta hedelmä tai vihannes pidikkeeseen pitkittäin tai poikittain.
5. Paina viipaloidessasi pidikkeen pehmustettua yläosaa kämmenellä. Työnnä vihannesta liukutasoa pitkin. Liikkeen pitää olla nopea ja tasainen. Kun vihannes ylittää terän, siitä irtoaa aaltomainen viipale.

RISTIKKOVIIPALEET



1. Työnnä leikkuuterä vihannesleikkurin sivussa olevaan aukkoon niin, että aaltoreuna jää näkyviin.
2. Paina julienne- ja paksuussäätösynterinin nuppia ja käännä nuppi ristikkoviipalointasentoon.
3. Aseta hedelmä tai vihannes pidikkeeseen pitkittäin tai poikittain.
4. Paina viipaloidessasi pidikkeen pehmustettua yläosaa kämmenellä. Työnnä vihannes liukutasoa pitkin terän yli. Liikkeen pitää olla nopea ja tasainen.
5. Käännä pidikettä 90° ja työnnä vihannes uudelleen terän yli.
6. Käännä pidikettä 90° aina yhden viipaleen leikkaamisen jälkeen. Näin viipaleisiin tulee ristikkokuvio.

JULIENNE-SUIKALEET



1. Työnnä leikkuuterä vihannesleikkurin sivussa olevaan aukkoon niin, että suora reuna jää näkyviin.
2. Paina julienne- ja paksuussäätösynterinin nuppia ja käännä sitä niin, että julienne-terät näkyvät. Valitse lähellä toisiaan olevat teräriivit noin 3 mm:n (ohuiden) suikaleiden leikkaamista varten. Valitse kauempana toisistaan olevat teräriivit noin 9 mm:n (paksujen) suikaleiden leikkaamista varten.
3. Aseta hedelmä tai vihannes pidikkeeseen pitkittäin tai poikittain.
4. Paina viipaloidessasi pidikkeen pehmustettua yläosaa kämmenellä. Työnnä vihannesta liukutasoa pitkin. Liikkeen pitää olla nopea ja tasainen. Kun vihannes ylittää terän, siitä irtoaa julienne-sui kaleita.

TOMAATTIEN VIIPALOINTIOHJE

Leikkaa kiinteä tomaatti viipaleiksi vetämällä sitä hitaasti edestakaisin suoran terän yli. Käytä aina sormet suojaavaa pidikettä. Suorateräisiä vihannesleikkureita ei suositella ylikypsien tomaattien eikä muiden hyvin pehmeiden hedelmien tai vihannesten leikkaamiseen.



GOOD GRIPS[®]

i - SERIES

