



GOOD GRIPS®

Mandoline Slicer

Trancheuse Mandoline, Cortadora Mandoline, Gemüsehobel



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 conviviale d'OXO constitue l'outil idéal pour créer facilement et vite des merveilles culinaires. Familiarisez-vous avec son assortiment de lames et ses diverses options de coupe, parfaits pour couper vos fruits et légumes préférés. À titre sécuritaire, utilisez toujours le poussoir.

La cortadora Mandoline de OXO, fácil de usar, es el instrumento ideal para crear sensaciones culinarias de forma rápida y cómoda. Le invitamos a que se familiarice con las distintas hojas y opciones de corte, perfectas para cortar sus frutas y verduras favoritas. Para mayor seguridad, utilice siempre el recipiente para alimentos.

OXOs gebrauchsfreundlicher Gemüsehobel ist das perfekte Hilfsmittel für die schnelle und einfache Kreation kulinarischer Sensationen. Bitte machen Sie sich mit den verschiedenen Klingen und Schneidmöglichkeiten vertraut. Perfekt zum Schneiden von Obst und Gemüse. Für eine sichere Bedienung immer den Gemüsehalter verwenden.

CAUTION!

The OXO GOOD GRIPS 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.

ATTENTION !

Les lames de la trancheuse Mandoline OXO GOOD GRIPS sont très acérées. Manipulez-les avec précaution lorsque vous vous servez de la Mandoline, et lorsque vous en nettoyez les éléments. Ne manquez jamais d'utiliser le poussoir afin d'éviter de vous blesser. Ne laissez pas la Mandoline OXO ou un de ses éléments à la portée des enfants.

¡PRECAUCIÓN!

Las hojas de la cortadora Mandoline, de OXO GOOD GRIPS son muy afiladas. Manéjelas con cuidado cuando use la Mandoline y cuando proceda a limpiar los componentes. Utilice siempre el recipiente para alimentos, a fin de evitar accidentes. Evite que la cortadora Mandoline de OXO o cualquiera de sus componentes quede al alcance de los niños.

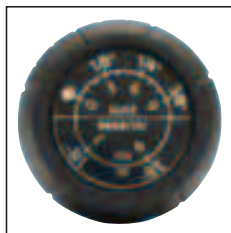
VORSICHT!

Die Klingen des OXO GOOD GRIPS Gemüsehobels sind sehr scharf. Beim Gebrauch des Hobels und bei der Reinigung der Bestandteile vorsichtig vorgehen. Immer den Gemüsehalter verwenden, um Verletzungen zu vermeiden. Den OXO Gemüsehobel oder seine Teile niemals in Reichweite von Kindern aufbewahren.



MANDOLINE COMPONENTS
ÉLÉMENTS DE LA MANDOLINE
COMPONENTES DE LA CORTADORA MANDOLINE
BESTANDTEILE DES GEMÜSEHOBELS

Thickness Measurements



Mesures d'épaisseur
 Medidas de espesor
 Dickmessungen

Handle
 Poignée
 Mango
 Griff

Top Runway
 Couloir supérieur
 Superficie de corte superior
 Obere Gleitfläche

Bottom Runway
 Couloir inférieur
 Superficie de corte inferior
 Untere Gleitfläche



Legs
 Pieds
 Patas
 Füße

Food Holder
 Poussoir
 Recipiente para los alimentos
 Gemüsehalter

Slicing Blade
 Lame à trancher
 Hoja de corte
 Schneidklinge



Julienne & Thickness Cylinder
 Cylindre Julienne & épaisseur
 Juliana y Cilindro de grosor
 Julienne- und Dicke-
 Einstellzylinder



MANDOLINE COMPONENTS

SLICING BLADE

This Blade features a straight side for straight slices and a wavy side for crinkle cuts and waffle cuts. A soft grip area lets you safely remove and insert this blade.

JULIENNE & THICKNESS CYLINDER

This rotating Cylinder has two sets of julienne blades. The row of blades set close together makes 1/8" square julienne strips. The row of blades set farther apart makes 3/8" square julienne strips. The Cylinder is also used for adjusting the thickness of straight, crinkle or waffle cuts, with Thickness Measurements indicated on its soft knob. The soft knob makes handling safe and easy.

RUNWAY

This is the surface along which you slide your vegetable during slicing. The top part of the Runway flips up for removal of the Julienne & Thickness Cylinder. Both parts of the Runway flip up for cleaning.

HANDLE

The soft Handle is below the Runway to keep the Mandoline steady and your hand out of the way while slicing.

LEGS

Legs with non-slip feet fold up beneath the body for storage.

FOOD HOLDER

The Food Holder holds the food crosswise or lengthwise while you slide it along the blades and protects your hands from the blades. It snaps beneath the body for storage.

**TO AVOID INJURY, PLEASE USE THE FOOD HOLDER FOR ALL TASKS.
DO NOT USE THE MANDOLINE WITH PIECES OF FRUITS OR VEGETABLES
THAT ARE TOO LARGE FOR USE IN THE FOOD HOLDER.**



DISASSEMBLY & CLEANING

TO REMOVE & CLEAN THE SLICING BLADE



- 1- Hold the Slicing Blade by its soft handle.
- 2- Slide the Blade out of the Mandoline body.
- 3- Hand wash and promptly dry.

TO REMOVE & CLEAN THE JULIENNE & THICKNESS CYLINDER



- 1- Remove the Slicing Blade as shown above.
- 2- Use one hand to press on the OXO logo on the Top Runway to flip up the Runway.
- 3- Use the other hand to lift the Julienne & Thickness Cylinder by its soft knob to remove it from the Mandoline.
- 4- Hand wash and promptly dry.

TO CLEAN THE MANDOLINE BODY



- 1- Remove the Slicing Blade and Julienne & Thickness Cylinder as shown above.
- 2- Flip up the Top Runway by pressing on the OXO logo as shown above.
- 3- Flip up the Bottom Runway by pushing up on the Runway from beneath the Mandoline.
- 4- Place the Mandoline body in the dishwasher, or hand wash and dry.

REASSEMBLY & STORAGE

TO REINSERT THE JULIENNE & THICKNESS CYLINDER



- 1-** Snap the Bottom Runway back into place.
- 2-** Completely dry the Julienne & Thickness Cylinder and Slicing Blade.
- 3-** To reinsert the Julienne & Thickness Cylinder
 - Hold the Cylinder by its soft knob with the thickness indicator pointing upward.
 - With the other hand, flip up the Top Runway by pressing on the OXO logo.
 - Insert the tip of the Cylinder into the hole on the side of the Mandoline body.
 - Snap the soft knob down in to place.

TO FOLD THE LEGS



- 4-** To reinsert the Slicing Blade, hold it by its soft handle and slide it into the slot on the side of the Mandoline body until it snaps in place.

- 5-** Fold the Legs beneath the body.

TO ATTACH THE FOOD HOLDER

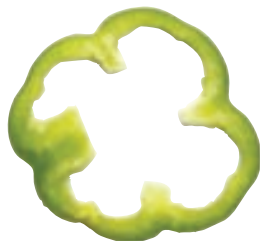


- 6-** Snap the Food Holder on to the tabs on the underside of the Mandoline body.

- 7-** Store your OXO GOOD GRIPS Mandoline Slicer in its box.

INSTRUCTIONS FOR SLICING

STRAIGHT SLICES



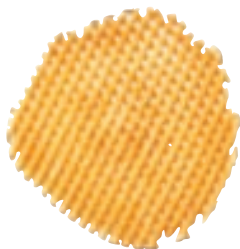
- 1-** Insert the Slicing Blade into the slot in the side of the Mandoline body so that the straight side is visible.
- 2-** Press in and turn the Julienne & Thickness Cylinder knob so that the julienne blades are not visible.
- 3-** Continue to press and turn the Cylinder knob to adjust the desired slice thickness. Thickness Measurements can be read on the side of the Cylinder knob.
- 4-** Place the fruit or vegetable crosswise or lengthwise into the Food Holder.
- 5-** Use your palm to press on the soft top of the Food Holder while slicing. Slide the vegetable along the Runway. The motion should be quick and smooth. As the vegetable passes over the blade, a straight slice is made.

CRINKLE CUTS



- 1-** Insert the Slicing Blade into the slot in the side of the Mandoline body so that the wavy side is visible.
- 2-** Press in and turn the Julienne & Thickness Cylinder knob so that the julienne blades are not visible.
- 3-** Continue to press and turn the Cylinder knob to adjust the desired slice thickness. Thickness Measurements can be read on the side of the Cylinder knob.
- 4-** Place the fruit or vegetable crosswise or lengthwise into the Food Holder.
- 5-** Use your palm to press on the soft top of the Food Holder while slicing. Slide the vegetable along the Runway. The motion should be quick and smooth. As the vegetable passes over the blade, a crinkle cut is made.

WAFFLE CUTS



- 1-** Insert the Slicing Blade into the slot in the side of the Mandoline body so that the wavy side is visible.
- 2-** Press in and turn the Julienne & Thickness Cylinder knob until you reach the Waffle Cut setting.
- 3-** Place the fruit or vegetable crosswise or lengthwise into the Food Holder.
- 4-** Use your palm to press on the soft top of the Food Holder while slicing. Slide the vegetable along the Runway, over the blade. The motion should be quick and smooth.
- 5-** Turn the Food Holder 90° and slide the vegetable over the blade again.
- 6-** Continue to turn the Food Holder 90° between each successive slice to create waffle cuts.

JULIENNE STRIPS



- 1-** Insert the Slicing Blade into the slot in the side of the Mandoline body so that the straight side is visible.
- 2-** Press and turn the Julienne & Thickness Cylinder knob so that the julienne blades are visible. Select the row of blades set close together for 1/8" square (thin) strips. Select the row of blades set farther apart for 3/8" square (thick) strips.
- 3-** Place the fruit or vegetable crosswise or lengthwise into the Food Holder.
- 4-** Use your palm to press on the soft top of the Food Holder while slicing. Slide the vegetable along the Runway. The motion should be quick and smooth. As the vegetable passes through the julienne blades, julienne strips are made.

ÉLÉMENTS DE LA MANDOLINE

LAME À TRANCHER

Cette lame est munie d'un bord droit pour les tranches rectilignes et d'un bord ondulé pour les tranches collerettes et les coupes gaufrées. Une prise souple vous permet de retirer et d'introduire la lame en toute sécurité.

CYLINDRE JULIENNE & ÉPAISSEUR

Ce cylindre rotatif a deux séries de lames julienne. La rangée de lames serrées les unes contre les autres produit des lamelles julienne carrées faisant 3 mm. La rangée de lames plus éloignées les unes des autres produit des lamelles julienne carrées faisant 1 cm. Le cylindre est également utilisé pour régler l'épaisseur des tranches droites, collerettes ou gaufrées, les épaisseurs des tranches étant indiquées sur son bouton souple. Le bouton souple rend la manipulation de l'appareil sécuritaire et facile.

COULOIR

Il s'agit de la surface le long de laquelle vous faites glisser votre légume pendant la coupe. La partie supérieure du couloir se soulève, permettant le retrait du cylindre. Les deux éléments composant le couloir se soulèvent, ce qui permet de les nettoyer.

POIGNÉE

La poignée souple est en-dessous du couloir afin de garantir la stabilité de la Mandoline et d'éviter que votre main ne soit dans le chemin.

PIEDS

Les pieds, qui sont antidérapants se replient sous le corps pour faciliter le rangement de l'appareil.

POUSSOIR

Le poussoir maintient les aliments dans le sens de la largeur ou de la longueur pendant que vous les faites glisser le long des lames et protège vos mains des lames. Il s'encastre sous le corps au moment du rangement de l'appareil.

POUR ÉVITER DE VOUS BLESSER, VEUILLEZ NE JAMAIS MANQUER D'UTILISER LE POUSSOIR POUR CHAQUE OPÉRATION. N'UTILISEZ PAS LA MANDOLINE AVEC DES MORCEAUX DE FRUITS OU DE LÉGUMES QUI SONT TROP GROS ET NE TIENDRAIENT PAS DANS LE POUSSOIR.



DÉMONTAGE ET NETTOYAGE

POUR ENLEVER ET NETTOYER LA LAME À TRANCHER



- 1- Tenez la lame à trancher par sa poignée souple.
- 2- Faites sortir la lame du corps de la Mandoline en la faisant glisser.
- 3- Lavez à la main et séchez immédiatement.

POUR ENLEVER & NETTOYER LE CYLINDRE JULIENNE & ÉPAISSEUR



- 1- Servez-vous d'une main pour appuyer sur le OXO logo situé sur le couloir supérieur afin de le soulever.
- 2- De l'autre main, soulevez le cylindre par son bouton souple pour le retirer de la Mandoline.
- 3- Lavez à la main et séchez immédiatement.

POUR NETTOYER LE CORPS DE LA MANDOLINE



- 1- Retirez la lame à trancher et le cylindre comme cela l'est indiqué ci-dessus.
- 2- Soulevez le couloir supérieur en appuyant sur le OXO logo comme cela l'est indiqué ci-dessus.
- 3- Soulevez le couloir inférieur en le poussant vers le haut.
- 4- Placez le corps de la Mandoline dans le lave-vaisselle, ou bien lavez-le et séchez-le à la main.

ASSEMBLAGE & RANGEMENT

POUR RÉINTRODUIRE LE CYLINDRE JULIENNE & ÉPAISSEUR



1- Remettez en place les deux couloirs.

2- Rincez soigneusement le cylindre et la lame à trancher.

3- Pour réintroduire le cylindre Julienne & Épaisseur

- Tenez le cylindre par son bouton souple, l'indicateur d'épaisseur pointé vers le haut.

- De l'autre main, soulevez le couloir en appuyant sur le logo OXO.

- Introduisez l'extrémité du cylindre dans l'orifice situé sur le côté du corps de la Mandoline.

- Pousser d'un coup sec le bouton souple vers le bas pour le remettre en place

4- Pour réintroduire la lame à trancher, tenez-la par sa poignée souple, et glissez-la dans la fente située sur le côté du corps de la Mandoline jusqu'à ce qu'elle s'encastre.

5- Repliez les pieds sous le corps.

6- Encastrez le poussoir sur les pattes situées sous le corps de la Mandoline.

7- Rangez votre trancheuse Mandoline OXO GOOD GRIPS dans sa boîte.

POUR REPLIER LES PIEDS

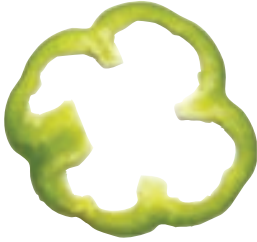


POUR FIXER LE POUSSOIR



INSTRUCTIONS POUR TRANCHER

TRANCHES DROITES



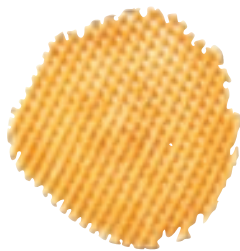
- 1-** Introduisez la lame à trancher dans la fente située sur le côté du corps de la Mandoline, de sorte que le côté droit soit visible.
- 2-** Appuyez sur le bouton du cylindre Julienne et épaisseur et tournez-le de sorte que les lames julienne ne soient pas visibles.
- 3-** Continuez à appuyer et tournez le bouton du cylindre afin de régler sur l'épaisseur de tranche souhaitée. Les mesures d'épaisseur peuvent être lues sur le côté du bouton du cylindre.
- 4-** Placez le fruit ou le légume dans le sens de la longueur ou de la largeur dans le poussoir.
- 5-** À l'aide de votre paume, appuyez sur le sommet du poussoir pendant que vous coupez en tranches. Faites glisser le légume le long du couloir. Le mouvement doit être fluide et rapide. Lorsque le légume passe sur la lame, une tranche droite ressort.

TRANCHES COLLERETTES



- 1-** Introduisez la lame à trancher dans la fente située sur le côté du corps de la Mandoline, de sorte que le côté ondulé soit visible.
- 2-** Appuyez sur le bouton du cylindre Julienne et épaisseur et tournez-le de sorte que les lames julienne ne soient pas visibles.
- 3-** Continuez à appuyer et tournez le bouton du cylindre afin de régler sur l'épaisseur de tranche souhaitée. Les mesures d'épaisseur peuvent être lues sur le côté du bouton du cylindre.
- 4-** Placez le fruit ou le légume dans le sens de la longueur ou de la largeur dans le poussoir.
- 5-** À l'aide de votre paume, appuyez sur le sommet du poussoir pendant que vous coupez en tranches. Faites glisser le légume le long du couloir. Le mouvement doit être fluide et rapide. Lorsque le légume passe sur la lame, une tranche collerette ressort.

TRANCHES GAUFRÉES



- 1-** Introduisez la lame à trancher dans la fente située sur le côté du corps de la Mandoline, de sorte que le côté ondulé soit visible.
- 2-** Appuyez sur le bouton du cylindre Julienne et épaisseur et tournez-le jusqu'à ce que vous soyez sur le réglage de coupe gaufrée.
- 3-** Placez le fruit ou le légume en largeur ou en longueur à l'intérieur du réceptacle pour la nourriture.
- 4-** À l'aide de votre paume, appuyez sur le sommet du poussoir pendant que vous coupez en tranches. Faites glisser le légume le long du couloir. Le mouvement doit être fluide et rapide.
- 5-** Faites effectuer une rotation de 90° au poussoir, puis faites de nouveau glisser le légume sur la lame.
- 6-** Continuez à faire effectuer au poussoir des rotations de 90° entre chaque tranche afin de créer des tranches gaufrées.

LAMELLES EN JULIENNE



- 1-** Introduisez la lame à trancher dans la fente située sur le côté du corps de la Mandoline, de sorte que le côté droit soit visible.
- 2-** Appuyez sur le bouton du cylindre Julienne et épaisseur et tournez-le de sorte que les lames julienne soient visibles. Sélectionnez la rangée de lames serrées les unes contre les autres pour obtenir des lamelles carrées fines de 3 mm. Sélectionnez la rangée de lames plus éloignées les unes des autres pour obtenir des lamelles épaisses de 24 mm.
- 3-** Placez le fruit ou le légume dans le sens de la longueur ou de la largeur dans le poussoir.
- 4-** À l'aide de votre paume, appuyez sur le sommet souple du poussoir pendant que vous coupez en tranches. Faites glisser le légume le long du couloir. Le mouvement doit être fluide et rapide. Lorsque le légume passe sur les lames julienne, des lamelles julienne ressortent.

COMPONENTES DE LA CORTADORA MANDOLINE

HOJA DE CORTE EN TIRAS Esta hoja cuenta con un lado recto, para obtener tiras derechas, y con un lado ondulado, con el que obtendrá tiras rizadas y onduladas. La suave superficie de agarre le permite retirar e introducir las hojas sin riesgo.

JULIANA Y CILINDRO DE GROSOR Este cilindro que gira cuenta con dos juegos de hojas para juliana. La serie de hojas que se encuentran muy próximas le permitirán obtener tiras rectangulares de 3 mm. La serie de hojas que se encuentran más alejadas le permitirán obtener tiras rectangulares de 1 cm. El cilindro también se usa para ajustar el grosor de los cortes recto, rizado u ondulado; hallará el grosor de la tira indicado sobre el botón. Este botón es muy suave, lo que asegura un manejo seguro y fácil.

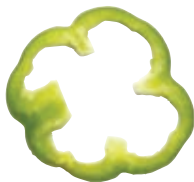
SUPERFICIE DE CORTE Es la superficie sobre la que deslizará las verduras mientras las está cortando. Puede extraer fácilmente la parte superior de la misma para retirar la verdura cortada en juliana y el cilindro de grosor. Las dos partes de la superficie de corte pueden extraerse para su limpieza.

MANGO El mango suave se encuentra bajo la superficie de corte, de modo que la cortadora Mandoline se mantenga estable y las manos fuera de la zona de peligro mientras esté cortando.

PATAS Las patas, con pies antideslizantes, se pliegan bajo el cuerpo de modo que resulte más fácil de guardar.

RECIPIENTE PARA LOS ALIMENTOS En este recipiente puede sujetar los alimentos a lo ancho o a lo largo mientras se realizan los cortes al pasar sobre las hojas, protegiendo sus manos. Puede plegarlo por debajo del cuerpo de la cortadora, para que le resulte más fácil de guardar.

PARA EVITAR HERIDAS, LE ROGAMOS UTILICE SIEMPRE, PARA CUALQUIER TAREA, EL RECIPIENTE PARA LOS ALIMENTOS. NO UTILICE LA MANDOLINA PARA CORTAR FRUTAS O VERDURAS QUE SEAN DEMASIADO GRANDES Y QUE NO QUEPAN DENTRO DEL RECIPIENTE PARA ALIMENTOS.



DESMONTAJE Y LIMPIEZA

CÓMO RETIRAR Y LIMPIAR LA HOJA DE CORTE



- 1- Sujete la hoja de corte por la parte del mango suave.
- 2- Deslice la hoja hasta sacarla del cuerpo de la Mandoline.
- 3- Lave el utensilio a mano y séquelo rápidamente.

CÓMO RETIRAR Y LIMPIAR LA JULIANA Y EL CILINDRO DE GROSOR



- 1- Utilice una mano para presionar sobre el logotipo de OXO situado en la superficie de corte superior, lo que le permitirá sacarla.
- 2- Con la otra mano, evante la cuchilla para el corte en juliana y el cilindro sujetándolo por el botón, para retirarlos de la cortadora Mandoline.
- 3- Lave el utensilio a mano y séquelo rápidamente.

CÓMO LIMPIAR EL CUERPO DE LA MANDOLINE



- 1- Retire la hoja de corte y la cuchilla para el corte en juliana y el cilindro, tal y como se muestra en la figura anterior.
- 2- Extraiga la superficie superior pulsando sobre el logotipo de OXO, tal y como se muestra en la figura anterior.
- 3- Extraiga la superficie inferior empujando la superficie de corte hacia arriba, desde la parte inferior de la Mandoline.
- 4- Ponga el cuerpo de la Mandoline en el lavavajillas, o lávelo a mano y séquelo después.

MONTAJE Y ALMACENAMIENTO

INDICADOR DE GROSOR

CÓMO RESTITUIR EN SU LUGAR LA EN SU LUGAR LA CUCHILLA PARA EL CORTE EN JULIANA Y



1- Coloque la guía inferior de nuevo en su posición.

2- Seque a fondo tanto la juliana como el cilindro y la hoja de corte.

3- Para restituir la cuchilla de corte en juliana y el cilindro a su lugar original, sujete el cilindro por el botón con el indicador de grosor señalando hacia arriba.

- Con la otra mano, extraiga la superficie de corte superior presionando sobre el logotipo de OXO.

- Introduzca el extremo superior del cilindro en el orificio situado en el lateral del cuerpo de la Mandoline.

- Pulse el botón hacia abajo, hasta recuperar su posición inicial.

4- Para restituir la hoja de corte, sujétela por el mango y deslízela por el interior de la ranura situada en el lateral del cuerpo de la Mandoline, hasta que quede en su sitio.

5- Pliegue las patas debajo del cuerpo de la cortadora.

6- Coloque el recipiente para los alimentos sobre las pestañas que hay en la parte inferior del cuerpo de la Mandoline.

7- Ya puede guardar en su caja la Mandoline de OXO GOOD GRIPS.

CÓMO PLEGAR LAS PATAS

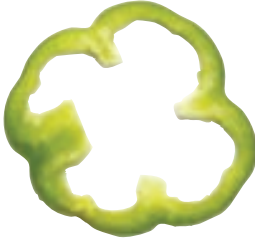


CÓMO ADAPTAR EL RECIPIENTE A LOS ALIMENTOS



INSTRUCCIONES PARA CORTAR

TIRAS RECTAS



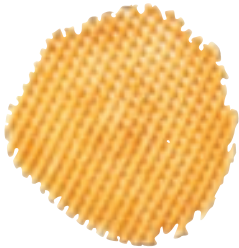
- 1- Introduzca la hoja de corte en la ranura situada en el lateral del cuerpo de la Mandoline, de modo que se vea el lado recto.
- 2- Presione y haga girar el botón para el corte en juliana y el Cilindro de grosor de modo que las hojas para la juliana queden ocultas
- 3- Continúe presionando y girando el botón del cilindro hasta ajustarlo al grosor deseado. Encontrará las medidas de grosor junto al botón del cilindro.
- 4- Coloque las frutas o verduras a lo largo o a lo ancho del recipiente para los alimentos.
- 5- Con la palma de la mano, presione sobre la superficie suave del recipiente, mientras esté cortando. Corte las verduras pasándolas por la superficie de corte. El movimiento será rápido y suave. Al pasar sobre la hoja, la verdura quedará cortada en tiras rectas.

CORTES RIZADOS



- 1- Introduzca la hoja de corte en la ranura situada en el lateral del cuerpo de la Mandoline, de modo que se vea el lado ondulado.
- 2- Presione y haga girar el botón de la Juliana y el Cilindro de grosor de modo que las hojas para la juliana queden ocultas.
- 3- Continúe presionando y girando el botón del cilindro hasta ajustarlo al grosor deseado. Encontrará las medidas de grosor junto al botón del cilindro.
- 4- Coloque las frutas o verduras a lo largo o a lo ancho del recipiente para los alimentos.
- 5- Con la palma de la mano, presione sobre la superficie suave del recipiente, mientras esté cortando. Corte las verduras pasándolas por la superficie de corte. El movimiento será rápido y suave. Al pasar sobre la hoja, la verdura quedará cortada en tiras onduladas.

CORTES ONDULADOS



- 1-** Introduzca la hoja de corte en la ranura situada en el lateral del cuerpo de la Mandoline, de modo que se vea el lado ondulado.
- 2-** Presione y gire el botón para la hoja de corte en juliana y el cilindro de grosor hasta que alcance la posición de corte ondulado.
- 3-** Coloque la fruta o verdura en diagonal o a lo largo en el recipiente.
- 4-** Con la palma de la mano, presione sobre la superficie suave del recipiente, mientras esté cortando. Corte las verduras pasándolas por la superficie de corte, sobre la hoja. El movimiento será rápido y suave.
- 5-** Haga girar 90° el recipiente para los alimentos y vuelva a deslizar las verduras sobre la hoja.
- 6-** Continúe girando el recipiente para los alimentos 90° sucesivamente, después de cada pasada, para obtener tiras onduladas.

TIRAS EN JULIANA



- 1-** Introduzca la hoja de corte en la ranura situada en el lateral del cuerpo de la Mandoline, de modo que se vea el lado recto.
- 2-** Presione y haga girar el botón para la hoja de corte en juliana y el cilindro de grosor de modo que las hojas para el corte en juliana queden visibles. Seleccione la serie de hojas que se encuentran muy próximas, para obtener tiras rectangulares de 3 mm. Seleccione la serie de hojas que se encuentran más alejadas, para obtener tiras rectangulares de 1 cm.
- 3-** Coloque las frutas o verduras a lo largo o a lo ancho del recipiente para alimentos.
- 4-** Con la palma de la mano, presione sobre la superficie suave del recipiente, mientras esté cortando. Corte las verduras pasándolas por la superficie de corte. El movimiento será rápido y suave. Al pasar la verdura a través de las hojas para el corte en juliana, obtendrá las tiras deseadas.

BESTANDTEILE DES GEMÜSEHOBELS

SCHNEIDKLINGE

Diese Klinge hat eine glatte Seite für glatte Scheiben und eine gewellte Seite für wellige und gittrige Scheiben. Diese Klinge kann mit Hilfe eines weichen Griffs sicher eingesetzt und herausgenommen werden.

JULIENNE- UND DICKE-EINSTELLZYLINDER

Dieser drehbare Zylinder hat zwei Sätze Julienne-Klingen. Mit den eng beieinander befindlichen Klingen werden 3 mm dünne quadratische Julienne-Stifte hergestellt. Mit den weiter voneinander entfernten Klingen werden quadratische, 1 cm dicke Julienne-Stifte hergestellt. Mit dem Zylinder wird auch die Dicke der glatten, gewellten oder gittrigen Scheiben eingestellt. Die Dicke der Scheiben ist auf der Seite des Knopfes abzulesen. Der weiche Knopf ermöglicht eine sichere und einfache Handhabung.

GLEITFLÄCHE

Dies ist die Fläche, auf der das Gemüse zum Schneiden entlang geschoben wird. Der obere Teil der Gleitfläche kann hochgeklappt werden, um den Julienne- und Dicke-Einstellzylinder zu entfernen. Beide Teile der Gleitfläche lassen sich zur Reinigung hochklappen.

GRIFF

Der weiche Griff befindet sich am Ende der Gleitfläche, um den Hobel stabil zu halten und die Hand beim Schneiden aus dem Weg zu halten.

FÜSSE

Die rutschfesten Füße lassen sich zur Aufbewahrung unter den Hobel klappen.

GEMÜSEHALTER

Das Obst oder Gemüse wird quer oder längs in den Gemüsehalter gelegt, um die Hände während des Schneidens zu schützen. Zur Aufbewahrung wird er unter dem Hobel eingehängt.

BITTE VERWENDEN SIE IMMER DEN GEMÜSEHALTER, UM VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN. DEN GEMÜSEHOBEL NICHT MIT OBST- ODER GEMÜSESTÜCKEN VERWENDEN, DIE NICHT IN DEN GEMÜSEHALTER PASSEN.



AUSEINANDERNEHMEN UND REINIGEN

DIE SCHNEIDKLINGE HERAUSNEHMEN UND REINIGEN



- 1- Die Schneidklinge am weichen Griff halten.
- 2- Die Klinge aus dem Hobel herausziehen.
- 3- Von Hand waschen und sofort abtrocknen.

DEN JULIENNE- UND DICKE-EINSTELLZYLINDER ENTFERNEN UND REINIGEN



- 1- Mit einer Hand auf das OXO-Firmenzeichen auf der oberen Gleitfläche drücken, um die Gleitfläche hochzuklappen.
- 2- Mit der anderen Hand den Julienne- und Dicke-Einstellzylinder an seinem weichen Griff aus dem Gemüsehobel entfernen.
- 3- Von Hand waschen und sofort abtrocknen.

REINIGEN DES HOBELKÖRPERS



- 1- Die Schneidklinge und den Julienne- und Dicke-Einstellzylinder wie oben beschrieben entfernen.
- 2- Die obere Gleitfläche wie oben gezeigt durch Drücken auf das Firmenzeichen hochklappen.
- 3- Die untere Gleitfläche durch Druck von unterhalb des Hobels hochklappen.
- 4- Den Hobelkörper in die Spülmaschine geben oder von Hand waschen und abtrocknen.

ZUSAMMENBAUEN UND AUFBEWAHREN

EINSETZEN DES JULIENNE- UND DICKE-EINSTELLZYLINDERS



- 1- Beide Gleitflächen wieder herunterklappen.
- 2- Den Julienne- und Dicke-Einstellzylinder und die Schneidklinge vollständig trocknen.
- 3- Einsetzen des Julienne- und Dicke-Einstellzylinders
 - Den Zylinder mit der Dicke-Anzeige nach oben an seinem weichen Knopf festhalten.
 - Mit der anderen Hand durch Drücken auf das OXO-Firmenzeichen die obere Gleitfläche nach oben klappen.
 - Die Zylinderspitze in die Öffnung auf der Seite des Hobelkörpers stecken.
 - Den weichen Knopf nach unten drücken, bis er einrastet.

EINKLAPPEN DER FÜSSE



- 4- Zum Einsetzen der Schneidklinge diese an ihrem weichen Griff festhalten und in den Schlitz auf der Seite des Hobelkörpers schieben, bis sie einrastet.

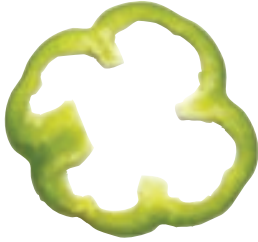
ANBRINGEN DES GEMÜSEHALTERS



- 5- Die Füße unter den Hobel klappen.
- 6- Den Gemüsehalter an der Unterseite des Hobelkörpers einhängen.
- 7- Den OXO GOOD GRIPS Gemüsehobel in seiner Schachtel aufbewahren.

SCHNEIDANLEITUNGEN

GLATTE SCHEIBEN



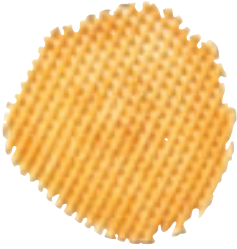
- 1-** Die Schneidklinge in den Schlitz auf der Seite des Hobels stecken, so dass die gerade Seite sichtbar ist.
- 2-** Den Julienne- und Dicke-Einstellzylinder eindrücken und drehen, so dass die Stiftklingen nicht sichtbar sind.
- 3-** Den Zylinderknopf weiter eindrücken und drehen, um die gewünschte Scheibendicke einzustellen. Die Scheibendicke kann auf der Seite des Zylinderknopfs abgelesen werden.
- 4-** Das Obst oder Gemüse quer oder längs in den Gemüsehalter legen.
- 5-** Zum Schneiden mit der Handfläche auf die weiche Oberseite des Gemüsehalters drücken. Das Gemüse mit einer zügigen und gleichmäßigen Bewegung die Gleitfläche entlang schieben. Wenn das Gemüse die Klinge passiert, entsteht eine glatte Scheibe.

WELLIGE SCHEIBEN



- 1-** Die Schneidklinge in den Schlitz auf der Seite des Hobels stecken, so dass die wellige Seite sichtbar ist.
- 2-** Den Julienne- und Dicke-Einstellzylinder eindrücken und drehen, so dass die Stiftklingen nicht sichtbar sind.
- 3-** Den Zylinderknopf weiter eindrücken und drehen, um die gewünschte Scheibendicke einzustellen. Die Scheibendicke kann auf der Seite des Zylinderknopfs abgelesen werden.
- 4-** Das Obst oder Gemüse quer oder längs in den Gemüsehalter legen.
- 5-** Zum Schneiden mit der Handfläche auf die weiche Oberseite des Gemüsehalters drücken. Das Gemüse mit einer zügigen und gleichmäßigen Bewegung die Gleitfläche entlang schieben. Wenn das Gemüse die Klinge passiert, entsteht eine gewellte Scheibe.

GITTRIGE SCHEIBEN



- 1-** Die Schneidklinge in den Schlitz auf der Seite des Hobels stecken, so dass die wellige Seite sichtbar ist.
- 2-** Den Julienne- und Dicke-Einstellzylinder drücken und drehen, bis die Gitterschneideinstellung erreicht ist.
- 3-** Das Obst oder Gemüse quer oder längs in den Gemüsehalter legen.
- 4-** Zum Schneiden mit der Handfläche auf die weiche Oberseite des Gemüsehalters drücken. Das Gemüse mit einer zügigen und gleichmäßigen Bewegung die Gleitfläche entlang über die Klinge schieben.
- 5-** Den Gemüsehalter um 90° drehen und das Gemüse noch einmal über die Klinge schieben.
- 6-** Den Gemüsehalter bei jedem Schnitt weiter um 90° drehen, um gittrige Schnitte zu erhalten.

JULIENNE-STIFTE



- 1-** Die Schneidklinge in den Schlitz auf der Seite des Hobels stecken, so dass die glatte Seite sichtbar ist.
- 2-** Den Julienne- und Dicke-Einstellzylinder drücken und drehen, so dass die Julienne-Klingen sichtbar sind. Mit den eng beieinander befindlichen Klingen werden 3 mm dünne quadratische Julienne-Stifte hergestellt. Mit den weiter voneinander entfernten Klingen werden quadratische, 1 cm dicke Julienne-Stifte hergestellt.
- 3-** Das Obst oder Gemüse quer oder längs in den Gemüsehalter legen.
- 4-** Zum Schneiden mit der Handfläche auf die weiche Oberseite des Gemüsehalters drücken. Das Gemüse mit einer zügigen und gleichmäßigen Bewegung die Gleitfläche entlang schieben. Wenn das Gemüse die Klinge passiert, entstehen Julienne-Stifte.



GOOD GRIPS®

i - SERIES

OXO introduces the GOOD GRIPS i-Series, a collection of tools that take the OXO design philosophy to a new performance level.

OXO présente la i-Series GOOD GRIPS, une collection d'outils propulsant la philosophie de la conception OXO vers un nouveau niveau de performance.

OXO introduce la serie GOOD GRIPS i-Series, una colección de herramientas que elevan la filosofía del diseño de OXO a un nuevo nivel de rendimiento.

OXO stellt die GOOD GRIPS i-Serie vor, eine Kollektion von Küchenutensilien, die die Design-Philosophie von OXO auf eine neue Performance-Ebene erhebt.



i-deas i-magination i-nnovation
 i-dées i-magination i-nnovation
 i-deas i-maginación i-nnovación
 i-deen i-magination i-nnovation

