



# Steel®

Chef's mandolin grøntsagsskærer **DK**

Chef's mandolin grönsaksskärare **SE**

Kokin Vihannesleikkuri **FI**



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 favoritfrukter och grönsaker. För säker drift, använd alltid Mathällaren.

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 Steel Chef's mandolin skæreblade er meget skarpe. Forsigtig brug tilrådes når man skærer med mandolinen og ved rengøring af delene. Brug altid grøntsagsholderen for at undgå skader. Man bør opbevare OXO mandolinen og delene hertil utilgængeligt for børn.

#### VARNING!

OXO Steel Chef's Mandolin blad är mycket vassa. Hantera dem med omsorg vid användning av mandolinen och vid rengöring av komponenter. Använd alltid mathällaren för att förhindra skador. Lämna inte OXO mandolinen eller några komponenter inom räckhåll för barn.

#### VAROITUS!

OXO Steel Kokin Vihannesleikkuri terät ovat hyvin teräviä. Käsittele niitä varoen, kun käytät vihannesleikkuria ja puhdistat sen osia. Käytä aina pidikettä vammojen välttämiseksi. Pidä OXO-vihannesleikkuri ja sen osat lasten lottumattomissa.



# Steel®

Chef's mandolin grøntsagsskærer  
Chef's mandolin grönsaksskärare  
Kokkin Vihannesleikkuri

<b>I</b> Hvad medfølger / <b>I</b> Vad som ingår	<b>SIDE 1 / SIDA 1</b>
<b>I</b> Sisältö	<b>SIVU 1</b>
<b>II</b> Hvordan kommer jeg igang / <b>II</b> Snabbguide för skivning	
<b>II</b> Viipaloinnin pikaopas	
<b>A.</b> Lige skiver / <b>A.</b> Rak skärning	<b>SIDE 2 / SIDA 2</b>
<b>A.</b> Suora leikkaus	<b>SIVU 2</b>
<b>B.</b> Bølgede eller riflede skiver / <b>B.</b> Veckning eller krusning	<b>SIDE 3 / SIDA 3</b>
<b>B.</b> Rypytetty tai aallotettu leikkaus	<b>SIVU 3</b>
<b>C.</b> Vafflede skiver / <b>C.</b> Våffelskärning	<b>SIDE 4 / SIDA 4</b>
<b>C.</b> Vohvelileikkaus	<b>SIVU 4</b>
<b>D.</b> Juliennestrimler eller pommes frites / <b>D.</b> Strimling eller pommes frites	<b>SIDE 5 / SIDA 5</b>
<b>D.</b> Viipalointi tai ranskalaiset perunat	<b>SIVU 5</b>
<b>III</b> Hvordan adskilles og rengøres mandolinen / <b>III</b> Demontering & rengöring	<b>SIDE 6-7/ SIDA 6-7</b>
<b>III</b> Purkaminen ja puhdistaminen	<b>SIVU 6-7</b>
<b>IV</b> Samling og opbevaring af mandolinen / <b>IV</b> Återmontering & förvaring	<b>SIDE 8-9/ SIDA 8-9</b>
<b>IV</b> Kokoaminen ja varastointi	<b>SIVU 8-9</b>

# HVAD MEDFØLGER / VAD SOM INGÅR / LAITTEEN OSAT

**A ▶**  
Mandolin  
Mandolin  
Mandoliini runko

**B ▶**  
Grøntsagsholder  
Grönsakshållare  
Ruokapidike

**C ▶** Julienne- og afstandscylinder  
Cylinder för strimla och tjocklek  
Viipalointi- ja paksuussylinteri

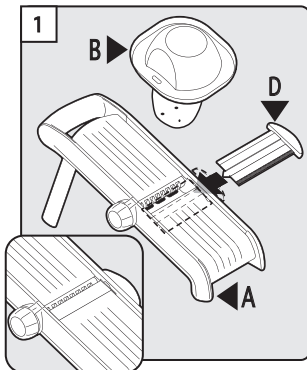
**D ▶**  
Skæreblad  
Skärkniv  
Viipaloitinterä

**E ▶** Bølgede/riflede skiver  
Vecka/krusa Blad  
Ryptyys-/Aallotusterä

Bølget side  
Vecknings sida  
Ryptyyssivu

Riflet side  
Krusnings sida  
Aallotussivu

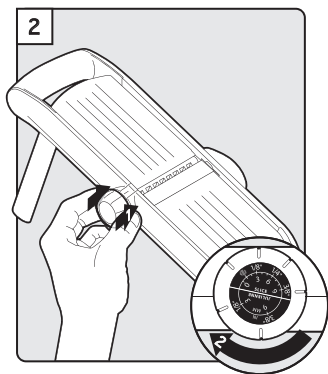
## LIGE SKIVER / RAK SKÄRNING SUORA LEIKKAUS



Indsæt skærebladet (D) i mandolinen (A). Til hårde grøntsager som kartofler skal det lige blad være synligt. For bløde grøntsager som tomater eller hule grøntsager som peberfrugter skal det savtakkede blad være synligt. Skærebladet klikkes på plads. Grøntsagen placeres i grøntsagsholderen (B).

Montera skärkniven (D) i mandolinhöljet (A). För fasta grönsaker som potatis, ska det raka knivbladet vara synligt. För mjuka grönsaker som tomater eller ihåliga grönsaker som paprika bör det sågtandade knivbladet vara synligt. Knivbladet bör snäppa fast i dess läge. Ladda grönsaken i grönsakshållaren (B).

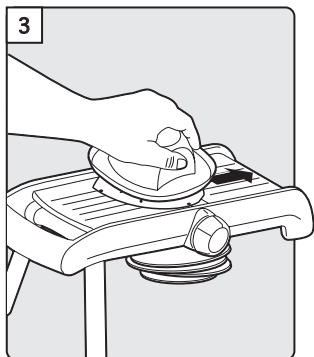
Aseta viipointiterä (D) mandoliinin runkoon (A). Kiinteitä elintarvikkeita, kuten perunaa varten, suoran terän pitäisi olla näkyvillä. Pehmeitä ruokia kuten tomaattit tai tyhjiä elintarvikkeita varten kuten paprikat, sahanlaiteterän pitäisi olla näkyvillä. Terän tulee naksahda paikoilleen. Laita ruoka-aine ruokapidikkeeseen (B).



Tryk ind og drej på afstandsmåleren (C) på siden indtil julienne bladene ikke længere er synlige. Fortsæt med at trykke og dreje på afstandsmåleren for at indstille den ønskede tykkelse. Tykkelsen kan aflæses på afstandsmåleren.

Tryck in och vrid cylinderknapp för strimla och tjocklek (C) så att strimla-bladen inte syns. Fortsätt att trycka in och vrida cylinder-knappen för att justera önskad skivtjocklek.

Paina ja käännä viipalointi- ja paksuusylinterin (C) nuppia siten että viipaloititerät eivät ole näkyvillä. Jatka sylinterinupin painamista ja kääntämistä halutun viipaleen paksuuden saavuttamiseksi.



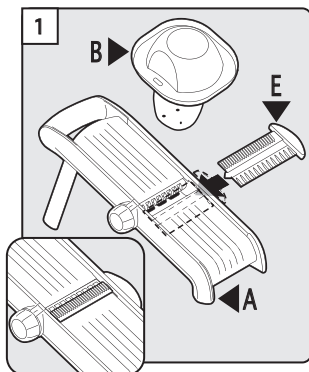
Skub grøntsagen hen over skærebladet med grøntsagsholderen (B) for at skære skiver. Bevægelsen skal være hurtig og jævn.

Använd grönsakshållaren (B), kör grönsaken över knivbladet för att göra skivor.

Käyttämällä ruokapidikettä (B), vedä ruoka terän yli viipaleiden tekemiseksi.



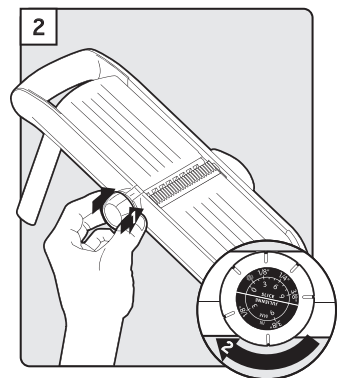
## BØLGEDE ELLER RIFLEDE SKIVER / VECKNING ELLER KRUSNING RYPYTYS TAI AALLOTUSLEIKKAUS



Indsæt det bølgede/riflede skæreblad (E) i mandolinen (A). For bølgede skiver skal den bølgede side af bladet være synlig. For riflede skiver skal den riflede side af bladet være synlig. Skærebladet klikkes på plads. Grøntsagen placeres i grøntsagsholderen (B).

Montera veckning/krusning knivblad (E) i mandolinhölje (A). För veckade skivor bör veckningsbladet vara synligt. För krusade skivor bör krusningsbladet vara synligt. Knivbladet bör snäppa fast i sitt läge. Ladda grönsaksprodukten i grönsakshållaren (B).

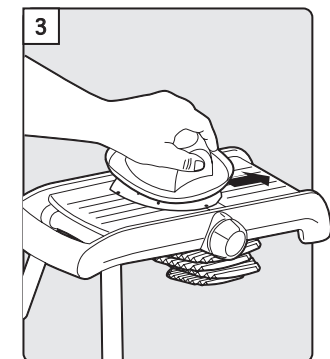
Aseta rypytys/aallotusterä (E) mandoliinin runkoon (A). Rypytettyjä siivuja varten, rypytysterän pitäisi olla näkyvillä. Aallotettuja viipaleita varten, aallotetun terän pitäisi olla näkyvillä. Terän tulee naksahda paikoilleen. Laita ruoka-aine ruokapidikkeeseen (B).



Tryk ind og drej på afstandsmåleren på siden indtil julienne bladene ikke længere er synlige.

Tryck in och vrid cylinderknapp för strimla och tjocklek (C) så att strimla-bladen inte syns. Fortsätt att trycka in och vrida cylinderknappen för att justera önskad skivtjocklek.

Paina ja käännä viipalointi- ja paksuussylinterin (C) nuppia siten että viipaloititerät eivät ole näkyvillä. Jatka sylinterinupin painamista ja kääntämistä halutun viipaleen paksuuden saavuttamiseksi.

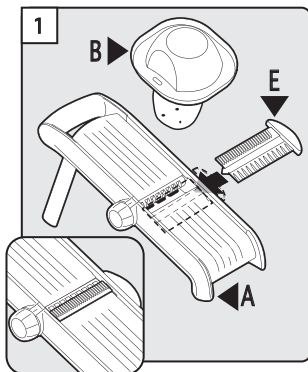


Skub grøntsagen hen over skærebladet med grøntsagsholderen (B) for at skære bølgede eller riflede skiver. Bevægelsen skal være hurtig og jævn.

Använd grönsakshållaren (B), kör grönsaken över knivbladet för att göra veckade eller krusade skivor.

Käyttämällä ruokapidikettä (B), vedä ruoka terän yli rypytettyjen tai aallotettujen viipaloitten tekemiseksi.

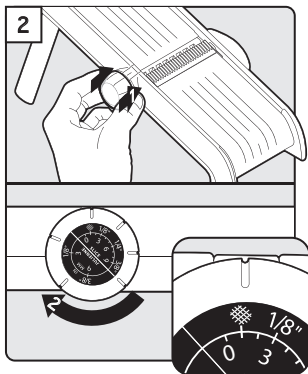
## VAFLEDE SKIVER / VÄFFELSKÄRNING VOHVELILEIKKAUS



Indsæt det bølgede/riflede skærebånd (E) i mandolinen (A). For bølgede, vaflede skiver skal det bølgede blad være synligt. For riflede, vaflede skiver skal det riflede blad være synligt. Skærebåndet klikkes på plads. Grøntsagen placeres i grøntsagsholderen (B).

Montera veckning/krusning knivblad (E) i mandolinhölje (A). För veckade väfflade skivor bör det veckningsbladet vara synligt. För krusade väfflade skivor bör krusnings-bladet vara synligt. Knivbladet bör snäppa fast i sitt läge. Ladda grönsaken i grönsakshållaren (B).

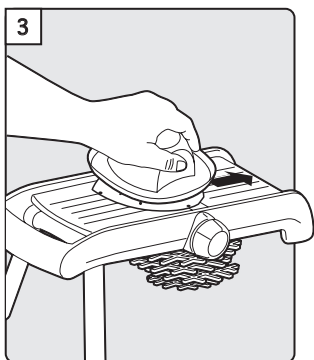
Aseta rypytys/aallotusterä (E) mandoliinin runkoon (A). Rypytettyjä vohveliviipaleita varten rypytysterän pitäisi olla näkyvillä. Aallotettuja vohveliviipaleita varten, aallotetun terän pitäisi olla näkyvillä. Terän tulee naksattaa paikoilleen. Laita ruoka-aine ruokapidikkeeseen (B).



Tryk ind og drej på afstandsmåleren (C) indtil den vaflede indstilling nås.

Tryck in och vrid cylindernapp för strimla och tjocklek (C) så att strimlabladet inte syns. Försätt att trycka in och vrida cylindernappen tills du når väffelskär inställning.

Paina ja käännä viipalointi- ja paksuusylinterin (C) nuppia siten että viipaloititerät eivät ole näkyvillä. Jatka sylinterinupin painamista ja kääntämistä halutun vohveliviipaleen paksuuden saavuttamiseksi.



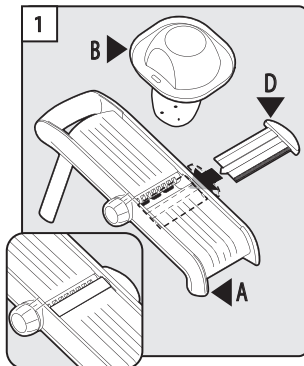
Skub grøntsagen hen over skærebåndet med grøntsagsholderen (B). Drej grøntsagsholderen 90° og skub grøntsagen hen over bladet igen. Førsæt med at dreje grøntsagsholderen 90° mellem hver efterfølgende skive for at skære vaflede skiver. Bevægelsen skal være hurtig og jævn.

Använd grönsakshållaren (B), kör grönsaken över knivblad. Vrid grönsakshållaren med 90° och kör produkten över bladet igen. Försätt att vrida grönsakshållaren med 90° mellan varje följande skiva för att göra väfflade skivor.

Käyttämällä ruokapidikettä (B), vedä ruoka terän yli. Käännä ruokapidikettä 90° ja vedä ruoka uudelleen terän yli. Jatka ruokapidikkeen kääntämistä 90° jokaisen viipaleen välillä vohveliviipaleen luomiseksi.



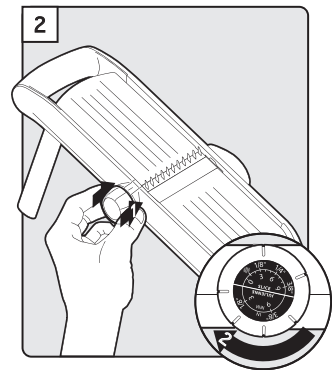
## JULIENNESTRIMLER ELLER POMMES FRITES / STRIMLING ELLER POMMES FRITES / SIIVUTUS JA RANSKALAISET PERUNAT



Indsæt skærebled (D) i mandolinen (A) således at den lige side er synlig. Skærebledet klikkes på plads. Grøntsagen placeres i grøntsagsholderen (B).

Montera skärkniven (D) i mandolinhöljet (A) så att den raka sidan är synlig. Knivbladet bör snäppa fast i sitt läge. Ladda grönsaken i grönsakshållaren (B).

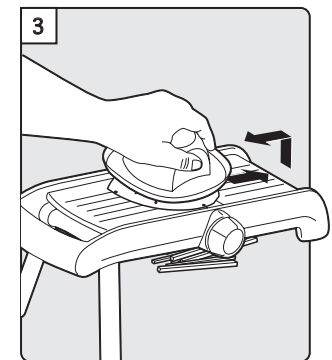
Aseta viipalointiterä (D) mandoliinin runkoon (A) siten että suora puoli on näkyvillä. Terän tulee naksahtaa paikoilleen. Laita ruoka-aine ruokapidikkeeseen (B).



Tryk ind og drej på afstandsmåleren indtil juliennede blade er synlige. Vælg rækken af skærebled, som sidder tæt sammen for at få tynde strimler eller rækken af skærebled længst fra hinanden for at få tykkere strimler.

Tryck in och vrid cylindernapp för strimla och tjocklek (C) så att strimla-bladen syns. Markera raden med bladen som är nära tillsammans för 1/8" fyrkantiga (tunna) strimlor. Markera raden med bladen som är glesare för 3/8" fyrkantiga (tjocka) pommes frites.

Paina ja käännä viipalointi- ja paksuussylinterin (C) nuppia siten että viipalointiterät ovat näkyvillä. Valitse teräryhmän osa lähelle toisiaan 1/8" neliö (ohut) viipaleille. Valitse teräryhmän osa 3/8" neliö (paksu) ranskalaisille perunoille.

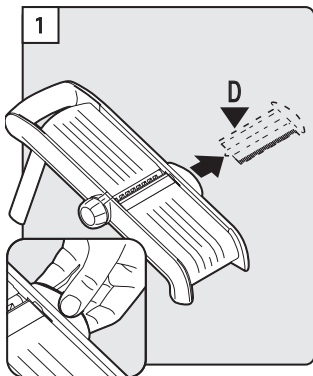


Skub grøntsagen hen over skærebledet med grøntsagsholderen (B) for at skære juliennestrimler. Bevægelsen skal være hurtig og jævn. Løft grøntsagen op, når der skubbes tilbage.

Använd grönsakshållaren (B), kör grönsaken över knivbladen för att göra strimlor. Lyft när du för hållaren tillbaka.

Käyttämällä ruokapidikettä (B), vedä ruoka terien yli viipaloitten tekemiseksi. Nosta ylös lopussa.

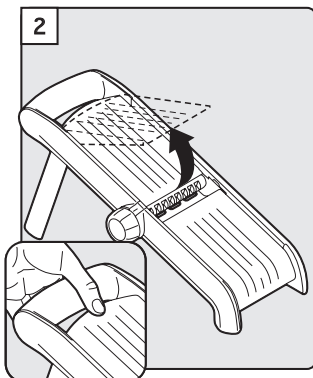
## ADSKILLE OG RENGØRE / DEMONTERING & RENGÖRING PURKAMINEN JA PUHDISTAMINEN



Hold på skærebladets bløde håndtag. Hiv bladet ud af mandolinen.

Ta tag i skärbladet (D) på det mjuka handtaget och skjut bladet ur mandolin-höljet.

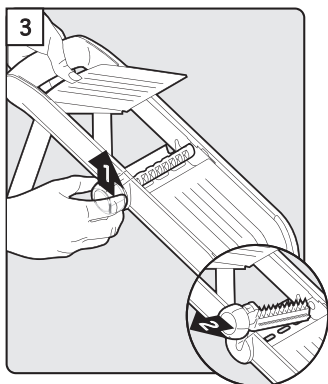
Tartu viipalointiterään (D) pehmytkahvalla ja vedä terä ulos mandoliinin rungosta.



Brug den ene hånd til at vippe den øverste sliske op.

Använd en hand för att trycka på det övre skyddet för att falla upp skyddet.

Yhtä kättä käyttäen tartu yläosaan urien nostamiseksi ylös.

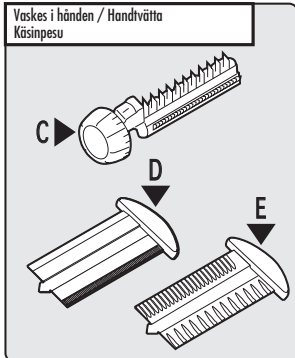


Brug den anden hånd til at løfte julienne- og afstandscylinderen (C) ud, ved at holde på afstandsmåleren.

Håll det övre skyddet upp, och lyft strimlings- och tjocklekscylinder (C) med den mjuka knappen för att ta bort den från mandolinen.

Kun pidät ylempää uraa ylhäällä, nosta viipalointi- ja paksuussylinteri pehmytnupin avulla (C) sen irrottamiseksi mandoliinista.

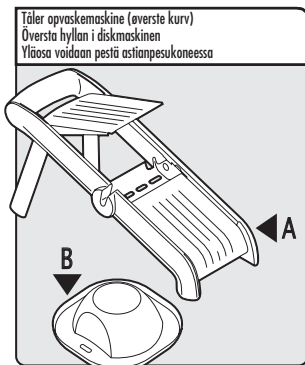




Skærebled (D), bølget/riflet blad (E) samt julienne- og afstandscylinder (C) vaskes i hånden.

Handvätta skärbladet (D), vecknings/krusningsbladet (E) och strimlings- och tjocklekscylinder (C).

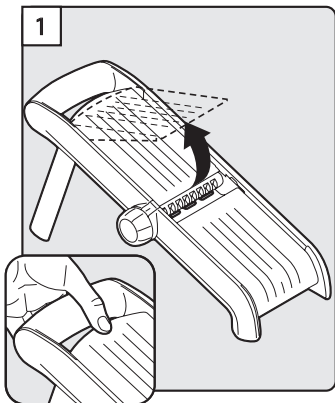
Pese käsin viipalointiterä (D), rypytys/aallotusterä (E) ja viipalointi- ja paksuussylinteri (C).



Mandolin (A) og grøntsagsholder (B) tåler opvaskemaskine (øverste kurv).

Diska mandolinhölje (A) och grönsakshållare (B) på översta hyllan i diskmaskinen.

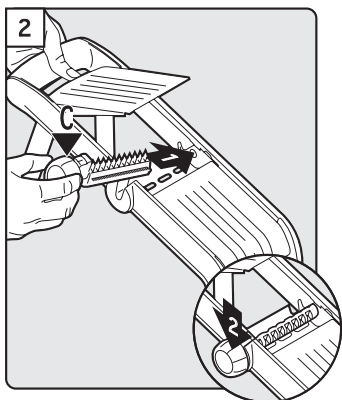
Pese mandoliinin runko (A) ja ruokapidike (B) astianpesukoneen yläosassa.



Tryk med den ene hånd på øverste sliske for at vippe slisken op.

Använd en hand för att trycka på det övre skyddet för att fälla upp skyddet.

Yhtä kättä käyttäen tartu yläosaan urien nostamiseksi ylös.



Hold cylindren på den bløde knop med afstandsmåleren pegende opad.

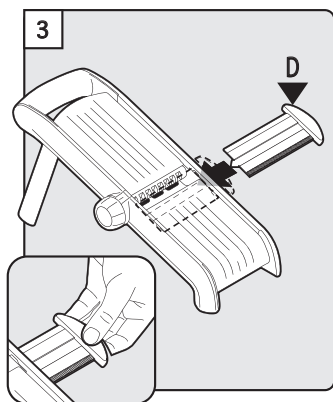
Med den anden hånd, flippes øverste sliske op ved at presse på OXO

logoet. Indsæt spidsen af cylindren i det lille hul i siden på mandolinen.

Pres forsigtigt den bløde knop ned på plads

Medan man håller upp det övre skyddet, håll strimlings- och tjocklekscy-linder (C) vid den mjuka knappen och se till att tjockleksindikatorn pekar uppåt. Infoga toppen på cylindern i hålet på sidan av mandolinen. Klicka den mjuka knappen i sitt läge.

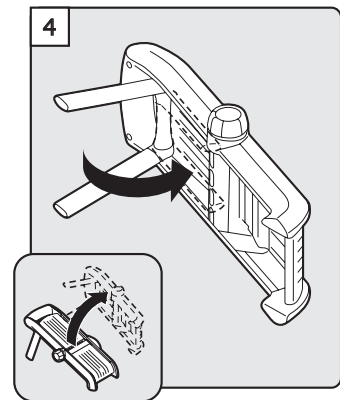
Kun pidät ylempää uraa ylhäällä, pidä viipalointi- ja paksuussyylinteristä pehmytnupin avulla ja paksuuden osoitin ylöspäin suunnattuna. Aseta sylinterin pää aukkaan mandoliinin sivuun. Naksauta pehmytnuppi alas paikoilleen.



Stik skærebladet ind på dens plads ved at holde i håndtaget med den ene hånd og forsigtigt skubbe indtil den er helt inde. Det bølgede/vaflede skæreblad (E) opbevares i den medfølgende plastboks.

Ta tag i skärbladet (D) på det mjuka handtaget och skjut bladet i mandolinen tills det klickar fast i sitt läge. Förvara vecknings/krusningsbladet (E) i sin plastbehållare.

Tartu viipalinterään (D) pehmytnupin avulla ja liu'uta terä mandoliinin runkoon kunnes se naksahtaa paikoilleen. Säilytä rypytyks/aallotusterä (E) muovisessa rasiassa.



Læg mandolinen på siden og fold benene ind under mandolinen.

Vänd mandolin på sidan och vik benen under höljet.

Käännä mandoliini kyljelleen ja taita jalat rungon alapuolelle.

