

WILLIAMS-SONOMA
PROFESSIONAL
MULTI-CHOPPER
USE & CARE GUIDE

HACHOIR MULTIFONCTION
PROFESSIONNEL GUIDE
D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

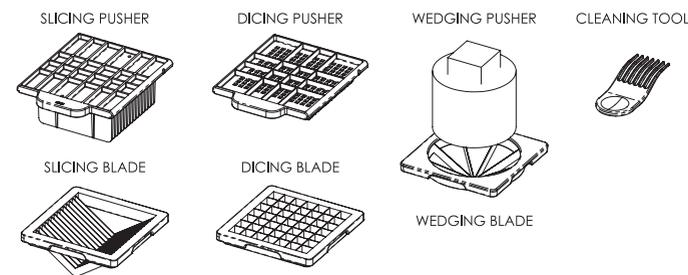
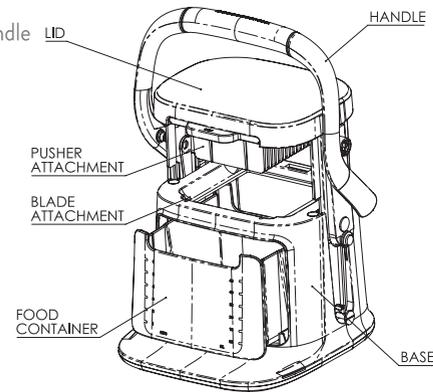


General Safety

1. To avoid injury, keep fingers and hands clear of the blade at all times.
2. Keep chopper out of the reach of children.
3. Before first use, check that all parts are undamaged.
4. To ensure the chopper is stable during use, place on a level, sturdy work surface.
5. Do not use the chopper to cut meat, poultry, fish, fruits or vegetables with pits, citrus fruits, nuts, cheese, or frozen foods.
6. Food should be cut to fit the cutting area of the blade attachment.

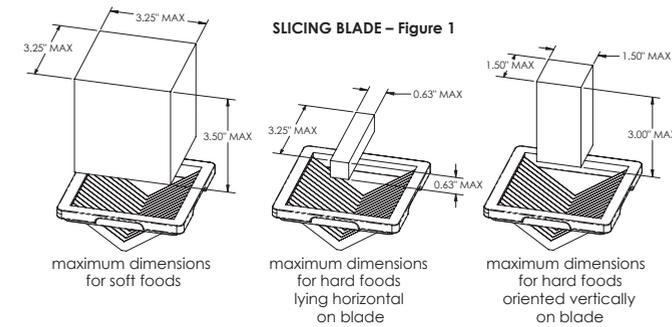
Parts Included

1. Chopper - Base, Lid, Handle
2. Food Container
3. Cleaning Tool
4. 3 Pusher Attachments:
 - A. Slicing Pusher
 - B. Dicing Pusher
 - C. Wedging Pusher
5. 3 Blade Attachments:
 - A. Slicing Blade
 - B. Dicing Blade
 - C. Wedging Blade

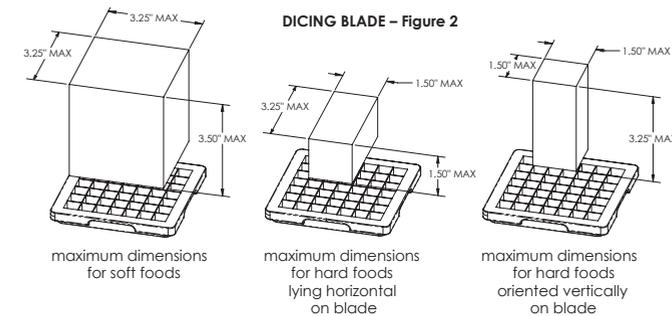


Food Preparation Tips

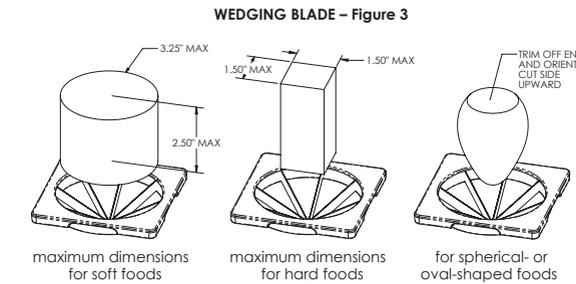
1. Peel onions and other food with thick skins, and remove apple stems and cores.
2. Food should be cut to fit the cutting area of the blade attachment.
3. For Slicing Blade, see food size limits in Figure 1. For hard foods such as carrots and sweet potatoes (yams), process only one piece at a time. Not for use with citrus fruits.



4. For Dicing Blade, see food size limits in Figure 2. For hard foods such as carrots and sweet potatoes (yams), process only one piece at a time. Not for use with citrus fruits.



5. For Wedging Blade, see food size limits in Figure 3. When using the Wedging Blade with spherical- or oval-shaped items, trim end of food and orient cut side upward.



How to Use

1. Unlock the pusher from the chopper body by sliding the lock button (on back of device) to the unlock position.
2. Lift the handle up and back until it clicks in place.
3. Place desired blade attachment into the chopper base, ensuring that the markings line up. Push down firmly on the frame of the blade attachment until it snaps in place. **CAUTION: Avoid touching blades while pushing down.**
4. Slide corresponding pusher attachment into the top of the chopper until it snaps in place, slightly inset.
5. Place food on the blade. NOTE: Food should be cut to fit the cutting area of the blade attachment.
6. For the best performance, place both hands on the handle, and press down firmly and evenly all the way down; food will fall into food container. The ease of chopping will vary depending on the type of food.
7. Once the food container is full, slide the container out and empty it.

Care

1. Hand wash the chopper thoroughly before first use and after each use with warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.
2. Do not allow any remaining food particles to dry prior to cleaning. After each use, clean the blades with a brush, and clean the pusher attachments with the cleaning tool. **NEVER use your hands to push food through the blade.**
3. Food container, pusher attachments, blade attachments and cleaning tool are dishwasher safe, top rack only.

Storage

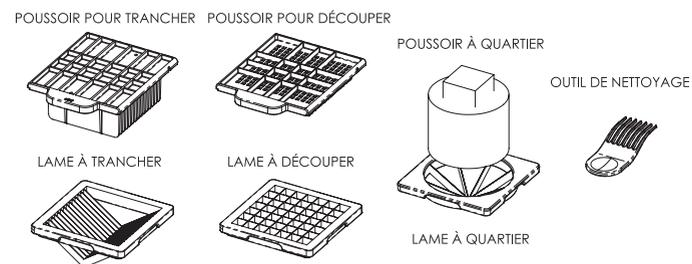
1. Leave one pusher attachment inserted in top of the chopper and corresponding blade inserted in top of chopper body base.
2. Store remaining pushers and blades nested into food container.
3. Push the handle down and slide the locking button (on back of device) to the locked position.

Consignes de sécurité

1. Pour éviter les blessures, gardez les doigts et mains éloignés de la lame, en tout temps.
2. Tenez la mandoline hors de la portée des enfants.
3. Vérifiez l'état de toutes les pièces avant la première utilisation.
4. S'assurer que la mandoline est stable pendant l'utilisation en la mettant de niveau sur une surface de travail solide.
5. Ne pas utiliser la mandoline pour couper de la viande, de la volaille, du poisson, des fruits ou des légumes avec noyaux, ainsi que noix, fromage, agrumes ou aliments congelés.
6. Les aliments doivent être coupés pour s'adapter à la surface de coupe de l'accessoire de lame.

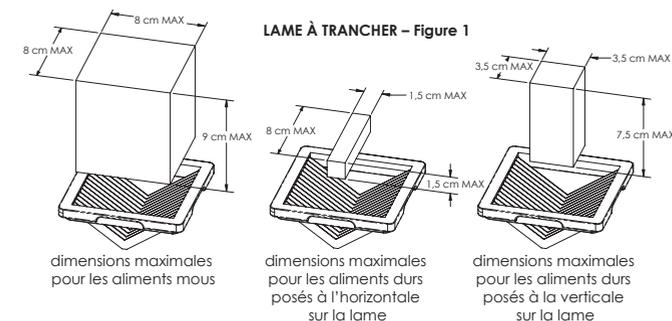
Pièces incluses

1. Mandoline - base, couvercle, poignée
2. Contenant à aliments
3. Outil de nettoyage
4. 3 accessoires pour pousser
 - a. Poussoir pour trancher
 - b. Poussoir pour découper
 - c. Poussoir à quartier
5. 3 accessoires de lame
 - a. Lame à trancher
 - b. Lame à découper
 - c. Lame à quartier

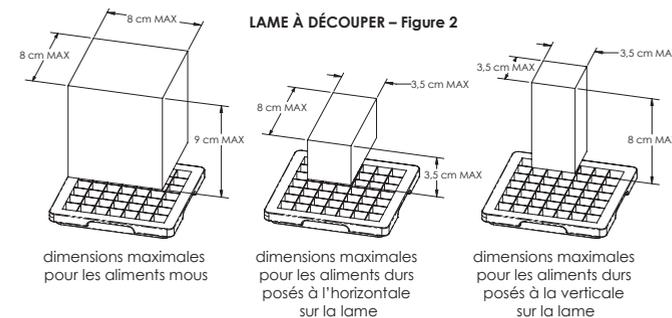


Conseils pour la préparation des aliments

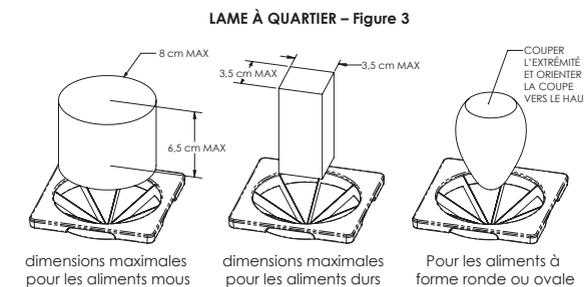
1. Peler les oignons et autres les aliments avec pelure épaisse, retirer les tiges et cœurs de pomme.
2. Les aliments doivent être coupés pour s'adapter à la surface de coupe de l'accessoire de lame.
3. Concernant la lame à trancher, vous reportez aux limites de grosseur d'aliment à la Figure 1. Pour les aliments durs comme les carottes et patates douces (igname), traiter un seul morceau à la fois. Ne pas utiliser pour les agrumes.



4. Concernant la lame à découper, vous reportez aux limites de grosseur d'aliment à la Figure 2. Pour les aliments durs comme les carottes et patates douces (igname), traiter un seul morceau à la fois. Ne pas utiliser pour les agrumes.



5. Concernant la lame à découper, vous reportez aux limites de grosseur d'aliment à la Figure 3. Lorsque vous utilisez la lame à quartier avec des articles de forme ronde ou ovale, couper les extrémités de l'aliment et orienter la coupe vers le haut.



Mode d'emploi

1. Dégagez le poussoir du corps de la mandoline en glissant le bouton de blocage (situé à l'arrière de l'appareil) à la position débloquée.
2. Soulevez la poignée et ramenez-la vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
3. Placez l'accessoire de lame souhaité dans la base de la mandoline, en alignant bien les repères. Poussez fermement sur le cadre de l'accessoire de lame jusqu'à ce qu'il s'enclenche. **ATTENTION : évitez de toucher les lames en rabaisant le couvercle.**
4. Glissez le poussoir correspondant dans le haut de la mandoline jusqu'à ce qu'il s'enclenche, légèrement incrusté.
5. Placez les aliments sur la lame. NOTE : les aliments doivent être coupés pour s'adapter à la surface de coupe de l'accessoire de lame.
6. Pour un meilleur résultat, placez les deux mains sur la poignée et appuyez fermement et uniformément jusqu'en bas; les aliments tomberont dans le contenant à aliments. La facilité de la coupe dépendra du type d'aliments.
7. Une fois que le contenant à aliments est plein, relevez le couvercle de la mandoline et videz le contenant.

Entretien

1. Nettoyez soigneusement la mandoline à la main avant le premier usage et après chaque usage avec de l'eau chaude et savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.
2. Ne laissez pas les particules d'aliments sécher avant le nettoyage. Après chaque usage, nettoyez les lames avec une brosse et les accessoires du poussoir avec l'outil de nettoyage. **NE JAMAIS utiliser les mains pour pousser les aliments à travers la lame.**
3. Le contenant à aliments, les poussoirs, les lames et les outils de nettoyage vont au lave-vaisselle, uniquement sur le panier supérieur.

Rangement

1. Laissez un poussoir inséré dans le haut de la mandoline et la lame correspondante insérée dans le haut de la base de la mandoline.
2. Rangez les autres poussoirs et leurs lames emboîtés dans le contenant à aliments.
3. Rabaissez la poignée et glissez le bouton de blocage, au dos de l'appareil, en position bloquée.

