

# WILLIAMS-SONOMA VEGETABLE CHOPPER USE & CARE GUIDE

## MODE D'EMPLOI ET ENTRETIEN DU HACHOIR À LÉGUMES

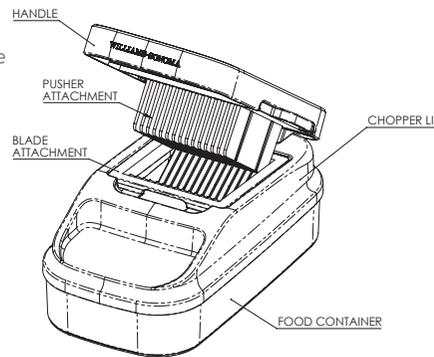
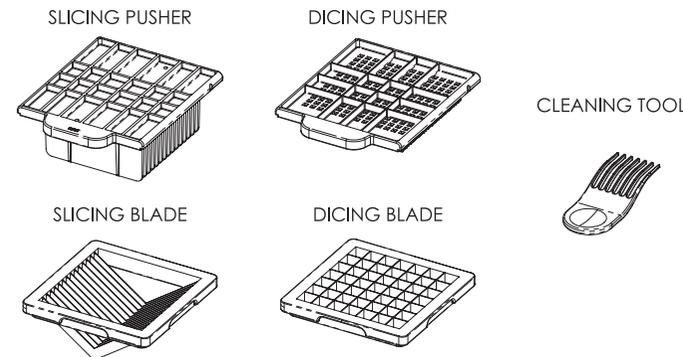


### General Safety

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 that 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 Lid with Handle
2. Food Container
3. Cleaning Tool
4. 2 Pusher Attachments:
  - a. Slicing Pusher
  - b. Dicing Pusher
5. 2 Blade Attachments:
  - a. Slicing Blade
  - b. Dicing Blade



### Food Preparation Tips

1. Peel onions and all food with thick skins, and remove apple stems and cores.
2. Food should be cut to fit the cutting area of the blade attachment.
  - a. For Slicing Blade, food should be no thicker than 1/2".
  - b. For Dicing Blade, food should be no thicker than 2/2".
3. For hard items like carrots and sweet potatoes (yams), process only one piece at a time, and cut each piece no larger than 5/8" in width, 5/8" in thickness (about the size of a dime), and 3/4" in length.

### How to Use

1. Lift handle until it is at the top position.
2. Place desired blade attachment into the chopper lid, 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.**
3. Slide corresponding pusher attachment into the side of the handle body until it snaps in place.
4. Place food onto the blade. NOTE: Food should be cut to fit the cutting area of the blade attachment.
5. Hold the front of the handle with one hand. Place the other hand on top of the handle body (see Figure 1). Press down firmly and evenly on the handle, all the way down; food will fall into food container. The ease of chopping will vary depending on the type of food.
6. Once the food container is full, remove the chopper lid and empty the container.

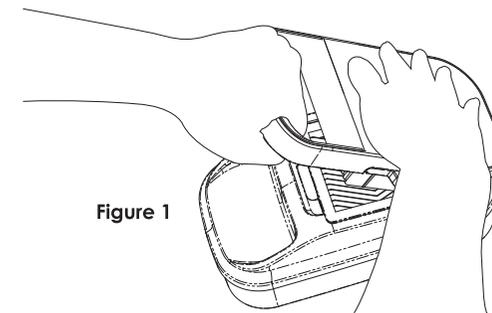


Figure 1

### Care

1. Clean the chopper thoroughly before first use and after each use with warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly. Chopper is also dishwasher safe, top rack only.
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 blades.**

### Storage

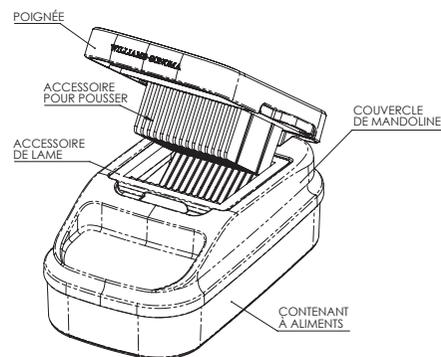
1. Leave one pusher attachment in the handle and its corresponding blade attachment in the chopper lid.
2. Store remaining pusher attachment and blade attachment in the food container.
3. Place the chopper lid onto food container.

### Consignes de sécurité

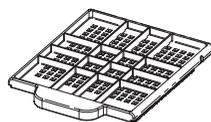
1. Pour éviter les blessures, gardez les doigts et mains éloignés de la lame, en tout temps.
2. Tenez la mandoline hors de la portée des enfants.
3. Vérifiez l'état de toutes les pièces avant la première utilisation.
4. Assurez-vous que la mandoline est stable pendant l'utilisation en la mettant de niveau sur une surface de travail solide.
5. N'utilisez pas 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 la lame accessoire.

### Pièces incluses

1. Couvercle de mandoline avec poignée
2. Contenant à aliments
3. Outil de nettoyage
4. 2 accessoires pour pousser
  - a. Poussoir pour trancher
  - b. Poussoir pour découper
5. 2 accessoires de lame
  - a. Lame à trancher
  - b. Lame à découper



POUSOIR POUR TRANCHER POUSOIR POUR DÉCOUPER

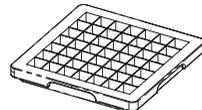


OUTIL DE NETTOYAGE



LAME À TRANCHER

LAME À DÉCOUPER



### Conseils pour la préparation des aliments

1. Pelez les oignons et tous les aliments ayant une pelure épaisse, retirez les tiges et cœurs de pomme.
2. Les aliments doivent être coupés pour s'adapter à la surface de coupe de la lame accessoire.
  - a. Pour la lame à trancher, les aliments ne doivent pas avoir une épaisseur supérieure à 3,5 cm (1½ po).
  - b. Pour la lame à découper, les aliments ne doivent pas avoir une épaisseur supérieure à 6,5 cm (2½ po).
3. Pour les articles durs comme les carottes et les patates douces (ignames), passez un seul morceau à la fois et ne coupez pas les morceaux à plus de 1,5 cm (5/8 po) de largeur, 1,5 cm (5/8 po) d'épaisseur (environ un dix cent) et 8 cm (3¼ po) de longueur.

### Mode d'emploi

1. Soulevez et remontez la poignée jusqu'à sa hauteur maximale.
2. Placez l'accessoire de lame souhaité dans le couvercle 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.**
3. Glissez le poussoir correspondant dans le côté du corps de la poignée jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

4. 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.
5. Tenez le devant de la poignée d'une main. Placez l'autre main sur le dessus du corps de la poignée (vous reporter à la Figure 1). Appuyez fermement et uniformément sur la poignée, jusqu'au bout; les aliments tomberont dans le contenant à aliments. La facilité de la coupe dépendra du type d'aliments.
6. Une fois que le contenant à aliments est plein, relevez le couvercle de la mandoline et videz le contenant.

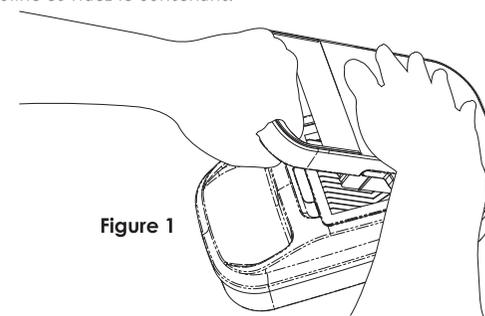


Figure 1

### Entretien

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

### Rangement

1. Laissez un poussoir dans la poignée ainsi que sa lame correspondante dans le couvercle de la mandoline.
2. Rangez l'autre poussoir et sa lame dans le contenant à aliments.
3. Placez le couvercle de la mandoline sur le contenant à aliments.

