

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 clear of the blade at all times.
2. Never leave the chopper unattended. Keep chopper out of the reach of children; it is not a toy.
3. **Before first use, check that all parts are undamaged and that moving parts are aligned and functioning properly.**
4. Be sure the chopper is stable during use. The base should be on a level, sturdy work surface.
5. Do not use the chopper to cut frozen foods, meat, poultry, fish, fruits or vegetables with pits, nuts, cheese or hard foods.

Parts Included

1. Chopper body
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

How to Use

1. Unlock pusher from chopper body by sliding lock button to unlock position.
2. Place appropriate blade attachment on top of the chopper body base.
3. Slide appropriate pusher attachment into top pusher. Be sure to slide pusher attachment all the way back until it locks.
4. Lift handle until it is at the top position.
5. Place fruit or vegetable onto the blade. **Note: The food may need to be trimmed to fit within the blade's cutting surface**

6. Place both hands on handle and press down firmly and evenly. Food will fall into bottom container. The ease of chopping will vary depending on the type of food.
7. Repeat until desired amount of food has been chopped.
8. Once the container is full, slide container out and empty it.
9. If food gets stuck in the chopper, place both hands on handle and press down firmly and evenly to push food through.
10. Use the cleaning tool to push food through the blade attachment.
NEVER use hands to push food through the blade.

Care

Clean the chopper thoroughly before and after each use. Clean with warm soapy water, then rinse and dry thoroughly.

1. Before first use clean the chopper in warm soapy water, then rinse and dry thoroughly.
2. After each use, clean the area between the pusher teeth and blades with the cleaning tool. Never use hands to push food through the blade.
3. Do not allow any remaining food particles to dry prior to cleaning.
4. Wash all parts of the chopper in warm soapy water; rinse and dry thoroughly before storing.
5. Top-rack dishwasher safe.

Storage

Push handle down and slide locking button to locked position.

Food Preparation Tips

1. Peel onions and foods with thick skins.
2. Cut fruits and vegetables in half; trim ends.
3. Remove apple stems and cores.
4. If difficulty chopping, cut food into smaller pieces and restart

Directives générales de sécurité

1. Pour éviter les blessures, gardez les doigts et les mains loin de la lame en tout temps.
2. Ne laissez jamais le hachoir sans surveillance. Gardez le hachoir hors de portée des enfants; il n'est pas un jouet.
3. Avant la première utilisation, assurez-vous que toutes les pièces sont en bon état et que les pièces mobiles sont alignées et fonctionnent correctement.
4. Assurez-vous que le hachoir est stable pendant l'utilisation. La base doit être posée sur une surface de travail plane et solide.
5. N'utilisez pas le hachoir pour émincer des aliments congelés, de la viande, de la volaille, du poisson, des fruits ou légumes à noyaux ou pépins, des noix, du fromage ou des aliments durs.

Pièces incluses

1. Boîtier du hachoir
2. Récipient pour aliments
3. Outil de nettoyage
4. 3 accessoires de poussoir
 - a. Accessoire pour émincer
 - b. Accessoire pour couper en dés
 - c. Accessoire pour couper en quartiers
5. 3 lames amovibles
 - a. Lame pour émincer
 - b. Lame pour couper en dés
 - c. Lame pour couper en quartiers

Mode d'emploi

1. Déverrouiller le poussoir du boîtier du hachoir en faisant glisser le bouton de verrouillage en position de déverrouillage.
2. Placer la lame appropriée au-dessus de la base du boîtier du hachoir.
3. Insérer l'accessoire de poussoir approprié dans le poussoir supérieur. S'assurer de faire glisser l'accessoire de poussoir jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.
4. Soulever la poignée jusqu'en position supérieure.

5. Déposer les fruits ou les légumes sur la lame. **Remarque : certains aliments devront être coupés pour tenir sur la surface de coupe.**
6. Avec vos deux mains, presser sur la poignée fermement et uniformément. Les aliments tomberont dans le récipient à aliments. La facilité de l'opération variera en fonction du type d'aliments.
7. Répéter les étapes du mode d'emploi jusqu'à ce que vous ayez obtenu la quantité souhaitée d'aliments émincés.
8. Une fois le récipient rempli, le dégager et en vider le contenu.
9. Pour dégager les aliments restés coincés dans le hachoir, presser sur la poignée fermement et uniformément avec vos deux mains.
10. Utiliser l'outil de nettoyage pour libérer les aliments coincés dans les lames. **NE JAMAIS essayer de déloger les aliments coincés dans les lames avec votre doigt.**

Entretien

Nettoyer le hachoir en profondeur avant et après chaque utilisation. Laver à l'eau tiède savonneuse, rincer et sécher complètement.

1. Avant la première utilisation, laver le hachoir à l'eau tiède savonneuse, puis le rincer et le sécher complètement.
2. Après chaque utilisation, laver la surface située entre les dents du poussoir et les lames avec l'outil de nettoyage. Ne jamais essayer de déloger les aliments coincés dans les lames avec votre doigt.
3. Ne laisser aucune particule alimentaire sécher avant de nettoyer.
4. Avant de ranger le hachoir, le laver à l'eau tiède savonneuse, puis le rincer et le sécher complètement.
5. Lavable au lave-vaisselle dans le panier supérieur.

Rangement

Rabattre la poignée et placer le bouton en position verrouillée.

Préparation des aliments

1. Peler les oignons ou les aliments à la peau épaisse.
2. Couper les fruits et les légumes en deux et tailler les extrémités.
3. Retirer la tige et le cœur des pommes.
4. Si l'aliment est difficile à hacher, le couper en petits morceaux et recommencer.

