

WILLIAMS SONOMA

MINI CHOPPER

USE & CARE GUIDE

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN POUR MINI MANDOLINE

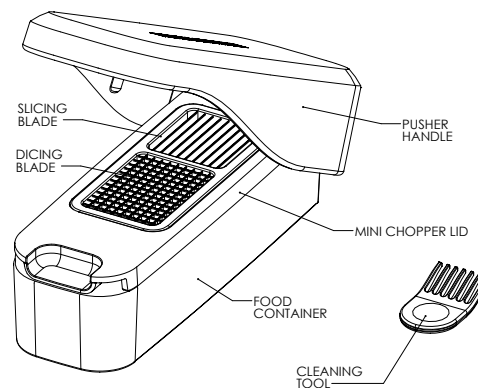


General Safety

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 fruit, nuts, cheese or frozen foods.
6. Food should be cut to fit the cutting area of the blade attachment.

Parts Included

1. Mini Chopper Lid with Pusher Handle
2. Slicing Blade
3. Dicing Blade
4. Food Container
5. Cleaning Tool



How to Use Your Mini Chopper

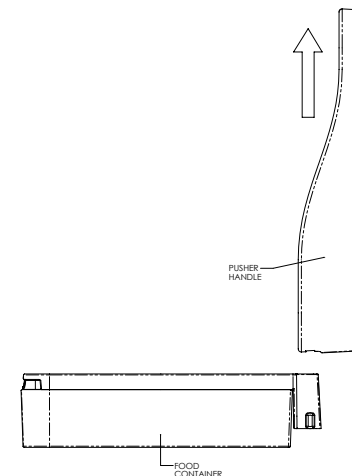
1. Peel foods with thick skins.
2. Lift the pusher handle to a 45° angle.
3. Place small fruit or vegetable onto the blade. Food should be cut to fit within the cutting areas of the blades.
4. Place hand on the pusher handle and press down; chopped food will fall into the food container.
5. Once the food container is full, remove the lid and empty the food container.

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. After each use, clean the blades with a brush, and clean the small grooves in the pusher handle with the cleaning tool. Do not allow any remaining food particles to dry prior to cleaning. **NEVER use your hands to push food through the blades.**

To Disassemble

1. Lift front edge of pusher handle until it is vertical.
2. Pull directly upward to disassemble.

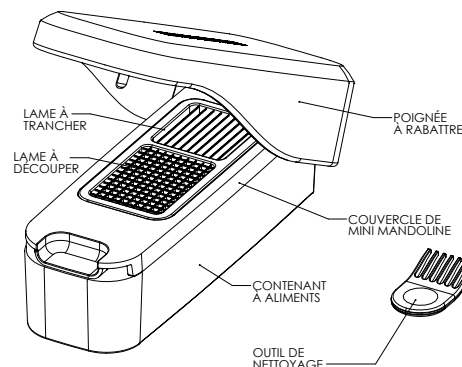


Consignes de sécurité

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 la lame accessoire.

Pièces incluses

1. Couvercle de mini mandoline avec poignée à rabattre
2. Lame à trancher
3. Lame à découper
4. Contenant à aliments
5. Outil de nettoyage



Comment utiliser votre mini mandoline

1. Pelez les aliments ayant une pelure épaisse.
2. Soulevez la poignée à rabattre à un angle de 45°.
3. Placez un petit fruit ou légume sur la lame. Les aliments doivent être coupés pour s'adapter aux zones de coupe des lames.
4. Placez la main sur le couvercle à rabattre et appuyez; les aliments coupés tomberont dans le contenant à aliments.
5. Une fois que le contenant à aliments est plein, relevez le couvercle et videz le contenant à aliments.

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. Après chaque usage, nettoyez les lames avec une brosse et nettoyez les petites rainures dans la poignée à rabattre avec l'outil de nettoyage. Ne pas laisser les particules d'aliments sécher avant le nettoyage. **NE JAMAIS utiliser les mains pour pousser les aliments à travers les lames.**

Pour démonter

1. Soulevez le bord avant de la poignée à rabattre jusqu'à ce qu'elle soit verticale.
2. Tirez vers le haut pour démonter.

