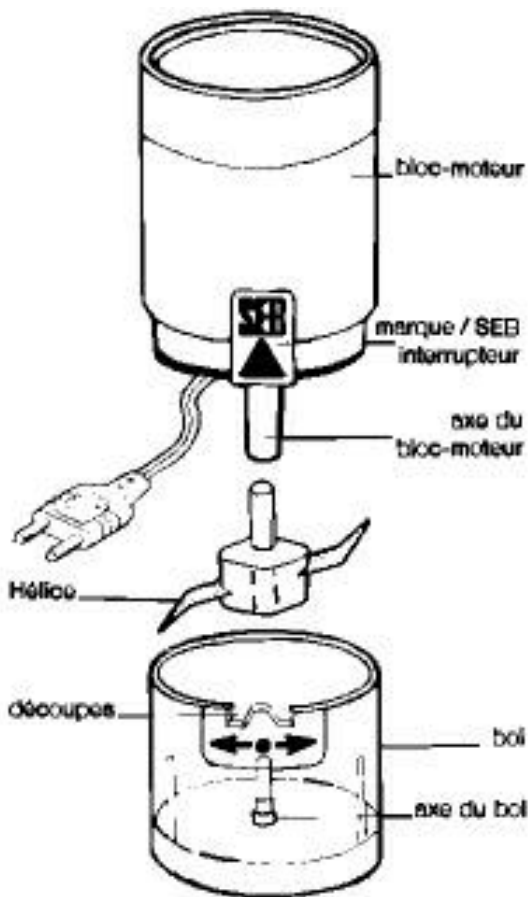


MINI HACHOIR VALENTIN



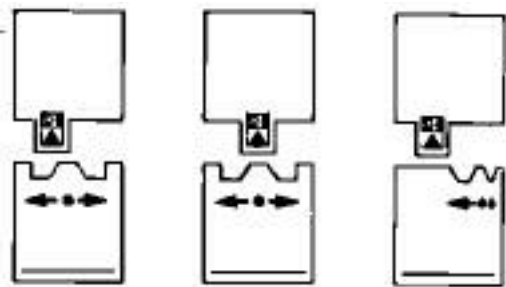
Mettez l'hélice sur l'axe du bol.
Placez les aliments dans le bol.
Branchez.

1) POUR HACHER MENU : marche continue.
jambon pour bébé, fruits secs...

Placez le bloc moteur sur le bol, en disposant la marque SEB en dehors des encoches.

Appuyez quelques minutes suffisent.

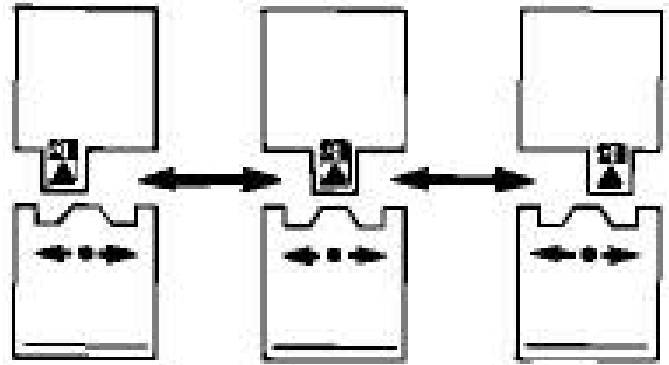
L'appareil est très rapide. Ne le faites pas fonctionner pendant plus de 15 secondes. Ne hâchez ni viande ni préparation liquide.



position départ

position marche continue :
soit entre les 2 encoches ou
sur le pourtour du bol

2) POUR HACHER MOYEN : marche intermittente. Pour persil, ail, échalote, oignons...

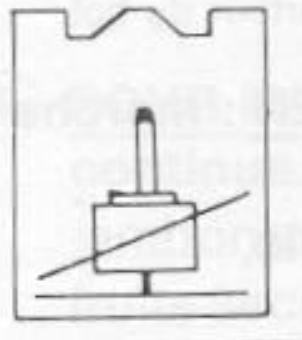


Placez le bol moteur sur le bol, en disposant la marque SEB dans une des 2 encoches. Appuyez en tournant vers l'autre encoche puis dans l'autre sens, 3 ou 4 fois (ou plus, selon la finesse désirée).

CONSEILS IMPORTANTS

Persil : il est indispensable qu'il soit bien essoré.
(ne laissez pas de grandes tiges).

Pour les autres hachés : ail, échalote, oignon, fruits secs, employez des morceaux au maximum de la grosseur d'une noix.



POIDS MAXIMUM POUR :
noisettes, noix, amandes,
crevettes : 30 g.
ail, oignon...environ 40 g.



Après chaque utilisation, passez le bol et l'hélice sous l'eau.
Nettoyez le bloc moteur avec une éponge, en ayant débranché l'appareil de la prise de courant.

Ne le plonge jamais dans l'eau.