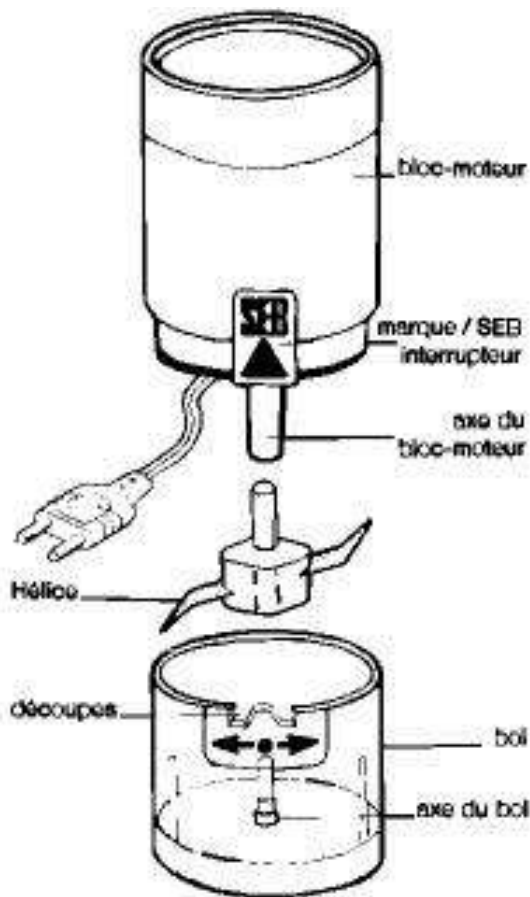


## MINI HACHOIR VALENTIN



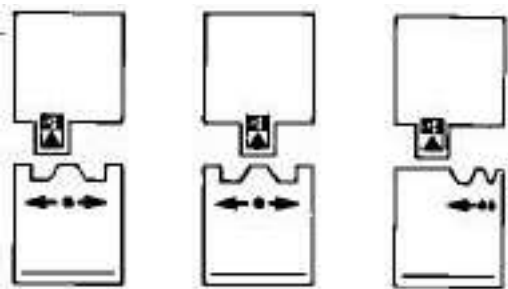
Mettez l'hélice sur l'axe du bol.  
Placez les aliments dans le bol.  
Branchez.

**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.**

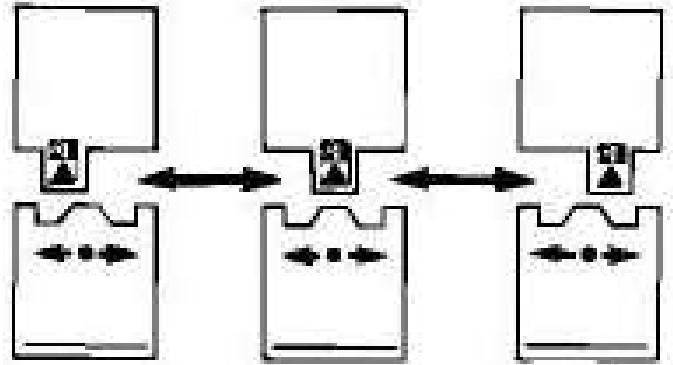
**L'appareil est très rapide. Ne le faites pas fonctionner pendant plus de 15 secondes. Ne hâchez ni viande ni préparation liquide.**



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...

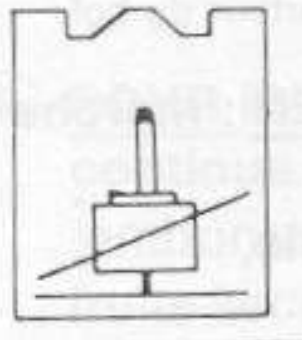


Placez le bol moteur sur le bol, en disposant la marque SEB dans une des 2 encoches. Appuyez en tournant vers l'autre encoche puis dans l'autre sens, 3 ou 4 fois (ou plus, selon la finesse désirée).

### 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.**