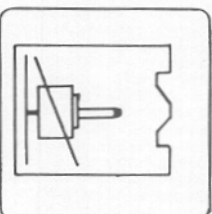


## Conseils importants

Persil : Il est indispensable qu'il soit bien essoré. (Ne laissez pas de grande tige).

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.

Ne dépassez jamais le dessus de l'axe de l'hélice.



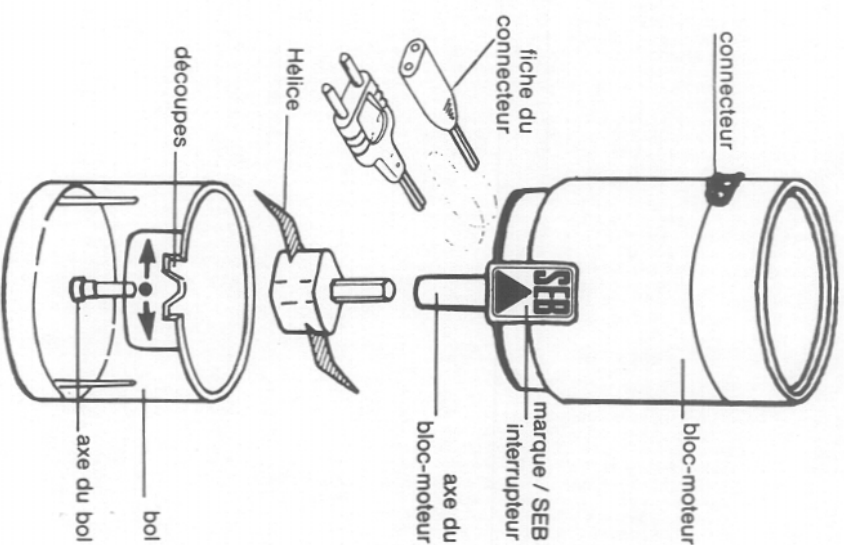
Après chaque utilisation, passez le bol et l'hélice sous l'eau. Nettoyez le bloc moteur avec une éponge, en ayant débranché

l'appareil de la prise de courant.

Ne le plongez jamais dans l'eau.

Ne pas faire pénétrer d'eau dans le connecteur.

## mini-hachoir SEB tout en détail



## Mode d'emploi

Mettez l'hélice sur l'axe du bol.  
Placez les aliments dans le bol.  
Branchez. (Après avoir mis en place la fiche du connecteur).

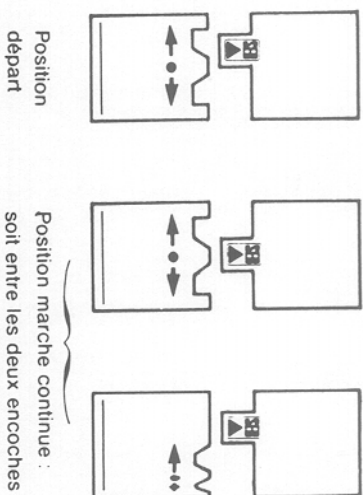
### 1. POUR HACHER MENU : marche continue.

jambon pour bébé,  
fruits secs,...

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

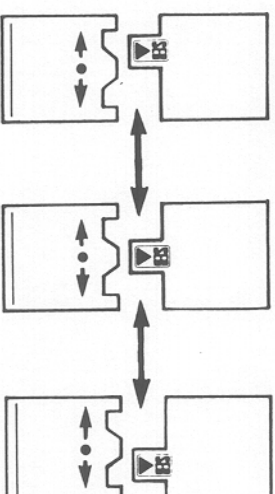
Appuyez, quelques secondes suffisent.

L'appareil est très rapide. Ne le faites pas fonctionner pendant plus de 15 secondes. Ne hachez ni viande, ni préparation liquide. Ne pas le faire tourner à vide.



### 2. POUR HACHER MOYEN : marche intermittente

pour persil, ail, échalote,  
oignons, ...

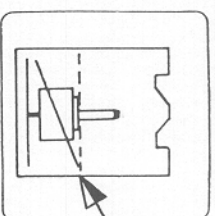


Placez le bloc moteur sur le bol, en disposant la marque SEB dans une des 2 encoches. Appuyez en tournant vers l'autre encoche puis dans l'autre sens, 3 ou 4 fois (ou plus, selon la finesse désirée).

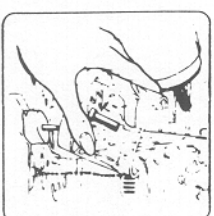
## Belangrijke tips

**Peterselie :** De peterselie moet goed uitgeslagen zijn (dikker takjes eerst verwijderen).

**Voor andere fijnhakkbewerkingen :** look, charlotten, uien, gedroogde vruchten, voorsnijden in stukken niet groter dan een noot.



Vul de koker nooit hoger dan de bovenkant van de schroefmesas.

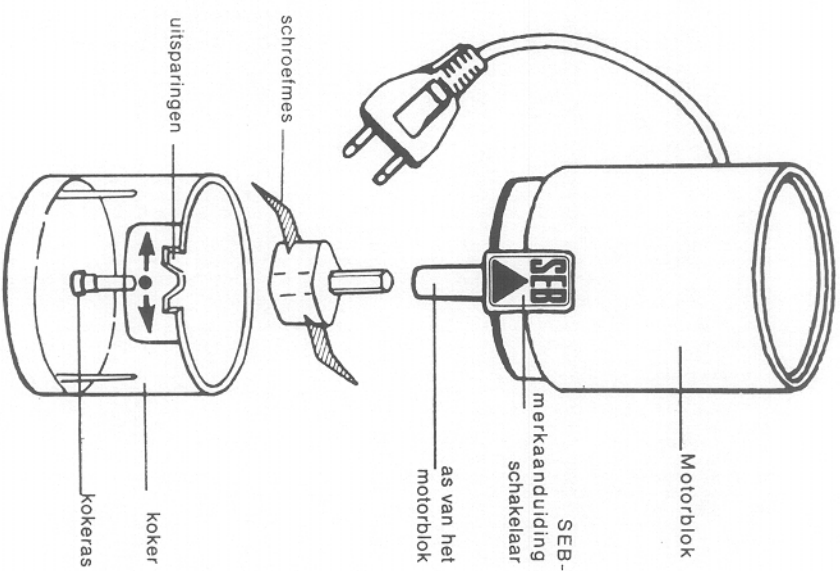


Na het gebruik moet u de koker en het mes steeds met water spoelen.

Reinig de motorblok met een spons.

Dompel het blok nooit onder in water.

## SEB mini-hakmolentje Detailtekening



## Gebruiksaanwijzing

Plaats het schroefmes op de kokeras.

Plaats de groenten in de koker.

Steek de stekker in het stopcontact.

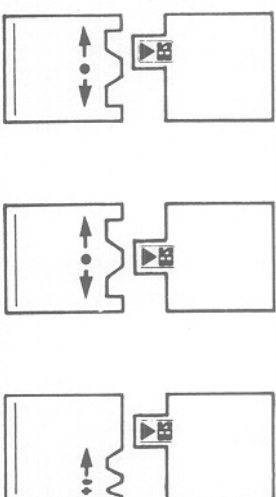
### 1. VOOR FIJNHAKKEN : continue werking.

ham voor baby's,  
gedroogd fruit, ...

Plaats het motorblok op de koker met het SEB-merkteken naast de uitsparingen.

Enkele seconden drukken volstaan.

Het apparaat werkt zeer snel. Laat het niet langer dan 15 seconden werken. Hak geen vlees of vloeibare bereiding. Laat het mes niet vrij draaien.



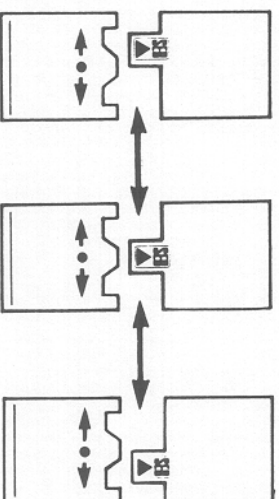
Begin-positie

Positie voor continue werking ofwel tussen de twee uitsparingen of op de kokerrand.

### 2. OM GROF TE HAKKEN :

intermitterende werking

voor peterselle, look, charlotten, uien, ...



Plaats het motorblok op de koker en zet het SEB-merkteken daarbij in een van de twee uitsparingen. Druk erop en draai het motorblok gelijktijdig in de richting van de andere uitsparing, dan weer in de andere richting, 3 tot 4 maal (of meer, naar gelang van de gewenste fijnheid).