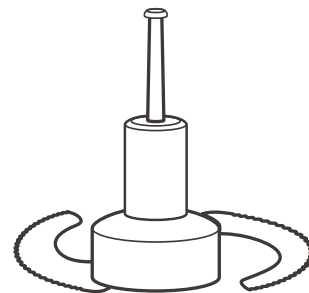


INSTRUCTIONS POUR UTILISER LA LAME « MULTIBLADE » EN MODE MANUEL

Les quantités et les durées indiquées dans le tableau ci-dessous sont fournies à titre indicatif. La taille des morceaux, la maturité, la consistance et la qualité des ingrédients peuvent avoir une influence sur le temps d'utilisation nécessaire. Si les ingrédients ne sont pas suffisamment hachés, émincés ou râpés, faites fonctionner la lame « MultiBlade » un peu plus longtemps en utilisant le mode Impulsion.



ALIMENTS	PRÉPARATION	VITESSE	QUANTITÉ	TEMPS DE FONCTIONNEMENT
POUR HACHER/MOUDRE				
Fruits à coque (cacahuètes, noisettes, amandes, noix...)	Fruit à coque entier	10	200 g	10 sec
Grains de café	En grains	10	250 g	2 min
Chapelure	Tranches de pain sec ou biscottes	10	150 g	1,30 min
Viande crue (sans os)	Coupée en morceaux de 2 cm.	Impulsion	500 g	5 sec
Poisson cru (sans arêtes)	Coupé en morceaux de 2 cm.	Impulsion	500 g	7 sec
Viande cuite (sans os)	Coupée en morceaux de 2 cm.	Impulsion	500 g	8 sec
Poisson cuit (sans arêtes)	Coupé en morceaux de 2 cm.	Impulsion	500 g	5 sec
POUR ÉMINCER/PILER				
Herbes aromatiques tendres (basilic, persil...)	En feuilles	Impulsion	25 g	5 sec
Herbes aromatiques dures (thym, feuilles de laurier, romarin...)	En feuilles	Impulsion	25 g	10 sec
Oignons	Épluchés et coupés en 4	Impulsion	500 g	5 sec (10 secondes pour hacher plus fin)
Ail	Gousses d'ail pelées	Impulsion	50 g	5 sec
Glace pilée	En glaçons	Impulsion	500 g	15 sec
Fruits à coque, noix, noix de cajou	Fruit à coque entier	Impulsion	240 g	5 sec
POUR RÂPER				
Carottes	Épluchées et coupées en morceaux de 2 cm	Impulsion	300 g	5 sec
Pommes de terre	Épluchées et coupées en morceaux de 2 cm	Impulsion	1 kg	10 sec
Chou blanc	Épluché et coupé en morceaux de 2 cm	Impulsion	400 g	7 sec
Chou rouge	Épluché et coupé en morceaux de 2 cm	Impulsion	400 g	7 sec
Céleri	Épluché et coupé en morceaux de 2 cm	Impulsion	400 g	10 sec
Pommes	Évidées et coupées en 4	Impulsion	600 g	10 sec
Poires	Évidées et coupées en 4	Impulsion	600 g	10 sec
Chocolat	En morceaux	Impulsion	400 g	Entre 10 et 30 secondes selon le résultat souhaité
Pain frais	Coupé en morceaux de 2 cm.	Impulsion	150 g	20 sec