MINI HACHOIR HAPPY MIX – LB3030 MODE D’EMPLOI



Merci de nous avoir accordé votre confiance.
Avant d’utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver correctement pour une utilisation future.

LIRE ATTENTIVEMENT AVANT EMPLOI – risque de blessure en cas de mauvaise utilisation



- Assurez-vous que le voltage de votre installation correspond à celui de l'appareil indiqué sur la plaque signalétique.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas laisser pendre le cordon du plan de travail. Ne jamais le mettre en contact avec une surface chaude ou mouillée.
- Ne jamais utiliser l'appareil après une chute. Déposer l'appareil dans un service après-

vente agréé par le fabricant pour le faire examiner.

- Si le câble d’alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d’éviter un danger.
- L’utilisation de pièces non recommandées ou non vendues par Little Balance pourrait entraîner des blessures ou chocs électriques.
- En cas de fissure, de décoloration, de déformation, ou de modification dimensionnelle, d’une pièce ou d’un accessoire, celui-ci doit être changé.
- Ne mettez pas votre cuve au four à micro-ondes
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des lames coupantes affûtées, lorsque la cuve est vidée et lors du nettoyage.
- S’assurer que le couvercle est posé bien à plat et verrouillé avant de mettre en marche.
- Faire preuve de vigilance si un liquide chaud est versé dans l’appareil dans la mesure où il peut être éjecté de l’appareil en raison d’une ébullition soudaine.
- Mettre l’appareil à l’arrêt et le déconnecter de l’alimentation avant de changer les accessoires ou d’approcher le couteau lors du fonctionnement.

- Ne jamais essayer d’entraver le mécanisme de sécurité.
- Ne pas utiliser l’appareil à l’extérieur.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
- Les utilisations dans les cas suivants ne sont pas couvertes par la garantie : dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, dans des fermes, par les clients d’hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel et dans des environnements de types chambres d’hôtes.
- Placer l’appareil sur une surface lisse, plane, stable et à 10 cm minimum du mur.
- Ne pas placer l’appareil sur une surface chaude ni à proximité d’une flamme.
- Ne jamais immerger l’appareil dans l’eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison.
- Ne pas utiliser l’appareil avec des mains humides.
- Si l’appareil est humide ou mouillé, débranchez-le immédiatement.
- Veiller à ne pas utiliser ou ranger l’appareil à l’extérieur, l’entreposer dans un endroit sec.
- Ne pas ouvrir le bol tant que les lames ne sont pas arrêtées.

- Mettre l’appareil hors tension avant de changer les accessoires.
- Manipuler les lames avec précautions.
- Ne pas insérer la fiche secteur de la machine dans la prise de courant sans avoir installé tous les accessoires nécessaires.
- Ne pas déplacer l’appareil lorsqu’il est en marche.
- Ne jamais déplacer l’appareil en tirant sur son câble. Veiller à ce que le cordon d’alimentation ne puisse être accidentellement accroché afin d’éviter toute chute de l’appareil.
- Cet appareil n’est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d’une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Ne pas laisser l’appareil branché sans l’utiliser.
- Examiner attentivement l’appareil et le câble d’alimentation avant toute utilisation.
- Si l’un d’entre eux est endommagé, ne pas utiliser l’appareil.
- Le cordon et l’appareil ne doivent être réparés que par notre service après-vente.
- Cet appareil est conforme aux directives réglementaires en vigueur : voir notice légale.

MISE EN SERVICE

Utilisez une prise électrique certifiée 10A ou plus.
Vérifiez votre voltage de 220-240V - 50-60Hz.

N’utilisez pas simultanément sur la même prise d’autres appareils de forte puissance électrique.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, lavez le bol, le couvercle et la lame à l'eau savonneuse et séchez-les soigneusement.
- Toutes ces pièces peuvent être lavées au lave-vaisselle.
- Essuyez le moteur avec un chiffon humide, ne le plongez pas dans l'eau.

INSTRUCTIONS D’UTILISATION

- Verrouillez la cuve sur le bloc moteur en le tournant.
- Placez la lame sur l’axe. Faites attention de ne pas toucher la lame : elle est extrêmement tranchante.
- Placez les aliments dans le bol. En mode hachoir, vous pouvez hacher jusqu'à 120 g de viande, fruits, légumes, herbes, biscuits, pain sec, noix...
- Fermez le bol grâce au couvercle en le tournant.
- Appuyez sur le bouton Pulse qui se situe en haut de l’anse et maintenez-le enfoncé pour démarrer le processus. Plus l'impulsion

continue est longue, plus la texture est fine. Pour les aliments hachés grossièrement, utilisez des impulsions courtes.

- Si vous souhaitez ajouter du liquide, faites-le par le compartiment liquide situé sur le couvercle
- Assurez-vous que la lame cesse de tourner complétement avant d'ouvrir le couvercle. Débranchez l'appareil. Retirez la lame. Videz le bol.

Mode PULSE
L'appareil s'arrête automatiquement en relâchant la pression sur la touche, ce qui permet de contrôler parfaitement les hachages et mixages.

Mode marche en continu
Pour obtenir une texture plus homogène ou émulsionner certaines préparations, maintenez la pression sur la touche.

Double sécurité
Si la cuve et le couvercle ne sont pas correctement bloqués et fermés, l'appareil ne pourra pas fonctionner.

En règle générale :

- Coupez les aliments en dés de 2 cm.
- Ne remplissez pas la cuve au-delà des 2/3.

- Lorsque vous voulez mélanger solides et liquides, travaillez d’abord les solides puis ajoutez les liquides.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez toujours l'appareil de la prise électrique avant de le nettoyer.
- Lavez le bol et le bloc lame immédiatement après utilisation, soit à l'eau chaude savonneuse, soit au lave-vaisselle.
- Essuyez le bloc moteur avec un chiffon humide, ne le plongez pas dans l'eau.

Remarque : N'utilisez pas de produits chimiques, d'acier, de bois ou de nettoyants abrasifs pour nettoyer l'appareil afin d'éviter la perte de brillance.

RECETTES MAYONNAISE

Ingrédients

- 1 œuf entier
- 1 Cuillère à soupe de moutarde
- 250ml d’huile neutre
- 1 Cuillère à soupe de vinaigre (facultatif)
- Sel et poivre Préparation
- Cassez l’œuf dans la cuve. Donnez 3 pulsions pour le mélanger.

- Ajoutez la cuillère à soupe de moutarde. Donnez trois pulsions pour mélanger l'ensemble.
- Ajoutez l'huile par le compartiment liquides du couvercle et maintenez la pression sur la touche (marche en continu), jusqu'à incorporation de la totalité de l'huile et obtention de la consistance désirée.
- Salez, poivrez, ajoutez du vinaigre si vous le souhaitez.

PESTO

Ingrédients

- 1 bouquet de basilic
- 50g de parmesan
- 50g de pignons e pin
- 100ml d'huile d'olive
- 1 petite gousse d'ail (facultatif)
- Sel et poivre Préparation
- Lavez le basilic, séchez-le et coupez les feuilles.
- Mettez les feuilles et la gousse d'ail dégermée (si souhaitée) dans la cuve. Ajoutez les pignons de pin et le parmesan.
- Fermez le couvercle de donnez 3 à 4 pulsions pour commencer à réduire les éléments.
- Ajoutez l'huile d'olive par le compartiment liquides du couvercle et maintenez la pression sur la touche (marche en continu), jusqu'à

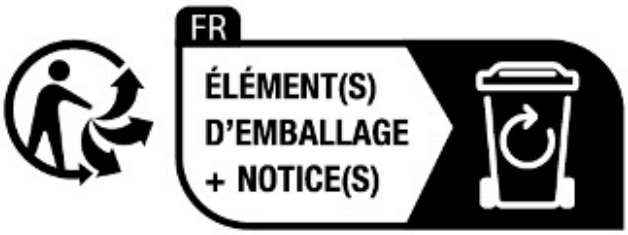
incorporation de la totalité de l’huile et obtention de la consistance désirée.
- Salez et poivrez.

TAPENADE

Ingrédients

- 250g d’olives dénoyautées
- 10 filets d’anchois
- 30g de câpres
- 1 gousse d’ail
- Jus de citron
- 7 cl d’huile d’olive
- Sel et poivre Préparation
- Dans la cuve, mettez tous les ingrédients sauf l’huile.
- Maintenez la pression sur la touche (marche en continu) pendant 30 secondes.
- Ajoutez l’huile d’olive par le compartiment liquides du couvercle et maintenez la pression sur la touche (marche en continu), jusqu’à incorporation de la totalité de l’huile et obtention de la consistance désirée.
- Salez et poivrez.







DEEE - collecte sélective des déchets.

Cet appareil n'est pas un déchet ménager. En fin de vie, il doit être rapporté à un centre de collecte et de recyclage des appareils électriques et électroniques. Ses composants y seront soigneusement triés et éliminés selon des normes environnementales strictes. Les matières plastiques et métalliques qui le composent pourront ainsi servir à la fabrication de nouveaux produits.
Se renseigner auprès de de son distributeur ou de son administration.

Little balance SAS – RCS Versailles 798 750 246 – ZA Les Petites Ruelles, F-28130 Saint-Piat – www.littlebalance.net