



NOTICE D'UTILISATION



Mixeur plongeant

Hachoir

Fouet

Verre-mesureur

Presse-purée

SPEED INOX SET – 8518

LB8518_IM_SPEEDINOXSET_V2

***Merci d'avoir fait confiance à Little Balance.
Lisez attentivement cette notice avant l'utilisation de votre
appareil et conservez-la pour référence.***

TABLE DES MATIERES :

1.CONSIGNES DE SECURITE	03
2.AVANT LA PREMIERE UTILISATION	05
3.MODE D'EMPLOI	05
4.NETTOYAGE ET ENTRETIEN	05
5.SPECIFICATIONS TECHNIQUES	05
6.SERVICE APRES VENTE	06

1. CONSIGNES DE SECURITE

LIRE ATTENTIVEMENT AVANT EMPLOI – risque de blessure en cas de mauvaise utilisation. Une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabriquant de toute responsabilité.

- **ATTENTION : Débranchez toujours l'appareil s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, démonter ou de le nettoyer.**
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus **s'ils sont surveillés, s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont conscience des dangers encourus.**
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent de connaissances, **si elles sont surveillées, si elles ont reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles ont conscience des dangers encourus.**
- Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Seuls les enfants de plus de 8 ans peuvent, sous la surveillance d'un adulte, procéder au nettoyage et **à l'entretien.**
- Ne touchez jamais les lames lorsque l'appareil est branché.
- Gardez les doigts, les cheveux, les vêtements et les ustensiles loin des lames.
- Ne jamais mixer de l'huile ou de la graisse chaude.
- Ne pas faire fonctionner avec des aliments secs (noix, noisettes...)
- Vérifier que la tension du réseau corresponde bien à celle notée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Utiliser l'appareil exclusivement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans le mode d'emploi.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'éviers ou de robinets ou avec des mains mouillées.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne jamais le mettre au lave-vaisselle. Ne pas mouiller le cordon ou la prise.



- 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.
- Placez l'appareil à un endroit où il ne peut pas être touché accidentellement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé en extérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les environnements tels que :
 - coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
 - fermes
 - hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
 - chambres d'hôtes ou environnement assimilables
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec une source de chaleur.
- La prise de courant doit être facilement accessible à tout moment pour permettre de débrancher rapidement l'appareil de l'alimentation électrique.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au moyen d'un interrupteur à minuterie externe ou d'un système séparé avec télécommande.
- N'utilisez pas l'appareil si :
 - celui-ci a un cordon endommagé ou défectueux
 - il est tombé et présente des détériorations ou des anomalies de fonctionnement.

Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre SAV le plus proche afin d'éviter tout danger.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.

2. AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1. Déballez soigneusement votre mixeur plongeant et ses accessoires.
2. Nettoyez les différents accessoires de votre appareil à l'eau chaude savonneuse, rincez-les et séchez-les soigneusement.

3. MODE D'EMPLOI

Mixeur Plongeant

Grâce à ses différentes vitesses, l'accessoire mixeur plongeant de votre Speed Inox Set vous permettra de réaliser soupes, aliments pour bébés, mayonnaise et milk-shakes.

1. Retirez le récipient de cuisson de la source de chaleur avant de mixer les préparations chaudes. Il est recommandé de laisser les aliments refroidir à température ambiante avant de les mixer.
2. Fixez l'accessoire mixeur plongeant sur le corps de l'appareil en prenant soin de le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit enclenché.
3. Branchez votre mixeur plongeant.
4. Maintenez le récipient immobile, sélectionnez la vitesse requise puis appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt. (Sélectionnez une vitesse faible pour un mélange plus lent et pour réduire les éclaboussures ; sélectionnez une vitesse élevée pour un mélange plus rapide).

Pour éviter les éclaboussures, placez le mixeur dans les aliments avant de le mettre en marche et maintenez le vertical. Déplacez le pied et faisant un mouvement d'écrasement.

Ne laissez pas le liquide dépasser le joint entre la poignée et l'arbre du mixeur. Si votre mixeur est bloqué, débranchez-le avant de vérifier la lame et de le remettre en marche.

Pour les mélanges épais, n'utilisez pas votre mixeur pendant plus de 50 secondes par période de 4 minutes – il risquerait de surchauffer.

Après utilisation, relâchez les boutons marche ou turbo.

Hachoir

Vous pouvez hacher la viande, le fromage, les légumes, les herbes, le pain, les biscuits et les noix.

Ne hachez pas d'aliments durs comme les grains de café, les glaçons ou le chocolat vous risqueriez d'endommager la lame.

1. Coupez les aliments en cubes de 1 à 2 cm.
2. Placez la lame du hachoir sur l'axe du bol.
3. Ajoutez vos aliments.
4. Mettez le couvercle du hachoir, tournez et verrouillez
5. Mettez l'unité moteur, tournez et verrouillez
6. Branchez et maintenez le bol immobile, puis appuyez sur la vitesse 2.
7. Après utilisation, débranchez et démontez.

Aliment	Quantité maximum	Temps de hachage (secondes)
Viande	250g	10-15
Herbes	30g	10
Noix	200g	10-15
Pain	1 tranche	5-10
Oeufs durs	3	3-5
Oignons	100g	10

Fouet

Vous pouvez fouetter des ingrédients tels que les blancs d'oeufs, la crème fraîche liquide, les mélanges œufs-sucre et certaines préparations pour dessert (ex : préparation pour mousse au chocolat).

Ne fouettez pas de produits plus denses (par exemple du sucre avec du beurre) car vous risqueriez d'endommager votre fouet.

1. Fixez l'accessoire mixeur plongeant sur le corps de l'appareil en prenant soin de le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit enclenché.
2. Placez vos aliments dans le verre mesureur. Ne fouettez pas plus de 4 blancs d'oeufs ou 400ml (0,75pt) de crème.
3. Branchez votre mixeur plongeant.
4. Pour éviter les éclaboussures, démarrez à la vitesse 1, déplacez le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre. Ne laissez pas le liquide dépasser les fils du fouet.
5. Après utilisation, débranchez et démontez.

Presse-purée

Le presse-purée peut être utilisé pour écraser des pommes de terre ou des patates douces cuites.

N'écrasez pas d'aliments durs ou non cuits - vous pourriez endommager l'appareil.

1. Faites cuire les légumes, vérifiez qu'ils sont à point et égouttez-les.
2. Fixez l'accessoire presse-purée sur le corps de l'appareil en prenant soin de le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit enclenché.
3. Branchez l'appareil.
4. Placez le presse-purée dans la casserole ou le saladier et sélectionnez la vitesse 1 sur la commande variable, puis appuyez sur le bouton marche. Déplacez le presse-purée de haut en bas dans tout le mélange jusqu'à ce que vous obteniez le résultat souhaité.
5. Après utilisation, relâchez le bouton de marche et débranchez l'appareil.

Important :

- N'utilisez jamais le presse-purée dans une casserole en train de chauffer.
- Ne tapez pas le presse-purée sur le bord de la casserole : retirez la purée qui s'y trouve grâce à une spatule.
- Ne remplissez pas complètement la casserole : elle déborderait lors de l'utilisation du presse-purée.

4.NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Toujours éteindre et débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
2. Ne touchez pas les lames tranchantes. Elles sont extrêmement aiguises.
3. Ne lavez pas l'appareil dans un lave-vaisselle.
4. Essuyez le bloc moteur avec un chiffon sec ou à peine humide. Nettoyez les accessoires à l'eau savonneuse.
5. Vous pouvez détacher la pale du moyeu centrale du presse-purée pour en faciliter le nettoyage en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre puis la remettre en place en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

5.SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Tension : 220-240V~ 50/60Hz

Consommation d'énergie : 600W

6.SERVICE APRES-VENTE

Les réparations et autres travaux effectués sur la machine ne doivent être effectués que par du personnel spécialisé autorisé.

Pour cela, veuillez contacter un revendeur spécialisé ou le service clientèle.

Les réparations effectuées par du personnel non spécialisé entraîneront la perte de vos droits au titre de la garantie.

Attention ! Des réparations mal effectuées peuvent mettre l'utilisateur en danger.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications à la structure ou à la conception de l'appareil dans l'intérêt du développement technique.



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 son distributeur ou de son administration locale.