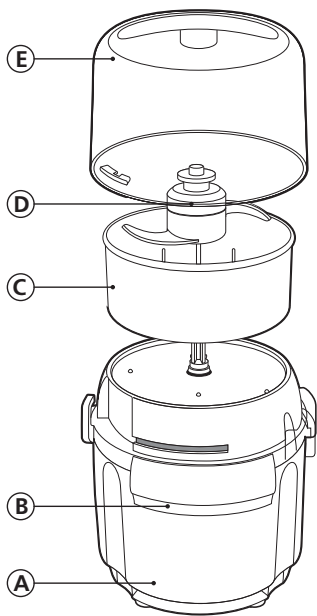
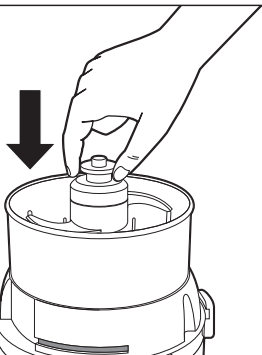
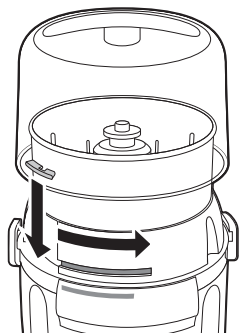
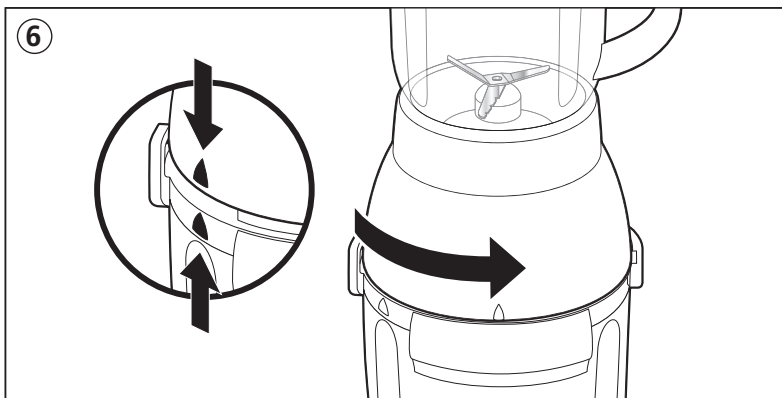
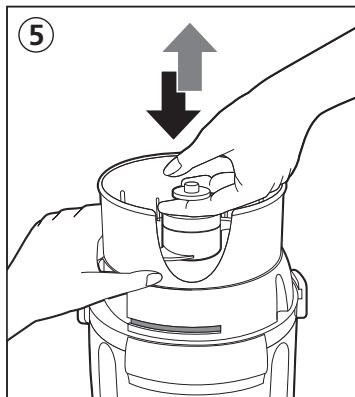




FR
EN
ES
IT
PT

1**2****3**



Français p. 5

English p. 11

Español p. 17

Italiano p. 23

Português p. 29

Le modèle de Moulinette que vous avez choisi s'intègre dans une ligne de produits intelligents, sûrs et performants qui vous faciliteront la vie. Ensemble, faisons sa connaissance afin que vous puissiez l'utiliser avec plaisir et au mieux de ses performances.

DESCRIPTION

FR

A Base moteur

E Couvercle

B Bouton de commande

F Bol mixeur

C Bol hachoir

G Couvercle mixeur

D Couteau

H Bouchon

CONSEILS DE SECURITE

- **Lire attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégageait le fabricant de toute responsabilité.**
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, n'utilisez pas l'appareil. Faites obligatoirement remplacer le câble d'alimentation par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage

- ou nettoyage (même en cas de coupure de courant).
- Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
 - Les lames sont très coupantes : manipulez-les avec précaution pour ne pas vous blesser, lors du vidage des bols, du montage / démontage des lames sur le bol, et lors du nettoyage.
 - Être vigilant si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire ou le mélangeur dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.
 - Ne remplissez jamais le bol mixer avec un liquide bouillant.
 - Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - Zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
 - Dans des fermes,
 - Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - Dans des environnements de type chambres d'hôtes.
 - Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique. Toute erreur de branchement annule la garantie.
 - Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique à l'intérieur de la maison et à une altitude inférieure à 2000m.
 - N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé.
 - Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé (voir liste dans le livret service).

- Ne mettez pas la base moteur, le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas les accessoires comme récipient (congélation – cuisson – stérilisation à chaud).
- Ne passez pas les accessoires dans un four à micro-ondes.
- Ne laissez pas pendre les cheveux longs, les écharpes, les cravates, etc... au dessus du bol et des accessoires en fonctionnement.
- Reportez-vous au mode d'emploi pour le réglage des vitesses et le temps de fonctionnement de chaque accessoire.
- Reportez-vous au mode d'emploi pour le nettoyage et l'entretien de votre appareil, en particulier pour les parties en contact avec les aliments.
- Reportez-vous au mode d'emploi pour l'assemblage et le montage des accessoires sur l'appareil.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.

MARCHES EUROPEENS UNIQUEMENT

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.
- Conservez l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Attention aux risques de blessure en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne

sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.

- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.

FONCTION MOULINETTE

- Puissante et de grande capacité, La Moulinette est rapide, efficace et facile à nettoyer. En quelques secondes, elle hache :
 - persil, ail, oignons, fines herbes,
 - viande crue et cuite,
 - jambon, œuf dur,
 - noix, noisettes, amandes, biscottes, gruyère, etc.....

MISE EN SERVICE

- Posez la base moteur **(A)** sur la table. **Ne branchez pas votre Moulinette.**
- Posez le bol hachoir **(C)** sur la base moteur **(A)**. A l'intérieur du bol, posez le couteau **(D)** sur l'axe central en appuyant sur sa partie blanche jusqu'à ce que vous entendiez le déclic de verrouillage. **(croquis 2)**. **Attention, les lames sont coupantes.** Placez dans le bol les aliments coupés en morceaux.
- Posez et verrouillez le couvercle **(E)** sur le bol **(C)** en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. **(croquis 3)**. Alors, seulement, vous pouvez brancher votre Moulinette.
- Appuyez sur le bouton de commande **(B)**, la Moulinette se met aussitôt à fonctionner **(croquis 4)**. Pour stopper, cessez la pression sur le bouton, l'appareil s'arrête rapidement. **N'enlevez jamais le couvercle avant l'arrêt total du couteau.**
- Débranchez l'appareil après chaque opération et avant tout nettoyage. Déverrouillez le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, puis soulevez.
- Pour enlever le couteau **(D)** prenez d'abord le bol **(C)** d'une main et appuyez avec le pouce sur le bouton du couteau. **(croquis 5)**. Retirez alors le couteau **(D)** de l'intérieur du bol **(C)** avant d'utiliser votre préparation hachée.

CONSEILS PRATIQUES

- Important : vous obtiendrez un meilleur hachage en procédant par impulsions.
- Appuyez plus ou moins longtemps sur le bouton de commande selon la finesse désirée.
- Pour obtenir un hachis fin et régulier, décollez les aliments avec une spatule et répartissez-les dans le bol.
- A la suite d'un long usage, le couteau s'é mouisse, n'hésitez pas à le changer.

- Laissez refroidir l'appareil 1 minute après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser à vide.
- Temps et quantités recommandés :
- Le bol mixeur réduit en purée fruits, légumes. Mélange, bat, émulsionne sauces et préparations. Réalise boissons froides et Soupes.

INGREDIENTS	QUANTITE MAXI	TEMPS MAXI
Persil	20 g	6 s
Oignons	150 g	9 s
Echalottes	150 g	9 s
Ail	60 g	5 s
Biscotte	50 g	5 s
Amandes	200 g	8 s
Noisettes	200 g	12 s
Noix	150 g	10 s
Gruyère	150 g	10 s
Œuf dur	200 g	5 s
Viande à steak	200 g	6 s

FR

FONCTION BOL MIXEUR (SELON MODÈLE)

- Il ne peut pas battre les œufs en neige, ni faire la purée de pommes de terre.
- Le couvercle **(G)** se verrouille sur le bol **(F)**.
- L'ouverture au centre du couvercle **(G)** permet l'introduction d'aliments ou de liquides en petites quantités en cours de préparation.
- Ne pas le faire fonctionner à vide ou avec seulement des produits solides. Ajouter toujours, lait, eau, etc... selon la recette.
- En remplissant le bol mixeur **(F)** ne pas dépasser le niveau « MAX » indiqué sur le bol.
- Ne jamais verser ou mixer dans le bol mixeur **(F)** des liquides ou aliments dont la température serait supérieure à 80° C (175 ° F). Lors du mixage d'aliments chauds éloigner les mains du couvercle **(G)** et du bouchon **(H)** afin d'éviter tout risque de brûlure.
- A cause de la très grande vitesse du moteur, ne pas faire fonctionner l'appareil plus de 45 secondes. Si nécessaire, laisser l'appareil se reposer une minute avant de recommencer l'opération.

MISE EN SERVICE

- Placez la BASE MOTEUR **(A)** sur la table.
- Placez dans le bol **(F)** les ingrédients à mixer. Ne pas oublier de verser en premier les liquides. Toutes les manipulations doivent être effectuées le bol mixeur posé sur la table, jamais sur la BASE MOTEUR.

- Posez et verrouillez le couvercle **(G)**. (Ne jamais placer le bol mixeur sur la base moteur sans son couvercle.). Assurez-vous de la présence et du verrouillage du bouchon **(H)**.

Pour emboîter le bol mixeur sur la base moteur de la moulinette, placez le signe ▲ situé sur la face avant du bol mixeur dans le prolongement du signe ▲ situé sur le haut de la base moteur de la moulinette, puis faites pivoter le bol mixeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre **(croquis 6)**.

- Branchez la prise de courant et mettez-le en marche en appuyant sur le bouton de commande **(B)**.
- Pour arrêter l'appareil, cessez la pression sur le bouton de commande.
- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet dans le bol mixeur **(F)** pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne pas mettre en marche le bol mixeur sans son couvercle **(G)** équipé du bouchon **(H)** verrouillé.
- N'enlevez le bol mixeur que lorsque l'appareil est à l'arrêt complet.

NETTOYAGE

- La base moteur **(A)** se nettoie avec une éponge humide (ne surtout pas passer sous l'eau).
- Tous les autres accessoires (couteau **(D)**, bol **(C)**, et couvercle **(E)** passent au lave-vaisselle.
- Pour nettoyer le bol mixeur **(F)**, remplissez-le d'un verre d'eau chaude et de quelques gouttes de liquide vaisselle, remplacez le couvercle **(G)** et faites fonctionner quelques secondes, videz-le, rincez-le et laissez-le sécher tête en bas.
- Nettoyez tous les accessoires avant la première utilisation, et après chaque utilisation.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

- Vérifiez tout d'abord le branchement.
- Vous avez suivi parfaitement les instructions du mode d'emploi et votre appareil ne fonctionne toujours pas ? Dans ce cas, adressez-vous à votre revendeur, ou à un centre Moulinex. (voir liste dans ce livret « Moulinex Service »).

PRODUITS ÉLECTRONIQUES OU ÉLECTRIQUES EN FIN DE VIE

Participons à la protection de l'environnement !



- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

The Moulinette model you have chosen is part of an intelligent, reliable, high-performance line of products designed to make life easier. Let's get to know the appliance together, so you can enjoy using it and get the most out of it.

DESCRIPTION

A Motor base
B Control button
C Chopping bowl
D Blade

E Lid
F Blender jug
G Blender lid
H Cap

EN

SAFETY INSTRUCTIONS

- **Please read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time and retain them for future reference: the manufacturer cannot accept any liability for non compliant appliance use.**
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged. The power cord must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or similarly qualified persons in order to avoid danger.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

- Do not allow children to use the appliance without supervision.
- Handle the chopping blades very carefully when emptying the bowl and during cleaning: they are extremely sharp.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- Never fill the blender jug with boiling liquid.
- It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- Check that the power supply voltage of your appliance is the right one for your electrical installation. Any connection error will cancel the warranty.
- Your appliance is intended for domestic use inside the home only at an altitude below 2000m.
- Do not use the appliance if it is not working correctly or if it has been damaged.
- Any intervention other than cleaning and usual maintenance by the customer must be carried out by an approved service centre (see list in service manual).
- Do not place the motor unit, power cable or plug in water or any other liquid.

- Do not use the accessories as containers (freezing – cooking – hot sterilisation).
- Do not put the accessories in the microwave.
- Do not allow long hair, scarves, ties, etc. to hang over the appliance or accessories while in operation.
- Refer to the instructions to obtain the operating time and speed settings for the accessories.
- Refer to the instructions for cleaning and maintenance of your product, in particular the accessories in contact with foodstuff.
- Refer to the instructions for assembly and dismantling of the accessories.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

FOR EUROPEAN MARKETS ONLY

- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This appliance shall not be used by children.
- Remember: you may injure yourself if you use the appliance incorrectly.
- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or whose experience or knowledge is not sufficient, provided they are supervised or have received instruction to use the device safely and understand the dangers.
- Children shall not play with the appliance.

CHOPPING FUNCTION

- The powerful, large-capacity Moulinette is quick, efficient and easy to clean. In a few seconds, it can chop up:
 - parsley, garlic, onions, herbs,
 - raw and cooked meat,
 - ham, hard-boiled eggs
 - walnuts, hazelnuts, almonds, rusks, cheese, etc.

STARTING UP

- Place the motor base **(A)** on a table. **Do not plug in your Moulinette.**
- Place the chopping bowl **(C)** on the motor base **(A)**. Place the blade **(D)** on the central shaft inside the bowl, pressing on the white part of the blade until you hear a click which locks it into place. **(diagram 2)**. **Caution: the blades are sharp.** Place the cut-up food in the bowl.
- Put the lid **(E)** on the bowl **(C)** and lock it in place by turning it anti-clockwise **(diagram 3)**. You can now plug in your Moulinette.
- Press the control button **(B)**. The Moulinette starts up immediately **(diagram 4)**. To stop it, release the button. The appliance stops quickly. **Never remove the lid before the blade has come to a full stop.**
- Unplug the appliance after each operation and before cleaning it. Unlock the lid by turning it clockwise then lifting it.
- To remove the blade **(D)**, first hold the bowl **(C)** with one hand and press on the blade button with the thumb **(diagram 5)**. Remove the blade **(D)** from inside the bowl **(C)** before using your chopped-up food.

USEFUL TIPS

- Important: when chopping, you will get better results through multiple presses.
- Press the control button for the required length of time depending on how fine the food is to be chopped.
- To get a fine, even chop, scrape the food off the sides with a spatula and spread it in the bowl.
- After extensive use, the blade loses its edge. Don't hesitate to change it.
- Let the appliance cool down for 1 minute after each use.
- Do not run the appliance empty.
- Recommended times and quantities:.

INGREDIENTS	MAX. QUANTITY	MAX. TIME
Parsley	20 g	6 s
Onions	150 g	9 s
Shallots	150 g	9 s
Garlic	60 g	5 s
Biscuits	50 g	5 s
Almonds	200 g	8 s
Hazelnuts	200 g	12 s
Walnuts	150 g	10 s
Cheese	150 g	10 s
Hard-boiled eggs	200 g	5 s
Meat	200 g	6 s

BLENDING FUNCTION (DEPENDING ON MODEL)

- The blender jug purées fruits and vegetables. It mixes, beats and blends sauces and mixtures. It makes cold drinks and soups. It cannot whip up egg whites nor make mashed potatoes.
- The lid **(G)** locks onto the bowl **(F)**.
- The hatch in the middle of the lid **(G)** enables you to add small quantities of food or liquids during processing.
- Do not run the appliance empty or solely with solid ingredients. Always add milk, water, etc., depending on the recipe.
- When filling up the blender jug **(F)** do not exceed the "MAX" level indicated on the bowl.
- Never blend or pour into the blender jug **(F)** any liquids or foods whose temperature is above 80° C (175° F). When blending hot foods, keep your hands away from the lid **(G)** and cap **(H)** to avoid any risk of burns.
- Because of the high speed of the motor, do not operate the appliance for more than 45 seconds. If necessary, let the appliance rest for one minute before repeating the operation.

OPERATION

- Place the motor base **(A)** on a table.
- Place the ingredients you want to blend into the jug **(F)**. Don't forget to put the liquids in first. All operations must be carried out with the blender jug on the table, never on the MOTOR BASE.
- Put the lid on and lock it into place **(G)**. (Never place the blender jug on the motor base without its lid.). Make sure the cap is locked into place **(H)**.

To fit the blender jug onto the motor base of the Moulinette, line up the ▲ sign on the front of the blender jug with the ▲ sign at the top of the Moulinette motor base, then swivel the blender jug anti-clockwise. **(diagram 6)**.

- Plug in the appliance and start it up by pressing the control button **(B)**.
- To stop the appliance, release the control button.
- Never put your fingers or any object in the blender jug **(F)** when the appliance is operating.
- Never run the blender without its lid **(G)** and cap **(H)** locked into place.
- Only remove the blender jug when the appliance has come to a full stop.

CLEANING

- To clean the motor base (A), use a damp sponge (never put it under running water).
- All other accessories (blade (D), bowl (C), and lid (E) can go into the dishwasher.
- To clean the blender jug (F), pour a glass of hot water in it with a few drops of washing-up liquid. Put the lid (G) back on and operate the blender for a few seconds. Empty it out, rinse it and let it dry upside down.
- Clean all your accessories before 1st use, and after each use.

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOESN'T WORK

- First, check the connection.
- If you have carefully followed all of these instructions and your appliance still doesn't work, contact your dealer or an approved service centre (see the list in the service booklet).

ELECTRICAL OR ELECTRONIC PRODUCTS AT THE END OF THEIR USEFUL LIVES

Let's all help protect the environment!



- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Take it to a local civic waste collection point

El modelo de Moulinette que ha elegido se integra en una línea de productos inteligentes, seguros y eficaces que le harán la vida más fácil.

Lo vamos a descubrir juntos para que utilizarlo sea un placer para usted y optimice sus resultados.

DESCRIPCIÓN

A Base motor

B Botón de mando

C Vaso picador

D Cuchilla

E Tapa

F Vaso mezclador

G Tapa batidora

H Tapón

ES

CONSEJOS DE SEGURIDAD

- **Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar por primera vez el aparato y guárdelas: un uso no conforme a las instrucciones eximiría al fabricante de cualquier responsabilidad.**
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas con falta de experiencia o de conocimientos, salvo si estas están supervisadas por una persona responsable de su seguridad o han recibido instrucciones relativas al uso del aparato.
- Se recomienda vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- En caso de que el cable de alimentación esté dañado, no utilice el aparato. Deberá ser cambiado por el fabricante, un servicio posventa autorizado o por personas con una cualificación similar con el fin de evitar cualquier peligro.
- Desconecte siempre el aparato de la electricidad si se deja sin vigilancia o antes de montarlo /desmontarlo o limpiarlo (incluso en caso de corte de corriente).

- No permita que los niños utilicen el aparato sin supervisión.
- Las láminas están muy afiladas, manipúlelas con precaución para no cortarse al vaciar los recipientes, montar o desmontar las láminas en el recipiente y al proceder a la limpieza del aparato.
- Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en el preparador culinario o en la batidora, pues podría salir disparado del aparato al entrar repentinamente en ebullición.
- No llene nunca el bol de la picadora con un líquido caliente.
- Este aparato no ha sido diseñado para usarse en aplicaciones domésticas o similares como, por ejemplo:
 - Zona de trabajo de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - En las granjas,
 - Por parte de clientes de hoteles, moteles y otros entornos con carácter residencial
 - En lugares como habitaciones de huéspedes.
- Asegúrese de que la tensión de alimentación de su aparato se corresponde con la de su instalación eléctrica. Cualquier error en la conexión anulará la garantía.
- Este apartado está diseñado para uso en el hogar, a una altitud inferior a 2000m.
- No utilice el aparato si este no funciona correctamente o si está dañado.
- Cualquier intervención por parte del cliente diferente de la limpieza y el mantenimiento deberá llevarse a cabo en un centro de servicio autorizado (consulte la lista en el cuaderno de servicio).

- No ponga la base del motor, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- No utilice los accesorios como recipiente (congelación, cocción o esterilización en caliente).
- No introduzca nunca los accesorios en un microondas.
- No permita que haya cabello largo, bufandas o corbatas, etc. que queden colgando por encima del aparato o de los accesorios cuando estén en funcionamiento.
- Consulte las instrucciones para conocer el tiempo de funcionamiento y los ajustes de velocidad de los accesorios.
- Consulte las instrucciones para realizar la limpieza y el mantenimiento de su producto, especialmente de los accesorios en contacto con alimentos.
- Consulte las instrucciones para montar y desmontar los accesorios.
- Antes de proceder a cambiar accesorios o al aproximarse a piezas que se mueven en uso, apague el aparato y desconéctelo de la red.

SOLO PARA LOS MERCADOS EUROPEOS

- Este aparato no debe ser utilizado por niños.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Si se hace un mal uso del aparato, puede producir quemaduras. Utilícelo con precaución.
- Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o que no tengan la experiencia o los conocimientos necesarios, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones sobre el

uso seguro del aparato y entiendan bien los posibles riesgos.

- Los niños no deben utilizar el aparato como si se tratase de un juguete.

FUNCIÓN PICADORA

- Potente y de gran capacidad, La Moulinette es rápida, eficaz y fácil de limpiar. En unos segundos, pica:
 - perejil, ajo, finas hierbas,
 - carne cruda y cocida,
 - jamón, huevo duro,
 - nueces, avellanas, almendras, biscottes, gruyère, etc...

PUESTA EN MARCHA

- Coloque la base motor **(A)** sobre la mesa. **No conecte la Moulinette.**
- Coloque el vaso picador **(C)** sobre la base motor **(A)**. Dentro del vaso, coloque la cuchilla **(D)** en el eje central presionando sobre la parte blanca hasta que oiga el mecanismo de bloqueo. **(croquis 2). Atención, las cuchillas cortan.** Coloque en el vaso los alimentos cortados en trozos.
- Coloque y bloquee la tapa **(E)** en el vaso **(C)** girándola en el sentido inverso a las agujas del reloj. **(croquis 3)**. Solamente entonces, podrá conectar la Moulinette.
- Presione el botón de mando **(B)**, la Moulinette se pondrá enseguida a funcionar. **(croquis 4)**. Para detenerla, deje de presionar el botón, el aparato se parará rápidamente. **Nunca retire la tapa antes de que la cuchilla se haya parado por completo.**
- Desconecte el aparato después de utilizarlo y antes de cada operación de limpieza. Desbloquee la tapa girándola en el sentido de las agujas del reloj, y luego retírela.
- Para retirar la cuchilla **(D)** primero sujete el vaso **(C)** con una mano y presione con el pulgar el botón de la cuchilla **(croquis 5)**. Entonces retire la cuchilla **(D)** del interior del vaso **(C)** antes de utilizar su preparación picada.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Importante: obtendrá un mejor picado al realizar impulsiones.
- Presione más o menos tiempo el botón de mando según la finura deseada.
- Para obtener un picado fino y regular, despegue los alimentos con una espátula y distribúyalos por el vaso.
- Tras un uso prolongado, la cuchilla se debilita, no dude en cambiarla.
- Deje enfriar el aparato 1 minuto después de cada utilización.

- No utilizar en vacío.
- Tiempo y cantidades recomendados:

INGREDIENTES	CANTIDAD MÁX	TIEMPO MÁX
Perejil	20 g	6 s
Cebollas	150 g	9 s
Chalotas	150 g	9 s
Ajo	60 g	5 s
Biscotte	50 g	5 s
Almendras	200 g	8 s
Avellanas	200 g	12 s
Nueces	150 g	10 s
Gruyère	150 g	10 s
Huevo duro	200 g	5 s
Carne para picar	200 g	6 s

ES

FUNCIÓN VASO MEZCLADOR (SEGÚN MODELO)

- El vaso mezclador reduce a puré, frutas y verduras. Mezcla, bate, emulsiona salsas y preparaciones. Realiza bebidas frías y Sopas. No puede batir los huevos a punto de nieve, ni hacer puré de patata.
- La tapa **(G)** se bloquea en el vaso **(F)**.
- La abertura que se encuentra en el centro de la tapa **(G)** permite introducir pequeñas cantidades de alimentos o líquidos durante la preparación.
- No lo ponga a funcionar en vacío o con productos sólidos solamente. Añadir siempre, leche, agua, etc... según la receta.
- Al llenar el vaso mezclador **(F)** no sobrepase el nivel «MÁX» indicado en el vaso.
- Nunca vierta o mezcle en el vaso mezclador **(F)** líquidos o alimentos cuya temperatura sea superior a 80° C (175 ° F). Mientras mezcla alimentos calientes, aleje las manos de la tapa **(G)** y del tapón **(H)** para evitar cualquier riesgo de quemaduras.
- Debido a la gran velocidad del motor, no ponga a funcionar el aparato más de 45 segundos. Si fuera necesario, deje que el aparato descanse un minuto antes de repetir la operación.

PUESTA EN MARCHA

- Coloque la BASE MOTOR **(A)** sobre la mesa.
- Coloque en el vaso **(F)** los ingredientes a mezclar. No olvide verter en primer lugar los líquidos. Todas las manipulaciones deben realizarse con el vaso mezclador colocado sobre la mesa, nunca sobre la BASE MOTOR.
- Coloque y bloquee la tapa **(G)**. (Nunca coloque el vaso mezclador sobre la base motor

sin su tapa.). Asegúrese de que el botón está puesto y bloqueado **(H)**.
Para encajar el vaso mezclador en la base motor de la Moulinette, coloque el signo ▲ situado en la parte delantera del vaso mezclador en la prolongación del signo ▲ situado en la parte superior de la base motor de la Moulinette, y gire el vaso mezclador en el sentido inverso de las agujas del reloj **(croquis 6)**.

- Enchufe el aparato y póngalo en marcha presionando el botón de mando **(B)**.
- Para detener el aparato, deje de presionar el botón de mando.
- Nunca introduzca los dedos o cualquier otro objeto en el vaso mezclador **(F)** mientras el aparato está funcionando.
- No poner en marcha el vaso mezclador sin su tapa **(G)** provisto con el tapón **(H)** bloqueado.
- Sólo retire el vaso mezclador cuando el aparato se haya parado por completo.

LIMPIEZA

- La base motor **(A)** se limpia con una esponja húmeda (sobre todo no pasarlo por agua).
- Todos los demás accesorios (cuchilla **(D)**, vaso **(C)**, y tapa **(E)**) van al lavavajillas.
- Para limpiar el vaso mezclador **(F)**, llene un vaso con agua caliente y unas gotas de líquido para vajillas, coloque de nuevo la tapa **(G)** y póngalo a funcionar unos segundos, vacíelo, aclárelo y déjelo secar boca abajo.
- Limpie todos los accesorios antes de usarlos por primera vez, así como después de cada uso.

SI EL APARATO NO FUNCIONA, ¿QUÉ HACER?

- Primero, compruebe la conexión.
- ¿Ha seguido perfectamente las instrucciones del modo de empleo y el aparato sigue sin funcionar? En este caso, llévalo a su tienda habitual o a un centro de servicio autorizado (consulte la lista en el cuaderno de servicio).

PRODUCTO ELÉCTRICO O ELECTRÓNICO AL FINAL DE SU VIDA

Participemos en la protección del medio ambiente.



- ① Este aparato contiene numerosos materiales valorizables o reciclables
- ➡ Llévelo a un punto de recogida o en su defecto a un servicio técnico autorizado Moulinex para que realice su tratamiento.

Il modello di Moulinette che avete scelto si inserisce in una linea di prodotti intelligenti, sicuri ed efficienti che vi semplificheranno la vita.

Facciano insieme la sua conoscenza affinché possiate utilizzarlo con piacere e al meglio delle sue prestazioni.

DESCRIPCIÓN

A Base motore

B Pulsante di azionamento

C Bicchiera tritatutto

D Coltello

E Coperchio

F Bicchiera frullatore

G Coperchio frullatore

H Tappo

ISTUZIONI DI SICUREZZA

- **Leggere attentamente il manuale prima di utilizzare l'apparecchio e tenerlo a portata di mano: l'uso improprio del prodotto solleva il produttore da qualsiasi responsabilità.**
- Questo apparecchio non è destinato all'utilizzo da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o non aventi l'esperienza o conoscenza necessarie, eccetto i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione è danneggiato. Far sostituire il cavo di alimentazione dal fabbricante, o dal suo servizio di assistenza post vendita o da personale simile qualificato per evitare qualsiasi pericolo.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se viene lasciato incustodito e prima del montaggio, dello

IT

smontaggio o della pulizia (anche nel caso di interruzione della corrente elettrica).

- Non permettere ai bambini di usare l'apparecchio senza sorveglianza.
- Le lame sono molto taglienti : durante lo svuotamento dei recipienti, il montaggio o lo smontaggio delle lame e durante la pulizia, maneggiare le lame con cura per evitare lesioni.
- Fare attenzione quando si versa un liquido caldo nel robot da cucina o fino al limite del mescolatore, perché può fuoriuscire dall'apparecchio per una improvvisa ebollizione.
- Non riempire mai il bicchiere del frullatore con liquido bollente.
- L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e similari come ad esempio.
 - In aree cucina personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - Negli agriturismi ,
 - Dai clienti in alberghi, motel e gli altri ambienti di tipo residenziale,
 - In ambienti del tipo « bed and breakfast ».
- Verificare che la tensione del vostro apparecchio corrisponda a quella del vostro impianto elettrico. Qualsiasi errore di collegamento annulla la garanzia.
- L'apparecchio è destinato ad un uso domestico all'interno dell'abitazione a un'altitudine inferiore a 2000m.
- Non utilizzare l'apparecchio se non funziona correttamente o se è stato danneggiato.
- Qualsiasi intervento diverso dalla pulizia o dalla manutenzione ordinaria da parte del cliente deve essere

effettuato da un centro di assistenza autorizzato (vedi elenco nel libretto di manutenzione).

- Non immergere in acqua o in un altro liquido il blocco motore (base), il cavo di alimentazione o la spina.
- Non utilizzare gli accessori come contenitori (congelamento – cottura – sterilizzazione a caldo).
- Non mettere gli accessori in un forno a microonde.
- Non lasciar pendere i capelli lunghi, le sciarpe, le cravatte, ecc... sopra il recipiente e sugli accessori in funzionamento.
- Consultare le istruzioni per ottenere il tempo di funzionamento e le impostazioni della velocità per gli accessori.
- Consultare le istruzioni per la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio, in particolare gli accessori a contatto con gli alimenti.
- Consultare le istruzioni per l'assemblaggio e lo smontaggio degli accessori.
- Spegner e scollegarlo dall'alimentazione prima di sostituire gli accessori o toccare le parti in movimento.

IT

UNICAMENTE PER I MERCATI EUROPEI

- Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini.
- Tenere il dispositivo e il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Pericolo di lesioni in caso di uso improprio dell'apparecchio.
- Questo apparecchio potrà essere usato da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, o con mancanza di esperienza o conoscenza necessarie, se supervisionati o se abbiano ricevuto le istruzioni d'uso

dell'apparecchio in modo sicuro e abbiano compreso i potenziali rischi.

- I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo.

FUNZIONE PASSAVERDURA

- Potente e di grande capacità, La Moulinette è veloce, efficace e facile da pulire. In qualche secondo, trita:
 - prezzemolo, aglio, cipolle, erbe aromatiche,
 - carne cruda e cotta,
 - prosciutto, uova sode,
 - noci, nocciole, mandorle, fette biscottate, groviera, ecc.....

MESSA IN FUNZIONE

- Appoggiate il bicchiere tritatutto **(C)** sulla base motore **(A)**. All'interno del bicchiere, posate il coltello **(D)** sull'asse centrale premendo sulla sua parte bianca finché non sentite il "clic" di blocco **(disegno 2)**. **Attenzione, le lame sono taglienti.** Mettete nel bicchiere gli alimenti tagliati a pezzetti.
- Appoggiate e bloccate il coperchio **(E)** sul bicchiere **(C)** facendolo girare in senso antiorario **(disegno 3)**. Soltanto adesso potete inserire la spina della Moulinette.
- Premete il pulsante di azionamento **(B)**, la Moulinette inizia subito a funzionare. **(disegno 4)**. Per interrompere, smettete di premere il pulsante, l'apparecchio si fermerà rapidamente. **Non togliate mai il coperchio prima dell'arresto totale del coltello.**
- Staccata la spina della presa dopo ogni operazione e prima di ogni pulizia. Sbloccate il coperchio girandolo in senso orario, poi sollevatelo.
- Per togliere il coltello **(D)** prendete innanzitutto il bicchiere **(C)** con una mano e premete con il pollice il pulsante del coltello **(disegno 5)**. Togliete allora il coltello **(D)** dall'interno del bicchiere **(C)** prima di utilizzare la vostra preparazione tritata.

CONSIGLI PRATICI

- Importante: otterrete un risultato migliore procedendo per impulsi.
- Premete più o meno a lungo il pulsante di azionamento a seconda della finezza desiderata.
- Per ottenere un trito fine e regolare, staccate gli alimenti con una spatola e distribuiteli nel bicchiere.
- In seguito a un lungo uso, il coltello si spunta, non esitate a cambiarlo.
- Lasciate raffreddare l'apparecchio per 1 minuto dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare a vuoto.

- Tempo e quantità raccomandati:

INGREDIENTI	QUANTITÀ MAX.	TEMPO MAX.
Prezzemolo	20 g	6 s
Cipolle	150 g	9 s
Scalogni	150 g	9 s
Aglione	60 g	5 s
Fetta biscottata	50 g	5 s
Mandorle	200 g	8 s
Nocciole	200 g	12 s
Noci	150 g	10 s
Groviera	150 g	10 s
Uovo sodo	200 g	5 s
Carne per hamburger	200 g	6 s

IT

FUNZIONE BICCHIERE FRULLATORE (SECONDO IL MODELLO)

- Il bicchiere frullatore riduce a purea frutta, verdura. Mescola, sbatte, emulsiona salse e preparazioni. Realizza bevande fredde e zuppe. Non può battere le uova a neve, né fare la purè di patate.
- Il coperchio **(G)** si blocca sul bicchiere **(F)**.
- L'apertura al centro del coperchio **(G)** permette l'inserimento di alimenti o di liquidi in piccole quantità durante la preparazione.
- Non farlo funzionare a vuoto o soltanto con prodotti solidi. Aggiungere sempre latte, acqua, ecc... secondo la ricetta.
- Riempiendo il bicchiere frullatore **(F)** non superare il livello "MAX" indicato sul bicchiere.
- Non versare mai né frullare nel bicchiere frullatore **(F)** liquidi o alimenti la cui temperatura fosse superiore a 80° C (175 ° F). Quando si frullano alimenti caldi allontanare le mani dal coperchio **(G)** e dal tappo **(H)** per evitare il rischio di bruciarsi.
- A causa dell'altissima velocità del motore, non fare funzionare l'apparecchio per più di 45 secondi. Se necessario, lasciare l'apparecchio riposare un minuto prima di ricominciare l'operazione.

MESSA IN FUNZIONE

- Mettete la BASE MOTORE **(A)** sul tavolo.
- Mettete nel bicchiere **(F)** gli ingredienti da frullare. Non dimenticare di versare per primi i liquidi. Tutte le manipolazioni devono essere effettuate con il bicchiere frullatore posato sul tavolo, mai sulla BASE MOTORE.
- Appoggiate e bloccate il coperchio **(G)**. (Non mettere mai il bicchiere frullatore

sulla base motore senza coperchio.). Assicurarsi della presenza e del blocco del tappo **(H)**.

Per incastrare il bicchiere frullatore sulla base motore della moulinette, mettete il segno ▲ situato sulla faccia anteriore del bicchiere frullatore nel prolungamento del segno ▲ situato sulla parte superiore della base motore della moulinette, poi fate ruotare il bicchiere frullatore in senso antiorario **(disegno 6)**.

- Inserite la spina nella presa di corrente e mettete in funzione l'apparecchio premendo il pulsante di azionamento **(B)**.
- Per fermare l'apparecchio, smettete di premere il pulsante di azionamento.
- Non mettete mai le dita o qualsiasi altro oggetto nel bicchiere frullatore **(F)** durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Non mettere in funzione il bicchiere frullatore senza il suo coperchio **(G)** munito del tappo **(H)** bloccato.
- Togliete il bicchiere frullatore solo quando l'apparecchio è completamente fermo.

PULIZIA

- La base motore (A) si pulisce con una spugnetta umida (soprattutto non mettere sotto l'acqua).
- Tutti gli altri accessori (coltello (D), bicchiere (C), e coperchio (E)) possono essere lavati in lavastoviglie.
- Per pulire il bicchiere frullatore (F), riempitelo con un bicchiere d'acqua calda e alcune gocce di detersivo per piatti, riposizionate il coperchio (G) e fate funzionare per alcuni secondi, svuotatelo, sciacquatelo e lasciatelo asciugare capovolto.
- Pulire tutti gli accessori quando si usano per la prima volta, e dopo ogni utilizzo.

COSA FARE SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA?

- Verificate innanzitutto il collegamento.
- Avete seguito perfettamente le indicazioni delle istruzioni per l'uso e l'apparecchio non funziona ancora? In questo caso, rivolgetevi al vostro rivenditore o a un centro assistenza autorizzato (vedere elenco nel libretto di assistenza).

PRODOTTO ELETTRICO O ELETTRONICO A FINE CICLO DI VITA

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!



- ① Il vostro apparecchio contiene numerosi materiali valorizzabili o riciclabili.
- ➔ Consegnatelo a un punto di raccolta o, in mancanza, a un centro assistenza autorizzato perché sia effettuato il suo trattamento.

O modelo de Picadora por si escolhido faz parte de uma linha de produtos inteligentes, seguros e eficazes que facilitarão a sua vida.

Em conjunto, vamos conhecer o aparelho para que possa utilizá-lo com prazer e possa tirar o maior partido possível das suas capacidades.

DESCRIÇÃO

A Base do motor

B Botão de comando

C Taça picadora

D Lâmina

E Tapa

F Taça liquidificadora

G Tapa da liquidificadora

H Mini-tapa

CONSELHOS DE SEGURANÇA

- **Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho e guarde-o para futuras utilizações. Uma utilização não conforme ao manual de instruções liberta o fabricante de qualquer responsabilidade.**
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
- É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, não utilize o aparelho. A fim de evitar qualquer situação de risco, solicitar a substituição do cabo de alimentação junto do fabricante, por um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por uma pessoa devidamente qualificada.
- Desligar sempre o aparelho da corrente se o deixar sem vigilância e antes de proceder à montagem,

PT

desmontagem ou limpeza. Não deixe as crianças utilizarem o aparelho sem vigilância.

- As crianças não devem utilizar o aparelho sem supervisão.
- As lâminas são extremamente afiadas. manuseie-as com precaução para não se ferir durante o esvaziamento das taças, da montagem/desmontagem das lâminas e aquando da limpeza.
- Tome atenção se deitar um líquido quente na liquidificadora ou na centrifugadora, pois este pode ser projectado devido a uma ebulição repentina.
- Nunca deite líquidos em ebulição no copo do liquidificador.
- Este aparelho não foi concebido para uma utilização nos casos indicados a seguir, os quais não são cobertos pela garantia:
 - Em cozinhas reservadas ao funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Em quintas,
 - Por clientes de hotéis, motéis ou outros ambientes de carácter residencial,
 - Em ambientes tipo quarto de hóspedes.
- Verifique se a tensão de alimentação do aparelho corresponde à da sua instalação eléctrica. Os erros de ligação anulam a garantia.
- O seu aparelho foi concebido para uma utilização doméstica, em espaços interiores, a uma altitude inferior a 2000 m.
- Não utilize o aparelho se este não funcionar correctamente ou se encontrar de alguma forma danificado.
- Qualquer intervenção no aparelho, para além da limpeza e manutenção habituais a cargo do cliente, deve ser

efectuada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consultar lista no folheto sobre assistência técnica).

- Não coloque a base do motor, o cabo de alimentação nem a ficha dentro de água ou qualquer outro líquido.
- Não utilize os acessórios como recipiente (congelação – cozedura – esterilização a quente).
- Não coloque os acessórios num micro-ondas.
- Não deixe o cabelo comprido, écharpes, gravatas, etc... pendurados por cima da taça e dos acessórios em funcionamento.
- Consulte as instruções para obter o tempo de funcionamento e as definições de velocidade dos acessórios.
- Consulte as instruções para efetuar a limpeza e manutenção do seu produto, nomeadamente dos acessórios em contacto com os alimentos.
- Consulte as instruções para efetuar a montagem e desmontagem dos acessórios.
- Desligue o aparelho em si e da tomada antes de trocar acessórios ou de se aproximar de peças em movimento durante a utilização.

PT

APENAS PARA MERCADOS EUROPEUS

- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças.
- Atenção aos riscos de ferimentos no caso de utilização incorrecta do aparelho.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência ou conhecimentos, desde que supervisionadas ou que tenham recebido instruções

quanto à utilização do aparelho em total segurança e compreendam bem os potenciais perigos.

- Não permita que as crianças utilizem o aparelho como um brinquedo.

FUNÇÃO PICADORA

- Potente e de grande capacidade, a Picadora é rápida, eficaz e fácil de limpar. No espaço de alguns segundos, ela pica:
 - salsa, alho, cebolas, ervas finas,
 - carne crua e cozida,
 - presunto, ovo cozido,
 - nozes, avelãs, amêndoas, tostas, queijo gruyère, etc. ...

ENTRADA EM FUNCIONAMENTO

- Coloque a base do motor **(A)** na mesa. **Não ligue a Picadora.**
- Coloque a taça picadora **(C)** na base do motor **(A)**. No interior da taça, coloque a lâmina **(D)** sobre o eixo central, carregando na parte branca até escutar o “clíc” de bloqueio **(esquema 2)**. **Cuidado, as lâminas cortam.** Coloque na taça os alimentos partidos aos bocados.
- Coloque e bloqueie a tampa **(E)** sobre a taça **(C)**, rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio **(esquema 3)**. Só nessa altura é que poderá ligar a Picadora.
- Prima o botão de comando **(B)** e a Picadora começa a funcionar de imediato **(esquema 4)**. Para parar, tire o dedo do botão e o aparelho deixa de funcionar rapidamente. **Nunca retire a tampa antes de a lâmina deixar de rodar de vez.** Desligue o aparelho depois de cada operação e antes de qualquer tipo de limpeza. Desbloqueie a tampa rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio e, depois, retire-a.
- Para retirar a lâmina **(D)**, comece por segurar a taça **(C)** com uma mão e, com o polegar, carregue no botão da lâmina **(esquema 5)**. Retire, então, a lâmina **(D)** do interior da taça **(C)**, antes de utilizar a preparação picada. Togliete allora il coltello **(D)** dall'interno del bicchiere **(C)** prima di utilizzare la vostra preparazione tritata.

CONSELHOS PRÁTICOS

- Importante: os alimentos ficarão mais bem picados se proceder por impulsos.
- Carregue durante mais ou menos tempo o botão de comando, de acordo com o nível de finura pretendido.
- Para obter um picado fino e regular, descole os alimentos com uma espátula e espalhe-os pela taça.
- Depois de uma longa utilização, a lâmina deixa de estar afiada. Não hesite em substituí-la.
- Deixe o aparelho arrefecer durante 1 minuto após cada utilização.
- Não utilize o aparelho vazio.

- Tempos e quantidades recomendados:

INGREDIENTES	QUANTIDADE MÁX.	TEMPO MÁX.
Salsa	20 g	6 s
Cebolas	150 g	9 s
Chalotas	150 g	9 s
Alho	60 g	5 s
Tostas	50 g	5 s
Amêndoas	200 g	8 s
Avelãs	200 g	12 s
Nozes	150 g	10 s
Queijo gruyère	150 g	10 s
Ovo cozido	200 g	5 s
Bife	200 g	6 s

FUNÇÃO DA TAÇA LIQUIDIFICADORA (CONSOANTE O MODELO)

PT

- A taça liquidificadora reduz em puré frutos e legumes, além de misturar, bater e emulsionar molhos e preparações. Prepara, ainda, bebidas frias e sopas.
A taça liquidificadora não pode ser usada para bater claras em castelo nem para fazer puré de batata.
- A tampa **(G)** tem de ficar bloqueada na taça **(F)**.
- A abertura no centro da tampa **(G)** permite introduzir alimentos ou líquidos em pequenas quantidades no decurso da preparação.
- Nunca ponha o aparelho a funcionar vazio ou apenas com produtos sólidos. Adicione sempre leite, água, etc. ..., de acordo com a receita.
- Ao encher a taça liquidificadora **(F)**, não ultrapasse o nível "MAX" indicado na taça.
- Nunca deite nem misture na taça liquidificadora **(F)** líquidos ou alimentos com uma temperatura superior a 80° C (175 ° F). No decorrer da liquidificação de alimentos quentes, afaste as mãos da tampa **(G)** e da mini tampa **(H)** de modo a evitar qualquer risco de queimadura.
- Devido à grande velocidade do motor, o aparelho nunca pode funcionar durante mais de 45 segundos. Se necessário, deixe-o descansar durante um minuto antes de reiniciar a operação.

ENTRADA EM FUNCIONAMENTO

- Coloque a BASE DO MOTOR **(A)** na mesa.
- Coloque na taça **(F)** os ingredientes a liquidificar. Não se esqueça de deitar os líquidos em primeiro lugar. Todas as operações têm de ser efectuadas com a taça liquidificadora colocada sobre a mesa e nunca sobre a BASE DO MOTOR.
- Instale e bloqueie a tampa **(G)**. (Nunca coloque a taça liquidificadora sobre a base

do motor sem a respectiva tampa.). Certifique-se da presença e do bloqueio da mini-tampa **(H)**.

Para encaixar a taça liquidificadora na base do motor da picadora, coloque o sinal ▲ situado na face dianteira da taça liquidificadora no prolongamento do sinal ▲ situado na parte de cima da base do motor da picadora. Em seguida, rode a taça liquidificadora no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio **(esquema 3)**.

- Ligue a ficha à tomada de corrente e ponha o apa relho a funcionar carregando no botão de comando **(B)**.
- Para parar o aparelho, deixe de pressionar o botão de comando.
- Nunca coloque os dedos ou qualquer outro objecto no interior da taça liquidificadora **(F)** durante o funcionamento do aparelho.
- Não ponha a taça liquidificadora a funcionar sem a respectiva tampa **(G)**, equipada com a mini-tampa **(H)** bloqueada.
- A taça liquidificadora só pode ser retirada quando o aparelho estiver totalmente parado.

LIMPEZA

- A base do motor **(A)** tem de ser limpada com uma esponja húmida (acima de tudo, não o passe por água).
- Todos os outros acessórios (lâmina **(D)**, taça **(C)**, e tampa **(E)** podem ser lavados na máquina da loiça.
- Para limpar a taça liquidificadora **(F)**, encha-a com um copo de água quente e com algumas gotas de detergente para a loiça. Volte a colocar a tampa **(G)** e ponha o aparelho a funcionar durante alguns segundos. Esvazie-o, enxagúe-o e deixe-o a secar virado para baixo.
- Limpe todos os acessórios antes da primeira utilização, e após cada utilização.

SE O APARELHO NÃO FUNCIONA, O QUE FAZER?

- Comece por verificar, antes de mais, as ligações.
- Você seguiu à risca todas as instruções do modo de emprego e o aparelho continua sem funcionar? Neste caso, contacte o seu revendedor ou um Serviço de Assistência Técnica autorizado (ver lista no folheto de Assistência Técnica).

PRODUTO ELÉTRICO OU ELECTRÓNICO EM FIM DE VIDA

Participemos na protecção do meio ambiente!



- ① O seu aparelho contém inúmeros materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha ou, à falta deste, a um centro de assistência técnica autorizado, para possibilitar o seu tratamento.

