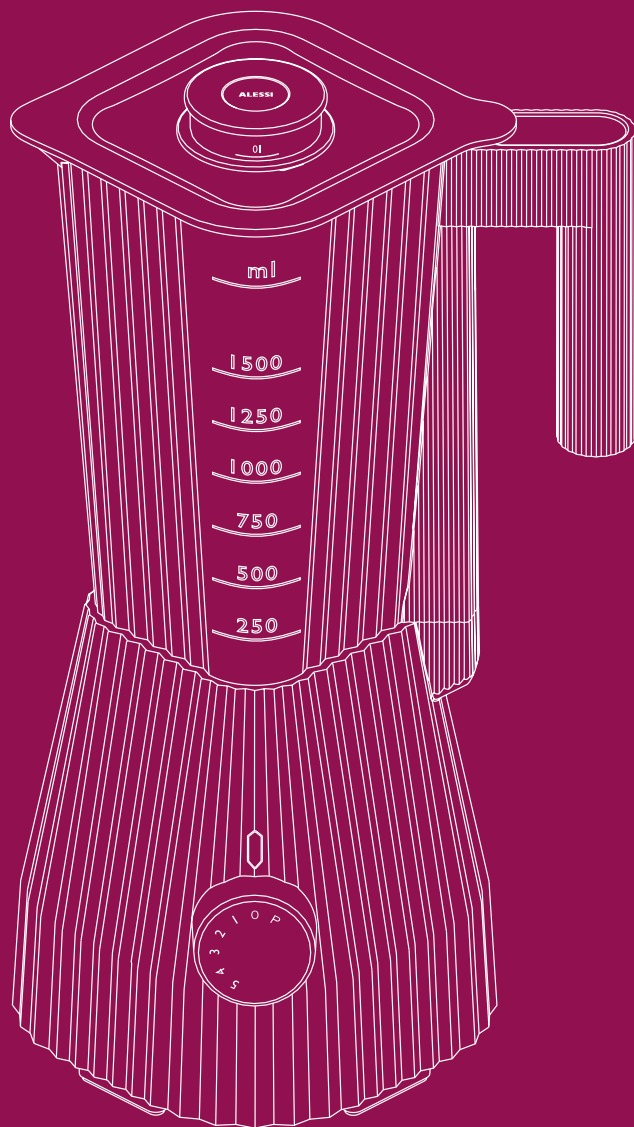




ALESSI



MDL09 USA - "Plissé"
Frullatore - Blender
design Michele De Lucchi
2020





Italiano	6
English	16
Français	24
Español	34
Garanzia / Guarantee Garantie / Garantía	45





11/2020

MDL09 USA

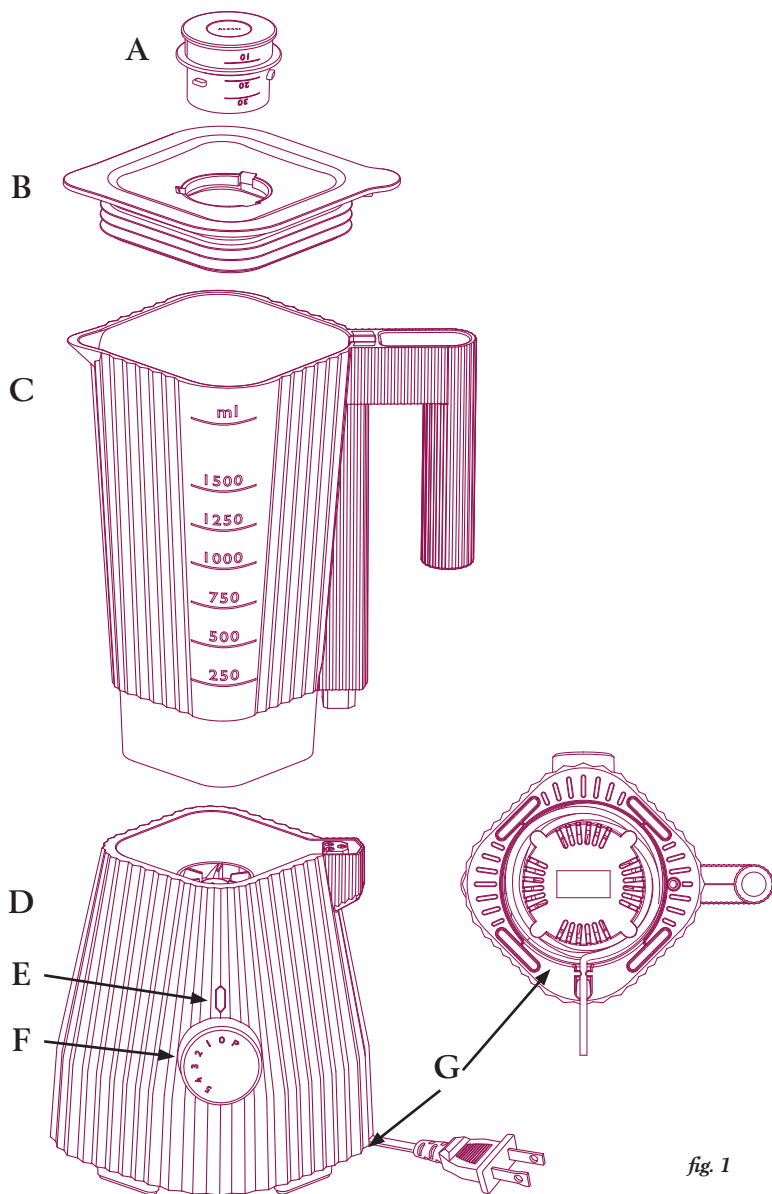


fig. 1

ALESSI Blender
Model MDL09 USA
120V~60Hz 700W
DATE CODE: YYWW
CONFORMS TO UL STD. 982
CERTIFIED TO CSA STD. C22.2
No.60335.1 & 60335.2.14



Alessi S.p.a., via Privata Alessi, 6
Crusinallo di Omegna 28887 (VB) Italia
Prodotto fabbricato in Paesi extra UE



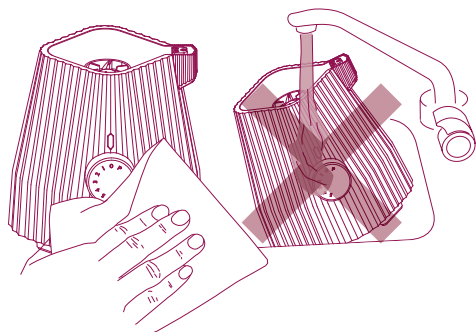
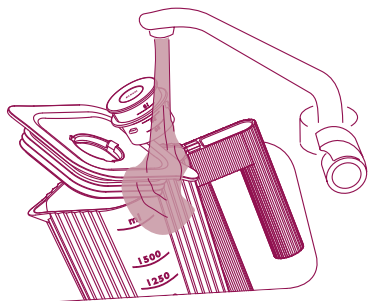


fig. 2

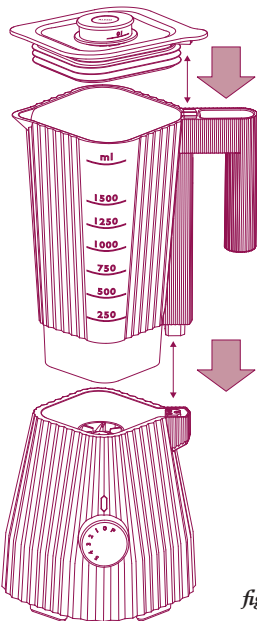


fig. 3

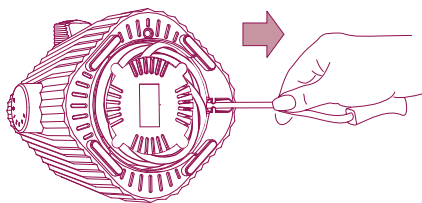


fig. 4

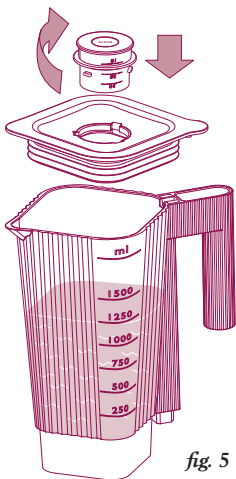
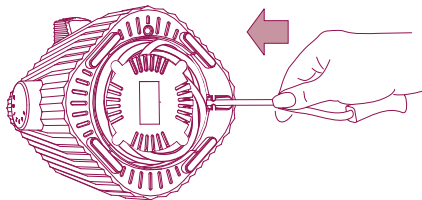


fig. 5

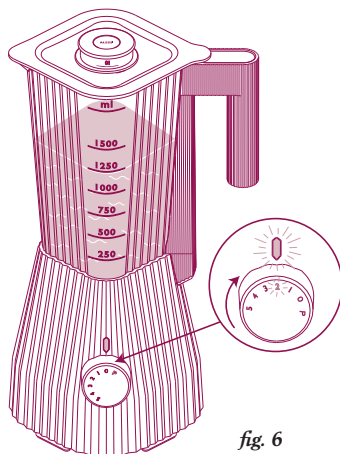


fig. 6



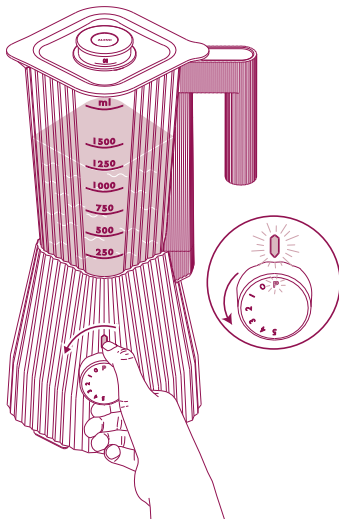


fig. 7

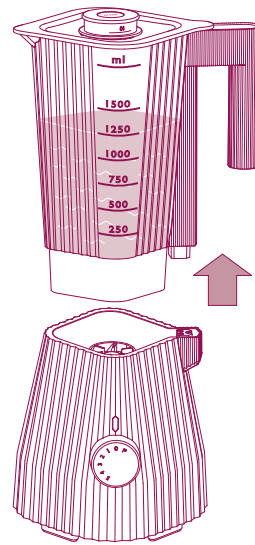


fig. 8

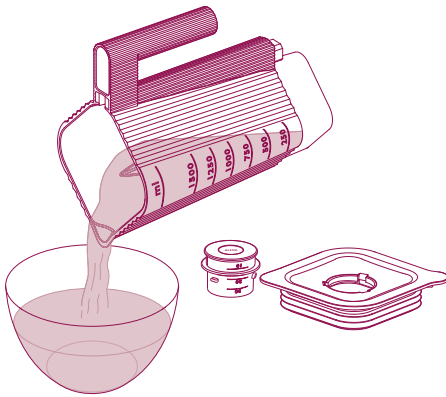


fig. 9





Italiano

IMPORTANTI INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, si devono sempre seguire le precauzioni base di sicurezza comprese le seguenti :

1. LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE IL PRODOTTO
2. Prima di utilizzare il frullatore leggete e seguite attentamente le istruzioni per l'uso. Conservatele e consultatele per tutto il periodo di utilizzo del prodotto.
3. Non disperdete la confezione nell'ambiente e tenete i sacchetti di plastica fuori dalla portata dei bambini.
4. Non utilizzate il prodotto per scopi diversi da quelli previsti. Alessi declina ogni responsabilità per danni causati da un uso improprio.
5. Non utilizzate una tensione elettrica diversa da quella indicata sul prodotto.
6. Non usate adattatori e/o prolunghes.
7. Spegnete l'apparecchio, scollegare la spina dalla presa quando non viene utilizzato, prima di assemblare o smontare le parti e prima di pulirlo. Per staccare la spina, afferrare la spina e tirare dalla presa.
Non tirare il cavo di alimentazione per rimuovere la spina dalla presa di corrente.
8. TENETE L'APPARECCHIO LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI.
9. Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a fornelli gas o elettrici accesi, all'interno di un forno o in prossimità di fonti di calore.
10. Tenete il frullatore lontano dal bordo del piano di lavoro per evitare rischi di rovesciamento. Appoggiate il frullatore su una superficie piana e asciutta.
11. ATTENZIONE: LE LAME SONO AFFILATE E QUINDI TAGLIENTI.
È NECESSARIO PRENDERE DELLE PRECAUZIONI QUANDO VENGONO MANEGGiate E DURANTE LA PULIZIA.
12. Se le lame si bloccano, togliete la spina dalla presa di corrente prima di smuovere con una spatola gli ingredienti che bloccano le lame.
13. Per ridurre il rischio di lesioni gravi e non danneggiare l'apparecchio, non introdurre mai le mani o utensili nella caraffa mentre il frullatore è in funzione. Si può usare una spatola di legno o plastica ma solamente quando il frullatore è spento. Tenete mani, capelli, indumenti e utensili lontano dalle lame durante il funzionamento per evitare lesioni personali e danni all'apparecchio.
14. Per evitare scosse elettriche non immergete o risciacquate il blocco motore, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altri liquidi.
15. Non toccate il prodotto con le mani bagnate.



16. Non usate questo apparecchio all'aperto.
17. Staccate sempre la spina dalla rete elettrica quando l'apparecchio rimane incustodito, durante e dopo l'utilizzo, prima di ogni operazione di pulizia, di manutenzione o in caso di guasto.
18. Non lasciate mai il frullatore incustodito durante il funzionamento e togliete sempre la spina quando non è in uso.
19. Non superate mai il livello massimo indicato sulla caraffa graduata. Non utilizzate il frullatore senza che ci sia alcuna sostanza nella caraffa (ingredienti liquidi o solidi).
20. Usate solo accessori e ricambi garantiti originali Alessi. L'utilizzo di accessori compresi contenitori non raccomandati dal produttore posso causare lesioni alle persone
21. In caso di malfunzionamento o danneggiamento del frullatore o del cavo non usate il prodotto e rivolgetevi al vostro rivenditore Alessi di fiducia.
22. Non utilizzate l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati o in caso di malfunzionamento. Contattare il produttore Alessi SpA indirizzo mail : helpus@alessi.com per informazioni e riparazioni.
23. Non tentate mai di aprire il gruppo motore dell'apparecchio.
24. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sottoposte a supervisione o istruzione relative all'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza. È necessaria una stretta supervisione quando qualsiasi apparecchio viene utilizzato da o vicino a bambini. I bambini devono essere sorvegliati di modo che non giochino con l'apparecchio.
25. Quando si versano ingredienti caldi nella caraffa, prestare attenzione a non scottarvi. Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi prima di metterli nella caraffa graduata.
26. Togliere solo il tappo dosatore per introdurre alimenti nella caraffa durante l'uso.
27. Il sistema di sicurezza montato sul frullatore, non permette al frullatore stesso di funzionare, anche se collegato alla rete elettrica, se corpo motore, caraffa, graduata e coperchio non sono perfettamente assemblati. Se si solleva il coperchio o tutta la caraffa durante il funzionamento o se ciò accade accidentalmente, il frullatore si ferma automaticamente e il motore si spegne.
28. Evitare contatti con le parti in movimento.
29. Non lasciate pendere il cavo dal bordo del tavolo o del piano di lavoro.
30. Non consentire che il cavo entri a contatto con superfici calde incluso piani di cottura
31. Non inserite mai le mani e gli utensili nella caraffa durante la miscelazione per ridurre il rischio di gravi lesioni alle persone o danni al frullatore. Il coperchio deve rimanere in posizione e inserite gli ingredienti solo togliendo il tappo dosatore. È possibile utilizzare una spatola ma deve essere utilizzata solo quando il frullatore non è in funzione.
32. Quando si miscelano liquidi caldi rimuovere il tappo dosatore prestando attenzione che il liquido non fuoriesca dalla caraffa.



**SORVEGLIARE I BAMBINI
PER ASSICURARSI CHE NON
GIOCHINO CON L'APPARECCHIO**

**L'APPARECCHIO È DESTINATO
ALL'USO DOMESTICO E INTERNO**

**CONSERVARE LE PRESENTI
ISTRUZIONI**



Progettato da Michele De Lucchi nel 2020, questo frullatore è stato testato e certificato per garantire la sicurezza del consumatore.

DESCRIZIONE DEL FRULLATORE

- A - Tappo dosatore graduato in resina termoplastica (PCTG) capacità 30 ml.
- B - Coperchio in resina termoplastica (PCTG) con guarnizione.
- C - Caraffa graduata in resina termoplastica trasparente (PCTG) capacità 1,5 litri con gruppo lame in acciaio.
- D - Corpo motore in resina termoplastica.
- E - Spia di accensione.
- F - Manopola comandi.
- G - Base in resina termoplastica con piedini antiscivolo e vano avvolgicavo. (fig. 1)

Il PCTG materiale con cui sono realizzati tappo dosatore, coperchio e caraffa graduata è BPA free.



ATTENZIONE!

TENETE L'APPARECCHIO FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.

QUESTO PRODOTTO È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'USO DOMESTICO.

- Questo apparecchio è destinato a usi domestici e simili come:
 - nei negozi, anche da parte di utenti non specializzati;
 - nelle piccole imprese;
 - in fattoria;
 - da parte di clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
 - in ambienti di tipo bed and breakfast.

- Tuttavia, se l'apparecchio è destinato a essere impiegato professionalmente per preparare degli alimenti da vendere nei negozi, l'apparecchio non è considerato per uso domestico e similare.

PRIMO UTILIZZO

Dopo aver tolto il frullatore dall'imballaggio, controllate che sia integro in ogni sua parte.

- Smontate e lavate con acqua calda e detersivo liquido per piatti i componenti lavabili: tappo dosatore, coperchio con guarnizione e caraffa. (fig. 2)

Prestate attenzione quando lavate la caraffa graduata perché all'interno ci sono le lame. Non toccatele con le dita perché potreste tagliarvi.

- Passate il corpo motore solo con un panno umido per togliere eventuali residui di polvere. (fig. 2)

COME RIMONTARE IL FRULLATORE

- Inserite la caraffa graduata completa di lame sul corpo motore facendo combaciare l'attacco del sistema di sicurezza del manico della caraffa all'attacco presente sul corpo motore.
- Verificate bene che caraffa e corpo motore siano ben assemblati.
- Inserite il coperchio sulla caraffa facendo combaciare l'attacco del sistema di sicurezza del coperchio al sistema di sicurezza del manico della caraffa. Per ultimo riposizionate il tappo dosatore (fig. 3)
- Verificate bene che coperchio e manico della caraffa siano ben assemblati.



ATTENZIONE!

NON CERCATE DI STACCARE LE LAME DALLA CARAFFA GRADUATA. CARAFFA E LAME SONO UN COMPONENTE UNICO DEL FRULLATORE.

SICUREZZA!

ATTENZIONE: IL BLOCCO DI SICUREZZA, NON PERMETTE AL FRULLATORE DI FUNZIONARE, ANCHE SE COLLEGATO ALLA SPINA. CORPO MOTORE, CARAFFA, GRADUATA E COPERCHIO DEVONO ESSERE PERFETTAMENTE ASSEMBLATI. SE SI SOLLEVA IL COPERCHIO O TUTTA LA CARAFFA DURANTE IL FUNZIONAMENTO O SE CIÒ ACCADE ACCIDENTALMENTE, IL FRULLATORE SI FERMA AUTOMATICAMENTE PERCHÉ LA SICUREZZA FA SPEGNERE IL MOTORE.

Quando il frullatore è in funzione:

- Non interferite con il movimento della lama.
- Non rimuovete il coperchio della caraffa.
- Non inserite alcun utensile all'interno della caraffa.

USO

- Srotolate il cavo di alimentazione dall'apposito avvolgicavo. Regolate la lunghezza necessaria per raggiungere la presa di alimentazione e inserite la spina. (fig. 4)



ATTENZIONE!

NON LASCIATE PENDERE IL CAVO DAL PIANO DI LAVORO PER EVITARE DI ROVESCIARE IL FRULLATORE.

- Posizionate il frullatore su una superficie piana e stabile, lontano da materiali infiammabili.
- Togliete il coperchio e inserite nella caraffa gli alimenti da frullare.
- Riposizionate il coperchio sulla caraffa e inserite il tappo dosatore. Per inserire il tappo dosatore sul coperchio, fate combaciare le alette presenti sulle pareti del dosatore con le scanalature presenti sul foro del coperchio. Una volta inserito ruotate il dosatore in senso orario per completare la chiusura. (fig.5) Il tappo dosatore può essere usato sia per dosare agevolmente gli ingredienti e sia per inserirli nella caraffa, quando il frullatore è in funzione.
- Prima di versare ingredienti liquidi caldi nella caraffa graduata, lasciateli raffreddare.
Prestate attenzione a non scottarvi.

Il frullatore è dotato di 5 velocità
Sulla manopola dei comandi :

- la posizione "0" indica ON/OFF (acceso/spento).
- la posizione da "1" a "5" indica la velocità di utilizzo. (vedere tabelle)
- la posizione "P" indica la funzione Pulse (utilizzo ad intermittenza).

Velocità di utilizzo

1-3	per ingredienti liquidi
3-5	per ingredienti consistenti, per miscelare ingredienti liquidi e solidi
P	intermittenza (l'interruttore non si blocca in questa posizione. Mantenere l'interruttore o ruotarlo ripetutamente nella posizione "P").

- Quando si inserisce la spina nella presa di corrente, la spia luminosa di **ON/OFF** (E) e la posizione 0 si illuminano di rosso.
- Ruotate verso destra la manopola dalla posizione **ON/OFF "0"** a quella della velocità di lavoro desiderata.
- Una volta selezionata, il numero che corrisponde alla velocità desiderata e la spia luminosa si illuminano di bianco. (fig. 6)

SE DURANTE IL FUNZIONAMENTO SI SOLLEVA IL COPERCHIO O LA CARAFFA, IL BLOCCO DI SICUREZZA ENTRA IN FUNZIONE, FERMA LA ROTAZIONE DELLA LAMA E LA SPIA LUMINOSA LAMPEGGIA BIANCO E ROSSO. PER FAR RIPARTIRE IL FRULLATORE, RIMETTERE LA PARTE SOLLEVATA NELLA SUA SEDE E RUOTARE LA MANOPOLA DI COMANDO SULLA POSIZIONE ON/OFF "0". LA SPIA LUMINOSA SMETTE DI LAMPEGGIARE E TORNA DI COLORE BIANCO. IL LAVORO INTERROTTO PUÒ RIPRENDERE IMPOSTANDO NUOVAMENTE LA VELOCITÀ DA UTILIZZARE.



ATTENZIONE!

AL PRIMO UTILIZZO IL FRULLATORE POTREBBE EMANARE UN ODORE DI NUOVO; QUESTO FENOMENO È DA CONSIDERARSI NORMALE E SCOMPARE NEL GIRO DI POCO TEMPO CON L'USO.

PULSE

Se non indicato diversamente sulla ricetta, iniziate sempre con la velocità (1), la più bassa, ed eventualmente aumentatela successivamente.

È disponibile inoltre la modalità **(P) PULSE**, che consente una miscelatura a intermittenza. (fig. 7)

Nota: La manopola non si blocca in questa posizione. Mantenete la manopola o ruotatela ripetutamente nella posizione (P) PULSE.

Dopo l'utilizzo, per spegnere il frullatore riportate la manopola nella posizione **ON/ OFF "0"**.

L'unica spia luminosa che resta accesa è quella che indica **ON/OFF "0"** che si spegnerà solo quando l'apparecchio viene scollegato dalla rete di alimentazione.

Togliete la spina dalla presa di corrente.

Per rimuovere la caraffa basta semplicemente sollevarla dal corpo motore. (fig. 8)

Togliete tappo dosatore e coperchio e versate il contenuto lavorato in un altro contenitore (fig. 9).

Per togliere i residui di cibo dalla caraffa utilizzate una spatola in plastica o in legno per evitare di graffiare internamente la caraffa. Non usate mai le dita per pulire le lame.

PULIZIA

Attenzione: dopo l'uso, prima di effettuare ogni operazione di manutenzione e pulizia, attendete che il frullatore si sia fermato, posizionate la manopola nella posizione ON/OFF "0" e togliete la spina di alimentazione dalla presa di corrente.

- **Coperchio con guarnizione e tappo dosatore:**
togliete il tappo dosatore e il coperchio dalla caraffa e lavateli con acqua tiepida e sapone liquido per piatti.
Non lavare in lavastoviglie.
- **Caraffa con blocco lame:**
il metodo più rapido ed efficace per lavare la caraffa consiste nel riempirla per metà con acqua calda (non bollente) e aggiungere una o due gocce di detersivo liquido per piatti.
Posizionare la caraffa sul corpo motore, mettere il coperchio, il tappo dosatore, inserire la spina nella presa di corrente e girare la manopola sulla posizione **(P) PULSE** per alcuni secondi.
Togliere la caraffa e svuotarla.
Sciquare con acqua tiepida asciugare con un panno morbido.

LA CARAFFA NON PUO' ESSERE LAVATA IN LAVASTOVIGLIE.

Non usare spugne o detergenti abrasivi.



ATTENZIONE!

NON TOCCATE LE LAME CON LE MANI DURANTE IL LAVAGGIO DELLA CARAFFA. NEL CASO RESIDUI DI ALIMENTI RESTINO ATTACCATI ALLE LAME, RIMUOVETELI UTILIZZANDO UNA SPATOLA IN PLASTICA O LEGNO. NON USATE LE DITA. LE LAME SONO TAGLIENTI. FATE ATTENZIONE A NON TAGLIARVI!

- **Corpo motore, base e cavo:** puliteli con un panno umido e asciugateli con cura con un panno morbido (fig. 2).
- Al termine della pulizia verificate che i connettori e le prese siano perfettamente asciutti; fate rientrare manualmente il cavo spingendolo nell'avvolgicavo; riponete il frullatore in un luogo asciutto. (Fig. 4)

RICAMBI

In caso di usura, smarrimento o danneggiamento, potete acquistare presso il vostro rivenditore Alessi di fiducia i seguenti ricambi:

- A - tappo dosatore
- B - coperchio con guarnizione
- C - caraffa graduata con blocco lame

GARANZIA

Questo prodotto è coperto da una garanzia di due anni dalla data di vendita. La garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione, sono pertanto esclusi i danni provocati da urti accidentali e da cattivo uso.

Alessi declina ogni responsabilità per danni dovuti ad uso improprio.

SMALTIMENTO

Al termine del suo ciclo di vita, non disperdete l'apparecchio nell'ambiente ma rivolgetevi ad un centro specifico per lo smaltimento. Disassemblate i suoi componenti per poterli eliminare secondo le norme di smaltimento vigenti nel vostro paese. Non tentate mai di forzare il gruppo motore per aprirlo.

ALIMENTARIETÀ

I materiali utilizzati per la realizzazione di questo apparecchio sono destinati al contatto con prodotti alimentari e sono conformi alle prescrizioni di legge.

SUGGERIMENTI PRATICI PER L'UTILIZZO DEL FRULLATORE

- Per tritare il ghiaccio usate la funzione **(P) PULSE**. Inserite nella caraffa al massimo 10 cubetti di ghiaccio per volta. Più piccoli sono i cubetti, più velocemente e più finemente verranno tritati.
- Per amalgamare a fondo molti ingredienti, è sufficiente la velocità **(1)**. Se necessario, la velocità può essere aumentata in un secondo momento.
- Per miscelare ingredienti solidi o viscosi, si raccomanda di usare la funzione **(P) PULSE** per pochi secondi, per evitare che le lame si blocchino.
- Ricordate di mettere sempre il tappo dosatore sul coperchio durante l'utilizzo del frullatore e tenete sempre una mano sul coperchio.
- Se state frullando a velocità elevata fermate il frullatore prima di aggiungere altri ingredienti.

- Fermate il frullatore prima di utilizzare degli utensili nella caraffa. Gli ingredienti possono essere mescolati con una spatola di plastica o legno solo quando il frullatore è nella posizione **ON/OFF "0"**.
Attenzione: Non introdurre mai utensili, spatole incluse, nella caraffa se il motore è in funzione.
- Evitate di introdurre nel frullatore liquidi bollenti. Lasciate raffreddare gli alimenti caldi prima di frullarli. Iniziate sempre a frullarli alla velocità **(1)**.
- Frullate gli ingredienti per il tempo indicato sulla ricetta o fino a raggiungere il grado di miscelatura desiderato. Dopo alcuni secondi di funzionamento, fermate il frullatore e controllate la consistenza degli alimenti, per evitare di lavorarli troppo.
- Non frullate per più di due minuti consecutivamente: se dovete proseguire, spegnete l'apparecchio e lasciatelo raffreddare per un minuto prima di riaccenderlo.
- Non frullate cibi troppo asciutti o secchi per evitare di danneggiare le lame.

CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE DI ALIMENTI CON IL FRULLATORE

Frullare pomodori pelati

Introdurre nella caraffa i pomodori pelati e una quantità equivalente di acqua. Coprire e frullare finché il composto risulta ben miscelato.

Sbriciolare biscotti e cracker

Frantumare i biscotti più grandi in pezzi di circa 4 cm di diametro. I biscotti piccoli possono essere utilizzati senza frantumarli ulteriormente. Introdurli nella caraffa. Coprire e frullare fino a ottenere il risultato desiderato. Le briciole possono essere utilizzate



per guarnire yogurt, budini o composte alla frutta. Per ottenere una granella più sottile da utilizzare per torte e dessert, frullare più a lungo.

Preparare il pan grattato

Spezzare il pane a fette di circa 4 cm di diametro. Seguire la stessa procedura adottata per i biscotti e i cracker. Il pan grattato è perfetto come guarnizione o ingrediente di molte pietanze a base di verdure e per sformati.

Impastare farina e liquidi, addensare salse

Introdurre nella caraffa la farina e il liquido. Coprire e frullare finché il composto risulta ben amalgamato.

Tritare frutta e verdura

Introdurre nella caraffa la frutta o la verdura già tagliata. Coprire e frullare fino a ottenere il risultato desiderato.

Preparare la besciamella

Introdurre nella caraffa il latte, la farina e il sale. Coprire e frullare finché il composto risulta ben miscelato. Versare nella pentola e cuocere normalmente.

Preparare la purea di frutta

Introdurre nella caraffa la frutta in lattina o cotta. Aggiungere succo di frutta o acqua. Coprire e frullare fino a ottenere il risultato desiderato.

Preparare la purea di verdure

Introdurre nella caraffa la verdura in lattina o cotta. Aggiungere brodo, acqua o latte. Coprire e frullare fino a ottenere il risultato desiderato.

Preparare la purea di carne

Introdurre nella caraffa la carne tenera, già cotta, tagliata a pezzetti. Aggiungere brodo, acqua o latte. Coprire e frullare. Se necessario fermare il frullatore e staccare con una spatola morbida gli ingredienti dalle pareti della caraffa. Coprire e frullare fino a ottenere il risultato desiderato.

Grattugiare il formaggio

Tagliare il formaggio molto freddo a cubetti di 1,5 cm. Introdurlo nella caraffa. Coprire e frullare fino a ottenere il risultato desiderato.

Grattugiare il parmigiano

Tagliare il parmigiano a temperatura ambiente a cubetti di 1,5 cm. Introdurlo nella caraffa. Coprire e frullare fino a ottenere il risultato desiderato.

Preparare la purea di ricotta o di formaggio cremoso

Introdurre nella caraffa la ricotta o il formaggio cremoso. Coprire e frullare finché il composto risulta ben amalgamato. Se necessario fermare il frullatore e staccare con una spatola morbida gli ingredienti dalle pareti della caraffa. Eventualmente aggiungere del latte. Coprire e frullare fino a ottenere il risultato desiderato. La crema può essere utilizzata come base per creme e paté.

Preparare la farina d'avena per bambini

Introdurre nella caraffa i fiocchi di avena crudi. Frullare fino a ottenere la consistenza desiderata. Cucinare come al solito.

Preparare cibi per bambini

Introdurre nella caraffa gli alimenti pronti, già cotti. Coprire e frullare fino a ottenere la consistenza desiderata.

Miscelare gli ingredienti liquidi per prodotti da infornare

Preparare frittelle o cialde usando una miscela già pronta

Introdurre nella caraffa la miscela e gli altri ingredienti. Coprire e frullare fino a ottenere un impasto omogeneo ben miscelato. Se necessario, fermare il frullatore e staccare con una spatola morbida gli ingredienti dalle pareti della caraffa. Coprire e frullare fino a ottenere il risultato desiderato.





Eliminare i grumi dalle salse

Se la salsa è grumosa, introdurla nella caraffa. Coprire e frullare finché il composto risulta ben amalgamato.

Preparare la maionese

Mettere un tuorlo d'uovo (a temperatura ambiente) nella caraffa con il sale, il succo di limone e poco olio. Coprire e frullare per qualche secondo. Quindi togliere il tappo dosatore e aggiungere gradualmente l'olio versandolo a filo attraverso l'apposito foro. Continuare a frullare alla velocità minima (1) finché la maionese raggiunge il grado di omogeneità desiderato.

Utilizzo		Velocità	Quantità massima	Tempo
Frullare	Liquidi di ogni tipo	3-5	1 litro	30-20 sec.
	Minestre e zuppe	1-5	1 litro	60-20 sec.
Frullare/ Ridurre	Verdure	1-5	200 g	40-20 sec.
	Pappe per bambini	1-5	200 g	
Amalgamare	Bevande a base di yogurt e dessert	4-5	700 g	60 sec.
Triturare	Ghiaccio	PULSE (P)	100 g	20 sec.



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. READ THE INSTRUCTIONS THOROUGHLY BEFORE USING THE PRODUCT.
2. Before using the blender read and follow the instructions in the user manual. Save the instructions and refer to them for as long as the product is in use.
3. Dispose of the packaging properly and keep the plastic bags out of the reach of children.
4. Only use the product for its intended purpose. Alessi declines any responsibility for damage caused by improper use.
5. Do not use with a mains voltage different from the one specified on the label of the product.
6. Do not use adaptors and/or extension cables.
7. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
8. KEEP THE APPLIANCE OUT OF THE REACH OF CHILDREN.
9. Do not place the appliance on or near gas or electric burners or in an oven or near any sources of heat.
10. Keep the blender far from the edge of the work surface to avoid spilling. Rest the blender on a flat and dry surface.
11. WARNING: THE BLADES ARE SHARP. SPECIAL CARE MUST BE TAKEN WHEN HANDLING THEM DURING CLEANING OPERATIONS.
12. Should the blades jam, unplug the appliance from the mains before using a spatula to move any ingredients that are obstructing the blades.
13. To reduce the risk of serious injury and to avoid damaging the appliance, never put your hands or any tools in the pitcher while the blender is in operation. A wood or plastic spatula may be used, but only after the blender has been switched off. Keep hands, hair, clothing and utensils far from the blades while they are in operation to avoid personal injury or damage to the appliance.
14. To protect against risk of electrical shock do not put power cord, plug, or blender base in water or other liquid.
15. Do not touch the appliance with wet hands.
16. Do not use this electrical appliance outdoors.
17. Always remove the plug from the socket when the appliance is left unattended, during and after each use, before any cleaning or maintenance or in the event of a malfunction.
18. Never leave the blender unattended while it is in operation and always remove the plug when it is not in use.
19. Never fill beyond the maximum level marked on the graduated pitcher. Do not use the

blender if there are no contents (liquid or solid ingredients) in the pitcher.

20. Only use Alessi guaranteed spare parts and accessories. The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
21. In the event of damage to the blender or the cable or a malfunction do not use the product and contact your trusted Alessi retailer.
22. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service email address : helpus@alessi.com for information on examination, repair, or adjustment.
23. Never try to open the appliance's motor unit.
24. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, 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. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
25. When hot ingredients are poured into the pitcher, be careful not to burn yourself. Allow hot ingredients to cool before placing them in the graduated pitcher.
26. To add foods to the pitcher while it is in operation only remove the dosage lid.
27. The safety system mounted on the blender will not allow the blender to operate, even if connected to the mains, unless the motor unit, graduated pitcher and lid have been assembled properly. If the lid or the pitcher are lifted while in operation, or if this occurs accidentally, the blender will automatically stop operating and the motor will switch off.
28. Avoid contacting moving parts.
29. Do not let cord hang over edge of table or counter.
30. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
31. Keep hands and utensils, other than the tamper provided, out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. The cover must remain in place when using the tamper through the cover opening. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
32. When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover.

**SUPERVISE CHILDREN TO BE SURE
THAT THEY DO NOT PLAY WITH
THE APPLIANCE
THE PRODUCT IS FOR INDOOR
HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

MDL09 "Plissé" Blender

Designed by Michele De Lucchi in 2020, this blender has been tested and certified to guarantee consumer safety.

DESCRIPTION OF THE BLENDER

- A - Graduated dosage cap in thermoplastic resin (PCTG) - 30 ml capacity.
- B - Lid with seal in thermoplastic resin (PCTG).
- C - Graduated pitcher in transparent thermoplastic resin (PCTG) - 1.5 litre (48 oz – 6 cups) capacity, with steel blade assembly.
- D - Motor unit in thermoplastic resin.
- E - Power indicator light.
- F - Control knob.
- G - Thermoplastic resin base with non-slip feet and cable winder compartment. (fig. 1)

The PCTG material that is used for the dosage cap, and the graduated pitcher is BPA free



ATTENTION!

KEEP THE APPLIANCE OUT OF THE REACH OF CHILDREN.

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

- This appliance is meant for household and similar uses such as:
 - in stores, including by non-specialised users;
 - in small businesses;
 - in farmhouse;
 - by clients in hotels, motels and other residential environments;
 - in bed and breakfast type environments.

- Anyhow, if the appliance is to be used professionally for preparing food to be sold in shops, this appliance is not to be considered for household and similar uses.

BEFORE USING THE BLENDER

After having taken the blender out of its packaging, check that it is in perfect condition.

- Remove and wash all washable components with hot water and washing-up liquid: dosage cap, lid with seal and pitcher. (fig. 2)

Be careful when washing the graduated pitcher as there are blades inside it. Don't touch them with the fingers because you could cut yourself.

- To remove any dust, wipe the motor unit **ONLY** with a damp cloth (fig. 2)

HOW TO REASSEMBLE THE BLENDER

- Fit the graduated pitcher, including the blades, onto the motor unit making sure that the attachment of the safety system of the pitcher's handle fits to the attachment on the motor unit.
- Check that the pitcher is properly assembled onto the motor unit
- Fit the lid onto the pitcher making sure that the attachment of the lid's safety system fits to the safety system of the pitcher's handle. Finally fit the dosage cap back on. (fig.3)
- Check well that the lid and the pitcher's handle are properly assembled.



ATTENTION!

DO NOT TRY TO REMOVE THE BLADES FROM THE GRADUATED PITCHER. THE PITCHER AND THE BLADES ARE ONE SINGLE BLENDER COMPONENT.

SAFETY!

ATTENTION: THE SAFETY LOCK SYSTEM, PREVENTS THE BLENDER FROM WORKING, EVEN IF IT'S CONNECTED TO THE SOCKET. THE MOTOR UNIT, THE GRADUATED PITCHER AND THE LID MUST BE PERFECTLY ASSEMBLED. IF THE LID OR THE ENTIRE PITCHER IS LIFTED, EVEN ACCIDENTALLY, WHILE THE BLENDER IS IN OPERATION, IT WILL STOP AUTOMATICALLY BECAUSE THE SAFETY DEVICE STOPS THE MOTOR.

While the blender is operating:

- Don't interfere with the blade's movement.
- Don't remove the pitcher's lid.
- Don't insert any tool inside the pitcher.

USING THE BLENDER

- Unwind the supply cable from its cable winder. Adjust the length that is needed to reach the power socket and insert the plug. (fig. 4)



ATTENTION!

IN ORDER TO PREVENT THE BLENDER FROM TOPPLING OVER, DO NOT LET THE CABLE HANG FROM THE WORK SURFACE.

- Place the blender on a flat, stable surface, away from any flammable materials.
- Remove the lid and put the food to be mixed into the pitcher.
- Put the lid back onto the pitcher and insert the dosage cap.
To insert the dosage cap on the lid, match the tabs on the walls of the cap with the grooves on the hole in the lid. Once inserted, turn the cap clockwise to complete the closure (fig.5). The dosage cap can be used both to easily dose the ingredients as well as to introduce them into the pitcher when the blender is operating.
- Before pouring hot liquid ingredients into the graduated pitcher, let them cool.
Be careful not to burn yourself.

There are 5 speeds on the blender's control knob :

- the "0" position corresponds to ON/OFF.
- the "1" to "5" position corresponds to the operating speed (see table).
- the "P" position corresponds to the Pulse function (intermittent operation).

Operating speed	
1-3	for liquid ingredients
3-5	compact ingredients, for mixing liquid and solid ingredients
P	intermittent (the switch doesn't lock into this position. Hold the switch or turn it repeatedly into position "P").

- When the plug is inserted into the supply socket, the **ON/OFF** indicator light (E) and the "0" position light up in red.
- Turn the knob to the right from the **ON/OFF "0"** position to the one corresponding to desired operating speed.
- Once the speed has been selected, the number that it corresponds to and the indicator light will light up in white (fig.6)

IF THE LID OR THE PITCHER IS LIFTED DURING OPERATION, THE SAFETY LOCK SYSTEM STARTS WORKING, STOPS THE BLADE ROTATION AND THE INDICATOR LIGHT FLASHES WHITE AND RED TO RESTART THE BLENDER, PUT THE RAISED PART BACK IN ITS SEAT AND TURN THE CONTROL KNOB TO THE ON / OFF "0" POSITION THE INDICATOR LIGHT STOPS FLASHING AND TURNS WHITE INTERRUPTED WORK CAN RESTART BY SETTING AGAIN THE SPEED TO BE USED



ATTENTION!

WHEN OPERATED FOR THE FIRST TIME THE BLENDER MIGHT SMELL NEW; THIS HAS TO BE CONSIDERED NORMAL AND IT DISAPPEARS IN A SHORT TIME AS IT GETS USED.

PULSE

Unless the recipe specifies otherwise, always start at speed (1) , the lowest setting, and then increase the speed as necessary.

The **(P) PULSE** mode is also available, it allows to mix intermittently. (fig. 7)

Note: The knob doesn't lock in this position. Hold the knob or turn it repeatedly in (P) PULSE position.

After being used, the blender shall be turned off by bringing the knob back to the **ON/ OFF "0"** position.

Only the indicator light that corresponds to **ON/OFF "0"** will remain lit and it will turn off only when the appliance will be disconnected from the mains.

Remove the plug from the socket
The pitcher can be removed by simply lifting it off the motor unit. (fig. 8)

Remove the dosage cap and the lid and pour the processed content into another container.

To avoid scratching the pitcher (fig.9), use a plastic or wooden spatula to remove the food residues.

Never use your fingers to clean the blades.

HOW TO CARE FOR THE BLENDER

Attention: after using it and before any maintenance or cleaning operation is carried out, wait for the blender to stop, put the knob in the **ON/ OFF "0"** position and take the supply plug out of the mains socket.

- **Lid with seal and dosage cap:**
remove the dosage cap and the lid from the pitcher and wash them with washing-up liquid and warm water.
Do not wash in the dishwasher.
- **Pitcher with blade unit:** the fastest and most efficient way to clean the pitcher is to fill it halfway with hot water (not boiling) and to add one or two drops of washing-up liquid. Place the pitcher on the

motor unit, fit the lid and the dosage cap, insert the plug into the mains socket and turn the knob to the **(P) PULSE** position for a few seconds. Take the pitcher off and empty it. Rinse with warm water and dry with a soft cloth.

DO NOT WASH THE PITCHER IN THE DISHWASHER.

Don't use sponges or aggressive detergents.



ATTENTION!

WHILE WASHING THE PITCHER WHEN THERE ARE FOOD RESIDUES STUCK TO THE BLADES, DO NOT TOUCH THE BLADES WITH YOUR HANDS, UNPLUG THE BLENDER AND REMOVE THE RESIDUES WITH A PLASTIC OR WOODEN SPATULA WITHOUT USING YOUR FINGERS. THE BLADES ARE SHARP BE CAREFUL NOT TO CUT YOURSELF!

- **Motor unit, base and cable:** clean them using **ONLY** a damp cloth and dry them carefully them with a soft cloth. (fig. 2)
- Once the cleaning is done, check if the connectors and the plugs are perfectly dry; manually retract the cable pushing it into the cable winder; store the blender in a dry place. (fig. 4)

SPARE PARTS

In the event of wear, loss or damage, you can purchase the following spare parts from your trusted Alessi dealer:

- A - dosage cap
- B - lid with seal
- C - graduated pitcher with blade unit

WARRANTY

This product is covered by a two-year warranty from the moment of sale.

The warranty covers all manufacturing defects; damage caused by accidental impact or improper use is therefore excluded. **Alessi declines any responsibility for damage caused by improper use.**

DISPOSAL

At the end of the product's life cycle, be sure to dispose of the device properly by contacting a specific waste disposal centre.

Disassemble all components to dispose of them in compliance with any applicable laws in your country. Never use force to attempt to open the motor unit.

FOOD SAFETY

This appliance is made with materials designed for contact with food products and is compliant with all applicable laws.

PRACTICAL TIPS FOR USING THE BLENDER

- Use the function **(P) PULSE** to chop ice. Put 10 ice cubes into the pitcher at a time. The smaller the cubes the faster and finer they are chopped.
- To thoroughly mix many ingredients, use speed **(1)**. If necessary, the speed can be subsequently increased.
- To mix solid or viscous ingredients, the function **(P) PULSE** should ideally be used for a few seconds, to prevent the blades from blocking.
- Don't forget to always put the



dosage cap on the cover of the blender during use and always keep an hand on the lid.

- If you are blending at high speed, stop the blender before adding other ingredients.
- Stop the blender before using tools in the pitcher. The ingredients can be mixed with a soft plastic spatula only when the blender is in position **ON/ OFF "0"**.

Attention: never introduce tools, including spatulas, in the pitcher if the motor is in operation.

- Avoid introducing hot liquids into the blender. Let hot foods cool before blending them. Always start blending at speed **(1)**. Stop the blender before adding other ingredients.
- Blend the ingredients for the time indicated on the recipe, or until the desired degree of mixing is reached. After a few seconds of operation, stop the blender and check the consistency of foods to avoid working them too much.
- Do not mix for more than two minutes in succession: if you need to continue, turn the blender off and let it cool for a minute before turning it on again.
- Do not mix too dry foods to avoid damage to the blades.

TIPS FOR PREPARING FOOD WITH THE BLENDER

Blending peeled tomatoes

Introduce the peeled tomatoes and an equivalent amount of water into the pitcher.

Cover and blend until the mixture is well mixed.

Crumbling biscuits and crackers

Break the larger biscuits into pieces of about 4 cm in diameter. Small biscuits can be used without breaking them up. Introduce them into the pitcher. Cover

and blend until you achieve the desired result. The crumbs can be used to garnish yogurt, puddings or fruit dishes. Blend longer to obtain a finer grain for cakes and desserts.

Preparing breadcrumbs

Break the sliced bread into pieces of about 4 cm in diameter. Follow the same procedure used for biscuits and crackers. Breadcrumbs are perfect as a garnish or an ingredient in many vegetable based dishes and pies.

Mixing flour and liquids, thickening sauces

Introduce the flour and the liquid into the pitcher. Cover and blend until the mixture is well mixed.

Chopping fruit and vegetables

Introduce the already cut fruit or vegetables into the pitcher. Cover and blend until you achieve the desired result.

Preparing bechamel sauce

Introduce the milk, the flour and the salt into the pitcher. Cover and blend until the mixture is well mixed. Pour into the pan and cook as usual.

Preparing fruit puree

Introduce the canned or cooked fruit into the pitcher. Add fruit juice or water. Cover and blend until you achieve the desired result.

Preparing vegetable puree

Introduce the canned or cooked vegetables into the pitcher. Add broth, water or milk. Cover and blend until you achieve the desired result.

Preparing meat puree

Introduce tender and cooked meat, cut into small pieces, into the pitcher. Add broth, water or milk. Cover and blend. If necessary, stop the blender and remove the ingredients from the walls of the jug with a soft spatula. Cover and blend until you achieve the desired result.





Grating cheese

Cut the cold cheese into cubes of 1,5 cm. and introduce them into the pitcher. Cover and blend until you achieve the desired result.

Grating Parmesan

Cut the room temperature Parmesan into cubes of 1.5 cm. and introduce them into the pitcher. Cover and blend until you achieve the desired result.

Preparing ricotta or cream cheese puree

Introduce the ricotta or the cream cheese into the pitcher. Cover and blend until the mixture is well mixed. If necessary, stop the blender and remove the ingredients from the walls of the pitcher with a soft spatula. If necessary, add milk. Cover and blend until you achieve the desired result. The cream can be used as a base for creams and pâtés.

Preparing oatmeal for children

Introduce the raw oat flakes into the pitcher. Blend until the desired consistency is achieved. Cook as usual.

Preparing food for children

Introduce the already cooked food into the pitcher. Cover and blend until the desired consistency is achieved.

Mixing liquid ingredients for baked products.

Preparing pancakes or waffles using an already prepared mix.

Introduce the mixture and the other ingredients into the pitcher. Cover and blend until a smooth well mixed dough is achieved. If necessary, stop the blender and remove the ingredients from the walls of the pitcher with a soft spatula. Cover and blend until you achieve the desired result.

Eliminating lumps from sauces

If the sauce is lumpy, then put into the pitcher. Cover and blend until the mixture is well mixed.

Preparing mayonnaise

Put one egg yolk (at room temperature) in the pitcher with salt, lemon juice and a little oil. Cover and blend for a few seconds. Then remove the dosage cap and gradually add the oil pouring it very slowly through the hole. Continue blending at low speed (1) until the mayonnaise reaches the desired uniformity.

Use		Speed	Quantity Max	Time
Mix	all kinds of liquids	3-5	1 litre	30-20 sec.
	drinks warm soups	1-5	1 litre	60-20 sec.
Mix/ Concentrate	vegetables	1-5	200 g	40-20 sec.
	baby foods	1-5	200 g	
Blend	yoghurt drinks and desserts	4-5	700 g	60 sec.
Crush	Ice	PULSE (P)	100 g	20 sec.



INFORMATIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours suivre les précautions de sécurité de base, y compris les précautions suivantes :

1. LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE PRODUIT
2. Avant d'utiliser le mixeur, il convient de lire et de suivre attentivement le mode d'emploi. Conservez-le et consultez-le pendant toute la période d'utilisation du produit.
3. Ne pas jeter l'emballage dans l'environnement et garder les sachets en plastique hors de portée des enfants.
4. N'utilisez pas le produit dans un but différent de ceux prévus. Alessi décline toute responsabilité pour des dommages causés par une utilisation incorrecte.
5. N'utilisez pas une tension électrique différente de celle indiquée sur le produit.
6. Ne pas utiliser d'adaptateurs et/ou de rallonges.
7. Éteignez l'appareil, débranchez la prise quand il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de démonter les pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher la prise, saisir la fiche et tirer. Ne pas tirer le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil.
8. GARDEZ L'APPAREIL HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.
9. Ne pas positionner l'appareil au-dessus ou près de plaques à gaz ou électriques allumées, à l'intérieur d'un four ou à proximité de sources de chaleur.
10. Maintenir le mixeur loin du bord du plan de travail afin d'éviter des risques de renversement. Appuyer le mixeur sur une surface plane et sèche.
11. ATTENTION : LES LAMES SONT AFFILÉES ET DONC TRANCHANTES. IL EST NÉCESSAIRE DE PRENDRE DES PRÉCAUTIONS LORS DE LEUR MANIPULATION ET PENDANT LE NETTOYAGE.
12. Si les lames se bloquent, débranchez la prise de courant avant d'enlever avec une spatule les ingrédients qui bloquent les lames.
13. Pour réduire le risque de lésions graves et ne pas endommager l'appareil, ne jamais introduire les mains ou des ustensiles dans la carafe tandis que le mixeur est en fonction. On peut utiliser une spatule en bois ou en plastique mais uniquement quand le mixeur est éteint. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements et outils loin des lames pendant le fonctionnement pour éviter des lésions personnelles et des dommages à l'appareil.
14. Pour éviter des chocs électriques, ne pas immerger ou rincer le bloc moteur, le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau ou dans d'autres liquides.
15. Ne pas toucher le produit avec les mains mouillées.

16. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
17. Débrancher toujours la prise du réseau électrique quand l'appareil reste sans surveillance, pendant et après l'utilisation, avant toute opération de nettoyage, d'entretien ou en cas de panne.
18. Ne laissez jamais le mixeur sans surveillance pendant le fonctionnement et débranchez-le toujours lorsqu'il n'est pas utilisé.
19. Ne dépassez jamais le niveau maximum indiqué sur la carafe graduée. N'utilisez pas le mixeur sans qu'il y ait la moindre substance dans la carafe (ingrédients liquides ou solides).
20. Utilisez uniquement des accessoires et des pièces de rechange garantis d'origine Alessi. L'utilisation d'accessoires y compris de récipients non recommandés par le producteur peut provoquer des lésions aux personnes.
21. En cas de dysfonctionnement ou de dommage du mixeur ou du câble, n'utilisez pas le produit et adressez-vous à votre revendeur Alessi de confiance.
22. N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la prise sont endommagés ou en cas de dysfonctionnement. Contacter le producteur Alessi SpA à l'adresse mail : helpus@alessi.com pour des informations et réparations.
23. Ne jamais tenter d'ouvrir le groupe moteur de l'appareil.
24. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou sans expérience et connaissance, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou formées par celle-ci. Il convient de surveiller étroitement l'appareil lorsqu'il est utilisé par ou près d'enfants. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
25. Si vous versez des ingrédients chauds dans la carafe, veillez à ne pas vous brûler. Laisser refroidir les ingrédients chauds avant de les mettre dans la carafe graduée.
26. Enlever uniquement le bouchon doseur pour introduire des aliments dans la carafe pendant l'utilisation.
27. Le système de sécurité monté sur le mixeur ne permet pas audit mixeur de fonctionner, même s'il est branché au réseau électrique, si le corps du moteur, la carafe, graduée et le couvercle ne sont pas parfaitement assemblés. Si le couvercle ou toute la carafe se soulève pendant le fonctionnement ou si cela se produit accidentellement, le mixeur s'arrête automatiquement et le moteur s'éteint.
28. Éviter des contacts avec les parties en mouvement.
29. Ne pas laisser pendre le câble du bord de la table ou du plan de travail.
30. Ne pas laisser le câble entrer en contact de surfaces chaudes telles que des plans de cuisson.
31. Ne jamais insérer les mains et les ustensiles dans la carafe pendant le mélange pour réduire le risque de graves lésions aux personnes ou de dommages au mixeur. Le couvercle doit rester en position et il est possible d'insérer les ingrédients uniquement en enlevant le bouchon doseur. Il est possible d'utiliser une spatule mais elle ne doit

être utilisée que lorsque le mixeur ne fonctionne pas.

32. Lors du mélange de liquides chauds, enlever le bouchon doseur en veillant à ce que le liquide ne sorte pas de la carafe.

**SURVEILLER LES ENFANTS POUR
S'ASSURER QU'ILS NE JOUENT PAS
AVEC L'APPAREIL**

**L'APPAREIL EST DESTINÉ
À UNE UTILISATION DOMESTIQUE
ET EN INTÉRIEUR**

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

MDL09 "Plissé" Mixeur

Conçu par Michele De Lucchi en 2020, ce mixeur a été testé et certifié pour garantir la sécurité des consommateurs.

DESCRIPTION DU MIXEUR

- A - Bouchon doseur gradué en résine thermoplastique (PCTG) d'une capacité de 30 ml.
- B - Couvercle en résine thermoplastique (PCTG) avec joint.
- C - Carafe graduée en résine thermoplastique transparente (PCTG) d'une capacité de 1,5 litre avec groupe lames en acier.
- D - Corps moteur en résine thermoplastique.
- E - Voyant de mise en marche.
- F - Poignée de commandes.
- G - Base en résine thermoplastique avec pieds antidérapants et compartiment enrouleur à câble. (fig. 1)

Le matériau PCTG avec lequel sont fabriqués le bouchon doseur, le couvercle et la carafe graduée est sans BPA.



ATTENTION !

GARDEZ L'APPAREIL HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.

CE PRODUIT EST DESTINÉ À L'USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.

- Cet appareil est destiné à l'usage domestique et similaire, notamment :
 - dans les commerces, même par des utilisateurs non spécialisés ;
 - dans les petites entreprises ;
 - dans les fermes ;
 - par les clients d'hôtel, motel et autres environnements résidentiels ;
 - en environnements de type bed and breakfast.

- Toutefois, si l'appareil est destiné à être utilisé à titre professionnel pour préparer des aliments destinés à la vente dans les commerces, il n'est pas considéré comme appareil à usage domestique et similaire.

PREMIÈRE UTILISATION

Après avoir retiré le mixeur de son emballage, vérifiez qu'il soit intact dans toutes ses parties.

- Démontez et lavez à l'eau chaude et au liquide vaisselle les composants lavables : bouchon doseur, couvercle avec joint et carafe. (fig. 2)

Faites attention lorsque vous lavez la carafe graduée car les lames sont à l'intérieur. Ne les touchez pas avec les doigts car vous risqueriez de vous couper.

- Passez le corps moteur uniquement avec un chiffon humide pour enlever toute poussière résiduelle. (fig. 2)

COMMENT REMONTER LE MIXEUR

- Insérez la carafe graduée avec les lames sur le corps moteur en faisant correspondre la fixation du système de sécurité de la poignée de la carafe à la fixation sur le corps moteur.
- Vérifiez attentivement que la carafe et le corps moteur soient bien assemblés.
- Insérez le couvercle sur la carafe en faisant correspondre la fixation du système de sécurité du couvercle au système de sécurité de la poignée de la carafe. Remplacez enfin le bouchon doseur (fig. 3).
- Vérifiez attentivement que le couvercle et la poignée de la carafe soient bien assemblés.



ATTENTION !

N'ESSAYEZ PAS DE DÉTACHER LES LAMES DE LA CARAFE GRADUÉE. CARAFE ET LAMES SONT UN COMPOSANT UNIQUE DU MIXEUR.

SÉCURITÉ !

ATTENTION : LE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ EMPÊCHE LE MIXEUR DE FONCTIONNER, MÊME LORSQU'IL EST BRANCHÉ. CORPS MOTEUR, CARAFE GRADUÉE ET COUVERCLE DOIVENT ÊTRE PARFAITEMENT ASSEMBLÉS. SI VOUS SOULEVEZ LE COUVERCLE OU LA CARAFE ENTIÈRE PENDANT LE FONCTIONNEMENT OU SI CELA SE PRODUIT ACCIDENTELLEMENT, LE MIXEUR S'ARRÊTE AUTOMATIQUEMENT CAR LA SÉCURITÉ FAIT S'ÉTEINDRE LE MOTEUR.

Quand le mixeur est en marche :

- Ne pas interférer avec le mouvement des lames.
- Ne pas retirer le couvercle de la carafe.
- Ne pas introduire d'ustensiles dans la carafe.

UTILISATION

- Déroulez le cordon d'alimentation de l'enrouleur à câble. Réglez la longueur nécessaire pour atteindre la prise de courant et branchez la fiche. (fig. 4)



ATTENTION !

NE LAISSEZ PAS LE CORDON PENDRE DU PLAN DE TRAVAIL POUR ÉVITER DE RENVERSER LE MIXEUR.

- Placez le mixeur sur une surface plane et stable, à distance des matériaux inflammables.
- Retirez le couvercle et placez les aliments à passer au mixeur dans la carafe.
- Remplacez le couvercle sur la carafe et insérez le bouchon doseur. Pour insérer le bouchon doseur sur le couvercle, faites correspondre les ailettes des parois du doseur avec les rainures du trou du couvercle. Une fois inséré, tournez le doseur dans le sens des aiguilles d'une montre pour compléter la fermeture. (fig.5)
Le bouchon doseur peut être utilisé tant pour doser facilement les ingrédients que pour les insérer dans la carafe lorsque le mixeur est en service.
- Avant de verser les ingrédients liquides chauds dans la carafe graduée, laissez-les refroidir. **Faites attention à ne pas vous brûler.**

Le mixeur est doté de 5 vitesses. Sur la poignée de commandes :

- la position "0" indique ON/OFF (marche/arrêt).
- la position de "1" à "5" indique la vitesse d'utilisation. (voir tableaux)
- la position "P" indique le fonction Pulse (utilisation par intermittence).

Vitesse d'utilisation	
1-3	pour ingrédients liquides
3-5	pour ingrédients consistants, pour mélanger ingrédients liquides et solides
P	intermittence (l'interrupteur ne se bloque pas dans cette position. Maintenez l'interrupteur ou tournez- le à plusieurs reprises en position "P").

- Lorsque la fiche est insérée dans la prise de courant, le voyant lumineux **ON/OFF (E)** et la position 0 s'allument en rouge.
- Tournez la poignée à droite à partir de la position **ON/OFF "0"** jusqu'à la vitesse de service souhaitée.
- Une fois sélectionnée, le numéro correspondant à la vitesse souhaitée et le voyant s'allument en blanc. (fig. 6)

SI L'ON SOULÈVE LE COUVERCLE OU LA CARAFE PENDANT LE FONCTIONNEMENT, LE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ ENTRE EN SERVICE, ARRÊTE LA ROTATION DES LAMES ET LE VOYANT CLIGNOTE EN BLANC ET ROUGE.
POUR REDÉMARRER LE MIXEUR, REMETTEZ LA PARTIE SOULEVÉE DANS SON SIÈGE ET TOURNEZ LA POIGNÉE DE COMMANDES EN POSITION ON/OFF « O ».
LE VOYANT LUMINEUX CESSE DE CLIGNOTER ET REVIENT AU BLANC.
LE TRAVAIL INTERROMPU PEUT REPRENDRE EN RÉGLANT À NOUVEAU LA VITESSE À UTILISER.



ATTENTION !

LORS DE LA PREMIÈRE UTILISATION, LE MIXEUR PEUT DÉGAGER UNE ODEUR DE NEUF ; CE PHÉNOMÈNE EST À CONSIDÉRER COMME NORMAL ET DISPARAÎT EN PEU DE TEMPS AVEC L'USAGE.

PULSE

Sauf indication contraire sur la recette, commencez toujours par la vitesse (1), la plus basse, et augmentez-la éventuellement par la suite.

Le mode **(P) PULSE** est en outre disponible pour le mélange par intermittence. (fig. 7)

Remarque : La poignée ne se bloque pas dans cette position. Maintenez la poignée et tournez-là à plusieurs reprises dans la position (P) PULSE.

Après utilisation, reportez la poignée en position **ON/ OFF "0"** pour éteindre le mixeur.

Le seul voyant qui reste allumé est celui indiquant **ON/OFF "0"** qui ne s'éteint que lorsque l'appareil est débranché de l'alimentation électrique.

Retirez la fiche de la prise de courant. Pour retirer la carafe, il suffit de la soulever du corps moteur. (fig. 8)

Retirez le bouchon doseur et le couvercle puis versez le contenu préparé dans un autre récipient (fig. 9).

Pour éliminer les résidus de nourriture de la carafe, utilisez une spatule en plastique ou en bois pour éviter de rayer l'intérieur de la carafe. N'utilisez jamais les doigts pour nettoyer les lames.

NETTOYAGE

Attention : après utilisation, avant d'effectuer toute opération d'entretien et de nettoyage, attendez que le mixeur s'arrête, portez la poignée en position ON/OFF "0" et retirez la fiche de la prise de courant.

- **Couvercle avec joint et bouchon doseur** : retirez le bouchon doseur et le couvercle de la carafe et lavez-les à l'eau tiède et au liquide vaisselle. **Ne pas laver au lave-vaisselle.**
- **Carafe avec verrouillage des lames** : le moyen le plus rapide et le plus efficace de laver la carafe est de la remplir à moitié d'eau chaude (non bouillante) et d'y ajouter une ou deux gouttes de liquide vaisselle. Placez la carafe sur le corps moteur, mettez le couvercle, le bouchon doseur, branchez la fiche dans la prise et tournez la poignée en position (P) PULSE pendant quelques secondes. Retirez la carafe et videz-la. Rincez à l'eau tiède et séchez avec un chiffon doux.

**LA CARAFE NE PEUT ÊTRE
LAVÉE AU LAVE-VAISSELLE.**

Ne pas utiliser d'éponge ou de détergents abrasifs.



ATTENTION !

NE TOUCHEZ PAS LES LAMES AVEC LES MAINS PENDANT LE LAVAGE DE LA CARAFE. SI DES RÉSIDUS D'ALIMENTS RESTENT ATTACHÉS AUX LAMES, ÉLIMINEZ-LES À L'AIDE D'UNE SPATULE EN PLASTIQUE OU EN BOIS. N'UTILISEZ PAS LES DOIGTS. LES LAMES SONT TRANCHANTES. FAITES ATTENTION À NE PAS VOUS COUPER !

- **Corps moteur, base et cordon** : nettoyez-les avec un chiffon humide et séchez-les soigneusement avec un chiffon doux (fig. 2).
- Après le nettoyage, vérifiez que les connecteurs et les prises soient parfaitement secs ; faites rentrer manuellement le cordon en le poussant dans l'enrouleur ; reposez le mixeur en lieu sec. (fig. 4)

PIÈCES DE RECHANGE

En cas d'usure, perte ou dommage, vous pouvez acheter chez votre revendeur Alessi de confiance les pièces de rechange suivantes :

- A - bouchon doseur
- B - couvercle avec joint
- C - carafe avec verrouillage des lames

GARANTIE

Ce produit est couvert d'une garantie de deux ans à compter de la date de vente. La garantie couvre tous les défauts de fabrication, sont par conséquent exclus les dommages provoqués par les chocs accidentels ou par une mauvaise utilisation.

Alessi décline toute responsabilité en cas de dommages dus à une utilisation inappropriée.

ÉLIMINATION

Au terme de son cycle de vie, ne pas jeter l'appareil dans l'environnement mais contacter un centre spécifique en vue de l'élimination.

Démontez ses composants afin de les éliminer conformément aux réglementations d'élimination en vigueur dans votre pays.

N'essayez jamais de forcer le groupe moteur pour l'ouvrir.

COMPATIBILITÉ AVEC LES ALIMENTS

Les matériaux utilisés pour la fabrication de cet appareil sont destinés à entrer en contact avec les aliments et sont conformes aux exigences légales.

CONSEILS PRATIQUES POUR L'UTILISATION DU MIXEUR

- Pour piler la glace, utilisez la fonction **(P) PULSE**. Placez un maximum de 10 glaçons à la fois dans la carafe. Plus les cubes sont petits, plus ils seront pilés rapidement et finement.
- Pour bien amalgamer de nombreux ingrédients, la vitesse **(1)** suffit. Si nécessaire, la vitesse peut être augmentée dans un deuxième temps.
- Pour mélanger des ingrédients solides ou visqueux, il est recommandé d'utiliser la fonction **(P) PULSE** pendant quelques secondes afin d'éviter que les lames ne se bloquent.

- N'oubliez pas de toujours mettre le bouchon doseur sur le couvercle lors de l'utilisation du mixeur et de toujours garder une main sur le couvercle.

- Si vous mixez à grande vitesse, arrêtez le mixeur avant d'ajouter d'autres ingrédients.

- Arrêtez le mixeur avant d'utiliser des ustensiles dans la carafe. Les ingrédients ne peuvent être mélangés avec une spatule en plastique ou en bois que lorsque le mixeur est en position **ON/OFF "0"**.

Attention : Ne jamais introduire d'ustensiles, y compris spatules, dans la carafe si le moteur tourne.

- Évitez d'introduire des liquides bouillants dans le mixeur. Laissez refroidir les aliments chauds avant de les passer au mixeur.

Commencez toujours à la vitesse **(1)**.

- Passez au mixeur les ingrédients pendant le temps indiqué dans la recette ou jusqu'à obtention du mélange souhaité.

Après quelques secondes de fonctionnement, arrêtez le mixeur et vérifiez la consistance des aliments pour éviter de trop travailler.

- Ne passez pas au mixeur pendant plus de 2 minutes consécutives : si vous devez continuer, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir pendant une minute avant de le remettre en marche.
- Ne passez pas d'aliments trop secs pour éviter d'endommager les lames.

CONSEILS POUR LA PRÉPARATION D'ALIMENTS AU MIXEUR

Passer les tomates pelées

Placez les tomates pelées et une quantité d'eau équivalente dans la carafe.

Couvrez et passez au mixeur jusqu'à ce que la préparation soit bien mélangée.



Émietter biscuits et crackers

Brisez les plus grands biscuits en morceaux d'environ 4 cm. Les petits biscuits peuvent être utilisés sans les briser. Introduisez-les dans la carafe. Couvrez et passez au mixeur pour obtenir le résultat souhaité.

Les miettes peuvent être utilisées pour garnir yaourts, flans ou compotes de fruit. Pour obtenir un grain plus fin qui sera utilisé pour les gâteaux et les desserts, passez plus longtemps.

Préparer la chapelure de pain

Coupez le pain en tranches d'environ 4 cm de diamètre. Observez la procédure également adoptée pour les biscuits et les crackers. La chapelure est parfaite comme garniture ou ingrédient dans de nombreux plats de légumes et pour les soufflés.

Pétrir farine et liquides, épaissir les sauces

Introduisez la farine et le liquide dans la carafe. Couvrez et pétrissez jusqu'à ce que la préparation soit bien amalgamée.

Hacher fruits et légumes

Placez les fruits ou les légumes déjà coupés dans la carafe. Couvrez et passez au mixeur pour obtenir le résultat souhaité.

Préparer la béchamel

Introduisez le lait, la farine et le sel dans la carafe. Couvrez et passez au mixeur jusqu'à ce que la préparation soit bien mélangée. Versez dans la casserole et faites cuire normalement.

Préparer la compote de fruits

Placez les fruits en boîte ou cuits dans la carafe. Ajoutez du jus de fruit ou de l'eau. Couvrez et passez au mixeur pour obtenir le résultat souhaité.

Préparer la purée de légumes

Placez les légumes en boîte ou cuits dans la carafe. Ajoutez bouillon, eau ou lait. Couvrez et passez au mixeur pour obtenir le résultat souhaité.

Préparer la viande hachée

Introduire dans la carafe la viande tendre, déjà cuite, coupée en morceaux. Ajoutez bouillon, eau ou lait. Couvrez et passez au mixeur. Au besoin, arrêtez le mixeur et détachez les ingrédients des parois de la carafe à l'aide d'une spatule souple. Couvrez et passez au mixeur pour obtenir le résultat souhaité.

Râper le fromage

Coupez le fromage très froid en cubes de 1,5 cm. Introduisez-le dans la carafe. Couvrez et passez au mixeur pour obtenir le résultat souhaité.

Râper le parmesan

Coupez le parmesan à température ambiante en cubes de 1,5 cm. Introduisez-le dans la carafe. Couvrez et passez au mixeur pour obtenir le résultat souhaité.

Préparer la crème de ricotta ou de fromage crémeux

Introduisez dans la carafe la ricotta ou le fromage crémeux. Couvrez et fouettez jusqu'à ce que la préparation soit bien amalgamée. Au besoin, arrêtez le mixeur et détachez les ingrédients des parois de la carafe à l'aide d'une spatule souple. Ajouter éventuellement du lait. Couvrez et fouettez pour obtenir le résultat souhaité. La crème peut être utilisée comme base pour crèmes et mousses.

Préparer la farine d'avoine pour enfants

Introduire les flocons d'avoine crus dans la carafe. Passez jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Cuisinez comme d'habitude.

Préparer la nourriture pour enfants

Introduisez les aliments prêts, déjà cuits, dans la carafe. Couvrez et passez jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.





Mélanger les ingrédients liquides

pour les produits à cuire au four

Préparer crêpes ou gaufres à partir d'une préparation déjà prête
Introduisez le mélange et les autres ingrédients dans la carafe. Couvrez et passez jusqu'à obtention d'une pâte bien mélangée. Au besoin, arrêtez le mixeur et détachez les ingrédients des parois de la carafe à l'aide d'une spatule souple. Couvrez et passez au mixeur pour obtenir le résultat souhaité.

Éliminer les grumeaux des sauces

Si la sauce est grumeleuse, introduisez-la dans la carafe. Couvrez et passez au mixeur jusqu'à ce que la préparation soit bien amalgamée.

Préparer la mayonnaise

Mettez un jaune d'œuf (à température ambiante) dans la carafe avec du sel, du jus de citron et un peu d'huile. Couvrez et mélangez pendant quelques secondes. Retirez ensuite le bouchon doseur et ajoutez progressivement l'huile en la versant en filet à travers le trou prévu à cet effet. Continuez à mélanger à vitesse minimale (1) jusqu'à ce que la mayonnaise atteigne l'homogénéité souhaitée.

Utilisation		Vitesse	Quantité maximale	Temps
Passer au mixeur	Liquides de tout type	3-5	1 litre	30-20 sec.
	Potages et soupes	1-5	1 litre	60-20 sec.
Passer au mixeur/ Réduire	Légumes	1-5	200 g	40-20 sec.
	Bouillies pour enfants	1-5	200 g	
Amalgamer	Boissons à base de yaourt et desserts	4-5	700 g	60 sec.
Piler	Glaçons	PULSE (P)	100 g	20 sec.



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. LEER ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL PRODUCTO
2. Antes de utilizar la batidora, leer y seguir atentamente las instrucciones de uso. Conservarlas y consultarlas durante todo el período de uso del producto.
3. No arrojar el envase al medio ambiente y mantener las bolsas de plástico fuera del alcance de los niños.
4. No utilizar el producto para finalidades diferentes de las previstas. Alessi no se responsabiliza por daños debidos a un uso inadecuado.
5. No utilizar una tensión eléctrica diferente de la indicada en el producto.
6. No usar adaptadores y/o alargadores.
7. Apagar el aparato, desconectar la clavija de la toma cuando no se la utiliza, antes de ensamblar o desmontar las partes y antes de limpiarlo. Para desconectar la clavija, sujetarla y tirar desde la toma. No tirar del cable de alimentación para retirar la clavija de la toma de corriente.
8. MANTENER EL APARATO ALEJADO DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.
9. No colocar el aparato encima o cerca de hornos de gas o eléctricos encendidos, dentro de un horno o cerca de fuentes de calor.
10. Mantener la batidora alejada del borde de la superficie de trabajo para evitar el riesgo de que se voltee. Apoyar la batidora sobre una superficie plana y seca.
11. ATENCIÓN: LAS HOJAS SON AFILADAS Y, POR ENDE, SON CORTANTES. ES NECESARIO TOMAR LAS PRECAUCIONES CUANDO SE MANIPULAN Y SE LIMPIAN.
12. Si las hojas se bloquean, quitar la clavija de la toma de corriente antes de remover con una espátula los ingredientes que bloquean las hojas.
13. Para reducir el riesgo de lesiones graves y no dañar el aparato, no introducir, en ningún caso, las manos o los utensilios en el recipiente, mientras la batidora está en funcionamiento. Se puede usar una espátula de madera o plástico, pero solo cuando la batidora está apagada. Mantener las manos, el cabello, la ropa y los utensilios alejados de las hojas durante el funcionamiento para evitar lesiones a las personas y daños al aparato.
14. Para evitar la electrocución, no sumergir o enjuagar el bloque motor, el cable de alimentación o la clavija en el agua o en otros líquidos.



15. No tocar el producto con las manos mojadas.
16. No usar este aparato en el exterior.
17. Desconectar siempre la clavija de la red eléctrica cuando el aparato no está siendo vigilado, durante y después del uso, antes de cualquier operación de limpieza, de mantenimiento o en caso de desperfectos.
18. Nunca dejar la batidora sin vigilancia durante el funcionamiento y quitar siempre la clavija cuando no está siendo utilizada.
19. Nunca superar el nivel máximo indicado en el recipiente graduado. No utilizar la batidora sin que haya alguna sustancia en el recipiente (ingredientes líquidos o sólidos).
20. Usar solo accesorios y piezas de repuesto garantizadas originales Alessi. El uso de accesorios, incluidos los contenedores no recomendados por el fabricante, pueden causar lesiones a las personas.
21. En caso de desperfectos o daño de la batidora o del cable, no usar el producto y dirigirse a su revendedor Alessi de confianza.
22. No utilizar el aparato si el cable o la clavija están dañados o en caso de desperfectos. Contactar con el fabricante Alessi SpA, a la dirección de correo electrónico: helpus@alessi.com para información y reparaciones.
23. Nunca intentar abrir el grupo motor del aparato.
24. Este aparato no es apto para ser utilizado por personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin la experiencia y el conocimiento, excepto que sean supervisados o instruidos con respecto al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Es necesario supervisar estrictamente cuando cualquier aparato es utilizado por o cerca de niños. Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
25. Cuando se vierten ingredientes calientes al recipiente, prestar atención a no quemarse. Dejar enfriar los ingredientes calientes antes de colocarlos en el recipiente graduado.
26. Quitar solo el tapón dosificador para introducir alimentos en el recipiente durante el uso.
27. El sistema de seguridad montado en la batidora no permite que la misma funcione, aunque esté conectada a la red eléctrica, si el cuerpo motor, el recipiente graduado y la tapa no están perfectamente ensamblados. Si se levanta la tapa o todo el recipiente durante el funcionamiento, voluntaria o accidentalmente, la batidora se detiene de forma automática y el motor se apaga.
28. Evitar el contacto con las partes en movimiento.
29. No dejar colgar el cable desde el borde de la mesa o desde la superficie de trabajo.
30. No permitir que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluso superficies de cocción.
31. No introducir las manos y los utensilios en el recipiente al mezclar, para reducir el riesgo de lesiones graves a las personas o daños en la batidora. La tapa debe permanecer en posición e introducir los ingredientes solo quitando el tapón dosificador. Es posible



utilizar una espátula solo cuando la batidora no está funcionando.

32. Cuando se mezclan líquidos calientes, retirar el tapón dosificador, prestando atención a que el líquido no salga del recipiente

**VIGILAR A LOS NIÑOS PARA
ASEGURARSE DE QUE NO
JUEGUEN CON EL APARATO**

**EL APARATO ESTÁ DESTINADO
PARA EL USO DOMÉSTICO
E INTERNO**

**CONSERVAR LAS PRESENTES
INSTRUCCIONES**

MDL09 "Plissé" Batidora

Esta batidora, diseñada por Michele De Lucchi en 2020, ha sido probada y certificada para garantizar la seguridad del consumidor.

DESCRIPCIÓN DE LA BATIDORA

- A - Tapón dosificador graduado de resina termoplástica (PCTG), capacidad 30 ml.
- B - Tapón de resina termoplástica (PCTG) con junta.
- C - Jarra graduada de resina termoplástica transparente (PCTG), capacidad de 1,5 litros con grupo de hojas de acero.
- D - Cuerpo motor de resina termoplástica.
- E - Luz indicadora de encendido.
- F - Selector de mando.
- G - Base de resina termoplástica con patas antideslizantes y compartimento para enrollar el cable. (fig. 1)

El tapón dosificador, la tapa y la jarra medidora están fabricados en PCTG, material libre de BPA.



¡ATENCIÓN!

MANTENGA EL APARATO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

ESTE PRODUCTO ESTÁ DESTINADO EXCLUSIVAMENTE AL USO DOMÉSTICO.

- Este aparato está destinado a usos domésticos y similares, como, por ejemplo:
 - en tiendas, incluso por usuarios no especializados;
 - en pequeñas empresas;
 - en granjas;
 - por parte de los clientes en hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial;
 - en ambientes de tipo bed and breakfast.

- No obstante, si el aparato se destina a utilizarse profesionalmente para preparar alimentos y venderlos en comercios, el aparato no se considera de uso doméstico y similar.

PRIMER USO

Después de sacar la batidora del embalaje, compruebe que todos sus componentes estén intactos.

- Desmonte y lave los componentes lavables con agua caliente y detergente líquido para platos: tapón dosificador, tapón con junta y jarra. (fig. 2)

Preste atención cuando lave la jarra graduada porque las hojas están dentro. No las toque con los dedos porque podría cortarse.

- Para limpiar el polvo del cuerpo del motor, utilice exclusivamente un paño húmedo. (fig. 2)

CÓMO VOLVER A MONTAR LA BATIDORA

- Introduzca la jarra graduada con las hojas en el grupo motor haciendo coincidir el enganche del sistema de seguridad del asa de la jarra con el enganche del cuerpo del motor.
- Compruebe que la jarra y el cuerpo del motor están bien montados.
- Introduzca el tapón en la jarra haciendo coincidir el enganche del sistema de seguridad de la jarra con el sistema de seguridad del asa de la jarra. Por último, vuelva a colocar el tapón dosificador (fig. 3)
- Asegúrese de que el tapón y el asa de la jarra estén bien montados.



¡ATENCIÓN!

NO INTENTE SEPARAR LAS HOJAS DE LA JARRA GRADUADA. JARRA Y HOJAS SON UN COMPONENTE ÚNICO DE LA BATIDORA.

SEGURIDAD

ATENCIÓN: EL BLOQUEO DE SEGURIDAD NO PERMITE EL FUNCIONAMIENTO DE LA BATIDORA, AUNQUE ESTÉ ENCHUFADA. EL CUERPO DEL MOTOR, LA JARRA GRADUADA Y EL TAPÓN DEBEN ESTAR PERFECTAMENTE MONTADOS. SI SE LEVANTA LA TAPA O TODA LA JARRA DURANTE EL FUNCIONAMIENTO O SI ESTO OCURRE ACCIDENTALMENTE, LA BATIDORA SE DETIENE AUTOMÁTICAMENTE PORQUE EL SISTEMA DE SEGURIDAD APAGA EL MOTOR.

Cuando la batidora está en funcionamiento:

- No interfiera con el movimiento de la hojas.
- No quite el tapón de la jarra.
- No introduzca ningún utensilio en la jarra.

USO

- Desenrolle el cable de alimentación del compartimento enrollables. Ajuste la longitud necesaria para llegar a la toma de corriente e introduzca el enchufe. (fig. 4)



¡ATENCIÓN!

NO DEJE QUE EL CABLE CUELQUE DE LA ENCIMERA PARA EVITAR QUE SE CAIGA LA BATIDORA.

- Coloque la batidora en una superficie plana y estable, lejos de materiales inflamables.
- Quite el tapón y ponga los alimentos que se van a batir en la jarra.
- Vuelva a colocar la tapa en la jarra e introduzca el tapón dosificador. Para introducir el tapón dosificador en la tapa, las aletas de las paredes del dosificador deben coincidir con las ranuras del orificio de la tapa. Una vez introducido, gire el dosificador a la derecha para completar el cierre. (fig.5)
El tapón dosificador puede utilizarse tanto para dosificar fácilmente los ingredientes como para introducirlos en la jarra cuando la batidora está en funcionamiento.
- Antes de introducir ingredientes líquidos calientes en la jarra graduada, déjelos enfriar.
Tenga cuidado de no quemarse.

La batidora tiene 5 velocidades
En el selector de mando:

- la posición "0" indica ON/OFF (encendido/apagado).
- la posición de "1" a "5" indica la velocidad de uso. (ver las tablas)
- la posición "P" indica la función Pulse (uso intermitente).

Velocidades de uso

1-3	para ingredientes líquidos
3-5	para ingredientes consistentes, para mezclar ingredientes líquidos y sólidos
P	intermitencia (el interruptor no se queda bloqueado en esta posición. Mantenga el interruptor girado o vaya girándolo a la posición "P").

- Cuando se introduce el enchufe en la toma de corriente, la luz indicadora de **ON/OFF (E)** y la posición 0 se iluminan de color rojo.
- Gire el selector a la derecha desde la posición **ON/OFF "0"** a la velocidad de trabajo que desee.
- Una vez seleccionada la velocidad deseada, el número correspondiente y la luz indicadora se iluminarán de color blanco. (fig. 6)

SI SE LEVANTA EL TAPÓN O LA JARRA DURANTE EL FUNCIONAMIENTO, EL BLOQUEO DE SEGURIDAD SE ACTIVA, SE DETIENE LA ROTACIÓN DE LA HOJA Y LA LUZ INDICADORA PARPADEA EN BLANCO Y ROJO. PARA REINICIAR LA BATIDORA, COLOQUE LA PARTE LEVANTADA EN SU SITIO Y GIRE EL SELECTOR DE MANDO A LA POSICIÓN ON/OFF "0". LA LUZ INDICADORA DEJA DE PARPADEAR Y VUELVE A PONERSE EN BLANCO. PUEDEN REANUDAR LA OPERACIÓN INTERRUPTIDA VOLVIENDO A SELECCIONAR LA VELOCIDAD QUE DESEE UTILIZAR.



¡ATENCIÓN!

LA PRIMERA VEZ QUE SE USA LA BATIDORA PODRÍA OLER A NUEVO; ES NORMAL Y DESAPARECE AL POCO TIEMPO DE USO.

PULSE

A no ser que se indique lo contrario en la receta, comience siempre con la velocidad **(1)**, la más baja, y, luego, vaya aumentándola si es necesario.

Además, dispone del modo **(P)** **PULSE**, que permite batir de manera intermitente. (fig. 7)

Nota: El selector no se queda bloqueado en esta posición. Mantenga el selector girado o vaya girándolo a la posición (P) PULSE.

Después del uso, apague la batidora girando el selector a la posición **ON/OFF "0"**.

La única luz indicadora que permanece encendida es la que indica **ON/OFF "0"** que no se apaga hasta que el aparato se desconecta de la fuente de alimentación.

Desenchufe el aparato de la toma de corriente.

Para sacar la jarra simplemente levántela del cuerpo del motor. (fig. 8)

Quite el tapón dosificador y la tapa, y vierta el contenido procesado en otro recipiente (fig. 9).

Para eliminar los restos de comida de la jarra, use una espátula de plástico o de madera para no rayar el interior de la jarra.

Nunca utilice los dedos para limpiar las hojas.

LIMPIEZA

Atención: Después del uso, antes de realizar cualquier operación de mantenimiento y limpieza, espere hasta que la batidora se haya detenido, ponga el selector en la posición ON/OFF "0" y desenchufe el aparato de la toma de corriente.

- **Tapa con junta y tapón dosificador:** Quite el tapón dosificador y la tapa de la jarra, y lávelos con agua templada y jabón líquido para platos. **No lavar en lavavajillas.**
- **Jarra con bloqueo de las hojas:** la forma más rápida y efectiva de lavar la jarra es llenarla hasta la mitad con agua caliente (no hirviendo) y añadir una o dos gotas de detergente líquido para platos. Coloque la jarra en el cuerpo del motor, ponga la tapa, el tapón dosificador, introduzca el enchufe en la toma de corriente y gire el selector a la posición (P) PULSE durante unos segundos. Quite la jarra y vacíela. Enjuáguela con agua templada y séquela con un paño suave.

LA JARRA NO SE PUEDE LAVAR EN EL LAVAVAJILLAS.

No utilice esponjas ni detergentes abrasivos.



¡ATENCIÓN!

NO TOQUE LAS HOJAS CON LAS MANOS CUANDO LAVE LA JARRA. SI QUEDAN RESTOS DE COMIDA ADHERIDOS A LAS HOJAS, QUÍTELOS CON UNA ESPÁTULA DE PLÁSTICO O DE MADERA. NO UTILICE LOS DEDOS. LAS HOJAS CORTAN. ¡TENGA CUIDADO DE NO CORTARSE!

- **Cuerpo motor, base y cable:** Límpielos con un paño húmedo y séquelos con cuidado con un paño suave (fig. 2).
- Cuando termine de limpiarlos, compruebe que los conectores y las tomas estén perfectamente secos; Recoja el cable manualmente, empujándolo en el enrollacables; Vuelva a colocar la batidora en un lugar seco. (fig. 4)

PIEZAS DE REPUESTO

En caso de desgaste, pérdida o daño, puede comprar los siguientes repuestos en su distribuidor Alessi:

- A - Tapón dosificador
- B - Tapa con junta
- C - Jarra graduada con bloqueo de las hojas

GARANTÍA

Este producto está cubierto por una garantía de dos años a contar desde la fecha de venta. La garantía cubre todos los defectos de fabricación. Por consiguiente, los daños causados por impactos accidentales y el mal uso no están incluidos.

Alessi declina toda responsabilidad por los daños debidos a un uso inadecuado.

ELIMINACIÓN

Al final de su ciclo de vida, no arroje el dispositivo en el medio ambiente, póngase en contacto con un centro de eliminación específico. Desmonte sus componentes para eliminarlos de acuerdo con las normas de eliminación de residuos vigentes en su país. Nunca intente forzar el grupo motor para abrirlo.

APTO PARA ALIMENTOS



Los materiales utilizados para la construcción de este aparato están destinados a entrar en contacto con los alimentos y cumplen los requisitos legales.

SUGERENCIAS PRÁCTICAS PARA EL USO DE LA BATIDORA

- Para triturar el hielo, utilice la función **(P) PULSE**. No ponga más de 10 cubitos de hielo a la vez en la jarra. Cuanto más pequeños sean los cubitos, más rápido y más finos se trituran.
- Para amalgamar bien muchos ingredientes, la velocidad es suficiente **(1)**. Si es necesario, la velocidad se puede aumentar más tarde.
- Para mezclar ingredientes sólidos o viscosos, se recomienda utilizar la función **(P) PULSE** durante unos segundos para evitar que las hojas se atasquen.
- No se olvide de poner siempre el tapón dosificador en la tapa cuando utilice la batidora y mantenga siempre una mano en la tapa.
- Si está mezclando a alta velocidad, detenga la batidora antes de añadir otros ingredientes.
- Detenga la batidora antes de utilizar las herramientas de la jarra. Los ingredientes solo se pueden mezclar con una espátula de plástico o madera cuando la licuadora está en la posición **ON/OFF "0"**.
Atención: Nunca introduzca utensilios, ni siquiera las espátulas, en la jarra si el motor está en marcha.
- No introduzca líquidos hirviendo en la batidora. Deje que los

alimentos calientes se enfríen antes de batirlos. Empiece a batirlos siempre a velocidad **(1)**.

- Bata los ingredientes durante el tiempo indicado en la receta o hasta obtener la textura deseada. Tras unos segundos de funcionamiento, detenga la batidora y compruebe la consistencia de los alimentos para no procesarlos demasiado.
- No bata durante más de 2 minutos seguidos: si tuviera que seguir, apague la unidad y deje que se enfríe un minuto antes de volver a encenderla.
- No triture alimentos demasiado secos o secos porque se podrían dañar las hojas.

CONSEJOS PARA PREPARAR ALIMENTOS CON LA BATIDORA

Triturar tomates pelados

Coloque los tomates pelados y una cantidad equivalente de agua en la jarra.

Cubra y triture hasta que esté bien mezclado.

Desmenuzar galletas y crackers

Rompa las galletas más grandes en trozos de unos 4 cm de diámetro. Las galletas pequeñas se pueden introducir sin necesidad de romperlas antes. Introduzcalas en la jarra. Cubra y triture hasta obtener el resultado deseado.

Las migas se pueden usar para aderezar yogur, pudines o compotas de frutas. Para obtener un grano más fino para utilizarlos en tartas y postres, triture durante más tiempo.

Hacer pan rallado

Corte el pan en rebanadas de unos 4 cm de diámetro. Realice el mismo procedimiento



que para las galletas y los crackers. El pan rallado es perfecto como guarnición o ingrediente de muchos platos de verduras y flanes.

Amasar harina y líquidos, espesar salsas

Ponga la harina y el líquido en la jarra. Cubra y bata hasta que el compuesto esté bien mezclado.

Triturar fruta y verdura

Coloque la fruta o la verdura ya cortada en la jarra. Cubra y triture hasta obtener el resultado deseado.

Preparar bechamel

Introduzca la leche, la harina y la sal en la jarra. Cubra y bata hasta que esté bien mezclado. Vierta en la olla y cocine normalmente.

Preparar purés de frutas

Ponga en la jarra la fruta de lata o cocida. Añada zumo de fruta o agua. Cubra y triture hasta obtener el resultado deseado.

Preparar purés de verduras

Ponga en la jarra la verdura de lata o cocida. Añada caldo, agua o leche. Cubra y triture hasta obtener el resultado deseado.

Preparar purés de carne

Introduzca en la jarra la carne tierna, ya cocida y cortada en trocitos. Añada caldo, agua o leche. Cubra y triture. Si es necesario, detenga la batidora y retire los ingredientes de las paredes de la jarra con una espátula suave. Cubra y triture hasta obtener el resultado deseado.

Rallar queso

Corte el queso muy frío en cubos de 1,5 cm. Introdúzcalo en la jarra. Cubra y triture hasta obtener el resultado deseado.

Rallar queso parmesano

Corte el queso parmesano a temperatura ambiente en cubos de 1,5

cm. Introdúzcalo en la jarra. Cubra y triture hasta obtener el resultado deseado.

Preparar cremas de requesón o de quesos cremosos

Ponga en la jarra el requesón o el queso cremoso. Cubra y triture hasta que el compuesto esté bien mezclado. Si es necesario, detenga la batidora y retire los ingredientes de las paredes de la jarra con una espátula suave. De ser necesario, añada leche. Cubra y triture hasta obtener el resultado deseado. La crema se puede utilizar como base para cremas y patés.

Preparar la harina de avena para los niños

Introduzca en la jarra los copos de avena crudos. Triture hasta obtener la textura deseada. Cocine como siempre.

Preparar comida para niños

Introduzca en la jarra los alimentos listos, ya cocidos. Cubra y triture hasta obtener la textura deseada.

Mezclar los ingredientes líquidos para los productos que se van a hornear

Preparar crepes o gofres con una mezcla preparada

Introduzca la mezcla y los demás ingredientes en la jarra. Cubra y bata hasta obtener una masa homogénea y bien mezclada. Si es necesario, detenga la batidora y retire los ingredientes de las paredes de la jarra utilizando una espátula suave. Cubra y bata hasta obtener el resultado deseado.

Eliminar grumos de las salsas

Si la salsa tiene grumos, introdúzcala en la jarra. Cubra y bata hasta que el compuesto esté bien mezclado.

Preparar mayonesa

Ponga una yema de huevo (a temperatura ambiente) con la sal, el zumo de limón y un poco de aceite en la jarra. Cubra y bata durante unos segundos. Luego, quite el tapón dosifi-





cador y vaya añadiendo a hilo el aceite por el orificio previsto. Continúe batiendo a velocidad mínima (1) hasta que la mayonesa tenga el grado de homogeneidad deseado.

Uso		Velocidad	Cantidad máxima	Tiempo
Batir	Líquidos de cualquier tipo	3-5	1 litro	30-20 s.
	Sopas y cremas	1-5	1 litro	60-20 s.
Batir/reducir	Verduras	1-5	200 g	40-20 s.
	Papillas para niños	1-5	200 g	
Amalgamar	Bebidas a base de yogurt y postres	4-5	700 g	60 s.
Triturar	Hielo	PULSE (P)	100 g	20 s.



GARANZIA / GUARANTEE

GARANTIE / GARANTÍA

Alessi garantisce questo prodotto per due anni dalla data dell'acquisto contro i difetti di fabbricazione e dei materiali impiegati. Gli apparecchi in garanzia potranno essere riparati o sostituiti a giudizio insindacabile di Alessi.

L'assistenza per gli apparecchi in garanzia si ottiene esclusivamente alla condizione di presentare la prova d'acquisto dell'apparecchio (la garanzia debitamente compilata dal venditore oppure lo scontrino fiscale).

La garanzia decade per danni provocati accidentalmente, per uso improprio o negligenza, e nel caso in cui l'apparecchio risulti manomesso da persone non autorizzate.

Ricordate che una corretta e frequente manutenzione previene la formazione del calcare (seguite le istruzioni per l'uso). Sono esclusi dalla garanzia tutti gli apparecchi che non funzionano a causa della mancata eliminazione del calcare.

In caso di malfunzionamento, consegnate l'apparecchio al negoziante presso il quale l'avete acquistato oppure contattate il Servizio Assistenza Alessi all'indirizzo helpus@alessi.com.

I dati personali comunicati saranno usati per la gestione del Servizio Assistenza Alessi, e saranno pertanto comunicati anche alle ditte fornitrici dei servizi di riparazione. I dati potranno essere utilizzati per l'invio di materiale informativo e promozionale Alessi, salvo vostra esplicita comunicazione di diniego all'indirizzo Alessi S.p.A. – Responsabile dei Dati- 28882 Crusinallo (VB) Italia.

Alessi guarantees this product for two years from the date of purchase against defects attributable to the manufacturing process or the materials used.

Goods under guarantee may be repaired or replaced subject to the unquestionable judgement of Alessi.

Service assistance for goods under guarantee can be obtained solely on presentation of proof of purchase (the guarantee duly filled out by the retailer or a proper receipt).

The guarantee does not cover accidental damage, improper use or negligence, or if the equipment has been tampered with by unauthorised persons.

Remember that the correct and frequent maintenance prevent the formation of limescale (follow use instructions). Any equipment that proves to be faulty due to the presence of limescale is not covered by the guarantee.

In case of malfunction, deliver the device to the dealer from whom you purchased it or contact Alessi Service Assistance directly at helpus@alessi.com.

Your personal details supplied will be used for the purposes of Alessi Service Assistance and will therefore also be passed on to companies supplying repair services. These details may be used to send you informative and promotional material from Alessi, unless your specific request not to do so is sent to us at the following address: Alessi S.p.A. – Responsabile dei Dati - 28882 Crusinallo (VB) Italy.



Alessi garantit ce produit, pendant une période de deux ans à compter de sa date d'achat, contre tout vice de fabrication. Les appareils sous garantie pourront être réparés ou remplacés, selon décision incontestable d'Alessi.

Pour les appareils sous garantie, l'assistance n'est assurée que sur présentation d'un document attestant de l'achat de l'appareil (bon de garantie dûment rempli par le vendeur ou ticket de caisse).

La garantie est automatiquement annulée en cas de dommage résultant d'un accident, d'un usage impropre, d'une négligence ou d'une altération de l'appareil par une personne non agréée.

Lors de l'utilisation des appareils électriques utilisant de l'eau, rappelez-vous qu'un entretien correct et fréquent prévient la formation de calcaire (suivez le mode d'emploi). Sont exclus de la garantie tous les appareils dont le dysfonctionnement est dû à la présence de calcaire.

En cas de dysfonctionnement, retournez l'appareil à votre revendeur de confiance ou contactez le service après-vente Alessi à l'adresse helpus@alessi.com.

Vos données personnelles seront utilisées par le Service après-vente Alessi et elles seront communiquées aux prestataires de service chargés de la réparation. Ces données pourront être utilisées pour l'envoi d'offres commerciales et promotionnelles Alessi. Si vous ne le souhaitez pas, il vous suffit de le signaler à : Alessi S.p.A. – Responsabile dei Dati - 28887 Crusinallo (VB) Italie.

Alessi garantiza este producto contra defectos de fabricación y de los materiales empleados por el período de dos años a contar de la fecha de compra. Los aparatos en garantía podrán ser reparados o bien sustituidos, según decisión inapelable de Alessi.

La asistencia para los aparatos en garantía se obtiene únicamente bajo presentación de la prueba escrita de compra del aparato (la garantía debidamente cumplimentada por el vendedor o bien el ticket fiscal).

La garantía pierde su validez a causa de daños provocados accidentalmente o por uso impropio o negligencia y también en caso de que el aparato sea alterado por personas no autorizadas.

Respecto de los aparatos eléctricos que requieren el uso de agua, no olvidar que un correcto y frecuente mantenimiento previene la formación de incrustaciones calcáreas (aplíquense las instrucciones de uso). Quedan excluidos de la garantía todos los aparatos que dejen de funcionar por falta de eliminación de las incrustaciones calcáreas.

En caso de problemas de funcionamientos, lleve el aparato al negocio en el que lo ha comprado o contacta el Servicio de Asistencia Alessi a la dirección E-mail helpus@alessi.com.

Los datos personales comunicados serán utilizados por la gestión del Servicio de Asistencia Alessi y, por lo tanto, serán comunicados también a las empresas proveedoras de los servicios de reparación.





Los datos podrán ser utilizados para el envío de material informativo y promocional Alessi, salvo expresa comunicación en contrario de su parte enviada a la dirección de Alessi S.p.A. -Responsabile dei Dati- 28887 Crusinallo (VB) Italia.

Timbro del Rivenditore / Retailer's stamp

Data di acquisto / Date of purchase







ALESSI
www.alessi.com
helpus@alessi.com

