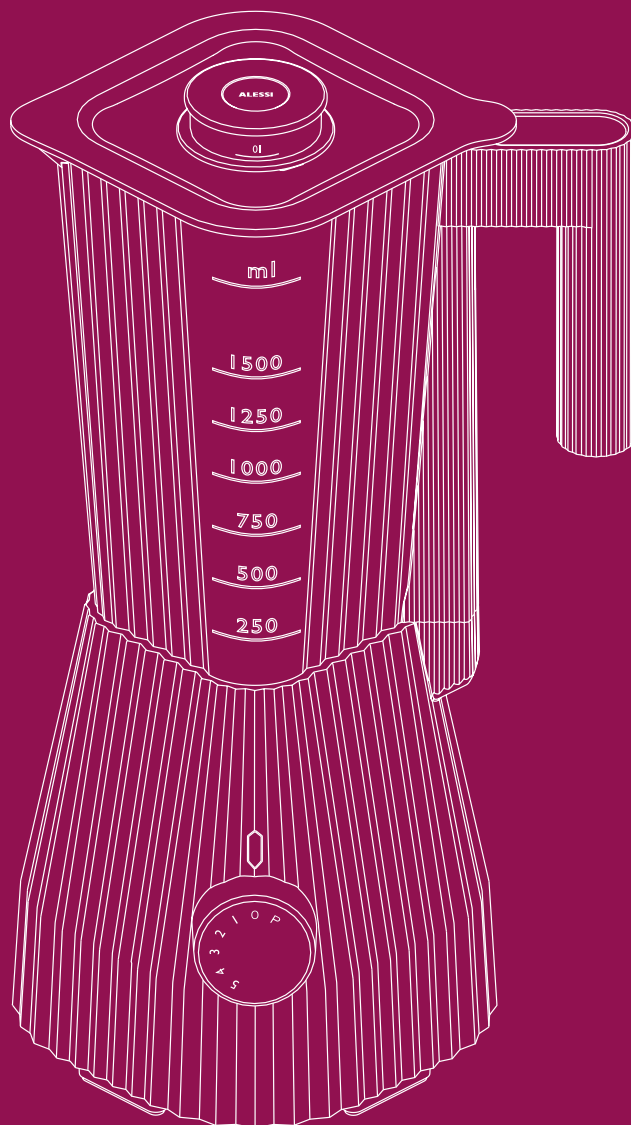


ALESSI



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

Italiano	6
English	16
Français	24
Dansk	34
Deutsch	42
Español	52
Nederlands	62
Norsk	72
Português	81
Svenska	91
Suomi	100
日本語	109
Ελληνικά	119
中文	129
Русский	138
Český	148
Polski	157
Slovenščina	167
Magyar	176
Slovenský	185

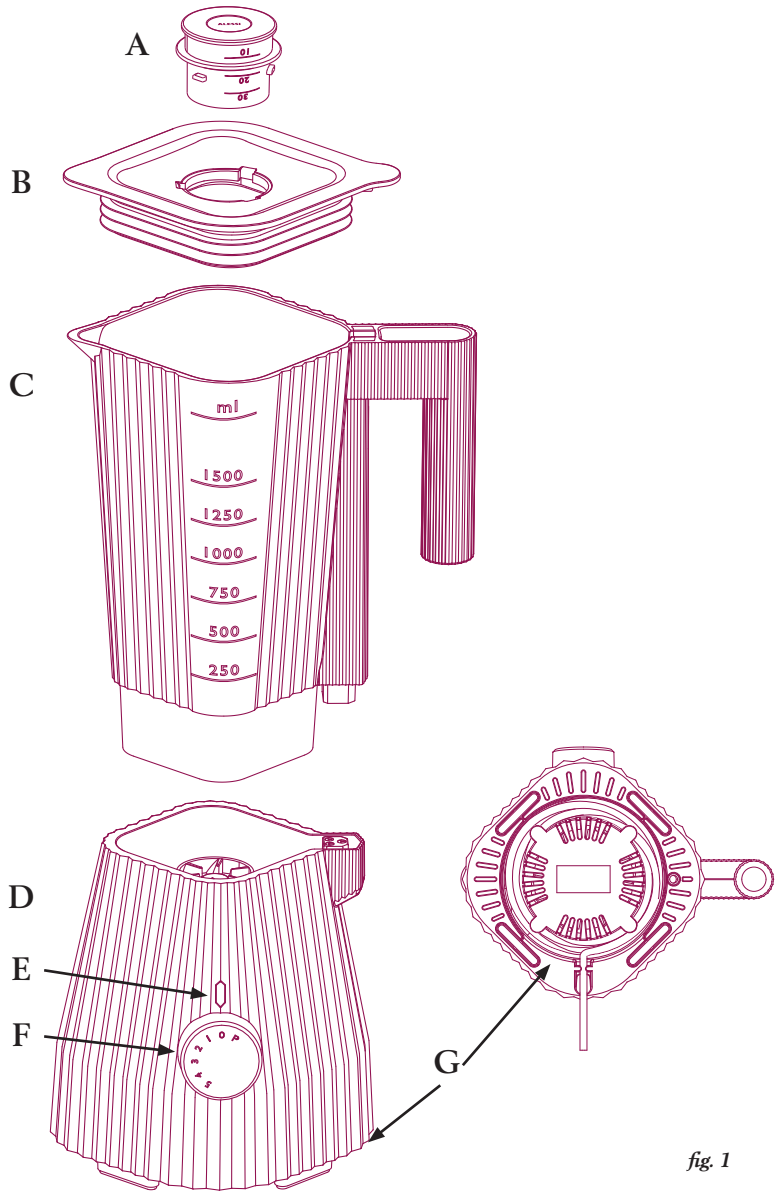







fig. 1

ALESSI DATE CODE: YYWW | Alessi Spa
 Model: MDL09 | Type: 01 | Via privata Alessi Nr. 6,
 220-240V ~ 50-60Hz 700W | Crusinallo di Omegna,
 28887 (VB) Italia

Prodotto fabbricato in Paesi extra UE

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

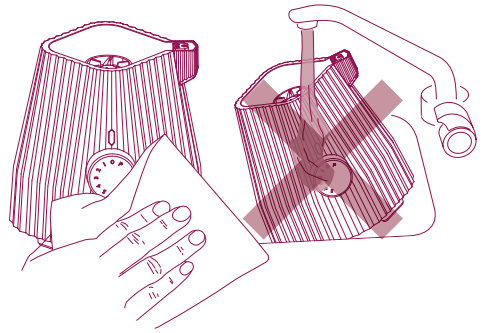
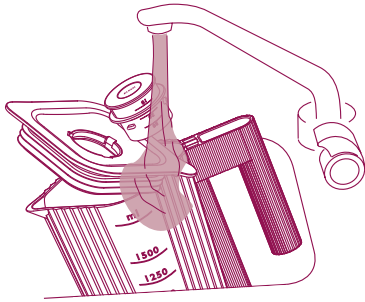


fig. 2

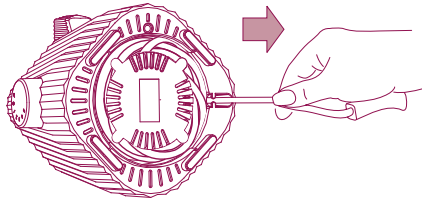
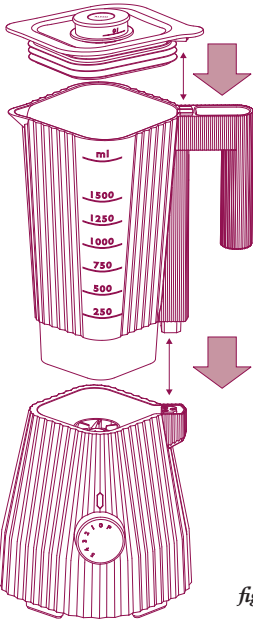


fig. 4

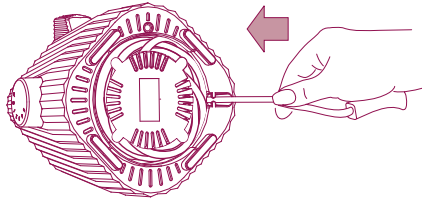


fig. 3

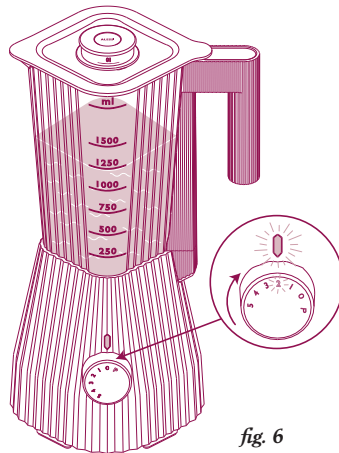
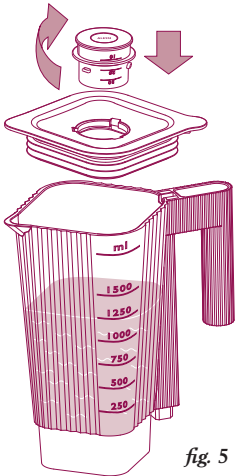


fig. 5

fig. 6



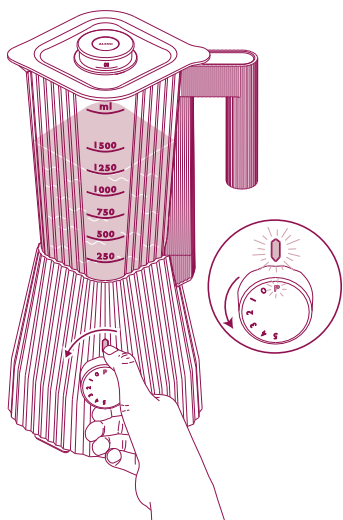


fig. 7

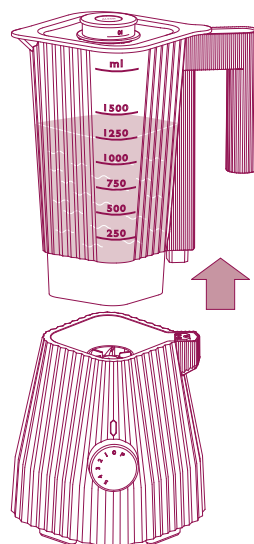


fig. 8

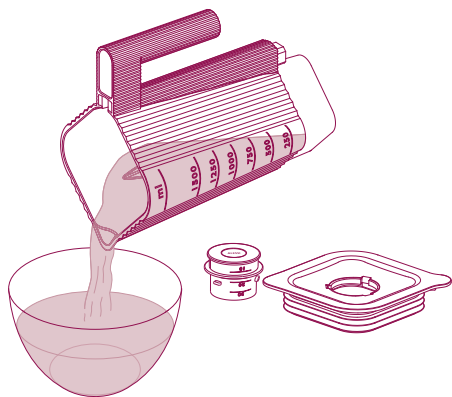


fig. 9



IMPORTANTI INFORMAZIONI DI SICUREZZA

L'uso degli apparecchi elettrici richiede sempre il rispetto delle precauzioni di sicurezza generali al fine di ridurre il rischio di scossa elettrica e/o lesioni a persone.

Tali precauzioni comprendono:

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 corrente di alimentazione diversa da quella indicata sull'etichetta del prodotto.
6. Non usate adattatori e/o prolunghes.
7. Non tirare il cavo 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 TAGLIANTI.**
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. 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 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.
21. In caso di malfunzionamento o danneggiamento del frullatore o del cavo di alimentazione non usate il prodotto e rivolgetevi al vostro rivenditore Alessi di fiducia. In caso di necessità potete contattate il produttore Alessi SpA all'indirizzo mail : help@alessi.com
22. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica o da persone qualificate per evitare pericoli.
23. Non tentate mai di aprire il gruppo motore dell'apparecchio.
24. 1) Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini che abbiano compiuto 8 anni di età e oltre e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza se sono state sottoposte a supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro da comprendere i pericoli.
I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini con età inferiore a 8 anni e senza la supervisione di un adulto.
2) Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
3) Non consentire ai bambini l'utilizzo del frullatore senza la supervisione di un adulto.
25. Quando si versano ingredienti caldi nella caraffa, prestare attenzione a non scottarvi. Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi prima di metterli nella caraffa graduata. Prestare attenzione quando si versano liquidi caldi nel frullatore per possibili sbuffi improvvisi di vapore.
26. Togliere solo il tappo dosatore per introdurre alimenti nella caraffa durante l'uso. 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.

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



L'APPARECCHIO È DESTINATO
ALL'USO DOMESTICO E INTERNO

CONSERVARE LE PRESENTI
ISTRUZIONI

WWW.ALESSI.COM

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.
Sciacquare 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.

GARANZIA inserita nella confezione.

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.

RAEE (WEEE) inserita nella confezione.

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

The use of electrical appliances always requires compliance with general safety precautions in order to reduce the risk of electric shock and/or injury to persons.

A list of such precautions follows:

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. Do not pull on the cable when removing the plug from the socket.
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. Do not rinse or immerse the motor unit, the power cable or the plug in water or other liquids.
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.
 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. You can contact the manufacturer Alessi SpA at the mail address : help@alessi.com
 22. If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, by a service centre or by a qualified person to avoid any hazards.
 23. Never try to open the appliance's motor unit.
 24. 1) This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
2) Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
3) Do not allow children to use the blender without supervision
 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. Be careful if hot liquid is poured into the blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
 26. To add foods to the pitcher while it is in operation only remove the dosage lid.
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.

**SUPERVISE CHILDREN TO BE SURE
THAT THEY DO NOT PLAY
WITH THE APPLIANCE**

**THE PRODUCT IS FOR INDOOR
HOUSEHOLD USE ONLY**

SAVE THESE INSTRUCTIONS

WWW.ALESSI.COM

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.**

WARRANTY inside the packaging.

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.

WEEE inside the packaging.

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 EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours observer les précautions de sécurité de base afin de réduire le risque de chocs électriques et/ou de lésions corporelles. Ces précautions comprennent :

1. LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE PRODUIT.
2. Avant d'utiliser le mixeur, lisez et observez attentivement les instructions d'utilisation. Les conserver et les consulter 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. Ne pas utiliser le produit à des fins autres que celles prévues. Alessi décline toute responsabilité en cas de dommages dus à une utilisation inappropriée.
5. Ne pas utiliser un courant d'alimentation autre que celui indiqué sur l'étiquette du produit.
6. Ne pas utiliser d'adaptateurs et/ou de rallonges.
7. Ne pas tirer le cordon pour débrancher la fiche de la prise de courant.
8. GARDER L'APPAREIL HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.
9. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité de cuisinières à gaz ou électriques allumées, au four ou à proximité de sources de chaleur.
10. Tenez le mixeur à distance du bord du plan de travail pour éviter tout risque de renversement. Placez le mixeur sur une surface plane et sèche.
11. ATTENTION : LES LAMES SONT AFFILÉES ET DONC TRANCHANTES. DES PRÉCAUTIONS SONT À OBSERVER LORS DE LEUR MANIPULATION ET DE LEUR NETTOYAGE.
12. Si les lames se bloquent, retirez la fiche de la prise avant de déplacer les ingrédients qui bloquent les lames à l'aide d'une spatule.
13. Pour réduire le risque de lésions graves et ne pas endommager l'appareil, ne jamais introduire les mains ou d'ustensiles dans la carafe tandis que le mixeur est en marche. Vous pouvez utiliser une spatule en bois ou en plastique, mais uniquement lorsque le mixeur est éteint. Tenez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles à distance des lames pendant le fonctionnement pour éviter lésions corporelles et dommages de l'appareil.
14. Ne pas plonger ni rincer le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides.
15. Ne pas toucher le produit avec les mains mouillées.

16. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
17. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il est laissé sans surveillance, pendant et après l'utilisation, avant le nettoyage, l'entretien ou en cas de panne.
18. Ne laissez jamais le mixeur sans surveillance pendant son fonctionnement et débranchez-le toujours lorsqu'il n'est pas utilisé.
19. Ne jamais dépasser le niveau maximum indiqué sur la carafe graduée. Ne pas utiliser le mixeur sans aucune substance dans la carafe (ingrédients liquides ou solides).
20. N'utilisez que des accessoires et des pièces de rechange d'origine Alessi.
21. En cas de dysfonctionnement ou d'endommagement du mixeur ou du cordon d'alimentation, n'utilisez pas le produit et contactez votre revendeur Alessi. Contactez au besoin le fabricant Alessi S.p.A. à l'adresse électronique suivante : help@alessi.com
22. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par un centre d'assistance ou par une personne qualifiée pour éviter tout danger.
23. Ne jamais essayer d'ouvrir le groupe moteur de l'appareil.
24. 1) Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances si elles sont soumises à surveillance ou ont reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil de manière sûre pour comprendre les dangers. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants de moins de 8 ans et sans la surveillance d'un adulte.
2) Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
3) Ne laissez pas les enfants utiliser le mixeur sans la surveillance d'un adulte.
25. Lorsque vous versez des ingrédients chauds dans la carafe, faites attention à ne pas vous brûler. Laissez les ingrédients chauds refroidir avant de les placer dans la carafe graduée. Faites attention lorsque vous versez des liquides chauds dans le mixeur en raison des remontées de vapeur soudaines.
26. Enlevez le bouchon doseur pour introduire les aliments dans la carafe pendant l'utilisation. Le système de sécurité monté sur le mixeur empêche le mélangeur de fonctionner, même s'il est branché sur le secteur, si le corps moteur, la carafe graduée et le couvercle ne sont pas 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 et le moteur s'éteint.

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



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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

WWW.ALESSI.COM

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 résidentielles ;
 - 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)

SIL'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 SOULÈVÉE DANS SON SIÈGE ET TOURNEZ LA POIGNÉE DE COMMANDES EN POSITION ON/OFF "0". LE VOYANT LUMINEUX CESSE DE CLIGNOTER ET REVIENT 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-la 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.

Garantie incluse dans l'emballage.

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.

DEEE (WEEE) incluse dans l'emballage.

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.

VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER

Brugen af elektriske apparater kræver altid overholdelse af de generelle sikkerhedsforanstaltninger for at mindske risikoen for elektrisk stød og/eller personskader. Disse foranstaltninger omfatter:

1. LÆS INSTRUKTIONERNE GRUNDIGT, INDEN DU BRUGER PRODUKTET.
2. Læs, og følg brugsanvisningen grundigt, inden du bruger blenderen. Gem brugsanvisningen, og konsultér den under hele produktets brugsperiode.
3. Smid ikke emballagen ud i naturen, og opbevar plastikposerne utilgængeligt for børn.
4. Brug ikke produktet til andre formål end de tilsigtede. Alessi frasiger sig ethvert ansvar for skader, som skyldes forkert brug.
5. Brug ikke en forsyningsstrøm, som er forskellig fra den, der angives på produktets etikette.
6. Brug ikke adaptere og/eller forlængerledninger.
7. Træk ikke i ledningen for at trække stikket ud af stikkontakten.
8. OPBEVAR APPARATET UDEN FOR BØRNS RÆKKEVIDDE.
9. Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af tændte gas- eller elkomfurer, indvendigt i en ovn eller i nærheden af varmekilder.
10. Stil blenderen langt fra køkkenbordets kant så den ikke risikerer at vælte. Stil blenderen på en plan og tør overflade.
11. PAS PÅ: KNIVSBLADENE ER SKARPE OG KAN SKÆRE. DU SKAL TAGE FORHOLDSREGLER, NÅR DU HÅNDTERER OG RENGØR KNIVSBLADENE.
12. Hvis knivsbladene blokeres, skal du trække stikket ud af stikkontakten, inden du fjerner de ingredienser, som blokerer knivsbladene, med en spatel.
13. For at mindske risikoen for alvorlige personskader og for ikke at beskadige apparatet må du aldrig stikke hænder eller redskaber ned i kanden, mens blenderen er i gang. Du kan bruge en spatel i træ eller plastik, men kun når blenderen er slukket. Hold hænder, hår, tøj og redskaber langt væk fra knivsbladene under funktionen for at undgå personskader eller skader på apparatet.
14. Nedsænk, eller skyl ikke motorblokken, strømledningen eller stikket i vand eller andre væsker.
15. Rør ikke produktet med våde hænder.
16. Brug ikke apparatet udendørs.
17. Træk altid stikket ud, når apparatet ikke er under opsyn, under og efter brugen, før hver rengøring, vedligeholdelse eller, hvis det er gået i stykker.
18. Lad aldrig blenderen stå uden opsyn, når den er i gang, og træk altid stikket ud, når den ikke er i brug.
19. Fyld aldrig over det maksimale niveau på målekanden. Brug ikke blenderen uden, at der

- er noget i kanden (flydende eller faste ingredienser).
20. Brug kun garanteret, originalt tilbehør og reservedele fra Alessi.
 21. Hvis blenderen eller strømledningen ikke virker eller er beskadiget, må du ikke bruge produktet, men skal henvende dig til din Alessi-forhandler. Du kan kontakte Alessi SpA-producenten på e-mailadressen, hvis du har behov for hjælp: help@alessi.com
 22. Hvis strømledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, af et teknisk servicecenter eller af kvalificerede personer for at undgå farer.
 23. Forsøg ikke at åbne apparatets motorenhed.
 24. 1) Apparatet kan bruges af børn, der er 8 år og derover og desuden af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som ikke har erfaring og viden, forudsat at de er under opsyn og får instruktioner i sikker brug af apparatet og forstår de farer, der er forbundet med brugen af det. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke udføres af børn under 8 år og uden opsyn af en voksen.
2) Hold apparatet og strømledningen utilgængeligt for børn under 8 år.
3) Lad ikke børn bruge blenderen uden opsyn af en voksen.
 25. Pas på ikke at brænde dig, når du hælder varme ingredienser i kanden. Lad de varme ingredienser køle af, inden du hælder dem i målekanden
Pas på, når du hælder varme væsker i blenderen på grund af pludselige damppust
 26. Tag kun målekoppen af, når du kommer fødevarer i kanden under brugen.
Det monterede sikkerhedssystem på blenderen forhindrer blenderen i at fungere, også selvom den er tilsluttet ledningsnettet, hvis motordel, målekande og låg ikke er samlet rigtigt. Hvis du løfter låget eller hele kanden under brug, eller hvis det sker utilsigtet, standser blenderen automatisk, og motoren slukkes.

HOLDBØRNUNDER OPSYNFOR AT SIKRE, AT DE IKKE LEGER MED APPARATET

**APPARATET ER BEREGNET TIL
HUSHOLDNINGSBRUG OG
INDENDØRS BRUG**

OPBEVAR DISSE INSTRUKTIONER

WWW.ALESSI.COM

MDL09 "Plissé" Blenderen

Blenderen, der er projekteret af Michele De Lucchi i 2020, er testet og certificeret for at garantere forbrugers sikkerhed.

BESKRIVELSE AF BLENDEREN

- A - Målekop i termoplast (PCTG) kapacitet på 30 ml.
- B - Låg i termoplast (PCTG) med pakning.
- C - Målekande i gennemsigtig termoplast (PCTG) kapacitet på 1,5 liter med knivbladsenhed i stål.
- D - Motordel i termoplast.
- E - Kontrollampe for tænding.
- F - Betjeningsknap.
- G - Motorhus i termoplast med skridsikre fødder og ledningsoprulning. (fig. 1)

PCTG-materialet med hvilket målekoppen, låget og målekanden er fremstillet, er BPA-frit



ADVARSEL!

OPBEVAR APPARATET
UTILGÆNGELIGT FOR BØRN.

DETTE PRODUKT ER KUN
BEREGNET TIL
HUSHOLDNINGSBRUG.

- Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug og tilsvarende som f.eks.:
 - i butikker, også af brugere, som ikke er erfarne
 - i mindre virksomheder
 - i landbrug
 - brug af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsesmiljøer
 - i miljøer af bed and breakfast-typen.

- Hvis apparatet alligevel skal anvendes til professionel brug til at tilberede fødevarer, som skal sælges i butikker, anses apparatet ikke for at være til husholdningsbrug og lignende.

FØRSTE BRUG

Efter at have taget blenderen ud af emballagen skal du kontrollere, at hver af dens dele er intakte.

- Adskil, og vask de dele, som kan vaskes, med varmt vand og opvaskemiddel: målekop, låg med pakning og kande. (fig. 2)

Pas på, når du vasker målekanden, fordi knivbladene sidder indvendigt i kanden. Rør ikke ved knivbladene med fingrene, fordi du kan skære dig.

- Aftør kun motordelen med en fugtig klud for at fjerne eventuelle støvresten. (fig. 2)

SÅDAN SAMLER DU BLENDEREN IGEN

- Sæt målekanden komplet med knivblade på motordelen, og lad sikkerhedssystemets tilkobling på kands håndtag passe med tilkoblingen på motordelen.
- Kontrollér omhyggeligt, at kanden og motordelen er samlet rigtigt.
- Sæt låget på kanden, og lad sikkerhedssystemets tilkobling på låget passe med sikkerhedssystemet på kands håndtag. Sæt målekoppen på igen til sidst (fig. 3)
- Kontrollér omhyggeligt, at låget og kands håndtag er samlet rigtigt.



ADVARSEL!

FORSØG IKKE AT TAGE KNIVSBLADENE AF MÅLEKANDEN. KANDE OG KNIVSBLADE ER EN SAMLET DEL AF BLENDEREN.

SIKKERHED!

PAS PÅ:
SIKKERHEDSBLOKERINGEN FORHINDRER BLENDEREN I AT FUNGERE, OGSÅ NÅR STIKKET ER SAT I STIKKONTAKTEN. MOTORDEL, MÅLEKANDE OG LÅG SKAL VÆRE PERFEKT SAMLET. HVIS DU LØFTER LÅGET ELLER HELE KANDEN UNDER BRUG, ELLER HVIS DET SKER UTILSIGTET, STANDSER BLENDEREN AUTOMATISK, FORDI SIKKERHEDSANORDNINGEN SLUKKER MOTOREN.

Når blenderen er i brug:

- Forhindr ikke knivsbladets bevægelse.
- Tag ikke låget af kanden.
- Stik ikke noget redskab ned i kanden.

BRUG

- Rul strømledningen ud fra ledningsoprulleren. Regulér den nødvendige længde til at nå stikkontakten, og sæt stikket i. (fig. 4)



ADVARSEL!

LAD IKKE LEDNINGEN HÆNGE NED FRA KØKKENBORDET FOR AT UNDGÅ AT VÆLTE BLENDEREN.

- Stil blenderen på en plan og stabil overflade, langt fra brændbare materialer.
- Tag låget af, og kom de fødevarer i kanden, som skal blendes.
- Sæt låget på kanden igen, og sæt målekoppen i. For at sætte målekoppen på låget skal du lade fligene på målekoppens sider gå ind i rillerne i hullet på låget. Drej målekoppen med uret, når den er sat i, for at fuldføre lukningen. (fig.5) Målekoppen kan både anvendes til at dosere ingredienserne bekvemt og til at hælde ingredienserne i kanden, når blenderen er i brug.
- Lad varme ingredienser køle af, inden du hælder dem i målekanden. Pas på ikke at brænde dig.

Blenderen har 5 hastigheder

På betjeningsknappen:

- positionen "0" angiver ON/OFF (tændt/slukket).
- positionen fra "1" til "5" angiver blenderens hastighed. (se tabellerne)
- positionen "P" angiver Pulse-funktionen (intermitterende brug).

Brughastighed	
1-3	til flydende ingredienser
3-5	til konsistente ingredienser, til at blande flydende og fast ingredienser
P	intermitterende brug (afbryderen blokeres ikke i denne position. Hold på afbryderen, eller drej den gentagne gange i "P"-positionen).

- Når du sætter stikket i stikkontakten, lyser **ON/OFF** (tænd/sluk) kontrollampen (E) og 0-positionen rødt.
- Drej knappen til højre fra **ON/OFF "0"**-positionen til den ønskede arbejdhastighed.
- Når du har valgt hastigheden, lyser tallet, som svarer til den ønskede hastighed, og kontrollampen hvidt. (fig. 6)

HVIS LÅGET ELLER KANDEN LØFTES UNDER BRUGEN, AKTIVERES SIKKERHEDSBLOKERINGEN, STANDSER KNIVSBLADETS ROTATION, OG KONTROLLAMPEN BLINKER HVIDT OG RØDT. FOR AT SÆTTE BLENDEREN I GANG IGEN SKAL DU SÆTTE DEN LØFTEDE DEL PÅ PLADS IGEN OG DREJE BETJENINGSKNAPPEN TIL ON/OFF "0"-POSITIONEN. KONTROLLAMPEN OPHØRER MED AT BLINKE OG BLIVER HVID IGEN. DET AFBRUDTE ARBEJDE KAN GENOPTAGES VED AT INDSTILLE DEN ØNSKEDE HASTIGHED IGEN.



ADVARSEL!

FØRSTE GANG, DU BRUGER BLENDEREN, KAN DEN UDSENDE EN LUGT AF NYT. DETTE FÆNOMEN ER NORMALT OG FORSVINDER I LØBET AF KORT TID MED BRUGEN.

PULSE

Hvis der ikke står andet i opskriften, skal du altid begynde med hastighed

1, den laveste, og eventuelt øge den efterfølgende.

Der er desuden (**P**) **PULSE**-funktion tilgængelig, som giver dig mulighed for intermitterende blanding. (fig. 7)

Bemærk: PKnappen blokeres ikke i denne position. Hold på knappen, eller drej den gentagne gange i (P) PULSE-positionen.

Stil knappen i **ON/ OFF "0"**-positionen for at slukke blenderen efter brugen.

Den eneste kontrollampe, der stadig er tændt, er den, som angiver **ON/OFF "0"**, der først slukkes, når apparatet afbrydes fra ledningsnettet. Tag stikket ud af stikkontakten. For at tage kanden af er det nok at løfte den af motorenheden. (fig. 8)

Tag målekoppen af, og hæld det bearbejdede indhold i en anden beholder (fig. 9).

Brug en spatel i plast eller træ til at fjerne madrester fra kanden for at undgå at ridse kanden indvendigt. **Brug aldrig fingrene til at rengøre knivsbladene.**

RENGØRING

Advarsel: vent på, at blenderen standser helt, stil knappen i **ON/OFF "0"**-positionen, og træk stikket ud af stikkontakten efter brug, inden du udfører nogen form for vedligeholdelse eller rengøring.

- **Låg med pakning og målekop:** tag målekoppen og låget af kanden, og vask dem med lunkent vand og opvaskemiddel. **Må ikke vaskes i opvaskemaskine.**
- **Kande med knivsbladblok:** den hurtigste og mest effektive metode til at vaske kanden består i at fylde den halvt med varmt vand (ikke

kogende) og tilsætte en eller to dråber opvaskemiddel.

Sæt kanden på motordelen, sæt låget på, målekoppen, sæt stikket i stikkontakten, og drej knappen til (P) PULSE-positionen i nogle sekunder.

Tag kanden af, og tøm den. Skyl med lunkent vand, tør med en blød klud.

KANDEN MÅ IKKE VASKES I OPVASKEMASKINE.

Brug ikke svampe eller slibende rengøringsmidler.



ADVARSEL!

RØR ALDRIG KNIVSBLADENE MED HÆNDERNE, NÅR DU VASKER KANDEN. BRUG EN SPATEL I PLAST ELLER TRÆ TIL AT FJERNE EVENTUELLE MADRESTER FRA KNIVSBLADENE. BRUG IKKE FINGRENE. KNIVSBLADENE KAN SKÆRE. PAS PÅ IKKE AT SKÆRE DIG!

- **Motordel, sokkel og ledning:** rengør dem med en fugtig klud, og tør dem omhyggeligt med en blød klud (fig. 2).
- **Kontrollér, at stikkene og stikkontakterne er fuldstændigt tørre** efter afsluttet rengøring skub ledningen manuelt ind i ledningsoprulleren igen. sæt blenderen på plads igen på et tørt sted. (fig. 4)

RESERVEDELE

I tilfælde af slitage, bortkomst eller beskadigelse kan du købe følgende reservedele hos din Alessi-forhandler:

- A - målekop
- B - Låg med pakning
- C - Målekande med knivsbladblok

GARANTI

Dette produkt er dækket af en to års garanti fra og med salgsdatoen. Garantien dækker alle fabrikationsfejl. Skader, som skyldes utilsigtede slag og dårlig brug er derfor ikke dækket af garantien.

Alessi frasiger sig ethvert ansvar for skader, som skyldes forkert brug.

Garantien ligger i emballagen.

BORTSKAFFELSE

Smid ikke apparatet ud i naturen ved dets levetids afslutning, men henvend dig til et specifikt bortskaffelsescenter. Adskil apparatets dele for at kunne eliminere dem iht. de gældende bortskaffelsesbestemmelser i dit land. Forsøg ikke at åbne motorenheden med tvang.

WEEE findes i emballagen.

FØDEVARESIKKERHED

De anvendte materialer til fremstillingen af dette apparat er beregnet til kontakt med fødevarerprodukter og er i overensstemmelse med lovbestemmelserne.

PRAKTISKE FORSLAG TIL BRUGEN AF BLENDEREN

- Brug (P) PULSE-funktionen til at knuse is. Kom højst 10 isterninger i kanden ad gangen. Jo mindre isterningerne er, desto finere knuses de.
- For at blande mange ingredienser helt sammen er hastigheden (I) nok. Hastigheden kan, om nødvendigt,

øges på et senere tidspunkt.

- For at blande faste og tykflydende ingredienser anbefales det at bruge (P) PULSE-funktionen i få sekunder for at undgå, at knivbladene blokeres.
- Husk altid at sætte målekoppen på låget under blenderens brug, og hold altid en hånd på låget.
- Hvis du blender ved høj hastighed, skal du standse blenderen, før du tilsætter andre ingredienser.
- Stands blenderen, inden du bruger redskaber i kanden. Ingredienserne må først blandes med en spatel i plast eller træ, når blenderen er i ON/OFF "0"-positionen.
Advarsel: Stik aldrig redskaber, inklusive spatler, i kanden, hvis motoren kører.
- Undgå at hælde kogende væsker i blenderen. Lad varme fødevarer køle af, inden du blender dem. Begynd altid med at blende dem ved hastigheden (1).
- Blend ingredienserne i den tid, der står i opskriften, eller indtil du når den ønskede blanding. Stands blenderen efter nogle sekunders brug, og kontrollér fødevarernes konsistens for at undgå at bearbejde dem for meget.
- Blend ikke i mere end 2 minutter i træk: hvis du skal fortsætte, skal du slukke apparatet og lade det køle af i et minut, inden du tænder for det igen.
- Blend ikke mad, der er for tørt eller er tørret for at undgå at beskadige knivbladene.

GODE RÅD TIL TILBEREDNINGEN AF FØDEVARER MED BLENDEREN

Blende flåede tomater

Kom de flåede tomater i kanden, og en tilsvarende mængde vand. Sæt låget på, og blend, indtil blandingen er godt blandet.

Smuldre kiks og crackers

Knus de største kiks i stykker på ca. 4 cm i diameter. De mindste kiks kan bruges uden at knuse dem yderligere. Kom dem i kanden. Sæt låget på, og blend, indtil du opnår det ønskede resultat. Smulerne kan bruges til at pynte yoghurt, buddinger eller frugtkompotter. For at få en tyndere korntykkelse til kager og desserter skal du blende i længere tid.

Tilberede rasp

Skær brødet i skiver med en diameter på ca. 4 cm. Følg den samme fremgangsmåde som anvendes til kiks og crackers. Rasp er perfekt som pynt eller ingrediens i mange retter med grønstager og til tertter.

Blande mel og væsker og jævne saucer

Hæld mel og væske i kanden. Sæt låget på, og blend, indtil blandingen er godt sammenblandet.

Hakke frugt og grøntsager

Kom den allerede skårne eller frugt i kanden. Sæt låget på, og blend, indtil du opnår det ønskede resultat.

Tilberede bechamelsauce

Hæld mælk, mel og salt i kanden. Sæt låget på, og blend, indtil blandingen er godt blandet. Hæld det i gryden, og kog normalt.

Tilberede frugtpuré

Kom dåsefrugten eller den kogte frugt i kanden. Tilsæt frugtsaft eller vand. Sæt låget på, og blend, indtil du opnår det ønskede resultat.

Tilberede grøntsagspuré

Kom dåsegrøntsagerne eller de kogte grøntsager i kanden. Tilsæt bouillon, vand eller mælk. Sæt låget på, og blend, indtil du opnår det ønskede resultat.

Tilberede kødpuré

Kom det møre kød, som allerede er kogt og skåret i små stykker, i kanden. Tilsæt bouillon, vand eller mælk. Sæt låget på, og blend. Stands, om nødvendigt, blenderen, og fjern ingredienserne på kands sider med en blød

spatel. Sæt låget på, og blend, indtil du opnår det ønskede resultat.

Riv ost

Skær osten, som skal være meget kold, i terninger på 1,5 cm. Kom osten i kanden. Sæt låget på, og blend, indtil du opnår det ønskede resultat.

Riv parmesan-osten

Skær parmesan-osten ved stuetemperatur i terninger på 1,5 cm. Kom osten i kanden. Sæt låget på, og blend, indtil du opnår det ønskede resultat.

Tilbered en puré af ricotta eller cremet ost

Kom ricottaen eller den cremede ost i kanden. Sæt låget på, og blend, indtil blandingen er godt sammenblandet. Stands, om nødvendigt, blenderen, og fjern ingredienserne på kandens sider med en blød spatel. Tilsæt eventuelt mælk. Sæt låget på, og blend, indtil du opnår det ønskede resultat. Den cremede blanding kan bruges som basis til creme og paté.

Tilberede havremelet til børn

Hæld de rå havregryn i kanden. Blend, indtil du opnår den ønskede konsistens. Tilbered, som du plejer.

Tilberede mad til børn

Kom de allerede færdige ingredienser,

der allerede er kogt, i kanden. Sæt låget på, og blend, indtil du opnår den ønskede konsistens.

Bland de flydende ingredienser til produkter, der skal tilberedes i ovnen Tilberede frittelle (italienske donuts) eller cialde (vafler) med en færdiglavet blanding

Hæld blandingen i kanden sammen med de andre ingredienser. Sæt låget på, og blend, indtil du opnår en godt blandet, ensartet dej. Stands, om nødvendigt, blenderen, og fjern ingredienserne på kandens sider med en blød spatel. Sæt låget på, og blend, indtil du opnår det ønskede resultat.

Fjerne klumper fra saucer

Hvis saucen er klumpet, skal du hælde den i kanden. Sæt låget på, og blend, indtil blandingen er godt sammenblandet.

Tilberede mayonnaise

Kom en æggeblomme (med stuetemperatur) i kanden med salt, citronsaft og lidt olie. Sæt låget på, og blend i et par sekunder. Tag derefter målekoppen af, og tilsæt olien lidt efter lidt, og hæld langsomt en smule i hullet, mens du blander. Fortsæt med at blende ved mindste hastighed (1), indtil mayonnaisen når den ønskede ensartethed.

Brug		Hastighed	Maks. mængde	Tid
Blende	Væsker af enhver type	3-5	1 liter	20-30 sek.
	Supper med pasta og supper	1-5	1 liter	60-20 sek.
Blende/ jævne	Grøntsager	1-5	200 g	40-20 sek.
	Mad til børn	1-5	200 g	
Blande	Drikkevarer med yoghurt og desserter	4-5	700 g	60 sek.
Knuse/hakke	Is	PULSE (P)	100 g	20 sek.

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN

Die Verwendung von Elektrogeräten erfordert immer die Einhaltung allgemeiner Sicherheitsvorkehrungen, um das Risiko eines Stromschlags und/oder einer Körperverletzung zu verringern.

Diese Vorsichtsmaßnahmen umfassen:

1. DIE GEBRAUCHSANWEISUNG AUFMERKSAM DURCHLESEN, BEVOR SIE DAS PRODUKT VERWENDEN.
2. Bevor Sie den Standmixer verwenden, lesen und befolgen Sie die Gebrauchsanweisung genau. Bewahren Sie diese während der gesamten Lebensdauer des Gerätes auf.
3. Die Verpackung entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen entsorgen und Plastikbeutel außerhalb der Reichweite von Kindern halten.
4. Benutzen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als den vorgesehenen Gebrauch. Alessi lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.
5. Verwenden Sie keine andere Versorgungsspannung als auf dem Produktschild angegeben.
6. Verwenden Sie keine Adapter und/oder Kabelverlängerungen.
7. Ziehen Sie nicht am Kabel, um den Stecker von der Steckdose zu ziehen.
8. HALTEN SIE DAS GERÄT AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN.
9. Positionieren Sie das Gerät nicht oberhalb oder in der Nähe von eingeschalteten Gas- oder Elektrokokchstellen, im Innern eines Backofens oder in der Nähe von Hitzequellen.
10. Halten Sie den Standmixer von der Kante der Arbeitsfläche fern, um Kippgefahr zu vermeiden. Stellen Sie den Standmixer auf eine flache und trockene Fläche.
11. ACHTUNG: DIE MESSER SIND SCHARF UND ES BESTEHT SCHNITTGEFAHR. BEI IHRER HANDHABUNG UND WÄHREND DER REINIGUNG SIND VORSICHTSMASNAHMEN ZU TREFFEN.
12. Wenn sich die Messer verklemmen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie mit einem Schaber die Zutaten lockern, welche die Messer blockieren.
13. Um die Gefahr ernsthafter Verletzungen zu verringern und das Gerät nicht zu beschädigen, nie die Hände oder Werkzeuge in den Mixbecher einführen, während der Mixer in Betrieb ist. Es kann ein Holz- oder Kunststoffschaber verwendet werden, jedoch nur, wenn der Standmixer ausgeschaltet ist. Halten Sie Hände, Haare, Kleidungsstücke und Werkzeuge während des Betriebs von den Messern fern, um

- Körperverletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden.
14. Tauchen Sie den Motorblock, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und waschen Sie diese nicht ab.
 15. Fassen Sie das Produkt nicht mit nassen Händen an.
 16. Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
 17. Ziehen Sie stets den Stecker, wenn das Gerät unbeaufsichtigt bleibt, während und nach dem Gebrauch, vor jedem Reinigungsvorgang, jeder Wartung oder bei Defekten.
 18. Lassen Sie den Standmixer während des Betriebs nie unbeaufsichtigt und ziehen Sie stets den Stecker, wenn er nicht verwendet wird.
 19. Überschreiten Sie niemals das max. Fassungsvermögen, das auf dem Mixbecher angegeben ist. Verwenden Sie den Standmixer nicht ohne Lebensmittel im Mixbecher (flüssige oder feste Zutaten).
 20. Verwenden Sie ausschließlich Alessi-Originalzubehör und -ersatzteile.
 21. Bei einer Funktionsstörung oder einer Beschädigung des Standmixers oder des Kabels das Produkt nicht verwenden und wenden Sie sich an Ihren Alessi Vertragshändler. Bei Bedarf können Sie sich unter nachstehender E-Mail-Adresse an den Hersteller Alessi SpA wenden: help@alessi.com
 22. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, vom technischen Kundendienst oder von Fachleuten ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
 23. Versuchen Sie niemals, den Motorblock des Geräts zu öffnen.
 24. 1) Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Menschen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder nachdem sie Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Instandhaltung des Geräts dürfen nicht von Kindern unter 8 Jahren und ohne Beaufsichtigung durch einen Erwachsenen durchgeführt werden.
2) Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
3) Lassen Sie Kinder den Standmixer nicht ohne Beaufsichtigung durch einen Erwachsenen benutzen.
 25. Wenn heiße Zutaten in den Mixbecher gegossen werden, auf Verbrennungsgefahr achten. Heiße Zutaten abkühlen lassen, bevor Sie diese in den Messbecher geben. Seien Sie vorsichtig, wenn eine heiße Flüssigkeit in den Mixer gegossen wird, da plötzliche Dampfstöße möglich sind.
 26. Bei laufendem Gerät geben Sie Lebensmittel nur durch die Öffnung der Messkappe in den Mixbecher. Das am Standmixer eingebaute Sicherheitssystem verhindert den Betrieb des Standmixers, selbst wenn er an das Stromnetz angeschlossen ist, wenn Motorblock, Mixbecher und Deckel nicht richtig zusammengesetzt sind. Wenn Sie den

Deckel oder den gesamten Mixbecher während des Betriebs anheben oder dies zufällig passiert, hält der Standmixer automatisch an und der Motor schaltet sich aus.

**KINDER MÜSSEN BEAUF SICHTIGT
WERDEN, UM SICHERZUSTELLEN,
DASS SIE NICHT
MIT DEM GERÄT SPIELEN.**

**DAS GERÄT IST FÜR DIE
VERWENDUNG IM HAUSHALT UND
IN INNENRÄUMEN BESTIMMT.**

DIESE ANWEISUNGEN AUFBEWAHREN

WWW.ALESSI.COM

MDL09 "Plissé" Standmixer

Dieser von Michele De Lucchi im Jahr 2020 entworfene Standmixer wurde getestet und zertifiziert, um die Sicherheit der Benutzer zu gewährleisten.

BESCHREIBUNG DES STANDMIXERS

- A - Messkappe mit Messskala aus thermoplastischem Harz (PCTG) mit 30 ml Fassungsvermögen.
- B - Deckel aus thermoplastischem Harz (PCTG) mit Dichtung
- C - Mixbecher mit Messskala aus thermoplastischem Harz (PCTG) mit 1,5 Liter Fassungsvermögen mit Messergruppe aus Stahl
- D - Motorblock aus thermoplastischem Harz
- E - Kontrollleuchte
- F - Bedienknopf
- G - Sockel aus thermoplastischem Harz mit rutschfesten Füßen und Kabelfach. (Abb. 1)

Das PCTG, das Material, aus dem Messkappe, Deckel und Mixbecher mit Messskala hergestellt sind, ist BPA-frei.



ACHTUNG!

BEWAHREN SIE DAS GERÄT AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN AUF.

DIESES PRODUKT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DIE VERWENDUNG IM HAUSHALT BESTIMMT.

- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnliche Zwecke bestimmt, wie:
 - in Geschäften, auch durch

- ungelernete Benutzer;
- in kleinen Betrieben;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- durch Kunden in Hotels, Motels und sonstigen Wohnumgebungen;
- in Frühstückspensionen.
- Wenn das Gerät jedoch für die professionelle Zubereitung von Lebensmitteln zum Verkauf in Geschäften verwendet werden soll, wird es nicht als Gerät mit Verwendung im Haushalt und für ähnliche Zwecke betrachtet.

ERSTER GEBRAUCH

Kontrollieren Sie nach dem Auspacken, ob alle Teile des Standmixers einwandfrei sind.

- Demontieren Sie die waschbaren Komponenten und waschen Sie diese mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel: Messkappe, Deckel mit Dichtung und Mixbecher. (Abb. 2)

Achten Sie beim Waschen des Mixbechers auf die Messer im Inneren. Berühren Sie diese nicht mit den Fingern, es besteht Schnittgefahr!

- Wischen Sie den Motorblock nur mit einem feuchten Tuch ab, um etwaige Staubrücke zu entfernen. (Abb. 2)

STANDMIXER ZUSAMMENBAUEN

- Setzen Sie den Mixbecher mit Messskala samt Messern auf dem Motorblock auf. Stimmen Sie dabei den Anschluss des Sicherheitssystems des Griffs am Mixbecher mit dem Anschluss am Motorblock überein.

- Prüfen Sie genau, dass Mixbecher und Motorblock richtig zusammengesetzt sind.
- Setzen Sie den Deckel in den Mixbecher ein. Stimmen Sie dabei den Anschluss des Sicherheitssystems des Deckels mit dem Sicherheitssystem des Griffs am Mixbecher überein. Zuletzt setzen Sie die Messkappe auf (Abb. 3).
- Prüfen Sie genau, dass Deckel und Griff des Mixbechers richtig zusammengesetzt sind.



ACHTUNG!

VERSUCHEN SIE NICHT, DIE MESSER AUS DEM MIXBECHER ZU LÖSEN. MIXBECHER UND MESSER SIND EIN EINZELTEIL DES STANDMIXERS.

SICHERHEIT!

ACHTUNG: DIE SICHERHEITSSPERRE VERHINDERT DEN BETRIEB DES STANDMIXERS, SELBST WENN ER AN DIE STECKDOSE ANGESCHLOSSEN IST.

MOTORBLOCK, MIXBECHER MIT MESSSKALA UND DECKEL MÜSSEN RICHTIG ZUSAMMENGESETZT SEIN. WENN MAN DEN DECKEL ODER DEN GESAMTEN MIXBECHER WÄHREND DES BETRIEBS ANHEBT ODER DIES ZUFÄLLIG PASSIERT, HÄLT DER STANDMIXER AUTOMATISCH AN, WEIL DIE SICHERHEITSEINRICHTUNG DEN MOTOR AUSSCHALTET.

Bei laufendem Standmixer:

- Verhindern Sie die Bewegung des Messersterns auf keine Weise.

- Nehmen Sie den Deckel nicht vom Mixbecher ab.
- Fügen Sie keine Küchenwerkzeuge in den Mixbecher ein.

GEBRAUCH

- Rollen Sie das Netzkabel von der Kabelaufwicklung ab. Ziehen Sie genug Kabel ab, um die Steckdose zu erreichen und stecken Sie den Stecker ein. (Abb. 4)



ACHTUNG!

LASSEN SIE DAS KABEL NICHT VON DER ARBEITSFLÄCHE HERUNTERHÄNGEN, UM EIN KIPPEN DES STANDMIXERS ZU VERMEIDEN.

- Stellen Sie den Mixer auf eine ebene und stabile Fläche fern von entzündlichen Materialien.
- Nehmen Sie den Deckel ab und geben Sie die zu mixenden Lebensmittel in den Mixbecher.
- Bringen Sie den Deckel wieder auf dem Mixbecher an und setzen Sie die Messkappe ein.
Richten Sie zum Einsetzen der Messkappe am Deckel die Laschen an den Wänden der Kappe auf die Nuten an der Deckelöffnung aus. Nach dem Einsetzen drehen Sie die Messkappe im Uhrzeigersinn, um den richtigen Verschluss herzustellen. (Abb. 5)
Die Messkappe kann sowohl zum bequemen Dosieren der Zutaten als auch zum Einfüllen dieser in den Mixbecher verwendet werden, wenn der Standmixer in Betrieb ist.
- Lassen Sie heiße Flüssigkeiten abkühlen, bevor Sie diese in den Mixbecher mit Messskala gießen.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

5 Geschwindigkeiten sind für den Standmixer verfügbar.

Am Bedienknopf

- zeigt die Position "0" ON/OFF (eingeschaltet/ausgeschaltet) an.
- zeigt die Position von "1" bis "5" die Betriebsgeschwindigkeit an. (siehe Tabellen)
- zeigt die Position "P" die Pulse-Funktion (Intervallbetrieb) an.

Geschwindigkeit	
1-3	für flüssige Zutaten
3-5	für feste Zutaten, zum Mischen flüssiger und fester Zutaten
P	Intervallbetrieb (der Schalter rastet in dieser Position nicht ein. Den Schalter halten oder wiederholt in die Position "P" drehen).

- Wenn der Stecker in die Netzsteckdose eingesteckt wird, leuchten die Kontrollleuchte für ON/OFF (E) und die Position 0 rot auf.
- Drehen Sie den Knopf aus der Position ON/OFF "0" auf die Position der gewünschten Arbeitsgeschwindigkeit.
- Nach der Auswahl leuchten die Nummer, die der gewünschten Geschwindigkeit entspricht, und die Kontrollleuchte weiß auf. (Abb. 6)

WENN MAN DEN DECKEL ODER DEN MIXBECHER WÄHREND DES BETRIEBS ANHEBT, GREIFT DIE SICHERHEITSEINRICHTUNG EIN, HÄLT DIE DREHUNG DES MESSERS AN UND DIE LEUCHTANZEIGE BLINKT WEISS UND ROT.

FÜR DEN ERNEUTEN ANLAUF DES STANDMIXERS DEN ANGEHOBENEN TEIL WIEDER IN SEINEN SITZ SETZEN UND DEN BEDIENKNOPF AUF DIE POSITION ON/OFF "0" DREHEN. DIE KONTROLLLEUCHTE HÖRT ZU BLINKEN AUF UND LEUCHTET WIEDER WEISS. DIE UNTERBROCHENE ARBEIT KANN WIEDER AUFGENOMMEN WERDEN, INDEM DIE ZU VERWENDEnde GESCHWINDIGKEIT ERNEUT EINGESTELLT WIRD.



ACHTUNG!

BEI DER ERSTEN VERWENDUNG KÖNNTE DER STANDMIXER "NEU" RIECHEN; DIESES PHÄNOMEN IST ALS NORMAL ZU BETRACHTEN UND VERSCHWINDET NACH KURZER ZEIT MIT DEM GEBRAUCH.

PULSE

Sofern nicht anders vom Rezept angegeben, beginnen Sie immer mit der niedrigen Geschwindigkeit (1) und erhöhen Sie sie ggf. später.

Darüber hinaus ist auch der Modus (P) PULSE vorhanden, der das Mixen im Intervallbetrieb ermöglicht. (Abb. 7)

Hinweis: In dieser Position rastet der Knopf nicht ein. Halten Sie den Knopf oder drehen Sie ihn wiederholt auf PULSE (P).

Nach der Verwendung drehen Sie zum Ausschalten des Standmixers den Knopf in die Position ON/ OFF "0".

Einzig die Kontrollleuchte ON/OFF "0" bleibt eingeschaltet, bis das Gerät von der Netzversorgung getrennt wird. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Um den Mixbecher zu entfernen, nehmen Sie ihn einfach vom Motorblock ab. (Abb. 8)

Nehmen Sie Messkappe und Deckel ab und gießen Sie den verarbeiteten Inhalt in einen anderen Behälter (Abb. 9). Um Lebensmittelrückstände aus dem Mixbecher zu entfernen, verwenden Sie einen Kunststoff- oder Holzschaber, damit Sie den Mixbecher innen nicht zerkratzen. **Reinigen Sie den Messerstern niemals mit den Fingern.**

REINIGUNG

Achtung: Warten Sie nach dem Betrieb, bevor Sie Wartungs- und Reinigungsarbeiten durchführen, bis der Standmixer zum Stillstand gekommen ist, drehen Sie den Knopf auf ON/OFF "0" und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

- **Deckel mit Dichtung und Messkappe:**
Nehmen Sie die Messkappe und den Deckel vom Mixbecher ab und waschen Sie sie mit lauwarmem Wasser und Flüssigspülmittel. **Nicht im Geschirrspüler waschen.**
- **Mixbecher mit Messerstern:**
Um den Mixbecher rasch und gründlich zu waschen, füllen Sie den Mixbecher zur Hälfte mit Warmwasser (kein kochendes Wasser) und geben Sie einige Tropfen Flüssigspülmittel dazu. Setzen Sie den Mixbecher auf den Motorblock, setzen Sie Deckel und Messkappe auf, stecken Sie den Stecker in die Netzsteckdose und drehen Sie den Knopf einige Sekunden lang auf die Position (P) PULSE.

Nehme Sie den Mixbecher ab und entleeren Sie ihn.

Spülen Sie ihn mit lauwarmem Wasser aus und trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch.

DER MIXBECHER DARF NICHT IM GESCHIRRSPÜLER GEWASCHEN WERDEN.

Verwenden Sie keine Kratzschwämme oder scheuernde Reinigungsmittel.



ACHTUNG!

BERÜHREN SIE DIE MESSER WÄHREND DER REINIGUNG DES MIXBECHERS NICHT MIT DEN FINGERN. FALLS LEBENSMITTELREST AN DEN MESSERN HAFTEN BLEIBEN, ENTFERNEN SIE DIESE MIT EINEM KUNSTSTOFF- ODER HOLZSCHABER. VERWENDEN SIE NICHT DIE FINGER. DIE MESSER SIND SCHARF. SCHNITTGEFAHR!

- **Motorblock, Basis und Kabel:**
Reinigen Sie diese mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch sorgfältig ab (Abb. 2).
- Kontrollieren Sie nach der Reinigung, ob Verbinder und Steckdosen trocken sind; schieben Sie das Kabel auf den Kabelroller; verwahren Sie den Standmixer an einem trockenen Ort. (Abb. 4)

ERSATZTEILE

Bei Abnutzung, Verlust oder Beschädigung können Sie bei Ihrem Alessi Fachhändler folgende Ersatzteile nachkaufen:

- A - Messkappe
- B - Deckel mit Dichtung
- C - Mixbecher mit Messerstern

GARANTIE

Für dieses Produkt gilt eine Garantie von zwei Jahren ab Verkaufsdatum. Die Garantie deckt alle Herstellungsfehler ab, Schäden durch versehentliche Stöße und Missbrauch sind ausgeschlossen. Alessi lehnt jede Haftung für Schäden ab, die auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind.

GARANTIE in der Verpackung.

ENTSORGUNG

Wenden Sie sich zum Entsorgen des Geräts am Ende seiner Lebensdauer an ein Entsorgungszentrum. Zerlegen Sie seine Komponenten, um sie nach den Entsorgungsvorschriften in Ihrem Land zu entsorgen. Versuchen Sie niemals, den Motorblock gewaltsam zu öffnen.

WEEE in der Verpackung.

LEBENSMITTEL- SICHERHEIT

Die für die Herstellung dieses Geräts eingesetzten Materialien sind dazu bestimmt, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und entsprechen den gesetzlichen Vorschriften.

PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH DES STANDMIXERS

- Eis können Sie mit der Funktion (P) PULSE zerkleinern. Geben Sie maximal 10 Eiswürfel gleichzeitig in den Mixbecher. Je kleiner die Würfel, desto schneller und feiner werden sie zerkleinert.

- Zahlreiche Zutaten können bereits mit der Geschwindigkeit (1) vermengt werden. Bei Bedarf kann man die Geschwindigkeit später erhöhen.
- Verwenden Sie zum Vermengen von festen oder zähflüssigen Zutaten die Funktion (P) PULSE nur wenige Sekunden lang, damit die Messer nicht blockiert werden.
- Während des Betriebs des Standmixers setzen Sie stets die Messkappe auf den Deckel und halten Sie diesen fest.
- Wenn Sie bei hoher Geschwindigkeit mixen, schalten Sie den Standmixer ab, bevor Sie weitere Zutaten hinzufügen.
- Schalten Sie den Standmixer ab, bevor Sie Küchenwerkzeuge im Mixbecher verwenden. Mischen Sie die Zutaten mit einem Kunststoff- oder Holzspachtel und nur, wenn der Knopf am Standmixer auf ON/OFF "0" steht. **Achtung: Fügen Sie bei laufendem Motor niemals Küchenwerkzeuge wie Spachteln in den Mixbecher ein.**
- Füllen Sie den Standmixer niemals mit kochenden Flüssigkeiten über. Lassen Sie heiße Lebensmittel vor dem Vermengen abkühlen. Beginnen Sie den Mixvorgang immer bei Geschwindigkeit (1)
- Mischen Sie die Zutaten für die auf dem Rezept angegebene Zeit oder bis sie die gewünschte Mischkonsistenz erreichen. Halten Sie den Standmixer nach einigen Sekunden Betrieb an und kontrollieren Sie die Konsistenz der Lebensmittel, um sie nicht übermäßig zu vermengen.
- Mischen Sie nicht länger als drei Minuten durchgängig: Wenn Sie fortfahren müssen, schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es vor dem Einschalten eine Minute abkühlen.
- Die gemischten Lebensmittel dürfen nicht zu trocken sein, um die Messer nicht zu beschädigen.

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE ZUBEREITUNG VON LEBENSMITTELN MIT DEM STANDMIXER

Geschälte Tomaten mischen

Die geschälten Tomaten und eine entsprechende Menge Wasser in den Mixbecher geben.

Den Deckel aufsetzen und mischen, bis das Mixgut gut vermengt ist.

Kekse und Crackers zerbröckeln

Zerbröckeln Sie größere Kekse in Stücke mit einem Durchmesser von ca. 4 cm.

Kleine Kekse können verwendet werden, ohne sie zuvor zu zerkleinern. Geben Sie sie in den Mixbecher. Den Deckel aufsetzen und bis zur gewünschten Konsistenz mischen.

Mit den Krümeln können Sie Yogurt, Puddings oder Fruchtkompott garnieren. Um feinere Körner für Kuchen und Desserts zu erhalten, mischen Sie etwas länger.

Paniermehl zubereiten

Das Brot in Scheiben von ca. 4 cm Durchmesser zerbrechen. Gehen Sie wie bei Keksen und Crackers vor. Paniermehl wird zum Garnieren oder als Zutat zahlreicher Gemüseggerichte oder Aufläufe verwendet.

Mehl und Flüssigkeiten kneten, Saucen verdicken

Geben Sie Mehl und Flüssigkeit in den Mixbecher. Den Deckel aufsetzen und mischen, bis das Mixgut gut vermengt ist.

Obst und Gemüse zerkleinern

Geben Sie bereits geschnittenes Obst oder Gemüse in den Mixbecher. Den Deckel aufsetzen und bis zur gewünschten Konsistenz mischen.

Bechamelsauce zubereiten

Geben Sie Milch, Mehl und Salz in den Mixbecher. Den Deckel aufsetzen und mischen, bis das Mixgut gut

vermengt ist.

Gießen Sie das Mixgut in den Topf und kochen Sie es.

Fruchtpüree zubereiten

Geben Sie Dosen- oder gekochte Früchte in den Mixbecher. Fügen Sie Fruchtsaft oder Wasser hinzu. Den Deckel aufsetzen und bis zur gewünschten Konsistenz mischen.

Gemüse pürieren

Geben Sie Dosen- oder gekochtes Gemüse in den Mixbecher. Fügen Sie Brühe, Wasser oder Milch hinzu. Den Deckel aufsetzen und bis zur gewünschten Konsistenz mischen.

Fleisch pürieren

Geben Sie zartes, bereits gekochtes und zerstückeltes Fleisch in den Mixbecher.

Fügen Sie Brühe, Wasser oder Milch hinzu.

Deckel aufsetzen und mischen. Bei Bedarf den Mixer abschalten und die Zutaten mit einem weichen Spachtel von den Wänden des Mixbechers abschaben. Den Deckel aufsetzen und bis zur gewünschten Konsistenz mischen.

Käse reiben

Schneiden Sie den sehr kalten Käse in 1,5 cm große Würfel und geben Sie diese in den Mixbecher. Den Deckel aufsetzen und bis zur gewünschten Konsistenz mischen.

Parmesan reiben

Schneiden Sie Parmesan bei Raumtemperatur in Würfel mit 1,5 cm. Geben Sie diese in den Mixbecher. Den Deckel aufsetzen und bis zur gewünschten Konsistenz mischen.

Ricotta oder Frischkäse pürieren

Geben Sie Ricotta oder Frischkäse in den Mixbecher. Den Deckel aufsetzen und mischen, bis das Mixgut gut vermengt ist. Bei Bedarf den Mixer abschalten und die Zutaten mit

einem weichen Spachtel von den Wänden des Mixbechers abschaben. Fügen Sie eventuell etwas Milch hinzu. Den Deckel aufsetzen und bis zur gewünschten Konsistenz mischen. Diese Creme kann als Basis für Cremes und Patés verwendet werden.

Hafermehl für Kinder zubereiten

Geben sie rohe Haferflocken in den Mixbecher. Bis zur gewünschten Konsistenz mischen. Kochen Sie die Speise wie üblich.

Kindernahrung zubereiten

Geben Sie die bereits fertiggekochten Speisen in den Mixbecher. Setzen Sie den Deckel auf und mischen Sie bis zur gewünschten Konsistenz.

Flüssige Zutaten für Backwaren mischen

Pfannkuchen oder Waffeln mit einer Fertigmischung zubereiten

Geben Sie die Mischung und die anderen Zutaten in den Mixbecher. Setzen Sie den Deckel auf und mischen Sie, bis das Mixgut gleichmäßig vermischt ist. Bei

Bedarf den Mixer abschalten und die Zutaten mit einem weichen Spachtel von den Wänden des Mixbechers abschaben. Den Deckel aufsetzen und bis zur gewünschten Konsistenz mischen.

Klumpen in Saucen beseitigen

Wenn die Sauce Klumpen aufweist, geben Sie sie in den Mixbecher. Den Deckel aufsetzen und mischen, bis das Mixgut gut vermengt ist.

Mayonnaise zubereiten

Geben Sie ein Eigelb (bei Raumtemperatur) mit Salz, Zitronensaft und ein wenig Öl in den Mixbecher. Deckel aufsetzen und einige Sekunden mischen. Nehmen Sie die Messkappe ab und gießen Sie einen dünnen Ölstrahl langsam in die Öffnung. Mixen Sie bei langsamer Geschwindigkeit (1) weiter, bis die Mayonnaise die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Verwendung		Geschwindigkeit	Höchstmenge	Zeit
Mischen	Flüssigkeiten aller Art	3-5	1 Liter	30-20 s
	Suppen und Cremesuppen	1-5	1 Liter	60-20 s
Mischen/ Zerkleinern	Gemüse	1-5	200 g	40-60 sec.
	Kinderbreie	1-5	200 g	
Vermengen	Getränke auf Joghurtbasis und Desserts	4-5	700 g	60 s
Zerkleinern	Eis	PULSE (P)	100 g	20 s

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

El uso de equipos eléctricos siempre requiere el cumplimiento de las precauciones generales de seguridad con el fin de reducir el riesgo de descargas eléctricas y/o lesiones personales. Estas precauciones incluyen:

1. LEER ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL PRODUCTO.
2. Antes de usar la batidora, lea y siga atentamente las instrucciones de uso. Consérvelas y consúltelas durante todo el período de uso del producto.
3. No tire el embalaje al medio ambiente y mantenga las bolsas de plástico fuera del alcance de los niños.
4. No utilice el producto para fines distintos de los previstos. Alessi declina toda responsabilidad por los daños causados debido a un uso inadecuado.
5. No utilice una corriente de alimentación que no sea la indicada en la etiqueta del producto.
6. No utilice adaptadores ni prolongadores.
7. No tire del cable para extraer el enchufe de la toma de corriente.
8. MANTENGA EL APARATO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.
9. No coloque el aparato encima o cerca de hornillas de gas o eléctricas encendidas, dentro de un horno o cerca de fuentes de calor.
10. Mantenga la batidora alejada del borde de la encimera para evitar el riesgo de que se caiga. Coloque la batidora sobre una superficie plana y seca.
11. ATENCIÓN: LAS HOJAS ESTÁN AFILADAS Y, POR LO TANTO, CORTAN. TENGA CUIDADO ES NECESARIO TOMAR LAS PRECAUCIONES CUANDO SE MANIPULAN Y SE LIMPIAN.
12. Si las hojas se bloquean, desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de retirar con una espátula los ingredientes que bloquean las hojas.
13. Para reducir el riesgo de lesiones graves y no dañar el aparato, nunca introduzca las manos ni utensilios en la jarra mientras la batidora esté en funcionamiento. Se puede utilizar una espátula de madera o de plástico, pero solo cuando la batidora está apagada. Mantenga las manos, el cabello, la ropa y los utensilios alejados de las hojas durante el funcionamiento, para evitar lesiones personales y daños al aparato.
14. No sumerja, ni enjuague, el bloque motor, el cable de alimentación ni el enchufe en agua u otros líquidos.
15. No toque el producto con las manos mojadas.
16. No utilice este aparato al aire libre.

17. Desenchufe el aparato siempre que lo deje desatendido, durante y después de su uso, antes de cualquier operación de limpieza, mantenimiento o en caso de fallo.
18. Nunca deje la batidora desatendida durante el funcionamiento y desenchúfela siempre que no la utilice.
19. Nunca exceda el nivel máximo indicado en la jarra graduada. No utilice la batidora si no hay ninguna sustancia en la jarra (ingredientes líquidos o sólidos).
20. Use solo accesorios y repuestos garantizados originales de Alessi.
21. Si la batidora o el cable de alimentación están defectuosos o dañados, no utilice el producto y póngase en contacto con su distribuidor Alessi. En caso de necesidad puede ponerse en contacto con el fabricante Alessi SpA en la dirección de correo electrónico: help@alessi.com
22. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un centro de servicio técnico o personal cualificado para evitar posibles peligros.
23. Nunca intente abrir el grupo motor del aparato.
24. 1) Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si se les ha supervisado o instruido para que utilicen el aparato de forma segura para comprender los peligros. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y mantenimiento del aparato no deben ser realizadas por niños menores de 8 años de edad y sin la supervisión de un adulto.
2) Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años
3) No permita que los niños usen la batidora sin la supervisión de un adulto.
25. Al verter ingredientes calientes en la jarra, tenga cuidado de no quemarse. Deje que los ingredientes calientes se enfríen antes de colocarlos en la jarra graduada. Tenga cuidado al verter líquidos calientes en la batidora porque podría producirse una repentina subida de vapor
26. Para introducir alimentos en la jarra durante su uso, solo hay que quitar el tapón dosificador. El sistema de seguridad montado en la batidora, no permite que la batidora funcione, aunque esté conectada a la red eléctrica, si el cuerpo del motor, la jarra graduada y el tapón no están perfectamente montados. Si se levanta el tapón o toda la jarra durante el funcionamiento o si esto ocurre accidentalmente, la batidora se detiene automáticamente y el motor se apaga.

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



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

**CONSERVAR LAS PRESENTES
INSTRUCCIONES**

WWW.ALESSI.COM

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 montadas.



¡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 CUELGUE 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 DEL TESTIGO DEJA DE PARPADEAR Y SE PONE DE COLOR BLANCO. PUEDEN REANUDAR LA OPERACIÓN INTERRUMPIDA 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 enrollables; 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.

La garantía está incluida en la caja.

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.

RAEE (WEEE) introducida en la caja.

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 triturarán.
- 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. Introdúzcalas 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.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten de algemene veiligheidsmaatregelen altijd worden nageleefd om het risico op elektrische schokken en/of persoonlijk letsel te verlagen. Deze voorzorgsmaatregelen zijn onder meer:

1. LEES DE INSTRUCTIES ZORGVULDIG DOOR VOORDAT U HET PRODUCT GEBRUIKT.
2. Lees de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door voordat u de blender gebruikt en neem ze in acht. Bewaar en raadpleeg de gebruiksaanwijzingen gedurende de volledige gebruikperiode van het product.
3. Gooi de verpakking niet weg in het milieu en houd plastic zakken buiten het bereik van kinderen.
4. Gebruik het product niet voor andere dan de beoogde doeleinden. Alessi wijst elke aansprakelijkheid af voor schade veroorzaakt door oneigenlijk gebruik.
5. Gebruik geen andere voeding dan aangegeven op het productlabel.
6. Gebruik geen adapters en/of verlengsnoeren.
7. Trek de stekker niet aan de kabel uit het stopcontact.
8. HOUD HET APPARAAT UIT DE BUURT VAN KINDEREN.
9. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van gas- of elektrische kookplaten terwijl deze in werking zijn, in een oven of in de buurt van warmtebronnen.
10. Plaats de blender niet op de rand van het aanrecht, hierdoor kan de blender vallen. Plaats de blender op een vlak, droog oppervlak.
11. OPGELET: DE MESSEN ZIJN SCHERP.
WEES VOORZICHTIG BIJ HET HANTEREN EN REINIGEN.
12. Als de messen vastlopen, haal dan de stekker uit het stopcontact. Verwijder vervolgens de ingrediënten die de messen blokkeren met een spatel.
13. Steek nooit uw handen of keukengerei in de maatbeker terwijl de blender draait. Dit kan ernstig letsel veroorzaken en het apparaat beschadigen. U kunt een houten of plastic spatel gebruiken, maar alleen als de blender is uitgeschakeld. Houd handen, haar, kleding en keukengerei tijdens het gebruik uit de buurt van de messen om persoonlijk letsel en schade aan het apparaat te voorkomen.
14. Dompel het motorgedeelte, het netsnoer en de stekker niet onder in water of een andere vloeistof en spoel ze niet af.
15. Raak het product niet aan met natte handen.

16. Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
17. Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat onbeheerd blijft, voor en na gebruik, voor het reinigen, voordat u onderhoud uitvoert en als zich een storing voordoet.
18. Laat de blender nooit onbeheerd achter terwijl deze in werking is en trek altijd de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is.
19. Overschrijd nooit het maximumniveau dat op de maatbeker is aangegeven. Gebruik de blender niet als de maatbeker leeg is (geen vloeibare of vaste ingrediënten).
20. Gebruik alleen originele door Alessi gearandeerde accessoires en onderdelen.
21. Gebruik het product niet in geval van storing of schade aan de blender of de kabel en neem contact op met uw Alessi-dealer. Indien nodig kunt u ook contact opnemen met de fabrikant Alessi SpA op het e-mailadres: help@alessi.com
22. Als het netsnoer beschadigd is, moet deze door de fabrikant, door een technische klantenservice of door gekwalificeerde personen worden vervangen om risico's te vermijden.
23. Probeer nooit het motorgedeelte van het apparaat te openen.
24. 1) Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over een veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het apparaat mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht van een volwassene staan.
2) Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar
3) Laat kinderen de blender niet zonder toezicht van volwassenen gebruiken.
25. Pas op dat u zich niet brandt wanneer u hete ingrediënten in de maatbeker giet. Laat hete ingrediënten afkoelen voordat u ze in de maatbeker doet
Pas op bij het gieten van hete vloeistof in de blender. De vloeistof kan er door stoomvorming uitstromen
26. Verwijder de doseerdop alleen om ingrediënten tijdens gebruik in de maatbeker te doen. Door het veiligheidssysteem werkt de blender niet - ook niet als de stekker in het stopcontact zit - als het motorgedeelte, de maatbeker en het deksel niet perfect zijn gemonteerd. Als u tijdens het gebruik het deksel of de hele maatbeker (al dan niet per ongeluk) optilt, stopt de blender automatisch en wordt de motor uitgeschakeld.

LET OP DAT KINDEREN NIET MET HET APPARAAT SPELEN

HET APPARAAT IS BEDOELD
VOOR HUISHOUEDELIJK GEBRUIK
BINNENSHUIS

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

WWW.ALESSI.COM

MDL09 "Plissé" Blender

Deze blender, ontworpen door Michele De Lucchi in 2020, is getest en gecertificeerd om de veiligheid van de consument te garanderen.

OMSCHRIJVING VAN DE BLENDER

- A - Doseerdop met schaalverdeling van thermoplastische hars (PCTG), inhoud 30 ml.
- B - Deksel van thermoplastische hars (PCTG) met pakking.
- C - Maatbeker van transparante thermoplastische hars (PCTG) inhoud 1,5 liter met stalen mesunit.
- D - Motorlichaam van thermoplastische hars.
- E - Aan-uitlampje.
- F - Regelknop.
- G - Basis van thermoplastische hars met antislipvoetjes en kabelprolvak. (fig. 1)

PCTG, het materiaal waarvan de doseerdop, het deksel en de maatbeker zijn gemaakt, is BPA-vrij.



OPGELET!

**HOUD HET APPARAAT UIT DE
BUURT VAN KINDEREN.**

**DIT PRODUCT IS
ALLEEN BEDOELD VOOR
Huishoudelijk gebruik.**

- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:
 - gebruik in winkels, ook door niet-gespecialiseerde gebruikers;
 - gebruik in kleine bedrijven;
 - gebruik in fabrieken;
 - gebruik door klanten in hotels, motels en andere accommodaties;
 - gebruik in omgevingen zoals bed and breakfasts.

- Professioneel gebruik om etenswaren te bereiden voor verkoop in winkels valt niet onder huishoudelijk en soortgelijk gebruik.

EERSTE GEBRUIK

Haal de blender uit de verpakking en controleer of alle onderdelen intact zijn.

- Reinig de afwasbare onderdelen met heet water en vloeibaar afwasmiddel: doseerdop, deksel met pakking en maatbeker. (fig. 2)

Let goed op bij het reinigen van de maatbeker, er zitten mesjes in. Raak de mesjes niet met de vingers aan wegens gevaar op snijwonden.

- Neem het motorlichaam alleen af met een vochtige doek om eventuele stofresten te verwijderen. (fig. 2)

DE BLENDER WEER IN ELKAAR ZETTEN

- Plaats de maatbeker met de mesjes op het motorlichaam. Zorg daarbij dat de aansluiting van het veiligheidssysteem van het handvat van de maatbeker samenvalt met de aansluiting op het motorlichaam.
- Controleer of de maatbeker en het motorlichaam goed zijn gemonteerd.
- Plaats het deksel op de maatbeker. Zorg daarbij dat de aansluiting van het veiligheidssysteem van het deksel samenvalt met het veiligheidssysteem van het handvat van de maatbeker. Plaats tenslotte ook de doseerdop (fig.3)
- Controleer of het deksel en het handvat van de maatbeker goed zijn gemonteerd.



OPGELET!

PROBEER NIET OM DE MESSEN LOS TE HALEN VAN DE MAATBEKER. DE MAATBEKER EN DE MESSEN VORMEN EEN GEHEEL.

VEILIGHEID!

OPGELET: HET VEILIGHEIDSSLOT STOPT DE WERKING VAN DE BLENDER, OOK ALS DE STEKKER IN HET STOPCONTACT ZIT. HET MOTORLICHAAM, DE MAATBEKER EN HET DEKSEL MOETEN PERFECT GEMONTEERD ZIJN. ALS U TIJDENS HET GEBRUIK HET DEKSEL OF DE HELE MAATBEKER (AL DAN NIET PER ONGELUK) OPTILT, STOPT DE BLENDER AUTOMATISCH OMDAT DE MOTOR WORDT UITGESCHAKELD DOOR HET VEILIGHEIDSSLOT.

Terwijl de blender draait:

- Laat het mes vrij draaien.
- Haal het deksel niet van de maatbeker.
- Steek geen keukengerei in de maatbeker.

GEBRUIK

- Rol het netsnoer uit. Zorg dat er voldoende snoer is uitgerold om het stopcontact te bereiken en steek de stekker erin. (fig. 4)



OPGELET!

LAAT HET NETSNOER NIET VAN HET AANRECHT HANGEN, HIERDOOR KAN DE BLENDER VALLEN.

- Plaats de blender op een vlak, stabiel oppervlak, uit de buurt van brandbare materialen.
- Verwijder het deksel en doe de ingrediënten in de maatbeker.
- Plaats het deksel terug op de maatbeker en doe de doseerdop erin. Zorg er bij het plaatsen van de doseerdop voor dat de lipjes op de dop in de groeven in de opening in het deksel vallen. Draai vervolgens de doseerdop rechtsom om hem te sluiten. (fig.5)
De doseerdop is handig om ingrediënten te doseren en om ze toe te voegen in de maatbeker terwijl de blender in werking is.
- Laat hete vloeibare ingrediënten afkoelen voordat u ze in de maatbeker giet.
Pas op dat u uzelf niet brandt.

Op de regelknop van de blender staan 5 snelheden:

- stand "0" is AAN/UIT.
- stand "1" t/m "5" geeft de snelheid aan. (zie tabellen)
- stand "P" is de functie Pulse (gebruik met tussenpozen).

Snelheid	
1-3	voor vloeibare ingrediënten
3-5	voor stevige ingrediënten, voor het mengen van vloeibare en vaste ingrediënten
P	met tussenpozen (de knop blijft niet in deze stand staan. Houd de knop vast of draai hem met tussenpozen naar stand "P").

- Als de stekker in het stopcontact wordt gestoken, gaat het AAN-UITLAMPJE (E) branden en licht stand 0 rood op.
- Draai de regelknop van de stand AAN/UIT "0" naar de gewenste snelheid.
- Het nummer dat overeenkomt met de gewenste snelheid en het indicatielampje lichten vervolgens wit op. (fig. 6)

ALS HET DEKSEL OF DE MAATBEKER TIJDENS DE WERKING WORDT OPGETILD, TREEDT HET VEILIGHEIDSSLOT IN WERKING. HET MES STOPT MET DRAAIEN EN HET INDICATIELAMPJE KNIPPERT WIT EN ROOD. SLUIT HET DEKSEL OF ZET DE MAATBEKER NEER EN DRAAI DE REGELKNOP NAAR DE STAND AAN/UIT "0" OM DE BLENDER WEER TE STARTEN. HET INDICATIELAMPJE STOPT MET KNIPPEREN EN WORDT WEER WIT. U KUNT DE BLENDER NU WEER INSTELLEN OP DE GEWENSTE SNELHEID.



OPGELET!

BIJ HET EERSTE GEBRUIK KAN DE BLENDER ENIGSZINS 'NIEUW' RUIKEN. DIT IS NORMAAL EN DE GEUR VERDWIJNT NA KORTE TIJD.

PULSE

Begin altijd op de laagste snelheid (1) en verhoog de snelheid vervolgens indien gewenst, tenzij anders aangegeven op het recept.

Met de functie (P) PULSE kunt u met tussenpozen mixen. (fig. 7)

Opmerking: De knop blijft niet in deze stand staan. Houd de knop vast of draai hem met tussenpozen naar de stand (P) PULSE.

Zet de blender na gebruik uit door de regelknop naar AAN/UIT "0" te draaien.

Alleen het indicatielampje AAN/UIT "0" blijft branden. Het lampje gaat pas uit wanneer het netsnoer uit het stopcontact wordt getrokken. Trek de stekker uit het stopcontact. Til de maatbeker van het motorlichaam. (fig. 8)

Verwijder de doseerdop en het deksel en giet de verwerkte inhoud in een andere beker of kom (fig. 9). Gebruik een plastic of houten spatel om voedselresten uit de maatbeker te verwijderen, om krassen in de maatbeker te voorkomen. Gebruik nooit uw vingers om de messen schoon te maken.

REINIGEN

Opgelet: wacht na gebruik en voordat u het apparaat schoonmaakt of onderhoud uitvoert, totdat de blender tot stilstand is gekomen. Zet de knop in de stand AAN/UIT "0" en haal de stekker uit het stopcontact.

- **Deksel met pakking en doseerdop:** haal de doseerdop en het deksel van de maatbeker en reinig ze met warm water en afwasmiddel. **Niet in de vaatwasser reinigen.**
- **Maatbeker met mesunit:** de snelste en handigste manier om de maatbeker schoon te maken is om deze voor de helft met warm (niet kokend) water te vullen en een paar druppels afwasmiddel in het water te doen. Plaats de maatbeker vervolgens op het motorlichaam, doe het deksel en de doseerdop erop, steek de stekker in het stopcontact en draai de regelknop een paar seconden naar de stand (P) PULSE. Verwijder de maatbeker en leeg hem. Spoel af met lauw water en droog af met een zachte doek.

DE MAATBEKER KAN NIET IN DE VAATWASSER WORDEN GEREINIGD.

Gebruik geen sponzen of schuurmiddelen.



OPGELET!

RAAK DE MESSEN NIET MET DE HANDEN AAN TIJDENS HET REINIGEN VAN DE MAATBEKER. ALS ER VOEDSELRESTEN AAN DE MESSEN ZITTEN, VERWIJDER DEZE DAN MET EEN PLASTIC OF HOUTEN SPATEL. GEBRUIK NIET DE VINGERS. DE MESSEN ZIJN SCHERP. PAS OP DAT U UZELF NIET SNIJDT!

- **Motorlichaam, basis en snoer:** reinig met een vochtige doek en droog voorzichtig af met een zachte doek (fig. 2).
- **Controleer na het reinigen** of de aansluitingen perfect droog zijn; dus het snoer met de hand in het kabeloprolvak; bewaar de blender op een droge plaats. (fig. 4)

ONDERDELEN

Bij slijtage, verlies of beschadiging kunt u de volgende onderdelen bij uw Alessi-dealer aanschaffen:

- A - doseerdop
- B - deksel met pakking
- C - maatbeker met mesunit

GARANTIE

Dit product wordt gedekt door een garantie van twee jaar vanaf de verkoopdatum.

De garantie dekt alle fabricagefouten. Schade veroorzaakt door per ongeluk stoten of door een foutief gebruik van het product zijn uitgesloten van de garantie. **Alessi wijst alle aansprakelijk voor schade als gevolg van oneigenlijk gebruik af.**

Garantie inbegrepen in de verpakking.

VERWIJDERING

Voer het apparaat aan het einde van zijn levenscyclus niet af in de omgeving, maar wendt u tot een daartoe bestemd centrum voor verwijdering. Demonteer de onderdelen en verwijder ze volgens de regels in het land van gebruik. Probeer nooit de motorunit van het apparaat te openen.

Elektronisch afval (WEEE) inbegrepen in de verpakking.

VOEDSELVEILIGHEID

De materialen waarvan dit apparaat is gemaakt, zijn bedoeld voor contact met voedselproducten en voldoen aan de wettelijke vereisten.

PRAKTISCHE TIPS VOOR HET GEBRUIK VAN DE BLENDER

- Gebruik de functie (P) PULSE om ijs te crushen. Doe maximaal 10 ijsblokjes tegelijk in de maatbeker. Hoe kleiner de blokjes, hoe sneller en fijner ze worden gecrucht.
- Voor veel ingrediënten is snelheid (1) voldoende om ze goed te mengen. Indien nodig kan de snelheid later worden verhoogd.
- Om vaste of stroperige ingrediënten te mengen, is het beter om de functie (P) PULSE enige seconden te gebruiken, om te voorkomen dat de messen vastlopen.
- Vergeet niet om tijdens het gebruik van de blender altijd de doseerdpop op het deksel te plaatsen en altijd één hand op het deksel te houden.
- Stop bij mixen op hoge snelheid de blender altijd alvorens ingrediënten toe te voegen.
- Stop de blender voordat u keukengerei in de maatbeker gebruikt. Ingrediënten kunnen alleen worden gemengd met een plastic of houten spatel als de blender in de stand AAN/UIT "0" staat.
Opgelet: Steek nooit keukengerei zoals spatels in de maatbeker terwijl de motor draait.
- Doe geen kokendhete vloeistoffen in de blender. Laat hete ingrediënten eerst afkoelen. Begin altijd met mixen op stand (1).
- Mix de ingrediënten gedurende

de tijd die staat aangegeven op het recept, of tot ze goed zijn gemengd.

Stop de blender na een paar seconden en controleer de ingrediënten, om te voorkomen dat ze teveel worden gemixt.

- Mix niet langer dan 2 minuten achter elkaar. Zet het apparaat uit en laat het een minuut afkoelen voordat u verder gaat.
- Mix geen al te droge etenswaren om schade aan de messen te voorkomen.

TIPS VOOR HET BEREIDEN VAN VOEDSEL MET DE BLENDER

Gepelde tomaten pureren

Doe de gepelde tomaten en een gelijke hoeveelheid water in de maatbeker. Doe het deksel erop en mix tot een goed gemengd geheel.

Koekjes en crackers verkrumelen

Breek de grotere koekjes in stukjes van ongeveer 4 cm. Kleine koekjes kunnen worden gebruikt zonder ze eerst te breken. Doe ze in de maatbeker. Doe het deksel erop en mix tot het gewenste resultaat is verkregen. De kruimels kunnen worden gebruikt om yoghurt, pudding of fruitcompote mee te garneren. Mix langer voor kleinere kruimels voor taarten en desserts.

Paneermeel maken

Breek het brood in stukjes van ongeveer 4 cm. Volg dezelfde procedure als voor koekjes en crackers. Paneermeel is perfect als garnering of ingrediënt in veel hartige gerechten.

Bloem en vloeistoffen kneden, sauzen indikken

Doe de bloem en de vloeistof in de maatbeker. Doe het deksel erop en mix tot een goed gemengd geheel.

Groenten en fruit pureren

Doe de reeds gesneden groenten of fruit in de maatbeker. Doe het deksel erop en mix tot het gewenste resultaat is verkregen.

Bechamelsaus maken

Doe melk, bloem en zout in de maatbeker. Doe het deksel erop en mix tot een goed gemengd geheel. Giet in een pan en verwerk verder.

Fruitpuree maken

Doe ingeblikt of gekookt fruit in de maatbeker. Voeg vruchtensap of water toe. Doe het deksel erop en mix tot het gewenste resultaat is verkregen.

Groentepuree maken

Doe blikgroente of gekookte groente in de maatbeker. Voeg bouillon, water of melk toe. Doe het deksel erop en mix tot het gewenste resultaat is verkregen.

Vleespuree maken

Snij mals, gekookt of gebakken vlees in stukjes en doe het in de maatbeker. Voeg bouillon, water of melk toe. Doe het deksel erop en mix. Stop zo nodig de blender en veeg met een zachte spatel de ingrediënten van de zijkanten van de maatbeker. Doe het deksel erop en mix tot het gewenste resultaat is verkregen.

Kaas fijnmaken

Snijd zeer koude kaas in blokjes van 1,5 cm. Doe in de maatbeker. Doe het deksel erop en mix tot het gewenste resultaat is verkregen.

Parmezaanse kaas fijnmaken

Snijd de Parmezaanse kaas op kamertemperatuur in blokjes van 1,5 cm. Doe in de maatbeker. Doe het deksel erop en mix tot het gewenste resultaat is verkregen.

Ricotta of roomkaas pureren

Doe ricotta of roomkaas in de maatbeker. Doe het deksel erop en mix

tot een goed gemengd geheel. Stop zo nodig de blender en veeg met een zachte spatel de ingrediënten van de zijkanten van de maatbeker. Voeg eventueel wat melk toe. Doe het deksel erop en mix tot het gewenste resultaat is verkregen. De crème kan worden gebruikt als basis voor crèmes en patés.

Havermoutmeel voor kinderen maken

Doe rauwe havervlokken in de maatbeker. Mix tot de gewenste consistentie is verkregen. Bereid verder op de gebruikelijke wijze.

Babyvoeding maken

Doe het reeds bereide etenswaren in de maatbeker. Doe het deksel erop en mix tot de gewenste consistentie is verkregen.

Vloeibare ingrediënten voor ovenge-rechten mengen

Beignets of wafels maken met een kant-en-klare beslag

Doe het beslag en de andere ingrediënten in de maatbeker. Doe het deksel erop en mix een homogeen mengsel is verkregen. Stop zo nodig de blender en veeg met een zachte spatel de ingrediënten van de zijkanten van de maatbeker. Doe het deksel erop en mix tot het gewenste resultaat is verkregen.

Klonten in sauzen fijnmaken

Doe de klonten in de maatbeker. Doe het deksel erop en mix tot een goed gemengd geheel.

Mayonaise maken

Doe een eierdooier (op kamertemperatuur) in de maatbeker met zout, citroensap en een beetje olijfolie. Doe het deksel erop en mix enkele seconden. Haal de doseerdop eraf en voeg geleidelijk olijfolie toe via de vulopening. Blijf mixen op de laagste snelheid (1) tot de mayonaise de gewenste consistentie heeft bereikt.

Gebruik		Snelheid	Maximale hoeveelheid	Tijd
Mixer	Elk soort vloeistof	3-5	1 liter	30-20 sec.
	Soepen	1-5	1 liter	60-20 sec.
Mixer/ fijnmaken	Groenten	1-5	200 g	40-20 sec.
	Babyvoeding	1-5	200 g	
Mengen	Yoghurtdranken en desserts	4-5	700 g	60 sec.
Crushen	Ijs	PULSE (P)	100 g	20 sec.

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSER

Når en bruker elektriske apparat må en alltid respektere generelle forholdsregler med hensyn til sikkerhet for å redusere risikoen for elektrisk støt og/eller personskader. Disse forholdsreglene omfatter:

1. LES NØYE INSTRUKSENE FØR DU TAR I BRUK PRODUKTET.
2. Før du tar i bruk blenderen må du lese brukerveiledningene nøye. Må tas vare på og konsulteres så lenge produktet brukes.
3. Kast ikke emballasjen ut i naturen og hold plastposene utenfor barnas rekkevidde.
4. Bruk ikke produktet til annet enn det som forutsettes. Alessi frasier seg ethvert ansvar for skader som skyldes uriktig bruk.
5. Bruk ikke annen strømforsyning enn det som angis på produktets etikett.
6. Bruk ikke adaptere og/eller skjøteledninger.
7. Dra ikke i ledningen for å fjerne støpselet fra strømkontakten.
8. HOLD APPARATET UTENFOR BARNAS REKKEVIDDE.
9. Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av gass eller elektriske plater som står på, inne i gass- eller elektriske ovner eller i nærheten av varmekilder.
10. Hold blenderen på sikker avstand fra kanten til arbeidsbenken for å unngå faren for at den velter. Plasser blenderen på en horisontal og tørr overflate.
11. FORSIKTIG: BLADENE ER SKARPE OG DERMED KUTTENDE. EN MÅ VÆRE SVÆRT FORSIKTIG NÅR EN HÅNDBTERER PRODUKTET VED RENHOLD.
12. Dersom bladene blokkeres, må du ta støpselet ut av strømkontakten før du fjerner ingrediensene som blokkerer bladene med en slikkepott/spatel.
13. For å redusere risikoen for alvorlige skader og for ikke å skade apparatet, må du aldri stikke hender eller verktøy ned i karaffelen mens blenderen er i funksjon. Du kan benytte en tresleiv eller spatel i plast men kun når blenderen er slått av. Hold hender, hår, klær og redskap på sikker avstand fra bladene mens apparatet er i funksjon for å unngå personskader og skader på apparatet.
14. Du må aldri sette motorblokken eller støpselet i vann eller andre væsker eller skylle de.
15. Ta ikke på produktet med våte hender.
16. Dette produktet må ikke benyttes utendørs.
17. Ta alltid ut støpselet når apparatet ikke holdes under oppsyn, undr og etter bruk, hver gang det utføres renhold, vedlikehold eller dersom det oppstår feil.
18. La aldri blenderen stå uten tilsyn når den er i bruk og fjern alltid støpselet når den ikke er i bruk.
19. Det maksimale nivået som indikeres på karaffelen må aldri overskrides. Bruk aldri blenderen med tom karaffel (flytende eller harde væsker).

20. Bruk kun originalt tilbehør og reservedeler som garanteres av Alessi.
21. Ved funksjonsfeil eller skade på blenderen eller mateledningen må produktet ikke brukes og dere må ta kontakt med deres Alessi-forhandler. Dersom det er nødvendig kan dere ta kontakt med produsenten Alessi SpA på følgende adresse: help@alessi.com
22. Dersom mateledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, ved et teknisk servicesenter eller av kvalifiserte personer for å unngå farlige situasjoner.
23. Forsøk aldri å åpne motoren til apparatet..
24. 1) Dette apparatet kan brukes av barn over åtte år og av personer med nedsatt sansevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer med manglende erfaring eller kunnskap, dersom de får opplæring i sikker bruk av apparatet eller tilsyn som sikrer sikker bruk, og hvis de er klar over farene. Barn må ikke leke med apparatet. Renhold og vedlikeholdet må ikke utføres av barn som ikke har fylt 8 år og uten oppsyn av en voksen.
2) Hold apparatet og mateledningen utenfor barn under 8 års rekkevidde
3) Tillat ikke at barn benytter blenderen dersom de ikke kontrolleres av en voksen.
25. Når dere heller varme ingredienser i karaffelen må dere være oppmerksomme på ikke å brenne dere. La de varme ingrediensene kjøle seg ned før de has opp i den graderte karaffelen. Vær forsiktig når det helles varm væske ned i blenderen siden det plutselig kan utvikles damp
26. Fjern kun lokket til dosereren for å innføre næringsmidlene mens apparatet er i bruk. Sikkerhetssystemet som er montert på blenderen fungerer ikke, selv om den er koblet til strømmettet, dersom motoren, den graderte karaffelen og lokket ikke er perfekt montert. Dersom en hever lokket eller hele karaffelen mens apparatet fungerer eller dersom dette skjer utilsiktet, stanser blenderen automatisk og motoren slår seg av.

PASS PÅ AT BARNNA IKKE LEKER MED APPARATET

**APPARATET SKAL KUN BENYTTES I
HUSHOLDNINGEN OG INNENDØRS**

BRUKSANVISNINGEN MÅ OPPBEVARES

WWW.ALESSI.COM

MDL09 "Plissé" Blenderen

Denne blenderen er prosjektert av Michele De Lucchi i 2020 og er testet og sertifisert for å garantere for sikkerheten til forbrukeren.

BESKRIVELSE AV BLENDEREN

- A - Gradert doseringslokk i termoplastisk styren (PCTG) med en kapasitet på 30 ml.
- B - Lokk i termoplastisk harpiks (PCTG) med pakning.
- C - Gradert karaffel i gjennomsiktig termoplastisk harpiks (PCTG) med en kapasitet på 1,5 liter med blader i stål.
- D - Motorenhet i termoplastisk harpiks.
- E - Varsellampe.
- F - Kontrollspak.
- G - Base i termoplastisk harpiks med sklisikre støttebeben og rom for oppbevaring ledningen. (fig. 1)

PCTG-materialet som dosererens tapp, lokket og den graderte karaffelen er laget av er fri for BPA.



FORSIKTIG!

**HOLD APPARATET UTENFOR
BARNAS REKKEVIDDE.**

**DETTE PRODUKTET ER
KUN BEREGNET FOR BRUK I
HUSHOLDNINGEN.**

- Dette apparatet er beregnet på bruk i husholdninger og lignende som:
 - i forretninger, kan også benyttes av brukere uten erfaring;
 - i små bedrifter;
 - på gårder;
 - av kunder på hotell, motell og lignende overnattingssteder;
 - på overnattingssteder av typen bed and breakfast.

- Dersom apparatet benyttes profesjonelt til å tilberede drikker som selges i forretninger, kan dette ikke betraktes som husholdningsbruk og lignende.

FØRSTE GANGS BRUK

Etter at du har tatt blenderen ut av emballasjen, må du kontrollere at alle dens deler er hele.

- Demonter og vask med varmt vann og oppvaskmiddel de delene som kan vaskes: dosererens tapp, lokk med pakning og karaffelen. (fig. 2)

Vær forsiktige når dere vasker karaffelen fordi bladene befinner seg internt i den. Ta ikke på bladene med fingrene fordi dere kan kutte dere.

- Tørk motorblokken med en fuktig klut og fjern eventuelle støvrester. (fig. 2)

HVORDAN MONTERE BLENDEREN

- Innfør den graderte gaffelen med bladene på motorblokken slik at sikkerhetssystemet med feste på håndtaket til karaffelen passer med festet på motorblokken.
- Kontroller godt at karaffelen og motorblokken er riktig montert.
- Innfør lokket til karaffelen slik at sikkerhetssystemet med feste på lokket passer med festet på håndtaket til karaffelen. Sett til slutt på doseringstappen (fig. 3)
- Kontroller godt at lokket og håndtaket til karaffelen er riktig montert.



FORSIKTIG!

FORSØK IKKE Å FJERNE BLADENE FRA DEN GRADERTE KARAFFELEN. KARAFFEL OG BLAD ER EN ENKEL KOMPONENT TIL BLENDEREN.

SIKKERHET!

FORSIKTIG: SIKKERHETSPERREN, HINDRER AT BLENDEREN VIRKER, SELV OM STØPSELET ER KOBLET TIL. MOTORBLOKK, KARAFFEL, GRADUERT TAPP OG LOKK MÅ VÆRE PERFEKT SAMMENSATT. DERSOM EN HEVER LOKKET ELLER HELE KARAFFELEN NÅR DEN ER I FUNKSJON ELLER DERSOM DETTE SKJER UTILSIKTET, VIL BLENDEREN STANSE AUTOMATISK FORDI SIKRINGSMEKANISMEN STANSER MOTOREN.

Når blenderen er i funksjon:

- Ikke grip inn for å påvirke bladets bevegelse.
- Fjern ikke lokket til karaffelen.
- Ikke stikk kjøkkenredskap ned i karaffelen.

BRUK

- Trekk ut mateledningen fra rommet hvor den oppbevares. Reguler lengden som er nødvendig for å nå strømkontakten og sette inn støpselet. (fig. 4)



FORSIKTIG!

LA IKKE LEDNINGEN HENGE NED FRA ARBEIDSBENKEN FOR UNNGÅ AT BLENDEREN VELTER.

- Plasser blenderen på en horisontal og stabil overflate, på sikker avstand fra lett antennelig material.
- Fjern lokket og ha ingrediensene som skal mikses ned i karaffelen.
- Plasser lokket til karaffelen tilbake på plass og sett på dosererens tapp. For å innføre tappen til dosereren på lokket, må vingene til stede på dosererens vegg perfekt innføres i rillene på hullet til lokket. Når de er innført må dosereren roteres i retningen med urviseren for å avslutte lukningen. (fig.5)
Tappen til dosereren kan enkelt benyttes til å dosere ingrediensene og innføre disse i karaffelen, når blenderen er i funksjon.
- La de varme flytende ingrediensene kjøle seg ned før de helles over i karaffelen. Vær oppmerksomme på ikke å brenne dere.

Blenderen har 5 hastighetsnivå
På håndtaket med kontroller:

- posisjonen "0" indikerer ON/OFF (påslått/avslått).
- posisjonen "1" til "5" indikerer hastigheten ved funksjon. (se tabellene)
- posisjonen "P" indikerer funksjonen Pulse (intermitterende bruk).

Hastighet ved bruk

1-3	for flytende ingredienser
3-5	for faste ingredienser, for å blande flytende og faste ingredienser
P	intermitterende (bryteren blokkeres ikke i denne posisjonen. Hold bryteren og vri den gjentatte ganger til posisjonen "P").

- Når støpselet settes inn i strømkontakten, tennes varsellampen **ON/OFF** (E) og posisjonen 0 med et rødt lys.
- Vri håndtaket fra posisjonen **ON/OFF "0"** mot høyre til ønsket nivå for hastighet.
- Når det er valgt, vil nummeret for ønsket hastighetsnivå og varsellampen tennes med et hvitt lys. (fig. 6)

DERSOM EN LØFTER OPP LOKKET ELLER KARAFFELEN NÅR BLENDEREN FUNGERER, VIL SIKKERHETSSPERREN KOBLES INN, DEN STANSER ROTASJONEN AV BLADET OG VARSELLAMPEN BLINKER MED ET HVITT OG RØDT LYS. FOR Å STARTE OPP BLENDEREN IGJEN, MÅ DELEN SOM BLE TATT AV SETTES TILBAKE PÅ PLESS OG HÅNDTAKET FOR KONTROLL MÅ Plasseres PÅ POSISJONEN ON/OFF "0". INDIKATORLAMPEN SLUTTER Å BLINKE OG BLIR HVIT. ARBEIDET SOM BLE AVBRUTT KAN GJENOPPTAS VED Å TASTE INN HASTIGHETEN SOM SKAL BENYTTES PÅ NYTT.



FORSIKTIG!

FØRSTE GANG BLENDEREN TAS I BRUK KAN DEN LUKTE NYTT; DETTE FENOMENET MÅ BETRAKTES SOM NORMALT OG FORSVINNER I LØPET AV KORT TID NÅR BLENDEREN BRUKES.

PULSE

Dersom annet ikke indikeres i oppskriften, må en alltid starte med den laveste hastigheten (1), og eventuelt øke progressivt.

I tillegg er modaliteten (P) **PULSE** tilgjengelig, med denne kan en blande med intermitterende effekt. (fig. 7)

Merk: Håndtaket blokkeres ikke i denne posisjonen. Hold håndtaket eller vri det gjentatte ganger til posisjonen (P) PULSE.

Etter bruk, for å slå av blenderen må håndtaket plasseres tilbake i posisjonen **ON/ OFF "0"**.

Den eneste varsellampen som fortsatt vil være tent er den som indikerer **ON/OFF "0"** denne slukket kun når apparatet kobles fra strømforsyningen. Ta støpselet ut av strømkontakten. For å fjerne karaffelen er det tilstrekkelig å løfte den fra motorblokken. (fig. 8)

Fjern dosererens tapp og lokket og hell innholdet over i en annen beholder (fig. 9).

For å fjerne rester etter mat fra karaffelen bruk en spatel i plast eller tre for å unngå å ripe opp karaffelen innvendig. Bruk aldri fingrene for å gjøre rene bladene.

RENHOLD

Forsiktig: etter bruk, før det utføres vedlikehold og renhold, vent til blenderen har stanset, plasser håndtaket i posisjonen ON/ OFF "0" og ta støpselet ut av strømkontakten.

- **Lokk med pakning og dosererens tapp:** fjern doseringstappen og lokket fra karaffelen og vask de med lunkent vann og oppvaskmiddel. Ikke vask i oppvaskmaskin.
- **Karaffel med sperre for bladene:** Den raskeste og mest effektive metoden for å vaske karaffelen består av å fylle den halvveis opp med varmt vann (ikke kokende) og ha i en eller to dråper oppvaskmiddel. Plasser karaffelen på motorblokken, sett på lokket, doseringstappen, sett støpselet inn i strømkontakten og vri håndtaket til posisjonen (P) PULSE i noen sekunder. Fjern karaffelen og tøm den. Skyll med lunkent vann og tørk med en myk klut.

KARAFFELEN KAN IKKE VASKES I OPPVASKMASKIN.

Bruk ikke slipende svamper eller rengjøringsmiddel.



FORSIKTIG!

IKKE TA PÅ BLADENE MED FINGRENE MENS DERE VASKER KARAFFELEN. DERSOM RESTER AV MAT SITTER FAST PÅ BLADENE, MÅ DISSE FJERNES VED Å BENYTTE EN SPATEL I PLAST ELLER TRE. BRUK IKKE FINGRENE. BLADENE ER SKARPE. VÆR FORSIKTIG SLIK AT DERE IKKE KUTTER DERE!

- **Motorkropp, base og ledning:** gjør de rene med en fuktig klut og tørk godt med en myk klut (fig. 2).
- Når rengjøringen er avsluttet må dere kontrollere at koblingsstykkene og kontaktene er helt tørre; sett ledningen på plass ved å skyve den inn i rommet; plasser blenderen på en tørr plass. (fig. 4)

RESERVEDELER

Ved slitasje, dersom deler mistes eller skades, kan følgende reservedeler kjøpes hos Alessi-forhandleren:

- A - doseringstapp
- B - lokk med pakning
- C - gradert karaffel med sperre for blad

GARANTI

Dette produktet er dekket av en garanti som varer i to år fra salgsdatoen.

Garantien dekker alle produksjonsfeil, mens skader som skyldes støt og feil bruk dekkes ikke.

Alessi frasier seg ethvert ansvar for skader som skyldes uriktig bruk.

Garantien er plassert i konfeksjonen.

AVFALLSBEHANDLING



Ved avsluttet driftstid, må apparatet ikke hives ut i naturen men leveres inn ved en senter for avfallsbehandling. Komponentene må demonteres slik at de kan behandles i henhold til normene som gjelder avfallsbehandling i deres eget land. Forsøk aldri med makt å åpne motorenheten.

RAEE (WEEE) finner dere i konfeksjonen.

KONTAKT MED NÆRINGSMIDDEL

Materialene som er brukt for å produsere dette apparatet er beregnet på å komme i kontakt med næringsmiddel og oppfyller kravene i lovene som gjelder.

PRAKTISKE RÅD FOR Å BRUKE BLENDEREN

- For å hakke opp is bruk funksjonen **(P) PULSE**. Ha i maksimalt 10 isbiter om gangen i karaffelen. Til mindre isbitene er, til raskere og mindre vil de hakkes opp.
- For å blande mange ingredienser godt, er hastigheten **(1)** tilstrekkelig. Dersom det er nødvendig, kan hastigheten økes etter hvert.
- For å blande faste eller klebrige ingredienser, anbefaler vi at funksjonen **(P) PULSE** benyttes i få sekund, for å unngå at bladene blokkerer seg.
- Husk alltid å sette doserertappen på lokket når blenderen er i bruk og hold alltid en hånd på lokket.
- Dersom dere mikser med høy hastighet må blenderen stanses før andre ingredienser has i.
- Stans blenderen før du stikker kjøkkenredskap ned i karaffelen. Ingrediensene kan blandes med en spatel i plast eller tre når blenderen befinner seg i posisjonen ON/OFF "0".
Forsiktig: Dere må aldri stikke kjøkkenredskap, inkludert spatel, ned i karaffelen dersom motoren står på.
- Unngå å helle kokende væske ned i blenderen. La de varme næringsmidlene kjøle seg ned før de mikses. Begynn alltid å mikse på hastighetsnivå **(1)**.
- Miks ingrediensene så lenge det

angis i oppskriften eller til dere når ønsket konsistens.

Etter at blenderen har fungert i noen sekunder, stans den og kontroller konsistensen på næringsmidlene, for å unngå at de arbeides for mye.

- En må ikke la blenderen fungere i mer enn 2 minutter sammenhengende: dersom dere på fortsette, slå av apparatet og la det kjøles ned i ett minutt før dere slår det på igjen.

RÅD FOR Å TILBEREDE NÆRINGSMIDDEL MED BLENDEREN

Miksing av hermetiserte tomater

Ha de hermetiserte tomatene i karaffelen med en tilsvarende mengde vann. Dekk til og miks helt til blandingen er godt blandet.

Knus kjeks og cracker

Hakk opp de største kjeksene i stykker med en diameter på omtrent 4 cm. De små kjeksene kan benyttes uten å hakke de opp ytterligere. Ha de ned i karaffelen. Dekk til og miks helt til du oppnår ønsket resultat. Smulene kan benyttes på yoghurt, puddinger og fruktkomposter. For å oppnå mindre smuler som skal benyttes i kaker og desserter, må det mikses lenger.

For å tilberede raspet brød

Del brødet opp i biter med en diameter på omtrent 4 cm. Følg den samme prosedyren passer kjeks og cracker. raspet brød passer perfekt som pynt eller ingredienser i mange retter som er laget med grønnsaker og til puddinger.

Blande mjøl og væsker, for å gjøre sauser tykke

Ha mjølet og væsken ned i karaffelen. Dekk til og miks helt til blandingen er godt blandet og jevn.

Hakke opp frukt og grønnsaker

Kutt opp frukt og grønnsaker og ha det opp i karaffelen. Dekk til og miks helt til du oppnår ønsket resultat.

Tilberedning av hvit saus

Ha melken, mjølet og saltet ned i karaffelen. Dekk til og miks helt til blandingen er godt blandet. Hell over i kjelen og kok som normalt.

Tilberedning av fruktpuré

Ha frukten på boks eller den kokte frukten over i karaffelen. Tilsett fruktsaften eller vann. Dekk til og miks helt til du oppnår ønsket resultat.

Tilberedning av grønnsakspuré

Ha grønnsakene på boks eller de kokte grønnsakene over i karaffelen. Tilsett kraft, vann eller melk. Dekk til og miks helt til du oppnår ønsket resultat.

Tilberedning av kjøttpuré

Ha mørt kjøtt, som allerede er kokt, kuttet opp i biter over i karaffelen. Tilsett kraft, vann eller melk. Dekk til og miks. Stans blenderen dersom det er nødvendig og fjern med en myk spatel ingrediensene som har satt seg fast på veggene til karaffelen. Dekk til og miks helt til du oppnår ønsket resultat.

Raspe ost

Skjær opp svært kald ost i biter på 1,5 cm. Ha bitene over i karaffelen. Dekk til og miks helt til du oppnår ønsket resultat.

Rasping av parmesanost

Skjær parmesanosten ved omgivelsestemperatur opp i biter på 1,5 cm. Ha bitene over i karaffelen. Dekk til og miks helt til du oppnår ønsket resultat.

Tilberede pure av ricotta-ost eller kremoster

Innfør ricotta-osten eller kremosten i karaffelen. Dekk til og miks helt til blandingen er godt blandet og jevn. Stans blenderen dersom det er nød-

vendig og fjern med en myk spatel ingrediensene som har satt seg fast på veggene til karaffelen. Tilsett eventuelt melk. Dekk til og bland til dere oppnår ønsket resultat. Kremen kan benyttes som base for kremer og paté.

Tilberedning av havregrøt til barn

Ha de rå havreflakene i karaffelen. Miks det hele til dere oppnår ønsket konsistens. Skal tilberedes på vanlig måte.

Tilberedning av barnemat

Ha i maten som er ferdiglaget og allerede kokt. Dekk til og miks det hele til dere oppnår ønsket konsistens.

Blanding av flytende ingredienser for produkt som skal settes inn i ovnen Tilberedning av pannekaker og vafler med ferdiglaget blanding

Ha blandingen og de andre ingrediensene ned i karaffelen. Dekk til og miks til du oppnår en røre som er jevn og godt blandet. Stans blenderen, dersom det er nødvendig, og fjern med en myk spatel ingrediensene som har satt seg fast på veggene til karaffelen. Dekk til og miks helt til du oppnår ønsket resultat.

Fjerning av klumper fra sauser

Dersom det er klumper i sausen, hell den over i karaffelen. Dekk til og miks helt til blandingen er godt blandet og jevn.

Tilberedning av majones

Ha en eggeplomme (ved omgivelsestemperatur) ned i karaffelen sammen med salt, sitronsaft og litt olje. Dekk til og miks i noen sekunder. Ta deretter av doseringstappen og hell oljen i en tynn, jevn stråle igjennom den tilhørende åpningen. Fortsett å blande på minste hastighet (1) helt til majonesen blir tykk og kremet slik du ønsker den.

Bruk		Hastighet	Maksimal mengde	Tid
Blande	Enhver type væske	3-5	1 liter	30-20 sek.
	Grønssaksuppe og andre supper	1-5	1 liter	60-20 sek.
Mikse/ Redusere	Grønnsaker	1-5	200 g	40-20 sek.
	Babymat	1-5	200 g	
Blande	Drikker med yoghurt og desserter	4-5	700 g	60 sek.
Hakke	Is	PULSE (P)	100 g	20 sek.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

A utilização de equipamentos elétricos exige sempre o cumprimento das precauções gerais de segurança, para reduzir o risco de choque elétrico e/ou ferimentos.

Estas precauções incluem:

1. LER ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES NA ANTES DE UTILIZAR O PRODUTO.
2. Antes de utilizar o liquidificador, leia e siga atentamente as instruções de utilização. Guarde e consulte-as durante todo o período de utilização do produto.
3. Não elimine a embalagem no ambiente e mantenha os sacos de plástico fora do alcance das crianças.
4. Não utilize o produto para fins diferentes dos previstos. A Alessi recusa qualquer responsabilidade por danos causados por uma utilização imprópria.
5. Não utilize uma corrente de alimentação diferente da indicada na etiqueta do produto.
6. Não utilize adaptadores e/ou extensões.
7. Não puxe o cabo para retirar a ficha da tomada de corrente.
8. MANTENHA O APARELHO FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS.
9. Não coloque o aparelho sobre ou perto de fogões a gás ou elétricos acesos, dentro dum forno ou próximo a fontes de calor.
10. Mantenha o liquidificador afastado da borda da bancada de trabalho para evitar riscos de queda. Coloque o liquidificador sobre uma superfície plana e seca.
11. ATENÇÃO: AS LÂMINAS SÃO AFIADAS E, PORTANTO, CORTANTES. DEVEM SER TOMADAS PRECAUÇÕES QUANDO SÃO MANUSEADAS E DURANTE A LIMPEZA.
12. Se as lâminas ficarem bloqueadas, retire a ficha da tomada elétrica antes de mover, com uma espátula, os ingredientes que bloqueiam as lâminas.
13. Para reduzir o risco de ferimentos graves e não danificar o aparelho, nunca introduza as mãos ou utensílios no a jarra, enquanto o liquidificador estiver a funcionar. Pode-se utilizar uma espátula de madeira ou plástico, mas somente quando o liquidificador estiver desligado. Mantenha as mãos, cabelo, vestuário e utensílios longe das lâminas, durante o funcionamento para ferimentos e danos no aparelho.
14. Não mergulhe ou enxágue o bloco motor, o cabo elétrico ou ficha em água ou outros líquidos.
15. Não toque no produto com as mãos molhadas.
16. Não utilize este aparelho ao ar livre.
17. Desligue sempre a ficha da tomada quando o aparelho for deixado sem vigilância,

durante e após a utilização, antes de qualquer operação de limpeza, manutenção ou em caso de avaria.

18. Nunca deixe o liquidificador sem vigilância durante o funcionamento e retire sempre a ficha da tomada quando não estiver a ser utilizado.
19. Nunca exceda o nível máximo indicado na jarra graduada. Não utilize o liquidificador sem alguma substância na jarra (ingredientes líquidos ou sólidos).
20. Utilize somente acessórios e peças sobressalentes originais garantidas Alessi.
21. Em caso de mau funcionamento ou danos do liquidificador ou do cabo elétrico, não utilize o produto e contacte o seu revendedor Alessi. Em caso de necessidade contacte o fabricante Alessi SpA no endereço email : help@alessi.com
22. Se o cabo elétrico estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um centro de assistência técnica ou por pessoal qualificado para evitar perigos.
23. Nunca tente abrir o grupo motor do aparelho.
24. 1) Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, desde que recebam supervisão e instruções adequadas sobre a utilização do aparelho e compreendam os perigos associados ao mesmo. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos de idade e estejam sob a supervisão de um adulto.
2) Mantenha o aparelho e o cabo elétrico fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade
3) Não permita que as crianças utilizem o liquidificador sem a supervisão de um adulto.
25. Ao deitar ingredientes quentes na jarra, tenha cuidado para não se queimar. Deixe arrefecer os ingredientes quentes antes de os colocar na jarra graduada. Preste atenção quando deitar líquidos quentes no liquidificador porque podem gerar sopros repentino de vapor
26. Retire apenas a tampa doseadora para introduzir os alimentos na jarra, durante a utilização. O sistema de segurança montado no liquidificador, não permite que o próprio misturador funcione, mesmo que ligado à rede elétrica, se o corpo do motor, a jarra graduada e a tampa não estiverem perfeitamente montados. Se a tampa ou toda a jarra for elevada, durante o funcionamento, ou se isto acontecer acidentalmente, o liquidificador para automaticamente e o motor desliga.

SUPERVISE AS CRIANÇAS PARA GARANTIR QUE NÃO BRINQUEM COM O APARELHO



O APARELHO É DESTINADO AO USO
DOMÉSTICO E INTERNO

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

WWW.ALESSI.COM

MDL09 "Plissé" Liquidificador

Concebido por Michele De Lucchi em 2020, este liquidificador foi testado e certificado para garantir a segurança do consumidor.

DESCRIÇÃO DO LIQUIDIFICADOR

- A - Tampa doseadora graduada de resina termoplástica (PCTG) com capacidade de 30 ml.
- B - Tampa de resina termoplástica (PCTG) com vedante.
- C - Jarro graduada de resina termoplástica transparente (PCTG) com capacidade de 1,5 litros com grupo lâminas de aço.
- D - Corpo motor de resina termoplástica.
- E - Luz indicadora de alimentação.
- F - Botão de comandos.
- G - Base de resina termoplástica com pés antiderrapantes e compartimento para enrolador de cabo. (fig.1)

O material PCTG com o qual são realizadas a tampa doseadora, a tampa e a jarra graduada não contém BPA.



ATENÇÃO!

MANTENHA O APARELHO FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS.

ESTE PRODUTO DESTINA-SE EXCLUSIVAMENTE AO USO DOMÉSTICO.

- Este aparelho destina-se a usos domésticos e similares, como:
 - em lojas, mesmo por utilizadores não-especializados;
 - em pequenas empresas;
 - na quinta;
 - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
 - em ambientes de tipo bed and breakfast.

- No entanto, se o aparelho destina-se ao uso profissional para preparar alimentos para venda em lojas, o aparelho não será considerado para uso doméstico e similar.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Após remover o liquidificador da embalagem, verifique se está intato em todas as suas partes.

- Desmonte e lave os componentes laváveis com água quente e detergente líquido para loiça: tampa doseadora, tampa com vedante e jarra. (fig.2)

Preste atenção ao lavar a jarra graduada porque as lâminas estão no seu interior. Não as toque com os dedos porque pode cortar-se.

- Limpe o corpo motor apenas com um pano húmido para remover qualquer resíduo de pó. (fig.2)

COMO MONTAR NOVAMENTE O LIQUIDIFICADOR

- Insira a jarra graduada com as lâminas no corpo do motor, fazendo coincidir o engate do sistema de segurança da pega da jarra com o engate presente no corpo motor.
- Verifique se a jarra e o corpo motor estão bem montados.
- Insira a tampa na garrafa fazendo corresponder a ligação do sistema de segurança da tampa ao sistema de segurança da pega da jarra. Por último, volte a colocar a tampa doseadora (Fig. 3)
- Verifique bem se a tampa e a pega da jarra estão bem montadas.



ATENÇÃO!

NÃO TENTE SEPARAR AS LÂMINAS DA JARRA GRADUADA. A JARRA E LÂMINAS SÃO UM COMPONENTE ÚNICO DO LIQUIDIFICADOR.

SEGURANÇA!

ATENÇÃO: O BLOQUEIO DE SEGURANÇA NÃO PERMITE QUE O LIQUIDIFICADOR FUNCIONE, MESMO QUE A FICHA ESTIVER LIGADA. CORPO MOTOR, JARRA GRADUADA E TAMPA DEVEM ESTAR PERFEITAMENTE MONTADOS. SE A TAMPA OU TODA A JARRA FOR ELEVADA DURANTE O FUNCIONAMENTO OU SE ISTO ACONTECER ACIDENTALMENTE, O LIQUIDIFICADOR PARA AUTOMATICAMENTE, PORQUE A SEGURANÇA FAZ DESLIGAR O MOTOR.

Quando o liquidificador está a funcionar:

- Não interfira no movimento da lâmina.
- Não retire a tampa da jarra.
- Não insira qualquer utensílio no interior da jarra.

USO

- Desenrole o cabo de elétrico do enrolador de cabo. Regule o comprimento necessário para chegar à tomada elétrica e insira a ficha. (fig.4)



ATENÇÃO!

NÃO DEIXE O CABO PENDENTE DA BANCADA DE TRABALHO PARA EVITAR DERRUBAR O LIQUIDIFICADOR.

- Coloque o liquidificador sobre uma superfície plana e estável, longe de materiais inflamáveis.
- Retire a tampa e introduza na jarra os alimentos a misturar.
- Volte a colocar a tampa na jarra e insira a tampa doseadora. Para inserir a tampa doseadora na tampa, faça coincidir as abas presentes nas paredes do doseador com as ranhuras presentes no orifício da tampa. Uma vez inserido, gire o doseador no sentido horário para completar o fecho. (fig.5)
A tampa doseadora pode ser utilizada seja para dosear facilmente os ingredientes que para os inserir na jarra, quando o liquidificador está a funcionar.
- Antes de deitar ingredientes líquidos quentes na jarra graduada, deixe-os arrefecer. **Tenha cuidado para não se queimar.**

O liquidificador possui 5 velocidades
No botão dos comandos :

- a posição “0” indica ON/OFF (ligado/desligado).
- a posição de “1” a “5” indica a velocidade de utilização. (consulte as tabelas)
- a posição “P” indica a função Pulse (utilização intermitente).

Velocidade de utilização

1-3	para ingredientes líquidos
3-5	para ingredientes consistentes, para misturar ingredientes líquidos e sólidos
P	P intermitente (o interruptor não bloqueia nesta posição. Mantenha o interruptor ou gire-o repetidamente para a posição "P").

- Quando a ficha é inserida na tomada elétrica, a luz indicadora de ON/OFF (E) e a posição 0 acendem a vermelho.
- Gire para a direita botão da posição ON/OFF "0" para a velocidade de trabalho desejada.
- Uma vez selecionada, o número que corresponde à velocidade desejada e a luz indicadora acendem a branco. (fig.6)

SE A TAMPA OU A JARRA FOR ELEVADA DURANTE O FUNCIONAMENTO, O BLOQUEIO DE SEGURANÇA É ACIONADO, PARA A ROTAÇÃO DA LÂMINA E A LUZ INDICADORA PISCA A BRANCO E VERMELHO. PARA REINICIAR O LIQUIDIFICADOR, VOLTE A COLOCAR A PARTE ELEVADA NO SEU LUGAR E GIRE O BOTÃO DE COMANDO PARA A POSIÇÃO "0" ON/OFF. A LUZ INDICADORA PARA DE PISCAR E VOLTA A FICAR BRANCA. O TRABALHO INTERROMPIDO PODE SER RETOMADO DEFININDO NOVAMENTE A VELOCIDADE A SER UTILIZADA.



ATENÇÃO!

A PRIMEIRA VEZ QUE LIQUIDIFICADOR FOR UTILIZADO PODERÁ EMITIR UM ODORE DE NOVO; ESTE FENÔMENO DEVE SER CONSIDERADO NORMAL E DESAPARECE EM POUCO TEMPO, COM A UTILIZAÇÃO.

PULSE

Se não houver indicação em contrário na receita, comece sempre com a velocidade (1), a mais baixa, e aumente-a a seguir, se necessário.

Também está disponível no modo (P) PULSE, que permite misturar de forma intermitente. (fig.7)

Nota: O botão não bloqueia nesta posição. Mantenha o botão ou gire-o repetidamente na posição (P) PULSE.

Após a utilização, para desligar o liquidificador, volte a colocar o botão na posição ON/ OFF "0".

A única luz indicadora que permanece acesa é a que indica ON/OFF "0", que desligará somente quando o aparelho for desligado da rede elétrica. Retire a ficha da tomada elétrica. Para retirar a jarra basta simplesmente elevá-la do corpo motor. (fig.8)

Retire a tampa doseadora e tampa e deite o conteúdo processado em um outro recipiente (fig. 9).

Para remover os resíduos de alimento da jarra, utilize uma espátula de plástico ou madeira para evitar arranhar o interior da jarra. Nunca utilize os dedos para limpar as lâminas.

LIMPEZA

Atenção: após a utilização, antes de efetuar qualquer operação de manutenção e limpeza, aguarde até que o liquidificador tenha parado, coloque o botão na posição ON/OFF "0" e retire a ficha de alimentação da tomada elétrica.

- **Tampa com vedante e tampa doseadora:** Retire a tampa doseadora e a tampa da jarra e lave-as com morna quente e sabão líquido. **Não lave em máquina de lavar loiça.**
- **Jarra com bloco lâminas:** o método mais rápida e eficaz de lavar a jarra é enchê-la pela metade com água quente (não a ferver) e adicionar uma ou duas gotas de detergente líquido para loiça. Coloque a jarra no corpo do motor, coloque a tampa, a tampa doseadora, insira a ficha na tomada elétrica e gire o botão para a posição (P) PULSE durante alguns segundos. Retire a jarra e esvazie-a. Lave com água morna e seque com um pano macio.

A JARRA NÃO PODE SER LAVADA EM MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA.

Não utilize esponjas ou detergentes abrasivos.



ATENÇÃO!

NÃO TOQUE NAS LÂMINAS COM AS MÃOS ENQUANTO ESTIVER A LAVAR A JARRA. SE OS RESÍDUOS ALIMENTARES PERMANECEREM PRESOS ÀS LÂMINAS, REMOVA-OS UTILIZANDO UMA ESPÁTULA DE PLÁSTICO OU MADEIRA. NÃO UTILIZE OS DEDOS. AS LÂMINAS SÃO AFIADAS. TENHA CUIDADO PARA NÃO SE CORTAR!

- **Corpo motor, base e cavo:** limpe-os com um pano húmido e os seque completamente com um pano macio (Fig. 2).
- No final da limpeza, verifique que os conectores e as fichas estão completamente secos; faça o cabo retrair manualmente, empurrando-o para dentro do enrolador de cabo; coloque o liquidificador num local seco. (fig.4)

PEÇAS SOBRESSELENTES

Em caso de desgaste, extravio ou danos, pode adquirir as seguintes peças sobresselentes no seu revendedor Alessi de confiança:

- A - tampa doseadora
- B - tampa com vedante
- C - jarra graduada com bloco lâmina

GARANTIA

Este produto está coberto por uma garantia de dois anos a partir da data de venda. A garantia cobre todos os defeitos de fabrico e, portanto, exclui os danos causados por impacto acidental e uso impróprio.

A Alessi recusa qualquer responsabilidade por danos causados por uma utilização imprópria.

Garantia incluída na embalagem.

ELIMINAÇÃO

No fim da sua vida útil, não elimine o aparelho no meio ambiente, mas contacte um centro específico para a eliminação. Desmonte os seus componentes para poder eliminá-los de acordo com os regulamentos de eliminação em vigor no seu país. Nunca tente forçar o grupo motor para abri-lo.

RAEE (WEEE) introduzida na embalagem.

SEGURANÇA ALIMENTAR

Os materiais utilizados para realizar este aparelho destinam-se ao contacto com alimentos e cumprem as prescrições de lei.

SUGESTÕES PRÁTICAS PARA A UTILIZAÇÃO DO LIQUIDIFICADOR

- Para triturar gelo utilize a função **(P) PULSE**. Coloque na jarra ao máximo de 10 cubos de gelo, de cada vez.. Quanto mais pequenos forem os cubos, mais rápido e mais finos serão picados.
- Para amalgamar bem muitos ingredientes, é suficiente a velocidade **(1)**.
Se necessário, a velocidade pode ser aumentada a seguir.
- Para misturar ingredientes sólidos ou viscosos, recomenda-se utilizar a função **(P) PULSE** durante alguns segundos, para evitar que as lâminas bloqueiem.
- Lembre-se de colocar sempre a tampa doseadora na tampa, ao utilizar o liquidificador e mantenha sempre uma mão sobre a tampa.
- Se estiver a misturar a velocidade elevada, pare o liquidificador antes de adicionar outros ingredientes.
- Pare o liquidificador antes de utilizar utensílios na jarra.
Os ingredientes só podem ser misturados com uma espátula de plástico ou madeira, quando o liquidificador estiver na posição **ON/OFF "0"**.
Atenção: Nunca introduza utensílio, incluindo espátulas, na jarra se o motor estiver a funcionar.
- Evite introduzir líquidos a ferver no liquidificador. Deixe os alimentos quente arrefecerem antes de os misturar. Comece a misturar

sempre na velocidade **(1)**.

- Misture os ingredientes durante o tempo indicado na receita ou até atingir o grau de mistura desejado. Após alguns segundos de funcionamento, pare o liquidificador e verifique a consistência dos alimentos para evitar que sejam demasiado processados.
- Não misture por mais de 2 minutos consecutivos: se for necessário continuar, desligue o aparelho e deixe-o arrefecer por um minuto antes de o voltar a ligar.
- Não misture alimentos demasiado secos ou secos para evitar danificar as lâminas.

CONSELHOS PARA A PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS COM O LIQUIDIFICADOR

Misturar tomates pelados

Coloque na jarra os tomates pelados e uma quantidade equivalente de água. Tampe e misture até que o composto esteja bem misturado.

Triturar bolachas doce e de água e sal

Quebre os biscoitos maiores em pedaços de cerca de 4 cm de diâmetro. Os biscoitos pequenos podem ser utilizados inteiros, não é necessário quebrá-los. Coloque-os na jarra. Tampe e misture até obter o resultado desejado. As migalhas podem ser utilizadas para guarnecer iogurte, pudins ou compotas de fruta. Para obter uma granulação mais fino para ser utilizado em bolos e sobremesas, misture durante mais tempo.

Preparar pão ralado

Partir o pão em fatias com cerca de 4 cm de diâmetro. Siga o mesmo procedimento adotado para bolachas doce e de água e sal. As migalhas de pão são perfeitas como guarnição ou ingrediente em muitos pratos à base de vegetais e para tartes.

Misturar farinha e líquidos, espessar molhos

Introduza na jarra a farinha e o líquido. Tampe e misture até que o composto esteja bem amalgamado.

Triturar frutas e verdura/legume

Introduza na jarra as frutas ou verduras/legumes já cortadas. Tampe e misture até obter o resultado desejado.

Preparar la bechamel

Introduza na jarra o leite, a farinha e o sal. Tampe e misture até que o composto esteja bem misturado. Verta para a panela e Coza normalmente.

Preparar puré de fruta

Introduza na jarra a fruta em lata ou cozinhada. Acrescente sumo de fruta ou água. Tampe e misture até obter o resultado desejado.

Preparar puré de verdura/legume

Introduza na jarra verduras/legumes em lata ou cozinhados. Acrescentar caldo, água ou leite. Tampe e misture até obter o resultado desejado.

Preparar puré de carne

Introduza na jarra a carne tenra, já cozinhada e cortada em pedaços pequenos. Acrescentar caldo, água ou leite. Tampe e misture. Se necessário, pare o liquidificador e remova os ingredientes, das paredes da jarra, com uma espátula macia. Tampe e misture até obter o resultado desejado.

Ralar queijo

Corte o queijo muito frio, em cubos de 1,5 cm. Introduza-o na jarra. Tampe e misture até obter o resultado desejado.

Ralar queijo parmesão

Corte o queijo parmesão à temperatura ambiente, em cubos de 1,5 cm. Introduza-o na jarra. Tampe e misture até obter o resultado desejado.

Preparar puré de ricota ou queijo cremoso

Introduza na jarra a ricota ou o queijo cremoso. Tampe e misture até que o composto esteja bem amalgamado.

Se necessário, pare o liquidificador e remova os ingredientes, das paredes da jarra, com uma espátula macia. Se necessário acrescente um pouco de leite. Tampe e misture até obter o resultado desejado. O creme pode ser utilizado como base para cremes e patês.

Preparar farinha de aveia para crianças

Introduza na jarra os flocos de aveia crus. Misture até obter a consistência desejada. Coza como de costume.

Preparar alimentos para crianças

Introduza na jarra os alimentos prontos, já cozinhados.

Cobrir e misturar até se obter a consistência desejada. Tampe e misture até obter a consistência desejada.

Misturar ingredientes líquidos para produtos a cozer no forno

Preparar panquecas ou crepes usando uma mistura pronta

Introduza na jarra a mistura e os outros ingredientes. Tampe e misture até obter uma massa homogênea bem misturada. Se necessário, pare o liquidificador e remova os ingredientes, das paredes da jarra. Tampe e misture até obter o resultado desejado.

Eliminar grumos de molhos

Se o molho estiver grumoso, coloque-o na jarra. Tampe e misture até que o composto esteja bem amalgamado.

Preparar maionese

Coloque uma gema de ovo (à temperatura ambiente) na jarra com sal, o sumo de limão e um pouco de óleo. Tampe e misture durante alguns segundos. A esta altura, remova a tampa doseadora e adicione gradualmente o óleo deitando-o através do orifício para o efeito. Continue a misturar à velocidade mínima (1) até a maionese atingir o grau desejado de homogeneidade.

Utilização		Velocidade	Quantidade máxima	Tempo
Misturar	Líquidos de todos os tipos	3-5	1 litro	30-20 seg.
	Sopas e caldos	1-5	1 litro	60-20 seg.
Misturar/ Reduzir	Verduras/Legumes	1-5	200 g	40-20 seg.
	Papas para bebés	1-5	200 g	
Amalgamar	Bebidas a base de iogurte e sobremesas	4-5	700 g	60 seg.
Triturar	Gelo	PULSE (P)	100 g	20 seg.

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

Användning av elektriska apparater kräver alltid efterlevnad av allmänna säkerhetsåtgärder för att minska risken för elektriska stötter och/eller personskador.

Dessa försiktighetsåtgärder inkluderar:

1. LÄS INSTRUKTIONERNA NOGA INNAN DU ANVÄNDER PRODUKTEN.
2. Innan du använder mixern, läs bruksanvisningen noga och följ den. Spar dem och konsultera dem under hela produktens användningstid.
3. Kassera inte förpackningarna i miljön och förvara plastpåsar utom räckhåll för barn.
4. Använd inte produkten för andra ändamål än de som den är avsedd för. Alessi avsäger sig allt ansvar för skador orsakade av olämplig användning.
5. Använd inte någon annan strömkälla än den som anges på produktetiketten.
6. Använd inte adaptrar och/eller förlängningssladdar.
7. Dra inte i kabeln för att ta ut kontaktdonet ur uttaget.
8. FÖRVARA APPARATEN UTOM RÄCKHÅLL FÖR BARN.
9. Placera inte apparaten på eller i närheten av gas- eller elektriska spisar som är påslagna, inuti en ugn eller nära värmekällor.
10. Håll mixern borta från kanten på bänkskivan för att undvika risken för att den faller ner. Ställ mixern på en plan och torr yta.
11. OBSERVERA: BLADEN ÄR VASSA OCH SKÄR DÄRFÖR. DU MÅSTE IAKTTA FÖRSIKTIGHET NÄR DE HANTERAS OCH UNDER RENGÖRING.
12. Om bladen blockeras, ta ut stickproppen ur uttaget innan du flyttar ingredienserna som blockerar knivarna med en spatel.
13. För att undvika allvarliga personskador och skador på apparaten, sätt aldrig i händerna eller verktyg i mätbägaren medan mixern är igång. Du kan använda en trä- eller plastspatel men bara när mixern är avstängd. Håll händer, hår, kläder och köksredskap borta från knivarna under drift för att undvika personskador och skador på apparaten.
14. Sänk inte ned eller skölj motorblocket, nätsladden eller kontaktdonet i vatten eller andra vätskor.
15. Rör inte produkten med våta händer.
16. Använd inte apparaten utomhus.
17. Koppla alltid ur kontakten när apparaten är utan tillsyn, under och efter användning, före varje rengöring, underhåll eller vid fel.
18. Lämna aldrig mixern utan tillsyn under drift och ta alltid ut kontakten när apparaten inte används.
19. Överskrid aldrig den högsta nivån som anges på den graderade bägaren. Använd inte

- mixern utan att det finns något i mätbägaren (flytande eller fasta ingredienser).
20. Använd endast originaltillbehör och -reservdelar som garanteras av Alessi.
 21. I händelse av fel eller skador på mixern eller nätsladden, använd inte produkten utan vänd dig till din Alessi-återförsäljare. Vid behov kan du kontakta Alessi SpA på e-postadressen: help@alessi.com
 22. Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, på en auktoriserad serviceverkstad eller kvalificerade personer för att undvika faror.
 23. Försök aldrig att öppna apparatens motoraggregat.
 24. 1) Den här apparaten kan användas av barn från 8 år och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras i apparatens användning på ett säkert sätt för att förstå farorna. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll av apparaten får inte utföras av barn under 8 år, såvida det inte sker under en vuxens överinseende.
2) Förvara apparaten och nätsladden utom räckhåll för barn under 8 år.
3) Låt inte barn använda mixern utan överinseende av en vuxen.
 25. När du håller varma ingredienser i mätbägaren, var försiktig så att du inte bränner dig. Låt de varma ingredienserna svalna innan du lägger dem i mätbägaren. Var försiktig när du håller heta vätskor i mixern med tanke på eventuella plötsliga ångpuffar
 26. Avlägsna endast mätlocket för att införa ingredienser i mätbägaren under användning. Säkerhetssystemet som är monterat på mixern tillåter inte själva mixern att fungera, även om den är ansluten till elnätet, om motorkroppen, mätbägaren, mätkoppen och locket inte är perfekt monterade. Om du lyfter locket eller hela mätbägaren under drift eller om detta inträffar av misstag stannar mixern automatiskt och motorn stängs av.

ÖVERVAKA BARN FÖR ATT SÄKRA ATT DE INTE LEKER MED APPARATEN

APPARATEN ÄR AVSEDD FÖR
HEMMABRUK INOMHUS

BEVARA DESSA INSTRUKTIONER

WWW.ALESSI.COM

MDL09 "Plissé" Mixer

Denna mixer som skapades av Michele De Lucchi 2020, har testats och certifierats för att säkerställa konsumenternas säkerhet.

OMSCHRIJVING VAN DE BLENDER

- A - Graderat doseringslock av termoplastharts (PCTG) med en rymd på 30 ml.
- B - Kåpa av termoplastharts (PCTG) med packning.
- C - Graderad mätbägare av transparent termoplastharts (PCTG) 1,5 liter med stålbladaggregat.
- D - Motorstomme av termoplastharts.
- E - Strömlampa.
- F - Kontrollvred.
- G - Termoplasthartsbas med halkskyddsfötter och utrymme för kabelvindan. (fig. 1)

PCTG, materialet som mätbägaren, kåpan och mätbägaren tillverkas av, är BPA-fritt.



OBSERVERA:

FÖRVARA APPARATEN UTOM RÄCKHÅLL FÖR BARN.

DENNA PRODUKT ÄR AVSEDD ENDAST FÖR HEMMABRUK.

- Den här apparaten är avsedd för användning i hemmet och liknande tillämpningar, så som:
 - i butiker, även av användare som inte är specialiserade;
 - i småföretag
 - på bondgården;
 - av kunder på hotell, motell och andra boenden;
 - i miljöer som bed and breakfast.

- Om apparaten emellertid är avsedd att användas professionellt för att bereda mat för försäljning i butiker, anses apparaten inte vara avsedd för hushållsbruk och liknande.

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

När du har tagit bort mixern från förpackningen, kontrollera att den är intakt i alla delar.

- Demontera de delar som kan diskas och diska dem med varmt vatten och flytande diskmedel. doseringslock, lock med packning och mätbägare. (fig. 2)

Var försiktig när du diskar den graderade mätbägaren eftersom det finns blad inuti den. Rör dem inte med fingrarna eftersom du kan skära dig.

- Torka motorstommen endast med en fuktig trasa för att avlägsna eventuellt resterande damm. (fig. 2)

HUR MAN ÅTERMONTERAR MIXERN

- Sätt i den graderade mätbägaren komplett med blad på motorkroppen genom att anpassa säkerhetssystemet för mätbägarens handtag till fästet på motorhuset.
- Se till att mätbägaren och motorhuset är korrekt monterade.
- Sätt på locket på mätbägaren som matchar fästet på lockets säkerhetssystem till säkerhetssystemet på mätbägarens handtag. Sätt sist tillbaka doseringslocket (fig. 3)
- Se till att locket och handtaget på mätbägaren är väl monterade.



OBSERVERA:

FÖRSÖK INTE ATT LOSSA BLADEN FRÅN DEN GRADERADE MÄTBÄGAREN. MÄTBÄGAREN OCH BLADEN UTGÖR EN ENDA DEL AV MIXERN.

SÄKERHET!

OBSERVERA: SÄKERHETSLÅSET LÅTER INTE MIXERN FUNGERA ÄVEN OM DEN ÄR ANSLUTEN TILL UTTAGET. MOTORKROPPEN, MÄTBÄGAREN OCH LOCKET MÅSTE VARA PERFEKT MONTERADE. OM DU LYFTER LOCKET ELLER HELA MÄTBÄGAREN UNDER DRIFT ELLER OM DETTA INTRÄFFAR AV MISSTAG STANNAR MIXERN AUTOMATISKT DÅ SÄKERHETSMEKANISMEN SLÅR AV MOTORN.

När mixern är igång:

- Stör inte bladets rörelse.
- Ta inte bort mätbägarlocket.
- Sätt inte in något redskap i mätbägaren.

ANVÄNDNING

- Rulla ut den elektriska kabeln ur kabelvindan. Justera den längd som krävs för att nå eluttaget och sätt i kontakten. (fig. 4)



OBSERVERA:

LÅT INTE KABELN HÄNGA FRÅN ARBETSSKIVAN, ANNARS KAN MIXERN VÄLTA.

- Placera mixern på en plan yta, på avstånd från brandfarliga material.
- Ta bort kåpan och sätt i maten som ska mixas i mätbägaren.
- Sätt tillbaka locket på mätbägaren och sätt in mätlocket. För att sätta doseringslocket på locket, matcha flikarna på doseringsanordningens väggar med spåren på hålet i locket. Efter att ha satt i den, ska du vrida doseraren medurs för att avsluta stängningen. (fig. 5)
Doseringslocket kan användas både för att enkelt dosera ingredienserna och för att lägga ner dem i mätbägaren när mixern är igång.
- Låt varma flytande ingredienser svalna innan du häller i dem i mätbägaren. **Var försiktig så att du inte bränner dig.**

Mixern har 5 hastigheter

På kontrollratten:

- position "0" indikerar ON/OFF (på / av).
- läget från "1" till "5" indikerar användningshastigheten. (se tabellerna)
- läget "P" indikerar pulsfunktionen (stegvis funktion).

Användningshastighet

1-3	för flytande ingredienser
3-5	för stora ingredienser, för blandning av flytande och fasta ingredienser
P	stegvis funktion (omkopplaren låses inte i detta läge). Håll omkopplaren eller vrid den upprepade gånger till "P"-läget).

- När du sätter i kontakten i uttaget tänds indikatorlampan ON/OFF (E) och position 0 tänds med ett rött sken.
- Vrid vredet åt höger från läge ON/OFF "0" till önskad arbetshastighet.
- När det valts lyser antalet som motsvarar önskad hastighet och kontrolllampan tänds med ett vitt sken. (fig. 6)

OM DU LYFTER PÅ LOCKET ELLER MÄTBÄGAREN UNDER DRIFT, AKTIVERAS SÄKERHETSLÅSET OCH STOPPAR BLADROTATIONEN OCH LYSINDIKATORN BLINKAR I VITT OCH RÖTT. FÖR ATT STARTA OM MIXERN, SÄTT TILLBAKA DEN UPPHÖJDA DELEN I SITT SÅTE OCH VRID KONTROLLREGLAGET TILL ON/OFF "0"-LÄGET. LYSINDIKATORN SLUTAR ATT BLINKA OCH ÅTERGÅR TILL ATT LYSA VITT. DET AVBRUTNA ARBETET KAN ÅTERUPPTAS GENOM ATT ÅTER STÄLLA IN HASTIGHETEN SOM SKA ANVÄNDAS.



OBSERVERA:

VID FÖRSTA ANVÄNDNINGEN KAN MIXERN LUKTA NY. DENNA FENOMENON ÄR NORMALT OCH FÖRSVINNER EFTER EN KORT ANVÄNDNINGSTID.

PULS

Om inte annat anges i receptet bör du alltid börja med den lägsta hastigheten (1) och eventuellt öka den successivt.

Dessutom är läge (P) PULSE tillgängligt, vilket möjliggör stegvis blandning. (fig. 7)

Observera: Vredet läses inte i det här läget. Håll knappen eller vrid den upprepade gånger till (P) PULSE-läget.

För att stänga av mixern efter användning, vrid ratten till läge ON/OFF "0".

Den enda indikatorlampan som fortfarande lyser är den som indikerar ON/OFF "0" som slocknar endast när apparaten kopplas ifrån strömförsörjningen.

Ta ut kontaktdonet ur strömuttaget. För att ta ut mätbägaren, lyft den helt enkelt från motorkroppen. (fig. 8)

Ta bort doseringslocket och kåpan och håll det bearbetade innehålllet i en annan behållare (fig. 9).

För att ta bort matrester från mätbägaren, använd en plast- eller träspatel för att undvika att skrapa mätbägaren på insidan.

Använd aldrig fingrarna för att rengöra bladen.

RENGÖRING

Observera: efter användning och innan du utför några underhålls- och rengöringsåtgärder, vänta tills mixern har stannat, placera ratten i ON/OFF-läget "0" och ta ut stickkontakten från uttaget.

- **Kåpa med packning och doseringslock:** ta bort mätlocket och kåpan från mätbägaren och diska dem med varmt vatten och flytande diskmedel. Får inte diskas i diskmaskin.
- **Mätbägare med bladlås:** den snabbaste och mest effektiva metoden för att diska kannan är att fylla den halvvägs med varmt (inte kokande) vatten och tillsätta några droppar flytande diskmedel. Placera mätbägaren på motorkroppen, sätt på locket, mätlocket, sätt i kontakten i uttaget och vrid ratten till läget (P) PULSE i några sekunder. Ta bort mätbägaren och töm den. Skölj med varmt vatten och torka med en mjuk trasa.

MÄTBÄGAREN FÅR INTE DISKAS I DISKMASKIN.

Använd inte svampar eller slipande rengöringsmedel.



OPGELET!

RÖR INTE BLADEN MED HÄNDERNA NÄR DU DISKAR MÄTBÄGAREN. OM MATRESTER SKULLE SITTA KVAR PÅ BLADEN, TA BORT DEM MED EN PLAST- ELLER TRÅSPATEL. ANVÄND INTE FINGRARNÄ. BLADEN ÄR VASSA. VAR FÖRSIKTIG SÅ ATT DU INTE SKÄR DIG!

- **Motorhus, bas och kabel:** rengör dem med en fuktig trasa och eftertorka med en mjuk trasa (fig. 2).
- Kontrollera att kontaktorna och uttagen är helt torra efter rengöring, dra tillbaka kabeln manuellt genom att trycka den in i kabelvindan; förvara mixern på en torr plats. (fig. 4)

RESERVDELAR

Vid slitage, förlust eller skada kan du köpa följande reservdelar från din Alessi-återförsäljare:

- A - doseringslock
- B - kåpa med packning
- C - graderad mätbägare med bladblock

GARANTI

Denna produkt täcks av två års garanti från försäljningsdagen. Garantin täcker alla fabriktionsfel, därför är skador orsakade av oavsiktliga effekter och missbruk uteslutna från garantin. Alessi avvisar allt ansvar för skador på grund av felaktig användning.

Garantin ligger i förpackningen.

BORTSKAFFNING



Vid slutet av livsryteln får du inte kasta apparaten i miljön utan du ska kontakta en specifik uppsamlingscentral. Demontera dess komponenter för att bortskaffa dem enligt avfallsbestämmelserna i ditt land. Försök aldrig att forcera motoraggregatet att öppna det.

RAEE (WEEE) ligger i förpackningen.

LIVSMEDELSSÄKERHET

Materialet som används för att tillverka denna apparat är avsett för kontakt med livsmedelsprodukter och uppfyller gällande lagkrav.

PRAKTISKA FÖRSLAG PÅ HUR MAN ANVÄNDER MIXERN

- För att krossa is använder du funktionen **(P) PULSE**. Placera maximalt 10 isbitar åt gången i mätbägaren. Ju mindre kuberna är, desto snabbare och finare hackas de.
- För att mixa många ingredienser noggrant är hastigheten **(1)** tillräcklig. Om nödvändigt kan hastigheten ökas senare.
- För att mixa fasta eller viskösa ingredienser rekommenderas det att använda funktionen **(P) PULSE** i några sekunder för att förhindra att bladen blockeras.
- Kom ihåg att alltid lägga mätlocket på kåpan när du använder mixern och alltid ha en hand på kåpan.
- Om du mixar med hög hastighet, stoppa mixern innan du tillsätter andra ingredienser.
- Stoppa mixern innan du använder redskap i mätbägaren. Ingredienserna kan blandas med en plast- eller träspatel endast när mixern är i läget **ON/OFF "0"**. **Observera: Lägg aldrig i verktyg, inklusive spatlar, i mätbägaren om motorn är igång.**
- Undvik att tillföra heta vätskor i mixern. Låt varm mat svalna innan du mixar den. Börja alltid mixa dem med hastighet **(1)**.
- Mixa ingredienserna under den tid som anges på receptet eller tills du når önskad blandningsgrad. Stoppa mixern efter några sekunders drift och kontrollera

matens konsistens för att undvika överbearbetning.

- Mixa inte i mer än 2 minuter i följd: om du behöver fortsätta, stäng av apparaten och låt den svalna i 1 minut innan du slår på den igen.
- Mixa inte mat som är för torr för att undvika skador på bladen.

TIPS FÖR ATT BEREDA MAT MED MIXERN

Mixa skalade tomater

Lägg de skalade tomaterna och motsvarande mängd vatten i mätbägaren.

Täck och mixa tills blandningen är väl blandad.

Smula kakor och kex

Krossa större kakor i bitar med en diameter på cirka 4 cm. Små kakor kan användas utan att krossa dem ytterligare. Placera dem i mätbägaren. Täck och mixa tills önskat resultat har uppnåtts.

Hacket kan användas för att garnera yoghurt, puddingar eller fruktkompott. Blanda längre för att få ett mer finhackat hack som du kan använda till mjuka kakor och desserter.

Bereda ströbröd

Bryt brödet i skivor med en diameter på ungefär 4 cm. Följ samma procedur anpassad till kakor och kex. Brödsmlur är perfekta som garnering eller ingrediens för många grönsaks- och pajrätter.

Knåda mjöl och vätskor, låta såser tjockna

Lägg mjöl och vätska i mätbägaren. Täck och mixa tills blandningen är väl blandad.

Hacka frukt och grönsaker

Lägg den redan skurna frukten eller grönsakerna i mätbägaren. Täck och mixa tills önskat resultat har uppnåtts.

Bered béchamelsåsen

Tillsätt mjölken, mjölet och saltet i mätbägaren. Täck och mixa tills blandningen är väl blandad. Håll i kastrullen och koka normalt.

Förbered fruktpurén

Lägg den konserverade eller kokta frukten i mätbägaren. Tillsätt fruktjuice eller vatten. Täck och mixa tills önskat resultat har uppnåtts.

Bered grönsakspurén

Lägg de konserverade eller kokta grönsakerna i mätbägaren. Tillsätta buljong, vatten eller mjölk. Täck och mixa tills önskat resultat har uppnåtts.

Bered köttpurén

Presentera det mjuka köttet, redan kokt, skuren i bitar i mätbägaren. Tillsätta buljong, vatten eller mjölk. Täck och mixa. Stoppa om möjligt mixern och ta ut ingredienserna ur mätbägarens sidor med en mjuk spatel. Täck och mixa tills önskat resultat har uppnåtts.

Riv osten

Skär den mycket kalla osten i 1,5 cm tärningar. Placera den i mätbägaren. Täck och mixa tills önskat resultat har uppnåtts.

Riv parmesan

Skär parmesanosten i 1,5 cm tärningar vid rumstemperatur. Placera den i mätbägaren. Täck och mixa tills önskat resultat har uppnåtts.

Bereda ricotta eller krämig ost

Tillsätt ricotta eller krämig ost i mätbägaren. Täck och mixa tills blandningen är väl blandad. Stoppa om möjligt mixern och ta ut ingredienserna ur mätbägarens sidor med en mjuk spatel. Tillsätt lite mjölk

om det behövs. Täck och mixa tills önskat resultat har uppnåtts. Krämen kan användas som bas för krämer och paté.

Bereda havregrynsgröt åt barn

Placera råa havreflingor i mätbägaren. Blanda tills önskad konsistens har uppnåtts. Tillaga som vanligt.

Bereda barnmat

Lägg de färdiglagade rätterna i mätbägaren. Täck och mixa tills önskad konsistens har uppnåtts.

Blanda de flytande ingredienserna för de produkter som ska gräddas

Bereda pannkakor eller väfflor med en färdig blandning

Tillför blandningen och andra ingredienser i mätbägaren. Täck och mixa tills en välblandad jämn blandning har uppnåtts. Stoppa vid behov mixern och ta ut ingredienserna ur mätbägarens sidor med en mjuk spatel. Täck och mixa tills önskat resultat har uppnåtts.

Ta bort klumparna från såserna

Om såsen är klumpig, lägg den i mätbägaren. Täck och mixa tills blandningen är väl blandad.

Bereda majonnäs

Lägg i en äggula (rumstempererad) i mätbägaren med salt, citronsaft och lite olja. Täck och mixa i några sekunder. Ta sedan av mätlocket och tillsätt oljan gradvis genom att hålla den i en tunn stråle i hålet. Fortsätt att mixa snabbt på lägsta hastighet (1) tills majonnäsen når den önskade jämnhetsgraden.

Användning		Hastighet	Maximal mängd	Tid
Mixa	Vätskor av alla slag	3-5	1 liter	30-20 sek.
	Grönsakssoppor och övriga soppor	1-5	1 liter	60-20 sek.
Mixa/ reducera	Grönsaker	1-5	200 gr	40-20 sek.
	Barnmat	1-5	200 gr	
Blanda	Yoghurtdrycker och desserter	4-5	700 gr	60 sek.
Hacka	Is	PULS (P)	100 gr	20 sek.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

Sähkölaitteiden käyttö edellyttää aina yleisten turvallisuuteen liittyvien varotoimien noudattamista sähköiskun ja/tai henkilövahinkojen riskin pienentämiseksi.

Tällaisia varotoimia ovat muun muassa:

1. LUE KÄYTTÖOHJEET HUOLELLISESTI ENNEN TUOTTEEN KÄYTTÖÄ.
2. Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen tehosekoittimen käyttämistä ja noudata niitä aina. Säilytä ne huolella ja noudata niitä koko tuotteen käyttöäin.
3. Älä heitä pakkausta ympäristöön ja pidä muovipussit lasten ulottumattomissa.
4. Älä käytä tuotetta muihin tarkoituksiin kuin mitä varten se on suunniteltu. Alessi kieltäytyy kaikesta vastuusta sopimattoman käytön aiheuttamissa vahingoissa.
5. Syöttöjännite ei saa poiketa tuotteen merkinnässä ilmoitetusta jännitteestä.
6. Älä käytä adaptoreita ja/tai jatkojohtoja.
7. Älä vedä johdosta pistokkeen irrottamiseksi pistorasiasta.
8. PIDÄ LAITE LASTEN ULOTTUMATTOMISSA.
9. Älä aseta laitetta päällä olevan kaasu- tai sähkölieden päälle tai viereen, uuniin tai lämmönlähteiden lähelle.
10. Pidä tehosekoitin kaukana työtason reunalta, jotta vältetään sen putoaminen. Sijoita tehosekoitin tasaiselle ja kuivalle alustalle.
11. VAROITUS: TERÄT ON TEROITETTU JA NE OVAT TERÄVIÄ. NIIDEN KÄSITTELYSSÄ JA PUHDISTAMISESSA ON NOUDATETTAVA VAROTOIMIA.
12. Jos terien liike estyy, pistoke on irrotettava pistorasiasta ennen kuin terät tukkinut materiaali poistetaan lastalla.
13. Vakavien vammojen riskin ja laitteen vaurioitumisvaaran pienentämiseksi kannuun ei saa koskaan laittaa käsiä tai apuvälineitä, kun tehosekoitin on käynnissä. Puu- tai muovilastaa voidaan käyttää, mutta ainoastaan kun tehosekoitin on sammutettu. Pidä kädet, hiukset, vaatteet ja työvälineet käytön ajan loitolla teristä, jotta vältetään henkilö- ja laitevahingoilta.
14. Moottoriyksikköä, virtajohtoa tai pistoketta ei saa upottaa tai huuhdella käyttäen vettä tai muuta nestettä.
15. Älä koske tuotteeseen märillä käsillä.
16. Älä käytä laitetta ulkona.
17. Irrota pistoke aina, kun laite jää valvomatta, käytön aikana ja jälkeen, ennen minkäänlaista puhdistamista, ennen huoltamista sekä vikatilanteessa.
18. Älä koskaan jätä tehosekoitinta valvomatta sen ollessa päällä ja irrota pistoke aina, kun laitetta ei käytetä.

19. Älä koskaan ylitä kannun asteikkoon merkittyä maksimimäärää. Älä käytä tehosekoitinta ilman, että kannussa on sekoitettavia aineksia (nestemäisiä tai kiinteitä aineita).
20. Käytä ainoastaan taattuja alkuperäisiä Alessi-lisävarusteita ja -varaosia.
21. Jos tehosekoittimessa tai virtajohdossa ilmenee vika tai vaurio, älä käytä tuotetta, vaan ota yhteyttä luotettuun Alessi-jälleenmyyjään. Ota tarvittaessa yhteyttä valmistajaan, Alessi SpA:han sähköpostiosoitteella: help@alessi.com
22. Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, teknisen huoltokeskuksen tai pätevän henkilön on vaihdettava johto, jotta vältetään vaaratilanteilta.
23. Älä koskaan yritä avata laitteen moottoriyksikköä.
24. 1) Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä fyysisiä, aisti- tai kognitiivisia rajoitteita omaavat henkilöt tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta ja laitteen tuntemusta, jos heitä valvotaan tai heille annetaan laitteen käyttöohjeet siten, että vaarat tulevat varmasti ymmärretyiksi. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa ja huoltaa laitetta, jos he ovat alle 8-vuotiaita, eivätkä ilman aikuisen valvontaa.
2) Pidä laite ja virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa
3) Älä anna lasten käyttää tehosekoitinta ilman aikuisen valvontaa.
25. Kaataessasi kannuun kuumia ainesosia varo polttamasta itseäsi. Anna kuumien ainesosien jäähtyä ennen niiden kaatamista mittakannuun.
Kun tehosekoittimeen kaadetaan kuumia nesteitä, noudata varovaisuutta mahdollisten yllättävien höyrypurkausten varalta
26. Kun lisää kannuun aineksia käytön aikana, irrota ainoastaan annostelukorkki.
Tehosekoittimeen asennettu turvajärjestelmä estää sekoittimen toiminnan, vaikka se olisi kytketty verkkovirtaan, jos moottoriyksikkö, kannu, mittakorkki ja kansi eivät ole kunnolla kiinni. Jos laitteen toiminnan aikana nostetaan kantta tai koko kannua, tai jos ne kohoavat vahingossa, tehosekoitin pysähtyy automaattisesti ja moottori sammuu.

**VALVO LAPSIA, JOTTA VARMISTETAAN
ETTEIVÄT HE LEIKI LAITTEELLA**

**LAITE ON TARKOITETTU
SISÄKÄYTTÖÖN KOTITALOUKSISSA**

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

WWW.ALESSI.COM

MDL09 "Plissé" Blender

Michele De Lucchi vuonna 2020 suunnittelema tehosekoitin on testattu ja sertifioitu takamaan kuluttajan turvallisuus.

TEHOSEKOITTIMEN KUVUUS

- A - Annostelukorkki mitta-asteikolla, kestonuovia (PCTG), vetoisuus 30 ml.
- B - Tiivisteellä varustettu kansi, kestonuovia (PCTG).
- C - Kannumitta-asteikolla, läpinäkyvää kestonuovia (PCTG), vetoisuus 1,5 litraa, teräksestä valmistetut terät.
- D - Moottorin kuoriosia kestonuovia.
- E - Virran merkkivalo.
- F - Kiertosäädin.
- G - Kestonuovista valmistettu pohja, jossa on liukumattomat jalat ja johdon säilytystila. (kuva 1)

PCTG-materiaali, josta annostelukorkki, kansi ja mittakannu on valmistettu, on BPA-vapaata.



VAROITUS!

**PIDÄ LAITE LASTEN
LUOTTUMATTOMISSA.**

**TUOTE ON TARKOITETTU
AINOASTAAN
KOTITALOUSKÄYTTÖÖN.**

- Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa, kuten:
 - myymälöissä, myös asiaan perehtymättömien käyttäjien toimesta,
 - pienyrityksissä,
 - maataloilla,
 - hotelleissa, motelleissa ja muissa majoitustiloissa asiakaskäytössä,
 - vain aamiaistarjoilun sisältävissä majoitustiloissa.

- Kuitenkin jos laite on tarkoitettu ammattimaiseen käyttöön ja sillä valmistetaan myymälöissä myytäviä elintarvikkeita, laitetta ei pidetä kotitalous- ja vastaavaan käyttöön tarkoitettuna.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ

Kun tehosekoitin on purettu pakkauksesta, tarkista, että se on ehjä kaikilta osin.

- Irrota ja pese pestävät osat lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella: annostelukorkki, tiivisteellä varustettu kansi ja kannu. (kuva 2)

Noudata mittakannua pestessäsi varovaisuutta kannun sisällä olevien terien vuoksi. Älä koske teriin sormin, sillä ne voivat viiltää.

- Pyyhi mahdollinen pöly moottorin kuoresta käyttämällä ainoastaan kosteaa liinaa. (kuva 2)

TEHOSEKOITTIMEN KOKOAMINEN

- Aseta terillä varustettu mittakannu moottoriyksikön päälle sovittaen kannun kahvan turvamekanismin kiinnitys moottorikotelossa olevaan kiinnityskohtaan.
- Varmista, että kannu ja moottoriyksikkö on kiinnitetty kunnolla.
- Sulje kannun kansi sovittaen kannen turvamekanismin kiinnitys kannun kahvan turvamekanismin kiinnityskohtaan. Aseta viimeisenä paikoilleen annostelukorkki (korkki 3)
- Varmista, että kansi ja kannun kahva on kiinnitetty oikein.



VAROITUS!

ÄLÄ YRITÄ IRROTAA TERIÄ MITTAKANNUSTA. TEHOSEKOITTIMEN KANNU JA TERÄT OVAT YKSI YHTENÄINEN RAKENNEOSA.

TURVALLISUUS!

VAROITUS: TURVALUKKO ESTÄÄ TEHOSEKOITTIMEN TOIMINNAN, VAIKKA PISTOKE ON SEINÄSSÄ. MOOTTORIYKSIKÖN, KANNUN, MITTAKORKIN JA KANNEN ON OLTAVA OIKEIN KOOTTU. JOS LAITTEEN TOIMINNAN AIKANA NOSTETAAN KANTTA TAI KOKO KANNUA, TAI JOS NE KOHOAVAT VAHINGOSSA, TEHOSEKOITIN PYSÄHTYY AUTOMAATTISESTI, SILLÄ TURVAMEKANISMI SAMMUTTAA MOOTTORIN.

Kun tehosekoitin on käynnissä:

- Älä häiritse terän liikettä.
- Älä irrota kannun kantta.
- Älä laita minkäänlaisia välineitä kannun sisälle.

KÄYTTÖ

- Kierrä virtajohtoa esiin johdon säilytystilasta. Säädä johto tarvittavan pituiseksi, jotta se ylittää pistorasiaan ja kytke pistoke. (kuva 4)



VAROITUS!

ÄLÄ ANNA JOHDON ROIKKUA TYÖTASOLTA, ETTEI TEHOSEKOITIN KAADU REUNAN YLLI.

- Sijoita tehosekoitin tasaiselle ja tukevalle alustalle, loitolle syttyvistä materiaaleista.
- Irrota kansi ja laita sekoitettavat ruoka-aineet kannuun.
- Sulje kannun kansi ja aseta annostelukorkki paikoilleen. Kiinnitä annostelukorkki kanteen sovittamalla korkin sivuissa olevat siivekkeet kannen reiässä oleviin uriin. Kun annostelukorkki on paikoillaan, viimeistelet kiinnitys kääntämällä korkkia myötäpäivään. (kuva 5)
Annostelukorkkia voidaan käyttää sekä ainesosien mittaamiseen kätevästi sekä niiden kaatamiseen kannuun, kun tehosekoitin on käynnissä.
- Anna kuumien nesteiden jäähtyä ennen niiden kaatamista mittakannuun. **Varo polttamasta itseäsi.**

Tehosekoittimessa on 5 nopeutta Kiertosäätimessä:

- **asento 0 on ON/OFF** (päälle/pois).
- **asennot 1 - 5 ovat käyttönopeuksia.** (katso taulukot)
- **asento P on pulssitoiminto** (käyttö sykäyksittäin).

Käyttönopeus

1-3	nestemäiset ainesosat
3-5	kiinteät aineet, nestemäisten ja kiinteiden aineiden sekoitus
P	sykäyksittäin (Säädin ei pysy tässä asennossa. Pidä säädintä P-asennossa tai käännä se asentoon toistuvasti).

- Kun pistoke kytketään pistorasiaan, **ON/OFF**-merkkivalo (E) ja asennon 0 valo palavat punaisina.
- Käännä kiertosäädintä oikealle asennosta **ON/OFF 0** asentoon, joka vastaa haluttua sekoitusnopeutta.
- Kun haluttu nopeus on valittu, sen numero sekä merkkivalo palavat valkoisina. (kuva 6)

JOS KANSI TAI KANNU NOUSEE PAIKOILTAAN TOIMINNAN AIKANA, TURVALUKITUS KYTKEYTYY PÄALLE PYSÄYTTÄEN TERÄN PYÖRINNÄN JA MERKKIVALO VILKKUU VALKOISENA JA PUNAISENA. KÄYNNISTÄ TEHOSEKOITIN UUELLEEN ASETTAMALLA KOHONNUT OSA TAKAISIN PAIKALLEEN JA KÄÄNTÄMÄLLÄ KIERTOSÄÄDIN ASENTOON ON/OFF 0. MERKKIVALO LAKKAA VILKKUMASTA JA MUUTTUU TAAS VALKEAKSI. KESKEYTYNYTTÄ TYÖTÄ VOIDAAN JATKAA ASETTAMALLA KÄYTETTÄVÄ NOPEUS UUELLEEN.



VAROITUS!

TEHOSEKOITTIMESTA VOI LÄHTEÄ ENSIMMÄISEN KÄYTÖN AIKANA UUDEN LAITTEEN HAJUA. ILMIÖ ON NORMAALI JA HAJU KATOAA LYHYESSÄ AJASSA, KUN LAITETTA KÄYTETÄÄN.

PULSSITOIMINTO

Jos reseptissä ei kehoiteta toimimaan toisin, aloita aina pienimmästä nopeudesta (I) ja nosta sitten nopeutta.

Käytettävissä on niin ikään (P) **PULSE** -toiminto, jonka avulla sekoitus voidaan tehdä sykäyksittäin. (kuva 7)

Huomautus: Kiertosäädin ei pysy tässä asennossa. Pidä säätimestä kiinni tai käännä sitä toistuvasti (P) **PULSE** -asentoon.

Sammuta tehosekoitin käytön jälkeen siirtämällä kiertosäädin asentoon **ON/ OFF 0**.

Palamaan jää ainoastaan **ON/OFF 0** -merkkivalo, joka sammuu vasta, kun laite kytketään irti verkkovirrasta. Irrota pistoke pistorasiasta. Kannu irrotetaan yksinkertaisesti nostamalla se irti moottoriyksiköstä. (kuva 8)

Irrota annostelukorkki ja kansi ja kaada kannun sisältö toiseen astiaan (kuva 9). Poista ruoka-aineiden jäämät kannusta muovi- tai puulastalla, ettei kannun sisäpinta naarmutu. Älä koskaan puhdistu teriä sormin.

PUHDISTUS

Varoitus: Ennen kuin puhdistat tai huollat tehosekoitinta, odota, että se on pysähtynyt käytön jälkeen, aseta säädin ON/ OFF 0 -asentoon ja irrota pistoke pistorasiasta.

- **Tiivisteellä varustettu kansi ja annostelukorkki:** Irrota annostelukorkki ja kansi kannusta ja pese ne lämpimällä vedellä ja nestemäisellä astianpesuaineella. Älä pese astianpesukoneessa.
- **Kannu ja teräyksikkö:** Nopeinta ja tehokkainta on pestä kannu täyttämällä se puoliksi kuumalla vedellä (ei kiehuvalle) ja lisäämällä tippa tai kaksi nestemäistä astianpesuainetta. Aseta kannu moottoriyksikön päälle, sulje kansi ja annostelukorkki, kytke pistoke pistorasiaan ja käännä säädin muutaman sekunnin ajaksi (P) PULSE -asentoon. Irrota kannu ja tyhjänsä se. Huuhtelee lämpimällä vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla.

KANNUA EI VOI PESTÄ ASTIANPESUKONEESSA.

Älä käytä sieniä tai hiovia pesuaineita.



VAROITUS!

ÄLÄ KOSKE TERIIN KÄSIN KANNUN PESEMISEN AIKANA. JOS RUOKA-AINEITA ON JÄÄNYT KIINNI TERIIN, POISTA NE MUOVI- TAI PUULASTALLA. ÄLÄ KÄYTÄ SORMIA. TERÄT VOIVAT VIILTÄÄ. VARO, ETTET SAA VIILTOJA!

- **Moottorin kuoriossa, pohja ja johto:** Puhdista kostealla liinalla ja kuivaa huolellisesti pehmeällä liinalla (kuva 2).
- Puhdistuksen lopuksi tarkasta, että liittimet ja pistokkeet ovat täysin kuivia. Kierrä johto käsin johdon säilytystilaan. Sijoita tehosekoitin kuivaan paikkaan. (kuva 4)

VARAOSAT

Kulumisen, häviämisen tai vahingoittumisen tapauksessa, voit ostaa Alessin jälleenmyyjältä seuraavat varaosat:

- A - annostelukorkki
- B - tiivisteellä varustettu kansi
- C - teräyksiköllä ja mitta-asteikolla varustettu kannu

TAKUU

Laitteella on kahden vuoden takuu, joka alkaa myyntipäivästä. Takuu kattaa kaikki valmistusvirheet, ja näin ollen tahattomien iskujen ja vääränlaisen käytön aiheuttamia vahinkoja ei korvata. Alessi kieltäytyy kaikesta vastuusta sopimattoman käytön aiheuttamissa vahingoissa.

Takuu tulee pakkauksen mukana.

HÄVITTÄMINEN

Käyttöön tultua täyteen laitetta ei saa hävittää luontoon, vaan se on vietävä keräyskeskukseen, joka huolehtii hävittämisestä. Pura laitteen osat, jotta voit hävittää ne maasi voimassa olevien hävittämistä koskevien säännösten mukaisesti. Älä koskaan yritä avata moottoriyksikköä voimakkeinoin.

WEEE sisältyy pakkaukseen.

ELINTARVIKEKELPOISUUS



Laitteen valmistuksessa käytetyt materiaalit on suunniteltu siihen, että ne joutuvat elintarvikkeen kanssa kosketukseen ja ovat lain määräysten mukaisia.

KÄYTÄNNÖN NEUVOJA TEHOSEKOITTIMEN KÄYTTÖÖN

- Usean ainesosan perusteelliseen sekoittamiseen riittää nopeus (1). Tarvittaessa nopeutta voidaan lisätä myöhemmin.
- Kun halutaan sekoittaa kiinteitä tai sakeita aineita, on suositeltavaa käyttää (P) PULSE -toimintoa muutaman sekunnin ajan, jotteivät terät jumiudu.
- Muista aina kiinnittää annostelukorkki kanteen tehosekoittimen käytön ajaksi ja pidä aina toista kättä kannen päällä.
- Jos käytät tehosekoitinta suurella nopeudella, pysäytä sekoitin ennen uusien aineiden lisäämistä.
- Pysäytä tehosekoitin ennen kuin laitat kannuun keittiövälineitä. Aineksia voi sekoittaa muovitai puulastalla vain silloin, kun tehosekoittimen säädin on asennossa ON/OFF 0.
Varoitus: Älä koskaan laita kannuun välineitä, myöskään lastoja, kun moottori on käynnissä.
- Vältä kiehuvien nesteiden kaatamista kannuun. Anna kuumien ruoka-aineiden jäähtyä ennen sekoittamista. Aloita sekoittaminen aina nopeudesta (1).
- Sekoita aineksia reseptissä mainittu aika tai kunnes haluttu sekoitusaste on saavutettu.
Pysäytä tehosekoitin muutaman sekunnin toiminnan jälkeen

ja tarkista seoksen koostumus välttyäksesi aineiden liialliselta sekoittamiselta.

- Älä käytä tehosekoitinta yhtäjaksoisesti yli kahden minuutin ajan: jos sekoitusta on jatkettava, sammuta laite ja anna sen jäähtyä minuutin ajan ennen uudelleen käynnistämistä.
- Älä sekoita liian kuivia tai puisevia ruoka-aineita, etteivät terät vaurioidu.

NEUVOJA RUOKA- AINEIDEN KÄSITTELYYN TEHOSEKOITTIMELLA

Kuorittujen tomaattien soseutus

Laita kannuun kuoritut tomaatit sekä vastaava määrä vettä.

Sulje kansi ja sekoita kunnes seos on tasaista.

Makeiden ja suoloisten keksien hienontaminen

Murra suuret keksit läpimitaltaan noin 4 cm levyisiksi paloiksi. Pieniä keksejä ei tarvitse pilkkoa pienimpiin paloihin. Laita keksit kannuun. Sulje kansi ja käytä sekoitinta kunnes haluttu tulos on saavutettu. Keksimuruja voi käyttää jugurtin, vanukkaiden tai hedelmähillokkeiden päällä. Kakuissa ja jälkiruoissa käytettävä hienojakoinen keksimuru tarvitsee pidemmän hienonnusajan.

Korppujauhon valmistus

Tee leipäviipaleista läpimitaltaan noin 4 cm:n paloja. Toimi samoin kuin makeiden ja suoloisten keksien kanssa. Korppujauho on täydellinen sidosaine tai ainesosa moniin kasvispohjaisiin ruokalajeihin ja vuokapaistoksiin.

Jauhojen ja nesteen sekoittaminen, kastikkeiden sakeuttaminen

Laita jauhot ja neste kannuun. Sulje kansi ja sekoita kunnes seos on tasaista.

Hedelmien ja vihannesten soseuttaminen

Laita paloiksi leikatut hedelmät ja vihannekset kannuun. Sulje kansi ja käytä sekoitinta kunnes haluttu tulos on saavutettu.

Béchamel-kastikkeen valmistus

Laita maito, jauhot ja suola kannuun. Sulje kansi ja sekoita kunnes seos on tasaista. Kaada kattilaan ja keitä normaalisti.

Hedelmäsoseen valmistus

Laita säilyke- tai keitetyt hedelmät kannuun. Lisää hedelmämehua tai vettä. Sulje kansi ja käytä sekoitinta kunnes haluttu tulos on saavutettu.

Kasvissoseen valmistus

Laita säilyke- tai keitetyt kasvikset kannuun. Lisää liemi, vesi tai maito. Sulje kansi ja käytä sekoitinta kunnes haluttu tulos on saavutettu.

Lihaseen valmistus

Laita paloiksi leikattu keitetty, murea liha kannuun. Lisää liemi, vesi tai maito. Sulje kansi ja käytä sekoitinta. Tarvittaessa pysäytä tehosekoitin ja irrota ainekset pehmeällä lastalla kannun laidoilta. Sulje kansi ja käytä sekoitinta kunnes haluttu tulos on saavutettu.

Juuston raastaminen

Leikkaa hyvin kylmä juusto 1,5 cm:n kuutioiksi. Kaada palat kannuun. Sulje kansi ja käytä sekoitinta kunnes haluttu tulos on saavutettu.

Parmesaanin raastaminen

Leikkaa huoneenlämpöinen parmesaani 1,5 cm:n kuutioiksi. Kaada palat kannuun. Sulje kansi ja käytä sekoitinta kunnes haluttu tulos on saavutettu.

Ricotta- tai tuorejuustolevitteen valmistus

Laita ricotta- tai tuorejuusto kannuun. Sulje kansi ja sekoita

kunnes seos on tasaista. Tarvittaessa pysäytä tehosekoitin ja irrota ainekset pehmeällä lastalla kannun laidoilta. Lisää sitten maito. Sulje kansi ja käytä sekoitinta kunnes haluttu tulos on saavutettu. Seosta voi käyttää kuorrutteen ja hydykkeiden pohjana.

Kaurajauheen valmistus vauvoille

Laita kypsentämättömät kaurahiutaleet kannuun. Hienonna kunnes haluttu koostumus on saavutettu. Keitä normaalisti.

Vauvanruokien valmistus

Laita valmiit kypsennetyt ainekset kannuun. Sulje kansi ja hienonna kunnes haluttu koostumus on saavutettu.

Paistettaviin ruokiin tulevien nestemäisten ainesosien sekoittaminen

Ohukaisten ja vohveleiden valmistaminen valmisseoksesta
Laita taikinaseos ja muut ainekset kannuun. Sulje kansi ja sekoita kunnes taikina on sekoittunut tasaiseksi. Tarvittaessa pysäytä tehosekoitin ja irrota ainekset pehmeällä lastalla kannun laidoilta. Sulje kansi ja käytä sekoitinta kunnes haluttu tulos on saavutettu.

Paakkujen poistaminen kastikkeista

Jos kastikkeessa on paakkuja, kaada se kannuun. Sulje kansi ja sekoita kunnes seos on tasaista.

Majoneesin valmistus

Laita munankeltuainen (huoneenlämpöinen) kannuun suolan, sitruunamehun ja pienen määrän öljyä kanssa. Sulje kansi ja sekoita muutaman sekunnin ajan. Irrota sitten annostelukorkki ja lisää vähitellen öljyä kaataen sitä norona kannen aukosta. Jatka sekoitusta pienimmällä nopeudella (1) kunnes majoneesi on tasaista ja halutunlaista.

Käyttö		Nopeus	Maksimimäärä	Aika
Sekoitus	Kaikki nesteet	3-5	1 litra	30-20 s
	Keitot	1-5	1 litra	60-20 s
Sekoitus/ saostus	Kasvikset	1-5	200 g	40-20 s
	Vauvansoseet	1-5	200 g	
Yhdistäminen	Jugurttipohjaiset juomat ja jälkiruoat	4-5	700 g	60 s
Murskaus	Jää	PULSE (P)	100 g	20 s

安全にお使いいただくための大切な注意事項

電気器具を使用するときは、感電や人身事故のリスクを抑えるために、常に安全のための一般注意事項をお守りいただく必要があります。

これには次の注意事項が含まれます：

1. 製品をお使いになる前に説明書を熟読してください。
2. ブレンダーをご使用になる前に、取扱説明書をよくお読みになり、記載された指示に従ってください。
本製品の使用期間中は取扱説明書を保管し、必要なときはいつでも参照してください。
3. 梱包材を自然環境に放棄しないでください。ビニール袋はお子様の手の届かない場所に置いてください。
4. 本来想定された用途以外に使用してはいけません。誤使用による損害に対してAlessiは一切の責任を負いかねます。
5. 製品に記載されたものと異なる電圧は使用しないでください。
6. 変換プラグや延長コードを使用しないでください。
7. プラグを外す時はコードを引っ張らずにプラグを持って抜いてください。
8. 本器具はお子様の手の届かない場所に置いてください。
9. 本器具を火のついたガスコンロや加熱中の電気コンロの上や付近、オープンの中、熱源の近くへ置かないでください。
10. ブレンダーをひっくり返したりしないよう、作業台の端から離れた場所に置いてください。ブレンダーは乾いた平面の上に置いてください。
11. 注意：ブレードの刃先は鋭いので、よく切れます。
ブレードを取り扱ったり洗ったりするときは怪我をしないよう充分注意してください。
12. ブレードに食材が挟まって動かなくなったときは、プラグをコンセントから抜いた後で、へらを使ってブレードから食材を取り除いてください。
13. 深刻な怪我や本器具を傷めるリスクを抑えるために、ブレンダーが作動しているときにカラフの中に手や道具を絶対に入れないでください。木製またはプラスチック製のへらを使うことができますが、ブレンダーがオフの状態のときだけにしてください。人身事故や本器具へのダメージを回避するため、作動中は手、頭髮、衣服、道具等を本器具に近づけてはいけません。
14. モーターユニットや電源コードやプラグを水やその他の液体に浸けてはいけません。
15. 濡れた手で本製品を取り扱ってはいけません。
16. 屋外で使用してはいけません。
17. パーツやアクセサリを組み立てるために本器具を放置するときや、使用中や使用直後、洗浄やお手入れを行う前、故障したときなどには、必ずプラグを抜いてください。

18. ブレンダーが作動しているときは絶対にその場を離れてはいけません。また、使用しないときはプラグを抜いておいてください。
19. 目盛り付きカラフに付いている最大量の印を超える量の材料を入れてはいけません。（材料が液体であれ固体であれ）カラフが空の状態ではブレンダーのスイッチを入れてはいけません。
20. アクセサリーやスペアパーツはAlessiの純正品のみをお使いください。
21. ブレンダーや電源コードに不具合やダメージがあるときは、本器具を使わずに、最寄りのAlessi販売店へご相談ください。必要であれば、次のメールアドレスを使ってメーカーであるAlessi SpAへお問い合わせいただくこともできます: help@alessi.com
22. 電源コードにダメージがあるときは、危険を回避するため、メーカー、サポートセンター、有資格者のいずれかが交換しなければいけません。
23. 本器具のモーターユニットのハウジングを絶対に開けようとしてはいけません。
24. 1) 本器具は、監督下または危険性について本人が理解できるような安全な使い方についての指示を受けていれば、8歳以上のお子様および身体的・知覚的・精神的能力が低下している方、または電気器具の使用経験やそれについての知識のない方でもお使いいただけます。お子様を本器具で遊ばせてはいけません。本器具のお手入れとメンテナンスを8歳未満のお子様および大人の監督がない状態で行わせてはいけません。
2) 本器具および電源コードは、8歳未満のお子様の手が届かない場所に保管してください。
3) 大人の監督なしでお子様にブレンダーを使わせてはいけません。
25. 高温の材料をカラフに入れるときは、火傷をしないよう注意してください。高温の材料を目盛り付きカラフに入れるときは、冷めるまで待つてから入れてください。熱い液体をカラフに流し込むときは、不意に蒸気が噴き出すことがあるので注意してください。
26. 使用途中に食材を入れるときは、計量キャップのみを外してください。ブレンダーには安全装置が備わっており、モーターユニット、目盛り付きカラフ、キャップがすべて完全に組み上げられていなければ、たとえ電源に接続されていても作動しない仕組みになっています。作動中にキャップまたはカラフ全体を持ち上げたり、または意図せずにそのようなことになった場合には、ブレンダーが自動的に止まり、モーターのスイッチがオフになります。

お子様が本器具で遊ぶことのないよう、見守ってください。

本器具は家庭用であり、屋内での使用を想定したものです。

この説明書を保存しておいてください。

WWW.ALESSI.COM

このブレンダーは、2020年にMichele De Lucchiがデザインしたもので、消費者安全保証試験による認証取得品です。

ブレンダーの説明

- A - 計量キャップ(プラスチック-PCTG製、容量30 ml)
- B - パッキン付きキャップ(プラスチック-PCTG製)
- C - 目盛り付きカラフ(プラスチック-PCTG製、容量1.5 L)およびブレードユニット(スチール製)
- D - モーターユニット(プラスチック製)
- E - オン表示ランプ
- F - 操作ダイヤル
- G - ベース(プラスチック製、滑り止め脚およびコード巻取り部付き)(fig. 1)

計量キャップ、キャップ、目盛り付きカラフの材質はBPAフリーのPCTGです。



注意:

本器具はお子様の手の届かない場所に置いてください。

この製品は家庭用専用です。

- この器具は家庭用およびそれに準じた次のような環境でお使いいただけます:
 - 店舗(専門店以外のものも含む)
 - 小規模の会社
 - 農場
 - ホテル、モーテル、その他の宿泊施設の顧客による使用
 - ベッド・アンド・ブレイクファースト(B&B)

- **ただし本器具を店舗で販売する食品を作るための業務上の用途で使用する場合は、家庭用およびそれに準じる状況とはみなされません。**

初回ご使用時

ブレンダーの梱包を解いたら、ダメージ等がないか、すべての部品を確認してください。

- 次の洗える部品を湯と食器用液体洗剤で洗ってください: 計量キャップ、パッキン付きキャップ、カラフ (fig. 2)

カラフを洗うときは、中にブレードが付いていますので注意してください。ブレードの刃で手を切らないよう、指で触れてはいけません。

- モーターユニットは湿らせた布で拭いて埃を取るだけにしてください。(fig. 2)

ブレンダーの組み立て方

- ブレード付き目盛り付きカラフをモーターユニットの上に取り付けます。このときカラフのハンドルの安全装置の接続部とモーターユニット側の接続部を合わせてください。
- カラフとモーターユニットがしっかりと結合したことを確認してください。
- カラフにカバーを取り付けます。このときカバーの安全装置の接続部をカラフのハンドルの安全装置の位置に合わせてください。最後に計量キャップを取り付けます (fig. 3)。
- カバーとカラフのハンドルがしっかりと結合したことを確認してください。



注意:

目盛り付きカラフからブレードを外そうとしてはいけません。カラフとブレードは一体となった部品です。

安全のために!

注意: 安全ブロック装置により、ブレンダーのプラグがコンセントに接続されていても作動しないようになっています。

モーターユニット、目盛り付きカラフ、カバーが完全に組み立てられていなければいけません。作動中にキャップまたはカラフ全体を持ち上げたり、または意図せずにそのようなことになった場合には、ブレンダーが自動的に止まり、安全のためモーターのスイッチがオフになります。

ブレンダーが作動しているときの注意事項:

- ブレードの動作を妨げないでください。
- カラフのキャップを外さないでください。
- カラフの中には一切道具を入れてはいけません。

使い方

- コード巻取り部から電源コードをほどきます。コンセントに届くのに必要な長さに調整し、プラグを差し込みます (fig. 4)。



注意!

ブレンダーの転倒を避けるため、作業台からコードがぶら下がった状態にしておかないでください。

- ブレンダーを引火物から離れていて安定した平面に置きます。
- キャップを外し、カラフの中に加工する材料を入れます。
- キャップをカラフに付けて、計量キャップを取り付けます。キャップに計量キャップを取り付けるには、計量キャップのタブをキャップの穴の溝と合わせます。計量キャップを挿入したら、時計方向に回して完全に閉めます (fig. 5)。計量キャップは材料を簡単に計量するのにも、ブレンダーが作動しているときに材料を加えるときにも使えます。
- 高温の液体材料を目盛り付きカラフに入れるときは、熱を冷ましてから入れてください。火傷をしないよう注意してください。

このブレンダーの作動スピードは5通りあります。

操作ダイヤルの表示:

- 「0」ポジションはON/OFF (スイッチ入/切)状態を示します。
- 「1」から「5」までのポジションは作動スピードを示します。(表を参照してください)
- 「P」ポジションは「パルス」機能 (間欠的動作)を示します。

回転スピード	
1-3	液体の材料向き
3-5	固い材料の加工、液体と固体を混ぜるとき。
P	パルス（このポジションではスイッチは入ったままにはなりません。スイッチを押し続けるか、または繰り返し「P」ポジションに回してください）。

- プラグをコンセントに差し込むと、ON/OFFランプ (E) と0ポジションのランプが赤く点灯します。
- 操作ダイヤルをON/OFF 「0」 から右へ回して意図するスピードに設定します。
- 意図するスピードの番号を選択したら、表示ランプが白で点灯します (fig. 6)。

作動中にキャップまたはカラフを持ち上げると、安全装置が作動して、ブレードの回転が止まり、表示ランプが白と赤で点滅します。

ブレンダーを再び作動させるには、持ち上げた部品を元の位置に戻し、操作ダイヤルを回してON/OFF 「0」にします。

警告灯が点滅を止め、白色で点灯する。

もう一度、意図するスピードに設定すると、中断されていた作業が再開できます。



注意!

初めてお使いになるときは、ブレンダーから新品独特の臭いが発生することがあります。これは普通の現象であり、お使いいただくうちに程なく臭いは消えます。

パルス

レシピに特に指定がない場合は、いつも最初は一番低速の1速(1)で始め、必要に応じて速度を上げてください。

さらに間欠的に攪拌できる(P) パルスモードも用意されています (fig. 7)。

備考: このポジションでは、操作ダイヤルは回した位置で止まらずに元に戻ります。ダイヤルを手で持ってその位置に保つか、または再度回して(P) パルスの位置にしてください。

使用后、ブレンダーのスイッチを切るには、ダイヤルをON/OFF 「0」に戻してください。

表示ランプで唯一点灯したままになっているのはON/OFF 「0」のランプです。電源から外すとこのランプも消えます。プラグをコンセントから抜いてください。カラフは、モーターユニットから持ち上げるだけで外せます (fig. 8)。

計量キャップとキャップを外し、中身を別の容器へ移してください(fig. 9)。

カラフに残った材料のカスを取り除くときは、カラフの内側を傷つけないよう、プラグまたは木製のへらをお使いください。ブレードをお手入れするときには、絶対に指を使ってはいけません。

お手入れについて

注意: 使用後は、洗浄やお手入れ等のあらゆる作業を行う前に、ブレンダーが停止していることを確認し、操作ダイヤルをON/OFF「0」ポジションにして電源プラグをコンセントから抜いてください。

- **パッキン付きキャップと計量キャップ:** カラフから計量キャップとキャップを外して、食器用液体洗剤とぬるま湯で洗ってください。食洗機は使わないでください。
- **ブレードユニット付きカラフ:** カラフを洗う方法のうち最も手早く効果的なのは、カラフの半分まで湯（熱湯は避けてください）を入れて、食器用液体洗剤を1～2滴加えます。カラフをモーターユニット上にセットし、カバーと軽量カバーを取り付けて、プラグをコンセントに接続し、操作ダイヤルを(P) パルス に設定して数秒動作させます。カラフを外して空にします。ぬるま湯ですすぎ、柔らかい布で拭きます。

カラフは食洗機では洗えません。

スポンジや磨き粉入りの洗剤を使わないでください。



注意!

カラフの洗浄時にはブレードを手で触ってはいけません。ブレードに食材がこびり付いているときは、プラスチック製または木製のへらを使って除去してください。指を使ってはいけません。ブレードの刃はよく切れます。手を切らないよう注意してください!

- **モーターユニット、ベース、コード:** 湿らせた布で拭き、柔らかい布で丹念に水分をふき取ってください(fig. 2)。
- お手入れが終わったら、コネクターとプラグが完全に乾いているか確認してください。コードを手で押して巻取り部へ収めませす。ブレンダーを乾燥した場所に仕舞ってください (fig. 4)。

スベア部品

摩耗、紛失、ダメージなどが発生した場合、次の部品は行きつけのAlessi販売店で購入することができます:

- A - 計量キャップ
- B - パッキン付きキャップ
- C - ブレードユニット付き目盛り付きカラフ

保証について

この製品にはご購入時より2年間の保証が付帯しています。

保証は製造上のあらゆる瑕疵が対象となりますので、誤って衝撃を与えたり不適切な使い方をした場合のダメージには適用されません。

誤使用による損害に対してAlessi は一切の責任を負いかねます。

保証書はパッケージの中に入っています。

廃棄について

製品が寿命に達したら、生活環境への投棄を避けて特定の廃棄物処理センターへ依頼してください。

部品を外して解体し、廃棄に関する現地の規則に従ってそれぞれ処分してください。

絶対にモーターユニットを無理やりこじ開けようとははいけません。

WEEEはパッケージの中に入っています。

食品用途への適合性

本器具の材質は、食品との接触を想定したものであり、それに関する法的要件を満たしています。

ブレンダーの使用上の実用的アドバイス

- 氷を砕くには(P) パルス機能をお使いください。カラフに一度にアイスキューブを10個以上入れないでください。キューブの大きさが小さければ小さいほど細かく砕くことができます。
- たくさん材料をしっかりと混ぜるには1速(1)のスピードで充分です。
1速で混ぜた後で、必要に応じて速度を上げてください。
- 固体または粘度の高い材料を混ぜるには、ブレードがブロックするのを防ぐため、(P) パルス機能が数秒だけ混ぜてください。
- ブレンダーの使用中は忘れずにキャップに計量キャップを取り付けて、常に片手でキャップを抑えてください。
- 高速での使用中に他の材料を加えるときは、ブレンダーを止めてからにしてください。
- カラフの中で道具を使うときは、その前にブレンダーを止めてください。
ブレンダーがON/OFF 「0」のポジションになっているときのみ、プラスチック製または木製のへらで材料を混ぜることができます。
注意: モーターが作動しているときは、道具(へらを含む)を絶対にカラフの中に入れてはいけません。
- 沸騰している液体をカラフに入れないでください。食品の熱が冷めるを待ってからブレンダーをお使いください。必ず1速(1)から始めてください。
- レシピに指示された時間または

意図する状態になるまでブレンダーを回してください。

過度の攪拌を避けるため、作動してから数秒後にいったんブレンダーを止めて、状態を確認してください。

- 2分以上連続して作動させないでください: 続けなければいけないときは、いったんスイッチをオフにして1分間待ち、ブレンダーの熱を冷ましてからもう一度スイッチを入れてください。
- ブレードの刃を傷めないよう、過度に乾燥した物には使わないでください。

ブレンダーを使ったお料理のアドバイス

トマトの水煮をミキサーにかける

カラフにトマトの水煮と同量の水を入れます。

キャップを閉めて、水とトマトがよく混ざるまで攪拌します。

ビスケットやクラッカーを砕く

直径4 cm以上の大きさのビスケットは、予め砕いてから使います。それよりも小さいビスケットは、そのまま使うことができます。ビスケットをカラフに入れます。キャップを閉めて、意図する大きさになるまでブレンダーで砕きます。

このようにして砕いたビスケットは、ヨーグルトやプリンやフルーツコンポートなどに添えて使うことができます。ケーキやデザート用のさらに細かい粒にしたいときは、ブレンダーの作動時間を長めにします。

パン粉を作る

パンを幅4 cm程度の大きさの小片に分けます。ビスケットとクラッカーを砕くのと同じ手順で作業をします。

こうしてできたパン粉は、野菜を使ったさまざまな料理やフランクの飾りや材料として最適です。

粉と液体を混ぜてこねる、ソースにとろみをつける

カラフに粉と液体を入れます。キャップ

を閉めて、材料がよく混ざるまで攪拌します。

果物や野菜を刻む

粗く切った果物や野菜をカラフに入れます。キャップを閉めて、意図する大きさになるまでブレンダーで刻みます。

ベジヤメルソースをつくる

カラフに牛乳、小麦粉、塩を入れます。キャップを閉めて、材料がよく混ざるまで攪拌します。中身を鍋にあけて、通常のやり方で加熱します。

果物のピューレをつくる

缶詰の果物または加熱調理済みの果物をカラフに入れます。ジュースまたは水を加えます。キャップを閉めて、意図する状態になるまで攪拌します。

野菜のピューレをつくる

缶詰の野菜または茹でた野菜をカラフに入れます。スープ、水、牛乳のいずれかを加えます。キャップを閉めて、意図する状態になるまで攪拌します。

肉のピューレをつくる

加熱済みの柔らかい肉を小片に切ったものをカラフに入れます。スープ、水、牛乳のいずれかを加えます。キャップを閉めて、攪拌します。肉がカラフの内壁に付いたときは、ブレンダーを止めて、柔らかいへらで落とします。キャップを閉めて、意図する状態になるまで刻みます。

チーズを削る

よく冷えたチーズを1.5 cmの角切りにします。カラフに入れます。キャップを閉めて、意図する状態になるまで刻みます。

パルメザンチーズを削る

室温のパルメザンチーズを1.5 cmの角切りにします。カラフに入れます。キャップを閉めて、意図する状態になるまで刻みます。

リコッタチーズまたはクリームチーズのピューレをつくる

リコッタチーズまたはクリームチーズをカラフに入れます。キャップを閉めて、よく混ざるまで攪拌します。材料がカラフの内壁

に付いたときは、ブレンダーを止めて、柔らかいへらで落とします。必要に応じて牛乳を加えます。キャップを閉めて、意図する状態になるまで刻みます。できたピューレは、クリームやパテのベースとして使うことができます。

お子様用のオートミールをつくる

未調理のオートミールをカラフに入れます。意図する大きさになるまでブレンダーにかけます。通常と同じやり方で調理します。

離乳食をつくる

調理済みの食品をカラフに入れます。意図する状態になるまでブレンダーにかけます。

液体材料を混ぜてオープンで焼き上げる生地をつくる

ホットケーキミックス等を使ってフリッターやワッフルをつくる

ホットケーキミックスやその他の材料をカラフに入れます。キャップを閉めて、材料がよく混ざるまで攪拌します。材料がカラフの内壁に付いたときは、ブレンダーを止めて、柔らかいへらで落とします。キャップを閉めて、意図する状態になるまで攪拌します。

ソースのだま(固まり)をなくす

ソースのだまができてしまったときは、ソースをカラフに入れます。キャップを閉めて、よく混ざるまで攪拌します。

マヨネーズをつくる

卵黄1個(室温)をカラフに入れ、塩、レモン汁、オイル少量を加えます。キャップを閉めて、数秒攪拌します。計量キャップを外して、穴からオイル少しずつ加えていきます。マヨネーズが意図する状態になるまで、1速(1)で攪拌を続けます。

用途		スピード	最大量	時間
攪拌	各種の液体	3-5	1リットル	30-20秒
	スープ類	1-5	1リットル	60-20秒
攪拌/粉碎	野菜	1-5	200 g	40-20秒
	離乳食	1-5	200 g	
混ぜる	ヨーグルトドリンク、デザート	4-5	700 g	60 秒
刻む	氷	パルス (P)	100 g	20 秒

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Η χρήση ηλεκτρικών συσκευών απαιτεί πάντα συμμόρφωση με τις γενικές προφυλάξεις ασφαλείας, προκειμένου να μειωθεί ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας ή/και τραυματισμού. Αυτές οι προφυλάξεις περιλαμβάνουν τα εξής:

1. ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ.
2. Πριν χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ, διαβάστε προσεκτικά και ακολουθήστε τις οδηγίες χρήσης.
Φυλάξτε και συμβουλευτείτε τις οδηγίες καθόλη τη διάρκεια χρήσης του προϊόντος.
3. Μην απορρίπτετε τη συσκευασία στο περιβάλλον και φυλάξτε τις πλαστικές σακούλες μακριά από παιδιά.
4. Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν για σκοπούς άλλους από αυτούς για τους οποίους προορίζεται. Η Alessi δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από ακατάλληλη χρήση.
5. Μην χρησιμοποιείτε ρεύμα τροφοδοσίας διαφορετικό από αυτό που αναγράφεται στην ετικέτα του προϊόντος.
6. Μην χρησιμοποιείτε αντάππορες ή/και προεκτάσεις.
7. Μην τραβάτε το καλώδιο για να αφαιρέσετε το φιν από την πρίζα.
8. ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΜΑΚΡΙΑ ΑΠΟ ΤΑ ΠΑΙΔΙΑ.
9. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε καυστήρες αερίου ή ηλεκτρικές εστίες αναμμένες, μέσα σε φούρνο ή κοντά σε πηγές θερμότητας.
10. Κρατήστε το μπλέντερ μακριά από την άκρη του πάγκου, για να αποφύγετε τον κίνδυνο ανατροπής. Ακουμπήστε το μπλέντερ σε μια επίπεδη και στεγνή επιφάνεια.
11. ΠΡΟΣΟΧΗ: ΟΙ ΛΕΠΙΔΕΣ ΕΙΝΑΙ ΤΡΟΧΙΣΜΕΝΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΕΠΩΣ ΚΟΦΤΕΡΕΣ. ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΦΥΛΑΞΗΣ ΚΑΤΑ ΤΟΝ ΧΕΙΡΙΣΜΟ ΤΟΥΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΟΥΣ.
12. Εάν οι λεπίδες μπλοκάρουν, αφαιρέστε το φιν από την πρίζα ρεύματος πριν απομακρύνετε με μια σπάτουλα τα συστατικά που μπλοκάρουν τις λεπίδες.
13. Για να μειώσετε τον κίνδυνο σοβαρού τραυματισμού και να μην προκαλέσετε ζημιά στη συσκευή, μην βάζετε ποτέ τα χέρια ή τα σκεύη σας στην κανάτα ενώ το μπλέντερ λειτουργεί. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα, αλλά μόνο όταν το μπλέντερ είναι σβηστό.
Κρατήστε τα χέρια, τα μαλλιά, τα ρούχα και τα σκεύη μακριά από τις λεπίδες κατά τη

- διάρκεια της λειτουργίας, για να αποφύγετε τραυματισμό και ζημιά στη συσκευή.
14. Μην βυθίζετε ή ξεπλένετε το μοτέρ, το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φινιρίσματα σε νερό ή άλλα υγρά.
 15. Μην αγγίζετε το προϊόν με βρεγμένα χέρια.
 16. Μη χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
 17. Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα όταν η συσκευή παραμένει χωρίς επίβλεψη, κατά τη διάρκεια και μετά τη χρήση, πριν από τον καθαρισμό, τη συντήρηση ή σε περίπτωση βλάβης.
 18. Μην αφήνετε ποτέ το μπλέντερ χωρίς επίβλεψη κατά τη λειτουργία και αφαιρείτε πάντα το φινιρίσματα όταν δεν το χρησιμοποιείτε.
 19. Ποτέ μην υπερβαίνετε το μέγιστο επίπεδο που αναγράφεται στην διαβαθμισμένη κανάτα. Μην χρησιμοποιείτε το μπλέντερ χωρίς να υπάρχει καμία ουσία στην κανάτα (υγρά ή στερεά συστατικά).
 20. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια αξεσουάρ και ανταλλακτικά με εγγύηση της Alessi.
 21. Σε περίπτωση δυσλειτουργίας ή ζημιάς στο μπλέντερ ή στο καλώδιο τροφοδοσίας, μην χρησιμοποιείτε το προϊόν και επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο της Alessi. Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να επικοινωνήσετε με τον κατασκευαστή Alessi SpA στην ηλεκτρονική διεύθυνση: help@ales.si
 22. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, από κέντρο τεχνικής υποστήριξης ή από εξειδικευμένα άτομα για την αποφυγή κινδύνων.
 23. Μην προσπαθήσετε ποτέ να ανοίξετε το μοτέρ της συσκευής.
 24. 1) Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί για τις οδηγίες χρήσης της συσκευής με ασφαλή τρόπο ώστε να κατανοούν τους κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών και χωρίς επίβλεψη.
2) Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο ρεύματος μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών
3) Μην επιτρέπετε στα παιδιά να χρησιμοποιούν το μπλέντερ χωρίς επίβλεψη ενηλίκου.
 25. Όταν ρίχνετε ζεστά υλικά στην κανάτα, προσέξτε να μην καείτε. Αφήστε τα ζεστά συστατικά να κρυώσουν πριν τα βάλετε στη διαβαθμισμένη κανάτα.
Να είστε προσεκτικοί όταν ρίχνετε ζεστά υγρά στο μπλέντερ για πιθανές ξαφνικές εκτινάξεις ατμού
 26. Αφαιρέστε μόνο την τάπα δοσομέτρησης για να εισαγάγετε τρόφιμα στην κανάτα κατά τη χρήση.
Το σύστημα ασφαλείας που είναι τοποθετημένο στο μπλέντερ δεν επιτρέπει στο μπλέντερ να λειτουργεί, ακόμη και αν είναι συνδεδεμένο στο ηλεκτρικό δίκτυο,

εάν το σώμα του μοτέρ, η διαβαθμισμένη κανάτα και το καπάκι δεν είναι σωστά συναρμολογημένα. Εάν σηλώσετε το καπάκι ή ολόκληρη την κανάτα κατά τη λειτουργία ή εάν αυτό συμβεί κατά λάθος, το μπλέντερ θα σταματήσει αυτόματα και το μοτέρ θα σβήσει.

ΕΠΙΤΗΡΕΙΤΕ ΤΑ ΠΑΙΔΙΑ ΓΙΑ ΝΑ ΕΞΑΣΦΑΛΙΣΤΕ ΟΤΙ ΔΕΝ ΠΑΙΖΟΥΝ ΜΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ

**Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΟΟΡΙΖΕΤΑΙ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ
ΚΑΙ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΧΡΗΣΗ**

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

WWW.ALESSI.COM

MDL09 "Plissé" Blender

Σχεδιασμένο από τον Michele De Lucchi το 2020, αυτό το μπλέντερ δοκιμάστηκε και πιστοποιήθηκε προκειμένου να εγγυάται την ασφάλεια του καταναλωτή.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ

- A** - Διαβαθμισμένη τάπα δοσομέτρησης από θερμοπλαστική ρητίνη (PCTG) χωρητικότητας 30 ml.
- B** - Καπάκι από θερμοπλαστική ρητίνη (PCTG) με τσιμούχα.
- C** - Διαβαθμισμένη κανάτα από διαφανή θερμοπλαστική ρητίνη (PCTG) χωρητικότητας 1,5 λίτρου με μονάδα από χαλύβδινες λεπίδες.
- D** - Σώμα μοτέρ από θερμοπλαστική ρητίνη.
- E** - Ενδεικτική λυχνία ενεργοποίησης.
- F** - Διακόπτης χειρισμού.
- G** - Βάση από θερμοπλαστική ρητίνη με αντιολισθητικά ποδαράκια και χώρο περιτύλιξης καλωδίου. (εικ.1)

Το υλικό PCTG με το οποίο κατασκευάζονται η τάπα δοσομέτρησης, το καπάκι και η διαβαθμισμένη κανάτα είναι χωρίς BPA.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

ΔΙΑΓΗΡΕΙΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΜΑΚΡΙΑ ΑΠΟ ΤΑ ΠΑΙΔΙΑ.

ΑΥΤΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΠΡΟΟΡΙΖΕΤΑΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ.

Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακές και παρόμοιες χρήσεις όπως:

- σε καταστήματα, ακόμη και από ανειδίκεντους χρήστες
- στις μικρές επιχειρήσεις
- στο αγρόκτημα
- από πλάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλους οικιστικούς χώρους,
- σε χώρους τύπου bed and breakfast.

- Ωστόσο, εάν η συσκευή προορίζεται να χρησιμοποιηθεί επαγγελματικά για την παρασκευή τροφίμων προς πώληση σε καταστήματα, η συσκευή δεν θεωρείται για οικιακή και παρόμοια χρήση.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Αφού αφαιρέσετε το μπλέντερ από τη συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι είναι άθικτο σε όλα τα μέρη του.

- Αφαιρέστε και πλύνετε τα πλενόμενα μέρη με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων: τάπα δοσομέτρησης, καπάκι με τσιμούχα και κανάτα. (εικ.2)
Να είστε προσεκτικοί όταν πλένετε τη διαβαθμισμένη κανάτα επειδή υπάρχουν λεπίδες μέσα. Μην τα αγγίζετε με τα δάχτυλά σας γιατί θα μπορούσατε να κοπείτε.
- Περάστε μόνο το σώμα του μοτέρ με ένα υγρό πανί για να αφαιρέσετε τυχόν υπολειπόμενη σκόνη. (εικ.2)

ΠΩΣ ΝΑ ΕΠΑΝΑΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΕΤΕ ΤΟ ΜΠΛΕΝΤΕΡ

- Εισαγάγετε τη διαβαθμισμένη κανάτα μαζί με τις λεπίδες στο σώμα του μοτέρ, προσαρμόζοντας τον σύνδεσμο του συστήματος ασφαλείας της λαβής της κανάτας στον σύνδεσμο στο σώμα του μοτέρ.
- Βεβαιωθείτε ότι η κανάτα και το σώμα του μοτέρ είναι καλά συναρμολογημένα.
- Τοποθετήστε το καπάκι στην κανάτα, προσαρμόζοντας τον σύνδεσμο του συστήματος ασφαλείας του καπακιού με το σύστημα ασφαλείας της λαβής της κανάτας. Τέλος, αντικαταστήστε την τάπα δοσομέτρησης (εικ. 3)
- Βεβαιωθείτε ότι η κανάτα και η λαβή της κανάτας είναι καλά συναρμολογημένα.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

ΜΗΝ ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΤΕ ΝΑ ΑΠΟΣΠΑΣΕΤΕ ΤΙΣ ΛΕΠΙΔΕΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΔΙΑΒΑΘΜΙΣΜΕΝΗ ΚΑΝΑΤΑ. Η ΚΑΝΑΤΑ ΚΑΙ ΟΙ ΛΕΠΙΔΕΣ ΕΙΝΑΙ ΕΝΑ ΕΝΙΑΙΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΤΟΥ ΜΠΛΑΝΤΕΡ.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ!

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΤΟ ΜΠΛΟΚΑΡΙΣΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ, ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΙ ΣΤΟ ΜΠΛΑΝΤΕΡ ΝΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΗΣΕΙ ΑΚΟΜΗ ΚΑΙ ΑΝ ΕΙΝΑΙ ΣΥΝΔΕΔΕΜΕΝΟ ΣΤΗΝ ΠΡΙΖΑ.

ΤΟ ΜΟΤΕΡ, Η ΔΙΑΒΑΘΜΙΣΜΕΝΗ ΚΑΝΑΤΑ ΚΑΙ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΤΕΛΕΙΑ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΜΕΝΑ. ΑΝ ΣΗΚΩΣΕΤΕ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ Η ΟΛΟΚΛΗΡΗ ΤΗΝ ΚΑΝΑΤΑ ΚΑΤΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ Η ΕΑΝ ΑΥΤΟ ΣΥΜΒΕΙ ΚΑΤΑ ΛΑΘΟΣ, ΤΟ ΜΠΛΑΝΤΕΡ ΘΑ ΣΤΑΜΑΤΗΣΕΙ ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΤΟ ΜΟΤΕΡ ΘΑ ΣΒΗΣΕΙ.

Όταν το μπλέντερ βρίσκεται σε λειτουργία:

- Μην παρεμβαίνετε στη λειτουργία της λεπίδας.
- Μην αφαιρείτε το καπάκι από την κανάτα.
- Μην βάζετε κανένα εργαλείο μέσα στην κανάτα.

ΧΡΗΣΗ

- Ξετυλίξτε το καλώδιο τροφοδοσίας από τον κατάλληλο μηχανισμό περιτύλιξης καλωδίου. Ρυθμίστε το μήκος που απαιτείται για να φτάσετε στην πρίζα τροφοδοσίας και τοποθετήστε το φις. (εικ.4)



ΠΡΟΣΟΧΗ!

ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΤΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΝΑ ΚΡΕΜΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΠΑΓΚΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΝΑ ΑΠΟΦΥΓΕΤΕ ΤΗΝ ΠΤΩΣΗ ΤΟΥ ΜΠΛΑΝΤΕΡ.

- Τοποθετήστε το μπλέντερ σε μια επίπεδη και σταθερή επιφάνεια, μακριά από εύφλεκτα υλικά.
- Αφαιρέστε το καπάκι και βάλτε τα τρόφιμα που θέλετε να τρίψετε στην κανάτα.
- Τοποθετήστε ξανά το καπάκι στην κανάτα και τοποθετήστε την τάπα δοσομέτρησης.
Για να τοποθετήσετε την τάπα δοσομέτρησης στο καπάκι, ταιριάξτε τις γλωττίδες στα τοιχώματα της συσκευής δοσολογίας με τις εγκοπές στην οπή του καπακιού. Μόλις εισαχθεί, γυρίστε το διανομέα δεξιόστροφα για να ολοκληρώσετε το κλείσιμο. (εικ.5)
Η τάπα δοσομέτρησης μπορεί να χρησιμοποιηθεί τόσο για τη δόση των συστατικών εύκολα όσο και για την εισαγωγή τους στην κανάτα, όταν το μπλέντερ βρίσκεται σε λειτουργία.
- Πριν ρίξετε ζεστά υγρά συστατικά στη διαβαθμισμένη κανάτα, αφήστε τα να κρυώσουν. **Προσέξτε να μην καείτε.**

Το μπλέντερ έχει 5 ταχύτητες
Στον διακόπτη χειρισμού:

- η θέση “0” υποδεικνύει ON/OFF (ενεργοποιημένο/απενεργοποιημένο).
- η θέσεις από “1” έως “5” υποδεικνύει την ταχύτητα χρήσης. (βλ. πίνακες)
- η θέση “P” υποδεικνύει τη διαδικασία Pulse (διακοπτόμενη χρήση).

Ταχύτητα χρήσης	
1-3	voor vloeibare ingrediënten
3-5	για συμπαγή συστατικά, για ανάμειξη υγρών και στερεών συστατικών
P	διακοπτόμενη (ο διακόπτης δεν κλειδώνει σε αυτήν τη θέση. Κρατήστε τον διακόπτη ή γυρίστε τον επανειλημμένα στη θέση "P").

- Όταν τοποθετείτε το φιν στην πρίζα, η ενδεικτική λυχνία **ON/OFF** (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση) (E) και η θέση 0 ανάβουν με κόκκινο χρώμα.
- Γυρίστε το κουμπί προς τα δεξιά από τη θέση **ON/OFF "0"** στη θέση της επιθυμητής ταχύτητας εργασίας.
- Μόλις επιλεγεί, ο αριθμός που αντιστοιχεί στην επιθυμητή ταχύτητα και η ενδεικτική λυχνία ανάβουν με λευκό χρώμα. (εικ.6)

ΑΝ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΝΑΣΗΚΩΘΕΙ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ Η Η ΚΑΝΑΤΑ, ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΤΟ ΜΠΛΟΚΑΡΙΣΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ, ΣΤΑΜΑΤΑΕΙ Η ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΗ ΤΗΣ ΔΕΙΠΛΑΣ ΚΑΙ Η ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΛΥΧΝΙΑ ΑΝΑΒΟΣΒΗΝΕΙ ΜΕ ΛΕΥΚΟ ΚΑΙ ΚΟΚΚΙΝΟ ΧΡΩΜΑ, ΓΙΑ ΝΑ ΞΕΚΙΝΗΣΕΙ ΠΑΛΙ ΤΟ ΜΠΛΕΝΤΕΡ, ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΤΕ ΤΟ ΣΗΚΩΜΕΝΟ ΤΜΗΜΑ ΣΤΗ ΘΕΣΗ ΤΟΥ ΚΑΙ ΠΕΡΙΣΤΡΕΨΤΕ ΤΟΝ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΣΤΗ ΘΕΣΗ ON/OFF "0". Η ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΛΥΧΝΙΑ ΣΤΑΜΑΤΑΕΙ ΝΑ ΑΝΑΒΟΣΒΗΝΕΙ ΚΑΙ ΕΠΑΝΕΡΧΕΤΑΙ ΣΤΟ ΛΕΥΚΟ ΧΡΩΜΑ. Η ΕΡΓΑΣΙΑ ΠΟΥ ΔΙΑΚΟΠΗΚΕ ΣΥΝΕΧΙΖΕΙ ΡΥΘΜΙΖΟΝΤΑΣ ΕΚ ΝΕΟΥ ΤΗΝ ΤΑΧΥΤΗΤΑ ΠΟΥ ΘΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΘΕΙ.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΕΝΔΕΧΕΤΑΙ ΝΑ ΑΝΑΔΥΕΙ ΜΙΑ ΝΕΑ ΟΣΜΗ. ΑΥΤΟ ΘΕΩΡΕΙΤΑΙ ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΟ ΚΑΙ ΕΞΑΦΑΝΙΖΕΤΑΙ ΣΕ ΛΙΓΟ ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ ΜΕΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ.

PULSE

Εκτός αν αναφέρεται διαφορετικά στη συνταγή, να ξεκινάτε πάντα με τη χαμηλότερη ταχύτητα **(1)** και ενδεχομένως να την αυξάνετε αργότερα.

Είναι επίσης διαθέσιμη η λειτουργία **(P) PULSE**, η οποία επιτρέπει τη διακεκομμένη μίξη. (εικ.7)

Σημείωση: Ο διακόπτης δεν μπλοκάρει σε αυτήν τη θέση. Διατηρήστε γυρισμένο τον διακόπτη ή γυρίστε τον επανειλημμένα στη θέση (P) PULSE.

Μετά τη χρήση, για να απενεργοποιήσετε το μπλέντερ, επαναφέρετε το κουμπί στη θέση **ON/OFF "0"**.

Η μόνη ενδεικτική λυχνία που παραμένει αναμμένη είναι αυτή που δείχνει ON/OFF "0" που θα σβήσει μόνο όταν η συσκευή αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος. Αφαιρέστε το φιν από την πρίζα ρεύματος. Για να αφαιρέσετε την κανάτα, απλώς σηκώστε την από το σώμα του μοτέρ. (εικ.8)

Αφαιρέστε την τάπα δοσομέτρησης και το καπάκι και ρίξτε το επεξεργασμένο περιεχόμενο σε ένα άλλο δοχείο (εικ. 9). Για να αφαιρέσετε υπολείμματα τροφίμων από την κανάτα, χρησιμοποιήστε μια πλαστική ή ξύλινη

σπάτουλα για να αποφύγετε τη χάραξη της κανάτας εσωτερικά.
Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας για να καθαρίσετε τις λεπίδες.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Προσοχή: μετά τη χρήση, πριν κάνετε τις εργασίες συντήρησης και καθαρισμού, περιμένετε να σταματήσει το μπλέντερ, τοποθετήστε το κουμπί στη θέση ON/OFF “0” και αφαιρέστε το φιν από την πρίζα ρεύματος.

- **Καπάκι με τσιμούχα και τάπα δοσομέτρησης:** αφαιρέστε την τάπα δοσομέτρησης και το καπάκι από την κανάτα και πλύνετε τα με ζεστό νερό και υγρό σαπούνι πιάτων. **Μην τα πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.**
- **Κανάτα με λεπίδες:** Η πιο γρήγορη και πιο αποτελεσματική μέθοδος πλυσίματος της κανάτας είναι να την γεμίσετε μέχρι τη μέση με ζεστό (όχι βραστό) νερό και να προσθέσετε μια σταγόνα ή δύο υγρό απορρυπαντικό πιάτων.

Τοποθετήστε την κανάτα στο σώμα του μοτέρ, βάλτε το καπάκι, την τάπα δοσομέτρησης, τοποθετήστε το φιν στην πρίζα ρεύματος και γυρίστε το κουμπί στη θέση (P) PULSE για μερικά δευτερόλεπτα.

Αφαιρέστε την κανάτα και αδειάστε την.

Ξεπλύνετε με χλιαρό νερό και στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

Η ΚΑΝΑΤΑ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΛΕΝΕΤΑΙ ΣΤΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΠΙΑΤΩΝ.

Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά σφουγγαράκια ή απορρυπαντικά.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

ΜΗΝ ΑΚΟΥΜΠΑΤΕ ΤΙΣ ΛΕΠΙΔΕΣ ΜΕ ΤΑ ΧΕΡΙΑ ΚΑΤΑ ΤΟ ΠΑΥΣΙΜΟ ΤΗΣ ΚΑΝΑΤΑΣ. ΑΝ ΠΑΡΑΜΕΙΝΟΥΝ ΞΕΡΑΜΕΝΑ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΑ ΣΤΙΣ ΛΕΠΙΔΕΣ, ΑΦΑΙΡΕΣΤΕ ΤΑ ΜΕ ΜΙΑ ΠΛΑΣΤΙΚΗ Η ΞΥΛΙΝΗ ΣΠΑΤΟΥΛΑ. ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΑ ΔΑΧΤΥΛΑ. ΟΙ ΛΕΠΙΔΕΣ ΕΙΝΑΙ ΚΟΦΤΕΡΕΣ. ΠΡΟΣΕΞΤΕ ΝΑ ΜΗΝ ΚΟΠΕΙΤΕ! OP DAT U UZELF NIET SNIJDT!

- **Σώμα μοτέρ, βάση και καλώδιο:** καθαρίστε τα με ένα υγρό πανί και στεγνώστε τα προσεκτικά με ένα μαλακό πανί (εικ. 2).
- Μετά τον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι τα φιν και οι υποδοχές είναι απολύτως στεγνά. τραβήξτε το καλώδιο με το χέρι σπράχνοντάς το μέσα στον μηχανισμό περιτύλιξης καλωδίου. αποθηκεύστε το μπλέντερ σε στεγνό μέρος. (εικ.4)

ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Σε περίπτωση φθοράς, απώλειας ή ζημιάς, μπορείτε να αγοράσετε τα παρακάτω ανταλλακτικά από τον αντιπρόσωπο της Alessi:

A - τάπα δοσομέτρησης

B - καπάκι με τσιμούχα

C - διαβαθμισμένη κανάτα με λεπίδες

ΕΓΓΥΗΣΗ

Αυτό το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση δύο ετών από την ημερομηνία πώλησης. Η εγγύηση καλύπτει όλα τα κατασκευαστικά ελαττώματα, επομένως

αποκλείονται ζημιές που προκαλούνται από τυχαίες προσκρούσεις και κακή χρήση.

Η Alessi δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για ζημιές που οφείλονται σε ακατάλληλη χρήση.

Η εγγύηση περιλαμβάνεται στη συσκευασία.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ

Στο τέλος του κύκλου ζωής της, μην απορρίψετε τη συσκευή στο περιβάλλον, αλλά επικοινωνήστε με ένα συγκεκριμένο κέντρο ανακύκλωσης. Αποσυναρμολογήστε τα εξαρτήματα της συσκευής για να τα διαθέσετε σύμφωνα με τους κανονισμούς απόρριψης στη χώρα σας.

Ποτέ μην προσπαθήσετε να παραβιάσετε το μοτέρ για να το ανοίξετε.

Το ΑΗΕΕ (WEEE) περιλαμβάνεται στη συσκευασία.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την κατασκευή αυτής της συσκευής προορίζονται για επαφή με τρόφιμα και συμμορφώνονται με τις νομικές απαιτήσεις.

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ

- Για να τρίψετε πάγο χρησιμοποιήστε τη λειτουργία (P) PULSE. Τοποθετήστε το πολύ 10 παγάκια στην κανάτα κάθε φορά. Όσο μικρότεροι είναι οι κύβοι, τόσο πιο γρήγορα και πιο λεπτά θα θρυμματιστούν.
- Για να αναμίξετε καλά πολλά συστατικά, αρκεί η ταχύτητα (1). Εάν είναι απαραίτητο, η ταχύτητα

μπορεί να αυξηθεί αργότερα.

- Για να αναμίξετε στερεά ή κολλώδη συστατικά, συνιστάται η χρήση της λειτουργίας (P) PULSE για λίγα δευτερόλεπτα, για να αποφευχθεί το μπλοκάρισμα των λεπίδων.
- Θυμηθείτε να τοποθετείτε πάντα την τάπα δοσομέτρησης στο καπάκι ενώ χρησιμοποιείτε το μπλέντερ και να κρατάτε πάντα το ένα χέρι στο καπάκι.
- Εάν αναμειγνύετε με υψηλή ταχύτητα, σταματήστε το μπλέντερ πριν προσθέσετε άλλα συστατικά.
- Σταματήστε το μπλέντερ πριν χρησιμοποιήσετε αζεσουάρ στην κανάτα.
Τα συστατικά μπορούν να αναμειχθούν με πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα μόνο όταν το μπλέντερ βρίσκεται στη θέση ON/OFF “0”.
Προσοχή: Μην εισάγετε ποτέ εργαλεία, συμπεριλαμβανομένης της σπάτουλας, στην κανάτα εάν το μοτέρ λειτουργεί.
- Αποφύγετε την εισαγωγή βραστών υγρών στο μπλέντερ. Αφήστε τα ζεστά τρόφιμα να κρυώσουν πριν τα αναμίξετε. Να αρχίζετε πάντα την ανάμιξη με ταχύτητα (1).
- Αναμίξτε τα συστατικά για το χρόνο που αναφέρεται στη συνταγή ή μέχρι να επιτευχθεί ο επιθυμητός βαθμός ανάμιξης.
Μετά από μερικά δευτερόλεπτα λειτουργίας, σταματήστε το μπλέντερ και ελέγξτε τη συνοχή των τροφίμων για να αποφύγετε την υπερβολική επεξεργασία.
- Μην αναμειγνύετε για περισσότερο από 2 λεπτά διαδοχικά: εάν πρέπει να συνεχίσετε, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει για ένα λεπτό πριν την ενεργοποιήσετε ξανά.
- Μην αναμειγνύετε τρόφιμα που είναι πολύ στεγνά ή ξερά για να μην προκληθεί ζημιά στις λεπίδες.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΡΟΦΩΝ ΜΕ ΤΟ ΜΠΛΕΝΤΕΡ

Τρίψιμο αποφλοιωμένων τοματών

Τοποθετήστε στην κανάτα τις αποφλοιωμένες τομάτες και μια αντίστοιχη ποσότητα νερού. Καλύψτε και τρίψτε μέχρι να επιτευχθεί η σωστή ανάμιξη.

Τρίψιμο μπισκότων και κράκερ

Τρίψτε τα μεγαλύτερα μπισκότα σε κομμάτια διαμέτρου περίπου 4 cm. Τα μικρά μπισκότα μπορούν να χρησιμοποιηθούν χωρίς να τα τρίψετε περισσότερο. Τοποθετήστε τα στην κανάτα. Καλύψτε και αναμίξτε μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα. Τα ψίχουλα μπορούν να χρησιμοποιηθούν για να διακοσμήσουν γιαούρτι, πουτίγκες ή κομπόσες φρούτων. Για να αποκτήσετε έναν λεπτότερο κόκκο που θα χρησιμοποιηθεί για κέικ και επιδόρπια, αναμίξτε περισσότερο.

Παρασκευή τριμμένης φρυγανιάς
κόψτε το ψωμί σε φέτες διαμέτρου περίπου 4 cm. Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία όπως και για τα μπισκότα και τα κράκερ. Η τριμμένη φρυγανιά είναι τέλεια ως γαρνιτούρα ή συστατικό για πολλά πιάτα λαχανικών και πίτας.

Ζύμωμα αλευριού και υγρών, παχιές σάλτσες

Βάλτε το αλεύρι και το υγρό στην κανάτα. Καλύψτε και τρίψτε μέχρι να επιτευχθεί ένα καλά ομογενοποιημένο μείγμα.

Κόψιμο φρούτων και λαχανικών

Βάλτε τα ήδη κομμένα φρούτα ή λαχανικά στην κανάτα. Καλύψτε και αναμίξτε μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Προετοιμασία μπεσαμέλ

Βάλτε το γάλα, το αλεύρι και το αλάτι

στην κανάτα. Καλύψτε και τρίψτε μέχρι να επιτευχθεί η σωστή ανάμιξη. Ρίξτε στην κατσαρόλα και ψήστε κανονικά.

Προετοιμασία πουρέ φρούτων

Βάλτε τα κονσερβοποιημένα ή ψημένα φρούτα στην κανάτα. Προσθέστε χυμό φρούτων ή νερό. Καλύψτε και αναμίξτε μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Προετοιμασία πουρέ λαχανικών

Βάλτε τα κονσερβοποιημένα ή ψημένα λαχανικά στην κανάτα. Προσθέστε ζωμό, νερό ή γάλα. Καλύψτε και αναμίξτε μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Προετοιμασία πουρέ κρέατος

Βάλτε το τρυφερό κρέας, ήδη μαγειρεμένο, κομμένο σε κομμάτια στην κανάτα. Προσθέστε ζωμό, νερό ή γάλα. Καλύψτε και αναμίξτε. Εάν είναι απαραίτητο, σταματήστε το μπλέντερ και αφαιρέστε τα συστατικά από τα τοιχώματα της κανάτας με μια μαλακή σπάτουλα. Καλύψτε και αναμίξτε μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Τρίψιμο τυριού

Κόψτε το τυρί πολύ κρύο σε κύβους 1,5 cm. Βάλτε το στην καράφα. Καλύψτε και αναμίξτε μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Τρίψιμο παρμεζάνας

Κόψτε το τυρί παρμεζάνας σε κύβους 1,5 cm σε θερμοκρασία δωματίου. Βάλτε το στην καράφα. Καλύψτε και αναμίξτε μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Προετοιμασία πουρέ ρικότας ή κρεμώδους τυριού

Προσθέστε τη ρικότα ή το κρεμώδες τυρί στην κανάτα. Καλύψτε και τρίψτε μέχρι να επιτευχθεί ένα καλά ομογενοποιημένο μείγμα. Εάν είναι απαραίτητο, σταματήστε το μπλέντερ και αφαιρέστε τα συστατικά από τα τοιχώματα της κανάτας με μια μαλακή σπάτουλα. Εάν είναι απαραίτητο, προσθέστε λίγο γάλα. Καλύψτε και

αναμιζετε μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα. Η κρέμα μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως βάση για κρέμες και πατέ.

Προετοιμασία αλευριού βρώμης για παιδιά

Τοποθετήστε τις ακατέργαστες νιφάδες βρώμης στην κανάτα. Ανακατέψτε μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή σύσταση. Μαγειρέψτε ως συνήθως.

Προετοιμάστε παιδικές τροφές

Βάλτε τα έτοιμα τρόφιμα στην καράφα. Καλύψτε και ανακατέψτε μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή σύσταση.

Ανακατέψτε τα υγρά συστατικά για τα προϊόντα που πρόκειται να ψηθούν

Προετοιμάστε τηγανίτες ή βάφλες χρησιμοποιώντας ένα έτοιμο μείγμα
Βάλτε το μείγμα και τα άλλα συστατικά στην κανάτα. Καλύψτε και χτυπήστε ελαφρά έως ότου επιτύχετε ένα καλά αναμεμιγμένο ομοιογενές μείγμα. Εάν είναι απαραίτητο, σταματήστε το

μπλέντερ και αφαιρέστε τα συστατικά από τα τοιχώματα της κανάτας με μια μαλακή σπάτουλα. Καλύψτε και αναμιζετε μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Αφαιρέστε τα γρομπαλάκια από τις σάλτσες

Εάν η σάλτσα παρουσιάζει γρομπαλάκια, βάλτε την στην κανάτα. Καλύψτε και τρίψτε μέχρι να επιτευχθεί ένα καλά ομογενοποιημένο μείγμα.

Προετοιμασία μαγιονέζας

Βάλτε έναν κρόκο αυγού (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος) στην κανάτα με το αλάτι, το χυμό λεμονιού και λίγο λάδι. Καλύψτε και ανακατέψτε για λίγα δευτερόλεπτα. Στη συνέχεια, αφαιρέστε την τάπα δοσομέτρησης και προσθέστε σταδιακά το λάδι ρίχνοντάς σιγά σιγά από την ειδική οπή. Συνεχίστε να αναμιγνύετε στην ελάχιστη ταχύτητα (1) έως ότου η μαγιονέζα φτάσει στον επιθυμητό βαθμό ομοιογένειας.

Χρήση		Ταχύτητα	Μέγιστη ποσότητα	Χρόνος
Τρίψιμο	Υγρά κάθε είδους	3-5	1 λίτρο	30-20 δευτ.
	Μανέστρες και σουπές	1-5	1 λίτρο	60-20 δευτ.
Τρίψιμο/ Μείωση	Λαχανικά	1-5	200 g	40-20 δευτ.
	Παιδικές τροφές	1-5	200 g	
Ανάμιξη	Ροφήματα με βάση το γιουόρτι και επιδόρπια	4-5	700 g	60 δευτ.
Τρίψιμο	Πάγος	PULSE (P)	100 g	20 δευτ.

重要安全信息

在使用电气设备时，始终需要遵守一般的安全预防措施，以降低触电和/或人员伤害的风险。

这些预防措施包括：

1. 在使用产品之前，请仔细阅读说明书。
2. 在使用搅拌机之前，请阅读并严格遵守使用说明。
在产品使用期间，请妥善保管说明书以备查阅。
3. 请勿将包装物丢弃在环境中，请将其放在儿童无法触及的地方。
4. 请勿将产品用于预期用途以外的目的。对于因使用不当而造成的损坏，Alessi不承担任何责任。
5. 请勿使用与产品标签所示数值不符的电流。
6. 请勿使用电源适配器和/或延长线。
7. 从电源插座拔出插头时，请勿拉扯电线。
8. 请将设备放在儿童无法触及的地方。
9. 请勿将设备放在点燃的煤气炉或电炉之上及其附近区域，请勿将其放在烤箱内或热源附近。
10. 请将搅拌机远离料理台面的边缘，以避免翻倒的风险。请将搅拌机放在平稳干燥的表面上。
11. 注意：刀片很锋利，因此也很容易造成割伤。
在处理和清洗时，必须采取预防措施。
12. 如果刀片卡住，请先从电源插座拔出插头，然后用刮铲清除卡住刀片的食材。
13. 为了避免严重的人身伤害和设备损坏，在搅拌机运行期间，切勿将手或工具放入搅拌杯中。只有在搅拌机处于关机状态时，才能使用木制或塑料制的刮铲。
在搅拌机运行过程中，请将手、头发、衣服和工具远离刀片，以免造成人身伤害或设备损坏。
14. 请勿将电机单元、电源线或插头浸泡在水中或其他液体中进行冲洗。
15. 请勿用湿手触碰产品。
16. 请勿在室外使用产品。
17. 在设备无人看管的情况下，在使用过程中，在使用之后，在进行任何清洁或维护操作之前，在设备故障的情况下，请始终拔出电源插头。
18. 在搅拌机运行过程中，切勿使其处于无人看管的状态，在不使用时，始终要拔出电源插头。
19. 切勿超过刻度搅拌杯上标明的最高位。请勿在搅拌杯中没有任何物质（液体或固体原料）的情况下使用搅拌机。

20. 仅可使用Alessi原装保证的零配件。
21. 如果搅拌机或电源线出现故障或损坏，请勿使用产品，并联系您信赖的Alessi零售商。如有需要，您可以通过电子邮件联系生产商Alessi SpA: help@alessi.com
22. 如果电源线损坏，必须由生产商、授权的技术服务中心或合格人员进行更换，以避免出现危险。
23. 切勿试图强行打开设备的电机单元。
24. 1) 年满8岁的儿童，身体、感官或精神能力受限或没有任何经验的人士，可以使用本设备，但是需要对其进行监护，或者让其了解使用设备的安全说明以及相关危险。禁止儿童玩耍设备。未满8岁的儿童在没有成人监护的情况下，不可以进行设备清洁和维护的操作。
2) 请将设备和电线放在未满8岁的儿童无法触及的地方。
3) 请勿让儿童在没有成人监护的情况下使用搅拌机。
25. 将热的原料倒入搅拌杯中时，请注意不要烫伤。请先让原料冷却，然后再将其倒入刻度搅拌杯中。
将热的液体倒入搅拌机时要多加小心，因为可能会突然冒出蒸汽。
26. 在搅拌机的使用过程中，只需取下量杯盖，即可将食材放入搅拌杯中。
搅拌机配备安全系统，如果电机单元、刻度搅拌杯和杯盖没有完全组装好，即使连接电源，搅拌机也无法启动。如果在运行过程中掀开杯盖或拿起搅拌杯，或者意外发生此情况，则搅拌机自动停止，电机停止运行。

请看护儿童以确保他们不会玩耍设备

设备适用于在家庭和室内使用

请妥善保管本说明

WWW.ALESSI.COM

这款搅拌机由Michele De Lucchi在2020年设计，经过测试和认证以保障消费者的安全。

搅拌机说明

- A - 热塑性树脂 (PCTG) 刻度量杯盖，容量30毫升。
- B - 热塑性树脂 (PCTG) 杯盖，配有密封圈。
- C - 透明热塑性树脂 (PCTG) 刻度搅拌杯，容量1.5升，配有钢刀组。
- D - 热塑性树脂电机单元。
- E - 电源指示灯。
- F - 操控旋钮。
- G - 热塑性树脂底座，配有防滑支脚和卷线盘。 (图1)

刻度量杯盖、刻度搅拌杯和杯盖所使用的PCTG材料不含BPA。



注意!

请将设备放在儿童无法触及的地方。

本产品仅供家用。

- 本设备适合于家用及类似用途：
 - 在商店，非专业用户也可使用；
 - 在小型企业；
 - 在农场；
 - 在酒店、汽车旅馆及其他住宿环境供客户使用；
 - 在民宿类场所。

- 然而，如果设备用于专业制作在商店销售的食品，则不适合于家用及类似用途。

首次使用

将搅拌机从包装中取出之后，确保其所有部件完好无损。

- 拆下可清洗的部件，并用热水和餐具洗涤剂加以清洗，其中包括：量杯盖、带有密封圈的搅拌杯盖、搅拌杯。(图2)

清洗刻度搅拌杯时要多加小心，因为里面有刀片。注意不要用手指触碰刀片，避免划伤。

- 仅可使用湿布擦拭电机单元，以清除残留的灰尘。(图2)

如何重新组装搅拌机

- 将带有刀片的刻度搅拌杯安放在电机单元上，将搅拌杯手柄安全系统的接口对齐电机单元上的接口。
- 确保搅拌杯和电机单元正确组装。
- 在搅拌杯上盖好杯盖，将杯盖安全系统的接口对齐搅拌杯手柄上的接口。最后，重新安放量杯盖。(图3)
- 确保搅拌杯盖和搅拌杯手柄正确组装



注意!

请勿试图从刻度搅拌杯拆下刀片。搅拌杯和刀片是搅拌机上的一个整体式部件。

安全!

注意:即使在接通电源的情况下,安全锁也可以阻止搅拌机运行。

电机单元、刻度搅拌杯和杯盖必须正确组装。如果在运行过程中掀开杯盖或拿起搅拌杯,或者意外发生此情况,出于安全原因,电机停止,因此,搅拌机也将自动停止。

在搅拌机运行期间:

- 请勿干扰刀片的运动。
- 请勿取下搅拌杯盖。
- 请勿将任何工具插入搅拌杯中

使用

- 松开卷线盘上的电源线。调整电线到达电源插座所需的长度,将插头插入电源插座。(图4)



注意!

请勿让电线垂挂在料理台面的边缘,以避免搅拌机翻倒。

- 将搅拌机放在稳固的平面上,远离易燃物。
- 取下杯盖,将待搅拌的食材放入搅拌杯中。
- 重新盖上搅拌杯盖,正确安放量杯盖。
在搅拌杯盖上插放量杯盖时,将量杯盖上的小突起对准搅拌杯盖上的孔槽。插入量杯盖后,顺时针方向转动量杯盖,关闭完成。(图5)
量杯盖不仅可以用于方便地测量原料,也可以在搅拌机运行时将原料倒入搅拌杯中。
- 在将热的液体原料倒入搅拌杯之前,请先让其冷却。注意不要烫伤。

搅拌机的操控旋钮上

有5种速度可供选择:

- 位置“0”表示ON/OFF(开/关)。
- 位置“1”至“5”表示搅拌速度。(参见表格)
- 位置“P”表示脉冲功能(间歇式搅拌)。

搅拌速度	
1-3	用于液体原料
3-5	用于固体原料，用于混合液体和固体原料
P	间歇式（开关在此位置不锁定。按住开关或将其反复转到“P”位置）。

- 将插头插入电源插座，ON/OFF指示灯（E）亮起，0位置亮起红灯。
- 将旋钮从ON/OFF “0”位置向右旋转至所需的搅拌速度。
- 在选择之后，对应所需速度的数字及指示灯将亮起白灯。（图6）

如果在运行过程中掀开杯盖或拿起搅拌杯，则安全锁定功能启动，刀片停止转动，指示灯闪烁白光和红光。

若要重新启动搅拌机，请将相关部件重新放回原位置，并将控制旋钮转到ON/OFF “0”位置。

指示灯停止闪烁并恢复到白灯状态。

通过再次设置搅拌速度，可以恢复中断的操作。



注意！

首次使用搅拌机时，可能会出现一丝气味；这是正常现象，并会随着使用在短时间内消失。

脉冲

除非配方上另有说明，请始终从速度（1）开始，也就是低速档，如有必要，之后再加速。

此外，可以使用（P）脉冲模式，进行间歇式搅拌。（图7）

注意：旋钮在此位置不锁定。按住旋钮或将其反复转到（P）脉冲位置。

在使用之后，将旋钮转到ON/ OFF “0”位置，即可关闭搅拌机。

唯一持续亮着的指示灯是ON/OFF “0”指示灯，只有在设备断开电源后才会熄灭。从电源插座拔出插头。

若要取下搅拌杯，只需将其从电机单元拿起即可。（图8）

取下量杯盖和搅拌杯盖，将搅拌好的食材倒入另一个容器中。（图9）

若要清除搅拌杯中的食物残留，请使用塑料制或木制刮铲，避免刮伤杯壁。

切勿用手指清洁刀片。

清洁

注意:在使用之后,在进行任何维护和清洁操作之前,请等待搅拌机停止,将旋钮转到ON/OFF“0”位置,从电源插座拔出插头。

- **量杯盖和带有密封圈的搅拌杯盖:** 取下量杯盖和搅拌杯盖,使用温水和餐具洗涤剂来清洗。请勿放入洗碗机中清洗。
- **带有刀片组的搅拌杯:** 清洗搅拌杯最快且最有效的方法是注入一半热水(不是沸水),然后加入一两滴餐具洗涤剂。
将搅拌杯安放在电机单元上,盖上搅拌杯盖和量杯盖,将插头插入电源插座,将旋钮转到位置(P)脉冲运行几秒钟。

取下搅拌杯,将其清空。
用温水冲洗,然后用软布擦干。

请勿将搅拌杯放入洗碗机中清洗。
请勿使用腐蚀性的清洁剂和海绵擦。



注意!

在清洗搅拌杯时,请勿用手触碰刀片。如果食物残留附着在刀片上,请用塑料制或木制刮铲将其清除。请勿用手指清除残留物。
刀片会造成割伤。请小心操作,避免割伤!

- **电机单元,底座和电线:** 请用湿布清洁,然后用软布仔细擦干。(图2)
- 在清洁完成后,请检查连接器和插座是否完全干燥;请手动收回电线,将其放入卷线盘中;请将搅拌机存放在干燥处。(图4)

零配件

如果产品部件磨损、丢失或损坏,可以在您信赖的Alessi零售处购买以下零配件:

- A - 量杯盖
- B - 带有密封圈的搅拌杯盖
- C - 带有刀片组的刻度搅拌杯

保修

本产品自销售之日起的保修期为两年。保修范围涵盖所有制造缺陷,因此不包括因意外撞击和使用不当而造成的损坏。

对于因使用不当而造成的损坏,Alessi不承担任何责任。

保修书在包装中。

回收处理

在设备达到最终使用寿命时,请勿将其丢弃在环境中,应当联系专门的回收处理中心进行处理。

请拆卸产品部件,根据所在国现行的回收处理法规进行处理。

切勿试图强行打开电机组件。

废弃电器电子产品(WEEE)指南在包装中。

食品安全

本设备的制造材料可以与食品接触并符合法律要求。

关于使用搅拌机的实用建议

- 若要打碎冰块，请使用 **(P) 脉冲** 功能。每次最多可以在搅拌杯中放入10个冰块。冰块越小，搅拌机可以越快越细地进行碎冰。
- 若要多种原料充分混合，使用速度 **(1)** 即可。如有必要，之后可以提高速度。
- 若要混合固体或粘稠的原料，建议使用 **(P) 脉冲** 功能运行几秒钟，避免刀片卡住。
- 在使用搅拌机时，请始终记得盖好量杯盖，并且始终将一只手放在搅拌杯盖上。
- 如果使用高速搅拌，在加入其他原料之前，请先停止搅拌机。
- 在搅拌杯中使用任何工具之前，请先停止搅拌机。只有在搅拌机处于 **ON/OFF “0”** 位置时，才能使用塑料制或木制刮铲混合搅拌杯中的原料。
注意：在电机运行过程中，切勿在搅拌杯中放入任何工具（包括刮铲）。
- 请避免将沸腾的液体倒入搅拌机中。请先让热食材冷却，然后再进行搅拌。请始终从速度 **(1)** 开始搅拌。
- 在搅拌原料时，请按照配方上标明的时间或直达到达所需的搅拌程度。

在搅拌机运行几秒钟之后，请停止搅拌，检查食材的稠度，避免加工过度。

- 请勿连续搅拌超过2分钟：如果需要继续搅拌，请先关闭设备，让其冷却一分钟后再次开机。
- 请勿搅拌过于干硬的食材，以避免损坏刀片。

使用搅拌机制备食材的建议

搅拌去皮的番茄

将去皮的番茄和等量的水放入搅拌杯中。

盖上杯盖并进行搅拌，直到混合物充分混合。

制备饼干碎

将较大的饼干掰成直径大约为4厘米的碎片。小饼干可以不用掰碎。将其放入搅拌杯中。盖上杯盖并进行搅拌，直达到达所需的效果。

饼干碎可以用于装饰酸奶、布丁或果酱。若要获得更细的颗粒以用于制作蛋糕和甜点，搅拌时间要更长。

制备面包屑

将面包掰成直径大约为4厘米的碎片。按照制备饼干屑的

相同步骤进行操作。面包屑是众多蔬菜和馅饼菜肴的最佳装饰原料或配料。

混合面粉和液体原料，酱汁增稠

将面粉和液体原料放入搅拌杯中。盖上杯盖并进行搅拌，直到混合物均匀混合。

切碎水果和蔬菜

将切成小块的水果或蔬菜放入搅拌杯中。盖上杯盖并进行搅拌，直到达到所需的效果。

制备白酱

将牛奶、面粉和盐放入搅拌杯中。盖上杯盖并进行搅拌，直到混合物充分混合。将混合物倒入锅中正常烹调。

制备水果泥

将罐装水果或煮熟的水果放入搅拌杯中。加入果汁或水。盖上杯盖并进行搅拌，直到达到所需的效果。

制备蔬菜泥

将罐装蔬菜或煮熟的蔬菜放入搅拌杯中。加入汤汁、水或牛奶。盖上杯盖并进行搅拌，直到达到所需的效果。

制备肉泥

将煮熟、酥软、切成小块的肉放入搅拌杯中。加入汤汁、水或牛奶。盖上杯盖并进行搅拌。如有必要，停止搅拌机，用软铲将原料从杯壁刮下。盖上杯盖并进行搅拌，直到达到所需的效果。

磨碎奶酪

将温度非常低的冷奶酪切成1.5厘米的小方块。将其放入搅拌杯中。盖上杯盖并进行搅拌，直到达到所需的效果。

磨碎帕马森干酪

将室温下的帕马森干酪切成1.5厘米的小方块。将其放入搅拌杯中。盖上杯盖并进行搅拌，直到达到所需的效果。

制备意大利乳清奶酪酱或奶油奶酪酱

将意大利乳清奶酪或奶油奶酪放入搅拌杯中。盖上杯盖并进行搅拌，直到混合物均匀混合。如有必要，停止搅拌机，用软铲将原料从杯壁刮下。如有需要，可以加入牛奶。盖上杯盖并进行搅拌，直到达到所需的效果。酱汁可以作为奶油酱和肉酱的基础。

制备儿童燕麦粥

将生燕麦片放入搅拌杯中。进行搅拌，直到获得所需的稠度。然后正常烹调即可。

制备儿童辅食

将可以即食或已经煮熟的食材放入搅拌杯中。盖上杯盖并进行搅拌，直到获得所需的稠度。

混合烘焙产品的液体原料

使用现成的混合物准备煎饼或华夫饼。将混合物和其他原料放入搅拌杯中。盖上杯盖并进行搅拌，直到获得混合均匀的混合物。如有必要，停止搅拌机，用软铲将原料从杯壁刮下。盖上杯盖并进行搅拌，直到达到所需的效果。

去除酱汁中的结块

如果酱汁结块，将其放入搅拌杯中。盖上杯盖并进行搅拌，直到混合物均匀混合。

制备蛋黄酱

将一个蛋黄（室温）放入搅拌杯中，然后加入盐、柠檬汁和少许油。盖上杯盖，搅拌几秒钟。然后取下量杯盖，通过专门的孔，逐渐加入油。继续用最低速度（1）进行搅拌，直到蛋黄酱达到所需的均匀度。



用途		速度	最大量	时间
搅拌	各种液体	3-5	1升	30-20秒
	汤	1-5	1升	60-20秒
搅拌/搅打	蔬菜	1-5	200克	40-20秒
	儿童辅食	1-5	200克	
混合	酸奶饮品和甜品	4-5	700克	60秒
打碎	冰块	脉冲 (P)	100克	20秒



ВАЖНЫЕ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Использование электроприборов всегда требует соблюдения общих мер предосторожности для того, чтобы уменьшить риск поражения электрическим током и/или травмы людей. Такие меры предосторожности включают:

1. СЛЕДУЕТ ВНИМАТЕЛЬНО И ПОЛНОСТЬЮ ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ИЗДЕЛИЯ.
2. Перед использованием блендера следует ознакомиться и тщательно выполнять инструкции по эксплуатации.
Необходимо сохранять их и пользоваться ими в течение всего периода применения устройства.
3. Не выбрасывать упаковку в окружающую среду и хранить пластиковые пакеты вне доступа детей.
4. Не использовать устройство в целях, отличных от предусмотренных. Alessi не несет ответственность за ущерб, обусловленный несоответствующим применением.
5. Не допускать использования при электрическом токе, отличающемся от указанного на этикетке устройства.
6. Не использовать адаптеры и/или удлинители.
7. Не натягивать кабель для извлечения вилки из розетки.
8. ХРАНИТЬ УСТРОЙСТВО ВНЕ ДОСТУПА ДЕТЕЙ.
9. Не размещать устройство на включенную газовую или электрическую плиту или рядом с ней, в духовку или рядом с источниками тепла.
10. Держать блендер вдали от края рабочей поверхности в целях предупреждения риска его переворачивания. Размещать блендер на ровную и сухую поверхность.
11. ВНИМАНИЕ: НОЖИ НАТОЧЕНЫ, ПОЭТОМУ ОЧЕНЬ ОСТРЫЕ.
НЕОБХОДИМО СОБЛЮДАТЬ ОСТОРОЖНОСТЬ ПРИ ОБРАЩЕНИИ С НИМИ И ПРИ ОЧИСТКЕ.
12. В случае блокировки ножей, необходимо извлечь вилку из розетки и удалить лопаткой блокирующие ножи ингредиенты.
13. В целях предупреждения риска серьезных травм и повреждения устройства, не следует просовывать руки или инструменты в чашу при работе блендера. Можно воспользоваться деревянной или пластиковой лопаткой при выключенном блендере.
При функционировании руки, волосы, одежда и инструменты должны находиться вдали от ножей в целях предупреждения травм и повреждения устройства.

14. Не ополаскивать и не погружать моторный блок, шнур питания или вилку в воду или другие жидкости.
15. Не касаться устройства сырыми руками.
16. Не следует пользоваться устройством за пределами помещения.
17. Следует всегда извлекать вилку из розетки, когда устройство остается без присмотра, в течение и после использования, перед выполнением операций очистки, обслуживания или в случае неисправностей.
18. Не оставлять устройство без присмотра при функционировании и всегда вынимать вилку из розетки, когда оно не используется.
19. Не превышать максимальный уровень, указанный на градуированной чаше. Не использовать блендер пустым (без жидких или твердых ингредиентов).
20. Следует использовать только оригинальные гарантированные аксессуары и запчасти Alessi.
21. В случае неисправности или повреждения блендера или шнура, не следует пользоваться устройством и обратиться к дилеру Alessi. При необходимости можно обратиться непосредственно к изготовителю Alessi SpA по электронной почте: help@alessi.com
22. Если шнур питания поврежден, в целях предупреждения опасностей его замена должна осуществляться изготовителем, авторизованным сервисным центром или квалифицированным персоналом.
23. Запрещается открывать моторный блок устройства.
24. 1) Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет, а также людьми со сниженными физическими, чувствительными или умственными способностями или не имеющими опыта, только под наблюдением и после получения соответствующих инструкций по безопасному использованию прибора, осознав связанные с ним риски. Дети не должны играть с устройством. Очистка и уход за устройством не должны выполняться детьми младше 8 лет без присмотра взрослых.
2) Следует держать прибор и его шнур питания вне пределов досягаемости детей младше 8 лет
3) Не разрешать детям пользоваться блендером без присмотра взрослых.
25. При заливании в чашу горячих ингредиентов, следует соблюдать осторожность, чтобы не обжечься. Охладить горячие ингредиенты перед их выливанием в градуированную чашу. Соблюдать осторожность при выливании в блендер слишком горячей жидкости в связи с возможностью ее выхода при воздействии пара
26. Извлекать только пробку-дозатор для ввода ингредиентов в чашу при функционировании блендера.
Монтированная на блендере система безопасности не допускает функционирования, даже при его подключении к электросети, если корпус мотора, градуированная чаша и крышка не монтированы соответствующим образом. При поднятии крышки или всей чаши во время функционирования или если это происходит случайно, блендер останавливается автоматически и мотор выключается.

**СЛЕДИТЬ, ЧТОБЫ ДЕТИ НЕ ИГРАЛИ С
УСТРОЙСТВОМ**

**ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ
БЫТОВОГО И ВНУТРЕННЕГО
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

WWW.ALESSI.COM

MDL09 "Plissé" Blender

Этот блендер, разработанный Микеле Де Лукки в 2020 году, был протестирован и сертифицирован для гарантии безопасности пользователя.

ОПИСАНИЕ БЛЕНДЕРА

- A** - Пробка-дозатор из термопластичной смолы (PCTG) объемом 30 мл.
- B** - Крышка из термопластичной смолы (PCTG) с прокладкой.
- C** - Прозрачная градуированная чаша из термопластичной смолы (PCTG) объемом 1,5 литров с блоком стальных ножей.
- D** - Корпус мотора из термопластичной смолы.
- E** - Индикатор включения.
- F** - Ручка управления.
- G** - Основание из термопластичной смолы с противоскользящими ножками и отсеком для кабеля. (Рис. 1)

PCTG - материал, из которого изготовлена пробка-дозатор, крышка и градуированная чаша, не содержит Бисфенол А (BPA).



ВНИМАНИЕ!

**ДЕРЖАТЬ УСТРОЙСТВО
ВНЕ ДОСТУПА ДЕТЕЙ.**

**ДАННОЕ ИЗДЕЛИЕ
ПРЕДУСМОТРЕНО
ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**

- Это устройство предусмотрено только для бытового и подобного использования, например:
 - в магазинах, в том числе пользователями без специальной подготовки;
 - на небольших предприятиях;

- на сельскохозяйственных предприятиях;
- клиентами отелей, moteley и других жилых помещений;
- в мини-гостиницах типа **bed and breakfast**.

- Тем не менее, если устройство предусмотрено для профессионального назначения для приготовления продуктов питания в магазинах, оно не рассматривается как предназначенное для бытового и подобного использования.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

После извлечения блендера из упаковки, следует убедиться в целостности всех его компонентов.

- Снять и вымыть горячей водой и жидким моющим средством для посуды моющиеся компоненты: пробку-дозатор, крышку с прокладкой и чашу. (Рис. 2) Следует соблюдать осторожность при мытье градуированной чаши в связи присутствием внутри нее ножей. Не касаться пальцами в связи с тем, что можно порезаться.
- Протереть корпус мотора влажной тряпкой для удаления следов пыли. (Рис. 2)

КАК ВНОВЬ СОБРАТЬ БЛЕНДЕР

- Установить градуированную чашу с ножами на моторный корпус, обеспечивая совпадение соединения системы безопасности ручки чаши с соединением на моторном корпусе.
- Следует проверить, что чаша и моторный корпус монтированы соответствующим образом.
- Установить крышку на чашу, обеспечивая соответствие

соединения системы безопасности крышки с системой безопасности ручки чаши. В последнюю очередь, установить пробку-дозатор (Рис. 3)

- Следует проверить, что крышка и ручка чаши монтированы соответствующим образом.



ВНИМАНИЕ

НЕ ПЫТАТЬСЯ ИЗВЛЕЧЬ НОЖИ ИЗ ГРАДУИРОВАННОЙ ЧАШИ. ЧАША И НОЖИ ПРЕДСТАВЛЯЮТ СОБОЙ ЕДИНЫЙ ЭЛЕМЕНТ БЛЕНДЕРА. Η ΚΑΝΑΤΑ ΚΑΙ ΟΙ ΛΕΠΗΛΕΣ ΕΙΝΑΙ ΕΝΑ ΕΝΙΑΙΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ.

БЕЗОПАСНОСТЬ!

ВНИМАНИЕ: БЛОКИРОВКА БЕЗОПАСНОСТИ НЕ ПОЗВОЛЯЕТ БЛЕНДЕРУ ФУНКЦИОНИРОВАТЬ, ДАЖЕ ПРИ ВСТАВЛЕННОЙ В РОЗЕТКУ ВИЛКЕ. МОТОРНЫЙ КОРПУС, ГРАДУИРОВАННАЯ ЧАША И КРЫШКА ДОЛЖНЫ БЫТЬ МОНТИРОВАНЫ СООТВЕТСТВУЮЩИМ ОБРАЗОМ. ПРИ ПОДНЯТИИ КРЫШКИ ИЛИ ВСЕЙ ЧАШИ ПРИ ФУНКЦИОНИРОВАНИИ ИЛИ ЕСЛИ ЭТО ПРОИСХОДИТ СЛУЧАЙНО, БЛЕНДЕР ОСТАНАВЛИВАЕТСЯ АВТОМАТИЧЕСКИ В СВЯЗИ С ТЕМ, ЧТО СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ ОБЕСПЕЧИВАЕТ ВЫКЛЮЧЕНИЕ МОТОРА.

При функционировании блендера:

- Не создавать препятствий движению ножа.
- Не снимать крышку чаши.
- Не вводить какие-либо инструменты в чашу.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Размотать шнур питания со специального отсека для кабеля. Отрегулировать необходимую длину для возможности достижения розетки тока и вставить вилку. (Рис. 4)



ВНИМАНИЕ!

НЕ ОСТАВЛЯТЬ ШНУР СВИСАЮЩИМ С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ В ЦЕЛЯХ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОПРОКИДЫВАНИЯ БЛЕНДЕРА.

- Разместить блендер на ровную и устойчивую поверхность, вдали от воспламеняемых материалов.
- Снять крышку и ввести в чашу продукты для взбивания.
- Установить крышку и пробку-дозатор на чашу. Для установки пробки-дозатора на крышку, следует обеспечить соответствие выступов на стенках дозатора с пазами на отверстии крышки. После установки повернуть дозатор по часовой стрелке для полного закрытия. (Рис. 5)
Пробка-дозатор может использоваться как для удобного дозирования ингредиентов, так и их ввода в чашу во время функционирования блендера.
- Перед выливанием горячих жидких ингредиентов в градуированную чашу, необходимо оставить их охладиться. Следует соблюдать осторожность, чтобы не обжечься.

Для блендера предусмотрены 5 скоростей На ручке команд:

- положение "0" указывает ON/OFF (включение/выключение).

- положение от “1” до “5” указывает рабочую скорость. (см.таблицы)
- положение “P” указывает функцию Pulse (прерывистое использование).

Рабочая скорость	
1-3	для жидких ингредиентов
3-5	для густых ингредиентов, смешивания жидких и твердых ингредиентов
P	прерывистый режим (выключатель не блокируется в данном положении. Удерживать выключатель или неоднократно повернуть его в положение “P”).

- При включении вилки в розетку, световой индикатор ON/OFF (E) и позиция 0 становятся красного цвета.
- Повернуть вправо ручку из положения ON/OFF “0” на желаемую рабочую скорость.
- После выбора соответствующий желаемой скорости номер и световой индикатор становятся белого цвета. (Рис. 6)

ЕСЛИ ПРИ ФУНКЦИОНИРОВАНИИ ПОДНИМАЕТСЯ КРЫШКА ИЛИ ЧАША, СРАБАТЫВАЕТ БЛОКИРОВКА БЕЗОПАСНОСТИ, ВРАЩЕНИЕ НОЖА ОСТАНАВЛИВАЕТСЯ, И ИНДИКАТОР МИГАЕТ БЕЛЫМ И КРАСНЫМ ЦВЕТОМ. ДЛЯ ВОЗОБНОВЛЕНИЯ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ БЛЕНДЕРА, СЛЕДУЕТ ПОСТАВИТЬ ПОДНЯТУЮ ЧАСТЬ НА МЕСТО И ПОВЕРНУТЬ РУЧКУ В ПОЛОЖЕНИЕ ON/OFF “0”. СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР ПЕРЕСТАЕТ МИГАТЬ И СТАНОВИТСЯ БЕЛОГО ЦВЕТА . МОЖНО ВОЗОБНОВИТЬ ПРЕРВАННУЮ РАБОТУ, ВНОВЬ УСТАНАВЛИВАЯ РАБОЧУЮ



ВНИМАНИЕ!

ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ БЛЕНДЕРА ПОЯВЛЯЕТСЯ ЗАПАХ НОВОГО; ЭТО НОРМАЛЬНОЕ ЯВЛЕНИЕ, ЗАПАХ ИСЧЕЗНЕТ СПУСТЯ НЕКОТОРОЕ ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

РЕЖИМ PULSE

В случае отсутствия других указаний в рецепте, следует всегда начинать с низкой скорости (1), а затем постепенно увеличивать ее.

Также предусмотрен режим (P) PULSE , позволяющий осуществлять прерывистое смешивание. (Рис. 7)

Примечание: Ручка не блокируется в данном положении. Необходимо удерживать ручку или неоднократно поворачивать ее в положение (P) PULSE.

После использования для выключения блендера перевести ручку в положение ON/ OFF “0”.

Единственным включенным индикатором остается ON/OFF “0”, который выключится при отключении устройства от сети питания. Извлечь вилку из розетки. Для снятия чаши достаточно просто поднять ее с моторного корпуса. (Рис. 8)

Снять пробку-дозатор и крышку и вылить обработанное содержимое в другую емкость (Рис. 9).

Для удаления остатков продуктов из чаши следует использовать пластиковую или деревянную лопатку, чтобы не поцарапать чашу изнутри. Не очищать ножи пальцами.

ОЧИСТКА

Внимание: после использования, перед выполнением операций обслуживания и очистки, следует подождать остановки блендера, перевести ручку в положение ON/ OFF “0” и извлечь вилку из розетки.

- **Крышка с прокладкой и пробкой-дозатором:** снять пробку-дозатор и крышку с чаши и вымыть их теплой водой и жидким моющим средством для посуды. **Не мыть в посудомоечной машине.**

- **Чаша с блоком ножей:** наиболее быстрым и эффективным способом мойки чаши является ее наполнение наполовину объема горячей (не кипящей) водой и добавление одной или двух капель жидкого моющего средства для посуды.

Разместить чашу на моторный корпус, установить крышку, пробку-дозатор, вставить вилку в розетку и повернуть ручку в положение (P) PULSE на несколько секунд.

Убрать чашу и слить ее.

Ополоснуть теплой водой и протереть мягкой тряпкой.

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ МОЙКА ЧАШИ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ.

Не использовать губки или абразивные моющие средства.



ВНИМАНИЕ

ПРИ МОЙКЕ ЧАШИ НЕ КАСАТЬСЯ НОЖЕЙ РУКАМИ. В СЛУЧАЕ ЕСЛИ ОСТАТКИ

ПРОДУКТОВ ОСТАЮТСЯ НА НОЖАХ, СЛЕДУЕТ УДАЛИТЬ ИХ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПЛАСТИКОВОЙ ИЛИ ДЕРЕВЯННОЙ ЛОПАТКИ. НЕ КАСАТЬСЯ ПАЛЬЦАМИ. НОЖИ ОЧЕНЬ ОСТРЫЕ. СОБЛЮДАТЬ ОСТОРОЖНОСТЬ, ЧТОБЫ НЕ ПОРЕЗАТЬСЯ!

- **Моторный корпус, основание и шнур:** очистить их влажной тряпкой, а затем протереть мягкой тряпкой (Рис. 2).
- При завершении очистки проверить, что соединители и разъемы сухие; завести шнур вручную, проталкивая его в отсек для кабеля; убрать блендер в сухое место. (Рис. 4)

ЗАПЧАСТИ

В случае изнашивания, утраты или повреждения, можно приобрести у дилера Alessi следующие запчасти:

A - пробка-дозатор

B - крышка с прокладкой

C - градуированная чаша с блоком ножей

ГАРАНТИЯ

На данное изделие предоставляется гарантия сроком два года с даты продажи. Гарантия распространяется на все производственные дефекты, поэтому исключаются повреждения, вызванные случайными ударами и неправильным использованием. **Компания Alessi не несет ответственность за ущерб, обусловленный несоответствующим применением.**

Гарантия находится в упаковке.

УТИЛИЗАЦИЯ

По окончании срока службы не следует выбрасывать прибор в окружающую среду, а обращаться в специальный центр по утилизации. Необходимо демонтировать компоненты для возможности их удаления в соответствии с действующими в вашей стране правилами утилизации. Никогда не прилагайте усилие на моторный блок для его открытия.

RAEE (WEEE) находится в упаковке.

СОВМЕСТИМОСТЬ С ПРОДУКТАМИ ПИТАНИЯ

Материалы, используемые для изготовления данного прибора, предназначены для контакта с пищевыми продуктами и соответствуют требованиям законодательства.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ БЛЕНДЕРА

- Для измельчения льда использовать функцию **(P) PULSE**. Помещать в чашу не более 10 кубиков льда за раз. Чем меньше кубики, тем быстрее и тоньше они будут размельчены.
- Чтобы тщательно перемешать множество ингредиентов, достаточно выбрать скорость **(1)**. При необходимости скорость может быть увеличена позднее.
- Для смешивания твердых или вязких ингредиентов рекомендуется использовать функцию **(P) PULSE** в течение нескольких секунд, чтобы предотвратить застревание ножей.

- Не забывать всегда устанавливать пробку-дозатор на крышку во время использования блендера и всегда держать руку на крышке.
- При смешивании на высокой скорости, следует останавливать блендер прежде чем добавлять другие ингредиенты.
- Остановить блендер перед использованием инструментов в чаше.

Ингредиенты можно смешивать с помощью пластиковой или деревянной лопатки только тогда, когда блендер находится в положении **ON/OFF "0"**.

Внимание: Никогда не вводить инструменты, в том числе лопатки, в чашу при включенном моторе.

- Избегать заливания в блендер кипящих жидкостей. Дать горячим продуктам остыть, прежде чем взбивать их. Всегда начинать взбивать их со скоростью **(1)**.
- Взбивать ингредиенты в течение времени, указанного в рецепте, или до достижения желаемой степени смешивания. Спустя нескольких секунд работы остановить блендер и проверить консистенцию продуктов, чтобы избежать чрезмерной обработки.
- Не взбивать в течение более 2 минут подряд: если нужно продолжить, выключить устройство и дать ему остыть в течение одной минуты, прежде чем снова включить его.
- Не взбивать слишком сухие продукты, чтобы не повредить ножи.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ С ПОМОЩЬЮ БЛЕНДЕРА

Взбивание очищенных помидоров
Ввести в чашу очищенные помидоры и эквивалентное количество воды. Накрывать крышкой и взбивать до тех пор, пока смесь не будет хорошо смешанной.

Крошение печенья и крекера

Измельчить крупное печенье на кусочки диаметром около 4 см. Маленькое печенье можно использовать без дальнейшего измельчения. Ввести его в чашу. Накрывать крышкой и взбивать до получения желаемого результата. Крошки можно использовать для заправки йогурта, пудингов или фруктовых компотов. Чтобы получить более тонкую крошку для использования с тортами и десертами, необходимо взбивать дольше.

Приготовление панировочных сухарей

Разломать хлеб на ломтики диаметром около 4 см. Следовать той же процедуре, которая используется для печенья и крекера. Панировочные сухари идеально подходят как заправка или ингредиент многих овощных блюд и для запекания.

Замешивание муки и жидкостей, сгущение соусов

Ввести в чашу муку и жидкость. Накрывать крышкой и взбивать до тех пор, пока смесь не будет хорошо смешанной.

Нарезание фруктов и овощей

Ввести в чашу уже нарезанные фрукты или овощи. Накрывать крышкой и взбивать до получения желаемого результата.

Приготовление соуса бешамель

Ввести в чашу молоко, муку и соль. Накрывать крышкой и взбивать до тех пор, пока смесь не будет хорошо смешанной. Вылить в кастрюлю и готовить согласно рецепта.

Приготовление фруктового пюре

Ввести в чашу консервированные или вареные фрукты. Добавить фруктовый сок или воду. Накрывать крышкой и взбивать до получения желаемого результата.

Приготовление овощного пюре

Ввести в чашу консервированные или вареные овощи. Добавить бульон, воду или молоко. Накрывать крышкой и взбивать до получения желаемого результата.

Приготовление мясного пюре

Ввести в чашу мягкое, уже приготовленное, нарезанное небольшими кусочками мясо. Добавить бульон, воду или молоко. Накрывать крышкой и взбивать. При необходимости остановить блендер и мягкой лопаткой удалить ингредиенты со стенок чаши. Накрывать крышкой и взбивать до получения желаемого результата.

Натирање сыра

Нарезать очень холодный сыр кубиками 1,5 см. Ввести его в чашу. Накрывать крышкой и взбивать до получения желаемого результата.

Натирање сыра пармезана

Нарезать пармезан при комнатной температуре на кубики 1,5 см. Ввести его в чашу. Накрывать крышкой и взбивать до получения желаемого результата.

Приготовление пюре рикотты или мягкого сыра

Ввести в чашу рикотту или мягкий сыр. Накрывать крышкой и взбивать до тех пор, пока смесь не будет хорошо смешанной. При необходимости остановить блендер и мягкой лопаткой удалить ингредиенты со стенок чаши. При необходимости добавить молоко. Накрывать крышкой и взбивать до получения желаемого результата. Крем может использоваться в качестве основы для пюре и паштета.

Приготовление овсянки для детей

Ввести в чашу сырые овсяные хлопья. Взбивать до желаемой консистенции. Готовить согласно рецепта.

Приготовление детского питания

Ввести в чашу уже приготовленные продукты. Накрывать крышкой и взбивать до желаемой консистенции.

Смешивание жидких ингредиентов для запекаемых продуктов

Приготовление блинов или вафель при использовании готовой смеси

Ввести смесь и другие ингредиенты в чашу. Накрыть крышкой и взбивать до получения однородной смеси. При необходимости остановить блендер и мягкой лопаткой удалить ингредиенты со стенок чаши. Накрыть крышкой и взбивать до получения желаемого результата.

Удаление комков в соусах

В случае присутствия в соусе комков, вылить его в чашу. Накрыть крышкой и взбивать до тех пор, пока смесь не будет хорошо смешанной.

Приготовление майонеза

Ввести один яичный желток (при комнатной температуре) в чашу с солью, лимонным соком и небольшим количеством масла. Накрыть крышкой и взбивать несколько секунд. Затем снять пробку-дозатор и постепенно добавить масло, медленно заливая его через специальное отверстие. Продолжать взбивать с минимальной скоростью (1), пока майонез не достигнет желаемой степени однородности.

Использование		Скорость	Макс. количество	Время
Взбивание	Любые жидкости	3-5	1 литр	30-20 сек.
	Супы	1-5	1 литр	60-20 сек.
Взбивание/ Загущение	Овощи	1-5	200 г	40-20 сек.
	Детское питание	1-5	200 г	
Смешивание	Напитки на основе йогурта и десерты	4-5	700 г	60 сек.
Размельчение	Лед	PULSE (P)	100 г	20 сек.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Používání elektrických zařízení vždy vyžaduje dodržování obecných bezpečnostních pravidel, aby se snížilo riziko elektrických výbojů a/nebo úrazu.

Tato pravidla zahrnují:

1. NEŽ ZAČNETE VÝROBEK POUŽÍVAT, POZORNĚ SI PŘEČTĚTE POKYNY.
2. Než začnete mixér používat, přečtěte si a pečlivě dodržujte návod k použití. Návod k použití uchovejte pro případ potřeby po celou dobu používání výrobku.
3. Nevyhazujte obal do okolního prostředí a plastové sáčky uchovávejte mimo dosah dětí.
4. Nepoužívejte výrobek k jiným účelům, než ke kterým je určen. Společnost Alessi odmítá jakoukoli odpovědnost za škody způsobené nevhodným používáním.
5. Proud v místě používání zařízení musí odpovídat hodnotám uvedeným na štítku výrobku.
6. Nepoužívejte adaptéry a/nebo prodlužovací kabely.
7. Neodpojujte zástrčku ze zásuvky taháním za kabel.
8. UDRŽUJTE ZAŘÍZENÍ MIMO DOSAH DĚTÍ.
9. Neumisťujte zařízení nad zapnutý plynový či elektrický sporák nebo do jejich blízkosti, do trouby nebo do blízkosti zdrojů tepla.
10. Udržujte mixér daleko od hrany pracovní plochy, aby se zamezilo převrácení. Umístěte mixér na rovnou a suchou plochu.
11. POZOR: NOŽE JSOU NABROUŠENÉ, A TEDY OSTRÉ. PŘI MANIPULACI S NOŽI A JEJICH ČIŠTĚNÍ JE NEZBYTNÉ POSTUPOVAT VELMI OPATRNĚ.
12. Pokud se nože zablokují, odpojte zástrčku ze zásuvky dřívě, než začnete špachtli odstraňovat přísady, které blokují nože.
13. Pro snížení rizika vážných úrazů a poškození zařízení nikdy nedávejte ruce nebo nástroje do nádoby, zatímco je mixér v provozu. Lze použít dřevěnou nebo plastovou špachtli, avšak pouze v případě, že je mixér vypnutý.
Udržujte ruce, vlasy, oblečení a nástroje v dostatečné vzdálenosti od pohybujících se nožů, aby se zamezilo úrazům a poškození zařízení.
14. Nedávejte blok motoru, napájecí kabel nebo zástrčku do vody nebo jiných kapalin, ani je neoplachujte.
15. Nedotýkejte se výrobku mokřýma rukama.
16. Nepoužívejte zařízení venku.
17. Vždy odpojte zástrčku ze zásuvky, pokud zůstává zařízení bez dozoru, během používání nebo po použití, před jakýmkoli čištěním a údržbou a v případě poruchy.
18. Nenechávejte mixér bez dozoru, pokud je v provozu, a pokud se nepoužívá, vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

19. Nikdy nepřekračujte maximální hladinu vyznačenou na odměrné nádobě. Nepoužívejte mixér, pokud je nádoba prázdná (bez tekutých nebo pevných přísad).
20. Používejte pouze originální příslušenství a náhradní díly Alessi se zárukou.
21. V případě nefunkčnosti nebo poškození mixéru nebo napájecího kabelu výrobek nepoužívejte a obraťte se na svého prodejce výrobků Alessi. V případě potřeby můžete kontaktovat výrobce Alessi SpA na adrese: help@alessi.com
22. Pokud je poškozen napájecí kabel, musí jeho výměnu z důvodu vyloučení rizik provést výrobce, technické asistenční středisko nebo kvalifikované osoby.
23. Nikdy se nepokoušejte otevřít motorový blok zařízení.
24. 1) Toto zařízení mohou používat děti, které dosáhly věku osmi let, nebo starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nezkušené osoby, pokud zařízení používají pod dohledem nebo byly odpovídajícím způsobem seznámeny s bezpečným používáním zařízení a chápou související nebezpečí. Děti si nesmějí se zařízením hrát. Čištění a údržbu zařízení nesmějí provádět děti mladší osmi let a bez dozoru dospělé osoby.
2) Uchovávejte zařízení a napájecí kabel mimo dosah dětí mladších osmi let.
3) Nedovolte dětem zařízení používat bez dozoru dospělé osoby.
25. Pokud do nádoby naléváte horké přísady, dávejte pozor, abyste se nespálili. Než dáte přísady do odměrné nádoby, nechte je zchladnout. Při nalévání horkých tekutin do mixéru dávejte pozor na případný náhlý únik páry.
26. Pokud chcete do nádoby přidat potraviny během používání, sejměte pouze dávkovací víčko. Bezpečnostní systém namontovaný na mixéru neumožní fungování mixéru, i když je připojen k elektrické síti, pokud nejsou těleso motoru, odměrná nádoba a víko správně sestaveny. Pokud během provozu zvednete víko nebo celou nádobu nebo pokud k tomu dojde náhodně, mixér se automaticky zastaví a motor se vypne.

**DOHLÍŽEJTE NA DĚTI A ZAJISTĚTE,
ABY SI SE ZAŘÍZENÍM NEHRÁLY.**

**ZAŘÍZENÍ JE URČENO PRO DOMÁCÍ A
VNITŘNÍ POUŽITÍ.**

UCHOVEJTE TYTO POKYNY

WWW.ALESSI.COM

MDL09 "Plissé" Blender

Tento mixér navrhl Michele De Lucchi v roce 2020 a byl testován a certifikován, aby byla zaručena bezpečnost spotřebitele.

POPIS MIXÉRU

- A - Odměrné dávkovací víčko z termoplastické pryskyřice (PCTG) o objemu 30 ml
- B - Víko z termoplastické pryskyřice (PCTG) s těsněním
- C - Odměrná nádoba z průhledné termoplastické pryskyřice (PCTG) o objemu 1,5 litru s nerezovými noži
- D - Těleso motoru z termoplastické pryskyřice
- E - Kontrolka zapnutí
- F - Ovladač
- G - Základna z termoplastické pryskyřice s protiskluzovými nožičkami a prostorem pro uložení kabelu (obr. 1)

Materiál PCTG, z něhož jsou vyrobeny dávkovací víčko a odměrná nádoba neobsahují BPA.



POZOR!

UDRŽUJTE ZAŘÍZENÍ MIMO DOSAH DĚTÍ.

TENTO VÝROBEK JE URČEN VÝLUČNĚ PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ.

- Toto zařízení je určeno pro domácí a obdobné použití, například:
 - v obchodech, i uživateli bez odborné specializace;
 - v malých firmách;
 - v zemědělských provozovnách;
 - klienty hotelů, motelů a dalších rezidenčních zařízení;
 - v zařízeních typu "bed and breakfast".

- Nicméně pokud se předpokládá profesionální použití pro přípravu potravin k prodeji v obchodech, není zařízení považováno za zařízení pro domácí a obdobné účely.

PRVNÍ POUŽITÍ

Jakmile mixér vyjmete z obalu, zkontrolujte, zda jsou všechny jeho části neporušené.

- Odmontujte omyvatelné díly a umyjte je teplou vodou a prostředkem na mytí nádobí: dávkovací víčko, víko s těsněním a nádoba. (obr. 2)

Při mytí odměrné nádoby věnujte pozornost nožům, které se nacházejí uvnitř nádoby. Nedotýkejte se jich prsty, protože byste se mohli pořezat.

- Otrete motorový blok vlhkým hadříkem, abyste odstranili případné zbytky prachu. (obr. 2)

JAK SESTAVIT MIXÉR

- Nasaďte odměrnou nádobu včetně nožů na těleso motoru tak, aby do sebe zapadly bezpečnostní systém rukojeti a bezpečnostní systém tělesa motoru.
- Pečlivě zkontrolujte, zda jsou nádoba a těleso motoru správně sestavené.
- Nasaďte víko na nádobu tak, aby do sebe zapadly bezpečnostní systém víka a bezpečnostní systém rukojeti nádoby. Nakonec nasaďte dávkovací víčko (obr. 3).
- Pečlivě zkontrolujte, zda jsou víko a rukojeť nádoby správně sestavené.



POZOR!

NEPOKOUŠEJTE SE ODDĚLIT
NOŽE Z ODMĚRNÉ NÁDOBY.
NÁDOBA A NOŽE TVOŘÍ
JEDNOLITÝ DÍL.

BEZPEČNOST!

**POZOR: BEZPEČNOSTNÍ
BLOKOVÁNÍ NEUMOŽŇUJE
ZAPNUTÍ MIXÉRU, I KDYŽ JE
ZÁSTRČKA PŘIPOJENA DO
ZÁSUVKY.
TĚLESO MOTORU, ODMĚRNÁ
NÁDOBA A VÍKO MUSÍ BÝT
SPRÁVNĚ SMONTOVANÉ.
POKUD BĚHEM PROVOZU
ZVEDNETE VÍKO NEBO CELOU
NÁDOBU NEBO POKUD K
TOMU DOJDE NÁHODNĚ,
MIXÉR SE AUTOMATICKY
ZASTAVÍ, NEBOŤ POJISTKA
VYPNE MOTOR.**

Pokud je mixér spuštěný:

- nezasahujte do pohybu nožů;
- neodkrývejte víko nádoby;
- nevkládejte dovnitř nádoby žádný nástroj.

POUŽÍVÁNÍ

- Rozviňte napájecí kabel z příslušného navíječe. Po rozvinutí by měla být délka taková, aby bylo možné zástrčku připojit do elektrické zásuvky. (obr. 4)



POZOR!

NENECHÁVEJTE KABEL VISET
Z PRACOVNÍ PLOCHY, ABY
NEDOŠLO K PŘEVRAČENÍ
MIXÉRU.

- Mixér umístěte na rovný a stabilní povrch, v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů.
- Sejměte víko a do nádoby dejte potraviny, které chcete mixovat.
- Nasaďte víko zpět na nádobu a poté nasaďte dávkovací víčko. Pro nasazení dávkovacího víčka na víko musí lícovat zarážky na stěnách dávkovacího víčka se zarážkami na stěnách otvoru víka. Jakmile nasadíte dávkovací víčko, otočte jím ve směru hodinových ručiček, aby se zcela zavřelo. (obr. 5)
Dávkovací víčko lze používat pro snadné dávkování přísad i pro jejich doplňování do nádoby, pokud je mixér spuštěn.
- Horké tekutiny nechejte před nalitím do odměrné nádoby zchladnout. **Dávejte pozor, abyste se nespálili.**

Mixér má 5 rychlostí.

Na ovladači jsou k dispozici:

- poloha "0" znamená ON/OFF (zapnuto/vypnuto);
- poloha "1" až "5" znamená rychlost mixování (viz tabulky);
- poloha "P" (Pulse) znamená pulzní funkci (přerušovaný chod).

Rychlost používání

1-3	pro tekuté přísady
3-5	pro konzistentní přísady, pro mísení tekutých a pevných přísad
P	přerušovaně (spínač nezůstane v této poloze. Spínač držte nebo jím opakovaně otáčejte do polohy "P").

- Jakmile připojíte zástrčku do zásuvky, kontrolka ON/OFF (E) a poloha 0 se rozsvítí červeně.
- Otočte ovladačem doprava z polohy ON/OFF "0" do polohy požadované pracovní rychlosti.
- Jakmile provedete volbu, číslo, které odpovídá požadované rychlosti, a kontrolka se rozsvítí bíle. (obr. 6)

POKUD BĚHEM PROVOZU MIXÉRU ZVEDNETE VÍKO NEBO NÁDOBU, ZASÁHNE POJISTKA, ZASTAVÍ OTÁČENÍ NOŽŮ A KONTROLKA ZAČNE BLIKAT BÍLE A ČERVENĚ. PRO OPĚTOVNÉ SPUŠTĚNÍ MIXÉRU VRAŤTE ZVEDNUTOU ČÁST NA SVÉ MÍSTO A OTOČTE OVLADAČEM DO POLOHY ON/ OFF "0". KONTROLKA PŘESTANE BLIKAT A ZAČNE OPĚT SVÍTIT BÍLE. NASTAVTE RYCHLOST, KTERÁ MÁ BÝT POUŽITA, A MŮŽETE POKRAČOVAT V MIXOVÁNÍ.



POZOR!

PŘI PRVNÍM POUŽITÍ MŮŽE Z MIXÉRU VYCHÁZET ZÁPACH TYPICKÝ PRO NOVÁ ZAŘÍZENÍ; TENTO JEV JE TŘEBA POVAŽOVAT ZA NORMÁLNÍ A PO CHVÍLI POUŽÍVÁNÍ ZMIZÍ.

PULZNÍ FUNKCE

Není-li v receptu uvedeno jinak, vždy začněte nejpomalejší rychlostí (1) a případně ji následně zvyšte.

Kromě toho je k dispozici pulzní funkce (P) PULSE, která umožňuje přerušované mixování. (obr. 7)

Poznámka: Ovladač v této poloze nezůstane. Držte ovladač nebo jím opakovaně otáčejte do polohy (P) PULSE .

Po použití mixér vypněte otočením ovladače do polohy ON/ OFF "0".

Jediná kontrolka, která zůstane svítit, je kontrolka ON/OFF "0", která zhasne teprve v okamžiku odpojení zařízení od elektrické sítě. Odpojte zástrčku ze zásuvky. Pro sejmutí nádoby ji stačí jednoduše zvednout z tělesa motoru. (obr. 8)

Sejměte dávkovací víčko a víko nádoby a zpracovaný obsah přelijte do jiné nádoby (obr. 9).

Pro odstranění zbytků jídla z nádoby použijte plastovou nebo dřevěnou špachtli, aby se nepoškrábal povrch nádoby.

Nože nikdy nečistěte prsty.

ČIŠTĚNÍ

Pozor: Po použití mixéru a před jakoukoli údržbou a čištěním počkejte, než se mixér zastaví, otočte ovladačem do polohy ON/OFF "0" a odpojte zástrčku ze zásuvky.

- **Víko s těsněním a dávkovací víčko:** Sejměte dávkovací víčko a víko z nádoby a umyjte je vlažnou vodou s přípravkem na mytí nádobí. Neumývejte je v myčce nádobí.
- **Nádoba s noži:** Nejrychlejším a neúčinnějším způsobem mytí nádoby je naplnit ji teplou (nikoli vařící) vodou do poloviny objemu a přidat jednu nebo dvě kapky přípravku na mytí nádobí. Nádobu nasadte na těleso motoru, nasadte víko a dávkovací víčko, připojte zástrčku do zásuvky a na několik sekund otočte ovladačem do polohy (P) PULSE. Sejměte nádobu a vyprázdněte ji. Opláchněte ji vlažnou vodou a vytřete suchým hadříkem.

NÁDOBU NELZE MÝT V MYČCE NÁDOBÍ.

Nikdy nepoužívejte abrazivní houbičky nebo abrazivní čisticí přípravky.



POZOR!

PŘI MÝTÍ NÁDOBY SE NIKDY RUKAMA NEDOTÝKEJTE NOŽŮ. V PŘÍPADĚ, ŽE NA NOŽÍCH ZŮSTANOU ZBYTKY POTRAVIN, ODSTRAŇTE JE ZA POMOCI PLASTOVÉ NEBO DŘEVĚNÉ ŠPACHTLE. NEPOUŽÍVEJTE PRSTY. NOŽE JSOU OSTRÉ. DÁVEJTE POZOR, ABYSTE SE NEPOŘEZALI!

- **Těleso motoru, základna a kabel:** Čistěte je vlhkým hadříkem a pečlivě vysušte měkkým hadříkem (obr. 2).
- Po skončení čištění zkontrolujte, zda jsou konektory a zástrčka dokonale suché; ručně naviňte kabel zpět do příslušného prostoru; mixér uložte na suchém místě. (obr. 4)

NÁHRADNÍ DÍLY

V případě opotřebení, ztráty nebo poškození si můžete u svého prodejce značky Alessi zakoupit tyto náhradní díly:

A – Dávkovací víčko

B – Víko s těsněním

C – Odměrná nádoba s noži

ZÁRUKA

Na tento výrobek se vztahuje dvouletá záruka od data prodeje. Záruka se vztahuje na všechny výrobní vady, a jsou tedy vyloučeny škody způsobené náhodným pádem nebo špatným zacházením. Společnost Alessi odmítá jakoukoli odpovědnost za škody způsobené nevhodným používáním.

Záruka je součástí balení.

LIKVIDACE

Po skončení životnosti nevyhazujte zařízení do životního prostředí, ale obraťte se na specializované středisko pro likvidaci odpadů. Jednotlivé součásti rozmontujte, aby bylo možné je zlikvidovat v souladu s předpisy platnými ve vaší zemi. Nikdy se nepokoušejte násilím otevřít jednotku motoru.

Směrnice o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) je součástí balení.

NEZÁVADNOST

Materiály použité pro výrobu tohoto zařízení jsou určeny ke kontaktu s potravinářskými výrobky a splňují požadavky právních předpisů.

PRAKTICKÉ RADY PRO POUŽÍVÁNÍ MIXÉRU

- Pro drcení ledu použijte funkci **(P) PULSE**. Do nádoby dejte nejvýše 10 kostek ledu najednou. Čím menší kostky jsou, tím rychleji a jemněji se nadrtí.
- Pro důkladné promíchání mnoha přísad je dostačující rychlost **(1)**. V případě potřeby lze rychlost později zvýšit.
- Pro smíchání pevných nebo viskózních přísad se doporučuje na několik sekund použít funkci **(P) PULSE**, aby se nezablokovaly nože.
- Při používání mixéru nezapomeňte vždy nasadit dávkovací víčko a jednu ruku vždy držte na víku.
- Pokud mixujete při vysoké rychlosti, mixér před přidáním dalších přísad zastavte.
- Pokud potřebujete použít uvnitř nádoby jakýkoli nástroj, mixér nejdříve zastavte. Přísady lze míchat plastovou nebo dřevěnou špachtlí pouze v případě, že je mixér v poloze ON/OFF "0". **Pozor: Pokud motor běží, nevládejte do nádoby nikdy žádné nástroje, a to včetně špachtlí.**
- Nedávejte do mixéru vařící tekutiny. Před mixováním nechte horké potraviny zchladnout. Vždy začínejte mixovat rychlostí **(1)**.
- Přísady mixujte po dobu uvedenou v receptu, nebo dokud nedosáhnete požadovaného stupně rozmixování. Po několika sekundách provozu mixér zastavte a zkontrolujte konzistenci potravin, abyste je

nerozmixovali příliš.

- Nemixujte více než 2 minuty nepřetržitě; pokud potřebujete mixovat déle, vypněte zařízení a nechte je na minutu zchladnout. Poté zařízení znovu zapněte.
- Nemixujte příliš suché potraviny, aby se nepoškodily nože.

RADY PRO PŘÍPRAVU POTRAVIN ZA POMOCI MIXÉRU

Mixování loupaných rajčat

Do nádoby dejte loupaná rajčata a odpovídající množství vody. Nádoby zakryjte víkem a mixujte, dokud nebude směs dobře promíchána.

Drcení sušenek a krekrů

Větší sušenky rozlámejte na kusy průměrně o průměru 4 cm. Malé sušenky lze použít bez dalšího rozlamování. Dejte je nádoby. Zakryjte víkem a mixujte, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Rozdrcené sušenky lze použít na ozdobu jogurtů, pudinků nebo ovocných kompotů. Pro dosažení jemnější zrnitosti vhodné pro dorty a dezerty, mixujte delší dobu.

Příprava strouhanky

Rozkrájejte pečivo na plátky o průměru přibližně 4 cm. Postupujte stejně jako při drcení sušenek a krekrů. Strouhanku lze výborně použít ke zdobení nebo jako přísadu do mnoha zeleninových pokrmů nebo nákypů.

Míchání mouky a tekutin, zahušťování omáček

Do nádoby dejte mouku a tekutinu. Nádoby zakryjte víkem a mixujte, dokud nebude směs dobře promíchána.

Mixování ovoce a zeleniny

Do nádoby dejte již nakrájené ovoce nebo zeleninu. Zakryjte víkem a mixujte, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.

Příprava bešamelu

Do nádoby dejte mléko, mouku a sůl. Nádobu zakryjte víkem a mixujte, dokud nebude směs dobře promíchaná. Nalijte do hrnce a vařte obvyklým způsobem.

Příprava ovocného pyré

Do nádoby dejte konzervované nebo uvařené ovoce. Přidejte ovocnou šťávu nebo vodu. Zakryjte víkem a mixujte, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.

Příprava zeleninového pyré

Do nádoby dejte konzervovanou nebo uvařenou zeleninu. Přidejte vývar, vodu nebo mléko. Zakryjte víkem a mixujte, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.

Příprava masového pyré

Do nádoby dejte měkké, již uvařené maso, nakrájené na kousky. Přidejte vývar, vodu nebo mléko. Zakryjte a mixujte. V případě potřeby mixér zastavte a měkkou špachtlí seškrábněte přísady ze stěn nádoby. Zakryjte víkem a mixujte, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.

Strouhání sýra

Nakrájejte velmi dobře chlazený sýr na kostky o velikosti 1,5 cm. Dejte sýr do nádoby. Zakryjte víkem a mixujte, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.

Strouhání parmezánu

Nakrájejte parmezán o pokojové teplotě na kostky o velikosti 1,5 cm. Dejte sýr do nádoby. Zakryjte víkem a mixujte, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.

Příprava pyré z ricotty nebo krémového sýra

Do nádoby dejte ricottu nebo krémový sýr. Nádobu zakryjte víkem a mixujte, dokud nebude směs dobře promíchaná. V případě potřeby mixér zastavte a měkkou špachtlí seškrábněte přísady ze stěn nádoby. Připadně přidejte mléko. Zakryjte víkem a mixujte, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Lze použít jako základ pro krémy a paštiky.

Příprava dětské ovesné kaše

Do nádoby dejte nevařené ovesné vločky. Mixujte, dokud nedosáhnete požadované konzistence. Vařte obvyklým způsobem.

Příprava dětských výživ

Do nádoby dejte hotové, již uvařené potraviny. Zakryjte víkem a mixujte, dokud nedosáhnete požadované konzistence.

Míchání tekutých přísad pro zapékání

Příprava lívanců nebo vafelí za pomoci již hotové směsi

Do nádoby dejte směs a další přísady. Zakryjte a mixujte, dokud nezískáte homogenní a dobře promíchanou hmotu. V případě potřeby mixér zastavte a měkkou špachtlí seškrábněte přísady ze stěn nádoby. Zakryjte víkem a mixujte, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.

Odstraňování hrudek z omáček

Pokud je omáčka hrudkovitá, dejte ji do nádoby. Nádobu zakryjte víkem a mixujte, dokud nebude směs dobře promíchaná.

Příprava majonézy

Do nádoby dejte jeden žloutek (o pokojové teplotě) a přidejte sůl, citrónovou šťávu a trochu oleje. Zakryjte a několik sekund mixujte. Pak sejměte dávkovací víčko a příslušným otvorem velmi pomalu přilévejte olej. Pokračujte v mixování minimální rychlostí (1), dokud majonéza nedosáhne požadované homogenní konzistence.

Použití		Rychlost	Maximální množství	Doba
Mixování	Tekutiny jakéhokoli druhu	3-5	1 litr	30-20 s
	Polévky	1-5	1 litr	60-20 s
Mixování/ redukování	Zelenina	1-5	200 g	40-20 s
	Dětské kaše	1-5	200 g	
Mísení	Jogurtové nápoje a dezerty	4-5	700 g	60 s
Drcení	Led	PULSE (P)	100 g	20 s

WAŻNE INFORMACJE NA TEMAT BEZPIECZEŃSTWA

Użytkowanie urządzeń elektrycznych zawsze wymaga zachowania ogólnych środków ostrożności, aby ograniczyć ryzyko porażenia elektrycznego i/lub obrażeń ludzi.

Te środki bezpieczeństwa wymieniono poniżej:

1. PRZED UŻYCIEM PRODUKTU UWAŻNIE PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ.
2. Przed użyciem blendera przeczytać uważnie instrukcję obsługi i zastosować się do niej. Zachować ją i korzystać z niej przez cały okres użytkowania produktu.
3. Nie wyrzucać opakowania w sposób zaśmiecający środowisko, a foliowe woreczki przechowywać poza zasięgiem dzieci.
4. Nie używać produktu do celów innych, niż do jakich jest przeznaczony. Firma Alessi uchyliła się od wszelkiej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłowym użyciem.
5. Nie podłączać do zasilania innego niż podane na tabliczce produktu.
6. Nie stosować adapterów ani przedłużaczy.
7. Nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
8. URZĄDZENIE PRZECHOWYWAĆ POZA ZASIĘGIEM DZIECI.
9. Nie stawiać urządzenia na włączonych palnikach gazowych lub elektrycznych ani w ich pobliżu, w piekarniku ani w pobliżu źródeł ciepła.
10. Blender przechowywać z dala od krawędzi blatu roboczego, aby się nie przewrócił. Blender stawiać na płaskiej i suchej powierzchni.
11. OSTROŻNIE: OSTRZA SĄ NAOSTRZONE, A WIĘC MOGĄ SKALECZYĆ. ZACHOWAĆ OSTROŻNOŚĆ PODCZAS UŻYTKOWANIA I CZYSZCZENIA.
12. Jeżeli noże się zablokują, przed usunięciem szpatułką składników blokujących noże wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
13. Aby ograniczyć ryzyko poważnych obrażeń i nie uszkodzić urządzenia, nigdy nie wkładać rąk ani narzędzi do kielicha kiedy blender jest włączony. Można używać szpatułki drewnianej lub plastikowej, ale tylko kiedy blender jest wyłączony. Podczas pracy urządzenia trzymać ręce, włosy, odzież i przyrządy z dala od noży, aby nie dopuścić do obrażeń ciała i nie uszkodzić urządzenia.
14. Nie zanurzać ani nie płukać bloku silnika, przewodu zasilania ani wtyczki w wodzie lub w innych płynach.
15. Nie dotykać produktu mokrymi rękami.
16. Nie używać tego urządzenia na otwartym powietrzu.
17. Zawsze wyjmować wtyczkę, kiedy urządzenie pozostaje bez nadzoru podczas pracy i po

- jej zakończeniu, przed czyszczeniem, konserwacją oraz w razie usterki.
18. Nigdy nie pozostawiać blendera bez nadzoru, jeżeli jest włączony i zawsze wyjmować wtyczkę, kiedy nie jest używany.
 19. Nigdy nie przekraczać maksymalnego poziomu podanego na kielichu z miarką. Nie używać blendera bez żadnego wkładu w kielichu (składniki płynne lub stałe).
 20. Stosować wyłącznie oryginalne akcesoria i części zamienne Alessi.
 21. W razie uszkodzenia lub jeżeli blender lub przewód zasilania źle działają, nie używać produktu i zwrócić się do zaufanego sprzedawcy produktów Alessi. W razie potrzeby skontaktować się z producentem, firmą Alessi SpA, pisząc na adres: help@alessi.com
 22. Jeżeli przewód zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, w autoryzowanym punkcie serwisowym lub u specjalisty, aby uniknąć zagrożeń.
 23. Nigdy nie próbować rozkładać zespołu silnika urządzenia.
 24. 1) To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, jak też bez doświadczenia i wiedzy, o ile są one pod nadzorem lub otrzymały informacje na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz zrozumiały zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Nie wolno powierzać czyszczenia i konserwacji dzieciom w wieku poniżej 8 lat ani bez nadzoru osoby dorosłej.
2) Urządzenie oraz przewód zasilania przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat.
3) Nie pozwalać dzieciom używać blendera bez nadzoru osoby dorosłej.
 25. Podczas wkładania do kielicha gorących składników zachować ostrożność, aby się nie oparzyć. Przed włożeniem gorących składników do kielicha z miarką poczekać, aż ostygnie. Podczas wlewania do blendera gorących płynów zachować ostrożność, gdyż może się nagle wytworzyć para
 26. Aby podczas pracy urządzenia dodać składniki do kielicha, zdjąć tylko korek dozowania. Zastosowany w blenderze system bezpieczeństwa blokuje włączenie blendera (nawet jeżeli jest podłączony do zasilania), jeżeli korpus silnika, kielich z miarką i pokrywka nie są dokładnie złożone. Jeżeli podczas pracy urządzenia pokrywka lub cały kielich zostaną podniesione lub stanie się to przypadkowo, blender zatrzymuje się automatycznie, a silnik się wyłącza.

**NADZOROWAĆ DZIECI, ABY MIEĆ
PEWNOŚĆ, ŻE NIE BAWIĄ SIĘ
URZĄDZENIEM**

URZĄDZENIE JEST PRZEZNACZONE
DO UŻYTKU DOMOWEGO ORAZ W
POMIESZCZENIACH

ZACHOWAĆ TĘ INSTRUKCJĘ

WWW.ALESSI.COM

MDL09 "Plissé" Blender

Ten blender, zaprojektowany przez Michele De Lucchi w roku 2020, został przetestowany i uzyskał certyfikat gwarantujący bezpieczeństwo konsumenta.

OPIS BLENDERA

- A - Korek dozowania z miarką z żywiczy termoplastycznej (PCTG) pojemność 30 ml.
- B - Pokrywka z żywiczy termoplastycznej (PCTG) z uszczelką.
- C - Kielich z miarką z przezroczystej żywiczy termoplastycznej (PCTG) pojemność 1,5 litra, z nożami stalowymi.
- D - Korpus silnika z żywiczy termoplastycznej.
- E - Kontrolka włączenia.
- F - Pokrętko ustawień.
- G - Podstawa z żywiczy termoplastycznej z antypoślizgowymi stopkami i wnęką na nawinięcie przewodu. (rys. 1)

Tworzywo PCTG, z którego jest wykonany korek dozowania, pokrywka i kielich z miarką nie zawiera BPA.



OSTROŻNIE!

URZĄDZENIE PRZECHOWYWAĆ POZA ZASIĘGIEM DZIECI.

TEN PRODUKT JEST PRZEZNACZONY WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.

- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnego, na przykład:
 - w sklepach, również przez użytkowników, którzy nie są specjalistami;
 - w małych firmach;
 - w zakładach produkcyjnych;
 - przez klientów hotelowych, w motelach oraz w innych budynkach o charakterze mieszkalnym;
 - w lokalach typu bed and breakfast.

- Jednakże, jeżeli urządzenie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego, do przygotowywania posiłków sprzedawanych w sklepach, nie jest wtedy przeznaczone do użytku domowego i podobnego.

PIERWSZE UŻYCIĘ

Po wyjęciu blendera z opakowania sprawdzić, czy żadna z jego części nie jest uszkodzona.

- Rozłożyć przeznaczone do mycia części i umyć je gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń: korek dozowania, pokrywka z uszczelką i kielich. (rys. 2)

Podczas mycia kielicha z miarką zachować ostrożność, ponieważ wewnątrz są noże. Nie dotykać ich palcami, gdyż grozi to skałeczeniem.

- Korpus silnika tylko przetrzeć wilgotną ściereczką, aby usunąć ewentualne ślady zakurzenia. (rys. 2)

JAK ZŁOŻYĆ BLENDER

- Złożyć kielich z miarką wraz z nożami na korpus silnika w taki sposób, aby zaczep systemu zabezpieczającego rączkę kielicha dopasował się do zaczepu na korpusie silnika.
- Dokładnie sprawdzić, czy kielich i korpus silnika są dobrze złożone.
- Złożyć pokrywkę na kielich w taki sposób, aby zaczep systemu zabezpieczającego pokrywki dopasował się do zaczepu na rączce kielicha. Na końcu założyć korek dozowania (rys. 3).
- Dokładnie sprawdzić, czy pokrywka i rączka kielicha są dobrze złożone.



OSTROŻNIE!

NIE PRÓBOWAĆ WYJMOWAĆ
NOŻY Z KIELICHA Z MIARKĄ.
KIELICH I NOŻE STANOWIĄ
JEDNĄ CZĘŚĆ BLENDERA.

BEZPIECZEŃSTWO!

OSTROŻNIE: BLOKADA
BEZPIECZEŃSTWA
UNIEMOŻLIWIA WŁĄCZENIE
BLENDERA, NAWET JEŻELI JEST
PODŁĄCZONY DO WTYCZKI.
KORPUS SILNIKA, KIELICH Z
MIARKĄ I POKRYWKA MUSZĄ
BYĆ DOKŁADNIE ZŁOŻONE.
JEŻELI PODCZAS PRACY
URZĄDZENIA POKRYWKA
LUB CAŁY KIELICH ZOSTANĄ
PODNIESIONE LUB STANIE
SIĘ TO PRZYPADKOWO,
BLENDER ZATRZYMUJE SIĘ
AUTOMATYCZNIE, PONIEWAŻ
ZABEZPIECZENIE WYŁĄCZA
SILNIK.

Kiedy blender jest włączony:

- Nie blokować ruchu noża.
- Nie zdejmować pokrywki kielicha.
- Nie wkładać żadnych narzędzi do kielicha.

UŻYTKOWANIE

- Rozwinąć przewód zasilania z wężki nawijania. Wyregulować długość tak, aby sięgał gniazdzka elektrycznego i włożyć wtyczkę. (rys. 4)



OSTROŻNIE!

NIE POZOSTAWIAĆ PRZEWODU
ZWISAJĄCEGO Z BLATU
ROBOCZEGO, ABY BLENDER SIĘ
NIE PRZEWRÓCIŁ.

- Postawić blender na płaskiej i stabilnej powierzchni, z dala od łatwopalnych materiałów.
- Zdjąć pokrywkę i włożyć do kielicha produkty przeznaczone do zmiślowania.
- Założyć pokrywkę na kielich i włożyć korek dozujący. Aby włożyć korek dozujący do pokrywki, dopasować wypustki na ściankach korka do rowków w otworze pokrywki. Po założeniu obrócić korek w kierunku ruchu wskazówek zegara, aby go zamknąć. (rys. 5)
Korek dozujący służy do wygodnego dodawania składników oraz do ich dodawania do kielicha kiedy blender jest włączony.
- Przed waniem gorących składników płynnych do kielicha z miarką poczekać, aż ostygną. Zachować ostrożność, aby się nie oparzyć.

Blender ma 5 prędkości roboczych. Na pokrętle ustawień:

- pozycja "0" wskazuje ON/OFF (włączony/wyłączony).
- pozycja od "1" do "5" wskazuje prędkość roboczą. (patrz tabele)
- pozycja "P" wskazuje funkcję Pulse (praca pulsacyjna).

Prędkość robocza

1-3	dla składników płynnych
3-5	dla składników twardych, do mieszania składników płynnych i stałych
P	pulsacyjnie (przełącznik nie blokuje się w tej pozycji. Przytrzymać przełącznik lub obracać go bez przerwy na pozycję "P").

- Po włożeniu wtyczki do gniazdka elektrycznego lampka kontrolna ON/OFF (E) oraz pozycja 0 podświetlają się na czerwono.
- Obrócić pokrętkę w prawo z pozycji ON/OFF "0" na pozycję wymaganej prędkości roboczej.
- Po wybraniu, liczba wskazująca wymaganą prędkość oraz lampka kontrolna podświetlają się na biało. (rys. 6)

JEŻELI POKRYWKA LUB KIELICH ZOSTANĄ PODNIESIONE PODCZAS PRACY URZĄDZENIA, WŁĄCZA SIĘ BLOKADA BEZPIECZEŃSTWA ZATRZYMUJĄCA NOŻE, A LAMPKA KONTROLNA MIGA NA BIAŁO I NA CZERWONO. ABY PONOWNIE WŁĄCZYĆ BLENDER, ZAŁOŻYĆ PODNIESIONĄ CZĘŚĆ NA MIEJSCE I OBRÓCIĆ POKRĘTKĘ USTAWIEŃ NA POZYCJĘ ON/OFF "0". KONTROLKA PRZESTAJE MIGAĆ I Z POWROTEM ŚWIECI NA BIAŁO. MOŻNA WRÓCIĆ DO PRZERWANEJ PRACY USTAWIAJĄC PONOWNIE WYMAGANĄ PRĘDKOŚĆ.



OSTROŻNIE!

PRZY PIERWSZYM UŻYCIU BLENDERA MOŻE BYĆ WYCZUWALNY ZAPACH NOWEGO PRODUKTU; JEST TO ZJAWISKO NORMALNE I ZANIKA PO KILKU DNIACH UŻYTKOWANIA.

PULSE

Jeżeli nie podano inaczej w przepisie, zawsze rozpoczynać z prędkością (1), najniższą, i ewentualnie następnie ją zwiększyć.

Dostępny jest ponadto tryb (P) PULSE, pozwalający na miksowanie pulsacyjne. (rys. 7)

Uwaga: Pokrętkę nie blokuje się w tej pozycji. Przytrzymać pokrętkę lub stale obracać je na pozycję (P) PULSE .

Po użyciu, aby wyłączyć blender przestawić pokrętkę na pozycję ON/OFF "0".

Jedyna lampka kontrolna, która nadal świeci to lampka ON/OFF "0"; gaśnie tylko po odłączeniu urządzenia od sieci zasilania.

Wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Aby zdjąć kielich, wystarczy podnieść go z bloku silnika. (rys. 8)

Zdjąć korek dozowania oraz pokrywkę i przelać zmiksowaną zawartość do innego pojemnika (rys. 9).

Resztki żywności usunąć z kielicha plastikową lub drewnianą szpatułką, aby nie porysować wewnętrznej strony kielicha.

Nigdy nie czyścić noży palcami.

CZYSZCZENIE

OSTROŻNIE: po użyciu, przed konserwacją i czyszczeniem poczekać, aż blender się zatrzyma; ustawić pokrętło na pozycji ON/ OFF "0" i wyjąć wtyczkę zasilania z gniazdka elektrycznego.

- **Pokrywka z uszczelką i korek dozowania:** zdjęć z kielicha korek dozowania oraz pokrywkę i wymyć je ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie myć w zmywarce do naczyń.

- **Kielich z blokiem nożowym:** najszybszym i najbardziej skutecznym sposobem umycia kielicha jest napełnienie go do połowy gorącą (nie wrzącą) wodą i dodanie jednej lub dwóch kropli płynu do mycia naczyń. Założyć kielich na korpus silnika, założyć pokrywkę, korek, włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego i na kilka sekund obrócić pokrętło na pozycję (P) PULSE. Zdjąć kielich i opróżnić. Wypłukać ciepłą wodą i wysuszyć miękką ściereczką.

NIE WOLNO MYĆ KIELICHA W ZMYWARCE DO NACZYŃ.

Nie używać gąbek ani detergentów o właściwościach ściernych.



OSTROŻNIE!

NIE DOTYKAĆ NOŻY RĘKAMI PODCZAS MYCIA KIELICHA. JEŻELI RESZTKI ŻYWNOCICI PRZYKLEJĄ SIĘ DO NOŻY, USUNĄĆ JE PLASTIKOWĄ LUB DREWNIANĄ SZPATUŁKĄ. NIE ROBIĆ TEGO PALCAMI. NOŻE SĄ OSTRE. UWAGA, ABY SIĘ NIE SKALECZYĆ!

- **Korpus silnika, podstawa i przewód:** wyczyścić wilgotną ściereczką i wysuszyć miękką szmatką (rys. 2).
- Po zakończeniu czyszczenia sprawdzić, czy wtyczki i gniazdka są idealnie suche; ręcznie wsunąć przewód do wnęki nawijaka i zwinąć go; odstawić blender w suche miejsce. (rys. 4)

CZĘŚCI ZAMIENNE

W razie zużycia, zgubienia lub uszkodzenia, można nabyć wymienione poniżej części zamienne u zaufanego sprzedawcy produktów Alessi:

A - korek dozowania

B - pokrywka z uszczelką

C - kielich z miarką z blokiem nożowym

GWARANCJA

Ten produkt jest chroniony dwuletnią gwarancją obowiązującą od daty sprzedaży.

Gwarancja obejmuje wszystkie wady fabryczne, dlatego też wykluczone są uszkodzenia spowodowane przypadkowymi uderzeniami oraz nieprawidłowym użytkowaniem. Firma Alessi uchyli się od wszelkiej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłowym użytkowaniem.

Gwarancja znajduje się w opakowaniu.

UTYLIZACJA



Po zakończeniu okresu użytkowania nie wyrzucać urządzenia w konwencjonalny sposób lecz zwrócić się do odpowiedniego punktu utylizacji.

Rozłożyć urządzenie na części, aby można je było usunąć zgodnie z przepisami regulującymi kwestie utylizacji, obowiązującymi w danym kraju.

Nigdy nie otwierać zespołu silnika na siłę.

RAEE (WEEE) znajduje się w opakowaniu.

ŻYWNOSĆ

Materiały zastosowane do wyprodukowania tego urządzenia są przeznaczone do kontaktu z żywnością i spełniają wymogi prawne.

PRAKTYCZNE PORADY NA TEMAT UŻYWANIA BLENDERA

- Do kruszenia lodu służy funkcja **(P) PULSE**. Do kielicha wkładać najwyżej 10 kostek lodu naraz. Im mniejsze kostki, tym szybciej i drobniej zostaną pokruszone.
- Do dokładnego zmiksowania wielu składników wystarczy prędkość **(1)**. W razie potrzeby można po chwili zwiększyć prędkość.
- Składniki twarde lub lepkie zaleca się miksować z funkcją **(P) PULSE** przez kilka sekund, aby noże się nie zablokowały.
- Zawsze pamiętać o włożeniu do pokrywy korka kiedy blender jest włączony i zawsze trzymać jedną rękę na pokrywie.
- Podczas miksowania z dużą prędkością, przed dodaniem kolejnych składników zatrzymać blender.
- Przed włożeniem jakichś przyrządów do kielicha zatrzymać blender.
Składniki można mieszać plastikową lub drewnianą szpatułką tylko jeżeli blender jest ustawiony na **ON/OFF "0"**.

OSTROŻNIE: Nigdy nie wkładać przyrządów (w tym szpatulek) do kielicha, jeżeli silnik jest włączony.

- Unikać wlewania do blendera gorących płynów. Przed zmiksowaniem gorących składników poczekać, aż wystygną. Miksowanie zaczynać zawsze od prędkości **(1)**.
- Miksować składniki przez czas podany w przepisie lub aż do uzyskania wymaganego stopnia zblendowania.
Po kilku sekundach pracy wyłączyć blender i sprawdzić konsystencję składników, aby ich za mocno nie zmiksować.
- Nie miksować dłużej niż 2 minuty pod rząd: jeżeli trzeba kontynuować, wyłączyć urządzenie i poczekać minutę, aż ostygnie przed kolejnym włączeniem.
- Nie miksować bardzo suchych składników, aby nie uszkodzić noży.

PORADY NA TEMAT PRZYGOTOWYWANIA POSIŁKÓW W BLENDERZE

Miksowanie pomidorów bez skórki
Włożyć do kielicha pomidory bez skórki i wlać odpowiednią ilość wody. Przykryć i miksować, aż masa będzie dobrze wymieszana.

Kruszenie ciasteczek i krakersów
Większe ciasteczka połamać na kawałki o średnicy około 4 cm. Mniejsze ciasteczka można kruszyć bez wcześniejszego ich połamania. Wsypać je do kielicha. Przykryć i miksować aż do uzyskania odpowiedniego rezultatu. Większe okruszy można wykorzystać do ozdabiania jogurtów, budyniów lub dań z owoców. Aby uzyskać drobniejsze okruszki do wykorzystania w ciastach i deserach, miksować dłużej.

Przygotowanie bulki tartej

Polać chleb na kawałki o średnicy około 4 cm. Postępować w taki sam sposób jak podczas kruszenia ciasteczek i krakersów. Bulka tarta idealnie nadaje się do ozdabiania dań i stanowi składnik wielu dań przygotowanych z warzyw lub pieczonych.

Mieszanie mąki i płynów, zagęszczanie sosów

Wsypać do kielicha mąkę i dolać płynu. Przykryć i miksować, aż masa będzie dobrze wymieszana.

Miksowanie owoców i warzyw

Włożyć do kielicha pokrojone owoce lub warzywa. Przykryć i miksować aż do uzyskania odpowiedniego rezultatu.

Przygotowanie beszamelu

Wlać do kielicha mleko, wsypać mąkę i sól. Przykryć i miksować, aż masa będzie dobrze wymieszana. Wlać do rondelka i gotować jak zwykle.

Przygotowanie puree z owoców

Włożyć do kielicha owoce z puszki lub ugotowane. Dodać soku owocowego lub wody. Przykryć i miksować aż do uzyskania odpowiedniego rezultatu.

Przygotowanie puree z warzyw

Włożyć do kielicha warzywa z puszki lub ugotowane. Dolać rosółu, wody lub mleka. Przykryć i miksować aż do uzyskania odpowiedniego rezultatu.

Przygotowanie masy mięsnej

Włożyć do kielicha miękkie, ugotowane i pokrojone na kawałki mięso. Dolać rosółu, wody lub mleka. Przykryć i zmiksować. W razie potrzeby wyłączyć blender i miękką szpatułką zeszkrobać składniki ze ścianek kielicha. Przykryć i miksować aż do uzyskania odpowiedniego rezultatu.

Ścieranie sera

Pociąć bardzo zimy ser na kostki o wymiarach 1,5 cm. Włożyć go do kielicha. Przykryć i miksować aż do uzyskania odpowiedniego rezultatu.

Ścieranie sera parmezan

Pociąć parmezan w temperaturze pokojowej na kostki o wymiarach 1,5 cm. Włożyć go do kielicha. Przykryć i miksować aż do uzyskania odpowiedniego rezultatu.

Przygotowanie masy z sera ricotta lub z innego serka kremowego

Włożyć do kielicha ser ricotta lub inny serek kremowy. Przykryć i miksować, aż masa będzie dobrze wymieszana. W razie potrzeby wyłączyć blender i miękką szpatułką zeszkrobać składniki ze ścianek kielicha. Ewentualnie dolać mleka. Przykryć i miksować aż do uzyskania odpowiedniego rezultatu. Krem można wykorzystać jako bazę do kremów i pasztetów.

Przygotowanie mąki owsianej dla dzieci

Wsypać do kielicha surowe płatki owsiane. Miksować aż do uzyskania wymaganej konsystencji. Gotować jak zwykle.

Przygotowanie dań dla dzieci

Włożyć do kielicha gotowe, ugotowane składniki. Przykryć i miksować aż do uzyskania wymaganej konsystencji.

Mieszanie płynnych składników do produktów pieczonych

Przygotowanie naleśników lub wafli z gotowej mieszanki

Wsypać do kielicha mieszankę i dodać inne składniki. Przykryć i miksować aż do uzyskania jednolitej, dobrze wymieszanej masy. W razie potrzeby wyłączyć blender i miękką szpatułką zeszkrobać składniki ze ścianek kielicha. Przykryć i miksować aż do uzyskania odpowiedniego rezultatu.

Usuwanie grudek z sosów

Jeżeli w sosie są grudki, wlać go do kielicha. Przykryć i miksować, aż masa będzie dobrze wymieszana.

Przygotowanie majonezu

Włożyć do kielicha żółtko jaja (w temperaturze pokojowej), sól, sok z cytryny i trochę oleju. Przykryć i miksować przez kilka sekund. Następnie zdjęć korek i stopniowo dolewać przez otwór cienkim strumieniem olej. Dalej miksować z najniższą prędkością (1), aż majonez będzie odpowiednio wymieszany.

Zastosowanie		Prędkość	Maksymalna ilość	Czas
Miksowanie	Każdego rodzaju płyny	3-5	1 litr	30-20 sek.
	Zupy	1-5	1 litr	60-20 sek.
Miksowanie/ Rozdrabnianie	Warzywa	1-5	200 g	40-20 sek.
	Dania dla dzieci	1-5	200 g	
Mieszanie	Napoje na bazie jogurtu i desery	4-5	700 g	60 sek.
Kruszenie	Lód	PULSE (P)	100 g	20 sek.

POMEMBNE VARNOSTNE INFORMACIJE

Uporaba električnih naprav vedno zahteva upoštevanje splošnih varnostnih ukrepov, da se zmanjša nevarnost požara, električnega udara in/ali telesnih poškodb.

Ti previdnostni ukrepi vključujejo:

1. PRED UPORABO IZDELKA PREVIDNO PREBERITE NAVODILA
2. Pred uporabo mešalnika preberite in natančno upoštevajte navodila za uporabo. Hranite in preberite jih za celotno obdobje uporabe izdelka.
3. Embalaže ne odlagajte v okolje in plastične vrečke hranite izven dosega otrok.
4. Izdelka ne uporabljajte za druge namene. Alessi zavrača vso odgovornost za škodo, nastalo zaradi nepravilne uporabe.
5. Ne uporabljajte napajalnika, ki ni naveden na etiketi izdelka.
6. Ne uporabljajte adapterjev in/ali podaljškov.
7. Ne vlecite kabla, da odstranite vtič iz vtičnice.
8. NAPRAVO HRANITE DALEČ OD DOSEGA OTROK.
9. Naprave ne postavljajte na plinske ali električne gorilnike, ki so vklopljeni, v pečico ali v bližini virov toplote.
10. Držite mešalnik stran od roba pulta, da se ne prevrne. Mešalnik postavite na ravno in suho površino.
11. POZOR: REZINE SO OSTRE IN REŽEJO. MED RAVNANJEM Z NJIMI IN ČIŠČENJEM JE TREBA UPOŠTEVATI VARNOSTNE UKREPE.
12. Če se rezila zataknejo, izvlecite vtič iz vtičnice, preden sestavine, ki rezila blokirajo, z lopatico premaknete.
13. Če želite zmanjšati tveganje hudih telesnih poškodb in ne poškodovati naprave, nikoli ne postavljajte rok ali pripomočkov v vrč, ko mešalnik teče. Lahko uporabite leseno ali plastično lopatico, vendar le, če je mešalnik izklopljen. Med delovanjem držite roke, lase, oblačila in pripomočke stran od rezil, da preprečite telesne poškodbe in poškodbe naprave.
14. Ohišja motorja, napajalnega kabla ali vtiča ne potopite v vodo ali druge tekočine.
15. Ne dotikajte se naprave z mokrimi rokami.
16. Te naprave ne uporabljajte na prostem.
17. Napravo vedno izklopite iz električnega omrežja, ko naprava ostane brez nadzora, med in po uporabi, pred kakršnim koli čiščenjem, vzdrževanjem ali v primeru okvare.
18. Med delovanjem mešalnika nikoli ne puščajte brez nadzora in vedno odstranite vtič, ko

ga ne uporabljate.

19. Nikoli ne prekoračite najvišje dovoljene vrednosti na vrč z merilno merico. Ne uporabljajte mešalnika brez snovi v vrču (trdne ali utekočinjene snovi).
20. Uporabljajte samo originalne dodatke in nadomestne dele z garancijo Alessi.
21. V primeru okvare ali poškodbe mešalnika ali napajalnega kabla ne uporabljajte izdelka in se obrnite na svojega prodajalca Alessi. Po potrebi se lahko obrnete na Alessi SpA na e-poštni naslov: help@alessi.com
22. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, center za tehnično pomoč ali usposobljene osebe, da se izognete nevarnostim.
23. Nikoli ne poskušajte odpreti motorne enote naprave.
24. 1) To napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so bili nadzorovani ali poučeni o uporabi naprave in razumejo nevarnosti. Otroci se ne smejo igrati z napravo. Čiščenja in vzdrževanja naprave ne smejo izvajati otroci, mlajši od 8 let in brez nadzora odraslih.
2) Naprave in napajalni kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let
3) Otrokom ne dovolite uporabe mešalnika brez nadzora odraslih.
25. Ko v vročo mešanico vlijete vroče sestavine, pazite, da se ne opečete. Pred vstavitvijo v merilni vrč pustite, da se vroče sestavine ohladijo. Bodite previdni, ko vlijete vročo tekočino v mešalnik zaradi morebitnega nenadnega odtekanja pare
26. Odstranite samo dozirni zamaha, da med uporabo vnesete hrano v vrč. Varnostni sistem, nameščen na mešalniku, ne omogoča, da sam mešalnik deluje, tudi če je priključen na električno omrežje, če telo motorja, merilni vrč in pokrov niso popolnoma sestavljeni. Če med delovanjem dvignete pokrov ali celotno posodo ali se to slučajno zgodi, se bo mešalnik samodejno ustavil in motor se bo ugasnil.

PREVERITE, DA SE OTROCI NE IGRAJO Z NAPRAVO

NAPRAVA JE NAMENJENA ZA
DOMAČO IN NOTRANJO UPORABO

SHRANITE TA NAVODILA

WWW.ALESSI.COM

MDL09 "Plissé" Blender

Zasnovan od Michele De Lucchi leta 2020, ta mešalnik je preizkušen in certificiran za zagotovitev varnosti potrošnikov.

OPIS MEŠALNIKA

- A - Dozirni merilni zamah iz termoplastične smole (PCTG) s prostornino 30 ml.
- B - Pokrov iz termoplastične smole (PCTG) s tesnilom.
- C - Merilni vrč iz prozorne termoplastične smole (PCTG) s prostornino 1,5 litra z jeklenimi rezili.
- D - Ohišje motorja iz termoplastične smole.
- E - Lučka za vklop.
- F - Krmilni gumb.
- G - Podstavek iz termoplastične smole z nedersečimi nogami in predalom za navijanje kabla. (slika 1)

Material PCTG, iz katerega so izdelani merilni zamah, pokrov in merilni vrč, je brez BPA.



POZOR!

NAPRAVO HRANITE DALEČ OD DOSEGA OTROK.

TA IZDELEK JE NAMENJEN SAMO ZA DOMAČO UPORABO.

- Ta naprava je namenjena za domače in podobne namene, kot so:
 - v trgovinah, tudi s strani nekvalificiranih uporabnikov;
 - v malih podjetjih;
 - na kmetiji;
 - s strani kupcev v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih okoljih;
 - v okoljih, kot so B&B.

- Če pa je aparat namenjen profesionalni uporabi za pripravo hrane za prodajo v trgovinah, se aparat ne šteje za domačo in podobno uporabo.

PRVA UPORABA

Po odstranitvi mešalnika iz embalaže preverite, da je v vseh delih nedotaknjen.

- Odstranite in sperite sestavne dele, ki jih je mogoče pomivati z vročo vodo in tekočino za pomivanje posode: merilni zamah, pokrov s tesnilom in vrč. (slika 2)

Bodite previdni, ko umivate merilni vrč, ker so v notranjosti rezila. Ne dotikajte se jih s prsti, ker bi se lahko vrezali.

- Čistite ohišje motorja samo z vlažno krpo, da odstranite preostali prah. (slika 2)

KAKO SESTAVITI MEŠALNIK

- Vstavite merilni vrč skupaj z rezili na ohišje motorja tako, da se varnostni sistem ročaja vrča prileže priključku na ohišju motorja.
- Prepričajte se, da sta vrč in ohišje motorja dobro sestavljena.
- Vstavite pokrov na vrč tako, da se varnostni sistem pokrova prileže varnostnemu sistemu ročaja vrča. Na koncu dodajte dozirni zamah (slika 3)
- Prepričajte se, da sta pokrov in ročaj vrča dobro sestavljena.



POZOR!

NE SKUŠAJTE ODSTRANITI RAZIL Z MERILNEGA VRČA. VRČ IN REZILA SO EN SAM ELEMENT MEŠALNIKA.

VARNOST!

POZOR: VARNOSTNI SISTEM PREPREČUJE DELOVANJE MEŠALNIKA, TUDI ČE JE SLEDNJI PRIKLJUČEN NA ELEKTRIČNO OMREŽJE. OHIŠJE MOTORJA, MERILNI VRČ IN POKROV MORAJO BITI PERFEKTNO SESTAVLJENI. ČE MED DELOVANJEM DVIGNETE POKROV ALI VRČ ALI SE TO SLUČAJNO ZGODI, SE BO MEŠALNIK SAMODEJNO USTAVIL IN MOTOR SE BO UGASNIL.

Ko mešalnik deluje:

- Ne ovirajte gibanja rezila.
- Ne odstranjujte pokrova vrča.
- V vrč ne vstavljajte nobenega orodja.

UPORABA

- Odvijte napajalni kabel iz ustreznega navijala. Nastavite dolžino do vtičnice in vstavite vtič. (slika 4)



POZOR!

NE PUSTITE, DA KABEL VISI Z DELOVNE POVRŠINE, DA SE MEŠALNIK NE PREVRNE.

- Mešalnik postavite na ravno in stabilno površino, proč od vnetljivih materialov.
- Odstranite pokrov in v vrč vstavite hrano, ki jo želite zmešati.
- Ponovno postavite pokrov na vrč in vstavite dozirno kapo. Pri vstavljanju dozirne kapice na pokrov se morajo ujemajati jezički na stenah dozirne kape in utori na luknji v pokrovu. Ko ga vstavite, zavrtite dozirno kapo v smeri urinega kazalca. (slika 5) Kadar mešalnik deluje, lahko dozirno kapo uporabljate tako za enostavno odmerjanje sestavin kot za vstavljanje sestavin v vrč.
- Preden nalijete vroče tekoče sestavine v merilni vrč, jih pustite, da se ohladijo. **Pazite, da se ne opečete.**

Mešalnik ima 5 hitrosti
Na ukaznem stikalu:

- Položaj "0" označuje ON/OFF (vklop/izklop).
- položaj od "1" do "5" označuje hitrost uporabe. (glej preglednice)
- Položaj "P" označuje funkcijo PULSE (uporabe s prekinitvami).

Hitrost uporabe

1-3	tekoče sestavine
3-5	za konsistentne sestavine, za mešanje tekočih in trdnih sestavin
P	Ps prekinitvami (stikalo se v tem položaju ne zaklene. Držite stikalo ali ga večkrat obrnite v položaj "P").

- Ko vstavite vtič v vtičnico, zasvetita rdeča lučka ON/OFF (E) in položaj 0.
- Obrnite gumb v desno iz položaja VKLOP/IZKLOP "0" do zelene delovne hitrosti.
- Ko je izbrana številka, ki ustreza zeleni hitrosti, se številka in lučka zasvetita z belo barvo. (slika 6)

ČE MED DELOVANJE SE DVIŽNE POKROV ALI VRČ, SE SPROŽI VARNOSTNI SISTEM, USTAVI REZILA IN LUČKA SVETI Z BELO IN RDEČO BARVO. ZA PONOVI ZAGON MEŠALNIKA, POSTAVITE DVIŽNI DEL V ZAČETNI POLOŽAJ IN ZAVRTITE UKAZNO STIKALO V POLOŽAJ ON/OFF "0". SVETLOBNA LUČKA NEHA UTRIPATI IN SPET POSTANE BELE BARVE. PREKINJENO DELO LAHKO PONOVI ZAŽENETE Z NASTAVITVIJO ZELENE HITROSTI.



POZOR!

OB PRVI UPORABI LAHKO MEŠALNIK ODDAJA VONJ PO NOVEM. TA POJAV JE NORMALNE IN IZGINE S ČASOM.

PULSE

Če v receptu ni drugače navedeno, vedno začnite s hitrostjo (1), najnižjo, na koncu pa jo pozneje povečajte.

Na voljo je tudi način (P) PULSE, ki omogoča mešanje s prekinitvami. (slika 7)

Opomba: Stikalo se v tem položaju ne zaklene.

Držite stikalo ali ga večkrat obrnite v položaj (P) PULSE.

Po uporabi, da mešalnik izklopite, zavrtite stikalo nazaj v položaj ON/OFF "0".

Edina kontrolna lučka, ki ostane prižgana, je lučka, ki označuje ON/OFF "0", ki se ugasne šele, ko je naprava izklopljena iz električnega omrežja. Odstranite vtič iz vtičnice. Vrč odstranite tako, da ga preprosto dvignete iz ohišja motorja. (slika 8)

Odstranite dozirno kapico in pokrov in predelano vsebino prelijte v drugo posodo (slika 9).

Če želite odstraniti ostanke hrane iz vrča, uporabite plastično ali leseno lopatico, da ne boste praskali notranjega dela vrča.

Nikoli ne uporabljajte prstov za čiščenje rezil.

ČIŠČENJE

Pozor: po uporabi počakajte, da se mešalnik ustavi, postavite gumb v položaj ON/OFF "0" in izvlecite vtič iz vtičnice.

- **Pokrov s tesnilom in dozirna kapica:** odstranite dozirno kapico in pokrov iz vrča ter ju sperite s toplo vodo in tekočim milom za posodo. Ne pomivajte v pomivalnem stroju.
- **Vrč z zaklepom rezil:** najhitrejši in najučinkovitejši način pranja vrča je, da ga napol napolnite s toplo (ne vrelo) vodo in dodate kapljico ali dve tekoče tekočine za pomivanje posode. Na ohišje motorja namestite vrč, položite pokrov, dozirno kapo, vstavite vtič v vtičnico in gumb za nekaj sekund obrnite v položaj **(P) PULSE**. Odstranite vrč in ga izpraznite. Izperite s toplo vodo in posušite z mehko krpo.

VRČA SE NE UMIVA V POMIVALNEM STROJU.

Ne uporabljajte gobic ali abrazivnih čistil.



POZOR!

NE DOTIKAJTE SE REZIL Z ROKAMA MED ČIŠČENJEM VRČA. V PRIMERU, DA SE OSTANKI ŽIVIL OPRIJEMAJO REZIL, JIH ODSTRANITE S PLASTIČNO ALI LESENO LOPATICO. NE UPORABITE PRSTOV. REZILA REŽEJO. PAZITE, DA SE NE UREŽETE.

- **Ohišje motorja, podstavek in kabel:** očistite jih z vlažno krpo in jih previdno osušite z mehko krpo (slika 2).
- po čiščenju preverite, ali so priključki in vtiči popolnoma suhi; ročno povlecite kabel tako, da ga potisnete v navijalo shranite mešalnik na suhem mestu. (slika 4)

REZERVNI DELI

V primeru obrabe, izgube ali poškodb lahko pri prodajalcu Alessi kupite naslednje nadomestne dele:

- A - dozirna kapica
- B - pokrov s tesnilom
- C - merilni vrč s sistemom za zaustavitev rezil

GARANCIJA

Za ta izdelek velja dveletna garancija od datuma prodaje.

Garancija zajema vse napake v proizvodnji, zato so škode, nastale zaradi naključnih udarcev in zlorabe, izključene.

Alessi zavrača vso odgovornost za škodo, nastalo zaradi nepravilne uporabe.

Garancija je vključena v paket.

ODSTRANJEVANJE



Na koncu življenjskega cikla naprave je ne odlagajte v okolje, ampak se obrnite na poseben center za odlaganje tovrstnih naprav.

Razstavite njene sestavne dele, da jih odstranite v skladu s predpisi o odstranjevanju v vaši državi.

Nikoli ne poskušajte s silo odpreti ohišja motorja.

OEE0 (WEEE) vstavljen v paketu.

VARNOST HRANE

Materiali, uporabljeni za izdelavo te naprave, so namenjeni za stik z živilskimi izdelki in so v skladu z zakonskimi zahtevami.

PRAKTIČNI NASVETI ZA UPORABO MEŠALNIKA

- Za drobljenje ledu uporabite funkcijo (P) PULSE. V vrč postavite največ 10 kock ledu naenkrat. Manjše so kocke, hitreje in bolj fino bodo zmlete.
- Za temeljito mešanje veliko sestavin, zadostuje hitrost (I). Če je potrebno, se lahko hitrost poveča pozneje.
- Za mešanje trdnih ali viskoznih sestavin je priporočljivo, da funkcijo (P) PULSE uporabite nekaj sekund, da preprečite blokiranje rezil.
- Med uporabo mešalnika vedno namestite dozirno kapico na pokrov in vedno držite eno roko na pokrovu.
- Če mešate pri visoki hitrosti, ustavite mešalnik pred dodajanjem novih sestavin.
- Mešalnik pred uporabo pripomočkov v vrču ustavite. Sestavine se lahko zmešajo samo s plastično ali leseno lopatico, ko je mešalnik v položaju ON/OFF "0". **POZOR: Nikoli ne vstavljajte orodja, vključno z lopaticami, v vrč, če motor deluje.**
- V mešalnik ne vlivajte vrelih tekočin. Pustite, da se vroča živila ohladijo pred mešanjem. Vedno jih začnite mešati pri hitrosti (I).
- Sestavine zmešajte za čas, ki je naveden na receptu, ali dokler ne dosežete zelene stopnje mešanja. Po nekaj sekundah delovanja

ustavite mešalnik in preverite konsistenco hrane, da se izognete preveliki predelavi.

- Ne mešajte več kot 2 minuti zaporedoma: če morate nadaljevati, napravo izklopite in pustite, da se ohladi, preden jo ponovno prižgete.
- Ne mešajte živil, ki so preveč suha ali posušena, da bi se izognili poškodbam rezil.

NASVETI ZA PRIPRAVO HRANE Z MEŠALNIKOM

Mešanje olupljenih paradižnikov

O olupljeni paradižnik in enakovredno količino vode položite v vrč. Pokrijte in mešajte, dokler dobro premešate.

Krušenje piškotov in krekerjev

Krušenje večjih piškotov na koščke približno 4 cm v premeru.

Majhne piškote lahko uporabite, ne da bi jih zdrobili.

Vstavite jih v vrč.

Pokrijte in mešajte, dokler ne dobite zelenega rezultata.

Drobtine se lahko uporabljajo kot okras jogurtov, pudingov ali sadnih kompotov.

Da bi dobili tanjša zrna za uporabo na pecivu in sladicah, mešajte dlje.

Pripravite drobtine

Razrežite kruh na rezine približno 4 cm v premeru.

Izvedite isti postopek

kot za piškotke in krekerje.

Drobtina je kot nalašč kot okras ali sestavina številnih zelenjavnih jedi in za enolončnice.

Gnetenje moke in tekočin, zgoščanje omak

Postavite moko in tekočino v vrč.

Pokrijte in mešajte, dokler dobro premešate.

Seseklanje sadja in zelenjave

Postavite že rezano sadje ali zelenjavo v vrč.

Pokrijte in mešajte, dokler ne dobite zelenega rezultata.

Priprava bešamele

Mleko, moko in sol položite v vrč.

Pokrijte in mešajte, dokler dobro premešate.

Nalijte v lonec in kuhajte normalno.

Priprava sadnega pireja

Sadje v pločevinki ali kuhano sadje dajte v vrč.

Dodajte sadni sok ali vodo.

Pokrijte in mešajte, dokler ne dobite zelenega rezultata.

Priprava zelenjavnega pireja

Zelenjavo v pločevinki ali kuhano zelenjavo dajte v vrč.

Dodajte juho, vodo ali mleko.

Pokrijte in mešajte, dokler ne dobite zelenega rezultata.

Priprava mesnega pireja

Postavite mehko meso, že kuhano, narezano na koščke v vrč.

Dodajte juho, vodo ali mleko.

Pokrijte in zmešajte.

Če je potrebno, ustavite mešalnik in sestavine postrgajte s stene vrča z mehko lopatico.

Pokrijte in mešajte, dokler ne dobite zelenega rezultata.

Naribanje sira

Zelo hladen sir razrežite na kocke 1,5 cm. Vstavite ga v vrč.

Pokrijte in mešajte, dokler ne dobite zelenega rezultata.

Naribanje parmezana

Parmezan prerežite pri sobni temperaturi na kocke 1,5 cm. Vstavite ga v vrč.

Pokrijte in mešajte, dokler ne dobite zelenega rezultata.

Priprava skute ali pireja iz kremnega sira

Vstavite v vrč skuto ali kremni sir.

Pokrijte in mešajte, dokler dobro

premešate.

Če je potrebno, ustavite mešalnik in sestavine postrgajte s stene vrča z mehko lopatico.

Po potrebi dodajte nekaj mleka.

Pokrijte in mešajte, dokler ne dobite zelenega rezultata.

Krema se lahko uporablja kot osnova za kreme in paštete.

Priprava ovsene kaše za otroke

V vrč postavite surove ovsene kosmiče.

Mešajte, dokler ne dosežete zelene konsistence.

Kuhajte kot ponavadi.

Priprava živil za otroke

Že pripravljena in skuhana živila vstavite v vrč.

Pokrijte in mešajte, dokler ne dosežete zelene konsistence.

Zmešanje tekočih sestavin za pečene izdelke

Priprava palačink ali vafjev z uporabo pripravljene mešanice

Zmes in druge sestavine postavite v vrč.

Pokrijte in mešajte, dokler se ne dobro zmeša.

Če je potrebno, ustavite mešalnik in sestavine postrgajte s stene vrča z mehko lopatico.

Pokrijte in mešajte, dokler ne dobite zelenega rezultata.

Odstranjevanje grudic iz omak

Če je omaka grudasta, jo dajte v vrč.

Pokrijte in mešajte, dokler dobro premešate.

Priprava majoneze

Dajte rumenjaki (pri sobni temperaturi) v vrč s soljo, limoninim sokom in malo olja.

Pokrijte in zmešajte za nekaj sekund. Nato odstranite dozirno kapico in postopoma dodajte olje tako, da ga vlijete skozi ustrezno luknjo.

Še naprej mešajte pri najmanjši hitrosti (1), dokler majoneza ne doseže zelene stopnje homogenosti.

Uporaba		Hitrost	Največja količina	Čas
Mešanje	Vse vrste tekočin	3-5	1 liter	30-20 sekund.
	Juhe in mineštre	1-5	1 liter	60-20 sekund.
Mešanje/ zreduciranje	Zelenjave	1-5	200 g	40-20 sekund.
	Otroška hrana	1-5	200 g	
Mešanje/ utrjevanje	Pijače na osnovi jogurta in sladice	4-5	700 g	60 sekund.
Drobljenje	Led	PULSE (P)	100 g	20 sekund.

FONTOS BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Amikor elektromos készülékeket használ, mindig be kell tartani az általános biztonsági óvintézkedéseket, hogy lecsökkentse az áramütés, tűzveszély és/vagy személyi sérülések veszélyét. Ezek az óvintézkedések az alábbiakat foglalják magukban:

1. OLVASSA EL FIGYELMESEN AZ UTASÍTÁST, MIELŐTT A TERMÉKET HASZNÁLNÁ.
2. A turmixgép használata előtt olvassa el és gondosan kövesse a használati útmutatót. Őrizze meg, és tanulmányozza a termék teljes használati ideje alatt.
3. A csomagolóanyagot ne dobja el, és tartsa a műanyagzacskókat gyermekektől távol.
4. A terméket csak a rendeltetésszerű célokra használja. Az Alessi semmilyen felelősséget sem vállal a nem megfelelő használat által okozott károkért.
5. Csak a termék címkéjén feltüntetett tápáramot használjon.
6. Ne használjon adaptereket és/vagy hosszabbítókat.
7. Ne a kábelt húzza, ha ki akarja venni a dugaszt az aljzataból.
8. TARTSA TÁVOL A KÉSZÜLÉKET A GYERMEKEKTŐL.
9. Ne tegye a készüléket a bekapcsolt gáz- vagy elektromos tűzhelyekbe vagy tetejére, vagy hőforrások közelébe.
10. Tartsa távol a turmixgépet a munkaasztal szélétől, nehogy leessen. Helyezze a turmixgépet sima és száraz felületre.
11. FIGYELEM: A PENGÉK ÉLESEK ÉS EZÉRT MEGVÁGHATJÁK. LEGYEN ÓVATOS, AMIKOR KEZELI ŐKET ÉS A TISZTÍTÁSUK SORÁN.
12. Ha a pengék megakadnak, húzza ki a dugaszt a konnektorból, mielőtt a pengéket akadályozó összetevőket eltávolítja egy spatulával.
13. A súlyos sérülések kockázatának csökkentése és a készülék károsodásának elkerüléséhez soha ne nyúljon be a kancsóba és ne rakjon bele semmilyen szerszámot, amíg a turmixgép működik. Használhat fa- vagy műanyagspatulát, de csak akkor, ha a turmixgép ki van kapcsolva. A személyi sérülések és a készülék károsodásának elkerülése érdekében a kezét, haját, ruházatát és a szerszámokat tartsa távol a pengéktől.
14. A motorblokkot, a tápkábelt vagy a dugaszt ne öblítse le és ne is mártsa vízbe vagy más folyadékba.
15. Ne érintse meg a terméket nedves kézzel.
16. Ne használja ezt a készüléket szabadtéren.
17. Mindig húzza ki a dugaszt, amikor felügyelet nélkül hagyja a készüléket, a használat során és után, minden tisztítási, karbantartási műveletet megelőzően, vagy meghibásodás esetén.
18. Soha ne hagyja a turmixgépet felügyelet nélkül működés közben, és mindig húzza ki a dugaszt, ha nem használja.

19. Soha ne lépjen túl az adagolóedényen megadott maximális szinten. Ne használja a turmixgépet, ha a kancsóban nincs semmi (folyadékok vagy szilárd összetevők).
20. Csak az Alessi által garantált eredeti tartozékokat és cserealkatrészeket használjon.
21. A turmixgép vagy a tápkábel meghibásodása vagy megrongálódása esetén ne használja a terméket, és vegye fel a kapcsolatot Alessi vizszonteladójával. Szükség esetén forduljon az Alessi SpA-hoz a következő email címen: help@alessi.com
22. Ha megsérült a kábel, a gyártó vagy egy szakszerviz, vagy szakemberek cserélik ki a veszélyek elkerüléséhez.
23. Soha ne próbálja meg kinyitni a motoregységet.
24. 1) Ezt a készüléket használhatják 8 évesnél idősebb gyerekek, és korlátozott szellemi, érzékszervi és fizikai képességű, vagy megfelelő gyakorlattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek, ha valaki felügyel rájuk vagy a készülék biztonságos használatával kapcsolatos utasításokat megkapták, hogy megértsék a veszélyeket. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készüléket nem tisztíthatják vagy végezhetik karbantartását 8 évesnél fiatalabb gyerekek, ha egy felnőtt nem felügyel rájuk.
2) Tartsa a készüléket és a tápkábelt 8 évesnél fiatalabb gyerekek elől elzárva
3) Ne engedje, hogy gyermekek felnőtt felügyelete nélkül használják a turmixgépet.
25. Amikor a kancsóba meleg anyagokat önt, figyeljen oda, nehogy megégesse magát. Hagyja kihűlni a forró anyagokat, mielőtt a mérőkancsóba helyezné őket. Legyen óvatos, amikor forró folyadékot önt a turmixgépbe a hirtelen kigőzölgések miatt
26. Csak azért vegye ki az adagolókupakot, ha használat közben ételt akar rakni a kancsóba. A turmixgépre szerelt biztonsági rendszer nem teszi lehetővé a turmixgép működését, még akkor sem, ha az elektromos hálózatra csatlakozik, ha a motortest, a mérőkancsó és a fedél nincsenek jól összeszerelve. Ha működés közben felemeli a fedelet vagy az egész kancsót, és ha ez véletlenül történik meg, a turmixgép leáll automatikusan, a motor pedig kikapcsol.

**ÜGYELJEN A GYEREKEKRE, NE
JÁTSSZANAK A KÉSZÜLÉKKEL**

**A KÉSZÜLÉK BELTÉRI ÉS HÁZTARTÁSI
HASZNÁLATRA KÉSZÜLT**

**ŐRIZZE MEG EZT A HASZNÁLATI
ÚTMUTATÓT**

WWW.ALESSI.COM

MDL09 "Plissé" Blender

Ezt a turmixgépet Michele De Lucchi tervezte 2020-ban, a fogyasztó biztonságáért tesztelésen ment át, és tanúsítvánnyal van ellátva.

A TURMIXGÉP LEÍRÁSA

- A - 30 ml kapacitású termoplasztikus gyanta adagolókupak (PCTG).
- B - Fedél termoplasztikus gyantából (PCTG) tömítéssel.
- C - 1,5 literes, átlátszó termoplasztikus gyantából készült mérőkancsó (PCTG) acélpengés egységgel.
- D - Motortest termoplasztikus gyantából.
- E - Bekapcsolást jelző lámpa.
- F - Kapcsolók gombja.
- G - Termoplasztikus gyanta alap csúszásgátló lábakkal és kábeltekerceselő rekeszsel. (1. ábra)

A PCTG anyag, amelyből az adagolókupak, a fedél és a kancsó készült, BPA free.



FIGYELEM!

TARTSA TÁVOL A KÉSZÜLÉKET A GYERMEKEKTŐL.

EZT A TERMÉKET KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA SZÁNTÁK.

- Ezt a készüléket háztartási és hasonló felhasználásra ajánlják, például:
 - üzletekben, akár képzetlen felhasználók által is;
 - kisvállalkozásokban;
 - a gyárban;
 - ügyfelek által szállodákban, motelekben és más lakókörnyezetekben;
 - bed and breakfast típusú környezetben.

- Ha azonban a készülék professzionális használatra való, üzletekben értékesítendő ételek elkészítésére, akkor a háztartási és hasonló felhasználás nem számít.

ELSŐ HASZNÁLAT

Miután kivette a turmixgépet a csomagolásból, ellenőrizze, hogy minden része ép-e.

- Szerelje le és mossa el a mosható alkatrészeket forró vízzel és folyékony mosogatószerrel: adagolókupak, fedél tömítéssel és kancsó. (2. ábra)

Legyen óvatos, amikor a mérőkannát mosogatja, mert pengék vannak benne. Ne érjen hozzá ujjával, mert megvághatja magát.

- Az esetleges pormaradékok eltávolításához csak egy nedves ruhával szabad letörölni a motortestet. (2. ábra)

HOGYAN SZERELJE VISSZA A TURMIXGÉPET

- Helyezze be a motortestre a pengés mérőkancsót, hogy a kancsófogantyú biztonsági rendszerének csatlakozója a motortesten levő csatlakozóhoz illeszkedjen.
- Ellenőrizze, hogy a kancsó és a motortest megfelelően vannak-e összeszerelve.
- Helyezze be a fedelet a kancsóra úgy, hogy a fedél biztonsági rendszerének csatlakozója illeszkedjen a kancsófogantyú biztonsági rendszeréhez. A végén tegye vissza az adagolókupakot (3. ábra)
- Ellenőrizze, hogy a kancsó fogantyúja és fedele megfelelően vannak-e összeillesztve.



FIGYELEM!

NE PRÓBÁLJA MEG KIHÚZNI A PENGÉKET A MÉRŐKANCSÓBÓL. A KANCSÓ ÉS A PENGÉK A TURMIXGÉP EGYETLEN ALKATRÉSZE.

BIZTONSÁG!

FIGYELEM: A BIZTONSÁGI RÖGZÍTŐ NEM TESZI LEHETŐVÉ, HOGY A TURMIXGÉP MŰKÖDJÖN, MÉG HA RÁ IS VAN CSATLAKOZTATVA A DUGASZRA. A MOTORTESZTET, A MÉRŐKANCSÓT ÉS A FEDELET TÖKÉLETESEN KELL ÖSSZESZERELNI. HA MŰKÖDÉS KÖZBEN FELEMELI A FEDELET VAGY AZ EGÉSZ KANCSÓT, VAGY EZ VÉLETLENÜL MEGTÖRTÉNIK, A TURMIXGÉP AUTOMATIKUSAN LEÁLL, MERT A BIZTONSÁGI SZERKEZET KIKAPCSOLJA A MOTORT.

Amikor a turmixgép működik:

- Ne akadályozza a penge mozgását.
- Ne vegye le a kancsó fedelét.
- Ne helyezzen szerszámot a kancsóba.

HASZNÁLAT

- Tekercselje le a tápkábelt a megfelelő kábeltartóról. Állítsa be a szükséges hosszúságot, hogy elérje az aljzatot és illessze be a dugaszt. (4. ábra)



FIGYELEM!

NE HAGYJA A MUNKALAPRÓL LELOGNI A KÁBELT, NEHOGY FELBORULJON A TURMIXGÉP.

- Helyezze a turmixgépet sima és stabil felületre, a tűzveszélyes anyagoktól távol.
- Vegye le a fedelet, és tegye a kancsóba a összeturmixolandó élelmiszereket.
- Helyezze vissza a fedelet a kancsóra és helyezze be az adagolókupakot. Az adagolókupak beillesztéséhez a fedélre illessze az adagoló falán lévő füleket a fedélben lévő nyílás hornyaihoz. Miután beillesztette, forgassa el az adagolót az óramutató járásával megegyező irányba, hogy befejezze a bezárást. (5. ábra)
Az adagolókupak használható arra is, hogy könnyen adagolja az összetevőket, és arra is, hogy beadja őket a kancsóba, amikor a turmixgép működik.
- Mielőtt forró folyadékokat öntene a mérőkancsóba, hagyja lehűlni. **Vigyázzon, ne égesse meg magát.**

A turmixgép 5 sebességgel van ellátva A kapcsolók gombján:

- a "0" helyzet ON/OFF-ot mutat (bekapcsolva/kikapcsolva).
- az "1"-től "5"-ig állások jelzik a használati sebességet. (lásd a táblázatokat)
- a "P" pozíció jelzi a Pulse funkciót (szakaszos használat).

Használati sebesség	
1-3	folyadékokhoz
3-5	szilárd anyagokhoz, folyékony és szilárd anyagok összekeveréséhez
P	szakaszos (a kapcsoló nem rögzül ebben a helyzetben. Tartsa meg a kapcsolót, vagy forgassa el ismételten "P") helyzetbe.

- Ha a dugaszt a konnektorba dugja, az **ON/OFF** jelzőfény (E) és a **0** pozíció pirosan világít.
- Forgassa jobbra a gombot az **ON/OFF "0"** állásból a kívánt munkasebességre.
- Miután kiválasztotta, a kívánt sebességnek megfelelő szám és a jelzőfény fehér színnel világít. (6. ábra)

HA A MŰKÖDÉS SORÁN FELEMELKEDIK A FEDÉL VAGY A KANCSÓ, A BIZTONSÁGI ZÁR MŰKÖDÉSBE LÉP, LEÁLL A PENGEFORGÁS, ÉS A VISSZAJELZŐ FÉNY FEHÉREN ÉS PIROSAN VILLOG.

A TURMIXGÉP ÚJRAINDÍTÁSÁHOZ, RAKJA VISSZA A FELEMELT RÉSZT FOGLALATÁBA, ÉS FORGASSA EL A KAPCSOLÓGOMBOT ON/OFF "0" ÁLLÁSBA.

A JELZŐFÉNY NEM VILLOG TOVÁBB, ÉS FEHÉR SZÍNŰRE VÁLT.

A MEGSZAKÍTOTT MUNKA FOLYTATHATÓ, HA ÚJRA BEÁLLÍTJA A HASZNÁLANDÓ SEBESSÉGET.



FIGYELEM!

AZ ELSŐ HASZNÁLAT SORÁN A TURMIXGÉP AZ ÚJ TERMÉKEKRE JELLEMZŐ SZAGOT BOCSÁT KI; EZ A JELENSÉG NORMÁLIS ÉS RÖVID IDŐN BELÜL MEGSZŪNIK A HASZNÁLAT SORÁN.

PULSE

Ha a receptben másképp nincs megadva, kezdje mindig a leglassabb sebességen (**1**), majd fokozatosan növelje.

A (**P**) **PULSE** mód lehetővé teszi a szakaszos keverést. (7. ábra)

Megjegyzés: A kapcsoló nem rögzül ebben a helyzetben. Tartsa meg a gombot vagy forgassa el többször a (P) **PULSE helyzetbe.**

Használat után a turmixgép kikapcsolásához fordítsa a gombot **ON/OFF** állásba "0".

Az egyetlen jelzőfény, amely továbbra is világít, az **ON/OFF "0"**-ot jelzi, ez csak akkor kapcsol ki, ha a készüléket leválasztják az táphálózatról. Vegye ki a dugaszt az aljzatból. A kancsó kivételéhez elég egyszerűen felemelni a motortestről. (8. ábra)

Vegye ki az adagolókupakot és a fedelet, és öntse a tartalmát egy másik edénybe (9. ábra).

Az élelmiszermaradványok eltávolításához a kancsóból műanyag- vagy faszpatulát használjon, nehogy belül megkarcolja a kancsót. Soha ne az ujjával tisztítsa a pengéket.

TISZTÍTÁS

Figyelem: használat után, mielőtt bármilyen karbantartási és tisztítási műveletet elvégezne, várjon, amíg a turmixgép leáll, állítsa ON/OFF "0" helyzetbe a gombot, és húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból.

- **Fedél tömítéssel és adagolókupakkal:** vegye ki az adagolókupakot és a fedelet a kancsóból, és mossa le langyos vízzel és folyékony szappannal. **Ne mossa mosogatógépben.**
- **Kancsó pengerozítóval:** a kancsó mosásának leggyorsabb és leghatékonyabb módja az, ha félig meleg (nem forró) vízzel tölti fel és egy vagy két csepp folyékony mosogatószerrel ad hozzá. Helyezze a kancsót a motortestre, rakja rá a fedelet, az adagolókupakot, dugja be a dugaszt az aljzatba, és forgassa a gombot néhány másodpercre (P) PULSE helyzetbe. Vegye ki a kancsót és ürítse ki. Öblítse le langyos vízzel, és egy puha ronggyal szárítsa meg.

A KANCSÓ NEM MOSHATÓ MOSOGATÓGÉPBE.

Ne használjon szivacsot vagy dörzshatású tisztítószeret.



FIGYELEM!

NE ÉRJEN KEZÉVEL A PENGÉKHEZ A KANCSÓ MOSÁSA SORÁN. HA A PENGÉKRE ÉTELMARADÉKOK TAPADNAK, TÁVOLÍTSA EL ŐKET MŰANYAG- VAGY FASPATULÁVAL. NE HASZNÁLJA AZ UJJAIT. A PENGÉK ÉLESEK .VIGYÁZZON, NE VÁGJA MEG MAGÁT!

- **Motortest, alapzat és kábel:** tisztítsa meg őket nedves ruhával, és puha ruhával gondosan szárítsa meg (2. ábra).
- A tisztítás után ellenőrizze, hogy a csatlakozók és aljzatok tökéletesen szárazak-e; kézzel húzza vissza a kábelt úgy, hogy benyomja a kábeltartóra; tárolja a turmixgépet száraz helyen. (4. ábra)

CSEREALKATRÉSZEK

Ha elkopik, elveszti, vagy megsérül, az Alessi viszonteladójánál a következő cserealkatrészeket szerezheti be:

- A - adagolókupak
- B - fedél tömítéssel
- C - mérőkancsó pengerozítóval

GARANCIA

Erre a termékre az értékesítés dátumától két éven át van garancia. A garancia a gyártási hibákra terjed ki, ezért ki vannak zárva a véletlen ütdésekből, és rossz használatból adódó károk.

Az Alessi semmilyen felelősséget sem vállal a nem megfelelő használat által okozott károkért.

A csomagolásban található a garancia.

ÁRTALMATLANÍTÁS



Életciklusa végén ne dobja el a készüléket, hanem vigye egy az ártalmatlanításra szakosodott központba. Szerelje szét, hogy az országában hatályos ártalmatlanításra vonatkozó előírások szerint tudja megsemmisíteni. Ne próbálja meg kényszeríteni a motoregységet, amikor ki akarja nyitni.

WEEE a csomagolásban.

ÉLELMISZERBIZTONSÁG



Az ennek a készüléknek az elkészítéséhez használt anyagok érintkezhetnek élelmiszerekkel, és megfelelnek a törvényi előírásoknak.

GYAKORLATI TANÁCSOK A TURMIXGÉP HASZNÁLATÁHOZ

- A jég felaprításához használja a **(P) PULSE** funkciót. Egyszerre legfeljebb 10 jégkockát tegyen a kancsóba. Minél kisebb a kockák, annál gyorsabban és finomabban aprítja fel őket.
- Sok alapanyag alapos keveréséhez elegendő az **(1)** sebesség. Ha szükséges, a sebesség később megnövelhető.
- A szilárd vagy viszkózus anyagok összekeveréséhez javasoljuk, használja a **(P) PULSE** funkciót néhány másodpercre, nehogy a pengék megakadjanak.
- Mindig tegye az adagolókupakot a fedélre a turmixgép használata során, és mindig tartsa egyik kezét a fedélen.
- Ha nagy sebességen turmixol, állítsa meg a turmixgépet, mielőtt további összetevőket ad hozzá.
- Állítsa le a turmixgépet, mielőtt eszközöket rakna a kancsóba. Az összetevőket csak akkor lehet összekeverni műanyag- vagy faspatulával, ha a turmixgép **ON/OFF "0"** állásban van.
Figyelem: Ne tegyen soha szerszámokat, spatulákat a kancsóba, ha a motor működik.
- Ne öntsön forró folyadékokat a turmixgépbe. Turmixolás előtt hagyja kihűlni a forró élelmiszereket. Kezdje a turmixolást az **(1)** sebességen.

- Keverje össze az összetevőket a receptben megadott ideig vagy amíg el nem éri a kívánt keverési fokot.

Néhány másodperc múlva állítsa le a turmixgépet, és ellenőrizze az étel állagát, hogy ne munkálja meg túlságosan.

- Ne turmixoljon több mint 2 percen át folyamatosan: ha folytatnia kell, kapcsolja ki a készüléket, és hagyja egy percre lehűlni, mielőtt újra bekapcsolja.
- Ne keverjen össze túl száraz ételeket, nehogy megsérüljenek a pengék.

TANÁCSOK ÉLELMISZEREK ELKÉSZÍTÉSÉHEZ A TURMIXGÉPPEL

Turmixoljon össze hámozott paradicsomot

Helyezze a hámozott paradicsomot és azonos mennyiségű vizet a kancsóba. Takarja le és turmixolja össze, amíg a keverék nincs eléggé összekeverve.

Kekszek és krékek aprítása

A nagyobb kekszeket aprítsa nagyjából 4 cm átmérőjű darabokra. A kis kekszek további aprítás nélkül használhatók. Rakja őket a kancsóba. Takarja le és addig turmixolja, amíg a kívánt eredményt el nem éri. A kis darabkák használhatók joghurt, puding vagy gyümölcskompót készítésére. Ha tortákhoz és desszertekhez vékonyabb rétegre van szüksége, hosszabb ideig turmixolja.

Zsemlemorzsa készítése

A kenyert nagyjából 4 cm átmérőjű szeletekre aprítsa. Kövesse ugyanazt az eljárást, mint a kekszek és krékek esetében. A zsemlemorzsa tökéletes összetevő sok zöldség alapú ételhez és szufléhoz.

Liszt és folyadékok dagasztása, szósok sűritése

Helyezze a lisztet és a folyadékot a kancsóba. Fedje le és turmixolja össze, amíg a keverék nincs eléggé összekeverve.

Gyümölcs és zöldség aprítása

Helyezze a már feldarabolt gyümölcsöt vagy zöldséget a kancsóba. Takarja le és addig turmixolja, amíg a kívánt eredményt el nem éri.

Besamel előkészítése

Öntse a tejet, a lisztet és a sót a kancsóba. Takarja le és turmixolja össze, amíg a keverék nincs eléggé összekeverve. Öntse a fazékba és főzze, ahogy szokta.

Gyümölcspüré előkészítése

Helyezze a kancsóba a konzervet vagy főtt gyümölcsöt. Adjon hozzá gyümölcslet vagy vizet. Takarja le és addig turmixolja, amíg a kívánt eredményt el nem éri.

Zöldségpüré előkészítése

Öntse a kancsóba a konzervet vagy főtt zöldséget. Adjon hozzá levest, vizet vagy tejet. Takarja le és addig turmixolja, amíg a kívánt eredményt el nem éri.

Húspüré előkészítése

Öntse a kancsóba a puha, főtt, feldarabolt húst. Adjon hozzá levest, vizet vagy tejet. Takarja le és turmixolja össze. Ha szükséges, állítsa le a turmixgépet, és puha spatulával távolítsa el az összetevőket a kancsó falairól. Takarja le és addig turmixolja, amíg a kívánt eredményt el nem éri.

Reszelje le a sajtot

Darabolja fel a nagyon hideg sajtot 1,5 cm-es kockákra. Öntse be a kancsóba. Takarja le és addig turmixolja, amíg a kívánt eredményt el nem éri.

Parmezán reszelése

Darabolja fel a parmezán sajtot 1,5 cm-es kockákra szobahőmérsékleten. Öntse be a kancsóba. Takarja le és addig turmixolja, amíg a kívánt eredményt el nem éri.

Sajtkrém vagy túrókrém előkészítése

Rakja a kancsóba a túrot vagy a sajtkrémet. Fedje le és turmixolja össze, amíg a keverék nincs eléggé összekeverve. Ha szükséges, állítsa le a turmixgépet, és puha spatulával távolítsa el az összetevőket a kancsó falairól. Szükség esetén adjon hozzá tejet. Takarja le és addig turmixolja, amíg a kívánt eredményt el nem éri. A krémet használhatja alapként krémekhez és pástétomokhoz.

Zabliszt előkészítése gyermekek számára

Tegye a nyers zabpehelyet a kancsóba. Addig turmixolja, amíg a kívánt állagot el nem éri. Főzze meg, ahogy szokta.

Gyermekételek előkészítése

Helyezze a már főtt, kész ételeket a kancsóba. Fedje le, és addig turmixolja, amíg a kívánt állagot el nem éri.

Sütéshez folyékony anyagok összekeverése

Fánkok és gofrik készítése egy már kész keveréket használva

Rakja be a kancsóba a keveréket és a többi összetevőt. Takarja le és addig turmixolja, amíg a tészta homogén, jól összekevert nem lesz. Ha szükséges, állítsa le a turmixgépet, és puha spatulával távolítsa le az összetevőket a kancsó falairól. Takarja le és addig turmixolja, amíg a kívánt eredményt el nem éri.

Csomók eltávolítása szószokból

Ha a szósz csomós, öntse be a kancsóba. Fedje le és turmixolja össze, amíg a keverék nincs eléggé összekeverve.

Majonéz elkészítése

Tegyen egy tojássárgáját (szobahőmérsékleten) a kancsóba sóval, citromlével és egy kis olajjal. Takarja le és turmixolja néhány másodpercre. Ezután távolítsa el a adagolókupakot, és fokozatosan adagolja az olajat, a megfelelő nyíláson beöntve. Folytassa a turmixolást minimális sebességen (1), amíg a majonéz el nem éri a kívánt homogenitási fokot.

Használat		Sebesség	Maximális mennyiség	Idő
Turmixolja össze	Mindenféle folyadék	3-5	1 liter	30-20 sec.
	Levesek	1-5	1 liter	60-20 sec.
Turmixolás	Zöldségek	1-5	200 g	40-20 sec.
	Gyerekkásák	1-5	200 g	
Keverés	Joghurtos italok és desszertek	4-5	700 g	60 sec.
Aprítás	Jég	PULSE (P)	100 g	20 sec.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Používanie elektrických zariadení si vždy vyžaduje dodržiavanie všeobecných bezpečnostných opatrení, aby sa znížilo riziko úrazu elektrickým prúdom a/alebo zranenia osôb.

Medzi tieto opatrenia patrí:

1. PRED POUŽÍVANÍM VÝROBKU SI POZORNE PREČÍTAJTE NÁVOD.
2. Pred používaním mixéra si pozorne prečítajte a dodržiavajte návod na používanie. Uchovajte ho a hľadajte v ňom potrebné informácie počas celého obdobia používania výrobku.
3. Obaly nevyhadzujte do životného prostredia a plastové vrecká uchovávajte mimo dosahu detí.
4. Nepoužívajte výrobok na iný účel, ako je stanovený účel. Alessi sa zrieka akejkoľvek zodpovednosti za škody spôsobené nevhodným použitím.
5. Nepoužívajte iný napájací prúd, ako je prúd uvedený na štítku výrobku.
6. Nepoužívajte adaptéry a/alebo predlžovacie káble.
7. Pri vyťahovaní zástrčky z elektrickej zásuvky netahajte za kábel.
8. ZARIADENIE UCHOVÁVAJTE ĎALEKO OD DOSAHU DETÍ.
9. Nedávajte zariadenie na alebo do blízkosti zapnutých plynových alebo elektrických sporákov, do rúry alebo do blízkosti zdrojov tepla.
10. Mixér nekladte na okraj pracovnej plochy, aby sa zabránilo riziku prevrátenia. Mixér postavte na rovný a suchý povrch.
11. POZOR: ČEPELE SÚ NABRÚSENÉ, A TEDA OSTRÉ.
POČAS MANIPULÁCIE A ČISTENIA MUSÍTE BYŤ OPATRNÍ.
12. Ak sa čepele zaseknú, pred uvoľnením potravín blokujúcich čepele pomocou varešky vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
13. Aby sa obmedzilo riziko ťažkých zranení a poškodeniu zariadenia, nikdy nevkładajte ruky ani nástroje do nádoby, kým je mixér v chode. Môžete použiť drevenú alebo plastovú varešku, ale iba keď je mixér vypnutý.
Počas chodu majte ruky, vlasy, odev a nástroje ďaleko od čepelí, aby sa predišlo zraneniam a poškodeniu zariadenia.
14. Blok motora, napájací kábel ani zástrčku neponárajte do vody ani iných kvapalín ani ich vo vode alebo iných kvapalinách neoplachujte.
15. Výrobku sa nedotýkajte mokrymi rukami.
16. Nepoužívajte toto zariadenie vonku.
17. Vždy vytiahnite zástrčku, keď je zariadenie bez dohľadu, počas a po použití, pred každým čistením, údržbou alebo pri poruche.
18. Mixér počas prevádzky nikdy nenechávajte bez dozoru a vždy vytiahnite zástrčku, keď

sa nepoužíva.

19. Nikdy neprekráčajte maximálnu hladinu uvedenú na nádobe so stupnicou. Mixér nepoužívajte bez potravín v nádobe (tekuté alebo pevné prísady).
20. Používajte iba príslušenstvo a náhradné diely, ktoré sú zaručene originálne diely Alessi.
21. Pri nefunkčnosti alebo pri poškodení mixéra alebo napájacieho kábla výrobok nepoužívajte a kontaktujte vášho predajcu Alessi. V prípade potreby môžete kontaktovať výrobcu Alessi SpA na e-mailovej adrese: help@alessi.com
22. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, stredisko technickej podpory alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
23. Nikdy sa nepokúšajte otvárať jednotku motora zariadenia.
24. 1) Toto zariadenie môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dohľadom alebo dostali pokyny na bezpečné používanie zariadenia, aby porozumeli rizikám. Deti sa so zariadením nesmú hrať. Čistenie a údržbu zariadenia nesmú robiť deti mladšie ako 8 rokov a bez dozoru dospelaj osoby.
2) Uchovávať zariadenie a napájací kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov
3) Nedovoľte deťom používať mixér bez dozoru dospelaj osoby.
25. Keď nalievate do nádoby horúce prísady, dávajte pozor, aby ste sa nepopáli. Horúce prísady nechajte pred vložením do nádoby so stupnicou vychladnúť. Keď nalievate do mixéra horúce tekutiny, dávajte pozor na náhle úniky pary.
26. Pri pridávaní potravín do nádoby počas používania odoberte iba dávkovací uzáver. Bezpečnostný systém namontovaný na mixéri neumožňuje chod mixéra, aj keď je pripojený do elektrickej siete, ak telo motora, nádoba so stupnicou a veko nie sú správne zmontované. Ak počas prevádzky zdvihnete veko alebo celú nádobu, alebo ak k tomu dôjde náhodne, mixér sa automaticky zastaví a motor sa vypne.

DOZERAJTE NA DETI, ABY SA SO ZARIADENÍM NEHRALI

**ZARIADENIE JE URČENÉ NA DOMÁCE
POUŽITIE VO VNÚTORNÝCH
PRIESTOROCH**

TENTO NÁVOD SI ODLOŽTE

WWW.ALESSI.COM

MDL09 "Plissé" Blender

Tento mixér, navrhnutý Michele De Lucchi v roku 2020, bol testovaný a získal certifikát, aby sa zaručila bezpečnosť spotrebiteľa.

OPIS MIXÉRA

- A - Dávkovací uzáver so stupnicou z termoplastovej živice (PCTG) objem 30 ml.
- B - Veko z termoplastovej živice (PCTG) s tesnením.
- C - Nádoba so stupnicou z priehľadnej termoplastovej živice (PCTG) objem 1,5 litra s jednotkou ocelových čepeľí.
- D - Telo motora z termoplastovej živice.
- E - Kontrolka zapnutia.
- F - Ovládač.
- G - Základňa z termoplastovej živice s protišmykovými nôžkami a priestorom na cievku kábla. (obr. 1)

Materiál PCTG, z ktorého sú vyrobené dávkovací uzáver, veko a nádoba so stupnicou, neobsahuje BPA.



POZOR!

ZARIADENIE UCHOVÁVAJTE MIMO DOSAHU DETÍ.

TENTO VÝROBOK JE URČENÝ VÝLUČNE NA DOMÁCE POUŽITIE.

- Toto zariadenie je určené na domáce použitie a podobné použitie ako napr.:
 - v obchodoch, aj nešpecializovaní používatelia,
 - v malých podnikoch,
 - na farmách,
 - zákazníci v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach,
 - v zariadeniach typu bed and breakfast.

- Avšak ak je zariadenie určené na profesionálne použitie na prípravu potravín určených na predaj v obchodoch, zariadenie nie je považované za zariadenie na domáce a podobné použitie.

PRVÉ POUŽITIE

Po vybratí mixéra z obalu skontrolujte, či žiadna z jeho častí nie je poškodená.

- Rozmontujte ho a umyte umývateľné komponenty teplou vodou a tekutým čistiacim prostriedkom na riad: dávkovací uzáver, veko s tesnením a nádobu. (obr. 2)

Dávajte pozor, keď umývate nádobu so stupnicou, pretože vnútri sa nachádzajú čepele. Nedotýkajte sa ich prstami, pretože sa môžete porezať.

- Telo motora pretrite iba vlhkou handričkou, aby ste odstránili prípadné zvyšky prachu. (obr. 2)

AKO ZNOVA ZMONTOVAŤ MIXÉR

- Zložte nádobu so stupnicou a s čepeľami na telo motora tak, aby sa spoj bezpečnostného systému rukoväti nádoby nachádzal oproti spoju na tele motora.
- Skontrolujte, či sú nádoba a telo motora správne zmontované.
- Zložte veko na nádobu tak, aby sa spoj bezpečnostného systému veka nachádzal oproti bezpečnostnému systému rukoväti nádoby. Nakoniec zložte dávkovací uzáver (obr. 3)
- Skontrolujte, či sú veko a rukoväť nádoby správne zmontované.



POZOR!

NEPOKÚŠAJTE SA ODDALIŤ ČEPELE OD NÁDOBY SO STUPNICOU. NÁDOBA A ČEPELE SÚ JEDNÝM KOMPONENTOM MIXÉRA.

POISTKA!

POZOR: BEZPEČNOSTNÁ JEDNOTKA, NEDOVOLÍ PREVÁDZKU MIXÉRA, AJ KEĎ JE PRIPOJENÝ POMOCOU ZÁSTRČKY. TELO MOTORA, NÁDOBA SO STUPNICOU A VEKO MUSIA BYŤ SPRÁVNE ZMONTOVANÉ. AK POČAS PREVÁDZKY ZDVIHNETE VEKO ALEBO CELÚ NÁDOBU ALEBO AK K TOMU DÔJDE NÁHODNE, MIXÉR SA AUTOMATICKY ZASTAVÍ, PRETOŽE POISTKA VYPNE MOTOR.

Keď je mixér v prevádzke:

- Nezasahujte do pohybu čepele.
- Neodoberajte veko nádoby.
- Do nádoby nekladajte žiaden nástroj.

POUŽÍVANIE

- Rozviňte napájací kábel z cievky kábla. Nastavte potrebnú dĺžku, aby dosiahol napájaciu zásuvku a zasuňte zástrčku. (obr. 4)



POZOR!

KÁBEL NENECHÁVAJTE VISIEŤ Z PRACOVNEJ PLOCHY, ABY SA PREDIŠLO PREVRHNUTIU MIXÉRA.

- Mixér umiestnite na rovný a stabilný povrch, ďaleko od horľavých materiálov.
- Odoberte veko a vložte do nádoby potraviny, ktoré chcete mixovať.
- Vráťte veko na nádobu a založte dávkovací uzáver. Dávkovací uzáver založte na veko tak, aby výstupky na stenách dávkovača zapadli do drážok na otvore veka. Po vložení dávkovača otočte v smere pohybu hodinových ručičiek, aby bolo zatvorenie úplné. (obr. 5)
Dávkovací uzáver môžete používať buď na jednoduché dávkovanie prísad alebo na ich vkladanie do nádoby, keď je mixér v chode.
- Pred naliatím horúcich prísad do nádoby so stupnicou ich nechajte vychladnúť. Dávajte pozor, aby ste sa nepopálili.

Mixér má k dispozícii 5 rýchlostí
Na ovládači:

- **poloha "0"** označuje ON/OFF (zapnutý/vypnutý).
- **poloha od "1" do „5"** označuje **rýchlosť použitia**. (pozrite tabuľky)
- **poloha "P"** označuje funkciu Pulse (prerušované použitie).

Rýchlosti použitia	
1-3	na tekuté potraviny
3-5	na tuhé potraviny, na miešanie tekutých a pevných potravín
P	prerušované (vypínač sa v tejto polohe nezaistí. Vypínač podržte alebo ho opakovane otáčajte do polohy "P").

- Keď zasuniete zástrčku do elektrickej zásuvky, svetelná kontrolka ON/OFF (E) a poloha 0 sa rozsvietia načerveno.
- Otočte ovládač doprava z polohy ON/OFF "0" do polohy želanej pracovnej rýchlosti.
- Po výbere sa číslo, ktoré zodpovedá želanej rýchlosti, a svetelná kontrolka rozsvietia nabiele. (obr. 6)

AK POČAS PREVÁDZKY ZDVIHNETE VEKO ALEBO NÁDOBU, BEZPEČNOSTNÁ JEDNOTKA SA AKTIVUJE, ZASTAVÍ OTÁČANIE ČEPELE A SVETELNÁ KONTROLKA BLIKÁ BIELOU A ČERVENOU FARBOU. AK CHCETE MIXÉR ZNOVA SPUSTIŤ, VRÁŤTE ZDVIHnutÚ ČASŤ DO JEJ ULOŽENIA A OTOČTE OVLÁDAČ DO POLOHY ON/OFF „0“. SVETELNÁ KONTROLKA PRESTANE BLIKAŤ A VRÁTI SA NA BIELU FARBÚ. V PRERUŠENEJ PRÁCI MÔŽETE POKRAČOVAŤ TAK, ŽE ZNOVA NASTAVÍTE RÝCHLOSŤ.



POZOR!

PRI PRVOM POUŽITÍ SA MÔŽE Z MIXÉRA ŠÍRIŤ ZÁPACH NOVOSTI; TENTO JAV JE NORMÁLNY A ČOSKORO PRI POUŽÍVANÍ ZMIZNE.

PULSE

Ak nie je v recepte uvedené inak, vždy začnite rýchlosťou (1), najnižšou, a prípadne ju postupne zvyšujte.

Okrem toho máte k dispozícii režim (P) PULSE, ktorý umožňuje prerušované mixovanie. (obr. 7)

Poznámka: Ovládač sa v tejto polohe nezaistí. Ovládač podržte alebo ho opakovane otáčajte do polohy (P) PULSE.

Mixér po použití vypnete tak, že ovládač vrátite do polohy ON/OFF "0".

Jediná svetelná kontrolka, ktorá zostane svietiť, je kontrolka označujúca ON/OFF "0", ktorá zhasne, iba keď sa zariadenie odpojí od elektrickej siete. Vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.

Ak chcete nádobu odobrať, jednoducho ju zdvihnite z tela motora. (obr. 8)

Odoberte dávkovací uzáver a veko a nalejte spracovaný obsah do inej nádoby (obr. 9).

Na odstránenie zvyškov jedla z nádoby použite plastovú alebo drevenú varešku, aby ste nepoškriabali vnútro nádoby. Na čistenie čepeľí nikdy nepoužívajte prsty.

ČISTENIE

Pozor: po použití, pred každou údržbou a čistením počkajte, kým sa mixér nezastaví, umiestnite ovládač do polohy ON/OFF "0" a vytiahnite napájaciu zástrčku z elektrickej zásuvky.

- **Veko s tesnením a dávkovací uzáver:** odoberte dávkovací uzáver a veko z nádoby a umyte ich vlažnou vodou a tekutým čistiacim prostriedkom na riad. Neumývajte v umývačke riadu.
- **Nádoba s blokom čepeľí:** Najrýchlejšou a najúčinnějšíou metódou na umytie nádoby je naplniť ju do polovice teplou vodou (nie vriacou) a pridať jednu alebo dve kvapky tekutého čistiaceho prostriedku na riad.

Položte nádobu na telo motora, založte veko, dávkovací uzáver, zasuňte zástrčku do elektrickej zásuvky a otočte ovládač do polohy **(P) PULSE** na niekoľko sekúnd. Nádobu odoberte a vyprázdňte. Opláchnite vlažnou vodou, utrite mäkkou handričkou.

NÁDOBA SA NESMIE UMÝVAŤ V UMÝVAČKE RIADU.

Nepoužívajte abrazívne hubky alebo čistiace prostriedky.



POZOR!

PRI UMÝVANÍ NÁDOBY SA NEDOTÝKAJTE ČEPELÍ RUKAMI. AK ZOSTANÚ ZVÝŠKY POTRAVÍN PRILEPENÉ NA ČEPELIACH, ODSTRÁŇTE ICH POMOCOU PLASTOVEJ ALEBO DREVENEJ VAREŠKY. NEPOUŽÍVAJTE PRSTY. ČEPELE SÚ OSTRÉ. DÁVAJTE POZOR, ABY STE SA NEPOREZALI!

- Telo motora, základňa a kábel: vyčistite ich vlhkou handričkou a starostlivo ich usušte mäkkou handričkou (obr. 2).
- Po čistení skontrolujte, či sú konektory a zásuvky úplne suché; ručne uložte kábel do cievky kábla; mixér odložte na suché miesto. (obr. 4)

NÁHRADNÉ DIELY

Pri opotrebovaní, strate alebo poškodení môžete u svojho predajcu Alessi zakúpiť tieto náhradné diely:

- A - dávkovací uzáver
- B - veko s tesnením
- C - nádoba so stupnicou s blokom čepeľí

ZÁRUKA

Na tento výrobok sa vzťahuje záruka na dva roky od dátumu predaja. Záruka sa vzťahuje na všetky výrobné chyby, vylúčené sú však škody spôsobené náhodnými nárazmi a nesprávnym používaním.

Alessi sa zrieka akejkoľvek zodpovednosti za škody spôsobené nevhodným použitím.

Záruka vložená v balení.

LIKVIDÁCIA

Zariadenie na konci životnosti nevyhadzujte do životného prostredia, ale ho odovzdajte v špecializovanom stredisku na likvidáciu.

Rozoberte jeho komponenty, aby ste ich mohli zlikvidovať podľa predpisov o likvidácii platných vo vašej krajine. Nikdy násilne neotvárajte jednotku motora.

Smernica OEEZ (WEEE) vložená v balení.

POTRAVINÁRSKA BEZPEČNOSŤ

Materiály použité na výrobu tohto zariadenia sú určené na kontakt s potravinami a vyhovujú právnym predpisom.

PRAKTICKÉ RADY NA POUŽÍVANIE MIXÉRA

- Na drvenie ľadu použite funkciu **(P) PULSE**. Na jeden raz vložte do nádoby maximálne 10 kociek ľadu. Čím sú kocky menšie, tým rýchlejšie a jemnejšie sa rozdrvia.
- Na dokonalé zmiešanie mnohých prísad stačí rýchlosť **(1)**.

V prípade potreby môžete rýchlosť zvýšiť neskôr.

- Na miešanie pevných alebo tekutých prísad odporúčame používať funkciu (P) PULSE na niekoľko sekúnd, aby sa čepele nezasekli.
- Počas používania mixéra nezabudnite vždy založiť na veko dávkovací uzáver a jednu ruku vždy držte na veku.
- Ak mixujete vysokou rýchlosťou, pred pridaním ďalších prísad mixér zastavte.

- Zastavte mixér pred používaním nástrojov v nádobe.

Prísady môžete miešať pomocou plastovej alebo drevenej varešky, iba keď je mixér v polohe ON/OFF "0".

Pozor: Nikdy nekladajte nástroje, vrátane varešiek, do nádoby, ak je motor v chode.

- Nedávajte do mixéra vriace tekutiny. Horúce potraviny nechajte pred mixovaním vychladnúť. Vždy ich začnite mixovať na rýchlosti (1).
- Prísady mixujte podľa času uvedeného v recepte alebo kým nedosiahnete želaný stupeň zmiešania.

Po niekoľkých sekundách prevádzky mixér zastavte a skontrolujte konzistenciu potravín, aby ste ich nespracovali príliš.

- Nemixujte nepretržite viac ako 2 minúty: ak musíte pokračovať, vypnite zariadenie a nechajte ho jednu minútu vychladnúť, až potom ho znova zapnite.
- Nemixujte príliš vysušené alebo suché potraviny, aby ste nepoškodili čepele.

RADY NA PRÍPRAVU POTRAVÍN POMOCOU MIXÉRA

Mixovanie olúpaných paradajok

Dajte do nádoby olúpané paradajky a rovnaké množstvo vody.

Zakryte a mixujte, kým zmes nie je dobre premiešaná.

Drobenie sušienok a suchárov

Polámate väčšie sušienky na kúsky s priemerom približne 4 cm. Malé sušienky môžete použiť bez lámania. Vložte ich do nádoby. Zakryte a mixujte až do dosiahnutia želaného výsledku.

Omrivky možno použiť do jogurtu, pudíngov alebo ovocných zmesí. Na dosiahnutie jemnejšej štruktúry pre torty a dezerty mixujte dlhšie.

Príprava strúhanky

Natrhajte chlieb na kúsky s priemerom 4 cm. Použite rovnaký postup ako pri sušienkach a suchároch. Strúhanka je vynikajúca do mnohých pokrmov na báze zeleniny a do nákyпов.

Miesenie múky a tekutín, zahusťovanie omáčok

Do nádoby vložte múku a tekutinu. Zakryte a mixujte, kým zmes nie je dobre premiešaná.

Drvenie ovocia a zeleniny

Do nádoby vložte už narezané ovocie alebo zeleninu. Zakryte a mixujte až do dosiahnutia želaného výsledku.

Príprava bešamelu

Do nádoby vložte mlieko, múku a soľ. Zakryte a mixujte, kým zmes nie je dobre premiešaná. Nalejte do hrnca a normálne varte.

Príprava ovocného pyré

Do nádoby vložte ovocie z plechovky alebo varené ovocie. Pridajte ovocnú šťavu alebo vodu. Zakryte a mixujte až do dosiahnutia želaného výsledku.

Príprava zeleninového pyré

Do nádoby vložte zeleninu z plechovky alebo varenú zeleninu. Pridajte vývar, vodu alebo mlieko. Zakryte a mixujte až do dosiahnutia želaného výsledku.

Príprava mäsového pyré

Do nádoby vložte mäkké, uvarené mäso narezané na malé kúsky. Pridajte vývar, vodu alebo mlieko. Zakryte a mixujte. V prípade potreby zastavte mixér a pomocou mäkkej varešky oddelíte prísady od stien nádoby. Zakryte a mixujte až do dosiahnutia želaného výsledku.

Strúhanie syra

Narežte veľmi studený syr na kocky s veľkosťou 1,5 cm. Vložte ho do nádoby. Zakryte a mixujte až do dosiahnutia želaného výsledku.

Strúhanie parmezánu

Narežte parmezán s teplotou okolia na kocky s veľkosťou 1,5 cm. Vložte ho do nádoby. Zakryte a mixujte až do dosiahnutia želaného výsledku.

Príprava pyré z tvarohu alebo krémového syra

Vložte do nádoby tvaroh alebo krémový syr. Zakryte a mixujte, kým zmes nie je dobre premiešaná. V prípade potreby zastavte mixér a pomocou mäkkej varešky oddelíte prísady od stien nádoby. Prípadne pridajte mlieko. Zakryte a mixujte až do dosiahnutia želaného výsledku. Krém môžete použiť ako základ na krémy a paštéty.

Príprava ovsenej múky pre deti

Vložte do nádoby surové ovsené vločky. Mixujte až do dosiahnutia želanej konzistencie. Varte ako obvykle.

Príprava jedál pre deti

Vložte do nádoby hotové, už uvarené potraviny. Zakryte a mixujte až do dosiahnutia želanej konzistencie.

Miešanie tekutých prísad pre produkty určené do rúry

Príprava pampúšikov alebo oblátok z pripravenej zmesi

Vložte do nádoby zmes a ostatné prísady. Zakryte a mixujte až do dosiahnutia homogénneho, dobre premiešaného cesta. V prípade potreby

zastavte mixér a pomocou mäkkej varešky oddelíte prísady od stien nádoby. Zakryte a mixujte až do dosiahnutia želaného výsledku.

Odstránenie hrudiek z omáčok

Ak omáčka obsahuje hrudky, vložte ju do nádoby. Zakryte a mixujte, kým zmes nie je dobre premiešaná.

Príprava majonézy

Do nádoby vložte vaječný žĺtok (teplota okolia) so soľou, citrónovú šťavu a trochu oleja. Zakryte a mixujte niekoľko sekúnd. Potom odoberte dávkovací uzáver a postupne pridávajte olej pomalým prilievaním cez príslušný otvor. Pokračujte v mixovaní na minimálnej rýchlosti (1), kým majonéza nedosiahne želanú konzistenciu.

Použitie		Rýchlosť	Maximálne množstvo	Čas
Mixovanie	Tekutiny každého druhu	3 – 5	1 liter	30 – 20 s
	Polievky a vývary	1 – 5	1 liter	60 – 20 s
Mixovanie/ zmenšovanie	Zelenina	1 – 5		40 – 20 s
	Detské kaše	1 - 5		
Zmiešavanie	Nápoje na báze jogurtu a dezerty	4 – 5	700 g	60 s
Drvenie	Ľad	PULSE (P)	100 g	20 s



ALESSI
www.alessi.com
help@alessi.com

