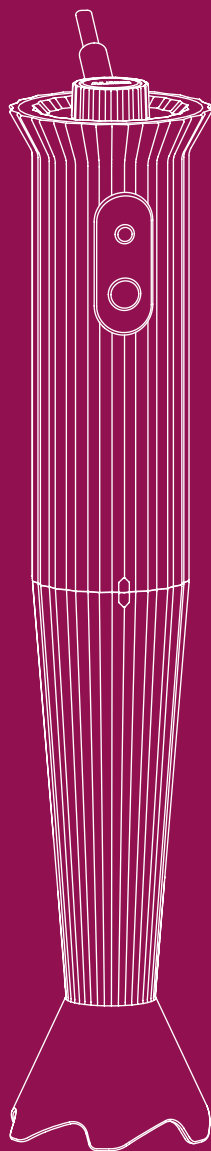


ALESSI



MDL10 - "Plissé"
Frullatore ad immersione - Hand blender
design Michele De Lucchi
2020

Italiano	6
English	14
Français	22
Dansk	30
Deutsch	38
Español	46
Nederlands	54
Norsk	62
Português	70
Svenska	78
Suomi	85
日本語	93
Ελληνικά	101
中文	109
Русский	116
Český	124
Polski	132
Slovenščina	140
Magyar	148
Slovenský	156

MDL10 - MDL10S

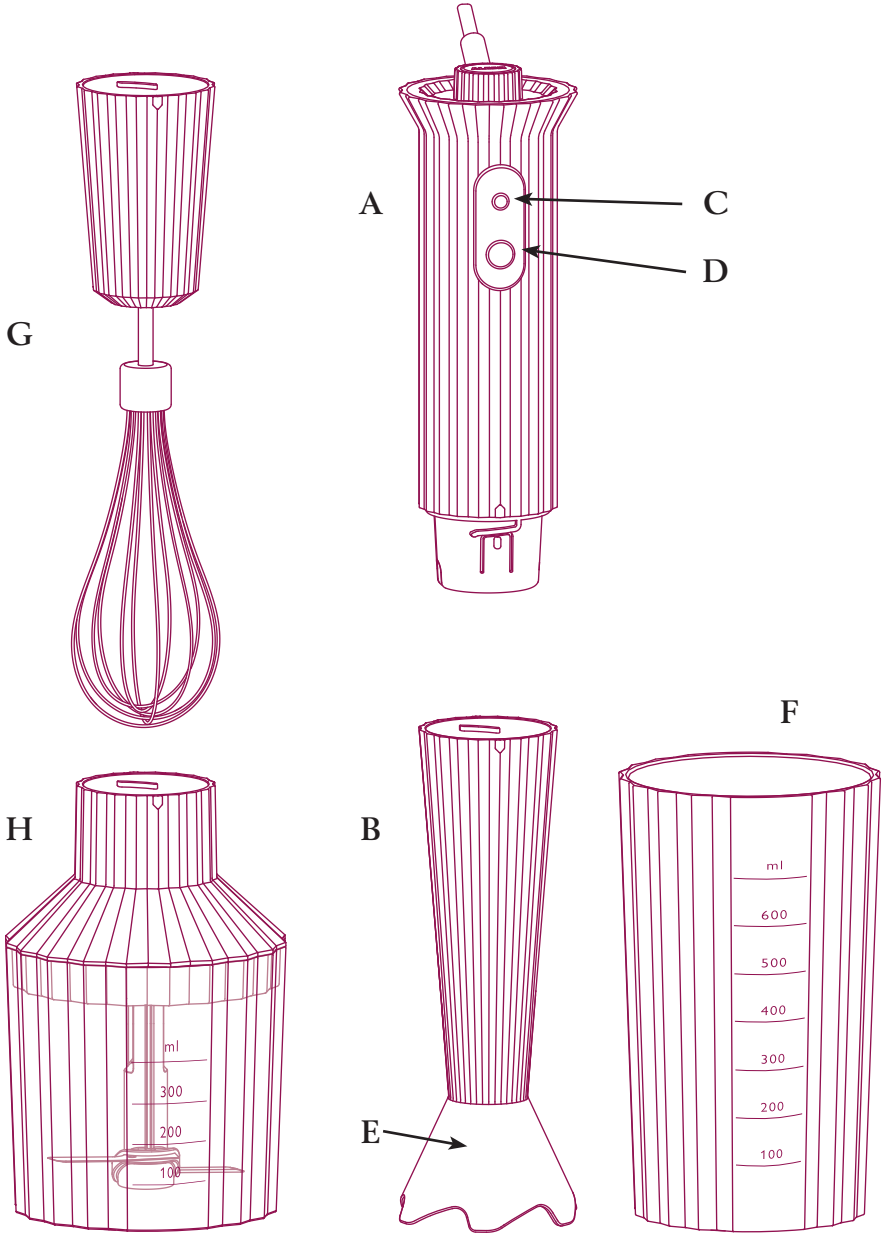


fig. 1



ALESSI DATE CODE: YYYY
 Model: MDL10 Type: 01
 220-240V ~ 50-60Hz 420-500W
 Alessi S.p.a. Via privata Alessi 6/5
 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

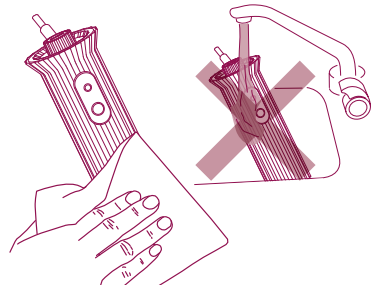


fig. 2

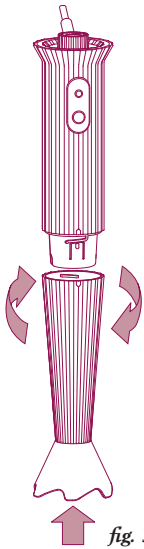


fig. 3



fig. 4

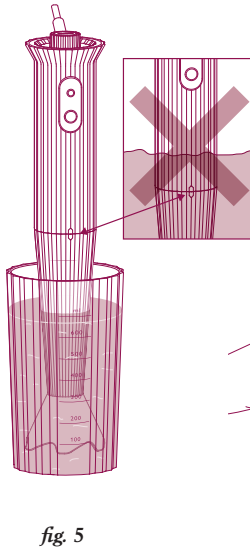


fig. 5

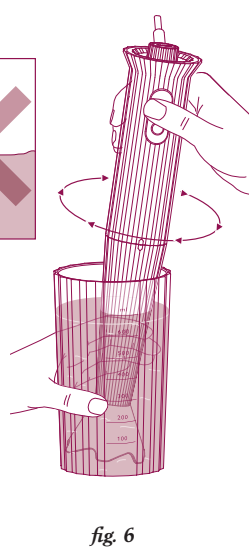


fig. 6

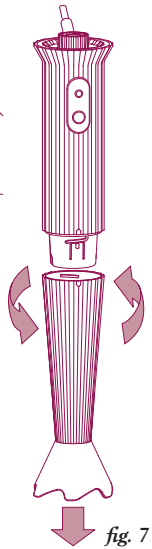


fig. 7

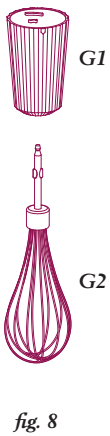


fig. 8

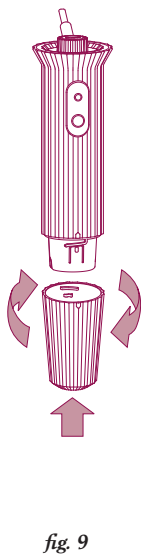


fig. 9

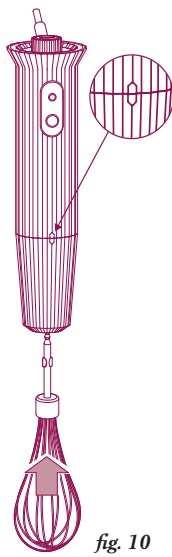


fig. 10

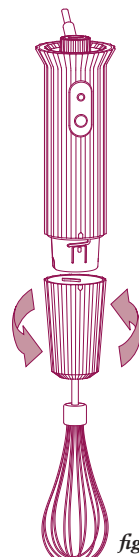


fig. 12

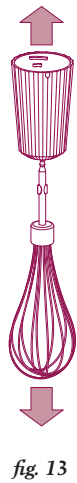


fig. 13



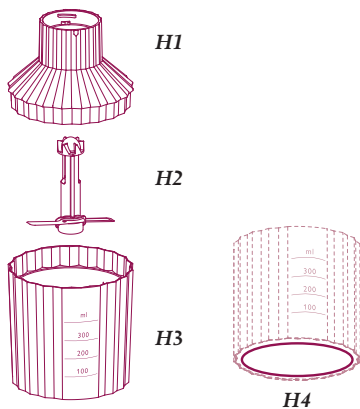


fig. 14

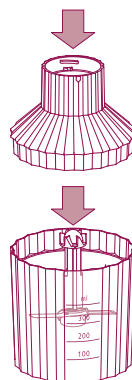


fig. 15

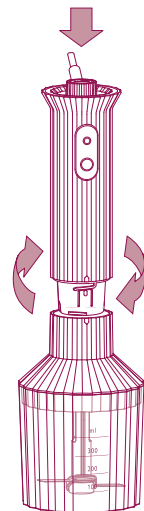


fig. 16

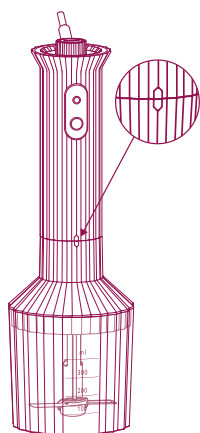


fig. 17

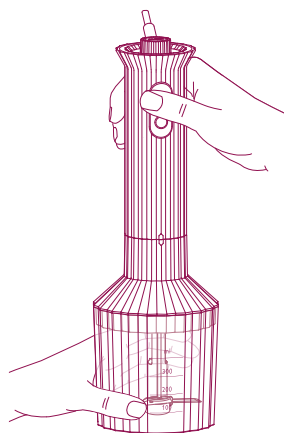


fig. 18

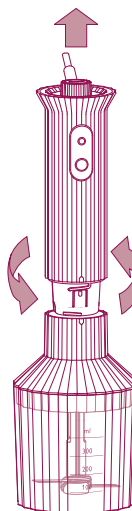


fig. 19

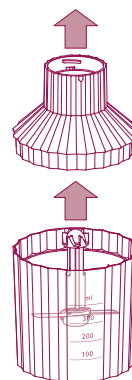


fig. 20



IMPORTANTI INFORMAZIONI DI SICUREZZA

L'uso di 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 PER INTERO PRIMA DI USARE IL PRODOTTO.
2. Prima di utilizzare il frullatore a immersione, leggete e seguite attentamente le istruzioni per l'uso. Conservatele e consultatele per tutto il periodo di utilizzo del prodotto.
3. Dopo aver disimballato l'apparecchio, smaltire correttamente le buste di plastica che potrebbero rappresentare un pericolo per i bambini.
4. Non permettere ai bambini di utilizzare l'apparecchio o di giocare con l'apparecchio. **TENETE L'APPARECCHIO LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI.**
5. Non utilizzate una tensione elettrica diversa da quella indicata sul prodotto.
6. Non usate adattatori e/o prolunghe.
7. Non tirare il cavo per rimuovere la spina dalla presa di corrente.
8. Per evitare lesioni gravi e di danneggiare l'apparecchio, non introdurre mai le mani o utensili nel bicchiere graduato mentre il frullatore ad immersione è in funzione.
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. **ATTENZIONE: LE LAME SONO AFFILATE E QUINDI TAGLIANTI. È NECESSARIO PRENDERE DELLE PRECAUZIONI QUANDO VENGONO MANEGGiate E DURANTE LA PULIZIA.**
11. Non toccate il prodotto con le mani bagnate.
12. Non usate il prodotto all'aperto.
13. Non immergete o risciacquate il blocco motore, l'attacco della frusta e l'attacco del tritatutto nonché il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altri liquidi.
14. Staccate sempre la spina quando l'apparecchio rimane incustodito, per l'assemblaggio delle parti/accessori, subito dopo l'utilizzo, prima di ogni operazione di pulizia, di manutenzione o in caso di guasto.
15. Per evitare schizzi, specialmente quando si miscelano ingredienti liquidi caldi, utilizzare un contenitore alto e lavorare solo piccole quantità alla volta.
16. Non riempite mai il bicchiere con ingredienti caldi. Lasciateli raffreddare.
17. Non utilizzate il prodotto per scopi diversi da quelli previsti. Alessi declina ogni

- responsabilità per danni causati da un uso improprio.
18. Usate solo accessori e ricambi garantiti originali Alessi.
 19. In caso di malfunzionamento o danneggiamento del frullatore o del cavo non usate il prodotto e rivolgetevi al vostro rivenditore Alessi di fiducia o direttamente Alessi SpA all'indirizzo mail : help@alessi.com
 20. 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.
 21. Non tentate mai di aprire il gruppo motore dell'apparecchio.
 22. 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, a meno che non abbiano più di 8 anni e sotto la supervisione di un adulto.
2) Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini con età inferiore a 8 anni
 23. Fate attenzione se un liquido troppo caldo viene versato nel frullatore perché potrebbe uscire, a causa di un' improvviso sbuffo di vapore.
 24. Non usate l'apparecchio in modo continuativo per più di 2 minuti.

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 a immersione è stato testato e certificato per garantire la sicurezza del consumatore.

DESCRIZIONE DEL FRULLATORE AD IMMERSIONE

- A - Corpo motore in resina termoplastica
- B - Asta removibile in resina termoplastica
- C - Tasto velocità 1
- D - Tasto velocità 2 TURBO
- E - Lama rotante in acciaio
- F - Bicchiere graduato in resina termoplastica trasparente (PCTG) con capacità ml 700

la versione con accessori comprende :

- G - Frusta in acciaio
 - G1 - attacco/adattatore della frusta in resina termoplastica.
 - G2 - frusta in acciaio.
- H - Tritatutto in resina termoplastica e lame in acciaio.
 - H1 - attacco/adattatore del tritatutto in resina termoplastica.
 - H2 - gruppo lame del tritatutto in acciaio.
 - H3 - contenitore in resina termoplastica (PCTG) capacità 400 ml (livello massimo 300 ml).
 - H4 - anello in gomma antiscivolo.

Il PCTG, materiale con cui sono realizzati il bicchiere graduato e il contenitore del tritatutto è BPA free. (fig. 1)



ATTENZIONE!

TENETE L'APPARECCHIO FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI. QUESTO PRODOTTO È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'USO DOMESTICO.



ATTENZIONE!

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

PRIMO UTILIZZO

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

- Lavate i componenti lavabili (asta removibile con lama, bicchiere graduato) con acqua calda e detersivo liquido per piatti.
- Passate il corpo motore SOLO con un panno umido per togliere eventuali residui di polvere. (fig. 2)

USO DEL FRULLATORE A IMMERSIONE

Verificate che la tensione del vostro impianto elettrico corrisponda a quella indicata per il frullatore a immersione.

- Utilizzate il frullatore su una superficie piana, lontano da materiali infiammabili.
- Il frullatore a immersione può essere utilizzato per preparare zuppe o pappe per i bambini, frappè e passati di verdura. Può essere utilizzato con alimenti

caldi o freddi ma non con alimenti troppo secchi o duri che potrebbero danneggiare la lama.

- Inserite l'asta removibile nel corpo motore e ruotate in senso orario fino a quando si blocca. (fig.3)
Il posizionamento corretto è evidenziato dall'allineamento dei 2 segni presenti sul corpo motore e sull'adattatore (fig.4)
- Introdurre il frullatore a immersione nel bicchiere graduato o in un altro recipiente sufficientemente largo e profondo per contenere gli ingredienti da miscelare. (fig.5)
- **NON immergete il frullatore per tutta la lunghezza dell'asta ed in particolare NON oltre il punto di unione tra asta e corpo motore.** (fig. 5)
- La capacità massima del bicchiere graduato è di 700 ml.
Non superate i 2/3 di riempimento per evitare eventuali fuoriuscite degli ingredienti.
- Non riempite mai il bicchiere con ingredienti caldi.
Lasciateli raffreddare.
- Inserite la spina nella presa di corrente.
- Tenete ben fermo il contenitore con una mano. (fig. 6)
- Premete il tasto 1 (C) per frullare più lentamente, il tasto 2 TURBO (D) per frullare più velocemente.
- Tenete premuto il tasto durante l'uso, fino a quando il composto non ha raggiunto la consistenza desiderata.
- Per una miscelazione ottimale vi suggeriamo di tenere l'asta leggermente inclinata all'interno del contenitore e di fare un movimento circolare all'interno del composto (fig. 6)
- Al termine della miscelazione rilasciate il pulsante.
- Prima di togliere il frullatore dal composto assicuratevi che la lama sia ferma per evitare schizzi.



ATTENZIONE!

Nel caso di utilizzo direttamente nella pentola durante la cottura (per esempio per la preparazione del passato di verdura), spostate la pentola dalla fonte di calore per proteggere l'asta removibile dal surriscaldamento. Prestate attenzione a non riempire la pentola oltre i 2/3 della capacità per evitare che gli ingredienti fuoriescano.



ATTENZIONE!

Staccate la spina dalla presa di corrente non appena avete terminato il lavoro e prima di ogni operazione di manutenzione e pulizia. Attendete sempre che la lama sia ferma.

CONSIGLI

Se non indicato diversamente sulla ricetta, iniziate sempre con la velocità 1, la più bassa, ed eventualmente aumentatela successivamente. Muovete il frullatore in senso orario e dall'alto verso il basso mantenendolo leggermente inclinato.

PULIZIA

Terminata la lavorazione, attendete che la lama abbia cessato di ruotare, staccate la spina dalla presa di corrente, quindi togliete l'asta removibile ruotandola in senso antiorario e tirandola verso il basso. (fig. 7)

- **Corpo motore:** pulite il corpo motore SOLO con un panno umido.

- **Asta removibile:** lavatela con acqua calda e detersivo liquido per piatti. L'asta può essere lavata in lavastoviglie ma posizionata nel cestello superiore per evitare contatti con le resistenze. Asciugatela accuratamente. Se utilizzate alimenti particolarmente salati, risciacquate la lama immediatamente dopo l'utilizzo. Nel caso residui di alimenti restino attaccati alla lama, rilasciate il tasto di funzione, attendete che si sia fermata e staccate la spina. Rimuovete i pezzi utilizzando un utensile e non le dita. **NON** toccate le lame perché potreste tagliarvi.
- **Bicchiere graduato:** lavatelo a mano con acqua calda e detersivo liquido per piatti. Il bicchiere può essere lavato in lavastoviglie ma posizionato nel cestello superiore per evitare contatti con le resistenze.

Il bicchiere graduato è adatto all'uso nel microonde.

ACCESSORI

G - Frusta
H - Tritatutto

NON sono presenti nella confezione della versione base ma acquistabili presso i rivenditori Alessi.

USO DELLA FRUSTA

I componenti della frusta sono :
G1 - attacco/adattatore della frusta in resina termoplastica. (fig. 8)
G2 - frusta in acciaio. (fig. 8)

Questo accessorio serve per montare a neve panna e albumi, mescolare preparati per dessert, mousse e budini e preparare la maionese.

- Fissate l'adattatore della frusta al corpo motore e ruotate in senso orario fino a quando si blocca. (fig. 8) Il posizionamento corretto è evidenziato dall'allineamento dei 2 segni presenti sul corpo motore e sull'adattatore (fig. 10)
- Inserite la frusta in acciaio nell'apposito foro dell'adattatore spingendo con forza. Le due alette presenti sull'asta della frusta vi guideranno nell'inserimento nelle scanalature presenti sul foro dell'adattatore (fig. 11)
- Mettete la frusta in un recipiente alto dove già avete messo gli ingredienti da lavorare e premere il tasto velocità 1 (C).
- Terminato l'utilizzo togliere la frusta dal composto.
- Per evitare spruzzi introducete la frusta nel composto prima di accendere il frullatore e spegnete il frullatore prima di togliere la frusta dal composto.
- Prima di smontare la frusta ricordate sempre di togliere la spina dalla presa di corrente.
- Per togliere la frusta, tenete con una mano il corpo motore e con l'altra ruotare in senso antiorario l'adattatore fino al completo sgancio. (fig. 12)
- Per separare l'adattatore dalla frusta, tenete con una mano l'adattatore e con l'altra tirate con forza la frusta. (fig. 13)
- Non utilizzate la frusta all'interno di pentole teflonate perché la parte metallica della frusta potrebbe danneggiare la finitura superficiale.
- Dopo l'uso, la frusta in acciaio può essere lavata sia a mano con acqua calda e detersivo liquido per piatti o in lavastoviglie.
- Il corpo motore e l'adattatore della frusta dovranno essere SOLO puliti con un panno umido e poi asciugati con un panno morbido. Per un risultato migliore vi consigliamo:
 - di non utilizzare il bicchiere graduato ma un contenitore più grande.

- di partire con una velocità bassa per poi aumentarla in un secondo tempo.
- di muovere la frusta in senso orario tenendola leggermente inclinata.
- di non montare quantità eccessive di panna o uova.

USO DEL TRITATUTTO

I componenti del tritatutto sono:

H1 - attacco/adattatore del tritatutto in resina termoplastica.

H2 - gruppo lame del tritatutto in acciaio.

H3 - contenitore in resina termoplastica (PCTG) capacità 400 ml (livello massimo 300 ml).

H4 - anello in gomma antiscivolo. (fig.14)

Il tritatutto è indicato per tritare carne, formaggio, verdure e erbe aromatiche, noci, nocciole e ghiaccio.

Per un risultato migliore e per salvaguardare le lame, vi consigliamo :

- di pre tagliare gli ingredienti in pezzi non troppo grandi e di controllare che la quantità da tritare non sia eccessiva.
- di rimuovere le parti dure di frutta e verdura (es. bucce o noccioli).
- di rimuovere le parti dure della carne (es. cartilagini o pelle).

Prestate attenzione a NON tagliarvi. NON toccate mai con le dita le lame perché sono molto affilate.

Il blocco con le lame deve essere sempre preso dal perno in plastica.

- Mettete il blocco lame sul perno centrale all'interno del contenitore trasparente e spingetelo in basso.
- Mettete il cibo da tritare nel contenitore, prestando attenzione a NON superare il livello massimo del contenitore.
- Inserite l'adattatore del tritatutto sul contenitore. (fig. 15)

- Fissate il corpo motore del frullatore all'adattatore del tritatutto girando in senso orario fino a quando si blocca. (fig. 16)
Il posizionamento corretto è evidenziato dall'allineamento dei 2 segni presenti sul corpo motore e sull'adattatore. (fig. 17)
- Inserite la spina nella presa di corrente.
- Premete il pulsante velocità 1 (C).
- Durante il funzionamento, tenete il corpo motore con una mano e con l'altra tenete il contenitore del tritatutto. (fig. 18)
L'anello antiscivolo (H4) posto sotto al contenitore faciliterà la tenuta del contenitore sul piano di lavoro.

Alla fine dell'utilizzo, togliete la spina dalla presa di corrente prima di effettuare qualsiasi operazione di apertura del tritatutto

PULIZIA

- Rimuovete il corpo motore dall'attacco del tritatutto girando in senso antiorario. (fig. 19)
- Rimuovete l'attacco del tritatutto dal contenitore. (fig. 20)
- Rimuovete con attenzione il blocco lame, sollevandolo dal perno e senza toccare le lame con le dita.
- Togliete il cibo lavorato dal contenitore aiutandovi con un cucchiaio o con una spatola di plastica o legno
- Dopo l'uso risciacquate sempre tutti i componenti con acqua calda
- Contenitore: può essere lavato a mano con acqua calda e detersivo per piatti e asciugato accuratamente. Il contenitore può essere lavato in lavastoviglie ma posizionato nel cestello superiore per evitare contatti con le resistenze.

Il contenitore del tritatutto **NON** è adatto all'uso nel microonde.

- **Blocco lame:** può essere lavato a mano utilizzando una spugna e prestando attenzione a non toccare le lame con le dita o messo in lavastoviglie ma posizionato nel cestello superiore per evitare contatti con le resistenze. **Prestate attenzione a non toccare le lame quando mettete e togliete il blocco lame dalla lavastoviglie perché potreste tagliarvi.**
- Il corpo motore e l'adattatore del tritatutto dovranno essere **SOLO puliti con un panno umido e poi asciugati con un panno morbido.**

RICAMBI

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

- B - asta removibile con lame;
- F - bicchiere graduato;
- G - attacco/adattatore frusta e frusta
- H - attacco/adattatore del tritatutto, contenitore e lame
- H2 - lame del tritatutto

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.

COME PREPARARE LA MAIONESE

Ingredienti:

- 200-250 ml olio di oliva
- 1 uovo a temperatura ambiente
- 1 cucchiaino da tavola di succo di limone
- sale q.b.

Mettere un uovo intero nel bicchiere graduato con il sale, il succo di limone e poco olio.

Introdurre il Frullatore nel bicchiere graduato fino a toccarne il fondo.

Premere il tasto 1.

Quindi aggiungere il resto dell'olio versandolo a filo.

Continuare a frullare velocemente finché la maionese raggiunge il grado di omogeneità desiderato.

BISCOTTI CON FARINA DI FARRO E MELE

Ingredienti:

- 150gr di farina di farro
- 3 mele renette,
- 80 gr. maltosio
- 1 bustina di lievito per dolci
- cannella q.b.

Frullare le mele, sbucciate e detorsolate, aggiungere 80 gr. di maltosio e la cannella.

In una ciotola versare il composto, aggiungere la farina di farro, il lievito ed impastare fino a formare un'impasto omogeneo.

L'impasto risulterà morbido e pronto per formare i biscotti.

Informare per 40 minuti a 165° C.

TABELLA QUANTITÀ/TEMPI/VELOCITÀ

	Ingredienti	Quantità	Tempo velocità 1	Tempo velocità 2/TURBO
Asta removibile	Carne Verdura Frutta	100 gr	20 sec.	10 sec.
Asta removibile	Minestra	1,3 litro (in pentola)	90 sec.	60 sec.
Asta removibile	Frullato	250 ml	30 sec.	15 sec.
Asta removibile	Maionese	1 uovo	60 sec.	
Tritatutto	Carne Verdura cruda Alimenti secchi	100 gr	20 sec.	10 sec.
Tritatutto	Frutta	100 gr	30 sec.	15 sec.
Frusta	Panna	200 ml	90 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 immersion blender read and follow the instructions in the user manual. Save the instructions and refer to them for as long as the product is used.
3. After having removed the appliance from its packaging, dispose of the plastic bags correctly. They may cause hazard for children.
4. Do not allow children to use the appliance or play with the appliance.
KEEP THE APPLIANCE OUT OF THE REACH OF CHILDREN.
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. To avoid the risk of serious injury and to avoid damaging the appliance, never place your hands or any utensil in the measuring cup while the immersion blender is in operation.
9. Do not place the appliance on or near gas or electric burners or in an oven or near any sources of heat.
10. WARNING: THE BLADES ARE SHARP.
SPECIAL CARE MUST BE TAKEN WHEN HANDLING THEM DURING CLEANING OPERATIONS.
11. Do not touch the appliance with wet hands.
12. Do not use the product outdoors.
13. Do not rinse or immerse the motor unit, the whisk attachment, the attachment for the mincer, the power cable or the plug in water or other liquids.
14. Always remove the plug from the socket when the appliance is left unattended, when assembling parts/accessories, immediately after use, before any cleaning or maintenance operations, or in the event of a malfunction.
15. To avoid splattering, especially when blending hot ingredients, use a tall container and only process in small quantities.
16. Never fill the cup with hot ingredients. Let the ingredients cool
17. Only use the product for its intended purpose. Alessi declines any responsibility for damage caused by improper use.

18. Only use Alessi guaranteed spare parts and accessories.
19. 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 or Alessi SpA at the mail address : help@alessi.com
20. 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.
21. Never try to open the appliance's motor unit.
22. 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.
23. Be careful if hot liquid is poured into the blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
24. Do not use the appliance for more than 2 minutes consecutively

**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

MDL10 "Plissé" Hand blender

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

DESCRIPTION OF THE HAND BLENDER

- A - Motor unit in thermoplastic resin
- B - Detachable shaft in thermoplastic resin
- C - Speed 1 button
- D - Speed 2 TURBO button
- E - Steel spinning blade
- F - Measuring jug in transparent thermoplastic resin (PCTG), 700 ml (24 oz - 3 cups) capacity

the version with accessories includes:

- G - Steel whisk
 - G1 - attachment/adapter for the whisk in thermoplastic resin.
 - G2 - steel whisk.
- H - Chopper in thermoplastic resin with steel blades.
 - H1 - attachment/adapter for the chopper in thermoplastic resin.
 - H2 - steel blades for the chopper.
 - H3 - container in thermoplastic resin (PCTG) 400 ml capacity (max level 300 ml - 10 oz - 1¼ cup).
 - H4 - non-slip rubber ring.

PCTG, the material used for the measuring jug and the chopper container, is BPA free (fig. 1).



ATTENTION!

**KEEP THE APPLIANCE
OUT OF THE REACH OF
CHILDREN.**

**THIS PRODUCT IS FOR
HOUSEHOLD USE ONLY.**



ATTENTION!

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

BEFORE USING THE HAND BLENDER

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

- Wash all washable components (detachable shaft and blade, measuring jug) using warm water and washing-up liquid.
- To remove any dust, wipe the motor unit with a damp cloth **ONLY** (fig. 2)

USING THE HAND BLENDER

Check that your mains voltage matches the specifications for the hand blender

- Use the blender on a flat surface, far from flammable materials.
- The hand blender can be used to prepare soups, baby food, milkshakes and vegetable puree.
- It may be used with both hot and cold foods but not with foods that are too dry or hard, which could damage the blade.

Insert the detachable shaft into the motor unit and turn clockwise until it locks in place. (fig. 3)
When the correct position has

been reached the 2 marks present on the motor unit and the adapter will be line up. (fig. 4)

- Insert the hand blender into the measuring jug or other container of sufficient width and depth used to hold the ingredients. (fig. 5)
- Do NOT insert the full length of the shaft and especially do not immerse the hand blender past the point where the shaft connects to the motor unit (fig. 5)
- The maximum capacity of the measuring jug is 700 ml. To keep ingredients from spilling out, do not fill past 2/3 of maximum capacity.
- Never fill the jug with hot ingredients. Let the ingredients cool.
- Insert the plug into the power socket.
- Hold the container firmly with one hand. (fig. 6)
- Press button 1 for slower mixing, button 2 TURBO for faster mixing.
- Continue pressing on the button throughout use, until you achieve the desired consistency.
- For optimal blending, we recommend holding the shaft at a slight angle inside the container and to move through the mix in a circular manner (fig. 6)
- After mixing release the button.
- To avoid splattering, be sure the blade has stopped moving before removing the hand blender from the preparation.



ATTENTION!

If you use the hand blender to blend foods in a pan right after cooking (e.g. for a vegetable puree), be sure to take the pan off the heat source first to avoid overheating the mixer's detachable shaft. Be careful not to fill the pan over 2/3 capacity to keep the food from spilling over.



ATTENTION!

Remove the plug from the socket immediately after you finish using the appliance and before any cleaning or maintenance operation. Always wait for the blade to stop moving.

ADVISE

Unless the recipe specifies otherwise, always start at speed 1, the lowest setting, and then increase the speed as necessary. Move the mixer clockwise and from top to bottom keeping it at a slight angle.

HOW TO CARE FOR THE HAND BLENDER

After you finish mixing, wait for the blade to stop spinning, remove the plug from the socket and then remove the detachable shaft by turning anticlockwise and pulling down. (fig. 7)

- **Motor unit:** Clean the motor unit with a damp cloth ONLY.
- **Detachable shaft:** Wash the shaft with warm water and washing-up liquid. The shaft can be washed in the dishwasher, but place it in the top rack to avoid contact with the heating elements. Dry carefully. If you use particularly salty foods, rinse the blade immediately after use. **If food items cling to the blade, release the button, wait for the blade to stop spinning and unplug the mixer.** Use a tool – not your fingers – to remove the pieces of food. To avoid cuts, do NOT touch the blades.
- **Measuring jug:** Wash by hand with warm water and washing-up liquid.

The jug can be washed in the dishwasher but place it in the top rack to avoid contact with the heating elements. Dry carefully.

The measuring jug is suitable for use in the microwave.

ACCESSORIES

G - Whisk
H - Chopper

These are NOT included in the basic version. They can be purchased separately from your Alessi dealer.

USING THE WHISK

The components of the whisk are:
G1 - attachment/adaptor for the whisk in thermoplastic resin (fig 8)
G2 - steel whisk (fig. 8)

This accessory is used for whipping egg whites and whip cream, mixing ingredients for pudding, mousse or other desserts and making mayonnaise.

- Attach the whisk adaptor to the motor unit and turn clockwise until it locks (fig. 8). When the correct position is reached the 2 marks present on the motor unit and the adaptor will be line up. (fig. 10)
- Insert the steel whisk in the appropriate slot on the adaptor and press firmly.
- The two fins on the whisk shaft will guide you as you insert them into the slots on the adaptor. (fig. 11)
- Put the whisk into the tall container with the ingredients that need blending and press the speed 1 button (C).
- After use, remove the whisk from the preparation.
- To avoid splattering, insert the

whisk into the preparation first and only then turn on the mixer. After blending, first switch the blender off and then remove the whisk from the preparation.

- Always remember to unplug the appliance before disassembling the whisk.
- To remove the whisk, hold the motor unit with one hand and turn the adaptor anticlockwise with the other until it disconnects completely (fig. 12).
- To separate the whisk from the adaptor, hold the adaptor with one hand and use the other hand to pull firmly on the whisk. (fig. 13)
- Do not use the whisk in pans that have a Teflon coat; the metal part of the whisk could damage the surface finish.
- After use, the steel whisk can be washed either by hand with warm water and washing-up liquid or in the dishwasher.
- The motor unit and the whisk adaptor must ONLY be cleaned using a damp cloth and then dried with a soft cloth.

For optimal results, we recommend:

- not using the measuring jug, use a larger container instead.
- starting at low speed and only later increasing the speed.
- moving the whisk clockwise while holding it at a slight angle.
- not whipping excessive quantities of eggs or whip cream.

USING THE CHOPPER

The components of the chopper are:
H1 - attachment/adaptor for the chopper in thermoplastic resin.
H2 - steel blades for the chopper.
H3 - container in thermoplastic resin (PCTG) 400 ml capacity (max level 300 ml 10 oz – 1 ¼ cup).
H4 - non-slip rubber ring. (fig.14)

The chopper can be used to mince meat, cheese, herbs and vegetables, walnuts, hazelnuts and ice.

For optimal results and to safeguard the blades, we recommend:

- chopping up the ingredients into fairly small chunks and not mincing an excessive quantity.
- removing the harder parts from fruit and vegetables (e.g. peels or seeds).
- removing the harder parts from meat (e.g. skin or cartilage).

Be careful NOT to cut yourself. NEVER touch the blades with your fingers. They are very sharp. The unit with the blades must always be picked up by the plastic knob.

- Place the unit with the blades on the central shaft inside the transparent container and push down.
- Put the food to be minced into the container, being careful NOT to fill past the max level of the container.
- Insert the chopper adapter on the container. (fig. 15)
- Attach the motor unit to the chopper adapter and turn clockwise until it locks in place. (fig. 16). When the correct position has been reached the 2 marks present on the motor unit and the adapter will be line up. (fig. 17)
- Insert the plug into the power socket.
- Press the speed 1 button (C).
- When the chopper is in operation, hold the motor unit with one hand while holding the container with the other. (fig. 18).
- The non-slip ring (H4) located under the container will help keep the container on the work table.

After use, remove the plug from the socket before opening the chopper.

CLEANING

- Remove the motor unit from the chopper attachment by turning anticlockwise. (fig. 19)
- Remove the chopper attachment from the container. (fig. 20)
- Carefully remove the blade unit. Use the shaft to lift the unit and be sure to not touch the blades with your fingers.
- Remove the processed food from the container with the help of a spoon or a wooden or plastic spatula.
- Always rinse all components with warm water after use.
- **Container:** can be washed by hand using warm water and washing-up liquid and then dried carefully. It can be washed in the dishwasher but place it in the top rack to avoid contact with the heating elements. Dry carefully.

The chopper container is NOT suitable for use in the microwave.

- **Blade unit:** can be washed by hand, using a sponge and being careful not to touch the blades with one's fingers, or washed in the dishwasher so long as it is placed in the top rack, to avoid contact with the heating elements.
Be careful not to touch the blades when putting the blade unit in the dishwasher; you might cut yourself.
- **The motor unit and the chopper adapter must ONLY be cleaned using a damp cloth and then dried with a soft cloth**

SPARE PARTS

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

- B - detachable shaft with blades;
- F - measuring cup;
- G - whisk attachment/adapter and whisk;
- H - chopper attachment/adapter, container and blades;
- H2 - chopper blades;

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 applicable laws.

HOW TO PREPARE MAYONNAISE

Ingredients:

- 200-250 ml olive oil
- 1 egg at room temperature
- 1 tablespoon lemon juice
- salt to taste.

Place a whole egg in the measuring cup with salt, lemon juice and a little oil. Insert the hand blender into the measuring cup until your reach the base. Press button 1.

Then slowly pour in the rest of the oil. Continue blending quickly until the mayonnaise takes on a uniform appearance.

COOKIES WITH SPELLED FLOUR AND APPLES

Ingredients:

- 150gr of spelled flour
- 3 rennet apples
- 80 gr maltose
- 1 sachet of baking powder
- cinnamon

Blend the apples, peeled and cored, add maltose and cinnamon.

Pour the mixture into a bowl, add the spelled flour and yeast and mix until it forms a homogeneous mixture.

The dough will be soft, to form the biscuits.

Bake for 40 minutes at 165° C

QUANTITY / TIMES / SPEED TABLE

	Ingredients	Quantity	Speed time 1	Speed time 2/ TURBO
Detachable shaft	Meat Vegetable Fruit	100 gr	20 sec.	10 sec.
Detachable shaft	Soup	1,3 litre (pan)	90 sec.	60 sec.
Detachable shaft	Shake	250 ml	30 sec.	15 sec.
Detachable shaft	Mayonnaise	1 egg	60 sec.	
Chopper	Meat Raw vegetables Dry food	100 gr	20 sec.	10 sec.
Chopper	Fruit	100 gr	30 sec.	15 sec.
Whisk	Cream	200 ml	90 sec.	

INFORMATIONS IMPORTANTES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours suivre les précautions de sécurité de base afin de réduire le risque de secousses électriques et/ou de lésions aux personnes.

Ces précautions comprennent :

1. LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE PRODUIT.
2. Avant d'utiliser le mixeur plongeant, lisez et suivez attentivement le mode d'emploi. Conservez-le et consultez-le pendant toute la période d'utilisation du produit.
3. Après avoir déballé l'appareil, éliminez correctement les sacs en plastique qui pourraient représenter un danger pour les enfants et les invalides.
4. Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil ou jouer avec l'appareil.
GARDEZ L'APPAREIL HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.
5. N'utilisez pas une tension électrique différente de celle indiquée sur le produit.
6. N'utilisez pas d'adaptateurs et/ou de rallonges.
7. Ne tirez pas sur le câble pour débrancher l'appareil.
8. Pour éviter des blessures graves et d'endommager l'appareil, ne mettez jamais vos mains ou vos ustensiles dans le verre doseur pendant que le mixeur plongeant est en marche.
9. Ne placez pas l'appareil sur ou près de plaques à gaz ou électriques allumées, à l'intérieur d'un four ou à proximité de sources de chaleur.
10. ATTENTION : LES LAMES SONT AFFILÉES ET DONC TRANCHANTES.
IL FAUT DONC PRENDRE DES PRÉCAUTIONS LORS DE LEUR MANIPULATION ET PENDANT LE NETTOYAGE.
11. Ne touchez pas le produit avec les mains mouillées.
12. N'utilisez pas le produit à l'air libre.
13. Ne plongez pas et ne rincez pas le bloc-moteur, la fixation du fouet et la fixation du hachoir, ainsi que le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides.
14. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il reste sans surveillance, pour l'assemblage des pièces/accessoires, tout de suite après l'utilisation, avant toute opération de nettoyage, d'entretien ou en cas de panne.
15. Pour éviter les éclaboussures, en particulier lors du mélange d'ingrédients liquides chauds, utilisez un récipient haut et ne mélangez que de petites quantités à la fois.
16. Ne remplissez jamais le verre avec des ingrédients chauds. Laissez-les refroidir.

17. N'utilisez pas le produit dans un but différent de celui prévu. Alessi décline toute responsabilité pour des dommages causés par une utilisation incorrecte.
18. Utilisez uniquement des accessoires et des pièces de rechange garantis d'origine Alessi.
19. En cas de dysfonctionnement ou de dommage du mixeur ou du câble, n'utilisez pas le produit et contactez votre distributeur Alessi de confiance ou directement Alessi SpA à l'adresse électronique : help@alessi.com
20. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par un centre d'assistance technique ou par des personnes qualifiées pour éviter des dangers.
21. N'essayez jamais d'ouvrir le groupe moteur de l'appareil.
22. 1) Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont été instruits sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité ou sont supervisés et comprennent les dangers. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont sous la surveillance d'un adulte.
2) Gardez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
23. Soyez prudent si un liquide trop chaud est versé dans le mixeur, car il pourrait s'échapper en raison d'une bouffée de vapeur soudaine.
24. N'utilisez pas l'appareil en continu pendant plus de 2 minutes.

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

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

WWW.ALESSI.COM

MDL10 "Plissé" Mixeur plongeant

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

DESCRIPTION DU MIXEUR PLONGEANT

- A - Corps du moteur en résine thermoplastique
- B - Tige amovible en résine thermoplastique
- C - Bouton de vitesse 1
- D - Bouton de vitesse 2 TURBO
- E - Lame rotative en acier
- F - Verre doseur en résine thermoplastique transparente (PCTG) d'une capacité de 700 ml

La version avec accessoires comprend :

- G - Fouet en acier
 - G1 - Fixation/adaptateur du fouet en résine thermoplastique
 - G2 - Fouet en acier
- H - Hachoir en résine thermoplastique et lames en acier
 - H1 - Fixation/adaptateur du hachoir en résine thermoplastique
 - H2 - Groupe de lames du hachoir en acier
 - H3 - Récipient en résine thermoplastique (PCTG) d'une capacité de 400 ml (niveau maximum 300 ml)
 - H4 - Anneau en caoutchouc antidérapant

Le PCTG, matériau avec lequel le verre doseur et le récipient du hachoir sont fabriqués, est sans BPA. (fig. 1)



ATTENTION!

GARDEZ L'APPAREIL HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.

CE PRODUIT EST DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.



ATTENTION!

- Cet appareil est destiné à des usages domestiques et similaires tels que :
 - dans les magasins, même par des utilisateurs non qualifiés ;
 - dans les petites entreprises ;
 - dans les usines ;
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
 - dans des chambres d'hôtes.

PREMIÈRE UTILISATION

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

- Lavez les composants lavables (tige amovible avec lame, verre doseur) avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Nettoyez le corps du moteur uniquement avec un chiffon humide pour éliminer toute poussière résiduelle. (fig. 2)

UTILISATION DU MIXEUR PLONGEANT

Vérifiez si la tension de votre système électrique correspond à celle indiquée pour le mixeur plongeant.

- Utilisez le mixeur sur une surface plane, loin des matières inflammables.
- Le mixeur plongeant peut être utilisé pour préparer des soupes ou des aliments pour bébé, des boissons glacées et des purées de légumes. Il peut être utilisé avec des aliments chauds ou froids mais pas avec des aliments trop secs ou durs qui pourraient endommager la lame.
- Insérez la tige amovible dans le corps du moteur et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se verrouille. (fig. 3)
Le bon positionnement est mis en évidence par l'alignement des 2 signes sur le corps du moteur et sur l'adaptateur (fig. 4).
- Introduisez le mixeur plongeant dans le verre doseur ou dans un autre récipient suffisamment large et profond pour contenir les ingrédients à mélanger. (fig. 5)
- **NE PAS plonger le mixeur sur toute la longueur de la tige et SURTOUT PAS au-delà du point de jonction entre la tige et le corps du moteur. (fig. 5)**
- La capacité maximale du verre doseur est de 700 ml. Ne dépassez pas les 2/3 de la capacité pour éviter tout déversement des ingrédients.
- Ne remplissez jamais le verre avec des ingrédients chauds. Laissez-les refroidir.
- Branchez l'appareil.
- Tenez fermement le récipient d'une main. (fig. 6)
- Appuyez sur le bouton 1 (C) pour mélanger plus lentement ou sur le bouton 2 TURBO (D) pour mélanger plus rapidement.
- Maintenez le bouton enfoncé pendant l'utilisation jusqu'à ce que le mélange ait atteint la consistance souhaitée.
- Pour un mélange optimal, nous vous suggérons de garder la tige légèrement inclinée à l'intérieur du récipient et de faire un mouvement circulaire à l'intérieur du mélange

- (fig. 6).
- À la fin du mixage, relâchez le bouton.
 - Avant de retirer le mixeur du mélange, vérifiez si la lame est immobile pour éviter les éclaboussures.



ATTENTION!

En cas d'utilisation directement dans la marmite pendant la cuisson (par exemple, pour la préparation d'une purée de légumes), écarter la marmite de la source de chaleur pour protéger la tige amovible de la surchauffe. Veillez à ne pas remplir la marmite au-delà des 2/3 de sa capacité pour éviter que les ingrédients ne se renversent.



ATTENTION!

Débranchez l'appareil dès que vous avez fini de l'utiliser et avant chaque opération d'entretien et de nettoyage. Attendez toujours l'arrêt de la lame.

CONSEILS

Sauf indication contraire sur la recette, commencez toujours par la vitesse 1, la plus faible, puis augmentez-la si nécessaire.
Déplacez le mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre et de haut en bas, en le gardant légèrement incliné.

NETTOYAGE

Après utilisation, attendez que la lame cesse de tourner et débranchez l'appareil, puis retirez la tige amovible en la tournant dans le sens inverse des

aiguilles d'une montre et en la tirant vers le bas.(fig. 7)

- **Corps du moteur** : nettoyez le corps du moteur **UNIQUEMENT** avec un chiffon humide.
- **Tige amovible** : lavez-la avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

La tige peut être lavée au lave-vaisselle mais positionnée dans le panier supérieur pour éviter tout contact avec les résistances.

Séchez-la soigneusement.

Si vous utilisez des aliments particulièrement salés, rincez la lame immédiatement après utilisation.

Si des restes de nourriture restent attachés à la lame, relâchez le bouton de fonction, attendez que la lame s'arrête et débranchez l'appareil.

Retirez les restes avec un ustensile et non avec vos doigts.

NE touchez PAS les lames car vous pourriez vous couper.

- **Verre doseur** : lavez-le à la main avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Le verre peut être lavé au lave-vaisselle mais positionné dans le panier supérieur pour éviter tout contact avec les résistances.

Le verre doseur peut être utilisé au micro-ondes.

ACCESSOIRES

G - Fouet

H - Hachoir

Ils **NE** sont **PAS** inclus dans l'emballage de la version de base mais peuvent être achetés auprès des distributeurs Alessi.

UTILISATION DU FOUET

Composants du fouet :

G1 - Fixation/adaptateur du fouet en résine thermoplastique.(fig. 8)

G2 - Fouet en acier.(fig. 8)

Cet accessoire est utilisé pour fouetter la crème et les blancs d'œufs, mélanger les préparations pour les desserts, les mousses et les puddings et préparer la mayonnaise.

- Fixez l'adaptateur du fouet au corps du moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille.(fig. 8) Le bon positionnement est mis en évidence par l'alignement des 2 signes sur le corps du moteur et sur l'adaptateur (fig. 10).
- Insérez le fouet en acier dans le trou approprié de l'adaptateur en poussant avec force. Les deux languettes sur la tige du fouet vous guideront dans leur insertion dans les rainures du trou de l'adaptateur (fig. 11).
- Mettez le fouet dans un récipient haut où vous avez déjà mis les ingrédients à mélanger et appuyez sur le bouton de vitesse 1 (C).
- Après utilisation, retirez le fouet du mélange.
- Pour éviter les éclaboussures, mettez le fouet dans le mélange avant d'allumer le mixeur et éteignez le mixeur avant de retirer le fouet du mélange.
- **Avant de retirer le fouet, n'oubliez pas de débrancher l'appareil.**
- Pour retirer le fouet, tenez le corps du moteur d'une main et de l'autre tournez l'adaptateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit complètement libéré (fig. 12).
- Pour séparer l'adaptateur du fouet, tenez l'adaptateur d'une main et tirez avec force le fouet de l'autre.(fig. 13)
- N'utilisez pas le fouet à l'intérieur de marmites recouvertes de téflon car la partie métallique du fouet pourrait endommager la finition de la surface.
- Après utilisation, le fouet en acier peut être lavé au lave-vaisselle ou à la main avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

- Le corps du moteur et l'adaptateur du fouet doivent être nettoyés **UNIQUEMENT** avec un chiffon humide, puis séchés avec un chiffon doux.

Pour un meilleur résultat, nous vous recommandons de :

- Ne pas utiliser le verre doseur mais un récipient plus grand.
- Démarrer à faible vitesse, puis l'augmenter plus tard.
- Déplacer le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre, en le gardant légèrement incliné.
- Ne pas fouetter trop de crème ou d'œufs.

UTILISATION DU HACHOIR

Composants du hachoir :

H1 - Fixation/adaptateur du hachoir en résine thermoplastique.

H2 - Groupe de lames du hachoir en acier.

H3 - Récipient en résine thermoplastique (PCTG) d'une capacité de 400 ml (niveau maximum 300 ml).

H4 - Anneau en caoutchouc antidérapant.

(fig.14)

Le hachoir convient pour hacher la viande, le fromage, les légumes et les herbes aromatiques, les noix, les noisettes et la glace.

Pour un meilleur résultat et pour protéger les lames, nous vous recommandons de :

- Pré-couper les ingrédients en morceaux pas trop gros et veiller à ce que la quantité à hacher ne soit pas excessive.
- Retirer les parties dures des fruits et légumes (par exemple, les pelures ou les grains).
- Retirer les parties dures de la viande (par exemple, les cartilages ou la peau).

Veillez à **NE PAS** vous couper. **NE** touchez **JAMAIS** les lames avec vos doigts car elles sont très coupantes. Le bloc avec les lames doit toujours être pris par l'axe en plastique.

- Placez le bloc de lames sur l'axe central à l'intérieur du récipient transparent et poussez-le vers le bas.
- Mettez les aliments à hacher dans le récipient, en prenant soin de **NE PAS** dépasser le niveau maximum du récipient.
- Insérez l'adaptateur du hachoir dans le récipient.(fig. 15)
- Fixez le corps du moteur du mixeur à l'adaptateur du hachoir en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille. (fig. 16) Le bon positionnement est mis en évidence par l'alignement des 2 signes sur le corps du moteur et sur l'adaptateur.(fig. 17)
- Branchez l'appareil.
- Appuyez sur le bouton de vitesse 1 (C).
- Pendant le fonctionnement, tenez le corps du moteur d'une main et tenez le récipient du hachoir de l'autre.(fig. 18)

L'anneau antidérapant (H4) placé sous le récipient facilitera le maintien du récipient sur la surface de travail.

Après utilisation, débranchez l'appareil avant d'effectuer toute opération d'ouverture du hachoir.

NETTOYAGE

- Retirez le corps du moteur de la fixation du hachoir en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.(fig. 19)
- Retirez la fixation du hachoir du récipient.(fig. 20)
- Retirez avec soin le bloc de lames, en le soulevant par l'axe et sans toucher les lames avec vos doigts.

- Retirez les aliments du récipient à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule en plastique ou en bois.
- Après utilisation, rincez toujours tous les composants à l'eau chaude.
- **Récipient** : il peut être lavé à la main avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle et séché soigneusement. Le récipient peut être lavé au lave-vaisselle mais positionné dans le panier supérieur pour éviter tout contact avec les résistances.

Le récipient du hachoir NE convient PAS à une utilisation au micro-ondes.

- **Bloc de lames** : il peut être lavé à la main, à l'aide d'une éponge et en prenant soin de ne pas toucher les lames avec vos doigts, ou placé au lave-vaisselle mais positionné dans le panier supérieur pour éviter tout contact avec les résistances. **Veillez à ne pas toucher les lames lorsque vous placez et retirez le bloc de lames du lave-vaisselle, car vous pourriez vous couper.**
- **Le corps du moteur et l'adaptateur du hachoir doivent être nettoyés UNIQUEMENT avec un chiffon humide, puis séchés avec un chiffon doux.**

PIÈCES DE RECHANGE

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

- B - tige amovible avec lames
- F - verre doseur
- G - fixation/adaptateur du fouet et fouet
- H - fixation/adaptateur du hachoir, récipient et lames
- H2 - lames du hachoir

GARANTIE

Ce produit est couvert par une garantie de deux ans à compter de la date de vente.

La garantie couvre tous les défauts de fabrication. Les dommages causés par des chocs accidentels ou par une mauvaise utilisation sont donc exclus.

Alessi décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une mauvaise utilisation.

Garantie incluse dans l'emballage.

ÉLIMINATION

À la fin de son cycle de vie, ne jetez pas l'appareil dans l'environnement mais contactez un centre spécifique pour l'élimination.

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

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

Directive DEEE incluse dans l'emballage.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Les matériaux utilisés pour fabriquer cet appareil sont destinés à entrer en contact avec des produits alimentaires et sont conformes aux dispositions légales.

COMMENT PRÉPARER LA MAYONNAISE

Ingrédients :

- 200-250 ml d'huile d'olive
- 1 œuf à température ambiante
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- sel à votre goût

Mettez un œuf entier dans le verre doseur avec le sel, le jus de citron et un peu d'huile.

Introduisez le mixeur dans le verre doseur jusqu'à ce qu'il touche le fond. Appuyez sur le bouton 1.

Ajoutez ensuite le reste de l'huile en la versant en filet.

Continuez à mélanger rapidement jusqu'à ce que la mayonnaise atteigne le degré d'homogénéité souhaité.

BISCUITS À LA FARINE D'ÉPEAUTRE ET AUX POMMES

Ingrédients :

- 150 g de farine d'épeautre
- 3 pommes Reinette
- 80 g de maltose
- 1 sachet de levure chimique
- cannelle à votre goût

Mélangez les pommes, pelées et évidées, ajoutez 80 g de maltose et la cannelle.

Versez le mélange dans un bol, ajoutez la farine d'épeautre et la levure et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

La pâte sera alors molle et prête à faire des biscuits.

Cuire au four pendant 40 minutes à 165 °C.

TABLEAU QUANTITÉ/TEMPS/VITESSE

	Ingrédients	Quantité	Temps de vitesse 1	Temps de vitesse 2/TURBO
Tige amovible	Viande Légumes Fruits	100 gr	20 sec.	10 s
Tige amovible	Soupe	1,3 l (en marmite)	90 sec.	60 s
Tige amovible	Boissons	250 ml	30 sec.	15 s
Tige amovible	Mayonnaise	1 œuf	60 sec.	
Hachoir	Viande Légumes crus Aliments secs	100 g	20 sec.	10 s
Hachoir	Fruits	100 g	30 sec.	15 s
Fouet	Crème	200 ml	90 sec.	

VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER

Brug 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 nøje, inden du bruger stavblenderen. Gem brugsanvisningen, og konsultér den under hele produktets brugsperiode.
3. Efter at have pakket apparatet ud skal du bortskaffe plastikposerne korrekt, da de kan udgøre en fare for børn.
4. Lad ikke børn bruge eller lege med apparatet.
OPBEVAR APPARATET UDEN FOR BØRNS RÆKKEVIDE.
5. Brug ikke en elektrisk spænding, som er forskellig fra den, der angives på produktet.
6. Brug ikke adaptere og/eller forlængerledninger.
7. Træk ikke i ledningen for at trække stikket ud af stikkontakten.
8. For at undgå alvorlige personskader og skader på apparatet, må du aldrig stikke hænderne eller køkkengrej i blenderkanden, mens stavblenderen er i brug.
9. Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af tændte gas- eller elkomfurer, indvendigt i en ovn eller i nærheden af varmekilder.
10. PAS PÅ: KNIVSBLADENE ER SKARPE OG KAN SKÆRE.
DU SKAL TAGE FORHOLDSREGLER, NÅR DU HÅNDTERER OG RENGØR KNIVSBLADENE.
11. Rør ikke produktet med våde hænder.
12. Brug ikke produktet udendørs.
13. Nedsænk eller skyl ikke motorblokken, piskerisets kobling og koblingen til multihakkeren samt strømledningen eller stikket i vand eller andre væsker.
14. Træk altid stikket ud, når apparatet ikke er under opsyn, til monteringen af delene/tilbehøret, umiddelbart efter brug, før hver rengøring, vedligeholdelse eller, hvis det er gået i stykker.
15. For at undgå stænk, især, når du blender varme, flydende ingredienser, skal du bruge en høj beholder, og bearbejde små mængder ad gangen.
16. Fyld aldrig kanden med varme ingredienser. Lad dem køle af.
17. Brug ikke produktet til andre formål end de tilsigtede. Alessi frasiger sig ethvert ansvar for skader, som skyldes forkert brug.
18. Brug kun garanterede, originale tilbehør og reservedele fra Alessi.

19. Hvis stavblenderen eller ledningen ikke virker eller er beskadiget, må du ikke bruge produktet. Henvend dig til din Alessi-forhandler eller direkte til Alessi SpA på e-mailadressen: help@alessi.com
20. Hvis strømledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, af et teknisk servicecenter eller af kvalificerede personer for at undgå farer.
21. Forsøg ikke at åbne apparatets motorenhed.
22. 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, medmindre de er over 8 år og under opsyn af en voksen.
2) Hold apparatet og strømledningen utilgængelige for børn under 8 år
23. Udvis forsigtighed, hvis en for varm væske hældes i blenderen, fordi den kan løbe ud på grund af et pludseligt damppest.
24. Brug ikke apparatet i mere end 2 minutter i træk

HOLD BØRN UNDER OPSYN FOR AT SIKRE, AT DE IKKE LEGER MED APPARATET

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

OPBEVAR DISSE INSTRUKTIONER

WWW.ALESSI.COM

MDL10 "Plissé" Stavblenderen

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

BESKRIVELSE AF STAVBLENDEREN

- A - Motordel i termoplast
- B - Aftagelig stav i termoplast
- C - Hastighedstast 1
- D - Hastighedstast 2 TURBO
- E - Roterende knivblad i stål
- F - Blenderkande i gennemsigtig termoplast (PCTG) med kapacitet på 700 ml

versionen med tilbehør omfatter:

- G - Piskeris i stål
 - G1 - kobling/adapter til piskeris i termoplast.
 - G2 - piskeris i stål.
- H - Multihakker i termoplast og knivblade i stål.
 - H1 - kobling/adapter til multihakkeren i termoplast.
 - H2 - multihakkerens knivbladenhed i stål.
 - H3 - beholder i termoplast (PCTG) kapacitet 400 ml (maks. niveau 300 ml).
 - H4 - skridsikker gummiring.

PCTG, materiale med hvilket blenderkanden og multihakkerens beholder er fremstillet, er BPA-frit. (fig. 1)



ADVARSEL!

**OPBEVAR APPARATET
UTILGÆNGELIGT FOR
BØRN.**

**DETTE PRODUKT ER
KUN BEREGNET TIL
HUSHOLDNINGSBRUG.**



ADVARSEL!

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

FØRSTE BRUG

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

- Vask delene, som kan vaskes, (aftagelig blenderstav med knivblad, blenderkande) med varmt vand og opvaskemiddel.
- Aftør kun motordelen med en fugtig klud for at fjerne eventuelle støvresten. (fig. 2)

BRUG AF STAVBLENDEREN

Kontrollér, at spændingen på dit el-anlæg svarer til den spænding, som er angivet på stavblenderen.

- Brug blenderen på en plan overflade, langt fra brændbare materialer.
- Stavblenderen kan anvendes til at tilberede supper eller mos til børn, frappe og grøntsagspuréer. Den kan anvendes til varme eller kolde fødevarer, men ikke til for tørre eller hårde fødevarer, som kan beskadige knivbladet.
- Isæt den aftagelige blenderstav i motordelen, og drej den med uret, indtil den blokeres. (fig.3)

Den korrekte placering markeres af linjen med de 2 tegn på motordelen og adapteren (fig.4)

- Sæt stavblenderen i blenderkanden eller i en anden beholder, som er tilstrækkelig stor og dyb til de ingredienser, du vil blende. (fig.5)
- **Nedsenk IKKE blenderen i hele stavens længde og især IKKE ud over samlingspunktet mellem stav og motordel. (fig. 5)**
- Kandens maksimale kapacitet er 700 ml. Fyld ikke mere end 2/3 for at undgå, at ingredienserne løber ud.
- Fyld aldrig kanden med meget varme ingredienser. Lad dem køle af.
- Sæt stikket i stikkontakten.
- Hold beholderen godt fast med den ene hånd. (fig. 6)
- Tryk på tasten 1 (C) for at blende langsommere, tasten 2 TURBO (D) for at blende hurtigere.
- Hold tasten trykket ned under brugen, indtil blandingen har fået den ønskede konsistens.
- For at få en optimal blanding anbefales det at holde staven let på skrå i beholderen og udføre en cirkelbevægelse i blandingen (fig. 6)
- Slip knappen, når blandingen er færdig.
- Sørg for, at knivbladet ikke bevæger sig for at undgå stænk, inden du trækker blenderen op fra blandingen.



ADVARSEL!

Hvis du bruger blenderen direkte i gryden under tilberedningen (f.eks. til tilberedning af grøntsagspurê), skal du flytte gryden væk fra varmekilden for at beskytte den aftagelige stav mod overopvarmning. Pas på ikke at fylde gryden mere end 2/3 af kapaciteten for at undgå, at ingredienserne løber ud.



ADVARSEL!

Træk stikket ud af stikkontakten, så snart du har afsluttet arbejdet og inden enhver vedligeholdelse eller rengøring. Vent altid, til knivbladet står helt stille.

GODE RÅD

Hvis der ikke står andet på opskriften, skal du altid begynde med hastighed 1, den laveste, og eventuelt øge den efterfølgende. Bevæg blenderen med uret og ovenfra og nedefter, mens du holder den let på skrå.

RENGØRING

Når tilberedningen er færdig, skal du vente på, at knivbladet ophører med at dreje rundt. Træk stikket ud af stikkontakten, tag derefter den aftagelige stav af ved at dreje den modsat uret og trække den nedad. (fig. 7)

- **Motor delen:** rengør KUN motordelen med en fugtig klud.
- **Aftagelig stav:** vask den med varmt vand og opvaskemiddel.

Staven kan vaskes i opvaskemaskine, men i opvaskemaskinens øverste kurv for at undgå kontakt med modstandene. Tør den omhyggeligt.

Hvis du bruger særligt saltede fødevarer, skal du skylle knivbladet umiddelbart efter brugen.

Hvis der sidder madrester fast på knivbladet, skal du slippe funktionstasten og vente på, at det standser, og trække stikket ud.

Tag delene af ved hjælp af et redskab og ikke fingrene.

Rør IKKE ved knivbladene, fordi du kan skære dig.

- **Blenderkande:** vask den i

hånden med varmt vand og opvaskemiddel. Kanden kan vaskes i opvaskemaskine, men i opvaskemaskinens øverste kurv for at undgå kontakt med modstandene.

Blenderkanden er velegnet til brug i mikrobølgeovn.

TILBEHØR

G - Piskeris
H - Multihakker

De findes IKKE i basisversionens emballage. De kan købes hos Alessi-forhandlerne.

BRUG AF PISKERISSET

Piskeriset består af følgende dele:

G1 - kobling/adapter til piskeriset i termoplast. (fig. 8)

G2 - piskeris i stål. (fig. 8)

Dette tilbehør bruges til at piske flødeskum og æggehvider, blande tilberedninger til desserter, mousse og buddinger og til at tilberede mayonnaise.

- Sæt piskerisets adapter fast på motordelen, og drej den med uret, indtil den blokeres. (fig. 8)
Den korrekte placering markeres af linjen med de 2 tegn på motordelen og adapteren (fig. 10)
- Sæt ståliskeris i adapterens hul, og skub den med kraft. De to vinger på piskerisets stav går ind i rillerne på adapterens hul ved isætningen (fig. 11)
- Sæt piskeriset i en høj beholder, hvor du allerede har tilsat de ingredienser, du vil bearbejde, og tryk på hastighedstasten 1 (C).
- Når du er færdig med at bruge piskeriset, skal du trække det op fra blandingen.
- For at undgå sprøjt skal du sætte piskeriset ned i blandingen, inden

du tænder blenderen og slukke blenderen, inden du trækker piskeriset op fra blandingen.

- Husk altid at trække stikket ud af stikkontakten, inden du tager piskeriset af.
- For at tage piskeriset af skal du holde motordelen med den ene hånd og dreje adapteren modsat uret med den anden hånd, indtil det løsnes helt. (fig. 12)
- Hold adapteren med den ene hånd, og træk kraftigt i piskeriset med den anden hånd for at skille adapteren fra piskeriset. (fig. 13)
- Brug ikke piskeriset indvendigt i teflongryder, da piskerisets metaldeel kan ødelægge overfladebehandlingen.
- Efter brugen kan piskeriset i stål vaskes både i hånden med varmt vand og opvaskemiddel eller i opvaskemaskine.
- **Motordelen og piskerisets adapter må KUN rengøres med en fugtig klud og derefter tørres med en blød klud.**

For at få et bedre resultat anbefales det:

- ikke at bruge blenderkanden, men en større beholder.
- at starte med en lav hastighed og derefter øge den på et senere tidspunkt.
- at bevæge piskeriset med uret ved at holde det let på skrå.
- ikke at piske for store mængder fløde eller æg.

BRUG AF MULTIHAKKEREN

Multihakkeren består af følgende dele:

H1 - kobling/adapter til

multihakkeren i termoplast.

H2 - multihakkerens knivsbladenhed i stål.

H3 - beholder i termoplast (PCTG) kapacitet 400 ml (maks. niveau 300 ml).

H4 - skridsikker gummiring. (fig. 14)

Multihakkeren er velegnet til at hakke kød, ost, grøntsager og krydderurter, valnødder, hasselnødder og is.

For at få et bedre resultat og for at beskytte knivbladene anbefales det:

- at skære ingredienserne i ikke alt for store stykker på forhånd og at kontrollere, at den mængde, der skal hakkes, ikke er for stor.
- at fjerne de hårde dele (f.eks. skaller/skræller eller kerner) på frugt og grøntsager.
- at fjerne de hårde dele i kød (f.eks. brusk eller skind).

Pas på IKKE at skære dig.

Rør ALDRIG knivbladene med fingrene, fordi de er meget skarpe.

Tag altid fat i blokken med knivbladene ved at holde i plasttappen.

- Sæt knivbladblokken på den midterste tap indvendigt i den gennemsigtige beholder, og skub den ned.
- Læg maden, du vil hakke, i beholderen, og pas på IKKE at overskride beholderens maks. niveau.
- Sæt multihakkerens adapter på beholderen.(fig. 15)
- Sæt blenderens motordel fast på multihakkerens adapter ved at dreje den med uret, indtil den blokeres. (fig. 16) Den korrekte placering markeres af linjen med de 2 tegn på motordelen og adapteren.(fig. 17)
- Sæt stikket i stikkontakten.
- Tryk på hastighedsknappen 1 (C).
- Hold motordelen med den ene hånd og multihakkerens beholder med den anden hånd under brugen. (fig. 18)

Den skridsikre ring (H4) under beholderen gør det nemmere at holde beholderen fast på køkkenbordet.

Træk stikket ud af stikkontakten efter brug, inden du begynder at åbne multihakkeren.

RENGØRING

- Tag motordelen af multihakkerens kobling ved at dreje den modsat uret.(fig. 19)
- Tag multihakkerens kobling af beholderen.(fig. 20)
- Tag forsigtigt knivbladblokken af ved at løfte den op fra tappen uden at røre knivbladene med fingrene.
- Tag den tilberedte mad op af beholderen med en ske eller en spatel i plast eller træ.
- Skyl altid alle delene i varmt vand efter brugen.
- **Beholder:** den kan vaskes i hånden med varmt vand og opvaskemiddel og tørres grundigt.Beholderen kan vaskes i opvaskemaskine, men i opvaskemaskinens øverste kurv for at undgå kontakt med modstandene.

Multihakkerens beholder er IKKE egnet til brug i mikrobølgeovn.

- **Knivbladblok:** den kan vaskes i hånden med en svamp. Pas på ikke at røre knivbladene med fingrene. Den kan også komme i opvaskemaskine, men i opvaskemaskinens øverste kurv for at undgå kontakt med modstandene.

Pas på ikke at røre ved knivbladene, når du sætter knivbladblokken i opvaskemaskinen, og når du tager den ud af opvaskemaskinen, fordi du kan skære dig.

- **Motordelen og multihakkerens adapter må KUN rengøres med en fugtig klud og derefter aftørres med en blød klud.**

RESERVEDELE

I tilfælde af slitage, bortkomst eller beskadigelse kan du købe

de følgende reservedele hos din Alessi-forhandler:

- B - aftagelig stav med knivblade
- F - blenderkande
- G - kobling/adapter til piskeris og piskeris
- H - kobling/adapter til multihakkeren, beholder og knivblade
- H2 - multihakkerens knivblade

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 fødevarer og er i overensstemmelse med lovbestemmelserne.

SÅDAN LAVER DU MAYONNAISE

Ingredienser:

- 200-250 ml olivenolie
- 1 æg med omgivelsestemperatur
- 1 spiseske citronsaft
- salt efter behag

Kom et helt æg i blenderkanden med salt, citronsaft og lidt olie. Sæt blenderen helt ned i blenderkandens bund. Tryk på tasten 1. Tilsæt derefter resten af olien ved at hælde den i lidt ad gangen. Fortsæt med at piske hurtigt, indtil mayonnaisen når den ønskede ensartethed.

KIKS MED SPELTMELE OG ÆBLER

Ingredienser:

- 150 g speltmel
- 3 reinette æbler,
- 80 g maltose
- 1 brev tørgær til kager
- kanel efter behag

Pisk de skrællede og udkernede æbler, tilsæt 80 g maltose og kanelen. Hæld blandingen i en skål, tilsæt speltmelet, gæren, og bland, indtil du får en ensartet dej. Dejen er blød og klar til at forme kiksene. Sæt i ovnen i 40 minutter ved 165 °C.

TABEL OVER MÆNGDE/TIDER/HASTIGHED

	Ingredienser	Mængde	Tid hastighed 1	Tid hastighed 2/TURBO
Aftagelig stav	Kød Grøntsager Frukt	100 gr	20 sek.	10 sek.
Aftagelig stav	Suppe	1,3 l (en marmite)	90 sek.	60 sek.
Aftagelig stav	Milkshake	250 ml	30 sek.	15 sek.
Aftagelig stav	Mayonnaise	1 œuf	60 sek.	
Multihakker	Kød Rå grøntsager Tørre	100 g	20 sek.	10 sek.
Multihakker	Frukt	100 g	30 sek.	15 sek.
Piskeris	Fløde	200 ml	90 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 UND VOLLSTÄNDIG DURCHLESEN, BEVOR SIE DAS PRODUKT VERWENDEN.
2. Bevor Sie den Stabmixer verwenden, lesen und befolgen Sie die Gebrauchsanweisung genau. Bewahren Sie diese während der gesamten Lebensdauer des Gerätes auf.
3. Nach dem Auspacken des Geräts die Kunststoffbeutel korrekt entsorgen, da sie eine Gefahr für Kinder darstellen könnten.
4. Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät zu verwenden oder mit dem Gerät zu spielen. HALTEN SIE DAS GERÄT AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN.
5. Verwenden Sie ausschließlich die auf dem Produkt angegebene elektrische Spannung.
6. Verwenden Sie keine Adapter und/oder Kabelverlängerungen.
7. Ziehen Sie nicht am Kabel, um den Stecker von der Steckdose zu ziehen.
8. Um ernsthafte Verletzungen und die Beschädigung des Geräts zu vermeiden, nie die Hände oder Werkzeuge in den Messbecher einführen, während der Stabmixer in Betrieb ist.
9. Positionieren Sie das Gerät nicht oberhalb oder in der Nähe von eingeschalteten Gas- oder Elektrokochstellen, im Innern eines Backofens oder in der Nähe von Hitzequellen.
10. ACHTUNG: DIE MESSER SIND SCHARF UND ES BESTEHT SCHNITTGEFAHR. BEI IHRER HANDHABUNG UND WÄHREND DER REINIGUNG SIND VORSICHTSMASSNAHMEN ZU TREFFEN.
11. Fassen Sie das Produkt nicht mit nassen Händen an.
12. Verwenden Sie das Produkt nicht im Freien.
13. Den Motorblock, den Anschluss des Schneebesens und den Anschluss des Universalzerkleinerers sowie das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
14. Ziehen Sie stets den Stecker, wenn das Gerät unbeaufsichtigt bleibt, zum Zusammenbauen der Teile/des Zubehörs, sofort nach dem Gebrauch, vor jedem Reinigungsvorgang, jeder Wartung oder bei Defekten.
15. Verwenden Sie einen hohen Behälter und verarbeiten Sie jeweils nur kleine Mengen, um Spritzer zu vermeiden, insbesondere, wenn heiße, flüssige Zutaten gemischt werden.
16. Füllen Sie den Becher nie mit heißen Zutaten. Lassen Sie diese abkühlen.

17. 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.
18. Verwenden Sie ausschließlich Alessi-Originalzubehör und -ersatzteile.
19. Bei einer Funktionsstörung oder einer Beschädigung des Mixers oder des Kabels das Produkt nicht verwenden und wenden Sie sich an Ihren Alessi Vertragshändler oder unter nachstehender E-Mail-Adresse direkt an die Alessi SpA: help@alessi.com
20. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, vom technischen Kundendienst oder von Fachleuten ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
21. Versuchen Sie niemals, den Motorblock des Geräts zu öffnen.
22. 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 durchgeführt werden, außer sie sind älter als 8 Jahre und sind unter Beaufsichtigung durch einen Erwachsenen.
2) Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
23. Seien Sie vorsichtig, wenn eine zu heiße Flüssigkeit in den Mixer gegossen wird, da diese aufgrund eines plötzlichen Dampfstoßes austreten könnte.
24. Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 2 Minuten am Stück.

**KINDER MÜSSEN BEAUFSICHTIGT
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

MDL10 "Plissé" Stabmixer

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

BESCHREIBUNG DES STABMIXERS

- A - Motorblock aus thermoplastischem Harz
- B - Abnehmbarer Mixstab aus thermoplastischem Harz
- C - Taste Geschwindigkeit 1
- D - Taste Geschwindigkeit 2 TURBO
- E - Drehmesser aus Stahl
- F - Messbecher aus transparentem, thermoplastischem Harz (PCTG) mit 700 ml Fassungsvermögen

Die Version mit Zubehör umfasst:

- G - Schneebesens aus Stahl
 - G1 - Aufsatz/Adapter für Schneebesens aus thermoplastischem Harz.
 - G2 - Schneebesens aus Stahl.
- H - Universalzerkleinerer aus thermoplastischem Harz und Messern aus Stahl.
 - H1 - Aufsatz/Adapter für Universalzerkleinerer aus thermoplastischem Harz.
 - H2 - Messergruppe des Universalzerkleinerers aus Stahl.
 - H3 - Behälter aus thermoplastischem Harz (PCTG) Fassungsvermögen 400 ml (Höchststand 300 ml).
 - H4 - Rutschfester Gummiring.

Das PCTG, das Material, aus dem der Messbecher und der Behälter des Universalzerkleinerers hergestellt sind, ist BPA-frei. (Abb. 1)



ACHTUNG!

BEWAHREN SIE DAS GERÄT AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN AUF. DIESES PRODUKT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DIE VERWENDUNG IM HAUSHALT BESTIMMT.



ACHTUNG!

- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnliche Zwecke bestimmt, wie:
 - in Geschäften, auch durch ungelernete Benutzer;
 - in kleinen Betrieben;
 - in Fabriken;
 - durch Kunden in Hotels, Motels und sonstigen Wohnumgebungen;
 - in Frühstückspensionen.

ERSTER GEBRAUCH

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

- Spülen Sie die waschbaren Teile (abnehmbarer Mixstab mit Messer, Messbecher) mit Warmwasser und Flüssigspülmittel.
- Wischen Sie den Motorblock NUR mit einem feuchten Tuch ab, um etwaige Staubrückstände zu entfernen. (Abb. 2)

GEBRAUCH DES STABMIXERS

Überprüfen Sie, dass die Spannung Ihrer elektrischen Anlage, mit der für den Stabmixer angegebenen übereinstimmt.

- Verwenden Sie den Mixer auf einer ebenen Fläche fern von entzündlichen Materialien.
 - Der Stabmixer kann für die Zubereitung von Suppen oder Kinderbreien, Fruchtsakes und Gemüsecremesuppen verwendet werden.
- Er kann für warme oder kalte Lebensmittel eingesetzt werden, aber nicht für Lebensmittel, die zu trocken oder hart sind und das Messer beschädigen könnten.
- Setzen Sie den abnehmbaren Mixstab in den Motorblock ein und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. (Abb. 3)

Wenn die beiden Markierungen auf dem Motorblock und dem Adapter übereinstimmen, ist der Mixstab korrekt montiert (Abb. 4).

- Tauchen Sie den Stabmixer in den Messbecher oder einen anderen Behälter, der ausreichend breit und tief ist, um die zu mixenden Zutaten aufzunehmen. (Abb. 5)
- **Tauchen Sie den Stabmixer NICHT über die gesamte Länge des Mixstabs und insbesondere NICHT über den Verbindungspunkt zwischen Stab und Motorblock ein.** (Abb. 5)
- Das maximale Fassungsvermögen des Messbechers beträgt 700 ml. Überschreiten Sie eine Füllhöhe von 2/3 nicht, um ein etwaiges Austreten der Zutaten zu vermeiden.
- Füllen Sie den Becher nie mit heißen Zutaten. Lassen Sie diese abkühlen.
- Stecken Sie den Stecker in die Netzsteckdose ein.

- Halten Sie den Behälter mit einer Hand gut fest. (Abb. 6)
- Drücken Sie Taste 1 (C) zum langsamen Mixen, Taste 2 TURBO (D) zum schnelleren Mixen.
- Halten Sie die Taste während des Gebrauchs gedrückt, bis die Mischung die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
- Wir empfehlen Ihnen für eine optimale Durchmischung, den Mixstab im Behälter leicht geneigt zu halten und eine Kreisbewegung in der Mischung auszuführen (Abb. 6)
- Lassen Sie am Ende des Mischvorgangs die Taste los.
- Vergewissern Sie sich vor dem Herausziehen des Mixers aus der Mischung, dass das Messer stillsteht, um Spritzer zu vermeiden.



ACHTUNG!

Bei Verwendung direkt im Topf während des Garvorgangs (zum Beispiel bei der Zubereitung einer Gemüsecremesuppe) schieben Sie den Topf von der Hitzequelle, um den abnehmbaren Mixstab vor Überhitzung zu schützen. Füllen Sie den Topf nicht über 2/3 des Fassungsvermögens, um die Zutaten nicht zu verschütten.



ACHTUNG!

Nach dem Gebrauch und vor jedem Reinigungs- und Wartungsvorgang ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Warten Sie stets, bis das Messer zum Stillstand gekommen ist.

TIPPS

Sofern nicht anders vom Rezept angegeben, beginnen Sie immer mit der niedrigen Geschwindigkeit 1 und erhöhen Sie sie ggf. später. Bewegen Sie den Stabmixer leicht geneigt im Uhrzeigersinn von oben nach unten.

REINIGUNG

Warten Sie, nachdem die Verarbeitung beendet ist, dass das Messer sich nicht mehr dreht. Ziehen Sie den Stecker von der Netzsteckdose ab, nehmen Sie dann den abnehmbaren Mixstab ab, indem Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn drehen und nach unten ziehen. (Abb. 7)

- **Motorblock:** reinigen Sie den Motorblock NUR mit einem feuchten Tuch.
- **Abnehmbarer Mixstab:** waschen Sie den Stab mit Warmwasser und Flüssigspülmittel. Der Mixstab kann im Geschirrspüler gewaschen werden, jedoch im oberen Korb, um einen Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden. Trocknen Sie ihn gründlich. Wenn Sie besonders salzige Lebensmittel verwenden, spülen Sie das Messer unmittelbar nach dem Gebrauch ab. Wenn Speisereste am Messer haften, lassen Sie die Einschalttaste los, warten Sie, bis das Gerät zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Stecker ab. **Entfernen Sie die Klumpen mit einem Küchenwerkzeug und nicht mit den Fingern. Berühren Sie die Messer NICHT, da Sie sich schneiden könnten.**
- **Messbecher:** waschen Sie den Becher von Hand mit Warmwasser und Flüssigspülmittel. Der Becher kann im Geschirrspüler gewaschen werden, jedoch im oberen Korb,

um einen Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.

Der Messbecher darf nicht im Mikrowellenofen verwendet werden.

ZUBEHÖR

G - Schneebesens
H - Universalzerkleinerer
Sind in der Verpackung der Basisversion NICHT enthalten, können jedoch bei den Alessi Vertragshändlern erworben werden.

GEBRAUCH DES SCHNEEBESENS

Der Schneebesens umfasst folgende Teile:
G1- Aufsatz/Adapter für Schneebesens aus thermoplastischem Harz. (Abb. 8).

G2 - Schneebesens aus Stahl. (Abb. 8).

Dieses Zubehör dient zum Aufschlagen von Sahne und Eiweiß, zum Mischen von Zubereitungen für Desserts, Mousse und Puddings sowie zum Zubereiten von Mayonnaise.

- Befestigen Sie den Adapter des Schneebesens am Motorblock und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. (Abb. 8) Wenn die beiden Markierungen auf dem Motorblock und dem Adapter übereinstimmen, ist der Mixstab korrekt montiert (Abb. 10).
- Stecken Sie den Schneebesens aus Stahl mit kraftvollem Druck in die entsprechende Öffnung des Adapters ein. Die beiden Laschen am Stab des Schneebesens führen Sie beim Einsetzen in die an der Öffnung des Adapters vorhandenen Nuten (Abb. 11)
- Geben Sie den Schneebesens in einen hohen Behälter, in den Sie bereits die zu verarbeitenden Zutaten hineingegeben haben,

und drücken Sie die Taste
Geschwindigkeit 1 (C).

- Entnehmen Sie nach dem Gebrauch den Schneebesen aus der Mischung.
- Geben Sie den Schneebesen vor dem Einschalten in die Mischung und schalten Sie den Mixer aus, bevor Sie den Schneebesen aus der Mischung nehmen, um Spritzer zu vermeiden.
- **Denken Sie vor dem Demontieren des Schneebesens stets daran, den Stecker von der Netzsteckdose abzuziehen.**
- Halten Sie zum Abnehmen des Schneebesens den Motorblock mit einer Hand und drehen Sie mit der anderen den Adapter gegen den Uhrzeigersinn, bis er vollständig gelöst ist. (Abb. 12)
- Zum Trennen des Adapters vom Schneebesen halten Sie mit einer Hand den Adapter und mit der anderen ziehen Sie kräftig am Schneebesen. (Abb. 13)
- Verwenden Sie den Schneebesen nicht in teflonbeschichteten Töpfen, da der Metallteil des Schneebesens die Oberflächenbeschichtung beschädigen könnte.
- Nach dem Gebrauch kann der Schneebesen aus Stahl sowohl von Hand mit Warmwasser und Flüssigspülmittel als auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Der Motorblock und der Adapter des Schneebesens dürfen NUR mit einem feuchten Tuch gereinigt und dann mit einem weichen Tuch abgetrocknet werden.

Empfehlungen für ein besseres Ergebnis:

- Verwenden Sie nicht den Messbecher, sondern einen größeren Behälter.
- Beginnen Sie mit niedriger Geschwindigkeit und erhöhen Sie diese später.
- Bewegen Sie den Schneebesen im Uhrzeigersinn und halten Sie ihn leicht geneigt.
- Schlagen Sie nicht zu große Mengen Sahne oder Eier auf.

GEBRAUCH DES UNIVERSALZERKLEINERERS

Der Universalzerkleinerer umfasst:

- H1 - Aufsatz/Adapter für Universalzerkleinerer aus thermoplastischem Harz.
- H2 - Messergruppe des Universalzerkleinerers aus Stahl.
- H3 - Behälter aus thermoplastischem Harz (PCTG) Fassungsvermögen 400 ml (MAX 300 ml).
- H4 - Rutschfester Gummiring. (Abb.14)

Der Universalzerkleinerer eignet sich zum Zerkleinern von Fleisch, Käse, Gemüse und Kräutern, Nüssen, Haselnüssen und Eis.

Empfehlungen für ein besseres

Ergebnis und zum Schutz der Messer:

- Schneiden Sie die Zutaten in nicht zu große Stücke vor und kontrollieren Sie, dass die zu zerkleinernde Menge nicht zu groß ist.
- Entfernen Sie harte Teile von Obst und Gemüse (z. B. Schalen oder Kerne).
- Entfernen Sie harte Teile des Fleisches (z. B. Knorpel oder Haut).

Vorsicht, Schnittgefahr!

Berühren Sie die Messer NIE mit den Fingern, da sie sehr scharf sind.

Der Block mit den Messern muss stets am Kunststoffzapfen angefasst werden.

- Setzen Sie den Messerblock auf den mittleren Zapfen im Innern des durchsichtigen Behälters und drücken Sie ihn nach unten.
- Geben Sie das zu zerkleinernde Lebensmittel in den Behälter. Achten Sie darauf, den am Behälter angegebenen MAX-Stand NICHT zu überschreiten.
- Setzen Sie den Adapter des Universalzerkleinerers am Behälter ein. (Abb. 15)
- Befestigen Sie den Motorblock des Mixers am Adapter des Universalzerkleinerers, indem Sie

ihn im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet. (Abb. 16)

Wenn die beiden Markierungen auf dem Motorblock und dem Adapter übereinstimmen, ist der Motorblock korrekt montiert. (Abb. 17)

- Stecken Sie den Stecker in die Netzsteckdose ein.
- Drücken Sie die Taste Geschwindigkeit 1 (C).
- Halten Sie den Motorblock während des Betriebs mit einer Hand und mit der anderen halten Sie den Behälter des Universalzerkleinerers. (Abb. 18)

Der rutschfeste Ring (H4) unter dem Behälter vereinfacht den Halt des Behälters auf der Arbeitsfläche.

Nach dem Betrieb ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie den Universalzerkleinerer öffnen.

REINIGUNG

- Entfernen Sie den Motorblock vom Anschluss des Universalzerkleinerers, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen. (Abb. 19)
- Entfernen Sie den Anschluss des Universalzerkleinerers vom Behälter. (Abb. 20)
- Entfernen Sie den Messerblock vorsichtig. Heben Sie ihn am Zapfen an, ohne die Messer mit den Fingern zu berühren.
- Entnehmen Sie das verarbeitete Lebensmittel mithilfe eines Löffels oder einem Kunststoff- oder Holzschaber aus dem Behälter.
- Spülen Sie nach dem Gebrauch stets alle Komponenten mit Warmwasser.
- **Behälter:** Er muss von Hand mit Warmwasser und Geschirrspülmittel gewaschen und sorgfältig abgetrocknet werden. Der Behälter kann im Geschirrspüler gewaschen werden, jedoch im oberen Korb,

um einen Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.

Der Behälter des

Universalzerkleinerers darf nicht im Mikrowellenofen verwendet werden.

- **Messerblock:** Er kann von Hand mit einem Schwamm gereinigt werden, dabei achtgeben, die Messer nicht mit den Fingern zu berühren. Er kann auch in den Geschirrspüler gegeben werden, jedoch in den oberen Korb, um einen Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.

Achten Sie darauf, beim Einordnen des Messerblocks in den Geschirrspüler bzw. beim Entnehmen, die Messer nicht zu berühren. Es besteht Schnittgefahr!

- Der Motorblock und der Adapter des Universalzerkleinerers dürfen **NUR** mit einem feuchten Tuch gereinigt und dann mit einem weichen Tuch abgetrocknet werden.

ERSATZTEILE

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

- B - abnehmbarer Stab mit Messer;
- F - Messbecher;
- G - Anschluss/Adapter und Schneebesens;
- H - Anschluss/Adapter des Universalzerkleinerers, Behälter und Messer;
- H2 - Messer des Universalzerkleinerers;

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.

MAYONNAISE ZUBEREITEN

Zutaten:

- 200-250 ml Olivenöl
- 1 Ei bei Raumtemperatur
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- Salz nach Belieben

Geben Sie ein ganzes Ei mit Salz, Zitronensaft und wenig Öl in den Messbecher.

Tauchen Sie den Mixer in den Messbecher ein, bis er den Boden berührt.

Drücken Sie Taste 1.

Gießen Sie das restliche Öl langsam ein.

Mixen Sie schnell weiter, bis die Mayonnaise den gewünschten Homogenitätsgrad erreicht.

KEKSE MIT DINKELMEHL UND ÄPFELN

Zutaten:

- 150 g Dinkelmehl
- 3 Renette Äpfel
- 80 g Malzzucker
- 1 Beutel Hefe für Süßspeisen
- Zimt n.B.

Die geschälten Äpfel ohne Kerngehäuse mixen, 80 g Malzzucker und den Zimt hinzufügen.

Die Mischung in eine Schüssel leeren, Dinkelmehl und Hefe zugeben und verkneten, bis ein homogener Teig entsteht. Der Teig ist weich und bereit für das Formen der Kekse.

40 Minuten bei 165 °C in den Backofen geben.

TABELLE DER MENGEN/ZEITEN/GESCHWINDIGKEITEN

	Zutaten	Menge	Zeit Geschwindigkeit 1	Zeit Geschwindigkeit 2/TURBO
Abnehmbarer Mixstab	Fleisch Gemüse Obst	100 g	20 s	10 s
Abnehmbarer Mixstab	Suppe	1,3 Liter (im Topf)	90 s	60 s
Abnehmbarer Mixstab	Fruchtshake	250 ml	30 s	15 s
Abnehmbarer Mixstab	Mayonnaise	1 Ei	60 s	
Universalzerkleinerer	Fleisch Rohes Gemüse Trockene Lebensmittel	100 g	20 s	10 s
Universalzerkleinerer	Obst	100 g	30 s	15 s
Schneebesem	Sahne	200 ml	90 s	

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

Al utilizar aparatos eléctricos siempre deben respetarse las precauciones de seguridad generales con el objeto de reducir el riesgo de electrocución y/o lesiones a las personas. Dichas precauciones contemplan:

1. LEER ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE MANERA COMPLETA ANTES DE USAR EL PRODUCTO.
2. Antes de utilizar la batidora de mano, leer y seguir atentamente las instrucciones de uso. Conservarlas y consultarlas durante todo el período de uso del producto.
3. Después de desembalar el aparato, eliminar correctamente las bolsas de plástico las cuales podrían representar un peligro para los niños.
4. No permitir que los niños utilicen el aparato o jueguen con él.
MANTENER EL APARATO ALEJADO DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.
5. No utilizar una tensión eléctrica diferente de la indicada en el producto.
6. No usar adaptadores y/o prolongaciones.
7. No tirar del cable para retirar la clavija de la toma de corriente.
8. Para evitar lesiones graves y no dañar el aparato, no introducir, en ningún caso, las manos o utensilios en el vaso graduado, mientras la batidora de mano está en funcionamiento.
9. No colocar el aparato encima o cerca de hornos de gas o eléctricos encendidos, dentro de un horno o cerca de fuentes de calor.
10. ATENCIÓN: LAS HOJAS CUENTAN CON FILO Y, POR ENDE, SON CORTANTES. ES NECESARIO TOMAR LAS PRECAUCIONES CUANDO SE MANIPULAN Y SE LIMPIAN.
11. No tocar el producto con las manos mojadas.
12. No usar el producto al aire libre.
13. No sumergir ni enjuagar el bloque del motor, el acoplamiento del batidor y el acoplamiento de la picadora, como así el cable o la clavija en el agua o en otros líquidos.
14. Desconectar siempre la clavija cuando el aparato no esté vigilado, al ensamblar las partes/accesorios, inmediatamente después del uso, antes de cualquier operación de limpieza, de mantenimiento o en caso de fallo.
15. Para evitar salpicaduras, especialmente cuando se mezclan ingredientes líquidos calientes, utilizar un recipiente alto y procesar solamente pequeñas cantidades a la vez.
16. Nunca llenar el vaso con ingredientes calientes. Dejarlos enfriar.
17. No utilizar el producto para finalidades diferentes de las previstas. Alessi no se

- responsabiliza por daños debidos a un uso inadecuado.
18. Usar solo accesorios y piezas de repuesto garantizadas originales Alessi.
 19. En caso de desperfectos o daño de la batidora o del cable, no usar el producto y contactar con su vendedor Alessi de confianza o directamente con Alessi SpA a la siguiente dirección de correo electrónico: help@alessi.com
 20. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por un centro de asistencia técnica o por personas cualificadas, para evitar peligros.
 21. Nunca intentar abrir el grupo motor del aparato.
 22. 1) Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, sin experiencia o conocimiento, siempre que sea bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso de modo seguro del aparato y puedan comprender los peligros. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser realizados por niños, a menos que hayan cumplido los 8 años de edad y estén bajo la supervisión de un adulto.
2) Mantener el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
 23. Si un líquido muy caliente se vierte en la batidora, prestar atención ya que podría ser expulsado a causa de un soplido de vapor imprevisto.
 24. No utilizar el aparato de modo continuado por más de 2 minutos.

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

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

**CONSERVAR LAS PRESENTES
INSTRUCCIONES**

WWW.ALESSI.COM

MDL10 "Plissé" Batidora de mano

Diseñado por Michele De Lucchi en 2020, esta batidora de mano ha sido probada y certificada para garantizar la seguridad del consumidor.

DESCRIPCIÓN DE LA BATIDORA DE MANO

- A - Cuerpo del motor de resina termoplástica
- B - Varilla desmontable de resina termoplástica
- C - Botón de la velocidad 1
- D - Botón de la velocidad 2 TURBO
- E - Hoja giratoria de acero
- F - Vaso graduado de resina termoplástica transparente (PCTG), capacidad 700 ml

la versión con accesorios incluye:

- G - Batidor de acero
 - G1 - acoplamiento/adaptador del batidor de resina termoplástica.
 - G2 - batidor de acero.
- H - Picadora de resina termoplástica y hojas de acero.
 - H1 - acoplamiento/adaptador de la picadora de resina termoplástica.
 - H2 - grupo de hojas de la picadora de acero.
 - H3 - recipiente de resina termoplástica (PCTG), capacidad 400 ml (nivel máximo 300 ml).
 - H4 - anillo de goma antideslizante.

El PCTG, material con el que están realizados el vaso graduado y el recipiente de la picadora, es BPA free. (fig. 1)



¡ATENCIÓN!

MANTENER EL APARATO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

ESTE PRODUCTO ESTÁ DESTINADO EXCLUSIVAMENTE A UN USO DOMÉSTICO.



¡ATENCIÓN!

- Este aparato está destinado a un uso doméstico y similar, como, por ejemplo:
 - en los comercios, por usuarios no especializados;
 - en pequeñas empresas;
 - en fábricas;
 - por los clientes en hoteles, moteles y otros sitios de hospedaje;
 - en alojamientos tipo bed and breakfast.

PRIMER USO

Después de sacar la batidora de su embalaje, controlar que todas sus piezas estén en perfecto estado.

- Lavar los componentes lavables (varilla desmontable con hoja, vaso graduado) con agua caliente y detergente líquido para vajillas.
- Pasar por el cuerpo del motor un paño húmedo para eliminar los posibles residuos de polvo. (fig. 2)

USO DE LA BATIDORA DE MANO

Comprobar que la tensión de corriente eléctrica de la instalación corresponde

con aquella indicada para la batidora de mano.

- Utilizar la batidora sobre una superficie plana, lejos de materiales inflamables.

- La batidora de mano puede utilizarse para preparar sopas o papillas para niños, batidos y cremas de verdura.

Puede utilizarse con alimentos calientes o fríos, más no con alimentos muy secos o duros que podrían dañar la hoja.

- Insertar la varilla desmontable en el cuerpo del motor y girarla hacia la derecha hasta que quede bloqueada. (fig.3)

La correcta posición se comprueba por la alineación de los 2 signos presentes en el cuerpo del motor y en el adaptador (fig.4)

- Introducir la batidora de mano en el vaso graduado o en otro recipiente lo suficientemente ancho y profundo para contener los ingredientes que se deben mezclar. (fig.5)

- **NO sumergir por completo la varilla de la batidora y, en especial, NO superar el punto de unión entre la varilla y el cuerpo del motor.** (fig. 5)

- La capacidad máxima del vaso graduado es 700 ml.No superar los 2/3 de la capacidad de llenado para evitar que los ingredientes se derramen.

- Nunca llenar el vaso con ingredientes calientes.Dejarlos enfriar.

- Enchufar la clavija en la toma de corriente.

- Sujetar firmemente el recipiente con una mano.(fig. 6)

- Apretar el botón 1 (C) para batir lentamente o el botón 2 TURBO (D) para batir más rápidamente.

- Mantener el botón apretado durante el uso, hasta que la mezcla haya alcanzado la consistencia deseada.

- Para obtener un resultado perfecto, se sugiere mantener la varilla

ligeramente inclinada dentro del recipiente y efectuar movimientos circulares en la mezcla (fig. 6)

- Al terminar de mezclar, soltar el botón.
- Antes de retirar la batidora de la mezcla, asegurarse de que la hoja se haya detenido para evitar salpicaduras.



¡ATENCIÓN!

Cuando se utilice directamente dentro de la olla durante la cocción (por ejemplo, para preparar crema de verduras), retirar la olla de la fuente de calor para proteger la varilla desmontable y evitar que se sobrecaliente.Prestar atención, la olla no debe contener más de un 2/3 de su capacidad para evitar que los ingredientes se derramen.



¡ATENCIÓN!

Desconectar la clavija de la toma de corriente inmediatamente después de haber terminado y antes de cualquier operación de mantenimiento y limpieza. Esperar siempre que la hoja se detenga.

RECOMENDACIONES

A menos que lo indique específicamente la receta, comenzar siempre con la velocidad 1, es decir, la más baja y, eventualmente, aumentarla posteriormente. Mover la batidora girándola y de arriba hacia abajo, manteniéndola ligeramente inclinada.

LIMPIEZA

Al terminar el procesamiento, esperar hasta que la hoja haya dejado de girar, desconectar la clavija de la toma de corriente y, seguidamente, extraer la varilla desmontable girándola hacia la izquierda y tirando de ésta hacia abajo.(fig. 7)

- **Cuerpo del motor:** limpiar el cuerpo del motor utilizando ÚNICAMENTE con un paño húmedo.
- **Varilla desmontable:** lavarla con agua caliente y detergente líquido para vajillas.

La varilla puede lavarse en el lavavajillas pero colocada en la cesta superior, para evitar que entre en contacto con las resistencias.

Secarla cuidadosamente.

Si se procesan alimentos muy salados, aclarar la hoja inmediatamente después del uso.

Si los restos de alimentos se quedan adheridos a la hoja, soltar el botón de funcionamiento, esperar hasta que la hoja se haya detenido y desconectar la clavija. Eliminar los restos de alimentos utilizando un utensilio y no con los dedos.

Las hojas **NO** deben tocarse porque existe el riesgo de cortarse.

- **Vaso graduado:** lavarlo a mano con agua caliente y detergente líquido para vajillas.El vaso puede lavarse en el lavavajillas pero colocado en la cesta superior, para evitar que entre en contacto con las resistencias.

El vaso graduado puede utilizarse en el microondas.

ACCESORIOS

G - Batidor

H - Picadora

NO están incluidos en la versión estándar pero pueden comprarse a los vendedores de Alessi.

USO DEL BATIDOR

Los componentes del batidor son:

- G1 - acoplamiento/adaptador del batidor de resina termoplástica.(fig. 8)
- G2 - batidor de acero.(fig. 8)

Este accesorio sirve para batir crema de leche y claras de huevo a punto de nieve, mezclar bases para preparar postres, flanes y pudines y preparar mayonesa.

- Fijar el adaptador del batidor al cuerpo del motor y girarlo hacia la derecha hasta que quede bloqueado.(fig. 8) La correcta posición se comprueba por la alineación de los 2 signos presentes en el cuerpo del motor y en el adaptador (fig. 10)
- Insertar el batidor de acero en el agujero correspondiente en el adaptador y empujarlo con fuerza. Las dos aletas presentes en la varilla de batidor sirven de guía para insertarlo en los alojamientos presentes en el agujero del adaptador (fig. 11)
- Introducir el batidor dentro de un recipiente alto, en el que ya se habrán añadido los ingredientes que se deben procesar, y apretar el botón de la velocidad 1 (C).
- Al terminar de utilizarlo, retirar el batidor de la mezcla.
- Para evitar salpicaduras, introducir el batidor en la mezcla antes de encender la batidora y apagar la batidora antes de sacar el batidor de la mezcla.
- **Antes de desmontar el batidor, recordarse siempre de extraer la clavija de la toma de corriente.**
- Para desmontar el batidor, sujetar el cuerpo del motor con una mano y con la otra girar hacia la izquierda el adaptador hasta que se desenganche completamente. (fig. 12)
- Para separar el adaptador del batidor, sujetar el adaptador con

una mano y con la otra tirar del batidor con fuerza. (fig. 13)

- No utilizar el batidor dentro de ollas de teflón ya que la parte metálica del batidor podría dañar el acabado superficial.
- Después del uso, el batidor de acero puede lavarse a mano con agua caliente y detergente líquido para vajillas o en el lavavajillas.
- El cuerpo del motor y el adaptador del batidor deben limpiarse empleando ÚNICAMENTE un paño húmedo, y luego secarse con un paño suave.

Para un mejor resultado, se recomienda:

- en lugar de utilizar el vaso graduado, utilizar un recipiente más grande.
- iniciar a una velocidad baja y luego aumentarla seguidamente.
- mover el batidor girándolo y manteniéndolo un poco inclinado.
- no batir cantidades excesivas de crema de leche o huevo.

USO DE LA PICADORA

Los componentes de la picadora son:

- H1 - acoplamiento/adaptador de la picadora de resina termoplástica.
- H2 - grupo de hojas de la picadora de acero.
- H3 - recipiente de resina termoplástica (PCTG), capacidad 400 ml (nivel máximo 300 ml).
- H4 - anillo de goma antideslizante. (fig.14)

La picadora es ideal para triturar carne, queso, verduras y hierbas aromáticas, nueces, avellanas y hielo.

Para obtener un mejor resultado y proteger las hojas, se recomienda:

- trocear previamente los ingredientes en trozos no muy grandes y controlar que la cantidad que se debe triturar no sea excesiva.

- eliminar las partes duras de las frutas y verduras (por ejemplo, conchas o cáscaras).
- eliminar las partes duras de la carne (por ejemplo, cartilagos o piel).

Prestar atención para NO cortarse.

Las hojas NUNCA deben tocarse con los dedos ya que son muy afiladas.

El grupo de hojas siempre debe sujetarse por la parte de plástico.

- Colocar el grupo de hojas sobre el perno central dentro del recipiente transparente y empujarlo hacia abajo.
- Introducir los alimentos que se desean triturar dentro del recipiente, prestando atención para NO superar el nivel máximo del mismo.
- Insertar el adaptador de la picadora en el recipiente. (fig. 15)
- Fijar el cuerpo del motor de la batidora en el adaptador de la picadora girando hacia la derecha, hasta que quede bloqueado. (fig. 16) La correcta posición se comprueba por la alineación de los 2 signos presentes en el cuerpo del motor y en el adaptador. (fig. 17)
- Enchufar la clavija en la toma de corriente.
- Apretar el botón de velocidad 1 (C).
- Durante el funcionamiento, sujetar el cuerpo del motor con una mano y con la otra sujetar el recipiente de la picadora. (fig. 18)

El anillo antideslizante (H4) situado debajo del recipiente facilita la fijación del mismo a la superficie de trabajo.

Al terminar el uso, extraer la clavija de la toma de corriente antes de efectuar cualquier operación para abrir la picadora.

LIMPIEZA

- Extraer el cuerpo del motor del acoplamiento de la picadora, girándolo hacia la izquierda. (fig. 19)
- Retirar el acoplamiento de la picadora del recipiente. (fig. 20)
- Prestando mucha atención, retirar el grupo de hojas levantándolo del perno y sin tocar las hojas con los dedos.
- Retirar los alimentos procesados del recipiente sirviéndose de una cuchara o de una espátula de plástico o madera.
- Después del uso, aclarar siempre todos los componentes con agua caliente.

- **Recipiente:** puede lavarse a mano con agua caliente y detergente para vajillas y luego secarse cuidadosamente. El recipiente puede lavarse en el lavavajillas pero colocado en la cesta superior, para evitar que entre en contacto con las resistencias.

El recipiente de la picadora **NO** puede utilizarse en el microondas.

- **Grupo de hojas:** puede lavarse a mano utilizando una esponja y prestando atención para no tocar las hojas con los dedos, o bien, en el lavavajillas, pero colocado en la cesta superior para evitar que entre en contacto con las resistencias. **Prestar atención y no tocar las hojas cuando el grupo de hojas se coloca o se saca del lavavajillas puesto que existe el riesgo de cortarse.**
- El cuerpo del motor y el adaptador de la picadora deben limpiarse empleando **ÚNICAMENTE** un paño húmedo y luego secarse con un paño suave.

REPUESTOS

En caso de desgaste, pérdida o daños, usted puede comprar a su vendedor Alessi de confianza los siguientes repuestos:

- B - varilla desmontable con hojas;
- F - vaso graduado;
- G - acoplamiento/adaptador del batidor y batidor
- H - acoplamiento/adaptador de la picadora, recipiente y hojas
- H2 - hojas de la picadora

GARANTÍA

Este producto está cubierto por una garantía de dos años a partir de la fecha de venta.

La garantía cubre todos los defectos de fabricación, por lo tanto, quedan excluidos los daños provocados por golpes accidentales o por uso incorrecto.

Alessi declina toda responsabilidad por daños debidos a un uso incorrecto.

La garantía está contenida en el embalaje.

ELIMINACIÓN

Al terminar su ciclo de vida, el aparato no debe arrojarse al medio ambiente. Dirigirse a un centro de recepción específico para su eliminación.

Los componentes deben desmontarse para ser eliminados conforme a las normas de eliminación de residuos vigentes en cada país.

No se debe forzar el grupo motor para intentar abrirlo.

RAEE (WEEE) incluidos en el embalaje.

USO ALIMENTARIO

Los materiales empleados para fabricar este aparato están destinados a entrar en contacto con los alimentos y son conformes a las normas legales.

CÓMO PREPARAR MAYONESA

Ingredientes :

- 200-250 ml de aceite de oliva
- 1 huevo a temperatura ambiente
- 1 cucharada de zumo de limón
- sal al gusto

Colocar un huevo entero dentro del vaso graduado con la sal, el zumo de limón y un poco del aceite.

Introducir la batidora en el vaso graduado hasta que toque el fondo.

Apretar el botón 1.

Seguidamente, añadir el resto del aceite vertiéndolo poco a poco, a hilo.

Seguir batiendo a velocidad rápida

hasta que la mayonesa consiga el grado de densidad deseado.

GALLETAS CON HARINA DE ESPELTA Y MIEL

Ingredientes :

- 150gr de harina de espelta
- 3 manzanas,
- 80 gr. maltosa
- 1 sobre de levadura para pastelería
- canela al gusto

Colocar en la batidora las manzanas, peladas y sin semillas, añadir 80 gr. de maltosa y la canela, y mezclar.

Verter la mezcla en un tazón, añadir la harina de espelta y la levadura y amasar hasta formar una masa homogénea.

La masa quedará suave y lista para hacer las galletas.

Hornear durante 40 minutos a 165° C.

TABLA DE CANTIDADES/TIEMPOS/VELOCIDAD

	Ingredientes	Cantidad	Tiempo en la velocidad 1	Tiempo en la velocidad
Varilla desmontable	Carne Verduras Frutas	100 gr	20 seg.	10 seg.
Varilla desmontable	Sopa	1,3 l (en la olla)	90 seg.	60 seg.
Varilla desmontable	Batido	250 ml	30 seg.	15 seg.
Varilla desmontable	Mayonesa	1 huevo	60 seg.	
Picadora	Carne Verdura cruda Alimentos secos	100 g	20 seg.	10 seg.
Picadora	Frutas	100 g	30 seg.	15 seg.
Batidor	Crema de leche	200 ml	90 seg.	

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 maatregelen zijn onder meer:

1. LEES DE INSTRUCTIES ZORGVULDIG HELEMAAL DOOR VOORDAT U HET PRODUCT GEBRUIKT.
2. Lees de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door voordat u de staafmixer gebruikt en neem ze in acht. Bewaar en raadpleeg de gebruiksaanwijzingen gedurende de volledige gebruikspanperiode van het product.
3. Gooi de plastic zakjes na het uitpakken weg. Deze kunnen een gevaar vormen voor kinderen.
4. Sta kinderen niet toe om het apparaat te gebruiken of ermee te spelen.
HOUD HET APPARAAT UIT DE BUURT VAN KINDEREN.
5. Gebruik geen andere elektrische spanning dan aangegeven op het product.
6. Gebruik geen adapters en/of verlengsnoeren.
7. Trek de stekker niet aan de kabel uit het stopcontact.
8. Steek nooit uw handen of gebruiksvorwerpen in de maatbeker terwijl de staafmixer draait. Dit kan tot ernstig letsel en schade aan het apparaat leiden.
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. **OPGELET: DE MESSEN ZIJN SCHERP. WEES VOORZICHTIG BIJ HET HANTEREN EN REINIGEN.**
11. Raak het product niet aan met natte handen.
12. Gebruik het product niet buitenshuis.
13. Dompel de motor, de aansluiting van de garde en van het hakmes en het netsnoer met de stekker niet onder in water of een andere vloeistof en spoel ze niet af.
14. Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat onbeheerd blijft, voor het monteren van onderdelen of accessoires, direct na gebruik, voor het reinigen, voordat u onderhoud uitvoert en als zich een storing voordoet.
15. Gebruik een hoge mengkom en verwerk slechts kleine hoeveelheden tegelijk om spatten te voorkomen, vooral bij het mengen van hete vloeistoffen.
16. Vul de maatbeker nooit met hete ingrediënten. Laat ze eerst afkoelen.
17. Gebruik het product niet voor andere dan de beoogde doeleinden. Alessi wijst elke

- aansprakelijkheid af voor schade veroorzaakt door oneigenlijk gebruik.
18. Gebruik alleen originele door Alessi gearandeerde accessoires en onderdelen.
 19. Gebruik het product niet in geval van storing of schade aan de staafmixer of de kabel en neem contact op met uw Alessi-dealer of rechtstreeks met Alessi SpA op het e-mailadres: help@alessi.com
 20. 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.
 21. Probeer nooit de motorunit van het apparaat te openen.
 22. 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.
 23. Pas op bij het gieten van zeer hete vloeistof in de beker. De vloeistof kan er door stoomvorming uitstromen.
 24. Gebruik het apparaat niet langer dan 2 minuten continu.

**LET OP DAT KINDEREN NIET
MET HET APPARAAT SPELEN**

**HET APPARAAT IS BEDOELD
VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK
BINNENSHUIS**

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

WWW.ALESSI.COM

MDL10 "Plissé" Staafmixer

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

BESCHRIJVING VAN DE STAAF MIXER

- A - Motorlichaam van thermoplastische hars
- B - Afneembare staaf van thermoplastisch hars
- C - Knop snelheid 1
- D - Knop snelheid 2 TURBO
- E - Stalen hakmes
- F - Maatbeker van transparante thermoplastische hars (PCTG), inhoud 700 ml

de uitvoering met accessoires omvat:

- G - Stalen garde
 - G1 - aansluiting/adapter voor de garde van thermoplastische hars.
 - G2 - Stalen garde.
- H - Hakmolen van thermoplastische hars met stalen messen.
 - H1 - aansluiting/adapter voor de hakmolen van thermoplastische hars.
 - H2 - stalen mesunit van de hakmolen.
 - H3 - hakmolenkom van thermoplastische hars (PCTG), inhoud 400 ml (maximum niveau 300 ml).
 - H4 - rubberen antislipping.

PCTG, het materiaal waarvan de maatbeker en de hakmolenkom zijn gemaakt, is BPA-vrij. (fig. 1)



OPGELET!

HOUD HET APPARAAT UIT DE BUURT VAN KINDEREN.

DIT PRODUCT IS ALLEEN BEDOELD VOOR HUISHOUEDELIJK GEBRUIK.



OPGELET!

- 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.

EERSTE GEBRUIK

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

- Reinig de afwasbare onderdelen (afneembare staaf met mes, maatbeker) met heet water en vloeibaar afwasmiddel.
- Neem het motorlichaam alleen af met een vochtige doek om eventuele stofresten te verwijderen. (fig. 2)

GEBRUIK VAN DE STAAF MIXER

Controleer of de spanning van uw elektrische systeem overeenkomt

met de aangegeven spanning voor de staafmixer.

- Gebruik de staafmixer op een vlak oppervlak, uit de buurt van brandbare materialen.
- De staafmixer kan worden gebruikt voor het bereiden van soep, babyvoeding, milkshakes en groentepuree. De mixer kan voor warme en koude gerechten worden gebruikt, maar niet voor te droge of harde gerechten. Deze kunnen het mes beschadigen.
- Steek de afneembare staaf in het motorlichaam en draai de staaf rechtsom totdat hij vastklikt. (fig.3) Als de twee onderdelen juist aan elkaar zijn bevestigd, vallen de merktekens op de twee onderdelen samen (fig.4)
- Plaats de staafmixer in de maatbeker of in een andere mengkom die breed en diep genoeg voor de te mengen ingrediënten. (fig.5)
- **Dompel NIET de hele staaf van de staafmixer onder en steek de mixer vooral NIET dieper dan het punt waar de staaf en het motorlichaam aan elkaar zijn bevestigd.** (fig. 5)
- De maximale inhoud van de maatbeker is 700 ml. Vul de maatbeker tot maximaal 2/3 om het morsen van ingrediënten tijdens het mixen te voorkomen.
- Vul de maatbeker nooit met hete ingrediënten. Laat de ingrediënten eerst afkoelen.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Houd de mengkom stevig vast met één hand. (fig. 6)
- Druk op knop 1 (C) om langzaam te mixen en op 2 TURBO (D) om sneller te mixen.
- Houd de knop tijdens het mixen ingedrukt totdat het mengsel de gewenste dikte heeft bereikt.
- Houd de staaf een beetje schuin in de mengkom en maak een cirkelvormige beweging door het mengsel voor het beste resultaat (fig. 6)
- Laat na het mixen de knop los.
- Controleer of het mes stilstaat

voordat u de staafmixer uit het mengsel haalt, om spatten te voorkomen.



OPGELET!

Als u de staafmixer direct in de pan gebruikt tijdens de bereiding (bijvoorbeeld voor de bereiding van groentepuree), neem de pan dan van de warmtebron om de afneembare staaf tegen oververhitting te beschermen. Vul de pan niet voor meer dan 2/3 van de maximale inhoud om te voorkomen dat de ingrediënten eruit lopen.



OPGELET!

Haal de stekker uit het stopcontact zodra u klaar bent en voordat u het apparaat reinigt of onderhoud uitvoert. Wacht altijd tot het mes is gestopt.

TIPS

Begin altijd op de laagste snelheid (1), tenzij anders aangegeven op het recept. U kunt de snelheid zo nodig vervolgens verhogen. Houd de staafmixer een beetje schuin, beweeg hem rechtsom en van boven naar beneden.

REINIGEN

Wacht na gebruik tot het mes stopt met draaien, haal de stekker uit het stopcontact en verwijder vervolgens de afneembare staaf door deze linksom te draaien en naar beneden te trekken. (fig. 7)

- **Motorlichaam:** reinig het motorlichaam ALLEEN met een vochtige doek.
- **Afneembare staaf:** reinig de staaf met warm water en een vloeibaar afwasmiddel.

De staaf kan in de vaatwasser worden gewassen, maar moet in het bovenste rek worden geplaatst om contact met de verwarmingselementen te voorkomen. Maak de staaf goed droog.

Als u de mixer voor zeer zoute ingrediënten heeft gebruikt, spoel het mes dan onmiddellijk na gebruik af.

Als er voedselresten aan het mes blijven zitten, laat de knop dan los, wacht tot het mes stopt en haal de stekker uit het stopcontact.

Verwijder de resten met een gereedschap, niet met de vingers.

Raak de messen NIET aan, u kunt zich snijden.

- **Maatbeker:** reinig de maatbeker met warm water en een vloeibaar afwasmiddel. De maatbeker kan in de vaatwasser worden gewassen, maar moet in het bovenste rek worden geplaatst om contact met de verwarmingselementen te voorkomen.

De maatbeker kan in de magnetron worden gebruikt.

ACCESSOIRES

G - Garde
H - Hakmolen

Deze zijn NIET aanwezig in de verpakking van de basisversie maar kunnen worden aangeschaft bij Alessi-dealers.

GEBRUIK VAN DE GARDE

De onderdelen van de garde zijn:

G1 - aansluiting/adapter van thermoplastische hars voor de garde.(fig. 8)
G2 - Stalen garde.(fig. 8)

Dit accessoire wordt gebruikt om slagroom en eiwit te kloppen, desserts, mousses en puddingen te mengen en mayonaise te bereiden.

- Bevestig de adapter van de garde aan het motorlichaam en draai de adapter rechtsom totdat hij vastklikt.(fig. 8) Als de twee onderdelen juist aan elkaar zijn bevestigd, vallen de merktekens op de twee onderdelen samen (fig.10)
- Duw de stalen garde met enige kracht in de opening in de adapter. Het plaatsen in de groeven van de opening in de adapter gaat gemakkelijk dankzij de twee lipjes op de stang van de garde (fig.11)
- Plaats de garde in een hoge kom waar de te bewerken ingrediënten al in zitten en druk op de knop voor snelheid 1 (C).
- **Haal na gebruik de garde uit het mengsel.**
- Dompel de garde onder in het mengsel voordat u de mixer inschakelt en schakel de mixer uit voordat u de garde uit het mengsel haalt, om spatten te voorkomen.
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de garde loskoppelt.
- Om de garde los te koppelen, houdt u het motorlichaam met één hand vast en draait u de adapter met de andere hand linksom totdat deze volledig loskomt. (fig. 12)
- Om de adapter van de garde te scheiden, houdt u de adapter met één hand vast en trekt u krachtig aan de garde met de andere. (fig. 13)
- Gebruik de garde niet in pannen met een antiaanbaklaag, omdat het metalen deel van de garde deze laag kan beschadigen.
- Na gebruik kan de stalen garde met de hand worden gewassen met heet water en een vloeibaar afwasmiddel, of in de vaatwasser.
- **Het motorlichaam en de adapter van de garde mogen ALLEEN met een vochtige doek worden gereinigd en vervolgens met een**

zachte doek worden afgedroogd.

Volg deze tips voor het beste resultaat:

- gebruik niet de maatbeker maar een grotere mengkom.
- begin op een lage snelheid en verhoog de snelheid later.
- beweeg de rechtsom en houd hem enigszins schuin.
- klop geen al te grote hoeveelheden slagroom of eieren tegelijk.

GEBRUIK VAN DE HAKMOLEN

De onderdelen van de hakmolen zijn:

- H1 - aansluiting/adapter voor de hakmolen van thermoplastische hars.
- H2 - stalen mesunit van de hakmolen.
- H3 - hakmolenkom van thermoplastische hars (PCTG), inhoud 400 ml (maximumniveau 300 ml).
- H4 - rubberen antislipping (fig.14)

De hakmolen is geschikt voor het hakken van vlees, kaas, groenten, aromatische kruiden, walnoten, hazelnoten en ijs.

Volg deze tips voor het beste resultaat en om de messen te beschermen:

- snij de ingrediënten in niet te grote stukken en hak niet teveel tegelijk.
- verwijder harde delen van groenten en fruit (zoals schillen en pitten).
- verwijder harde delen van vlees (zoals kraakbeen en huid).

Pas op dat u uzelf NIET snijdt.

Raak de messen NOOIT met uw vingers aan, ze zijn erg scherp.

Pak het hakmes alleen vast aan de plastic pen.

- Plaats het hakmes op de middenpen in de transparante hakmolenkom druk het hakmes omlaag.
- Doe het te hakken voedsel in de hakmolenkom. Zorg ervoor dat het maximumniveau van de kom NIET wordt overschreden.

- Plaats de adapter van de hakmolen op de hakmolenkom.(fig. 15)
- Bevestig het motorlichaam van de staafmixer aan de adapter van de hakmolen door het motorlichaam rechtsom te draaien tot hij vastklikt. (fig.16) Als de twee onderdelen juist aan elkaar zijn bevestigd, vallen de merktekens op de twee onderdelen samen.(fig. 17)
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Druk op de knop voor snelheid 1 (C).
- Houd tijdens het hakken het motorlichaam met één hand en de hakmolenkom met de andere vast. (fig. 18)

De antislipping (H4) onder de hakmolenkom zorgt ervoor dat de kom niet over het werkoppervlak schuift.

Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact voordat u de hakmolen opent.

REINIGEN

- Verwijder het motorlichaam van de adapter van de hakmolen door deze linksom te draaien.(fig. 19)
- Verwijder de adapter van de hakmolen van de hakmolenkom. (fig. 20)
- Verwijder voorzichtig het hakmes door deze aan de pen op te tillen, zonder de messen met de vingers aan te raken.
- Verwijder het gehakte voedsel uit de hakmolenkom met behulp van een lepel of een plastic of houten spatel
- Spoel na gebruik altijd alle onderdelen af met warm water
- **Hakmolenkom:** kan met de hand met warm water en een vloeibaar afwasmiddel worden gereinigd. Goed afdrogen na het reinigen. De hakmolenkom kan in de vaatwasser worden gewassen, maar moet in het bovenste rek worden geplaatst om contact met de verwarmingselementen te voorkomen.

De hakmolenkom is NIET geschikt voor gebruik in de magnetron.

- **Hakmes:** kan met een spons worden schoongemaakt. Let daarbij goed op dat u de messen niet met de vingers aanraakt. Het hakmes kan ook in de vaatwasser worden gewassen, maar moet in het bovenste rek worden geplaatst om contact met de verwarmingselementen te voorkomen.

Pas op dat u de messen niet aanraakt als u het hakmes in de vaatwasser doet of eruit haalt, omdat u zich kunt snijden.

- Het motorlichaam en de adapter van de hakmolen mogen **ALLEEN** met een vochtige doek worden gereinigd en vervolgens met een zachte doek worden afgedroogd.

ONDERDELEN

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

- B - afneembare staaf met messen;
- F - maatbeker;
- G - aansluiting/adapter garde en de garde zelf
- H - aansluiting/adapter hakmolen, hakmolenkom en messen
- H2 - hakmolenmes

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.

MAYONAISE BEREIDEN

Ingrediënten:

- 200-250 ml olijfolie
- 1 ei op kamertemperatuur
- 1 eetlepel citroensap
- Zout naar smaak

Breek een heel ei in de maatbeker met het zout, het citroensap en een beetje olie. Plaats de mixer in de maatbeker totdat deze de bodem raakt. Druk op knop 1. Voeg de rest van de olijfolie geleidelijk toe. Blijf mixen tot de mayonaise de gewenste consistentie heeft.

KOEKJES MET SPELTMEEL EN APPEL

Ingrediënten:

- 150 gr speltmeel
- 3 goudrenetten
- 80 gr. maltose
- 1 zakje bakpoeder
- kaneel naar smaak

Schil de appels, verwijder het klokhuis, maak ze fijn met de staafmixer en voeg 80 gram maltose en de kaneel toe.

Giet het mengsel in een kom, voeg de speltmeel en de gist toe en kneed tot een homogeen deeg.

Als het deeg zacht is, is het klaar om koekjes van te maken.

Bak 40 minuten in de oven op 165 °C.

TABEL HOEVEELHEID/TIJD/SNELHEID

	Ingrediënten	Hoeveelheid	Tijd op snelheid 1	Tijd op snelheid 2/TURBO
Afneembare staaf	Vlees Groente Fruit	100 gr	20 sec.	10 sec.
Afneembare staaf	Soep	1,3 litre (in de pan)	90 sec.	60 sec.
Afneembare staaf	Smoothies	250 ml	30 sec.	15 sec.
Afneembare staaf	Mayonaise	1 ei	60 sec.	
Hakmolen	Vlees Rauwe groenten Droge etenswaren	100 gr	20 sec.	10 sec.
Hakmolen	Fruit	100 gr	30 sec.	15 sec.
Garde	Slagroom	200 ml	90 sec.	

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

Bruken av elektriske apparater krever alltid overhold av sikkerhetsforholdsreglene for å redusere faren for elektrisk støt og/eller personskader

Disse forholdsreglene omfatter:

1. LES ALLE INSTRUKSJONENE NØYE FØR PRODUKTET BRUKES.
2. Les og følg bruksanvisningen før stavmikseren brukes. Ta vare på bruksanvisningen under hele produktets levetid.
3. Etter å ha pakket ut apparatet må du kaste plastposene, fordi de kan utgjøre en fare for barn.
4. Ikke la barn leke med apparatet.
HOLD APPARATET UTENFOR BARNES REKKEVIDDE.
5. Ikke bruk en annen elektrisk spenning enn den som er oppgitt på produktet.
6. Ikke bruk adaptere og/eller skjøteledninger.
7. Ikke dra i ledningen for å trekke støpslet ut av stikkontakten.
8. For å unngå alvorlige personskader og skader på apparatet, må du aldri stikkene hendene eller redskaper inn i målebegeret mens stavmikseren er i funksjon.
9. Ikke plasser apparatet oppå eller i nærheten av gasskomfyrer eller elektriske komfyrer som er slått på, inni en stekeovn eller i nærheten av varmekilder.
10. ADVARSEL: KNIVBLADENE ER SKARPE OG DU KAN KUTTE DEG.
VÆR VELDIG FORSIKTIG UNDER HÅNDTERING OG RENGJØRING.
11. Ikke ta på produktet med våte hender.
12. Ikke bruk produktet utendørs.
13. Motorenheten, festet til vispen eller hakkeren, ledningen eller støpslet må ikke senkes ned eller skylles i vann eller andre væsker.
14. Trekk alltid støpslet ut av stikkontakten når apparatet er uten tilsyn, ved montering av deler/tilbehør, like etter bruk, før rengjøring, vedlikehold og ved feil.
15. For å unngå sprut, spesielt ved miksing av varme flytende ingredienser, må du bruke et høyt beger og kun mikse mindre mengder om gangen.
16. Aldri fyll glasset helt opp med varme ingredienser. Kjøøl dem ned.
17. Ikke bruk produktet til annen enn tilsiktet bruk. Alessi fraskriver seg ethvert ansvar for skader som skyldes feil bruk.
18. Bruk kun originalt tilbehør og originale reservedeler fra Alessi.
19. Ved feilfunksjon eller hvis stavmikseren eller ledningen ødelegges, ikke bruk produktet, og kontakt nærmeste Alessi-forhandler eller Alessi SpA direkte på e-postadresse: help@alessi.com
20. Hvis ledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, teknisk servicesenter eller

kvalifiserte personer for å unngå farer.

21. Aldri prøv å åpne apparatets motorenhet.
22. 1) Barn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller uten erfaring, kan kun bruke apparatet dersom de får tilsyn eller opplæring i en sikker bruk av apparatet og risikoene knyttet til bruken. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn med mindre de er over 8 år og under tilsyn av en voksen.
2) Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år
23. Vær forsiktig hvis du heller en veldig varm væske i stavmikseren, fordi varm damp kan plutselig stige opp.
24. Ikke bruk apparatet i mer enn 2 minutter sammenhengende

PASS PÅ AT BARN IKKE LEKER MED APPARATET

**APPARATET SKAL BRUKES TIL HJEMME
- OG INNENDØRS BRUK**

BRUKSANVISNINGEN MÅ OPPBEVARES

WWW.ALESSI.COM

MDL10 "Plissé" Stavmikseren

Denne stavmikseren er designet av Michele De Lucchi i 2020, og er testet og sertifisert for å garantere forbrukerens sikkerhet.

BESKRIVELSE AV STAVMIKSEREN

- A - Motorenhet i termoplastharpiks
- B - Avtakbar miksefot i termoplastharpiks
- C - Tast for hastighet 1
- D - Tast for hastighet 2 TURBO
- E - Roterende stålkniv
- F - Målebeger i transparent termoplastharpiks (PCTG) med 700 ml volum

versjonen med tilbehør omfatter:

- G - Stålvisp
 - G1 - feste/adapter for vispen i termoplastharpiks.
 - G2 - stålvisp.
- H - Hakker i termoplastharpiks og stålblader.
 - H1 - feste/adapter for hakkeren i termoplastharpiks.
 - H2 - stålkniver for hakkeren.
 - H3 - blandebeleg i termoplastharpiks (PCTG) med 400 ml volum (maks nivå 300 ml).
 - H4 - ring i sklisikker gummi.

Måleglasset og blandebelegret er fremstillet i PCTG, som er BPA-fritt. (fig. 1)



ADVARSEL!

**HOLD APPARATET
UTENFOR BARNES
REKKEVIDDE.**

**PRODUKTET ER KUN
MENT TIL HJEMMEBRUK.**



ADVARSEL!

- Dette apparatet er ment til hjemmebruk og i lignende omgivelser, som f.eks:
 - i butikker, også av uerfarne brukere,
 - i småindustrien,
 - i fabrikker,
 - av kunder på hoteller, moteller og leilighetshoteller,
 - på bed & breakfast.

FØRSTE BRUK

Pakk ut stavmikseren og kontroller at alle delene er hele.

- Vask de vaskbare delene (avtakbar miksefot med knivblad, måleglass) med varmt vann og oppvaskmiddel.
- Tørk av motorenheten med en fuktig klut for å fjerne støvresten. (fig. 2)

BRUK AV STAVMIKSEREN

Kontroller at spenningen til det elektriske systemet tilsvarer den som er oppgitt for stavmikseren.

- Bruk stavmikseren på en flat overflate langt unna brennbare materialer.
- Stavmikseren kan brukes for å tilberede supper, barnemat, milkshake og grønnsakssupper. Den kan brukes for varme eller kalde matvarer, men ikke for tørre eller harde matvarer, fordi knivbladet kan skades.
- Sett den avtakbare miksefoten inn i motorenheten og dreii den med klokken helt til den festes. (fig.3) Den er satt riktig inn når de 2 merkene på motorenheten og adapteren er innstilte med hverandre (fig.4)
- Sett stavmikseren ned i måleglasset eller i et annet beger som er bredt

og dypt nok for å inneholde ingrediensene som skal mikses. (fig.5)

- **IKKE** senk miksefoten helt ned og **IKKE** over koblingspunktet mellom miksefot og motorenhet. (fig. 5)
- Måleglassets maks volum er 700 ml. Ikke fyll det opp mer enn 2/3 for å unngå at ingrediensene renner over.
- Aldri fyll glasset helt opp med varme ingredienser. Kjøøl dem ned.
- Sett støpslet inn i stikkkontakten.
- Hold begeret fast med en hånd. (fig. 6)
- Trykk på tasten 1 (C) for å mikse sakte, og på tasten 2 TURBO (D) for å mikse raskere.
- Hold tasten trykket under bruk, helt til du har nådd ønsket konsistens.
- For best miksing anbefaler vi å holde miksefoten litt hellet inn mot begeret og rotere den i blandingen (fig. 6)
- Slipp ut tasten når du har mikset ferdig.
- Kontroller at knivbladet har stoppet før du tar stavmikseren ut av blandingen for å unngå sprut.



ADVARSEL!

Ved bruk direkte i gryten under tilberedningen (f.eks. grønnsakssupper), må gryten flyttes vekk fra varmekilden for å beskytte den avtakbare miksefoten mot overoppheting. Ikke fyll gryten opp mer enn 2/3 for å unngå at ingrediensene renner over.



ADVARSEL!

Trekk støpslet ut av stikkkontakten med en gang du er ferdig, og for vedlikehold og rengjøring. Vent alltid til knivbladet har stoppet.

RÅD

Hvis ikke annet er angitt i oppskriften, start alltid med den laveste hastigheten 1 og øk eventuelt etterhvert. Beveg stavmikseren med klokken og ovenfra og nedover mens du holder den litt hellet.

RENGJØRING

Når du er ferdig, vent til knivbladet har sluttet å rotere og trekk støpslet ut av stikkkontakten. Drei den avtakbare miksefoten mot klokken og trekk den nedover for å ta den av. (fig. 7)

- **Motorenhet:** Rengjør motorenheten KUN med en fuktig klut.
- **Avtakbar miksefot:** Vask den med varmt vann og oppvaskmiddel. Miksefoten kan vaskes i oppvaskmaskin, men i den øverste kurven for å unngå kontakt med varmeelementene. Tørk den godt. Hvis bruk av veldig salte matvarer, må knivbladet skylles rett etter bruk. Hvis matrester er festet til knivbladet, slipp ut tasten, vent til knivbladet stopper og trekk ut støpslet. Fjern matrestene med et redskap, ikke med fingrene.
- **IKKE** ta på knivbladene, fordi du kan kutte deg.
- **Måleglass:** Vask det for hånd med varmt vann og oppvaskmiddel. Måleglasset kan vaskes i oppvaskmaskin, men i den øverste kurven for å unngå kontakt med varmeelementene.

Måleglasset kan brukes i mikrobølgeovn.

TILBEHØR

G - Visp
H - Hakker

Finnes **IKKE** i pakken med standar-

dutgaven, men kan kjøpes hos Alessi-forhandlere.

BRUK AV VISPEN

Vispen består av følgende deler:

- G1 - feste/adapter for vispen i termoplastharpiks.(fig. 8)
- G2 - stålvisp.(fig. 8)

Dette tilbehøret brukes for å piske kremfløte og eggehviter, mikse ferdigpulver for desserter, mousse og puddinger, og for å lage majones.

- Fest vispens adapter i motorenheten og drei den med klokken helt til den festes.(fig. 8) Den er satt riktig inn når de 2 merkene på motorenheten og adapteren er innstilte med hverandre (fig. 10)
- Skyv stålvispen inn i hullet på adapteren.De to flikene på vispefoten er til hjelp for å sette vispen inn i rillene i hullet på adapteren (fig. 11)
- Sett vispen ned i en høy beholder som du har hatt ingrediensene oppi, og trykk på tasten for hastighet 1 (C).
- Ta ut vispen når du er ferdig.
- For å unngå sprut må du sette vispen ned i blandingen før du slår på stavmikseren, og slå av stavmikseren før du tar vispen ut av blandingen.
- **Husk å trekke støpslet ut av stikkkontakten før du tar av vispen.**
- For å ta av vispen må du holde fast i motorenheten med den ene hånden mens du vrir adapteren mot klokken med den andre hånden, helt til den løsner.(fig. 12)
- For å løsne adapteren fra vispen må du holde fast i adapteren med den ene hånden og trekke ut vispen med den andre hånden.(fig. 13)
- Ikke bruk vispen i teflongryter, fordi vispens metallidel kan skade overflatebelegget.

- Stålvispen kan både vaskes for hånd med varmt vann og oppvaskmiddel, og i oppvaskmaskin.
- **Motorenheten og vispens adapter må KUN rengjøres med en fuktig klut og tørkes med en myk klut.**

Anbefalinger for et bedre resultat:

- Ikke bruk måleglasset, men en større beholder.
- Start med lav hastighet og øk den etterhvert.
- Beveg vispen med klokken mens du holder den litt hullet.
- Ikke pisk for mye kremfløte eller for mange egg om gangen.

BRUK AV HAKKEREN

Hakkeren består av følgende deler:

- H1 - feste/adaper for hakkeren i termoplastharpiks.
- H2 - stålkniver for hakkeren.
- H3 - blandebegeer i termoplastharpiks (PCTG) med 400 ml volum (maks nivå 300 ml).
- H4 - ring i sklisikker gummi.(fig.14)

Hakkeren er egnet for å hakke kjøtt, ost, grønnsaker, urter, valnøtter, hasselnøtter og is.

Anbefalinger for et bedre resultat og for å ta vare på knivbladene:

- Kutt opp ingrediensene i mindre biter på forhånd og ikke hakk for store mengder.
- Fjern harde deler fra frukt og grønnsaker (f.eks. skall eller steiner).
- Fjern harde deler fra kjøtt (f.eks. brusk eller skinn).

Pass på så du IKKE kutter seg.

ALDRI ta på knivbladene med fingrene, fordi de er veldig skarpe.

Bruk plastakselen for å ta tak i knivbladenheten.

- Sett knivbladenheten på den midtre akselen i det gjennomslitte blandebeget og skyv den nedover.

- Legg maten som skal hakkes oppi blandebeget UTEN å overstige maks nivå.
- Sett hakkerens adapter på blandebeget.(fig. 15)
- Fest stavmikserens motorenhet i hakkerens adapter og drei den med klokken helt til den festes.(fig. 16) Den er satt riktig inn når de 2 merkene på motorenheten og adapteren er innstilte med hverandre.(fig. 17)
- Sett støpslet inn i stikkkontakten.
- Trykk på tasten for hastighet 1 (C).
- Under bruk må du holde motorenheten med den ene hånden og hakkerens blandebeget med den andre hånden (fig.18)
Den skil sikre ringen (H4) under blandebeget gjør at blandebeget står bedre på kjøkkenbenken.

Når du er ferdig, trekk støpslet ut av stikkkontakten før du åpner hakkeren.

RENGJØRING

- Drei motorenheten mot klokken og ta den av hakkerens feste.(fig. 19)
- Ta hakkerens adapter av blandebeget.(fig. 20)
- Fjern knivbladenheten forsiktig ved å løfte den av akselen uten å ta på den med fingrene.
- Ta maten ut av blandebeget med en skje eller en plast- eller tresleiv
- Etter bruk må alle delene skylles med varmt vann
- **Blandebeget:** Kan vaskes for hånd med varmt vann og oppvaskmiddel. Tørk det skikkelig. Blandebeget kan vaskes i oppvaskmaskin, men i den øverste kurven for å unngå kontakt med varmeelementene.

Blandebeget kan brukes i mikrobølgeovn.

- **Knivbladenhet:** Kan vaskes for hånd med en svamp, men pass på å ikke ta på knivbladene med

fingrene, eller i oppvaskmaskin, men i den øverste kurven for å unngå kontakt med varmeelementene.
Pass på å ikke ta på knivbladene når du setter knivbladenheten inn i oppvaskmaskinen, fordi du kan kutte deg.

- **Motorenheten og hakkerens adapter må KUN rengjøres med en fuktig klut og tørkes med en myk klut.**

RESERVEDELER

Ved slitasje, tap eller ødeleggelse, kan du kjøpe følgende reservedeler hos Alessi-forhandleren:

- B - avtakbar miksefot med knivblader,
- F - måleglass,
- G - feste/adapter for visp, og visp
- H - feste/adapter for hakkeren, blandebeget og knivblader
- H2 - knivblader for hakkeren

GARANTI

Produktet har en 2 års garanti fra kjøpedato.
Garantien dekker alle produksjonsfeil. Skader forårsaket av utilsiktede støt og skjodesløs bruk er dermed utelukket.

Alessi fraskriver seg ethvert ansvar for skader som skyldes feil bruk.

Garantien ligger i esken.

AVFALLSBEHANDLING

Ikke kast produktet i naturen etter endt levetid, men kontakt et godkjent avhendingscenter.

Kildesorter delene i henhold til landets gjeldende regelverk.

Aldri bruk kraft for å prøve å åpne motorenheten.

RAEE (WEEE) ligger i esken.

MATSIKKERHET

Materialene brukt til fremstillingen av dette apparatet er beregnet på kontakt med matvarer og oppfyller lovkrav.

HVORDAN LAGE MAJONES

Ingredienser:

- 200-250 ml olivenolje
- 1 romtemperert egg
- 1 spiseskje sitronjus
- salt

Ha egget oppi målebegeret sammen med salt, sitronjus og litt olje.

Sett stavmikseren helt ned i måleglasset.

Trykk på tasten 1.

Tilsett resten av oljen litt om gangen.

Fortsett å mikse raskt helt til majonesen er jevn.

KJEKS MED SPELTMELOG EPLER

Ingredienser:

- 150 g speltmel
- 3 melne epler,
- 80 g maltose
- 16 g bakepulver
- kanel

Skrell eplene og fjern kjernehuset, og miks dem. Tilsett 80 g maltose og kanel.

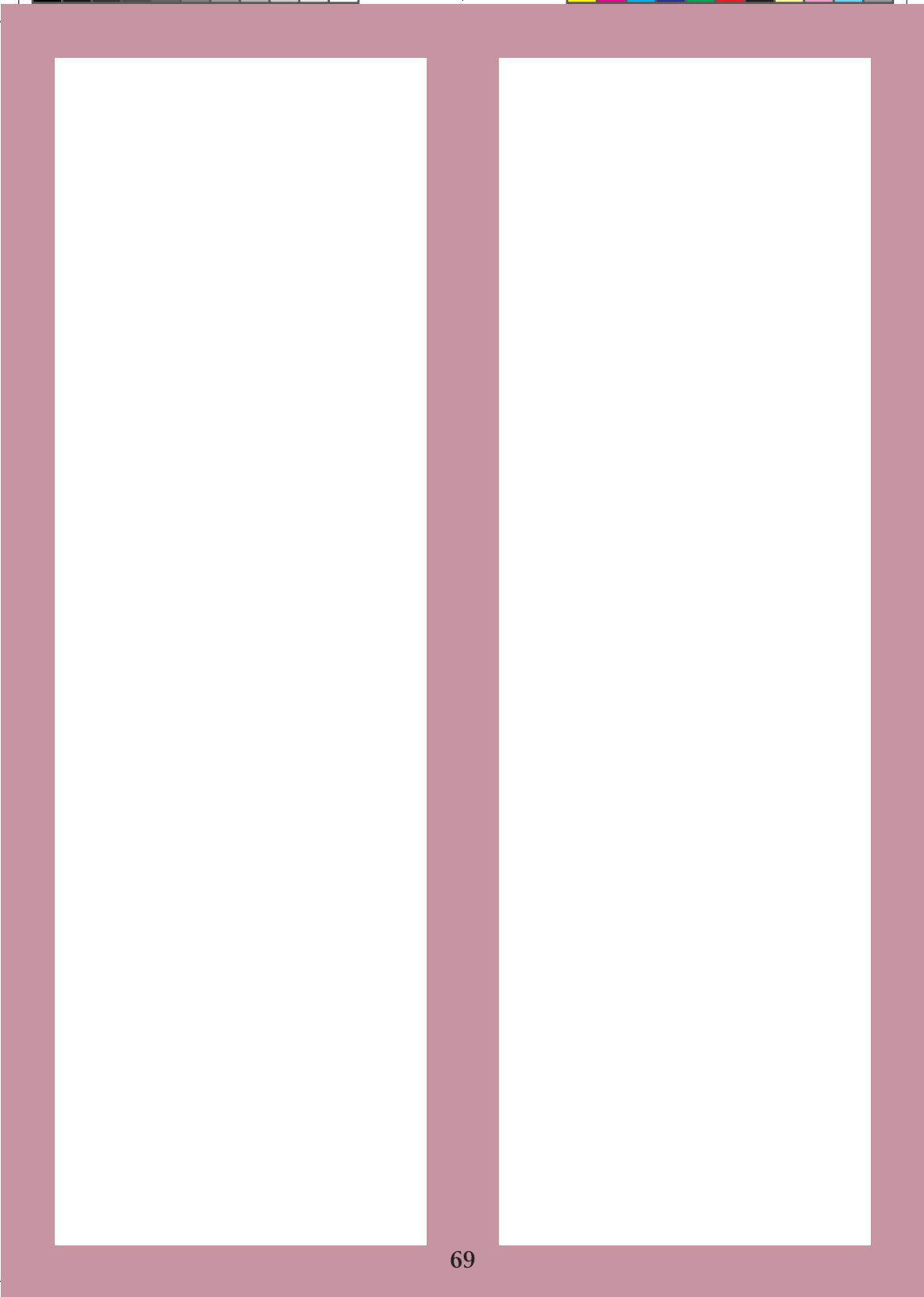
Ha blandingen oppi en skål, og tilsett speltmel, bakepulver og bland til en jevn blanding.

Deigen er nå myk og klar for å formes til kjeks.

Stek på 165° C i 40 minutter.

TABELL OVER MENGDE/TIDER/HASTIGHET

	Ingredienser	Mengde	Tid hastighet 1	Tid hastighet 2/TURBO
Mikse- fot	Meat Vegetable Fruit	100 g	20 s.	10 s.
Mikse- fot	Buljongsup- pe	1,3 liter (i gryte)	90 s.	60 s.
Mikse- fot	Smoothie	250 ml	30 s.	15 s.
Mikse- fot	Majones	1 egg	60 s.	
Hakker	Kjøtt Rå grønnsaker Tørkede	100 gr	20 s.	10 s.
Hakker	Frukt	100 gr	30 s.	15 s.
Visp	Kremflote	200 ml	90 s.	



INFORMAÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

A utilização de aparelhos elétrico exige sempre que sejam respeitadas as precauções de segurança gerais, a fim de reduzir o risco de choque elétrico e/ou ferimentos. Tais precauções incluem:

1. LER ATENTAMENTE E NA ÍNTEGRA AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR O PRODUTO.
2. Antes de utilizar a varinha trituradora, leia e siga atentamente as instruções para a utilização. Guarde e consulte-as durante todo o período de utilização do produto.
3. Depois de desembalar o aparelho, elimine corretamente os sacos de plástico que poderiam representar um perigo para as crianças.
4. Não permita que as crianças utilizem o brinquem o aparelho ou brinquem com o aparelho.
MANTENHA O APARELHO FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS.
5. Não utilize uma voltagem elétrica diferente da indicada no produto.
6. Não utilize adaptadores e/ou extensões.
7. Não puxe o cabo para retirar a ficha da tomada de corrente.
8. Para evitar ferimentos graves e danos no aparelho, nunca introduza as mãos ou utensílios no copo graduado, enquanto a varinha trituradora estiver a funcionar.
9. Não coloque o aparelho sobre ou perto de fogões a gás ou elétrico acesos, ou dentro dum forno ou próximo a fontes de calor.
10. **ATENÇÃO: AS LÂMINAS SÃO AFIADAS E, PORTANTO, CORTANTES. DEVEM SER TOMADAS PRECAUÇÕES QUANDO SÃO MANUSEADAS E DURANTE A LIMPEZA.**
11. Não toque no produto com as mãos molhadas.
12. Não utilize o produto no exterior.
13. Não mergulhe ou enxágue o bloco motor, o encaixe do batedor e o encaixe do picador, bem como o cabo elétrico ou a ficha na água ou outros líquidos.
14. Desligue sempre o aparelho da tomada quando este permanecer sem vigilância, para a montagem de peças/acessórios, imediatamente após a utilização, antes de cada operação de limpeza, manutenção ou em caso de avaria.
15. Para evitar salpicos, especialmente ao misturar ingredientes líquidos quentes, utilize um recipiente alto e processe apenas pequenas quantidades de cada vez.
16. Nunca encha o copo com ingredientes quentes. Deixe-os arrefecer

17. Não utilize o produto para fins diferentes dos previstos. A Alessi recusa qualquer responsabilidade por danos causados por uma utilização imprópria.
18. Utilize apenas acessórios e peças sobressalentes originais garantidos Alessi.
19. Em caso de mau funcionamento ou danos do misturador ou do cabo, não utilize o produto e contacte o seu revendedor Alessi ou diretamente a Alessi SpA no endereço email : help@alessi.com
20. Se o cabo elétrico estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um centro de assistência ou por pessoal qualificado para evitar perigos.
21. Nunca tente abrir o grupo motor do aparelho.
22. 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 efetuada 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.
23. Tenha cuidado se um líquido demasiado quente for deitado no misturador porque poderia sair, devido a um sopro repentino de vapor.
24. Não utilize o aparelho de forma contínua por mais de 2 minutos.

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

MDL10 "Plissé" Varinha trituratora

Concebido por Michele De Lucchi em 2020, esta varinha trituratora foi testada e certificada para garantir a segurança do consumidor.

DESCRIÇÃO DA VARINHA TRITURADORA

- A - Corpo motor de resina termoplástica
- B - Haste de resina termoplástica removível
- C - Botão de velocidade 1
- D - Botão de velocidade 2 TURBO
- E - Lâmina rotante de aço
- F - Copo graduado de resina termoplástica transparente (PCTG) com capacidade de 700 ml

a versão com acessórios inclui:

- G - Batedor de aço
 - G1 - encaixe/adaptador do batedor de resina termoplástica.
 - G2 - batedor de aço.
- H - Picador de resina termoplástica e lâminas de aço.
 - H1 - encaixe/adaptador trituratora de resina termoplástica.
 - H2 - grupo de lâminas de aço do picador.
 - H3 - recipiente de resina termoplástica (PCTG) capacidade 400 ml (nível máximo 300 ml).
 - H4 - anel de borracha antiderrapante.

O PCTG, material com o qual são realizados o copo graduado e o recipiente do picador, não contém BPA. (fig. 1)



ATENÇÃO!

MANTENHA O APARELHO FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS.

ESTE PRODUTO DESTINA-SE EXCLUSIVAMENTE AO USO DOMÉSTICO.



ATENÇÃO!

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

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

- Lave os componentes laváveis (haste removível com lâmina, copo graduado) com água quente e detergente líquido para loiça.
- Limpe apenas o corpo motor com um pano húmido para remover qualquer resíduo de pó. (fig.2)

USO DA VARINHA TRITURADORA

Verifique se a voltagem do seu sistema elétrico corresponde à indicada para a varinha trituratora.

- Utilize o misturador sobre uma superfície plana, longe de materiais inflamáveis.
- A varinha trituradora pode ser utilizada para preparar sopas ou papas para crianças, frappè e cremes de legume. Pode ser utilizado com alimentos quentes ou frios mas não com alimentos demasiado secos ou duros que possam danificar a lâmina.
- Insira a haste removível no corpo motor e gire no sentido horário até que bloqueie. (fig.3)
O posicionamento correto é indicado pelo alinhamento das 2 marcas presentes no corpo motor e no adaptador. (fig.4)
- Coloque a varinha trituradora no copo graduado ou outro recipiente suficientemente largo e profundo para conter os ingredientes a misturar. (fig.5)
- **NÃO mergulhe o misturador todo o comprimento da haste e, nomeadamente, NÃO além do ponto de união entre a haste e o corpo motor. (fig.5)**
- A capacidade máxima do copo graduado é de 700 ml. Não exceda os 2/3 de enchimento para evitar qualquer derramamento de ingredientes.
- Nunca encher o copo com ingredientes quentes. Deixe-os arrefecer.
- Ligue a ficha à tomada de corrente.
- Segure com firmeza o recipiente com uma mão. (fig.6)
- Carregue no botão 1 (C) para misturar mais lentamente, no botão 2 TURBO (D) para misturar mais rapidamente.
- Mantenha premido o botão durante a utilização, até obter a consistência desejada.
- Para uma mistura ideal, sugerimos que se mantenha a haste ligeiramente inclinada dentro do recipiente e que se faça um movimento circular dentro do composto (fig. 6)
- Ao terminar a mistura, solte o

botão.

- Antes de retirar o misturador do composto, certifique-se de que a lâmina esteja parada para evitar salpicos.



ATENÇÃO!

Quando utilizado diretamente na panela, durante a cozedura (por exemplo, para preparação de creme de legume), retire a panela da fonte de calor para proteger a haste removível contra o sobreaquecimento. Tenha o cuidado de não encher o panela para além dos 2/3 da capacidade, para evitar que os ingredientes derramem.



ATENÇÃO!

Desligue a ficha da tomada elétrica assim que tiver terminado o seu trabalho e antes de cada operação de manutenção e limpeza. Aguarde sempre a paragem da lâmina.

CONSELHOS

Salvo indicação contrária na receita, comece sempre com a velocidade 1, a velocidade mais baixa e, se necessário aumente-a a seguir. Mova o misturador em sentido horário e de cima para baixo, mantendo-o ligeiramente inclinado.

LIMPEZA

Ao terminar o procedimento, aguarde que a lâmina pare de girar, desligue a ficha da tomada elétrica, a esta altura

retire a haste removível girando-a em sentido anti-horário e puxando-a para baixo.(fig.7)

- **Corpo do motor:** limpe o corpo motor SOMENTE com um pano húmido.
- **Haste removível:** lave-a com água quente e detergente líquido para loiça.

A haste pode ser lavada na máquina de lavar loiça, mas colocada no cesto superior para evitar o contacto com as resistências.

Seque-a completamente.

Se utilizar alimentos particularmente salgados, enxágue a lâmina imediatamente após a utilização.

Se algum alimento permanecer preso à lâmina, solte o botão de funcionamento, aguarde até que tenha parado e desligue da ficha da tomada.

Remova as peças utilizando um utensílio e não os dedos.

NÃO toque nas lâminas, pois poderia cortar-se.

- **Copo graduado:** lave-o à mão com água quente e detergente líquido para loiça.O copo pode ser lavado na máquina de lavar loiça, mas colocado no cesto superior para evitar o contacto com as resistências.

O copo graduado é adequado para utilização no micro-ondas.

ACESSÓRIOS

G - Batedor
H - Picador

NÃO estão incluídos na embalagem da versão básica, mas podem ser comprados em revendedores da Alessi.

USO DO BATEDOR

Os componentes do batedor são :
G1 - encaixe /adaptador do batedor

de resina termoplástica. (fig.8)
G2 - batedor de aço.(fig.8)

Este acessório é utilizado para bater natas e claras de ovos em castelo, misturar preparações para sobremesas, mousses e pudins e preparar maionese.

- Fixe o adaptador do batedor ao corpo motor e gire no sentido horário até que bloqueie.(fig. 8)
O posicionamento correto é indicado pelo alinhamento das 2 marcas presentes no corpo motor e no adaptador. (fig.10)
Insira o batedor de aço no orifício apropriado do adaptador, empurrando com força.As duas linguetas existentes na haste do batedor vão guiá-lo para a introdução nas ranhuras do orifício do adaptador (Fig. 11)
Coloque o batedor num recipiente alto onde já tenha colocado os ingredientes a processar e carregue no botão da velocidade 1 (C).
- Ao terminar a utilização, retire o batedor da mistura.
- Para evitar salpicos, introduza o batedor na mistura antes de ligar o misturador e desligue o misturador antes de retirar o batedor da mistura.
- **Antes de desmontar o batedor, lembre-se sempre de retirar a ficha da tomada elétrica.**
- Para remover o batedor, segure o corpo motor com uma mão e com a outra gire em sentido anti-horário até desengatar completamente.(fig. 12)
- Para separar o adaptador do batedor, segure o adaptador com uma mão e com a outra puxe o batedor com força.(fig.13)
- Não utilize o batedor dentro de panelas revestidas de Teflon porque a parte metálica do batedor pode danificar o acabamento da superfície.
- Após a utilização, o batedor de aço pode ser lavado à mão com água

quente e detergente líquido loiça ou na máquina de lavar loiça.

- **O corpo motor e o adaptador do batedor devem ser limpos SOMENTE com um pano húmido e depois secos com um pano macio.**

Para um melhor resultado, recomendamos:

- não utilizar o copo graduado, mas um recipiente maior.
- partir com uma velocidade baixa e depois aumentá-la a seguir.
- mover o batedor em sentido horário, mantendo-o ligeiramente inclinado.
- não bater quantidades excessivas de natas ou ovos.

USO DO PICADOR

Os componentes do picador são:

H1 - encaixe/adaptador do picador de resina termoplástica.

H2 - grupo de lâminas de aço do picador.

H3 - recipiente de resina termoplástica (PCTG) com capacidade de 400 ml (nível máximo 300 ml).

H4 - anel de borracha antiderrapante. (fig.14)

O picador é adequado para picar carne, queijo, legumes e verduras e ervas aromáticas, nozes, avelãs e gelo.

Para um melhor resultado e para proteger as lâminas, recomendamos:

- cortar previamente os ingredientes em pedaços não demasiado grandes e verificar se a quantidade a cortar não é excessiva.
- remover as partes duras das frutas e verdura e legumes (por exemplo, casca ou caroços).
- remover as partes duras da carne (por exemplo, cartilagem ou pele).

Ter cuidado para NÃO se cortar.

Nunca toque as lâminas com os dedos, porque são muito afiadas.

O bloco com as lâminas sempre deve ser retirado do perno de plástico.

- Coloque o bloco com as lâminas no perno central dentro do recipiente transparente e empurre-o para baixo.
- Coloque o alimento a picar no recipiente, tendo o cuidado de **NÃO** exceder o nível máximo do recipiente.
- Insira o adaptador do picador no recipiente. (fig.15)
- Fixe o corpo motor do misturador ao adaptador do picador girando em sentido horário até que bloqueie. (fig. 16) O posicionamento correto é indicado pelo alinhamento das 2 marcas presentes no corpo motor e no adaptador. (fig.17)
- Ligue a ficha à tomada de corrente.
- Carregue no botão de velocidade 1 (C).
- Durante o funcionamento, segure o corpo motor com uma mão e com a outra segure o recipiente do picador. (fig.18)

O anel antiderrapante (H4) situado por baixo do recipiente facilitará o bloqueio do recipiente na bancada de trabalho.

No final da utilização, retire a ficha da tomada elétrica antes de realizar qualquer operação para abrir o picador.

LIMPEZA

- Retire o corpo motor do encaixe do picador girando em sentido anti-horário. (fig.19)
- Retire o encaixe do picador do recipiente. (fig.20)
- Retire cuidadosamente o bloco com as lâminas, elevando-o do perno e sem tocar nas lâminas com os dedos.
- Retire os alimentos processados do recipiente com a ajuda duma colher ou duma espátula de plástico ou madeira
- Após utilização, lave sempre todos os componentes com água quente

- **Recipiente:** pode ser lavado à mão com água quente e detergente para loiça e secado completamente. O recipiente pode ser lavado na máquina de lavar loiça, mas colocado no cesto superior para evitar o contacto com as resistências.

O recipiente do picador **NÃO** é adequado para utilização no micro-ondas.

- **Bloco com as lâminas:** pode ser lavado à mão utilizando uma esponja e tendo o cuidado de não tocar nas lâminas com os dedos ou colocado na máquina de lavar loiça, mas colocado no cesto superior para evitar o contacto com as resistências.
Tenha cuidado para não tocar nas lâminas ao colocar e retirar o bloco com as lâminas da máquina de lavar loiça, pois pode cortar-se.
- O corpo motor e o adaptador do picador devem ser limpos **SOMENTE** com um pano húmido e depois secos com um pano macio.

PEÇAS SOBRESSELENTES

Em caso de desgaste, perda ou dano, podem ser compradas, no seu revendedor Alessi de confiança, as seguintes peças sobresselentes:

- B - haste removível com lâminas;
- F - copo graduado;
- G - encaixe/adaptador do batedor e o batedor
- H - encaixe/adaptador do picador, recipiente e lâminas
- H2 - lâminas do picador

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, estão excluídos os danos causados por impactos acidentais e utilização imprópria.

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

Garantia incluída na embalagem.

ELIMINAÇÃO

Ao final da sua vida útil, não elimine no aparelho no meio ambiente, mas contacte um centro de específico para a eliminação.

Desmonte os seus componentes para os poder eliminar de acordo com os regulamentos de eliminação em vigor no seu país.

Nunca tente forçar o grupo motor para abri-lo.

RAEE (WEEE) inserida na embalagem.

SEGURANÇA ALIMENTAR

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

COMO PREPARAR A MAIONESE

Ingredientes :

- 200-250 ml de azeite
- 1 ovo à temperatura ambiente
- 1 colher de sopa de sumo de limão
- sal q.b.

Coloque um ovo inteiro no copo graduado com o sal, o sumo de limão e um pouco de óleo.

Introduza o misturador no copo graduado até tocar o fundo. Carregue no botão 1.

Em seguida, adicione o resto do óleo

em fio.

Continue a misturar rapidamente até obter a maionese com o grau de homogeneidade desejado.

BOLACHAS COM FARINHA DE ESPELTA E MEL

Ingredientes :

- 150gr de farinha de espelta
- 3 meças raneta,
- 80 gr. maltose
- 1 saqueta de fermento para doce
- canela q.b.

Bata as maçãs, descascadas e sem sementes, adicione 80 gr. de maltose e canela.

Em uma Verter a mistura para uma taça, adicione a farinha de espelta, o fermento e amasse até se formar uma massa homogênea.

A massa resultará macia e pronta a formar as bolachas.

Leve ao forno por 40 minutos, a 165° C.

TABELA QUANTIDADE/TEMPO/VELOCIDADE

	Ingredientes	Quantidade	Tempo velocidade 1	Tempo velocidade
Haste removível	Carne Verdura/ Legume Fruta	100 gr	20 seg.	10 seg.
Haste removível	Sopa	1,3 litro	90 seg.	60 seg.
Haste removível	Batido	250 ml	30 seg.	15 seg.
Haste removível	Maionese	1 ovo	60 seg.	
Picado	Carne Verdura/ Legume cru Alimentos secos	100 gr	20 seg.	10 seg.
Picado	Fruta	100 gr	30 seg.	15 seg.
Batedor	Nata	200 ml	90 seg.	

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

Användning av elektriska apparater kräver alltid efterlevnad av säkerhetsåtgärderna 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 stavmixern, läs och följ noga bruksanvisningen. Spar dem och konsultera dem under hela produktens användningstid.
3. När du har packat upp apparaten ska du korrekt bortskaffa plastpåsar som kan utgöra en fara för barn.
4. Låt inte barn använda apparaten eller leka med den apparaten.
FÖRVARA APPARATEN UTOM RÄCKHÅLL FÖR BARN.
5. Använd inte någon annan elektrisk spänning än den som anges på produkten.
6. Använd inte adaptrar och/eller förlängningssladdar.
7. Dra inte i kabeln för att ta ut kontaktdonet ur uttaget.
8. För att undvika allvarliga personskador och skada apparaten, sätt aldrig i händerna eller redskap i mätbägaren medan nedsänkingsmixern är igång.
9. Placera inte apparaten på eller i närheten av gas- eller elektriska spisar som är påslagna, inuti en ugn eller nära värmekällor.
10. OBSERVERA: BLADEN ÄR VASSA OCH SKÄR DÄRFÖR DU MÅSTE IAKTTA FÖRSIKTIGHET NÄR DE HANTERAS OCH UNDER RENGÖRING.
11. Rör inte produkten med våta händer.
12. Använd inte produkten utomhus.
13. Sänk inte ner eller skölj motorblocket, vispfastet och fästet till hackaren samt nätsladden eller anslut vatten eller andra vätskor.
14. Koppla alltid ur kontakten när apparaten förblir oöversedd, för montering av komponenter/tillbehör, omedelbart efter användning, före varje rengöring, underhåll eller i händelse av fel.
15. För att undvika stänk, särskilt när du blandar varma flytande ingredienser, använd en hög behållare och arbeta endast små mängder åt gången.
16. Fyll aldrig glaset med varma ingredienser. Låt svalna
17. Använd inte produkten för andra ändamål än de som den är avsedd för. Alessi avsäger sig allt ansvar för skador orsakade av olämplig användning.
18. Använd endast originaltillbehör och -reservdelar som garanteras av Alessi.
19. I händelse av fel eller skador på mixern eller kabeln, använd inte produkten, utan kontakta din betrodda Alessi-återförsäljare eller Alessi SpA direkt på e-postadressen:

help@alesi.com.

20. Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, på ett teknisk assistanscenter eller av behöriga personer för att undvika faror.
21. Försök aldrig att öppna apparatens motoraggregat.
22. 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, såvida de inte är över 8 år och under en vuxens överinseende.
2) Förvara apparaten och nätsladden utom räckhåll för barn under 8 år
23. Var försiktig om en för varm vätska hålls i mixern eftersom den kan flöda ut på grund av en plötslig ångpuff.
24. Använd inte apparaten kontinuerligt i mer än 2 minuter

ÖVERVAKA BARN FÖR ATT SÄKRA ATT DE INTE LEKER MED APPARATEN

**APPARATEN ÄR AVSEDD FÖR
HEMMABRUK INOMHUS**

BEVARA DESSA INSTRUKTIONER

WWW.ALESSI.COM

MDL10 "Plissé" Stavmixern

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

BESKRIVNING AV STAVMIXERN

- A - Motorstomme av termoplastharts
- B - Avtagbar stång av termoplastharts
- C - Hastighetsknapp 1
- D - Hastighetsknapp 2 TURBO
- E - Roterande stålblad
- F - Graderad bägare i transparent termoplastharts (PCTG) som rymmer 700 ml

versionen med tillbehör inkluderar:

- G- Stålvisp
 - G1 - fäste/adapter för visp av termoplastharts.
 - G2 - stålvisp.
- H - Hackmaskin av termoplastharts med stålblad.
 - H1 - fäste/adapter för hackmaskinen av termoplastharts.
 - H2 - bladgrupp i stavmixern av stål.
 - H3 - behållare av termoplastharts (PCTG) rymd 400 ml (max. nivå 300 ml).
 - H4 - halkskyddad gummiring.

PCTG, materialet som mätbägaren och hackmaskinens behållare tillverkas av, är BPA-fritt. (fig. 1)



OBSERVERA:

**FÖRVARA APPARATEN
UTOM RÄCKHÅLL FÖR
BARN.**

**DENNA PRODUKT ÄR
AVSEDD ENDAST FÖR
HEMMABRUK.**



OBSERVERA:

- 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
 - i fabriker;
 - av kunder på hotell, motell och andra boenden;
 - i miljöer som bed and breakfast.

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

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

- Tvätta de tvättbara komponenterna (avtagbar stång med blad, mätbägare) med varmt vatten och flytande diskmedel.
- Torka motorstommen endast med en fuktig trasa för att avlägsna eventuellt resterande damm. (fig. 2)

ANVÄNDNING AV STAVMIXERN

Kontrollera att elsystemets spänning motsvarar den som indikeras för stavmixern.

- Använd mixern på en plan yta, på avstånd från brandfarliga material.
- Stavmixern kan användas för att laga soppor eller göra barnmat, milkshakes och grönsakspuréer. Den kan användas med varm eller kall mat men inte med för torr eller hård mat som kan skada bladet.
- Sätt i den borttagbara stängen i motorstommen och vrid medurs tills den låses fast. (fig. 3)

Korrekt positionering markeras genom justering av de två skyltarna på

motorhuset och på adaptern (fig. 4)

- För in stavmixern i mätbägaren eller i en annan behållare som är bred och djup nog för att innehålla ingredienserna som ska blandas. (fig. 5)
- **Sänk INTE mixern längs hela stavens längd och särskilt INTE bortom kopplingspunkten mellan stång och motorstomme. (fig. 5)**
- Den maximala rymden för mätbägaren är 700 ml. Överskrid inte 2/3 av fyllningen för att undvika att ingredienserna spills ut.
- Fyll aldrig bägaren med varma ingredienser. Låt svalna.
- Sätt i kontakten i uttaget.
- Håll behållaren stadigt med en hand. (fig. 6)
- Tryck på 1 (C)-knappen för att blanda långsammare, eller på 2 TURBO (D)-knappen för att blanda snabbare.
- Håll knappen intryckt under användningen tills blandningen har uppnått önskad konsistens.
- För optimal blandning föreslår vi att du håller stängen lutande inuti behållaren och gör en cirkulär rörelse inuti blandningen (fig. 6)
- Efter att ha blandat klart, släpper du upp knappen.
- Innan du tar bort mixern från blandningen, se till att bladet står stilla för att undvika stänk.



OBSERVERA:

Vid användning direkt i kastrullen under tillagningen (till exempel för beredning av grönsakspuré), flytta kastrullen från värmekällan för att skydda den avtagbara stängen mot överhettning. Var noga med att inte fylla kastrullen över 2/3 av kapaciteten för att förhindra att.



OBSERVERA:

Ta ut kontakten ur uttaget så snart du är klar och innan varje åtgärd underhåll och rengöring. Vänta alltid tills bladet har stannat.

RÅD

Om inte annat anges i receptet bör du alltid börja med den lägsta hastigheten 1 och eventuellt öka den successivt. Flytta stavmixern medurs och uppifrån och ner och håll den något lutad.

RENGÖRING

Efter bearbetningen väntar du tills bladet har slutat rotera, drar sedan ut stickkontakten ur uttaget, tar bort den avtagbara stängen genom att vrida den moturs och dra den nedåt. (fig. 7)

- **Motorhus:** rengör motorstommen ENDAST med en fuktig trasa.
- **Avtagbar stång:** tvätta dem med varmt vatten och flytande diskmedel.

Stängen kan tvättas i diskmaskin men ska placeras i den övre korgen för att undvika kontakt med motstånden.

Torka ordentligt.

Om du använder särskilt salt mat, skölj bladet omedelbart efter användningen.

Om det finns kvar matrester kvar på bladet, släpp funktionsknappen, vänta tills den stannar och koppla sedan ur den.

Ta bort bitarna med ett verktyg, inte med fingrarna.

Rör INTE bladen eftersom du kan skära dig.

- **Graderad bägare:** tvätta dem med varmt vatten och flytande

diskmedel. Bägaren kan tvättas i diskmaskin men ska placeras i den övre korgen för att undvika kontakt med motstånden.

Den graderade bägaren är lämpligt för användning i mikrovågsugn.

TILLBEHÖR

G - Visp

H - Hackmaskin

De finns INTE i grundversionens förpackning men kan köpas från Alessi-återförsäljare.

ANVÄNDA VISPEN

Vispens komponenter är:

G1 - fäste/adapter för visp av termoplastharts.(fig. 8)

G2 - stålvisp.(fig. 8)

Detta tillbehör används för att vispa gräddor och äggvita, blanda dessertrecept, mousser och puddingar och laga majonnäs.

- Fäst vispadaptern på motorstommen och vrid medsols tills den stoppar.(fig. 8) Rätt positionering markeras av justeringen av de två markeringarna på motorstommen och på adaptern (fig. 10)
- För in stålvispen i lämpligt håll i adaptern genom att trycka ordentligt.De två flikarna på vispstången vägleder dig när du sätter in dem i spåren på adapterhålet (fig. 11)
- Sätt vispen i en hög behållare där du redan har lagt ingredienserna som ska bearbetas och tryck på hastighetsknapp 1 (C).
- Efter användningen, tar du bort vispen från blandningen.
- För att undvika stänk sätter ner du vispen i blandningen innan du slår

på mixern och stänger av mixern innan du tar bort vispen från blandningen.

- **Innan du tar isär vispen, kom alltid ihåg att ta ut kontakten ur uttaget.**
- För att ta bort vispen håller du i motorstommen med ena handen och vrider adaptern moturs tills den lossnar helt. (Fig. 12)
- För att separera adaptern från vispen håller du i adaptern med ena handen och drar vispen med kraft med den andra.(fig. 13)
- Använd inte vispen inuti teflonbelagda kastruller eftersom metalldelen på vispen kan skada ytfinishen.
- Efter användningen kan stålvispen tvättas antingen för hand med varmt vatten och flytande diskmedel eller i diskmaskin.
- **Motorstommen och vispadaptern får ENDAST rengöras med en fuktig trasa och sedan eftertorkas med en mjuk trasa.**

För ett bättre resultat rekommenderar vi:

- att inte använda mätkoppen utan en större behållare.
- att börja med en låg hastighet och sedan öka den gradvis.
- att flytta vispen medurs och håller den lätt lutad.
- att inte vispa för mycket gräddor eller ägg.

ANVÄNDNING AV HACKMASKINEN

Hackmaskinens komponenter är:

- H1 - fäste/adapter för hackmaskinen av termoplastharts.
- H2 - bladenhet på hackmaskinen av stål.
- H3 - behållare av termoplastharts (PCTG) kapacitet 400 ml (maximal nivå 300 ml).
- H4 - halkskyddad gummiring.(fig.14)

Hackmaskinen är lämplig för kött, ost, grönsaker och aromatiska örter, valnötter, hasselnötter och is.

För ett bättre resultat och för att skydda bladen rekommenderar vi följande:

- att man skär ingredienserna i inte för stora bitar och kontrollerar att mängden som ska hackas inte är för stor.
- att man tar bort de hårda delarna på frukt och grönsaker (t.ex. skal eller kärnor).
- att man tar bort de hårda delarna av köttet (t.ex. brosk eller svål).

Var noga med att INTE skära dig. Vidrör ALDRIG bladen med fingrarna eftersom de är väldigt vassa. Blocket med bladen måste alltid tas bort med plaststiftet.

- Sätt bladlåset på det mittersta stiftet inuti den transparenta behållaren och tryck ner den.
- Sätt maten som ska malas i behållaren och se till att INTE överskrida behållarens maximala nivå.
- Sätt in hackmaskinens adapter på behållaren.(fig. 15)
- Fäst stavmixerns motorstomme vid hackmaskinens adapter och vrid medurs tills den blockeras.(fig. 16) Rätt positionering markeras av justeringen av de två markeringarna på motorstommen och på adaptern.(fig. 17)
- Sätt i kontakten i uttaget.
- Tryck på hastighetsknappen 1 (C).
- Håll motorstommen med den ena handen under driften och håll i hackmaskinens behållare med den andra.(fig. 18)

Den halkskyddade ringen (H4) som placeras under behållaren kommer att underlätta att hålla kvar behållaren på arbetsytan.

Vid slutet av användningen, ta ut stickkontakten ur uttaget innan du utför någon åtgärd för att öppna hackmaskinen

RENGÖRING

- Ta bort motorstommen från hackmaskinens fäste genom att vrida den moturs.(fig. 19)
- Ta bort hackmaskinens fäste från behållaren.(fig. 20)
- Ta försiktigt bort bladlåset genom att lyfta det ur stiftet och utan att röra bladen med fingrarna.
- Ta bort den bearbetade maten från behållaren med hjälp av en sked eller en plast- eller träspatel
- Skölj alltid alla komponenter med varmt vatten efter användningen
- **Behållare:** den kan tvättas för hand med varmt vatten och diskmedel och torkas noggrant.Behållaren kan tvättas i diskmaskin men ska placeras i den övre korgen för att undvika kontakt med motstånden.

Det är INTE lämpligt att använda hackmaskinens behållare i mikrovågsugnen.

- **Bladlås:**det kan tvättas för hand med en svamp. Se till att inte röra bladen med fingrarna. När du ska diska dem i diskmaskin, ska de placeras i den övre korgen för att undvika kontakt med värmelementen.
Var försiktig så att du inte vidrör bladen när du sätter och tar bort bladlåset från diskmaskinen eftersom du kan skära dig.
- Motorstommen och hackmaskinens adapter får ENDAST rengöras med en fuktig trasa och sedan eftertorkas md en mjuk trasa.

RESERVDELAR

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

- B - avtagbar stång med blad;
- F - graderad bägare.
- G - vispfäste/-tillbehör och visp
- H - fäste/adapter för hackmaskinen, behållaren och bladen
- H2 - hackmaskinens blad

GARANTI

Denna produkt täcks av två års garanti från försäljningsdagen.

Garantin täcker alla fabrikationsfel, 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 livscykeln 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.

HUR DU GÖR MAJONNÄS

Ingredienser:

- 200-250 ml olivolja
- 1 ägg som har rumstemperatur
- 1 matsked citronsaft
- salt efter smak

Lägg ett helt ägg i mätbägaren med salt, citronsaft och lite olja.

Sätt in mixern i mätbägaren tills den rör vid botten. Tryck på knapp 1.

Tillsätt sedan resten av oljan genom att hålla i den i en tunn stråle.

Fortsätt att blanda snabbt tills majonnäsen når den önskade graden av jämnhet.

KAKOR AV EMMERMJÖL MED ÄPPLÉN

Ingredienser:

- 150 gr emmervete
- 3 renettäpplen,
- 80 gr. maltos
- 1 påse bakpulver
- kanel efter smak

Mixa skalade, kärnade äpplen, tillsatt 80 gr. maltos och kanel.

Häll blandningen i en skål, tillsatt det emmervetemjålet, jäst och knåda tills du får en jämn blandning.

Degen blir mjuk och klar att formas till kakor.

Grädda i 40 minuter vid 165° C.

TABELL ÖVER MÄNGD/TID/HASTIGHET

	Ingredienser	Mängd	Hastighetstid 1	Hastighetstid 2/TURBO
Stång avtagbar	Kött Grönsaker Frukt	100 gr	20 sek.	10 sek.
Stång avtagbar	Soppa	250 ml	30 sek.	15 sek.
Stång avtagbar	Smoothie	250 ml	30 sek.	15 sek.
Stång avtagbar	Majonnäs	1 ägg	60 sek.	
Hackmaskin	Kött Råa grönsaker Torra	100 gr	20 sek.	10 sek.
Hackmaskin	Frukt	100 gr	30 sek.	15 sek.
Visp	Grädd	200 ml	90 sek.	

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSTIETOJA

Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava yleisiä turvallisuusohjeita käyttäjän sähköisku- ja/tai palovammariskin minimoimiseksi Näihin ohjeisiin kuuluvat toimet:

1. LUE OHJEET HUOLELLISESTI JA KOKONAAN ENNEN TUOTTEEN KÄYTTÖÄ.
2. Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen sauvasekoittimen käyttöä. Säilytä ne huolella ja noudata niitä koko tuotteen käyttöajan.
3. Sen jälkeen kun olet ottanut laitteen pois pakkauksesta, hävitä oikeaoppisesti muovipussit, jotka saattavat olla vaarallisia lapsille.
4. Älä anna lasten käyttää laitetta tai leikkiä laitteella.
ÄLÄ JÄTÄ LAITETTA LASTEN ULOTTUVILLE.
5. Älä käytä muuta kuin tuotteessa osoitettua sähköjännitettä.
6. Älä käytä adaptoreja ja/tai jatkojohtoja.
7. Älä vedä johdosta pistokkeen irrottamiseksi pistorasiasta.
8. Vakavien palovammojen ja laitteen rikkoutumisen estämiseksi älä koskaan laita käsiä tai keittiövälineitä mittalasiin sauvasekoittimen ollessa käynnissä.
9. Älä laita laitetta päällä olevan kaasu- tai sähkölieden päälle tai lähelle, äläkä uuniin tai muiden lämmönlähteiden läheisyyteen.
10. **VAROITUS: LAITTEEN TERÄT OVAT TERÄVIÄ. OLE VAROVAINEN KÄSITELLESSÄSI JA PUHDISTAESSASI NIITÄ.**
11. Älä kosketa tuotetta kosteilla käsillä.
12. Älä käytä tuotetta ulkona.
13. Älä kastele tai huuhtelee moottorilohkoa, vispilän kiinnityskohtaa ja silppurin kiinnityskohtaa äläkä virtajohtoa tai pistoketta vedellä tai muilla nesteillä.
14. Irrota pistoke aina, kun laite jää ilman valvontaa, osien/lisäosien asennuksen ajaksi, heti käytön jälkeen, ennen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä tai vikatilanteissa.
15. Roiskeiden välttämiseksi etenkin kuumia nesteitä sekoittaessasi käytä korkeaa astiaa ja sekoita vain pieniä määriä kerrallaan.
16. Älä koskaan täytä lasia kuumilla nesteillä. Anna niiden jäähtyä
17. Älä käytä tuotetta muihin tarkoituksiin kuin mitä varten se on suunniteltu. Alessi kieltäytyy kaikesta vastuusta sopimattoman käytön aiheuttamissa vahingoissa.
18. Käytä vain Alessin alkuperäisiä varaosia ja lisävarusteita.
19. Jos sauvasekoitin tai johto ei toimi tai on vaurioitunut, älä käytä tuotetta. Ota yhteyttä Alessi-jälleenmyyjään tai suoraan Alessi SpA:han sähköpostiosoitteeseen: help@alessi.com
20. Jos virtajohto on vaurioitunut, se tulee vaihtaa. Vaihdon voi suorittaa joko valmistaja,

- kodinkonekorjaamo tai pätevä korjaaja vaaratilanteiden syntymisen välttämiseksi.
21. Älä koskaan yritä avata laitteen moottoriyksikköä.
 22. 1) Yli 8-vuotiaat lapset ja liikunta-, aisti- tai kognitiivisia rajoitteita omaavat tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitetta valvottuina sekä saatuaan riittävät ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja ymmärrettyään käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat yli 8-vuotiaita ja aikuinen valvoo toimenpidettä.
2) Pidä laite ja virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta
 23. Ole varovainen kaataessasi erittäin kuumia nesteitä sauvasekoittimeen, koska se saattaa päästää höyryä ulos äkillisesti.
 24. Älä käytä laitetta yhtäjaksoisesti 2 minuuttia kauempaa

**VALVO LAPSIA VARMISTAAKSESI,
ETTEIVÄT HE LEIKI LAITTEELLA**

**LAITE ON TARKOITETTU
SISÄKÄYTTÖÖN KOTITALOUKSISSA**

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

WWW.ALESSI.COM

MDL10 "Plissé" Stavamixern

Michele De Lucchi vuonna 2020 suunnittelema sauvasekoitin on testattu ja sertifioitu, mikä takaa kuluttajan turvallisuuden.

SAUVASEKOITTIMEN KUVAUS

- A - Kestomuovinen moottorirunko
- B - Kestomuovinen irrotettava varsi
- C - Nopeuspainike 1
- D - Nopeuspainike 2 TURBO
- E - Teräksinen pyörivä terä
- F - Läpinäkyvästä kestopuovista (PCTG) valmistettu mittalasi, jonka tilavuus on 700 ml

lisävarusteilla varustettuun versioon kuuluvat:

- G - Teräsvispilä
 - G1 - kiinnitysosa kestopuoviselle vispilälle.
 - G2 - teräsvispilä.
- H - Kestomuovinen silppuri ja teräksinen terä.
 - H1 - kestopuovisen silppurin kiinnitysosa.
 - H2 - silppurin teräksinen teräyksikkö.
 - H3 - kestopuovinen (PCTG) astia, jonka tilavuus on 400 ml (maksimitaso 300 ml).
 - H4 - kuminen liukuesterengas.

PCTG-materiaali, josta mittalasi ja silppurin astia on valmistettu, on BPA-vapaata muovia. (Kuva 1)



VAROITUS!

**ÄLÄ JÄTÄ LAITETTA
LASTEN ULOTTUVILLE.**

**TÄMÄ TUOTE ON TARKOITETTU AINOASTAAN
KOTITALOUSKÄYTTÖÖN.**



VAROITUS!

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalous- ja vastaväntyyppiseen käyttöön, kuten:
 - myymälöihin mukaan lukien muut kuin ammattikäyttäjät
 - pienyrityksiin
 - tehtaisiin
 - hotellien, motellien ja muiden majoituspaikkojen asiakkaille
 - bed and breakfast -tyyppisiin majoitustiloihin.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

Sen jälkeen kun olet ottanut laitteen pois pakkauksesta, tarkista, että kaikki sen osat ovat ehjiä.

- Pese pestävät osat (terällä varustettu irrotettava varsi ja mittalasi) lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.
- Pyyhi moottorirunko vain kostealla liinalla poistaaksesi mahdolliset pölykertymät. (kuva 2)

SAUVASEKOITTIMEN KÄYTTÖ

Tarkista, että sähköjärjestelmäsi jännitteen arvo vastaa sauvasekoittimen jännitteen arvoa.

- Käytä sauvasekoitinta tasaisella pinnalla, joka on kaukana syttyvistä materiaaleista.
- Sauvasekoitinta voidaan käyttää keittojen tai lastensoseiden, frappejen sekä kasvisoseiden

valmistukseen.

Sitä voidaan käyttää kuumien tai kylmien ruokien valmistukseen, mutta ei liian kuivien tai kovien aineiden kanssa, koska ne saattavat vahingoittaa terää.

- Työnnä irrotettava varsi moottorirunkoon ja käännä myötäpäivään, kunnes se lukittuu. (kuva 3)
Voit tarkistaa oikean asetuksen moottorirungon ja kiinnitysosan kahden kohdistusmerkin avulla (kuva 4)
- Laita sauvasekoitin mittalasiin tai muuhun tarpeeksi suureen ja syvään astiaan, jossa on sekoitettavat ainesosat. (kuva 5)
- **ÄLÄ upota sauvasekoitinta sen koko varren pituudelta ÄLÄKÄ varsinkaan varren ja moottorirungon yhdyskohdan ylittävää osaa. (kuva 5)**
- Mittalasin enimmäistilavuus on 700 ml. Mahdollisten roiskeiden välttämiseksi älä täytä sitä enempää kuin 2/3.
- Älä koskaan täytä lasia kuumilla nesteillä. Anna niiden jäähtyä.
- Työnnä pistoke pistorasiaan.
- Pidä astiaa paikoillaan toisella kädelläsi. (kuva 6)
- Paina painiketta 1 (C) sekoittaaksesi hitaasti tai painiketta 2 TURBO (D) sekoittaaksesi nopeammin.
- Paina painiketta käytön ajan, kunnes seoksen koostumus on haluamasi.
- Parasta mahdollista sekoituslopputulosta varten suosittelemme varren pitämistä hieman kallellaan astian sisällä ja pyörivän liikkeen tekemistä seoksessa (kuva 6)
- Vapauta painike sekoituksen jälkeen.
- Ennen kuin nostat sauvasekoittimen pois seoksesta varmista, että terä on pysähtynyt välttääksesi roiskeet.



VAROITUS!

Jos sekoitat suoraan kattilassa kypsennyksen aikana (esimerkiksi valmistaessasi kasvissosetta), siirrä kattila pois kuumalta liedeltä välttääksesi irrotettavan varren ylikuumentamisen. Varmista, ettet täytä kattilaa enempää kuin 2/3 sen tilavuudesta välttääksesi mahdolliset roiskeet.



VAROITUS!

Irrota pistoke pistorasiasta aina heti käytön jälkeen ja aina ennen huolto- ja puhdistustoimenpiteitä. Odota aina, että terä on täysin pysähtynyt.

SUOSITUKSIA

Jos reseptissä ei toisin neuvota, aloita aina hitaammalla nopeusasetuksella 1 ja lisää tehoa mahdollisesti myöhemmin. Liikuta sauvasekoitinta myötäpäivään ja ylhäältä alaspäin pitäen sitä hieman kallellaan.

PUHDISTUS

Odota käytön jälkeen, että terä on täysin pysähtynyt, irrota pistoke pistorasiasta ja irrota irrotettava varsi kääntämällä sitä vastapäivään ja vetämällä sitä alaspäin. (kuva 7)

- **Moottorirunko:** Puhdista moottorirunko VAIN kostealla liinalla.
- **Irrotettava varsi:** Pese

varsi lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.

Varsi voidaan pestä astianpesukoneessa, mutta aseta se koneen ylempään korikerrokseen välttääksesi kosketusta vastusten kanssa.

Kuivaa varsi huolellisesti.

Jos käytät erityisen suolaisia aineksia, huuhtelee varsi välittömästi käytön jälkeen.

Jos varteen jää kiinni ruoka-ainejäämiä, vapauta käynnistyspainike, odota, että laite pysähtyy, ja irrota pistoke.

Irrota jäämät keittiövälineen avulla (älä sormia käyttäen).

ÄLÄ koske terään, koska saatat satuttaa itseäsi.

- **Mittalasi:** Pese lasi käsin lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Lasi voidaan pestä astianpesukoneessa, mutta aseta se koneen ylempään korikerrokseen välttääksesi kosketusta vastusten kanssa.

Mittalasi kestää lämmityksen mikroalouunissa.

LISÄVARUSTEET

G - Vispilä
H - Silppuri

EIVÄT kuulu perusversiopakkaukseen, vaan lisävarusteet on ostettavissa Alessin jälleenmyyjiltä.

VISPILÄN KÄYTTÖ

Vispilä koostuu seuraavista osista:

- GI** - kestonuovisen vispilän kiinnitysosa. (kuva 8)
- G2** - teräsvispilä. (kuva 8)

Tämän lisävarusteen avulla voit vaahdottaa kermaa ja kananmunan valkuaisia, sekoittaa ainesosat jälkiruokia, mousseja ja vanukkaita varten sekä valmistaa majoneesia.

- Kiinnitä vispilän kiinnitysosa moottorirunkoon ja käännä myötäpäivään, kunnes se lukittuu. (kuva 8) Voit tarkistaa oikean asetuksen moottorirungon ja kiinnitysosan kahden kohdistusmerkin avulla (kuva 10)
- Työnnä voimakkaasti teräsvispilää sille tarkoitettuun kiinnitysosassa olevaan reikään. Vispilän varressa olevat kaksi siivekettä ohjaavat sinua asettamisessa kiinnitysosan reiässä oleviin uriin. 11)
- Laita vispilä korkeaan astiaan, jonne olet ensin laittanut sekoitettavat ainesosat, ja paina nopeus 1 -painiketta (C).
- Käytön jälkeen nosta vispilä pois seoksesta.
- Roiskeiden välttämiseksi laita vispilä seokseen ennen kuin käynnistät sauvasekoittimen ja sammuta sauvasekoitin ennen kuin nostat vispilän pois seoksesta.
- **Muista irrottaa pistoke pistorasiasta ennen vispilän purkamista laitteesta.**
- Irrota vispilä pitämällä moottorirungosta kiinni toisella kädelläsi ja kääntämällä kiinnitysosaa vastapäivään toisella kädelläsi, kunnes se vapautuu. (kuva 12)
- Irrota vispilän kiinnitysosa pitämällä kiinnitysosasta kiinni toisella kädelläsi ja vetämällä voimakkaasti vispilästä toisella kädelläsi. (kuva 13)
- Älä käytä vispilää Teflon-kattiloiden sisällä, koska vispilän metalliosa saattaa vahingoittaa pintaa.
- Teräsvispilä voidaan pestä käytön jälkeen joko käsin lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella tai astianpesukoneessa.
- **Moottorirunko ja vispilän kiinnitysosa tulee puhdistaa VAIN kostealla liinalla ja sitten kuivata pehmeällä liinalla.**

Parhaan lopputuloksen saavuttami-

seksi suosittellemme:

- mittalasia suuremman astian käyttöä.
- aloittamaan hitaammalla nopeudella ja sitten lisäämään nopeutta ajan myötä.
- liikuttamaan vispilää myötöpäivään ja pitämään sitä kevyesti kallellaan.
- välttämään liian suurien kerma- tai kananmunamäärien vaahdottamista.

SILPPURIN KÄYTTÖ

Silppuri koostuu seuraavista osista:

- H1 - kestomuovinen silppurin kiinnitysosa.
- H2 - silppurin teräksinen teräyksikkö.
- H3 - kestomuovinen (PCTG) astia, jonka tilavuus on 400 ml (maksimitaso 300 ml).
- H4 - kuminen liukuesterengas. (kuva 14)

Silppuri on tarkoitettu lihan, juuston, kasvien ja yrittien, pähkinöiden ja jään silppuamiseen ja murskaamiseen.

Parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi ja terien suojaamiseksi suosittelemme:

- paloittelemaan ainesosat valmiiksi tarpeeksi pieniksi paloiksi. Tarkista lisäksi, ettei silputtava määrä ole liian suuri.
- poistamaan hedelmien ja kasvien kovat osat (esim. kuoret tai hedelmän kivet).
- poistamaan lihan kovat osat (esim. rustot tai nahan).

Ole varovainen, ettet vahingoita viillä itseäsi.

ÄLÄ koskaan koske teriin sormin, koska ne ovat erittäin terävät.

Teräosaan tulee aina tarttua sen muovitapista.

- Laita teräosa läpinäkyvän astian sisällä olevaan keskitappiin ja työnnä sitä alaspäin.

- Lisää astiaan silputtavat ainekset, mutta ole tarkkana, ETTET ylitä astian maksimitasoa.
- Aseta silppurin kiinnitysosa astiaan. (kuva 15)
- Kiinnitä sauvasekoittimen moottorirunko silppurin kiinnitysosaan kääntämällä sitä myötöpäivään, kunnes se lukittuu kiinni. (kuva 16) Voit tarkistaa oikean asetuksen moottorirungon ja kiinnitysosan kahden kohdistusmerkin avulla. (kuva 17)
- Työnnä pistoke pistorasiaan.
- Paina nopeuspainiketta 1 (C).
- Pidä käytön aikana kiinni yhdellä kädellä moottorirungosta ja toisella silppurin astiasta. (kuva 18)

Astian alla olevan liukuesterenkaan ansiosta astian pysyy paremmin työtasolla.

Irrota käytön jälkeen pistoke pistorasiasta ennen silppurin avaamista

PUHDISTUS

- Irrota moottorirunko silppurin kiinnitysosasta kääntämällä sitä vastapäivään. (kuva 19)
- Irrota silppurin kiinnitysosa astiasta. (kuva 20)
- Irrota teräosa varovasti nostamalla sitä muovitapista ilman, että kosketat teriin sormillasi.
- Poista seos astiasta lusikan tai muovi- tai puulastan avulla
- Huuhtele aina käytön jälkeen kaikki osat lämpimällä vedellä
- **Astia:** voidaan pestä käsin kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Kuivaa astia huolellisesti pesun jälkeen. Astia voidaan pestä astianpesukoneessa, mutta aseta se koneen ylempään korikerrokseen välttääksesi kosketusta vastusten kanssa.

Silppurin astiaa EI saa laittaa mikroaaltouuniin.

- **Teräosa:** voidaan pestä käsin tiskiharjaa käyttämällä tai voidaan pestä astianpesukoneessa, mutta aseta se koneen ylemmän korikerrokseen välttääksesi kosketusta vastusten kanssa. Käsintiskatessa ole varovainen, ettet koske teriin sormillasi.

Ole varovainen, ettet koske teriin ja viillä itseäsi vahingossa laittaessasi tai poistaessasi teräosaa astianpesukoneesta.

- **Moottorirunko ja silppurin kiinnitysosa** tulee puhdistaa **VAIN** kostealla liinalla ja sitten kuivata pehmeällä liinalla.

VARAOSAT

Jos osat kuluvat, häviävät tai vaurioituvat, voit ostaa Alessin jälleennyhjältä seuraavat varaosat:

- B - irrotettava terillä varustettu varsi
- F - mittalasi
- G - vispilän kiinnitysosa ja vispilä
- H - silppurin kiinnitysosa, astia ja terä
- H2 - silppurin terä

TAKUU

Tässä tuotteessa on kahden vuoden takuu myyntipäivästä alkaen. Takuu kattaa kaikki valmistusvirheet, mutta ei kata vahingoista tai virheellisestä käytöstä aiheutuneita vaurioita.

Alessi kieltäytyy kaikesta vastuusta sopimattoman käytön aiheuttamissa vahingoissa.

Pakkauksessa on takuumerkintä.

HÄVITYS



Tuotteen elinkaaren lopussa älä hävitä laitetta ympäristöön vaan käänny sen hävityksestä vastaavan keskuksen puoleen.

Pura laitteen osat voidaksesi lajitella ja hävittää ne maasi kierrätystä koskevan lainsäädännön asetusten mukaisesti.

Älä koskaan yritä avata moottoriryksikköä väkisin.

Pakkauksessa on merkintä SER (WEEE).

YHTEENSOPIVUUS ELINTARVIKKEIDEN KANSSA



Tämän laitteen valmistuksessa käytettävät materiaalit on tarkoitettu yhteensopiviksi elintarviketuotteiden kanssa ja ne on asiaa koskevien lakien mukaisia.

MAJONEESIN VALMISTUS

Ainesosat:

- 200–250 ml oliiviöljyä
- 1 huoneenlämpöinen kananmuna
- 1 ruokalusikallinen sitruunamehua
- suolaa maun mukaan

Laita kananmuna, suola, sitruunamehu ja vähän öljyä mittalasiin.

Laita sauvasekoitin mittalasiin ja työnnä alaspäin, kunnes se osuu pohjaan. Paina painiketta 1.

Lisää loput öljystä ohuena nauhana kaataen.

Jatka sekoittamista nopealla teholla, kunnes majoneesin koostumus on mieleisesi.

OMENA-SPELTTIJAUHO-KEKSIT

Ainesosat:

- 2,5–3 dl spelttijauhoja
- 3 hapanta omenaa
- 1 dl mallassokeria
- 1 tl leivinjauhetta
- kanelia maun mukaan

Silppua kuoritut omenat, joista olet poistanut siemenkodat, ja lisää sekaan 1 dl mallassokeria ja kaneli.

Kaada seos astiaan ja lisää spelttijauhot, leivinjauhe ja sekoita taikina tasaiseksi.

Kun taikina on tasaista ja pehmeää, voit muotoilla siitä keksejä.

Paista uunissa 40 minuutin ajan lämpötilassa 165 °C.

MÄÄRÄ-AIKA-NOPEUSTAUUKKO

	Ainesosat	Määrä	Aika nopeudella	Aika nopeudella 2/TURBO
Varsi, irrotettava	Lihat Kasvikset Hedelmät	100 g	20 s	10 s
Varsi, irrotettava	Keitto	1,3 litraa (kattilassa)	90 s	60 s
Varsi, irrotettava	Smoothie	250 ml	30 s	15 s
Varsi, irrotettava	Majoneesi	1 kananmuna	60 s	
Silppuri	Lihat Raa'at kasvikset Kuivat elintarvikkeet	100 g	20 s	10 s
Silppuri	Hedelmät	100 g	30 s	15 s
Vispilä	Kerma	200 ml	90 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全て熟読してください。
2. ハンド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. 製品を開梱したら、ビニール袋はお子様にとって危険となる可能性がありますので、適切に処分してください。
4. お子様が器具を使用したり器具で遊んだりしないようにしてください。お子様の手の届かない場所に置いてください。
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. 深刻な怪我や本器具へのダメージを防ぐため、ハンドブレンダーの作動中に目盛り付きカップに手や道具を入れてはいけません。
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. 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十分注意してください。
11. 濡れた手で本製品を触ってはいけません。
12. 屋外で使用しないでください。
13. モーターユニット、泡立て器用チャック、チョッパー用チャック、電源コード、プラグを水やその他の液体に浸けてはいけません。
14. パーツやアクセサリーを組み立てるために本器具を放置するときや、使用直後に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。
15. 特に高温の液体を混ぜるときなどに液体が飛び散らないよう、深い容器を使用して、一度にたくさんの液体を入れないようにしてください。
16. カップには絶対に高温の材料を入れないでください。高温の材料は冷ましてから入れてください。
17. 本製品を本来の用途以外に使用しないでください。誤使用による損害に対しては、Alessi は一切の責任を負いかねます。
18. 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。

19. 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販売店に相談するか、または次のメールアドレスで直接Alessi社へお問い合わせください: help@alessi.com
20. 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。
21. 本器具のモーターユニットのハウジングを開けようとしてはいけません。
22. 1) 本器具は、監督下で、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。
23. ハンドブレンダーに高温の液体を注ぐときは、不意に蒸気が噴き出してこぼれることがあるので注意してください。
24. 本器具を2分間以上連続して使用しないでください。

お子様が本製品で遊ぶことのないよう監視
してください。

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

このハンドブレンダーは、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。

シトラスジューサーの説明

- A - モーター本体(熱可塑性樹脂製)
- B - 取り外し可能なシャフト(熱可塑性樹脂製)
- C - 1 速ボタン
- D - ターボ 2 速 ボタン
- E - 回転ブレード(スチール製)
- F - 目盛り付きカップ(透明熱可塑性樹脂 → PCTG製・容量700 ml)

アクセサリ付きバージョンの付属品:

- G - 泡立て器(スチール製)
 - G1 - 泡立て器用チャック/アダプター(熱可塑性樹脂製)
 - G2 - 泡立て器(スチール製)
- H - チョッパー(熱可塑性樹脂製)およびブレード(スチール製)
 - H1 - チョッパー用チャック/アダプター(熱可塑性樹脂製)
 - H2 - チョッパー用ブレードユニット(スチール製)
 - H3 - 容器(熱可塑性樹脂製→PCTG製)容量 400 ml(最大レベル 300 ml)
 - H4 - 滑り止めリング(ゴム製)

目盛り付きカップとチョッパー用容器の材質であるPCTGはBPAフリーです。(fig. 1)



注意!

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。



注意!

- この器具は家庭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(専門以外のユーザーも可)
 - 小規模の会社
 - 工場
 - 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・ブレイクフアースト(B&B)型の環境

初回ご使用時

ハンドブレンダーの梱包を解いたら、ダメージ等がないか各部を確認してください。

- 洗える部品(ブレード付き取り外し式シャフト、目盛り付きカップ)を湯と食器用液体洗剤で洗ってください。
- 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)

ハンドブレンダーの使い方

コンセントの電圧がハンドブレンダーに表示された電圧と一致していることを確認してください。

- 引火性の物質から離れた水平な面の上でお使いください。
- ハンドブレンダーは、スープ、離乳食、フラッペ、野菜のピューレを作るためにお使いいただけます。

温かい食品、冷たい食品のいずれにも使うことができますが、過度に水分の少ない食品や硬いものはブレードを傷めることがあります

のでご注意ください。

- 取り外し式シャフトをモーターユニットに差し込み、しっかり固定されるまで時計方向に回してください。(fig. 3) モーターユニットとアダプターにそれぞれ付いている2つの印がぴったり合ったところが正しい位置です(fig. 4)。
- ハンドブレンダーを目盛り付きカップまたはつぶしたり攪拌したりする材料を入れるのに十分な深さと幅のある他の容器に差し込みます。(fig. 5)
- 容器に入れた材料の高さがハンドブレンダーのシャフトの付け根(シャフトとモーターユニットのジョイント部)を超えないようにしてください。(fig. 5)
- 目盛り付きカップの最大容量は700 mlです。作業の途中で材料が溢れ出ることのないよう、容量3分の2以上材料を入れしないでください。
- カップには絶対に高温の材料を入れしないでください。高温の材料は冷ましてから入れてください。
- プラグをコンセントに接続します。
- 容器が動かないよう片手で押さえます。(fig. 6)
- 低速で使うには1のボタン (C) を、高速で使うにはターボ2のボタン (D)を押します。
- 使用中は材料が意図する状態になるまでボタンを押し続けてください。
- 上手に混ぜるコツは、容器に差し込んだシャフトをやや傾斜させ、材料の中でゆっくりと円を描くように動かすことです。(fig. 6)
- 意図する状態になったらボタンを放します。
- 中身が飛び散らないよう、シャフトを容器から抜くときはブレードが停止していることを確認してください。



注意!

調理中に鍋の中で直接ハンドブレンダーを使う場合(例えば、野菜のピューレをつくる時など)には、取り外し式シャフトが過熱しないよう鍋を熱源から移動してからお使いください。材料がこぼれ出ることがあるので、鍋の容量の3分の2以上材料を入れしないでください。



注意!

作業が終わったらすぐ、お手入れや洗浄を始める前にプラグをコンセントから抜いてください。

必ずブレードが停止するのを待ってください。

アドバイス

特にレシピに指示がない限り、いつも回転スピードの遅い速で始め、その後で速度を上げてください。ブレンダーをやや傾けた状態でゆっくりと時計方向に回したり、上から下へと動かしてください。

お手入れについて

作業が終わったら、ブレンダーの回転が停止するのを待ってから、電源プラグを抜き、取り外し式シャフトを反時計方向へ回しながら引き抜きます。(fig. 7)

- **モーターユニット:** モーターユニットのお手入れは、湿らせた布で拭くだけにしてください。
- **取り外し式シャフト:** 食器用液体洗剤と湯で洗ってください。シャフトは食洗機で洗うこともできますが、その場合は電熱線と接触することのないよう、上段のラックをご使用ください。よく水分を乾かしてください。特に塩分の多い食品に使った場合は、使い終わったらすぐにブレードをすすいでください。ブレードに食品が絡まって取れない場合は、ボタンから手を放し、ブレードが停止するのを待ってプラグを抜きます。絡まったものを除去するときは、指ではなく台所用具などを使ってください。手が切れることがありますから、ブレードには触れてはいけません。
- **目盛り付きカップ:** 食器用液体洗剤と湯を使って手で洗ってください。カップは食洗機で洗うこともできますが、その場合は電熱線と接触することのないよう、上段のラックをご使用ください。

目盛り付きカップは電子レンジにも使えます。

付属品

- G - 泡立て器
H - チョッパー

ベーシックバージョンにはこれらの付属品は入っておりませんが、Alessi販売店でご購入いただけます。

泡立て器の使い方

泡立て器は次の部品で構成されています:

- G1 - 泡立て器用チャック/アダプター (熱可塑性樹脂製) (fig. 8)
G2 - 泡立て器 (スチール製) (fig. 8)

このアクセサリーは、生クリームや卵の白身を泡立てたり、ムースやプリンなどのデザートの素を攪拌したり、マヨネーズを作ったりするために使います。

- 泡立て器のアダプターをモーターユニットに取り付け、しっかりと固定されるまで時計方向に回してください。(fig. 8) モーターユニットとアダプターにそれぞれ付いている2つの印がぴったり合ったところが正しい位置です。(fig. 10)
 - スチール製の泡立て器をアダプターの所定の穴にしっかりと差し込みます。泡立て器のシャフトの2か所のタブがアダプターの穴の溝に入れば、正しい位置に取り付けられたこととなります。(fig. 11)
 - 深めの容器に材料を入れ、泡立て器を入れて1速のボタン(C)を押します。
 - 泡を立て終わったら、泡立て器を容器から抜き取ります。
 - 材料が飛び散らないよう、スイッチをオンにする前に泡立て器を材料に当て、使い終わったときはまずスイッチをオフにしてから泡立て器を取り出してください。
 - **泡立て器を外す前には、必ずプラグをコンセントから抜いてください。**
 - 泡立て器を本体から抜くには、片手でモーターユニットを持ち、もう片方の手でアダプターが外れるまで反時計方向へ回します。(fig. 12)
 - アダプターを泡立て器から外すには、片手でアダプターを持ち、もう片方の手で力いっぱい泡立て器を引きます。(fig. 13)
 - テフロン加工の鍋で泡立て器を使わないでください。泡立て器の金属部分が鍋の仕上げを傷める可能性があります。
 - 使用後は、スチール製の泡立て器は食器用液体洗剤と湯を使って手で洗うか、食洗機で洗います。
 - **モーターユニットと泡立て器のアダプターのお手入れは、湿らせた布で汚れを拭き取ってから柔らかい布で水気を拭くだけにしてください。**
- 上手に泡立てるためのアドバイス:

- 目盛り付きカップではなく、もっと大きな容器をお使いください。
- 初めは低速で泡立てて、後で高速にしてください。
- 泡立て器をやや傾けて、時計方向にゆっくりと円を描くように動かしてください。
- 大量の生クリームや卵などを泡立てないでください。

チョッパーの使い方

チョッパーは次の部品で構成されています:

- H1 - チョッパー用チャック/アダプター(熱可塑性樹脂製)
- H2 - チョッパー用ブレードユニット(スチール製)
- H3 - 容器(熱可塑性樹脂製-PCTG製)容量 400 ml (最大レベル 300 ml)
- H4 - 滑り止めリング(ゴム製)
(fig. 14)

チョッパーは、肉、チーズ、野菜、香草、ナッツ類、氷などを挽いたりみじん切りにしたりするための道具です。

ブレードを傷めずに上手にお使いいただくためのアドバイス:

- 材料を予めある程度小さく切っておき、作業のために量が多すぎないか確認してください。
- 果物や野菜の硬い部分(皮や種など)を取り除いておいてください。
- 肉の硬い部分(軟骨や皮など)を取り除いておいてください。

手を切らないよう注意してください。

ブレードの刃は非常に鋭いので、絶対に指で触らないでください。

ブレードユニットを持つときは、必ずプラスチック製の中心軸を持ってください。

- ブレードユニットの中心軸を透明な容器の中央の上に乗せ、上から押して下げます。

- 刻む材料を容器に入れます。量が容器内の最大レベルを超えないように注意してください。
- チョッパーのアダプターを容器の上に取り付けます。(fig. 15)
- ハンドブレンダーのモーターユニットをチョッパーのアダプターに固定します。しっかり固定されるまで時計方向に回してください。(fig.16) モーターユニットとアダプターにそれぞれ付いている2つの印がぴったり合ったところが正しい位置です。(fig. 17)
- プラグをコンセントに接続します。
- 1 速ボタン(C)を押します。
- 作業中は片手でモーターユニットを持ち、もう片方の手でチョッパーの容器を押さえてください。(fig. 18)
容器の下に滑り止めリング(H4)が付いているので、作業台の上で容器が動かないようにしています。

作業が終わったら、チョッパーを開ける前に必ずプラグをコンセントから抜いてください。

お手入れについて

- モーターユニットを反時計方向に回してチョッパーのチャックを外します。(fig. 19)
- チョッパーのチャックを容器から外します。(fig. 20)
- ブレードユニットをピンから持ち上げて慎重に取り外します。このときブレードを指で触らないよう注意してください。
- スプーンまたはプラスチック製か木製のへらを使って刻み終わった食材を容器から取り出します。
- 使用後はすべての部品の汚れを湯で洗い流してください。
- 容器: 食器用洗剤と湯を使って手で洗い、しっかりと乾かしてください。容器は食洗機で洗うこともできますが、その場合は電熱線と接触することのないよう、上段のラックをご使用ください。

チョッパーの容器は電子レンジにも使えます。

- ・ **ブレードユニット**: スポンジを使って手洗いでできます。手で洗う際には、指で刃に触れないよう注意してください。食洗機で洗うこともできますが、その場合は電熱線と接触することのないよう、上段のラックをご使用ください。ブレードはよく切れるので、ブレードユニットを食洗機に入れるときは刃に触れないよう注意してください。
- ・ **モーターユニットと泡立て器のアダプターのお手入れ**は、湿らせた布で汚れを拭き取ってから柔らかい布で水気を拭くだけにしてください。

スペアパーツ

部品が消耗したり紛失したり損傷したりした場合は、最寄りの Alessi 販売店で次のスペアパーツをご購入いただけます:

- B - ブレード付き取り外し式シャフト
- F - 目盛り付きカップ
- G - 泡立て器およびそのチャックアダプター
- H - チョッパーのチャックアダプター、容器、ブレード
- H2 - チョッパーのブレード

保証について

本製品にはご購入日より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。

マヨネーズの作り方

材料:

- オリーブオイル 200~250 ml
- 卵 1個(常温)
- レモン汁 大さじ1
- 塩 適量

卵を割って黄身と白身を一緒に目盛り付きカップに入れ、塩・レモン汁・オリーブオイル少量を加えます。

ハンドブレンダーを目盛り付きカップの底まで挿入します。1速ボタンを押します。残りのオリーブオイルを少量ずつ加えます。マヨネーズらしい状態に混ざるまで高速で攪拌を続けます。

ファッロの粉とりんごのビスケット

材料:

- ファッロの粉 150gr
- りんご(レネット種) 3個
- マルトース(麦芽糖) 80 g
- ベーキングパウダー 1包
- シナモン 適量

皮をむいて芯を取り除いたりんごをハンドブレンダーで刻み、マルトース80 gとシナモンを加えます。

ボウルに移し、ファッロの粉とベーキングパウダーを加えて全体が均一になるまで混ぜ合わせます。

ビスケットを形作ることができる柔らかい生地となります。

165°Cのオーブンで40分間焼きます。

分量/時間/速度の表

	材料	分量	1速での所要時間	ターボ2速での所要時間
取り外し式シャフト	肉 野菜 果物	100 g	20秒	10秒
取り外し式シャフト	野菜スープ	1.3リットル (鍋使用)	90 sec.	60 sec.
取り外し式シャフト	ミルクセーキ	250 ml	30秒	15秒
取り外し式シャフト	マヨネーズ	卵 1個	60秒	
チョッパー	肉 生肉 乾物	100 g	20秒	10秒
チョッパー	果物	100 g	30秒	15秒
泡立て器	生クリーム	200 ml	90秒	

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

1. ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ.
2. Πριν χρησιμοποιήσετε το ραβδομπλέντερ χειρός, διαβάστε και ακολουθήστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης. Φυλάξτε και συμβουλευτείτε τις οδηγίες καθόλη τη διάρκεια χρήσης του προϊόντος.
3. Αφού αποσυνδεάσετε τη συσκευή, απορρίψτε σωστά τις πλαστικές σακούλες που θα μπορούσαν να αποτελέσουν κίνδυνο για τα παιδιά.
4. Μην επιτρέπετε στα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή ή να παίζουν με τη συσκευή. ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΜΑΚΡΙΑ ΑΠΟ ΤΑ ΠΑΙΔΙΑ.
5. Μη χρησιμοποιείτε διαφορετική τάση από αυτήν που αναγράφεται στο προϊόν.
6. Μη χρησιμοποιείτε αντάπτορες ή/και προεκτάσεις.
7. Μην τραβάτε το καλώδιο για να αφαιρέσετε το φιν από την πρίζα.
8. Για να αποφύγετε σοβαρούς τραυματισμούς και ζημιά στη συσκευή, μην εισάγετε ποτέ τα χέρια σας ή εργαλεία στο διαβαθμισμένο κύπελλο όταν λειτουργεί το ραβδομπλέντερ.
9. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εστίες αερίου ή ηλεκτρικής κουζίνας, μέσα σε αναμμένο φούρνο ή κοντά σε πηγές θερμότητας.
10. ΠΡΟΣΟΧΗ: ΟΙ ΛΕΠΙΔΕΣ ΕΙΝΑΙ ΑΚΟΝΙΣΜΕΝΕΣ, ΣΥΝΕΠΩΣ ΚΟΦΤΕΡΕΣ. ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΑΙΡΝΕΤΕ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΚΑΤΑ ΤΟΝ ΧΕΙΡΙΣΜΟ ΤΟΥΣ ΧΕΙΡΙΣΤΕΙΤΕ ΜΕ ΠΡΟΣΟΧΗ ΟΤΑΝ ΤΙΣ ΚΑΘΑΡΙΖΕΤΕ.
11. Μην αγγίζετε το προϊόν με βρεγμένα χέρια.
12. Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν σε εξωτερικούς χώρους.
13. Μη βυθίζετε ή ξεπλένετε το μοτέρ, το εξάρτημα ανάδευσης και το εξάρτημα κοπής, καθώς και το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φιν σε νερό ή άλλα υγρά.
14. Αποσυνδέετε πάντα το φιν από την πρίζα όταν η συσκευή παραμένει χωρίς επίβλεψη, για τη συναρμολόγηση των μερών/εξαρτημάτων, αμέσως μετά τη χρήση, πριν από κάθε λειτουργία καθαρισμού, συντήρησης ή σε περίπτωση βλάβης.
15. Για να αποφύγετε το πισίλισμα, ειδικά κατά την ανάμιξη ζεστών υγρών συστατικών, χρησιμοποιήστε ένα ψηλό δοχείο και χρησιμοποιήστε μικρές ποσότητες κάθε φορά.

16. Ποτέ μην γεμίζετε το ποτήρι με ζεστά υλικά. Αφήστε τα να κρυώσουν
17. Μη 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.
18. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια αξεσουάρ και ανταλλακτικά με εγγύηση της Alessi.
19. Σε περίπτωση δυσλειτουργίας ή ζημιάς στο μπλέντερ ή το καλώδιο, μην χρησιμοποιείτε το προϊόν και επικοινωνήστε με τον μεταπωλητή της Alessi ή απευθείας με την Alessi SpA στην ηλεκτρονική διεύθυνση: help@alessi.com
20. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, από ένα κέντρο τεχνικής υποστήριξης ή από εξειδικευμένα άτομα για την αποφυγή κινδύνων.
21. Μην προσπαθήσετε ποτέ να ανοίξετε τη μονάδα του μοτέρ της συσκευής.
22. 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 έλλειψη εμπειρίας και γνώσης εάν επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί για τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο ώστε να κατανοήσουν 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 τροφοδοσίας μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών
23. Προσέξτε όταν ρίχνετε ένα πολύ ζεστό υγρό στο ραβδομπλέντερ γιατί ενδέχεται να διαρρεύσει, λόγω ξαφνικής εκτίναξης ατμού.
24. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή συνεχώς για περισσότερο από 2 λεπτά

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

MDL10 "Plissé" Hand blender

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

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΡΑΒΔΟΜΠΛΕΝΤΕΡ

- A - Σώμα μοτέρ από θερμοπλαστική ρητίνη
- B - Αφαιρούμενη ράβδος από θερμοπλαστική ρητίνη
- C - Κουμπί ταχύτητας 1
- D - Κουμπί ταχύτητας 2 TURBO
- E - Περιστρεφόμενη λεπίδα από χάλυβα
- F - Διαβαθμισμένο ποτήρι από διαφανή θερμοπλαστική ρητίνη (PCTG) χωρητικότητας 700 ml

Η έκδοση με αξεσουάρ περιλαμβάνει:

- G - Χαλύβδινος αναδευτήρας
 - G1 - Σύνδεσμος/αντάπτορας του αναδευτήρα από θερμοπλαστική ρητίνη.
 - G2 - Χαλύβδινος αναδευτήρας.

- H - Εξάρτημα κοπής από θερμοπλαστική ρητίνη και χαλύβδινες λεπίδες.
 - H1 - Σύνδεσμος/αντάπτορας του εξαρτήματος κοπής από θερμοπλαστική ρητίνη.
 - H2 - Μονάδα λεπίδων χαλύβδινου εξαρτήματος κοπής.
 - H3 - Δοχείο από θερμοπλαστική ρητίνη (PCTG) χωρητικότητας 400 ml (μέγιστο επίπεδο 300 ml).
 - H4 - Λαστιχένιος αντιολισθητικός δακτύλιος.

Το PCTG, υλικό από το οποίο είναι κατασκευασμένο το διαβαθμισμένο ποτήρι και το δοχείο του εξαρτήματος κοπής δεν περιέχει BPA. (εικ. 1)



ΠΡΟΣΟΧΗ!

ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΜΑΚΡΙΑ ΑΠΟ ΤΑ ΠΑΙΔΙΑ.

ΑΥΤΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΠΡΟΟΡΙΖΕΤΑΙ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακές και παρόμοιες χρήσεις όπως:
 - σε καταστήματα, ακόμη και από ανειδίκεντους χρήστες,
 - στις μικρές επιχειρήσεις,
 - σε εργοστάσια
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλους χώρους κατοίκησης,
 - σε χώρους τύπου bed and breakfast.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

- Πλύνετε τα πλενόμενα εξαρτήματα (αφαιρούμενη ράβδος με λεπίδα, διαβαθμισμένο κύπελλο) με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.
- Καθαρίστε το σώμα του μοτέρ μόνο με ένα υγρό πανί για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα σκόνης. (εικ.2)

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΡΑΒΔΟΜΠΛΕΝΤΕΡ

Ελέγξτε ότι η τάση της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης αντιστοιχεί σε εκείνη που

υποδεικνύεται για το ραβδομπλέντερ.

- Χρησιμοποιήστε το ραβδομπλέντερ σε επίπεδη επιφάνεια, μακριά από εύφλεκτα υλικά.
- Το ραβδομπλέντερ μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή σούπας ή φαγητού για παιδιά, μιλκσέικ και πουρέ λαχανικών. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με ζεστές ή κρύες τροφές, αλλά όχι με πολύ ζηρά ή σκληρά τρόφιμα που θα μπορούσαν να προκαλέσουν ζημιά στη λεπίδα.
- Εισαγάγετε την αφαιρούμενη ράβδο στο σώμα του μοτέρ και περιστρέψτε δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει. (εικ.3)

Η σωστή τοποθέτηση επισημαίνεται από την ευθυγράμμιση των 2 σημείων στο σώμα του μοτέρ και στον προσαρμογέα (εικ. 4)

- Τοποθετήστε το ραβδομπλέντερ στο διαβαθμισμένο κύπελλο ή σε άλλο δοχείο αρκετά φαρδύ και βαθύ για να περιέχει τα συστατικά που θα αναμιχθούν. (εικ.5)
- **ΜΗΝ βυθίζετε το ραβδομπλέντερ σε όλο το μήκος της ράβδου και κυρίως ΜΗΝ ξεπερνάτε το σημείο ένωσης της ράβδου και του σώματος του μοτέρ. (εικ.5)**
- Η μέγιστη χωρητικότητα του διαβαθμισμένου κυπέλλου είναι 700 ml. Μην υπερβαίνετε τα 2/3 πλήρωσης για να αποφύγετε τη διαρροή των συστατικών.
- Ποτέ μην γεμίζετε το ποτήρι με ζεστά υλικά. Αφήστε τα να κρυώσουν.
- Τοποθετήστε το φις στην πρίζα ρεύματος.
- Κρατήστε το δοχείο σταθερά με το ένα χέρι. (εικ.6)
- Πατήστε το κουμπί 1 (C) για πιο αργή ανάμειξη, το κουμπί 2 TURBO (D) για ταχύτερη ανάμειξη.
- Κρατήστε πατημένο το κουμπί κατά τη χρήση, έως ότου το μείγμα αποκτήσει την επιθυμητή συνοχή.
- Για καλύτερη ανάμειξη, σας προτείνουμε να κρατάτε τη ράβδο ελαφρώς κεκλιμένη στο δοχείο και να

κάνετε μια κυκλική κίνηση μέσα στο μείγμα (εικ. 6)



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Σε περίπτωση χρήσης απευθείας σε κατσαρόλα κατά το μαγείρεμα (για παράδειγμα για την προετοιμασία σούπας λαχανικών βελουτέ), βγάλτε την κατσαρόλα από την πηγή θερμότητας για να προστατεύσετε την αφαιρούμενη ράβδο από την υπερθέρμανση. Προσέξτε να μην γεμίσετε το δοχείο πέραν των 2/3 της χωρητικότητας για να αποτρέψετε τη διαρροή των συστατικών.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Αφαιρέστε το φις από την πρίζα μόλις ολοκληρώσετε την εργασία σας και πριν από κάθε εργασία συντήρησης και καθαρισμού. Να περιμένετε πάντα να σταματήσει η λεπίδα.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Εκτός αν αναφέρεται διαφορετικά στη συνταγή, ξεκινήστε πάντα με την ταχύτητα 1, τη χαμηλότερη και ενδεχομένως αυξήστε την αργότερα.

Μετακινήστε το ραβδομπλέντερ δεξιόστροφα και από πάνω προς τα κάτω, διατηρώντας το ελαφρώς κεκλιμένο.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Μετά την επεξεργασία, περιμένετε να σταματήσει να περιστρέφεται η λεπίδα, αποσυνδέστε το φινι από την πρίζα και μετά βγάλτε την αφαιρούμενη ράβδο περιστρέφοντάς την αριστερόστροφα και τραβώντας την προς τα κάτω.(εικ.7)

- **Σώμα μοτέρ:** Καθαρίστε το σώμα του μοτέρ μόνο με ένα υγρό πανί.
- **Αφαιρούμενη ράβδος:** Πλύνετε με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.

Η ράβδος μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων αλλά πρέπει να τοποθετηθεί στο πάνω καλάθι για να αποφευχθεί η επαφή με τις αντιστάσεις.

Στεγνώστε την καλά.

Εάν χρησιμοποιείτε ιδιαίτερα αλμυρά τρόφιμα, ξεπλύνετε τη λεπίδα αμέσως μετά τη χρήση.

Εάν κάποια υπολείμματα τροφίμων παραμείνουν κολλημένα στη λεπίδα, αφήστε το κουμπί λειτουργίας, περιμένετε να σταματήσει και βγάλτε το φινι από την πρίζα.

Αφαιρέστε τα υπολείμματα χρησιμοποιώντας ένα εργαλείο και όχι τα δάχτυλά σας.

MHN αγγίζετε τις λεπίδες γιατί μπορεί να κοπείτε.

- **Διαβαθμισμένο κύπελλο:** πλύνετε στο χέρι με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων. Το κύπελλο μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων αλλά πρέπει να τοποθετηθεί στο πάνω καλάθι για να αποφευχθεί η επαφή με τις αντιστάσεις.

Το διαβαθμισμένο γυαλί είναι κατάλληλο για χρήση στο φούρνο μικροκυμάτων.

ΑΞΕΣΟΥΡΑ

G - Αναδευτήρας
H - Εξάρτημα κοπής

ΔΕΝ υπάρχουν στη συσκευασία της βασικής έκδοσης αλλά μπορείτε να τα αγοράσετε από τους μεταπωλητές της Alessi.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΑ

Τα εξαρτήματα του αναδευτήρα είναι:

- G1 - συνδετήρας/προσαρμογέας αναδευτήρα από θερμοπλαστική ρητίνη.(εικ.8)
- G2 - Χαλύβδινος αναδευτήρας.(εικ.8)

Αυτό το εξάρτημα χρησιμοποιείται για το χτύπημα κρέμας γάλακτος και για τα ασπράδια αυγών, για ανάμιξη παρασκευασμάτων για επιδόρπια, μους και πουτίγκες, καθώς και για την προετοιμασία μαγιονέζας.

- Εισαγάγετε τον προσαρμογέα του αναδευτήρα στο σώμα του μοτέρ και περιστρέψτε δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει.(εικ. 8) Η σωστή τοποθέτηση επισημαίνεται από την ευθυγράμμιση των 2 σημείων στο σώμα του μοτέρ και στον προσαρμογέα (εικ. 10)
- Εισαγάγετε τον χαλύβδινο αναδευτήρα στην κατάλληλη οπή του προσαρμογέα πιέζοντας σταθερά. Οι δύο γλωττίδες που υπάρχουν στη ράβδο του αναδευτήρα θα σας καθοδηγήσουν στην εισαγωγή τους στις αυλακώσεις της οπής του προσαρμογέα (εικ. 11)
- Βάλτε τον αναδευτήρα σε ένα ψηλό δοχείο όπου έχετε ήδη βάλει τα συστατικά για επεξεργασία και πατήστε το κουμπί ταχύτητας I (C).
- Μετά τη χρήση, αφαιρέστε τον αναδευτήρα από το μείγμα.
- Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα, τοποθετήστε τον αναδευτήρα στο μείγμα πριν ενεργοποιήσετε το μπλέντερ και απενεργοποιήστε το ραβδομπλέντερ πριν αφαιρέσετε τον αναδευτήρα από το μείγμα.
- **Πριν αποσυναρμολογήσετε τον αναδευτήρα, θυμηθείτε να αφαιρέσετε το φινι από την πρίζα.**
- Για να αφαιρέσετε τον αναδευτήρα, κρατήστε το σώμα του μοτέρ με το ένα χέρι και με το άλλο περιστρέψτε τον προσαρμογέα αριστερόστροφα μέχρι

να απελευθερωθεί εντελώς. (εικ. 12)

- Για να διαχωρίσετε τον προσαρμογέα από τον αναδευτήρα, κρατήστε τον προσαρμογέα με το ένα χέρι και τραβήξτε τον αναδευτήρα δυνατά. (εικ. 13).
- Μη χρησιμοποιείτε τον αναδευτήρα μέσα σε κατσαρόλες με επικάλυψη Teflon καθώς το μεταλλικό τμήμα του αναδευτήρα μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο φινίρισμα της επιφάνειας.
- Μετά τη χρήση, ο χαλύβδινος αναδευτήρας μπορεί να πλυθεί είτε στο χέρι με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων είτε στο πλυντήριο πιάτων.
- **Το σώμα του μοτέρ και ο προσαρμογέας αναδευτήρα πρέπει να καθαρίζονται ΜΟΝΟ με ένα υγρό πανί και στη συνέχεια να σκουπίζονται με ένα μαλακό πανί.**

Για καλύτερο αποτέλεσμα προτείνουμε τα ακόλουθα:

- Μην χρησιμοποιείτε το διαβαθμισμένο κύπελλο αλλά ένα μεγαλύτερο δοχείο.
- Ξεκινήστε με χαμηλή ταχύτητα και στη συνέχεια αυξήστε την αργότερα.
- Μετακινήστε τον αναδευτήρα δεξιόστροφα διατηρώντας την ελαφρώς κεκλιμένη.
- Μην κτυπάτε υπερβολική ποσότητα κρέμας ή αυγών.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΚΟΠΗΣ

Τα μέρη του εξαρτήματος κοπής είναι:

- H1 - Σύνδεσμος/αντάπτορας του εξαρτήματος κοπής από θερμοπλαστική ρητίνη.
- H2 - Μονάδα χαλύβδινων λεπίδων εξαρτήματος κοπής.
- H3 - Δοχείο από θερμοπλαστική ρητίνη (PCTG) χωρητικότητας 400 ml (μέγιστο επίπεδο 300 ml).
- H4 - Λαστιχένιος αντιολισθητικός δακτύλιος. (εικ. 14)

Το εξάρτημα κοπής είναι κατάλληλο για κιμά, τυρί, λαχανικά και αρωματικά βότανα, καρύδια, φουντούκια και πάγο.

Για καλύτερο αποτέλεσμα και για την προστασία των λεπίδων, συνιστούμε:

- να κόψετε προκαταβολικά τα συστατικά σε πολύ μεγάλα κομμάτια και να ελέγξετε ότι η ποσότητα που πρέπει να τεμαχιστεί δεν είναι υπερβολική.
- να αφαιρέσετε τα σκληρά μέρη φρούτων και λαχανικών (π.χ. φλούδες ή κουκούτσια).
- να αφαιρέσετε τα σκληρά μέρη του κρέατος (π.χ. χόνδροι ή δέρμα).

Προσέξτε να μην κοπείτε.

ΠΟΤΕ μην αγγίζετε τις λεπίδες με τα δάχτυλά σας, επειδή είναι πολύ αιχμηρές.

Πρέπει να πιάνετε το μπλοκ με τις λεπίδες πάντα από τον πλαστικό πείρο.

- Βάλτε το μπλοκ της λεπίδας στον κεντρικό πείρο μέσα στο διαφανές δοχείο και πιέστε το προς τα κάτω.
- Βάλτε τα τρόφιμα που θα τεμαχιστούν στο δοχείο, προσέχοντας ώστε να ΜΗΝ ξεπεράσετε τη μέγιστη στάθμη του δοχείου.
- Τοποθετήστε τον προσαρμογέα του εξαρτήματος κοπής στο δοχείο. (εικ. 15)
- Στερεώστε το σώμα του μοτέρ του μπλέντερ στον προσαρμογέα του εξαρτήματος κοπής περιστρέφοντας το δεξιόστροφα μέχρι να μπλοκάρει. (εικ. 16) Η σωστή τοποθέτηση επισημαίνεται από την ευθυγράμμιση των 2 σημείων στο σώμα του μοτέρ και στον προσαρμογέα (εικ. 17)
- Τοποθετήστε το φινιρίσμα στην πρίζα ρεύματος.
- Πατήστε το κουμπί ταχύτητας 1 (C).
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, κρατήστε το σώμα του μοτέρ με το ένα χέρι και κρατήστε το δοχείο του εξαρτήματος κοπής με το άλλο χέρι. (εικ. 18)

Ο αντιολισθητικός δακτύλιος (H4) που τοποθετείται κάτω από το δοχείο θα διευκολύνει τη συγκράτηση του δοχείου στην επιφάνεια εργασίας.

Στο τέλος της χρήσης, αφαιρέστε το φινι από την πρίζα πριν από οποιαδήποτε ενέργεια ανοίγματος του εξαρτήματος κοπής

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Αφαιρέστε το σώμα του μοτέρ από το εξάρτημα κοπής περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα. (εικ.19)
- Αφαιρέστε τον σύνδεσμο του εξαρτήματος κοπής από το δοχείο. (εικ.20)
- Αφαιρέστε προσεκτικά το μπλοκ των λεπίδων σηκώνοντάς το από τον πείρο και χωρίς να αγγίξετε τις λεπίδες με τα δάχτυλά σας.
- Αφαιρέστε τα επεξεργασμένα τρόφιμα από το δοχείο με τη βοήθεια ενός κουταλιού ή μιας πλαστικής ή ξύλινης σπάτουλας
- Μετά τη χρήση, ξεπλένετε πάντα όλα τα εξαρτήματα με ζεστό νερό
- **Δοχείο:** μπορεί να πλυθεί στο χέρι με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων και πρέπει να το στεγνώσετε καλά. Το δοχείο μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων αλλά πρέπει να τοποθετηθεί στο πάνω καλάθι για να αποφευχθεί η επαφή με τις αντιστάσεις.

Το δοχείο του εξαρτήματος κοπής ΔΕΝ είναι κατάλληλο για χρήση στο φούρνο μικροκυμάτων.

- **Μπλοκ λεπίδων:** μπορεί να πλυθεί στο χέρι χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι και προσέχοντας να μην αγγίξετε τις λεπίδες με τα δάχτυλά σας ή μπορείτε να το βάλετε στο πλυντήριο πιάτων αλλά στο πάνω καλάθι για να αποφύγετε την επαφή με τις αντιστάσεις.

Προσέξτε να μην αγγίξετε τις λεπίδες όταν τοποθετείτε και όταν αφαιρέτε το μπλοκ των λεπίδων από το πλυντήριο πιάτων, καθώς μπορεί να κοπείτε.

- Το σώμα του μοτέρ και ο προσαρμογέας του εξαρτήματος κοπής πρέπει να καθαρίζονται **ΜΟΝΟ** με ένα υγρό πανί και στη συνέχεια να σκουπίζονται με ένα μαλακό πανί.

ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Σε περίπτωση φθοράς, απώλειας ή ζημιάς, μπορείτε να αγοράσετε από τον μεταπωλητή Alessi της εμπιστοσύνης σας τα ακόλουθα ανταλλακτικά:

- B** - Αφαιρούμενη ράβδος με λεπίδες;
- F** - Διαβαθμισμένο κύπελλο.
- G** - Σύνδεσμος/αντάπτορας αναδευτήρα και αναδευτήρας
- H** - Σύνδεσμος/αντάπτορας του εξαρτήματος κοπής, δοχείο και λεπίδες
- H2** - Λεπίδες εξαρτήματος κοπής

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 απορρίπτετε 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.

ΠΩΣ ΝΑ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΕΤΕ ΤΗ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ

ΙΣυστατικά:

- 200-250 ml ελαιόλαδο
- 1 αυγό σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού
- Αλάτι όσο φτάνει.

Βάλτε ένα ολόκληρο αυγό στο διαβαθμισμένο κύπελλο με το αλάτι, τον χυμό λεμονιού και λίγο λάδι.

Εισαγάγετε το ραβδομπλέντερ στο διαβαθμισμένο δοχείο έως ότου αγγίξει το κάτω μέρος. Πατήστε το κουμπί 1.

Στη συνέχεια, προσθέστε το υπόλοιπο λάδι σιγά σιγά.

Συνεχίστε να αναμινώνετε γρήγορα μέχρι η μαγιονέζα να φτάσει στον επιθυμητό βαθμό ομοιογένειας.

ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΜΕ ΑΛΕΥΡΙ ΑΠΟ ΟΛΥΡΑ ΚΑΙ ΜΗΛΑ

Συστατικά:

- 150 γρ. αλεύρι από όλυρα
- 3 μήλα πτυιάς,
- 80 γρ. μαλτόζη
- 1 φακελάκι μαγιός για γλυκά
- κανέλα όσο φτάνει

Τρίβουμε τα μήλα, ξεφλουδισμένα και χωρίς πυρήνα, και προσθέτουμε 80 γρ. μαλτόζη και κανέλα.

Ρίχνουμε το μείγμα σε ένα μπολ, προσθέτουμε το αλεύρι από όλυρα, τη μαγιό και ανακατεύουμε μέχρι να σχηματιστεί ένα ομοιογενές μείγμα. Το μείγμα θα είναι μαλακό και έτοιμο για τον σχηματισμό των μπισκότων. Ψήνουμε για 40 λεπτά στους 165 °C.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑΣ/ΧΡΟΝΩΝ/ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ



	Συστατικά	Ποσότητα	Χρόνος ταχύτητας 1	Χρόνος ταχύτητας 2/TURBO
Ράβδος αφαιρούμενη	Κρέας Λαχανικά Φρούτα	100 γρ.	20 sec.	10 s
Ράβδος αφαιρούμενη	Μανέστρα	1,3 λίτρα (στην κατσαρόλα)	90 δευτ.	60 δευτ.
Ράβδος αφαιρούμενη	Μίγκ σέικ	250 ml	30 δευτ.	15 δευτ.
Ράβδος αφαιρούμενη	Μαγιονέζα	1 αυγό	60 δευτ.	
Εξάρτημα κοπής	Κρέας Ωμά λαχανικά Ξηρές τροφές	100 γρ.	20 δευτ.	10 δευτ.
Εξάρτημα κοπής	Φρούτα	100 γρ.	30 δευτ.	15 δευτ.
Αναδευτήρας	Κρέμα γάλακτος	200 ml	90 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，请仔细阅读说明书的全部内容。
2. 在使用手持式搅拌机之前，请仔细阅读使用说明，并遵照说明进行操作。在产品使用期间，请妥善保管说明书以备查阅。
3. 在拆除设备的包装之后，请妥善处理可能对儿童造成危险的塑料袋。
4. 请勿让儿童使用或玩耍设备。请将设备放在儿童无法触及的地方。
5. 请勿使用与产品标注数值不相符的电压。
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. 为了避免严重的人身伤害和设备损坏，在手持式搅拌机运行期间，切勿将手或任何工具插入刻度杯中。
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. 注意：刀片很锋利，因此也很容易造成割伤。在处理 and 清洗时，必须采取预防措施。
11. 请勿用湿手触碰产品。
12. 请勿在室外使用产品。
13. 请勿将电机单元、打蛋器接头、切碎器接头、电源线或插头浸泡在水中或其他液体中进行冲洗。
14. 在设备无人看管的情况下，在使用之后，在进行任何清洁和维护操作之前，在发生故障时，请始终拔出设备的电源插头，以便于组装部件/配件。
15. 为了防止飞溅，特别是在搅拌热的液体原料时，请使用较深的容器，并且每次只处理少量原料。
16. 切勿将热食材放入容杯中。请让其冷却。
17. 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任何损坏，Alessi不承担任何责任。
18. 仅可使用Alessi原装保证的零配件。
19. 如果搅拌机或电线出现故障或损坏，请勿使用产品，请联系您信赖的Alessi零售商，或通过电子邮件直接联系Alessi SpA：help@alessi.com
20. 如果电源线损坏，必须由生产商、授权的服务中心或合格人员进行更换，以避免出现危险。
21. 切勿试图强行打开设备的电机单元。

- 
- 
22. 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。
23. 在将过热的液体倒入搅拌机时，要特别小心，因为可能会突然冒出一股蒸汽。
24. 请勿连续使用设备超过2分钟。

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

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

手持式搅拌机说明

- A - 热塑性树脂电机单元
- B - 可拆装式热塑性树脂棒
- C - 速度按键 1
- D - 速度按键 2 TURBO
- E - 旋转式钢刀
- F - 透明热塑性树脂 (PCTG) 刻度杯, 容量为700毫升

附带配件的版本包含:

- G - 钢制打蛋器
 - G1 - 热塑性树脂打蛋器接头/适配器。
 - G2 - 钢制打蛋器。
- H - 热塑性树脂切碎器和钢制刀片。
 - H1 - 热塑性树脂切碎器接头/适配器。
 - H2 - 钢制切碎器刀片组。
 - H3 - 热塑性树脂 (PCTG) 容杯, 容量400毫升 (最高位300毫升)。
 - H4 - 防滑橡胶圈。

制造刻度杯和切碎器容杯所使用的PCTG材料不含BPA。(图1)



注意!

请将设备放在儿童无法触及的地方。

本产品仅供家用。



注意!

- 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;
 - 在工厂;
 - 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。

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。

- 使用热水和餐具洗涤剂来清洗可清洗的部件(带刀片的可拆装式搅拌棒、刻度杯)。
- 仅可使用湿布擦拭电机单元,以清除残留的灰尘。(图2)

手持式搅拌机的使用

检查并确保电气设备的电压符合手持式搅拌机标注的电压。

- 请在平面上使用搅拌机,远离易燃物。
- 手持式搅拌机可以用于制作汤、儿童辅食、奶昔和蔬菜泥。可以使用热食材和冷食材进行制作,但是不能使用太干或太硬的食材,以免损坏刀片。
- 将可拆装式搅拌棒插入电机单元,顺时针旋转直至将其锁定。(图3)电机单元和适配器上的2个标记用于指示正确对齐的位置。(图4)
- 将手持式搅拌机放入刻度杯或其他容器中,确保此容器足够大、足够深,可以容纳待搅拌的材料。(图5)
- 请勿将搅拌棒全长插入搅拌材料中,特别是不要超过搅拌棒与电机单元之间的接合点。(图5)
- 刻度杯的最大容量是700毫升。在放

入搅拌材料时，请勿超过其容量的2/3，以免溢出。

- 切勿将热食材放入杯中。请让其冷却。
- 将插头插入电源插座。
- 用一只手握住容杯。（图6）
- 按下按键1（C）进行慢速搅拌，按下按键2 TURBO（D）进行快速搅拌。
- 在使用过程中按住按键，直到搅拌物达到所需的稠度为止。
- 为了达到最佳搅拌效果，建议让搅拌棒在容杯内保持略微倾斜，并让其在搅拌物中做圆周运动。（图6）
- 搅拌完成后，松开按键。
- 将搅拌机从搅拌物中取出之前，确保刀片停止转动，防止飞溅。



注意！

如果在烹调过程中，直接在锅具中使用搅拌机时（例如：制作蔬菜泥），请将锅具从热源上移开，以保护可拆装式搅拌棒，防止过热。请注意，锅中放入的搅拌物不要超过其容量的2/3，防止食材溢出。



注意！

在完成搅拌工作之后，在进行任何维护和清洁操作之前，请从电源插座断开插头。请始终等待刀片停止转动。

建议

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。采用顺时针方向从上到下移动搅拌机，同时保持稍微倾斜。

清洁

在搅拌工作结束之后，请等待刀片停止转动，从电源插座断开插头，然后逆时针转动可拆装式搅拌棒，同时将其向下拉。（图7）

- **电机单元**：仅可使用湿布清洁电机单元。
- **可拆装式搅拌棒**：使用热水和餐具洗涤剂来清洗。搅拌棒可以在洗碗机中清洗，但是要放在上层的清洗篮中，以避免与加热部件接触。请仔细擦干。如果处理特别咸的食材，在使用后要立即冲洗刀片。如果仍然有食材附着在刀片上，请松开运行按键，拔下电源插头，等待刀片停止转动。使用工具而不要使用手指来清除残渣。请勿触碰刀片，因为可能会造成割伤。
- **刻度杯**：使用热水和餐具洗涤剂来清洗。刻度杯可以在洗碗机中清洗，但是要放在上层的清洗篮中，以避免与加热部件接触。

刻度杯适用于微波炉。

配件

G - 打蛋器
H - 切碎器

基本版不包含配件，但是可以在Alessi零售处购买。

打蛋器的使用

打蛋器的部件有：

- G1 - 热塑性树脂打蛋器接头/适配器。(图8)
- G2 - 钢制打蛋器。(图8)

本配件用于打发奶油和蛋白，搅拌制作甜点、慕斯和布丁的原料，制作蛋黄酱。

- 将打蛋器的适配器固定在电机单元上，顺时针旋转直至将其锁定。(图8) 电机单元和适配器上的2个标记用于指示正确对齐的位置。(图10)
- 将钢制打蛋器用力插入适配器上的专用孔中。打蛋器上的两个小突起用于引导其插入适配器的孔槽中。(图11)
- 在已放入待搅拌材料的深容器中，插入打蛋器，按下速度按键1 (C)。
- 在使用完成之后，从搅拌物中取出打蛋器。
- 为了避免飞溅，在启动搅拌机之前，先将打蛋器插入搅拌物中；在从搅拌物中取出打蛋器之前，先关闭搅拌机。
- **在拆下打蛋器之前，一定要记得从电源插座拔出插头。**
- 在拆下打蛋器时，用一只手握住电机单元，另一只手逆时针转动适配器，直到完全松开。(图12)
- 在将适配器与打蛋器分开时，用一只手握住适配器，另一只手用力拉出打蛋器。(图13)
- 请勿在特氟龙涂层的锅内使用打蛋器，因为打蛋器的金属部件可能会损坏表面涂层。
- 在使用之后，钢制打蛋器可以用热水和餐具洗涤剂来手洗，也可以在洗碗机中清洗。
- **电机单元和打蛋器的适配器仅可使用湿布清洁，然后用软布擦干。**

为了达到更好的效果，我们建议：

- 不使用刻度杯，而是使用更大的容器。
- 从低速开始，然后再提高速度。
- 顺时针移动打蛋器，同时保持打蛋器略微倾斜。
- 不要打发过量的奶油或鸡蛋。

切碎器的使用

切碎器的部件有：

- H1 - 热塑性树脂切碎器接头/适配器。
- H2 - 钢制切碎器刀片组。
- H3 - 热塑性树脂 (PCTG) 容杯，容量400毫升 (最高位300毫升)。
- H4 - 防滑橡胶圈。(图14)

切碎器用于切碎肉类、奶酪、蔬菜、草药、核桃、榛果和冰块。

为了达到更好的效果并保护刀片，我们建议：

- 将原料预先切成小块，并确保要切碎的数量不会过多。
- 去除水果和蔬菜的坚硬部分 (例如：外皮或果核)。
- 去除肉的坚硬部分 (例如：软骨或肉皮)。

注意不要割伤。

切勿用手指触碰刀片，因为刀片非常锋利。

必须始终通过塑料轴来握持刀片组。

- 将刀片组放在透明容杯内的中央轴上，并将其向下推。
- 将要切碎的食物放入容杯中，注意不要超过容杯的最高位。
- 将切碎器的适配器插入容杯中。(图15)
- 将搅拌机的电机单元固定在切碎器的适配器上，顺时针旋转直至将其锁定。(图16) 电机单元和适配器上的2个标记用于指示正确对齐的位置。(图17)
- 将插头插入电源插座。
- 按下速度按键1 (C)。
- 在操作过程中，用一只手握住电机单元，另一手握住切碎器的容杯。(图18)

防滑橡胶圈 (H4) 位于容杯底部，有助于将容杯固定在料理台上。

在使用结束之后，在进行任何打开切碎器的操作之前，需要从电源插座拔出插头。

清洁

- 逆时针旋转，将电机单元从切碎器接头取下。（图19）
- 从容杯中取出切碎器的接头。（图20）
- 小心地取下刀片组，将其从轴上抽出，注意不要用手指触碰刀片。
- 使用塑料制或木制的勺子或铲子将处理好的食物从容杯中取出。
- 在使用之后，始终要用热水冲洗所有部件。
- **容杯**：可以用热水和餐具洗涤剂来手洗，然后仔细擦干。容杯可以在洗碗机中清洗，但是要放在上层的清洗篮中，以避免与加热部件接触。

切碎器的容杯不适用于微波炉。

- **刀片组**：可以用海绵手洗，注意不要用手指触碰刀片，也可以在洗碗机中清洗，但是要放在上层的清洗篮中，以避免与加热部件接触。**在洗碗机中放入或取出刀片组时，注意不要触碰刀片，避免割伤。**
- **电机单元和切碎器的适配器**仅可使用湿布清洁，然后用软布擦干。

零配件

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

- B - 带刀片的可拆装式搅拌棒；
- F - 刻度杯；
- G - 打蛋器及打蛋器接头/适配器
- H - 切碎器接头/适配器、容杯和刀片
- H2 - 切碎器的刀片

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。

如何制作蛋黄酱

原料：

- 200-250毫升橄榄油
- 1个常温下的鸡蛋
- 1餐匙柠檬汁
- 盐少许

将整个鸡蛋放入刻度杯中，加入盐、柠檬汁和少许油。

将搅拌机放入刻度杯中，直到触碰底部。按下按键1。

将剩余的油缓慢倒入其中。

继续快速搅拌，直到蛋黄酱达到所需的均匀度。

苹果法罗小麦饼干

原料：

- 150克法罗小麦面粉
- 3个莱茵特苹果
- 80克麦芽糖
- 1小包用于甜点的酵母
- 肉桂少许

将苹果去皮去核，切碎搅拌，加入80克麦芽糖和少许肉桂。

将搅拌物倒入碗中，加入法罗小麦面粉和酵母，揉成均匀的面团。

面团变软后，即可用于制作饼干。

在165°C下烘烤40分钟。

数量/时间/速度表格

	原料	数量	速度1的时间	速度2的时间 TURBO
可拆装式 搅拌棒	肉 蔬菜 水果	100克	20秒	10秒
可拆装式 搅拌棒	浓汤	1.3升 (在锅中)	90秒	60秒
可拆装式 搅拌棒	搅拌	250毫升	30秒	15秒
可拆装式 搅拌棒	蛋黄酱	1个鸡蛋	60秒	
切碎器	肉 生蔬菜 干果	100克	20秒	10秒
切碎器	水果	100克	30秒	15秒
打蛋器	奶油	200毫升	90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 погружного блендера следует ознакомиться и тщательно выполнять инструкции по эксплуатации. Необходимо сохранять их и пользоваться ими в течение всего периода применения устройства.
3. После распаковки прибора следует надлежащим образом утилизировать полиэтиленовые пакеты, которые могут представлять опасность для детей.
4. Не позволять детям пользоваться или играть с устройством.
ХРАНИТЬ УСТРОЙСТВО ВНЕ ДОСТУПА ДЕТЕЙ.
5. Не допускать использования при электрическом напряжении, отличающимся от указанного на устройстве.
6. Не использовать адаптеры и/или удлинители.
7. Не натягивать кабель для извлечения вилки из розетки.
8. В целях предупреждения серьезных травм и повреждения устройства, не просовывать руки или инструменты в мерный стакан во время функционирования погружного блендера.
9. Не размещать устройство на включенную газовую или электрическую плиту или рядом с ней, в духовку или рядом с источниками тепла.
10. **ВНИМАНИЕ: НОЖИ НАТОЧЕНЫ, ПОЭТОМУ ОЧЕНЬ ОСТРЫЕ. НЕОБХОДИМО СОБЛЮДАТЬ ОСТОРОЖНОСТЬ ПРИ ОБРАЩЕНИИ С НИМИ И ПРИ ОЧИСТКЕ.**
11. Не касаться устройства сырыми руками.
12. Не использовать изделие за пределами помещения.
13. Не ополаскивать и не погружать моторный блок, насадку венчика и измельчителя, а также шнур питания или вилку в воду или другие жидкости.
14. Следует всегда вытаскивать вилку из розетки, когда устройство остается без присмотра, для монтажа деталей/аксессуаров, сразу же после использования, перед выполнением операций очистки, обслуживания или в случае неисправностей.
15. Для предупреждения разбрызгивания, особенно при смешивании горячих жидкостей,

следует использовать высокую чашу и обрабатывать только небольшое количество продуктов за раз.

16. Не наполнять стакан горячими ингредиентами. Оставлять их охладиться.
17. Не использовать устройство в целях, отличных от предусмотренных. Компания Alessi не несет ответственность за ущерб, обусловленный несоответствующим применением.
18. Следует использовать только оригинальные гарантированные аксессуары и запчасти Alessi.
19. В случае неисправности или повреждения блендера или шнура, не следует пользоваться устройством и обратиться к дилеру Alessi или непосредственно в компанию Alessi SpA по электронной почте: help@alessi.com
20. Если шнур питания поврежден, его замена должна осуществляться изготовителем, авторизованным сервисным центром или квалифицированным персоналом, в целях предупреждения опасностей.
21. Запрещается открывать моторный блок устройства.
22. 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
23. Соблюдать осторожность при выливании в блендер слишком горячей жидкости в связи с возможностью ее выхода при воздействии пара.
24. Не следует использовать устройство непрерывно более чем в течение 2 минут

СЛЕДИТЬ, ЧТОБЫ ДЕТИ НЕ ИГРАЛИ С УСТРОЙСТВОМ

**ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ
БЫТОВОГО И ВНУТРЕННЕГО
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

WWW.ALESSI.COM

MDL10 "Plissé" Hand blender

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

ОПИСАНИЕ ПОГРУЖНОГО БЛЕНДЕРА

- A - Корпус мотора из термопластичной смолы
- B - Съёмная погружная часть из термопластичной смолы
- C - Кнопка скорости 1
- D - Кнопка скорости 2 ТУРБО РЕЖИМ
- E - Стальной вращающийся нож
- F - Мерный стакан из прозрачной термопластичной смолы (PCTG) объемом 700 мл

модель с аксессуарами включает:

- G - Стальной венчик
 - G1 - Насадку/адаптер венчика из термопластичной смолы.
 - G2 - Стальной венчик.
- H - Измельчитель из термопластичной смолы и стальные ножи.
 - H1 - Насадку/адаптер измельчителя из термопластичной смолы.
 - H2 - Блок стальных ножей измельчителя.
 - H3 - Чашу из термопластичной смолы (PCTG) объемом 400 мл (максимальный уровень 300 мл).
 - H4 - Противоскользящее резиновое кольцо.

PCTG - материал, из которого изготовлен мерный стакан и чаша измельчителя, не содержит Бисфенола А (BPA). (Рис. 1)



ВНИМАНИЕ!

**ДЕРЖАТЬ УСТРОЙСТВО
ВНЕ ДОСТУПА ДЕТЕЙ.**

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



ВНИМАНИЕ!

- Это устройство предусмотрено только для бытового и подобного использования, например:
 - в магазинах, в том числе пользователями без специальной подготовки;
 - на небольших предприятиях;
 - на фабриках;
 - клиентами отелей, мотелей и других жилых помещений;
 - в мини-гостиницах типа bed and breakfast.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

- Вымыть моющиеся компоненты (съёмная погружная часть с ножом, мерный стакан) горячей водой и жидким моющим средством для посуды.
- Протереть корпус мотора влажной тряпкой для удаления следов пыли. (Рис. 2)

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОГРУЖНОГО БЛЕНДЕРА

Проверить, что напряжение вашей электросети соответствует указанному для погружного блендера.

- Использовать блендер следует на ровной поверхности, вдали от воспламеняемых материалов.
- Погружной блендер можно использовать для приготовления супов или детского питания, молочных коктейлей и овощных пюре.

Его можно использовать с горячими или холодными, но не с слишком сухими или твердыми продуктами, которые могут повредить нож.

- Вставить съемную погружную часть в корпус мотора и поворачивать по часовой стрелке до ее блокировки. (Рис. 3)

Правильное позиционирование определяется выравниванием 2 меток на корпусе мотора и насадке (рис.4)

- Ввести погружной блендер в мерный стакан или другую емкость, достаточно широкую и глубокую для вмещения смешиваемых ингредиентов. (Рис. 5)
- **НЕ погружать блендер по всей длине погружной части и, в частности, НЕ выше точки соединения между погружной частью и корпусом мотора. (Рис. 5)**
- Максимальная емкость мерного стакана составляет 700 мл. Не превышать 2/3 уровня, чтобы избежать выливания ингредиентов.
- Не наполнять стакан горячими ингредиентами. Оставлять их охладиться.
- Вставить вилку в розетку.
- Крепко удерживать чашу одной рукой. (Рис. 6)
- Нажать кнопку 1 (С), чтобы взбивать на медленной скорости, кнопку 2 ТУРБО РЕЖИМА (D), чтобы взбивать быстрее.

- Удерживать кнопку во время использования пока смесь не достигнет желаемой консистенции.
- Для достижения оптимального смешивания рекомендуется удерживать погружную часть слегка наклоненной внутри чаши и делать круговое движение внутри смеси (рис. 6)
- После смешивания отпустить кнопку.
- Перед тем, как вынуть блендер из смеси, следует проверить, что нож остановлен, чтобы избежать брызг.



ВНИМАНИЕ!

В случае использования непосредственно в кастрюле во время приготовления (например, для приготовления овощного пюре), следует сместить кастрюлю от источника тепла, чтобы защитить съемную погружную часть от перегрева. Соблюдать осторожность, чтобы не заполнять кастрюлю на более 2/3 емкости, чтобы предотвратить выливание ингредиентов.



ВНИМАНИЕ!

Следует вынимать вилку из розетки после завершения работы и перед проведением операций обслуживания и очистки. Необходимо всегда дожидаться остановки ножа.

РЕКОМЕНДАЦИИ

Если иное не указано в рецепте, следует всегда начинать работу на низкой скорости 1 и при необходимости увеличивать ее в дальнейшем. Перемещать блендер по часовой стрелке и сверху вниз, слегка наклоняя его.

ОЧИСТКА

После завершения работы подождать остановки вращения ножа, вытащить вилку из розетки, затем снять съемную погружную часть, поворачивая ее против часовой стрелки и натягивая вниз. (Рис. 7)

- **Корпус мотора:** протирать корпус мотора ТОЛЬКО влажной тряпкой.
- **Съемная погружная часть:** следует мыть ее горячей водой и жидким моющим средством для посуды.

Погружную часть можно мыть в посудомоечной машине, помещать ее в верхнюю корзину, чтобы избежать контакта с нагревательными элементами. Тщательно высушить. При использовании особо соленых продуктов, следует вымыть нож сразу после использования.

В случае, если остатки пищи остаются на ноже, необходимо отпустить кнопку рабочего режима, дождаться остановки и вытащить вилку из розетки.

Удалять продукты необходимо с помощью инструмента, а не пальцами.

Не следует прикасаться к ножами в связи с риском пореза.

- **Мерный стакан:** следует мыть его вручную горячей водой и жидким моющим средством

для посуды. Стакан можно мыть в посудомоечной машине, размещая его в верхнюю корзину, чтобы избежать контакта с нагревательными элементами.

Мерный стакан пригоден для использования в микроволновой печи.

АКСЕССУАРЫ

G - Венчик
H - Измельчитель

Они НЕ входят в комплект базовой версии, их можно приобрести у дилеров Alessi.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕНЧИКА

Компоненты венчика:

- G1 - насадка/адаптер венчика из термопластичной смолы. (Рис. 8)
- G2 - стальной венчик. (Рис. 8)

Этот аксессуар предназначен для взбивания сливок и яичных белков, смешивания смесей для приготовления десертов, мусса и пудингов, а также для приготовления майонеза.

- Закрепить насадку венчика к корпусу мотора и поворачивать по часовой стрелке до ее блокировки. (рис. 8) Правильное позиционирование определяется выравниванием 2 меток на корпусе мотора и насадке (рис. 10)
- Вставить стальной венчик в соответствующее отверстие насадки, сильно нажимая. Два выступа на штоке венчика содействуют при установке в пазы на отверстии насадки (рис. 11)
- Поместить венчик в высокую чашу, где уже находятся обрабатываемые ингредиенты и нажать кнопку скорости 1 (C).
- После использования вынуть

венчик из смеси.

- Чтобы избежать брызг, следует вводить венчик в смесь перед включением блендера и выключать блендер, прежде чем вынуть венчик из смеси.
- **Перед снятием венчика необходимо всегда вынимать вилку из розетки.**
- Для снятия венчика необходимо удерживать одной рукой корпус мотора, а другой поворачивать против часовой стрелки насадку до ее полного расщепления. (рис.12)
- Чтобы отделить насадку от венчика, одной рукой удерживать насадку, а другой сильно потянуть за венчик.(Рис. 13).
- Не использовать венчик внутри тефлоновой посуды, потому что металлическая часть венчика может повредить поверхностную отделку.
- После использования стальной венчик можно мыть вручную горячей водой и жидким моющим средством для посуды или в посудомоечной машине.
- **Корпус мотора и насадку венчика следует очищать ТОЛЬКО влажной тряпкой, а затем протирать мягкой тканью.**

Для лучшего результата рекомендуется:

- не использовать мерный стакан, а большую в объеме чашу.
- начинать с низкой скорости с ее дальнейшим увеличением.
- перемещать венчик по часовой стрелке, удерживая его слегка наклоненным.
- не взбивать чрезмерное количество сливок или яиц.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ

Компоненты измельчителя:

H1 - насадка/адаптер измельчителя из термопластичной смолы.

H2 - блок стальных ножей измельчителя.

H3 - чаша из термопластичной

смолы (PCTG) объемом 400 мл (максимальный уровень 300 мл).

H4 - противоскользящее резиновое кольцо.

(Рис. 14)

Измельчитель предназначен для измельчения мяса, сыра, овощей и трав, орехов, фундука и льда.

Для лучшего результата и защиты ножей рекомендуется:

- нарезать ингредиенты на не слишком большие кусочки и проверять, что нарезаемое количество не является чрезмерным.
- удалять твердые части фруктов и овощей (например, кожуру или косточки).
- удалять твердые части мяса (например, хрящи или кожу).

Соблюдать осторожность, чтобы не порезаться.

НЕ прикасаться пальцами к ножам, потому что они очень острые.

Блок с ножами должен всегда захватываться с пластикового штифта.

- Поместить блок ножей на центральный штифт внутри прозрачной чаши и нажать на него.
- Поместить измельченные продукты в емкость, стараясь НЕ превышать максимальный уровень.
- Установить насадку измельчителя на чашу.(Рис. 15)
- Закрепить корпус мотора блендера к насадке измельчителя, поворачивая по часовой стрелке до блокировки. (рис. 16) Правильное позиционирование определяется выравниванием 2 меток на корпусе мотора и насадке.(Рис. 17)
- Вставить вилку в розетку.
- Нажать кнопку скорости 1 (C).
- Во время работы одной рукой удерживать корпус мотора, а другой чашу измельчителя.(Рис. 18)

Противоскользящее кольцо (H4), расположенное под чашей, облегчит удерживание чаши на рабочей поверхности.

При завершении использования, прежде чем открывать измельчитель, следует вытащить вилку из розетки

ОЧИСТКА

- Снять корпус мотора с насадкой измельчителя, поворачивая против часовой стрелки. (Рис. 19)
- Удалить насадку измельчителя с чаши. (Рис. 20)
- Осторожно снять блок ножей, поднимая его с штифта и не касаясь ножей пальцами.
- Удалить обработанные продукты из чаши, помогая ложкой, пластиковой или деревянной лопаткой
- После использования всегда промывать все компоненты горячей водой
- **Чаша:** ее можно мыть вручную горячей водой и мощным средством для посуды и тщательно высушить. Чашу можно мыть в посудомоечной машине, помещая ее в верхнюю корзину, чтобы избежать контакта с нагревательными элементами.

Чаша измельчителя НЕ пригодна для использования в микроволновой печи.

- **Блок ножей:** его можно мыть вручную, используя губку и соблюдая осторожность, чтобы не касаться ножей пальцами, или в посудомоечной машине, помещая его в верхнюю корзину, чтобы избежать контакта с нагревательными элементами.

Соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к ножам, при размещении и извлечении блока

ножей из посудомоечной машины, в связи с риском пореза.

- **Корпус мотора и насадка измельчителя следует очищать ТОЛЬКО влажной тряпкой, а затем протирать мягкой тканью.**

ЗАПЧАСТИ

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

- В - съемная погружная часть с ножами;
- F - мерный стакан;
- G - насадка/адаптер венчика и венчик
- H - насадка/адаптер измельчителя, чаша и ножи
- H2 - ножи измельчителя

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 прилагать 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.

КАК ПРИГОТОВИТЬ МАЙОНЕЗ

Ингредиенты:

- 200-250 мл оливкового масла
- 1 яйцо при комнатной температуре
- 1 столовая ложка лимонного сока
- соль по вкусу

Поместить целое яйцо в мерный стакан с солью, лимонным соком и небольшим количеством масла.

Вести блендер в мерный стакан до касания им дна. Нажать кнопку 1.

Затем добавить остальную часть масла, медленно заливая его.

Быстро взбивать, пока майонез не достигнет желаемой степени консистенции.

ПЕЧЕНЬЕ С ПОЛБЯНОЙ МУКОЙ И ЯБЛОКАМИ

Ингредиенты:

- 150 г полбяной муки
- 3 яблока ранетка,
- 80 г мальтозы
- 1 конверт дрожжей для сладких блюд
- корица по вкусу

Очистить, удалить косточки и взбить блендером яблоки, добавить 80 г мальтозы и корицу.

Выложить смесь в миску, добавить полбяную муку, дрожжи и замесить до образования однородного теста.

Тесто получится мягким и готовым к формированию печенья.

Выпекать в течение 40 минут при температуре 165° С.

ТАБЛИЦА КОЛИЧЕСТВА/ВРЕМЕНИ/СКОРОСТИ

	Ингредиенты	Количество	Время при скорости 1	Время при скорости 2/ТУРБО РЕЖИМ
Съемная погружная часть	Мясо Овощи Фрукты	100 г.	20 сек.	10 сек.
Съемная погружная часть	Суп	1,3 литра (в кастрюле)	90 сек.	60 сек.
Съемная погружная часть	Смузи	250 мл	30 сек.	15 сек.
Съемная погружная часть	Майонез	1 яйцо	60 сек.	
Измельчитель	Мясо Сырые овощи Сухие продукты	100 г.	20 сек.	10 сек.
Измельчитель	Фрукты	100 г.	30 сек.	15 сек.
Венчик	Сливки	200 мл	90 сек.	

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Používání elektrických zařízení vždy vyžaduje dodržování obecných bezpečnostních pravidel, aby se omezilo riziko elektrických výbojů a/nebo úrazu elektrickým proudem. Tato pravidla zahrnují:

1. NEŽ ZAČNETE VÝROBEK POUŽÍVAT, POZORNĚ SI PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY.
2. Než začnete tyčový mixér používat, pozorně si přečtěte návod k použití a dodržujte jej. Návod k použití uchovejte pro případ potřeby po celou dobu používání výrobku.
3. Jakmile zařízení rozbalíte, řádně zlikvidujte plastové sáčky, které by mohly představovat riziko pro děti.
4. Nedovolte, aby zařízení používaly nebo si s ním hrály děti.
UDRŽUJTE ZAŘÍZENÍ MIMO DOSAH DĚTÍ.
5. Nepoužívejte jiné elektrické napětí, než jaké je uvedeno na výrobku.
6. Nepoužívejte adaptéry a/nebo prodlužovací kabely.
7. Neodpojujte zástrčku ze zásuvky taháním za kabel.
8. Abyste se vyhnuli vážnému úrazu a poškození zařízení, nikdy nevkládejte ruce nebo nástroje do odměrné nádoby, zatímco je tyčový mixér v provozu.
9. Neumísťujte zařízení nad nebo pod zapnutý plynový či elektrický sporák, do trouby ani do blízkosti zdroje tepla.
10. POZOR: NOŽE JSOU NABROUŠENÉ, A TEDY OSTRÉ.
PŘI MANIPULACI S NOŽI A JEJICH ČIŠTĚNÍ JE NEZBYTNÉ POSTUPOVAT VELMI OPATRNĚ.
11. Nedotýkejte se výrobku mokřýma rukama.
12. Nepoužívejte výrobek ve venkovním prostředí.
13. Nedávejte motorový blok, nástavec šlehačí metly a nástavec sekáčku, napájecí kabel nebo zástrčku do vody nebo jiných kapalin, ani je neoplachujte.
14. Vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky, pokud je zařízení ponecháno bez dozoru, při sestavování dílů/příslušenství, bezprostředně po použití, před jakýmkoli čištěním, údržbou nebo v případě poruchy.
15. Aby nedošlo k vystříknutí potravin, zvláště při mixování horkých tekutin, použijte vysokou nádobu a pracujte vždy pouze s malým množstvím.
16. Nádobu nikdy nenaplňujte horkými potravinami. Nechejte je zchladnout.
17. Nepoužívejte výrobek k jiným účelům, než ke kterým je určen. Společnost Alessi odmítá jakoukoli odpovědnost za škody způsobené nevhodným používáním.

18. Používejte pouze originální příslušenství a náhradní díly Alessi se zárukou.
19. V případě nefunkčnosti nebo poškození tyčového mixéru nebo kabelu výrobek nepoužívejte a obraťte se na svého prodejce výrobků Alessi nebo přímo na společnost Alessi SpA na adresu: help@alessi.com
20. Pokud je poškozený napájecí kabel, musí jej výrobce nebo servisní středisko nebo kvalifikované osoby vyměnit, aby se zamezilo nebezpečí.
21. Nikdy se nepokoušejte otevřít motorový blok zařízení.
22. 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.
2) Uchovávejte zařízení a napájecí kabel mimo dosah dětí mladších osmi let.
23. Pokud do mixéru naléváte příliš horkou tekutinu, dávejte pozor, neboť by mohla vytéci v důsledku náhlého uvolnění páry.
24. Nepoužívejte zařízení nepřetržitě déle než 2 minuty.

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

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

UCHOVEJTE TYTO POKYNY

WWW.ALESSI.COM

MDL10 "Plissé" Hand blender

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

POPIS TYČOVÉHO MIXÉRU

- A - Těleso motoru z termoplastické pryskyřice
- B - Odnímatelná tyč z termoplastické pryskyřice
- C - Tlačítko rychlosti 1
- D - Tlačítko rychlosti 2 TURBO
- E - Otočný nerezový nůž
- F - Odměrná nádoba z průhledné termoplastické pryskyřice (PCTG) o objemu 700 ml

Verze s příslušenstvím obsahuje tyto části:

- G - Nerezová šlehací metla
 - G1 - Nástavec/adaptér šlehací metly z termoplastické pryskyřice
 - G2 - Nerezová šlehací metla
- H - Sekáček z termoplastické pryskyřice a nerezové nože
 - H1 - Nástavec/adaptér sekáčku z termoplastické pryskyřice
 - H2 - Skupina nerezových nožů sekáčku
 - H3 - Nádoba z termoplastické pryskyřice (PCTG) o objemu 400 ml (maximální hladina 300 ml)
 - H4 - Gumový protiskluzový kroužek

Materiál PCTG, z něhož jsou vyrobeny odměrná nádoba a sekací nádoba, neobsahují BPA. (obr. 1)



POZOR!

**UDRŽUJTE ZAŘÍZENÍ
MIMO DOSAH DĚTÍ.**

**TENTO VÝROBEK JE
URČEN VÝLUČNĚ PRO
DOMÁCÍ POUŽITÍ.**



POZOR!

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

PRVNÍ POUŽITÍ

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

- Umyjte omyvatelné části (odnímatelná tyč s nožem, odměrná nádoba) teplou vodou a prostředkem na mytí nádobí.
- Otřete motorový blok vlhkým hadříkem, abyste odstranili případné zbytky prachu. (obr. 2)

POUŽÍVÁNÍ TYČOVÉHO MIXÉRU

Zkontrolujte, zda napětí vaší elektrické sítě odpovídá napětí uvedenému pro tyčový mixér.

- Tyčový mixér používejte na rovném povrchu, v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů.
- Tyčový mixér lze používat pro přípravu polévek nebo dětské výživy, frappé a mixování zeleniny. Mixér lze používat s teplými i studenými potravinami, nikoli však s příliš suchými nebo tvrdými potravinami, které by mohly poškodit nože.
- Nasaďte odnímatelnou tyč do motorového bloku a otáčejte jí po směru hodinových ručiček, dokud se nezablokuje. (obr. 3) Správné umístění ukazují 2 značky na tělese motoru a adaptéru (obr. 4).
- Vložte tyčový mixér do odměrné nádoby nebo do jiné dostatečně široké a hluboké nádoby, která pojme potraviny, které chcete mixovat. (obr. 5)
- **NEVKLÁDEJTE tyčový mixér do nádoby celou svojí délkou, a zejména nepřekračuje bod spojení mezi tyčí a tělesem motoru. (obr. 5)**
- Maximální objem odměrné nádoby je 700 ml. Nádobu nenaplňujte z více než 2/3, aby nedošlo k případnému vystříknutí nebo vylití potravin.
- Nádobu nikdy nenaplňujte horkými potravinami. Nechejte je zchladnout.
- Zasuňte zástrčku do zásuvky.
- Nádobu držte pevně jednou rukou. (obr. 6)
- Stiskněte tlačítko 1 (C) pro pomalejší mixování, tlačítko 2 TURBO (D) pro rychlejší mixování.
- Během používání držte tlačítko stisknuté, dokud směs nedosáhne požadované konzistence.
- Pro optimální mixování doporučujeme udržovat tyč mírně nakloněnou uvnitř nádoby nebo tyčí uvnitř směsi kruhovým pohybem otáčet (obr. 6)
- Chcete-li mixování ukončit, uvolněte tlačítko.

- Než vytáhnete mixér z rozmixované směsi, ujistěte se, že nůž není v pohybu, aby nedošlo k vystříknutí potraviny.



POZOR!

Pokud mixér používáte přímo v hrnci během vaření (například pro přípravu pasírované zeleniny), odstavte hrnec ze zdroje tepla, aby se odnímatelná tyč nepřehřívala. Dávejte pozor, aby hrnec nebyl naplněn z více 2/3 svého maximálního objemu, aby potraviny nevytekly ven.



POZOR!

Vytáhněte zástrčku ze zásuvky, jakmile skončíte práci a před jakoukoli údržbou nebo čištěním. Vždy počkejte, až se nůž zastaví.

DOPORUČENÍ

Není-li v receptu uvedeno jinak, vždy začněte rychlostí 1 (pomalejší) a případně ji následně zvýšte. Pohybuje mixérem ve směru pohybu hodinových ručiček a směrem shora dolů. Mixér přitom držte mírně nakloněný.

ČIŠTĚNÍ

Po ukončení práce s mixérem počkejte, až se nůž přestane otáčet, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a oddělte odnímatelnou tyč tak, že

ji budete otáčet proti směru hodinových ručiček a táhnout směrem dolů.(obr. 7)

- **Těleso motoru:** Těleso motoru čistěte POUZE vlhkým hadříkem.
- **Odnímatelná tyč:** Omyjte ji teplou vodou a prostředkem na mytí nádobí.

Tyč lze mýt v myčce nádobí. Musíte ji však umístit do horního koše, aby nedošlo ke kontaktu s topným tělesem. Pečlivě ji osušte.

Pokud používáte zvláště slané potraviny, opláchněte nůž ihned po použití.

Pokud zůstanou zbytky potravin přilepené na noži, uvolněte ovládací tlačítko, počkejte, až se nůž zastaví, a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Zbytky odstraňte pomocí nějakého nástroje, nikoli prsty.

NEDOTÝKEJTE SE nožů, abyste se nepořezali.

- **Odměrná nádoba:** Omyjte ji teplou vodou a prostředkem na mytí nádobí. Nádobu lze mýt v myčce nádobí. Musíte ji však umístit do horního koše, aby nedošlo ke kontaktu s topným tělesem.

Odměrná nádoba je vhodná do mikrovlnné trouby.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

G - Šlehací metla

H - Sekáček

V základní verzi NEJSOU součástí balení, ale lze je dokoupit od prodejců výrobků Alessi.

POUŽÍVÁNÍ ŠLEHACÍ METLY

Šlehací metla se skládá z těchto součástí:

G1 - Nástavec/adaptér šlehací metly

z termoplastické pryskyřice(obr. 8)
G2 - Nerezová šlehací metla(obr. 8)

Toto příslušenství slouží ke šlehání smetany a bílků, míchání směsí na dezerty, pěny a pudinků a pro přípravu majonézy.

- Nasaďte adaptér šlehací metly do motorového bloku a otáčejte po směru hodinových ručiček, dokud se nezablokuje.(obr. 8) Správné umístění ukazují 2 značky na tělese motoru a adaptéru (obr. 10).
- Nasaďte nerezovou šlehací metlu do příslušného otvoru adaptéru a silou zatlačte.Dvě zářky na tyči šlehací metly vás navedou do drážek v otvoru adaptéru (obr. 11).
- Umístěte šlehací metlu do vysoké nádoby, do které jste předtím dali potraviny, které chcete zpracovávat, a stiskněte tlačítko rychlosti 1 (C).
- Jakmile skončíte šlehání, vyjměte metlu ze směsi.
- Aby potraviny nevystříkly ven, umístěte šlehací metlu do směsi předtím, než zapnete mixér, a než metlu vytáhnete, mixér nejdříve zastavte.
- Než začnete šlehací metlu uvolňovat, nezapomeňte vždy vytáhnout zástrčku ze zásuvky.
- Při vytahování šlehací metly držte těleso motoru jednou rukou a druhou otáčejte adaptérem proti směru hodinových ručiček až do úplného uvolnění (obr. 12).
- Pro oddělení adaptéru od metly držte adaptér jednou rukou a druhou rukou metlu silou vytáhněte.(obr.13).
- Nepoužívejte metlu uvnitř hrnců s teflonovým povrchem, protože kovová část metly by mohla povrch poškodit.
- Po použití lze nerezovou metlu umýt ručně teplou vodou a prostředkem na mytí nádobí nebo v myčce.
- **Těleso motoru a adaptér metly čistěte POUZE vlhkým hadříkem a poté je osušte měkkým suchým hadříkem.**

Pro lepší výsledek doporučujeme:

- nepoužívat odměrnou nádobu, ale nádobu o větším objemu;
- začít nižší rychlostí a teprve poté ji zvýšit;
- pohybovat metlou ve směru hodinových ručiček a držet ji mírně nakloněnou;
- nešlehat příliš velké množství smetany nebo vajíček.

POUŽÍVÁNÍ SEKÁČKU

Sekáček se skládá z těchto součástí:

- H1 - Nástavec/adaptér sekáčku z termoplastické pryskyřice
- H2 - Skupina nerezových nožů sekáčku
- H3 - Nádobá z termoplastické pryskyřice (PCTG) o objemu 400 ml (maximální hladina 300 ml)
- H4 - Gumový protiskluzový kroužek (obr. 14).

Sekáček je určen pro sekání masa, sýru, zeleniny a aromatických bylin, ořechů, pecek a ledu.

Pro lepší výsledek a ochranu nožů doporučujeme:

- potraviny předem nařezat na menší kusy a kontrolovat, aby se nesešlo příliš velké množství;
- z ovoce a zeleniny odstranit tvrdé části (slupky nebo pecky);
- odstranit tvrdé části masa (např. chrupavky nebo kůži).

Dávejte pozor, abyste se NEPOŘEZALI. Nikdy se nožů nedotýkejte prsty, protože jsou velmi ostré.

Blok s noži je nutné vždy uchopit za plastový čep.

- Uchopte blok s noži za centrální čep, vložte jej dovnitř průhledné sekací nádoby a zatlačte směrem dolů.
- Do nádoby umístěte potraviny, které chcete sekat, a dávejte přitom

pozor, abyste **NEPŘEKROČILI** maximální hladinu nádoby.

- Na nádobu nasadte adaptér sekáčku.(obr. 15)
- Upevněte těleso motoru mixéru na adaptér sekáčku a otáčejte ve směru hodinových ručiček, dokud se nezablokuje. (obr. 16) Správné umístění ukazují 2 značky na tělese motoru a adaptéru.(obr. 17)
- Zasuňte zástrčku do zásuvky.
- Stiskněte tlačítko rychlosti 1 (C).
- Během používání držte těleso motoru jednou rukou a druhou držte sekací nádobu. (obr. 18)

Protiskluzový kroužek (H4) na dně nádoby lépe udrží nádobu na hladkém povrchu.

Po použití nejdříve vytáhněte zástrčku ze zásuvky a teprve poté sekací nádobu otevřete.

ČIŠTĚNÍ

- Otáčením proti směru hodinových ručiček odpojte těleso motoru od nástavce sekáčku.(obr. 19)
- Vyměňte nástavec sekáčku z nádoby.(obr. 20)
- Opatrně vyjměte blok s noži tak, že jej zvednete za čep, aniž byste se prsty dotýkali nožů.
- Pomocí lžice nebo plastové zpracované potraviny z nádoby.
- Po použití všechny součásti vždy opláchněte teplou vodou.
- **Nádobá:** Nádobu lze mýt ručně teplou vodou a prostředkem na mytí nádobí. Po umytí ji pečlivě utřete do sucha.Nádobu lze mýt v myčce nádobí. Musíte ji však umístit do horního koše, aby nedošlo ke kontaktu s topným tělesem.

Nádobá sekáčku NENÍ vhodná do mikrovlnné trouby.

- **Blok s noži:** Blok lze mýt ručně s pomocí houbičky. Je třeba dávat pozor, abyste se prsty nedotkli nožů. Blok lze rovněž mýt v myčce nádobí, ale je nutné jej umístit do horního koše, aby nedošlo ke kontaktu s topným tělesem.

Dávejte pozor, abyste se při vytažení bloku z myčky nedotkli nožů, neboť byste se mohli pořezat.

- **Těleso motoru a adaptér sekáčku čistěte POUZE vlhkým hadříkem a poté je osušte měkkým suchým hadříkem.**

NÁHRADNÍ DÍLY

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

B - odnímatelnou tyč s noži

F - odměrnou nádobu

G - nástavec/adaptér šlehačí metly nebo metlu

H - nástavec/adaptér sekáčku, sekací nádobu a nože

H2 - nože sekáčku

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.

JAK PŘIPRAVIT MAJONÉZU

Ingredience:

- 200–250 ml olivového oleje
- 1 vejce o teplotě prostředí
- 1 polévková lžice citronové šťávy
- sůl v množství podle potřeby

Dejte celé vejce do odměrné nádoby společně se solí, citronovou šťávou a trochou oleje.

Do odměrné nádoby vložte mixér tak, aby se dotýkal dna. Stiskněte tlačítko 1.

Pak pomalu přilévejte zbytek oleje.

Pokračujte v mixování vysokou rychlostí, dokud majonéza nedosáhne požadované homogenní konzistence.

SUŠENKY ZE ŠPALDOVÉ MOUKY A JABLEK

Ingredience:

- 150 g špaldové mouky
- 3 jablka odrůdy rejeta
- 80 g sladového cukru
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- skořice v množství podle potřeby

Oloupaná a na kousky nakrájená jablka rozmixujte, přidejte 80 g sladového cukru a skořici.

Směs nalijte do mísy, přidejte špaldovou mouku a zpracujte na homogenní těsto. Měkké těsto je připravené na tvarování sušenek.

Pečte po dobu 40 minut při teplotě 165 °C.

TABULKA MNOŽSTVÍ/ČASU/Rychlosti

	Ingredience	Množství	Doba rychlosti 1	Doba rychlosti 2/TURBO
Odnímatelná tyč	Lihat Kasvikset Hedelmät	100 g	20 s	10 s
Odnímatelná tyč	Polévka	1,3 litru (v hrnci)	90 s	60 s
Odnímatelná tyč	Koktejl	250 ml	30 s	15 s
Odnímatelná tyč	Majonéza	1 vejce	60 s	
Sekáček	Maso Syrvá zelenina Suché potraviny	100 g	20 s	10 s
Sekáček	Ovoce	100 g	30 s	15 s
Šlehací metla	Smetana	200 ml	90 s	

WAŻNE INFORMACJE NA TEMAT BEZPIECZEŃSTWA

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

Te środki bezpieczeństwa wymieniono poniżej:

1. PRZED UŻYCIEM PRODUKTU UWAŻNIE PRZECZYTAĆ CAŁĄ INSTRUKCJĘ.
2. Przed użyciem blendera zanurzeniowego przeczytać uważnie instrukcję obsługi i zastosować się do niej. Zachować ją i korzystać z niej przez cały okres użytkowania produktu.
3. Po rozpakowaniu produktu prawidłowo usunąć plastikowe woreczki, które mogą stwarzać zagrożenie dla dzieci.
4. Nie pozwalać dzieciom używać urządzenia ani bawić się urządzeniem.
URZĄDZENIE PRZECHOWYWAĆ POZA ZASIĘGIEM DZIECI.
5. Nie podłączać do napięcia innego niż podane na produkcie.
6. Nie stosować adapterów ani przedłużaczy.
7. Nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
8. Aby nie dopuścić do poważnych obrażeń ani nie uszkodzić urządzenia, nie wkładać rąk ani narzędzi do pojemnika, kiedy blender jest włączony.
9. Nie stawiać urządzenia na palnikach włączonych gazowych lub elektrycznych ani w ich pobliżu, w piekarniku ani w pobliżu źródeł ciepła.
10. **OSTROŻNIE: OSTRZA SĄ NAOSTRZONE, A WIĘC MOGĄ SKALECZYĆ.
ZACHOWAĆ OSTROŻNOŚĆ PODCZAS UŻYTKOWANIA I CZYSZCZENIA.**
11. Nie dotykać produktu mokrymi rękami.
12. Nie używać produktu na otwartym powietrzu.
13. Nie zanurzać ani nie płukać bloku silnika, nasadki trzepaczki, nasadki malaksery, przewodu zasilania ani wtyczki w wodzie, ani w innych płynach.
14. Zawsze wyłączać wtyczkę kiedy urządzenie pozostaje bez nadzoru, na czas zakładania części/akcesoriów, natychmiast po użyciu, zawsze przed czyszczeniem, konserwacją oraz w przypadku usterki.
15. Aby uniknąć rozpryskiwania, zwłaszcza podczas blendowania gorących płynów, używać wysokiego pojemnika i blendować niewielkie ilości naraz.
16. Nigdy nie napełniać pojemnika gorącymi składnikami. Poczekać, aż ostygną.
17. Nie używać produktów do celów innych, niż do jakich jest przeznaczony. Firma Alessi uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłowym użyciem.

18. Stosować wyłącznie oryginalne akcesoria i części zamienne Alessi.
19. W przypadku usterki lub uszkodzenia blendera albo przewodu nie używać produktu i skontaktować się z zaufanym sprzedawcą Alessi lub bezpośrednio z firmą Alessi SpA, pisząc na adres: help@alessi.com
20. Jeżeli przewód zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, w autoryzowanym punkcie serwisowym lub u specjalisty, aby uniknąć zagrożeń.
21. Nigdy nie próbować rozkładać zespołu silnika urządzenia.
22. 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.
23. W przypadku wiania do blendera zbyt gorącego płynu należy zachować ostrożność, ponieważ nagle wytworzenie pary może spowodować jego wylanie.
24. Nie używać urządzenia nieprzerwanie dłużej niż 2 minuty.

**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

MDL10 "Plissé" Hand blender

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

OPIS BLENDERA ZANURZENIOWEGO

- A - Korpus silnika z żywicy termoplastycznej
- B - Zdemontowana nasadka z żywicy termoplastycznej
- C - Przycisk prędkości 1
- D - Przycisk prędkości 2 TURBO
- E - Stalowe ostrze obrotowe
- F - Pojemnik z miarką z przezroczystej żywicy termoplastycznej (PCTG) o pojemności 700 ml

wersja z akcesoriami zawiera:

- G - Stalowa trzepaczka
 - G1 - nasadka/adapter do trzepaczki z żywicy termoplastycznej.
 - G2 - stalowa trzepaczka.
- H - Malakser z żywicy termoplastycznej, ze stalowymi ostrzami.
 - H1 - nasadka/adapter do malaksera z żywicy termoplastycznej.
 - H2 - zespół stalowych noży malaksera.
 - H3 - pojemnik z żywicy termoplastycznej (PCTG) o pojemności 400 ml (poziom maksymalny 300 ml).
 - H4 - gumowa tulejka antypoślizgowa.

Tworzywo PCTG, czyli materiał, z jakiego jest wykonany pojemnik z miarką oraz pojemnik malaksera nie zawiera BPA. (rys. 1)



OSTROŻNIE!

**URZĄDZENIE
PRZECHOWYWAĆ POZA
ZASIĘGIEM DZIECI.**

**TEN PRODUKT JEST
PRZEZNACZONY
WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU
DOMOWEGO.**



OSTROŻNIE!

- 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.

PIERWSZE UŻYCIE

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

- Umyć przeznaczone do mycia części (zdemontowana nasadka z nożem, pojemnik z miarką) gorącą wodą z dodatkiem płynu do naczyń.
- Korpus silnika tylko przetrzeć wilgotną ściereczką, aby usunąć ewentualne ślady zakurzenia. (rys. 2)

UŻYWANIE BLENDERA

Sprawdzić, czy napięcie w instalacji elektrycznej jest zgodne z podanym na blenderze.

- Blendera używać na płaskiej powierzchni, z dala od materiałów łatwopalnych.
- Blender zanurzeniowy służy do przygotowania zup i zupek dla dzieci, koktajli i warzywnych zup-kremów. Można go używać z gorącą lub zimną żywnością, ale nie z produktami żywnościowymi, które są bardzo suche lub twarde, ponieważ mogłyby uszkodzić nóż.
- Założyć zdejmowaną nasadkę na korpus silnika i obrócić w kierunku ruchu wskazówek zegara, aż się zablokuje. (rys. 3)
Prawidłowe założenie można rozpoznać po tym, że 2 znaczniki na korpusie silnika oraz na adapterze są wyrównane (rys. 4)
- Włożyć blender do pojemnika z miarką lub do innego naczynia, wystarczająco szerokiego i głębokiego, aby pomieścić przeznaczone do zblendowania produkty. (rys. 5)
- **NIE** zanurzać blendera na całej długości nasadki, a zwłaszcza **NIE** zanurzać powyżej poziomu połączenia nasadki z korpusem silnika. (rys. 5)
- Maksymalna pojemność pojemnika z miarką wynosi 700 ml. Nie napełniać powyżej 2/3 pojemności, aby zawartość się nie wylała.
- Nigdy nie napełniać pojemnika gorącymi składnikami. Począć, aż ostygną.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
- Mocno przytrzymać pojemnik w miejscu jedną ręką. (rys. 6)
- Nacisnąć przycisk 1 (C), aby zblendować powoli, lub przycisk 2 TURBO (D), aby zblendować szybciej.

- Podczas blendowania przytrzymać przycisk wciśnięty, aż masa osiągnie wymaganą konsystencję.
- Aby optymalnie zblendować produkty, trzymać nasadkę lekko przechyloną w kierunku środka pojemnika oraz wykonywać ruch kołowy w blendowanej masie (fig. 6).
- Po zakończeniu blendowania zwolnić przycisk.
- Przed wyjęciem blendera z masy, aby uniknąć rozprysków sprawdzić, czy nóż się zatrzymał.



OSTROŻNIE!

W przypadku używania bezpośrednio w garnku podczas gotowania (na przykład podczas przygotowywania warzywniej zupy-krem), zestawić garnek ze źródła ciepła, aby zdejmowana nasadka się nie przegrzała. Zwrócić uwagę, aby nie napełniać garnka powyżej 2/3 pojemności, tak aby zawartość się nie wylała.



OSTROŻNIE!

Wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego natychmiast po zakończeniu pracy i przed każdą czynnością konserwacyjną oraz przed czyszczeniem. Zawsze poczekać, aż nóż się zatrzyma.

PORADY

O ile nie podano inaczej w przepisie, zawsze zaczynać z prędkością 1, czyli najniższą, i ewentualnie później ją zwiększyć.
Poruszać blenderem w kierunku

ruchu wskazówek zegara oraz z góry na dół, trzymając go lekko przechylny.

CZYSZCZENIE

Po zakończeniu pracy poczekać, aż nóż przestanie się obracać, wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego, a następnie zdjąć nasadkę obracając ją w lewo i pociągając w dół. (rys. 7)

- **Korpus silnika:** korpus silnika TYLKO wytrzeć wilgotną ściereczką.
- **Zdejmowana nasadka:** wymyć ją gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Nasadkę można myć w zmywarce do naczyń. Należy ją włożyć do górnego koszyka, aby nie dotykała elementów oporowych. Dokładnie ją wysuszyć. Jeżeli wykorzystywane produkty żywnościowe są bardzo słone, wypłukać nóż natychmiast po użyciu. Jeżeli resztki żywności przykleją się do noża, zwolnić przycisk funkcyjny, poczekać, aż nóż się zatrzyma i wyjąć wtyczkę. Usunąć resztki narzędziem, a nie palcami. NIE dotykać noży, gdyż grozi to skałeczeniem.

- **Pojemnik z miarką:** wymyć go ręcznie gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Pojemnik można myć w zmywarce do naczyń. Należy go włożyć do górnego koszyka, aby nie dotykał elementów oporowych.

Pojemnik z miarką nadaje się do kuchenek mikrofalowych.

AKCESORIA

G - Trzepaczka
H - Malakser

NIE wchodzi w skład opakowania wersji podstawowej. Można je zakupić w sklepach z produktami Alessi.

UŻYWANIE TRZEPACZKI

Części składowe trzepaczki to:

G1 - nasadka/adapter trzepaczki z żywicy termoplastycznej. (rys. 8)

G2 - stalowa trzepaczka. (rys. 8)

To akcesorium służy do ubijania śmietany i białek jaj, do mieszania deserów, musów i budyniów oraz do przygotowania majonezu.

- Założyć adapter trzepaczki na korpus silnika i obrócić w prawo, aż się zablokuje. (rys. 8) Prawidłowe założenie można rozpoznać po tym, że 2 znaczniki na korpusie silnika oraz na adapterze są wyrównane (rys. 10).
- Włożyć stalową trzepaczkę w odpowiedni otwór adaptera i mocno wcisnąć. Oba skrzydełka na nasadce trzepaczki ułatwiają wprowadzenie do rowków w otworze adaptera (rys. 11).
- Włożyć trzepaczkę do wysokiego pojemnika, do którego zostały już włożone przeznaczone do ubijania składniki i nacisnąć przycisk prędkości 1 (C).
- Po skończeniu pracy wyjąć trzepaczkę z masy.
- Aby uniknąć rozprysków, trzepaczkę należy włożyć do środka przed włączeniem blendera i wyłączyć blender przed wyjęciem trzepaczki z masy.
- **Przed rozłożeniem trzepaczki** zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Aby zdjąć trzepaczkę, przytrzymać jedną ręką korpus silnika, a drugą obrócić adapter przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i zdjąć go całkowicie (rys. 12).
- Aby zdjąć trzepaczkę z adaptera, przytrzymać adapter jedną ręką, a drugą mocno pociągnąć trzepaczkę (rys. 13).
- Nie używać trzepaczki do ubijania w teflonowych garnkach, ponieważ

jej metalowa część może uszkodzić powłokę powierzchniową.

- Po użyciu, stalową trzepaczkę można umyć ręcznie wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.
- **Korpus silnika oraz adapter trzepaczki należy TYLKO wytrzeć wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć miękką szmatką.**

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, radzimy:

- nie używać pojemnika z miarką, lecz większego.
- rozpocząć z niską prędkością, a następnie zwiększyć prędkość.
- poruszać trzepaczką w kierunku ruchu wskazówek zegara i trzymać ją lekko przechyloną.
- nie ubijać zbyt dużych ilości śmietany ani jajek.

UŻYWANIE MALAKSERA

Części składowe malaksera to:

- H1 - nasadka/adapter do malaksera z żywicy termoplastycznej.
- H2 - zespół stalowych noży malaksera.
- H3 - pojemnik z żywicy termoplastycznej (PCTG) o pojemności 400 ml (poziom maksymalny 300 ml).
- H4 - gumowa tulejka antypoślizgowa. (rys. 14).

Malakser jest przeznaczony do siekania mięsa, sera, warzyw, ziół, orzechów i lodu.

Aby uzyskać lepszy rezultat i zabezpieczyć ostrza, zalecamy:

- pokroić wcześniej składniki na niezbyt duże kawałki i kontrolować siekaną ilość, aby nie była za duża.
- usunąć twarde części owoców i warzyw (np. skórki i pestki).
- usunąć twarde części mięsa (np. chrząstki i skórę).

Zachować ostrożność, aby się NIE skaleczyć.

Nigdy NIE dotykać ostrzy palcami, ponieważ są bardzo ostre.

Blok nożowy należy zawsze chwycić za plastikowy sworzeń.

- Założyć blok nożowy na centralny sworzeń w przezroczystym pojemniku i wcisnąć w dół.
- Włożyć przeznaczoną do siekania żywność do pojemnika. Zwrócić uwagę, aby NIE przekroczyć maksymalnego poziomu pojemnika.
- Założyć adapter malaksera na pojemnik. (rys. 15)
- Zamocować korpus silnika blendera na adapterze malaksera obracając go w kierunku ruchu wskazówek zegara, aż się zablokuje. (rys. 16) Prawidłowe założenie można rozpoznać po tym, że 2 znaczniki na korpusie silnika oraz na adapterze są wyrównane. (rys. 17)
- Włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
- Nacisnąć przycisk prędkości 1 (C).
- Podczas pracy przytrzymywać silnik jedną ręką, a drugą trzymać pojemnik malaksera. (rys. 18)

Tulejka antypoślizgowa (H4) umieszczona pod pojemnikiem ułatwia utrzymanie pojemnika na blacie roboczym.

Po zakończeniu pracy, przed otwarciem malaksera wyjąć wtyczkę z gniazdka.

CZYSZCZENIE

- Zdjąć korpus silnika z nasadki malaksera obracając go przeciwnie do ruchu wskazówek zegara. (rys. 19)
- Zdjąć nasadkę malaksera z pojemnika. (rys. 20)
- Podważyć blok nożowy ze sworznia (nie dotykać ostrzy palcami) i ostrożnie zdjąć go ze sworznia.
- Wyjąć posiekaną żywność z pojemnika plastikową albo

drewnianą łyżką lub łopatką.

- Po użyciu zawsze wypłukać wszystkie części gorącą wodą.
- **Pojemnik:** można go myć ręcznie gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i dokładnie wysuszyć. Pojemnik można myć w zmywarce do naczyń. Należy go włożyć do górnego koszyka, aby nie dotykał elementów oporowych.

Pojemnik malaksera NIE nadaje się do kuchenek mikrofalowych.

- **Blok nożowy:** można go myć ręcznie gąbką z zachowaniem ostrożności, aby nie dotknąć palcami ostrzy; można też wkładać go do zmywarki do naczyń, do górnego koszyka, aby nie dotykał elementów oporowych.

Uważać, aby podczas wkładania bloku nożowego do zmywarki nie dotykać ostrzy, gdyż grozi to skałeczeniem.

- **Korpus silnika oraz adapter malaksera należy TYLKO wytrzeć wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć miękką szmatką.**

CZĘŚCI ZAMIENNE

W przypadku zużycia, zgubienia lub uszkodzenia wymienionych poniżej części, można je zakupić u zaufanego sprzedawcy produktów Alessi:

- B - zdejmowana rączka z nożami;
- F - pojemnik z miarką;
- G - nasadka/adapter trzepaczki i trzepaczka
- H - nasadka/adapter malaksera, pojemnika i noży
- H2 - noże malaksera

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 uchyła 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.

ZYWNOŚĆ

Materiały zastosowane do wyprodukowania tego urządzenia są przeznaczone do kontaktu z żywnością i spełniają wymogi prawne.

PRZYGOTOWANIE MAJONEZU

Składniki:

- 200-250 ml oliwy z oliwek
- 1 jajko w temperaturze pokojowej
- 1 łyżka stołowa soku z cytryny
- sól (do smaku)

Wbić całe jajko do pojemnika z miarką, dodać sól, sok z cytryny i trochę oliwy z oliwek.

Włożyć blender do pojemnika z miarką, aż dotknie dna. Naciśnąć przycisk 1.

Następnie wlewać resztę oliwy z oliwek cienkim strumieniem.

Blendować szybko, aż majonez osiągnie wymagany stopień zwartości.

CIASTECZKA Z MĄKI ORKISZOWEJ I JABŁEK

Składniki:

- 150 g mąki orkiszowej
- 3 jabłka reneta
- 80 g maltozy
- 1 saszetka drożdży do wypieków
- cynamon (do smaku)

Zblendować obrane i pozbawione gniazd nasiennych jabłka, dodać 80 g maltozy oraz cynamon.

Włożyć masę do miski, dodać mąkę orkiszową, drożdże i wymieszać wszystko aż utworzy się jednolite ciasto.

Ciasto jest miękkie i gotowe do formowania ciastek.

Piec przez 40 minut w temperaturze 165° C.

TABELA ILOŚĆ/CZASY/PRĘDKOŚĆ

	Składniki	Ilość	Czas prędkość 1	Czas prędkość 2/TURBO
Zdejmwana	Mięso Warzywo Owoce	100 g	20 sek.	10 sek.
Zdejmwana	Zupa	1,3 litra (w puli)	90 sek.	60 sek.
Zdejmwana	Potrząsnąć	250 ml	30 sek.	15 sek.
Zdejmwana	Majonez	1 jajko	60 sek.	
Malaker	Mięso Surowa warzywa Produkty suszone	100 g	20 sek.	10 sek.
Malaker	Owoce	100 g	30 sek.	15 sek.
Trzepaczka	Śmietana	200 ml	90 sek.	

POMEMBNE VARNOSTNE INFORMACIJE

Električne naprave je treba vedno uporabljati ob upoštevanju splošnih previdnostnih ukrepov, da se zmanjša nevarnost električnega udara in/ali telesnih poškodb.

Ti previdnostni ukrepi vključujejo:

1. PRED UPORABO IZDELKA POZORNO PREBERITE CELOTNA NAVODILA.
2. Pred uporabo paličnega mešalnika natančno preberite in upoštevajte navodila za uporabo. Shranite jih, da vam bodo na voljo za posvetovanje skozi celotno obdobje uporabe izdelka.
3. Ko izdelek vzamete iz embalaže, pravilno odstranite plastične vrečke, ki so lahko nevarne za otroke.
4. Otrokom ne dovolite, da uporabljajo ali se igrajo z aparatom.
APARAT HRANITE ZUNAJ DOSEGA OTROK.
5. Ne uporabljajte, če je električna napetost drugačna od navedene na izdelku.
6. Ne uporabljajte adapterjev in/ali električnih podaljškov.
7. Vtiča iz vtičnice ne odstranjuje z vlečenjem za kabel.
8. Da preprečite hude telesne poškodbe in poškodovanje aparata, nikoli ne vstavljajte rok ali pribora v merilni lonček, ko palični mešalnik deluje.
9. Aparata ne postavljajte na prižgani plinski ali električni štedilnik ali v njegovo bližino oziroma v bližino drugih virov toplote.
10. POZOR: REZILA SO NABRUŠENA IN ZATO ZELO OSTRA. BODITE IZREDNO PREVIDNI, KO Z NJIMI RAVNATE ALI JIH ČISTITE.
11. Izdelka se ne dotikajte z mokrimi rokami.
12. Izdelka ne uporabljajte na prostem.
13. Bloka motorja, nastavka metlice za stepanje in nastavka sekljalnika ter napajalnega kabla ali vtiča ne potaplajte ali splakujte z vodo ali drugimi tekočinami.
14. Aparat vedno izklopite iz vtičnice, ko ga pustite brez nadzora, ko nameščate njegove dele/dodatke, takoj po uporabi, pred vsakim postopkom čiščenja ali vzdrževanja ali pa v primeru okvare.
15. Da preprečite brizganje, zlasti pri mešanju vročih tekočin, uporabljajte visoko posodo in mešajte le majhne količine naenkrat.
16. Lončka nikoli ne napolnite z vročimi sestavinami. Počakajte, da se ohladijo.
17. Izdelka ne uporabljajte za drugačne namene od predvidenih. Alessi zavrača odgovornost za škodo, ki je posledica nepravilne uporabe.

18. Uporabljajte samo originalne dodatke in nadomestne dele, ki jih zagotavlja Alessi.
19. V primeru okvare ali poškodbe mešalnika ali kabla izdelka ne uporabljajte in se obrnite na svojega prodajalca Alessi ali neposredno na podjetje Alessi S.p.A. na elektronski naslov: help@alessi.com
20. Če je napajalni kabel poškodovan, se morate za zamenjavo obrniti na proizvajalca, pooblaščen servisni center ali strokovno usposobljena tehnika, da se izognete morebitnim nevarnostim.
21. Nikoli ne poskušajte odpreti motornega sklopa aparata.
22. 1) Ta aparat lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi in pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, vendar le, če so pod nadzorom in so bile ustrezno poučene o varni uporabi aparata na način, da se lahko zavedajo nevarnosti. Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Otroci ne smejo čistiti ali vzdrževati aparata, razen če so dopolnili 8 let in jih pri tem nadzoruje odrasla oseba.
2) Aparat in napajalni kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
23. Bodite previdni, ko v mešalnik vlijete prevročo tekočino, saj se lahko zaradi nenadnega izpuha pare razlije.
24. Aparata ne uporabljajte neprekinjeno več kot 2 minuti.

OTROKE IMEJTE POD NADZOROM, DA SE NE IGRAJO Z APARATOM.

APARAT JE NAMENJEN ZA DOMAČO UPORABO IN UPORABO V ZAPRTIH PROSTORIH.

TA NAVODILA SHRANITE.

WWW.ALESSI.COM

MDL10 "Plissé" Hand blender

Ta potopni mešalnik, ki ga je leta 2020 zasnoval Michele De Lucchi, je preizkušen in certificiran za zagotavljanje varnosti uporabnika.

OPIS POTOPNEGA MEŠALNIKA

- A - Telo motorja iz termoplastične smole
- B - Odstranljiva palica iz termoplastične smole
- C - Gumb za 1. hitrost
- D - Gumb za 2. hitrost (TURBO)
- E - Vrtljivo jekleno rezilo
- F - Merilni lonček iz prozorne termoplastične smole (PCTG) s prostornino 700 ml

V komplet z dodatki sodijo:

- G - jeklena metlica za stepanje
 - G1 - nastavek/adapter metlice iz termoplastične smole
 - G2 - jeklena metlica za stepanje
- H - sekljalnik iz termoplastične smole in jeklena rezila
 - H1 - nastavek/adapter sekljalnika iz termoplastične smole
 - H2 - sklop jeklenih rezil sekljalnika
 - H3 - posoda iz termoplastične smole (PCTG) s prostornino 400 ml (največja raven 300 ml)
 - H4 - nedrseč gumijast obroček

PCTG, material, iz katerega sta izdelana merilni lonček in posoda sekljalnika, ne vsebuje BPA. (Slika 1).



POZOR!

APARAT HRANITE ZUNAJ DOSEGA OTROK.

TA IZDELEK JE NAMENJEN SAMO ZA DOMAČO UPORABO.



POZOR!

- Ta aparat je namenjen za domačo in podobno uporabo, npr.:
 - v trgovinah, kjer ga lahko uporabljajo tudi nestrokovni uporabniki,
 - v malih podjetjih,
 - v tovarnah,
 - v hotelih, motelih in drugih nastanitvah, kjer ga lahko uporabljajo gosti,
 - v objektih, ki nudijo prenočišča z zajtrkom.

PRVA UPORABA

Ko mešalnik odstranite iz embalaže, preverite, ali so vsi njegovi deli celi.

- Sestavne dele, ki jih je mogoče prati (odstranljivo palico z rezilom, merilni lonček), sperite z vročo vodo in tekočim detergentom za pomivanje posode.
- Telo motorja samo obrišite z vlažno krpo, da odstranite prah. (Slika 2).

UPORABA PALIČNEGA MEŠALNIKA

Preverite, ali napetost vašega električnega sistema ustreza napetosti, ki je navedena za palični mešalnik.

- Mešalnik uporabljajte na ravni površini, proč od vnetljivih materialov.
- Palični mešalnik lahko uporabljate za pripravo juh ali kašic za otroke, smutijev in zelenjavnih pirejev. Uporabljate ga lahko s toplo ali hladno hrano, vendar ne s preveč suho ali trdo hrano, ki lahko poškoduje rezilo.
- Odstranljivo palico vstavite v telo motorja in jo zasukajte v smeri urinega kazalca, da se zaskoči. (Slika 3). Pravičen položaj označujeta poravnani oznaki na telesu motorja in adapterju. (Slika 4).
- Palični mešalnik vstavite v merilni lonček ali drugo posodo, ki je dovolj velika in globoka, da lahko vsebuje sestavine, ki jih želite mešati. (Slika 5).
- **NE potopite celotne dolžine palice mešalnika, zlasti NE prek mesta spajanja palice in telesa motorja. (Slika 5).**
- Največja prostornina merilnega lončka je 700 ml. Pri polnjenju ne preseгаite 2/3 prostornine, da se sestavine ne bodo razlile.
- Lončka nikoli ne napolnite z vročimi sestavinami. Počakajte, da se ohladijo.
- Vtič vtaknite v vtičnico.
- Posodo trdno držite z eno roko. (Slika 6).
- Pritisnite gumb 1 (C) za počasnejše mešanje, tipko 2 TURBO (D) pa za hitrejše mešanje.
- Med uporabo držite gumb, dokler mešanica ne doseže zelene konsistence.
- Za optimalno mešanje svetujemo, da palico v posodi rahlo nagnete in z njo krožite po mešanici (slika 6).

- Po koncu mešanja sprostite gumb.
- Preden mešalnik odstranite iz mešanice, se prepričajte, da je rezilo ustavljeno, da se mešanica ne bi razlila.



POZOR!

Če mešalnik uporabljate neposredno v loncu med kuhanjem (na primer za pripravo zelenjavnega pireja), odmaknite lonc od vira toplote, da odstranljivo palico zaščitite pred pregrevanjem. Pazite, da lonca ne napolnite nad 2/3 prostornine, da se sestavine ne bi razlile.



POZOR!

Izvlomite vtič iz vtičnice takoj, ko končate delo in pred vsakim postopkom vzdrževanja in čiščenja. Vedno počakajte, da se rezilo ustavi.

NASVETI

Če v receptu ni drugače navedeno, vedno začnite z nižjo 1. hitrostjo in jo nato po potrebi povečajte. Mešalnik premikajte v smeri urinega kazalca in od zgoraj navzdol, pri čemer ga držite rahlo nagnjenega.

ČIŠČENJE

Po obdelavi počakajte, da se rezilo ustavi, izvlomite vtič iz vtičnice in nato odstranite palico tako, da jo zasukate

v nasprotni smeri urinega kazalca in potegnete navzdol. (Slika 7).

- **Telo motorja:** telo motorja čistite IZKLJUČNO z vlažno krpo.
- **Odstranljiva palica:** operite jo s toplo vodo in tekočim detergentom za pomivanje posode.

Palico lahko umivate v pomivalnem stroju, vendar jo postavite v zgornjo košaro, da ne pride v stik z grelnimi elementi. Temeljito jo posušite.

Če uporabljate posebej slano hrano, rezilo sperite takoj po uporabi.

Če se koščki hrane oprijemajo rezila, sprostite funkcijski gumb, počakajte, da se rezilo ustavi in izklopite aparat. Koščke odstranite s priborom in ne s prsti.

NE dotikajte se rezila, ker se lahko urežete.

- **Merilni lonček:** operite ga na roke s toplo vodo in tekočim detergentom za pomivanje posode. Lonček lahko umivate v pomivalnem stroju, vendar ga postavite v zgornjo košaro, da ne pride v stik z grelnimi elementi.

Merilni lonček je primeren za uporabo v mikrovalovni pečici.

DODATKI

G - Metlica za stepanje

H - Sekljalnik

Dodatki NISO del osnovnega kompleta aparata, vendar jih lahko kupite pri prodajalcih Alessi.

UPORABA METLICE ZA STEPANJE

Sestavni deli metlice za stepanje so:

G1 - nastavek/adapter metlice iz termoplastične smole (Slika 8).

G2 - jeklena metlica za stepanje (Slika 8).

Ta dodatek je namenjen za stepanje smetane in jajčnih beljakov, mešanje pripravkov za sladice, krem in pudingov ter za pripravo majoneze.

- Adapter metlice za stepanje namestite na telo motorja in ga zasukajte v smeri urinega kazalca, da se zaskoči. (Slika 8). Pravilen položaj označujeta poravnani oznaki na telesu motorja in adapterju (slika 10).
- Jekleno metlico za stepanje močno potisnite v luknjo adapterja. Jezička na palici metlice za stepanje vas bosta vodila pri vstavljanju v utora na luknji adapterja (slika 11).
- Metlico vstavite v visoko posodo, v katero ste že vstavili vse sestavine za obdelavo, in pritisnite gumb za 1. hitrost (C).
- Po uporabi metlico odstranite iz mešalice.
- Da bi preprečili brizganje, metlico vstavite v mešalico, preden vklopite mešalnik in mešalnik izklopite, preden metlico odstranite iz mešalice.
- **Ne pozabite izvleči vtiča iz vtičnice, preden odstranite metlico za stepanje.**
- Metlico odstranite tako, da z eno roko držite telo motorja, z drugo pa adapter zasukate v nasprotni smeri urinega kazalca, dokler se popolnoma ne sprostí (slika 12).
- Če želite adapter ločiti od metlice, z eno roko držite adapter, z drugo pa močno povlecite metlico. (Slika 13).
- Metlice ne uporabljajte v loncih, prevlečenih s teflonom, ker lahko kovinski del metlice poškoduje posebni premaz.
- Po uporabi lahko jekleno metlico operete na roke s toplo vodo in tekočim detergentom za posodo ali v pomivalnem stroju.
- **Telo motorja in adapter metlice za stepanje SAMO očistite z vlažno krpo in ju nato obrišite z mehko krpo.**

Za boljše rezultate priporočamo, da:

- ne uporabljajte merilnega lončka, ampak večjo posodo,
- začnete z nizko hitrostjo in jo nato povečate,
- metlico premikate v smeri urinega kazalca in jo držite rahlo nagnjeno,
- ne stopajte prevelike količine smetane ali jajc.

UPORABA SEKLJALNIKA

Sestavni deli sekljalnika so:

H1 - nastavek/adapter sekljalnika iz termoplastične smole

H2 - sklop jeklenih rezil sekljalnika

H3 - posoda iz termoplastične smole (PCTG) s prostornino 400 ml (največja raven 300 ml)

H4 - nedrseč gumijast obroček (slika 14).

Sekljalnik je primeren za sekljanje mesa, sira, zelenjave in aromatičnih zelišč, orehov, lešnikov in ledu.

Za boljše rezultate in zaščito rezil priporočamo, da:

- sestavine predhodno narežete na ne prevelike koščke in preverite, ali količina sestavin, ki jih želite sesekljati, ni pretirana,
- odstranite trde dele sadja in zelenjave (npr. lupino ali jedrca),
- odstranite trde dele mesa (npr. hrustanec ali kožo).

Pazite, da se NE urežete.

Rezil se NIKOLI ne dotikajte s prsti, ker so zelo ostra.

Sklop rezil vedno primite za plastični zatič.

- Sklop rezil namestite na zatič sredi prozorne posode in ga potisnite navzdol.
- Hrano, ki jo želite sesekljati, vstavite v posodo, pri čemer pazite, da NE presežete največje ravni posode.

- Adapter sekljalnika vstavite v posodo. (Slika 15).
- Telo motorja mešalnika pritrdite na adapter sekljalnika tako, da ga zasukate v smeri urinega kazalca, dokler se ne zaskoči. (Slika 16). Pravilen položaj označujeta poravnani oznaki na telesu motorja in adapterju. (Slika 17).
- Vtič vtaknite v vtičnico.
- Pritisnite gumb za 1. hitrost (C).
- Med delovanjem z eno roko držite telo motorja, z drugo pa posodo sekljalnika. (Slika 18).

Nedrseči obroček (H4) pod posodo bo olajšal držanje posode na delovni površini.

Po uporabi, preden odprete sekljalnik, izvlecite vtič iz vtičnice.

ČIŠČENJE

- Telo motorja odstranite iz nastavka sekljalnika tako, da ga zasukate v nasprotni smeri urinega kazalca. (Slika 19).
- Nastavek sekljalnika odstranite iz posode. (Slika 20).
- Previdno odstranite sklop rezil tako, da ga dvignete z zatiča, pri čemer se rezil ne dotikajte s prsti.
- Obdelano hrano odstranite iz posode s pomočjo žlice ali plastične ali lesene lopatice.
- Vse sestavne dele po uporabi vedno sperite z vročo vodo.
- **Posoda:** lahko jo operete na roke s toplo vodo in tekočim detergentom za pomivanje posode ter jo temeljito posušite. Posodo lahko umivate v pomivalnem stroju, vendar jo postavite v zgornjo košaro, da ne pride v stik z grelnimi elementi.

Posoda sekljalnika NI primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.

- **Sklop rezil:** lahko ga operete na roke z gobico, pri čemer pazite, da se rezil ne dotikate s prsti, ali pa

ga umijete v pomivalnem stroju, vendar v zgornji košari, da ne pride v stik z grelnimi elementi.

Pazite, da se ne dotaknete rezil, ko sklop rezil odstranjujete iz pomivalnega stroja, ker se lahko urežete.

- Telo motorja in adapter sekljalnika SAMO očistite z vlažno krpo in ju nato obrišite z mehko krpo.

NADOMESTNI DELI

V primeru obrabe, izgube ali poškodovanja lahko pri svojem prodajalcu Alessi kupite naslednje nadomestne dele:

- B - odstranljivo palico z rezili
- F - merilni lonček
- G - nastavek/adapter metlice in metlico za stepanje
- H - nastavek/adapter sekljalnika, posodo in rezila
- H2 - rezila sekljalnika

GARANCIJA

Ta izdelek ima dveletno garancijo od datuma nakupa.

Garancija krije vse tovarniške napake, kar izključuje škodo, ki nastane zaradi udarcev ali nepravilne uporabe.

Družba Alessi zavrača odgovornost za škodo, ki je posledica neustrezne uporabe.

Garancijo najdete v embalaži.

ODLAGANJE

Aparata po koncu življenjske dobe ne odlagajte v okolje, temveč se obrnite na ustrezen center za ravnanje z odpadki. Aparat razstavite, da lahko njegove dele odstranite skladno z zakonodajo o odlaganju odpadkov, ki velja v

vaši državi. Motorne enote nikoli ne skušajte odpreti na silo.

Določbe direktive o OEEO so vložene v embalažo.

VARNOST ŽIVIL

Materiali, iz katerih je izdelan ta aparat, so izdelani za stik z živili in skladni z zakonskimi določbami.

PRIPRAVA MAJONEZE

Sestavine:

- 200–250 ml oljčnega olja
- 1 jajce pri sobni temperaturi
- 1 žlica limoninega soka
- sol po okusu

V merilni lonček dajte celo jajce, sol, limonin sok in malo olja.

Mešalnik vstavite v merilni lonček, da se dotakne dna. Pritisnite gumb 1. Nato počasi vlivajte preostalo olje.

Še naprej hitro mešajte, dokler majoneza ne postane dovolj homogena.

PIŠKOTI Z MOKO IZ DVOZRNICE IN JABOLKI

Sestavine:

- 150 g moke iz dvozrnice
- 3 jabolka sorte reneta
- 80 g maltoze
- 1 vrečka pecilnega praška
- cimet po okusu

V mešalniku zmešajte olupljena in razkoščičena jabolka, dodajte 80 g maltoze in cimet.

Mešanico vlijte v skledo, dodajte moko iz dvozrnice in pecilni prašek ter gnetite, dokler ne nastane homogeno testo.

Testo bo mehko in pripravljeno za oblikovanje piškotov.

Pecite 40 minut pri 165 °C.

PREGLEDNICA KOLIČIN/ČASOV/HITROSTI

	Sestavine	Količina	Čas pri 1. hitrosti	Čas pri 2. hitrosti (TURBO)
Odstranljiva palica	Meso Zelenjava Sadje	100 g	20 s	10 s
Odstranljiva palica	Juha	1,3 litra (v loncu)	90 s	60 s
Odstranljiva palica	Smuti	250 ml	30 s	15 s
Odstranljiva palica	Majoneza	1 jajce	60 s	
Sekljalnik	Meso Surova zelenjava Suha hrana	100 g	20 s	10 s
Sekljalnik	Sadje	100 g	30 s	15 s
Metlica	Smetana	200 ml	90 s	

FONTOS BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az elektromos készülékek használatához mindig be kell tartani a biztonsági óvintézkedéseket általában az áramütés és/vagy személyi sérülés veszélyének csökkentéséhez. Ezek az óvintézkedések az alábbiakat foglalják magukban:

1. OLVASSA EL FIGYELMESEN A HASZNÁLATI UTASÍTÁSOKAT, MIELŐTT A TERMÉKET HASZNÁLJA.
2. A botmixer használata előtt gondosan olvassa el és kövesse a használati útmutatót. Őrizze meg, és tanulmányozza őket a termék teljes időtartama alatt.
3. A készülék kicsomagolása után dobja ki a műanyagzacskókat, ami veszélyeztetheti a gyermekeket.
4. Ne engedje, hogy gyermekek használják a készüléket vagy játsszanak a készülékkel. **TARTSA TÁVOL A KÉSZÜLÉKET A GYERMEKEKTŐL.**
5. Csak a terméken feltüntetett feszültségen használja.
6. Ne használjon adaptereket és/vagy hosszabbítókat.
7. Ne a kábelt húzza, ha ki akarja húzni a dugaszt az elektromos aljzatból.
8. A súlyos sérülések és a készülék károsodásának elkerüléséhez soha ne nyúljon be vagy ne tegyen eszközöket a mérőpohárba, amíg a botmixer működik.
9. Ne helyezze a készüléket gáz- vagy elektromos tűzhelyre vagy forró sütőbe, hőforrások közelébe.
10. **VIGYÁZAT: A PENGÉK ÉLESEK. MINDIG KÖRÜLTEKINTŐEN KELL ELJÁRNI, AMIKOR KEZELI ÉS TISZTÍTJA ÖKET.**
11. Ne érintse meg a terméket nedves kézzel.
12. Ne használja a terméket szabadban.
13. Ne merítse vízbe vagy más folyadékba vagy öblítse le a motorblokkot, a habverő csatlakozóját és az aprító csatlakozóját, valamint a tápkábelt vagy dugaszt.
14. Mindig húzza ki a dugaszt a konnektorból, ha a készülék felügyelet nélkül marad, az alkatrészeket/tartozékokat összeszereli, közvetlenül a használat után, minden tisztítási, karbantartási művelet előtt vagy meghibásodás esetén.
15. A kifröccsenés elkerüléséhez, amikor különösen forró folyadékokat kever össze, használjon magas edényt, és egyszerre csak kis mennyiségeket dolgozzon fel.
16. Soha ne töltsen fel a poharat forró alapanyagokkal. Hagyja lehűlni.
17. A terméket csak rendeltetésszerű feladatokra használja. Az Alessi semmilyen felelősséget nem vállal a nem megfelelő használat által okozott károkért.
18. Csak az Alessi által biztosított kiegészítőket és cserealkatrészeket használjon.

19. A botmixer vagy a kábel meghibásodása vagy sérülése esetén ne használja a készüléket, és vegye fel a kapcsolatot közvetlenül az Alessi viszonteladójával vagy az Alessi SpA-val ezen az e-mail címen: help@alessi.com
20. Ha a tápkábel megsérült, a gyártónak, műszaki ügyfélszolgálatnak vagy szakembereknek kell kicserélniük a veszélyek elkerüléséhez.
21. Soha ne próbálja meg kinyitni a készülék motoregységét.
22. 1) Ezt a készüléket használhatják 8 éves vagy annál idősebb gyermekek és érzékszervi, fizikai vagy mentális fogyatékossgal élő, illetve kellő tapasztalattal nem rendelkező személyek, ha felügyelnek rájuk, vagy megfelelően megtanítják őket a gép biztonságos használatára, hogy megértsék a veszélyeket. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készüléket gyermekek nem tisztíthatják és nem végezhetik el a karbantartását, kivéve ha 8 évesnél idősebbek és felnőtt felügyel rájuk.
- 2) Tartsa a készüléket és a tápkábelt 8 évesnél fiatalabb gyermekektől elzárva
23. Vigyázzon, ha túl forró folyadékot önt a botmixerbe, mert a hirtelen gőz miatt kifolyhat.
24. Ne használja a készüléket folyamatosan 2 percnél hosszabb ideig

**NE HAGYJA FELÜGYELET NÉLKÜL A
GYERMEKEKET, NEHOGY JÁTSSZANAK
A KÉSZÜLÉKKEL**

**A KÉSZÜLÉKET HÁZTARTÁSI ÉS
BELTÉRI HASZNÁLATRA TERVEZTÉK**

**ŐRIZZE MEG EZEKET AZ
UTASÍTÁSOKAT**

WWW.ALESSI.COM

MDL10 "Plissé" Hand blender

Ezt a botmixert Michele De Lucchi tervezte 2020-ban, tesztelték és tanúsítvánnyal látták el a fogyasztók biztonsága érdekében.

A BOTMIXER LEÍRÁSA

A - Motortest termoplasztikus gyantából

B - Kivehető rúd termoplasztikus gyantából

C - 1. sebességgomb

D - TURBO 2. sebességgomb

E - Forgó acélpenge

F - 700 ml kapacitású átlátszó termoplasztikus gyanta mérőpohár (PCTG)

a kiegészítővel ellátott verzió az alábbiakat tartalmazza:

G - Acél habverő

G1 - a termoplasztikus gyanta habverő adaptere/csatlakozója.

G2 - acél habverő.

H - Acélpenge és termoplasztikus gyanta aprító.

H1 - a termoplasztikus gyanta adaptere/csatlakozója.

H2 - acél aprító pengeegység.

H3 - termoplasztikus gyanta edény (PCTG), 400 ml kapacitás (maximális szint 300 ml).

H4 - csúszásgátló gumigyűrű.

A PCTG, amelyből a mérőpohár és az aprítótartály készül, BPA-mentes. (1. ábra)



FIGYELEM!

GYERMEKEK ELŐL GONDOSAN EL KELL ZÁRNI.

EZT A TERMÉKET KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA SZÁNTÁK.



FIGYELEM!

- Ez a készülék háztartási és hasonló felhasználásra való, például:
 - üzletekben, akár szakképzetlen felhasználók által is;
 - kisiparban;
 - gyárakban;
 - hotelekben, motelekben és más lakókörnyezetekben vendégek által;
 - bed and breakfast jellegű helyeken.

ELSŐ HASZNÁLAT

Miután kivette a botmixert a csomagolásból, ellenőrizze, hogy minden része ép-e.

- Mossa le a mosható alkatrészeket (levehető rúd pengével, mérőpohár) meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel.
- A lerakódott port csak egy nedves ruhával törölje le a motortestről. (2. ábra)

A BOTMIXER HASZNÁLATA

Ellenőrizze, hogy elektromos rendszerének feszültsége megegyezik-e a botmixerhez megadott feszültséggel.

- A botmixert sík felületen használja, tűzveszélyes anyagoktól távol.
- A botmixerrel készíthetők gyermekek számára levesek vagy kásák, frappék és zöldségpürék. Használható meleg vagy hideg, de nem túl száraz vagy kemény ételekhez, mert ezek károsíthatják a pengét.
- Helyezze be a levehető rudat a motor testébe, és forgassa el az óramutató járásával megegyezően, amíg az reteszeli. (3. ábra)
A helyes beállítást az adapteren és a motortesten lévő 2 jel egyezése mutatja (4. ábra)
- Helyezze a botmixert a mérőpohárba vagy egy másik olyan edénybe, amely elég nagy és mély ahhoz, hogy az összekeverendő összetevők elférjenek benne. (5. ábra)
- **NE merítse be a botmixert a rúd teljes hosszában, különösen NE a rúd és a motortest közti illesztésen túl.** (5. ábra)
- A mérőpohár maximális kapacitása 700 ml. Ne töltse fel 2/3-nál jobban, nehogy kifolyjanak az összetevők.
- Soha ne töltsön a pohárba forró alapanyagokat. Hagyja lehűlni.
- Illessze be a dugaszt az aljzatba.
- Az egyik kezével tartsa erősen az edényt. (6. ábra)
- Nyomja meg az 1. (C) gombot a lassabb keveréshez, a 2. TURBO (D) gombot a gyorsabb keveréshez.
- Használat közben tartsa nyomva a gombot, amíg a keverék el nem éri a kívánt állapotot.
- Az optimális keveréshez javasoljuk, hogy tartsa kissé ferden a rudat az edényben, és körben mozgassa a keverékben (6. ábra)

- A keverés végén engedje fel a gombot.
- Mielőtt kiveszi a botmixert a keverékből, ellenőrizze, hogy a penge áll-e, nehogy mindent összefröcsköljön.



FIGYELEM!

Ha közvetlenül a fazékban használja főzés közben (például a zöldségpüré előkészítéshez), mozgassa el a fazekat a hőforrástól, hogy megvédje a levehető rudat a túlmelegedéstől. Ügyeljen arra, hogy ne töltse meg a fazekat 2/3 részénél jobban, nehogy kifolyjon.



FIGYELEM!

A munka befejezése után és minden egyes karbantartási és tisztítási művelet előtt húzza ki a dugaszt a konnektorból.

Mindig várjon, amíg a penge leáll.

TANÁCSOK

Ha a recepten nincs másképp megadva, mindig az 1. sebességgel kezdje, a legalacsonyabbal és szükség esetén később növelje meg. Mozgassa a botmixert az óramutató járásával megegyező irányban és fentről lefelé, kissé megdöntve tartva.

TISZTÍTÁS

A munka után várjon, amíg a penge már nem forog, húzza ki a dugaszt a konnektorból, majd az óramutató

járásával ellentétes irányba forgatva vegye ki a rudat és húzza lefelé. (7. ábra)

- **Motorrest:** a motorrestet CSAK nedves ruhával tisztítsa.
- **Levehető rúd:** mossa le meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel.

A rudat mosogatógépben lehet elmosni, de a felső kosárba kell helyezni, nehogy hozzáérjen az ellenállásokhoz. Alaposan szárítsa meg.

Ha különösen sós ételeket használ, öblítse le a pengét használat után azonnal.

Ha élelmiszer ragad a pengére, engedje fel a funkciógombot, várja meg, amíg leáll, és húzza ki a dugaszt. Távolítsa el a darabokat egy szereszámmal, ne az ujjaival. NE érintse meg a pengéket, mert megvághatja magát.

- **Mérőpohár:** mossa le kézzel meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel. A poharat mosogatógépben lehet elmosni, de a felső kosárba kell helyezni, nehogy hozzáérjen az ellenállásokhoz.

A mérőpohár alkalmas a mikrohullámú sütőben való használatra.

KIEGÉSZÍTŐK

G - Habverő
H - Aprító

NINCS az alapváltozat csomagolásában, de megvásárolhatók az Alessi viszonteladóktól.

A HABVERŐ HASZNÁLATA

A habverő a következőkből áll:

- G1 - termoplasztikus gyanta habverő adaptere/csatlakozója. (8. ábra)
- G2 - acél habverő. (8. ábra)

Ezzel a tartozékkal a tojásfehérjét és a tejszínt keményre lehet felverni, desszerteket, moussét és pudingokat lehet összekeverni, és majonézt lehet készíteni.

- Csatlakoztassa a habverő adapterét a motor testéhez és forgassa el az óramutató járásával megegyező irányban, amíg nem rögzül. (8. ábra) A helyes beállítást az adapteren és a motortesten lévő 2 jel egyezése mutatja (10. ábra)
- Az acél habverőt illesse be az adapter megfelelő nyílásába erősen benyomva. A habverő rúdján lévő két szárny segít beilleszteni az adapter furatának hornyaiába (11. ábra)
- Helyezze a habverőt egy magas edénybe, ahova már berakta a feldolgozandó összetevőket, és nyomja meg az 1-es sebességgombot (C).
- Használat után vegye ki a habverőt a keverékből.
- A kifröccsenés elkerüléséhez a botmixer bekapcsolása előtt tegye a habverőt a keverékbe, és kapcsolja ki a botmixert, mielőtt kiveszi a habverőt a keverékből.
- A habverő leszerelése előtt mindig húzza ki a dugaszt a konnektorból.
- A habverő eltávolításához az egyik kezével tartsa meg a motorházat, a másikkal fordítsa az adaptert az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg teljesen ki nem old (12. ábra)
- Az adapter és a habverő szétválasztásához az egyik kezét fogja meg az adaptert, majd a másikkal erősen húzza meg a habverőt. (13. ábra)
- Ne használja a habverőt teflonnal bevont edények belsejében, mert a habverő fém része károsíthatja a felületét.
- Használat után az acél habverőt elmoshatja kézzel, forró vízzel és folyékony mosogatószerrel, vagy mosogatógépben is.

- A motortestet és a habverő adapterét CSAK nedves ruhával szabad megtisztítani, majd puha ruhával megszáritani.

A jobb eredmény érdekében az alábbiakat javasoljuk:

- ne a mérőpoharat használja, hanem egy nagyobb edényt.
- indítson lassan, majd később gyorsítson.
- mozgassa a habverőt az óramutató járásával megegyező irányban, kissé ferdén tartva.
- ne verjen fel túl sok tejszínt vagy tojást.

AZ APRÍTÓ HASZNÁLATA

Az aprító az alábbiakból áll:

H1 - a termoplasztikus gyanta adaptere /csatlakozója.

H2 - acél aprító pengeegység.

H3 - edény termoplasztikus gyantából (PCTG), 400 ml kapacitás (maximális szint 300 ml).

H4 - csúszásgátló gumigyűrű.

(14. ábra)

Az aprító hús, sajt, zöldségfélék és aromás fűszernövények, dió, mogyoró és jég aprítására alkalmas.

A jobb eredményért és a pengék megóvásához a következőket javasoljuk, hogy:

- az alapanyagokat vágja össze nem túl nagy darabokra és ellenőrizze hogy az aprítandó mennyiség nem túl sok-e.
- a gyümölcs és zöldség kemény részeit (például a héját vagy a magját) távolítsa el.
- a hús kemény részeit (például porc vagy bőr) távolítsa el.

Vigyázzon, NE vágja meg magát.

Soha ne érjen ujjával a pengékhez, mert nagyon élesek.

A pengés egységet mindig a műanyag tengelyconknál kell megfogni.

- Helyezze a pengés egységet az átlátszó edény belsejében a középső csapszegre és nyomja le.
- Helyezze az aprítandó ételt a tartályba, ügyelve arra, hogy NE haladja meg a tartály maximális szintjét.
- Illessze az aprító adapterét a tartályra. (15. ábra)
- Rögzítse a botmixer motortestét az aprító adapterére az óramutató járásával megegyező irányba forgatva, amíg meg nem áll. (16. ábra) A helyes beállítást az adapteren és a motortesten lévő 2 jel egyezése mutatja. (17. ábra)
- Illessze be a dugaszt az aljzatba.
- Nyomja meg az I (C) sebességgombot.
- Működés közben az egyik kezével tartsa meg a motorházat, a másikkal az aprítótartályt. (18. ábra)

Az edény alatt lévő csúszásgátló gyűrűnek köszönhetően (H4) a munkaasztalon az edény stabilabban áll.

A használat végén vegye ki a dugaszt az aljzattól, mielőtt kinyitná az aprítót.

TISZTÍTÁS

- Az óramutató járásával ellentétes irányban forgatva vegye ki a motor testét az aprító csatlakozójából. (19. ábra)
- Vegye ki az aprító csatlakozóját az edényből. (20. ábra)
- Óvatosan vegye ki a penge egységet, felemelve a tengelyconkról anélkül, hogy ujjával hozzáérne a pengékhez.
- Egy kanál, illetve műanyag- vagy faspatala segítségével vegye ki az elkészített ételt az edényből
- Használat után az összes alkatrészt mindig forró vízzel öblítse át
- Edény: meleg vízzel és mosogatószerrel mosható és szárítható kézzel. Az edényt

mosogatógépben lehet elmosni, de a felső kosárba kell helyezni, nehogy hozzáérjen az ellenállásokhoz.

Az aprító tartálya NEM használható mikrohullámú sütőben.

- **Penge egység:** az edényt kézzel, egy szivaccsal, vigyázva, hogy ne érjen hozzá ujjaival a pengéhez, vagy mosogatógépben lehet elmosni, de a felső kosárba kell helyezni, nehogy hozzáérjen az ellenállásokhoz.
Vigyázzon, nehogy hozzáérjen a pengékhez, amikor a penge egységet berakja és kiveszi a mosogatógépből, mert megvághatja önmagát.
- **A motortestet és az aprító adapterét CSAK nedves ruhával szabad megtisztítani, majd puha ruhával megszáritani.**

CSEREALKATRÉSZEK

Kopás, elvesztés vagy sérülés esetén megvásárolhatja az Alessi kereskedőtől a következő cserealkatrészeket:

- B - levehető rúd pengékkel;
- F - mérőpohár;
- G - a habverő és a habverő adapter/csatlakozó
- H - pengék, edény és aprító adapter/csatlakozó
- H2 - az aprító pengéi

GARANCIA

Ezt a terméket az értékesítéstől számítva két éven át garancia védi. A garancia az összes gyártási hibára kiterjed, ezért a véletlen ütődések és a rossz használat által okozott károokra nem terjed ki. Az Alessi semmilyen felelősséget sem

vállal a nem megfelelő használat által okozott károkért.

A garancia a csomagban van.

MEGSEMMISÍTÉS

Életciklusának végén ne dobja el a készüléket, hanem vegye fel a kapcsolatot egy erre szakosodott központtal az ártalmatlanításához. Szerelje szét az alkatrészeket, hogy az Ön országában hatályos hulladékkezelési előírások szerint megsemmisíthesse őket. Soha ne próbálja kényszeríteni a motor egységet a kinyitáskor.

Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai (WEEE) a csomagban.

ÉLELMISZERBIZTONSÁG

A készülék elkészítéséhez használt anyagok érintkezhetnek élelmiszerrel, és megfelelnek a törvény előírásainak.

A MAJONÉZ ELŐKÉSZÍTÉSE

Hozzávalók:

- 200–250 ml olívaolaj
- 1 tojás szobahőmérsékleten
- 1 evőkanál citromlé
- só ízlés szerint.

Helyezzen egy egész tojást a mérőpohárba sóval, citromlével és egy kis olajjal.

Helyezze a botmixert a mérőpohárba, amíg az aljához nem ér. Nyomja meg az 1. gombot.

Ezután adja hozzá a maradék olajat. Folytassa a mixelést gyorsan, amíg a majonéz el nem éri a kívánt homogenitási fokot.

ALMÁS TÖNKÖLYLISZTES SÜTEMÉNY

Hozzávalók:

- 150gr tönkölyliszt
- 3 ranett alma,
- 80 gr. malátacukor
- 1 tasak sütőélesztő
- fahéj ízlés szerint

Keverje össze a meghámozott, kicsumázott almát, adjon hozzá 80 gr-t. malátacukrot és fahéjt.

Öntse a keveréket egy tálba, adja hozzá a tönkölylisztet, az élesztőt és keverje addig, amíg homogén tészta nem lesz belőle.

A tészta lágy és készen áll a sütemények kialakítására.

Süsse 40 percig 165° C-on.

MENNYISÉG/IDŐ/SEBESSÉG TÁBLÁZAT

	Hozzávalók	Mennyiség	1. sebesség idő	Idő sebesség 2/TURBO
Levehető rúd	Hús Zöldség Gyümölcs	100 g	20 mp	10 mp
Levehető rúd	Leves	1,3 liter (fazékban)	90 mp	60 mp
Levehető rúd	Turmix	250 ml	30 mp	15 mp
Levehető rúd	Majonéz	1 tojás	60 mp	
Aprító	Hús Nyers zöldségek Száras élelmiszer	100 g	20 mp	10 mp
Aprító	Gyümölcs	100 g	30 mp	15 mp
Habverő	Tejszín	200 ml	90 mp	

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 CELÝ NÁVOD.
2. Pred používaním ponorného mixéra si pozorne prečítajte a dodržiavajte návod na používanie. Uchovajte ho a hľadajte v ňom potrebné informácie počas celého obdobia používania výrobku.
3. Po vybalení zariadenia zlikvidujte správnym spôsobom plastové vrecká, ktoré by mohli byť nebezpečné pre deti.
4. Nedovoľte deťom, aby zariadenie používali alebo sa s ním hrali.
UCHOVÁVAJTE ZARIADENIE ĎALEKO OD DOSAHU DETÍ.
5. Nepoužívajte iné elektrické napätie, ako je napätie uvedené na výrobku.
6. Nepoužívajte adaptéry a/alebo predlžovačky.
7. Pri vyťahovaní zástrčky z elektrickej zásuvky netahajte za kábel.
8. Aby sa predišlo ťažkým zraneniam a poškodeniu zariadenia, nikdy nevkładajte ruky ani nástroje do nádoby so stupnicou, kým je ponorný mixér v chode.
9. Nedávajte zariadenie na alebo do blízkosti zapnutých plynových alebo elektrických sporákov, do rúry alebo do blízkosti zdrojov tepla.
10. **POZOR: ČEPELE SÚ NABRÚSENÉ, A PRETO OSTRÉ. POČAS MANIPULÁCIE A ČISTENIA MUSÍTE BYŤ OPATRNÍ.**
11. Výrobku sa nedotýkajte mokkými rukami.
12. Nepoužívajte výrobok vonku.
13. Neponárajte ani neoplachujte blok motora, prípojku šľahača a prípojku noža ani napájací kábel alebo zástrčku vo vode ani v iných kvapalinách.
14. Vždy vytiahnite zástrčku, keď je zariadenie bez dohľadu, pri montáži dielov/príslušenstva, hneď po použití, pred každým čistením, údržbou alebo pri poruche.
15. Aby ste sa vyhli striekaniu, predovšetkým pri miešaní teplých tekutých prísad, používajte vysokú nádobu a pracujte iba s malým množstvom.
16. Nádobu nikdy neplňte horúcimi prísadami. Nechajte ich vychladnúť.
17. Nepoužívajte výrobok na iný účel, ako je stanovený účel. Alessi sa zrieka akejkolvek zodpovednosti za škody spôsobené nevhodným použitím.
18. Používajte iba príslušenstvo a náhradné diely, ktoré sú zaručene originálne diely Alessi.

19. Pri nefunkčnosti alebo pri poškodení mixéra alebo kábla výrobok nepoužívajte a kontaktujte vášho predajcu Alessi alebo priamo Alessi SpA na e-mailovej adrese: help@alessi.com
20. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, stredisko technickej podpory alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
21. Nikdy sa nepokúšajte otvárať jednotku motora zariadenia.
22. 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 a porozumeli možným rizikám. Deti sa so zariadením nesmú hrať. Čistenie a údržbu zariadenia nesmú robiť deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom dospelých osôb.
2) Uchovávajte zariadenie a napájací kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
23. Buďte opatrní, ak do mixéra nalejete príliš teplú tekutinu, pretože by mohla z dôvodu náhleho tlaku pary vytekať.
24. Nepoužívajte zariadenie nepretržite viac ako 2 minúty.

**DOZERAJTE NA DETI, ABY SA SO
ZARIADENÍM NEHRALI.**

**ZARIADENIE JE URČENÉ NA DOMÁCE
POUŽITIE VO VNÚTORNÝCH
PRIESTOROCH.**

TENTO NÁVOD SI ODLOŽTE.

WWW.ALESSI.COM

MDL10 "Plissé" Hand blender

Tento ponorný mixér, navrhnutý Michele De Lucchi v roku 2020, bol testovaný a získal certifikát, aby sa zaručila bezpečnosť spotrebiteľa.

OPIS PONORNÉHO MIXÉRA

- A - telo motora z termoplastovej živice
- B - odoberateľné rameno z termoplastovej živice
- C - tlačidlo rýchlosti 1
- D - tlačidlo rýchlosti 2 TURBO
- E - otočná oceľová čepeľ
- F - nádoba so stupnicou z priesvitnej termoplastovej živice (PCTG) s objemom 700 ml

Verzia s príslušenstvom obsahuje:

- G - oceľový šľahač
 - G1 - prípojka/adaptér šľahača z termoplastovej živice
 - G2 - oceľový šľahač

H - sekací nôž z termoplastovej živice a oceľové čepele

- H1 - prípojka/adaptér sekacieho noža z termoplastovej živice
- H2 - jednotka oceľových čepeľí sekacieho noža
- H3 - nádobka z termoplastovej živice (PCTG), objem 400 ml (maximálna hladina 300 ml)
- H4 - gumený protišmykový prsteneč

PCTG, materiál, z ktorého je vyrobená nádoba so stupnicou a nádobka sekacieho noža, je bez BPA (príslušenstvo nie je zahrnuté). (obr. 1)



POZOR!

**ZARIADENIE
UCHOVÁVAJTE MIMO
DOSAHU DETÍ.**

**TENTO VÝROBOK JE
URČENÝ VÝLUČNE NA
DOMÁCE POUŽITIE.**



POZOR!

- Toto zariadenie je určené na domáce použitie a podobné použitie ako napr.:
 - v obchodoch, aj nešpecializovaní používatelia;
 - v malých podnikoch;
 - v dielňach;
 - zákazníci v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach;
 - v zariadeniach typu bed and breakfast.

PRVÉ POUŽITIE

Po vybratí mixéra z obalu skontrolujte, či žiadna z jeho častí nie je poškodená.

- Umývateľné komponenty umyte (odoberateľné rameno s čepeľou, nádoba so stupnicou) teplou vodou a tekutým čistiacim prostriedkom na riad.
- Telo motora pretrite iba vlhkou handričkou, aby ste odstránili prípadné zvyšky prachu. (obr. 2)

POUŽÍVÁNIE PONORNÉHO MIXÉRA

Skontrolujte, či napätie vašej elektrickej siete zodpovedá napätiu uvedenému pre ponorný mixér.

- Mixér používajte na rovnom povrchu, ďaleko od horľavých materiálov.
- Ponorný mixér možno používať na prípravu polievok alebo kašičiek pre deti, frappé a zeleninového pyré. Možno ho používať s teplými alebo studenými potravinami, ktoré však nie sú príliš suché alebo tvrdé, aby nepoškodili čepeľ.
- Odoberateľné rameno zasuňte do tela motora a otáčajte v smere pohybu hodinových ručičiek, kým sa nezaistí. (obr. 3) Správna poloha je signalizovaná zarovnaním 2 značiek prítomných na tele motora a na adaptéri (obr. 4).
- Ponorný mixér vložte do nádoby so stupnicou alebo inej nádoby, dostatočne širokej a hlbkej, aby pojala mixované potraviny. (obr. 5)
- **Mixér NEPONÁRAJTE celou dĺžkou ramena a predovšetkým NIE za bod spojenia medzi ramenom a telom motora. (obr. 5)**
- Maximálny objem nádoby so stupnicou je 700 ml. Neprekračujte 2/3 naplnenia, aby ste sa vyhlí prípadnému vytečeniu potravín.
- Nádobu nikdy neplňte horúcimi prísadami. Nechajte vychladnúť.
- Zasuňte zástrčku do elektrickej zásuvky.
- Nádobu jednou rukou pevne držte. (obr. 6)
- Stlačte tlačidlo 1 (C) na pomalé mixovanie, tlačidlo 2 TURBO (D) na rýchlejšie mixovanie.
- Počas používania držte tlačidlo stlačené, kým zmes nedosiahne želanú konzistenciu.
- Kvôli optimálnemu miešaniu odporúčame držať rameno mierne naklonené dovnútra nádoby a v zmesi robiť krúživý pohyb (obr. 6).

- Na konci miešania uvoľnite tlačidlo.
- Pred vybratím mixéra zo zmesi skontrolujte, či je čepeľ zastavená, aby nedošlo k striekaniu.



POZOR!

Pri použití priamo v hrnci počas varenia (napríklad pri príprave zeleninového pyré) presuňte hrniec zo zdroja tepla, aby ste chránili odoberateľné rameno pred prehriatím. Hrnec neplňte na viac ako 2/3 jeho objemu, aby ste predišli vytekaniu prísad.



POZOR!

Hneď po ukončení práce a pred každou údržbou a čistením odpojte zástrčku z elektrickej zásuvky. Vždy počkajte, kým sa čepeľ nezastaví.

TIPY

Ak nie je v recepte uvedené inak, vždy začnite rýchlosťou 1, najnižšou, a prípadne ju potom zvýšte. Mixérom pohybujte v smere pohybu hodinových ručičiek a zhora smerom dole, pričom ho držte mierne naklonený.

ČISTENIE

Po ukončení spracovania počkajte, kým sa čepeľ prestane otáčať, odpojte zástrčku z elektrickej zásuvky, potom odoberte odoberateľné rameno tak, že ho otáčate proti smeru pohybu hodinových ručičiek a ťaháte smerom dole. (obr. 7)

- **Telo motora:** telo motora čistite IBA vlhkou handričkou.
- **Odoberateľné rameno:** umyte ho teplou vodou a tekutým čistiacim prostriedkom na riad.

Rameno možno umývať v umývačke riadu, ale vložte ho do horného košíka, aby nedošlo ku kontaktu s vyhrievacími odpormi.

Dôkladne ho osušte.

Ak používate mimoriadne slané potraviny, čepeľ opláchnite ihneď po použití.

Ak zvyšky potravín zostanú uchytené na čepeľ, uvoľníte funkčné tlačidlo, počkajte, kým sa nezastaví, a odpojte zástrčku.

Odstráňte kúsky pomocou nejakého náčinia, a nie prstami.

NEDOTÝKAJTE sa čepeľi, pretože by ste sa mohli porezať.

- **Nádoba so stupnicou:** umyte ju teplou vodou a tekutým čistiacim prostriedkom na riad. Nádobu možno umývať v umývačke riadu, ale vložte ju do horného košíka, aby nedošlo ku kontaktu s vyhrievacími odpormi.

Nádobu so stupnicou možno používať v mikrovlnnej rúre.

PRÍSLUŠENSTVO

G - šľahač

H - sekací nôž

NIE JE súčasťou základnej verzie, ale možno ho zakúpiť u predajcov Alessi.

POUŽÍVANIE ŠĽAHAČA

Komponenty šľahača:

G1 - prípojka/adaptér šľahača z termoplastovej živice (obr. 8)

G2 - oceľový šľahač (obr. 8)

Toto príslušenstvo slúži na šľahanie snehu zo smotany a bielkov, miešanie

surovín na dezerty, šľahanú penu a pudíngy a prípravu majonézy.

- Upevnite adaptér šľahača do tela motora a otáčajte v smere pohybu hodinových ručičiek, kým sa nezaistí. (obr. 8) Správna poloha je signalizovaná zarovnaním 2 značiek prítomných na tele motora a na adaptéri (obr. 10).
 - Zasuňte oceľový šľahač do príslušného otvoru adaptéra tak, že ho silno zatlačíte. Obidve lopatky na ramene šľahača vám pomôžu pri zasúvaní do drážok nachádzajúcich sa na otvore adaptéra (obr. 11).
 - Vložte šľahač do vysokej nádoby, kde ste už vložili spracovávané prísady, a stlačte tlačidlo rýchlosti 1 (C).
 - Po ukončení používania vyberte šľahač zo zmesi.
 - Aby ste zabránili striekaniu, šľahač vložte do zmesi pred zapnutím mixéra a mixér vypnite pred vybratím šľahača zo zmesi.
 - **Pred odmontovaním šľahača nezabudnite nikdy odobrať zástrčku z elektrickej zásuvky.**
 - Pri odoberaní šľahača držte jednou rukou telo motora a druhou otáčajte adaptér proti smeru pohybu hodinových ručičiek, kým sa úplne neuvoľní (obr. 12).
 - Pri odoberaní adaptéra od šľahača držte jednou rukou adaptér a druhou rukou silno ťahajte šľahač (obr. 13).
 - Šľahač nepoužívajte v teflónových hrncoch, pretože kovová časť šľahača môže poškodiť špeciálnu povrchovú úpravu.
 - Po použití môžete oceľový šľahač umyť buď ručne teplou vodou a tekutým čistiacim prostriedkom na riad, alebo v umývačke riadu.
 - **Telo motora a adaptér šľahača sa smú čistiť IBA vlhkou handričkou a potom osušiť mäkkou handričkou.**
- Na lepší výsledok odporúčame:
- nepoužívať nádobu so stupnicou, ale väčšiu nádobu;
 - začínať nižšou rýchlosťou a až potom ju zvýšiť;

- pohybovať šľahačom v smere pohybu hodinových ručičiek a držať ho mierne naklonený;
- nešľahať nadmerné množstvo smotany alebo vajec.

POUŽÍVANIE SEKACIEHO NOŽA

Komponenty sekacieho noža:

- H1 - prípojka/adaptér sekacieho noža z termoplastovej živice
- H2 - jednotka ocelových čepelí sekacieho noža.
- H3 - nádobka z termoplastovej živice (PCTG), objem 400 ml (maximálna hladina 300 ml)
- H4 - gumený protišmykový prstenec. (obr. 14)

Sekací nôž je určený na sekanie mäsa, syru, zeleniny a aromatických bylín, orechov, orieškov a ľadu.

Na lepší výsledok a ochranu čepelí odporúčame:

- prísady najprv narezať na nie príliš veľké kúsky a dbať na to, aby sekané množstvo nebolo príliš veľké;
- odobrať tvrdé časti ovocia a zeleniny (napr. šupky alebo jadierka);
- odstrániť tvrdé časti mäsa (napr. chrupavky alebo kožu).

Dávajte pozor, aby ste sa NEPOREZALI.

Nikdy sa **NEDOTÝKAJTE** prstami čepelí, pretože sú veľmi nabrúsené. Blok čepelí je nutné vždy chytať za plastový kolík.

- Blok čepelí založte na stredový kolík vo vnútri priesvitnej nádobky a potlačte ho smerom dole.
- Do nádobky vložte sekané potraviny, pričom dávajte pozor, aby ste **NEPREKROČILI** maximálnu hladinu nádobky.
- Na nádobku zasuňte adaptér sekacieho noža. (obr. 15)

- Telo motora mixéra upevnite na adaptér sekacieho noža tak, že ho budete otáčať v smere pohybu hodinových ručičiek, kým sa nezaistí. (obr. 16) Správna poloha je signalizovaná zarovnaním 2 značiek prítomných na tele motora a na adaptéri. (obr. 17)
- Zasuňte zástrčku do elektrickej zásuvky.
- Stlačte tlačidlo rýchlosti 1 (C).
- Počas chodu držte telo motora jednou rukou a druhou rukou držte nádobku sekacieho noža. (obr. 18)
- Protišmykový prstenec (H4) umiestnený pod nádobkou uľahčuje držanie nádobky na pracovnej ploche.

Po použití, pred otvorením nádobky sekacieho noža, vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.

ČISTENIE

- Odoberte telo motora z prípojky sekacieho noža otáčaním proti smeru pohybu hodinových ručičiek. (obr. 19)
- Odoberte prípojku sekacieho noža z nádobky. (obr. 20)
- Pozorne odoberte blok čepelí tak, že ho zdvihnete z kolíka, a pritom sa nedotýkajte čepelí prstami.
- Vyberte spracované potraviny z nádobky pomocou lyžice alebo plastovej alebo drevenej varešky.
- Po použití vždy opláchnite všetky komponenty teplou vodou.
- **Nádobka:** možno ju umývať ručne teplou vodou a čistiacim prostriedkom na riad a potom dôkladne osušiť. Nádobku možno umývať v umývačke riadu, ale vložte ju do horného košíka, aby nedošlo ku kontaktu s vyhrievacími odvormi.

Nádobku sekacieho noža NEMOŽNO používať v mikrovlnnej rúre.

- **Blok čepeľí:** možno ho umývať ručne špongiou, pričom dávajte pozor, aby ste sa čepeľí nedotkli prstami, alebo ho môžete dať do umývačky riadu, ale vložte ho do horného košíka, aby nedošlo ku kontaktu s vyhrievacími odpormi. **Dávajte pozor, aby ste sa pri vkladaní a vyberaní bloku čepeľí do a z umývačky riadu nedotkli čepeľí, pretože sa môžete porezať.**
- **Telo motora a adaptér sekacieho noža sa smú čistiť IBA vlhkou handričkou a potom osušiť mäkkou handričkou.**

NÁHRADNÉ DIELY

Pri opotrebovaní, strate alebo poškodení môžete u svojho predajcu Alessi zakúpiť tieto náhradné diely:

- B - odoberateľné rameno s čepeľami;
- F - nádobu so stupnicou;
- G - prípojku/adaptér šľahača a šľahač;
- H - prípojku/adaptér sekacieho noža, nádobku a čepele;
- H2 - čepele sekacieho noža.

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) je vložená v balení.

POTRAVINÁRSKA BEZPEČNOSŤ

Materiály použité na výrobu tohto zariadenia sú určené pre kontakt s potravinami a vyhovujú právnym predpisom.

PRÍPRAVA MAJONÉZY

Prísady:

- 150 g špaldovej múky
- 3 jablká reneta
- 80 g maltózy
- 1 vrečko prášku do pečiva
- škorica podľa chuti

Celé vajce vložte do nádoby so stupnicou spolu so solou, citrónovou šťavou a trochu oleja.

Do nádoby so stupnicou vložte mixér tak, aby sa dotýkal jej dna. Stlačte tlačidlo 1. Potom pomalým prilieváním pridajte zvyšok oleja.

Pokračujte v rýchлом šľahaní, kým majonéza nedosiahne želanú konzistenciu.

SUŠIENKY ZO ŠPALDOVEJ MÚKY A JABLÍK

Prísady:

- 150 g špaldovej múky
- 3 jablká reneta
- 80 g maltózy
- 1 vrečko prášku do pečiva
- škorica podľa chuti

KPomixujte olúpané jablká zbavené jadierok, pridajte 80 g maltózy a škoricu.

Zmes nalejte do misky, pridajte špaldovú múku, prášok do pečiva a mieste, kým sa nevytvorí rovnomeré cesto.

Cesto musí byť vláčne a vhodné na vytváranie sušienok.

Dajte do rúry na 40 minút na 165 °C.

TABUĽKA MNOŽSTIEV/ČASOV/RÝCHLOSTÍ

	Prísady	Množstvo	Čas rýchlosti 1	Čas rýchlosti 2/TURBO
Odoberateľné rameno	Mäso Zelenina Ovocie	100 g	20 s	10 s
Odoberateľné rameno	Polievka	1,3 litra (v hrnci)	90 s	60 s
Odoberateľné rameno	Kokteil	250 ml	30 s	15 s
Odoberateľné rameno	Majonéza	1 vajce	60 s	
Sekací nôž	Mäso Surová zelenina Suché	100 g	20 s	10 s
Sekací nôž	Ovocie	100 g	30 s	15 s
Šľahač	Smotana	200 ml	90 s	



ALESSI
www.alessi.com
help@alessi.com

