



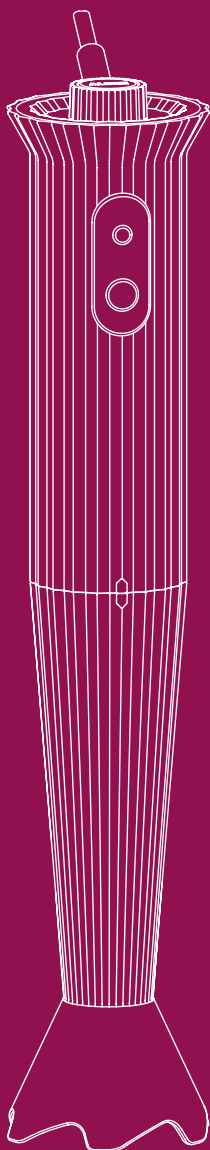
Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Alessi Plissé frullatore a immersione Rosso](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Cottura elettrica e impastatrici](#)



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Alessi Plissé frullatore a immersione Bianco](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Cottura elettrica e impastatrici](#)



ALESSI



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





Italiano	6
English	14
Français	22
Español	31
Garanzia / Guarantee Garantie / Garantía	40



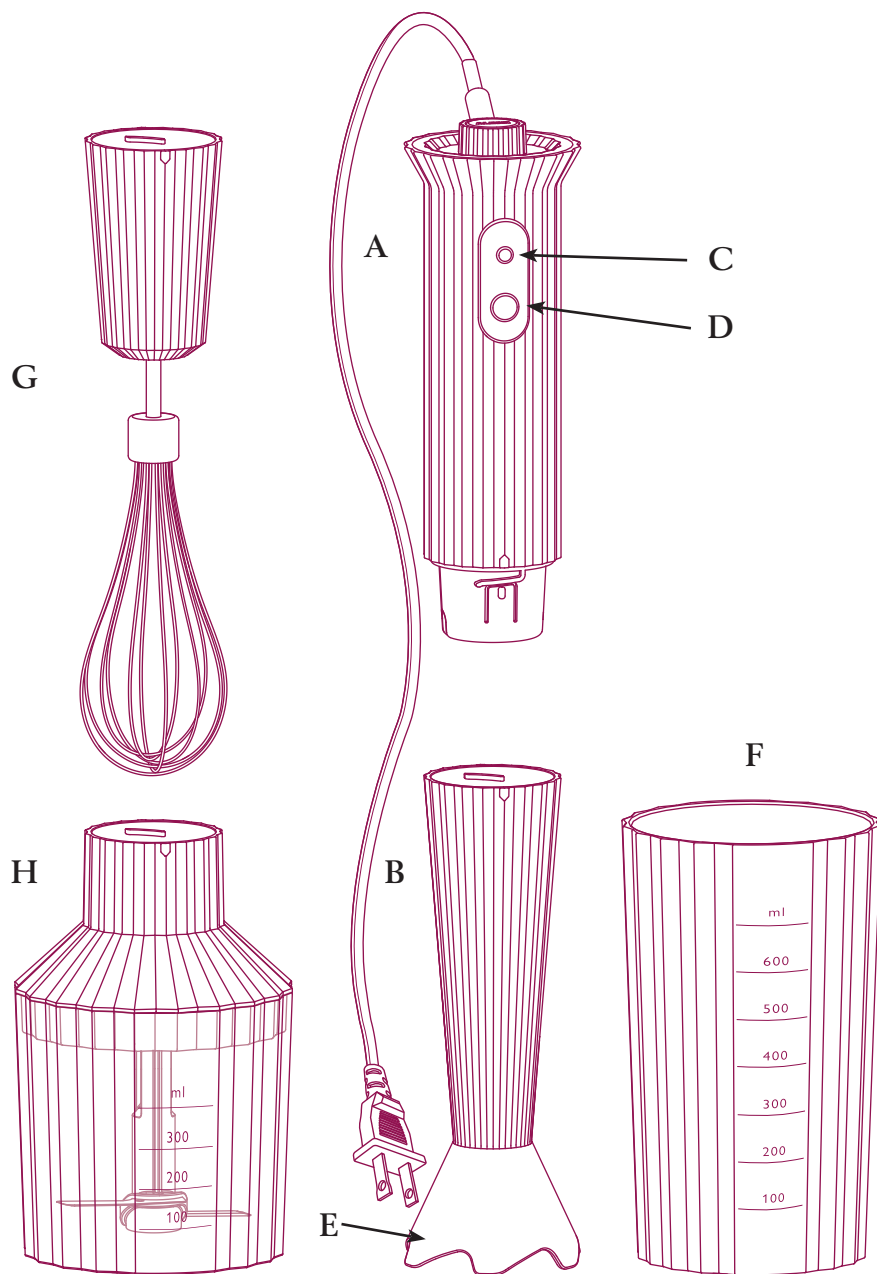


fig. 1



ALESSI Hand Blender
Model MDL10 USA
120V~60Hz 200W
DATE CODE: YYWW

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

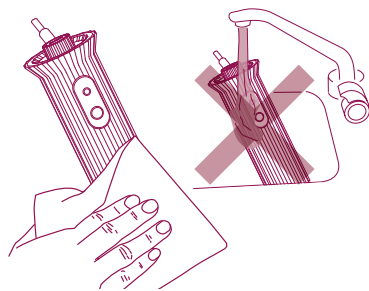


fig. 2

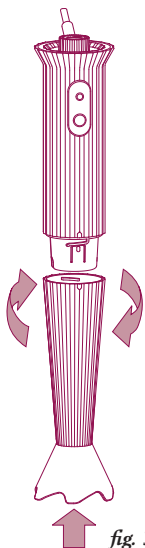


fig. 3



fig. 4

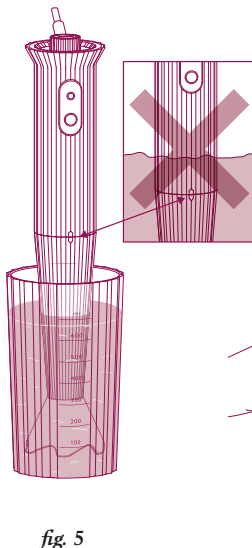


fig. 5

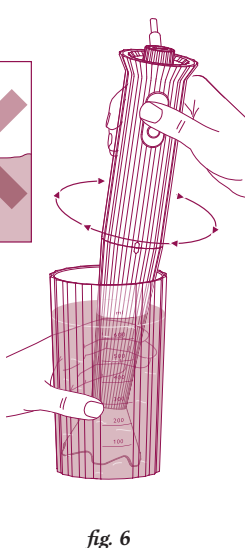


fig. 6

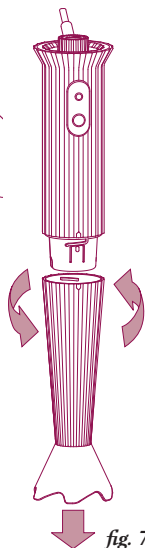


fig. 7

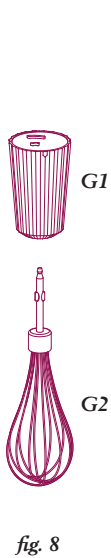


fig. 8

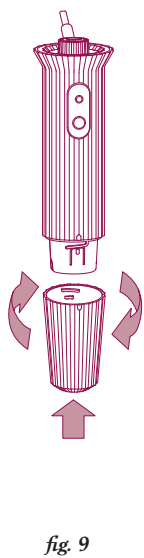


fig. 9

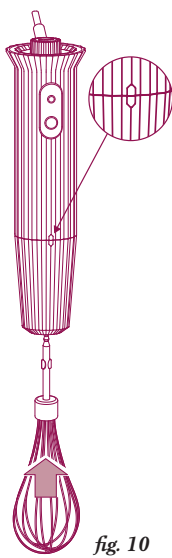


fig. 10

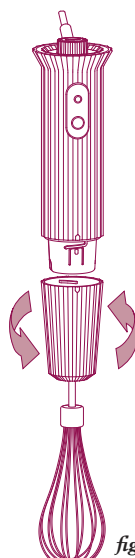


fig. 12



fig. 13



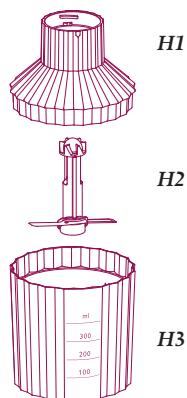
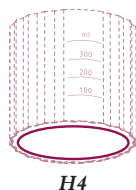


fig. 14



H4

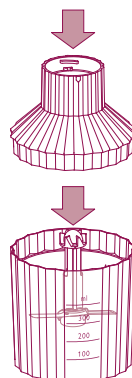


fig. 15

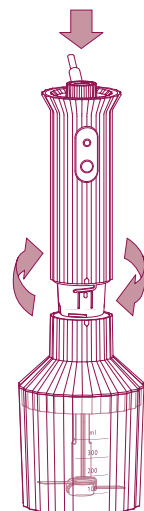


fig. 16

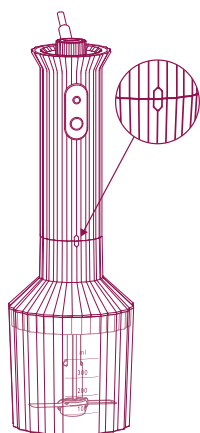


fig. 17

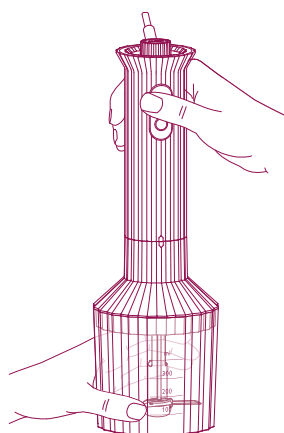


fig. 18

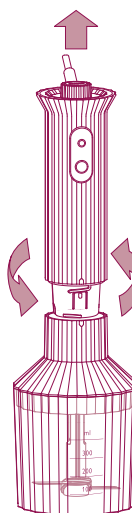


fig. 19

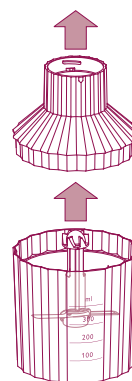


fig. 20



IMPORTANTI INFORMAZIONI DI SICUREZZA

L'uso di apparecchi elettrici richiede sempre il rispetto delle precauzioni generali di sicurezza al fine di ridurre il rischio di scosse elettriche e / o lesioni alle persone.

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

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 utilizzate adattatori e/o prolunghie
7. Spegnete l'apparecchio e posizionate su OFF, staccate sempre la spina quando l'apparecchio non è in uso, prima di assemblare o smontare le varie parti e prima di ogni operazione di pulizia. Per staccare la spina afferrate la spina e staccatela dalla presa di corrente. Non tirate il cavo
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 TAGLIENTI.**
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. Per proteggervi da pericoli o da scosse elettriche non immergete o risciacquate il blocco motore, l'attacco della frusta e l'attacco del tritatutto nonché il cavo 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. L'uso di parti non raccomandati o venduti dal produttore posso causare incendi, scosse elettriche e danni a cose e persone.
 19. In caso di malfunzionamento o danneggiamento del frullatore o del cavo non usate il prodotto e rivolgetevi al vostro rivenditore Alessi di fiducia.
 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. Contattare Alessi SpA indirizzo mail : helpus@alessi.com per informazioni e riparazioni.
 21. Non tentate mai di aprire il gruppo motore dell'apparecchio.
 22. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state sottoposte a supervisione o istruzione relative all'uso dell'apparecchio da parte di persone responsabili della loro sicurezza. Una particolare supervisione si rende necessaria quando l'apparecchio è usato in prossimità o direttamente da bambini. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
 23. Evitare contatti con le parti in movimento. Tenere mani, capelli, vestiti ma anche spatole e altri utensili lontano dalle lame durante il funzionamento per evitare danni alle persone e danni all'apparecchio.
 24. Non lasciate pendere il cavo dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro.
 25. Non consentire che il cavo entri a contatto con superfici calde incluso piani di cottura.
 26. Prima di lavarlo togliere le lame dal tritatutto.

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

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

**CONSERVARE LE PRESENTI
ISTRUZIONI**

Progettato da Michele De Lucchi nel 2020, questo frullatore 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 non 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 cucchiaino 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.

SMALTIMENTO

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

ALIMENTARIETÀ

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

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 toccare 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.

Infornare 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.

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

1. READ THE INSTRUCTIONS THOROUGHLY BEFORE USING THE PRODUCT.
2. Before using the 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. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
8. 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. To protect against risk of electrical shock 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. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
 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.
 20. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service email address : helpus@alessi.com for information on examination, repair, or adjustment.
 21. Never try to open the appliance's motor unit.
 22. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance
 23. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, or damage to the appliance.
 24. Do not let cord hang over edge of table or counter.
 25. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
 26. Remove beaters from appliance before washing.

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS



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/adaptor for the whisk in thermoplastic resin.
 - G2 - steel whisk.
- H - Chopper in thermoplastic resin with steel blades.
 - 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.

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 adapter 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 adapter will be line up. (fig. 10)
- Insert the steel whisk in the appropriate slot on the adapter and press firmly.
- The two fins on the whisk shaft will guide you as you insert them into the slots on the adapter. (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 adapter anticlockwise with the other until it disconnects completely (fig. 12).
- To separate the whisk from the adapter, hold the adapter 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 adapter 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.

DISPOSAL

At the end of the product's life cycle, be sure to dispose of the device properly by contacting a specific waste disposal centre. Disassemble all components to dispose of them in compliance with any applicable laws in your country. Never use force to attempt to open the motor unit.

FOOD SAFETY

This appliance is made with materials designed for contact with food products and is compliant with 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 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. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours suivre les précautions de sécurité de base, y compris les précautions suivantes :

1. LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS EN INTÉGRALITÉ AVANT D'UTILISER LE PRODUIT.
2. Avant d'utiliser le mixeur plongeant, il convient de lire et de suivre attentivement le mode d'emploi. Conservez-le et consultez-le pendant toute la période d'utilisation du produit.
3. Après avoir déballé l'appareil, jeter correctement les sacs en plastique qui pourraient représenter un danger pour les enfants et les invalides.
4. Ne pas laisser 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. Éteignez l'appareil et positionnez-le sur OFF, débranchez toujours la prise l'appareil n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de démonter les différentes parties et avant toute opération de nettoyage. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et détachez-la de la prise de courant. Ne tirez pas le câble.
8. Pour éviter des lésions graves et d'endommager l'appareil, ne jamais introduire les mains ou ustensiles dans le verre gradué tandis que le mixeur plongeant est en fonction.
9. Ne pas positionner l'appareil au-dessus ou près de plaques à gaz ou électriques allumées, à l'intérieur d'un four ou à proximité de sources de chaleur.
10. **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'extérieur.
13. Afin de vous protéger des dangers ou chocs électriques, n'immergez pas ou ne rincez pas le bloc moteur, la fixation du fouet et la fixation du hachoir ainsi que le câble ou la prise 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 des éclaboussures, en particulier lors de mélange d'ingrédients liquides chauds, utiliser un récipient haut et travailler uniquement 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. L'utilisation de pièces non recommandées ou non vendues par le fabricant peut provoquer des incendies, des secousses électriques et des dommages aux personnes et aux biens.
19. En cas de dysfonctionnement ou de dommage du mixeur ou du câble, n'utilisez pas le produit et adressez-vous à votre revendeur Alessi de confiance.
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. Contacter Alessi SpA à l'adresse mail : helpus@alessi.com pour plus d'informations et pour toute réparation.
21. Ne jamais tenter d'ouvrir le groupe moteur de l'appareil.
22. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou une absence d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont sous la surveillance ou ont reçu des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil électroménager par une personne responsable de leur sécurité. Il convient de surveiller étroitement l'appareil lorsqu'il est utilisé par ou près d'enfants. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
23. Éviter des contacts avec les parties en mouvement. Garder les mains, les cheveux, les vêtements mais aussi les spatules et les autres ustensiles éloignés des lames pendant le fonctionnement afin d'éviter des dommages aux personnes et des dommages à l'appareil.
24. Ne jamais laisser pendre le câble du bord de la table ou du plan de travail.
25. Ne pas laisser le câble entrer en contact de surfaces chaudes telles que des plans de cuisson.
26. Avant de le laver, enlever les lames du hachoir.

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



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.

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.

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.	

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

El uso de aparatos eléctricos siempre requiere respetar las precauciones generales de seguridad, a los fines de reducir el riesgo de electrocución y/o lesiones a las personas. Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

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 alargadores.
7. Apagar el aparato y posicionarlo en OFF; desconectar siempre la clavija cuando no se está utilizando el aparato, antes de ensamblar o desmontar las diferentes partes y antes de cualquier operación de limpieza. Para desmontar la clavija, sujetarla y retirarla de la toma de corriente. No tirar del cable.
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 SON AFILADAS 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 en el exterior.
13. Para protegerse de peligros o de electrocución, no sumergir o enjuagar el bloque motor, el acoplamiento del batidor y el acoplamiento de la picadora, como así también el cable o la clavija en el agua o en otros líquidos.
14. Desconectar siempre la clavija cuando el aparato queda sin vigilancia, para ensamblar partes/accesorios, inmediatamente después del uso, antes de cualquier operación de

limpieza, de mantenimiento o en caso de desperfectos.

15. Para evitar salpicaduras, especialmente cuando se mezclan ingredientes líquidos calientes, utilizar un contenedor alto y trabajar solo 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. El uso de partes no recomendadas o vendidas por el fabricante pueden causar incendios, electrocución y daños a cosas y personas.
19. En caso de desperfectos o daño de la batidora o del cable, no usar el producto y dirigirse a su revendedor Alessi de confianza.
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. Contactar con Alessi SpA, a la dirección de correo electrónico: helpus@alessi.com para información y reparaciones.
21. Nunca intentar abrir el grupo motor del aparato.
22. Este aparato no es apto para ser utilizado por parte de personas (niños incluidos) con capacidad físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no cuenten con la experiencia y el conocimiento, excepto que sean supervisadas o instruidas con respecto al uso del aparato por parte de personas responsables de su seguridad. Es necesario supervisar especialmente, cuando el aparato es utilizado cerca de o directamente por niños. Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
23. Evitar el contacto con las partes en movimiento. Mantener las manos, el cabello, la ropa, como así también, espátulas y otros utensilios alejados de las hojas, durante el funcionamiento, para evitar daños a las personas y al aparato.
24. No dejar colgar el cable desde el borde de la mesa o desde la superficie de trabajo
25. No permitir que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluso superficies de cocción.
26. Antes de lavarla, quitar las hojas de la trituradora.

**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**



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.

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.

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.	

GARANZIA / GUARANTEE

GARANTIE / GARANTÍA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





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

Timbro del Rivenditore / Retailer's stamp

Data di acquisto / Date of purchase







ALESSI
www.alessi.com
helpus@alessi.com

