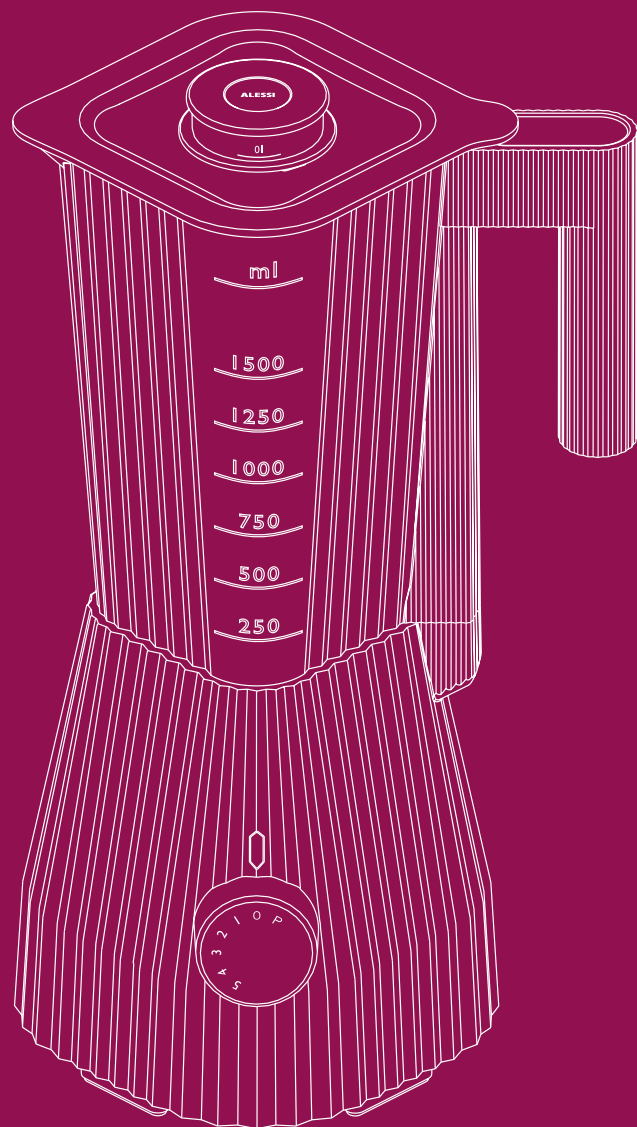


ALESSI



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

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

11/2020

MDL09

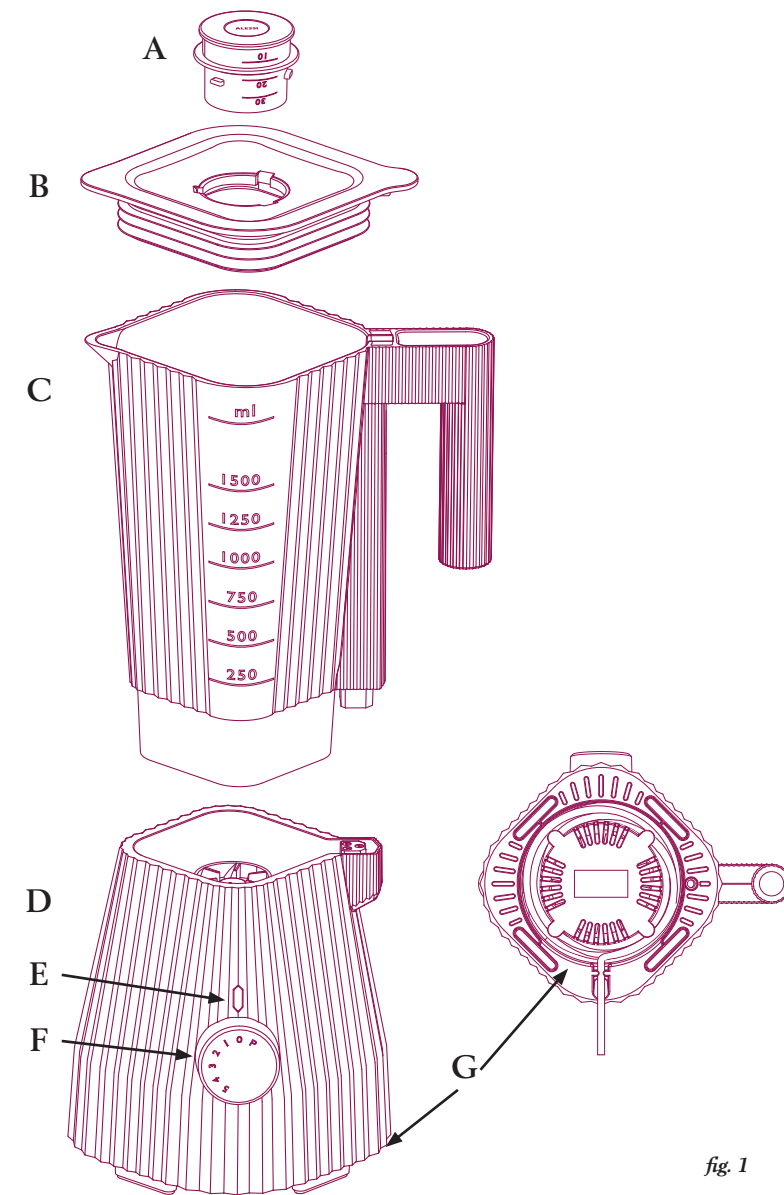


fig. 1

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

CE S GS

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

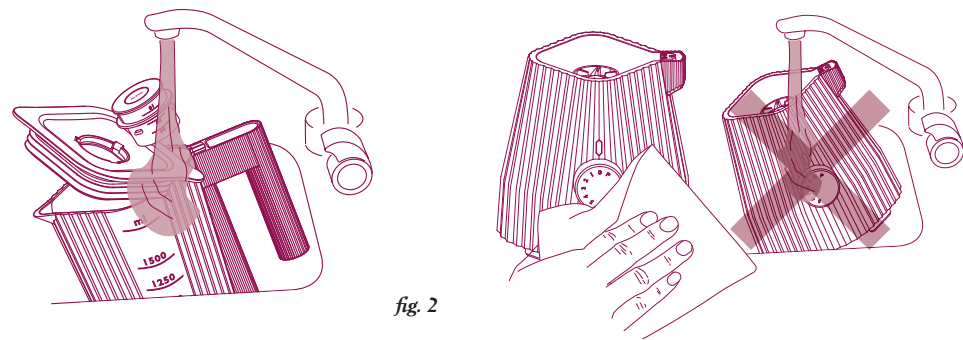


fig. 2

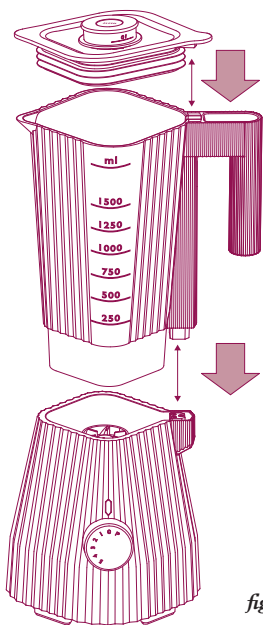


fig. 3

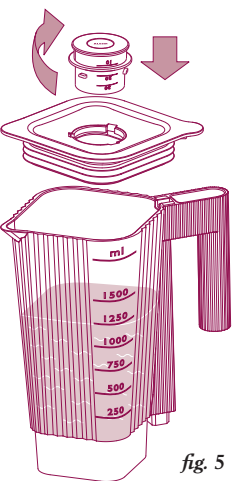


fig. 5

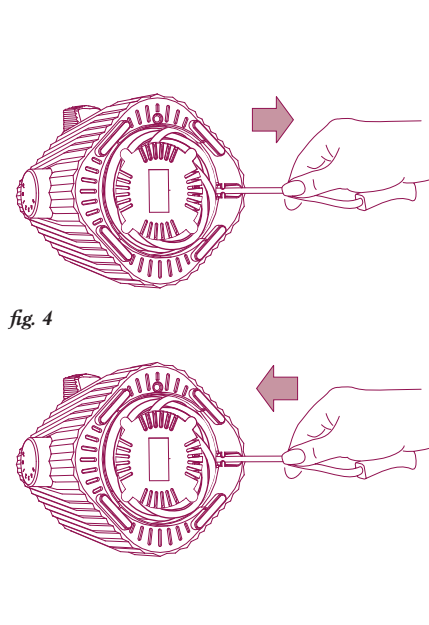


fig. 4

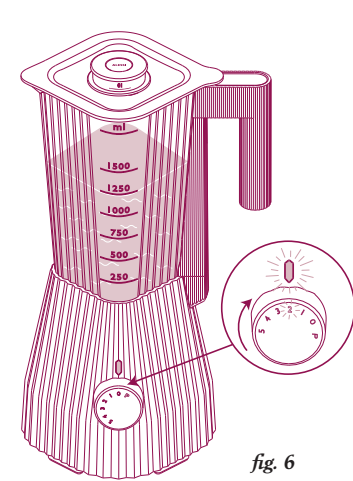


fig. 6

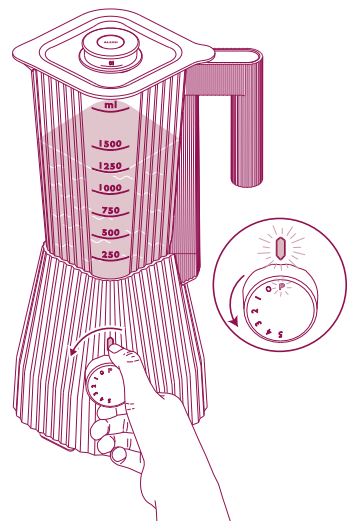


fig. 7

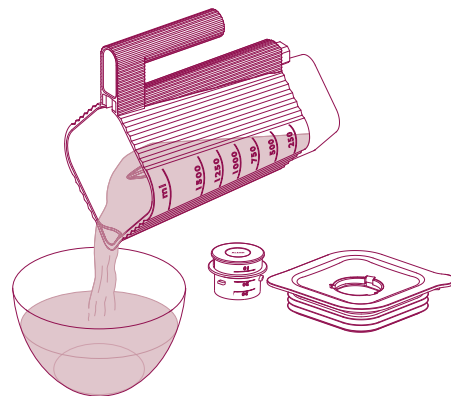


fig. 9

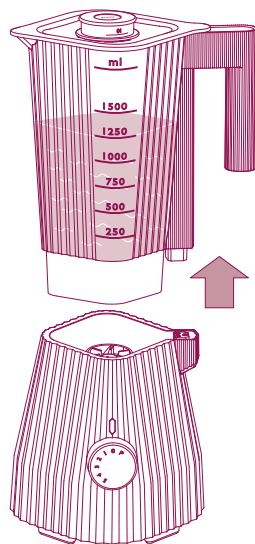


fig. 8

Italiano

IMPORTANTI INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

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

16. Non usate questo apparecchio all'aperto.
17. Staccate sempre la spina quando l'apparecchio rimane incustodito, durante e dopo l'utilizzo, prima di ogni operazione di pulizia, di manutenzione o in caso di guasto.
18. Non lasciate mai il frullatore incustodito durante il funzionamento e togliete sempre la spina quando non è in uso.
19. Non superate mai il livello massimo indicato sulla caraffa graduata. Non utilizzate il frullatore senza che ci sia alcuna sostanza nella caraffa (ingredienti liquidi o solidi).
20. Usate solo accessori e ricambi garantiti originali Alessi.
21. In caso di malfunzionamento o danneggiamento del frullatore o del cavo di alimentazione non usate il prodotto e rivolgetevi al vostro rivenditore Alessi di fiducia. In caso di necessità potete contattare il produttore Alessi SpA all'indirizzo mail : help@alessi.com
22. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica o da persone qualificate per evitare pericoli.
23. Non tentate mai di aprire il gruppo motore dell'apparecchio.
24. 1) Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini che abbiano compiuto 8 anni di età e oltre e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza se sono state sottoposte a supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro da comprendere i pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini con età inferiore a 8 anni e senza la supervisione di un adulto.
2) Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
3) Non consentire ai bambini l'utilizzo del frullatore senza la supervisione di un adulto.
25. Quando si versano ingredienti caldi nella caraffa, prestare attenzione a non scottarsi. Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi prima di metterli nella caraffa graduata. Prestare attenzione quando si versano liquidi caldi nel frullatore per possibili sbuffi improvvisi di vapore.
26. Togliere solo il tappo dosatore per introdurre alimenti nella caraffa durante l'uso. Il sistema di sicurezza montato sul frullatore, non permette al frullatore stesso di funzionare, anche se collegato alla rete elettrica, se corpo motore, caraffa, graduata e coperchio non sono perfettamente assemblati. Se si solleva il coperchio o tutta la caraffa durante il funzionamento o se ciò accade accidentalmente, il frullatore si ferma automaticamente e il motore si spegne.

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

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

Diese Vorsichtsmaßnahmen umfassen:

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

Körperverletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden.

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

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

**KINDER MÜSSEN 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

MDL09 "Plissé" Standmixer

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

BESCHREIBUNG DES STANDMIXERS

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

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



ACHTUNG!

BEWAHREN SIE DAS GERÄT
AUSSERHALB DER REICHWEITE
VON KINDERN AUF.

DIESES PRODUKT IST
AUSSCHLISSLICH FÜR DIE
VERWENDUNG IM HAUSHALT
BESTIMMT.

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

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

ERSTER GEBRAUCH

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

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

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

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

STANDMIXER ZUSAMMENBAUEN

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

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



ACHTUNG!

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

SICHERHEIT!

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

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

Bei laufendem Standmixer:

- Verhindern Sie die Bewegung des Messersterns auf keine Weise.

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

GEBRAUCH

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



ACHTUNG!

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

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

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

5 Geschwindigkeiten sind für den Standmixer verfügbar.

Am Bedienknopf

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

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

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

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

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



ACHTUNG!

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

PULSE

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

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

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

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

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

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

REINIGUNG

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

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

Nehmen Sie den Mixbecher ab und entleeren Sie ihn.
Spülen Sie ihn mit lauwarmem Wasser aus und trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch.
DER MIXBECHER DARF NICHT IM GESCHIRRSPÜLER GEWASCHEN WERDEN.
Verwenden Sie keine Kratzschwämme oder scheuernde Reinigungsmittel.



ACHTUNG!

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

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

ERSATZTEILE

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

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

GARANTIE

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

GARANTIE in der Verpackung.

ENTSORGUNG

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

WEEE in der Verpackung.

LEBENSMITTEL- SICHERHEIT

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

PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH DES STANDMIXERS

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

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

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE ZUBEREITUNG VON LEBENSMITTELN MIT DEM STANDMIXER

Geschälte Tomaten mischen

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

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

Kekse und Crackers zerbröckeln

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

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

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

Paniermehl zubereiten

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

Mehl und Flüssigkeiten kneten, Saucen verdicken

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

Obst und Gemüse zerkleinern

Geben Sie bereits geschnittenes Obst oder Gemüse in den Mixbecher.

Den Deckel aufsetzen und bis zur gewünschten Konsistenz mischen.

Bechamelsauce zubereiten

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

vermengt ist.

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

Fruchtpüree zubereiten

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

Gemüse pürieren

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

Fleisch pürieren

Geben Sie zartes, bereits gekochtes und zerstückeltes Fleisch in den Mixbecher. Fügen Sie Brühe, Wasser oder Milch hinzu.

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

Käse reiben

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

Parmesan reiben

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

Ricotta oder Frischkäse pürieren

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

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

Hafermehl für Kinder zubereiten

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

Kindernahrung zubereiten

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

Flüssige Zutaten für Backwaren mischen

Pfannkuchen oder Waffeln mit einer Fertigmischung zubereiten

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

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

Klumpen in Saucen beseitigen

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

Mayonnaise zubereiten

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

A list of such precautions follows:

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

- blender if there are no contents (liquid or solid ingredients) in the pitcher.
20. Only use Alessi guaranteed spare parts and accessories.
 21. In the event of damage to the blender or the cable or a malfunction do not use the product and contact your trusted Alessi retailer. You can contact the manufacturer Alessi SpA at the mail address : help@alessi.com
 22. If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, by a service centre or by a qualified person to avoid any hazards.
 23. Never try to open the appliance's motor unit.
 24. 1) This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
2) Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
3) Do not allow children to use the blender without supervision
 25. When hot ingredients are poured into the pitcher, be careful not to burn yourself. Allow hot ingredients to cool before placing them in the graduated pitcher. Be careful if hot liquid is poured into the blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
 26. To add foods to the pitcher while it is in operation only remove the dosage lid.
The safety system mounted on the blender will not allow the blender to operate, even if connected to the mains, unless the motor unit, graduated pitcher and lid have been assembled properly. If the lid or the pitcher are lifted while in operation, or if this occurs accidentally, the blender will automatically stop operating and the motor will switch off.

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

WWW.ALESSI.COM

MDL09 “Plissé” Blender

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

DESCRIPTION OF THE BLENDER

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

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



ATTENTION!

KEEP THE APPLIANCE OUT OF THE REACH OF CHILDREN.

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

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

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

BEFORE USING THE BLENDER

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

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

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

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

HOW TO REASSEMBLE THE BLENDER

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



ATTENTION!

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

SAFETY!

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

- While the blender is operating:
- Don't interfere with the blade's movement.
 - Don't remove the pitcher's lid.
 - Don't insert any tool inside the pitcher.

USING THE BLENDER

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



ATTENTION!

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

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

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

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

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

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

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



ATTENTION!

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

PULSE

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

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

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

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

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

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

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

To avoid scratching the pitcher (fig.9), use a plastic or wooden spatula to remove the food residues.
Never use your fingers to clean the blades.

HOW TO CARE FOR THE BLENDER

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

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

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

DO NOT WASH THE PITCHER IN THE DISHWASHER.

Don't use sponges or aggressive detergents.



ATTENTION!

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

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

SPARE PARTS

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

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

WARRANTY

This product is covered by a two-year warranty from the moment of sale. The warranty covers all manufacturing defects; damage caused by accidental impact or improper use is therefore excluded. **Alessi declines any responsibility for damage caused by improper use.**

WARRANTY inside the packaging.

DISPOSAL

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

WEEE inside the packaging.

FOOD SAFETY

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

PRACTICAL TIPS FOR USING THE BLENDER

- Use the function **(P) PULSE** to chop ice. Put 10 ice cubes into the pitcher at a time. The smaller the cubes the faster and finer they are chopped.
- To thoroughly mix many ingredients, use speed **(I)**. If necessary, the speed can be subsequently increased.
- To mix solid or viscous ingredients, the function **(P) PULSE** should ideally be used for a few seconds, to

- prevent the blades from blocking.
- Don't forget to always put the dosage cap on the cover of the blender during use and always keep an hand on the lid.
 - If you are blending at high speed, stop the blender before adding other ingredients.
 - Stop the blender before using tools in the pitcher. The ingredients can be mixed with a soft plastic spatula only when the blender is in position ON/ OFF "0".
Attention: never introduce tools, including spatulas, in the pitcher if the motor is in operation.
 - Avoid introducing hot liquids into the blender. Let hot foods cool before blending them. Always start blending at speed (I). Stop the blender before adding other ingredients.
 - Blend the ingredients for the time indicated on the recipe, or until the desired degree of mixing is reached. After a few seconds of operation, stop the blender and check the consistency of foods to avoid working them too much.
 - Do not mix for more than two minutes in succession: if you need to continue, turn the blender off and let it cool for a minute before turning it on again.
 - Do not mix too dry foods to avoid damage to the blades.

TIPS FOR PREPARING FOOD WITH THE BLENDER

Blending peeled tomatoes

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

Cover and blend until the mixture is well mixed.

Crumbling biscuits and crackers

Break the larger biscuits into pieces of about 4 cm in diameter. Small biscuits

can be used without breaking them up. Introduce them into the pitcher. Cover and blend until you achieve the desired result. The crumbs can be used to garnish yogurt, puddings or fruit dishes. Blend longer to obtain a finer grain for cakes and desserts.

Preparing breadcrumbs

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

Mixing flour and liquids, thickening sauces

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

Chopping fruit and vegetables

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

Preparing bechamel sauce

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

Preparing fruit puree

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

Preparing vegetable puree

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

Preparing meat puree

Introduce tender and cooked meat, cut into small pieces, into the pitcher. Add broth, water or milk. Cover and blend. If necessary, stop the blender and remove the ingredients from the walls of the jug

with a soft spatula. Cover and blend until you achieve the desired result.

Grating cheese

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

Grating Parmesan

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

Preparing ricotta or cream cheese puree

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

Preparing oatmeal for children

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

Preparing food for children

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

Mixing liquid ingredients for baked products.

Preparing pancakes or waffles using an already prepared mix.

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

Eliminating lumps from sauces

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

Preparing mayonnaise

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

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