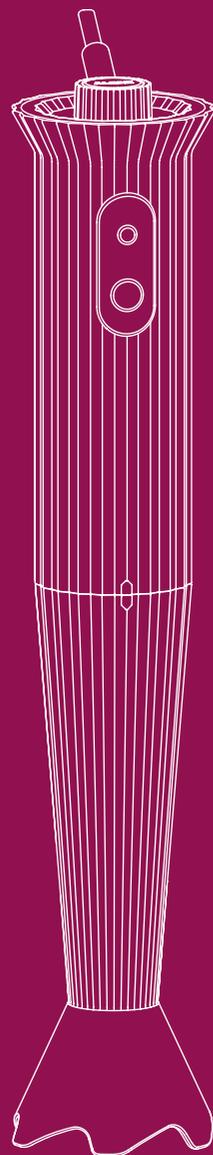


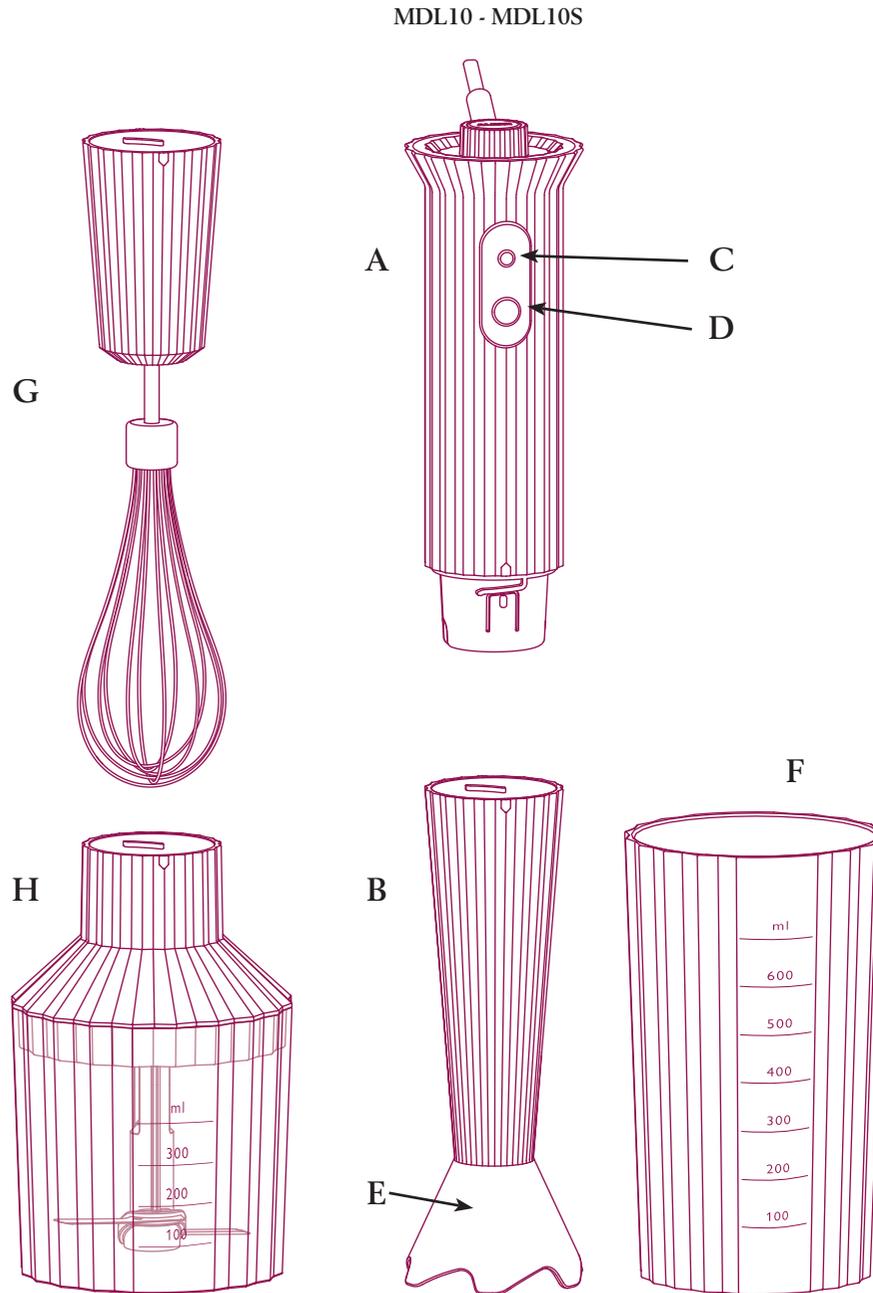
ALESSI



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

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

11/2020



ALESSI DATE CODE: YYYW
Model: MDL10 Type: 01
220-240V ~ 50-60Hz 400-500W
Alessi Spa Via privata Alessi, N° 6
Crusinallo di Omegna 28887 (VB) Italia
Prodotto fabbricato in Paese extra UE

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

fig. 1

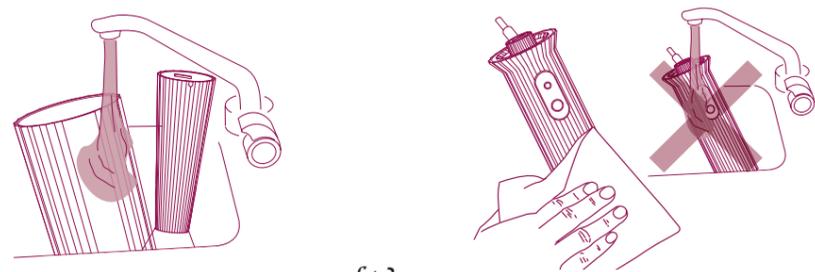


fig. 2

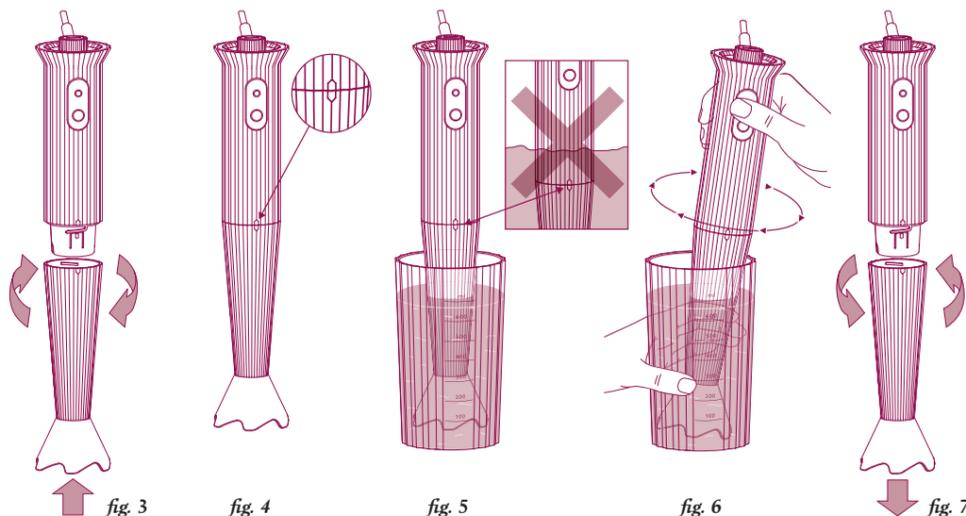


fig. 3 fig. 4 fig. 5 fig. 6 fig. 7

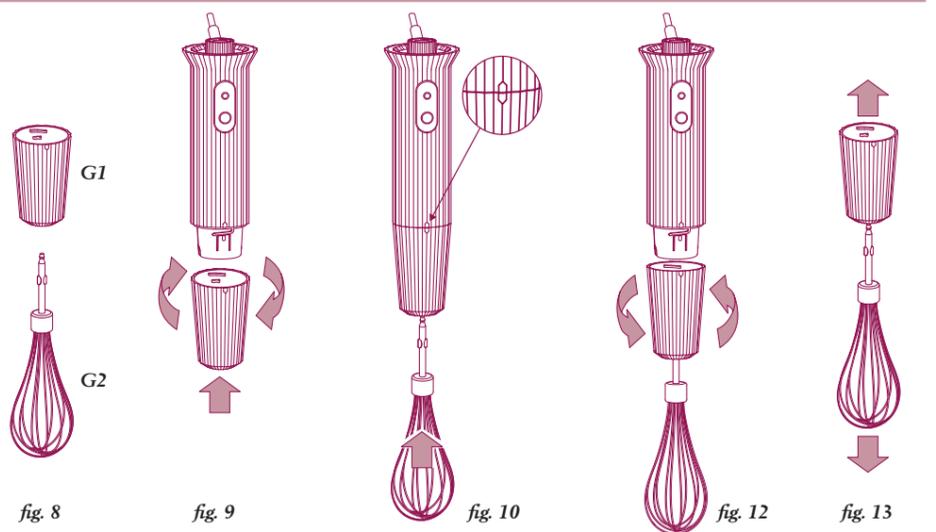


fig. 8 fig. 9 fig. 10 fig. 12 fig. 13

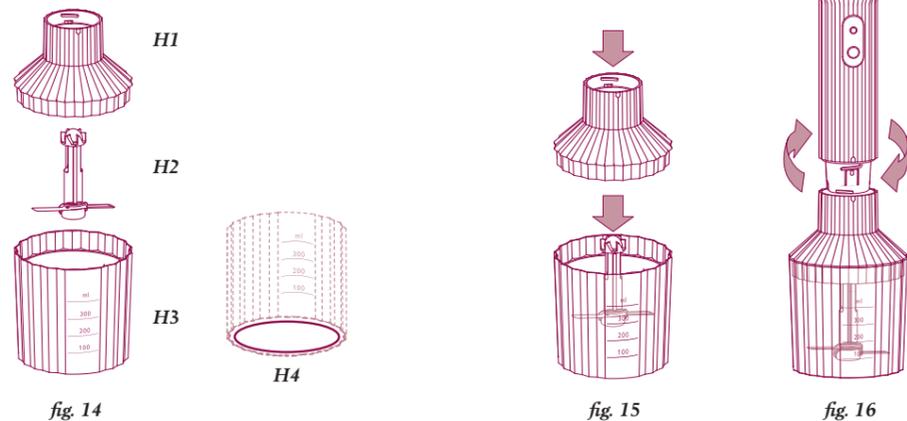


fig. 14 fig. 15 fig. 16

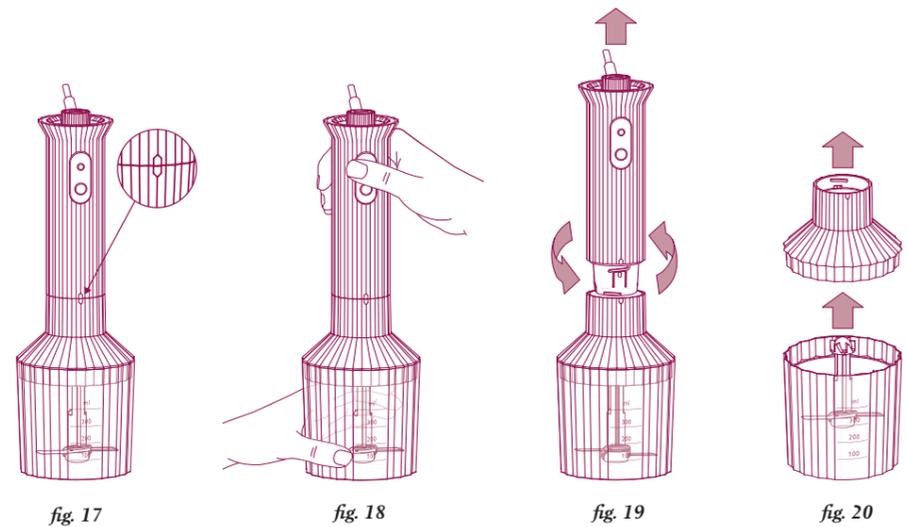


fig. 17 fig. 18 fig. 19 fig. 20

Italiano

IMPORTANTI INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

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

- responsabilità per danni causati da un uso improprio.
18. Usate solo accessori e ricambi garantiti originali Alessi.
19. In caso di malfunzionamento o danneggiamento del frullatore o del cavo non usate il prodotto e rivolgetevi al vostro rivenditore Alessi di fiducia o direttamente Alessi SpA all'indirizzo mail : help@alessi.com
20. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica o da persone qualificate per evitare pericoli.
21. Non tentate mai di aprire il gruppo motore dell'apparecchio.
22. 1) Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini che abbiano compiuto 8 anni di età e oltre e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza se sono state sottoposte a supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro da comprendere i pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e sotto la supervisione di un adulto.
2) Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini con età inferiore a 8 anni
23. Fate attenzione se un liquido troppo caldo viene versato nel frullatore perché potrebbe uscire, a causa di un' improvviso sbuffo di vapore.
24. Non usate l'apparecchio in modo continuativo per più di 2 minuti.

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

L'APPARECCHIO È DESTINATO ALL'USO DOMESTICO E INTERNO

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

WWW.ALESSI.COM

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

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

17. Benutzen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als den vorgesehenen Gebrauch. Alessi lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.
18. Verwenden Sie ausschließlich Alessi-Originalzubehör und -ersatzteile.
19. Bei einer Funktionsstörung oder einer Beschädigung des Mixers oder des Kabels das Produkt nicht verwenden und wenden Sie sich an Ihren Alessi Vertragshändler oder unter nachstehender E-Mail-Adresse direkt an die Alessi SpA: help@alessi.com
20. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, vom technischen Kundendienst oder von Fachleuten ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
21. Versuchen Sie niemals, den Motorblock des Geräts zu öffnen.
22. 1) Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Menschen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder nachdem sie Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Instandhaltung des Geräts dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, außer sie sind älter als 8 Jahre und sind unter Beaufsichtigung durch einen Erwachsenen.
2) Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
23. Seien Sie vorsichtig, wenn eine zu heiße Flüssigkeit in den Mixer gegossen wird, da diese aufgrund eines plötzlichen Dampfstoßes austreten könnte.
24. Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 2 Minuten am Stück.

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

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

DIESE ANWEISUNGEN AUFBEWAHREN

WWW.ALESSI.COM

MDL10 "Plissé" Stabmixer

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

BESCHREIBUNG DES STABMIXERS

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

Die Version mit Zubehör umfasst:

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

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



ACHTUNG!

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



ACHTUNG!

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

ERSTER GEBRAUCH

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

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

GEBRAUCH DES STABMIXERS

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

- Verwenden Sie den Mixer auf einer ebenen Fläche fern von entzündlichen Materialien.
- Der Stabmixer kann für die Zubereitung von Suppen oder Kinderbreien, Fruchtshakes und Gemüsecremesuppen verwendet werden.

Er kann für warme oder kalte Lebensmittel eingesetzt werden, aber nicht für Lebensmittel, die zu trocken oder hart sind und das Messer beschädigen könnten.
- Setzen Sie den abnehmbaren Mixstab in den Motorblock ein und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. (Abb. 3)

Wenn die beiden Markierungen auf dem Motorblock und dem Adapter übereinstimmen, ist der Mixstab korrekt montiert (Abb. 4).
- Tauchen Sie den Stabmixer in den Messbecher oder einen anderen Behälter, der ausreichend breit und tief ist, um die zu mixenden Zutaten aufzunehmen. (Abb. 5)
- Tauchen Sie den Stabmixer **NICHT über die gesamte Länge des Mixstabs und insbesondere NICHT über den Verbindungspunkt zwischen Stab und Motorblock ein.** (Abb. 5)
- Das maximale Fassungsvermögen des Messbechers beträgt 700 ml. Überschreiten Sie eine Füllhöhe von 2/3 nicht, um ein etwaiges Austreten der Zutaten zu vermeiden.
- Füllen Sie den Becher nie mit heißen Zutaten. Lassen Sie diese abkühlen.
- Stecken Sie den Stecker in die Netzsteckdose ein.

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



ACHTUNG!

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



ACHTUNG!

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

TIPPS

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

REINIGUNG

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

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

um einen Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.

Der Messbecher darf nicht im Mikrowellenofen verwendet werden.

ZUBEHÖR

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

GEBRAUCH DES SCHNEEBESENS

Der Schneebesens umfasst folgende Teile:
G1- Aufsatz/Adapter für Schneebesens aus thermoplastischem Harz. (Abb. 8).
G2 - Schneebesens aus Stahl. (Abb. 8).

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

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

und drücken Sie die Taste Geschwindigkeit 1 (C).

- Entnehmen Sie nach dem Gebrauch den Schneebesens aus der Mischung.
 - Geben Sie den Schneebesens vor dem Einschalten in die Mischung und schalten Sie den Mixer aus, bevor Sie den Schneebesens aus der Mischung nehmen, um Spritzer zu vermeiden.
 - **Denken Sie vor dem Demontieren des Schneebesens stets daran, den Stecker von der Netzsteckdose abzuziehen.**
 - Halten Sie zum Abnehmen des Schneebesens den Motorblock mit einer Hand und drehen Sie mit der anderen den Adapter gegen den Uhrzeigersinn, bis er vollständig gelöst ist. (Abb. 12)
 - Zum Trennen des Adapters vom Schneebesens halten Sie mit einer Hand den Adapter und mit der anderen ziehen Sie kräftig am Schneebesens. (Abb. 13)
 - Verwenden Sie den Schneebesens nicht in teflonbeschichteten Töpfen, da der Metallteil des Schneebesens die Oberflächenbeschichtung beschädigen könnte.
 - Nach dem Gebrauch kann der Schneebesens aus Stahl sowohl von Hand mit Warmwasser und Flüssigspülmittel als auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
 - Der Motorblock und der Adapter des Schneebesens dürfen NUR mit einem feuchten Tuch gereinigt und dann mit einem weichen Tuch abgetrocknet werden.
- Empfehlungen für ein besseres Ergebnis:
- Verwenden Sie nicht den Messbecher, sondern einen größeren Behälter.
 - Beginnen Sie mit niedriger Geschwindigkeit und erhöhen Sie diese später.
 - Bewegen Sie den Schneebesens im Uhrzeigersinn und halten Sie ihn leicht geneigt.
 - Schlagen Sie nicht zu große Mengen Sahne oder Eier auf.

GEBRAUCH DES UNIVERSALZERKLEINERERS

Der Universalzerkleinerer umfasst:

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

Der Universalzerkleinerer eignet sich zum Zerkleinern von Fleisch, Käse, Gemüse und Kräutern, Nüssen, Haselnüssen und Eis. Empfehlungen für ein besseres Ergebnis und zum Schutz der Messer:

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

Vorsicht, Schnittgefahr!
Berühren Sie die Messer NIE mit den Fingern, da sie sehr scharf sind.
Der Block mit den Messern muss stets am Kunststoffzapfen angefasst werden.

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

ihn im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet. (Abb. 16)
 Wenn die beiden Markierungen auf dem Motorblock und dem Adapter übereinstimmen, ist der Motorblock korrekt montiert. (Abb. 17)

- Stecken Sie den Stecker in die Netzsteckdose ein.
- Drücken Sie die Taste Geschwindigkeit 1 (C).
- Halten Sie den Motorblock während des Betriebs mit einer Hand und mit der anderen halten Sie den Behälter des Universalzerkleinerers. (Abb. 18)
 Der rutschfeste Ring (H4) unter dem Behälter vereinfacht den Halt des Behälters auf der Arbeitsfläche.

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

REINIGUNG

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

um einen Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.

Der Behälter des Universalzerkleinerers darf nicht im Mikrowellenofen verwendet werden.

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

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

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

ERSATZTEILE

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

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

GARANTIE

Für dieses Produkt gilt eine Garantie von zwei Jahren ab Verkaufsdatum. Die Garantie deckt alle Herstellungsfehler ab, Schäden durch versehentliche Stöße und Missbrauch sind ausgeschlossen.

Alessi lehnt jede Haftung für Schäden ab, die auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind.

GARANTIE in der Verpackung

ENTSORGUNG

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

WEEE in der Verpackung.

LEBENSMITTEL- SICHERHEIT

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

MAYONNAISE ZUBEREITEN

Zutaten:

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

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

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

Drücken Sie Taste 1.

Gießen Sie das restliche Öl langsam ein. Mixen Sie schnell weiter, bis die Mayonnaise den gewünschten Homogenitätsgrad erreicht.

KEKSE MIT DINKELMEHL UND ÄPFELN

Zutaten:

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

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

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

40 Minuten bei 165 °C in den Backofen geben.

TABELLE DER MENGEN/ZEITEN/GESCHWINDIGKEITEN

	Zutaten	Menge	Zeit Geschwindigkeit 1	Zeit Geschwindigkeit 2/TURBO
Abnehmbarer Mixstab	Fleisch Gemüse Obst	100 g	20 s	10 s
Abnehmbarer Mixstab	Suppe	1,3 Liter (im Topf)	90 s	60 s
Abnehmbarer Mixstab	Fruchtshake	250 ml	30 s	15 s
Abnehmbarer Mixstab	Mayonnaise	1 Ei	60 s	
Universalzerkleinerer	Fleisch Rohes Gemüse Trockene Lebensmittel	100 g	20 s	10 s
Universalzerkleinerer	Obst	100 g	30 s	15 s
Schneebeesen	Sahne	200 ml	90 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 immersion blender read and follow the instructions in the user manual. Save the instructions and refer to them for as long as the product is used.
3. After having removed the appliance from its packaging, dispose of the plastic bags correctly. They may cause hazard for children.
4. Do not allow children to use the appliance or play with the appliance.
KEEP THE APPLIANCE OUT OF THE REACH OF CHILDREN.
5. Do not use with a mains voltage different from the one specified on the label of the product.
6. Do not use adaptors and/or extension cables.
7. Do not pull on the cable when removing the plug from the socket.
8. To avoid the risk of serious injury and to avoid damaging the appliance, never place your hands or any utensil in the measuring cup while the immersion blender is in operation.
9. Do not place the appliance on or near gas or electric burners or in an oven or near any sources of heat.
10. WARNING: THE BLADES ARE SHARP.
SPECIAL CARE MUST BE TAKEN WHEN HANDLING THEM DURING CLEANING OPERATIONS.
11. Do not touch the appliance with wet hands.
12. Do not use the product outdoors.
13. Do not rinse or immerse the motor unit, the whisk attachment, the attachment for the mincer, the power cable or the plug in water or other liquids.
14. Always remove the plug from the socket when the appliance is left unattended, when assembling parts/accessories, immediately after use, before any cleaning or maintenance operations, or in the event of a malfunction.
15. To avoid splattering, especially when blending hot ingredients, use a tall container and only process in small quantities.
16. Never fill the cup with hot ingredients. Let the ingredients cool
17. Only use the product for its intended purpose. Alessi declines any responsibility for damage caused by improper use.

18. Only use Alessi guaranteed spare parts and accessories.
19. In the event of damage to the blender or the cable or a malfunction do not use the product and contact your trusted Alessi retailer or Alessi SpA at the mail address : help@alessi.com
20. If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, by a service centre or by a qualified person to avoid any hazards.
21. Never try to open the appliance's motor unit.
22. 1) This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
2) Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
23. Be careful if hot liquid is poured into the blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
24. Do not use the appliance for more than 2 minutes consecutively

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

WWW.ALESSI.COM

MDL10 “Plissé” Hand blender

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

DESCRIPTION OF THE HAND BLENDER

A - Motor unit in thermoplastic resin
B - Detachable shaft in thermoplastic resin

C - Speed 1 button
D - Speed 2 TURBO button
E - Steel spinning blade

F - Measuring jug in transparent thermoplastic resin (PCTG), 700 ml (24 oz - 3 cups) capacity

the version with accessories includes:

G - Steel whisk
G1 - attachment/adapter for the whisk in thermoplastic resin.
G2 - steel whisk.

H - Chopper in thermoplastic resin with steel blades.

H1 - attachment/adapter for the chopper in thermoplastic resin.

H2 - steel blades for the chopper.

H3 - container in thermoplastic resin (PCTG) 400 ml capacity (max level 300 ml - 10 oz - 1¼ cup).

H4 - non-slip rubber ring.

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



ATTENTION!

KEEP THE APPLIANCE
OUT OF THE REACH OF
CHILDREN.

THIS PRODUCT IS FOR
HOUSEHOLD USE ONLY.



ATTENTION!

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

BEFORE USING THE HAND BLENDER

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

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

USING THE HAND BLENDER

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

- Use the blender on a flat surface, far from flammable materials.
- The hand blender can be used to prepare soups, baby food, milkshakes and vegetable puree.
- It may be used with both hot and cold foods but not with foods that are too dry or hard, which could damage the blade.
Insert the detachable shaft into the motor unit and turn clockwise until it locks in place. (fig. 3)
When the correct position has

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

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



ATTENTION!

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



ATTENTION!

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

ADVISE

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

HOW TO CARE FOR THE HAND BLENDER

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

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

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

The measuring jug is suitable for use in the microwave.

ACCESSORIES

G - Whisk
H - Chopper

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

USING THE WHISK

The components of the whisk are:
G1 - attachment/adapter 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/adapter for the chopper in thermoplastic resin.
H2 - steel blades for the chopper.
H3 - container in thermoplastic resin (PCTG) 400 ml capacity (max level 300 ml 10 oz – 1 ¼ cup).
H4 - non-slip rubber ring. (fig.14)

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

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

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

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

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

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

CLEANING

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

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

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

SPARE PARTS

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

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

WARRANTY

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

Alessi declines any responsibility for damage caused by improper use.

WARRANTY inside the packaging.

DISPOSAL

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

Disassemble all components to dispose of them in compliance with any applicable laws in your country.

Never use force to attempt to open the motor unit.

WEEE inside the packaging.

FOOD SAFETY

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

HOW TO PREPARE MAYONNAISE

Ingredients:

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

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

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

COOKIES WITH SPELLED FLOUR AND APPLES

Ingredients:

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

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

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

The dough will be soft, to form the biscuits.

Bake for 40 minutes at 165° C

QUANTITY / TIMES / SPEED TABLE

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