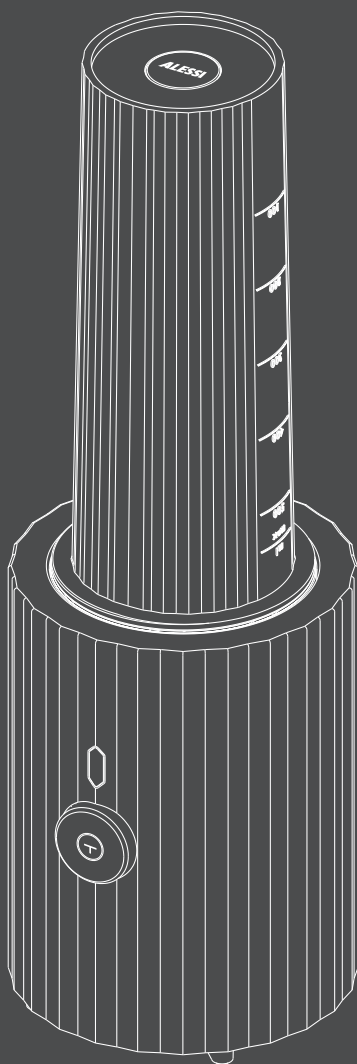




ALESSI



MDL17 USA - "Plissé"
Frullatore personale con contenitore portatile
Personal blender with portable container
design Michele De Lucchi
2023





Italiano	6
English	14
Français	22
Español	30
Garanzia / Guarantee Garantie / Garantía	38





MDL17 USA

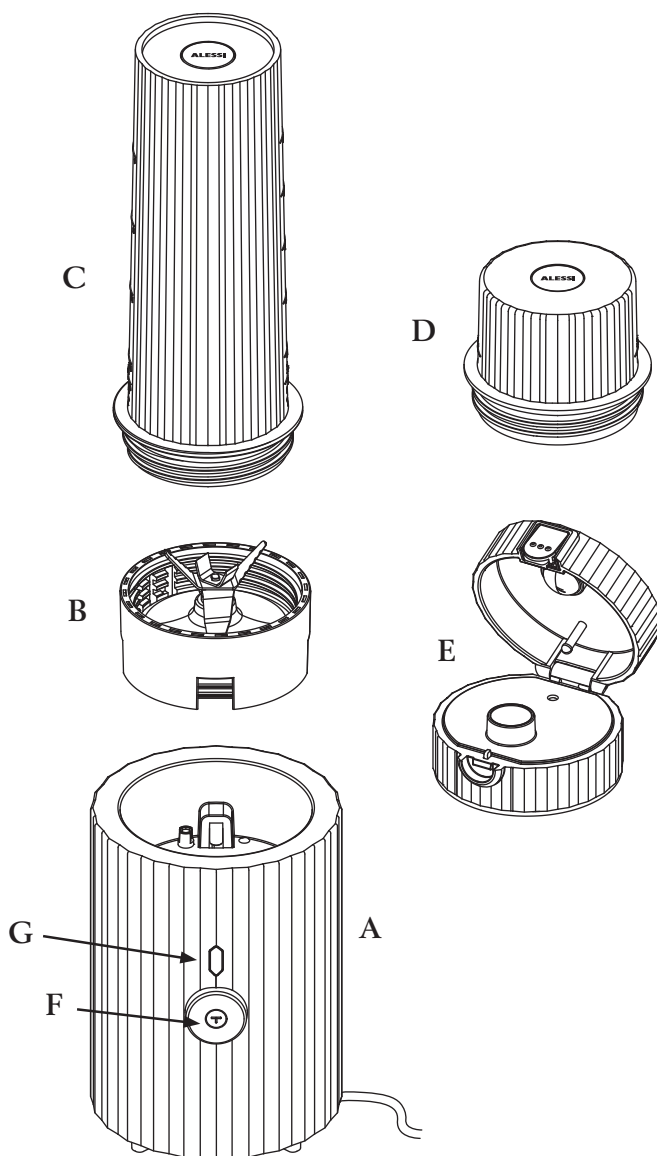


fig. 1

ALESSI Personal blender

Model MDL17 USA

120V~60Hz 380W

DATE CODE: YYWW

CONFORMS TO UL STD. 982

CERTIFIED TO CSA STD. C22.2

No.1335.1 & 1335.2.14



Intertek
3077828

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



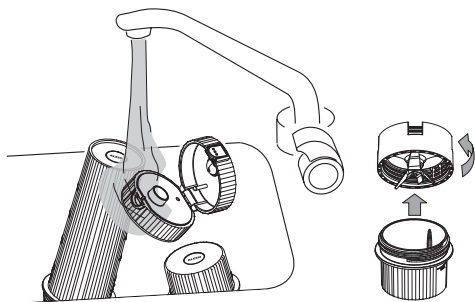


fig. 2

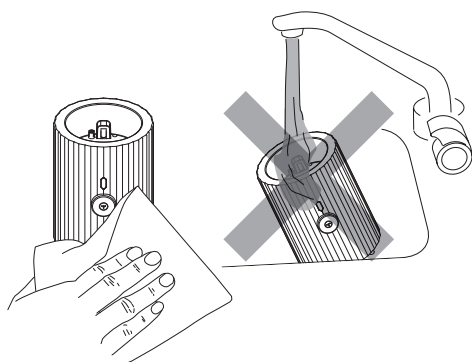


fig. 3

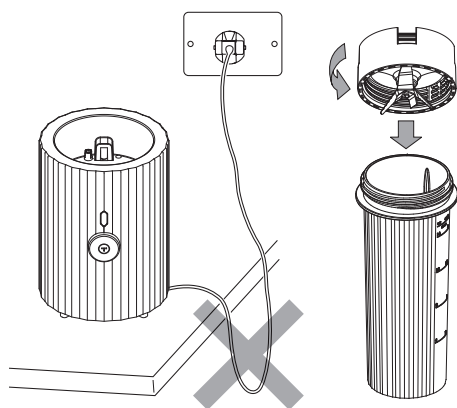


fig. 4

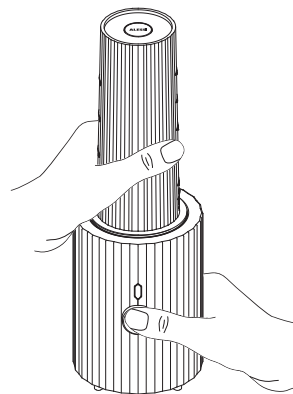
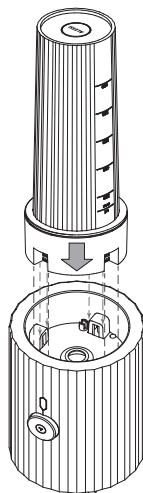


fig. 5

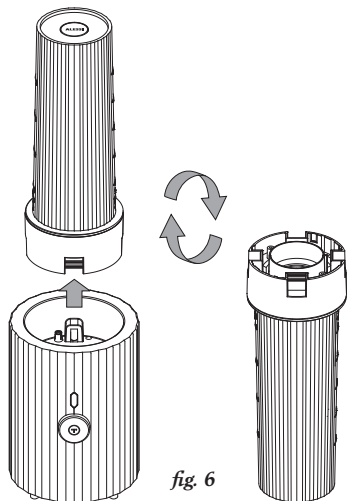


fig. 6

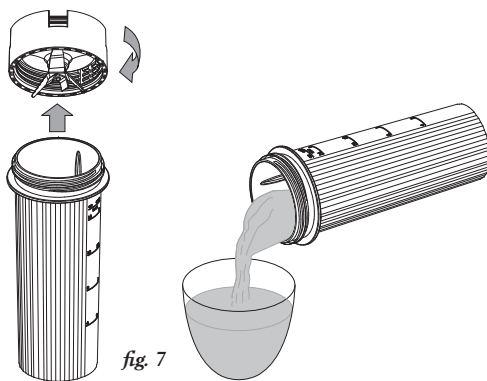


fig. 7



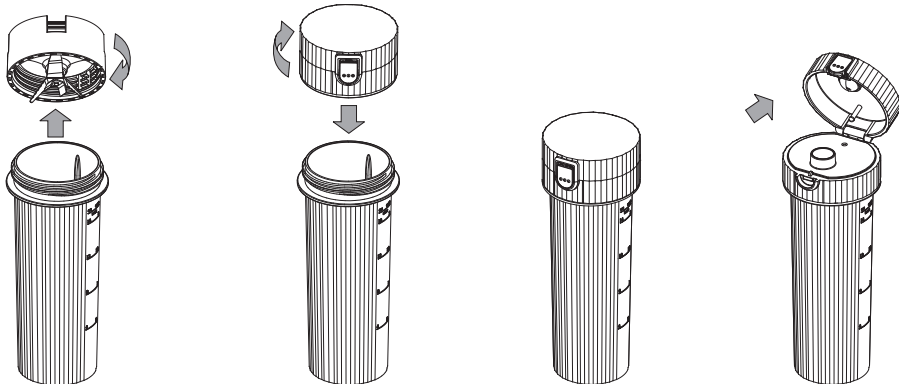


fig. 8

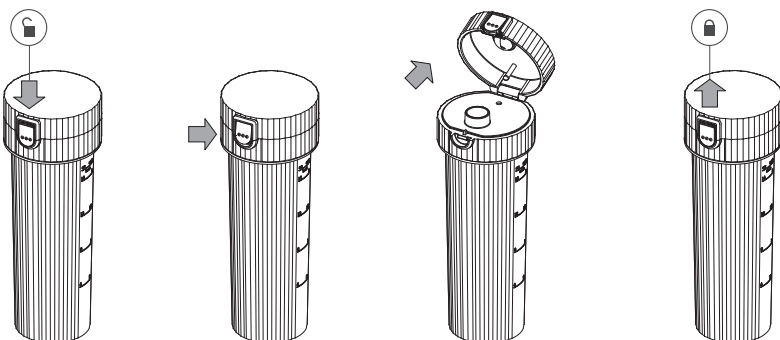


fig. 9

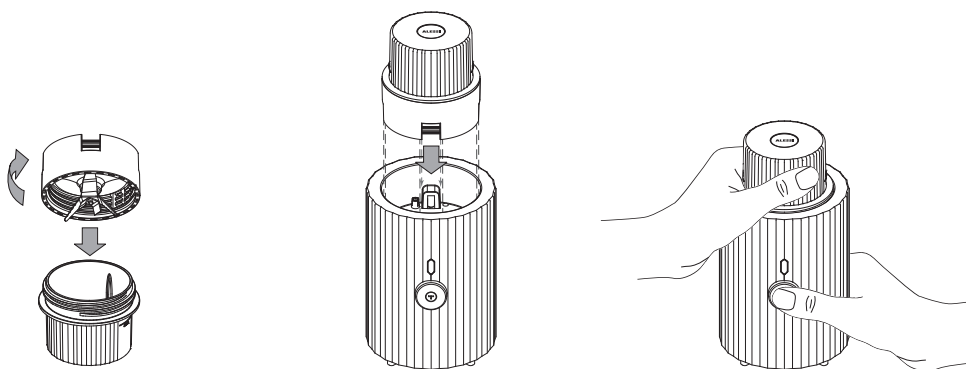


fig. 10

fig. 11





Italiano

IMPORTANTI INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

1. **LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE IL PRODOTTO.**
Conservatele e consultatele per tutto il periodo di utilizzo del prodotto.
2. Dopo aver disimballato l'apparecchio, non disperdere la confezione nell'ambiente e tenere i sacchetti di plastica fuori dalla portata dei bambini e dagli invalidi.
3. **NON** utilizzare il prodotto per scopi diversi da quelli previsti. Alessi declina ogni responsabilità per danni causati da un uso improprio. (es. non aver letto attentamente il Manuale d'istruzione d'uso, aver manomesso qualsiasi parte dell'apparecchio, la non ottemperanza delle Informazioni importanti di sicurezza o l'utilizzo di ricambi non originali).
4. Non utilizzare una corrente di alimentazione diversa da quella indicata sull'etichetta posizionata sul prodotto.
5. Non usare adattatori e/o prolunghes.
6. Non tirare il cavo per rimuovere la spina dalla presa di corrente.
7. Spegner l'apparecchio, scollegare la spina dalla presa quando non viene utilizzato, prima di assemblare o smontare le parti e prima di pulirlo. Per staccare la spina, afferrare la spina e tirare dalla presa. Non tirare mai dal cavo di alimentazione.
8. Non lasciare pendere il cavo elettrico dal tavolo o dal piano di lavoro.
9. Tenere l'apparecchio lontano dal bordo del piano di lavoro per evitare rischi di rovesciamento. Appoggiare l'apparecchio su una superficie piana e asciutta.
10. **TENERE L'APPARECCHIO LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI.**
11. 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.
Non consentire che il cavo entri a contatto con superfici calde incluso piani di cottura.
12. **ATTENZIONE: LE LAME SONO AFFILATE E QUINDI TAGLIENTI.**
È NECESSARIO PRENDERE DELLE PRECAUZIONI QUANDO VENGONO MANEGGiate E DURANTE LA PULIZIA.
13. Se le lame si bloccano, togliere la spina dalla presa di corrente prima di smuovere con una spatola gli ingredienti che bloccano le lame.
14. Attendere sempre che le lame siano ferme, spegnere e togliere la spina dalla presa di corrente prima togliere il contenitore.



Per ridurre il rischio di lesioni, non lasciare mai il gruppo lame sul corpo motore senza che il contenitore sia correttamente fissato.

15. Tenere mani e utensili fuori dal contenitore durante l'utilizzo per ridurre il rischio di lesioni gravi alle persone o di danni al frullatore.

16. Prima di utilizzare l'apparecchio verificare che il gruppo lame sia avvitato in modo sicuro sul contenitore.

Il sistema di sicurezza montato sul frullatore, non permette al frullatore stesso di funzionare, anche se collegato alla spina, se corpo motore e contenitore graduato avvitato sul gruppo lame non sono perfettamente assemblati. Se si solleva il contenitore durante il funzionamento o se ciò accade accidentalmente, il frullatore si ferma automaticamente e il motore si spegne. Non tentare di disattivare i meccanismi di sicurezza

17. Non toccare le parti in movimento.

18. Per evitare scosse elettriche non immergere o risciacquare il blocco motore, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altri liquidi.

19. Non toccare il prodotto con le mani bagnate.

20. Non usare questo apparecchio all'aperto.

21. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento e togliere sempre la spina quando non è in uso, prima di ogni operazione di pulizia, di manutenzione o in caso di guasto.

22. Non usare l'apparecchio in modo continuativo per più cicli e per un tempo troppo lungo.

23. Non superare mai il livello massimo indicato sui contenitori graduati.

24. Non utilizzare l'apparecchio senza alcun alimento nel contenitore (ingredienti liquidi o solidi).

25. Usare solo accessori e ricambi garantiti e originali Alessi.

L'uso di accessori, compresi i contenitori, non raccomandati dal produttore può causare il rischio di lesioni alle persone.

26. Non mettere in funzione l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati o se l'apparecchio si è guastato, è caduto o si è danneggiato in qualsiasi altro modo.

Contattare il produttore all'indirizzo e-mail del servizio clienti all'indirizzo helpus@alessi.com per qualsiasi informazioni o riparazioni.

27. Per evitar pericoli, se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica o da persone qualificate.

28. Non tentare mai di aprire il corpo motore dell'apparecchio.

29. 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.

Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini con età

inferiore agli 8 anni.

Non consentire ai bambini l'utilizzo del frullatore senza la supervisione di un adulto.

30. 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.

31. Possibile rischio di ustioni a causa dell'eccessiva pressione nel contenitore. NON frullare liquidi caldi.
32. Non utilizzare i contenitori graduati nel forno, nel microonde o su qualsiasi fonte di calore.
33. Questo apparecchio è dotato di una spina polarizzata (una lamella è più larga dell'altra). Per ridurre il rischio di scosse elettriche, la spina si inserisce in una presa polarizzata solo in un senso. Se la spina non entra completamente nella presa, invertirla. Se ancora non si inserisce, rivolgersi a un elettricista qualificato.
- Non modificare in alcun modo la spina.

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

MDL17 "Plissé" Frullatore personale con contenitore portatile

Progettato da Michele De Lucchi nel 2023, questo frullatore personale è realizzato in resina termoplastica ed è stato testato e certificato per garantire la sicurezza del consumatore.

DESCRIZIONE DEL FRULLATORE PERSONALE

- A - Corpo motore
- B - Gruppo lame in acciaio AISI 304.
- C - Contenitore alto graduato in resina termoplastica trasparente (PCTG) capacità massima 550 ml
- D - Contenitore basso graduato in resina termoplastica trasparente (PCTG) - capacità massima 120 ml
- E - Tappo con beccuccio con guarnizione siliconica.
- F - Tasto START/STOP.
- G - Spia di accensione. (fig. 1)

Il PCTG materiale con cui sono realizzati i due contenitori graduati è BPA free.



ATTENZIONE!

TENETE L'APPARECCHIO FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.

QUESTO PRODOTTO È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'USO DOMESTICO.

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

breakfast.

- Tuttavia, se l'apparecchio è destinato a essere impiegato professionalmente per preparare degli alimenti da vendere nei negozi, l'apparecchio non è considerato per uso domestico e similare.

PRIMO UTILIZZO

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

- Lavate il contenitore e il tappo con beccuccio con acqua calda e detersivo liquido per piatti. Sciacquateli e asciugateli con cura.
- Togliete il gruppo lame dal contenitore di protezione. Svitare contenitore e gruppo lame girando in senso antiorario. Lavate il gruppo lame utilizzando una spugna, acqua calda e detersivo liquido per piatti. (fig. 2)

Prestate attenzione quando maneggiate o lavate il gruppo lame perché potreste tagliarvi. Evitate di toccare le lame con le dita.

- Lavate il contenitore basso con acqua calda e detersivo liquido per piatti.
- Sciacquate e asciugate entrambi con attenzione e cura.
- Passate il corpo motore **SOLO** con un panno umido per togliere eventuali residui di polvere. (fig.3)

NON immergete il corpo motore, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi. (fig. 3)

USO

L'apparecchio può essere utilizzato per frullare, miscelare o sminuzzare principalmente frutta e verdura per preparare succhi, frullati e frappé.

Può essere utilizzato anche per tritare cubetti di ghiaccio.
Non frullate cibi troppo duri per evitare di danneggiare le lame.



ATTENZIONE!

Non fate funzionare il frullatore per più di 1 minuto consecutivamente. Se lo dovete utilizzare ancora, spegnete l'apparecchio e lasciatelo raffreddare per circa un minuto prima di riaccenderlo.
NON frullate liquidi caldi.

- Posizionate il frullatore personale su una superficie piana e stabile, lontano da materiali infiammabili.



ATTENZIONE!

NON LASCIATE PENDERE IL CAVO DAL PIANO DI LAVORO PER EVITARE DI ROVESCIARE IL FRULLATORE. (FIG. 4)

- Inserite gli alimenti che volete frullare nel contenitore alto. Prestate attenzione a non superare il livello massimo indicato. Verificate di non aver inserito nessun utensile nel contenitore.
- Avvitare il gruppo lame sul contenitore, girando in senso orario, capovolgete il contenitore e inseritelo nella sede sul corpo motore.
- Posizionate il contenitore facendo combaciare le 4 scanalature presenti sulla base dell'attacco lame alle 4 sporgenze presenti all'interno del corpo motore.

Spingete verso il basso per essere sicuri che le parti siano assemblate perfettamente. (fig. 4)

SICUREZZA!

IL BLOCCO DI SICUREZZA DI CUI E' DOTATO IL FRULLATORE, NON GLI PERMETTE DI FUNZIONARE ANCHE SE COLLEGATO ALLA RETE ELETTRICA, SE CORPO MOTORE E CONTENITORE GRADUATO AVVITATO SUL GRUPPO LAME NON SONO PERFETTAMENTE ASSEMBLATI. SE SI SOLLEVA IL CONTENITORE DAL CORPO MOTORE DURANTE IL FUNZIONAMENTO O SE CIÒ ACCADE ACCIDENTALMENTE, IL FRULLATORE SI FERMA AUTOMATICAMENTE PERCHÉ IL BLOCCO DI SICUREZZA FA SPEGNERE IL MOTORE.

IN CASO DI UNA ANOMALIA DI FUNZIONAMENTO, LA SPIA DI ACCENSIONE RESTA SPENTA.

- Inserite la spina nella presa di corrente.
- La spia di accensione posizionata sopra al tasto START/STOP è di colore rosso e indica che tutte le parti sono assemblate correttamente.
- Premete e tenete premuto il tasto START/STOP (fig. 5)
- Il frullatore inizia a sminuzzare e la spia di accensione è di colore bianco. Tanto più tenete premuto il tasto e tanto più l'alimento inserito viene sminuzzato. Dopo alcuni secondi di funzionamento, rilasciate il tasto e fermate il frullatore per controllare la consistenza degli alimenti, per evitare di lavorarli troppo.



Ogni volta che rilasciate il tasto START/STOP la luce della spia di accensione diventa rossa.

I piedini antiscivolo posti sotto al corpo motore facilitano la tenuta del frullatore sul piano di lavoro ma, vi consigliamo comunque di tenere ben saldo il frullatore con le mani (fig. 5).

- Alla fine dell'utilizzo, togliete la spina dalla presa di corrente.
- Aspettate che le lame si siano fermate e sollevate il contenitore dal corpo motore e capovolgetelo sul piano di lavoro. (fig. 6)
- Aspettate qualche secondo per permettere agli alimenti che avete frullato di posizionarsi nella parte bassa del contenitore.
- Dopo aver svitato il gruppo lame potete versare il vostro frullato in un bicchiere capiente. (fig. 7)
- Appoggiate il gruppo lame su di un piatto per poi lavarle.

Il contenitore alto si trasforma in una pratica borraccia utilizzando il tappo con beccuccio (E) fornito in dotazione. È sufficiente avvitare questo tappo sul contenitore alto. (fig. 8)

Il tappo è provvisto di una guarnizione siliconica che rende il contenitore ermetico, adatto al trasporto sicuro degli alimenti che avete appena preparato. Gli alimenti che avete frullato mantengono la loro freschezza per alcune ore e li potete consumare durante la pausa pranzo o per uno spuntino. La particolare forma del tappo con beccuccio vi permette di bere direttamente dal contenitore senza doverlo svitare.

Per aprire il tappo con beccuccio, con il dito, fate scorrere il tasto verso il basso, poi premete sulla parte in alto del tasto e il coperchio si solleva con facilità. Quando volete chiudere il tappo, per evitare aperture accidentali e per garantire la tenuta ermetica, abbassate il coperchio e con il dito fate scorrere il tasto verso l'alto. (fig. 9)

Dopo l'utilizzo, per lavare il contenitore alto e il tappo con beccuccio svitate le 2 parti girando in senso antiorario.

Prima di questa operazione, prestate attenzione che il coperchio sia sempre chiuso per evitare di rovinare le parti.

Il frullatore personale Plissé ha in dotazione anche un contenitore basso (D) che, oltre alla funzione di protezione del gruppo lame, ha anche la funzione di mini frullatore per una quantità ridotta di alimenti. (fig. 10)

Se avete la necessità di frullare una quantità limitata di alimenti potete utilizzare questo contenitore.

Prestate attenzione a non superare il livello massimo indicato.

L'assemblaggio delle parti e il funzionamento è uguale, sia che utilizzate il contenitore alto che quello basso. Anche il gruppo lame da utilizzare è lo stesso per entrambi i contenitori.

- Avvitare il gruppo lame al contenitore più piccolo e inserirlo sul corpo motore.
- Fate combaciare le 4 scanalature presenti sulla base dell'attacco lame alle 4 sporgenze presenti all'interno del corpo motore. Spingete verso il basso per essere sicuri che le parti siano assemblate perfettamente. (fig. 11)
- Inserite la spina nella presa di corrente, premete e tenete premuto il tasto START/STOP (fig. 11)
- Il frullatore inizia a sminuzzare. Ricordate sempre, dopo qualche secondo di utilizzo, di controllare la consistenza degli alimenti che avete inserito.
- Alla fine dell'utilizzo, togliete la spina dalla presa di corrente.
- Aspettate che le lame si siano fermate e sollevate il contenitore dal corpo motore e capovolgetelo sul piano di lavoro.
- Dopo aver svitato il gruppo lame potete versare gli alimenti in una ciotola. (fig. 7)



- Appoggiate il gruppo lame su di un piatto per poi lavarle.

Prima di ritirare il frullatore, vi consigliamo di avvitare il contenitore basso sul gruppo lame.

Questa operazione garantisce pulizia delle lame quando non utilizzate il frullatore e protezione per evitare accidentalmente di toccarle. (fig.10)



ATTENZIONE!

AL PRIMO UTILIZZO IL FRULLATORE POTREBBE EMANARE UN ODORE DI NUOVO; QUESTO FENOMENO È DA CONSIDERARSI NORMALE E SCOMPARE NEL GIRO DI POCO TEMPO CON L'USO.

PULIZIA

Dopo l'uso, prima di effettuare ogni operazione di manutenzione e pulizia, attendete che le lame del frullatore si siano fermate e poi togliete la spina di alimentazione dalla presa di corrente.



ATTENZIONE!

NON TOCCATE LE LAME CON LE MANI DURANTE IL LAVAGGIO.
NEL CASO RESIDUI DI ALIMENTI RESTINO ATTACCATI ALLE LAME, RIMUOVETELI UTILIZZANDO UNA SPATOLA IN PLASTICA O LEGNO. NON USATE LE DITA.
LE LAME SONO TAGLIENTI. FATE ATTENZIONE A NON TAGLIARVI!

- **Gruppo lame:**
consigliamo di lavarli a mano utilizzando una spugna, acqua calda e detersivo per piatti.
Il gruppo lame NON è adatto al lavaggio in lavastoviglie.
- **Contenitore alto, contenitore basso e tappo con beccuccio:**
consigliamo di lavarli a mano con acqua calda e detersivo per piatti e asciugati accuratamente.
NON sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.

Non usate spugne o detersivi abrasivi.
Sciacquate e asciugate tutti i componenti con cura.
- **Corpo motore:**
pulitelo SOLO con un panno umido e asciugatelo con cura con un panno morbido (fig. 3).

RICAMBI

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

- B - Gruppo lame
- C - Contenitore alto
- D - Contenitore basso
- E - Tappo con beccuccio

GARANZIA

Questo prodotto è coperto da una garanzia di due anni dalla data di vendita. La garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione, sono pertanto esclusi i danni provocati da urti accidentali e da cattivo uso.

Alessi declina ogni responsabilità per danni dovuti ad uso improprio.

GARANZIA inserita nella confezione.



SMALTIMENTO



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

RAEE (WEEE) inserita nella confezione.

ALIMENTARIETÀ



I materiali utilizzati per la realizzazione di questo apparecchio sono destinati al contatto con prodotti alimentari e

sono conformi alle prescrizioni di legge.

ALCUNI UTILIZZI DEL FRULLATORE

Preparare il frullato di frutta

Introdurre nel contenitore la frutta, aggiungere succo di frutta o acqua. Chiudere il contenitore con il gruppo lame e inserirlo sul corpo motore. Frullare fino a ottenere il risultato desiderato.

Preparare il frullato di verdure

Introdurre nel contenitore la verdura, aggiungere brodo, acqua o latte. Chiudere il contenitore con il gruppo lame e inserirlo sul corpo motore. Frullare fino a ottenere il risultato desiderato.

Tritare il ghiaccio

Introdurre nel contenitore al massimo 5 cubetti di ghiaccio per volta.

Prestate attenzione a non inserire cubetti troppo grandi.

Più piccoli sono i cubetti, più velocemente e più finemente verranno tritati. Chiudere il contenitore con il gruppo lame e inserirlo sul corpo motore. Frullare fino a ottenere il risultato desiderato.



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE PRODUCT.**
Store the instructions and refer to them for as long as the product is used.
2. After unpacking the appliance, do not discard the packaging in the environment and keep plastic bags out of the reach of children or people with disabilities.
3. **DO NOT** use the product in any way other than for its intended purpose. Alessi declines any responsibility for damage caused by improper use. (e.g. not having carefully read the instruction manual, tampering with any part of the appliance, non-compliance with Important Safety Information or the use of non-original spare parts).
4. Do not use a power supply other than the one indicated on the product label.
5. Do not use adaptors and/or extension cables.
6. Do not pull on the cable when removing the plug from the socket.
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. Do not let cord hang over edge of table or counter.
9. Keep the appliance away from the edge of the work surface, to avoid any risk of it overturning. Rest the appliance on a flat, dry surface.
10. **KEEP THE APPLIANCE OUT OF REACH OF CHILDREN.**
11. Do not place the appliance on or near working electric or gas hobs or in an oven or near any sources of heat. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
12. **CAUTION: THE BLADES ARE SHARP. SPECIAL CARE MUST BE TAKEN WHEN HANDLING THEM DURING CLEANING OPERATIONS.**
13. If the blades jam, unplug the appliance from the mains before using a spatula to move any ingredients that are obstructing the blades.
14. Always wait until the blades have stopped, switch off and remove the plug from the socket before removing the container from the base.
To reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blades on base without jar properly attached.
15. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender.
16. Before using the appliance, check that the blade unit is securely screwed onto the

container.

The safety system fitted on the blender does not allow the blender itself to operate, even if it is plugged in, if the motor body and the graduated container screwed onto the blade unit are not perfectly assembled. If the container is lifted during operation or if this happens accidentally, the blender automatically stops and the motor shuts down.

Do not attempt to defeat any safety interlock mechanisms.

17. Avoid contacting moving parts.
18. To protect against risk of electrical shock do not put the motor unit, the power cable or the plug in water or other liquid.
19. Do not touch the appliance with wet hands.
20. Do not use the appliance outside.
21. Never leave the appliance unattended while it is in operation and always disconnect the plug from the socket after each use, before any cleaning or maintenance or in the event of a malfunction.
22. Do not use the appliance continuously for several cycles and for an extended period of time.
23. Never fill beyond the maximum level marked on the graduated container.
24. Do not use the appliance with an empty container (i.e. without liquid or solid ingredients).
25. Only use Alessi guaranteed spare parts and accessories.

The use of attachments, including graduated containers, not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.

26. 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.
27. To avoid any danger, the power cable, if damaged, must be replaced by the manufacturer, a technical service centre or qualified personnel.
28. Never attempt to open the motor body of the appliance.
29. This device may be used by children aged 8 years and older and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised or instructed in the use of the appliance in such a way that they understand the dangers.

Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance of the appliance must not be carried out by children under 8 years of age and without adult supervision. Keep the appliance and the power cord out of the reach of children aged under 8 years of age. Do not allow children to use the blender without adult supervision.

30. 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 are closely supervised and instructed 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.

31. Risk of thermal burn injury due to excessive pressure in the container. DO NOT blend hot liquids.
32. Do not use the graduated containers in the oven, microwave or any heat source.
33. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.

Do not modify the plug in any way.

**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



MDL17 “Plissé” Personal blender with portable container

Designed by Michele De Lucchi in 2023, this personal blender is made of thermoplastic resin and has been tested and certified to guarantee consumer safety.

DESCRIPTION OF THE PERSONAL BLENDER

- A - Motor body.
- B - Blade unit in AISI 304 steel.
- C - Tall graduated container made of transparent thermoplastic resin (PCTG) - maximum capacity 550 ml.
- D - Short graduated container in transparent thermoplastic resin (PCTG) - maximum capacity 120 ml.
- E - Spout lid with silicone seal.
- F - START/STOP button.
- G - Power indicator light. (fig. 1)

The PCTG material from which the two graduated containers are made is BPA free.



ATTENTION!

KEEP THE APPLIANCE OUT OF
THE REACH OF CHILDREN.

THIS PRODUCT IS INTENDED
FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

- This appliance is intended for domestic and similar uses such as:
 - in shops, even by non-specialised users;
 - in small businesses;
 - on farms;
 - by customers in hotels, motels and other residential environments;

- in Bed and Breakfast type environments.

- However, if the appliance is intended to be used professionally to prepare food for sale in shops, the appliance is not considered to be for household and similar use.

FIRST USE

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

- Wash the container and the spout lid with hot water and washing up liquid.
Rinse and dry them carefully.
Take the blade unit out of the protective short container.
Unscrew the container and blade unit by turning anticlockwise.
Wash the blade unit using a sponge, warm water and washing up liquid (fig. 2).

**Be careful when handling or washing the blade unit as you could cut yourself.
Do not touch the blades with your fingers.**

- Wash the short container with warm water and washing up liquid.
- Rinse and dry both carefully and thoroughly.
- Wipe the motor body ONLY with a damp cloth to remove any dust residue. (fig. 3)

DO NOT immerse or rinse the motor body, power cable or plug in water or other liquids. (fig. 3)

USE

The appliance can be used to blend, mix or chop mainly fruit and vegetables to prepare juices, smoothies and milkshakes.



It can also be used to chop ice cubes. To avoid damage to the blades, do not blend foods that are too hard.



ATTENTION!

Do not operate the blender for more than 1 minute at a time. If you have to use it again, switch it off and let it cool down for about a minute before switching it on again.
DO NOT blend hot liquids.

- Place the personal blender on a flat, firm surface, well away from any flammable materials.



ATTENTION!

DO NOT LET THE CABLE HANG OFF THE WORKTOP - THIS COULD CAUSE THE BLENDER TO FALL (FIG. 4).

- Place the food in the tall container. Be careful not to exceed the maximum level indicated. Check that there are no utensils in the container.
- Screw the blade unit onto the container, turning clockwise, turn the container upside down and insert it into the housing on the motor body.
- Position the container by matching the 4 grooves on the base of the blade attachment to the 4 protrusions on the inside of the motor body. Push down to make sure the parts fit together perfectly (fig. 4).

SAFETY!

THE SAFETY LOCK ON THE BLENDER DOES NOT ALLOW IT TO OPERATE, EVEN IF IT IS CONNECTED TO THE MAINS, IF THE MOTOR BODY AND THE GRADUATED CONTAINER SCREWED ONTO THE BLADE UNIT ARE NOT PERFECTLY ASSEMBLED. IF THE CONTAINER IS LIFTED FROM THE MOTOR BODY DURING OPERATION OR IF THIS HAPPENS ACCIDENTALLY, THE BLENDER STOPS AUTOMATICALLY AS THE SAFETY LOCK CAUSES THE MOTOR TO SWITCH OFF. IN THE EVENT OF A MALFUNCTION, THE POWER INDICATOR LIGHT REMAINS OFF.

- Insert the plug into the power socket.
- The power indicator light located above the START/STOP button is red and indicates that all parts are correctly assembled.
- Press and hold the START/STOP button (fig. 5)
- The blender starts chopping and the power indicator light is white. The longer you hold the button down, the more the food is chopped.
After a few seconds of operation, release the button and stop the blender to check the consistency of the food to avoid over-processing it. Each time you release the START/STOP button the power indicator light turns red.
The non-slip feet under the motor body make it easier to hold the blender on the work surface but we still recommend holding the blender firmly in your hands. (fig. 5).



- When you have finished using the blender, disconnect the plug from the socket.
- Wait until the blades have stopped and lift the container off the motor body and turn it upside down on the work surface. (fig. 6)
Wait a few seconds to allow the food to settle at the bottom of the container.
- After unscrewing the blade unit, you can pour your smoothie into a large glass. (fig. 7)
- Place the blade unit on a plate and then wash it.

The tall container can be transformed into a practical bottle by using the spout lid (E) Simply screw this onto the tall container. (fig. 8)

The lid has a silicone seal that makes the container airtight, suitable for safely transporting the food you have just prepared.

The food you have blended retains its freshness for several hours and you can eat it during your lunch break or for a snack.

The special shape of the spout lid allows you to drink directly from the container without having to unscrew it. To open the spout lid, slide the button down with your finger, then press on the top of the button and the lid lifts off easily.

When you want to close the lid, to prevent accidental opening and to ensure an airtight seal, lower the lid and slide the button up with one finger. (fig. 9)

After use, wash the tall container and the spout lid. Unscrew the 2 parts by turning anticlockwise.

Before doing this, make sure that the lid is always closed to avoid damaging the parts.

The Plissé personal blender also comes with a short container (D), which, in

addition to protecting the blade unit, also serves as a mini blender for small amounts of food. (fig. 10)

Use this short container if you need to blend a small amount of food.

Be careful not to exceed the maximum level indicated.

The assembly of parts and operation is the same whether you use the tall or short container. The blade unit to be used is also the same for both containers.

- Attach the blade unit to the smaller container and fit it onto the motor body.
- Match the 4 grooves on the base of the blade attachment to the 4 protrusions on the inside of the motor body. Push down to make sure the parts fit together perfectly. (fig. 11)
- Insert the plug into the power socket, press and hold the START/STOP button (fig. 11)
The blender starts chopping. Always remember, after a few seconds of use, to check the consistency of the food you are blending.
- When you have finished using the blender, disconnect the plug from the socket.
- Wait until the blades have stopped and lift the container off the motor body and turn it upside down on the work surface.
- After unscrewing the blade unit, you can place the food into a bowl. (fig. 7)
- Place the blade unit on a plate and then wash it.

Before storing the blender, we recommend screwing the short container onto the blade unit. This ensures that the blades remain clean and are protected. (fig. 10)





ATTENTION!

WHEN FIRST USED, THE BLENDER MAY EMIT A NEW SMELL; THIS IS TO BE CONSIDERED NORMAL AND DISAPPEARS WITHIN A SHORT TIME WITH USE.

CLEANING

After use, wait until the blender blades have stopped and then remove the plug from the socket before carrying out any maintenance and cleaning.



ATTENTION!

DO NOT TOUCH THE BLADES WITH YOUR HANDS DURING WASHING.
IF FOOD RESIDUE STICKS TO THE BLADES, REMOVE IT USING A PLASTIC OR WOODEN SPATULA. DO NOT USE YOUR FINGERS.
THE BLADES ARE SHARP. BE CAREFUL NOT TO CUT YOURSELF!

- **Blade unit:**
we recommend washing it by hand using a sponge, warm water and washing up liquid.
The blade unit is **NOT** dishwasher safe.
- **Tall container, short container and spout lid:**
we recommend washing them by hand with warm water and

washing up liquid. Dry thoroughly. They are **NOT** dishwasher safe.

Do not use sponges or abrasive detergents.

Rinse and dry all the components carefully.

- **Motor body:**
ONLY clean with a damp cloth, then carefully dry with a soft cloth (fig. 3).

SPARE PARTS

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

- B - Blade unit
- C - Tall container
- D - Short container
- E - Spout lid

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.

SOME TIPS FOR USING THE BLENDER

Preparing a fruit smoothie

Place the fruit in the blender cup, add juice or water.

Close the tall container with the blade unit and place it on the motor body.

Blend until the desired result is obtained.

Preparing a vegetable smoothie

Place the vegetables in the blender cup, add stock, water or milk.

Close the tall container with the blade unit and place it on the motor body.

Blend until the desired result is obtained.

Chopping ice

Place a maximum of 5 ice cubes in the tall container at a time..

Be careful not to insert large cubes.

The smaller the cubes, the faster and finer they will be chopped.

Close the tall container with the blade unit and place it on the motor body.

Blend until the desired result is obtained.





INFORMATIONS IMPORTANTES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours suivre les précautions de sécurité de base, y compris :

1. **LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE PRODUIT.**
Conservez-les et consultez-les pendant toute la période d'utilisation du produit.
2. Après avoir déballé l'appareil, ne jetez pas l'emballage dans l'environnement et gardez les sachets en plastique hors de portée des enfants.
3. N'utilisez PAS le produit à des fins autres que celles prévues. Alessi décline toute responsabilité quant aux dommages causés par une utilisation incorrecte. (par ex. ne pas avoir lu attentivement le mode d'emploi, avoir manipulé n'importe quelle partie de l'appareil, le non-respect des informations importantes en matière de sécurité ou l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine).
4. N'utilisez pas un courant d'alimentation autre que celui indiqué sur l'étiquette apposée sur le produit.
5. N'utilisez pas d'adaptateurs et/ou de rallonges.
6. Ne tirez pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
7. Éteignez l'appareil, débranchez la fiche de la prise quand il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de démonter les pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher la fiche, saisissez-la et retirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
8. Ne laissez pas pendre le câble électrique en dehors de la table ou du plan de travail.
9. Tenez l'appareil loin du bord du plan de travail afin d'éviter tout risque de renversement. Déposez l'appareil sur une surface plane et sèche.
10. **GARDEZ L'APPAREIL HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.**
11. Ne placez pas l'appareil sur ou près de plaques à gaz ou électriques allumées, à l'intérieur d'un four ou à proximité de sources de chaleur.
Ne laissez pas le câble entrer en contact avec des surfaces chaudes telles que des plans de cuisson.
12. **ATTENTION : LES LAMES SONT AIGUISÉES ET DONC TRANCHANTES.**
IL FAUT DONC PRENDRE DES PRÉCAUTIONS LORS DE LEUR MANIPULATION ET PENDANT LE NETTOYAGE.
13. Si les lames se bloquent, débranchez la fiche de la prise de courant avant d'enlever avec une spatule les ingrédients qui bloquent les lames.
14. Attendez toujours que les lames soient arrêtées, éteignez et débranchez la fiche de la





prise de courant avant de retirer le récipient.

Pour réduire le risque de lésions, ne laissez jamais le groupe de lames sur le corps du moteur sans que le récipient soit correctement fixé.

15. Gardez les mains et les outils loin du récipient pendant son utilisation afin de réduire le risque de lésions graves pour les personnes et de dommages pour le mixeur.
16. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que le groupe de lames est vissé de façon sûre sur le récipient.

Le système de sécurité monté sur le mixeur ne lui permet pas de fonctionner, même s'il est branché au secteur, lorsque le corps du moteur et le récipient gradué vissé sur le groupe de lames ne sont pas parfaitement assemblés. Si vous soulevez le couvercle pendant le fonctionnement ou si cela se produit accidentellement, le mixeur s'arrête automatiquement et le moteur s'éteint.

N'essayez pas de désactiver les mécanismes de sécurité

17. Ne touchez pas les pièces en mouvement
18. Pour éviter des secousses électriques, ne plongez pas ou ne rincez pas le bloc moteur, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.
19. Ne touchez pas le produit avec les mains mouillées.
20. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
21. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement et débranchez toujours la fiche lorsqu'il n'est pas utilisé, avant toute opération de nettoyage, d'entretien ou en cas de panne.
22. N'utilisez pas l'appareil de façon continue pendant plusieurs cycles et pendant trop longtemps.
23. Ne dépassez jamais le niveau maximum indiqué sur les récipients gradués.
24. N'utilisez pas l'appareil s'il n'y a aucun aliment dans le récipient (ingrédients liquides ou solides).
25. N'utilisez que des accessoires et des pièces de rechange garantis et d'origine Alessi.
L'utilisation d'accessoires, récipients y compris, non recommandés par le fabricant peut provoquer des lésions aux personnes.
26. Ne mettez pas l'appareil en marche si le câble ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil est défectueux, s'il est tombé ou s'il a été détérioré d'une façon quelconque. Contactez le fabricant à l'adresse e-mail suivante du service clients helpus@alessi.com pour toute information ou réparation.
27. Pour éviter tout danger, si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par un centre d'assistance agréé ou par un personnel qualifié.
28. N'essayez jamais d'ouvrir le corps du moteur de l'appareil.
29. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans au moins ainsi que par personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui ne possèdent pas l'expérience et les connaissances nécessaires si elles sont surveillées ou si elles ont été instruites sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité de sorte qu'elles



comprennent les dangers.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans et sans la surveillance d'un adulte. Gardez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Ne laissez pas les enfants utiliser le mixeur sans la surveillance d'un adulte.

30. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances nécessaires, à moins qu'elles ne soient surveillées ou aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil de la part de personnes responsables de leur sécurité. Une attention particulière est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité ou directement par des enfants.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

31. Risque possible de brûlures à cause de la pression excessive dans le récipient. NE passez PAS de liquides chauds au mixeur
32. N'utilisez pas les récipients gradués dans le four, dans le micro-ondes ou sur n'importe quelle source de chaleur.
33. Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lamelle est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de secousses électriques, la fiche ne peut être insérée dans une prise polarisée que dans un sens. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inversez-la. Si elle n'entre toujours pas, adressez-vous à un électricien qualifié.
- Ne modifiez jamais la fiche.

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

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

WWW.ALESSI.COM

MDL17 "Plissé" Mixeur personnel avec récipient portable

Conçu par Michele De Lucchi en 2023, ce mixeur personnel est fabriqué en résine thermoplastique et il a été testé et certifié pour garantir la sécurité des consommateurs.

DESCRIPTION DU MIXEUR PERSONNEL

- A - Corps du moteur.
- B - Groupe de lames en acier AISI 304.
- C - Récipient haut gradué en résine thermoplastique transparente (PCTG) - capacité maximale 550 ml .
- D - Récipient bas gradué en résine thermoplastique transparente (PCTG) - capacité maximale 120 ml.
- E - Bouchon avec bec et joint en silicone.
- F - Bouton START/STOP (marche/arrêt).
- G - Voyant de mise en marche. (fig. 1)

Le matériau PCTG utilisé pour fabriquer les deux récipients gradués est sans BPA.



ATTENTION !

**GARDEZ L'APPAREIL HORS DE
PORTÉE DES ENFANTS.**

**CE PRODUIT EST DESTINÉ
À UN USAGE DOMESTIQUE
UNIQUEMENT.**

- Cet appareil est destiné à un usage domestique et similaire, notamment :
 - dans les magasins, même par des utilisateurs non qualifiés ;
 - dans les petites entreprises ;
 - dans les fermes ;
 - par les clients d'hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
 - dans des environnements de type bed and breakfast.

- Toutefois, si l'appareil est destiné à être utilisé à titre professionnel pour préparer des aliments destinés à la vente dans les magasins, il n'est pas considéré comme appareil à usage domestique et similaire.

PREMIÈRE UTILISATION

Après avoir retiré le mixeur et ses composants de l'emballage, vérifiez que toutes ses parties sont en parfait état.

- Lavez le récipient et le bouchon avec un brossin avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Rincez-les et séchez-les soigneusement.
- Retirez le groupe de lames du récipient de protection. Dévissez le récipient et le groupe de lames en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Lavez le groupe de lames en utilisant une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle (fig. 2).

**Faites attention lorsque vous manipulez ou lavez le groupe de lames parce que vous pourriez vous couper.
Évitez de toucher les lames avec les doigts.**

- Lavez le récipient bas avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Rincez et séchez attentivement et soigneusement.
- Passez le corps du moteur **UNIQUEMENT** avec un chiffon humide pour enlever toute poussière résiduelle. (fig. 3)

NE plongez PAS le corps du moteur, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides. (fig. 3)



UTILISATION

L'appareil peut être utilisé pour passer au mixeur, mélanger ou réduire en morceaux principalement des fruits et des légumes pour préparer des jus, des smoothies et des milk-shakes.

Il peut aussi être utilisé pour piler les glaçons.

Ne passez pas d'aliments trop durs au mixeur pour éviter d'endommager les lames.



ATTENTION!

Ne faites pas fonctionner le mixeur de façon continue pendant plus d'une minute. Si vous devez encore l'utiliser, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir pendant une minute environ avant de le remettre en marche.

NE passez PAS de liquides chauds au mixeur.

- Placez le mixeur personnel sur une surface plane et stable, à distance des matériaux inflammables.



ATTENTION !

NE LAISSEZ PAS LE CÂBLE PENDRE EN DEHORS DU PLAN DE TRAVAIL POUR ÉVITER DE RENVERSER LE MIXEUR (FIG. 4).

- Introduisez les aliments que vous souhaitez passer au mixeur dans le récipient haut. Faites attention à ne pas dépasser le niveau maximum indiqué.

Vérifiez de n'avoir introduit aucun outil dans le récipient.

- Vissez le groupe de lames sur le récipient, en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, retournez le récipient et insérez-le dans son logement sur le corps du moteur.
- Placez le récipient en faisant coïncider les 4 rainures présentes sur la base de la fixation des lames avec les 4 saillies situées à l'intérieur du corps du moteur. Poussez vers le bas pour être sûr que les pièces sont parfaitement assemblées (fig. 4).

SÉCURITÉ !

LE BLOCAGE DE SÉCURITÉ DONT EST DOTÉ LE MIXEUR NE LUI PERMET PAS DE FONCTIONNER, MÊME S'IL EST BRANCHÉ AU SECTEUR, LORSQUE LE CORPS DU MOTEUR ET LE RÉCIPIENT GRADUÉ VISSÉ SUR LE GROUPE DE LAMES NE SONT PAS PARFAITEMENT ASSEMBLÉS. SI VOUS SOULEVEZ LE RÉCIPIENT DU CORPS DU MOTEUR PENDANT LE FONCTIONNEMENT OU SI CELA SE PRODUIT ACCIDENTELLEMENT, LE MIXEUR S'ARRÊTE AUTOMATIQUEMENT PARCE QUE LE BLOCAGE DE SÉCURITÉ PROVOQUE LA COUPURE DU MOTEUR.

EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT, LE VOYANT DE MISE EN MARCHÉ RESTE ÉTEINT.

- Branchez la fiche dans la prise de courant.
- Le voyant de mise en marche situé sur le bouton START/STOP est de couleur rouge et il indique que toutes les pièces sont assemblées correctement.





- Appuyez sur le bouton START/STOP et maintenez-le enfoncé (fig. 5)
- Le mixeur commence à réduire le contenu en morceaux et le voyant de mise en marche est de couleur blanc.
Plus vous gardez le bouton enfoncé, plus l'aliment introduit est réduit en morceaux.

Après quelques secondes de fonctionnement, relâchez le bouton et arrêtez le mixeur pour vérifier la consistance des aliments et éviter de trop les travailler.

Chaque fois que vous relâchez le bouton START/STOP, la lumière du voyant de mise en marche devient rouge.

Les pieds antidérapants situés sous le corps du moteur facilitent le maintien du mixeur sur le plan de travail, mais nous vous conseillons de tenir fermement le mixeur avec les mains. (fig. 5)

- À la fin de l'utilisation, débranchez la fiche de la prise de courant.
- Attendez que les lames se soient arrêtées, puis soulevez le récipient du corps du moteur et retournez-le sur le plan de travail. (fig. 6)
Attendez quelques secondes pour permettre aux aliments que vous avez passés au mixeur de se placer dans la partie basse du récipient.
- Après avoir dévissé le groupe de lames, vous pouvez verser votre smoothie dans un grand verre. (fig. 7)
- Déposez le groupe de lames sur un plat pour le nettoyer ensuite.

Le récipient haut se transforme en une pratique gourde en utilisant le bouchon avec bec (E) fourni de série. Il suffit de visser ce bouchon sur le récipient haut. (fig. 8)

Le bouchon est muni d'un joint en silicone qui rend le récipient hermétique, adapté au transport en toute sécurité des aliments que vous

venez de préparer.

Les aliments que vous avez passés au mixeur conservent leur fraîcheur pendant quelques heures et vous pouvez les consommer durant la pause déjeuner ou pour un en-cas. La forme particulière du bouchon avec bec vous permet de boire directement du récipient sans devoir le dévisser.

Pour ouvrir le bouchon avec bec, d'un doigt, faites coulisser le bouton vers le bas, puis appuyez sur la partie supérieure du bouton et le couvercle se soulève facilement.

Lorsque vous souhaitez refermer le bouchon, pour éviter toute ouverture accidentelle du récipient et garantir qu'il reste hermétique, abaissez le couvercle et d'un doigt faites coulisser le bouton vers le haut. (fig. 9)

Après l'utilisation, pour laver le récipient haut et le bouchon avec bec, dévissez les 2 parties en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Avant cette opération, veillez à ce que le couvercle soit toujours fermé pour éviter d'abîmer les pièces.

Le mixeur personnel Plissé est aussi doté de série d'un récipient bas (D) qui, en plus de protéger le groupe de lames, sert aussi de mini mixeur pour une quantité réduite d'aliments. (fig. 10)
Si vous avez besoin de passer au mixeur une quantité limitée d'aliments, vous pouvez utiliser ce récipient.

Faites attention à ne pas dépasser le niveau maximum indiqué.

L'assemblage des pièces et le fonctionnement sont identiques, que vous utilisiez le récipient haut ou le récipient bas. Le groupe de lames à utiliser est aussi le même pour les deux récipients.

- Vissez le groupe de lames au plus petit récipient et insérez-le sur le corps du moteur.





- Faites coïncider les 4 rainures présentes sur la base de la fixation des lames avec les 4 saillies situées à l'intérieur du corps du moteur. Poussez vers le bas pour être sûr que les pièces sont parfaitement assemblées. (fig. 11)
- Branchez la fiche dans la prise de courant, appuyez sur le bouton START/STOP et maintenez-le enfoncé (fig. 11)

Le mixeur commence à réduire le contenu en morceaux.

N'oubliez jamais de vérifier la consistance des aliments insérés après une utilisation de quelques secondes.

- À la fin de l'utilisation, débranchez la fiche de la prise de courant.
- Attendez que les lames se soient arrêtées, puis soulevez le récipient du corps du moteur et retournez-le sur le plan de travail.
- Après avoir dévissé le groupe de lames, vous pouvez verser les aliments dans un bol. (fig. 7)
- Déposez le groupe de lames sur un plat pour le nettoyer ensuite.

Avant de ranger le mixeur, nous vous conseillons de visser le récipient bas sur le groupe de lames.

Cette opération garantit la propreté des lames lorsque vous n'utilisez pas le mixeur et offre une protection pour éviter de les toucher accidentellement. (fig. 10)



ATTENTION !

LORS DE LA PREMIÈRE UTILISATION, LE MIXEUR PEUT DÉGAGER UNE ODEUR DE NEUF ; CE PHÉNOMÈNE EST À CONSIDÉRER COMME NORMAL ET DISPARAÎT EN PEU DE TEMPS AVEC L'USAGE.

NETTOYAGE

Après utilisation, avant d'effectuer toute opération d'entretien et de nettoyage, attendez que les lames du mixeur se soient arrêtées, puis débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.



ATTENTION !

NE TOUCHEZ PAS LES LAMES AVEC LES MAINS PENDANT LE LAVAGE.

SI DES RÉSIDUS D'ALIMENTS RESTENT ATTACHÉS AUX LAMES, ÉLIMINEZ-LES À L'AIDE D'UNE SPATULE EN PLASTIQUE OU EN BOIS. N'UTILISEZ PAS LES DOIGTS.

LES LAMES SONT TRANCHANTES. FAITES ATTENTION À NE PAS VOUS COUPER !

- **Groupe de lames :**
nous conseillons de le laver manuellement en utilisant une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
Le groupe de lames N'est PAS apte au lavage en lave-vaisselle.
- **Récipient haut, récipient bas et bouchon avec bec :**
nous conseillons de les laver manuellement avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, puis de les sécher soigneusement.
Ils NE sont PAS aptes au lavage en lave-vaisselle.

N'utilisez pas d'éponge ou de détergents abrasifs.

Rincez et séchez tous les composants avec soin.



- **Corps du moteur :**
nettoyez-le **UNIQUEMENT** avec un chiffon humide et séchez-le soigneusement avec un chiffon doux (fig. 3).

PIÈCES DE RECHANGE

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

- B - Groupe de lames
- C - Récipient haut
- D - Récipient bas
- E - Bouchon avec bec

GARANTIE

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

La garantie couvre tous les défauts de fabrication. Les dommages causés par des chocs accidentels ou par une mauvaise utilisation sont donc exclus. **Alessi décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une mauvaise utilisation.**

Garantie incluse dans l'emballage

ÉLIMINATION



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

Démontez ses composants afin de les éliminer conformément aux réglementations d'élimination de votre pays. N'essayez jamais de forcer le groupe moteur pour l'ouvrir.

Directive DEEE incluse dans l'emballage.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



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

QUELQUES UTILISATIONS DU MIXEUR

Préparer un smoothie aux fruits
Introduisez les fruits dans le récipient, ajoutez du jus de fruit ou de l'eau. Fermez le récipient avec le groupe de lames et insérez-le sur le corps du moteur.
Passez au mixeur jusqu'à obtenir le résultat souhaité.

Préparer un smoothie aux légumes
Introduisez les légumes dans le récipient, ajoutez du bouillon, de l'eau ou du lait.
Fermez le récipient avec le groupe de lames et insérez-le sur le corps du moteur.
Passez au mixeur jusqu'à obtenir le résultat souhaité.

Piler de la glace
Introduisez au maximum 5 glaçons à la fois dans le récipient.
Faites attention à ne pas introduire de trop gros glaçons.
Plus les glaçons sont petits, plus ils seront pilés rapidement et finement.
Fermez le récipient avec le groupe de lames et insérez-le sur le corps du moteur.
Passez au mixeur jusqu'à obtenir le résultat souhaité.



Español

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. **LEA DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL PRODUCTO.**
Consérvelas y consúltelas durante todo el período de uso del producto.
2. Después de desembalar el aparato, no abandone el embalaje en el medio ambiente y mantenga las bolsas de plástico fuera del alcance de niños y discapacitados.
3. **NO** utilice el producto para fines distintos de los previstos. Alessi no se responsabiliza por daños debidos a un uso inadecuado. (por ej., no haber leído detenidamente el Manual de instrucciones para el uso, haber alterado cualquier parte del aparato, no acatar la información importante sobre seguridad o el uso de piezas de repuesto no originales).
4. No utilice una corriente de alimentación que no sea la indicada en la etiqueta colocada en el producto.
5. No use adaptadores y/o alargadores.
6. No tire del cable para extraer el enchufe de la toma de corriente.
7. Apague el aparato, desconecte el enchufe de la toma cuando no se utiliza, antes de montar o desmontar las partes y antes de limpiarlo. Para desconectar el enchufe, sujete el enchufe y tire de él a partir de la toma de corriente. No tire nunca del cable de alimentación.
8. No permita que el cable eléctrico cuelgue de la mesa o de la encimera.
9. Mantenga el aparato alejado del borde de la encimera para evitar el riesgo de que se vuelque. Apoye el aparato sobre una superficie plana y seca.
10. **MANTENGA EL APARATO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.**
11. No coloque el aparato encima o cerca de hornos de gas o eléctricos encendidos, dentro de un horno o cerca de fuentes de calor.
No permita que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluidas las placas de cocción.
12. **ATENCIÓN: LAS HOJAS ESTÁN AFILADAS Y, POR LO TANTO, CORTAN. ES NECESARIO TOMAR PRECAUCIONES CUANDO SE MANIPULAN Y SE LIMPIAN.**
13. Si las hojas se bloquean, desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de retirar con una espátula los ingredientes que bloquean las hojas.
14. Espere siempre hasta que las hojas hayan dejado de moverse, apague y desconecte el





enchufe de la toma de corriente antes de retirar el recipiente.

Para reducir el riesgo de lesiones, nunca deje el grupo de hojas en el cuerpo del motor sin que el recipiente esté bien fijado.

15. Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente durante su uso para reducir el riesgo de lesiones graves a las personas o daños a la batidora.
16. Antes de utilizar el aparato, controle que el grupo de hojas esté enroscado de forma segura en el recipiente.
El sistema de seguridad montado en la batidora no permite que ésta funcione, aunque esté conectada a la toma de corriente, si el cuerpo del motor y el recipiente graduado enroscado en el grupo de hojas no están perfectamente montados. Si se separa el recipiente durante el funcionamiento, o si esto ocurre accidentalmente, la batidora se detiene automáticamente y el motor se apaga.
No intente desactivar los mecanismos de seguridad
17. No toque las partes en movimiento.
18. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja ni aclare el bloque del motor, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en otros líquidos.
19. No toque el producto con las manos mojadas.
20. No utilice este aparato al aire libre.
21. No deje nunca el aparato desatendido durante el funcionamiento y desconecte siempre el enchufe cuando no se esté usando, antes de cualquier operación de limpieza, mantenimiento o en caso de avería.
22. No use el aparato de forma ininterrumpida durante varios ciclos ni durante demasiado tiempo.
23. No exceda nunca el nivel máximo indicado en los recipientes graduados.
24. No utilice el aparato sin ningún alimento en el recipiente (ingredientes líquidos o sólidos).
25. Use solo accesorios y piezas de repuesto garantizados y originales de Alessi.
El uso de accesorios, incluidos los recipientes, no recomendados por el fabricante, podría provocar riesgo de lesiones personales.
26. No ponga en funcionamiento el aparato con el cable o el enchufe dañados o si el aparato está averiado, se ha caído o dañado de algún modo. Póngase en contacto con el fabricante a través del correo electrónico del Servicio de atención al cliente helpus@alessi.com para cualquier información o reparación.
27. Para evitar peligros, si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por un centro de asistencia técnica o por personal cualificado.
28. Nunca intente abrir el cuerpo del motor del aparato.
29. Este aparato puede ser utilizado por niños que hayan cumplido 8 años o más, y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si son supervisadas o instruidas sobre el uso seguro del aparato y comprenden los peligros.
Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato no





debe ser llevados a cabo por niños menores de 8 años y sin la supervisión de un adulto. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

No permita que los niños usen la batidora sin la supervisión de un adulto.

30. Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, excepto en caso de que sean supervisadas o instruidas para el uso del aparato por parte de personas responsables de su seguridad. Es necesaria una especial supervisión cuando el aparato es utilizado cerca de niños o directamente por estos. Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
31. Posible riesgo de quemaduras debido a una presión excesiva en el recipiente. NO procese líquidos calientes.
32. No utilice los recipientes graduados en el horno, microondas ni en cualquier otra fuente de calor.
33. Este aparato está equipado con un enchufe polarizado (una patilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, el enchufe encaja en una toma polarizada de una sola manera. Si el enchufe no encaja bien en la toma, gire el enchufe. Si sigue sin entrar, acuda a un electricista cualificado. No modifique de ninguna manera el enchufe.

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

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

WWW.ALESSI.COM



MDL17 "Plissé" Batidora personal con recipiente portátil

Diseñada por Michele De Lucchi en el año 2023, esta batidora está fabricada con resina termoplástica y ha sido sometida a ensayos y certificada para garantizar la seguridad del consumidor.

DESCRIPCIÓN DE LA BATIDORA PERSONAL

- A - Cuerpo del motor
- B - Grupo de hojas de acero AISI 304.
- C - Recipiente graduado alto de resina termoplástica transparente (PCTG) - capacidad máxima 550 ml
- D - Recipiente graduado bajo de resina termoplástica transparente (PCTG) - capacidad máxima 120 ml.
- E - Tapón con pico con junta de silicona.
- F - Botón START/STOP.
- G - Testigo de encendido.
(fig. 1)

Los dos recipientes graduados están fabricados en PCTG, material libre de BPA.



¡ATENCIÓN!

MANTENGA EL APARATO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

ESTE PRODUCTO ESTÁ DESTINADO EXCLUSIVAMENTE AL USO DOMÉSTICO.

- Este aparato está destinado a usos domésticos y similares, como, por ejemplo:
 - en tiendas, incluso por usuarios no especializados;
 - en pequeñas empresas;
 - en granjas;
 - por parte de los clientes en hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial;
 - en ambientes de tipo bed and breakfast.

- No obstante, si el aparato se destina a utilizarse profesionalmente para preparar alimentos y comercializarlos, el aparato no se considera de uso doméstico y similar.

PRIMER USO

Después de sacar la batidora y los componentes del embalaje, compruebe que todos sus componentes estén intactos.

- Lave el recipiente y el tapón con pico con agua caliente y detergente líquido para platos. Aclárelos y séquelos bien.
- Retire el grupo de hojas del recipiente de protección. Desenrosque el recipiente y el grupo de hojas girando en sentido antihorario. Lave el grupo de hojas con una esponja, agua caliente y un poco de detergente líquido para platos (fig.2).

Tenga cuidado al manipular o limpiar el grupo de hojas, ya que podría cortarse.

Evite tocar las hojas con los dedos.

- Lave el recipiente bajo con agua caliente y detergente líquido para platos.
- Aclárelos y séquelos ambos con cuidado y atención.
- Para limpiar el polvo del cuerpo del motor, utilice **SÓLO** un paño húmedo. (fig.3)

NO sumerja el cuerpo del motor, el cable de alimentación ni el enchufe en agua u otros líquidos. (fig. 3)

USO

El aparato se puede utilizar para batir, mezclar o triturar principalmente frutas y verduras para preparar zumos y batidos.

También se puede utilizar para picar cubitos de hielo.
No triture alimentos demasiado duros ya que se podrían dañar las hojas.



¡ATENCIÓN!

No accione la batidora por más de 1 minuto seguido. Si tuviera que seguir utilizándola, apáguela y deje que se enfríe por aproximadamente un minuto antes de volver a encenderla. NO procese líquidos calientes.

- Coloque la batidora personal sobre una superficie plana y estable, lejos de materiales inflamables.



¡ATENCIÓN!

NO DEJE QUE EL CABLE CUELQUE DE LA ENCIMERA PARA EVITAR QUE SE VUELQUE LA BATIDORA (FIG.4).

- Introduzca la comida que desee batir en el recipiente alto. Tenga cuidado de no exceder el nivel máximo indicado. Asegúrese de no haber dejado ningún utensilio en el recipiente.
- Enrosque el grupo de hojas en el recipiente girando en sentido horario, gire el recipiente boca abajo e insértelo en el alojamiento del cuerpo del motor.
- Coloque el recipiente de modo que las 4 ranuras de la base del acople de las hojas se alineen con los 4 salientes del interior del cuerpo del motor. Empuje hacia abajo para asegurarse de que las partes queden bien ensambladas (fig.4).

¡SEGURIDAD!

EL BLOQUEO DE SEGURIDAD INCORPORADO EN LA BATIDORA NO PERMITE QUE FUNCIONE, INCLUSO CUANDO ESTÁ CONECTADA A LA RED ELÉCTRICA, SI EL CUERPO DEL MOTOR Y EL RECIPIENTE GRADUADO ENROSCADO EN EL GRUPO DE HOJAS NO ESTÁN PERFECTAMENTE MONTADOS. SI SE SEPARA EL RECIPIENTE DEL CUERPO DEL MOTOR DURANTE EL FUNCIONAMIENTO, O SI ESTO OCURRE ACCIDENTALMENTE, LA BATIDORA SE DETIENE AUTOMÁTICAMENTE PORQUE EL BLOQUEO DE SEGURIDAD APAGA EL MOTOR.

EN CASO DE FALLO DE FUNCIONAMIENTO, EL TESTIGO DE ENCENDIDO PERMANECE APAGADO.

- Introduzca el enchufe en la toma de corriente.
- El testigo de encendido ubicado en el botón START/STOP es de color rojo e indica que todas las partes están montadas correctamente.
- Pulse y mantenga pulsado el botón START/STOP (fig. 5)
- La batidora comienza a triturar y el testigo de encendido se ilumina de color blanco. Cuanto más se mantenga pulsado el botón, más se desmenuzará la comida que se introduzca. Tras unos segundos de funcionamiento, suelte el botón y detenga la batidora para controlar la consistencia de los alimentos, con el fin de no triturarlos demasiado. Cada vez que suelte el botón START/STOP, la luz del testigo de encendido se vuelve roja.



Los pies antideslizantes situados debajo del cuerpo del motor facilitan la sujeción de la batidora sobre la encimera, pero aconsejamos de todas formas sujetar la batidora firmemente con las manos. (fig. 5)

- Desconecte el enchufe de la toma de corriente después de usar el aparato.
- Espere hasta que las hojas hayan dejado de moverse y separe el recipiente del cuerpo del motor y gírelo boca abajo sobre la encimera. (fig. 6)
Espere unos segundos para dejar que los alimentos triturados se depositen en el fondo del recipiente.
- Después de desenroscar el grupo de hojas, puede verter el batido en un vaso grande. (fig. 7)
- Apoye el grupo de hojas sobre un plato y luego lávelas.

El recipiente alto se convierte en una práctica cantimplora utilizando el tapón con pico (E) suministrado. Simplemente enrosque este tapón en el recipiente alto. (fig. 8)

El tapón tiene una junta de silicona que hace que el recipiente sea hermético, apto para transportar de forma segura los alimentos recién preparados.

Los alimentos triturados mantienen su frescura durante unas horas y se pueden consumir para almorzar o como tentempié.

La forma especial del tapón con pico permite beber directamente del recipiente sin tener que desenroscarlo. Para abrir el tapón con pico, deslice el botón hacia abajo con el dedo; a continuación, presione la parte superior del botón y la tapa se levanta fácilmente.

Cuando desee cerrar el tapón, para evitar su apertura accidental y garantizar la estanqueidad, baje la tapa y deslice el botón hacia arriba con el dedo. (fig. 9)

Después de su uso, para lavar el recipiente alto y el tapón con pico, desenrosque las 2 partes girando en sentido antihorario.

Antes de realizar esta operación, controle que la tapa esté cerrada para que no se estropeen las partes.

La batidora personal Plissé también incluye un recipiente bajo (D) que, además de servir de protección del grupo de hojas, también sirve como mini picadora para una cantidad pequeña de alimentos. (fig. 10)
Si necesita batir una cantidad reducida de alimentos, puede utilizar este recipiente.

Tenga cuidado de no exceder el nivel máximo indicado.

El ensamblaje de las partes y su funcionamiento es el mismo, ya sea que utilice el recipiente alto o el bajo.

También el grupo de hojas que se utiliza es el mismo para ambos recipientes.

- Enrosque el grupo de hojas en el recipiente más pequeño y colóquelo en el cuerpo del motor.
- Haga que las 4 ranuras de la base del acople de las hojas se alineen con los 4 salientes del interior del cuerpo del motor. Empuje hacia abajo para asegurarse de que las partes queden bien montadas. (fig. 11)
- Conecte el enchufe en la toma de corriente, pulse y mantenga pulsado el botón START/STOP (fig. 11)
La batidora comienza a picar. Recuerde siempre comprobar, tras unos segundos de uso, la consistencia de los alimentos introducidos.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente después de usar el aparato.
- Espere hasta que las hojas hayan dejado de moverse y separe el recipiente del cuerpo del motor y gírelo boca abajo sobre la encimera.
- Después de desenroscar el grupo de hojas, puede verter los





alimentos en un cuenco. (fig. 7)

- Apoye el grupo de hojas sobre un plato y luego lávelas.

Le aconsejamos que enrosque el recipiente en el grupo de hojas antes de guardar la batidora.

Esto garantiza que las hojas queden limpias mientras no se utiliza la batidora y protege contra el contacto accidental. (fig. 10)



¡ATENCIÓN!

LA PRIMERA VEZ QUE SE USA LA BATIDORA PODRÍA OLER A NUEVO;
ES NORMAL Y DESAPARECE AL POCO TIEMPO DE USO.

LIMPIEZA

Después del uso, antes de realizar cualquier operación de mantenimiento y limpieza, espere hasta que las hojas de la batidora hayan dejado de moverse y luego desconecte el enchufe de alimentación de la toma de corriente.



¡ATENCIÓN!

NO TOQUE LAS HOJAS CON LAS MANOS CUANDO LAS LAVE. SI QUEDAN RESTOS DE COMIDA ADHERIDOS A LAS HOJAS, QUÍTELOS CON UNA ESPÁTULA DE PLÁSTICO O DE MADERA. NO UTILICE LOS DEDOS. LAS HOJAS CORTAN. ¡TENGA CUIDADO DE NO CORTARSE!

• Grupo de hojas:

aconsejamos lavarlo a mano con una esponja, agua caliente y detergente líquido para platos.

El grupo de hojas NO se puede lavar en el lavavajillas.

• Recipiente alto, recipiente bajo y tapón con pico:

aconsejamos que los lave a mano con agua caliente y detergente para platos y que los seque bien.

NO se pueden lavar en el lavavajillas.

No utilice esponjas ni detergentes abrasivos.

Aclare y seque bien todos los componentes.

• Cuerpo del motor:

limpielo **SÓLO** con un paño húmedo y séquelo bien con un paño suave (fig. 3).

PIEZAS DE REPUESTO

En caso de desgaste, pérdida o daño, puede comprar las siguientes piezas de repuesto en su revendedor Alessi de confianza:

- A - Grupo de hojas
- B - Recipiente alto
- C - Recipiente bajos
- D - Tapón con pico

GARANTÍA

Este producto está cubierto por una garantía de dos años a contar desde la fecha de venta. La garantía cubre todos los defectos de fabricación. Por consiguiente, los daños causados por impactos accidentales y el mal uso no están incluidos.

Alessi declina toda responsabilidad por los daños debidos a un uso inadecuado.

La garantía está incluida en la caja.





ELIMINACIÓN

Al final de su ciclo de vida, no arroje el dispositivo en el medio ambiente, póngase en contacto con un centro de eliminación específico. Desmonte sus componentes para eliminarlos de acuerdo con las normas de eliminación de residuos vigentes en su país. Nunca intente forzar el grupo motor para abrirlo.

RAEE (WEEE) introducida en la caja.

APTO PARA ALIMENTOS

Los materiales utilizados para la construcción de este aparato están destinados a entrar en contacto con los alimentos y cumplen los requisitos legales.

ALGUNOS USOS DE LA BATIDORA

Preparar un batido de frutas

Ponga la fruta en el recipiente, agregue zumo de fruta o agua.

Cierre el recipiente con el grupo de hojas y colóquelo en el cuerpo del motor. Bata hasta obtener el resultado deseado.

Preparar un batido de verduras

Ponga la verdura en el recipiente, agregue caldo, agua o leche.

Cierre el recipiente con el grupo de hojas y colóquelo en el cuerpo del motor. Bata hasta obtener el resultado deseado.

Picar hielo

Ponga como máximo 5 cubitos de hielo a la vez en el recipiente.

Tenga cuidado de no introducir cubitos demasiado grandes.

Cuanto más pequeños sean los cubitos, más rápido y más finos se trituran.

Cierre el recipiente con el grupo de hojas y colóquelo en el cuerpo del motor. Bata hasta obtener el resultado deseado.



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 - 28887 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 - 28887 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 periodo 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

alessi.com
helpus@alessi.com

