

**FRULLATORE
BLENDER
MIXER
MIXER
ELEKTRISCHE MIXER
BATIDORA DE VASO
LIQUIDIFICADOR
ΜΠΛΕΝΤΕΡ
MIKSER
MIXER
MIKSER
TEHOSEKOITIN
MALAKSER
TURMIXGÉP
MIXER
МИКСЕР**

Istruzioni per l'uso
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebrauchsanweisung
Gebruiksaanwijzingen
Instrucciones para el uso
Instruções de utilização
Οδηγίες χρήσης
Instruktioner
Bruksanvisning
Bruksveiledning
Käyttöohje
Instrukcja obsługi
Használati utasítás
Návod k použití
Инструкции по эксплуатации

De'Longhi

De'Longhi S.p.A.
via Seitz, 47
31100 Treviso Italia

PC
ME 10

ELECTRICAL CONNECTION (U.K. ONLY)

- A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and on appropriate plug fitted, as below. warning: Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard. With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse. If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.
- B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green and yellow	Earth
Blue	Neutral
Brown	Live



As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol  or coloured green or green and yellow.

The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.

The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.

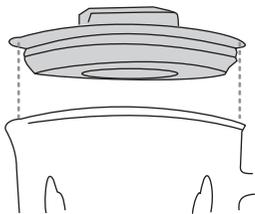
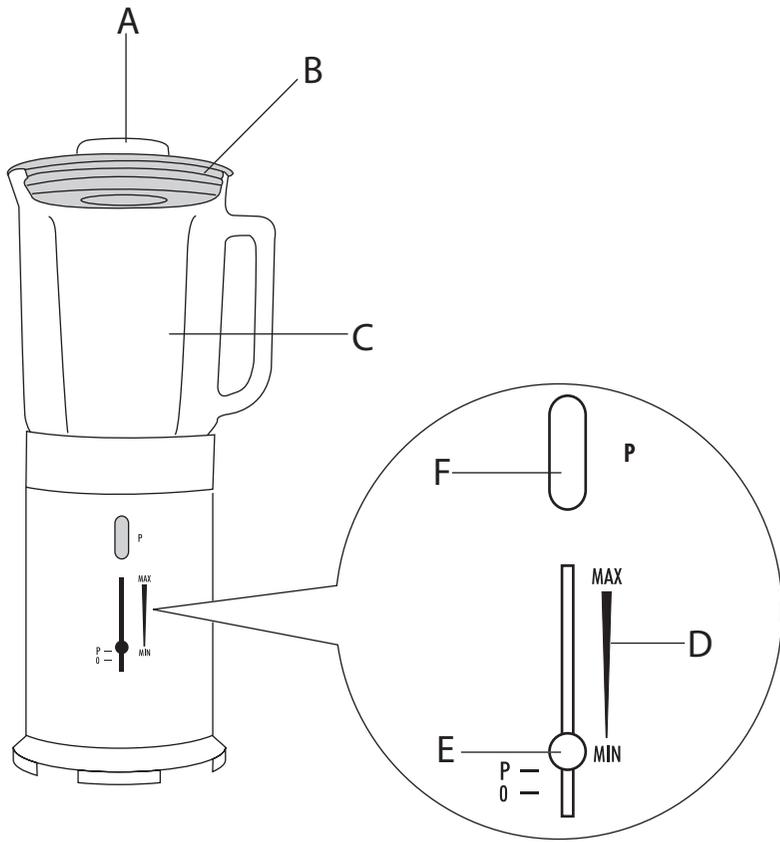


fig.1

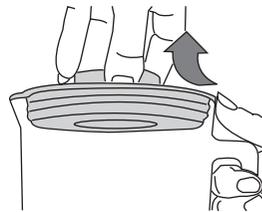


fig.2

AVVERTENZE GENERALI

- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità del prodotto. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi esclusivamente a personale qualificato.
- Il sacchetto di plastica contenente il prodotto non deve essere lasciato alla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con altra di tipo adeguato da personale qualificato. È sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple, e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse necessario, utilizzare esclusivamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo attenzione a non superare il limite di potenza marcato sull'adattatore e/o prolunga.
- I modelli provvisti di messa a terra devono essere collegati ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica.
- Qualora l'apparecchio smettesse di funzionare rivolgersi esclusivamente a un centro di assistenza autorizzato.
- L'apparecchio dovrà essere destinato esclusivamente all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non potrà essere ritenuto responsabile di eventuali danni derivanti da uso improprio, erroneo e irresponsabile e/o da riparazioni effettuate da personale non qualificato.
- Accertarsi che mani, capelli, abiti e utensili da cucina siano fuori dal contenitore prima di mettere in funzione l'apparecchio. **Le lame possono tagliare: maneggiatele con cura.**

Observare in particolare le seguenti norme fondamentali di sicurezza:

- **NON azionare il frullatore quando è vuoto.**
- Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate o umide.
- Non usare l'apparecchio a piedi nudi o bagnati.
- Non sfilare la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.
- Non lasciare l'apparecchio esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo, ecc.).
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità. Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Disinserire la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non viene utilizzato.

- Non lasciare l'apparecchio inutilmente acceso perché potenziale fonte di pericolo.
- Non immergere l'apparecchio in acqua.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica, in modo da prevenire ogni rischio.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica staccando la spina.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio senza manometterlo. Per eventuali riparazioni rivolgersi esclusivamente a centri di assistenza tecnica qualificati richiedendo l'utilizzo di ricambi e accessori originali.
- Qualora si decida di eliminare definitivamente l'apparecchio, dopo aver scollegato la spina dalla presa di corrente, si raccomanda di renderlo inservibile recidendone il cavo di alimentazione.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per ulteriori consultazioni.
- Non versare liquidi bollenti nella caraffa.

I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni del regolamento Europeo 1935/2004

Avvertenze per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2002/96/EC e del Decreto Legislativo n. 151 del 25 Luglio 2005.



Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- A. Dosatore
- B. Coperchio
- C. Caraffa vetro
- D. Corpo motore
- E. Corsore **ON/OFF**/ indicatore di regolazione velocità
- F. Pulsante "**P**" Pulse

PRIMA DELL'USO

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavare accuratamente tutti gli accessori, facendo attenzione alle lame (sono taglienti); passare con un panno umido il corpo motore.

Non immergere mai il corpo motore in acqua!

Verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.

COME SI USA

- Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta e piana. **NON COLLEGATE L'APPARECCHIO AD UNA PRESA DI CORRENTE FINCHÉ NON SONO STATI CORRETTAMENTE MONTATI GLI ACCESSORI.**
- Inserire la caraffa sul corpo motore.
- Versare gli ingredienti nella caraffa.
Tale operazione può essere eseguita:
 1. Togliendo tutto il coperchio, **(A+B)** (fig.1).
 2. Togliendo solo il dosatore **(A)** ruotandolo in senso antiorario (fig.2).

Attenzione:

Non utilizzare l'apparecchio per più di 1 minuto consecutivamente. Fare pause di 4 minuti fra un ciclo e l'altro per un massimo di 5 cicli. Dopo ciò l'apparecchio deve essere lasciato raffreddare.

- Tagliare gli alimenti solidi in cubetti e aggiungere acqua.
- **Inserire il coperchio (A+B) nella caraffa.**
- **Inserire la spina nella presa di corrente.**
- Per iniziare la lavorazione degli ingredienti è sufficiente agire sul cursore **(E)** fino a selezionare la velocità desiderata.
Quando gli ingredienti avranno raggiunto la consistenza desiderata, riportate il cursore in

posizione "**0**".

- Disinserire la spina dalla presa di corrente prima di ogni operazione di pulizia.

UTILIZZO DELLA FUNZIONE "P"

La funzione "**P**" (pulse) permette un miglior controllo sulle lavorazioni brevi.

Posizionare il cursore **(E)** nella posizione "**P**", premere ad intermittenza il pulsante **(F)** fino a ottenere la lavorazione desiderata.

L'apparecchio funziona finché il pulsante **(F)** viene premuto.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

NON IMMGERE MAI il corpo motore in acqua.

Accertarsi che la spina sia disinserita dalla presa di corrente.

- Tutti i resti degli ingredienti sono da rimuovere con una spatola.
- Versare acqua tiepida fino a riempire a metà la caraffa. Far funzionare per qualche secondo l'apparecchio e poi svuotare la caraffa.
Se possibile, ripetere l'operazione.
- **La caraffa e tutti i particolari in plastica non vanno lavati in lavastoviglie o con acqua bollente.**
- Per la caraffa in vetro si consiglia di prendere tutte le precauzioni necessarie per evitare urti violenti.

Per una pulizia più approfondita è possibile rimuovere la base della caraffa ruotando la ghiera presente sulla base stessa. Una volta completate le operazioni di pulizia, riposizionare la base avvitandola.

- Passare il corpo motore e il cavo di alimentazione con un panno umido o con una spugna. Asciugare completamente con un panno morbido.
- Avvolgere con cura il cavo di alimentazione alla base del corpo motore.

CONSIGLI D'USO

1. Generale

- Per avere risultati e non rischiare che gli ingredienti fuoriescano dalla caraffa, aggiungere nella caraffa un po' di ingredienti alla volta.
- Non riempire la caraffa più di 3/4 - l'azione delle lame fanno aumentare gli ingredienti nella caraffa. Le ricette che impiegano grosse quantità di ingredienti vanno fatte in più volte.
- A meno che la ricetta non dica il contrario, versare prima gli ingredienti liquidi di quelli solidi. Il liquido facilita la lavorazione e permette di utilizzare velocità inferiori. Aggiungere sempre una tazza di acqua prima di lavorare il ghiaccio.
- Frullare per 5-30 secondi e verificare la consistenza. Continuare poi a lavorare gli ingredienti fino ad ottenere la consistenza desiderata. Fate attenzione a non lavorare troppo gli ingredienti; questo causerebbe una perdita di consistenza della ricetta.
- Utilizzate il frullatore con il coperchio sempre inserito.
- NON rimuovere la caraffa dal corpo motore mentre l'apparecchio è in funzione.
- Per evitare la possibilità di ferirsi o di danneggiare l'apparecchio, non inserite le mani o utensili nella caraffa mentre l'apparecchio è in funzione. È possibile utilizzare una spatola quando l'apparecchio è spento.

2. Ingredienti solidi

- È necessario fare particolare attenzione durante la preparazione di ingredienti solidi. In questo caso è necessario interrompere di quando in quando la lavorazione, togliere il coperchio e raccogliere dai lati della caraffa e dai coltelli gli ingredienti. Poi riposizionare il coperchio e continuare la lavorazione. Se così facendo la lavorazione diventa lunga, selezionare una velocità più alta.
- Per aggiungere alimenti solidi nella caraffa, rimuovere il dosatore dal coperchio e aggiungerli un po' alla volta attraverso il foro nel

coperchio. Gli alimenti tipo verdure e formaggi vanno sempre tagliati a cubetti prima di essere inseriti nella caraffa.

3. Preparazioni calde

È sempre necessario rimuovere il dosatore dal coperchio prima di iniziare la preparazione di ricette calde.

- Aggiungere lentamente gli alimenti caldi, massimo 2 tazze alla volta, attraverso il foro del coperchio.

R I C E T T A R I O

Pratico e maneggevole, il vostro apparecchio vi permetterà di preparare in poco tempo e con ottimi risultati, creme, maionese, salse, frittate, crespelle, ripieni per verdure, frappé, sgroppini e cocktail in genere. In questo ricettario sono contenute alcune idee per utilizzare in modo completo e vario l'apparecchio. Tali ricette sono la base di partenza e sicuramente la Vostra fantasia arricchirà gli usi e le preparazioni.

P A N N A M O N T A T A

- 200ml di panna da montare

Mettere la panna liquida nella caraffa e far funzionare a velocità intermedia per 20-30 secondi circa.

M A I O N E S E

- 1 uovo intero
- olio q.b.
- un cucchiaino di senape
- un pizzico di sale
- qualche goccia di limone

Mettere l'uovo, il sale la senape e il limone nella caraffa e far funzionare a velocità MIN per alcuni secondi. Riempire il dosatore d'olio, e versarlo molto lentamente e continuare a mescolare fino a che la maionese si rassoda. **Salsa ideale per pesce lesso.**

S A L S A R O S A

- 50gr. di maionese
- 10gr. di ketchup
- 4 gocce di worchester

Mettere tutti gli ingredienti assieme nella caraffa e utilizzare la velocità MIN per alcuni secondi. **Ideale per patate fritte e club sandwich.**

C R E M A D I M A S C A R P O N E

- 250gr. di mascarpone
- 3 uova
- 1/4 di panna montata
- 50gr. di zucchero

Mettere tutti gli ingredienti (tranne la panna montata) nella caraffa e far funzionare a velocità MIN finché l'impasto diventa soffice. Versare la crema in coppe individuali e guarnire con la panna (montata come descritto nella ricetta precedente). Tenere il dolce in frigorifero un paio d'ore prima di servirlo.

S A L S A T O N N A T A

- 120gr. di tonno sott'olio
- 150 gr. di maionese
- una manciata di capperi

Mettere tutti gli ingredienti nella caraffa e amalgamare il tutto a velocità MIN per alcuni secondi. **Ideale per preparare il vitello tonnato.**

F R I T T A T A C O N C I P O L L A

- 6 uova
- 2 cucchiaini di latte
- 1 cipolla
- 2 cucchiaini d'olio
- sale

Lavorare le uova nella caraffa a velocità MIN per 30 secondi circa con il latte ed il sale. Mettere sul fuoco una padella con due cucchiaini di olio e fare soffriggere la cipolla tritata. Versare il composto nella padella e far rapprendere leggermente la frittata, avendo cura che non si attacchi al fondo.

PASTELLA PER CRÊPES

- 100gr. di farina
- 1dl. di latte
- 4 uova intere
- sale

Mettere nel contenitore tutti gli ingredienti citati ed azionare la macchina a velocità MIN per circa 30 secondi. Deve risultare una pastella piuttosto cremosa.

FRAPPÈ

- 1 mela
- 1dl. di latte

Tagliare la mela a pezzi e metterla nel contenitore con il latte. Sbattere il tutto a velocità intermedia per 1 minuto circa. **Naturalmente si possono utilizzare tipi di frutta diversa a piacere.**

GRANITE

- ghiaccio
- sciroppo a piacere

Versare tutto il ghiaccio nella caraffa e PULSE fino a che tutto il ghiaccio si trita in modo omogeneo. Porre il ghiaccio in un bicchiere e aggiungere dello sciroppo.

ZUCCHINE AL TONNO

- 4 zucchine
- 1 uovo
- 120gr. di tonno sott'olio
- 1 scatola di pelati
- 100gr. di formaggio grattugiato
- sale
- prezzemolo

Tagliare per lungo le zucchine, scavarle con un cucchiaino e togliere la polpa, evitando di romperle. Nel contenitore mettere la polpa, l'uovo, il tonno, il formaggio grana, il sale, il prezzemolo ed azionare il robot a velocità intermedia fino ad ottenere un impasto ben omogeneo; farcire le zucchine precedentemente tagliate a metà nel senso della lunghezza. Sistemarle in una pirofila imburrata in cui verserete un po' d'acqua mescolata ad un paio di cucchiaini d'olio e a un po' di pelati passati; distribuire sulle zucchine qualche pezzetto di burro. Cuocere nel forno scaldato per circa 40 minuti. **Queste zucchine sono buone tiepide.**

SGROPPINO

- 1 etto di gelato al limone
- 1/2 bicchiere di prosecco
- 1 bicchierino di vodka

Mettere tutti gli ingredienti citati nel contenitore e amalgamarli a velocità intermedia per 1 minuto circa, o finché il tutto diventa omogeneo.