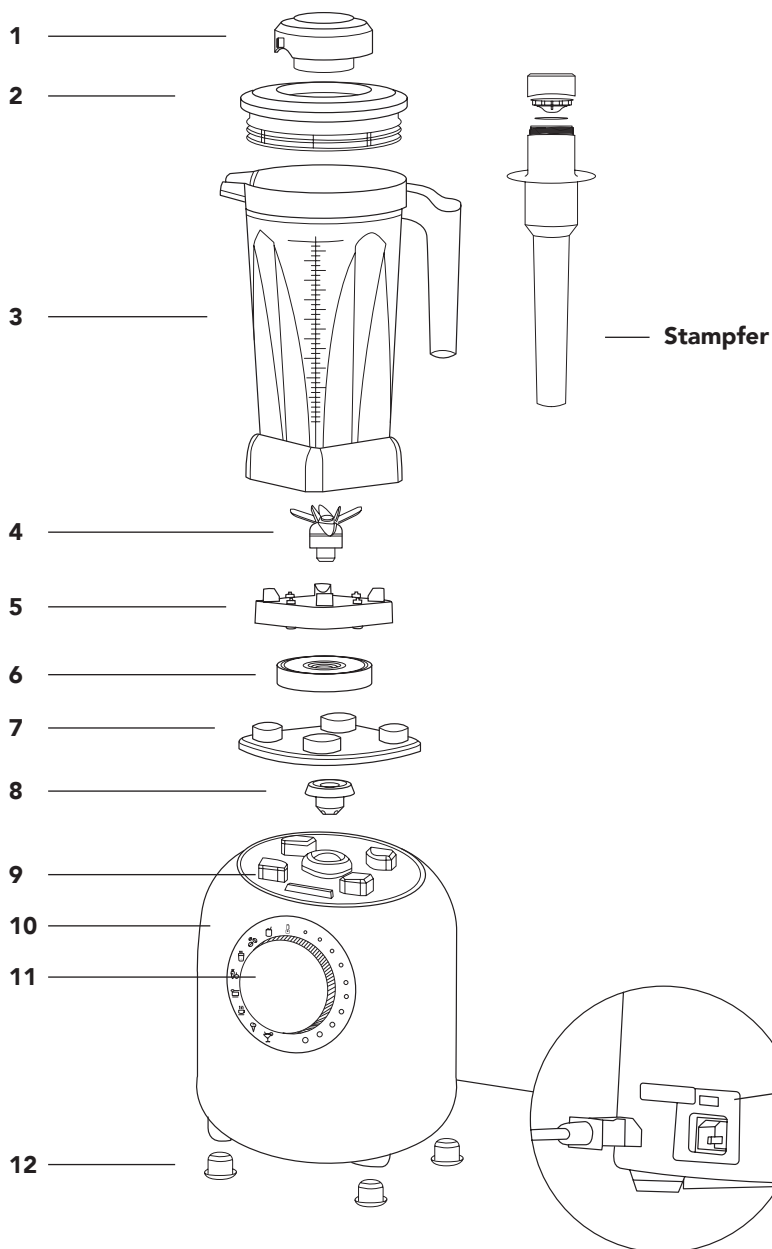


Mixerbeschreibung



Komponentenübersicht

1	Messbecher
2	Deckel mit Silikondichtung
3	Mixbehälter
4	Edelstahlklingen
5	Messerhalterung
6	Befestigungsmutter der Messer
7	Dämpfungsmatte
8	Motorkupplung
9	Magnetsensor für Mixbehälter
10	Motorblock
11	Jog-Dial
12	Anti-Rutsch-Füße
13	Anschlusskabel
14	USB-Ladeport und Buchse für Anschlusskabel

Inhaltsverzeichnis

MIXERBESCHREIBUNG	1
VORWORT	4
INFORMATION ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG	5
SICHERHEITSFUNKTIONEN	5
SICHERHEITSVORKEHRUNGEN	6
BEFÜLLUNG DER VERSCHIEDENEN MIXBEHÄLTER	7
BETRIEBSHINWEISE	8
AUSPACKEN, LIEFERUMFANG	9
INBETRIEBNAHME	10
ANFORDERUNGEN AN DEN AUFSTELLORT	10
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	10
BEDIENELEMENT MIT JOG-DIAL	11
VERWENDUNG MIXBEHÄLTER <i>sport</i>	12
BESCHREIBUNG DER TASTEN	13
USB-LADEFUNKTION	13
BEDIENUNG <i>puro S</i>	14
BEDIENUNG <i>puro S</i> MIT AUTOMATIKPROGRAMMEN	15
PROGRAMMBESCHREIBUNG	16
BEDIENUNG <i>puro S</i> IM MANUELLEN MODUS	17
BEDIENUNG DES STAMPFERS <i>T42RL</i>	18
MESSBECHER, DECKEL UND SILIKONDICHTUNG	19
SICHERHEITSHINWEISE ZUR REINIGUNG	19
REINIGUNG DES MIXBEHÄLTERS (INKL. DECKEL), DES MOTORBLOCK UND DES STAMPFERS	20

Inhaltsverzeichnis

FRAGEN UND ANTWORTEN ZUR BEDIENUNG	21
TECHNISCHE DATEN <i>puro S</i>	23
ENTSORGUNGSHINWEIS	24
ENTSORGUNG VON ALTBATTERIEN.....	25
bianco di puro KONTAKTDATEN UND KUNDENDIENST	25
STICHWORTVERZEICHNIS.....	26
GARANTIEBESTIMMUNGEN	27



Vorwort

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

schön, dass Sie sich entschieden haben, etwas für Ihre Gesundheit zu tun. Dabei hilft Ihnen der **puro S!**
Hiermit haben Sie ein anerkanntes Qualitätsprodukt erworben und wir bedanken uns für Ihren Kauf.



Die grünen Smoothies sind die perfekte Art einer gesunden Ernährung. Sie liefern hochkonzentrierte Vitalstoffe in ihrer natürlichsten Form. Diese sind um ein Vielfaches höher als bei herkömmlich zubereiteter Nahrung.

Mit dem **puro S** sind sie im Handumdrehen zubereitet, schmecken köstlich und versorgen Sie mit den lebenswichtigen Nährstoffen, um die täglichen Herausforderungen meistern zu können.

Frei nach dem Motto: „**Du bist, was Du isst!**“

Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß bei Ihrem neuen Weg der gesunden Ernährung.

Information zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil Ihres **puro S** und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch sowie die Pflege Ihres Hochleistungsmixers.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jedem Anwender zu lesen, der mit der Inbetriebnahme, der Bedienung, der Reinigung und der Pflege Ihres **puro S beauftragt ist.**

Sicherheitsfunktionen

Ihr **puro S** verfügt über 3 Sicherheitsfunktionen, um das Gerät und Dritte vor Schaden zu bewahren.

Überhitzungsschutz

Der Motor Ihres **puro S** ist mit einer Temperaturüberwachung ausgestattet. Wenn sich beim Betrieb des Mixers die Messer aufgrund zu fester Lebensmittel oder bei zu wenig Flüssigkeit zu langsam drehen, besteht die Gefahr einer Überhitzung und der Motor schaltet sich ab. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie Ihren **puro S** für ca. 45 Minuten an einer gut belüfteten Stelle abkühlen, danach können Sie mit Ihrem **puro S** wieder wie gewohnt weiter verfahren.

Überlastschutz

Dieser schützt den Motor für den Fall, dass sich die Messer im Mixbehälter durch eine Blockade (z. B. vergessene Gegenstände im Mixbehälter wie Löffel etc.) nicht drehen können.

Magnetsensor für Mixbehälter

Der Magnetaensor für den Mixbehälter (Abb. [8], Seite 1) erkennt, ob dieser korrekt aufgesetzt wurde. Sollte der Mixbehälter nicht oder nicht korrekt auf den Motorblock aufgesetzt sein, lässt sich Ihr **puro S** nicht einschalten. Überbrücken Sie niemals den Magnetsensor, um das Gerät und Dritte vor Schaden zu bewahren.

Sicherheitsvorkehrungen

Bitte beachten Sie für den sicheren Umgang des Gerätes die folgenden Sicherheitshinweise:

- Kontrollieren Sie Ihren **puro S** vor dem ersten Gebrauch auf äußere sichtbare Schäden an Gehäuse und Anschlusskabel inkl. Netzstecker. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Bei Beschädigung des Anschlusskabels darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden.
- Sollte Wasser oder eine andere Flüssigkeit in den Motorblock gelangt sein, kontaktieren Sie bitte zeitnah Ihren bianco di puro Kundendienst. Ziehen Sie das Anschlusskabel aus der Steckdose und betreiben Sie das Gerät nicht mehr.
- Legen Sie niemals das Anschlusskabel inkl. Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wischen Sie den Netzstecker niemals mit einem nassen oder feuchten Tuch ab. Berühren Sie niemals den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen.
- Bei Beschädigung des Anschlusskabels darf dieses nur durch den Hersteller oder seinem Kundendienst ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Reparaturen innerhalb der Garantiezeit dürfen nur vom bianco di puro Kundendienst ausgeführt werden. Durch eine unsachgemäße Reparatur können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Defekte Bauteile dürfen nur durch Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei den originalen Teilen ist gewährleistet, dass die Sicherheitsanforderungen erfüllt werden.
- Fassen Sie niemals während des Betriebes mit Ihren Händen in den Mixbehälter, da erhebliche Verletzungen entstehen können.
- Betreiben Sie Ihren **puro S** nur mit dem mitgelieferten oder einem aus dem bianco di puro Sortiment passenden Mixbehälter.
- Füllen Sie den Mixbehälter nur bis zum maximalen Füllstand auf (siehe Markierung).
- Kinder und gebrechliche Personen müssen bei der Handhabung des **puro S** stets durch eine für Ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und den Mixbehälter stets an einem für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Ziehen Sie das Anschlusskabel immer am Netzstecker aus der Steckdose und nicht am Kabel.
- Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel nirgendwo hängen bleibt, damit das Gerät nicht umfällt und keine Personen zu Schaden kommt.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit einem gefüllten Mixbehälter.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in direkter Sonneneinstrahlung oder in unmittelbarer Nähe anderer Hitzequellen.
- Achten Sie beim Betrieb darauf, dass der Deckel und Messbecher den Mixbehälter korrekt verschließt.
- Trennen Sie immer das Anschlusskabel, wenn Sie bewegliche Teile reinigen.

Sicherheitsvorkehrungen

- Achten Sie beim Reinigen des Mixbehälters auf die Messer, da diese Verletzungen verursachen können.
- Versuchen Sie nicht die Messer des Mixbehälters zu lösen, da diese fest mit dem Behälter verbunden sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Berühren Sie nicht direkt nach einem Mixvorgang die Antriebskupplung am Motorblock und die Unterseite des Mixbehälters, um Verletzungen bzw. Verbrennungen zu vermeiden.

Befüllung der unterschiedlichen Mixbehälter

Mixbehälter premium

(Aktiviert Funktionsmodus 1)

Befüllen Sie den Mixbehälter zuerst mit weichen Zutaten (Blattgrün, etc.) und geben Sie danach die festeren Zutaten (Apfel, Birnen, etc.) in den Mixbehälter dazu.

Achten Sie vor dem Mixvorgang darauf, dass der Deckel den Mixbehälter ordnungsgemäß verschliesst.

Mixbehälter sport

(Aktiviert Funktionsmodus 2)

Entfernen Sie vor der Befüllung zuerst die Messereinheit.

Da dieser Mixbehälter nach dem Befüllen "kopfüber" auf den Motorblock gesetzt wird, ist die Reihenfolge des Befüllens umgekehrt durchzuführen. Füllen zuerst die festeren Zutaten (Apfel, Birnen, etc.) ein und erst zum Schluss die weicheren (Blattgrün, etc.).

So bleibt gewährleistet, dass der Motor eine leichtere Anlaufphase hat und die festeren Zutaten die Möglichkeit haben von dem Messer erfasst zu werden.

Wichtig: Verschiessen Sie nach der Befüllung mit der Messereinheit den Mixbehälter, bevor Sie mit dem Mixvorgang starten.



Betriebshinweise

- Wenn Sie Soßen oder Suppen zubereiten möchten, geben Sie **je nach Härtegrad der Zutaten diese in 2 bis 3 Schritten in den Mixbehälter**. Die Menge sollte nicht zu gering sein, aber auch nicht zu viel. Zu viele Zutaten in einem Arbeitsgang könnten zur Überhitzung und zur automatischen Abschaltung des Motors führen. In diesem Fall warten Sie bis das Gerät wieder abgekühlt ist (siehe Seite 5).
- Halten Sie während der Benutzung Ihres **puro S** den Deckel des Mixbehälters immer geschlossen. Damit vermeiden Sie eventuelle Verbrühungen und Spritzer von heißen Lebensmitteln.
- Greifen Sie während des Betriebes niemals mit den Händen in den Mixbehälter, um Verletzungen zu vermeiden.
- Stecken Sie während des Betriebes niemals Gegenstände in den Mixbehälter, da sonst der Motor, die Messer und weitere Teile des Gerätes zerstört werden können. Die Ausnahme ist der im Lieferumfang enthaltene Stampfer, der konstruktionsbedingt nicht mit den Messern in Berührung kommen kann. **Wichtig ist hierbei, dass dieser nur durch die Deckelöffnung** (Abb. [2], Seite 1) **eingeführt werden darf**. Auf Seite 18 finden Sie die Beschreibung zum Stampfer.
- Wenn Sie heiße Getränke, Reismilch oder Warme Suppen zubereiten, achten Sie besonders darauf, dass der Deckel inkl. Messbecher den Mixbehälter gut verschliesst und dass Ihr **puro S** sicher aufgestellt ist. Es ist ratsam, erst mit einer geringen Geschwindigkeitsstufe zu beginnen und diese nach und nach zu erhöhen. Alternativ können Sie den Pulse-Modus verwenden oder eines der Automatikprogramme (Warme Suppe; siehe Seite 16 f.).
- Ist das ausgewählte Programm oder der manuelle Modus beendet, warten Sie mit der Entnahme des Mixbehälters solange, bis sich die Messer nicht mehr drehen, da die Kupplung Schaden nehmen könnte.
- Durch eine Überladung des Mixbehälters kann ein intensiver Geruch entstehen. Verringern Sie die Füllmenge und fahren Sie mit der Zubereitung fort.
- Steigt ein angesengter Geruch aus dem Motorblock, stoppen Sie sofort das Gerät und trennen Sie die Stromverbindung. Der Geruch kann durch Abrieb des Gummilagers der Kupplung entstehen, wenn dieser nicht korrekt montiert wurde. Kontaktieren Sie in diesem Fall bitte umgehend den bianco di puro Kundenservice.
- Bei der Zubereitung von dicken und klebrigen Zutaten, wie z. B. Teig, kann es vorkommen, dass sich der Motor und die Messer im Leerlauf drehen. Das liegt daran, dass sich in den Zutaten eine Luftblase gebildet hat. Stoppen Sie das Programm und entfernen Sie nur den Messbecher. Durch diese Öffnung können Sie mit Hilfe des beiliegenden Stampfers diese Luftblase entfernen. Setzen Sie den Messbecher wieder ein und fahren Sie mit der Zubereitung fort.

Auspacken, Lieferumfang

Zum Auspacken des *puro S* gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Entnehmen Sie den Stampfer und alle Zubehörteile aus dem Karton.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile vom Mixer und den Zubehörteilen.
- Heben Sie, wenn möglich, die Verpackung während der Garantiezeit auf, um im Garantiefall das Gerät sicher und ordnungsgemäß verpacken können.

i Hinweis zu den Aufklebern auf dem Mixer und am Stampfergriff

- Entfernen Sie bitte keine Typenschilder, da diese aus sicherheitsrelevanten Gründen angebracht sind und für eventuelle Garantieforderungen benötigt werden.
- Entfernen Sie bitte nicht den Aufkleber am Griff des Stampfers. Auf diesem ist der sichere Gebrauch des Stampfers abgebildet.

Lieferumfang

Ihr Mixer wird mit folgenden Komponenten geliefert:

- Motorblock **puro S**
- Mixbehälter **premium**: 2,0-Liter Volumen, 6 Edelstahlklingen, Tritan™-Kunststoff, BPA-frei
- Stampfer **T42RL** (mit patentierter Temperaturanzeige und LED-Leuchtanzeige im Griff)
- Deckel (inkl. Silikondichtung) mit integriertem Messbecher
- dieser Bedienungsanleitung
- bianco di puro Rezeptbuch

- Zusatzbehälter **sport**, bestehend aus:
- Mixbehälter **sport**: 0,5-Liter Volumen, Tritan™-Kunststoff, BPA-frei
- Adapter für Motorblock **puro S**
- Abnehmbare Messereinheit (6 Edelstahlklingen), inkl. Drehwerkzeug
- Verschlusskappe für Mixbehälter **sport**
- Trinkverschluss für Mixbehälter **sport**



Inbetriebnahme



Vorsicht:

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten.

- Beachten Sie bitte die auf Seite 6 f. genannten Sicherheitsvorkehrungen.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden, denn es besteht Erstickungsgefahr.
- Achten Sie vor dem Mixvorgang darauf, dass die Silikondichtung ordnungsgemäß am Deckel montiert und der Messbecher eingesetzt ist.
- Achten Sie darauf, dass Sie vor Mixbeginn den Mixbehälter mit dem Behälterdeckel verschlossen haben.

Anforderungen an den Aufstellort

Für den sicheren und fehlerfreien Betrieb Ihres *puro S* muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

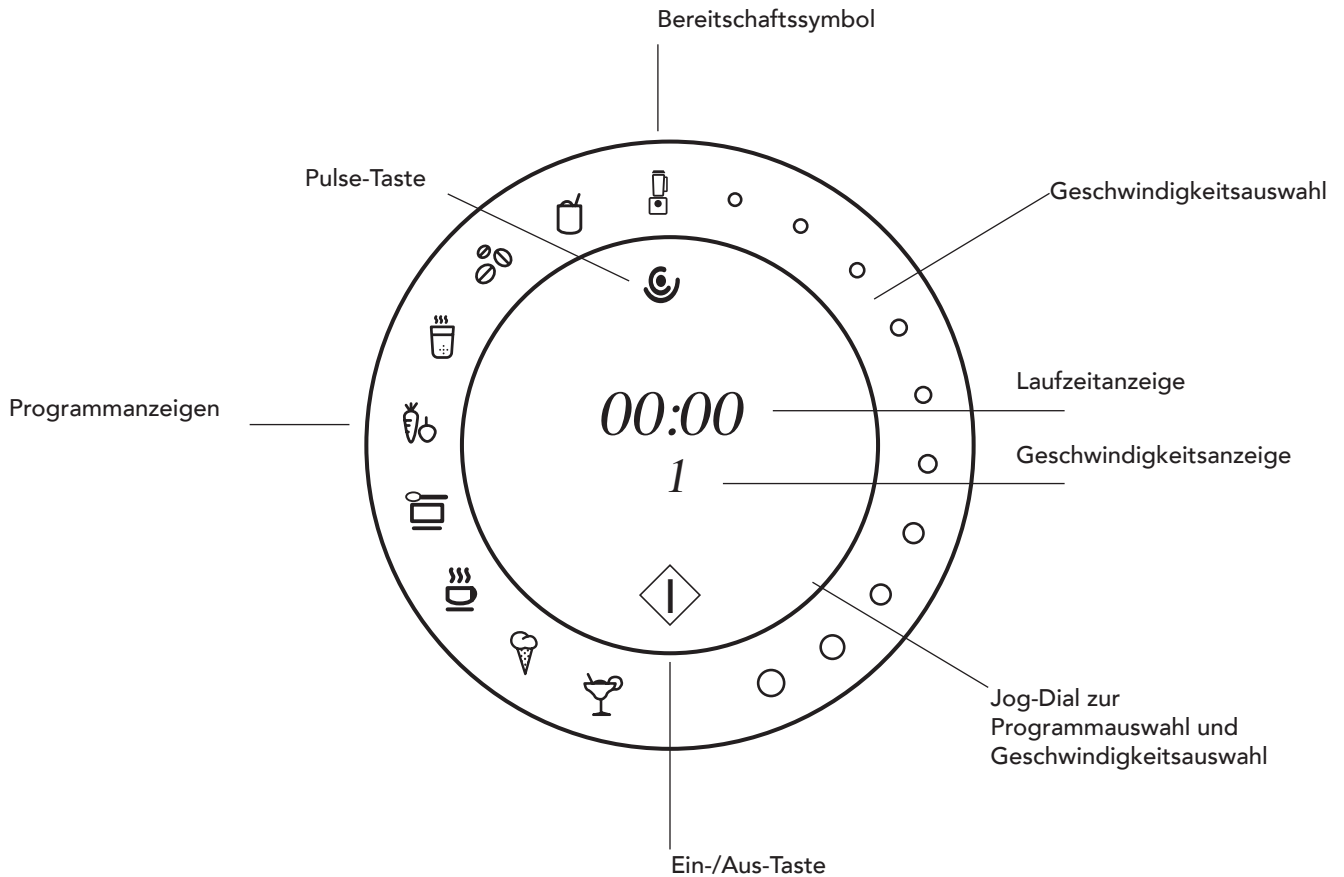
- Der Motorblock muss auf einer waagerechten, flachen, festen und rutschfesten Unterlage stehen, die die Tragkraft gewährleistet.
- Achten Sie darauf, dass der Motorblock nicht umfallen kann
- Legen Sie kein Tuch unter den Motorblock.
- Wählen Sie den Aufstellort so aus, dass Kinder nicht mit dem Mixer spielen oder in den Mixbehälter hineingreifen sowie nicht am Kabel des Motorblockes ziehen können.
- Stellen Sie den Mixer nur in Innenräumen auf und betreiben Sie ihn nicht im Freien.

Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen Ihres Mixers die Anschlussdaten, Spannung & Frequenz 220 - 240 Volt & 50 - 60 Hz, mit Ihrem Stromnetz. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Fragen Sie im Zweifelsfall Ihren Elektrofachmann.
- Die elektrische Sicherheit ist nur dann gewährleistet, wenn der Motorblock an einem vorschriftsmäßig installierten Schutzleitersystem angeschlossen wird.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Anschlusskabel unbeschädigt ist und nicht über heiße Flächen oder scharfe Kanten verlegt wird.
- Das Anschlusskabel darf nicht straff oder gespannt sein.
- Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker richtig in der Steckdose steckt. Ein lockerer Netzstecker kann zu einer Überhitzung des Gerätes oder zu einem elektrischen Schlag führen.

Bedienelement mit Jog-Dial



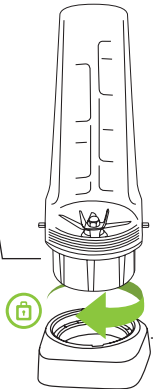
Verwendung Mixbehälter sport

Der im Lieferumfang enthaltene Mixbehälter **sport** ermöglicht Ihnen die Zubereitung vom Smoothies mit einem kleinen Anteil Blattgrün. Der Vorteil dieses Mixbehälters liegt darin, dass Sie den Behälter mit dem Trinkverschluss mitnehmen können. Ein Umfüllen in ein anderes Gefäß entfällt damit. Dieser Mixbehälter aktiviert beim Aufsetzen auf den Motorblock automatisch den Funktionsmodus 2. Die Beschreibung des Funktionsmodus 2 finden Sie auf Seite 14. Wenn Sie den Mixvorgang wiederholen möchte, so lösen Sie bitte kurz die Messereinheit um den Innendruck im Mixbehälter auszugleichen.

1. Mixen

Messereinheit

Die 6 Edelstahlklingen sind extrem langlebig und haltbar. Diese zerkleinern optimal kleinere Mengen an weichem Mixgut.



Adapter

Befestigen Sie den Adapter an der Messereinheit um den Sport Behälter auf puro S zu verwenden.

2. Unterwegs

Sport Behälter

0,5-Liter Volumen aus BPA-freiem Kunststoff. Optimal für kleinere Portionen für unterwegs von grünen Smoothies, Frucht-Smoothies, Pesto und Nussmilchen.



Trinkverschluss (patentiert)

Verschließt den Sport Behälter einfach und sicher für unterwegs.

Mit extra großer Trinkhülse und praktischem Handgriff zur leichten Befestigung.

3. Aufbewahren/Verstauen



Luftdichter Verschluss

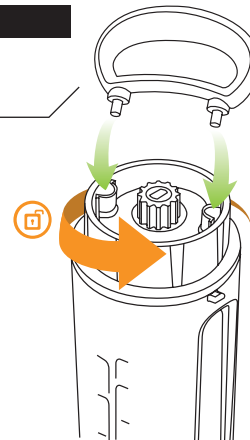
Verschließt den Mixbehälter luftdicht, sodass der Inhalt länger frisch bleibt.

Schütteln Sie den Inhalt vor dem Verzehr gut durch.

Anleitung

Lösen der Messereinheit

Drehwerkzeug zum einfachen Lösen und Verriegeln der Messereinheit



Beschreibung der Tasten

Ein-/Aus-Taste

Mit dieser Taste werden die Automatikprogramme gestartet, die Sie zuvor mit dem Jog-Dial ausgewählt haben. Beim Programmstart leuchtet diese Taste grün. Durch das erneute Drücken der Ein-/Aus-Taste wird das Programm vorzeitig beendet.

Pulse-Taste / Pulse-Modus

Durch gedrückt halten dieser Taste arbeitet Ihr Mixer auf höchster Geschwindigkeitsstufe. Durch loslassen dieser Taste stoppt Ihr Mixer automatisch.

Auswahl eines der 8 Automatikprogramms

Um ein Programm zu starten, muss sich Ihr **puro S** im Bereitschaftsmodus befinden. Wählen Sie nun durch Drehen des Jog-Dials nach Links ihr gewünschtes Programm aus. Dies wird durch einen kurzen Quittungston bestätigt und das ausgewählte Programmsymbol blinkt auf. Eine Übersicht der Programme finden Sie auf Seite 14.

Geschwindigkeitseinstellungen

Die Geschwindigkeit kann von Stufe 1 bis Stufe 10 (H) eingestellt werden. Das Display zeigt die Stufen wie folgt an:
„1,2,3,4,5,6,7,8,9,H“.

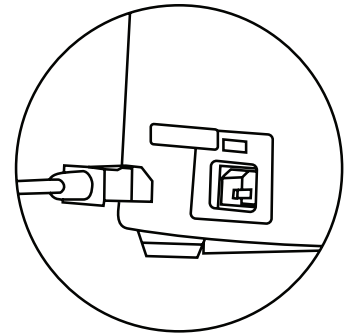
Die Geschwindigkeit stellen Sie durch Drehen des Jog-Dial nach rechts ein. Die Geschwindigkeit kann während des Betriebes im manuellen Modus geändert werden, dies wird im Display dargestellt.

USB-Ladefunktion

USB-Ladefunktion¹

Um Ihr Smartphone, Tablet, etc. direkt über den integrierten USB-Ladeanschluss aufzuladen, schließen Sie bitte ein passendes USB-Ladekabel (nicht im Lieferumfang Ihres Mixers enthalten) an. Dazu öffnen Sie bitte vorsichtig die Schutzabdeckung der USB-Ladebuchse auf der Rückseite des Motorblockes oberhalb der Buchse des Anschlusskabels und stecken Sie das passende USB-Ladekabel ein. Die Ladefunktion ist auch dann aktiv, wenn sich kein Mixbehälter auf dem Motorblock befindet.

*Die aktive Ladefunktion wird nicht am Bedienelement angezeigt.
Die Funktion Ihres Mixers ist durch ein am USB-Anschluss angeschlossenes Endgerätes in keiner Weise beeinträchtigt.*



¹ Ausgangsspannung DC5V / 2,1A

Bedienung des **puro S**

Schließen Sie Ihren **puro S** an eine Steckdose mit den entsprechenden Elektrowerten an. Diese finden Sie auf dem Typenschild auf der Geräterückseite und im Kapitel „Technische Daten“ auf Seite 32. Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker richtig in der Steckdose eingesteckt ist.

Energiesparmodus

Damit Sie Ihren **puro S** verwenden können, ist es erforderlich das der Mixbehälter korrekt auf dem Motorblock aufgesetzt ist und das Stromkabel an einer geeigneten Steckdose angeschlossen ist. Ohne aufgesetztem Mixbehälter lässt sich Ihr **puro S** aus Sicherheitsgründen nicht einschalten. Die Ein-/Aus-Taste blinkt rot auf.

Einschalten / Aktivieren des Bereitschaftsmodus

Stellen Sie den Mixbehälter auf den Motorblock und drücken Sie das Jog-Dial. Nun leuchten je Funktionsmodus die verfügbaren Optionen im Bedienelement auf. Der Funktionsmodus hängt vom aufgesetzten Mixbehälter ab. Mit dem Mixbehälter **premium** ist der Funktionsmodus 1 aktiv. Mit dem Mixbehälter **sport** ist der Funktionsmodus 2 aktiv.

Funktionsmodus 1

In diesem Modus stehen Ihnen die 8 Automatikprogramme, alle Geschwindigkeitsstufen (Stufe 1-10) im manuellen Modus sowie der Pulse-Modus, zur Verfügung. Im Bereitschaftsmodus zeigt das Display nun „00:00“ Minuten an, die Geschwindigkeitsstufe steht auf „1“. Im Bedienfeld leuchten alle Symbole in weiss auf. Das Bereitschaftssymbol oben leuchtet rot.

Funktionsmodus 2

In diesem Funktionsmodus stehen die Geschwindigkeitsstufen (Stufe 1 und 2) und der Pulse-Modus zur Verfügung. Der Motor schaltet sich nach 1 Minute Laufzeit automatisch ab. Im Bereitschaftsmodus leuchtet das Bereitschaftssymbol in Rot auf. Die Ein-/Aus-Taste und die beiden Geschwindigkeitsstufen leuchten in Weiss auf.

iPMS (integriertes Power Management System) (Leistungsautomatik in den Drehzahlstufen 1-5):

Während des Mixvorgangs von festen Lebensmitteln (bsp. Teig, Nussmuse) prüft die Leistungsautomatik kontinuierlich die Motorleistung und regelt diese bei Bedarf automatisch nach. Hiermit bleibt gewährleistet, dass der Mix-Inhalt optimal verarbeitet wird. Diese Funktion ist in beiden oben genannten Funktionsmodi aktiviert.

Durch diese Leistungsautomatik kann es beim Zubereiten von weicheren Lebensmitteln in den Drehzahlstufen 1-5 zu einer dynamischen Geschwindigkeitswahrnehmung kommen.

Dies stellt aber keinen Fehler dar, sondern ist auf die Leistungsautomatik zurückzuführen.

*Ihr **puro S** wechselt nach 3 Minuten Inaktivität automatisch in den Energiesparmodus.*









Bedienung *puro S* mit Automatikprogrammen

Starten eines Automatikprogramms

Um ein Programm zu starten, muss sich Ihr **puro S** im Bereitschaftsmodus befinden. Wählen Sie durch Drehen des Jog-Dials nach links Ihr gewünschtes Programm aus. Ihre Programmauswahl wird durch Blinken des gewählten Programmsymbols und der Programmlaufzeit im Display dargestellt. Durch Drücken der Ein-/Aus-Taste wird das Programm gestartet und im Display läuft die Programmlaufzeit rückwärts. Nach Beendigung des Programms stoppt Ihr **puro S** automatisch.

Vorzeitiges Beenden eines Automatikprogramms

Um das gestartete Automatikprogramm vorzeitig zu beenden, Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste. Entnehmen Sie den Mixbehälter erst dann, wenn sich die Messer nicht mehr drehen.

Symbol	Programm	Programmablauf	Laufzeit	Displayanzeige
	Frucht-Smoothies	Stufe 10 für 8 Sekunden, dann 2 Sekunden Stopp. 3 Wiederholungen. <i>Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart</i>	00:30 Sek.	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe
	Nussmehl	Stufe 5 für 5 Sek., dann Stufe 8 für 2 Sek. und 1 Sek. Stopp. 10 Wiederholungen. <i>Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart</i>	00:35 Sek.	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe
	Reismilch	Beschleunigt auf Stufe 5 in 5 Sek., Stufe 5 für 25 Sek., dann Stufe 8 für 30 Sek. Stufe 10 bis zum Ende der Laufzeit. <i>Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart</i>	06:00 Min.	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe
	Grüne Smoothies	Stufe 10 für 20 Sek., 2 Sek. Stopp. Stufe 6 für 10 Sek., 2 Sek. Stopp. Stufe 10 für 40 Sek., 2 Sek. Stopp. Stufe 6 für 10 Sek. <i>Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart</i>	01:26 Min.	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe
	Saucen, Nussmilch	Stufe 8 für 2 Sek. und 1 Sek. Stopp. Insgesamt 5 Wiederholungen. Dann Stufe 10 für 45 Sek. <i>Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart</i>	01:00 Min.	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe
	Warme Suppen	Stufe 7 in 7 Sek., dann Stufe 10 in 3 Sek. Stufe 10 wird bis zum Ende des Laufzeit beibehalten. <i>Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart</i>	04:20 Min.	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe
	Eis	Stufe 10 für 20 Sekunden, 2 Sek. Stopp, Stufe 10 für 20 Sekunden, 2 Sek. Stopp, Stufe 10 für 5 Sekunden <i>Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart</i>	00:49 Sek.	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe
	Frozen Yogurt	Stufe 8 für 13 Sek., 2 Sek. Stopp. Stufe 10 für 10 Sek., Stopp für 2 Sek. Stufe 8 für 13 Sek., Stopp für 2 Sek. Stufe 10 für 10 Sek., Stopp für 2 Sek., Stufe 5 für 10 Sek. <i>Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart</i>	01:04 Min.	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe



Programmbeschreibung

Frucht-Smoothies

Mit dieser Einstellung gelingen klassische Smoothies aus Früchten und einigen Gemüsesorten optimal.

Nussmehl

Dieses Programm ist optimal zum Mahlen von trockenen Zutaten wie Nüssen, Mohn, Getreide bis hin zu Kaffeebohnen geeignet.

Reismilch

Verwenden Sie das Reismilch-Programm zum Zubereiten selbstgemachter Reismilch, Sojamilch, u.v.m. Einige Rezepte finden Sie unter „Rezepte zum Ausprobieren“.

Grüne Smoothies

Dieses Programm wurde speziell für die Zubereitung von grünen Smoothies entwickelt und ist so aufgebaut, dass das Blattgrün sehr fein zerkleinert wird und so dessen wertvolle Bestandteile wie z. B. das Chlorophyll optimal aufgeschlossen werden.

Saucen, Nussmilch

Egal ob Dressings, Saucen, Dips oder Nussmilch: Mit diesem Programm gelingt dies optimal.

Warme Suppen

Die durch die Reibungsenergie beim Mixen entstehende Wärme nutzen wir, um köstlich warme Suppen herzustellen. Damit ist es möglich, auf einfache Art und Weise eine wohlschmeckende Suppe in Rohkostqualität (ca. 42° C) zuzubereiten (ungefähre Werte - abhängig von der Füllmenge und Lagerungstemperatur der Lebensmittel).

Eis

Der Motor ist kraftvoll genug, um auch tiefgekühlte Zutaten zu zerkleinern und zu einer cremigen Masse zu mixen.

Frozen Yogurt

Eiskalte Drinks oder frozen Jogurths sind kein Problem, dafür sorgt diese Einstellung im Handumdrehen. Das Programm zerkleinert gefrorene Zutaten und mischt sie mit der zugefügten Flüssigkeit ohne Intervall.

Rezepte finden Sie im beiliegendem bianco di puro Rezeptebuch!

Bedienung *puro S* im manuellen Modus

Manueller Modus

Neben den 8 Automatikprogrammen können Sie den **puro S** auch in einem manuellen Modus betreiben. Der Mixer muss sich im Bereitschaftsmodus befinden. Durch Drehen des Jog-Dials nach rechts startet der **puro S** unverzüglich auf Stufe 1. Im Display wird die verstrichene Laufzeit und die ausgewählte Geschwindigkeitsstufe angezeigt. Drehen Sie nun das Jog-Dial weiter nach rechts um die nächst höhere Stufe auszuwählen.

Manuellen Modus beenden

Beenden Sie den manuellen Modus durch Drücken der Ein-/Aus-Taste oder drehen Sie das Jog-Dial auf das Bereitschaftssymbol, dieses blinkt nun kurz auf. Warten Sie mit der Entnahme des Mixbehälters bis sich die Messer und der Motorantrieb nicht mehr drehen.

Hinweis:

Im manuellen Modus arbeitet Ihr Mixer bis zum **manuellen** Beenden des Mixvorganges. Während des Betriebs im manuellen Modus sehen Sie im Display die verstrichene Laufzeit.

Pulse-Taste / Pulse-Modus

Hiermit startet Ihr **puro S** in der kleinsten Geschwindigkeitsstufe und beschleunigt innerhalb von 2 Sekunden auf die höchste Geschwindigkeitsstufe. Sie müssen die Pulse-Taste gedrückt halten um für diesen Zeitraum die höchste Geschwindigkeitsstufe zu verwenden. Durch kurzes Antippen und Loslassen der Pulse-Taste können Sie Ihr Mixgut in der kleinsten Geschwindigkeitsstufe zerkleinern. Beim Loslassen der Pulse-Taste stoppt Ihr **puro S** automatisch. Während des Betriebes im Pulse-Modus wird im Display die verstrichene Laufzeit und die Geschwindigkeitsstufe angezeigt.

Geschwindigkeitseinstellungen

Die Geschwindigkeit stellen Sie im manuellen Modus durch Drehen des Jog-Dials auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe ein. Die gewählte Geschwindigkeitsstufe wird im Bedienfeld dargestellt. Die Drehzahl richtet sich nach der von Ihnen gewählten Geschwindigkeitsstufe und dem verwendeten Funktionsmodus:

Funktionsmodus 1 (Mixbehälter *premium*)

Auswählbare Geschwindigkeitsstufen: Stufe 1 bis 10 (H)

Umdrehungen: Softstart mit 1.500 U/Min. bis 32.000 U/Min.

(ca. Angaben in U/Min.)

Funktionsmodus 2 (Mixbehälter *sport*)

Auswählbare Geschwindigkeitsstufen: Stufe 1 und 2

Umdrehungen: Softstart mit 7.000 U/Min. und 14.000 U/Min.

(ca. Angaben in U/Min.)

ipMS (integriertes Power Management System)

Durch diese Leistungsautomatik kann es beim Zubereiten von weicheren Lebensmitteln in den Drehzahlstufen 1-5 zu einer dynamischen Geschwindigkeitsveränderung kommen. Dies stellt aber keinen Fehler dar, sondern ist auf die Leistungsautomatik zurückzuführen.

Entnehmen Sie den Mixbehälter erst dann, wenn sich die Messer nicht mehr drehen!



Bedienung des Stampfers T42RL

Führen Sie den Stampfer nur durch die Deckelöffnung des Messbechers in den Mixbehälter ein (siehe Abb. 2, Seite 1). Verwenden Sie nur den mitgelieferten Stampfer und keine anderen Gegenstände, um den Mix-Inhalt nach unten in Richtung der Messer zu drücken. Je weniger Wasser Sie verwenden, umso mehr müssen Sie mit dem Stampfer arbeiten. Sollten Sie andere Gegenstände verwenden, kann das Gerät einen irreparablen Schaden nehmen.

Übersicht



Mit Hilfe des Stampfers können Sie auch etwaige Luftblasen, z. B. bei der Zubereitung von Teig, im Mixbehälter entfernen, ohne dass der Stampfer die Messer berührt. Mit der integrierten Temperaturanzeige können Sie die schonende Zubereitung Ihrer Nahrung kontrollieren.

Halten Sie bei Verwendung des Stampfers stets den Mixbehälter mit einer Hand fest!

Um die Temperatur im Inneren des Mixbehälters zu messen, gehen Sie wie folgt vor:

- Schalten Sie den Stampfer mit der Ein-/Aus-Taste am Display ein.
- Nehmen Sie den Messbecher vom Deckel ab, lassen aber den Deckel auf dem Mixbehälter.
- Führen Sie nun den Stampfer durch die Öffnung im Deckel in den Mixbehälter.
- Im Display des Stampfers wird nun die Temperatur in °C angezeigt.
- Erreicht das Mixgut eine Temperatur von 42° C leuchtet der LED-Leuchtring in rot auf.

i Hinweis Sollte in der Anzeige die Temperatur in °F (Fahrenheit) dargestellt werden, können Sie dies durch Gedrückthalten der Ein-/Aus-Taste des Stampfers in °C (Celsius) umstellen.

Batteriewechsel (Batterietyp: 2x Micro AAA)

- Schrauben Sie das Gehäuseteil oberhalb des silbernen Ringes gegen den Uhrzeigersinn ab.
- Ziehen Sie nun vorsichtig das Display aus dem Griff.
- Entnehmen Sie nun die beiden Batterien aus dem Einsatz heraus und setzen Sie die vollen Batterien ein.
- Setzen Sie das Display nun in den Griff ein und schrauben Sie das obere Gehäuseteil wieder fest.

Entsorgen Sie leeren Batterien in den dafür vorgesehenen Rücknahmestellen.

Messbecher, Deckel und Silikondichtung

Setzen Sie den Messbecher (→Abb. [1], Seite 1) in die Deckelöffnung (→Abb. [2], Seite 1) ein und drehen Sie diesen nach rechts fest. Nun drücken Sie den Deckel fest auf den Mixbehälter. Zum Abnehmen des Messbechers drehen Sie diesen nach links und nehmen ihn dann nach oben hin vom Deckel ab.

Die Silikondichtung können Sie zur leichteren Reinigung vom Deckel entfernen. Achten Sie bitte darauf, die Silikondichtung nach der Reinigung wieder an den Deckel anzubringen. Nur so ist die Dichtigkeit des Deckels gewährleistet.

Sicherheitshinweise zur Reinigung

Dieses Kapitel enthält wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege Ihres **puro S**.

Beachten Sie **folgende Sicherheitshinweise**, bevor und während Sie mit der Reinigung ihres **puro S** beschäftigt sind:

- **Ziehen Sie den Netzstecker vor dem Reinigen aus der Steckdose.**
- **Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes.**
- **Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische Aufbau verändert, kann dies zu einem elektrischen Schlag oder sogar zum Tode führen.**
- **Legen Sie niemals den Netzstecker zur Reinigung ins Wasser.**
- **Reinigen Sie den Netzstecker niemals mit einem nassen Tuch.**
- **Berühren Sie den Netzstecker niemals mit nassen Händen.**



Reinigung des Mixbehälters (inkl. Deckel), des Motorblocks und des Stampfers

Reinigung des Mixbehälters und Deckels



Vorsicht bei der Reinigung:

**Die Messer können Verletzungen verursachen!
Der Mixbehälter gehört nicht in die Geschirrspülmaschine!**

- Der Mixbehälter kann unter fließendem Wasser mit einer Spülbürste oder einem Spülschwamm gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungs- und Lösungsmittel.
- Reinigen Sie den Mixbehälter mit einem milden Reinigungsmittel (Spülmittel) oder füllen Sie 2 Tassen Wasser in den Mixbehälter, geben Sie etwas Spülmittel dazu, schließen Sie den Deckel (inkl. Silikondichtung und Messbecher) und betätigen Sie mehrmals die Pulse-Taste.
- Reinigen Sie den Mixbehälter immer unmittelbar nach jedem Gebrauch.
- Die Silikondichtung des Deckels kann zur leichteren Reinigung entfernt werden. Achten Sie vor dem Mixbeginn darauf, dass die Silikondichtung wieder korrekt am Deckel montiert wurde.
- Stellen Sie den Mixbehälter zum Trocknen bitte **nicht** auf den Kopf.

Achten Sie beim Aufsetzen des Mixbehälters auf den Motorblock, dass die Kontakte richtig trocken sind.

Reinigung des Motorblocks

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie den Motorblock mit einem weichen leicht angefeuchteten Tuch.
- Benutzen Sie keine aggressiven Putz- und Lösungsmittel.
- Tauchen Sie den Motorblock niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten (Kurzschlussgefahr).
- Spülen Sie den Motorblock niemals unter fließendem Wasser ab (Kurzschlussgefahr).

Sollte Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Motorblock gelangt sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie umgehend den bianco di puro Kundendienst.

Reinigung des Stampfers T42RL

- Reinigen Sie das Display nicht unter fließendem Wasser, sondern verwenden Sie ein leicht angefeuchtetes Tuch.
- Reinigen Sie den Stampfer bitte **nicht** in der Geschirrspülmaschine!

Fragen und Antworten zur Bedienung

Mit dem bianco di puro Hochleistungsmixer ist die Zubereitung vieler Speisen sehr einfach. Man fügt seine Zutaten in den Mixbehälter und wählt das gewünschte Automatik-Programm aus. Schon erhält man einen leckeren Nachtisch, gesunde Smoothies oder eine wohlschmeckende warme Suppe und vieles mehr!

In der Praxis hat sich aber gezeigt, dass aller Anfang schwer ist. Daher haben wir Ihnen die häufigsten Fragen mit entsprechenden Lösungen aufgezeigt.

Beim Zubereiten arbeitet Ihr bianco di puro Mixer reibungslos, kommt dann aber ins Stocken.

Es kann sein, dass sich die größeren Stückchen der gemixten Masse im unteren Bereich des Mixbehälters festgesetzt haben. Schalten Sie das Gerät aus und versuchen sie die großen Stücke mit dem Stampfer zu lösen. Manchmal bilden sich auch nur Luftblasen, die Sie ebenfalls mit dem Stampfer beseitigen können. Fügen Sie ggf. mehr Wasser hinzu.

Beim Mixen wird ein Teil der Zutaten gegen die Wände des Mixbehälters gedrückt und setzen sich dort ab. Die Messer laufen ins Leere.

Dies passiert vor allem dann, wenn kleinere Mengen verarbeitet werden sowie bei der Zubereitung von Mandelmus und anderen Nussmusen. Abhilfe besteht darin, dass man die Masse bei ausgeschaltetem Gerät mit dem Stampfer vom Rand in Richtung Messer drückt. Das Hinzufügen von Flüssigkeiten (Öl) sorgt dafür, dass die Masse unten im Mixbehälter bleibt und dort von den Messern verarbeitet werden kann. Verwenden Sie hierbei eine niedrige Geschwindigkeitsstufe.

Der Mixer kommt ins Stocken und streikt dann vollends.

Ihr bianco di puro Hochleistungsmixer hat einen Überhitzungsschutz, der sicherstellt, dass das Gerät nicht überhitzt. Machen Sie öfter eine Pause, damit er abkühlen kann. Sollte der Überhitzungsschutz ausgelöst sein, so warten Sie mind. 45 Minuten. Danach ist Ihr bianco di puro Hochleistungsmixer wieder wie gewohnt einsatzbereit.

Die Messer drehen sich in der Stufe 1 - 5 ungleichmäßig.

Dies stellt keine Fehlfunktion dar, sondern ist Bestandteil des iPMS. Dieses System regelt in den Stufen 1 - 5 je nach Härtegrad und Widerstand der Zutaten im Mixbehälter die Motorleistung nach, um das Mixgut optimal verarbeiten zu können.

Es können nur die Geschwindigkeitsstufen 1 und 2 und keine Automatikprogramme ausgewählt werden.

Bei Verwendung des Mixbehälter **sport** sind nur die beiden Geschwindigkeitsstufen im manuellen Modus und der Pulse-Modus auswählbar. Verwenden Sie den Mixbehälter **premium**, um die Automatikprogramme und die 10 Geschwindigkeitsstufen zu verwenden.



Fragen und Antworten zur Bedienung

Mandeln, Nüsse, Sonnenblumenkerne und Samen werden im Mixbehälter zwar zerkleinert, es entsteht aber kein cremiges Mus.

Fügen Sie esslöffelweise neutrales Speiseöl hinzu, bis die Messer wieder greifen und sich eine cremige Konsistenz entwickelt. Oft hilft es, die Nussmasse mit dem Stampfer wieder auf die Messer zu drücken.

Bedingt durch Reibungseffekte steigt die Temperatur im Mixbehälter bei länger dauernder Zubereitung von Nussmusen an. Damit das fertige Mus den Kriterien der Rohkost entspricht und sich keine Transfette bilden, sollte man darauf achten, dass die Masse im Mixbehälter nicht über 42 °C erhitzt wird. Dies können Sie einfach mit dem bianco di puro Stampfer **T42RL** überprüfen (siehe Bedienung des Stampfers auf Seite 18). Mit ein paar kleinen Pausen können sowohl das Mus als auch der Motor bei Bedarf abkühlen.

Technische Daten

puro S

Spannung / Frequenz	220-240V / 50-60Hz
Leistung	1.680 Watt
Umdrehungen	1.500 U/Min. (Stufe 1) - bis zu 32.000 U/Min. (Stufe H)
Mixbehälter	2,0 Liter, Tritan™-Kunststoff, BPA-frei
Max. Temperatur	125 °C
Messerart und Material	6 Edelstahlklingen
Bedienelement	Jog-Dial zur Programmauswahl und Geschwindigkeitsauswahl 10 wählbare Geschwindigkeitsstufen, Ein-/Aus-Taste Pulse-Taste, Display mit Laufzeit- und Geschwindigkeitsanzeige 8 Automatik-Programme
Sicherheitsfunktionen (siehe S. 5)	Überhitzungsschutz, Überlastschutz und Sensor für den Mixbehälter
Geräteabmessung	(h) 540 mm x (b) 220 mm x (t) 220 mm
Verpackungsabmessung	(h) 435 mm x (b) 310 mm x (t) 267 mm
Gerätegewicht	6,85 kg
Verpackungsgewicht	8,59 kg
Zertifikation / Standard	ITS -GS, CE, EMC, CB, LVD, PAH
Herstellergarantie	5 Jahre auf den Motorblock 2 Jahre auf den Mixbehälter 2 Jahre auf den Stampfer (ausgenommen der Batterien)
Verbrauch im Standby	0,5 Watt
Art der Nutzung	Haushaltszulassung, nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Stampfer T42RL (mit patentierter Temperaturanzeige und LED-Leuchtring)

Farbe	Schwarz
Messbereich	0 °C - 120 °C
Stampferabmessung	(h) 325mm x (b) 82 mm
Verpackungsabmessung	(h) 287 mm x (b) 118 mm x (t) 88 mm
Gewicht	0,16 kg
Herstellergarantie	2 Jahre
Max. Temperatur	125 °C
Stromversorgung	Batterietyp 2 x AAA



Entsorgungshinweis

Die Verpackung schützt Ihren Mixer vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf verringert das Abfallaufkommen und spart Rohstoffe. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem „Grüner Punkt“.

Heben Sie - wenn möglich - die Verpackung während der Garantiezeit auf, um im Garantiefall das Gerät sicher und ordnungsgemäß verpacken zu können.



Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, sondern nutzen Sie die Sammelstellen Ihrer Gemeinde. Fragen Sie Ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung gefährliche Stoffe ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen sowie die Flora und Fauna auf Jahre vergiften.

Entsorgung von Altbatterien

Unentgeltliche Rücknahme von Altbatterien

Batterien dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Sie sind zur Rückgabe von Altbatterien gesetzlich verpflichtet damit eine fachgerechte Entsorgung gewährleistet werden kann, können Sie Altbatterien an einer kommunalen Sammelstelle oder im Handel vor Ort abgeben. Auch wir sind als Vertreiber von Batterien zur Rücknahme von Altbatterien verpflichtet, wobei sich unsere Rücknahmeverpflichtung auf Altbatterien der Art beschränkt, die wir als Neubatterien in unserem Sortiment führen oder geführt haben. Altbatterien vorgenannter Art können Sie daher entweder ausreichend frankiert an uns zurücksenden oder direkt in unserem Versandlager unter der folgenden Adresse unentgeltlich abgeben:

bianco di puro GmbH & Co. KG

Maarweg 255
D-50825 Köln
Deutschland

Falls Sie noch Fragen haben, können Sie uns gerne auch per email unter info@biancodipuro.com Kontaktieren.

Bedeutung der Batteriesymbole



Batterien sind mit dem Symbol einer durchgekreuzten Mülltonne gekennzeichnet. Dieses Symbol weist darauf hin, dass Batterien nicht in den Hausmüll gegeben werden dürfen. Bei Batterien, die mehr als 0,0005 Masseprozent Quecksilber, mehr als 0,002 Masseprozent Cadmium oder mehr als 0,004 Masseprozent Blei enthalten, befindet sich unter dem Mülltonnen-Symbol die chemische Bezeichnung des jeweils eingesetzten Schadstoffes - dabei steht "Cd" für Cadmium, "Pb" steht für Blei und "Hg" für Quecksilber.

bianco di puro Kontaktdaten und bianco di puro Kundendienst

Kontaktdaten

bianco di puro GmbH & Co. KG

Maarweg 255
D-50825 Köln
Deutschland

Telefon +49 221 50 80 80-0
Fax +49 221 50 80 80-10
Mail info@biancodipuro.com

Kundendienst

bianco di puro GmbH & Co. KG

Maarweg 255
D-50825 Köln
Deutschland

Telefon +49 221 50 80 80-20
Fax +49 221 50 80 80-10
Mail kundenservice@biancodipuro.com

Besuchen Sie uns auch im Internet unter www.biancodipuro.com

Copyright © bianco di puro GmbH & Co. KG, 2015

Stichwortverzeichnis

Automatikprogramme	15
Bedienung Ihres puro S	14
Ein-/Aus-Taste	13
Einschalten Ihres puro S	14
Energiesparmodus	14
Geschwindigkeitseinstellungen	17
Manueller Modus	17
Auswahl eines Automatikprogrammes.....	13
Pulse-Modus.....	17
Reinigung des Mixbehälters und Deckels	20
Reinigung des Motorblocks.....	20
Magnetsensor für Mixbehälter	5
Stampfer T42RL	18
Taste PULSE	13
Überhitzungsschutz und Überlastschutz	5
USB-Ladefunktion	13
Funktionsmodus 1 und 2	14
iPMS (Leistungsautomatik).....	14

bianco di puro Servicecenter

bianco di puro GmbH & Co. KG Telefon +49 221 50 80 80-20
Maarweg 255 Fax +49 221 50 80 80-10
50825 Köln Mail kundenservice@biancodipuro.com
Deutschland Internet www.biancodipuro.com

Bitte halten Sie das Kaufdatum und die Seriennummer des Gerätes bereit. Die Seriennummer ist unterhalb des Gerätes angebracht.

Achtung

- Vor Gebrauch unbedingt Anleitung lesen!
- Motorblock nicht ins Wasser tauchen!
- Wenn nicht in Betrieb, Netzstecker ziehen!
- Achtung: Gerät nicht öffnen, Gefahr eines Stromschlages!

Garantiebestimmungen

Wir geben folgende Herstellergarantien auf unsere bianco di puro Hochleistungsmixer:

- 5 Jahre Herstellergarantie auf den Motorblock
- 2 Jahre Herstellergarantie auf den Mixbehälter
- 2 Jahre Herstellergarantie auf den Stampfer (ausgenommen auf die Batterie)

Die Garantie umfasst Material-, Konstruktions- und Fertigungsfehler auf alle Teile.

Das Gerät verfügt über eine Haushaltszulassung und ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Wenn bei Ihrem bianco di puro Hochleistungsmixer trotz sachgemäßer Benutzung innerhalb der Garantiezeit ein Fehler auftritt, wird nach Wahl des Herstellers entweder repariert oder defekte Teile kostenlos ersetzt oder im Austausch ein gleichwertiges Gerät geliefert.

Dazu muss das ganze Gerät inklusive aller Zubehörteile gründlich gereinigt und gut verpackt an die bianco di puro Service Adresse gesandt werden. Bitte beachten Sie: Wenn die Einzelteile oder das Gerät nicht gereinigt wurden, berechnet unser Servicedienst unabhängig vom Garantieanspruch Reinigungskosten. Bewahren Sie für den Fall einer Rücksendung am besten die Originalverpackung auf.

Bitte rufen Sie stets beim Kundenservice an, bevor Sie das Gerät zurücksenden. Denn oft genügt ein Telefonat mit unserem Servicedienst um das Problem zu beheben und das Einpacken und Versenden erübrigt sich. Auf jeden Fall wird das bianco di puro Serviceteam Ihr Problem schnellstmöglich beheben.

Falls dennoch eine Einsendung des Gerätes erforderlich ist, sprechen Sie bitte vorher mit unserem Kundendienst über den Versand. So können die Versandkosten minimiert werden.

Der Garantieanspruch beinhaltet nicht

1. Ursachen, die nicht in der Verarbeitung und Herstellung des Gerätes begründet sind, wie z.B. leichtfertige Beschädigung oder Fall des Gerätes.
2. Nutzung und Gebrauch abweichend von der Bedienungsanleitung, unsorgfältige Behandlung, technische Veränderung durch den Kunden.
3. Beschädigung, die durch fremde Ersatzteile oder Reparaturen von nicht autorisierten Betrieben verursacht wurden.

Um Ihren Garantiefall bearbeiten zu können, werden folgende Informationen benötigt:

1. Ihr Name, Adresse, Telefonnummer
2. Serien-Nr. und Modellbezeichnung
3. Problembeschreibung
4. Kaufdatum
5. Verkäufer
6. Kopie der Rechnung
7. Bei Beschädigungen durch den Transport: Name des Paketdienstes und die Paketnummer

Wichtig

Heben Sie die Verpackung während der Garantiezeit auf, um im Garantiefall das Gerät ordnungsgemäß verpacken zu können.

Wenn Sie Ihren bianco di puro Hochleistungsmixer einsenden, verpacken Sie alle Teile in der Originalverpackung und vergewissern Sie sich, dass Sie alle Teile eingepackt haben. Vergessen Sie nicht Ihre Adresse auf der Außenseite anzubringen