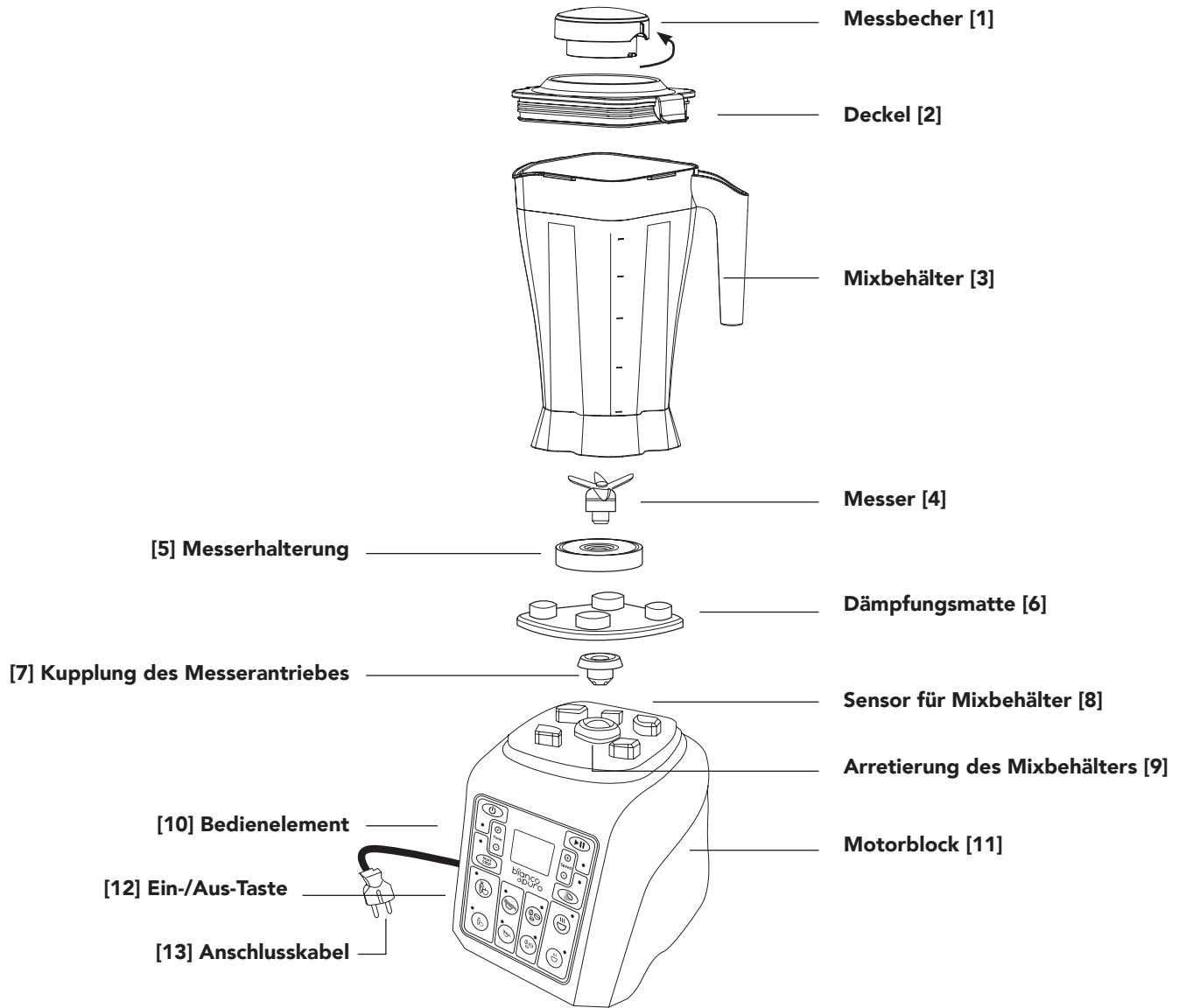


Gerätebeschreibung



Inhaltsverzeichnis

GERÄTEBESCHREIBUNG	1
VORWORT	4
INFORMATION ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG	5
SICHERHEITSFUNKTIONEN	5
SICHERHEITSVORKEHRUNGEN	6
BETRIEBSHINWEISE	8
AUSPACKEN, LIEFERUMFANG UND INBETRIEBNAHME	9
ANFORDERUNGEN AN DEN AUFSTELLORT	10
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	10
ÜBERSICHT BEDIENELEMENT	11
BESCHREIBUNG DER TASTEN.....	12
BEDIENUNG forte 2.0	13
BEDIENUNG forte 2.0 MIT AUTOMATIKPROGRAMMEN.....	14
PROGRAMMBESCHREIBUNG.....	15
BEDIENUNG forte 2.0 IM MANUELLEN MODUS	16
BEDIENUNG DES STAMPFER TM.....	17
MESSBECHER, DECKEL UND SILIKONDICHTUNG	18
SICHERHEITSHINWEISE ZUR REINIGUNG.....	18
REINIGUNG DES MIXBEHÄLTERS (INKL. DECKEL), DES MOTORBLOCKS UND DES STAMPFERS.....	19
HINWEISE BEI DER GENERELLEN ZUBEREITUNG.....	20
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - GRÜNE SMOOTHIES	22
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - GRÜNE SAUCE, TOMATENSAUCE UND HUMMUS	23
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - TOMATEN-, SPARGEL- UND BLUMENKOHLSUPPE	24

Inhaltsverzeichnis

REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - CASHEWMUS, MANDELMUS	25
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - APRIKOSENPUDDING, ZITRONENCREME UND NUSSPUDDING.....	26
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - CASHEW-, MANDEL- UND HANFMILCH.....	27
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - TOMATEN-, ERDNUSS- UND ZUCCHINIDRESSING.....	28
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - EISREZEPTE.....	29
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - FRUCHT-SMOOTHIES	30
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - SOJA- UND SESAMMILCH	31
TECHNISCHE DATEN forte 2.0	32
ENTSORGUNGSHINWEIS	33
bianco di puro KONTAKTDATEN UND KUNDENDIENST	34
STICHWORTVERZEICHNIS.....	35
GARANTIEBESTIMMUNGEN	36

Vorwort

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

schön, dass Sie sich entschieden haben, etwas für Ihre Gesundheit zu tun. Dabei hilft Ihnen der **forte 2.0!**
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 **forte 2.0** 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 auf Ihrem neuen Weg der gesunden Ernährung.

Information zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist fester Bestandteil Ihres **forte 2.0** und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

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 forte 2.0 beauftragt ist.

Sicherheitsvorkehrungen

Ihr **forte 2.0** verfügt über 3 Sicherheitsfunktionen, um das Gerät und Dritte vor Schaden zu bewahren.

Überhitzungsschutz

Der Motor Ihres **forte 2.0** 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 **forte 2.0** für ca. 45 Minuten an einer gut belüfteten Stelle abkühlen, danach können Sie mit Ihrem **forte 2.0** wieder wie gewohnt weiter verfahren.

Überlastungsschutz

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.

Sensor für Mixbehälter

Der Sensor für den Mixbehälter (Abb. [8], Seite 1) erkennt, ob dieser korrekt aufgesetzt wurde. Sollte der Mixbehälter nicht oder nicht korrekt auf den Motorblock gesetzt sein, lässt sich Ihr **forte 2.0** nicht einschalten. Überbrücken Sie niemals den Sensor, 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 **forte 2.0** vor dem ersten Gebrauch auf äußere sichtbare Schäden an Gehäuse und Anschlusskabel inkl. Stecker. 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 zeitnah Ihren bianco dipuro Kundendienst. Ziehen Sie das Anschlusskabel aus der Steckdose und betreiben Sie das Gerät nicht mehr.
- Legen Sie niemals das Anschlusskabel inkl. Stecker 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 seinen Kundendienst ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Reparaturen innerhalb der Garantiezeit dürfen nur vom bianco dipuro 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 **forte 2.0** nur mit dem mitgelieferten oder einem aus dem bianco dipuro Sortiment passenden Mixbehälter.
- Füllen Sie den Mixbehälter nur bis zum maximalen Füllstand auf (max. Markierung).

Sicherheitsvorkehrungen

- Kinder und gebrechliche Personen müssen bei der Handhabung des **forte 2.0** stets durch eine für Ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und den Mixaufsatz 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 kommen können.
- 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.
- 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.

Betriebshinweise

- Wenn Sie Saucen, Suppen oder Nussmilch 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 **forte 2.0** 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) eingesetzt werden darf. Auf Seite 17 finden Sie die Beschreibung zum Stampfer.
- Wenn Sie heiße Getränke, Sojamilch oder Suppen zubereiten, achten Sie besonders darauf, dass der Deckel inkl. Messbecher den Mixbehälter gut verschließt und dass Ihr **forte 2.0** 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 (Suppe, Sauce; siehe Seite 14 ff.).
- Füllen Sie immer zuerst flüssige und weiche Zutaten in den Mixbehälter ein und erst danach die festeren bzw. härteren Zutaten, wie z. B. Blatt-/Pflanzengrün, Eiswürfel, Möhren etc.
- 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 sonst 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 mit 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. Pausieren den Mixvorgang 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 und Inbetriebnahme

Zum Auspacken des **forte 2.0** gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Entnehmen Sie das Gerät und alle Zubehörteile aus dem Karton. Auf den außenliegenden Seiten der Styroporverpackung finden Sie den Deckel und den Stampfer TM.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile vom Gerät und den Zubehörteilen.
- Heben Sie, wenn möglich, die Verpackung während der Garantiezeit auf, um im Garantiefall das Gerät ordnungsgemäß verpacken zu können.

Hinweis zu den Aufklebern auf dem Gerät und am Stampfer

- Entfernen Sie bitte keine Aufkleber, 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

Das Gerät wird mit folgenden Komponenten geliefert:

- Motorblock **forte 2.0**
- 2,0-Liter Mixbehälter, Tritan-Kunststoff, BPA-frei
- Deckel mit integriertem Messbecher
- Stampfer **TM**
- dieser Bedienungsanleitung

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 Behälterdeckel montiert und der Messbecher eingesetzt ist.
- Achten Sie darauf, dass Sie vor Mixbeginn den Mixbehälter mit dem Behälterdeckel verschlossen haben.

Anforderungen an den Aufstellort

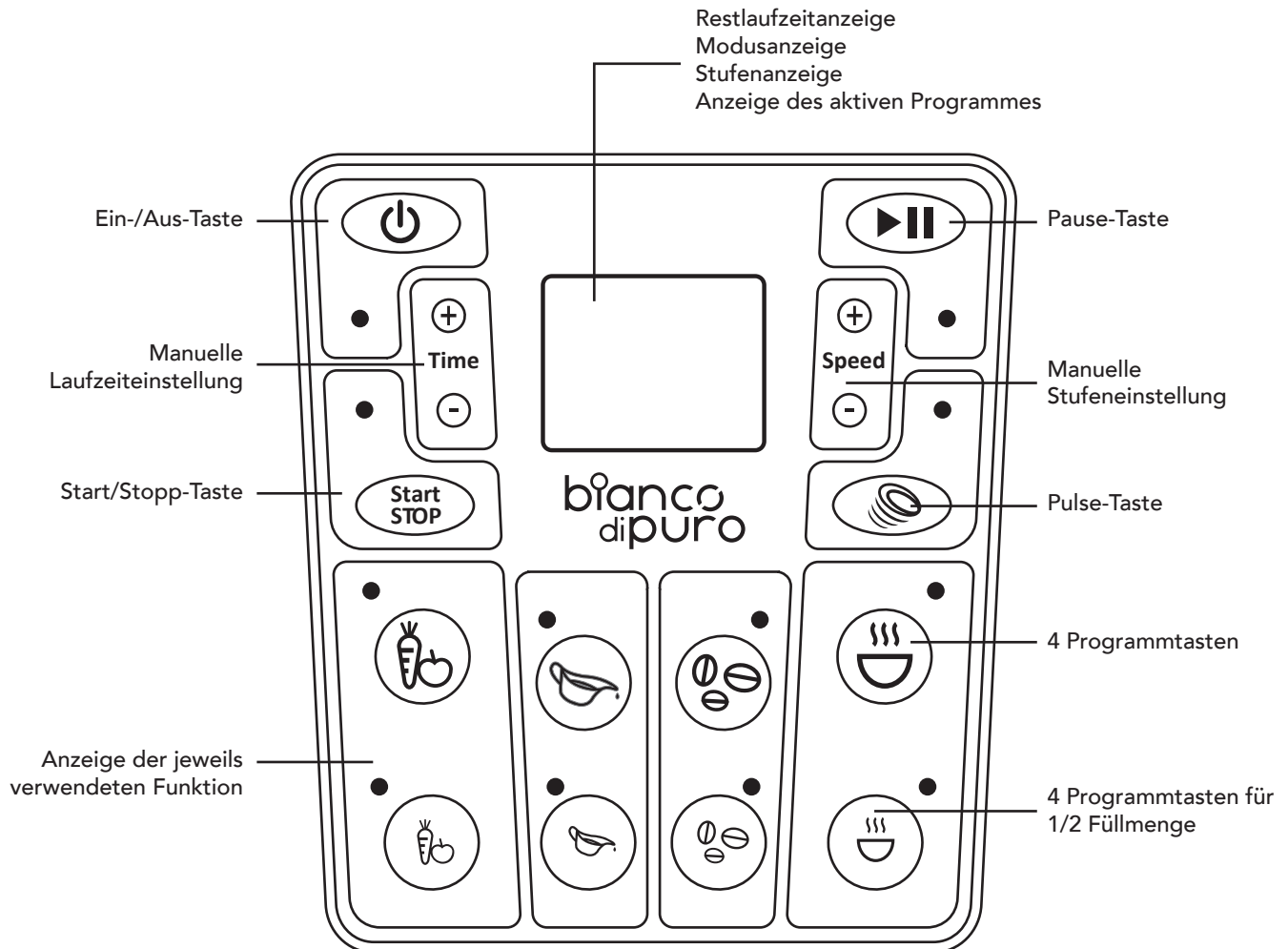
- Der Motorblock muss auf einer waagerechten, flachen, festen und rutschfesten Unterlage stehen, die die Tragkraft gewährleistet.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht umfallen kann.
- Legen Sie kein Tuch unter das Gerät.
- Wählen Sie den Aufstellort so aus, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen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

Übersicht Bedienelement



Beschreibung der Tasten

Ein-/Aus-Taste

Schalten Sie mit dieser Taste den Mixer ein. Bitte beachten Sie, dass Sie den Mixer nur dann einschalten können, wenn der Mixbehälter ordnungsgemäß auf dem Motorblock aufgesetzt ist. Nach dem Einschalten leuchtet das LC-Display und die Ein-/Aus-LED in blau auf.

Time + und -, sowie Speed + und -

Mit der „Time +“ sowie der „Time -“ Taste können Sie Laufzeit in 1 Minuten-Schritten auswählen. Die Geschwindigkeitsstufen (1 bis H) wählen Sie mit den Tasten „Speed +“ und „Speed -“ aus. Zum Starten drücken Sie nun die Start/Stopp-Taste.

Pulse-Taste

Mit dieser Taste verwenden Sie die den Pulse-Modus. Durch wiederholtes, kurzzeitiges Drücken der Pulse-Taste kann etwas untergerührt werden, z. B. Öl nach Beendigung des Suppen-Programmes, bei der Zubereitung einer Mandelmus oder Gewürze, um Speisen abzuschmecken. Beim Loslassen der Taste stoppt Ihr **forte 2.0** automatisch. Im Display wird während des aktiven Pulse-Modus die verstrichene Laufzeit (z. B.: 00:05) und ± 1 angezeigt, die Start/Stopp-Taste und die Pulse-LED blinken in blau.

8 Programmtasten

Ihr **forte 2.0** ist mit 4 Automatik-Programmen ausgestattet: Grüne Smoothies, Sauce, Mahlen und Suppen. Die Programme sind in zwei unterschiedliche Laufzeiten unterteilt:

Bei kleinen Mengen an Mixgut (max. 1/2 Füllmenge) empfehlen wir Ihnen die Verwendung der unteren Programmtasten, um für den halb gefüllten Mixbehälter ein optimales Mixergebnis zu erhalten.

Bei einer Füllmenge bis 2 Liter, verwenden Sie die oberen Programm-Tasten für ein optimales Mixergebnis.

Die Programme zum Mixen der unterschiedlichen Füllmengen unterscheiden sich in der jeweiligen Laufzeit.

Pause-Taste (Pause-Funktion)

Wenn Sie ein gestartetes Programm oder den manuellen Modus kurzzeitig pausieren möchten, ohne das Programm oder den manuellen Modus zu deaktivieren, drücken Sie einmal kurz diese Taste. Der Motor stoppt, nun können Sie weitere Zutaten in den Mixbehälter geben und durch erneutes Drücken der Pause-Taste Ihren Mixvorgang fortsetzen.

Hinweis zur Pause-Funktion

Achten Sie bitte vor dem Fortsetzen darauf, dass der Mixbehälter ordnungsgemäß mit dem Behälterdeckel inkl. Messbechereinsatz verschlossen ist.

Sollten Sie den Mixbehälter vom Motorblock abnehmen, so schaltet sich der Motorblock in den Energiesparmodus. Sie müssen das Programm oder den manuellen Modus erneut starten.

Bedienung forte 2.0

Schließen Sie Ihren **forte 2.0** 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.

Einschalten

Damit Sie Ihren **forte 2.0** betreiben können, ist es erforderlich, dass der Mixbehälter korrekt auf dem Motorblock aufgesetzt ist. Ohne Mixbehälter lässt sich Ihr **forte 2.0** aus Sicherheitsgründen nicht einschalten. Wenn Sie den Mixbehälter auf den Motorblock setzen, ändert sich die Ein/Aus-Anzeige von rot zu blau. Durch kurzes Betätigen der Ein/Aus-Taste aktivieren Sie den Bereitschaftsmodus.

Bereitschaftsmodus

Im Bereitschaftsmodus zeigt das Display  an und die Geschwindigkeitsstufe steht auf 1. Auf dem Bedienfeld leuchtet die Ein-/Aus-LED in blau auf. Sie können jetzt mithilfe der Automatikprogramme (→ Seite 14) oder dem manuellen Modus (→ Seite 16) Ihren **forte 2.0** für den Mixvorgang einstellen.

Energiesparmodus¹

Der Motorblock wechselt nach 3 Minuten Inaktivität automatisch vom Bereitschafts- in den Energiesparmodus. Das LC-Display ist nun ausgeschaltet und die Ein-/Aus-LED leuchtet in Blau. Um den Mixer nun erneut in den Bereitschaftsmodus zu versetzen betätigen Sie die Ein/Aus-Taste.

¹Stromverbrauch im Energiesparmodus: 0,343 Watt
Stromverbrauch ohne aufgesetzten Behälter: 0,222 Watt

Bedienung forte 2.0 mit Automatikprogrammen

Starten eines Automatikprogramms

Um ein Programm zu starten, muss sich Ihr **forte 2.0** im Bereitschaftsmodus befinden. Wählen Sie durch das Drücken einer Programmtaste Ihr gewünschtes Programm aus. Ihre Programmauswahl wird durch Aufleuchten der jeweiligen Programm-LED dargestellt. Durch Drücken der Start/Stopp-Taste wird Ihr ausgewähltes Programm gestartet und gleichzeitig wird im Display die Restlaufzeit sowie die Geschwindigkeitsstufe angezeigt. Nach Beendigung des Programms stoppt Ihr **forte 2.0** automatisch.

Sie können ein gestartetes Programm auch pausieren, sodass Sie während der Pause weitere Zutaten hinzugeben können. Weitere Informationen dazu finden Sie auf der folgenden Seite.

Symbol	Programm	Programmablauf	Displayanzeige
	Grüne Smoothies	Stufe H für 20 Sek. dann 2 Sek. Pause. Stufe 6 für 10 Sek. dann 2 Sek. Pause. Stufe H für 40 Sek. dann 2 Sek. Pause. Stufe 6 für 10 Sek. bis zum Programmende. Gesamtlaufzeit: 1:26 Minuten	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe
	Grüne Smoothies (1/2 Füllmenge)	Stufe H für 18 Sek. dann 2 Sekunden Pause. Stufe 6 für 5 Sek. dann 2 Sek. Pause. Stufe H für 23 Sekunden bis zum Programmende. Gesamtlaufzeit: 0:50 Sekunden	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe
	Sauce	Stufe 8 für 2 Sek. dann 1 Sek. Pause, 5 Wiederholungen. Stufe H für 45 Sek. Gesamtlaufzeit: 1:00 Minuten	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe
	Sauce (1/2 Füllmenge)	Stufe 8 für 2 Sek. dann 1 Sek. Pause, 5 Wiederholungen. Stufe H für 25 Sek. Gesamtlaufzeit: 0:40 Sekunden	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe
	Mahlen	Stufe 5 für 4 Sekunden, dann Stufe 8 für 2 Sekunden, dann 1 Sekunde Pause. 14 Wiederholungen. Gesamtlaufzeit: 0:45 Sekunden	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe
	Mahlen (1/2 Füllmenge)	Stufe 5 für 4 Sek., dann Stufe 8 für 2 Sek., 1 Sek. Pause, 9 Wiederholungen. Gesamtlaufzeit: 0:30 Sekunden	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe
	Suppen	Beschleunigt auf Stufe 7 in 5 Sek., beschleunigt dann in 5 Sek. auf Stufe H. und läuft dann bis zum Programmende. Gesamtlaufzeit: 08:00 Min.	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe
	Warme Suppen (1/2 Füllmenge)	Beschleunigt auf Stufe 7 in 7 Sek., beschleunigt dann in 3 Sek. auf Stufe H. und läuft dann bis zum Programmende. Gesamtlaufzeit: 04:20 Min.	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe

Pause-Funktion

Mit der Pause-Funktion können Sie ein gestartetes Programm oder den manuellen Modus pausieren ohne dass das Programm oder der manuelle Modus vorzeitig beendet werden muss.

Zum Pausieren drücken Sie die Pause-Taste einmal kurz. Der Motor stoppt nun und Sie können weitere Zutaten hinzugeben, oder ggfs. eine Luftblase mit dem beiliegenden Stampfer auflösen.

Durch erneutes Drücken der Pause-Taste können Sie den Mixvorgang wieder fortsetzen. Das Programm bzw. der manuelle Modus läuft dann ab dem Zeitpunkt der Unterbrechung bis zum regulären Programmende weiter und schaltet sich dann selbsttätig ab.

Hinweis:

Sollten Sie während des pPausierens den Mixbehälter vom Motorblock nehmen, schaltet sich dieser vollständig ab. Dadurch muss das zuvor gewählte Programm oder der manuelle Modus erneut gestartet werden.

Programmbeschreibung

Programme mit dem Zusatz (1/2 Füllmenge) sind dann zu empfehlen wenn der Mixbehälter nur bis zur Hälfte befüllt ist. Bei einer 1/2 Füllmenge verwenden Sie bitte die unteren Programmtasten da hier eine auf diese Füllmenge angepasste Programmlaufzeit hinterlegt ist.

Grüne Smoothies

Verwenden Sie dieses Programm, um Grüne Smoothies, bestehend aus Obst und Blattgrün zuzubereiten.

Sauce

Hiermit bereiten Sie aus z. B. Cashewkernen und frischem Wasser eine selbstgemachte Cashewmilch zu. Daneben stellen Sie im Handumdrehen leckere Saucen, Dips, Dressing, Brotaufstriche und vieles mehr her.

Mahlen

Zum Mahlen von Kaffeebohnen, Nüssen oder Getreide. Empfehlenswert ist der 0,9-Liter-Trockenbehälter. (nicht im Lieferumfang enthalten, bitte separat bestellen).

Suppe, Warme Suppen

Durch die Laufzeit von 8 Minuten erwärmt sich der Inhalt auf nahezu 80 °C. Damit ist es möglich, auf einfache Art heiße Suppen zuzubereiten. Möchten Sie eine Suppe in Rohkostqualität zubereiten, können Sie bei einem voll befüllten Mixbehälter das Suppen-Programm für die 1/2 Füllmenge verwenden. Dadurch wird das Mixgut auf ungefähr 42 °C Rohkostqualität erwärmt.

Hinweis

Rezepte zum Ausprobieren finden Sie ab Seite 22.

Bedienung forte 2.0 im manuellen Modus

Manueller Modus

Neben den 4 Automatikprogrammen können Sie den **forte 2.0** auch in einem manuellen Modus betreiben. Dazu können Sie die gewünschte Laufzeit und Geschwindigkeitsstufe einstellen.

Laufzeiteinstellungen

Um die Laufzeiteinstellung vorzunehmen, verwenden Sie die Tasten **(TIME+)** und **(TIME-)**. Hiermit wird die Laufzeit in 1-Minuten-Schritten eingestellt. Die eingestellte Laufzeit wird im LC-Display dargestellt (z. B.: 02:00). Jeder Tastendruck wird durch einen kurzen Quittungston bestätigt. Die Laufzeit kann bis maximal 10 Minuten ausgewählt werden.

Die Laufzeit kann während des Betriebes in 1-Minuten-Schritten angepasst werden. Sollte die Restlaufzeit unter 1 Minute betragen, so führt eine nachträgliche Reduzierung der Laufzeit dazu, dass der manuelle Modus beendet wird.

Geschwindigkeitseinstellungen

Die Geschwindigkeit kann von Stufe 1 bis Stufe 10 (H) durch das Drücken der **(SPEED+)** und **(SPEED-)** Taste eingestellt werden. Im Display wird die eingestellte Geschwindigkeit wie folgt angezeigt:

„01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, H“

Mit der gewählten Geschwindigkeitsstufe regulieren Sie die Drehzahl von 1.500 U/Min. (Stufe 1) bis 32.000 U/Min. (Stufe H). Die Geschwindigkeit kann im manuellen Modus auch während des Betriebes geändert werden.

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

Bedienung des Stampfers TM

Führen Sie den Stampfer immer 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 auf die 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 berühren kann.

Wichtiger Hinweis:

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

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 **forte 2.0**.

Beachten Sie **folgende Sicherheitshinweise**, bevor und während Sie mit der Reinigung ihres **forte 2.0** 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 weichen Spülbürste oder einem Spültuch 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 etwa ein bis zwei Tropfen Spülmittel dazu, schließen Sie den Deckel (inkl. Messbecher) und betätigen Sie mehrmals die Pulse-Taste.
- Reinigen Sie den Mixbehälter immer unmittelbar nach jedem Gebrauch.
- Stellen Sie den Mixbehälter zum Trocken **nicht** auf den Kopf.
- Versuchen Sie nicht die Messer des Mixbehälters zu lösen, da diese fest mit dem Behälter verbunden sind.
- 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..

Achten Sie beim Aufsetzen des Mixbehälters auf den Motorblock, dass die Behälterunterseite richtig trocken ist.

Reinigung des Motorblocks

- Reinigen Sie den Motorblock mit einem weichen angefeuchteten Tuch.
- Die Dämpfungsmatte oberhalb des Motorblockes kann zur einfachen Reinigung entfernt werden. Achten Sie beim Wiederauflegen der Dämpfungsmatte darauf, dass die Öffnung des Mixbehältersensors frei liegt und sich die Motorkupplung frei bewegen kann. Die Matte muss flach und eben aufliegen.
- 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).

Reinigung des Stampfers TM

Der Stampfer TM kann unter fließendem Wasser mit einer weichen Spülbürste oder einem Spültuch gereinigt werden.

Sollte Wasser in den Motorblock gelangt sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie bitte umgehend den bianco dipuro Kundendienst.

Fragen und Antworten zur Bedienung

Mit dem bianco dipuro 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 oder heie 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 dipuro Mixer reibungslos, kommt dann aber ins Stocken.

Es kann sein, dass sich die größeren Stckchen der gemixten Masse im unteren Bereich des Mixbehälters festsetzen. Schalten Sie das Gerät aus oder pausieren Sie mit der Pause-Funktion den Mixvorgang 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 setzt 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 oder bei aktiver Pausen-Funktion mit dem Stampfer vom Rand in Richtung Messer drückt. Das Hinzufügen von Flüssigkeiten sorgt dafür, dass die Masse unten im Mixbehälter bleibt und dort von den Messern verarbeitet werden kann. Verwenden Sie bei der Zubereitung von Musen am Anfang eine Geschwindigkeitsstufe zwischen 1-3 und erhöhen Sie diese schrittweise auf max. Stufe 8.

Der Mixer kommt ins Stocken und streikt dann vollends.

Ihr bianco dipuro Hochleistungsmixer hat einen Überhitzungsschutz, der sicherstellt, dass das Gerät nicht überhitzt. Machen Sie öfters eine Pause, damit er abkühlen kann. Sollte der Überhitzungsschutz ausgelöst sein, ziehen Sie den Netzstecker und stellen das Gerät an eine gut belüftete Stelle und warten Sie 45 Minuten. Achten Sie darauf, dass der Mixer keinen Umwelteinflüssen (Wasser, starker Sonneneinfall) ausgesetzt wird. Danach ist Ihr bianco dipuro Hochleistungsmixer wie gewohnt einsatzbereit.

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. Verwenden Sie auch hierbei eine niedrigere Geschwindigkeitsstufe.

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. Mit ein paar kleinen Pausen können sowohl das Mus als auch das Gerät bei Bedarf abkühlen.

 **Hinweis** *Aktuelle Rezepte finden Sie auch auf unserer Internetseite unter www.biancodipuro.com.*

Rezepte zum Ausprobieren - grüne Smoothies

Sweet Apple Smoothie

Sie benötigen:

- 1 reife Banane
- 2 Handvoll Babyspinat
- Grün einer Möhre
- 2 süße Äpfel
- 4 Kohlrabiblätter
- 500 ml frisches Wasser

Zubereitung

Die Banane schälen, den Apfel vierteln und nur Stiel und Blütenansatz entfernen, die Kerne können mit verwendet werden. Den Babyspinat kurz waschen. Nun alle Zutaten in den Mixbehälter geben und das Wasser hinzufügen. Starten Sie nun das Grüne Smoothie-Programm.

Fertig.

Guten Appetit!

Grüner Power Smoothie

Sie benötigen:

- 1 Banane
- 1 Apfel oder entkernte Mango
- 1 Handvoll Mangold oder Blattspinat
- ½ TL Öl (Kokosöl)
- 100 ml Apfelsaft
- 100 ml frisches Wasser

Zubereitung

Die Banane schälen, den Apfel vierteln und nur Stiel und Blütenansatz entfernen, die Kerne können mit verwendet werden. Den Blattspinat kurz waschen.

Nun alle Zutaten in den Mixbehälter geben und das Wasser hinzufügen. Starten Sie nun das Grüne Smoothie-Programm.

Fertig.

Guten Appetit!

Sweet Cherry Smoothie

Sie benötigen:

- 1 Mango
- 14 Kirschen
- 2 Nektarinen
- 250 g Feldsalat
- ½ Bund Petersilie
- ½ Zitrone (geschält)
- 500 ml frisches Wasser

Zubereitung

Die Mango, Kirschen und Nektarinen entkernen, den Feldsalat kurz waschen. Die Haut der Zitrone mit einem Sparschäler abschälen.

Alle Zutaten in den Mixbehälter geben und das Grüne Smoothie-Programm starten.

Fertig.

Guten Appetit!

Rezepte zum Ausprobieren - Grüne Sauce, Tomatensauce und Hummus

Grüne Sauce

Sie benötigen:

- Einige frische Salatblätter
- Staudensellerie mit grünen Blättern
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL frischen Zitronensaft
- 2 EL frisches Wasser
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten in den Mixbehälter füllen und das Saucen-Programm starten.

Diese grüne Sauce passt wunderbar zu Pfannkuchen, Nudeln, frischen Kartoffeln und vielem mehr.

Guten Appetit!

Tomatensauce

Sie benötigen:

- 7 mittelgroße Tomaten
- 2 kleine Schalotten
- 8 frische Basilikumblätter
- 1 TL Agavendicksaft
- 2 EL Olivenöl
- frische Petersilie, Chilischote
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter und starten Sie das Saucen-Programm. Schmecken Sie die Tomatensauce mit Salz und Pfeffer ab. Fertig.

Guten Appetit!

Hummus

Sie benötigen:

- 250 g Kichererbsen (aus der Dose)
- 1 EL Tahin (Sesammus)
- 4 EL Olivenöl
- Saft einer frischen Zitrone
- Etwas Knoblauch
- ½ EL Kreuzkümmel
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter und starten Sie das Saucen-Programm. Schmecken Sie den Hummus mit Salz und Pfeffer ab. Fertig.

Guten Appetit!

Rezepte zum Ausprobieren - Tomaten-, Spargel- und Blumenkohlsuppe

Tomatensuppe

Sie benötigen:

- 500 g Tomaten
- 5-6 getrocknete Tomaten
- 1 rote Paprika
- 2 Orangen
- 60 g Cashewkerne
- 2-4 Basilikumblätter
- Meersalz und schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Geben Sie die Zutaten in den Mixbehälter und starten Sie das Suppen-Programm. Nach Programmablauf schmecken Sie nun die Tomatensuppe nach Belieben mit etwas Meersalz und schwarzen Pfeffer ab.

1-2 EL Öl runden den Geschmack ab.

Fertig.

Guten Appetit!

Spargelsuppe

Sie benötigen:

- 300 g geschälter weißer Spargel
- 60 g Mandeln
- 1 kleine Frühlingszwiebel
- ½ Banane (ohne Schale)
- 250 ml frisches Wasser
- Saft einer halben Zitrone
- 1 TL Abrieb einer Bio Zitrone
- Meersalz
- frisch gemahlener weißer Pfeffer
- 4 EL Kresse

Zubereitung

Die Mandeln in den Mixbehälter geben und das Mahl-Programm starten.

Alle Zutaten zu den gemahlenden Mandeln geben und das Suppen-Programm starten. Nach 8 Minuten ist Ihre Suppe fertig.

Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren mit Kresse würzen.

1-2 EL Öl runden den Geschmack ab.

Fertig.

Guten Appetit!

Blumenkohlsuppe

Sie benötigen:

- ½ Blumenkohl
- 1 kleine Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 300 ml frisches Wasser
- 1 reife Avocado (ohne Schale)
- 3 EL Zitronensaft
- 3 EL Schnittlauch
- Meersalz
- frisch gemahlener weißer Pfeffer

Zubereitung

Frühlingszwiebel und Knoblauchzehe schälen, den Blumenkohl grob zerkleinern.

Zwiebel, Knoblauchzehe und den Blumenkohl in den Mixbehälter füllen und das Mahl-Programm starten.

Wenn Sie die Zwiebeln und den Knoblauch zuvor etwas andünsten, verliert sich bei diesen Zutaten der herbe Geschmack.

Nun das frische Wasser und die Avocado (ohne Kern) in den Mixbehälter geben und das Suppen-Programm starten. Den Schnittlauch unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1-2 EL Öl runden den Geschmack ab.

Fertig.

Guten Appetit!

Rezepte zum Ausprobieren - Cashew-, Mandelmus

Cashewmus

Sie benötigen:

- 400 g Cashewnüsse
- 4 EL Öl (Sonnenblumen- oder Distelöl)

Zubereitung

Die Cashewkerne zusammen mit dem Öl in den Mixbehälter füllen und das Mahl-Programm starten.

Danach manuell solange mixen, bis eine feine Paste entstanden ist. Dies kann einige Zeit in Anspruch nehmen.

Guten Appetit!

Mandelmus

Sie benötigen:

- 400 g Mandeln
- 4 EL Öl (Mandel- oder Sonnenblumenöl)

Zubereitung

Die Mandeln zusammen mit dem Öl in den Mixbehälter füllen und das Mahl-Programm starten.

Danach manuell solange mixen, bis eine feine Paste entstanden ist. Dies kann einige Zeit in Anspruch nehmen.

Guten Appetit!

„Bei der Herstellung von Nussmuse
müssen Sie mit dem bianco dipuro
Stampfer die Nüsse immer wieder
auf die Messer drücken. **Bei diesem
Vorgang kann es zu einer erhöhten
Temperatur kommen. Mit ein paar
kleinen Pausen können sowohl das
Mus als auch der Motor bei Bedarf
abkühlen.**

(Bei einer Überhitzung schaltet der Mixer
selbstständig ab. Nach ca. 45 Minuten ist
er wieder einsatzbereit.)

Falls die Nüsse nicht fein genug
zermahlen werden und noch grobe
Stücke zurückbleiben, fügen sie noch
etwas Öl hinzu.“

Guten Appetit!

Tipp: Die verschiedenen Nussarten sollten 12 Stunden vor Verarbeitung in frischem Wasser eingeweicht werden.
Das verwendete Wasser bitte nicht verarbeiten.

**Bei diesen Rezepten müssen Sie mit Ihrem Stampfer TM arbeiten.
Halten Sie bei Verwendung des Stampfers stets den Mixbehälter mit Ihrer freien Hand fest!**

Rezepte zum Ausprobieren - Aprikosenpudding, Zitronencreme und Nusspudding

Aprikosenpudding

Sie benötigen:

- 400 g Aprikosen (entkernt)
- 1 große Banane
- 50 ml Pflanzenmilch
- 3 EL Rohrzucker
- 1 EL frischer Zitronensaft
- 1 TL Johannisbrotkernmehl
- 2 EL Mandelblättchen
- 2 Blätter Zitronenmelisse

Zubereitung

Bananen schälen und die Aprikosen halbieren.

Banane, Aprikosen, Pflanzenmilch, Zucker und den Zitronensaft in den Mixbehälter geben und das Mahl-Programm starten. Johannisbrotkernmehl hinzufügen und mit der Pulse-Taste kurz untermischen.

Den Pudding im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Vor dem Servieren mit den Mandelblättchen und der Zitronenmelisse garnieren.

Guten Appetit!

Zitronencreme

Sie benötigen:

- 250 g Cashewkerne
- 1 TL Abrieb von einer Zitrone
- Saft von einer Zitrone
- 100 ml frisches Wasser
- 5 EL Agavendicksaft

Zubereitung

Alle Zutaten in den Mixbehälter geben und das Saucen-Programm starten.

Die Zitronencreme vor dem Servieren im Kühlschrank gut auskühlen lassen.

Guten Appetit!

Nusspudding

Sie benötigen:

- 100 g Walnuskerne
- 100 g Haselnuskerne
- 100 g Mandeln
- 2 große Bananen
- 300 ml Nussmilch
- 4 EL Rohrzucker
- 1 Prise Meersalz
- 2 TL gemahlener Zimt
- etwas gemahlene Bourbonvanille

Zubereitung

Die Nüsse vor der Zubereitung 12 Stunden in frischem Wasser einweichen lassen. (Das verwendete Wasser bitte nicht verwenden). Die Mandeln und Nüsse in den Mixbehälter geben und mit dem Mahl-Programm zerkleinern lassen.

Die Bananen schälen und zusammen mit den anderen Zutaten dem Nussmehl hinzugeben.

Nun starten Sie das Sauce-Programm damit die Zutaten vermengt werden. Den fertigen Nusspudding füllen Sie in eine Schüssel. Den Pudding im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Guten Appetit!

Rezepte zum Ausprobieren - Cashew-, Mandel- und Hanfmilch

Cashewmilch

Sie benötigen:

- 100 g Cashewnüsse
- 750ml frisches Wasser
- Salz und etwas Süßungsmittel

Zubereitung

Füllen Sie die Cashewnüsse mit frischem Wasser in den Mixbehälter ein. Starten Sie nun das Saucen-Programm. Schmecken Sie nach Bedarf die Cashewmilch mit etwas Süßungsmittel und Salz ab. Fertig.

Guten Appetit!

Mandelmilch

Sie benötigen:

- 100 g geschälte Mandeln
- 500 ml Wasser
- etwas Süßungsmittel
- Prise Salz

Zubereitung

Geben Sie die Zutaten in den Mixbehälter und starten Sie das Saucen-Programm. Schmecken Sie nach Bedarf die Mandelmilch mit etwas Süßungsmittel und Salz ab. Fertig.

Guten Appetit!

Tipp:

Wenn Sie die Mandelmilch nach dem Mixvorgang filtern, wird sie milder und heller.

Hanfmilch

Sie benötigen:

- 85 g Hanfsamen
- 500 ml frisches Wasser

oder

- 50 g geschälte Hanfsamen
- 750 ml frisches Wasser

Zubereitung

Geben Sie die Hanfsamen in den Mixbehälter und füllen Sie das frische Wasser hinzu. Starten Sie nun das Saucen-Programm. Fertig.

Guten Appetit!

Tipp:

Wenn Sie die Hanfmilch nach dem Mixvorgang filtern, wird sie milder und heller.

Rezepte zum Ausprobieren - Tomaten-, Erdnuss- und Zucchini dressing

Tomatendressing

Sie benötigen:

- 2 Tomaten
- 3 Aprikosen
- 1 kleine Frühlingszwiebel
- 2 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 1 getrocknete Chilischote
- 1 TL Zucker

Zubereitung

Entfernen Sie die Kerne der Aprikosen. Füllen Sie nun alle Zutaten in den Mixbehälter und starten Sie das Saucen-Programm.

Fertig.

Schmecken Sie nun nach Belieben das Dressing mit etwas Salz ab.

Guten Appetit!

Erdnussdressing

Sie benötigen:

- 100 g Erdnusskerne
- ½ rote Peperoni
- 5 Stängel Petersilie
- Saft von einer halben Zitrone
- etwas fein abgeriebene Zitronenschale
- 100 ml Milch
- 1 TL Agavendicksaft
- Meersalz

Zubereitung

Peperoni entkernen, Petersilie von den Stängel zupfen. Alle Zutaten in den Mixbehälter geben und das Saucen-Programm starten.

Mit Salz abschmecken.
Fertig.

Guten Appetit!

Sie benötigen:

- 1 kleine Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 75 g Pinienkerne
- 4 Blätter Basilikum
- 70 ml Wasser
- 2 EL Zitronensaft
- Meersalz
- frisch gemahlener weißer Pfeffer

Zucchini und den Knoblauch schälen. Alle Zutaten in den Mixbehälter geben. Starten Sie den Mixvorgang mit dem Saucen-Programm.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Fertig.

Guten Appetit!

Kokos-Himbeer-Eis

Sie benötigen:

- 200 g gefrorene Himbeeren
- 100 g Cashewkerne
- 100 - 200 ml feste Kokosmilch

Zubereitung

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter, verschließen diesen mit dem Deckel ohne den Messbecher und führen nun den mitgelieferten Stampfer durch die Öffnung.

Starten Sie nun den manuellen Modus mit einer Laufzeit von 1 Minute und der Stufe H.

Verwenden Sie während des Betriebes den Stampfer TM, um die gefrorenen Früchte kontinuierlich auf die Messer zu drücken.

Je nach Belieben süßen Sie das Eis anschließend noch mit etwas Stevia oder etwas Agavendicksaft nach und vermischen es nochmals kurz.
Fertig.

Guten Appetit!

Pistazieneis

Sie benötigen:

- 50 g geschälte grüne Pistazien
- 3 kleine Bananen
- 1 Avocado
- 3 getrocknete entsteinte Datteln
- ½ Vanilleschote
- 2 EL Cashewmus
- 50 ml kalte Nussmilch
- 1 EL Kürbiskernöl

Zubereitung

Die Bananen schälen, die Avocado entkernen und schälen. Diese frieren Sie in kleinen Stücken ein.

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter, verschließen diesen mit dem Deckel ohne den Messbecher und führen nun den mitgelieferten Stampfer durch die Öffnung.

Starten Sie nun den manuellen Modus mit einer Laufzeit von 1 Minute und der Stufe H.

Verwenden Sie während des Betriebes den Stampfer TM, um die gefrorenen Früchte kontinuierlich auf die Messer zu drücken.
Fertig.

Guten Appetit!

Schokoeis

Sie benötigen:

- 3 Bananen
- 6 getrocknete entsteinte Datteln
- 3 EL Walnusskerne
- 2 EL Kakaopulver
- 100 ml Nussmilch
- 2 EL Mandelmus
- 3 EL gehackte Mandeln

Zubereitung

Bananen schälen und in kleinen Stücken einfrieren. Die Mandeln im Mahl-Programm grob hacken und in eine Schale umfüllen.

Geben Sie bis auf die Mandeln alle Zutaten in den Mixbehälter, verschließen diesen mit dem Deckel ohne den Messbecher und führen nun den mitgelieferten Stampfer durch die Öffnung.

Starten Sie nun den manuellen Modus mit einer Laufzeit von 1 Minute und der Stufe H.

Verwenden Sie während des Betriebes den Stampfer TM, um die gefrorenen Früchte kontinuierlich auf die Messer zu drücken.

Das cremige Eis mit den gehackten Mandel unterziehen.

Guten Appetit!

**Bei diesen Rezepten müssen Sie mit dem Stampfer *TM* arbeiten.
Halten Sie bei Verwendung des Stampfers stets den Mixbehälter mit der freien Hand fest!**

Rezepte zum Ausprobieren - Fruchtsmoothies

Frucht-Smoothie

Sie benötigen:

- ½ Mango (ohne Kern)
- ½ Grapefruit
- ½ Orange
- 1 Mispel
- ½ Granatapfel
- 500 ml frisches Wasser

Zubereitung

Verwenden Sie vom Granatapfel nur die Kerne. Die Haut der Orange schälen Sie mit einem Sparschäler ab. Geben Sie nun die Zutaten in den Mixbehälter und starten Sie das Mahl-Programm. Fertig.

Guten Appetit!

Pina Colada-Smoothie

Sie benötigen:

- 200 g Ananas
- 200 g rohes Kokosmus
- 100 ml frisches Wasser

Zubereitung

Entfernen Sie die Schale der Ananas und schneiden Sie die Ananas in kleinere Stücke. Geben Sie diese mit den anderen Zutaten in den Mixbehälter. Verwenden Sie zur Zubereitung das Mahl-Programm. Fertig.

Guten Appetit!

Kalter Schoko-Smoothie

Sie benötigen:

- 3 Bananen
- 500 ml Nussmilch
- 5 EL Agavendicksaft
- 5 EL Kakaopulver
- 2 EL Kakaonibs (wenn vorhanden)
- 1 TL gemahlene Bourbonvanille

Zubereitung

Die Bananen schälen und in kleinen Stücken einfrieren. Diese geben Sie dann mit den restlichen Zutaten in den Mixbehälter und starten das Mahl-Programm. Fertig.

Guten Appetit!

Wenn Sie Ihren Fruchtsmoothie kalt genießen möchten, reduzieren Sie die Menge des frischen Wassers und geben Sie ein paar Eiswürfel hinzu.

Rezepte zum Ausprobieren - Soja- und Sesammilch

Sojamilch

Sie benötigen:

- 150 g Sojabohnen
- 1 Liter frisches Wasser
- Süßungsmittel (z.B. entsteinte Datteln)

Zubereitung

Kochen Sie die Sojabohnen für eine halbe Stunde oder lassen Sie die Sojabohnen über Nacht in Wasser einweichen. Geben Sie nur die Sojabohnen mit frischem Wasser in den Mixbehälter. Starten Sie den manuellen Modus mit einer Laufzeit von 6 Minuten und der Stufe H.

Guten Appetit!

Sesammilch

Sie benötigen:

- 100 g geschälter Sesam
- 1-2 entsteinte Datteln
- 1 Banane (ohne Schale)
- Saft einer Orange
- 2 EL Zitronensaft
- 600 ml frisches Wasser

Zubereitung

Geben Sie den Sesam mit den restlichen Zutaten in den Mixbehälter und starten Sie den manuellen Modus mit einer Laufzeit von 6 Minuten und der Stufe H.
Fertig.

Guten Appetit!

Tipp: Sie können sich einen kleinen Vorrat an Sojabohnen nach dem Kochen portionsweise einfrieren und nach Bedarf verwenden. Auch ist es möglich die gefrorenen Bohnen direkt zu verarbeiten.

Technische Daten

forte 2.0

Spannung / Frequenz	220 - 240 V / 50 - 60 Hz
Leistung	1.400 Watt
Umdrehungen	1.500 U/Min. (Stufe 1) - bis zu 32.000 U/Min. (Stufe H)
elektrischer Strom	6,8 Ampere
Mixbehälter	2,0-Liter Fassungsvermögen, Tritan-Kunststoff, BPA-frei
Max. Temperatur	125 °C
Messerart und Material	4 Edelstahlklingen, HCS (Japan)
Bedienelement	Tasten für 4 Automatik-Programme Tasten für 4 Automatik-Programme für 1/2 Füllmenge Ein-/Aus-Taste, Start/Stop-Taste, Pause-Taste, Pulse-Taste Tasten zur manuellen Stufen- und Laufzeiteinstellung, Display mit Geschwindigkeits- und Laufzeitanzeige

Sicherheitsfunktionen (siehe S. 5)	Überhitzungsschutz, Überlastschutz und Sensor für den Mixbehälter
Geräteabmessung	(h) 500 mm x (b) 240 mm x (t) 260 mm
Verpackungsabmessung	(h) 330 mm x (b) 305 mm x (t) 430 mm
Gerätegewicht	4.56 kg
Verpackungsgewicht	6 kg
Zertifikation / Standard	ITS-GS, CE, EMC, CB, LVD, CCC, PAH
Herstellergarantie	2 Jahre auf den Motorblock 2 Jahre auf den Mixbehälter 2 Jahre auf den Stampfer
Verbrauch im Standby	0,343 Watt
Verbrauch ohne Mixbehälter	0,222 Watt
Art der Nutzung	Haushaltszulassung, nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Stampfer TM

Farbe	Schwarz
Geräteabmessung	(h) 300mm x (b) 82 mm
Gewicht	0,16 kg
Max. Temperatur	125 °C

Entsorgungshinweis

Die Verpackung schützt das Gerät 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 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.

Kontaktdaten

bianco di puro **GmbH & Co. KG**
Maarweg 255
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
50825 Köln
Deutschland

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

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

Stichwortverzeichnis

Automatikprogramme	14
Bereitschaftsmodus	13
Drehzahlübersicht	16
Ein-/Aus-Taste	12
Einschalten Ihres forte 2.0	13
Energiesparmodus	13
Geschwindigkeitseinstellungen	16
Laufzeiteinstellungen	16
Manueller Modus	16
Pause Funktion.....	15
Programmtasten	12
Pulse-Modus.....	12
Reinigung des Mixbehälters, des Deckels und des Stampfers	19
Reinigung des Motorblocks.....	19
Sensor für Mixbehälter	5
Stampfer TM	17
Start/Stop-Taste.....	12
Taste PULSE	12
Taste SPEED +/-	12
Taste TIME+/-.....	12
Überhitzungsschutz	5
Überlastschutz	5

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	kundendienst@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, Stecker ziehen!
- Achtung: Motorblock nicht öffnen, Gefahr eines Stromschlages

Garantiebestimmungen

Wir geben folgende Herstellergarantien auf diesen Hochleistungsmixer:

- 2 Jahre Herstellergarantie auf den Motorblock
- 2 Jahre Herstellergarantie auf den Mixbehälter
- 2 Jahre Herstellergarantie auf den Stampfer

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 Servicecenteradresse 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 den 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