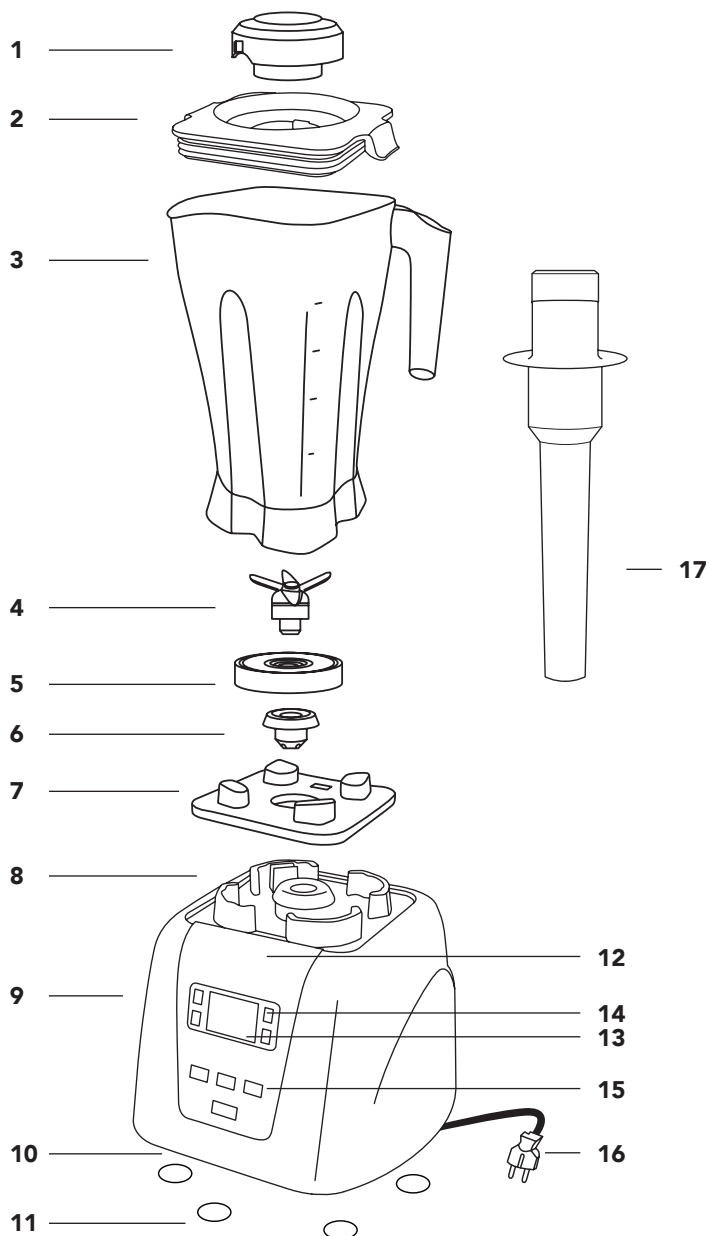


Komponentenübersicht



Komponentenübersicht	
1	Messbecher
2	Deckel
3	Mixbehälter
4	Edelstahlklingen
5	Messerhalterung
6	Motorkupplung
7	Dämpfungsmatte
8	Sensor für Mixbehälter
9	Motorblock
10	Bodenplatte
11	Anti-Rutsch-Füße
12	Bedienelement
13	LC-Display mit Laufzeitanzeige
14	Geschwindigkeits- und Zeiteinstellung
15	Funktionstasten
16	Anschlusskabel
17	Stampfer

Inhaltsverzeichnis

KOMPONENTENÜBERSICHT	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 <i>piano</i>	13
AUTOMATIKPROGRAMM "GRÜNE SMOOTHIES"	14
PROGRAMMBESCHREIBUNG.....	15
BEDIENUNG <i>piano</i> IM MANUELLEN MODUS.....	16
BEDIENUNG DES STAMPFERS 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 <i>piano</i>	32
ENTSORGUNGSHINWEIS	33
ENTSORGUNG VON ALTBATTERIEN.....	34
bianco di puro KONTAKTDATEN UND bianco di puro Kundenservice.....	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 **piano!**
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 **piano** 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 **piano** 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 **piano beauftragt ist.**

Sicherheitsfunktionen

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

Überhitzungsschutz

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

Überlastschutz

Die Motorkupplung ist mit einer Sollbruchstelle versehen. Diese schützt den Motor für den Fall, dass sich die Messer im Mixbehälter durch eine Blockade (z. B. vergessene Gegenstände wie Löffel, etc.) nicht drehen können. Diese Sollbruchstelle kann durch unseren bianco di puro Kundenservice ausgewechselt werden.

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 **piano** 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 **piano** 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 Kundenservice. Ziehen Sie den Netzstecker 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 Kundenservice ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Reparaturen innerhalb der Garantiezeit dürfen nur vom bianco di puro Kundenservice 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 **piano** 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 **piano** 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.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten, Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich dem sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

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 **piano** 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 **piano** 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 *piano* 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.

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 *piano*
- 2-Liter-Nassbehälter (Mixbehälter)
- 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 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 *piano* muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

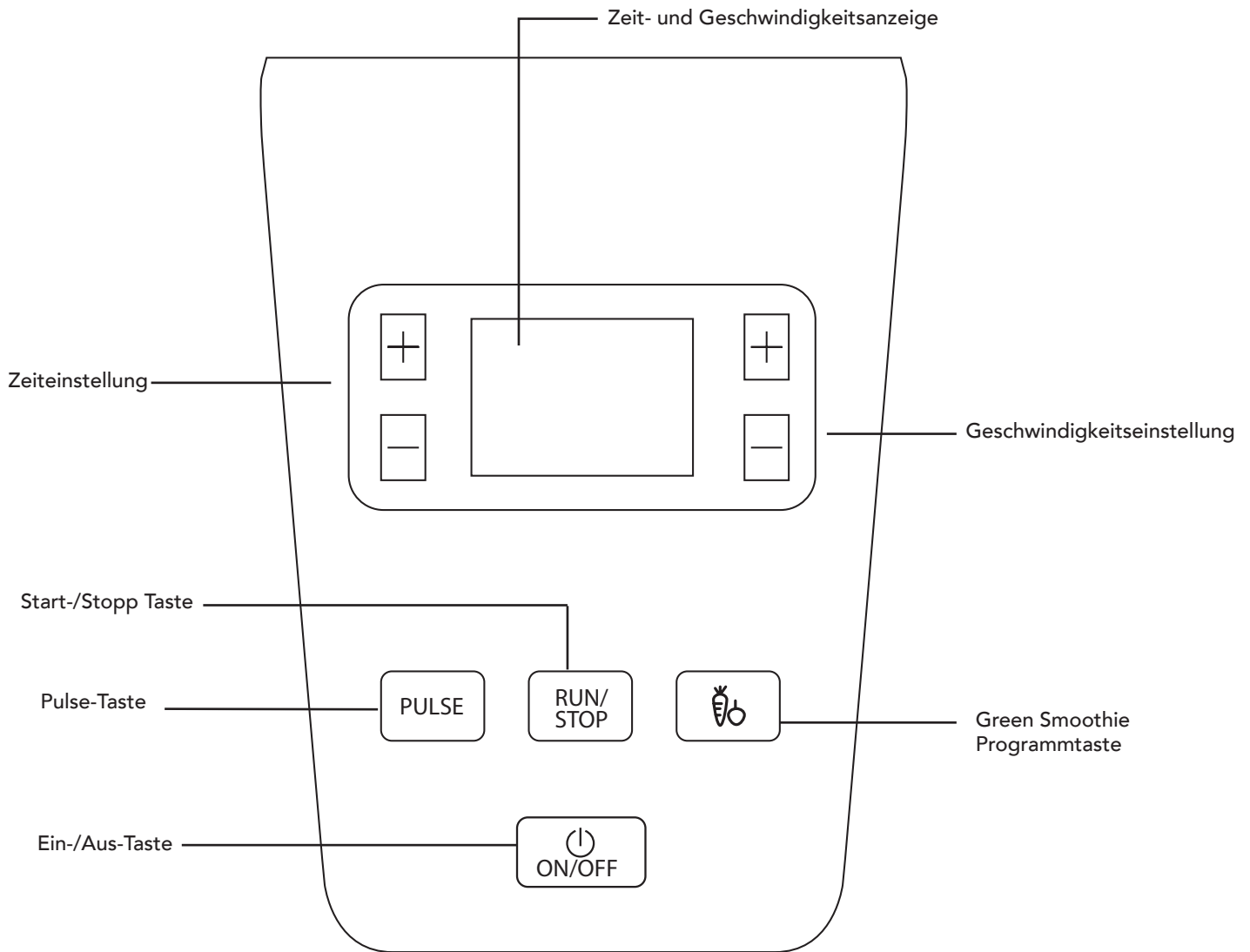
- Der Motorblock muss auf einer waagerechten, flachen, festen und rutschfesten Unterlage stehen, die die Tragkraft gewährleistet.
- Achten Sie darauf, dass der Motorblock nicht umfallen kann
- Legen Sie kein Tuch unter den Motorblock.
- Wählen Sie den Aufstellort so aus, dass Kinder nicht mit dem Mixer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

Übersicht Bedienelement



Beschreibung der Tasten

On-/Off-Taste

Mit dieser Taste aktivieren Sie den Bereitschaftsmodus oder versetzen das Gerät in den Energiesparmodus.

Run/Stop-Taste

Mit dieser Taste starten Sie den manuellen Modus. Mit dieser Taste kann der manuelle Modus als auch das Automatikprogramm vorzeitig beendet werden.

Pulse-Taste

Mit dieser Taste starten Sie den Pulse-Modus. Drücken und Halten Sie diese Taste gedrückt damit der Motor bis zum loslassen auf höchster Stufe (Speed 8) arbeitet.

Tasten Time + / -

Mit diesen Tasten verändern Sie die Laufzeiteinstellungen (1-10 Minuten) für den Betrieb des manuellen Modus.

Tasten Speed + / -

Mit diesen Tasten verändern Sie die Geschwindigkeitsstufen (Stufe 1 bis 8) für den Betrieb des manuellen Modus.

Programmtaste Grüne Smoothies

Ihr *piano* ist mit einem Grüne Smoothie Programm ausgestattet. Durch das Drücken der Programmtaste "Grüne Smoothie" startet unmittelbar das Automatikprogramm.

Bedienung **piano**

Schließen Sie Ihren **piano** 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 **piano** betreiben können, ist es erforderlich, dass der Mixbehälter korrekt auf dem Motorblock aufgesetzt ist. Ohne Mixbehälter lässt sich Ihr **piano** aus Sicherheitsgründen nicht einschalten. Wenn Sie den Mixbehälter auf den Motorblock setzen, leuchtet die On-/Off-Taste in Rot. Jetzt ist Ihr **piano** im Energiesparmodus.

Energiesparmodus¹

Im Energiesparmodus blinkt die On-/Off-Taste rot auf. Das Display und die Funktionstasten sind nicht beleuchtet. Durch einmaliges Drücken der On-/Off-Taste versetzen Sie den Mixer in den Bereitschaftsmodus.

Bereitschaftsmodus

Um den Bereitschaftsmodus zu aktivieren drücken Sie einmal die On-/Off-Taste. Nun leuchtet das Display und die Funktionstasten auf. Nun können Sie den Mixer im manuellen Modus, im Pulse-Modus und das Automatikprogramm verwenden.


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

¹Stromverbrauch im Energiesparmodus: < 0,5 Watt

Automatikprogramm "Grüne Smoothies"

Starten des Automatikprogrammes

Um das Programm zu starten, muss sich Ihr **piano** im Bereitschaftsmodus befinden. Durch das Drücken der Programmtaste "Grüne Smoothie" startet unmittelbar das Automatikprogramm. Nach Beendigung des Programms stoppt Ihr **piano** automatisch. Um das Programm vorzeitig zu beenden, drücken Sie die **RUN/STOPP-Taste**.

Symbol	Programm	Programmablauf	Laufzeit	Displayanzeige
	Grüne Smoothies	Stufe 8 für 20 Sekunden, 2 Sekunden Stopp. Stufe 6 für 10 Sekunden, 2 Sekunden Stopp. Stufe 8 für 40 Sekunden, 2 Sekunden Stopp. Stufe 6 für 10 Sekunden. Softstart bei Programmstart	01:26	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe

Hinweis

Achten Sie vor dem Start des Automatikprogrammes darauf, dass der Deckel inkl. Silikondichtung und Messbechereinsatz ordnungsgemäß aufgesetzt wurde.

Programmbeschreibung

Grüne Smoothies

Verwenden Sie dieses Programm, um grüne Smoothies per Knopfdruck herzustellen. Hierbei wird Blattgrün optimal zerkleinert.

Hinweis

Rezepte zum Ausprobieren finden Sie ab Seite 22.

Bedienung *piano* im manuellen Modus

Manueller Modus

Neben dem Automatikprogramm können Sie den **piano** auch in einem manuellen Modus betreiben. Dazu können Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe - wie auf Seite 12 beschrieben - einstellen. Die Laufzeit wird manuell festgelegt und durch einen Quittungston bestätigt.

Laufzeiteinstellungen [TIME]

Durch Drücken der Plustaste [+] auf der linken Seite erhöhen Sie die Laufzeit in 1-Minuten Schritten. Die ausgewählte Laufzeit wird im linken Bereich des Display unter [TIME] in Minuten dargestellt. Mit der Minustaste [-] auf der linken Seite wird die Laufzeit in 1-Minuten Schritten verringert.

Geschwindigkeitseinstellungen [SPEED]

Durch Drücken der Plustaste [+] auf der rechten Seite wird die Geschwindigkeitsstufe schrittweise erhöht. Die ausgewählte Geschwindigkeit wird im rechten Bereich des Display unter [SPEED] dargestellt. Mit der Minustaste [-] auf der rechten Seite wird die Geschwindigkeit schrittweise verringert.

Geschwindigkeitsstufen / Drehzahlübersicht

Die Drehzahl richtet sich nach der von Ihnen gewählten Geschwindigkeitsstufe.

Sie können die Laufzeit- und Geschwindigkeitseinstellungen mit den jeweiligen Plus- und Minustasten während des laufenden Betriebes verändern.

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.

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 *piano*.

Beachten Sie **folgende Sicherheitshinweise**, bevor und während Sie mit der Reinigung ihres *piano* 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* Kundenservice.

Reinigung des Stampfers TM

- Reinigen Sie den Stampfer nach jedem Gebrauch unter fließend Wasser.
- Verwenden Sie ggfs. etwas Spülmittel und trocknen Sie den Stampfer mit einem weichen Tuch ab.

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.

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

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 Programm „Green Smoothie“. 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 Programm „Green Smoothie“. 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 Programm „Green Smoothie“ starten. Fertig.

Guten Appetit!

Geben Sie zuerst die Blätter in den Mixbehälter, dann die weicheren Zutaten wie Bananen und Obst. Erst dann geben Sie die härteren Lebensmittel, wie z.B. Möhren oder Gefrorenes (Eiswürfel oder Früchte) in den Mixbehälter.

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. Starten Sie nun manuell den Mixer in niedriger Stufe und steigern die Geschwindigkeit auf Stufe 8. Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, können Sie den Mixvorgang beenden. Schmecken Sie die Grüne Sauce mit Salz und Pfeffer ab. Fertig.

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. Starten Sie nun manuell den Mixer in niedriger Stufe und steigern die Geschwindigkeit auf Stufe 8. Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, können Sie den Mixvorgang beenden. Schmecken Sie die Tomatensauce mit Salz und Pfeffer ab. Fertig.

Guten Appetit!

Hummus

Sie benötigen:

- 250 g Kichererbsen
(aus Glas oder 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. Starten Sie nun manuell den Mixer in niedriger Stufe und steigern die Geschwindigkeit auf Stufe 8. Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, können Sie den Mixvorgang beenden. 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
- 200 ml frisches Wasser
- 1 rote Paprika
- 2 Orangen
- 60 g Cashewkerne
- 2-4 Basilikumblätter
- Meersalz und schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Geben Sie die Zutaten in den Mixbehälter.

Starten Sie nun manuell den Mixer in niedriger Stufe und steigern die Geschwindigkeit auf Stufe 8. Sobald die gewünschte Konsistenz und Temperatur erreicht ist, können Sie den Mixvorgang beenden.

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

Geben Sie die Zutaten in den Mixbehälter.

Starten Sie nun manuell den Mixer in niedriger Stufe und steigern die Geschwindigkeit auf Stufe 8. Sobald die gewünschte Konsistenz und Temperatur erreicht ist, können Sie den Mixvorgang beenden..

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 Kern und Schale)
- 3 EL Zitronensaft
- 3 EL Schnittlauch
- Meersalz
- frisch gemahlener weißer Pfeffer

Zubereitung

Frühlingszwiebel und Knoblauchzehe schälen, den Blumenkohl grob zerkleinern.

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

Geben Sie die Zutaten in den bianco di puro Mixbehälter.

Starten Sie nun manuell den Mixer in niedriger Stufe und steigern die Geschwindigkeit auf Stufe 8. Sobald die gewünschte Konsistenz und Temperatur erreicht ist, können Sie den Mixvorgang beenden. 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 im manuellen Modus auf kleiner Stufe vermischen.

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 im manuellen Modus auf kleiner Stufe mixen.

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 di puro 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 das Gerät 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.“

Tip: *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

Banane schälen und die Aprikosen halbieren.

Banane, Aprikosen, Pflanzenmilch, Zucker und den Zitronensaft in den Mixbehälter geben, die Zutaten im manuellen Modus auf Stufe 5 für 10 Sekunden vermischen. Danach auf Stufe 8 für 20 Sekunden weitermischen.

Nun das 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.

Nun 5 x kurz die Pulse-Taste betätigen und anschließend für ca. 45 Sekunden manuell auf Stufe 8 laufen lassen, um die Zutaten zu vermischen.

Die Zitronencreme vor dem Servieren im Kühlschrank gut auskühlen lassen.

Guten Appetit!

Nusspudding

Sie benötigen:

- 100 g Walnuskerne
- 100 g Haselnusskerne
- 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 Nüsse in den Mixbehälter geben und im manuellen Modus zerkleinern.

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

Nun den manuellen Modus auf Stufe 2 starten und nach kurzer Zeit auf Stufe 8 für 1 Minute erhöhen, 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
- 750 ml frisches Wasser
- Salz und etwas Süßungsmittel

Zubereitung

Füllen Sie die Cashewnüsse mit frischem Wasser in den Mixbehälter. Starten Sie nun den manuellen Modus mit Stufe 1 und erhöhen Sie nach ca. 5 Sekunden auf Stufe 8, vermischen Sie die Zutaten für 1 Minute.

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.

Starten Sie nun den manuellen Modus mit Stufe 1 und erhöhen Sie nach ca. 5 Sekunden auf Stufe 8, vermischen Sie die Zutaten für 1 Minute.

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 und das Wasser in den Mixbehälter.

Starten Sie nun den manuellen Modus mit Stufe 1 und erhöhen Sie nach ca. 5 Sekunden auf Stufe 8, vermischen Sie die Zutaten für 1 Minute.

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.

Starten Sie nun den manuellen Modus mit Stufe 1 und erhöhen Sie nach ca. 5 Sekunden auf Stufe 8, vermischen Sie die Zutaten für 1 Minute.

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

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 Nussmilch
- 1 TL Agavendicksaft
- Meersalz

Zubereitung

Peperoni entkernen, Petersilie von den Stängel zupfen.

Alle Zutaten in den Mixbehälter geben.

Starten Sie nun den manuellen Modus mit Stufe 1 und erhöhen Sie nach ca. 5 Sekunden auf Stufe 8, vermischen Sie die Zutaten für 1 Minute.

Mit Salz abschmecken.
Fertig.

Guten Appetit!

Zucchini dressing

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Zucchini und den Knoblauch schälen.

Alle Zutaten in den Mixbehälter geben.

Starten Sie nun den manuellen Modus mit Stufe 1 und erhöhen Sie nach ca. 5 Sekunden auf Stufe 8, vermischen Sie die Zutaten für 1 Minute.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Fertig.

Guten Appetit!

Rezepte zum Ausprobieren - Eisrezepte

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 den manuellen Modus für ca. 45 Sekunden auf Stufe 8.

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

Sie können anschließend noch Stevia oder etwas Agavendicksaft hinzugeben, falls Ihnen das „Eis“ nicht süß genug schmeckt.
Fertig.

Guten Appetit!

Pistazieneis

Sie benötigen:

- 3 kleine Bananen
- 1 Avocado
- 50 g geschälte grüne Pistazien
- 3 getrocknete 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.

Die restlichen Zutaten mit den eingefrorenen Bananen und Avocados in den Mixbehälter geben. Verschliessen diesen mit dem Deckel ohne den Messbecher und führen nun den mitgelieferten Stampfer durch die Öffnung. Starten Sie den manuellen Modus für ca. 45 Sekunden auf Stufe 8.

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 durch mehrmaliges Betätigen der Pulse-Taste grob hacken und in eine Schale umfüllen.

Nun die gefrorenen Bananenstücke und die restlichen Zutaten in den Mixbehälter geben.

Verschliessen diesen mit dem Deckel ohne den Messbecher und führen nun den mitgelieferten Stampfer durch die Öffnung. Starten Sie den manuellen Modus für ca. 45 Sekunden auf Stufe 8.

Das cremige Eis mit den gehackten Mandel unterziehen.
Fertig.

Guten Appetit!

**Bei diesen Rezepten müssen Sie mit Ihrem Stampfer *TM* arbeiten.
Halten Sie bei Verwendung des Stampfers stets den Mixbehälter mit einer 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.

Starten Sie nun manuell den Mixer in niedriger Stufe und steigern die Geschwindigkeit auf Stufe 8. Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, können Sie den Mixvorgang beenden.

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.

Starten Sie nun manuell den Mixer in niedriger Stufe und steigern die Geschwindigkeit auf Stufe 8. Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, können Sie den Mixvorgang beenden.

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. Starten Sie nun manuell den Mixer in niedriger Stufe und steigern die Geschwindigkeit auf Stufe 8. Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, können Sie den Mixvorgang beenden.

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.entsteinteDatteln)

Zubereitung

Kochen Sie die Sojabohnen für eine Stunde.

Geben Sie nur die Sojabohnen mit frischem Wasser in den Mixbehälter. Starten Sie nun manuell den Mixer in niedriger Stufe und steigern die Geschwindigkeit auf Stufe 8 für ca. 5 Minuten.

Abschließend mit etwas Süßungsmittel abschmecken.

Fertig.

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. Starten Sie nun manuell den Mixer in niedriger Stufe und steigern die Geschwindigkeit auf Stufe 8 für ca. 5 Minuten.

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

piano

Spannung / Frequenz	220 - 240 V / 50 - 60 Hz
Leistung	1.250 Watt
Umdrehungen	3.000 U/Min. (Stufe 1) - bis zu 28.000 U/Min. (Stufe 8)
elektrischer Strom	6,8 Ampere
Mixbehälter	2 Liter, Tritan-Kunststoff, BPA-frei
Max. Temperatur	125 °C
Messerart und Material	4 Edelstahlklingen
Bedienelement	Taste für 1 Automatikprogramm, Ein-/Aus-Taste, Tasten zur manuellen Geschwindigkeits- und Zeiteinstellung, Display mit Geschwindigkeits- und Laufzeitanzeige und Pulse-Taste
Sicherheitsfunktionen (siehe S. 5)	Überhitzungsschutz, Überlastschutz und Sensor für den Mixbehälter
Geräteabmessung	(h) 338 mm x (b) 248 mm x (t) 427 mm
Verpackungsabmessung	(h) 352 mm x (b) 262 mm x (t) 445 mm
Gerätegewicht	4,1 kg
Verpackungsgewicht	5,48 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	< 0,5 Watt
Art der Nutzung	Haushaltszulassung, nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Stampfer TM

Farbe	Schwarz
Stampferabmessung	(h) 300mm x (b) 82 mm
Verpackungsabmessung	(h) 337 mm x (b) 118 mm x (t) 88 mm
Gewicht	0,16 kg
Herstellergarantie	2 Jahre
Max. Temperatur	125 °C

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.

bianco di puro Kontaktdaten und bianco di puro Kundenservice

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

Kundenservice

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

Stichwortverzeichnis

Automatikprogramm "Grüne Smoothies"	14
Bereitschaftsmodus	13
Einschalten Ihres piano	13
Energiesparmodus	13
Geschwindigkeitseinstellungen	16
Geschwindigkeitsstufen.....	16
Laufzeiteinstellungen	16
Manueller Modus	16
On-/Off-Taste	12
Programmtaste "Grüne Smoothies"	12
Pulse-Modus.....	12
Reinigung des Mixbehälters, des Deckels und des Stampfers	19
Reinigung des Motorblock	19
Sensor für Mixbehälter	5
Stampfer.....	17
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 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:

- 2 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 Kundenservice 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