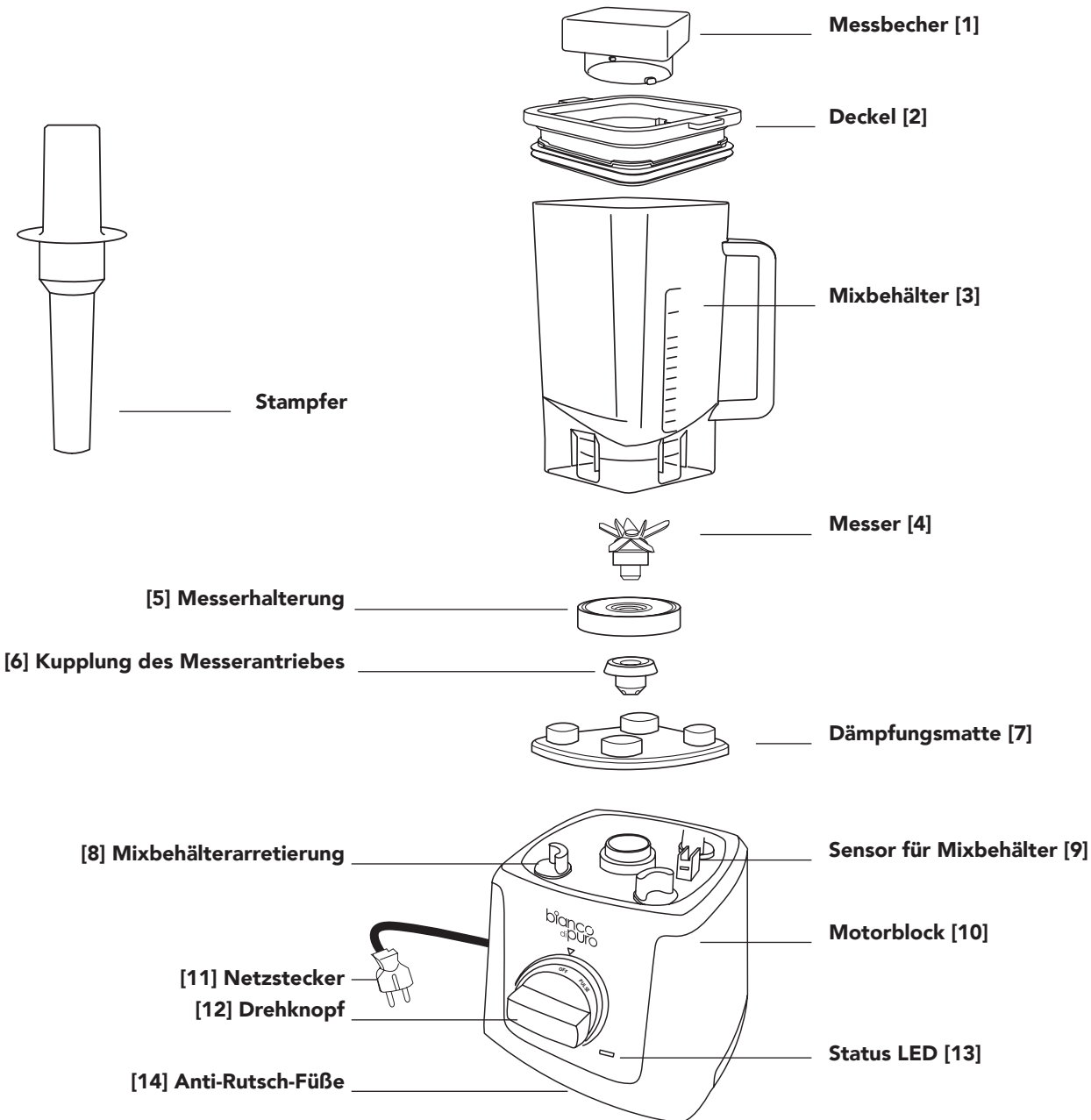


## Gerätebeschreibung



## Inhaltsverzeichnis

GERÄTEBESCHREIBUNG .....	1
VORWORT .....	3
INFORMATION ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG .....	4
SICHERHEITSVORKEHRUNGEN .....	4
BETRIEBSHINWEISE .....	7
AUSPACKEN, LIEFERUMFANG UND INBETRIEBNAHME .....	8
ANFORDERUNGEN AN DEN AUFSTELLORT .....	9
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS .....	9
BEDIENELEMENT .....	10
BEDIENUNG IHRES PRIMO .....	11
DECKEL UND MESSBECHER .....	13
BEDIENUNG DES STAMPFERS TS .....	13
SICHERHEITSHINWEISE ZUR REINIGUNG .....	13
REINIGUNG DES MIXBEHÄLTERS (INKL. DECKEL) UND DES MOTORSOCKELS .....	14
FRAGEN UND ANTWORTEN ZUR BEDIENUNG .....	15
REZEPTE - GRÜNE SMOOTHIES .....	17
REZEPTE - GRÜNE SOßE UND TOMATENSOßE / TOMATENSUPPE .....	18
REZEPTE - CASHEWMILCH UND CASHEWMUS .....	19
REZEPTE - ZITRONENCREME, TOMATEN- UND ERDNUSSDRESSING .....	20
REZEPTE - FRUCHT-SMOOTHIES .....	21
TECHNISCHE DATEN .....	22
ENTSORGUNGSHINWEIS .....	23
KONTAKTDATEN UND KUNDENDIENST .....	23
GARANTIEBESTIMMUNGEN .....	24

## Vorwort

Sehr geehrte Kundin,  
sehr geehrter Kunde,

schön, dass Sie sich entschieden haben, etwas für Ihre Gesundheit zu tun. Dabei hilft Ihnen der primo!  
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 primo 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 primo 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 primo's beauftragt ist.

## Sicherheitsvorkehrungen

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

### **Überhitzungsschutz**

Der Motor Ihres primos 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 aus. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie Ihren primo für ca. 45 Minuten an einer gut belüfteten Stelle abkühlen. Danach können Sie Ihren primo wieder wie gewohnt weiter verwenden.

### **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. [9], Seite 1) erkennt, ob dieser korrekt aufgesetzt wurde. Sollte der Mixbehälter nicht oder nicht korrekt aufgesetzt sein, lässt sich Ihr primo nicht einschalten. Überbrücken Sie niemals den Sensor, um das Gerät und Dritte vor Schaden zu bewahren.

## Sicherheitsvorkehrungen

**Bitte beachten Sie für den sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Sicherheitshinweise:**

- Kontrollieren Sie Ihren primo 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 Motorsockel gelangt sein, kontaktieren Sie zeitnah Ihren 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 der Anschlussleitung darf diese nur durch den Hersteller oder seinen Kundendienst ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Reparaturen innerhalb der Garantiezeit dürfen nur vom Kundendienst ausgeführt werden. Durch die 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 primo nur mit dem mitgelieferten oder einem aus dem 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 primos 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 die Zuleitung immer am Anschlussstecker aus der Steckdose und nicht am Netzkabel.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel 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 verschließen.
- Trennen Sie immer das Netzkabel, 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 Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- 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, 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 4).**
- Halten Sie während der Benutzung Ihres primos den Deckel 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 14 finden Sie die Beschreibung zum Stampfer.
- Wenn Sie heiße Getränke, Sojamilch oder Suppen zubereiten, achten Sie besonders darauf, dass der Deckel inkl. Messbecher gut verschlossen und dass Ihr primo sicher aufgestellt ist. Es ist ratsam, erst mit einer geringen Geschwindigkeitsstufe zu beginnen und diese nach und nach zu erhöhen.
- Füllen Sie immer zuerst flüssige und weiche Zutaten in den Mixbehälter ein und erst danach die härteren Zutaten, wie z. B. Eiswürfel, Möhren etc.
- Warten Sie mit der Entnahme des Mixbehälters solange, bis sich die Messer nicht mehr drehen, da die Kupplung Schaden nehmen kann.
- 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 diese nicht korrekt montiert wurde. Kontaktieren Sie in diesem Fall bitte umgehend den 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. Unterbrechen Sie die Zubereitung und entfernen Sie nur den Messbecher. Durch diese Deckelöffnung können Sie mit Hilfe des beiliegenden Stampfers die Luftblase entfernen. Setzen Sie den Messbecher wieder auf und fahren Sie mit der Zubereitung fort.

## Auspacken

Zum Auspacken des primos gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Entnehmen Sie das Gerät und alle Zubehörteile aus dem Karton
- 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 Garantieanfragen 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:

- primo Motorblock
- Deckel mit integriertem Messbecher
- 1,5 Liter Mixbehälter (Nassbehälter)
- TS - Stampfer
- Bedienungsanleitung

## Inbetriebnahme

### Vorsicht:

- Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten.
- Beachten Sie die auf Seite 5 ff. genannten Sicherheitsvorkehrungen.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden, denn es besteht Erstickungsgefahr.



## Anforderungen an den Aufstellort

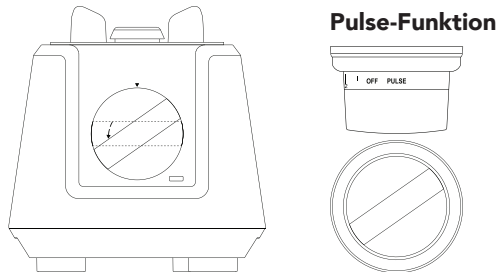
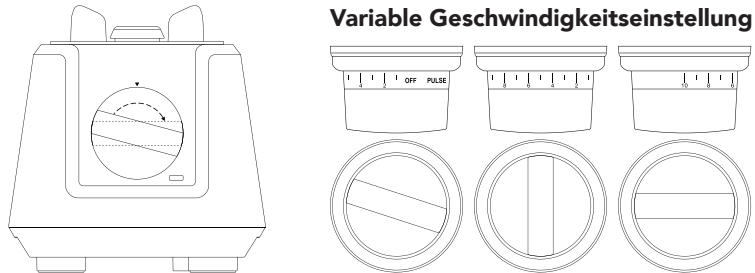
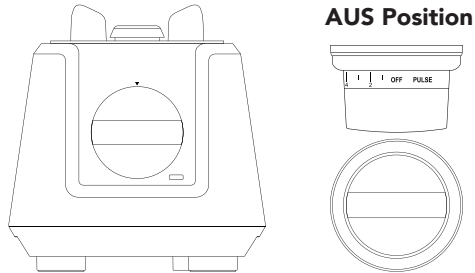
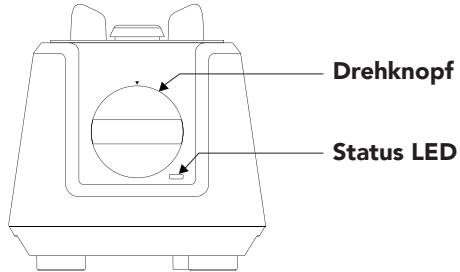
**Für den sicheren und fehlerfreien Betrieb Ihres primos muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:**

- Das Gerät 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 und 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 220-240V, 50/60Hz, 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 die Anschlussleitung 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 Stecker richtig in der Steckdose steckt. Ein lockerer Stecker kann zu einer Überhitzung des Gerätes oder zu einem elektrischen Schlag führen.



## Bedienung Ihres primo

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

### Bereitschaftsmodus<sup>1</sup>

Damit Sie Ihren primo verwenden können, ist es erforderlich, dass der Mixbehälter korrekt auf dem Motorblock aufgesetzt ist. Ohne Mixbehälter lässt sich Ihr primo aus Sicherheitsgründen nicht einschalten. Wenn Sie den Mixbehälter auf den Motorblock setzen, blinkt die Status-LED in kurzen Abständen auf.

### Einschalten

Stellen Sie den befüllten Mixbehälter mit dem aufgesetzten Deckel und Messbecher auf den Motorblock. Wählen Sie durch Drehen des Drehknopfes die gewünschte Geschwindigkeit aus. Ihr primo startet umgehend mit der Zubereitung. Ist die gewünschte Konsistenz erreicht, beenden Sie die Zubereitung durch Drehen des Drehknopfes auf die Position "OFF". Warten Sie mit der Entnahme des Mixbehälters bis sich der Motor und die Messer nicht mehr drehen.

### Geschwindigkeitsstufen / Drehzahlübersicht

Die Drehzahl richtet sich nach der von Ihnen gewählten Geschwindigkeitsstufe. Nachfolgend erhalten Sie die entsprechende Übersicht, mit welcher Drehzahl die einzelnen Stufen arbeiten. Die Stufen laufen sanft an und arbeiten dann mit den folgenden Umdrehungen:

Stufe 1	Stufe 2	Stufe 3	Stufe 4	Stufe 5	Stufe 6	Stufe 7	Stufe 8	Stufe 9	Stufe 10	Pulse-Funktion
1.500	4.000	5.000	6.000	7.000	18.000	22.000	24.000	26.000	28.000	28.000

(ca. Angaben in U/Min.)

<sup>1</sup>Stromverbrauch im Bereitschaftsmodus: 0,4 Watt

## Bedienung Ihres primo

### **Befüllen des Mixbehälters**

Zum einfachen Befüllen stellen Sie den Mixbehälter neben den Motorblock und geben Sie die gewünschten Zutaten in den Mixbehälter. Geben Sie zuerst die weichen Zutaten (z.B. Blattgrün) in den Mixbehälter und danach die festeren Zutaten, wie z. B. Obst, Möhren, Eiswürfel, etc., verschließen Sie nun den befüllten Mixbehälter mit dem Deckel inkl. Messbecher und stellen diesen auf den Motorblock.

### **Start der Zubereitung**

Starten Sie durch Drehen des Drehknopfes nach rechts die gewünschte Geschwindigkeitsstufe für Ihre Zubereitung. Wir empfehlen Ihnen zuerst mit der kleinsten Geschwindigkeitsstufe zu starten und diese dann schrittweise zu erhöhen.

### **Zugabe weiterer Zutaten**

Um weitere Zutaten während der Zubereitung hinzuzufügen, entfernen Sie nur den Messbecher vom Deckel und geben Sie die Zutaten durch diese Öffnung in den Mixbehälter. Nach Zugabe verschließen Sie den Deckel wieder mit dem Messbecher. Greifen Sie niemals mit Ihren Händen in den Mixbehälter.

### **Mixvorgang beenden**

Ist Ihre erwünschte Konsistenz erreicht, drehen Sie den Drehknopf nach links auf die Position "OFF".  
Warten Sie mit der Abnahme des Mixbehälters solange, bis sich der Motor und die Messer nicht mehr drehen.

### **Hinweis:**

Beim Mixen von heißen Flüssigkeiten ist sicherzustellen, dass der Deckel fest auf dem Mixbehälter sitzt. Setzen Sie den Messbecher in die Deckelöffnung ein und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn fest (ca. eine Viertelumdrehung). Beginnen Sie immer mit einer geringen Geschwindigkeitsstufe und erhöhen Sie diese schrittweise. Verwenden Sie beim Zubereiten von heißen Flüssigkeiten nicht den Stampfer, da Verbrennungen entstehen können.

### **Pulse-Modus**

Den Pulse-Modus starten Sie, indem Sie den Drehknopf nach links in die Position "PULSE" drehen und festhalten. Zum Beenden des Pulse-Modus drehen Sie den Drehknopf nach links in die Position "OFF" oder lassen Sie den Drehknopf einfach los.

*Entnehmen Sie den Mixbehälter erst dann, wenn sich der Motor und die Messer nicht mehr drehen!*

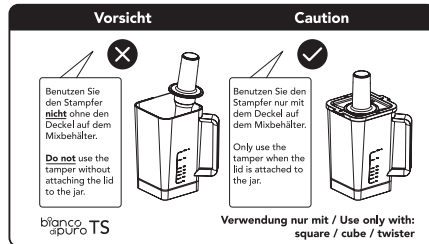
## Deckel und Messbecher

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.

## Bedienung des Stampfer TS

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.

Führen Sie den Stampfer nur durch die Deckelöffnung des Messbechers in den Mixbehälter ein. (siehe Abb. 2, Seite 1). Verwenden Sie nur den mitgelieferten Stampfer und keine anderen Gegenstände, um den Mix-Inhalt nach unten 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. Bei Verwendung des Stampfers halten Sie bitte mit einer freien Hand den Fuss des Mixbehälters fest.



Bitte entfernen Sie nicht den Aufkleber vom Stampfer, da dieser auf die korrekte Verwendung des Stampfers hinweist.

## Sicherheitshinweise zur Reinigung

Dieses Kapitel enthält wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege Ihres primo's.

Beachten Sie **folgende Sicherheitshinweise** bevor und während Sie mit der Reinigung Ihres primo's beschäftigt sind:

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

## Reinigung des Mixbehälters (inkl. Deckel), Motorsockel und Stampfer

### 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. Messbecher) und verwenden Sie mehrmals die Pulse Funktion.
- Reinigen Sie den Mixbehälter immer unmittelbar nach jedem Gebrauch.
- Reinigen Sie den Mixbehälter nicht in der Spühlmaschine, da das Reinigungsmittel den Kunststoff angreifen kann.
- Versuchen Sie nicht die Messer des Mixbehälters zu lösen, da diese fest mit dem Behälter verbunden sind.

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

### Reinigung des Motorsockels

- Reinigen Sie den Motorsockel mit einem weichen angefeuchteten Tuch.
- Benutzen Sie keine aggressiven Putz- und Lösungsmittel.
- Tauchen Sie den Motorsockel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten (Kurzschlussgefahr).
- Spülen Sie den Motorsockel niemals unter fließendem Wasser ab (Kurzschlussgefahr).

### Reinigung des Stampfers TS

Reinigen Sie den Stampfer mit etwas Spülmittel unter fließendem Wasser und trocknen Sie diesen mit einem Tuch ab.

***Sollte Wasser in den Motorsockel gelangt sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie umgehend den Kundendienst.***

## Fragen und Antworten zur Bedienung

### **Beim Zubereiten arbeitet Ihr Mixer reibungslos, kommt dann aber ins Stocken.**

Es kann sein, dass sich die größeren Stückchen der gemixten Masse im unteren Bereich des Mixbehälter festsetzen. Schalten Sie das Gerät aus und versuchen Sie die großen Stücke mit dem Stampfer zu lösen. Manchmal bildet sich auch nur eine Luftblase, die Sie ebenfalls mit dem Stampfer beseitigen können. Fügen Sie ggf. etwas Flüssigkeit 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 zerkleinert werden sowie bei der Zubereitung von Mandelmus und Nussmusen. Abhilfe besteht darin, dass man die Masse bei ausgeschaltetem Gerät 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.

### **Der Mixer kommt ins Stocken und streikt dann vollends.**

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

### **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. Bei länger dauernder Zubereitung von Nussmusen muss durch die Reibungseffekte mit einer Wärmeentwicklung gerechnet werden. Legen Sie ein paar kleine Pausen ein, in denen sowohl das Mus als auch das Gerät abkühlen kann.

**📘 Hinweis**     *Aktuelle Rezepte finden Sie auch auf unserer Internetseite unter [www.biancodipuro.com](http://www.biancodipuro.com).*

## REZEPTE

*Um ein optimales Ergebnis beim Mixen zu erhalten, empfehlen wir Ihnen bei der Zubereitung kurze Pausen einzulegen. Dadurch können die Zutaten auf die Messer fallen und werden beim erneuten Starten optimal zerkleinert.*



## 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 sollten mit verwendet werden. Die restl. Zutaten kurz waschen. Geben Sie nun alle Zutaten in den Mixbehälter und füllen Sie das Wasser ein.

***Starten Sie Ihren primo auf kleinster Stufe, erhöhen Sie dann schrittweise auf die höchste Stufe und lassen Sie den Mixer solange laufen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.***

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 sollten mit verwendet werden. Die restl. Zutaten kurz waschen.

***Starten Sie Ihren primo auf kleinster Stufe, erhöhen Sie dann schrittweise auf die höchste Stufe und lassen Sie den Mixer solange laufen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.***

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.

***Starten Sie Ihren primo auf kleinster Stufe, erhöhen Sie dann schrittweise auf die höchste Stufe und lassen Sie den Mixer solange laufen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.***

Guten Appetit!

*Grüne Smoothies sollten mindestens 1 Minute auf höchster Stufe im Mixer zubereitet werden, damit auch die Zellwände grüner Blätter aufgespaltet werden.*

## Grüne Soße und Tomatensoße / Tomatensuppe

### Grüne Soße

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**

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter und starten Sie die höchste Geschwindigkeitsstufe. Beenden Sie den Mixvorgang beim Erreichen der gewünschten Konsistenz.

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

Guten Appetit!

### Tomatensoße

Sie benötigen:

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

### **Zubereitung**

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter und starten Sie die höchste Geschwindigkeitsstufe. Beenden Sie den Mixvorgang beim Erreichen der gewünschten Konsistenz.

Schmecken Sie die Tomatensoße mit Salz und Pfeffer ab. Fertig.

Guten Appetit!

### Tomatensuppe

Sie benötigen:

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

### **Zubereitung**

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter und starten Sie die höchste Geschwindigkeitsstufe. Beenden Sie den Mixvorgang bei Erreichen der gewünschten Konsistenz.

Nach Programmablauf schmecken Sie nun die Tomatensuppe nach Belieben mit etwas Meersalz und schwarzen Pfeffer ab. Fertig.

Guten Appetit!

## Cashewmilch und Cashewmus

### Cashewmilch

Sie benötigen:

- 100 g Cashewnüsse
- 1 Liter frisches Wasser
- Salz oder etwas Süßungsmittel

### **Zubereitung**

Zerkleinern Sie die Cashewnüsse im Pulse-Modus.

Geben Sie nun das frische Wasser bei und wählen die höchste Geschwindigkeit. Beenden Sie den Mixvorgang bei Erreichen der gewünschten Konsistenz.

Schmecken Sie nach Bedarf die Cashewmilch mit etwas Süßungsmittel und Salz ab. Fertig.

Guten Appetit!

### Cashewmus

Sie benötigen:

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

### **Zubereitung**

Füllen Sie Cashewkerne zusammen mit dem Öl in den Mixbehälter und starten Sie in kurzen Abständen den Pulse-Modus.

Danach auf höchster Stufe mixen, bis eine feine Paste entstanden ist. Dies kann einige Zeit in Anspruch nehmen.

Guten Appetit!

„Bei der Herstellung von Nussmusen müssen Sie mit dem Stampfer die Nüsse immer wieder auf die Messer drücken. Bei diesem Vorgang kann es zu einer erhöhten Temperatur kommen. Legen Sie ein paar kleine Pausen ein, in dem das Mus als auch das Gerät abkühlen kann. (Bei einer Überhitzung schaltet der Mixer selbstständig ab. Nach ca. 45 Minuten ist er wieder einsatzbereit.)

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

Guten Appetit!

## Zitronencreme, Tomaten- und Erdnussdressing

### Zitronencreme

Sie benötigen:

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

### **Zubereitung**

Zerkleinern Sie zuerst die Cashewkerne mit der Pulse-Funktion. Geben Sie nun die restlichen Zutaten in den Mixbehälter und starten Sie auf kleinster Stufe. Erhöhen Sie für ca. 60 Sekunden auf die höchste Stufe.

Die Zitronencreme vor dem Servieren im Kühlschrank gut auskühlen lassen.

Guten Appetit!

### Tomatendressing

Sie benötigen:

- 3 Aprikosen
- 2 Tomaten
- 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 auf kleinster Stufe und erhöhen Sie für ca. 60 Sekunden auf die höchste Stufe.

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

Guten Appetit!

### Erdnussdressing

Sie benötigen:

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

### **Zubereitung**

Zerkleinern Sie zuerst die Erdnusskerne mit der Pulse-Funktion. Geben Sie die entkernten Peperoni und die Petersilie in den Mixbehälter. Starten Sie auf kleinster Stufe und erhöhen Sie für ca. 60 Sekunden auf die höchste Stufe.

Mit Salz abschmecken. Fertig.

Guten Appetit!

## Frucht-Smoothies

### 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.

***Starten Sie Ihren primo auf kleinster Stufe, erhöhen Sie dann schrittweise auf die höchste Stufe und lassen Sie den Mixer solange laufen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.***

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 geben das Fruchtfleisch mit den anderen Zutaten in den Mixbehälter.

***Starten Sie Ihren primo auf kleinster Stufe, erhöhen Sie dann schrittweise auf die höchste Stufe und lassen Sie den Mixer solange laufen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.***

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 Bourbon Vanille

#### **Zubereitung**

Die Bananen schälen und in kleinen Stücken einfrieren. Diese geben Sie dann mit den restlichen Zutaten in den Mixbehälter.

***Starten Sie Ihren primo auf kleinster Stufe, erhöhen Sie dann schrittweise auf die höchste Stufe und lassen Sie den Mixer solange laufen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.***

Guten Appetit!

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

## Technische Daten

### primo

<b>Spannung / Frequenz</b>	220-240V, 50/60Hz
<b>Leistung</b>	1.200 Watt
<b>Umdrehungen</b>	1.500 U/Min. (Stufe 1) - bis zu 28.000 U/Min. (Stufe 10)
<b>elektrischer Strom</b>	6,8 Ampere
<b>Mixbehälter</b>	1,5 Liter Volumen, TRITAN-Kunststoff, BPA-frei
<b>Mixbehälter Hitzebeständig</b>	bis zu 125 °C
<b>Messerart und Material</b>	7 Edelmessmesser, HCS (Japan)
<b>Bedienelement</b>	Drehknopf für Pulse-Modus und Geschwindigkeitseinstellung, Status-LED
<b>Sicherheitsfunktionen (siehe S. 4)</b>	Überhitzungsschutz, Überlastschutz und Sensor für den Mixbehälter
<b>Geräteabmessung</b>	(h) 430 mm x (b) 180 mm x (t) 205 mm
<b>Verpackungsabmessung</b>	(h) 278 mm x (b) 432 mm x (t) 267 mm
<b>Gerätegewicht</b>	4,3 kg
<b>Verpackungsgewicht</b>	5,0 kg
<b>Zertifikation / Standard</b>	ITS-GS, CE, EMC, CB, LVD, CCC, PAH
<b>Herstellergarantie</b>	2 Jahre auf den Motorblock 2 Jahre auf den Mixbehälter 2 Jahre auf den Stampfer
<b>Verbrauch im Standby</b>	0,4 Watt

### TS - Stampfer

<b>Farbe</b>	Schwarz
<b>Geräteabmessung</b>	(h) 250 mm x (b) 82 mm
<b>Verpackungsabmessung</b>	(h) 286 mm x (b) 118 mm x (t) 90 mm
<b>Gewicht</b>	0,10 kg
<b>Herstellergarantie</b>	2 Jahre
<b>Stampfer Hitzebeständig</b>	bis zu 125 °C

## Entsorgungshinweis

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

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.

## Kontakt Daten und Kundendienst

### Kontakt Daten

**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](mailto: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](mailto:kundendienst@biancodipuro.com)

Besuchen Sie uns auch im Internet unter [www.biancodipuro.com](http://www.biancodipuro.com).

## 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
- Gerät nicht ins Wasser tauchen
- Wenn nicht in Betrieb, Stecker ziehen!
- Achtung: Gerät nicht öffnen, Gefahr eines Stromschlages

## Garantiebestimmungen

Wir geben folgende Herstellergarantien auf unsere 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.

Wenn bei Ihrem 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 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 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. 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 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