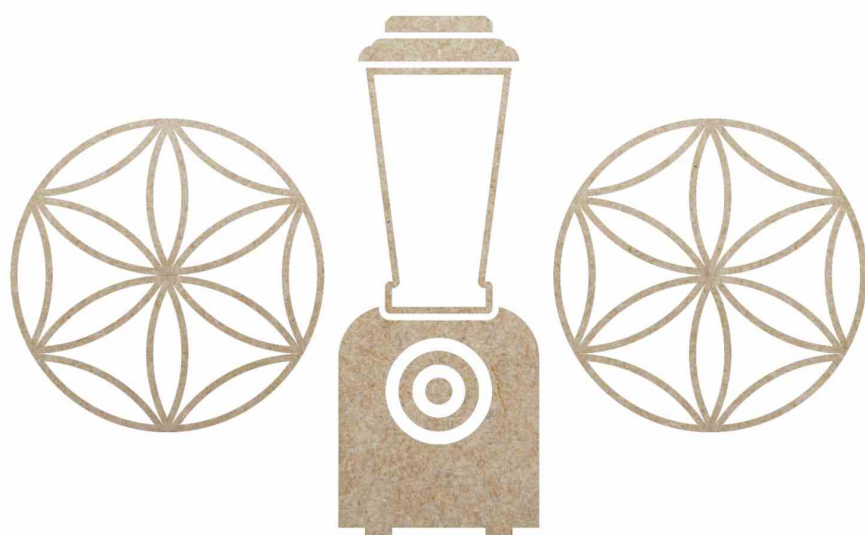
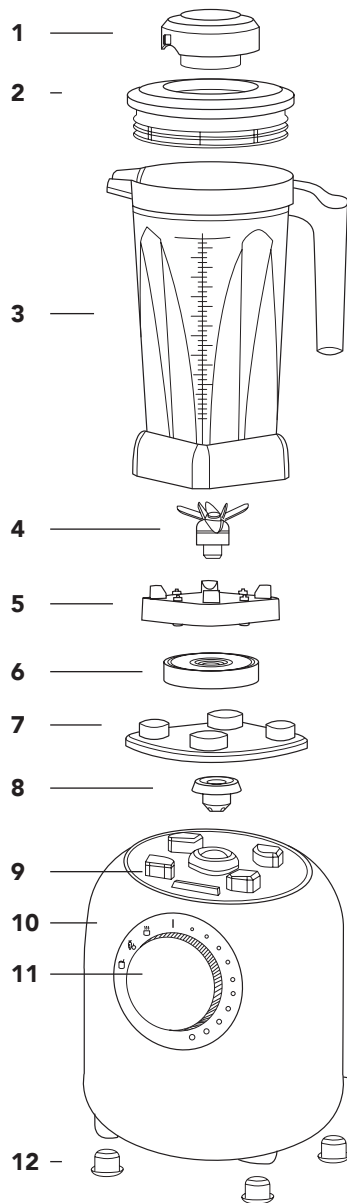


bianco
di puro



VERDE
Originale

Komponentenübersicht VERDE



Komponentenübersicht

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

Stampfer

DE
1



Inhaltsverzeichnis

Stichwortliste	
Gerätebeschreibung VERDE	1
Vorwort.....	4
Information zu dieser Bedienungsanleitung.....	5
Sicherheitsfunktionen.....	5
Sicherheitsvorkehrungen.....	6
Betriebshinweise.....	8
Auspacken, Lieferumfang und Inbetriebnahme.....	9
Lieferumfang.....	9
Inbetriebnahme.....	9
Anforderungen an den Aufstellort.....	10
Elektrischer Anschluss.....	10
Übersicht Bedienelement.....	11
Beschreibung der Tasten und des Jog-Dial.....	12
Bedienung Ihres VERDE	13
Bedienung des VERDE mit Automatikprogrammen.....	14
Programmbeschreibung.....	15
Bedienung des VERDE im manuellen Modus.....	16
Bedienung des Stampfers TL.....	17
Messbecher, Deckel inkl. Silikondichtung.....	18
Sicherheitshinweise zur Reinigung.....	18
Reinigung des Mixbehälters (inkl. Deckel), des Motorblock und des Stampfers.....	19
Fragen und Antworten zur Bedienung.....	20

Inhaltsverzeichnis

Rezepte zum Ausprobieren - grüne Smoothies.....	23
Rezepte zum Ausprobieren - Tomaten-, Spargel- und Blumenkohlsuppe.....	24
Rezepte zum Ausprobieren - Cashew-, Mandelmus.....	25
Rezepte zum Ausprobieren - Aprikosenpudding, Zitronencreme und Nusspudding.....	26
Rezepte zum Ausprobieren - Cashew-, Mandel- und Hanfmilch.....	27
Rezepte zum Ausprobieren - Tomaten-, Erdnuss- und Zucchini dressing.....	28
Rezepte zum Ausprobieren - Eisrezepte.....	29
Rezepte zum Ausprobieren - Fruchtsmoothies.....	30
Rezepte zum Ausprobieren - Soja- und Sesammilch.....	31
Technische Daten.....	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 **VERDE**!
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 **VERDE** 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 **VERDE** 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 **VERDE** beauftragt ist.

Sicherheitsfunktionen

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

Überhitzungsschutz

Der Motor Ihres **VERDE** 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 **VERDE** für ca. 45 Minuten an einer gut belüfteten Stelle abkühlen, danach können Sie mit Ihrem **VERDE** 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 im Mixbehälter wie Löffel etc.) nicht drehen können. Diese Sollbruchstelle kann durch unseren bianco di puro Kundenservice ausgewechselt werden.

Behältererkennung

Die Sensoren für den Mixbehälter erkennen, ob dieser korrekt aufgesetzt wurde. Sollte der Mixbehälter nicht oder nicht korrekt auf den Motorblock gesetzt sein, lässt sich Ihr Mixer nicht einschalten.

Sicherheitsvorkehrungen

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

- Kontrollieren Sie Ihren **VERDE** 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 bitte zeitnah Ihren bianco di puro Kundendienst. Ziehen Sie das Anschlusskabel aus der Steckdose und betreiben Sie das Gerät nicht mehr.
- Legen Sie niemals das Anschlusskabel inkl. 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 Anschlusskabel darf dieses nur durch den Hersteller oder seinem Kundendienst ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Reparaturen innerhalb der Garantiezeit dürfen nur vom bianco di puro Kundendienst ausgeführt werden. Durch 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 **VERDE** nur mit dem mitgelieferten oder einem aus dem bianco di puro Sortiment passenden Mixbehälter.
- Füllen Sie den Mixbehälter nur bis zum maximalen Füllstand auf (max. Markierung). Angabe nur für flüssige Lebensmittel.

Sicherheitsvorkehrungen

- Kinder und gebrechliche Personen müssen bei der Handhabung des **VERDE** 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 Sonnen-Lichteinstrahlung 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 nach einem Mixvorgang niemals die Antriebskupplung am Motorblock und die Unterseite des Mixbehälters um Verletzungen 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, 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 **VERDE** 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 Warme Suppen zubereiten, achten Sie besonders darauf, dass der Deckel inkl. Messbecher den Mixbehälter gut verschliesst und dass Ihr **VERDE** 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 14 f.).
- Füllen Sie immer zuerst flüssige und weiche Zutaten (Blatt-, Pflanzengrün, etc.) in den Mixbehälter und erst danach die festeren bzw. härteren Zutaten, wie z. B. Eiswürfel, gefrorenes, 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 Schaden nehmen könnte.
- Durch eine Überladung des Mixbehälters kann ein intensiver Geruch entstehen. Verringern Sie die Füllmenge und fahren Sie mit der Zubereitung fort.
- 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. 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 und Inbetriebnahme

Zum Auspacken des VERDE 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 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 Garantieanfragen 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:

- dieser Bedienungsanleitung
- Deckel (inkl. Silikondichtung) mit integriertem Messbecher
- Mixbehälter **standard**, 2,0-Liter Volumen, Tritan™-Kunststoff, BPA-frei
- Stampfer **TL**
- Motorblock **VERDE**

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 VERDE muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

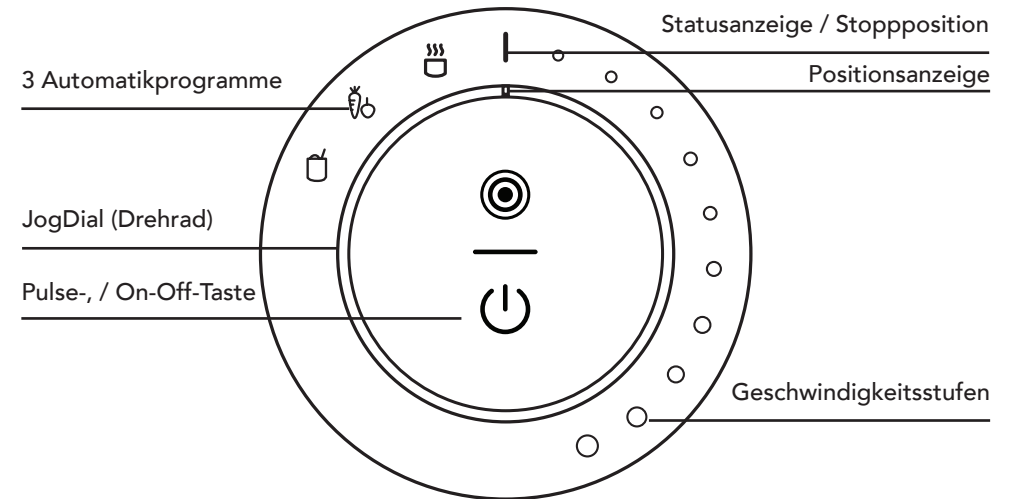
- Der Motorblock muss auf einer waagerechten, flachen, festen und rutschfesten Unterlage stehen, die die Tragkraft gewährleistet.
- Achten Sie darauf, dass der Motorblock nicht umfallen kann
- Legen Sie kein Tuch unter den Motorblock.
- Wählen Sie den Aufstellort so aus, dass Kinder nicht mit dem Mixer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

Elektrischer Anschluss

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

- ergleichen 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 und des Jog-Dial

Pulse-, ON-/OFF-Taste

Mit dieser Taste wird das von Ihnen ausgewählte Programm gestartet, bzw. vorzeitig beendet und der Pulse-Modus aktiviert.

Jog-Dial

Mit dem Jog-Dial können Sie eines der drei Automatikprogramme oder die Geschwindigkeitsstufen auswählen.
Die aktuelle Position des Jog-Dials wird durch die Positionsanzeige dargestellt.

Automatikprogramme

Die Automatikprogramme enthalten eine bestimmte Laufzeit- und Geschwindigkeitseinstellung. Bei Programmende schaltet sich der Motor automatisch ab. Ihr **VERDE** ist mit 3 Automatikprogrammen ausgestattet. Drehen Sie das Jogdial auf das gewünschte Programm und drücken Sie die **Pulse-, ON-/OFF-Taste** damit das ausgewählte Programm gestartet wird.

Bedienung Ihres VERDE

Schließen Sie Ihren **VERDE** 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.

Mixbehälter ist nicht aufgesetzt¹

Wenn kein Mixbehälter auf dem Motorblock aufgesetzt ist, befindet sich dieser im Energiesparmodus. Dieser Modus wird durch schnelles blinken der Statusanzeige dargestellt.

Bereitschaftsmodus²

Stellen Sie den Mixbehälter auf den Motorblock um den Bereitschaftsmodus zu aktivieren. Nun können Sie Ihren Mixer mit den 3 Automatikprogrammen, dem manuellen Modus und der Pulse-Funktion verwenden. Im Bereitschaftsmodus leuchtet die Statusanzeige dauerhaft in rot.

Einschalten

Damit Sie Ihren **VERDE** betreiben können, ist es erforderlich, dass der Mixbehälter korrekt auf dem Motorblock aufgesetzt ist. Ohne Mixbehälter lässt sich Ihr **VERDE** aus Sicherheitsgründen nicht einschalten. Wenn Sie den Mixbehälter auf den Motorblock setzen, leuchtet die Statusanzeige dauerhaft in rot.

iPMS

In den Stufen 1 bis 5 reguliert das iPMS die Drehzahl automatisch. Dies gewährleistet gerade bei der Zubereitung von Musen und anderen festeren Zutaten eine entsprechende Motorleistung. Diese Funktion ist neben den 3 Automatikprogrammen auch im manuellen Modus aktiviert.



Achtung:

Bitte achten Sie darauf, dass sich vor Mixbeginn der Deckel (inkl. Silikondichtung und Messbecher) auf dem Mixbehälter befindet.

¹Stromverbrauch: < 0,3 Watt




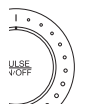
²Stromverbrauch im Bereitschaftsmodus: < 0,5 Watt

Bedienung des VERDE mit Automatikprogrammen

Starten eines Automatikprogramms

Um ein Programm zu starten, muss der Mixbehälter korrekt aufgesetzt sein. Wählen Sie mit dem Jog-Dial das gewünschte Programm aus. Das ausgewählte Programm wird mit der Positionsanzeige des Jog-Dials gekennzeichnet. Drücken Sie die **Pulse-, ON-/OFF-Taste** um das ausgewählte Programm zu starten. Nach Beendigung des aktiven Programms stoppt Ihr **VERDE** automatisch.

Achtung: Bitte achten Sie darauf, dass sich vor Mixbeginn der Deckel (inkl. Silikondichtung und Messbecher) auf dem Mixbehälter befindet.

Symbol	Programm	Programmablauf	Laufzeit	Statusanzeige
	Warme Suppen	Stufe 7 für 7 Sekunden, dann Stufe 10 für 3 Sekunden. Stufe 10 wird bis zum Ende des Programmes beibehalten. Softstart bei Programmstart	04:20 Min.	leuchtet Weiss
	Grüne Smoothies	Stufe 10 für 20 Sek., 2 Sek. Stopp. Stufe 6 für 10 Sek., 2 Sek. Stopp. Stufe 10 für 40 Sek., 2 Sek. Stopp. Stufe 6 für 10 Sekunden. Softstart bei Programmstart	01:26 Min.	leuchtet Weiss
	Frucht-Smoothie	Stufe 10 für 8 Sekunden, dann 2 Sekunden Stopp. 3 Wiederholungen. Softstart bei Programmstart	00:30 Sek.	leuchtet Weiss
	Manueller Modus	Die Geschwindigkeitsstufe ist individuell einstellbar.		leuchtet Weiss

Programmbeschreibung

Warme Suppe

Durch die Laufzeit von 4:20 Min. erhitzt sich der Inhalt auf ca. 42 °C. Damit ist es möglich, auf einfache Art und Weise eine wohlschmeckende Suppe im Rohkostqualität zuzubereiten (ungefähre Werte - abhängig von der Füllmenge und der Lagerungstemperatur der Lebensmittel).

Green Smoothie

Verwenden Sie dieses Programm, um grüne Smoothies herzustellen. Der Unterschied zum Programm „Smoothies“ liegt darin, dass durch die längere Mix-Zeit das Blattgrün optimal zerkleinert wird.

Frucht-Smoothie

Hiermit bereiten Sie reine Frucht-Smoothies zu, die kein Blattgrün erhalten.

Manueller Modus

Hiermit wählen Sie zwischen Stufe 1 (1.500 U/Min.) bis Stufe 10 (32.000 U/Min) die gewünschte Drehzahlstufe aus.

Hinweis

Rezepte zum Ausprobieren finden Sie ab Seite 22.

Bedienung des VERDE im manuellen Modus

Manueller Modus

Drehen Sie die Positionsanzeige des Jog-Dials auf Stopp-Position. Drehen Sie nun das Jog-Dial weiter nach rechts um den manuellen Modus in der Geschwindigkeitsstufe 1 zu starten. Der Motor startet unmittelbar in der Stufe 1. Sie können die Geschwindigkeit nach Belieben zwischen der Stufe 1 bis 10, während des Betriebs, verändern.

Beenden Sie den manuellen Modus durch drücken der **Pulse-, ON-/OFF-Taste**, so stoppt der Motor direkt und die Statusanzeige blinkt rot. Um nun mit der Zubereitung weiter fortzufahren Drehen Sie das Jog-Dial in die Stopp-Position und wählen Sie danach wieder die gewünschte Geschwindigkeit oder eines der Automatikprogramme aus.

Sie können den manuellen Modus auch dadurch beenden, indem Sie das Jog-Dial nach links auf die Stopp-Position drehen.

Bitte beachten Sie, dass sich der manuelle Modus nur durch aktives Betätigen der **Pulse-, ON-/OFF-Taste** beenden lässt.

Pulse-Modus

Durch drücken und halten der Pulse-Taste arbeitet der Mixer auf höchster Geschwindigkeitsstufe. Beenden Sie den Pulse-Modus durch loslassen der Pulse-Taste. Um den Pulse Modus zu verwenden muss das JogDial auf der Position Stopp-Position stehen. Während des Pulse-Modus leuchtet die Statusanzeige dauerhaft Weiss.

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

Bedienung des Stampfers TL

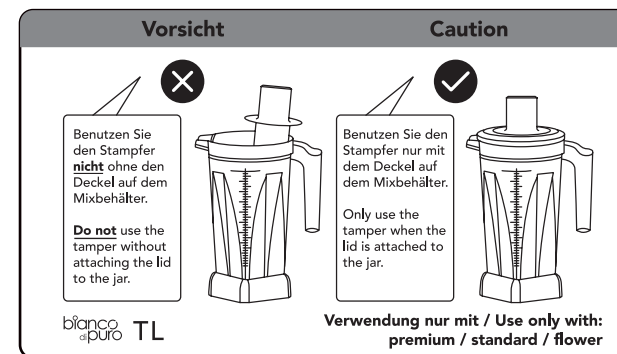
Führen Sie den Stampfer immer nur durch die Deckelöffnung des Messbechers in den Mixbehälter ein, (siehe Abb. 2, Seite 1). Verwenden Sie nur den mitgelieferten Stampfer und keine anderen Gegenstände, um den Mix-Inhalt nach unten auf die Messer zu drücken. Je weniger Wasser Sie verwenden, umso mehr müssen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

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.

Bei Verwendung des Stampfers halten Sie bitte mit einer freien Hand den Fuss des Mixbehälters fest.

Hinweis

Bei der Verwendung des Stampfers achten Sie bitte darauf, dass der Deckel korrekt auf den Mixbehälter aufgesetzt wurde, und Sie den Stampfer nur durch die Messbecheröffnung in den Mixbehälter einführen.



Hinweis

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

Messbecher, Deckel inkl. 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 bleibt die Dichtigkeit des Deckels gewährleistet.

Sicherheitshinweise zur Reinigung

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

Beachten Sie **folgende Sicherheitshinweise**, bevor und während Sie mit der Reinigung des **VERDE** 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 Motorblock und des Stampfers

 **Vorsicht bei der Reinigung:** Die Messer können Verletzungen verursachen!
Der Mixbehälter gehört nicht in die Geschirrspülmaschine!

Reinigung des Mixbehälters und Deckels

- 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 montiert wurde.
- Stellen Sie den Mixbehälter zum trocknen bitte **nicht** auf den Kopf.

Reinigung des Motorblock

- Reinigen Sie den Motorblock mit einem weichen 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 in den Motorblock gelangt sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie bitte umgehend den bianco di puro Kundendienst.

Reinigung des Stampfers TL

Sie können den Stampfer unter fließend Wasser reinigen und trocknen Sie diesen danach mit einem weichen Tuch ab.

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

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 min. 45 Minuten. Danach ist Ihr bianco di puro Hochleistungsmixer wieder wie gewohnt einsatzbereit.

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

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

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 aus den Ecken des Mixbehälters 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 für Ihren Hochleistungsmixer

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 Babyspinat 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 - 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
- Öl nach Wahl

Zubereitung

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

1-2 EL Öl runden den Geschmack ab.

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
- Öl nach Wahl

Zubereitung

Die Mandeln in den Mixbehälter geben und im manuellen Modus zermahlen.

Den Spargel etwas klein schneiden.

Die restlichen Zutaten zu den gemahlenden Mandeln geben und das Programm „Suppe“ starten. Nach 4:20 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.

Guten Appetit!

Blumenkohlsuppe

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Frühlingszwiebel und Knoblauchzehe schälen, den Blumenkohl mit einem Messer grob zerkleinern.

Zwiebel, Knoblauchzehe und den Blumenkohl in den Mixbehälter füllen und im manuellen Modus vermischen.

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 Schale und Kern) in den Mixbehälter geben und das Programm „Suppe“ starten.

Den Schnittlauch unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig.

1-2 EL Öl runden den Geschmack ab.

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:

- 400g 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 vermischen.

Danach manuell solange 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. 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.“

Guten Appetit!

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

Für diese Rezepte empfehlen wir unseren Personal Blender Aufsatz “Tri-Set” oder den UNO Behälter!

Bei diesen Rezepten müssen Sie mit Ihrem Stampfer TL 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 die Zutaten im manuellen Modus auf Stufe 5 für 10 Sekunden vermischen. Danach auf Stufe 10 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:

- 300 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 sec manuell auf Stufe 10 laufen lassen, um die Zutaten zu vermischen.

Die Zitronencreme vor dem Servieren im Kühlschrank gut auskühlen lassen.

Guten Appetit!

Nusspudding

Sie benötigen:

- 100 g Walnüsse
- 100 g Haselnüsse
- 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 10 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
- 750ml 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 10, 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 10, 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 Milch 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, starten Sie nun den manuellen Modus mit Stufe 1 und erhöhen Sie nach ca. 5 Sekunden auf Stufe 10, vermischen Sie die Zutaten für 1 Minute. Fertig.

Guten Appetit!

Tipp:

Wenn Sie die Milch 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 den manuellen Modus in Stufe 2 für 5 Sekunden. Erhöhen Sie nun für 1 Minuten auf Stufe 10. 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 Pflanzenmilch
- 1 TL Agavendicksaft
- Meersalz

Zubereitung

Peperoni entkernen, Petersilie von den Stängel zupfen. Alle Zutaten in den Mixbehälter geben und starten Sie den manuellen Modus in Stufe 2 für 5 Sekunden. Erhöhen Sie nun für 1 Minuten auf Stufe 10.

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 den Mixvorgang im manuellen Modus auf Stufe 2 für 5 Sekunden. Erhöhen Sie nun für 1 Minuten auf Stufe 10.

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 diese mit dem Deckel, lassen aber den Messbecher ab und führen nun den mitgelieferten Stampfer durch die Öffnung. Starten Sie den manuellen Modus für ca. 45 Sekunden auf höchster Stufe (Stufe 10).

Verwenden Sie während des Betriebes den Stampfer TL, 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.

Guten Appetit!

Pistazieneis

Sie benötigen:

- 50 g geschälte grüne Pistazien
- 3 kleine gefrorene 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 diese mit dem Deckel, lassen aber den Messbecher ab und führen nun den mitgelieferten Stampfer durch die Öffnung. Starten Sie den manuellen Modus für ca. 45 Sekunden auf höchster Stufe (Stufe 10).

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

Guten Appetit!

Schokoeis

Sie benötigen:

- 3 gefrorene 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 manuellen Modus grob hacken und in eine Schale umfüllen.

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter, verschliessen diese mit dem Deckel, lassen aber den Messbecher ab und führen nun den mitgelieferten Stampfer durch die Öffnung. Starten Sie den manuellen Modus für ca. 45 Sekunden auf höchster Stufe (Stufe 10).

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

Das cremige Eis mit den gehackten Mandeln unterziehen.

Guten Appetit!

Für diese Rezepte empfehlen wir unseren Personal Blender Aufsatz "Tri-Set" oder den UNO Behälter!

Bei diesen Rezepten müssen Sie mit Ihrem Stampfer TL 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 und starten Sie das Programm „Smoothie“. 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 Programm „Smoothie“. Fertig.

Guten Appetit!

Kalter Schoko-Smoothie

Sie benötigen:

- 3 gefrorene 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 Programm „Smoothie“. Fertig.

Guten Appetit!

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 Stunde. Geben Sie nur die Sojabohnen mit frischem Wasser in den Mixbehälter. Starten Sie das Programm „Warme Suppen“ oder starten Sie den Mixer manuell in hoher Stufe für ca. 5 min. 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 und starten Sie das Programm „Warme Suppen“ oder starten Sie den Mixer manuell in hoher Stufe für ca. 5 min. Fertig.

Guten Appetit!

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

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

VERDE

Spannung / Frequenz	220 - 240 V / 50/60 Hz
Leistung	1.400 Watt
Umdrehungen	1.500 U/Min. (Stufe 1) bis 32.000 U/Min. (Stufe 10)
Mixbehälter standard	2 Liter Volumen, Tritan™-Kunststoff, BPA-frei
Max. Temperatur	125 °C
Messerart	6 Edelstahlklingen
Bedienelement	Jog-Dial, Pulse-, On-/Off-Taste
Sicherheitsfunktionen (siehe S. 5)	Überhitzungsschutz, Überlastschutz und Sensor für den Mixbehälter
Mixerabmessung	(h) 220 mm x (b) 220 mm x (t) 540 mm
Verpackungsabmessung	(h) 425 mm x (b) 275 mm x (t) 315 mm
Gerätegewicht	5,1 kg
Verpackungsgewicht	6,9 kg
Zertifikation / Standard	CE, EMC, LVD, PAH
Herstellergarantie	5 Jahre auf den Motorblock 2 Jahre auf den Mixbehälter 2 Jahre auf den Stampfer
Stromverbrauch ohne Mixbehälter	0.41 Watt
Verbrauch im Bereitschaftsmodus	0.43 Watt
Art der Nutzung	Dieser Mixer verfügt über eine Haushaltszulassung und ist nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet

Stampfer TL (ohne Temperaturmessung)

Farbe	Schwarz
Stampferabmessung	(h) 325 mm x (b) 82 mm
Gewicht	0,12 kg
Herstellergarantie	2 Jahre

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 sicher und ordnungsgemäß verpacken zu können.



Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen. Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, sondern nutzen Sie die Sammelstellen Ihrer Gemeinde. Fragen Sie Ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung gefährliche Stoffe ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen sowie die Flora und Fauna auf Jahre vergiften.

Entsorgung von Altbatterien

Unentgeltliche Rücknahme von Altbatterien

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

bianco di puro GmbH & Co. KG

Maarweg 255
50825 Köln
Deutschland

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

bianco di puro Kontaktdaten und Kundendienst

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 kundenservice@biancodipuro.com

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

Stichwortverzeichnis

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ	5
ÜBERLASTSCHUTZ	5
ÜBERSICHT BEDIENELEMENT	11
POSITIONSANZEIGE	11
PROGRAMMSCHALTER	12
PULSE-TASTE	12
JOG-DIAL	12
ON-/OFF-TASTE	12
BEREITSCHAFTSMODUS	13
EINSCHALTEN IHRES VERDE	13
AUTOMATIKPROGRAMME	14
MANUELLER MODUS	16
PULSE MODUS	16
STAMPFER	17
REINIGUNG DES MIXBEHÄLTERS UND DECKELS	19
REINIGUNG DES MOTORBLOCKS	19

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
- 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 bianco di puro Hochleistungsmixer:

- 5 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 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. Dieser Mixer verfügt über eine Haushaltszulassung und ist nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet.

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

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

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

Der Garantieanspruch beinhaltet nicht

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

Um 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

bianco
di puro

