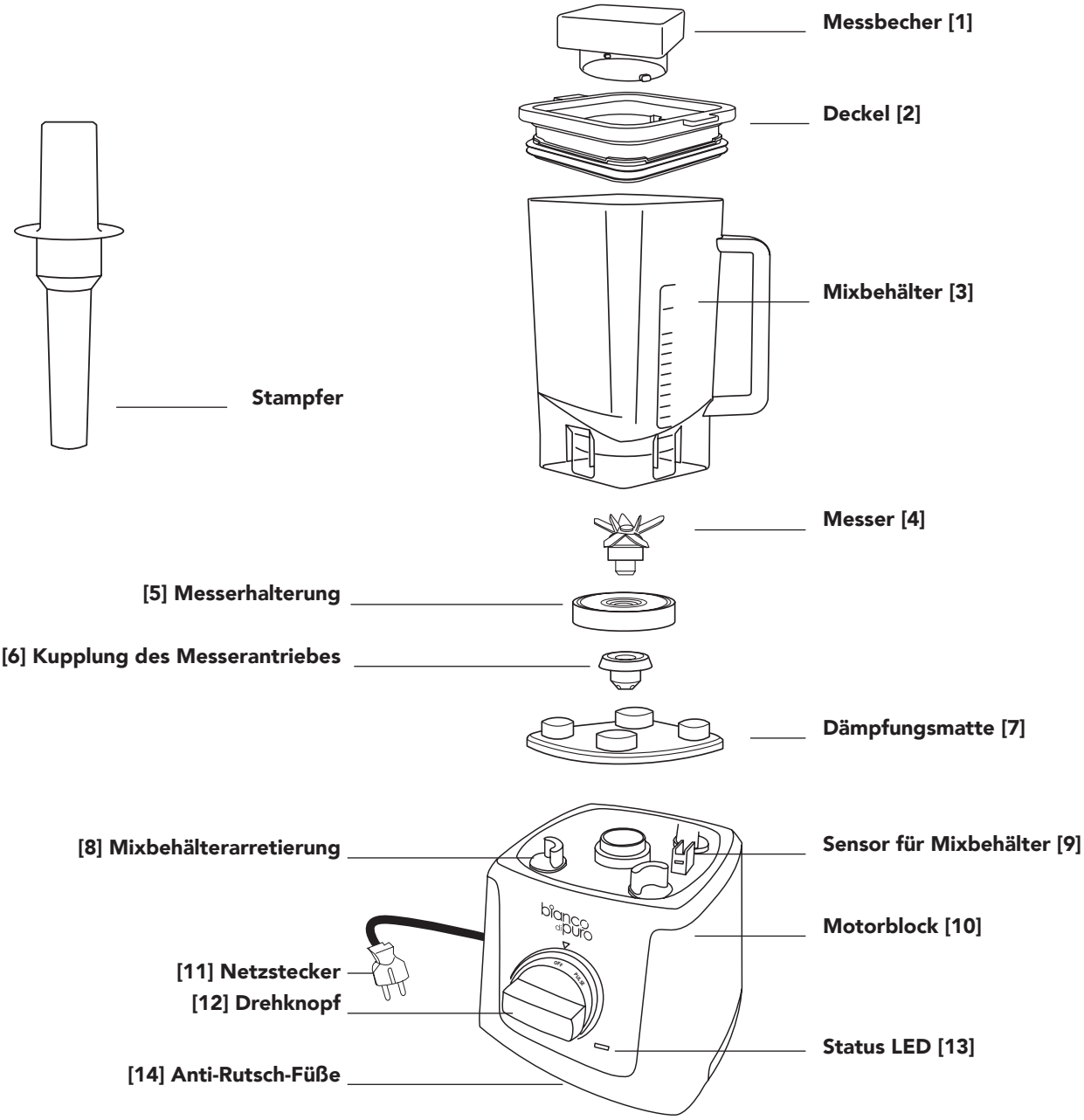
Gerätebeschreibung



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 btreiben 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.

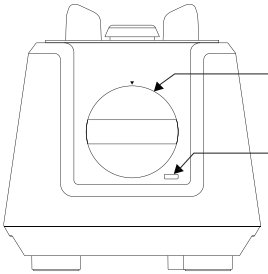
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

- 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.

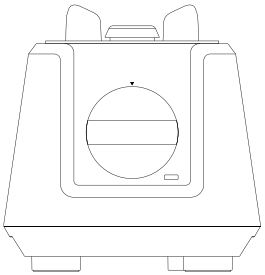
- Vergewissern Sie sich, dass der Stecker richtig in der Steckdose steckt. Ein lockerer Stecker kann zu einer Überhitzung des Gerätes oder zu einem elektrischen Schlag führen.

Bedienelement

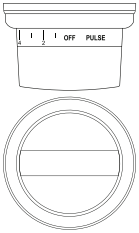


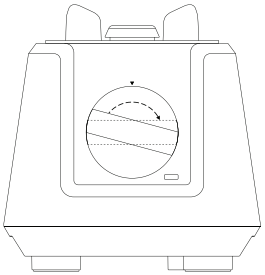
Drehknopf

Status LED

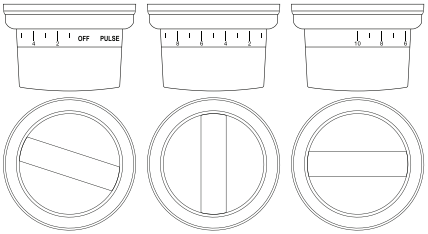


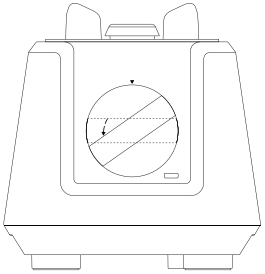
AUS Position



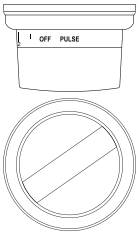


Variable Geschwindigkeitseinstellung





Pulse-Funktion



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[1]
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.)

[1]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!

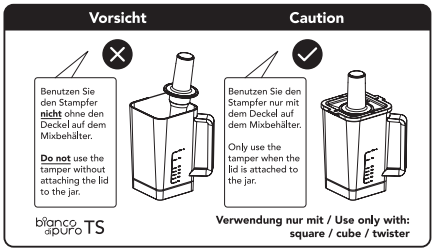
Deckel und Messbecher

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 Spühlmittel 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.*

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 Cashwmilch 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 Chashewkerne 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 Grantapfel 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

Spannung / Frequenz	220-240V, 50/60Hz
Leistung	1.200 Watt
Umdrehungen	1.500 U/Min. (Stufe 1) - bis zu 28.000 U/Min. (Stufe 10)
elektrischer Strom	6,8 Ampere
Mixbehälter	1,5 Liter Volumen, TRITAN-Kunststoff, BPA-frei
Mixbehälter Hitzebeständig	bis zu 125 °C
Messerart und Material	7 Edelstahlmesser, HCS (Japan)
Bedienelement	Drehknopf für Pulse-Modus und Geschwindigkeiteinstellung, Status-LED
Sicherheitsfunktionen (siehe S. 4)	Überhitzungsschutz, Überlastschutz und Sensor für den Mixbehälter
Geräteabmessung	(h) 430 mm x (b) 180 mm x (t) 205 mm
Verpackungsabmessung	(h) 278 mm x (b) 432 mm x (t) 267 mm
Gerätegewicht	4,3 kg
Verpackungsgewicht	5,0 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	0,4 Watt

TS - Stampfer

Farbe	Schwarz
Geräteabmessung	(h) 250 mm x (b) 82 mm
Verpackungsabmessung	(h) 286 mm x (b) 118 mm x (t) 90 mm
Gewicht	0,10 kg
Herstellergarantie	2 Jahre
Stampfer Hitzebeständig	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.

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 kundendienst@biancodipuro.com

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

Copyright © bianco di puro GmbH & Co. KG, 2016

Servicecenter

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
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:

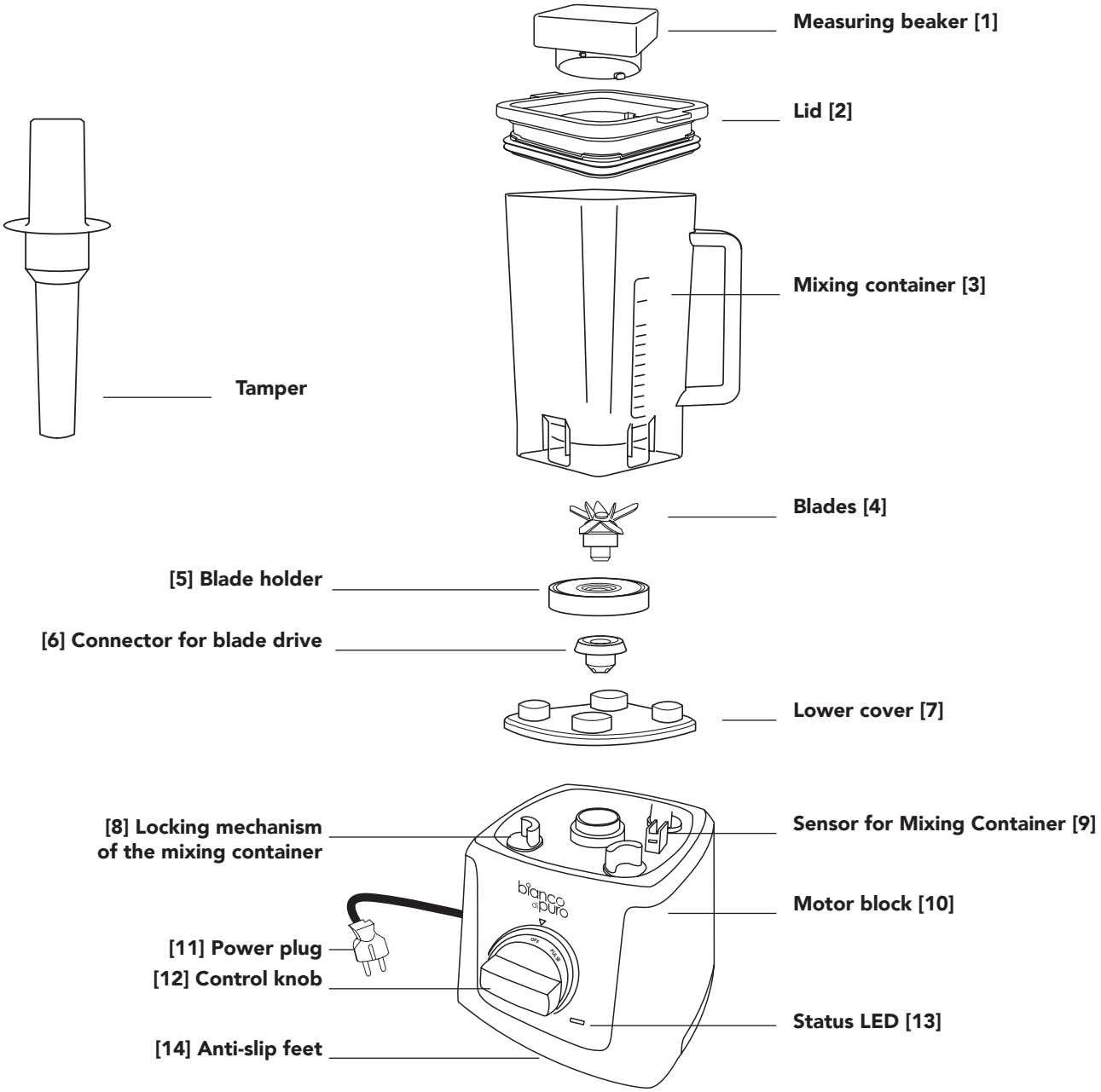
1. Ihr Name, Adresse, Telefonnummer
2. Serien-Nr. und Modellbezeichnung
3. Problembeschreibung
4. Kaufdatum
5. Verkäufer
6. Bei Beschädigungen durch den Transport: Name des Paketdienstes und die Paketnummer

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

Description



Contents

DESCRIPTION 1

INTRODUCTION 3

INFORMATION ABOUT THIS USER MANUAL 4

SAFETY FUNCTIONS 4

OPERATING NOTES 7

UNPACKING, CONTENTS AND START-UP 8

REQUIREMENTS OF THE INSTALLATION LOCATION 9

ELECTRICAL CONNECTION 9

CONTROL PANEL OVERVIEW 10

OPERATING YOUR PRIMO 11

LID AND MEASURING BEAKER 13

OPERATING THE TAMPER TS 13

SAFETY GUIDELINES FOR CLEANING 13

CLEANING THE MIXING CONTAINER (INCL. LID), MOTOR BASE AND TAMPER 14

INSTRUCTIONS FOR GENERAL PREPARATION 15

RECIPES TO TRY - GREEN SMOOTHIES 17

RECIPES TO TRY - GREEN SAUCE AND TOMATO SAUCE / SOUP TOMATO 18

RECIPES TO TRY - CASHEW MILK AND CASHEW BUTTER 19

RECIPES TO TRY - LEMON CREAM, TOMATOES DRESSING AND PEANUT DRESSING 20

RECIPES TO TRY - FRUIT SMOOTHIES 21

TECHNICAL DATA 22

DISPOSAL NOTE 23

CONTACT AND CUSTOMER SERVICE 23

WARRANTY 24

Introduction

Dear Customer,

We are pleased that you have decided to care for your health, with the aid of primo! You have bought an acknowledged quality product, and we thank you for your purchase.

The green smoothies are the perfect way for healthy nutrition.

They deliver highly concentrated vital materials in their most natural style. These are many times higher than in conventionally prepared food. With the primo they are prepared in no time, taste deliciously and supply you with essential nutrients to master the daily challenges.

True to the motto: **"You are what you eat!"**

We hope you enjoy your new path to healthy nutrition.

Information about this User Manual

This user manual is part of your primo and provides important information for start-up, safety, proper use and maintenance of your device. The user manual must always be available with the device. It must be read by every user who deals with

start-up, operation, cleaning and maintenance

of your primo.

Safety Functions

Your primo has 3 safety functions in order to protect third parties and the device from being damage.

Overheating protection
The motor of your primo is equipped with a temperature control. If the motor or the blades turn too slowly due to too solid foods or too little fluid, there is a danger of overheating. If the motor should switch off for that reason, the overheating protection of your primo is activated. Disconnect the power supply cord and let your primo cool off for about 45 minutes in a well-ventilated area, afterwards you can use your primo as usual.

Overload protection
This protects the motor in case the blades in the jar are not able to rotate because of a blockage (forgotten items in the jar, such as spoons).

Sensor for mixing container
The sensor for the mixing container (Fig. [9], page 1) detects when the container has been set up correctly. If the container is not, or has not been placed correctly, your primo will not turn on. Never attempt to bypass the sensor in order to protect third parties and in order to prevent damage to the device.

Safety Precautions

Please observe the following safety precautions for the safe use of the device:

- Check the primo before the first use for externally visible damage of the housing, electrical connection as well as the power plug. Do not operate a damaged device.
- In case of damage to the power supply cord, the device must not be put into operation.
- If water or another fluid has entered the motor base, contact your service as soon as possible. Disconnect the power plug and do not operate the device anymore.
- Never place the power plug in water or other fluids, never wipe the power plug with a wet or moist cloth. Never touch the power plug with wet or moist hands.
- In case of damage to the power supply cord, it must be replaced only by the manufacturer or a service agent to avoid a hazard.
- Repairs within the warranty period must only be carried out by the customer service. Incorrect repairs can lead to considerable hazards for the user. In addition the warranty is voided.
- Defective parts must only be replaced with original parts, because only original parts ensure that the safety requirements are fulfilled.
- Never put your hands in mixing container during operation. It will cause injuries.
- Operate the device with the original mix container only or a matching one from the product range.
- Fill the mixing container only up to the maximum marking (max. marking).

Safety Precautions

- Children and frail persons must always be supervised by a person responsible for their safety, when using the primo.
- Always store the device and the mixer attachment in a place inaccessible to children.
- Always disconnect the power cord by pulling the plug from the power socket not by pulling the power cord.
- Make sure that the power cable is not caught anywhere, causing the device to fall and injuring people.
- Operate the device only with a filled mix container.
- Do not operate the device in direct sunlight or near other heat sources.
- Make sure during operation that the lid and measuring beaker correctly close the mix container.
- Always disconnect the power cable when cleaning moving parts.
- Pay attention to the blade unit during cleaning, the sharp blades are a risk of injury.
- Do not try to dismantle the blades from the mixing container, they are permanently fixed to the device.
- Never leave the device without supervision during operation.
- This appliance shall not be used by children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.

Operating Notes

- **If you want to prepare sauces, soups or nut milk, add the ingredients in 2 to 3 steps, depending on their hardness. The content should not be too little, but also not too much. Too many ingredients in one process may lead to overheating and automatic shutdown of the motor.** In that case, please wait until the device cools off as described above (see page 4).

- Always keep the lid closed during the operation of your primo. This avoids any scalding or splashes of hot foods.

- Never put your hands into the mixing container during operation to avoid injuries. Do not dip any objects into the mixing container during operation, since otherwise the motor, blades and other parts of the device can be destroyed. Except for the supplied tamper TS that may only be used through the lid opening (Fig. [2], page 1), since it cannot contact the blades through the opening for the measuring beaker. On page 13, you will find the description of the tamper.

- When preparing hot drinks, soy milk or soups, make especially sure that the lid is closed well and your primo is standing securely. It is advisable to first start at low speed and to increase it gradually. Alternatively you can use the Pulse mode.

- Always pour liquids and soft ingredients first into the mixing container and afterwards the harder ingredients, such as ice cubes, carrots, etc.

- Please wait until the blades are fully stopped before removal of the mixing container, otherwise the connection can be damaged.

- If a singed smell exudes from the motor block, stop the device immediately and disconnect the power supply. The smell can result from abrasion of the rubber bearing of the connection if it was not mounted correctly. In this case please contact your customer service immediately.

- When preparing thick and sticky ingredients such as dough, it can happen that the motor and the blades turn idly, this is because an air bubble has formed in the ingredients, stop the programme and remove only the measuring beaker. You can remove the air bubble through the opening with the included tamper TS. Replace the measuring beaker and continue the preparation.

Unpacking

Please proceed as follows to unpack your primo:

- Remove the device and all accessories from the carton. On the outer sides of the styrofoam packaging you will find the lid and the tamper TS.
- Remove all packing material from the device and the accessories
- Keep the packaging material during the warranty period, in order to pack appropriately for warranty case.

ⓘ Please note

- Do not remove any stickers because they are attached for safety reasons and are required for warranty enquiry.
- Please do not remove the stickers on the handle of the tamper. On this, the safe use of the tamper is shown.

Contents

This device is delivered with the following components:

- primo Motor block
- lid with integrated measuring beaker
- 1.5 liter wet container (mixing container)
- tamper TS
- this user manual

Start-up

Attention:

- During the start-up of the device personal injury or property damage can occur.
- Observe the safety precautions on page 5.
- Packing materials must not be used to play with, because there is danger of suffocation.

Requirements of the Installation Location

For the safe and faultless operation of your primo, the installation location must fulfil the following condition:

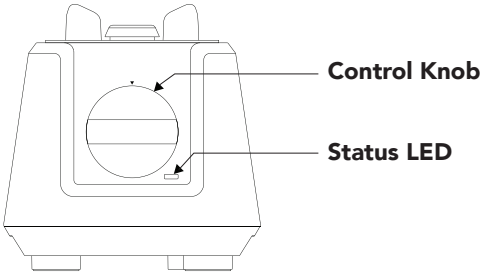
- The device must be placed on a level, flat, solid and nonslip surface that ensures the load capacity.
- Take care that the device cannot fall over.
- Do not place a cloth under the device.
- Choose the installation location so that children cannot play with the device or reach into it and cannot pull the power cord of the device.
- Place the unit only inside and do not operate it outdoors.

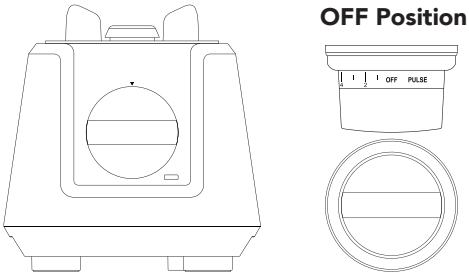
Electrical Connection

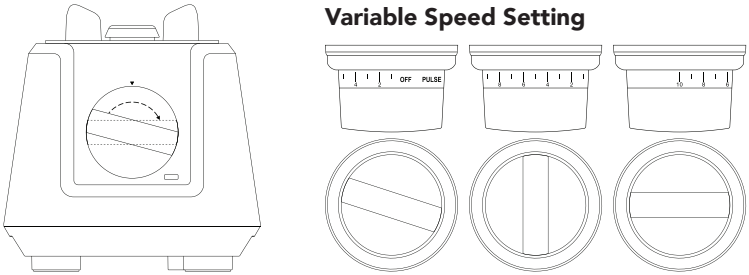
For the safe and faultless operation of the device, the following points for the electrical connection must be observed:

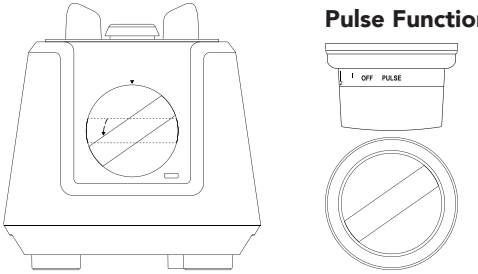
- Before connecting, compare the technical data of the device, voltage and frequency 220-240V, 50/60Hz, with your power supply. This data must conform so that the primo is not damaged. In case of doubt ask your electrician.
- The electrical safety can only be ensured, if it is connected to a properly installed protective earth system.
- The manufacturer takes no responsibility for damages caused by a missing or disconnected protective earth.
- Make sure that the power cable is undamaged and does not pass over hot surfaces or sharp edges.
- The power cable must not be pulled tight or under tension.
- Make sure that the power plug is properly inserted into the power socket, a loose plug can lead to overheating of the device or electric shock.

Control Panel









Operating your primo

Connect your primo to a power socket with the correct electric specifications. You can find them on the type plate at the back side of the device and in chapter „Technical Data". Make sure that the power plug is properly inserted into the power socket.

Standby Mode[1]
In order to use your primo, it is necessary to put on the mixing container on the motor block properly. Without mixing container your primo does not start. If you put the container on the engine block, status LED will flash at short intervals.

Start-up
Set the filled mixing container with the attached lid and measuring beaker on the motor block. Turn the control knob to select the desired speed. Your primo will start immediately. Once the desired consistency is achieved, stop the process by turning the control knob to the "OFF" position. Wait until the motor and blades stops completely before removing the mixing container.

Speeds / Speeds Overview
The speed depends on the speed level you select. Below you find the corresponding speed each level.
Each level runs smoothly and later as followed:

Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6	Level 7	Level 8	Level 9	Level 10	Pulse Mode
1,500	4,000	5,000	6,000	7,000	18,000	22,000	24,000	26,000	28,000	28,000

(approximate rpm / min.)

[1]Stromverbrauch im Bereitschaftsmodus: 0,4 Watt

Operating your primo

Filling the mixing container
For easy filling, set the mixing container next to the engine block and put in the desired ingredients. Put the soft ingredients (eg. green-leaf) in first, then the more solid ingredients such as fruits, carrots, ice cubes, etc. Once you have filled the mixing container, you can close the lid including the measuring beaker and set it on the motor block.

Start the preparation
Start by turning the control knob to the right to the desired speed level for your preparation.
We recommend that you first start with the lowest speed level and then gradually increase.

Addition of other ingredients
To add more ingredients during preparation, just remove the measuring beaker from the lid and add the ingredients through the opening in the mixing container. When you are finish, close the lid with the measuring beaker. Never place your hands in the mixing container when in operation.

Finish mixing process
Once the desired consistency is achieved, stop the process by turning the control knob to the "OFF" position.
Wait until the motor and blades stops completely before removing the mixing container.

Note:
When mixing hot liquids, make sure that the lid is firmly closed on the mixing container. Place the measuring beaker in the lid hole and turn it clockwise (about a quarter turn). Always start with a low speed level and increase it gradually. Do not use the tamper as burns can occur during preparation of hot liquids.

Pulse-mode
To start the pulse mode, turn the control knob to the left and hold at the"PULSE" position.
To terminate the pulse mode, turn the control knob to the "OFF" position or simply let go of the control knob.

Remove the mixing container only when the motor and the blades stop rotating!

Lid and Measuring Beaker

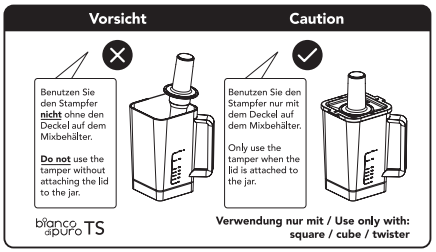
Place the measuring beaker (→ Fig [1], page 1) into the lid opening (→ Fig [2], page 1) and turn it firmly to the right. Now press the lid firmly on the mixing container. To remove the measuring beaker, turn it to the left and pull upwards.

Operating the Tamper TS

With the aid of the tamper you can remove any air bubbles, e.g. when preparing dough, in the mixing container, without touching the blades.

Run the tamper only through the lid opening of the measuring beaker. (see Fig. 2, page 1). Use only the provided tamper and NO OTHER objects to press the mixing content towards the blades. The less water you use, the more you have to work with the tamper. If you use other objects, the device can be damaged irreparably.

When using the tamper please firmly hold the base of the mixing container with a free hand.



The sticker illustrates the correct usage for the tamper. Please do not remove.

Safety Guidelines for Cleaning

This chapter provides important tips for cleaning and maintenance and care of your primo.

Please note the **following safety guidelines** before and during cleaning of your primo:

- **Pull the power plug from the power socket before cleaning!**
- **Do not open the housing of the device under any circumstances.**
- **If live contacts are touched and the electrical system is charged, this can lead to an electric shock or even death.**
- **Never place the power plug in water for cleaning.**
- **Never clean the power plug with a wet cloth.**
- **Never touch the power plug with wet hands.**

Cleaning of the Mixing Container (incl. Lid), Motor Base and Tamper

Cleaning of the mixing container and lid

<u>Carefully when cleaning:</u> The stainless steel blade can cause injury!
The mixing container is not suitable for the dishwasher!

- The mixing container can be cleaned with a brush or sponge under running water.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- Clean the mixing container with a mild cleaning agent (detergent) or fill 2 cups of water into the mixing container, add some detergent, close the lid (incl. measuring beaker) and use the Pulse function a few times.
- Always clean the mixing container directly after each use.
- Do not clean the mixing container in the dishwasher as the detergent can damage the plastic.
- Do not try to dismantle the blades from the container, they are fixed permanently to the mixing container.

Take care that the contacts of the motor base are dried properly, when putting on the mixing container.

Cleaning of the motor base

- Clean the motor base with a soft and moist cloth,
- Do not use any aggressive cleaning agents or solvents,
- Never immerse the motor base in water or other fluids (danger of short circuit),
- Never rinse the motor base under running water (danger of short circuit).

Cleaning the tamper TS
Rinse the tamper with running water and dry off with a cloth.

If water has entered the motor base, disconnect the power plug and contact your service immediately.

Instructions for General Preparation

While preparation the blender works smoothly and suddenly stucks.
It may be that a larger piece stucks at the bottom of the mixing container. Turn off the device and try to remove the large pieces with the tamper. Sometimes bubbles are formed, which you can remove with the tamper easily. If necessary add more water.

Mass of the ingredients is pressed against the walls of the mixing container and settles there. The blades run at idle.
This happens especially when less ingredients are crushed, as well as in the preparation of almond and walnut mush. A solution is that you push the mass with the tamper from the edge towards the knife – please make sure that the device is switched off. Adding liquids ensures that the mass remains at the bottom of the mixing container where it can be processed by the blades.

The mixer stucks and then strikes completely.
Your high performance mixer has a thermal protection which ensures that the device does not overheat. Please take frequent breaks so that it can cool down. If the overheating protection is active, please wait 45 minutes. After that time, your high performance mixer is ready to use as usual.

Almonds, walnuts, sunflower seeds and seeds are crushed in the blender, but there will be no creamy mush.

Add wise neutral edible oil by tablespoons, until the knife have a grip again and a creamy consistency develops. It often helps to stir the nut mixture with the tamper.

During long-term preparation of nut mush, a heating must be expected because of the frictional effects. Please pause while preparation to cool down the puree, as well as the device.

ⓘ Note *Current recipes can be found on our website at www.biancodipuro.com.*

RECIPES

In order to obtain an optimal result when mixing, we recommend that you take short breaks during preparation. The mixture will fall back towards the knife and will achieve optmimal results when restarting.

Green Smoothies

Sweet Apple Smoothie

You will need:

- 1 ripe banana (without skin)
- 2 hands of baby spinach
- leaves of a carrot
- 2 sweet apples
- 4 kohlrabi leaves
- 500 ml of fresh water

Preparation
Peel the banana, divide the apple into quarters and remove the stem and the blossom root, the seeds should be used with. Wash the baby spinach briefly. Give all ingredients into mixing container and add the water.

Start your primo on the lowest setting, then increase gradually to the highest level and let the blender run until the desired consistency is reached.

Enjoy!

Green Power Smoothie

You will need:

- 1 banana
- 1 apple or mango
- 1 handfull of chard or spinach
- ½ tbsp. of oil (coconut oil)
- 100 ml of apple juice
- 100 ml of fresh water

Preparation
Peel banana, dividethe appleremove the stem and the blossom root. Remove stone of mango. Wash chard or spinach briefly. Put all ingredients in the mixing container.

Start your primo on the lowest setting, then increase gradually to the highest level and let the blender run until the desired consistency is reached.

Enjoy!

Sweet Cherry Smoothie

You will need:

- 1 mango
- 14 cherries
- 2 nectarines
- 250 g of lamb's lettuce
- ½ bunch parsley
- ½ peeled lemon
- 500 ml of fresh water

Preparation
Remove stone of mango, cherries and nectarines, wash the lettuce short, peel the skin of the lemon with a vegetable peeler. Put all ingredients in the mixing container.

Start your primo on the lowest setting, then increase gradually to the highest level and let the blender run until the desired consistency is reached.

Enjoy!

Green smoothies should be prepared at least 1 minute at the highest level in the mixer, thus, the cell walls of green leaves can be broken down.

Green sauce, Tomato sauce and Tomato Soup

Green Sauce

You will need:

- Some fresh lettuce leaves
- celery with green leaves
- 1 tbsp. of tomato paste
- 2 tbsp. of olive oil
- 2 tbsp. of fresh lemon juice
- 2 tbsp. of fresh water
- Salt and pepper

Preparation
Place all ingredients into mixing container and start at the highest speed level. Stop the mixing process when the desired consistency is achieved.

This green sauce goes perfectly with pancakes, noodles, fresh potatoes and much more.

Enjoy!

Tomato Sauce

You will need:

- 7 medium tomatoes
- 2 small shallots
- 8 fresh basil leaves
- 1 tbsp. of agave syrup
- 2 tbsp. of olive oil
- fresh parsley, chili
- Salt and pepper

Preparation
Place all ingredients into mixing container and start at the highest speed level. Stop the mixing process when the desired consistency is achieved.

Season to taste the tomato sauce with salt and pepper. Done.

Enjoy!

Tomato Soup

You will need:

- 500 g of tomatoes
- 1 red bell pepper
- 1 small orange
- 60 g of cashew nuts
- 2-4 basil leaves
- Sea salt and black pepper

Preparation
Place all ingredients into mixing container and start at the highest speed level. Stop the mixing process when the desired consistency is achieved.

Season to taste the tomato soup with sea salt and pepper. Done.

Enjoy!

Cashew Milk and Cashew Butter

Cashew Milk

You will need:

- 100 g of cashew nuts
- 1 L of fresh water
- Salt or sweetener

Preparation
Chop the cashew nuts using pulse mode.

Add water to the mixing container and start at the highest speed level. Stop the mixing process when the desired consistency is achieved.

Season to taste the cashew milk with salt and sweetener. Done.

Enjoy!

Cashew Butter

You will need:

- 250 g of cashew nuts
- about 4 tbsp. of oil (sunflower oil or thistle oil)

Preparation
Put the cashews in the mixing container, pour the oil in the mixing container and start with pulse mode with short intervals.

Then mix on high speet until a file paste has been produced. This may take some time to complete. Done!

Enjoy!

In the preperation of nut mush, you must press the nuts with the stamper to the blades. In this process, there may be a higher temperature. Please have a couple of small breaks while mixing to allow the mush and the device to cool down. In case of overheating, the mixer automatically switches off. After about 45 minutes, it is ready for use again.

If the nuts are not finely ground enough add a little bit of oil.

Enjoy!

Lemon Cream, Tomato Dressing and Peanut Dressing

Lemon Cream

You will need:

- 250 g cashew nuts
- 1 tsp lemon zest
- Juice of one lemon
- 100 ml of fresh water
- 5 tbsp. agave syrup

Preparation
Chop the cashew nuts using pulse mode.

Add the remaining ingredients to the mixing container. Start on the lowest speed level and increase for about 60 seconds to the highest speed level.

Allow the lemon cream to cool in the refrigerator before serving.

Enjoy!

Tomato Dressing

You will need:

- 3 apricots
- 2 tomatoes
- 1 small spring onion
- 2 tbsp. of freshly squeezed lemon juice
- 1 dried chili pepper
- 1 tbsp. of sugar

Preparation
Remove the stones of the apricots. Add the ingredients to the mixing container. Start on the lowest speed level and increase for about 60 seconds to the highest speed level.

Season to taste the tomato dressing with a little salt.

Enjoy!

Peanut Dressing

You will need:

- ½ red pepper
- 5 sprigs of parsley
- 100 g of peanuts
- juice of half a lemon
- Some finely grated lemon rind
- 100 ml of milk
- 1 tbsp. of agave syrup
- sea salt

Preparation
Chop the peanuts using pulse mode.

Add the cored red pepper and parsley to the mixing container. Start on the lowest speed level and increase for about 60 seconds to the highest speed level.

Season to taste the peanut dressing with a little salt. Done.

Enjoy!

Fruit Smoothies

Fruit Smoothie

You will need:

- ½ mango (without stone)
- ½ grapefruit
- ½ orange
- 1 medlar
- ½ pomegranate
- 500 ml of fresh water

Preparation
Use the pomegranate seeds only. Peel the orange with a vegetable peeler.

Start your primo on the lowest setting, then increase gradually to the highest level and let the blender run until the desired consistency is reached.

Enjoy!

Pina Colada Smoothie

You will need:

- 200 g of pineapple
- 200 g of raw Coconut Butter
- 100 ml of fresh water

Preparation
Peel off, pineapple and add it to the other ingredients in the mixing container.

Start your primo on the lowest setting, then increase gradually to the highest level and let the blender run until the desired consistency is reached.

Enjoy!

Cold Chocolate Smoothie

You will need:

- 3 bananas
- 500 ml of nut milk
- 5 tbsp. of agave syrup
- 5 tbsp. of cocoa powder
- 2 tbsp. of cocoa nibs (if available)
- 1 tbsp. of ground vanilla bourbon

Preparation
Peel the bananas and freeze them in small pieces. Then put these with the other ingredients in the mixing container.

Start your primo on the lowest setting, then increase gradually to the highest level and let the blender run until the desired consistency is reached.

Enjoy!

If you want to enjoy cold fruit smoothie,
you can reduce the amount of fresh water and add a few ice cubes.

Technical Data

primo

Voltage / Frequency	220-240V, 50/60Hz
Power	1,200 Watt
Rotation	1,500 rpm. (Level 1) - up to 28,000 rpm (Level 10)
Electrical power	6,8 Amps
Volume of mixing container	1.5 Liters, TRITAN plastic, BPA-free
Max. temperature	125 °C
Blade type and material	7 Stainless Steel blades, HCS (Japan)
Control Panel	Control knob for pulse mode and speed settings, status LED
Safety functions (→ page 4)	Overheat protection, Overload protection and Sensor for the Mixing Container
Device dimensions	(h) 430 mm x (w) 180 mm x (d) 205 mm
Packaging dimensions	(h) 278 mm x (w) 432 mm x (d) 267 mm
Net weight	4.3 kg
Gross weight	5.0 kg
Certification / Standard	ITS -GS, CE, EMC, CB, LVD, CCC, PAH
Manufacturer's warranty	2 years for motor base, 2 years for mixing container 2 years for tamper
Power consumption in stand-by	0.4 Watt

TS - Tamper

Colour	Black
Device dimensions	(h) 250 mm x (w) 82 mm
Packaging dimensions	(h) 286 mm x (w) 118 mm x (d) 90 mm
Weight	0.1 kg
Manufacturer's warranty	2 years
Max. temperature	125 °C

Disposal Note

The packaging protects the device from damage during transportation. The packaging materials have been chosen with consideration of the environment and the disposal and are therefore recyclable.

The return of the packaging to the material cycle reduces the generated waste and saves raw materials. Please dispose of not needed packaging materials at the collection facilities of the collection system “Green Point”

If possible, store the packaging during the warranty period, to be able to properly package the device in a warranty case.



Device and packaging must due of according to the local regulations for the disposal of electrical waste and packaging materials. If necessary inform yourself at your local waste management company

Do not dispose of electrical devices in household waste, please use the collection facilities of the community. Ask your municipal administration for the sites of the collection facilities. When electrical devices are disposed of without control, dangerous substances can reach the groundwater and also the food chain during corrosion as well as poison plants and animals for years.

Contact and Customer Service

Contact

bianco di puro GmbH & Co. KG
Maarweg 255
D-50825 Cologne
Germany

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

Customer service

bianco di puro GmbH & Co. KG
Maarweg 255
D-50825 Cologne
Germany

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

Visit us on the Internet at www.biancodipuro.com.

Copyright © bianco di puro GmbH & Co. KG, 2016

Service Centre

bianco di puro GmbH & Co. KG Phone +49 221 50 80 80-20
Maarweg 255 Fax +49 221 50 80 80-10
D-50825 Cologne Mail kundendienst@biancodipuro.com
Germany Internet www.biancodipuro.com

Please keep the date of purchase and the serial number oft the appliance handy. This number is found on the bottom of the appliance.

Attention

- Read instructions before using
- Do not immerse in water
- Unplug when not in use.
- Do not open device! Risk of electrocution!

Warranty Conditions

The warranty is from date of purchase as follows:

- 2 years on Motor Base
- 2 years on Mixing Container
- 2 years on Tamper

The warranty includes defects in materials, construction and workmanship of all parts.

If your power blender exhibits defects during normal use within the warranty time, the manufacturer will decide if the appliance will either be repaired, defective parts replaced free of charge, or exchanged for a replacement appliance.

To submit a warranty claim, you must thoroughly clean the entire appliance including all accessories, pack it well and send it to the Service Centre. Please note: If individual parts or the appliance itself have not been cleaned, the Service Centre will charge you for cleaning them, irrespective of the warranty claim. Please keep the original shipping box in case you need to send in your appliance.

Please always call the Service Centre before sending in an appliance. Often a phone call is enough to solve the problem and the packing and sending becomes superfluous. In any case, your Service Centre will solve your problem as quickly as possible.

If it is still necessary for you to send in your blender, please discuss the dispatch with your Service Centre. This will minimise your dispatch costs.

This Warranty does not cover

1. Defects that do not result from the workmanship and production of the appliance, such as careless damage, accidents, etc.
2. Use not in accordance with the user manual, careless handling, technical changes, accident
3. Damage caused by parts not provided by an authorised dealer or repairs carried out by non- authorised personnel

To process your Warranty Claim, the following information are necessary:

1. Your name, address, phone number
2. Serial number and model number
3. Problem
4. Date of purchase
5. Seller
6. If damaged during dispatch, name of the parcel service and the package number.

Important:

When sending in your power blender, pack all parts in the original packing and make sure that you have included all parts. Do not forget to write your address on the outside of the packaging.

TIP
Keep the original packaging in case it is necessary to send in your blender in to the Service Centre