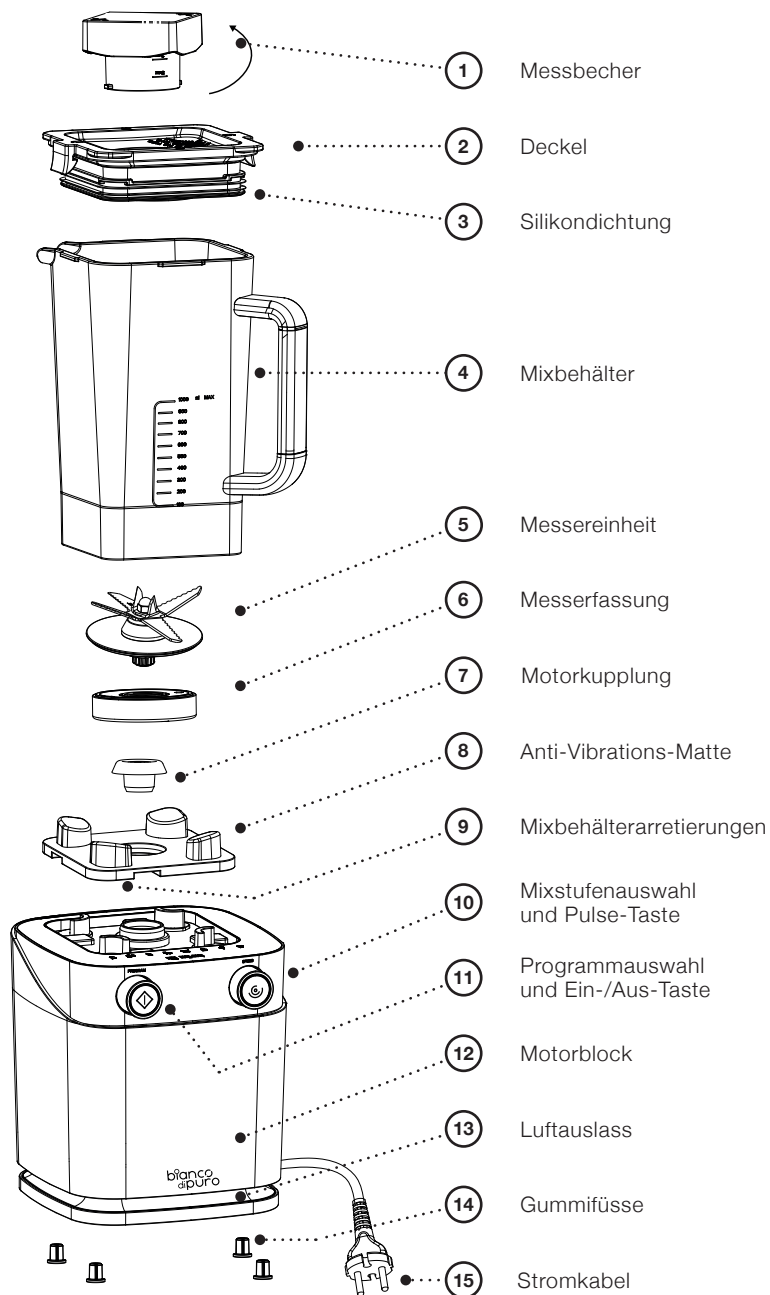
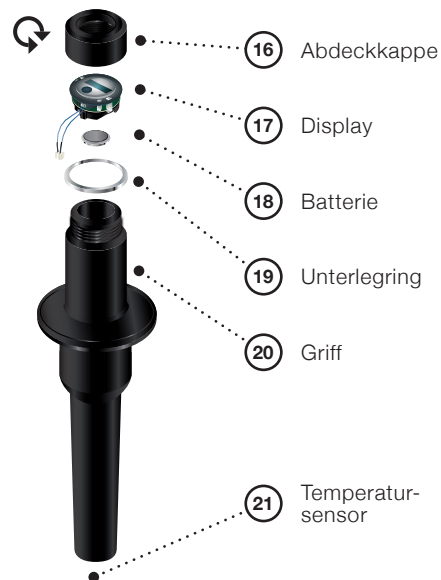


MIXERBESCHREIBUNG



STAMPFER T42S



Mixerbeschreibung	1
Inhaltsverzeichnis	2
Vorwort	4
Information zu dieser Bedienungsanleitung	5
Sicherheitsfunktionen	5
Sicherheitsvorkehrungen	6
Betriebshinweise	8
Auspacken	9
Lieferumfang	9
Inbetriebnahme	9
Anforderungen an den Aufstellort	10
Elektrischer Anschluss	10
Bedienung des Volto N	11
Messbecher, Deckel und Silikondichtung	13
Bedienelement	14
Beschreibung der Tasten	15
Verwenden der Mixprogramme	16
Beschreibung der Mixprogramme	17
Verwendung des manuellen Modus	18
Bedienung des Stampfers T42S	19
Sicherheitshinweise zur Reinigung	20
Reinigung	21
Fragen und Antworten zur Bedienung	22
Technische Daten	33
Entsorgungshinweis	34
Entsorgung von Altbatterien	34
Kontakt Daten und Kundenservice	35
Garantiebestimmungen	36

REZEPTÜBERSICHT

Einleitung zu unseren Rezepten23

Frucht-Smoothies24

Mahlen25

Getreidemilch26

Pflanzenmilch (im Saucen-Programm).....27

Grüne Smoothies28

Saucen.....29

Warme Suppen30

Eis31

Frozen-Yoghurt32

Der **Volto | n** ist ein Hochleistungsmixer, mit dem Sie (fast) alles kleinkriegen, dafür sorgt der Leistungsstarke Motor, der die Klingen im Mixbehälter mit 1.500 bis 32.000 Umdrehungen pro Minute zum rotieren bringt.

Perfekt ist der **Volto | N** für die Zubereitung von Grünen Smoothies, deren wertvolle Vitalstoffe aus grünem Gemüse und Blattgrün durch das zügige und gründliche zerkleinern optimal aufgeschlossen werden. Das Ergebnis: ein supercremiger, dickflüssiger Smoothie, der sich angenehm trinken lässt und ihrem Körper eine ganze Fülle von lebensnotwendigen Vitalstoffen liefert.

Weil der **Volto | N** diese Zubereitung so spielend leicht erledigt, liegen grüne Smoothies ganz zu recht voll im Trend: Viele Menschen ergänzen damit ihre Ernährung oder ersetzen ihr Frühstück oder eine andere Mahlzeit komplett durch eines der grünen Powergetränke.

Genauso spielend leicht zerkleinert der **Volto | N** auch die Zutaten für klassische Smoothies aus Früchten und anderen Gemüsesorten und mixt auch warme Suppen.

Fans der veganen Küche können mit dem **Volto | N** pflanzliche Milchalternativen wie z. b. Soja-, Reis- oder Mandelmilch selbst herstellen.

INFORMATION ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil Ihres Volto | N und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege Ihres neuen Hochleistungsmixers.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Mixer verfügbar sein. Sie ist von jedem Anwender zu lesen, der mit der **Inbetriebnahme, der Bedienung, der Reinigung und der Pflege** Ihres Volto | N beauftragt ist.

SICHERHEITSFUNKTIONEN

Ihr Volto | N verfügt über 3 Sicherheitsfunktionen, um Sie, Ihren Mixer und Dritte vor Schaden zu bewahren.

Überhitzungsschutz

Der Motor Ihres Hochleistungsmixers 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. Lassen Sie Ihren Mixer für ca. 45 Minuten an einer gut belüfteten Stelle abkühlen, danach können Sie wieder wie gewohnt mit der Zubereitung weitermachen.

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.

Automatische Mixbehältererkennung

Der Sensor für den Mixbehälter erkennt, ob dieser korrekt aufgesetzt wurde. Weiterhin erkennt er, ob es sich um den Mixbehälter **Cube+** oder ob es sich um das Tri-Set* handelt. Sollte der Mixbehälter nicht oder nicht korrekt auf den Motorblock aufgesetzt sein, lässt sich Ihr Mixer nicht einschalten. Überbrücken Sie niemals den Sensor, um das Gerät und Dritte vor Schaden zu bewahren.

* Nicht im Lieferumfang enthalten, bitte separat bestellen.

Bitte beachten Sie für den sicheren Umgang mit Ihrem Mixer die folgenden Sicherheitshinweise:

- Kontrollieren Sie Ihren **Volto | N** vor dem ersten Gebrauch auf äußere sichtbare Schäden am Mixbehälter, Gehäuse und Anschlusskabel inkl. Stecker. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät oder ein Gerät mit beschädigtem Anschlusskabel nicht in Betrieb.
- Ein beschädigtes Kabel kann einen elektrischen Schlag oder auch einen Kurzschluss verursachen.
- Vergewissern Sie sich bei Verwendung des Mixers, dass der Stromstecker richtig eingesteckt wurde. Ansonsten könnte dies zu einem elektrischen Schlag oder Kurzschluss führen.
- Bei Beschädigung der Anschlussleitung darf diese nur durch den Hersteller oder seinen Kundenservice ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Tauchen Sie niemals den Motorblock in Wasser oder in andere Flüssigkeiten ein, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Sollte Wasser oder eine andere Flüssigkeit in den Motorblock gelangt sein, kontaktieren Sie zeitnah Ihren Kundenservice. 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. Ziehen Sie niemals mit nassen Händen den Stecker aus der Steckdose.
- Reparaturen innerhalb der Garantiezeit dürfen nur vom Kundenservice ausgeführt werden. Durch eine unsachgemäße Reparatur können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Defekte Bauteile dürfen nur durch Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei den originalen Teilen ist gewährleistet, dass die Sicherheitsanforderungen erfüllt werden.
- Fassen oder greifen Sie niemals während des Betriebes mit Ihren Händen oder anderen Gegenständen in den Mixbehälter, da erhebliche Verletzungen und Beschädigungen entstehen können.
- Verwenden Sie zum Entfernen von Luftblasen oder Blockaden im Mixbehälter nur den mitgelieferten Stampfer.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel den Luftauslass (siehe Abbildung 13 auf Seite 1) nicht blockiert.

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

- Betreiben Sie Ihren **Volto | N** 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).
- Während des Mixvorgangs darf der Inhalt im Mixbehälter nicht über der max. Füllhöhe sein.
- Kinder und gebrechliche Personen müssen bei der Handhabung des **Volto | N** stets durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden.
- Bewahren Sie den Motorblock und den Mixbehälter stets an einem für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Ziehen Sie das Stromkabel immer am Anschlussstecker aus der Steckdose und nicht am Netzkabel.
- Achten Sie beim Aufstellen 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 inkl. Silikondichtung und Messbecher den Mixbehälter korrekt verschließt.
- Trennen Sie immer das Netzkabel, bevor Sie bewegliche Teile des Mixers 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 den Mixer 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.
- Berühren Sie nach einem Mixvorgang niemals die Antriebskupplung am Motorblock oder die Unterseite der Messereinheit, um Verletzungen zu vermeiden.

Wenn Sie Saucen, Suppen oder Nussmilch zubereiten möchten, geben Sie je nach Härtegrad der Zutaten diese in 2 bis 3 Schritten in den Mixbehälter. Die Menge sollte nicht zu gering sein, aber auch nicht zu viel. Zu viele Zutaten in einem Arbeitsgang könnten zur Überhitzung und zur automatischen Abschaltung des Motors führen.

In diesem Fall warten Sie bis der Motor wieder abgekühlt ist, siehe Kapitel «Überhitzungsschutz» auf Seite 5.

- Halten Sie während der Benutzung Ihres **Volto | N** den Deckel des Mixbehälters immer geschlossen. Damit vermeiden Sie eventuelle Verbrühungen und Spritzer beim Zubereiten von heißen Lebensmitteln.
- Wenn Sie heiße Getränke, Sojamilch oder Suppen zubereiten, achten Sie besonders darauf, dass der Deckel inkl. Messbecher gut verschlossen und dass Ihr Volto | N 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 oder eines der Mixprogramme verwenden, siehe Kapitel «Verwenden der Mixprogramme» auf Seite 16.
- Greifen Sie während des Betriebs **niemals** mit den Händen in den Mixbehälter um Verletzungen zu vermeiden. Stecken Sie während des Betriebs niemals Gegenstände in den Mixbehälter, da sonst der Motor, die Messer und weitere Teile des Gerätes zerstört werden können. 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 (siehe Abb. [2] im Kapitel «Mixerbeschreibung» auf Seite 1) eingesetzt werden darf. Informationen zum Stampfer finden Sie im Kapitel «Bedienung des Stampfers T42S» auf Seite 19.
- Füllen Sie immer zuerst flüssige und weiche Zutaten in den Mixbehälter und erst danach die festeren Zutaten, wie z. B. Eiswürfel, Möhren etc.
- Ist das ausgewählte Programm oder der manuelle Modus beendet, warten Sie mit der Abnahme des Mixbehälters so lange, bis sich die Messer nicht mehr drehen, da die Kupplung sonst Schaden nehmen kann.
- Steigt ein angesengter Geruch aus dem Motorblock, stoppen Sie sofort den Motor und trennen Sie die Stromverbindung. Der Geruch kann durch Abrieb des Gummilagers der Kupplung entstehen, wenn dieses nicht korrekt montiert wurde. Kontaktieren Sie in diesem Fall bitte umgehend den bianco di puro Kundenservice.
- Bei der Zubereitung mit dicken und klebrigen Zutaten, wie z. B. Teig, kann es vorkommen, dass sich der Motor und die Messer im Leerlauf drehen. Das liegt daran, dass sich in den Zutaten eine Luftblase gebildet hat. Stoppen Sie den Mixvorgang und entfernen Sie den Messbecher vom Behälterdeckel. Durch diese Öffnung können Sie mit Hilfe des mitgelieferten Stampfers die Luftblase entfernen. Setzen Sie den Messbecher wieder ein und fahren Sie mit der Zubereitung fort.
- **Halten Sie bei Verwendung des Stampfers stets den Mixbehälter mit einer Hand fest!**

AUSPACKEN

- Zum Auspacken des **Volto | N** gehen Sie bitte wie folgt vor:
- Entnehmen Sie den Motorblock und alle Zubehörteile aus dem Karton.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile vom Motorblock 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 Motorblock und am Stampfer

- Entfernen Sie bitte keine Aufkleber, da diese aus sicherheitsrelevanten Gründen angebracht sind und für eventuelle Garantieforderungen benötigt werden.
- Entfernen Sie bitte nicht den Aufkleber am Griff des Stampfers. Auf diesem ist der sichere Gebrauch des Stampfers abgebildet.

LIEFERUMFANG

Ihr Hochleistungsmixer wird mit folgenden Komponenten geliefert:

- Motorblock **Volto | N**
- Mixbehälter **Cube+**
- Deckel (inkl. Silikondichtung) und Messbecher
- Stampfer **T42S** (mit patentierter Temperaturanzeige)
- dieser Bedienungsanleitung

INBETRIEBNAHME



Vorsicht:

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten.

- Beachten Sie bitte die auf Seite 6 f. genannten Sicherheitsvorkehrungen.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden, denn es besteht Erstickungsgefahr.
- Achten Sie vor dem Mixvorgang darauf, dass der Behälterdeckel (mit angebrachter Silikondichtung und Messbechereinsatz) ordnungsgemäß den Mixbehälter verschliesst.

ANFORDERUNGEN AN DEN AUFSTELLORT

Für den sicheren und fehlerfreien Betrieb Ihres Volto | N muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Schließen Sie Ihren **Volto | N** an eine Steckdose mit den entsprechenden Elektrowerten an. Diese finden Sie auf dem Typenschild auf der Motorunterseite und im Kapitel «Technische Daten» auf Seite 33. Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker richtig in der Steckdose eingesteckt ist.
- 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 Gerät spielen oder in den Mixbehälter hineingreifen sowie nicht am Kabel des Motorblocks ziehen können.
- Stellen Sie das Gerät nur in Innenräumen auf und betreiben Sie es nicht im Freien.
- Stellen Sie den Motorblock nicht in direkter Sonneneinstrahlung auf.
- Stellen Sie den Motorblock nicht in unmittelbarer Nähe anderer Hitzequellen (Backofen, etc.) auf.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel den Luftauslass (siehe Abbildung 13 auf Seite 1) nicht blockiert.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen Ihres Mixers die Anschlussdaten, Spannung & Frequenz 220 - 240 Volt & 50 - 60 Hz, mit Ihrem Stromnetz. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Motorblock auftreten. Fragen Sie im Zweifelsfall Ihren Elektrofachmann.
- Die elektrische Sicherheit ist nur dann gewährleistet, wenn Ihr Mixer 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 Motorblocks oder zu einem elektrischen Schlag führen.

Energiesparmodus¹

Damit Sie Ihren **Volto | N** verwenden können, ist es erforderlich, dass der Mixbehälter korrekt auf dem Motorblock aufgesetzt ist und das Stromkabel an einer geeigneten Steckdose angeschlossen ist. Ohne Mixbehälter lässt sich Ihr **Volto | N** aus Sicherheitsgründen nicht einschalten. Wenn Sie den Mixbehälter auf den Motorblock setzen blinkt die Ein-/Aus-Taste in rot. Jetzt ist Ihr **Volto | N** im Energiesparmodus.

Aktivieren des Bereitschaftsmodus / Einschalten

Durch Antippen der Ein-/Aus-Taste schalten Sie den Mixer vom Energieparmodus in den Bereitschaftsmodus um, dies wird durch einen kurzen Quittungston bestätigt. Im Bereitschaftsmodus leuchten die Programmsymbole, die Ein-/Aus-Taste und die Pulse-Taste auf. Das Display zeigt **00 00:00** an.

iPMS (integriertes Power Management System)

Durch diese Leistungsautomatik kann es beim Zubereiten von weicheeren Lebensmitteln in den Drehzahlstufen 1-5 zu einer dynamischen Geschwindigkeitsveränderung kommen. Dies stellt keinen Fehler dar, sondern ist auf die Leistungsautomatik zurückzuführen.

*Ihr **Volto | N** wechselt nach 3 Minuten Inaktivität automatisch in den Energiesparmodus.*

¹ Stromverbrauch im Energiesparmodus: 0,41 Watt
Stromverbrauch ohne Mixbehälter: 0,39 Watt

Cube+. Der Behälter.

Die Form des Mixbehälter und die Form des Messers sind ein perfektes Duo für die Zubereitung von Grüne Smoothies, Frucht-Smoothies, Crushed-Ice, Desserts, warme Suppen und vielem mehr.

Der Mixbehälter **Cube+** besitzt die patentierte SmartCorner Technologie, die beim Mixvorgang eine perfekte Verwirbelung im Behälter erzeugt. Das Mixgut wird während des Mixvorganges kontinuierlich auf das rotierende Messer geführt.

Für ein perfektes Mixergebnis empfehlen wir Ihnen eine Füllmenge von 500 - 1.500 ml.

Cube+. Das Messer.

Die einzigartige Form des Messers wurde speziell für den Mixbehälter Cube+ konzipiert. Durch seine besondere Klingengform und den langen Messerklingen wird das Mixgut optimal zerkleinert und eine maximale Aufspaltung der Zellwände ermöglicht. Der Vorteil des längeren Messers besteht darin, dass die Außenkante eine außergewöhnlich hohe Rotationsgeschwindigkeit erreicht. Dadurch wird bei allen Zubereitungen ein besonderes Ergebnis erzielt.



Vakuumpumpe*. Air out, Freshness in.

Der Cube+ ist durch die Silikondichtung am Mixbehälter hervorragend für die Verwendung mit der Vakuumpumpe vorbereitet.

Mit der Vakuumpumpe erzeugen Sie im befüllten Mixbehälter in Sekundenschnelle ein Vakuum. Dies verhindert die Oxidation Ihrer Lebensmittel während des Mixvorganges. Es erwarten Sie sattere Farben sowie ein ganz neues Geschmackserlebnis.

* nicht im Lieferumfang enthalten, bitte separat bestellen.

MESSBECHER, DECKEL UND SILIKONDICHTUNG

Setzen Sie den Messbecher (siehe Abb. [1], Seite 1) in die Deckelöffnung (siehe Abb. [2], Seite 1) ein und drehen Sie diesen nach rechts fest. Nun drücken Sie den Deckel fest auf den Mixbehälter. Zum Abnehmen des Messbechers drehen Sie diesen nach links und nehmen ihn dann nach oben hin vom Deckel ab.

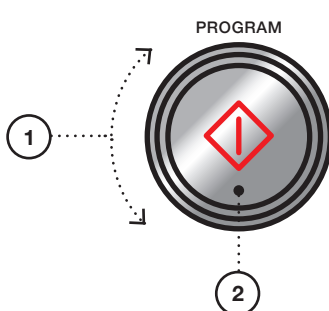
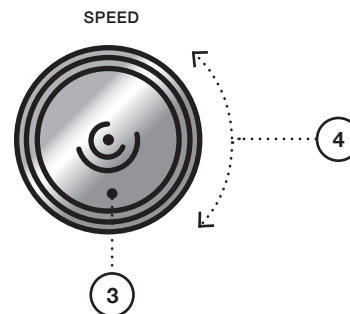
Die Silikondichtung können Sie zur leichteren Reinigung vom Deckel entfernen. Achten Sie bitte darauf, die Silikondichtung nach der Reinigung wieder an den Deckel anzubringen. Nur so ist die Dichtigkeit des Deckels gewährleistet.



Programmsymbole

Mixstufenanzeige

Laufzeitanzeige



BESCHREIBUNG DER TASTEN

1 **Drehknopf zur Programmauswahl**

Wählen Sie durch Drehen des Programmschalters (linkes Drehrad) das gewünschte Programm aus. Das aktuell ausgewählte Programm wird durch Blinken des jeweiligen Symbolen dargestellt. Der Motor schaltet sich nach Programmende automatisch ab. Eine Übersicht der Programme finden Sie im Kapitel „Beschreibung der Mixprogramme“ auf Seite 17.

2 **Ein-/Aus-Taste**

Mit dieser Taste werden die Mixprogramme gestartet, die Sie zuvor mit dem Programmschalter ausgewählt haben. Beim Programmstart blinkt die Ein-Aus-Taste weiß. Durch das erneute Drücken der Ein-/Aus-Taste kann das Mixprogramm bzw. der manuelle Modus beendet werden.

3 **Pulse-Taste / Pulse-Modus**

Hiermit startet der Motor in der kleinsten Mixstufe und beschleunigt innerhalb von 2 Sekunden auf Stufe 10. Sie müssen während des Betriebs im Pulse-Modus diese Taste gedrückt halten. Beim Loslassen der Taste stoppt Ihr Volto | N automatisch. Im Display werden im aktiven Pulse-Modus die Drehzahlstufe und die verstrichene Laufzeit angezeigt.

4 **Drehknopf zur Mixstufenauswahl**

Wählen Sie hiermit die gewünschte Mixstufe für den manuellen Betrieb aus. Die Geschwindigkeit kann von Stufe 1 bis Stufe 10 eingestellt werden, dies wird im Display wie folgt angezeigt:

01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10

VERWENDEN DER MIXPROGRAMME

Starten eines Mixprogrammes

Wählen Sie mit dem linken Drehschalter das gewünschte Programm aus. Ihre Programmauswahl wird durch Blinken des ausgewählten Programmsymbolos dargestellt. Durch drücken der Ein-/Aus-Taste wird Ihr ausgewähltes Programm nun gestartet und im Display wird die Restlaufzeit angezeigt. Nach Ablauf des Programms stoppt der Motor automatisch.

Vorzeitiges beenden eines Mixprogrammes

Um das gestartete Automatikprogramm vorzeitig zu beenden, Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste. Entnehmen Sie den Mixbehälter erst dann, wenn sich die Messer nicht mehr drehen.

Symbol	Mixprogramm	Programmablauf	Laufzeit	Displayanzeige
	Frucht-Smoothies	Stufe 10 für 8 Sekunden, dann 2 Sekunden Stopp. 3 Wiederholungen. <i>Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart</i>	00:30 Sek.	Restlaufzeit, Mixstufe
	Mahlen	Stufe 5 für 5 Sek., dann Stufe 8 für 2 Sek. und 1 Sek.Stopp. 10 Wiederholungen. <i>Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart</i>	00:35 Sek.	Restlaufzeit, Mixstufe
	Getreidemilch	Beschleunigt auf Stufe 5 in 5 Sek., Stufe 5 für 25 Sek., dann Stufe 8 für 30 Sek. Stufe 10 bis zum Ende der Laufzeit. <i>Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart</i>	06:00 Min.	Restlaufzeit, Mixstufe
	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 Sek. <i>Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart</i>	01:26 Min.	Restlaufzeit, Mixstufe
	Saucen	Stufe 8 für 2 Sek. und 1 Sek. Stopp. Insgesamt 5 Wiederholungen. Dann Stufe 10 für 45 Sek. <i>Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart</i>	01:00 Min.	Restlaufzeit, Mixstufe
	Warme Suppen	Stufe 7 in 7 Sek., dann Stufe10H in 3 Sek. Stufe H wird bis zum Ende der Laufzeit beibehalten. <i>Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart</i>	04:20 Min.	Restlaufzeit, Mixstufe
	Eis	Stufe 10 für 20 Sekunden, 2 Sek. Stopp, Stufe 10 für 20 Sekunden, 2 Sek. Stopp, Stufe 10 für 5 Sekunden <i>Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart</i>	00:49 Sek.	Restlaufzeit, Mixstufe
	Frozen Yoghurt	Stufe 8 für 13 Sek., 2 Sek. Stopp. Stufe 10 für 10 Sek., Stopp für 2 Sek. Stufe 8 für 13 Sek., Stopp für 2 Sek. Stufe 10 für 10 Sek., Stopp für 2 Sek., Stufe 5 für 10 Sek. <i>Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart</i>	01:04 Min.	Restlaufzeit, Mixstufe

BESCHREIBUNG DER MIXPROGRAMME

Frucht-Smoothies

Hiermit bereiten Sie reine Frucht-Smoothies zu, die kein Blattgrün oder Wildkräuter enthalten.

Mahlen

Zum Mahlen von Kaffeebohnen, Nüssen oder Getreide.

Getreidemilch

Verwenden Sie das Getreidemilch-Programm zum Zubereiten selbstgemachter Reismilch, Sojamilch, u.v.m. Ein Beispielrezept finden Sie unter „Rezepte zum Ausprobieren“.

Grüne Smoothies

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

Saucen

Stellen Sie im Handumdrehen leckere Saucen her, z. B. Tomaten-Basilikum-Pesto. Auch können Sie mit diesem Programm leckere Nuss-, Cashew- und Mandelmilch zubereiten.

Warme Suppen

Durch die Laufzeit von 4:20 Min. erhitzt sich das Mix-Gut auf ca. 42°C. Damit ist es möglich, auf einfache Art und Weise eine wohlschmeckende Suppe in Rohkostqualität zuzubereiten (ungefähre Werte - abhängig von der Füllmenge und Lagerungstemperatur der Lebensmittel). Zur Kontrolle können Sie den mitgelieferten Stampfer **T42S** verwenden, um die Temperatur im Mixbehälter zu messen.

Eis

Verwenden Sie dieses Programm, um in kürzester Zeit ein leckeres, gesundes und wohlschmeckendes Eis herzustellen. Als Zutaten werden neben einer selbstgemachten Cashewcreme auch gefrorene Früchte verwendet. Rezeptbeispiele finden Sie auf Seite 31.

Frozen Yogurt

Bereiten Sie mit diesem Programm vegane Frozen Yogurts zu.



Hinweis

Rezeptideen finden Sie im Kapitel „Einleitung zu unseren Rezepten“ auf Seite 23.

Manueller Modus

Neben den 8 Mixprogrammen können Sie den Volto | N auch in einem manuellen Modus betreiben. Der Mixer muss sich dazu im Bereitschaftsmodus befinden (Die Programmsymbole, die Ein-/Aus-Taste sowie Pulse-Taste leuchten in weiss).

Durch Drehen des Mixstufenschalters (siehe Kapitel „Bedienelement“ auf Seite 14) nach rechts startet der Motor unmittelbar in der Mixstufe 1. Drehen Sie den Schalter nun weiter nach rechts, so erhöhen Sie schrittweise die Mixstufe. Durch Drehen des Schalters nach links verringern Sie stufenweise die Mixstufe.

Manuellen Modus beenden

Beenden Sie den manuellen Modus durch Drücken der Ein-/Aus-Taste oder indem Sie den Drehzahlschalter wieder ganz nach links auf Stufe  drehen.



Hinweis

Im manuellen Modus arbeitet der Mixer bis zum manuellen Beenden des Mixvorgangs. Während des Betriebs wird im Display die verstrichene Mixzeit angezeigt.

Mixstufeneinstellungen

Die Mixstufen können von Stufe  bis Stufe  durch Drehen des Mixstufenschalters nach rechts ausgewählt werden. Im Display wird die ausgewählte Mixstufe dargestellt (siehe „Mixstufenanzeige“ auf Seite 14). Während der Verwendung kann die Mixstufe nach belieben verändert werden.

iPMS (integriertes Power Management System)

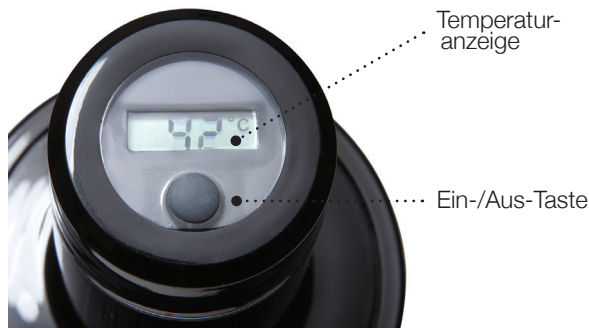
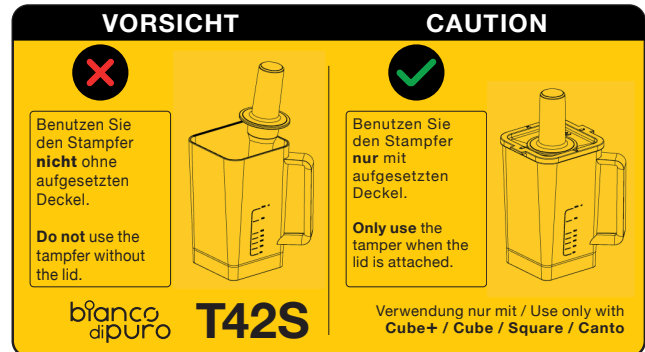
Während des Mixvorgangs von festen Lebensmitteln (bsp. Teig, Nussmuse) prüft die Leistungsautomatik kontinuierlich die Motorleistung und regelt diese bei Bedarf automatisch nach. Hiermit bleibt gewährleistet, dass der Mix-Inhalt optimal verarbeitet wird. Diese Funktion ist in Mixstufen 1-5 aktiviert.

Durch **iPMS** kann es beim Zubereiten von weicheeren Lebensmitteln in den Drehzahlstufen 1-5 zu einer dynamischen Geschwindigkeitswahrnehmung kommen. Dies stellt keinen Fehler dar, sondern ist auf die Leistungsautomatik zurückzuführen.

Die Bedienübersicht finden Sie im Kapitel „Bedienelement“ auf Seite 14.

BEDIENUNG DES STAMPFERS T42S

Führen Sie den Stampfer nur durch die Öffnung des Mixbehälterdeckels ein (siehe Abb. 2, Seite 1). Verwenden Sie nur den mitgelieferten Stampfer und keine anderen Gegenstände, um das Mixgut 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, können der Mixbehälter als auch der Motor einen irreparablen Schaden nehmen.



Mit der integrierten Temperaturanzeige können Sie die schonende Zubereitung Ihrer Nahrung kontrollieren.

! ACHTUNG Halten Sie bei Verwendung des Stampfers stets den Mixbehälter mit einer Hand fest!

Um die Temperatur im Inneren des Mixbehälters zu messen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Schalten Sie den Stampfer mit der Ein-/Aus-Taste am Display ein.
2. Nehmen Sie den Messbecher vom Deckel ab, lassen aber den Deckel auf dem Mixbehälter.
3. Führen Sie nun den Stampfer durch die Deckelöffnung in den Mixbehälter.
4. Im Display des Stampfers wird nun die Temperatur in °C angezeigt.

Hinweis

Sollte in der Anzeige die Temperatur in °F (Fahrenheit) dargestellt werden, können Sie dies durch Gedrückthalten der Ein-/Aus-Taste für 3 Sekunden in °C (Celsius) umstellen.

Batteriewechsel (siehe auch "Stampfer T42S" auf Seite 1)

1. Schrauben Sie die Abdeckkappe ab, indem Sie dieses gegen den Uhrzeigersinn abdrehen.
2. Ziehen Sie vorsichtig das Display aus dem Griff heraus, achten Sie hier auf das Sensorkabel.
3. Drücken Sie mit einem Geldstück die Batterie heraus und setzen Sie die neue ein.
4. Setzen Sie das Display nun wieder in den Griff ein und schrauben Sie die Abdeckkappe wieder fest.

Entsorgen Sie die leere Batterie in den dafür vorgesehenen Rücknahmestellen. Weitere Informationen auf Seite 34.

SICHERHEITSHINWEISE ZUR REINIGUNG

Dieses Kapitel enthält wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege Ihres **Volto | N**.

Beachten Sie **folgende Sicherheitshinweise**, bevor und während Sie mit der Reinigung Ihres Volto | N beschäftigt sind:

- **Ziehen Sie stets vor der Reinigung des Motorblocks dessen Netzstecker aus der Steckdose.**
- **Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Motorblocks.**
- **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 in Wasser oder in andere Flüssigkeiten.**
- **Reinigen Sie den Netzstecker niemals mit einem nassen Tuch.**
- **Berühren Sie den Netzstecker niemals mit nassen oder feuchten Händen.**

Reinigung des Mixbehälters und Deckels

- Reinigen Sie den Mixbehälter immer unmittelbar nach jedem Gebrauch.
- Der Mixbehälter kann unter fließendem Wasser mit einer weichen Spülbürste oder einem weichen Spültuch gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungs- und Lösungsmittel.
- Reinigen Sie den Mixbehälter mit einem milden Reinigungsmittel (Spülmittel) oder füllen Sie 2 Tassen Wasser in den Mixbehälter, geben etwas Spülmittel dazu, schließen den Deckel (inkl. Messbecher und Silikondichtung) und betätigen mehrmals die Pulse-Taste.
- Die Silikondichtung des Deckels kann zur leichteren Reinigung entfernt werden. Achten Sie vor dem Mixbeginn aber darauf, dass die Silikondichtung korrekt montiert wurde.
- Stellen Sie den Mixbehälter zum trocken **nicht** auf den Kopf, sondern immer auf den Mixbehälterfuß.
- Achten Sie beim Aufsetzen des Mixbehälters auf den Motorblock darauf, dass die Kontakte richtig trocken sind.

Reinigung des Motorblocks

- 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).

Reinigung des Stampfers T42S

- Reinigen Sie das Display **nicht** unter fließendem Wasser oder tauchen Sie den Stampfer **nicht** in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Verwenden Sie zum Reinigen ein leicht angefeuchtetes Tuch.
- Reinigen Sie den Stampfer bitte **nicht** in der Geschirrspülmaschine.



VORSICHT BEI DER REINIGUNG

- Die Messer können Verletzungen verursachen! Der Mixbehälter gehört **nicht** in die Geschirrspülmaschine!
- Ziehen Sie **stets** vor Reinigung des Motorblocks dessen Netzstecker aus der Steckdose.
- Sollte Wasser in den Motorblock gelangt sein, ziehen Sie umgehend den Netzstecker und kontaktieren Sie den Kundenservice.

FRAGEN UND ANTWORTEN ZUR BEDIENUNG

Mit Ihrem Hochleistungsmixer **Volto | N** ist die Zubereitung vieler Speisen sehr einfach. Man fügt nur die Zutaten in den Mixbehälter ein und startet das gewünschte Automatikprogramm. Schon erhält man einen leckeren Nachtisch, gesunde Smoothies oder eine wohlschmeckende warme oder heiße 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 Mixer reibungslos, kommt dann aber ins Stocken.

Es kann sein, dass sich die größeren Stückchen der gemixten Masse im unteren Bereich des Mixbehälters fest gesetzt haben. Schalten Sie den Mixer 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 um den Einsatz des Stampfers zu minimieren.

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 anderen Nussmusen. Abhilfe besteht darin, dass man die Masse bei ausgeschaltetem Motor mit dem Stampfer vom Rand in Richtung Messer drückt. Das hinzufügen von Flüssigkeiten oder Öl bei Musen 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 der Motor nicht überhitzt. Machen Sie öfter eine Pause, damit der Motor abkühlen kann. Sollte der Überhitzungsschutz ausgelöst werden, trennen Sie das Stromkabel und stellen den Motor an eine gut belüftete Stelle und warten bitte ca. 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 neutrales Speiseöl hinzu, bis die Messer wieder greifen und sich eine cremige Konsistenz entwickelt. Oft hilft es, die Nussmasse mit dem Stampfer wieder auf die Messer zu drücken.

Bedingt durch Reibungseffekte steigt die Temperatur im Mixbehälter bei länger dauernder Zubereitung von Nussmusen an. Damit das fertige Mus den Kriterien der Rohkost entspricht und sich keine Transfette bilden, sollte man darauf achten, dass die Masse im Mixbehälter nicht über 42 °C erhitzt wird. Dies können Sie einfach mit dem Stampfer **T42S** überprüfen (siehe „Bedienung des Stampfers T42S“ auf Seite 19).

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

Klar, mit einem Mixer kann man grüne Smoothies und Frucht-Smoothies herstellen. Doch das ist noch längst nicht alles! Saucen und Suppen, Eis und Sorbets, aber auch Nussmuse, Getreide- und Nussmilch – die Möglichkeiten sind riesengroß.

Am einfachsten herzustellen sind sicherlich Smoothies. Die Drinks aus gemixten Früchten und/oder Gemüse sind cremig, dickflüssig und glatt mit einem ganz eigenen, angenehmen Mundgefühl – wie der englische Begriff „Smooth“ schon sagt.

Smoothies, aber auch Suppen oder Saucen enthalten direkt nach dem Mixen die größtmögliche Menge an Vitalstoffen. Da sich Smoothies so unkompliziert und schnell zubereiten lassen, ist es am besten, sie direkt nach dem Mixen zu trinken. Wer aber tagsüber, z. b. bei der Arbeit, nicht auf den grünen Kick verzichten möchte, kann den Smoothie auch direkt nach der Herstellung in eine Flasche füllen und kühl stellen.

Wer sich seit Jahren oder Jahrzehnten herkömmlich ernährt hat, wird den Effekt der Smoothies nicht nur in Sachen Energie und Gesundheit merken, sondern auch bei der Verdauung. Mit der Verwertung großer Mengen an Ballaststoffen geht jeder Körper anders um, die einen kommen hervorragend damit klar, andere reagieren mit Blähungen oder haben eine sehr aktive, fast schon zu schnelle Verdauung. Wichtig ist daher, dass Sie ihren Smoothie in kleinen Schlücken genießen, denn die Verdauung beginnt schon im Mund.

Frei nach dem Motto:

„Du bist, was Du isst!“

- Ludwig Feuerbach

REZEPTÜBERSICHT

Frucht-Smoothies 24

Mahlen 25

Getreidemilch 26

Pflanzenmilch (im Saucen-Programm)..... 27

Grüne Smoothies 28

Saucen..... 29

Warme Suppen..... 30

Eis 31

Frozen-Yoghurt 32

K3-SMOOTHIE

(Kirsche-Kakao-Kokos)

Für ca. 500 ml

ZUTATEN

- 400 g Süß- oder Sauerkirschen (ersatzweise 300 g TK-Kirschen)
- 20 g leicht fermentierte rohe Kakaobohnen
- 150 ml Kokosmilch (s. S. 31)
- 1–2 EL Apfeldicksaft

ZUBEREITUNG

Frische Kirschen waschen, putzen und entsteinen. Alternativ TK-Kirschen auftauen lassen. Kirschen mit Kakaobohnen und Kokosmilch in den Mixbehälter geben. Apfeldicksaft zugeben und mit dem Frucht-Smoothie-Programm mixen.

INFO

Roher Kakao macht gesund und glücklich! Sein hoher Magnesiumgehalt hat Einfluss auf die Funktion der Muskulatur und auf die Blutgerinnung. Magnesium ist zudem Bestandteil von Enzymen, Knochen und Zähnen.

EXOTIC-SMOOTHIE

Für ca. 1200 ml

ZUTATEN

- 1 große Banane
- 1 kleine Papaya (ca. 300 g)
- 1 Mango (ca. 450 g)
- 1/4 Ananas (ca. 350 g)
- 3 Stängel Zitronenmelisse
- 1 TL Acaipulver
- ca. 250 ml Wasser

ZUBEREITUNG

Banane, Papaya und Mango schälen. Papaya entkernen, Mangofruchtfleisch vom Stein schneiden. Papaya grob würfeln. Ananas schälen und grob zerschneiden. Melisse waschen und trocken schütteln.

Alle vorbereiteten Zutaten nacheinander mit dem Acaipulver in den Mixbehälter geben und Wasser zufügen. Mit dem Frucht-Smoothies-Programm mixen.

INFO

Die ätherischen Öle in den Blättern der Zitronenmelisse haben eine krampflösende, verdauungsfördernde Wirkung. Darüber hinaus hemmen sie das Wachstum von Herpesviren.

HIMBEER-GRANATAPFEL-SMOOTHIE

Für ca. 750 ml

ZUTATEN

- 250 g Himbeeren
- 1 große Banane
- 1 Granatapfel (ca. 300 g)
- 1 EL Agavendicksaft
- ca. 100 ml Wasser

ZUBEREITUNG

Himbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Bananen schälen und grob würfeln. Granatapfel vierteln und die Kerne herauslösen, weiße Zwischenhäute entfernen (Vorsicht, es spritzt). Alle vorbereiteten Zutaten nacheinander mit dem Dicksaft in den Mixbehälter geben. Wasser angießen und mit dem Frucht-Smoothies-Programm mixen.

INFO

Wer mag, kann zu den Früchten ½-1 TL Rosenwasser geben und dann noch einmal die Pulse-Taste drücken.

TIPP

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

ERDNUSSCREME MIT CRAN-BERRYS UND SCHOKOLADE

Für ca. 220 g (ca. 9 EL)

ZUTATEN

- 150 g geröstete ungesalzene Erdnusskerne
- 4 EL Erdnussöl
- 1 EL Apfelsüße
- 1 Prise Salz
- 30 g Cranberrys mit Apfelsüße
- 20 g Rohkostschokolade

ZUBEREITUNG

Erdnüsse, Öl und Apfelsüße in den Mixbehälter geben. Salz zufügen und im Getreidemehl-Programm mixen. Ggf. anschließend auf Mixstufe 3-4 noch feiner mixen.

Cranberrys und Schokolade hacken und unter die Erdnusscreme ziehen.

CASHEWMUS

Für ca. 150 g (ca. 7 EL)

ZUTATEN

- 150 g Cashewkerne
- ca. 3 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl

ZUBEREITUNG

Cashewkerne in den Mixbehälter geben, 20 ml Öl zufügen. Mit dem Getreidemehl-Programm mixen, bei Bedarf mehr Öl hinzufügen. Anschließend manuell auf Mixstufe 3-4 weitermixen, bis die Masse die gewünschte Cremigkeit erreicht.

MOHN-MANDELMUS

Für ca. 160 g (ca. 8 EL)

ZUTATEN

- 10 g Mohnsamen
- 100 g Mandeln
- 40 g getrocknete Aprikosen
- 5 EL Pflanzenöl
- 1 EL Ahornsirup

ZUBEREITUNG

Mohn im Getreidemehl-Programm feiner mahlen. Aus dem Mixbehälter nehmen. Mandeln, getrocknete Aprikosen, Öl und Ahornsirup in den Mixbehälter geben und im Getreidemehl-Programm mixen. Evtl. auf Mixstufe 3-4 feiner mixen. Mohn unterheben.

HINWEIS

Bei der Herstellung von Nussmusen im Mixbehälter **Cube+** 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 der Motor bei Bedarf abkühlen. Falls die Nüsse nicht fein genug zermahlen werden, sondern noch grobe Stücke zurückbleiben, fügen sie noch etwas Öl hinzu.

VERWENDEN DES STAMPFERS

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

SOJAMILCH

Für ca. 1250 ml

ZUTATEN

- 100 g getrocknete Sojabohnen
- Salz zum abschmecken
- Agavendicksaft zum abschmecken
- 1000 ml frisches Wasser

ZUBEREITUNG

Sojabohnen mit ausreichend Wasser in eine große Schüssel geben und zugedeckt über Nacht einweichen.

Einweichwasser abgießen. Sojabohnen kalt abspülen und mit frischem Wasser bedeckt aufkochen. 1 Stunde zugedeckt bei schwacher Hitze weich garen.

Sojabohnen erneut abgießen, kalt abspülen und in den Mixbehälter geben. 1 l frisches Wasser angießen und mit dem Getreidemilch-Programm mixen. Milch nach Belieben mit wenig Salz und Dicksaft abschmecken. Die Sojamilch hält gut verschlossen im Kühlschrank ca. 5 Tage.

INFO

Sie können gleich größere Mengen Sojabohnen einweichen und garen. Diese halten sich 3-5 Tage im Kühlschrank und können so bei Bedarf frisch zu Sojamilch verarbeitet werden. Oder Sie frieren die gegarten Bohnen portionsweise ein und lassen sie vor der Verarbeitung zu Sojamilch auftauen.

KOKOSMILCH

Für ca. 500 ml

ZUTATEN

- 1 kleine Kokosnuss (ca. 450 g; alternativ 250 g Kokosfruchtfleisch)
- 500 ml frisches Wasser

ZUBEREITUNG

Die Kokosnuss mit einem Hammer öffnen (Kokoswasser dabei auffangen) und die harte Außenschale vom Fruchtfleisch lösen. Die dünne braune Haut vom Fruchtfleisch schälen, Fruchtfleisch waschen und in groben Stücke brechen. Kokoswasser mit Wasser auf 500 ml auffüllen. Fruchtfleisch mit dem Wasser in den Mixbehälter geben und mit dem Getreidemilch-Programm mixen.

Kokosmilch durch ein feines Sieb oder einen Nussmilchbeutel gießen. Die Kokosmilch setzt sich nach längerem Stehen ab. Einfach kurz vor dem Verwenden kräftig durchrühren. Die Milch hält im Kühlschrank 3-4 Tage.

TIPP

Noch einfacher geht's mit Kokosraspeln. Dafür 100 g Raspeln und 500 ml Wasser im Getreidemilch-Programm mixen.

REISMILCH

Für ca. 900 ml

ZUTATEN

- 100 g Vollkornreis
- 800 ml frisches Wasser

ZUBEREITUNG

Reis gründlich waschen, abtropfen lassen und mit Wasser in den Mixbehälter geben. Mit dem Getreidemilch-Programm zu Milch verarbeiten. Die Reismilch hält im Kühlschrank ca. 5 Tage.

TIPP

Für eine Feigen-Reismilch acht getrocknete Feigen (ca. 140 g) mitmixen. Die Feigen-Reismilch hält im Kühlschrank 1-2 Tage.

PFLANZENMILCH (IM SAUCEN-PROGRAMM)

CASHEWMILCH

Für ca. 1050 ml

ZUTATEN

- 100 g Cashewnüsse
- Salz oder etwas Süßungsmittel
- 1000 ml frisches Wasser

ZUBEREITUNG

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

MANDELMILCH

Für ca. 550 ml

ZUTATEN

- 100 g geschälte Mandeln
- 500 ml Wasser
- etwas Süßungsmittel, wie z. B. Datteln
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

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

TIPP

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

HANFMILCH

Für ca. 550 - 775 ml

ZUTATEN

- 85 g Hanfsamen
- 500 ml frisches Wasser

oder

- 50 g geschälte Hanfsamen
- 750 ml frisches Wasser

ZUBEREITUNG

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

TIPP

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

GUTEN-MORGEN-SMOOTHIE

Für ca. 1300 ml

ZUTATEN

- 1 Apfel
- 100 g junges italienisches Raygras (o. Lindenblätter, Vogelmiere, Salat)
- 3 Zitronenmelisseblätter
- einige Steviablätter
- 10 g Ingwer
- (oder nach Belieben) etwas Zimt
- 1250 ml Wasser

ZUBEREITUNG

Apfel waschen, vierteln, Stiel und Blütenansatz entfernen. Raygras, Zitronenmelisse und Stevia verlesen und waschen. Ingwer schälen.

Alle vorbereiteten Zutaten mit Zimt und Wasser in den Mixbehälter geben und mit dem Grüne-Smoothies-Programm mixen.

SMOOTH SMOOTHIE

Für ca. 1100-1500 ml

ZUTATEN

- 125 g Baby-Spinat
- 1/2 Topf Gerstengras (ca. 30 g)
- 1 Avocado (ca. 200 g)
- 1 Mango (ca. 425 g)
- 1–2 TL Baobabpulver
- 500–900 ml Wasser

ZUBEREITUNG

Spinat und Gerstengras verlesen, waschen und abtropfen lassen. Avocado halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und grob zerteilen.

Alle vorbereiteten Zutaten nacheinander in den Mixbehälter geben. Baobab-Pulver zugeben, Wasser angießen und mit dem Grüne-Smoothies-Programm mixen.

INFO

Der hohe Anteil an Chlorophyll im Gerstengras unterstützt die Blutbildung.

SPINAT-GRAPEFRUIT-SMOOTHIE MIT MÖHRENGRÜN UND PAPAYA

Für ca. 1000-1250 ml

ZUTATEN

- 1 rosa Grapefruit
- 1 kleine Papaya (ca. 375 g)
- 50 g Möhrengrün
- 100 g Baby-Spinat
- 3 TL Chiasamen
- 250–500 ml Wasser

ZUBEREITUNG

Grapefruit schälen und vierteln. Papaya halbieren, entkernen und schälen. Möhrengrün und Spinat verlesen, gründlich waschen und abtropfen lassen.

Alle vorbereiteten Zutaten mit den Chiasamen nacheinander in den Mixbehälter geben und Wasser zufügen. Mit dem Grüne-Smoothies-Programm mixen.

INFO

Der Nährstoffgehalt im Grün der Möhren ist viel höher als der im Gemüse selbst. Das Möhrengrün enthält unter anderem viel Kalzium und hat einen hohen Chlorophyllgehalt, der die Blutbildung unterstützt und entzündungshemmend wirkt.

TOMATEN-MANGO-SAUCE

Für ca. 4 Portionen (500 ml)

ZUTATEN

- 500 g reife Tomaten
- 120 g Mangofruchtfleisch
- 1 Schalotte
- 2 EL Haferflocken
- 2 EL Olivenöl
- 4 Stängel Basilikum
- 1 TL Agavendicksaft
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Tomaten putzen, waschen und mit Mangofruchtfleisch grob zerschneiden. Schalotte schälen und grob würfeln. Alle vorbereiteten Zutaten mit Haferflocken und Olivenöl in den Mixbehälter geben und mit dem Saucen-Programm mixen. Evtl. etwas Wasser zufügen.

Basilikum waschen, trocken schütteln und Blättchen hacken. Unter die Sauce rühren und mit Agavendicksaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP

Die Sauce schmeckt zu Nudeln oder als Dressing für einen gemischten Salat. Heben Sie nach Belieben eine entkernte, in feine Streifen geschnittene Tomate mit dem Basilikum unter die Sauce.

PETERSILIEN-SENF-DRESSING

Für 3-4 Portionen (ca. 120 ml)

ZUTATEN

- 1 Schalotte
- 1 Bund glatte Petersilie (60 g)
- 40 g Pflanzensahne
- 2 TL körniger Senf
- 1 TL Ahornsirup
- einige Spritzer Balsamico
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schalotte schälen und grob würfeln. Petersilie verlesen, waschen und abtropfen lassen. Beides mit Pflanzensahne in den Mixbehälter geben und mit dem Saucen-Programm mixen.

Mit Senf verrühren und mit Ahornsirup, Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf mit etwas Wasser verdünnen.

Das Dressing schmeckt zu Reis- oder Kartoffelsalat.

INFO

Die Inhaltsstoffe des Senfs wirken Appetitanregend und verdauungsfördernd.

VEGANE MAYONNAISE

Für 6 Portionen

ZUTATEN

- ½ Knoblauchzehe
- 100 ml Pflanzenmilch (s. S. 29)
- 150-200 ml neutrales Öl
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL Senf
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Knoblauchzehe schälen. Alle Zutaten in den Mixbehälter geben, im Saucen-Programm mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

KICHERERBSEN-KAROTTEN-SUPPE

Für 4 Portionen (ca. 1250 ml)

ZUTATEN

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 400 g Karotten
- 1 Glas Kichererbsen (230 g Abtropfgewicht)
- 500 ml Gemüsebrühe
- Saft von 1 Orange
- 1/2 TL gemahlener Koriander
- 1/4 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 3 EL Kapern
- 3–4 Stängel glatte Petersilie
- Salz und Pfeffer
- Orangenzenen zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Zwiebel und Knoblauch schälen, grob zerteilen. Karotten putzen, waschen und zerschneiden. Kichererbsen durch ein Sieb abgießen, abspülen und abtropfen lassen. Alle vorbereiteten Zutaten nacheinander in den Mixbehälter geben. Brühe, Orangensaft, Koriander und Kreuzkümmel zufügen und mit dem Suppen-Programm verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch mal mithilfe der Pulse-Funktion durchmischen. Kapern abtropfen lassen. Petersilie waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Mit den Orangenzenen auf der Suppe anrichten.

ROTE-BETE-WASABI-SUPPE

Für 4 Portionen

ZUTATEN

- 50 g Cashewkerne
- 600 g Rote Bete
- 250 ml Kokosmilch (s. S. 26)
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Wasabipaste
- Saft von 1 Limette
- Salz

FÜR DEN WASABISCHAUM

- 150 ml Getreidemilch (s. S. 26)
- 1/4 TL Wasabipaste
- Rote-Bete-Blättchen zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Cashewkerne in den Mixbehälter geben und mit dem Getreidemehl-Programm mahlen. Rote Bete schälen und grob würfeln. Zu den Cashews geben, Kokosmilch und Gemüsefond angießen.

Wasabipaste zufügen und alles mit dem Suppen-Programm verarbeiten. Mit Limettensaft und Salz abschmecken und noch mal mithilfe der Pulse-Funktion durchmischen.

Für den Wasabischaum Pflanzenmilch mit Wasabipaste erhitzen und aufschäumen. Suppe auf Bowls verteilen, Pflanzenmilchschaum darauföffeln und nach Belieben mit Rote-Bete-Blättchen garnieren.

PAPRIKASUPPE

Für 4 Portionen

ZUTATEN

- 3–4 gelbe Paprika
- weiße Abschnitte von 2 Frühlingszwiebeln
- 15 g Kurkumawurzel (alternativ Kurkumapulver)
- ca. 1 EL Cashewkerne
- 500 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Kokosöl
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Paprika waschen, halbieren und entkernen. Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Kurkuma schälen. Alle vorbereiteten Zutaten nacheinander in den Mixbehälter geben. Cashewkerne, Gemüsebrühe und Kokosöl dazugeben und im Suppen-Programm verarbeiten.

Mit Salz und Pfeffer würzen und noch mal mithilfe der Pulse-Funktion durchmischen.

KAKISORBET MIT STERNANIS*Für 4 Portionen***ZUTATEN**

- 4 Kakisfrüchte (ca. 560 g)
- 80 g Kokosblütenzucker
- 100 ml Wasser
- 2 Sternanis
- 1 Zitrone

ZUBEREITUNG

Kakifrüchte waschen und Blütenansätze herausschneiden. Früchte vierteln und einfrieren.

Kokosblütenzucker, Wasser und Sternanis in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Unter Rühren 5-8 Minuten sirupartig einköcheln lassen. Sirup mit Sternanis abkühlen lassen.

Zitrone auspressen. Sternanis aus dem Sirup entfernen. Gefrorene Früchte (evtl. etwas antauen lassen), Sirup und Zitronensaft in den Mixbehälter geben und mit dem Eis-Programm zu einem cremigen Sorbet verarbeiten. Das Sorbet sofort servieren.

TIPP

Kokosblütenzucker lässt den Blutzuckerspiegel viel langsamer ansteigen als herkömmlicher Zucker und hilft so, Übergewicht und Diabetes vorzubeugen.

BLUTORANGENSORBET*Für 6 Portionen***ZUTATEN**

- 800 g Blutorangen
- 50 g Agavendicksaft
- Saft von 1 Zitrone
- 1 Flaschen Sanbitter (98 ml, alkoholfreie Bitterlimonade)

ZUBEREITUNG

Blutorangen schälen. Mit Agavendicksaft, Zitronensaft und Sanbitter in den Mixbehälter geben und im Frucht-Smoothies-Programm mixen. In eine flache Schale geben und für mindestens 5 Std. tiefkühlen, bis die Masse durchgefroren ist.

Die Sorbetmasse auf ein Brett stürzen, grob würfeln und in den Mixbehälter geben. Mit dem Eis-Programm zu einem cremigen Sorbet rühren und sofort servieren.

TIPP

Noch einfacher geht's, wenn Sie die Sorbetmasse im Eiswürfelbereiter tiefkühlen, dann kann das anschließende Würfeln entfallen.

EIS-VARIATION*Für 6 Portionen***ZUTATEN**

- 80 g Cashewkerne
- 150 ml Wasser
- 6 getrocknete Datteln ohne Stein
- 250 g TK-Früchte nach Belieben (z. B. Erdbeeren, Himbeeren)
- Apfelsüße nach Belieben

ZUBEREITUNG

Cashewkerne mit Wasser und Datteln in den Mixbehälter geben und mit dem Saucen-Programm zu einer dicklichen Creme mixen.

Tiefgefrorene Früchte zugeben und im Eis-Programm zu einem cremigen Eis verarbeiten. Es nach Belieben mit Apfelsüße abschmecken und sofort servieren.

VERWENDEN DES STAMPFERS

*Bei diesen Rezepten müssen Sie mit dem Stampfer **T42S** arbeiten. Halten Sie bei Verwendung des Stampfers stets den Mixbehälter mit einer Hand fest!*

ICY HIM-BA-DRINK

Für 4 Portionen

ZUTATEN

2 Bananen (à ca. 160 g)
200 g Himbeeren
30 g Cashewkerne
ca. 1 EL Agavendicksaft
400 ml Reismilch (s. S. 26)

ZUBEREITUNG

Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Himbeeren verlesen, wenn nötig waschen und trocken tupfen. Zusammen mit den Bananenscheiben für mindestens 4 Stunden tiefkühlen.

Gefrorene Früchte mit Cashewkernen und Agavendicksaft in den Mixbehälter geben und die Reismilch angießen. Mit dem Frozen-Yoghurt-Programm pürieren, ggfs. noch mal mit Agavendicksaft abschmecken.

INFO

Cashewkerne machen glücklich! Sie enthalten reichlich Tryptophan, eine essenzielle Aminosäure, die an der Produktion des Neurotransmitters Serotonin beteiligt ist.

FROZEN BLUEBERRY YOGURT

Für 4 Portionen

ZUTATEN

- 300 g Heidelbeeren
- 500 g Sojajoghurt
- Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette
- 4 EL Apfelsüße

ZUBEREITUNG

Heidelbeeren verlesen, waschen, trocken tupfen und tiefkühlen. Gefrorene Beeren mit Joghurt und Limettensaft in den Mixbehälter geben und mit dem Frozen-Yoghurt-Programm pürieren.

Limettenschale und Apfelsüße zufügen und nochmals kurz auf Mixstufe 4 mixen.

INFO

Heidelbeeren sind reich an sekundären Pflanzenstoffen wie Anthocyanen und Proanthocyanen, die nicht nur für die tolle Farbe sorgen, sondern antioxidativ und entzündungshemmend wirken.

TECHNISCHE DATEN

Hochleistungsmixer **Volto | N**

Spannung / Frequenz	220-240V / 50-60Hz
Leistung	1.400 Watt
Umdrehungen	Softstart mit 1.500 U/Min. bis zu 32.000 U/Min
Mixbehälter	1,5 Liter Füllvolumen, Tritan-Kunststoff, BPA-frei
Max. Temperatur	125 °C
Messerart und Material	6 Edelstahlklingen aus japanischem Hartstahl
Bedienelement	Drehknöpfe zur Programm und Mixstufenauswahl, Ein-/Aus-Taste, Pulse-Taste, Display mit Mixstufen- und Laufzeitanzeige
Sicherheitsfunktionen	Überhitzungsschutz Überlastungsschutz Automatische Behältererkennung
Abmessung inkl. Behälter	(h) 45,5 x (b) 18,8 x (t) 19,95 (in cm)
Verpackungsabmessung	(h) 42,7 x (b) 28,8 x (t) 30,5 (in cm)
Mixergewicht inkl. Behälter	4,92 kg
Verpackungsgewicht	6,14 kg
Zertifikate	CE, EMC
Herstellergarantie	5 Jahre auf den Motorblock 2 Jahre auf den Mixbehälter 2 Jahre auf den Stampfer (ausgenommen der Batterie)
Verbrauch im Standby	0,41 Watt
Verbrauch ohne Behälter	0,39 Watt
Art der Nutzung	Dieser Mixer verfügt über eine Haushaltszulassung und ist nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet.

Stampfer **T42S** (mit patentierter Temperaturanzeige)

Farbe	Schwarz
Messbereich	0 °C - 120 °C
Stampferabmessung	(h) 28,7 cm x (b) 8,2 (in cm)
Stampfergewicht	0,12 kg
Herstellergarantie	2 Jahre (ausgenommen der Batterie)
Max. Temperatur	125 °C
Stromversorgung	Batterietyp CR 2032

ENTSORGUNGSHINWEIS

Verpackung

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 „Der Grüner Punkt“.

Heben Sie - wenn möglich - die Verpackung während der Garantiezeit auf, um im Garantiefall Ihren Mixer ordnungsgemäß verpacken zu können.



Das Gerät und dessen 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. Sie können 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 // D-50825 Köln // Deutschland

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



Bedeutung der Batteriesymbole

Batterien sind mit dem Symbol einer durchgekreuzten Mülltonne gekennzeichnet. Dieses Symbol weist darauf hin, dass Batterien nicht in den Hausmüll gegeben werden dürfen. Bei Batterien, die mehr als 0,0005 Masseprozent Quecksilber, mehr als 0,002 Masseprozent Cadmium oder mehr als 0,004 Masseprozent Blei enthalten, befindet sich unter dem Mülltonnen-Symbol die chemische Bezeichnung des jeweils eingesetzten Schadstoffes - dabei steht "Cd" für Cadmium, "Pb" steht für Blei und "Hg" für Quecksilber.

KONTAKTDATEN UND KUNDENSERVICE

Kontaktdaten

bianco di puro GmbH & Co. KG

Maarweg 255
D-50825 Köln
Deutschland

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

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

Kundenservice

bianco di puro GmbH & Co. KG

Maarweg 255
D-50825 Köln
Deutschland

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

KUNDENSERVICE

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
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, Netzstecker ziehen!
- Achtung: Gerät nicht öffnen, Gefahr eines Stromschlages

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir geben folgende Herstellergarantien auf den Hochleistungsmixer:

- 5 Jahre Herstellergarantie auf den Motorblock **Volto | N:**
- 2 Jahre Herstellergarantie auf den Mixbehälter **Cube+**
- 2 Jahre Herstellergarantie auf den Stampfer **T42S**

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

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.

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 Serviceteam um das Problem zu beheben und das Einpacken und Versenden erübrigt sich. Auf jeden Fall wird das bianco di puro Serviceteam Ihr Problem schnellstmöglich beheben.

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

DER GARANTIEANSPRUCH BEINHALTET NICHT:

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

UM DEN GARANTIEFALL ZU BEARBEITEN ZU KÖNNEN, SIND FOLGENDE INFORMATIONEN NÖTIG:

- Ihr Name, Adresse, Telefonnummer
- Serien-Nr. und Modellbezeichnung
- Problembeschreibung
- Kaufdatum
- Verkäufer
- Kopie der Kaufrechnung
- 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.