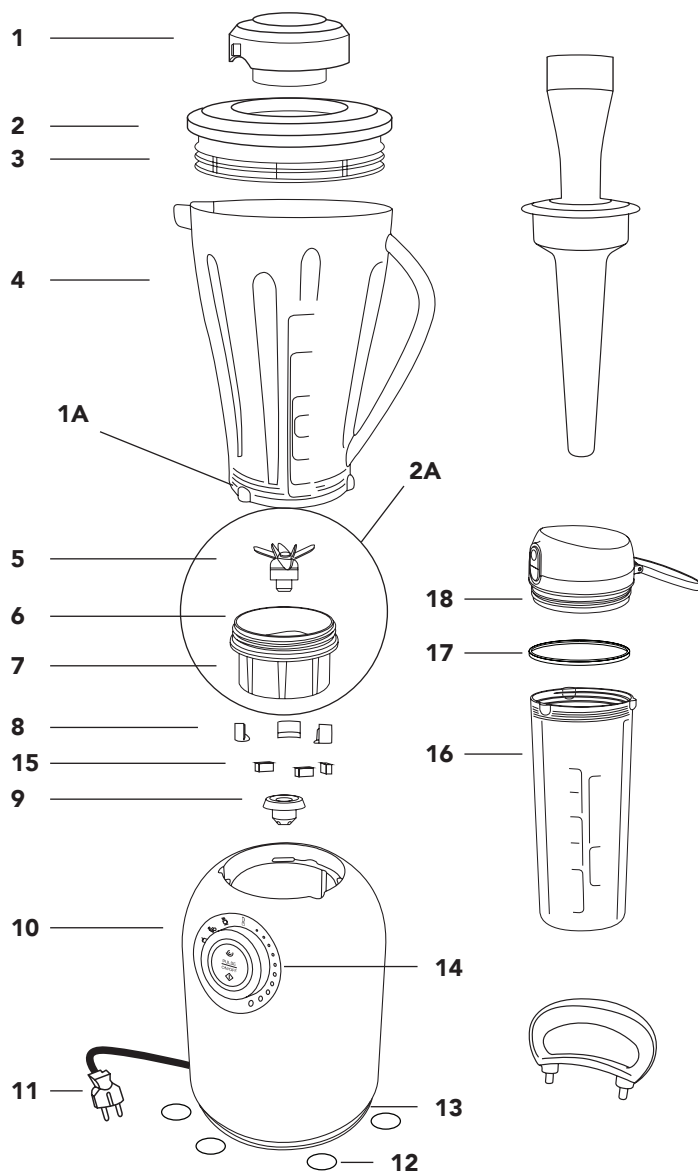


Gerätebeschreibung Attivo



Komponentenübersicht

1	Messbecher
2	Deckel für großen Mixbehälter
3	Silikondichtung für Deckel
4	1,0-Liter Mixbehälter
5	Edelstahlklingen
6	Silikondichtung der Messerfassung
7	Messerfassung (verschraubbar)
8	Anti-Vibration-Gummipad
9	Motorkupplung
10	Motorblock
11	Anschlusskabel
12	Anti-Rutsch-Füße
13	Motorlüftung
14	Bedienelement
15	Anti-Vibration-Gummipad
16	0,6-Liter Mixbehälter
17	Silikondichtung des Deckel vom 0,6-Liter Mixbehälter
18	Deckel für 0,6-Liter Mixbehälter
1A	Behälterarretierung
2A	Messereinheit

Inhaltsverzeichnis

Gerätebeschreibung Attivo	1
Vorwort	4
Information zu dieser Bedienungsanleitung	5
Sicherheitsfunktionen	5
Sicherheitsvorkehrungen	6
Betriebshinweise	8
Auspacken, Lieferumfang und Inbetriebnahme	9
Lieferumfang	9
Inbetriebnahme	9
Anforderungen an den Aufstellort	10
Elektrischer Anschluss	10
Übersicht Bedienelement	11
Beschreibung der Tasten und des Jog-Dial	12
Bedienung Ihres Attivo	13
Bedienung Attivo mit Automatikprogrammen	14
Programmbeschreibung	15
Bedienung Attivo im manuellen Modus	15
Bedienung des Stampfer TXS	17
Messereinheit, Messbecher, Deckel inkl. Silikondichtung	18
Sicherheitshinweise zur Reinigung	18
Reinigung des Mixbehälters (inkl. Deckel), der Messereinheit, des Motorblocks und des Stampfers	19
Fragen und Antworten zur Bedienung	20
Befüllung des 1,0-Liter und 0,6-Liter Mixbehälter	22
Rezepte zum Ausprobieren - grüne Smoothies	23

Inhaltsverzeichnis

Rezepte zum Ausprobieren - Tomaten-, Spargel- und Blumenkohlsuppe	24
Rezepte zum Ausprobieren - Cashew-, Mandelmus	25
Rezepte zum Ausprobieren - Aprikosenpudding, Zitronencreme und Nusspudding	26
Rezepte zum Ausprobieren - Cashew-, Mandel- und Hanfmilch	27
Rezepte zum Ausprobieren - Tomaten-, Erdnuss- und Zucchini dressing	28
Rezepte zum Ausprobieren - Eisrezepte	29
Rezepte zum Ausprobieren - Fruchtsmoothies	30
Rezepte zum Ausprobieren - Soja- und Sesammilch	31
Technische Daten	32
Entsorgungshinweis	33
bianco di puro Kontaktdaten und Kundenservice	34
Stichwortverzeichnis	35
Garantiebestimmungen	36



Vorwort

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

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

Sicherheitsfunktionen

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

Überhitzungsschutz

Der Motor Ihres **Attivo** ist mit einer Temperaturüberwachung ausgestattet. Wenn sich beim Betrieb des Mixers die Messer aufgrund zu fester Lebensmittel oder bei zu wenig Flüssigkeit zu langsam drehen, besteht die Gefahr einer Überhitzung und der Motor schaltet sich ab. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie Ihren **Attivo** für ca. 45 Minuten an einer gut belüfteten Stelle abkühlen, danach können Sie mit Ihrem **Attivo** wieder wie gewohnt weiter verfahren.

Überlastschutz

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 erkennt, ob dieser korrekt aufgesetzt wurde. Sollte der Mixbehälter nicht oder nicht korrekt auf den Motorblock aufgesetzt sein, lässt sich Ihr **Attivo** nicht einschalten. Überbrücken Sie niemals den Sensor, um das Gerät und Dritte vor Schaden zu bewahren.

Sicherheitsvorkehrungen

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

- Kontrollieren Sie Ihren **Attivo** vor dem ersten Gebrauch auf äußere sichtbare Schäden an Gehäuse und Anschlusskabel inkl. Stecker. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Bei Beschädigung des Anschlusskabels darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden.
- Sollte Wasser oder eine andere Flüssigkeit in den Motorblock gelangt sein, kontaktieren Sie zeitnah Ihren bianco di puro Kundenservice. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und betreiben Sie das Gerät nicht mehr.
- Legen Sie niemals das Anschlusskabel inkl. 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 des Anschlusskabels darf dieses nur durch den Hersteller oder seinem Kundenservice ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Reparaturen innerhalb der Garantiezeit dürfen nur vom bianco di puro Kundenservice ausgeführt werden. Durch 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 **Attivo** 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).
- Achten Sie vor dem Zusammenbau von Messereinheit und Mixbehälter darauf, dass sich die Dichtung auf der Messereinheit befindet.
- Achten Sie vor jeder Inbetriebnahme des Mixers darauf, dass die Messereinheit ordnungsgemäß mit dem Mixbehälter verschraubt ist.

Sicherheitsvorkehrungen

- Kinder und gebrechliche Personen müssen bei der Handhabung des **Attivo** 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 Netzstecker aus der Steckdose und nicht am Kabel.
- Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel nirgendwo hängen bleibt, damit das Gerät nicht umfällt und keine Personen zu Schaden 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 verschließt.
- Trennen Sie immer den Netzstecker vom Stromnetz, bevor Sie bewegliche Teile reinigen.
- Achten Sie beim Reinigen des Mixbehälters auf die Messer, da diese Verletzungen verursachen können.
- Versuchen Sie nicht die Messer von der Messerfassung zu lösen, da diese fest miteinander verbunden sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Berühren Sie nach einem Mixvorgang niemals die Antriebskupplung am Motorblock und an die Unterseite der Messereinheit, um Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten, Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich dem sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.



Betriebshinweise

- Wenn Sie Soßen, Suppen oder Nussmilch zubereiten möchten, geben Sie je nach Härtegrad der Zutaten diese in 2 bis 3 Schritten in den Mixbehälter. Die Menge sollte nicht zu gering sein, aber auch nicht zu viel. Zu viele Zutaten in einem Arbeitsgang könnten zur Überhitzung und zur automatischen Abschaltung des Motors führen. In diesem Fall warten Sie bis das Gerät wieder abgekühlt ist (siehe Seite 5).
- Halten Sie während der Benutzung Ihres **Attivo** den Deckel des Mixbehälters immer geschlossen. Damit vermeiden Sie eventuelle Verbrühungen und Spritzer von heißen Lebensmitteln.
- Greifen Sie während des Betriebes niemals mit den Händen in den Mixbehälter, um Verletzungen zu vermeiden.
- Stecken Sie während des Betriebes niemals Gegenstände in den Mixbehälter, da sonst der Motor, die Messer und weitere Teile des Gerätes zerstört werden können. Die Ausnahme ist der im Lieferumfang enthaltene Stampfer, der konstruktionsbedingt nicht mit den Messern in Berührung kommen kann. Wichtig ist hierbei, dass dieser nur durch die Deckelöffnung (→Abb. [2], Seite 1) eingesetzt werden darf. Auf Seite 17 finden Sie die Beschreibung zum Stampfer.
- Wenn Sie heiße Getränke, Sojamilch oder Suppen zubereiten, achten Sie besonders darauf, dass der Deckel inkl. Messbecher den Mixbehälter gut verschliesst und dass Ihr **Attivo** sicher aufgestellt ist. Es ist ratsam, erst mit einer geringen Geschwindigkeitsstufe zu beginnen und diese nach und nach zu erhöhen. Alternativ können Sie den Pulse-Modus verwenden oder eines der Automatikprogramme (Warme Suppe; siehe Seite 14f.).
- Füllen Sie immer zuerst flüssige und weiche Zutaten in den Mixbehälter ein und erst danach die festeren bzw. härteren Zutaten, wie z. B. Blatt-/Pflanzengrün, Eiswürfel, Möhren etc.
- Ist das ausgewählte Programm oder der manuelle Modus beendet, warten Sie mit der Entnahme des Mixbehälters solange, bis sich die Messer nicht mehr drehen, da die Kupplung Schaden nehmen könnte.
- Durch eine Überladung des Mixbehälters kann ein intensiver Geruch entstehen. Verringern Sie die Füllmenge und fahren Sie mit der Zubereitung fort.
- Steigt ein angesengter Geruch aus dem Motorblock, stoppen Sie sofort das Gerät und trennen Sie die Stromverbindung. Der Geruch kann durch Abrieb des Gummilagers der Kupplung entstehen, wenn dieser nicht korrekt montiert wurde. Kontaktieren Sie in diesem Fall bitte umgehend den bianco di puro Kundenservice.
- Bei der Zubereitung mit dicken und klebrigen Zutaten, wie z. B. Mus, kann es vorkommen, dass sich der Motor und die Messer im Leerlauf drehen. Das liegt daran, dass sich in den Zutaten eine Luftblase gebildet hat. Stoppen Sie das Programm und entfernen Sie nur den Messbecher. Durch diese Öffnung können Sie mit Hilfe des beiliegenden Stampfers diese Luftblase entfernen. Setzen Sie den Messbecher wieder ein und fahren Sie mit der Zubereitung fort.

Auspacken, Lieferumfang und Inbetriebnahme

Zum Auspacken des Attivo gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Entnehmen Sie den Stampfer und alle Zubehörteile aus dem Karton.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile vom Mixer und den Zubehörteilen
- Heben Sie, wenn möglich, die Verpackung während der Garantiezeit auf, um im Garantiefall das Gerät ordnungsgemäß verpacken können.

Hinweis zu den Aufklebern auf dem Mixer und am 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

Der Mixer wird mit folgenden Komponenten geliefert:

- dieser Bedienungsanleitung
- Deckel mit integriertem Messbecher
- 1,0-Liter Mixbehälter
- Drehwerkzeug
- 0,6-Liter Mixbehälter **sport-to-go**
- Stampfer **TXS**
- Motorblock **Attivo**

Inbetriebnahme

Vorsicht:

- Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten.
- Beachten Sie bitte die auf Seite 6 f. genannten Sicherheitsvorkehrungen.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden, denn es besteht Erstickungsgefahr.
- Achten Sie vor dem Mixvorgang darauf, dass die Messereinheit korrekt mit dem Mixbehälter verschraubt ist, die Silikondichtung ordnungsgemäß am Deckel montiert ist und der Messbecher eingesetzt ist.
- Achten Sie darauf, dass Sie vor Mixbeginn den Mixbehälter mit dem Behälterdeckel verschlossen haben.
- Wenn Sie den Mixvorgang im **sport-to-go** Behälter wiederholen möchte, so lösen Sie bitte kurz die Messereinheit um den Innendruck im Mixbehälter auszugleichen. Fahren Sie dann mit der Zubereitung weiter fort.

Anforderungen an den Aufstellort

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

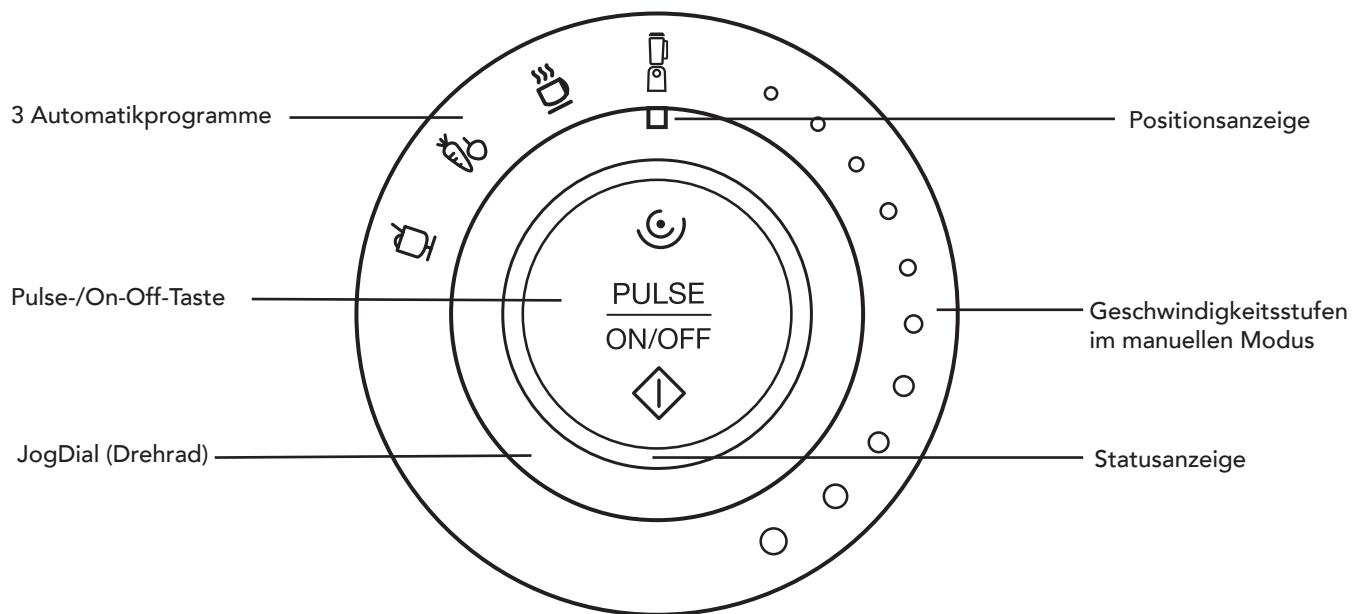
- Der Motorblock muss auf einer waagerechten, flachen, festen und rutschfesten Unterlage stehen, die die Tragkraft gewährleistet.
- Achten Sie darauf, dass der Motorblock nicht umfallen kann
- Legen Sie kein Tuch unter den Motorblock.
- Wählen Sie den Aufstellort so aus, dass Kinder nicht mit dem Mixer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

Elektrischer Anschluss

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

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten, Spannung / Frequenz 220 - 240 Volt / 50 - 60 Hz, mit Ihrem Stromnetz. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Fragen Sie im Zweifelsfall Ihren Elektrofachmann.
- Die elektrische Sicherheit ist nur dann gewährleistet, wenn der Motorblock an einem vorschriftsmäßig installierten Schutzleitersystem angeschlossen wird.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Anschlusskabel unbeschädigt ist und nicht über heiße Flächen oder scharfe Kanten verlegt wird.
- Das Anschlusskabel darf nicht straff oder gespannt sein.
- Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker richtig in der Steckdose steckt. Ein lockerer Netzstecker kann zu einer Überhitzung des Gerätes oder zu einem elektrischen Schlag führen.

Übersicht Bedienelement



Beschreibung der Tasten und des Jog-Dial

Pulse-, ON-/OFF-Taste

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

Jog-Dial

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

Automatikprogramme

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

Bedienung Ihres Attivo

Schließen Sie Ihren **Attivo** an eine Steckdose mit den entsprechenden Elektrowerten an. Diese finden Sie auf dem Typenschild auf der Geräterückseite und im Kapitel „Technische Daten“ auf Seite 32. Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker richtig in der Steckdose eingesteckt ist.

Energiesparmodus¹

Ist kein Mixbehälter auf dem Motorblock aufgesetzt, befindet sich der Motorblock im Energiesparmodus. Die Statusanzeige blinkt rot auf.

Einschalten

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

Bereitschaftsmodus


Im Bereitschaftsmodus können Sie Ihren Mixer verwenden. Der Funktionsmodus hängt vom aufgesetzten Mixbehälter ab. Mit dem 1,0-Liter Mixbehälter ist der Funktionsmodus 1 aktiv. Mit dem 0,6-Liter Mixbehälter **sport-to-go** ist der Funktionsmodus 2 aktiv.

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

Funktionsmodus 1

Die Statusanzeige blinkt im hellen Rot. In diesem Modus stehen die 3 Automatikprogramme und alle Geschwindigkeitsstufen (Stufe 1-10) im manuellen Modus, als auch im Pulse-Modus, zur Verfügung.

Funktionsmodus 2

Die Statusanzeige blinkt in gedimmten Rot. In diesem Funktionsmodus arbeitet der Motor nur in den ersten beiden Geschwindigkeitsstufen (Stufe 1 und 2). Der Motor schaltet sich nach 01:25 Minuten Laufzeit automatisch ab. Um den Mixvorgang erneut zu starten stellen Sie das JogDial auf die  Position zurück. Wenn Sie den Mixvorgang wiederholen möchte, so lösen Sie bitte kurz die Messereinheit um den Innendruck im Mixbehälter auszugleichen.

Mixbehältererkennung

Auf dem Motorblock befinden sich Sensoren, die den Mixbehälter erkennen und den jeweiligen Funktionsmodus aktivieren. Es muss immer ein passender Mixbehälter auf dem Motorblock verwendet werden, damit dieser sich einschalten lässt. Überbrücken Sie niemals die Sensoren um das Gerät und dritte vor Schaden zu bewahren.

Achtung: Betreiben Sie den Mixbehälter nur mit der korrekt zusammengebauten und befestigten Messereinheit. Drehen Sie dazu die Messereinheit im Uhrzeigersinn mit dem Drehwerkzeug handfest an.

¹Stromverbrauch im Energiesparmodus: 0,61 Watt

Bedienung **Attivo** mit Automatikprogrammen

Starten eines Automatikprogramms

Um ein Programm zu starten, muss der 1,0-Liter Mixbehälter aufgesetzt sein und sich Ihr **Attivo** im Bereitschaftsmodus befinden. Wählen Sie mit dem Jog-Dial das gewünschte Programm aus. Das ausgewählte Programm wird mit der Positionsanzeige des Jog-Dials gekennzeichnet. Drücken Sie die **ON-/Off-Taste**, um das ausgewählte Programm zu starten. Nach Beendigung des aktiven Programms stoppt Ihr **Attivo** automatisch.

Achtung: Betreiben Sie den Mixer nur mit dem korrekt zusammengebauten Mixbehälter, also achten Sie bitte darauf, dass die Messer ordnungsgemäß montiert wurden. Drehen Sie dazu die Messereinheit im Uhrzeigersinn handfest an.

Symbol	Programm	Programmablauf	Laufzeit	Statusanzeige
	Warme Suppen	Stufe 7 für 7 Sekunden, dann Stufe 10 für 3 Sekunden. Stufe 10 wird bis zum Ende des Programmes beibehalten. Softstart bei Programmstart	04:20 Min.	Leuchtet weiss
	Grüne Smoothies	Stufe 10 für 20 Sek., 2 Sek. Stopp. Stufe 6 für 10 Sek., 2 Sek. Stopp. Stufe 10 für 40 Sek., 2 Sek. Stopp. Stufe 6 für 10 Sekunden. Softstart bei Programmstart	01:26 Min.	Leuchtet weiss
	Frucht-Smoothie	Stufe 10 für 8 Sekunden, dann 2 Sekunden Stopp. 3 Wiederholungen. Softstart bei Programmstart	00:30 Sek.	Leuchtet weiss
	Manueller Modus Funktionsmodus 1	Auswählbare Geschwindigkeitsstufen: 1 bis 10		Leuchtet weiss
	Manueller Modus Funktionsmodus 2	Auswählbare Geschwindigkeitsstufen: 1 und 2 Der Funktionsmodus 2 arbeitet nach folgendem Ablauf: Stufe 1: Stufe 1 für 3 Sekunden, dann 2 Sekunden Stopp, 5 Wiederholungen. Dann 60 Sekunden bis zum Ende. Stufe 2: Stufe 2 für 3 Sekunden, dann 2 Sekunden Stopp, 5 Wiederholungen. Dann 60 Sekunden bis zum Ende.	01:25 Min.	Leuchtet weiss

Programmbeschreibung

Warme Suppe

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

Green Smoothie

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

Frucht-Smoothie

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

 **Hinweis:** Rezepte zum Ausprobieren finden Sie ab Seite 23.

Bedienung Attivo im manuellen Modus

Funktionsmodus 1

Die Statusanzeige blinkt im hellen Rot. In diesem Modus stehen die 3 Automatikprogramme und alle Geschwindigkeitsstufen (Stufe 1-10) im manuellen Modus, als auch im Pulse-Modus, zur Verfügung.

Funktionsmodus 2

Die Statusanzeige blinkt in gedimmten Rot. In diesem Funktionsmodus arbeitet der Motor nur in den ersten beiden Geschwindigkeitsstufen (Stufe 1 und 2). Der Motor schaltet sich nach 01:25 Minuten Laufzeit automatisch ab. Um den Mixvorgang erneut zu starten stellen Sie das JogDial in die 0-Position zurück. Wenn Sie den Mixvorgang wiederholen möchte, so lösen Sie bitte kurz die Messereinheit um den Innendruck im Mixbehälter auszugleichen.

Geschwindigkeitseinstellungen im manuellen Modus

Um den manuellen Modus zu starten drehen Sie das JogDial nach rechts auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe. Zum beenden drehen Sie das JogDial in die 0-Position. Wenn Sie den manuellen Modus durch das Drücken der On-/Off-Taste beenden blinkt die Statusanzeige in schneller Frequenz rot. Um mit dem Mixvorgang fortzufahren, drehen Sie das Jog-Dial in die 0-Position.

Bitte beachten Sie, dass sich die auswählbaren Geschwindigkeitsstufen sich nach dem Funktionsmodus richten.

Pulse-Taste

Durch Drücken der Pulse-Taste arbeitet der Mixer auf höchster Geschwindigkeitsstufe. Beenden Sie den Pulse-Modus durch Loslassen der Pulse-Taste. Um den Pulse Modus zu verwenden muss das JogDial in der 0-Position befinden. Während des Pulse-Modus leuchtet die Statusanzeige weiss.

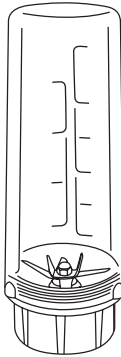
Entnehmen Sie den Mixbehälter erst dann, wenn sich die Messer nicht mehr drehen!

Verwendung 0,6-Liter Mixbehälter

1. Mixen

Messereinheit

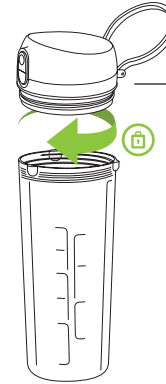
Die 6 Edelstahlklingen sind extrem langlebig und haltbar. Diese zerkleinern optimal geringere Mengen an weichem Mixgut.



Sport-to-go Behälter

0,6-Liter Volumen aus BPA-freiem Kunststoff. Optimal für unterwegs an kleineren Mengen grünen Smoothies, Frucht-Smoothies, Pesto und Nussmilchen.

2. Unterwegs



Trinkverschluss (patentiert)

Verschliesst den Sport-to-go Behälter einfach und sicher für unterwegs.

Mit extra großer Trinkhülse und praktischem Handgriff zur leichten Befestigung.

3. Aufbewahren/Verstauen



Luftdichter Verschluss

Verschliesst den Mixbehälter luftdicht, sodass der Inhalt länger frisch bleibt.

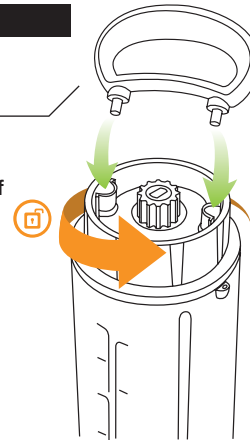
Schütteln Sie den Inhalt vor dem Verzehr gut durch.

Anleitung

Lösen der Messereinheit

Entriegelungsgriff

Griff zum einfachen Lösen und Verriegeln der Messereinheit



Bedienung des Stampfer TXS

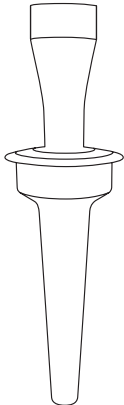
Führen Sie den Stampfer nur durch die Deckelöffnung des Messbechers in den 1,0-Liter Mixbehälter ein, (siehe Abb. 2, Seite 1). Verwenden Sie nur den mitgelieferten Stampfer und keine anderen Gegenstände, um den Mix-Inhalt nach unten auf die Messer zu drücken. Je weniger Wasser Sie verwenden, umso mehr müssen Sie mit dem Stampfer arbeiten. Sollten Sie andere Gegenstände verwenden, kann das Gerät einen irreparablen Schaden nehmen.

Mit Hilfe des Stampfers können Sie auch etwaige Luftblasen im Mixbehälter entfernen, ohne dass der Stampfer die Messer berühren kann.

Hinweis:

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

Übersicht



Vorsicht

Benutzen Sie den Stampfer **nicht** ohne den Deckel auf dem Mixbehälter.

Benutzen Sie den Stampfer nur mit dem Deckel auf dem Mixbehälter.



Caution

Do not use the tamper without attaching the lid to the jar.

Only use the tamper when the lid is attached to the jar.

Messereinheit, Messbecher, Deckel inkl. Silikondichtung

Messereinheit

Die Messereinheit besteht aus der Messerhalterung und den eigentlichen Messern. Diese beiden Komponenten sind fest miteinander verbunden und dürfen nur durch den bianco di puro Kundenservice demontiert werden.

Lösen Sie die Messereinheit durch Drehen nach Links vom Mixbehälter. Verwenden Sie hierzu das mitgelieferte Drehwerkzeug. Zum Befestigen der Messereinheit an den Mixbehälter drehen Sie diese nach rechts fest. Verwenden Sie auch hierzu das Drehwerkzeug, damit die Messereinheit am Mixbehälter ordnungsgemäß befestigt wird.

Messbecher

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

Deckel inkl. Silikondichtung

Der Deckel verschliesst mit der Silikondichtung die Behälteröffnung. Die Silikondichtung können Sie zur leichteren Reinigung vom Deckel entfernen. Drücken Sie den Deckel handfest auf den Mixbehälter auf. Achten Sie bitte darauf, die Silikondichtung nach der Reinigung wieder an den Deckel anzubringen. Nur so ist die Dichtigkeit des Deckels gewährleistet.

Sicherheitshinweise zur Reinigung

Dieses Kapitel enthält wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege vom **Attivo**.

Beachten Sie **folgende Sicherheitshinweise**, bevor und während Sie mit der Reinigung ihres **Attivo** 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 der Mixbehälter (inkl. Deckel), der Messereinheit, des Motorblocks und des Stampfers



Vorsicht bei der Reinigung:

Die Messer können Verletzungen verursachen!
Die Messereinheit gehört nicht in die Geschirrspülmaschine!

Reinigung der Mixbehälter und Deckel

- Die Mixbehälter können unter fließendem Wasser mit einer Spülbürste oder einem Spülschwamm gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungs- und Lösungsmittel.
- Reinigen Sie die 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 betätigen Sie mehrmals die Pulse-Taste.
- Reinigen Sie die Mixbehälter immer unmittelbar nach jedem Gebrauch.
- Die Silikondichtung des Deckels kann zur leichteren Reinigung entfernt werden. Achten Sie vor dem Mixbeginn aber darauf, dass die Silikondichtung korrekt montiert wurde.

Reinigung der Messereinheit

- Die Messereinheit kann zum leichten Reinigen vom Mixbehälter abgeschraubt werden. Halten Sie dafür den Mixbehälter mit einer Hand fest und drehen Sie die Messereinheit mithilfe des Drehwerkzeugs gegen den Uhrzeigersinn ab.
- Trocken Sie nach der Reinigung die Messereinheit und die Messer mit einem weichen Tuch ab.
- Achten Sie vor der Montage auf den Mixbehälter darauf, dass sich die Dichtung an der Messereinheit befindet. Drehen Sie nun die Messereinheit mithilfe des Drehwerkzeugs im Uhrzeigersinn handfest an. Vergewissern Sie sich vor Befüllung des Mixbehälter, dass die Messereinheit und die Dichtung ordnungsgemäß montiert wurde.

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 Stampfer TXS

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

Sollte Wasser in den Motorblock gelangt sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie bitte umgehend den bianco di puro Kundenservice.

Achten Sie beim Aufsetzen des Mixbehälters auf den Motorblock, dass die Messereinheit ordnungsgemäß montiert wurde.



Fragen und Antworten zur Bedienung

Mit dem bianco di puro Hochleistungsmixer ist die Zubereitung vieler Speisen sehr einfach. Man fügt seine Zutaten in den Mixbehälter und wählt das gewünschte Automatik-Programm aus. Schon erhält man einen leckeren Nachtisch, gesunde Smoothies oder eine wohlschmeckende warme Suppe und vieles mehr!

In der Praxis hat sich aber gezeigt, dass aller Anfang schwer ist. Daher haben wir Ihnen die häufigsten Fragen mit entsprechenden Lösungen aufgezeigt.

Der Mixer arbeitet lediglich in den Stufen 1 und 2

Wenn Sie den 0,6-Liter Mixbehälter **sport-to-go** verwenden, werden die Stufen 1 und 2 auswählbar. Möchten Sie die Automatikprogramme benutzen, so verwenden Sie bitte den 1,0-Liter Mixbehälter.

Ein Automatikprogramm kann nicht gestartet werden

Überprüfen Sie, ob der 1,0-Liter Mixbehälter auf dem Motorblock aufgestellt ist. Bei Verwendung des 0,6-Liter Mixbehälters **sport-to-go** sind ausschließlich die Stufen 1 und 2 verwendbar. Überprüfen Sie, ob der große Mixbehälter korrekt aufgesetzt wurde. Nehmen Sie ggf. den Behälter von Motorblock runter und setzen Sie diesen erneut auf.

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 festsetzen. Schalten Sie das Gerät aus und versuchen sie die großen Stücke mit dem Stampfer zu lösen. Manchmal bilden sich auch nur Luftblasen, die Sie ebenfalls mit dem Stampfer beseitigen können. Fügen Sie ggf. mehr Wasser hinzu.

Beim Mixen wird ein Teil der Zutaten gegen die Wände des Mixbehälters gedrückt und setzen sich dort ab. Die Messer laufen ins Leere.

Dies passiert vor allem dann, wenn kleinere Mengen verarbeitet werden sowie bei der Zubereitung von Mandelmus und anderen Nussmusen. Abhilfe besteht darin, dass man die Masse bei ausgeschaltetem Gerät mit dem Stampfer vom Rand in Richtung Messer drückt. Das Hinzufügen von Flüssigkeiten (Öl) sorgt dafür, dass die Masse unten im Mixbehälter bleibt und dort von den Messern verarbeitet werden kann. Verwenden Sie eine niedrige Geschwindigkeitsstufe.

Der Mixer kommt ins Stocken und streikt dann vollends.

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

Fragen und Antworten zur Bedienung

Mandeln, Nüsse, Sonnenblumenkerne und Samen werden im Mixbehälter zwar zerkleinert, es entsteht aber kein cremiges Mus.

Fügen Sie esslöffelweise neutrales Speiseöl hinzu, bis die Messer wieder greifen und sich eine cremige Konsistenz entwickelt. Oft hilft es, die Nussmasse mit dem Stampfer wieder auf die Messer zu drücken. Verwenden Sie auch hier eine niedrigere Geschwindigkeitsstufe.

Bedingt durch Reibungseffekte steigt die Temperatur im Mixbehälter bei länger dauernder Zubereitung von Nussmusen an. Mit ein paar kleinen Pausen können sowohl das Mus als auch das Gerät bei Bedarf abkühlen.

 **Hinweis** *Aktuelle Rezepte finden Sie auch auf unserer Internetseite unter www.biancodipuro.com*

Befüllung des 1,0-Liter und 0,6-Liter Mixbehälter

1,0-Liter Mixbehälter

(Aktiviert Funktionsmodus 1)

Wichtig: Achten Sie vor dem Befüllen darauf, dass die Messereinheit ordnungsgemäß am Mixbehälter montiert wurde.

Befüllen Sie den Mixbehälter zuerst mit weichen Zutaten (Blattgrün, etc.) und geben Sie danach die festeren Zutaten (Apfel, Birnen, etc.) in den Mixbehälter dazu.

Achten Sie vor dem Mixvorgang darauf, dass der Deckel den 1,0-Liter Mixbehälter ordnungsgemäß verschliesst.

0,6-Liter Mixbehälter sport-to-go

(Aktiviert Funktionsmodus 2)

Entfernen Sie vor der Befüllung zuerst die Messereinheit.

Da dieser Mixbehälter nach dem Befüllen "kopfüber" auf den Motorblock aufgesetzt wird, ist die Reihenfolge des Befüllens umgekehrt durchzuführen. Füllen zuerst die festeren Zutaten (Apfel, Birnen, etc.) ein und erst zum Schluss die weicheren (Blattgrün, etc.).

So bleibt gewährleistet, dass der Motor eine leichtere Anlaufphase hat und die festeren Zutaten die Möglichkeit haben die restlichen Zutaten automatisch auf die Messer drücken.

Wichtig: Verschiessen Sie nach der Befüllung mit der Messereinheit den Mixbehälter, bevor Sie mit dem Mixvorgang starten.

Rezepte zum Ausprobieren - grüne Smoothies

Sweet Apple Smoothie

Sie benötigen:

- ½ reife Banane
- 1 Handvoll Babyspinat
- Grün einer Möhre
- 1 süßen Apfel
- 2 Kohlrabiblätter
- 250 ml frisches Wasser

Zubereitung

Die Banane schälen, den Apfel vierteln und nur Stiel und Blütenansatz entfernen, die Kerne können mit verwendet werden. Den Babyspinat kurz waschen. Nun alle Zutaten in den Mixbehälter geben und das Wasser hinzufügen. Starten Sie nun das Programm „Green Smoothie“. Fertig.

Guten Appetit!

Grüner Power Smoothie

Sie benötigen:

- ½ Banane
- ½ Apfel oder ½ entkernte Mango
- ½ Handvoll Mangold oder Blattspinat
- ½ TL Öl (Kokosöl)
- 50 ml Apfelsaft
- 50 ml frisches Wasser

Zubereitung

Die Banane schälen, den Apfel vierteln und nur Stiel und Blütenansatz entfernen, die Kerne können mit verwendet werden. Den Babyspinat kurz waschen.

Nun alle Zutaten in den Mixbehälter geben und das Wasser hinzufügen. Starten Sie nun das Programm „Green Smoothie“. Fertig.

Guten Appetit!

Sweet Cherry Smoothie

Sie benötigen:

- ½ Mango
- 7 Kirschen
- 1 Nektarine
- 125 g Feldsalat
- ¼ Bund Petersilie
- ¼ Zitrone (geschält)
- 250 ml frisches Wasser

Zubereitung

Die Mango, Kirschen und Nektarinen entkernen, den Feldsalat kurz waschen. Die Haut der Zitrone mit einem Sparschäler abschälen.

Alle Zutaten in den Mixbehälter geben und das Programm „Green Smoothie“ starten. Fertig.

Guten Appetit!

Hinweis:

Diese o.g. Mengenangaben gelten für den 1,0-Liter Mixbehälter.

Bei Verwendung des 0,6-Liter Mixbehälter **sport-to-go** reduzieren Sie die Mengenangaben um die Hälfte der genannten Zutaten. Befüllen Sie hierzu erst die festeren und dann die weicheren Zutaten in den Mixbehälter. Mixen Sie diese dann für 01:25 Minuten auf Stufe 2. Wenn Sie den Mixvorgang wiederholen möchte, so lösen Sie bitte kurz die Messereinheit um den Innendruck im Mixbehälter auszugleichen.



Rezepte zum Ausprobieren - Tomaten-, Spargel- und Blumenkohlsuppe

Tomatensuppe

Sie benötigen:

- 250 g Tomaten
- 3 getrocknete Tomaten
- ½ rote Paprika
- 1 Orange
- 30 g Cashewkerne
- 2 Basilikumblätter
- Meersalz und schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Geben Sie die Zutaten in den 1,0-Liter Mixbehälter und starten Sie das Programm „Warme Suppe“. Nach Programmablauf schmecken Sie nun die Tomatensuppe nach Belieben mit etwas Meersalz und schwarzen Pfeffer ab.

1-2 EL Öl runden den Geschmack ab.

Fertig.

Guten Appetit!

Spargelsuppe

Sie benötigen:

- 150 g geschälter weißer Spargel
- 30 g Mandeln
- ½ kleine Frühlingszwiebel
- ¼ Banane (ohne Schale)
- 125 ml frisches Wasser
- Saft einer halben Zitrone
- ½ TL Abrieb einer Bio Zitrone
- Meersalz
- frisch gemahlener weißer Pfeffer
- 2 EL Kresse

Zubereitung

Die Mandeln in den 1,0-Liter Mixbehälter geben und das Programm „Nuts“ starten.

Alle Zutaten zu den gemahlenden Mandeln geben und das Programm „Warme Suppe“ starten. Nach 8 Minuten ist Ihre Suppe fertig.

Herzhaft mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren mit Kresse würzen.

1-2 EL Öl runden den Geschmack ab.

Fertig.

Guten Appetit!

Blumenkohlsuppe

Sie benötigen:

- ¼ Blumenkohl
- ½ kleine Frühlingszwiebel
- ½ Knoblauchzehe
- 150 ml frisches Wasser
- ½ reife Avocado (ohne Schale)
- 3 TL Zitronensaft
- 3 TL Schnittlauch
- Meersalz
- frisch gemahlener weißer Pfeffer

Zubereitung

Frühlingszwiebel und Knoblauchzehe schälen, den Blumenkohl grob zerkleinern.

Frühlingszwiebel, Knoblauchzehe und den Blumenkohl in den 1,0-Liter Mixbehälter füllen und im manuellen Modus vermischen.

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

Nun das frische Wasser und die Avocado (ohne Kern) in den 1,0-Liter Mixbehälter geben und das Programm „Warme Suppe“ starten.

Den Schnittlauch unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1-2 EL Öl runden den Geschmack ab.

Fertig.

Guten Appetit!

Rezepte zum Ausprobieren - Cashew-, Mandelmus

Cashewmus

Sie benötigen:

- 125 g Cashewnüsse
- 2 EL Öl (Sonnenblumen- oder Distelöl)

Zubereitung

Die Cashewkerne zusammen mit dem Öl in den 1,0-Liter Mixbehälter füllen und im manuellen Modus auf kleiner Stufe

vermischen.

Danach manuell solange mixen, bis eine feine Paste entstanden ist. Dies kann einige Zeit in Anspruch nehmen.

Guten Appetit!

Mandelmus

Sie benötigen:

- 100 g Mandeln
- 2 EL Öl (Mandel- oder Sonnenblumenöl)

Zubereitung

Die Mandeln zusammen mit dem Öl in den 1,0-Liter Mixbehälter füllen und im manuellen Modus auf kleiner

Stufe vermischen.

Danach manuell solange mixen, bis eine feine Paste entstanden ist. Dies kann einige Zeit in Anspruch nehmen.

Guten Appetit!

„Bei der Herstellung von Nussmusen müssen Sie mit dem bianco di puro Stampfer die Nüsse immer wieder auf die Messer drücken. Bei diesem Vorgang kann es zu einer erhöhten Temperatur kommen. Mit ein paar kleinen Pausen können sowohl das Mus als auch das Gerät bei Bedarf abkühlen. (Bei einer Überhitzung schaltet der Mixer selbstständig ab. Nach ca. 45 Minuten ist er wieder einsatzbereit.)

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

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

Bei diesen Rezepten müssen Sie mit Ihrem Stampfer **TXS** arbeiten.
Halten Sie bei Verwendung des Stampfers stets den 1,0-Liter Mixbehälter mit einer Hand fest!

Rezepte zum Ausprobieren - Aprikosenpudding, Zitronencreme und Nusspudding

Aprikosenpudding

Sie benötigen:

- 200 g Aprikosen (entkernt)
- ½ große Banane
- 25 ml Pflanzenmilch
- 3 TL Rohrzucker
- 1 TL frischer Zitronensaft
- ½ TL Johannisbrotkernmehl
- 1 EL Mandelblättchen
- 1 Blatt Zitronenmelisse

Zubereitung

Bananen schälen und die Aprikosen halbieren.

Banane, Aprikosen, Pflanzenmilch, Zucker und den Zitronensaft in den 1,0-Liter Mixbehälter geben, die Zutaten im manuellen Modus auf Stufe 5 für 10 Sekunden vermischen. Danach auf Stufe 10 für 20 Sekunden weitermischen. Nun das Johannisbrotkernmehl hinzufügen und mit der Pulse-Taste kurz untermischen.

Den Pudding im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Vor dem Servieren mit den Mandelblättchen und der Zitronenmelisse garnieren.

Guten Appetit!

Zitronencreme

Sie benötigen:

- 125 g Cashewkerne
- ½ TL Abrieb von einer Zitrone
- Saft von einer ½ Zitrone
- 50 ml frisches Wasser
- 5 TL Agavendicksaft

Zubereitung

Alle Zutaten in den 1,0-Liter Mixbehälter geben.

Nun 5 x kurz die Pulse-Taste betätigen und anschliessend für ca. 45 sec manuell auf Stufe 10 laufen lassen, um die Zutaten zu vermischen.

Die Zitronencreme vor dem Servieren im Kühlschrank gut auskühlen lassen.

Guten Appetit!

Nusspudding

Sie benötigen:

- 50 g Walnusskerne
- 50 g Haselnusskerne
- 50 g Mandeln
- 1 große Banane
- 150 ml Nussmilch
- 2 EL Rohrzucker
- 1 Prise Meersalz
- 1 TL gemahlener Zimt
- etwas gemahlene Bourbonvanille

Zubereitung

Die Nüsse vor der Zubereitung 12 Stunden in frischem Wasser einweichen lassen. (Das verwendete Wasser bitte nicht verwenden). Die Nüsse in den 1,0-Liter Mixbehälter geben und im manuellen Modus zerkleinern.

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

Nun 5 x kurz die Pulsetaste betätigen und anschliessend für ca. 45 sec manuell auf Stufe 10 laufen lassen, um die Zutaten zu vermischen. Den fertigen Nusspudding füllen Sie in eine Schüssel. Vor dem Servieren auskühlen lassen.

Guten Appetit!

Rezepte zum Ausprobieren - Cashew-, Mandel- und Hanfmilch

Cashewmilch

Sie benötigen:

- 50 g Cashewnüsse
- 500 ml frisches Wasser
- Salz und etwas Süßungsmittel

Zubereitung

Füllen Sie die Cashewnüsse mit frischem Wasser in den 1,0-Liter Mixbehälter. Starten Sie nun den manuellen Modus mit Stufe 1 und erhöhen Sie nach ca. 5 Sekunden auf Stufe 10, vermischen Sie die Zutaten für 1 Minute.

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

Guten Appetit!

Mandelmilch

Sie benötigen:

- 50 g geschälte Mandeln
- 250 ml Wasser
- etwas Süßungsmittel
- Prise Salz

Zubereitung

Geben Sie die Zutaten in den 1,0-Liter Mixbehälter, starten Sie nun den manuellen Modus mit Stufe 1 und erhöhen Sie nach ca. 5 Sekunden auf Stufe 10, vermischen Sie die Zutaten für 1 Minute.

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

Guten Appetit!

Tipp:

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

Hanfmilch

Sie benötigen:

- 45 g Hanfsamen
- 250 ml frisches Wasser

oder

- 25 g geschälte Hanfsamen
- 375 ml frisches Wasser

Zubereitung

Geben Sie die Hanfsamen in den 1,0-Liter Mixbehälter, starten Sie nun den manuellen Modus mit Stufe 1 und erhöhen Sie nach ca. 5 Sekunden auf Stufe 10, vermischen Sie die Zutaten für 1 Minute.

Fertig.

Guten Appetit!

Tipp:

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

Rezepte zum Ausprobieren - Tomaten-, Erdnuss- und Zucchini dressing

Tomatendressing

Sie benötigen:

- 1 Tomate
- 1 ½ Aprikosen
- ½ kleine Frühlingszwiebel
- 1 EL frisch gepresster Zitronensaft
- ½ getrocknete Chilischote
- ½ TL Zucker

Zubereitung

Entfernen Sie die Kerne der Aprikosen. Füllen Sie nun alle Zutaten in den 1,0-Liter Mixbehälter. Nun 5 mal kurz die Pulsetaste betätigen und anschliessend für ca. 45 Sekunden manuell auf Stufe 10 laufen lassen, um die Zutaten zu vermischen.

Fertig.

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

Guten Appetit!

Erdnussdressing

Sie benötigen:

- 50 g Erdnusskerne
- ¼ rote Peperoni
- 2-3 Stängel Petersilie
- Saft von einer viertel Zitrone
- etwas fein abgeriebene Zitronenschale
- 50 ml Pflanzenmilch
- ½ TL Agavendicksaft
- Meersalz

Zubereitung

Peperoni entkernen, Petersilie von den Stängeln zupfen. Alle Zutaten in den 1,0-Liter Mixbehälter geben. Nun 5 mal kurz die Pulsetaste betätigen und anschliessend für ca. 45 Sekunden manuell auf Stufe 10 laufen lassen, um die Zutaten zu vermischen.

Mit Salz abschmecken.

Fertig.

Guten Appetit!

Zucchini dressing

Sie benötigen:

- ½ kleine Zucchini
- ½ Knoblauchzehe
- 35 g Pinienkerne
- 2 Blätter Basilikum
- 35 ml Wasser
- 1 EL Zitronensaft
- Meersalz
- frisch gemahlener weißer Pfeffer

Zubereitung

Zucchini und den Knoblauch schälen. Alle Zutaten in den 1,0-Liter Mixbehälter geben. Nun 5 mal kurz die Pulsetaste betätigen und anschliessend für ca. 45 Sekunden manuell auf Stufe 10 laufen lassen, um die Zutaten zu vermischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig.

Guten Appetit!

Rezepte zum Ausprobieren - Eisrezepte

Kokos-Himbeer-Eis

Sie benötigen:

- 100 g gefrorene Himbeeren
- 50 g Cashewkerne
- 100 ml feste Kokosmilch

Zubereitung

Geben Sie alle Zutaten in den 1,0-Liter Mixbehälter, verschliessen diese mit dem Deckel, lassen aber den Messbecher ab und führen nun den mitgelieferten Stampfer durch die Öffnung. Starten Sie den manuellen Modus für ca. 45 Sekunden auf höchster Stufe (Stufe 10).

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

Je nach Belieben süssen Sie das Eis anschließend noch mit etwas Stevia oder etwas Agavendicksaft nach und vermischen es nochmals kurz.

Guten Appetit!

Pistazieneis

Sie benötigen:

- 25 g geschälte grüne Pistazien
- 1 ½ kleine Bananen
- ½ Avocado
- 1-2 getrocknete entsteinte Datteln
- ¼ Vanilleschote
- 1 EL Cashewmus
- 25 ml kalte Nussmilch
- 1 TL Kürbiskernöl

Zubereitung

Die Bananen schälen, die Avocado entkernen und schälen. Diese frieren Sie in kleinen Stücken ein.

Geben Sie alle Zutaten in den 1,0-Liter Mixbehälter, verschliessen diese mit dem Deckel, lassen aber den Messbecher ab und führen nun den mitgelieferten Stampfer durch die Öffnung. Starten Sie den manuellen Modus für ca. 45 Sekunden auf höchster Stufe (Stufe 10).

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

Guten Appetit!

Schokoeis

Sie benötigen:

- 1 ½ Bananen
- 3 getrocknete entsteinte Datteln
- 3 TL Walnusskerne
- 1 EL Kakaopulver
- 50 ml Nussmilch
- 1 EL Mandelmus
- 3 TL gehackte Mandeln

Zubereitung

Bananen schälen und in kleinen Stücken einfrieren. Die Mandeln im manuellen Modus grob hacken und in eine Schale umfüllen.

Geben Sie alle Zutaten in den 1,0-Liter Mixbehälter, verschliessen diese mit dem Deckel, lassen aber den Messbecher ab und führen nun den mitgelieferten Stampfer durch die Öffnung. Starten Sie den manuellen Modus für ca. 45 Sekunden auf höchster Stufe (Stufe 10).

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

Das cremige Eis mit den gehackten Mandeln unterziehen.
Fertig.

Guten Appetit!

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



Rezepte zum Ausprobieren - Fruchtsmoothies

Frucht-Smoothie

Sie benötigen:

- ¼ Mango (ohne Kern)
- ¼ Grapefruit
- ¼ Orange
- ½ Mispel
- ¼ Granatapfel
- 250 ml frisches Wasser

Zubereitung

Verwenden Sie vom Granatapfel nur die Kerne. Die Haut der Orange schälen Sie mit einem Sparschäler ab. Geben Sie nun die Zutaten in den Mixbehälter und starten Sie das Programm „Smoothie“. Fertig.

Guten Appetit!

Pina Colada-Smoothie

Sie benötigen:

- 100 g Ananas
- 100 g rohes Kokosmus
- 50 ml frisches Wasser

Zubereitung

Entfernen Sie die Schale der Ananas und schneiden Sie die Ananas in kleinere Stücke. Geben Sie diese mit den anderen Zutaten in den Mixbehälter. Verwenden Sie zur Zubereitung das Programm „Smoothie“. Fertig.

Guten Appetit!

Kalter Schoko-Smoothie

Sie benötigen:

- 1 ½ Bananen
- 250 ml Nussmilch
- 5 TL Agavendicksaft
- 5 TL Kakaopulver
- 1 EL Kakaonibs (wenn vorhanden)
- ½ TL gemahlene Bourbonvanille

Zubereitung

Die Bananen schälen und in kleinen Stücken einfrieren. Diese geben Sie dann mit den restlichen Zutaten in den Mixbehälter und starten das Programm „Smoothie“. Fertig.

Guten Appetit!

Hinweis:

Diese o.g. Mengenangaben gelten für den 1,0-Liter Mixbehälter.

Bei Verwendung des 0,6-Liter Mixbehälter **sport-to-go** reduzieren Sie die Mengenangaben um die Hälfte der genannten Zutaten. Befüllen Sie hierzu erst die festeren und dann die weicheren Zutaten in den Mixbehälter. Mixen Sie diese dann für 01:25 Minuten Stufe 2. Wenn Sie den Mixvorgang wiederholen möchte, so lösen Sie bitte kurz die Messereinheit um den Innendruck im Mixbehälter auszugleichen.

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

Rezepte zum Ausprobieren - Soja- und Sesammilch

Sojamilch

Sie benötigen:

- 50 g Sojabohnen
- 500 ml frisches Wasser
- Süßungsmittel

Zubereitung

Kochen Sie die Sojabohnen für eine Stunde. Geben Sie nur die Sojabohnen mit frischem Wasser in den 1,0-Liter Mixbehälter.

Starten Sie das Programm „Warme Suppe“ oder starten Sie den Mixer manuell in hoher Stufe für ca. 5 min. Abschließend mit etwas Süßungsmittel abschmecken.
Fertig.

Guten Appetit!

Sesammilch

Sie benötigen:

- 50 g geschälter Sesam
- 5 entsteinte getrocknete Datteln
- ½ Banane (ohne Schale)
- Saft einer ½ Orange
- 1 EL Zitronensaft
- 300 ml frisches Wasser

Zubereitung

Geben Sie den Sesam mit den restlichen Zutaten in den 1,0-Liter Mixbehälter und starten Sie das Programm „Warme Suppe“ oder starten Sie den Mixer manuell in hoher Stufe für ca. 5 min.
Fertig.

Guten Appetit!

Technische Daten

Attivo

Spannung / Frequenz	220 - 240 V / 50 - 60 Hz
Umdrehungen	1.500 - 24.500 U/Min.
Leistung	800 Watt
1,0-Liter Mixbehälter	1,0-Liter Volumen, Tritan-Kunststoff, BPA-frei
0,6-Liter Mixbehälter	0,6-Liter Volumen, Tritan-Kunststoff, BPA-frei
Max. Temperatur	125 °C
Messer	6 Edelstahlklingen
Bedienelement	3 Automatikprogramme, Jog-Dial, Pulse Taste/ON-OFF Taste
Sicherheitsfunktionen (siehe S. 5)	Überhitzungsschutz, Überlastschutz und Sensor für den Mixbehälter
Mixerabmessung	(h) 170 mm x (b) 170 mm x (t) 429 mm
Verpackungsabmessung	(h) 400 mm x (b) 290 mm x (t) 334 mm
Gerätegewicht	3,9 kg
Verpackungsgewicht	5,2 kg
Zertifikation / Standard	ITS -GS, CE, EMC, LVD, PAH
Herstellergarantie	5 Jahre auf den Motorblock 2 Jahre auf den Mixbehälter 2 Jahre auf den Stampfer
Verbrauch im Standby	<1.0 Watt
Art der Nutzung	Dieser Mixer verfügt über eine Haushaltszulassung und ist nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet.

Stampfer TXS

Farbe	Schwarz
Stampferabmessung	(h) 55 mm x (b) 191 mm
Gewicht	0,115 kg
Herstellergarantie	2 Jahre

Entsorgungshinweis

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transport-to-goschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf verringert das Abfallaufkommen und spart Rohstoffe. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem „Grüner Punkt“.

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



Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, sondern nutzen Sie die Sammelstellen Ihrer Gemeinde. Fragen Sie Ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung gefährliche Stoffe ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen sowie die Flora und Fauna auf Jahre vergiften.

bianco di puro Kontaktdaten und Kundenservice

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

Besuchen Sie uns auch im Internet unter www.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

Stichwortverzeichnis

Automatikprogramme	14
Bereitschaftsmodus	13
Ein-/Aus-Taste	12
Einschalten Ihres Attivo	13
Energiesparmodus	13
Geschwindigkeitseinstellungen	16
Funktionsmodus 1 & 2	16
Manueller Modus	16
Pulse-Modus.....	12
Reinigung des Mixbehälters, des Deckels und des Stampfers	19
Reinigung des Motorblocks.....	19
Reinigung der Messereinheit	19
Sensor für Mixbehälter	5
Stampfer.....	17
Taste PULSE	12
Überhitzungsschutz	5
Überlastschutz	5



bianco di puro Servicecenter

bianco di puro GmbH & Co. KG Telefon +49 221 50 80 80-20
Maarweg 255 Fax +49 221 50 80 80-10
50825 Köln Mail kundenservice@biancodipuro.com
Deutschland Internet www.biancodipuro.com

Bitte halten Sie das Kaufdatum und die Seriennummer des Gerätes bereit. Die Seriennummer ist unterhalb des Gerätes angebracht.

Achtung

- Vor Gebrauch unbedingt Anleitung lesen
- Gerät nicht ins Wasser tauchen
- Wenn nicht in Betrieb, Stecker ziehen!
- Achtung: Gerät nicht öffnen, Gefahr eines Stromschlages

Garantiebestimmungen

Wir geben folgende Herstellergarantien auf unsere bianco di puro Hochleistungsmixer:

- 5 Jahre Herstellergarantie auf den Motorblock
- 2 Jahre Herstellergarantie auf den Mixbehälter
- 2 Jahre Herstellergarantie auf den Stampfer (ausgenommen auf die Batterie)

Die Garantie umfasst Material-, Konstruktions- und Fertigungsfehler auf alle Teile.

Wenn bei Ihrem bianco di puro Hochleistungsmixer trotz sachgemäßer Benutzung innerhalb der Garantiezeit ein Fehler auftritt, wird nach Wahl des Herstellers entweder repariert oder defekte Teile kostenlos ersetzt oder im Austausch ein gleichwertiges Gerät geliefert.

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

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

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

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

Der Garantieanspruch beinhaltet nicht

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

Um den Garantiefall bearbeiten zu können, werden folgende Informationen benötigt:

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

Wichtig

Heben Sie die Verpackung während der Garantiezeit auf, um im Garantiefall das Gerät ordnungsgemäß verpacken zu können.

Wenn Sie Ihren bianco di puro Hochleistungsmixer einsenden, verpacken Sie alle Teile in der Originalverpackung und vergewissern Sie sich, dass Sie alle Teile eingepackt haben. Vergessen Sie nicht Ihre Adresse auf der Außenseite anzubringen