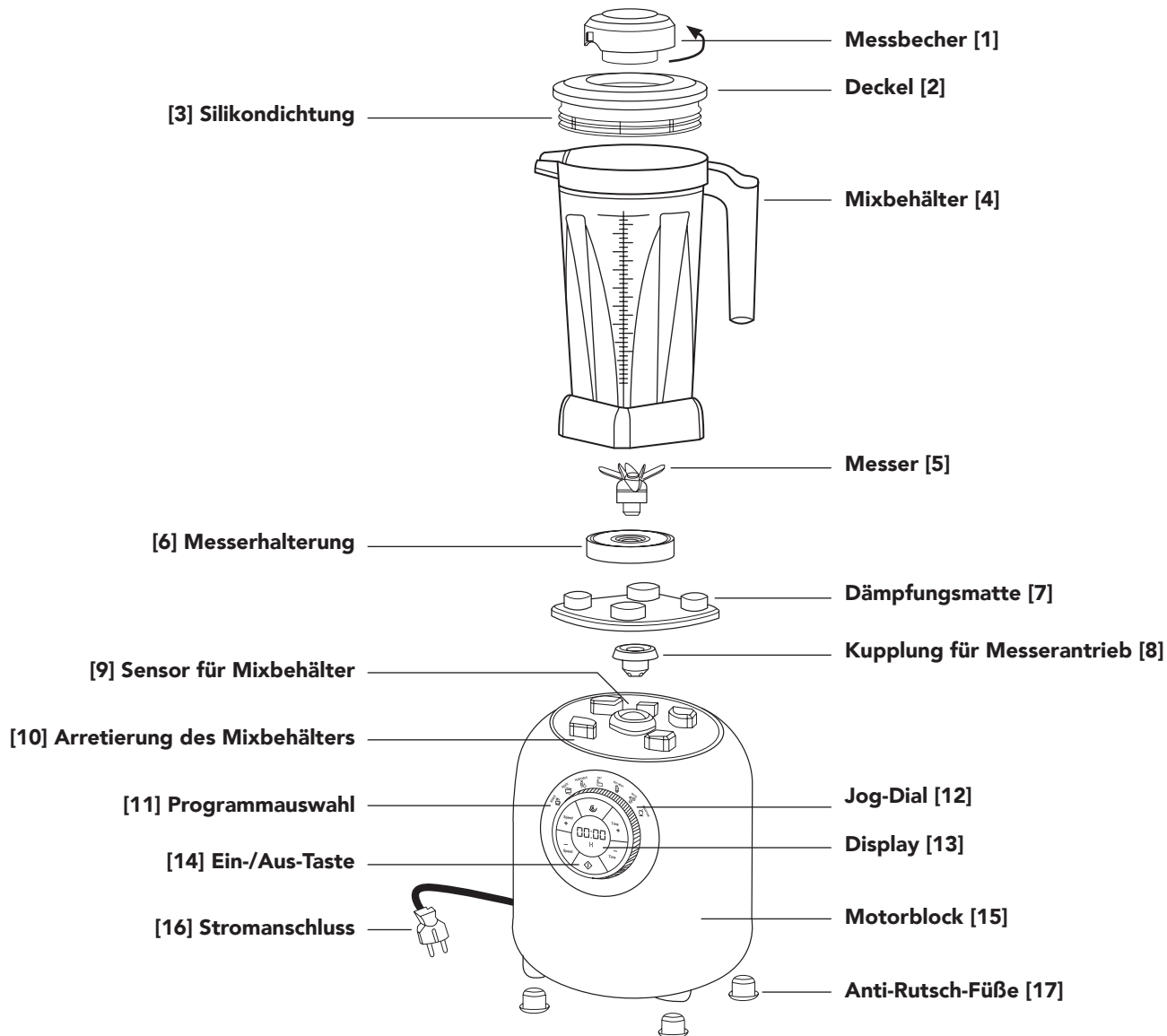


## Gerätebeschreibung



## Inhaltsverzeichnis

GERÄTEBESCHREIBUNG .....	1
VORWORT .....	4
INFORMATION ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG .....	5
SICHERHEITSFUNKTIONEN .....	5
SICHERHEITSVORKEHRUNGEN .....	6
BETRIEBSHINWEISE .....	8
AUSPACKEN, LIEFERUMFANG UND INBETRIEBNAHME .....	9
ANFORDERUNGEN AN DEN AUFSTELLORT .....	10
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS .....	10
JOG-DIAL UND BEDIENELEMENT .....	11
BESCHREIBUNG DER TASTEN.....	12
BEDIENUNG <b>Originale</b> .....	13
MESSBECHER, DECKEL UND SILIKONDICHTUNG .....	13
BEDIENUNG <b>Originale</b> MIT AUTOMATIKPROGRAMMEN .....	14
PROGRAMMBESCHREIBUNG.....	15
BEDIENUNG <b>Originale</b> IM MANUELLEN MODUS.....	16
BEDIENUNG DES STAMPFERS <b>TL</b> .....	17
SICHERHEITSHINWEISE ZUR REINIGUNG.....	18
REINIGUNG DES MIXBEHÄLTERS (INKL. DECKEL), DES MOTORSOCKELS UND DES STAMPFERS .....	19
HINWEISE BEI DER GENERELLEN ZUBEREITUNG.....	20
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - GRÜNE SMOOTHIES .....	22
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - GRÜNE SOÙE, TOMATENSOÙE UND HUMMUS .....	23
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - TOMATEN-, SPARGEL- UND BLUMENKOHLSUPPE .....	24

## Inhaltsverzeichnis

REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - CASHEWMUS, MANDELMUS .....	25
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - APRIKOSENPUDDING, ZITRONENCREME UND NUSSPUDDING.....	26
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - CASHEW-, MANDEL- UND HANFMILCH.....	27
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - TOMATEN-, ERDNUSS- UND ZUCCHINIDRESSING.....	28
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - EISREZEPTE .....	29
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - FRUCHT-SMOOTHIES .....	30
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - SOJA- UND SESAMMILCH .....	31
TECHNISCHE DATEN <b>Originale</b> UND STAMPFER <b>TL</b> .....	32
bianco di pura KONTAKTDATEN UND bianco di pura 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 **Originale!**  
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 **Originale** sind sie im Handumdrehen zubereitet, schmecken köstlich und versorgen Sie mit den lebenswichtigen Nährstoffen, um die täglichen Herausforderungen meistern zu können.

Darüber hinaus ermöglicht Ihnen der **Originale** auch die Zubereitung von Suppen, Saucen, Eis, u.v.m. Lassen Sie sich durch die Rezepte ab Seite 22 inspirieren.

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 **Originale** und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege Ihres neuen Hochleistungsmixers.

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 **Originale** beauftragt ist.

## Sicherheitsvorkehrungen

Ihr **Originale** verfügt über 3 Sicherheitsfunktionen, um Sie, Ihren Mixer und Dritte vor Schaden zu bewahren.

### **Überhitzungsschutz**

Der Motor Ihres Hochleistungsmixers **Originale** 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 weiter machen.

### **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.

### **Sensoren für Mixbehälter**

Die Sensoren für den Mixbehälter erkennen, ob dieser korrekt aufgesetzt wurde. Sollte der Mixbehälter nicht oder nicht korrekt aufgesetzt sein, lässt sich Ihr Mixer nicht einschalten. Überbrücken Sie niemals die Sensoren, um Sie, den Motor und Dritte vor Schaden zu bewahren.

## Sicherheitsvorkehrungen

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

- Kontrollieren Sie Ihren **Originale** vor dem ersten Gebrauch auf äußere sichtbare Schäden an Gehäuse und Anschlusskabel inkl. Stecker. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Bei Beschädigung des Anschlusskabels darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden.
- Sollte Wasser oder eine andere Flüssigkeit in den Motorsockel gelangt sein, kontaktieren Sie zeitnah Ihren **bianco di puro** 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.
- Bei Beschädigung der Anschlussleitung darf diese 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 **Originale** 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).

## Sicherheitsvorkehrungen

- Kinder und gebrechliche Personen müssen bei der Handhabung des **Originale** stets durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und den Mixaufsatz stets an einem für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Ziehen Sie die Zuleitung immer am Anschlussstecker aus der Steckdose und nicht am Netzkabel.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nirgendwo hängen bleibt, damit das Gerät nicht umfällt und keine Personen zu Schaden kommen können.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit einem gefüllten Mixbehälter.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in direkter Sonneneinstrahlung oder in unmittelbarer Nähe anderer Hitzequellen.
- Achten Sie beim Betrieb darauf, dass der Deckel inkl. Silikondichtung und Messbecher den Mixbehälter korrekt verschließt.
- Trennen Sie immer das Netzkabel, wenn Sie bewegliche Teile reinigen.
- Achten Sie beim Reinigen des Mixbehälters auf die Messer, da diese Verletzungen verursachen können.
- Versuchen Sie nicht die Messer des Mixbehälters zu lösen, da diese fest mit dem Behälter verbunden sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten, Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich dem sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

## Betriebshinweise

- **Wenn Sie Soßen, Suppen oder Nussmilch zubereiten möchten, geben Sie je nach Härtegrad der Zutaten diese in 2 bis 3 Schritten in den Mixbehälter. Die Menge sollte nicht zu gering sein, aber auch nicht zu viel. Zu viele Zutaten in einem Arbeitsgang könnten zur Überhitzung und zur automatischen Abschaltung des Motors führen.** In diesem Fall warten Sie bis das Gerät wieder abgekühlt ist (siehe Seite 5).
- Halten Sie während der Benutzung Ihres **Originale** den Deckel immer geschlossen. Damit vermeiden Sie eventuelle Verbrühungen und Spritzer von heißen Lebensmitteln.
- Greifen Sie während des Betriebes niemals mit den Händen in den Mixbehälter, um Verletzungen zu vermeiden. Stecken Sie während des Betriebes niemals Gegenstände in den Mixbehälter, da sonst der Motor, die Messer und weitere Teile des Gerätes zerstört werden können. Die Ausnahme ist der im Lieferumfang enthaltene Stampfer, der konstruktionsbedingt nicht mit den Messern in Berührung kommen kann. Wichtig ist hierbei, dass dieser nur durch die Deckelöffnung (→Abb. [2], Seite 1) eingesetzt werden darf. Auf Seite 17 finden Sie die Beschreibung zum Stampfer.
- Wenn Sie heiße Getränke, Sojamilch oder Suppen zubereiten, achten Sie besonders darauf, dass der Deckel inkl. Messbecher gut verschlossen und dass Ihr **Originale** 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 (Suppe, Sauce oder Sojamilch; siehe Seite 14 ff.).
- Füllen Sie immer zuerst flüssige und weiche Zutaten in den Mixbehälter ein 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 Entnahme des Mixbehälters solange, bis sich die Messer nicht mehr drehen, da die Kupplung Schaden nehmen kann.
- Steigt ein angesengter Geruch aus dem Motorblock, stoppen Sie sofort das Gerät und trennen Sie die Stromverbindung. Der Geruch kann durch Abrieb des Gummilagers der Kupplung entstehen, wenn 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. Teig, kann es vorkommen, dass sich der Motor und die Messer im Leerlauf drehen. Das liegt daran, dass sich in den Zutaten eine Luftblase gebildet hat. Stoppen Sie das Programm und entfernen Sie nur den Messbecher. Durch diese Öffnung können Sie mit Hilfe des beiliegenden Stampfers diese Luftblase entfernen. Setzen Sie den Messbecher wieder auf und fahren Sie mit der Zubereitung fort.



## Auspacken, Lieferumfang und Inbetriebnahme

Zum Auspacken des *Originale* gehen Sie bitte wie folgt vor:

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

### Hinweis zu den Aufklebern auf dem Gerät und am Stampfer

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

## Lieferumfang

Das Gerät wird mit folgenden Komponenten geliefert:

- diese Bedienungsanleitung
- Deckel (inkl. Silikondichtung) und entnehmbaren Messbecher
- 2,0 Liter Nassbehälter (Modell: **Standard**)
- Stampfer **TL**
- Motorsockel

## Inbetriebnahme

### Vorsicht:

- Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten.
- Beachten Sie die auf Seite 6 ff. genannten Sicherheitsvorkehrungen.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden, denn es besteht Erstickungsgefahr.

## Anforderungen an den Aufstellort

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

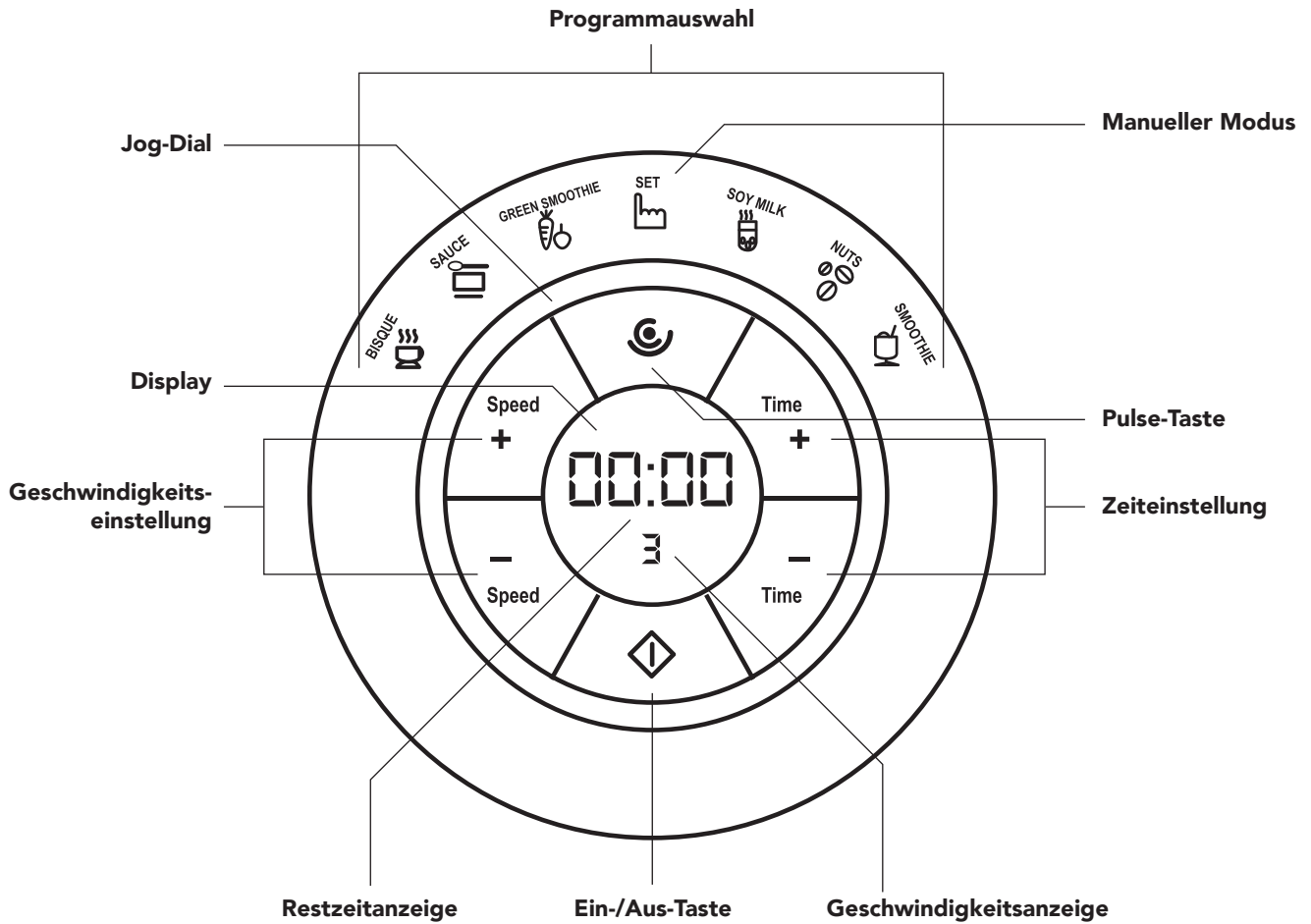
- Das Gerät muss auf einer waagerechten, flachen, festen und rutschfesten Unterlage stehen, die die Tragkraft gewährleistet.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht umfallen kann.
- Legen Sie kein Tuch unter das Gerät.
- Wählen Sie den Aufstellort so aus, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen oder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

## Elektrischer Anschluss

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

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten, Spannung / Frequenz 220 - 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 das Gerät an einem vorschriftsmäßig installierten Schutzleitersystem angeschlossen wird.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Anschlussleitung unbeschädigt ist und nicht über heiße Flächen oder scharfe Kanten verlegt wird.
- Das Anschlusskabel darf nicht straff oder gespannt sein.
- Vergewissern Sie sich, dass der Stecker richtig in der Steckdose steckt. Ein lockerer Stecker kann zu einer Überhitzung des Gerätes oder zu einem elektrischen Schlag führen.

# Jog-Dial und Bedienelement



## Beschreibung der Tasten

### Ein-/Aus-Taste

Mit dieser Taste werden die Automatikprogramme gestartet, die Sie zuvor mit dem Jog-Dial ausgewählt haben. Beim Programmstart leuchtet diese Taste grün. Durch das erneute Drücken der Ein-/Aus-Taste kann das Programm bzw. der manuelle Modus vorzeitig beendet werden.

### Pulse-Taste / Pulse-Modus

Hiermit startet der Motor in der kleinsten Geschwindigkeitsstufe und beschleunigt innerhalb von 2 Sek. auf Stufe H (10). Sie müssen während des Betriebs im Pulse-Modus diese Taste gedrückt halten. Beim Loslassen der Taste stoppt Ihr **Originale** automatisch. Im Display wird im aktiven Pulse-Modus „88:88“ und „H“ angezeigt.

### Starten eines Automatikprogramms

Um ein Programm zu starten, muss sich Ihr **Originale** im Bereitschaftsmodus befinden. Wählen Sie nun durch Drehen des Jog-Dials Ihr gewünschtes Programm aus, Ihre aktuelle Programmauswahl wird durch ein blinkendes Symbol angezeigt. Durch Drücken der Ein-/Aus-Taste wird das Programm gestartet, im Display können Sie den Ablauf des Programms verfolgen (→ Abb. [13], Seite 1). Nach Beendigung des Programms stoppt Ihr **Originale** automatisch.

### SPEED + / - und TIME + / -

Mit diesen Tasten verändern Sie die Geschwindigkeits- und Laufzeiteinstellungen.

Mit der „+“-Taste erhöhen Sie die Geschwindigkeit bzw. die Laufzeit. Mit der „-“-Taste verringern Sie diese.

### Geschwindigkeitseinstellungen

Die Geschwindigkeit kann von Stufe 1 bis Stufe 10 (H) eingestellt werden. Das Display zeigt die Stufen wie folgt an:

i1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, Hi.

Die Geschwindigkeit stellen Sie durch das Drücken der Taste (**SPEED +**) oder (**SPEED -**) ein. Die Geschwindigkeit kann im manuellen Modus während des Betriebes geändert werden.

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

## Bedienung des **Originale**

Schließen Sie Ihren **Originale** 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.

### Einschalten


Damit Sie Ihren **Originale** verwenden können, ist es erforderlich das der Mixbehälter korrekt auf dem Motorblock aufgesetzt ist. Ohne Mixbehälter lässt sich Ihr **Originale** aus Sicherheitsgründen nicht einschalten. Wenn Sie den Mixbehälter auf den Motorblock setzen, ertönt ein langer Quittungston und das Display sowie die Tasten leuchten kurz auf. Jetzt ist Ihr **Originale** im Energiesparmodus.

### Energiesparmodus<sup>1</sup>

Um Ihren **Originale** einzuschalten, stellen Sie den Mixbehälter (→ Abb.[4], Seite 1) auf die Arretierung (→ Abb.[10], Seite 1). Dadurch schaltet sich das Display für 1 Sekunde ein und wechselt dann automatisch in den Energiesparmodus<sup>1</sup>. In diesem Modus ist das Display ausgeschaltet, nur die Ein-/Aus-Taste (→ Abb. [14] Seite 1), leuchtet rot.

### Bereitschaftsmodus

Um das Gerät aus dem Energiesparmodus in den Bereitschaftsmodus zu versetzen, müssen Sie lediglich eine Taste auf dem Bedienfeld drücken oder das Jog-Dial drehen. Achten Sie darauf, dass der Mixbehälter korrekt aufgesetzt wurde. In diesem

Modus zeigt das Display „00:00“ Minuten an, die Geschwindigkeitsstufe steht auf „3“, auf dem Bedienfeld leuchten alle Symbole und  blinkt.

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

## Messbecher, Deckel und Silikondichtung

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

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



<sup>1</sup>Stromverbrauch im Energiesparmodus: 0,339 Watt

## Bedienung bianco di pura **Originale** mit Automatikprogrammen

### Starten eines Automatikprogramms

Um ein Programm zu starten, muss sich Ihr **Originale** im Bereitschaftsmodus befinden. Wählen Sie durch das Drehen des Jod-Dials Ihr gewünschtes Programm aus. Ihre Programmauswahl wird durch das Blinken des gewählten Programmsymbols dargestellt. Durch Drücken der Ein-/Aus-Taste wird Ihr ausgewähltes Programm gestartet und gleichzeitig wird im Display die Restlaufzeit angezeigt. Nach Beendigung des Programms stoppt Ihr **Originale** automatisch.

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

Symbol	Programm	Programmablauf	Laufzeit	Displayanzeige
	Bisque (Suppe)	Stufe 7 in 7 Sekunden, dann Stufe H in 3 Sekunden. Stufe H wird bis zum Ende des Programmes beibehalten. <i>Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart</i>	<b>04:20 Min.</b>	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe
	Sauce (Saucen)	Stufe 8 für 2 Sekunden und 1 Sekunde Stopp. Insgesamt 5 Wiederholungen. Dann Stufe H für 45 Sekunden. <i>Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart</i>	<b>01:00 Min.</b>	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe
	Green Smoothies (Grüne- u. Gemüse Smoothies)	Stufe H für 20 Sekunden, 2 Sekunden Stopp. Stufe 6 für 10 Sekunden, 2 Sekunden Stopp. Stufe H für 40 Sekunden, 2 Sekunden Stopp. Stufe 6 für 10 Sekunden. <i>Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart</i>	<b>01:26 Min.</b>	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe
	Soy Milk (Getreidemilch)	Beschleunigt auf Stufe 5 in 5 Sekunden, Stufe 5 für 25 Sekunden, dann Stufe 8 für 30 Sekunden. Stufe H bis zum Ende der Laufzeit. <i>Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart</i>	<b>06:00 Min.</b>	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe
	Nuts (Nuss-Programm)	Stufe 5 für 5 Sekunden, dann Stufe 8 für 2 Sekunden und 1 Sekunde Stopp. 10 Wiederholungen. <i>Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart</i>	<b>00:35 Sek.</b>	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe
	Smoothies (Fruchtsmoothies)	Stufe H für 8 Sekunden, dann 2 Sekunden Stopp. 3 Wiederholungen. <i>Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart</i>	<b>00:30 Sek.</b>	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe
	Manueller Modus	Eingestellte Geschwindigkeit. Laufzeit bis zum Beenden des manuellen Modus. <i>Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart</i>		Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe

## Programmbeschreibung

### **Bisque = Warmpe Suppen**

Durch die Laufzeit von 04:20 Minuten erwärmt sich der Inhalt auf ca. 42 °C. Damit ist es möglich, auf einfache Art und Weise eine wohlschmeckende Suppe in Rohkostqualität zuzubereiten.

### **Sauce = Saucen**

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

### **Green Smoothie = Grüne- u. Gemüse Smoothies**

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.

### **Soy Milk = Getreidemilch**

Verwenden Sie das Getreidemilch-Programm zum Zubereiten selbstgemachter Soja-, Reis-, Cashewmilch. Rezepte finden Sie unter „Rezepte zum Ausprobieren“ auf den Seiten 27 und 31.

### **Nuts = Nuss-Programm**

Zum Mahlen von Kaffeebohnen, Nüssen oder Getreide. Empfehlenswert ist der 2,0 Liter Mixbehälter **flower** (Trockenbehälter) als auch der 1,0 Liter Mixbehälter **square** (Nass- und Trockenbehälter). Beide Zusatzbehälter sind ebenfalls aus Tritan-Kunststoff und BPA-frei). Diese sind als Zubehör separat erhältlich.

### **Smoothies = Frucht-Smoothies**

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

### **Hinweis**

Weitere Rezeptideen finden Sie ab Seite 22.

## Bedienung *Originale* im manuellen Modus

### Manueller Modus

Neben den 6 Automatikprogrammen können Sie den **Originale** auch in einem manuellen Modus betreiben. Dazu können Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe - wie auf Seite 12 beschrieben -, einstellen. Die Laufzeit wird manuell festgelegt und durch einen Quittungston bestätigt. Wenn Sie den manuellen Modus starten, sehen Sie im Display die verstrichene Laufzeit.

### Laufzeiteinstellungen

Um die Laufzeiteinstellung vorzunehmen, verwenden Sie die Tasten **(TIME+)** oder **(TIME-)**. Wenn die voreingestellte Laufzeit weniger als 1 Minute beträgt, wird durch Drücken der **(TIME+)** oder **(TIME-)** Taste die Laufzeit im 5-Sekunden-Takt verändert. Wenn die Laufzeit mehr als 1 Minute beträgt, so wird diese im 10-Sekunden-Takt geändert. Durch das Gedrückthalten der jeweiligen **TIME**-Taste wird die Laufzeiteinstellung in die entsprechende Richtung beschleunigt. Während des Mixens mit einer voreingestellten Laufzeit ist es weiterhin möglich, diese mit den Tasten **(TIME+)** und **(TIME-)** anzupassen. Dies ist nur im manuellen Modus möglich.

### Geschwindigkeitseinstellungen

Die Geschwindigkeit kann von Stufe 1 bis Stufe 10 (H) eingestellt werden. Im Display wird die eingestellte Geschwindigkeit wie folgt angezeigt:

„1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, H“.

Die Geschwindigkeit stellen Sie durch das Drücken der **(SPEED+)** und **(SPEED-)** Taste ein. Die Geschwindigkeit kann im manuellen Modus auch während des Betriebes geändert werden.

Mit der gewählten Geschwindigkeitsstufe regulieren Sie die Drehzahl von 3.000 U/Min. (Stufe1) bis 32.000 U/Min. (Stufe10/H) (ca. Angaben in U/Min.)

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



## Bedienung des Stampfers TL

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

Mit Hilfe des Stampfers können Sie auch etwaige Luftblasen, z. B. bei der Zubereitung von Teig, im Mixbehälter entfernen, ohne dass der Stampfer die Messer berühren kann. Mit der integrierten Temperaturanzeige können Sie die schonende Zubereitung Ihrer Nahrung kontrollieren.

Beim verwenden des Stampfer ist es erforderlich dass Sie mit der freien Hand den Mixbehälter am Fuss fixieren. Dadurch vermeiden Sie ein Kippen des Mixbehälters und eine Beschädigung der Kupplung.

Bitte beachten Sie, dass der Stampfer TL nur in Verbindung mit dem Deckel verwendet werden darf. Bei Verwendung des Stampfers ohne den Deckel können Schäden am Stampfer als auch am Motorblock und am Behälter entstehen.

Bitte entfernen Sie nicht den Aufkleber am Stampfer!



## Sicherheitshinweise zur Reinigung

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

Beachten Sie **folgende Sicherheitshinweise**, bevor und während Sie mit der Reinigung ihres **Originale**'s beschäftigt sind:

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

## Reinigung des Mixbehälters (inkl. Deckel), des Motorsockels und des Stampfers

### Reinigung des Mixbehälters und Deckels



#### **Vorsicht bei der Reinigung:**

Die Messer können Verletzungen verursachen!  
Der Mixbehälter gehört nicht in die Geschirrspülmaschine!

- Der Mixbehälter kann unter fließendem Wasser mit einer Spülbürste oder einem Spülschwamm gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungs- und Lösungsmittel.
- Reinigen Sie den Mixbehälter mit einem milden Reinigungsmittel (Spülmittel) oder füllen Sie 2 Tassen Wasser in den Mixbehälter, geben Sie etwas Spülmittel dazu, schließen Sie den Deckel (inkl. Messbecher und Silikondichtung) und betätigen Sie mehrmals die Pulse-Taste.
- Reinigen Sie den Mixbehälter immer unmittelbar nach jedem Gebrauch.
- Versuchen Sie nicht die Messer des Mixbehälters zu lösen, da diese fest mit dem Behälter verbunden sind.
- Reinigen Sie den Deckel und Messbecher mit einem weichen Schwamm oder einer Spülbürste und etwas Spülmittel.
- Die Silikondichtung des Deckels können Sie zur optimalen Reinigung entfernen und mit einem weichen Schwamm und etwas Spülmittel reinigen. Setzen Sie diesen nach der Reinigung wieder auf den Deckel auf. Nur so ist die Dichtigkeit des Deckels gewährleistet. Betreiben Sie den Mixer nur, wenn der Deckel, der Messbecher und die Silikondichtung ordnungsgemäß montiert ist.

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

### Reinigung des Motorsockels

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

***Sollte Wasser in den Motorsockel gelangt sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie umgehend den [bianco di pura Kundenservice](#).***

### Reinigung des Stampfers TL

Reinigen Sie den Stampfer unmittelbar nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf verwenden Sie etwas Spülmittel. Trocknen Sie den Stampfer nach der Reinigung mit einem trockenen Tuch ab.

## Fragen und Antworten zur Bedienung

Mit dem **bianco di puro** Hochleistungsmixer ist die Zubereitung vieler Speisen sehr einfach. Man fügt nur seine Zutaten in den Mixbehälter ein und wählt das gewünschte Automatik-Programm aus. Schon erhält man einen leckeren Nachtisch, gesunde Smoothies oder eine wohlschmeckende und 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 **bianco di puro** Mixer reibungslos, kommt dann aber ins Stocken.**

Es kann sein, dass sich die größeren Stückchen der gemixten Masse im unteren Bereich des Mixbehälters 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 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 Gerät mit dem Stampfer vom Rand in Richtung Messer drückt. Das Hinzufügen von Flüssigkeiten sorgt dafür, dass die Masse unten im Mixbehälter bleibt und dort von den Messern verarbeitet werden kann.

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

Ihr **bianco di puro** Hochleistungsmixer hat einen Überhitzungsschutz, der sicherstellt, dass das Gerät nicht überhitzt. Machen Sie öfter eine Pause, damit Ihr Gerät abkühlen kann. Sollte der Überhitzungsschutz ausgelöst sein, so warten Sie 45 Minuten. Danach ist Ihr **bianco di puro** Hochleistungsmixer 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.

Bedingt durch Reibungseffekte steigt die Temperatur im Mixbehälter bei länger dauernder Zubereitung von Nussmusen an. Damit das fertige Mus den Kriterien der Rohkost entspricht und sich keine Transfette bilden, sollte man darauf achten, dass die Masse im Mixbehälter nicht über 42 °C erhitzt wird. Mit ein paar kleinen Pausen können sowohl das Mus als auch das Gerät bei Bedarf abkühlen.

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

## Rezepte zum Ausprobieren - grüne Smoothies

### Sweet Apple Smoothie

Sie benötigen:

- 1 reife Banane
- 2 Handvoll Babyspinat
- Grün einer Möhre
- 2 süße Äpfel
- 4 Kohlrabiblätter
- 500 ml frisches Wasser

#### **Zubereitung**

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

Guten Appetit!

### Grüner Power Smoothie

Sie benötigen:

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

#### **Zubereitung**

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

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

Guten Appetit!

### Sweet Cherry Smoothie

Sie benötigen:

- 1 Mango
- 14 Kirschen
- 2 Nektarinen
- 250 g Feldsalat
- ½ Bund Petersilie
- ½ Zitrone (geschält)
- 500 ml frisches Wasser

#### **Zubereitung**

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

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

Guten Appetit!

## Rezepte zum Ausprobieren - Grüne Soße, Tomatensoße und Hummus

### Grüne Soße

Sie benötigen:

- Einige frische Salatblätter
- Staudensellerie mit grünen Blättern
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL frischen Zitronensaft
- 2 EL frisches Wasser
- Salz und Pfeffer

### **Zubereitung**

Alle Zutaten in den **bianco di puro** Mixbehälter füllen und das Programm „Sauce“ starten.

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

Guten Appetit!

### Tomatensoße

Sie benötigen:

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

### **Zubereitung**

Geben Sie alle Zutaten in den **bianco di puro** Mixbehälter und starten Sie das Programm „Sauce“. Schmecken Sie die Tomatensoße mit Salz und Pfeffer ab. Fertig.

Guten Appetit!

### Hummus

Sie benötigen:

- 250 g Kichererbsen (aus der Dose)
- 1 EL Tahin (Sesammus)
- 4 EL Olivenöl
- Saft einer frischen Zitrone
- Etwas Knoblauch
- ½ EL Kreuzkümmel
- Salz und Pfeffer

### **Zubereitung**

Geben Sie alle Zutaten in den **bianco di puro** Mixbehälter und starten Sie das Programm „Sauce“. Schmecken Sie den Hummus mit Salz und Pfeffer ab. Fertig.

Guten Appetit!

## Rezepte zum Ausprobieren - Tomaten-, Spargel und Blumenkohlsuppe

### Tomatensuppe

Sie benötigen:

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

### **Zubereitung**

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

Guten Appetit!

### Spargelsuppe

Sie benötigen:

- 60 g Mandeln
- 300 g geschälter weißer Spargel
- 1 kleine Frühlingszwiebel
- ½ Banane (ohne Schale)
- 250 ml frisches Wasser
- Saft einer halben Zitrone
- 1 TL Abrieb einer Bio Zitrone
- Meersalz
- frisch gemahlener weißer Pfeffer
- 4 EL Kresse

### **Zubereitung**

Die Mandeln in den **bianco di puro** Mixbehälter geben und das Programm „Nuts“ starten.

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

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

Guten Appetit!

### Blumenkohlsuppe

Sie benötigen:

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

### **Zubereitung**

Frühlingszwiebel und Knoblauchzehe schälen, den Blumenkohl grob zerkleinern.

Zwiebel, Knoblauchzehe und den Blumenkohl in den **bianco di puro** Mixbehälter füllen und das Programm „Nuts“ starten.

Nun das frische Wasser und die Avocado (ohne Kern) in den Mixbehälter geben und das Programm „Bisque“ starten. Den Schnittlauch unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig.

Guten Appetit!



## Rezepte zum Ausprobieren - Cashewmus, Mandelmus

### Cashewmus

Sie benötigen:

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

### **Zubereitung**

Die Cashewkerne zusammen mit dem Öl in den **bianco di puro** Mixbehälter füllen und das Programm „Nuts“ starten.

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

Guten Appetit!

### Mandelmus

Sie benötigen:

- 200 g Mandeln
- 4 EL Öl (Mandel- oder Sonnenblumenöl)

### **Zubereitung**

Die Mandeln zusammen mit dem Öl in den **bianco di puro** Mixbehälter füllen und das Programm „Nuts“ starten.

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

Guten Appetit!

„Bei der Herstellung von Nussmusen müssen Sie mit dem Stampfer **TL** 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 sondern noch grobe Stücke zurückbleiben, fügen sie noch etwas Öl hinzu.“

Guten Appetit!

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

## Rezepte zum Ausprobieren - Aprikosenpudding, Zitronencreme und Nusspudding

### Aprikosenpudding

Sie benötigen:

- 1 große Banane
- 400 g Aprikosen (entkernt)
- 50 ml Milch
- 3 EL Rohrzucker
- 1 EL frischer Zitronensaft
- 1 TL Johannesbrotkernmehl
- 2 EL Mandelblättchen
- 2 Blätter Zitronenmelisse

### **Zubereitung**

Bananen schälen und die Aprikosen halbieren.

Banane, Aprikosen, Milch, Zucker und den Zitronensaft in den **bianco di puro** Mixbehälter geben und das Programm „Nuts“ starten. Johannesbrotkernmehl 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:

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

### **Zubereitung**

Alle Zutaten in den **bianco di puro** Mixbehälter geben und das Programm „Sauce“ starten.

Die Zitronencreme vor dem Servieren im Kühlschrank gut auskühlen lassen.

Guten Appetit!

### Nusspudding

Sie benötigen:

- 100 g Walnusskerne
- 100 g Haselnusskerne
- 100 g Mandeln
- 2 große Bananen
- 300 ml Nussmilch
- 4 EL Rohrzucker
- 1 Prise Meersalz
- 2 TL gemahlener Zimt
- etwas gemahlene Bourbonvanille

### **Zubereitung**

Die Nüsse in den **bianco di puro** Mixbehälter geben und mit dem Programm „Nuts“ zerkleinern lassen.

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

Nun starten Sie das Programm „Sauce“, damit die Zutaten vermengt werden. 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:

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

#### **Zubereitung**

Füllen Sie die Cashewnüsse mit frischem Wasser, in den **bianco di puro** Mixbehälter ein. Starten Sie nun das Programm „Sauce“. Schmecken Sie nach Bedarf die Cashewmilch mit etwas Süßungsmittel und Salz ab. Fertig.

Guten Appetit!

### Mandelmilch

Sie benötigen:

- 100 g geschälte Mandeln
- 500 ml Wasser
- etwas Süßungsmittel
- Priesen Salz

#### **Zubereitung**

Geben Sie die Zutaten in den **bianco di puro** Mixbehälter und starten Sie das Programm „Sauce“. Schmecken Sie nach Bedarf die Mandelmilch mit etwas Süßungsmittel und Salz ab. Fertig.

Guten Appetit!

#### **Tipp:**

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

Guten Appetit!

### Hanfmilch

Sie benötigen:

- 85 g Hanfsamen
- 500 ml frisches Wasser

oder

- 50 g geschälte Hanfsamen
- 750 ml frisches Wasser

#### **Zubereitung**

Geben Sie die Hanfsamen in den **bianco di puro** Mixbehälter und füllen Sie das frische Wasser hinzu. Starten Sie nun das Programm „Sauce“. Fertig.

Guten Appetit!

#### **Tipp:**

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

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

### Tomatendressing

Sie benötigen:

- 3 Aprikosen
- 2 Tomaten
- 1 kleine Frühlingszwiebel
- 2 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 1 getrocknete Chilischote
- 1 TL Zucker

#### **Zubereitung**

Entfernen Sie die Kerne der Aprikosen. Füllen Sie nun alle Zutaten in den **bianco di puro** Mixbehälter und starten Sie das Programm „Sauce“. Fertig.

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

Guten Appetit!

### Erdnussdressing

Sie benötigen:

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

#### **Zubereitung**

Peperoni entkernen, Petersilie von den Stängel zupfen. Alle Zutaten in den **bianco di puro** Mixbehälter geben und das Programm „Sauce“ starten.

Mit Salz abschmecken. Fertig.

Guten Appetit!

### Zucchini dressing

Sie benötigen:

- 1 kleine Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 75 g Pinienkerne
- 4 Blätter Basilikum
- 70 ml Wasser
- 2 EL Zitronensaft
- Meersalz
- frisch gemahlener weißer Pfeffer

#### **Zubereitung**

Zucchini und Knoblauch schälen. Alle Zutaten in den **bianco di puro** Mixbehälter geben. Starten Sie den Mixvorgang mit dem Programm „Sauce“.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig.

Guten Appetit!

## Rezepte zum Ausprobieren - Eisrezepte

### Kokos-Himbeer-Eis

Sie benötigen:

- 200 g gefrorene Himbeeren
- 100 g Cashewkerne
- 100 - 200 ml feste Kokosmilch

#### **Zubereitung**

Geben Sie alle Zutaten in den **bianco di puro** Mixbehälter und starten Sie das Programm „Sauce“. Sie können anschließend noch Stevia oder etwas Agavendicksaft hinzugeben, falls Ihnen das „Eis“ nicht süß genug schmeckt.

Guten Appetit!

### Pistazieneis

Sie benötigen:

- 3 kleine Bananen
- 1 Avocado
- 50 g geschälte grüne Pistazien
- 3 getrocknete Datteln
- ½ Vanilleschote
- 2 EL Cashewmus
- 50 ml kalte Nussmilch
- 1 EL Kürbiskernöl

#### **Zubereitung**

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

Die restlichen Zutaten mit den eingefrorenen Bananen und Avocados in den **bianco di puro** Mixbehälter geben und das Programm „Sauce“ starten. Fertig.

Guten Appetit!

### Schokoeis

Sie benötigen:

- 3 Bananen
- 6 getrocknete entsteinte Datteln
- 3 EL Walnusskerne
- 2 EL Kakaopulver
- 100 ml Nussmilch
- 2 EL Mandelmus
- 3 EL gehackte Mandeln

#### **Zubereitung**

Bananen schälen und in kleinen Stücken einfrieren. Die Mandeln im „Nuts“ Programm grob hacken und in eine Schale umfüllen.

Nun die gefrorenen Bananenstücke und die restlichen Zutaten in den **bianco di puro** Mixbehälter geben und das Programm „Sauce“ starten.

Das cremige Eis mit den gehackten Mandel unterziehen.

Guten Appetit!

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

## Rezepte zum Ausprobieren - Frucht-Smoothies

### Frucht-Smoothie

Sie benötigen:

- ½ Mango (ohne Kern)
- ½ Grapefruit
- ½ Orange
- 1 Mispel
- ½ Granatapfel
- 500 ml frisches Wasser

#### **Zubereitung**

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

Guten Appetit!

### Pina Colada-Smoothie

Sie benötigen:

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

#### **Zubereitung**

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

Guten Appetit!

### Kalter Schoko-Smoothie

Sie benötigen:

- 3 Bananen
- 500 ml Nussmilch
- 5 EL Agavendicksaft
- 5 EL Kakaopulver
- 2 EL Kakaonibs ( wenn vorhanden )
- 1 TL gemahlene Bourbonvanille

#### **Zubereitung**

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

Guten Appetit!

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:

- 100 g Sojabohnen
- 1 Liter frisches Wasser
- Süßungsmittel

### **Zubereitung**

Kochen Sie die Sojabohnen für eine Stunde. Geben Sie nur die Sojabohnen mit frischem Wasser in den **bianco di puro** Mixbehälter. Starten Sie das Programm „Soy Milk“. Abschließend mit etwas Süßungsmittel abschmecken. Fertig.

Guten Appetit!

### Sesammilch

Sie benötigen:

- 100 g geschälter Sesam
- 10 entsteinte Datteln
- 1 Banane (ohne Schale)
- Saft einer Orange
- 2 EL Zitronensaft
- 600 ml frisches Wasser

### **Zubereitung**

Geben Sie den Sesam mit den restlichen Zutaten in den **bianco di puro** Mixbehälter und starten Sie das Programm „Soy Milk“. Fertig.

Guten Appetit!

## Technische Daten

### Originale

<b>Spannung / Frequenz</b>	220 - 240 V / 50 - 60 Hz
<b>Leistung</b>	1.680 Watt
<b>Umdrehungen</b>	3.000 U/Min. (Stufe 1) - bis 32.000 U/Min. (Stufe H)
<b>elektrischer Strom</b>	8 Ampere
<b>Mixbehälter</b>	2,0 Liter, Tritan-Kunststoff, BPA-frei
<b>Max. Temperatur</b>	125 °C
<b>Messerart und Material</b>	6 Edelstahlmesser, HCS (Japan)
<b>Bedienelement</b>	Jog-Dial zur Programmauswahl manuelle Zeit- und Mixstufeneinstellung Pulse-Taste, Display 6 Mixprogramme
<b>Sicherheitsfunktionen (siehe S. 5)</b>	Überhitzungsschutz, Überlastschutz und Sensor für den Mixbehälter
<b>Geräteabmessung</b>	(h) 540 mm x (b) 220 mm x (t) 220 mm
<b>Verpackungsabmessung</b>	(h) 435 mm x (b) 310 mm x (t) 267 mm
<b>Gerätegewicht</b>	5 kg
<b>Verpackungsgewicht</b>	6,6 kg
<b>Zertifikation / Standard</b>	ITS -GS, CE, EMC, CB, LVD, CCC, PAH
<b>Herstellergarantie</b>	5 Jahre auf den Motorblock 2 Jahre auf den Mixbehälter 2 Jahre auf den Stampfer
<b>Verbrauch im Standby</b>	0,339 Watt
<b>Art der Nutzung</b>	Dieser Mixer verfügt über eine Haushaltszulassung und ist nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet

### Stampfer TL

<b>Farbe</b>	Schwarz
<b>Geräteabmessung</b>	(h) 325mm x (b) 82 mm
<b>Verpackungsabmessung</b>	(h) 287 mm x (b) 118 mm x (t) 88 mm
<b>Gewicht</b>	0,12 kg
<b>Herstellergarantie</b>	2 Jahre
<b>Max. Temperatur</b>	125 °C



## Entsorgungshinweis

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

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

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

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

**Kontakt**daten

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

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

**Kunden**service

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

## Stichwortverzeichnis

Automatikprogramme .....	14
Bereitschaftsmodus .....	13
Drehzahlübersicht .....	16
Ein-/Aus-Taste .....	12
Einschalten Ihres <b>Originale</b> .....	13
Energiesparmodus .....	13
Geschwindigkeitseinstellungen .....	16
Geschwindigkeitsstufen.....	16
Laufzeiteinstellungen .....	16
Manueller Modus .....	16
Programmtasten .....	12
Pulse-Modus.....	12
Reinigung des Mixbehälters und Deckels .....	19
Reinigung des Motorsockels .....	19
Sensor für Mixbehälter .....	5
Stampfer.....	17
Taste PULSE .....	12
Taste SPEED +/-.....	12
Taste TIME+/-.....	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 Herstellergarantie auf Ihren bianco di puro Hochleistungsmixer:

- 5 Jahre Herstellergarantie auf den Motorblock
- 2 Jahre Herstellergarantie auf den Mixbehälter
- 2 Jahre Herstellergarantie auf den Stampfer

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

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

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 das 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. Bei Beschädigungen durch den Transport: Name des Paketdienstes und die Paketnummer

## Wichtig

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

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