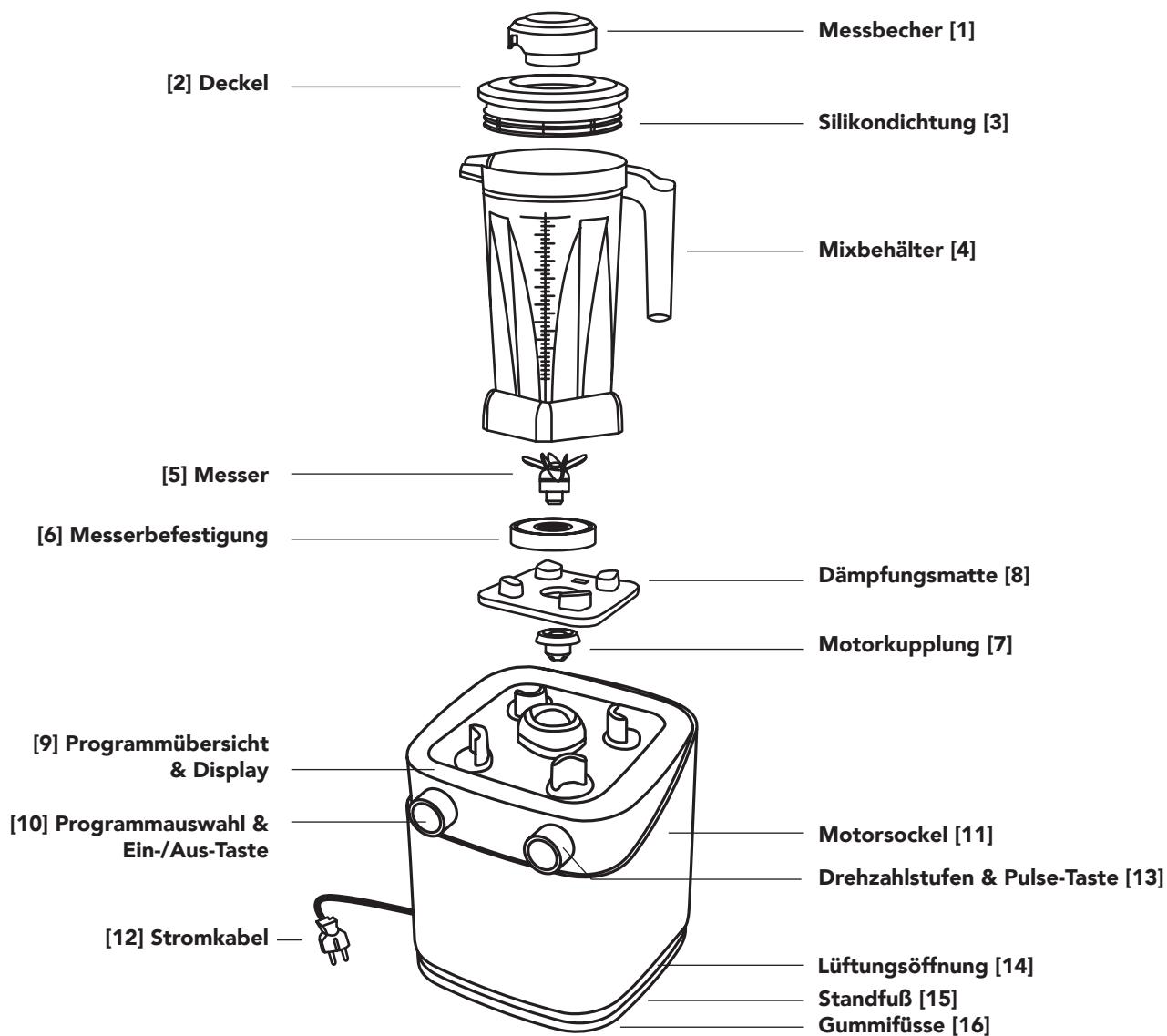


Mixerbeschreibung



Inhaltsverzeichnis

MIXERBESCHREIBUNG	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
BEDIENUNG DES VOLTO	11
MESSBECHER, DECKEL UND SILIKONDICHTUNG	11
BEDIENELEMENT	12
BESCHREIBUNG DER TASTEN	13
VERWENDUNG DER AUTOMATIKPROGRAMME	14
BESCHREIBUNG DER AUTOMATIKPROGRAMME	15
VERWENDUNG DES MANUELLEN MODUS	16
BEDIENUNG DES STAMPFERS	17
SICHERHEITSHINWEISE ZUR REINIGUNG	18
REINIGUNG DES MIXBEHÄLTERS (INKL. DECKEL), DES MOTORSOCKELS UND DES STAMPFERS	19
FRAGEN UND ANTWORTEN ZUR BEDIENUNG	20
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - GRÜNE SMOOTHIES	22
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - GRÜNE SAUCEN, TOMATENSAUCE 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
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - FROZEN JOGURTH	32
TECHNISCHE DATEN VOLTO	33
ENTSORGUNGSHINWEIS	34
ENTSORGUNG VON ALTBATTERIEN.....	35
KONTAKTDATEN UND KUNDENDIENST	35
STICHWORTVERZEICHNIS.....	36
GARANTIEBESTIMMUNGEN	37



Vorwort

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

schön, dass Sie sich entschieden haben, etwas für Ihre Gesundheit zu tun. Dabei hilft Ihnen der volto!
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 volto sind sie im Handumdrehen zubereitet, schmecken köstlich und versorgen Sie mit lebenswichtigen Nährstoffen, um die täglichen Herausforderungen meistern zu können.

Darüber hinaus ermöglicht Ihnen der volto 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 volto und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege Ihres neuen Hochleistungsmixers.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Mixer verfügbar sein. Sie ist von jedem Anwender zu lesen, der mit der

Inbetriebnahme, der Bedienung, der Reinigung und der Pflege

Ihres volto beauftragt ist.

Sicherheitsfunktionen

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

Überhitzungsschutz

Der Motor Ihres Hochleistungsmixers volto 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

Die Motorkupplung ist mit einer Sollbruchstelle versehen. Diese schützt den Motor für den Fall, dass sich die Messer im Mixbehälter durch eine Blockade (z. B. vergessene Gegenstände im Mixbehälter wie Löffel etc.) nicht drehen können. Diese Sollbruchstelle kann durch unseren Kundenservice ausgewechselt werden.

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 mit Ihrem Mixer die folgenden Sicherheitshinweise:

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

Sicherheitsvorkehrungen

- Betreiben Sie Ihren volto nur mit dem mitgelieferten oder einem aus dem bianco di puro Sortiment passenden Mixbehälter.
- Füllen Sie den Mixbehälter nur bis zum maximalen Füllstand auf (max. Markierung).
- Während des Mixvorgangs darf der Inhalt im Mixbehälter nicht über der max. Füllhöhe sein.
- Kinder und gebrechliche Personen müssen bei der Handhabung des volto stets durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden.
- Bewahren Sie den Motorsockel und den Mixbehälter stets an einem für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Ziehen Sie die Zuleitung immer am Anschlussstecker aus der Steckdose und nicht am Netzkabel.
- Achten Sie beim Aufstellen darauf, dass das Stromkabel nirgendwo hängen bleibt, damit das Gerät nicht umfällt und keine Personen zu Schaden kommen können.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit einem gefüllten Mixbehälter.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in direkter Sonneneinstrahlung oder in unmittelbarer Nähe anderer Hitzequellen.
- Achten Sie beim Betrieb darauf, dass der Deckel inkl. Silikondichtung und Messbecher den Mixbehälter korrekt verschließt.
- Trennen Sie immer das Netzkabel, bevor Sie bewegliche Teile des Mixers reinigen.
- Achten Sie beim Reinigen des Mixbehälters auf die Messer, da diese Verletzungen verursachen können.
- *Versuchen Sie nicht die Messer des Mixbehälters zu lösen, da diese fest mit dem Behälter verbunden sind.*
- Lassen Sie den Mixer während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten, Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich dem sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Betriebshinweise

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

Auspacken

Zum Auspacken des volto gehen Sie bitte wie folgt vor:

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

Hinweis zu den Aufklebern auf dem Motorsockel 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

Ihr Hochleistungsmixer wird mit folgenden Komponenten geliefert:

- diese Bedienungsanleitung
- Deckel (inkl. Silikondichtung) und entnehmbaren Messbecher
- 2,0 Liter Mixbehälter (Modell: premium)
- Stampfer T42L mit patentierter Temperaturanzeige
- 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 volto muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Der Motorsockel muss auf einer waagerechten, flachen, festen und rutschfesten Unterlage stehen, die die Tragkraft gewährleistet.
- Achten Sie darauf, dass der Motorsockel nicht umfallen kann.
- Legen Sie kein Tuch unter den Motorsockel.
- Wählen Sie den Aufstellort so aus, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen oder in den Mixbehälter hineingreifen sowie nicht am Kabel des Motorsockels ziehen können.
- Stellen Sie das Gerät nur in Innenräumen auf und betreiben Sie es nicht im Freien.
- Stellen Sie den Motorsockel nicht in unmittelbarer Nähe anderer Hitzequellen (Backofen, etc.) auf.

Elektrischer Anschluss

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

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

Bedienung des volto

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

Energiesparmodus¹

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

Aktivieren des Bereitschaftsmodus / Einschalten

Um den Mixer aus dem Energiesparmodus in den Bereitschaftsmodus zu versetzen, Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste oder drehen Sie die Programmauswahl nach links oder rechts. Im Bereitschaftsmodus leuchten alle Programmsymbole auf und das Display zeigt „00 00:00“ an. Die Ein-/Aus-Taste sowie die Pulse-Taste leuchten nun weiss.

Sie können jetzt Ihren Mixer mit den Automatikprogrammen oder im manuellen Modus verwenden.

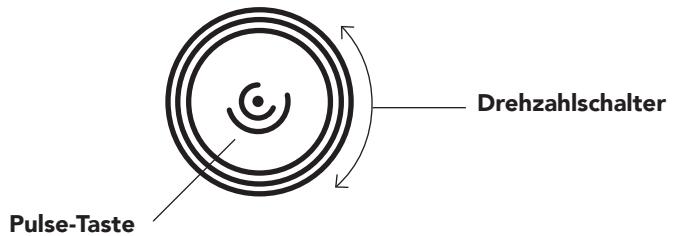
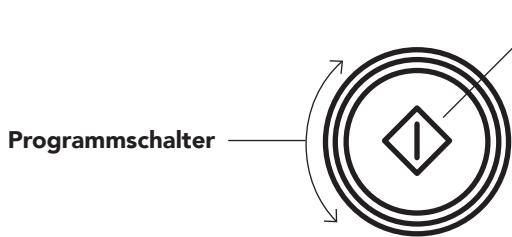
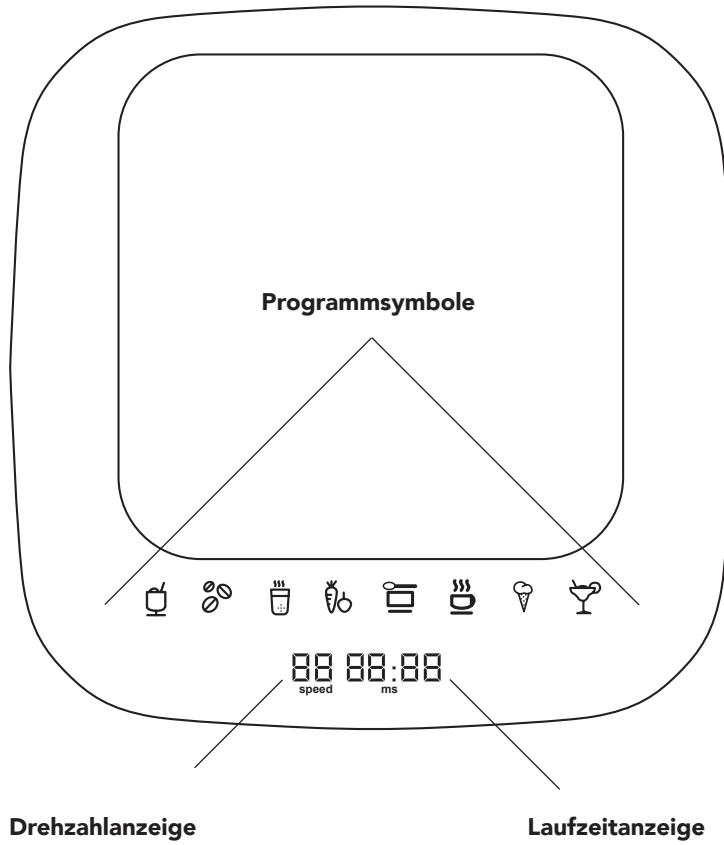
Ihr volto wechselt nach 3 Minuten Inaktivität automatisch in den Energiesparmodus.

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.

¹Stromverbrauch im Energiesparmodus: 0,5 Watt



Beschreibung der Tasten

Programmschalter

Wählen Sie durch Drehen des Programmschalters (linkes Drehrad) das gewünschte Programm aus. Das aktuell ausgewählte Programm wird durch Blinken des jeweiligen Symboles dargestellt. Der Motor schaltet sich nach Programmende automatisch ab. Eine Übersicht der Programme finden Sie auf Seite 14.

Ein-/Aus-Taste

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

Pulse-Taste / Pulse-Modus

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

Drehzahlschalter

Wählen Sie hiermit die gewünschte Geschwindigkeitsstufe für den manuellen Betrieb aus.

Die Geschwindigkeit kann von Stufe 1 bis Stufe 10 eingestellt werden, dies wird im Display wie folgt angezeigt:

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

Verwenden der Automatikprogramme

Starten eines Automatikprogramms

Wählen Sie durch das Drehen des Programmschalters Ihr gewünschtes Programm aus. Ihre Programmauswahl wird durch Blinken des ausgewählten Programmsymbolen dargestellt. Durch Drücken der Ein-/Aus-Taste wird Ihr ausgewähltes Programm gestartet und im Display die Geschwindigkeitsstufe und Restlaufzeit angezeigt. Nach Ablauf des Programms stoppt der Motor automatisch.

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

Symbol	Programm	Programmablauf	Laufzeit	Displayanzeige
	Frucht-Smoothies	Stufe 10 für 8 Sekunden, dann 2 Sekunden Stopp. 3 Wiederholungen. <i>Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart</i>	00:30 Sek.	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe
	Nussmehl	Stufe 5 für 5 Sek., dann Stufe 8 für 2 Sek. und 1 Sek. Stopp. 10 Wiederholungen. <i>Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart</i>	00:35 Sek.	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe
	Reismilch	Beschleunigt auf Stufe 5 in 5 Sek., Stufe 5 für 25 Sek., dann Stufe 8 für 30 Sek. Stufe 10 bis zum Ende der Laufzeit. <i>Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart</i>	06:00 Min.	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe
	Grüne Smoothies	Stufe 10 für 20 Sek., 2 Sek. Stopp. Stufe 6 für 10 Sek., 2 Sek. Stopp. Stufe 10 für 40 Sek., 2 Sek. Stopp. Stufe 6 für 10 Sek. <i>Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart</i>	01:26 Min.	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe
	Saucen, Nussmilch	Stufe 8 für 2 Sek. und 1 Sek. Stopp. Insgesamt 5 Wiederholungen. Dann Stufe 10 für 45 Sek. <i>Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart</i>	01:00 Min.	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe
	Warme Suppen	Stufe 7 in 7 Sek., dann Stufe 10H in 3 Sek. Stufe H wird bis zum Ende der Laufzeit beibehalten. <i>Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart</i>	04:20 Min.	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe
	Eis	Stufe 10 für 20 Sekunden, 2 Sek. Stopp, Stufe 10 für 20 Sekunden, 2 Sek. Stopp, Stufe 10 für 5 Sekunden <i>Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart</i>	00:49 Sek.	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe
	Frozen Jogurth	Stufe 8 für 13 Sek., 2 Sek. Stopp. Stufe 10 für 10 Sek., Stopp für 2 Sek. Stufe 8 für 13 Sek., Stopp für 2 Sek. Stufe 10 für 10 Sek., Stopp für 2 Sek., Stufe 5 für 10 Sek. <i>Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart</i>	01:04 Min.	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe

Beschreibung der Automatikprogramme

Fruchtsmoothies

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

Getreidemehl

Zum Mahlen von Kaffeebohnen, Nüssen oder Getreide. Empfehlenswert ist hierfür der 1,0 Liter Nass-Trockenbehälter square (ebenfalls aus Tritan-Kunststoff und BPA-frei). Dieser ist als Zubehör erhältlich.

Getreidemilch

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

Grüne Smoothies

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

Saucen, Nussmilch

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

Warme Suppen

Durch die Laufzeit von 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. Wichtig für Rohköstler: Um die Temperatur Ihrer Nahrung im Mixbehälter zu überwachen, verwenden Sie den mitgelieferten Stampfer T42L mit patentierter Temperaturanzeige. Die Beschreibung zur Bedienung des Stampfers finden Sie auf Seite 17.

Eis

Verwenden Sie dieses Programm um in kürzester Zeit ein leckeres, gesundes und wohlschmeckendes Eis herzustellen. Als Zutaten werden neben einer selbstgemachten Cashew-Milch auch gefrorene Früchte verwendet. Rezeptbeispiele finden Sie unter Rezepttipps.

Frozen Jogurth

Bereiten Sie mit diesem Programm vegane Frozen Jogurths zu.

Hinweis

Rezeptideen finden Sie ab Seite 22.

Verwendung des manuellen Modus

Manueller Modus

Neben den 8 Automatikprogrammen können Sie den Mixer auch in einem manuellen Modus betreiben. Der Mixer muss sich dazu im Bereitschaftsmodus befinden (Die Programmsymbole, die Ein-/Aus-Taste sowie Pulse-Taste leuchten in weiss). Durch Drehen des Drehzahlschalters (siehe Abb. Seite 12) nach rechts startet der Motor unmittelbar in der kleinsten Geschwindigkeitsstufe (Stufe 1). Drehen Sie den Schalter nun weiter nach rechts, so erhöhen Sie schrittweise die Geschwindigkeitsstufe. Durch Drehen des Schalters nach links verringern Sie stufenweise die Geschwindigkeit. Dies kann auch während des Betriebes im manuellen Modus erfolgen.

Manuellen Modus beenden

Beenden Sie den manuellen Modus durch das Drücken der Ein-/Aus-Taste oder indem Sie den Drehzahlschalter wieder ganz nach links auf Stufe 00 drehen.

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

Geschwindigkeitseinstellungen

Die Geschwindigkeit kann von Stufe 1 bis Stufe 10 durch Drehen des Drehzahlschalters eingestellt werden. Im Display wird die eingestellte Geschwindigkeit wie folgt angezeigt:

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

Mit der gewählten Geschwindigkeitsstufe regulieren Sie die Drehzahl von 1.500 U/Min. (Stufe 1) bis 32.000 U/Min. (Stufe 10) (ca. Angaben in U/Min.)

Leistungsautomatik in den Drehzahlstufen 1-5:

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

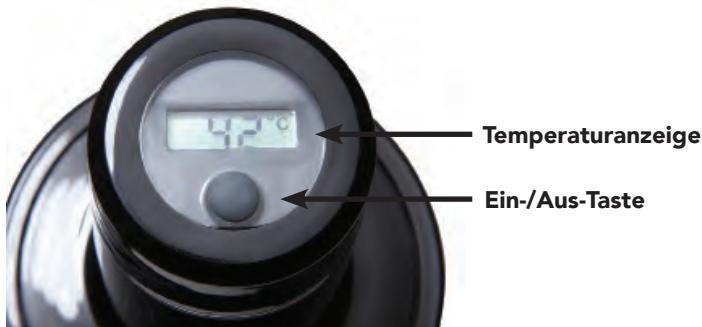
Durch diese Leistungsautomatik kann es beim Zubereiten von weicheren Lebensmitteln in den Drehzahlstufen 1-5 zu einer dynamischen Geschwindigkeitswahrnehmung kommen.

Dies stellt aber keinen Fehler dar, sondern ist auf die Leistungsautomatik zurückzuführen.

Bedienung des Stampfers

Führen Sie den Stampfer nur durch die Öffnung des Mixbehälterdeckels ein (siehe Abb. 2, Seite 1). Verwenden Sie nur den mitgelieferten Stampfer und keine anderen Gegenstände, um den Mix-Inhalt nach unten auf die Messer zu drücken. Je weniger Wasser Sie verwenden, um so mehr müssen Sie mit dem Stampfer arbeiten. Sollten Sie andere Gegenstände verwenden, können der Mixbehälter als auch der Motor einen irreparablen Schaden nehmen.

Übersicht



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.

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

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

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

Batteriewechsel (Batterietyp CR 2032)

- Schrauben Sie das obere Gehäuseteil ab, indem Sie dieses gegen den Uhrzeigersinn abdrehen.
- Ziehen Sie nun vorsichtig das Display aus dem Griff heraus, achten Sie hier bitte auf das Sensorkabel.
- Drücken Sie mit einem Geldstück die leere Batterie heraus und setzen Sie die neue Batterie wieder ein.
- Setzen Sie das Display nun wieder in den Griff ein und schrauben Sie das obere Gehäuseteil wieder fest.

Entsorgen Sie die leere Batterie in den dafür vorgesehenen Rücknahmestellen.

Sicherheitshinweise zur Reinigung

Dieses Kapitel enthält wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege Ihres volto.

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

- **Ziehen Sie stets vor der Reinigung des Motorsockels dessen Netzstecker aus der Steckdose.**
- **Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Motorsockels.**
- **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 oder feuchten 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!

- Reinigen Sie den Mixbehälter immer unmittelbar nach jedem Gebrauch.
 - Der Mixbehälter kann unter fließendem Wasser mit einer Spülbürste oder einem weichen 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.
 - Die Silikondichtung können Sie zum leichten reinigen vom Deckel entfernen. Bitte setzen Sie diese nach Reinigung und Trocknung wieder in den Deckel ein.
-  • Achten Sie beim Aufsetzen des Mixbehälters auf den Motorsockel darauf, dass die Kontakte richtig trocken sind.
-  • Stellen Sie den Mixbehälter zum trocknen **nicht** auf den Kopf, sondern immer auf den Mixbehälterfuss

Reinigung des Motorsockels



Vorsicht bei der Reinigung:

Ziehen Sie stets vor Reinigung des Motorsockels dessen Netzstecker aus der Steckdose.

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

Sollte Wasser in den Motorsockel gelangt sein, ziehen Sie umgehend den Netzstecker und kontaktieren Sie den Kundendienst.

Reinigung des Stampfers T42L

- Reinigen Sie das Display nicht unter fließendem Wasser, sondern verwenden Sie ein leicht angefeuchtetes Tuch.
- Reinigen Sie den Stampfer nicht in der Spülmaschine, da sonst die Elektronik beschädigt wird.

Fragen und Antworten zur Bedienung

Mit Ihrem Hochleistungsmixer volto ist die Zubereitung vieler Speisen sehr einfach. Man fügt nur seine Zutaten in den Mixbehälter ein und startet das gewünschte Automatik-Programm. 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 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 den Mixer aus und versuchen sie die großen Stücke mit dem Stampfer zu lösen. Manchmal bilden sich auch nur Luftblasen, die Sie ebenfalls mit dem Stampfer beseitigen können. Fügen Sie ggf. mehr Wasser hinzu um den Einsatz des Stampfer zu minimieren.

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

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

Der Mixer kommt ins Stocken und streikt dann vollends.

Ihr Hochleistungsmixer hat einen Überhitzungsschutz, der sicherstellt, dass der Motor nicht überhitzt. Machen Sie öfter eine Pause, damit der Motor abkühlen kann. Sollte der Überhitzungsschutz ausgelöst werden, trennen Sie das Stromkabel und stellen den Motor an eine gut belüftete Stelle und warten Sie bitte ca. 45 Minuten. Danach ist Ihr 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. Dies können Sie einfach mit dem Stampfer T42L überprüfen (siehe Bedienung des Stampfers auf Seite 17).

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

 **Hinweis** *Aktuelle Rezepte finden Sie auch auf unserer Internetseite unter www.bianco-di-puro.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. Die Äpfel 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 „Grüne Smoothies“. 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. Die Mango schälen und entkernen. 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 „Grüne Smoothies“. 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 schälen und entkernen, Kirschen und Nektarinen ebenfalls entkernen, den Feldsalat kurz waschen. Die Haut der Zitrone mit einem Sparschäler abschälen.

Alle Zutaten in den Mixbehälter geben und das Programm „Grüne Smoothies“ starten. Fertig.

Guten Appetit!

Rezepte zum Ausprobieren - Grüne Sauce, Tomatensauce und Hummus

Grüne Saucen

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 Mixbehälter füllen und das Programm „Saucen“ starten.

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

Guten Appetit!

Tomatensaucen

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter und starten Sie das Programm „Saucen“.

Schmecken Sie die Tomatensoße mit Salz und Pfeffer ab. Fertig.

Guten Appetit!

Hummus

Sie benötigen:

- 250 g Kichererbsen (aus der Dose oder Glas)
- 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 Mixbehälter und starten Sie das Programm „Saucen“.

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
- 1 Orange
- 60 g Cashewkerne
- 2-4 Basilikumblätter
- Meersalz und schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Geben Sie die Zutaten in den Mixbehälter und starten Sie das Programm „Warme Suppen“.

Nach Programmablauf schmecken Sie nun die Tomatensuppe nach Belieben mit etwas Meersalz und schwarzem 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 Mixbehälter geben und das Programm „Getreidemehl“ starten.

Alle Zutaten zu den gemahlene Mandeln geben und das Programm „Warme Suppen“ starten. Nach 4:20 Minuten ist Ihre Suppe in Trinkwärme 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 Mixbehälter füllen und das Programm „Getreidemehl“ starten.

Nun das frische Wasser und die Avocado (ohne Kern) in den Mixbehälter geben und das Programm „Warme Suppen“ 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 Mixbehälter füllen und das Programm „Getreidemehl“ 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 Mixbehälter füllen und das Programm „Getreidemehl“ 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 die Nüsse immer wieder auf die Messer drücken. Bei diesem Vorgang kann es zu einer erhöhten Temperatur kommen. Mit ein paar kleinen Pausen können sowohl das Mus als auch der Motor bei Bedarf abkühlen. (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!

Rezepte zum Ausprobieren - Aprikosenpudding, Zitronencreme und Nusspudding

Aprikosenpudding

Sie benötigen:

- 1 große Banane
- 400 g Aprikosen (entkernt)
- 50 ml Nussmilch
- 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 Mixbehälter geben und das Programm „Getreidemehl“ starten. 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:

- 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 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

Mandeln und Nüsse in den Mixbehälter geben und mit dem Programm „Getreidemehl“ zerkleinern lassen.

Die Bananen schälen und zusammen mit den anderen Zutaten und dem Nuss- und Mandelmehl hinzugeben.

Nun starten Sie das Programm „Saucen“, 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 Mixbehälter ein. Starten Sie nun das Programm „Sauce“. Schmecken Sie nach Bedarf die Cashewmilch mit etwas Süßungsmittel oder Salz ab. Fertig.

Guten Appetit!

Mandelmilch

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Geben Sie die Zutaten in den Mixbehälter und starten Sie das Programm „Saucen“. 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 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
- 1/2 - 1 TL Süßungsmittel
- Meersalz

Zubereitung

Entfernen Sie die Steine der Aprikosen. Füllen Sie nun alle Zutaten in den Mixbehälter und starten Sie das Programm „Saucen“. 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 Cashewmilch
- 1 TL Agavendicksaft
- Meersalz

Zubereitung

Peperoni entkernen, Petersilie von den Stängeln zupfen. Alle Zutaten in den Mixbehälter geben und das Programm „Saucen“ 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 Mixbehälter geben. Starten Sie den Mixvorgang mit dem Programm „Saucen“.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig.

Guten Appetit!

Rezepte zum Ausprobieren - Eisrezepte

Kokos-Himbeer-Eis

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter und starten Sie das Programm „Eis“. 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 gefrorenen Bananen und Avocados in den Mixbehälter geben und das Programm „Eis“ starten. Fertig.

Guten Appetit!

Schokoeis

Sie benötigen:

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

Zubereitung

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

Nun die gefrorenen Bananenstücke und die restlichen Zutaten in den Mixbehälter geben und das Programm „Saucen“ starten.

Das cremige Eis mit den gehackten Mandeln unterziehen.

Guten Appetit!

Bei diesen Rezepten müssen Sie mit Ihrem Stampfer T42L arbeiten.
Halten Sie bei Verwendung des Stampfers stets den Mixbehälter mit einer 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

Schälen und entkernen Sie die Mango. 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 „Fruchtsmoothie“. Fertig.

Guten Appetit!

Pina Colada-Smoothie

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Entfernen Sie die Schale der Ananas und schneiden Sie die Ananas in kleinere Stücke. Geben Sie diese mit den anderen Zutaten in den Mixbehälter.

Verwenden Sie zur Zubereitung das Programm „Fruchtsmoothie“. 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 Mixbehälter und starten das Programm „Fruchtsmoothie“. 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 halbe Stunde oder lassen Sie die Sojabohnen über Nacht in Wasser einweichen. Geben Sie nur die Sojabohnen mit frischem Wasser in den Mixbehälter.

Starten Sie das Programm „Getreidemilch“. Abschließend mit etwas Süßungsmittel abschmecken. Fertig.

Guten Appetit!

Sesammilch

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Geben Sie den Sesam mit den restlichen Zutaten in den Mixbehälter und starten Sie das Programm „Getreidemilch“. Fertig.

Guten Appetit!



Rezepte zum Ausprobieren - Frozen Jogurth

Icy Him-Ba-Drink

Sie benötigen:

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

Zubereitung

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

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

Guten Appetit!

Frozen Blueberry Yoghurt

Sie benötigen:

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

Zubereitung

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

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

Guten Appetit!

Technische Daten

volto

Spannung / Frequenz	220-240V / 50-60Hz
Leistung	1.400 Watt
Umdrehungen	1.500 U/Min. (Stufe 1) - bis zu 32.000 U/Min. (Stufe 10)
Mixbehälter	2,0 Liter, Tritan-Kunststoff, BPA-frei
Max. Temperatur	125 °C
Messerart und Material	6 Edelstahlmesser, HCS Stahl
Bedienelement	Drehschalter zur Programmauswahl und Geschwindigkeitsauswahl 10 wählbare Geschwindigkeitsstufen, Ein-/Aus-Taste Pulse-Taste, Display mit Laufzeit- und Geschwindigkeitsanzeige 8 Automatik-Programme
Sicherheitsfunktionen (siehe S. 5)	Überhitzungsschutz, Überlastschutz und Sensor für den Mixbehälter
Mixerabmessung inkl. Behälter	(h) 526 mm x (b) 188 mm x (t) 199,5 mm
Verpackungsabmessung	(h) 427 mm x (b) 305 mm x (t) 288 mm
Mixergewicht inkl. Behälter	5,54 kg
Verpackungsgewicht	6,05 kg
Zertifikation / Standard	ITS -GS, CE, EMC, CB, LVD, CCC, PAH
Herstellergarantie	5 Jahre auf den Motorsockel 2 Jahre auf den Mixbehälter 2 Jahre auf den Stampfer (ausgenommen der Batterie)
Verbrauch im Standby	0,5 Watt

T42L - Stampfer mit patentierter Temperaturanzeige

Farbe	Schwarz
Messbereich	0 °C - 120 °C
Stampferabmessung	(h) 325mm x (b) 82 mm
Verpackungsabmessung	(h) 287 mm x (b) 118 mm x (t) 88 mm
Stampfergewicht	0,16 kg
Herstellergarantie	2 Jahre (ausgenommen der Batterie)
Max. Temperatur	125 °C
Stromversorgung	Batterietyp CR 2032

Entsorgungshinweis

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

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

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



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

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

Entsorgung von Altbatterien

Unentgeltliche Rücknahme von Altbatterien

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

bianco di puro GmbH & Co. KG

Maarweg 255
D-50825 Köln
Deutschland

Falls Sie noch Fragen haben, können Sie uns gerne auch per email unter info@bianco-di-puro.com kontaktieren.

Bedeutung der Batteriesymbole



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

Kontakt Daten und Kundendienst

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@bianco-di-puro.com

Kundendienst

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 kundendienst@bianco-di-puro.com

Besuchen Sie uns auch im Internet unter www.bianco-di-puro.com.

Copyright © bianco di puro GmbH & Co. KG, 2015

Stichwortverzeichnis

AUTOMATIKPROGRAMME	14
BEREITSCHAFTSMODUS	11
DREHZAHLSCHALTER	12
DREHZAHLÜBERSICHT	16
EIN-/AUS-TASTE	12
EINSCHALTEN IHRES VOLTO	11
ENERGIESPARMODUS	11
DREHZAHLSCHALTER UND -EINSTELLUNGEN	16
GESCHWINDIGKEITSSTUFEN	16
MANUELLER MODUS.....	16
PROGRAMMSCHALTER	12
PULSE-TASTE	12
REINIGUNG DES MIXBEHÄLTERS UND DECKELS	19
REINIGUNG DES MOTORSOCKELS	19
STAMPFER	17
ÜBERHITZUNGSSCHUTZ	5
ÜBERLASTSCHUTZ	5

Servicecenter

bianco di puro GmbH & Co. KG
Maarweg 255
50825 Köln
Deutschland

Telefon +49 221 50 80 80-20
Fax +49 221 50 80 80-10
Mail kundendienst@bianco-di-puro.com
Internet www.bianco-di-puro.com

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

Achtung

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

Garantiebestimmungen

Wir geben folgende Herstellergarantien auf unsere Hochleistungsmixer:

- 5 Jahre Herstellergarantie auf den Motorsockel
- 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 Hochleistungsmixer trotz sachgemäßer Benutzung innerhalb der Garantiezeit ein Fehler auftritt, wird nach Wahl des Herstellers entweder repariert oder defekte Teile kostenlos ersetzt oder im Austausch ein gleichwertiges Gerät geliefert.

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

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

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

Der Garantieanspruch beinhaltet nicht

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

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

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

Wichtig

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

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