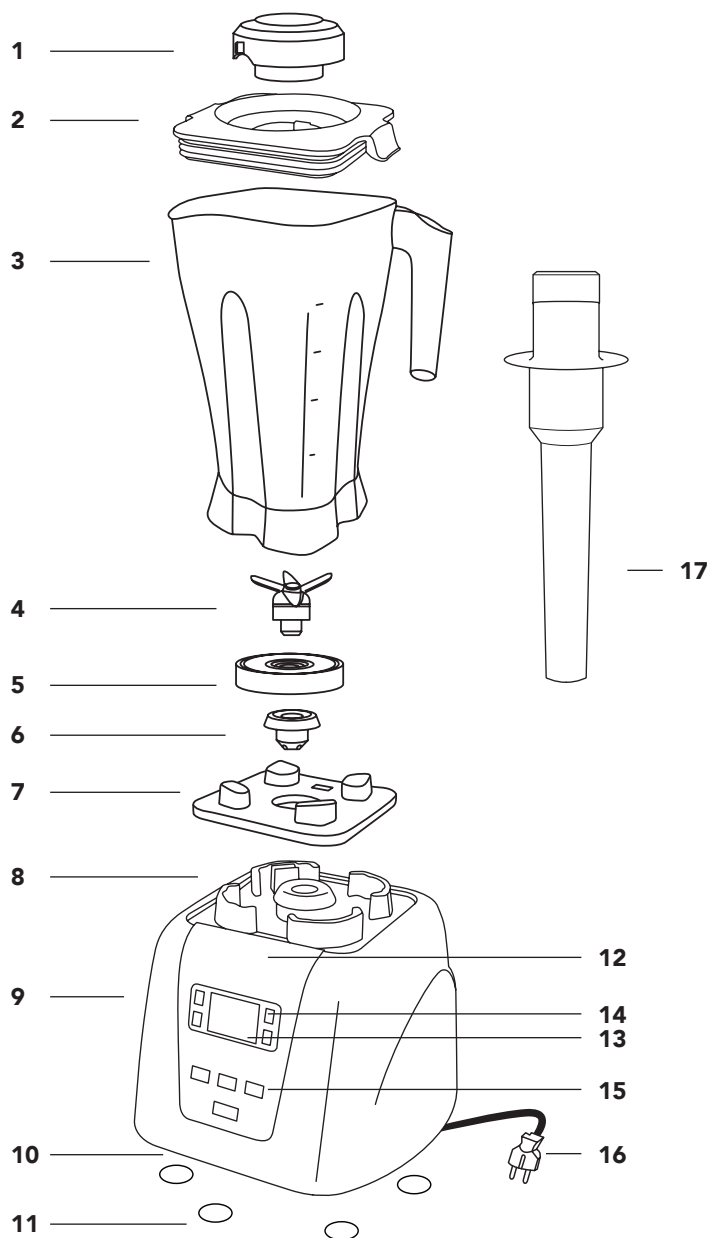


Komponentenübersicht



Komponentenübersicht

1	Messbecher
2	Deckel
3	Mixbehälter
4	Edelstahlklingen
5	Messerhalterung
6	Motorkupplung
7	Dämpfungsmatte
8	Sensor für Mixbehälter
9	Motorblock
10	Bodenplatte
11	Anti-Rutsch-Füsse
12	Bedienelement
13	LC-Display mit Laufzeitanzeige
14	Geschwindigkeits- und Zeiteinstellung
15	Funktionstasten
16	Anschlusskabel
17	Stampfer

Inhaltsverzeichnis

KOMPONENTENÜBERSICHT	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
ÜBERSICHT BEDIENELEMENT	11
BESCHREIBUNG DER TASTEN.....	12
BEDIENUNG <i>piano</i>	13
AUTOMATIKPROGRAMM "GRÜNE SMOOTHIES"	14
PROGRAMMBESCHREIBUNG.....	15
BEDIENUNG <i>piano</i> IM MANUELLEN MODUS	16
BEDIENUNG DES STAMPFERS TM	17
MESSBECHER, DECKEL UND SILIKONDICHTUNG	18
SICHERHEITSHINWEISE ZUR REINIGUNG.....	18
REINIGUNG DES MIXBEHÄLTERS (INKL. DECKEL), DES MOTORBLOCKS UND DES STAMPFERS	19
HINWEISE BEI DER GENERELLEN ZUBEREITUNG.....	20
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - GRÜNE SMOOTHIES	22
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - GRÜNE SAUCE, 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
TECHNISCHE DATEN <i>piano</i>	32
ENTSORGUNGSHINWEIS	33
ENTSORGUNG VON ALTBATTERIEN.....	34
bianco di puro KONTAKTDATEN UND bianco di puro KUNDENDIENST	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 **piano!**
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 **piano** sind sie im Handumdrehen zubereitet, schmecken köstlich und versorgen Sie mit den lebenswichtigen Nährstoffen, um die täglichen Herausforderungen meistern zu können.

Frei nach dem Motto: „**Du bist, was Du isst!**“

Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß bei Ihrem neuen Weg der gesunden Ernährung.

Information zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil Ihres **piano** und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch sowie die Pflege Ihres 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 **piano beauftragt ist.**

Sicherheitsfunktionen

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

Überhitzungsschutz

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

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 wie Löffel, etc.) nicht drehen können. Diese Sollbruchstelle kann durch unseren bianco di puro Kundenservice ausgewechselt werden.

Sensor für Mixbehälter

Der Sensor für den Mixbehälter (Abb. [8], Seite 1) erkennt, ob dieser korrekt aufgesetzt wurde. Sollte der Mixbehälter nicht oder nicht korrekt auf den Motorblock gesetzt sein, lässt sich Ihr **piano** nicht einschalten. Überbrücken Sie niemals den Sensor, um das Gerät und Dritte vor Schaden zu bewahren.



Sicherheitsvorkehrungen

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

- Kontrollieren Sie Ihren **piano** vor dem ersten Gebrauch auf äußere sichtbare Schäden an Gehäuse und Anschlusskabel inkl. Netzstecker. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Bei Beschädigung des Anschlusskabels darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden.
- Sollte Wasser oder eine andere Flüssigkeit in den Motorblock gelangt sein, kontaktieren Sie bitte zeitnah Ihren bianco di puro Kundendienst. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und betreiben Sie das Gerät nicht mehr.
- Legen Sie niemals das Anschlusskabel inkl. Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wischen Sie den Netzstecker niemals mit einem nassen oder feuchten Tuch ab. Berühren Sie niemals den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen.
- Bei Beschädigung des Anschlusskabels darf dieses nur durch den Hersteller oder seinem Kundendienst ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Reparaturen innerhalb der Garantiezeit dürfen nur vom bianco di puro 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 Sie niemals während des Betriebes mit Ihren Händen in den Mixbehälter, da erhebliche Verletzungen entstehen können.
- Betreiben Sie Ihren **piano** nur mit dem mitgelieferten oder einem aus dem bianco di puro Sortiment passenden Mixbehälter.
- Füllen Sie den Mixbehälter nur bis zum maximalen Füllstand auf (siehe Markierung).
- Kinder und gebrechliche Personen müssen bei der Handhabung des **piano** stets durch eine für Ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und den Mixbehälter stets an einem für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Ziehen Sie das Anschlusskabel immer am Netzstecker aus der Steckdose und nicht am Kabel.
- Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel nirgendwo hängen bleibt, damit das Gerät nicht umfällt und keine Personen zu Schaden kommt.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit einem gefüllten Mixbehälter.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in direkter Sonneneinstrahlung oder in unmittelbarer Nähe anderer Hitzequellen.
- Achten Sie beim Betrieb darauf, dass der Deckel und Messbecher den Mixbehälter korrekt verschließt.
- Trennen Sie immer das Anschlusskabel, wenn Sie bewegliche Teile reinigen.

Sicherheitsvorkehrungen

- 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.
- Berühren Sie nicht direkt nach einem Mixvorgang die Antriebskupplung am Motorblock und die Unterseite des Mixbehälters, um Verletzungen bzw. Verbrennungen zu vermeiden.



Betriebshinweise

- Wenn Sie Soßen oder Suppen 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 **piano** den Deckel des Mixbehälters immer geschlossen. Damit vermeiden Sie eventuelle Verbrühungen und Spritzer von heißen Lebensmitteln.
- Greifen Sie während des Betriebes niemals mit den Händen in den Mixbehälter, um Verletzungen zu vermeiden.
- Stecken Sie während des Betriebes niemals Gegenstände in den Mixbehälter, da sonst der Motor, die Messer und weitere Teile des Gerätes zerstört werden können. Die Ausnahme ist der im Lieferumfang enthaltene Stampfer, der konstruktionsbedingt nicht mit den Messern in Berührung kommen kann. **Wichtig ist hierbei, dass dieser nur durch die Deckelöffnung** (Abb. [2], Seite 1) **eingeführt werden darf**. Auf Seite 18 finden Sie die Beschreibung zum Stampfer.
- Wenn Sie heiße Getränke, Reismilch oder Warme Suppen zubereiten, achten Sie besonders darauf, dass der Deckel inkl. Messbecher den Mixbehälter gut verschliesst und dass Ihr **piano** sicher aufgestellt ist. Es ist ratsam, erst mit einer geringen Geschwindigkeitsstufe zu beginnen und diese nach und nach zu erhöhen. Alternativ können Sie den Pulse-Modus verwenden oder eines der Automatikprogramme (Warme Suppe; siehe Seite 16 f.).
- Ist das ausgewählte Programm oder der manuelle Modus beendet, warten Sie mit der Entnahme des Mixbehälters solange, bis sich die Messer nicht mehr drehen, da die Kupplung Schaden nehmen könnte.
- Durch eine Überladung des Mixbehälters kann ein intensiver Geruch entstehen. Verringern Sie die Füllmenge und fahren Sie mit der Zubereitung fort.
- Steigt ein angesengter Geruch aus dem Motorblock, stoppen Sie sofort das Gerät und trennen Sie die Stromverbindung. Der Geruch kann durch Abrieb des Gummilagers der Kupplung entstehen, wenn dieser nicht korrekt montiert wurde. Kontaktieren Sie in diesem Fall bitte umgehend den bianco di puro Kundenservice.
- Bei der Zubereitung von dicken und klebrigen Zutaten, wie z. B. Teig, kann es vorkommen, dass sich der Motor und die Messer im Leerlauf drehen. Das liegt daran, dass sich in den Zutaten eine Luftblase gebildet hat. Stoppen Sie das Programm und entfernen Sie nur den Messbecher. Durch diese Öffnung können Sie mit Hilfe des beiliegenden Stampfers diese Luftblase entfernen. Setzen Sie den Messbecher wieder ein und fahren Sie mit der Zubereitung fort.

Auspacken, Lieferumfang

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

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

Hinweis zu den Aufklebern auf dem Mixer und am Stampfergriff

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

Lieferumfang

Ihr Mixer wird mit folgenden Komponenten geliefert:

- Motorblock *piano*
- 2-Liter-Nassbehälter (Mixbehälter)
- Deckel mit integriertem Messbecher
- Stampfer *TM*
- dieser Bedienungsanleitung

Inbetriebnahme



Vorsicht:

- Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten.
- Beachten Sie bitte die auf Seite 6 f. genannten Sicherheitsvorkehrungen.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden, denn es besteht Erstickungsgefahr.
- Achten Sie vor dem Mixvorgang darauf, dass die Silikondichtung ordnungsgemäß am Deckel montiert und der Messbecher eingesetzt ist.
- Achten Sie darauf, dass Sie vor Mixbeginn den Mixbehälter mit dem Behälterdeckel verschlossen haben.



Anforderungen an den Aufstellort

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

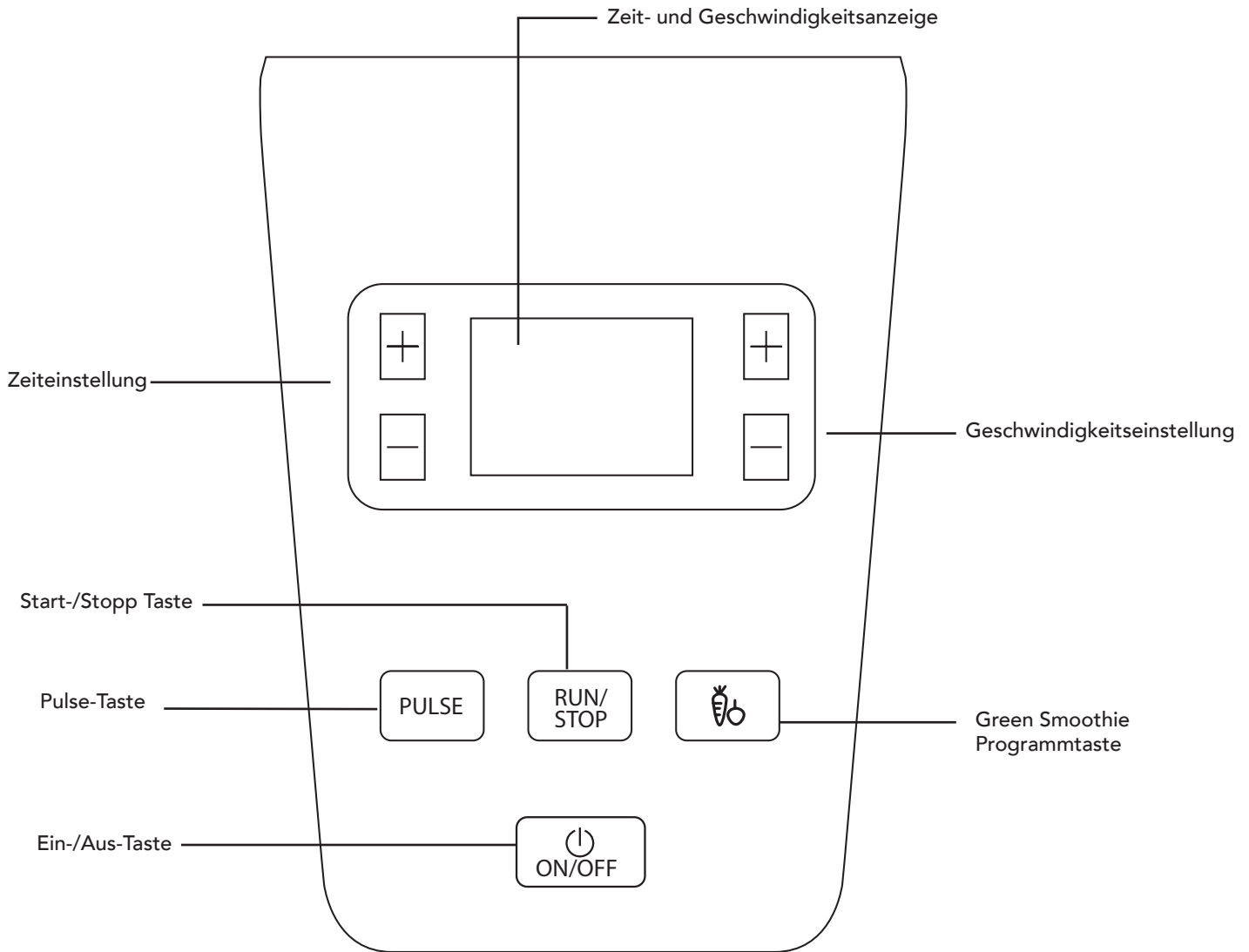
- Der Motorblock muss auf einer waagerechten, flachen, festen und rutschfesten Unterlage stehen, die die Tragkraft gewährleistet.
- Achten Sie darauf, dass der Motorblock nicht umfallen kann
- Legen Sie kein Tuch unter den Motorblock.
- Wählen Sie den Aufstellort so aus, dass Kinder nicht mit dem Mixer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

Elektrischer Anschluss

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

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

Übersicht Bedienelement



Beschreibung der Tasten

On-/Off-Taste

Mit dieser Taste aktivieren Sie den Bereitschaftsmodus oder versetzen das Gerät in den Energiesparmodus.

Run/Stop-Taste

Mit dieser Taste starten Sie den manuellen Modus. Mit dieser Taste kann der manuelle Modus als auch das Automatikprogramm vorzeitig beendet werden.

Pulse-Taste

Mit dieser Taste starten Sie den Pulse-Modus. Drücken und Halten Sie diese Taste gedrückt damit der Motor bis zum loslassen auf höchster Stufe (Speed 8) arbeitet. Im Display wird unter Time die verstrichene Laufzeit in Sekunden angezeigt.

Tasten Time + / -

Mit diesen Tasten verändern Sie die und Laufzeiteinstellungen (1-10 Minuten) für den Betrieb des manuellen Modus.

Tasten Speed + / -

Mit diesen Tasten verändern Sie die und Geschwindigkeitsstufen (Stufe 1 bis 8) für den Betrieb des manuellen Modus.

Programmtaste Grüne Smoothies

Ihr **piano** ist mit einem Grüne Smoothie Programm ausgestattet. Durch das Drücken der Programmtaste "Grüne Smoothie" startet unmittelbar das Automatikprogramm.

Bedienung **piano**

Schließen Sie Ihren **piano** 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 **piano** betreiben können, ist es erforderlich, dass der Mixbehälter korrekt auf dem Motorblock aufgesetzt ist. Ohne Mixbehälter lässt sich Ihr **piano** aus Sicherheitsgründen nicht einschalten. Wenn Sie den Mixbehälter auf den Motorblock setzen, leuchtet die On-/Off-Taste in Rot. Jetzt ist Ihr **piano** im Energiesparmodus.

Energiesparmodus¹

Im Energiesparmodus blinkt die On-/Off-Taste rot auf. Das Display und die Funktionstasten sind nicht beleuchtet. Durch einmaliges Drücken der On-/Off-Taste versetzen Sie den Mixer in den Bereitschaftsmodus.

Bereitschaftsmodus

Um den Bereitschaftsmodus zu aktivieren drücken Sie einmal die On-/Off-Taste. Nun leuchtet das Display und die Funktionstasten auf. Nun können Sie den Mixer im manuellen Modus, im Pulse-Modus und das Automatikprogramm verwenden.

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

¹Stromverbrauch im Energiesparmodus: < 0,5 Watt



Automatikprogramm "Grüne Smoothies"

Starten des Automatikprogrammes

Um das Programm zu starten, muss sich Ihr **piano** im Bereitschaftsmodus befinden. Durch das Drücken der Programmtaste "Grüne Smoothie" startet unmittelbar das Automatikprogramm. Nach Beendigung des Programms stoppt Ihr **piano** automatisch. Um das Programm vorzeitig zu beenden, drücken Sie die **RUN/STOPP-Taste**.

Symbol	Programm	Programmablauf	Laufzeit	Displayanzeige
	Grüne Smoothies	Stufe 8 für 20 Sekunden, 2 Sekunden Stopp. Stufe 6 für 10 Sekunden, 2 Sekunden Stopp. Stufe 8 für 40 Sekunden, 2 Sekunden Stopp. Stufe 6 für 10 Sekunden. Softstart bei Programmstart	01:26	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe

Hinweis

Achten Sie vor dem Start des Automatikprogrammes darauf, dass der Deckel inkl. Silikondichtung und Messbechereinsatz ordnungsgemäß aufgesetzt wurde.

Programmbeschreibung

Grüne Smoothies

Verwenden Sie dieses Programm, um grüne Smoothies per Knopfdruck herzustellen. Hierbei wird Blattgrün optimal zerkleinert.

Hinweis

Rezepte zum Ausprobieren finden Sie ab Seite 22.



Bedienung *piano* im manuellen Modus

Manueller Modus

Neben dem Automatikprogramm können Sie den *piano* 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 restliche Laufzeit.

Laufzeiteinstellungen [TIME]

Durch Drücken der Plustaste [+] auf der linken Seite erhöhen Sie die Laufzeit in 1-Minuten Schritten. Die ausgewählte Laufzeit wird im linken Bereich des Display unter [TIME] in Minuten dargestellt. Mit der Minustaste [-] auf der linken Seite wird die Laufzeit in 1-Minuten Schritten verringert.

Geschwindigkeitseinstellungen [SPEED]

Durch Drücken der Plustaste [+] auf der rechten Seite wird die Geschwindigkeitsstufe schrittweise erhöht. Die ausgewählte Geschwindigkeit wird im rechten Bereich des Display unter [SPEED] dargestellt. Mit der Minustaste [-] auf der rechten Seite wird die Geschwindigkeit schrittweise verringert.

Geschwindigkeitsstufen / Drehzahlübersicht

Die Drehzahl richtet sich nach der von Ihnen gewählten Geschwindigkeitsstufe.

Sie können die Laufzeit- und Geschwindigkeitseinstellungen mit den jeweiligen Plus- und Minustasten während des laufenden Betriebes verändern.

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

Bedienung des Stampfers TM

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

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.

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.

Sicherheitshinweise zur Reinigung

Dieses Kapitel enthält wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege Ihres **piano**.

Beachten Sie **folgende Sicherheitshinweise**, bevor und während Sie mit der Reinigung ihres **piano** 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 Motorblocks 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. Silikondichtung und Messbecher) und betätigen Sie mehrmals die Pulse-Taste.
- Reinigen Sie den Mixbehälter immer unmittelbar nach jedem Gebrauch.
- Die Silikondichtung des Deckels kann zur leichteren Reinigung entfernt werden. Achten Sie vor dem Mixbeginn darauf, dass die Silikondichtung wieder korrekt am Deckel montiert wurde.
- Stellen Sie den Mixbehälter zum Trocknen bitte **nicht** auf den Kopf.

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

Reinigung des Motorblocks

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie den Motorblock mit einem weichen leicht angefeuchteten Tuch.
- Benutzen Sie keine aggressiven Putz- und Lösungsmittel.
- Tauchen Sie den Motorblock niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten (Kurzschlussgefahr).
- Spülen Sie den Motorblock niemals unter fließendem Wasser ab (Kurzschlussgefahr).

Sollte Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Motorblock gelangt sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie umgehend den *bianco di puro* Kundendienst.

Reinigung des Stampfers TM

- Reinigen Sie den Stampfer nach jedem Gebrauch unter fließend Wasser.
- Verwenden Sie ggfs. etwas Spülmittel und trocknen Sie den Stampfer mit einem weichen Tuch ab.



Fragen und Antworten zur Bedienung

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

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

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

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

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

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 er abkühlen kann. Sollte der Überhitzungsschutz ausgelöst sein, so warten Sie mind. 45 Minuten. Danach ist Ihr bianco di puro Hochleistungsmixer wieder 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 der Motor bei Bedarf abkühlen.



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 können mit verwendet werden. Den Babyspinat kurz waschen. Nun alle Zutaten in den Mixbehälter geben und das Wasser hinzufügen. Starten Sie nun das Programm „Green Smoothie“. Fertig.

Guten Appetit!

Grüner Power Smoothie

Sie benötigen:

- 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 können mit verwendet werden. Den Blattspinat 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!

Geben Sie zuerst die Blätter in den Mixbehälter, dann die weicheren Zutaten wie Bananen und Obst. Erst dann geben Sie die härteren Lebensmittel, wie z.B. Möhren oder Gefrorenes (Eiswürfel oder Früchte) in den Mixbehälter.

Rezepte zum Ausprobieren - Grüne Sauce, Tomatensauce und Hummus

Grüne Sauce

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. Starten Sie nun manuell den Mixer in niedriger Stufe und steigern die Geschwindigkeit auf Stufe 8. Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, können Sie den Mixvorgang beenden. Schmecken Sie die Grüne Sauce mit Salz und Pfeffer ab. Fertig.

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

Guten Appetit!

Tomatensauce

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. Starten Sie nun manuell den Mixer in niedriger Stufe und steigern die Geschwindigkeit auf Stufe 8. Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, können Sie den Mixvorgang beenden. Schmecken Sie die Tomatensauce mit Salz und Pfeffer ab. Fertig.

Guten Appetit!

Hummus

Sie benötigen:

- 250 g Kichererbsen (aus Glas oder 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 Mixbehälter. Starten Sie nun manuell den Mixer in niedriger Stufe und steigern die Geschwindigkeit auf Stufe 8. Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, können Sie den Mixvorgang beenden. 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
- 5-6 getrocknete Tomaten
- 200 ml frisches Wasser
- 1 rote Paprika
- 2 Orangen
- 60 g Cashewkerne
- 2-4 Basilikumblätter
- Meersalz und schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Geben Sie die Zutaten in den Mixbehälter.

Starten Sie nun manuell den Mixer in niedriger Stufe und steigern die Geschwindigkeit auf Stufe 8. Sobald die gewünschte Konsistenz und Temperatur erreicht ist, können Sie den Mixvorgang beenden.

Nach Programmablauf schmecken Sie nun die Tomatensuppe nach Belieben mit etwas Meersalz und schwarzen Pfeffer ab.

1-2 EL Öl runden den Geschmack ab.

Fertig.

Guten Appetit!

Spargelsuppe

Sie benötigen:

- 300 g geschälter weißer Spargel
- 60 g Mandeln
- 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

Geben Sie die Zutaten in den Mixbehälter.

Starten Sie nun manuell den Mixer in niedriger Stufe und steigern die Geschwindigkeit auf Stufe 8. Sobald die gewünschte Konsistenz und Temperatur erreicht ist, können Sie den Mixvorgang beenden..

Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren mit Kresse würzen.

1-2 EL Öl runden den Geschmack ab.

Fertig.

Guten Appetit!

Blumenkohlsuppe

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Frühlingszwiebel und Knoblauchzehe schälen, den Blumenkohl grob zerkleinern.

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

Geben Sie die Zutaten in den bianco di puro Mixbehälter.

Starten Sie nun manuell den Mixer in niedriger Stufe und steigern die Geschwindigkeit auf Stufe 8. Sobald die gewünschte Konsistenz und Temperatur erreicht ist, können Sie den Mixvorgang beenden.

Den Schnittlauch unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1-2 EL Öl runden den Geschmack ab.

Fertig.

Guten Appetit!

Rezepte zum Ausprobieren - Cashew-, Mandelmus

Cashewmus

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Die Cashewkerne zusammen mit dem Öl in den Mixbehälter füllen und im manuellen Modus auf kleiner Stufe vermischen.

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

Guten Appetit!

Mandelmus

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Die Mandeln zusammen mit dem Öl in den Mixbehälter füllen und im manuellen Modus auf kleiner Stufe mixen.

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

Guten Appetit!

„Bei der Herstellung von Nussmusen müssen Sie mit dem bianco di puro Stampfer die Nüsse immer wieder auf die Messer drücken. **Bei diesem Vorgang kann es zu einer erhöhten Temperatur kommen. Mit ein paar kleinen Pausen können sowohl das Mus als auch das Gerät bei Bedarf abkühlen.**

(Bei einer Überhitzung schaltet der Mixer selbstständig ab. Nach ca. 45 Minuten ist er wieder einsatzbereit.)

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

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

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



Rezepte zum Ausprobieren - Aprikosenpudding, Zitronencreme und Nusspudding

Aprikosenpudding

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Bananen schälen und die Aprikosen halbieren.

Banane, Aprikosen, Pflanzenmilch, Zucker und den Zitronensaft in den Mixbehälter geben, die Zutaten im manuellen Modus auf Stufe 5 für 10 Sekunden vermischen. Danach auf Stufe 8 für 20 Sekunden weitermischen.

Nun das Johannisbrotkernmehl hinzufügen und mit der Pulse-Taste kurz untermischen.

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

Guten Appetit!

Zitronencreme

Sie benötigen:

- 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.

Nun 5 x kurz die Pulse-Taste betätigen und anschließend für ca. 45 Sekunden manuell auf Stufe 8 laufen lassen, um die Zutaten zu vermischen.

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

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

Nun den manuellen Modus auf Stufe 2 starten und nach kurzer Zeit auf Stufe 8 für 1 Minute erhöhen, damit die Zutaten vermengt werden.

Den fertigen Nusspudding füllen Sie in eine Schüssel. Den Pudding im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Guten Appetit!

Rezepte zum Ausprobieren - Cashew-, Mandel- und Hanfmilch

Cashewmilch

Sie benötigen:

- 100 g Cashewnüsse
- 750 ml frisches Wasser
- Salz und etwas Süßungsmittel

Zubereitung

Füllen Sie die Cashewnüsse mit frischem Wasser in den Mixbehälter. Starten Sie nun den manuellen Modus mit Stufe 1 und erhöhen Sie nach ca. 5 Sekunden auf Stufe 8, vermischen Sie die Zutaten für 1 Minute.

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

Guten Appetit!

Mandelmilch

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Geben Sie die Zutaten in den Mixbehälter. Starten Sie nun den manuellen Modus mit Stufe 1 und erhöhen Sie nach ca. 5 Sekunden auf Stufe 8, vermischen Sie die Zutaten für 1 Minute.

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

Guten Appetit!

Tipp:

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

Hanfmilch

Sie benötigen:

- 85 g Hanfsamen
- 500 ml frisches Wasser

oder

- 50 g geschälte Hanfsamen
- 750 ml frisches Wasser

Zubereitung

Geben Sie die Hanfsamen und das Wasser in den Mixbehälter. Starten Sie nun den manuellen Modus mit Stufe 1 und erhöhen Sie nach ca. 5 Sekunden auf Stufe 8, vermischen Sie die Zutaten für 1 Minute.

Fertig.

Guten Appetit!

Tipp:

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



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

Tomatendressing

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Entfernen Sie die Kerne der Aprikosen.

Füllen Sie nun alle Zutaten in den Mixbehälter.

Starten Sie nun den manuellen Modus mit Stufe 1 und erhöhen Sie nach ca. 5 Sekunden auf Stufe 8, vermischen Sie die Zutaten für 1 Minute.

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

Guten Appetit!

Erdnussdressing

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Peperoni entkernen, Petersilie von den Stängel zupfen.

Alle Zutaten in den Mixbehälter geben.

Starten Sie nun den manuellen Modus mit Stufe 1 und erhöhen Sie nach ca. 5 Sekunden auf Stufe 8, vermischen Sie die Zutaten für 1 Minute.

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 den Knoblauch schälen.

Alle Zutaten in den Mixbehälter geben.

Starten Sie nun den manuellen Modus mit Stufe 1 und erhöhen Sie nach ca. 5 Sekunden auf Stufe 8, vermischen Sie die Zutaten für 1 Minute.

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, verschliessen diesen mit dem Deckel ohne den Messbecher und führen nun den mitgelieferten Stampfer durch die Öffnung. Starten Sie den manuellen Modus für ca. 45 Sekunden auf Stufe 8.

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

Sie können anschließend noch Stevia oder etwas Agavendicksaft hinzugeben, falls Ihnen das „Eis“ nicht süß genug schmeckt.
Fertig.

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 Mixbehälter geben. Verschliessen diesen mit dem Deckel ohne den Messbecher und führen nun den mitgelieferten Stampfer durch die Öffnung. Starten Sie den manuellen Modus für ca. 45 Sekunden auf Stufe 8.

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 durch mehrmaliges Betätigen der Pulse-Taste grob hacken und in eine Schale umfüllen.

Nun die gefrorenen Bananenstücke und die restlichen Zutaten in den Mixbehälter geben.

Verschliessen diesen mit dem Deckel ohne den Messbecher und führen nun den mitgelieferten Stampfer durch die Öffnung. Starten Sie den manuellen Modus für ca. 45 Sekunden auf Stufe 8.

Das cremige Eis mit den gehackten Mandel unterziehen.

Fertig.

Guten Appetit!

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



Rezepte zum Ausprobieren - Fruchtsmoothies

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 Mixbehälter.

Starten Sie nun manuell den Mixer in niedriger Stufe und steigern die Geschwindigkeit auf Stufe 8. Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, können Sie den Mixvorgang beenden.

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.

Starten Sie nun manuell den Mixer in niedriger Stufe und steigern die Geschwindigkeit auf Stufe 8. Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, können Sie den Mixvorgang beenden.

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. Starten Sie nun manuell den Mixer in niedriger Stufe und steigern die Geschwindigkeit auf Stufe 8. Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, können Sie den Mixvorgang beenden.

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:

- 150 g Sojabohnen
- 1 Liter frisches Wasser
- Süßungsmittel(z.B.entsteinteDatteln)

Zubereitung

Kochen Sie die Sojabohnen für eine Stunde.

Geben Sie nur die Sojabohnen mit frischem Wasser in den Mixbehälter. Starten Sie nun manuell den Mixer in niedriger Stufe und steigern die Geschwindigkeit auf Stufe 8 für ca. 5 Minuten.

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. Starten Sie nun manuell den Mixer in niedriger Stufe und steigern die Geschwindigkeit auf Stufe 8 für ca. 5 Minuten.

Fertig.

Guten Appetit!

Tipp: Sie können sich einen kleinen Vorrat an Sojabohnen nach dem Kochen portionsweise einfrieren und nach Bedarf verwenden. Auch ist es möglich die gefrorenen Bohnen direkt zu verarbeiten.



Technische Daten

piano

Spannung / Frequenz	220 - 240 V / 50 - 60 Hz
Leistung	1.250 Watt
Umdrehungen	3.000 U/Min. (Stufe 1) - bis zu 30.000 U/Min. (Stufe 8)
elektrischer Strom	6,8 Ampere
Mixbehälter	2 Liter, Tritan-Kunststoff, BPA-frei
Max. Temperatur	125 °C
Messerart und Material	4 Edelstahlklingen
Bedienelement	Taste für 1 Automatikprogramm, Ein-/Aus-Taste, Tasten zur manuellen Geschwindigkeits- und Zeiteinstellung, Display mit Geschwindigkeits- und Laufzeitanzeige und Pulse-Taste
Sicherheitsfunktionen (siehe S. 5)	Überhitzungsschutz, Überlastschutz und Sensor für den Mixbehälter
Geräteabmessung	(h) 338 mm x (b) 248 mm x (t) 427 mm
Verpackungsabmessung	(h) 352 mm x (b) 262 mm x (t) 445 mm
Gerätegewicht	4,1 kg
Verpackungsgewicht	5,48 kg
Zertifikation / Standard	ITS -GS, CE, EMC, CB, LVD, CCC, PAH
Herstellergarantie	2 Jahre auf den Motorblock 2 Jahre auf den Mixbehälter 2 Jahre auf den Stampfer
Verbrauch im Standby	< 0,5 Watt
Art der Nutzung	Haushaltszulassung, nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Stampfer TM

Farbe	Schwarz
Stampferabmessung	(h) 300mm x (b) 82 mm
Verpackungsabmessung	(h) 337 mm x (b) 118 mm x (t) 88 mm
Gewicht	0,16 kg
Herstellergarantie	2 Jahre
Max. Temperatur	125 °C

Entsorgungshinweis

Die Verpackung schützt Ihren Mixer 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 das Gerät sicher und ordnungsgemäß verpacken zu können.



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

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

bianco di puro Kontaktdaten und bianco di puro Kundendienst

Kontaktdaten

bianco di puro GmbH & Co. KG

Maarweg 255
D-50825 Köln
Deutschland

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

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

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@biancodipuro.com

Stichwortverzeichnis

Automatikprogramm "Grüne Smoothies"	14
Bereitschaftsmodus	13
Einschalten Ihres piano	13
Energiesparmodus	13
Geschwindigkeitseinstellungen	16
Geschwindigkeitsstufen.....	16
Laufzeiteinstellungen	16
Manueller Modus	16
On-/Off-Taste	12
Programmtaste "Grüne Smoothies"	12
Pulse-Modus.....	12
Reinigung des Mixbehälters, des Deckels und des Stampfers	19
Reinigung des Motorblock	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 kundendienst@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!
- Motorblock nicht ins Wasser tauchen!
- Wenn nicht in Betrieb, Netzstecker ziehen!
- Achtung: Gerät nicht öffnen, Gefahr eines Stromschlages!

Garantiebestimmungen

Wir geben folgende Herstellergarantien auf unsere bianco di puro Hochleistungsmixer:

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

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

Das Gerät verfügt über eine Haushaltszulassung und ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

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 Ihr Problem schnellstmöglich beheben.

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

Der Garantieanspruch beinhaltet nicht

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

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

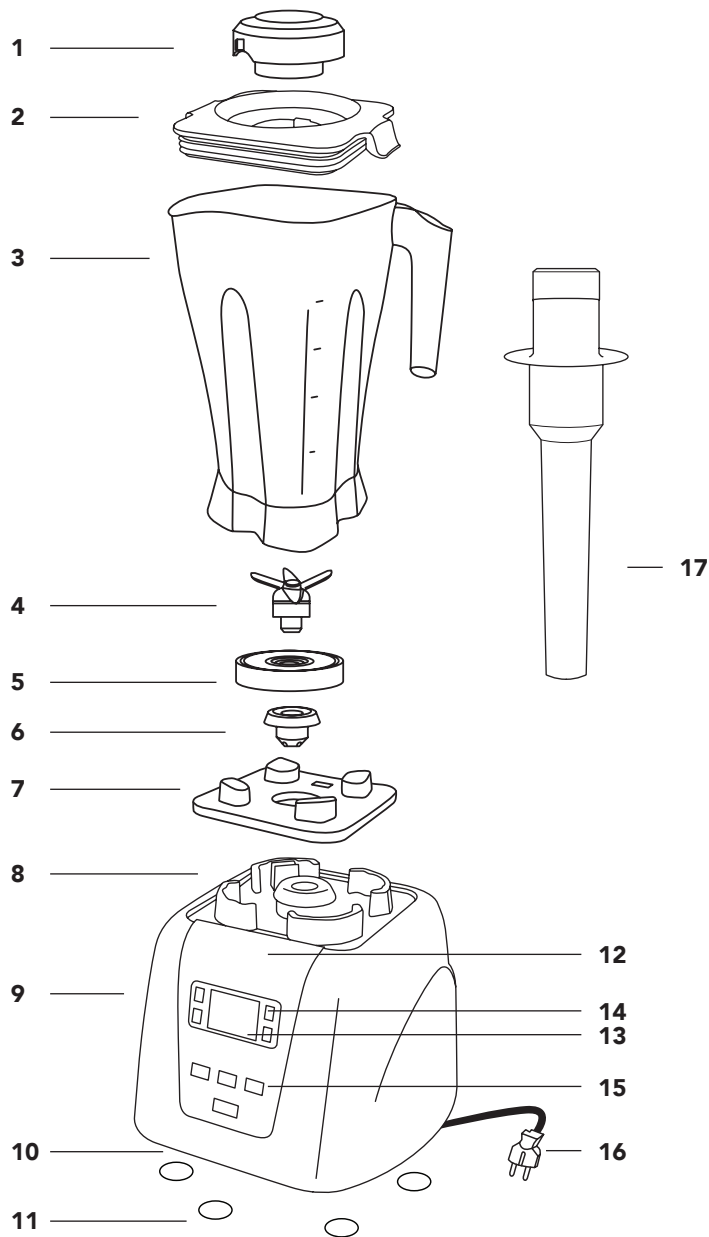
1. Ihr Name, Adresse, Telefonnummer
2. Serien-Nr. und Modellbezeichnung
3. Problembeschreibung
4. Kaufdatum
5. Verkäufer
6. Kopie der Rechnung
7. Bei Beschädigungen durch den Transport: Name des Paketdienstes und die Paketnummer

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

Components



Components

1	Measuring beaker
2	Lid
3	mix container
4	Stainless steel blades
5	Blade mount
6	Motor coupling
7	Damping mat
8	Sensor for mixing container
9	Motor block
10	Base plate
11	Anti-slip base
12	Control Panel
13	LC Display with runtime
14	Speed and time setting
15	Function buttons
16	Power cable
17	Tamper

Contents

COMPONENT OVERVIEW	1
INTRODUCTION.....	4
INFORMATION ABOUT THIS USER MANUAL	5
SAFETY FEATURES	5
SAFETY MEASURES.....	6
OPERATING GUIDELINES	8
UNPACKING, SCOPE OF DELIVERY AND START-UP	9
REQUIREMENTS OF THE INSTALLATION LOCATION	10
ELECTRICAL CONNECTION.....	10
OVERVIEW CONTROL ELEMENT	11
DESCRIPTION OF THE BUTTONS	12
OPERATION <i>piano</i>	13
AUTOMATIC PROGRAMME "GREEN SMOOTHIES"	14
PROGRAMME DESCRIPTION	15
OPERATION <i>piano</i> IN MANUAL MODE.....	16
OPERATION OF THE TAMPER TM	17
MEASURING BEAKER, LID AND SILICONE SEAL.....	18
SAFETY INSTRUCTIONS FOR CLEANING	18
CLEANING OF THE MIXING CONTAINER (INC. LID), THE MOTOR BLOCK AND THE TAMPER	19
NOTES ABOUT GENERAL PREPARATION	20
RECIPES TO TRY - GREEN SMOOTHIES	22
RECIPES TO TRY - GREEN SAUCE, TOMATO SAUCE AND HUMMUS.....	23
RECIPES TO TRY - TOMATO; ASPARAGUS AND CAULIFLOWER SOUP	24

Contents

RECIPES TO TRY - CASHEW, ALMOND PUREE	25
RECIPES TO TRY - APRICOT PUDDING, LEMON CRÈME AND NUT PUDDING	26
RECIPES TO TRY- CASHEW, ALMOND AND HEMP MILK	27
RECIPES TO TRY - TOMATO, PEANUT AND ZUCCHINI DRESSING	28
RECIPES TO TRY - ICE CREAM RECIPES	29
RECIPES TO TRY - FRUIT SMOOTHIES.....	30
RECIPES TO TRY - SOY AND SESAME MILK.....	31
TECHNICAL DATA <i>piano</i>	32
DISPOSAL GUIDELINES	33
DISPOSAL OF USED BATTERIES.....	34
bianco di puro CONTACTS AND bianco di puro CUSTOMER SERVICE	
INDEX	35
WARRANTY REGULATIONS.....	36



Introduction

Dear Customer

great that you have decided to take care of your health. The **piano** helps you with this! You have bought an acknowledged quality product, and we thank you for your purchase.



The green smoothies are the perfect way for healthy nutrition. They deliver highly concentrated vital materials in their most natural style. These are many times more concentrated than in conventionally prepared food.

With the piano they are prepared in no time, taste delicious and supply you with essential nutrients to master the daily challenges.

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

We now hope you enjoy your new path to healthy nutrition.

Information about this User Manual

This user manual is part of your piano and provides important information for start-up, safety, proper use as well as maintenance of your high performance mixer.

The user manual must always be available with the device. It must be read by every user who is engaged in the use, cleaning and maintenance of your piano.

Safety features

Your piano has 3 safety features to prevent damage to the device and third parties.

Overheating protection

The motor of your piano is equipped with a temperature control. If during the operation of the mixer the blades rotate too slowly, due to too solid food or not enough liquid, there is the danger of overheating and the motor is switched off. Disconnect the power plug and let your piano cool down in a well ventilated spot for about 45 minutes, afterwards you can continue using your piano as usual.

Overload protection

The motor coupling is equipped with a predetermined breaking point. This protects the motor, if the blades in the mixing container cannot rotate because of a blockage (e.g. overlooked objects such as spoons etc.) This predetermined breaking point can be replaced by our bianco di puro customer service.

Sensor for mixing container

The sensor for the mixing container (image [8], page 1) recognizes, if it was put on properly. If the mixing container was not put on the motor block properly, your piano cannot be switched on. Never bypass the sensor, to prevent damage to the device and third parties.



Safety Precautions

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

- Check your **piano** before the first use for visible damage of the housing and power cable inc. power plug. Do not operate a damaged device.
- In case of damage to the power cable, the device must not be operated.
- If water or another fluid has entered the motor base, contact your bianco di puro customer service soon. Disconnect the power cable from the power socket and do not use the device anymore.
- Never put the power cable inc. power plug in water or other fluids. Never wipe the power plug with a wet or moist cloth. Never touch the power plug with wet or moist hands.
- In case of damage to the power supply cord, it must be replaced only by the manufacturer or a service agent to avoid a hazard.
- Repairs within the warranty period must only be carried out by the bianco di puro customer service. Incorrect repairs can lead to considerable hazards for the user, additionally the warranty is voided.
- Defective components must only be replaced with original spare parts. Only original spare parts ensure that the safety requirements are fulfilled.
- Never reach into the mixing container with your hands, since considerable injuries can result.
- Operate your **piano** with the supplied mixing container or a container from the bianco di puro product range.
- Fill the mixing container only up to the maximum level (see marking).
- Children and frail persons must always be supervised by a person responsible for their safety, when using the **piano**.
- Always store the device and the mixing container in a place inaccessible to children.
- Always disconnect the power cord by pulling the plug from the power socket, not by pulling the power cord.
- Make sure that the power cord is not snagged anywhere, so the unit does not topple over and no person is harmed.
- Operate the device only with a filled mix container.
- Do not operate the device in direct sunlight or near other heat sources.
- Make sure during operation that the lid inc. seal ring and measuring beaker correctly close the mixing container.
- Always disconnect the power cable when cleaning moving parts.

Safety Precautions

- Mind the blades during cleaning, since they can cause injuries.
- Do not try to dismantle the blades from the mixing container, since they are fixed to the container.
- Never leave the device without supervision during operation.
- Do not touch the drive coupling at the motor block directly and the bottom of the mixing container after a mixing operation to avoid injuries or burns.



Operating Notes

- **If you want to prepare sauces or soups, add the ingredients depending on the degree of hardness in 2 to 3 steps to the mixing container.** The amount should not be too small, but also not too much. Too many ingredients in one process can lead to overheating and automatic shut-down of the motor. Wait in that case until the device cools down (see image 5).
- Always keep the lid of the mixing container closed during the operation of your piano. This avoids any scalding or splashes of hot foods.
- Never during operation reach into the mixing container with your hands to avoid injuries.
- Never put objects into the mixing container during the operation, otherwise the blade and other parts of the device could be destroyed. The exception is the supplied plunger, which is so designed that it cannot contact the blades. **Here it is important that it is only inserted through the lid opening** (image [2], page 1). On page 18 you find the description of the tamper.
- If you want to prepare hot drinks, rice milk or warm soups, take special care that the lid inc. measuring beaker closes the mixing container properly and your **piano** is set up safely. It is advisable to first start at low speed and to increase it gradually. Alternatively, you can use the pulse mode or one of the automatic programmes (warm soup; see page 16 f.).
- If the chosen programme or the manual mode is finished, wait with the removal of the mixing container until the blades are not moving/turning, otherwise the coupling can be damaged.
- An intensive smell can occur due to overloading. Reduce the filling quantity and continue the preparation.
- If a singed smell appears from the motor block, stop the device immediately and disconnect the power supply. The smell can result from abrasion of the rubber mount of the coupling, if it was not mounted properly. Please contact in this case your bianco di puro customer service immediately.
- During preparation of sticky ingredients, such as dough, it can happen that the motor and blades turn idly. This is due to an air bubble that has formed in the ingredients. Stop the programme and remove only the measuring beaker. You can remove the air bubble through the opening with the included tamper. Replace the measuring beaker and continue the preparation.

Unpacking, scope of delivery

Please proceed as follows to unpack your piano:

- Remove the tamper and all accessories from the box.
- Remove all packaging from the mixer and accessories.
- Keep, if possible, the packaging during the warranty period, to be able to safely and properly package the device in a warranty case.

Information about the labels on the unit and the tamper

- Please do not remove any labels, since they are applied for safety reasons and are required for any warranty claims.
- Please do not remove the sticker on the handle of the tamper. It depicts the safe use of the tamper.

Contents

Your mixer is delivered with the following components:

- Motor block *piano*
- 2 litre container for moist ingredients (mixing container)
- lid with integrated measuring beaker
- Tamper *TM*
- this user manual

Start-up



Attention:

- During the start-up of the device personal injury or property damage can occur.
- Observe the safety instructions on page 6 ff.
- Packing materials must not be used to play with, because there is danger of suffocation.
- Make sure before mixing that the silicone seal is mounted properly in the lid and the measuring beaker is fitted.
- Make sure before mixing that the mixing container is closed with the container lid.



Requirements of the Installation Location

For the safe and faultless operation of your piano the installation location must fulfil the following conditions:

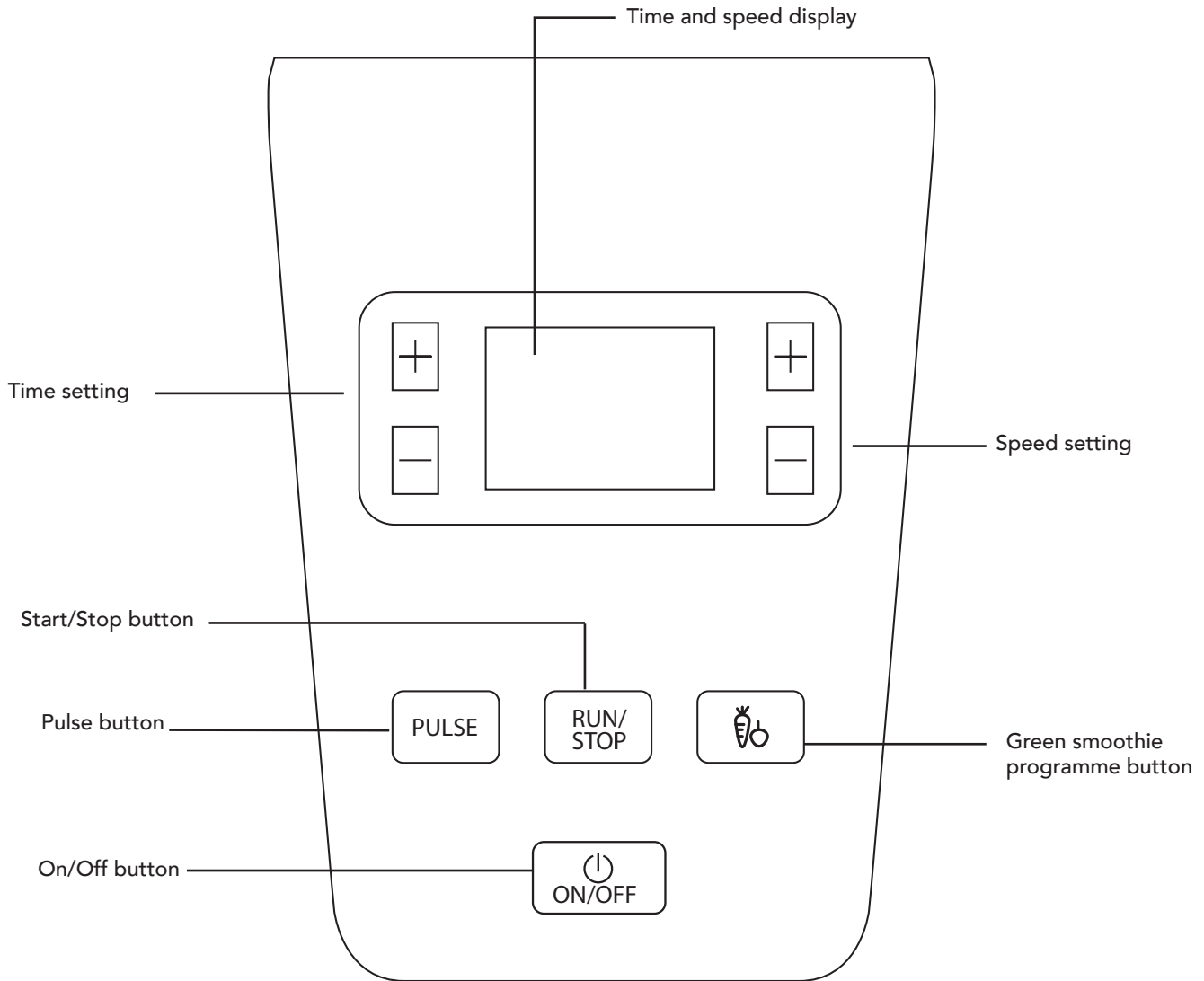
- The motor block must be placed on a level, flat, solid and non-slip surface that ensures the load capacity.
- Make sure that the device cannot fall over,
- Do not place a cloth under the motor block.
- Choose the installation location so that children cannot play with the mixer or reach into it and cannot pull the power cord of the motor block.
- Set-up the mixer only in the interior and do not operate it outside.

Electrical Connection

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

- Before connecting, compare the technical data of your mixer, voltage and frequency 220 - 240 Volts, 50 - 60 Hz, with your power supply. These data must match, so the device is not damaged. Ask you electronics expert in case of uncertainty.
- The electrical safety can only be ensured, if the motor block is connected to a properly installed protective earth system.
- The manufacturer takes to responsibility for damages caused by a missing or disconnected protective earth.
- Make sure that the power cable is undamaged and does not pass over hot surfaces or sharp edges.
- The power cable must not be pulled tight or under tension.
- Make sure that the power plug is properly inserted into the power socket. A loose power plug can lead to overheating of the device or to electrocution.

Summary Control Element



Description of the Buttons

On/Off button

With this button you activate the standby mode or put the device in energy saving mode.

Run/Stop button

With this button you start the manual mode. With this button the manual mode as well as the automatic programme can be ended prematurely.

Pulse button

With this button you start the pulse mode. Press and hold this button, so the motor works at the highest speed level (level 8) until the button is released. The elapsed time is displayed in seconds.

Button time + / -

With these buttons you can change the runtime settings (1-10 minutes) for the operation in manual mode.

Button speed + / -

With these buttons you can change the speed settings (level 1 to 8) for the operation in manual mode.

Programme button green smoothies

Your piano is equipped with a green smoothie programme. By pressing the programme button “green smoothie”, the automatic programme starts immediately.

Operation piano

Connect your piano to a power socket with the correct electric specifications. You can find them on the rating plate on the back of the device and in the chapter "Technical Data" on page 32. Make sure that the power plug is properly inserted into the power socket.

Switching On

For the operation of your piano it is necessary to place the mixing container correctly on the motor block. Without the attached mixing container your piano cannot be switched on for safety reasons. The On/Off button is continuously lit red when you place the mixing container on the motor block. Your piano is now in the energy saving mode.

Energy saving mode¹

In the energy saving mode the On/Off button flashes red. The display and the function buttons are not illuminated. By pressing the On/Off button once, you set the mixer to the energy saving mode.

Standby Mode

To activate the standby mode, press the On/Off button once. Now the display and the function buttons are illuminated. Now you can use the mixer in manual mode, pulse mode and the automatic programme.

*Your **piano** automatically changes from standby mode to energy saving mode after 3 Minutes of inactivity.*


¹Power consumption in energy saving mode: < 0.5 Watt



Programme Button “Green Smoothies”

Starting the automatic programme

To start a program, your **piano** must be in standby mode. By pressing the programme button “green smoothie”, the automatic programme starts immediately. After the end of the programme, your **piano** stops automatically. To end the programme prematurely, press the **RUN/STOP** button.

Symbol	Programme	Programme sequence	Duration	Display
	Green Smoothies	Level 8 for 20 seconds, 2 seconds stop. Level 6 for 10 seconds, 2 seconds stop. Level 8 for 40 seconds, 2 seconds stop. Level 6 for 10 seconds Soft start at start of programme	01:26	Remaining time, speed setting

Note

Make sure before the start of the automatic programme that the lid inc. silicone seal and measuring beaker is put on properly.

Programme Description

Green smoothies

Use this programme to prepare green smoothies at the press of a button. This shreds the green leaves optimally.

Note

You can find recipes to try from page 22.



Operation of the *piano* in manual mode

Manual Mode

Besides the green smoothies automatic programmes, you can also operate your piano in manual mode. For this you can set the desired speed level - as described on page 12. The runtime is set manually and confirmed by an acknowledgement tone. When you start the manual mode, you can see the remaining runtime on the display.

Setting the runtime [TIME]

By pressing the plus button [+] on the left side, you increase the runtime in 1 minute steps. The selected runtime is shown on the left side of the display under [TIME] in minutes. With the minus button [-] on the left side the runtime is decreased in 1 minute steps.

Setting the speed [SPEED]

By pressing the plus button [+] on the right side the speed level is increased step-by-step. The selected speed is shown on the right side of the display below [SPEED]. The speed is decreased step-by-step with the minus button [-] on the right side.

Speed levels / rotational speed

The speed depends on the chosen speed level.

You can change the runtime and speed settings during the operation with the plus and minus buttons.

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

Operation of the tamper TM

Always insert the tamper only through the opening in the lid of the measuring container into the measuring container (see image 2, page 1). Use only the provided tamper and no other objects to press the mixing content towards the blades. The less water you use, the more you have to work with the tamper. If you use other objects, the device can be damaged irreparably.

Overview



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

Measuring beaker, lid and silicone seal

Place the measuring beaker (→img. [1], page2) in the opening of the lid (img. [1], page 2) and twist it tight towards the right. Now place the lid firmly on the mixing container. Turn the measuring beaker to the left to take it off, and lift it off the lid.

You can remove the silicone seal from the lid for easy cleaning. Please take care that the silicone seal is placed in the lid after cleaning. Only then the tightness of the lid is ensured.

Safety Guidelines or Cleaning

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

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

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

Cleaning of the mixing containers (inc. lid), the motor block and the tamper

Cleaning of the mixing container and lid



Careful when cleaning:

The blades can cause injuries!

The mixing container does not belong in the dishwasher!

- • The mixing container can be cleaned with a brush or sponge under running water,
- • Do not use aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- • Clean the mixing container with a mild cleaning agent (detergent) or fill 2 cups of water into the mixing container, add some detergent, close the lid (inc. silicone seal) and press the pulse button several times.
- • Always clean the mixing container directly after each use.
- • The silicone seal of the lid can be removed for easy cleaning. Make sure before mixing that the silicone seal is correctly mounted in the lid again.
- • Please do not turn the mixing container upside down for drying.

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

Cleaning of the Motor Block

- • Always disconnect the power cable before cleaning.
- • Clean the motor block with a soft and slightly moist cloth.
- • Do not use any aggressive cleaning agents or solvents,
- • Never submerge the motor base in water or other fluids (danger of short circuit).
- • Never rinse the motor block under running water (danger of short circuit).

If water has entered the motor block, disconnect the power plug immediately from the power socket and contact your bianco di puro customer support.

Cleaning if the tamper TM

- Clean the tamper under running water after every use.
- Use some detergent, if necessary, and dry the tamper with a soft cloth.



Question and Answers about the Operation

With the bianco di puro high performance mixer the preparation of many foods is very easy. One adds the ingredients to the mixing container and selects the desired automatic programme. At once you have a yummy dessert, healthy smoothies or a tasty warm soup and many more!

In reality it has been shown that all beginnings are difficult. Therefore, we have listed the most common questions and their answers for you.

During preparation your bianco di puro mixer works flawlessly, but then stalls.

It is possible that larger pieces of the mixture can get stuck in the lower part of the mixing container. Switch the unit off and try to loosen the large pieces with the tamper. Sometimes only an air bubble forms, which can also be removed with the tamper. If necessary, add more water.

During mixing some of the ingredients are pushed against the mixing container and adhere there. The blades do not engage.

This mainly happens, if smaller amounts are processed as well as during the preparation of almond mousse and other nut mousses. This can be remedied, if the mixture is pushed towards the blades with the tamper, while the device is switched off. Adding of fluid (oil) ensures that the mixture stays at the bottom of the mixing container and can be processed by the blades. Use a lower speed level for this.

The mixer stalls and then gives up completely.

Your bianco di puro high performance mixer is equipped with an overheating protection that makes sure the device does not overheat. Take a frequent break, so that it can cool down. If the overheating protection is tripped, wait for 45 minutes. After that your bianco di puro high performance mixer is ready for use as usual.

Question and Answers about the Operation

Almonds, nuts sunflower seeds and seeds are crushed in the mixing container, but there is not creamy mousse.

Add a neutral cooking oil with a table spoon until the blades engage again and a creamy texture develops. It is often helpful to press the nut mixture towards the blades with the tamper.

Due to friction the temperature in the mixing container rises during the longer preparation of nut mouse. For the puree to meet the criteria of raw fruit and vegetables and no trans fats being formed, one should make sure that the mixture in the mixing container is not heated beyond 42 °C. With a few short breaks the puree as well as the motor can be cooled, if necessary.



Recipes to try - green smoothies

Sweet Apple Smoothie

You need:

- 1 ripe banana
- 2 hands of baby spinach
- green leaves of a carrot
- 2 sweet apple
- 4 kohlrabi leaves
- 500 ml fresh water

Preparation

Peel the banana, quarter the apple and remove only stalk and blossom roots, the seeds can be used. Wash the baby spinach briefly. Now put all ingredients to the mixing container and add the water. Start the programme „green smoothie“. Finished.

Enjoy!

Green Power Smoothie

You need:

- 1 banana
- 1 apple or mango without core
- 1 handful chard or leaf spinach
- ½ tsp. oil (coconut oil)
- 100 ml apple juice
- 100 ml fresh water

Preparation

Peel the banana, quarter the apple and remove only stalk and blossom roots, the seeds can be used. Wash the baby spinach briefly.

Now put all ingredients to the mixing container and add the water. Start the programme „green smoothie“. Finished.

Enjoy!

Sweet Cherry Smoothie

You need:

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

Preparation

Remove the core of the mango, cherries and nectarine, wash the lamb's lettuce briefly. Remove the skin of the lemon with a potato peeler.

Put all ingredients in the mixing container and start the programme „green smoothie“. Finished.

Enjoy!

First add the leaves to the mixing container, then the softer ingredients such as bananas and fruit. Then add the harder foods, such as carrots or frozen ingredients (ice cubes or fruits) to the mixing container.

Recipes to try - green sauce, tomato sauce and hummus

Green sauce

You need:

- Some fresh salad leaves
- Celery with green leaves
- 1 tblsp. tomato puree
- 2 tblsp. olive oil
- 2 tblsp. fresh lemon juice
- 2 tblsp. fresh water
- Salt and pepper

Preparation

Put all ingredients in the mixing container. Start the mixer manually at a low level and increase the speed to level 8. You can end the mixing process as soon as the desired texture is reached. Season the green sauce to taste with salt and pepper.
Finished.

This green sauce is wonderful with pancakes, pasta, fresh potatoes and many more.

Enjoy!

Tomato sauce

You need:

- 7 medium sized tomatoes
- 2 small shallots
- 8 fresh basil leaves
- 1 tsp. agave syrup
- 2 tblsp. olive oil
- fresh parsley, chilli pepper
- Salt and pepper

Preparation

Put all ingredients in the mixing container. Start the mixer manually at a low level and increase the speed to level 8. You can end the mixing process as soon as the desired texture is reached. Season the tomato sauce to taste with salt and pepper.
Finished.

Enjoy!

Hummus

You need:

- 250 g chickpeas (in a glass or tin)
- 1 tblsp. Tahin (sesame puree)
- 4 tblsp. olive oil
- Juice of a fresh lemon
- some garlic
- ½ tblsp. cumin
- Salt and pepper

Preparation

Put all ingredients in the mixing container. Start the mixer manually at a low level and increase the speed to level 8. You can end the mixing process as soon as the desired texture is reached. Season the hummus to taste with salt and pepper.
Finished.

Enjoy!



Recipes to try - tomato, asparagus and cauliflower soup

Tomato Soup

You need:

- 500 g tomatoes
- 5-6 dried tomatoes
- 200 ml fresh water
- 1 red paprika
- 2 Oranges
- 60 g cashew nuts
- 2-4 fresh basil leaves
- Sea salt and black pepper

Preparation

Put the ingredients in the mixing container.

Start the mixer manually at a low level and increase the speed to level 8. You can end the mixing process as soon as the desired texture and temperature is reached.

After the end of the programme you can season the tomato soup to taste with some sea salt and black pepper.

1-2 tblsp. oil finish the taste

Finished.

Enjoy!

Asparagus Soup

You need:

- 300 g peeled white asparagus
- 60 g almonds
- 1 small spring onion
- 1/2 banana (without peel)
- 250 ml fresh water
- Juice of half a lemon
- 1 tsp. zest of an untreated lemon
- Sea salt
- Freshly ground white pepper
- 4 tblsp. cress

Preparation

Put the ingredients in the mixing container.

Start the mixer manually at a low level and increase the speed to level 8. You can end the mixing process as soon as the desired texture and temperature is reached.

Season to taste with salt and pepper and some cress before serving.

1-2 tblsp. oil finishes the taste.

Finished.

Enjoy!

Cauliflower Soup

You need:

- ½ cauliflower
- 1 small spring onion
- 1 garlic clove
- 300 ml fresh water
- 1 ripe avocado
- (without core and skin)
- 3 tblsp. agave syrup
- 3 tblsp. chives
- Sea salt
- Freshly ground white pepper

Preparation

Peel the spring onion and garlic, chop the cauliflower roughly.

If you sauté the onions and the garlic first, the strong taste of these ingredients is diminished.

Put the ingredients in the bianco di puro mixing container.

Start the mixer manually at a low level and increase the speed to level 8. You can end the mixing process as soon as the desired texture

and temperature is reached.

Stir in the chives and season with salt and pepper.

1-2 tblsp. oil finishes the taste.

Enjoy!

Recipes to try - cashew, almond puree

Cashew puree

You need:

- 400 g cashew nuts
- 4 tblsp. (sunflower or safflower oil)

Preparation

Fill the cashew nuts with the oil into the mixing container and mix in manual mod at a low level

Afterwards mix manually until a fine paste develops. This can take some time.

Enjoy!

Almond puree

You need:

- 400 g almonds
- 4 tblsp. (almond or safflower oil)

Preparation

Fill the almonds with the oil into the mixing container and mix in manual mod at a low level

Afterwards mix manually until a fine paste develops. This can take some time.

Enjoy!

„During the preparation of nut purees you must continue to push the nuts onto the blades with the bianco di puro tamper. **During this process the temperature can increase. With a few short breaks the puree as well as the device can be cooled, if necessary.**

(In case of overheating the mixer switches itself of. After about 45 minutes it is ready for use again).

If the nuts are not ground finely enough and large pieces remain, add some extra oil.“

Tip: *The various types of nuts should be soaked in fresh water 12 hours before the preparation. Please don't process the used water.*

***With these recipes you must use the tamper TM.
Always hold the mixing container with your free hand when using the tamper.***



Recipes to try - apricot pudding, lemon crème and nut pudding

Apricot pudding

You need:

- 400 g apricots(pitted)
- 1 large banana
- 50 ml plant milk
- 3 tblsp. cane sugar
- 1 tblsp. fresh lemon juice
- 1 tsp. locust bean gum
- 2 tblsp. flaked almond
- 2 leaves lemon balm

Preparation

Add the bananas, apricots, plant milk, sugar and the lemon juice into the mixing container, mix the ingredients in manual mode at level 5 for 10 seconds. Continue to mix afterwards at level 8 for 20 seconds.

Now add the locust bean gum and mix shortly with the pulse button.

Let the pudding cool down well in the refrigerator. Before serving

Enjoy!

Lemon crème

You need:

- 250 g cashew nuts
- 1 tsp. zest of an untreated lemon
- juice of one lemon
- 100 ml fresh water
- 5 tblsp. agave syrup

Preparation

Put all ingredients into the mixing container

Press the pulse button quickly 5 times and afterwards manually for about 45 sec at level 8, to mix the ingredients.

Let the lemon crème cool down well in the refrigerator.

Enjoy!

Nut pudding

You need:

- 100 g walnuts
- 100 g hazelnuts
- 100 g almonds
- 2 large bananas
- 300 ml nut milk
- 4 tblsp. cane sugar
- 1 pinch of sea salt
- 2 TL ground cinnamon
- some ground bourbon vanilla

Preparation

Let the nuts soak in fresh water 12 hours before the preparation. (Please don't process the used water). Add the nuts to the mixing container and crush in manual mode.

Peel the bananas and add to the nut flour with the other ingredients.

Now start the manual mode at level 2 and increase to level 8 after a short time so the ingredients are mixed.

Fill the finished nut pudding into a bowl. Let the pudding cool down well in the refrigerator.

Enjoy!

Recipes to try- cashew, almond and hemp milk

Cashew milk

You need:

- 100 g cashew nuts
- 750 ml fresh water
- Salt and some sweetener

Preparation

Fill the cashew nuts and fresh water in the mixing container. Now start the manual mode at level 1 and increase after about 5 seconds to level 8, mix the ingredients for 1 minute.

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

Finished.

Enjoy!

Almond milk

You need:

- 100 g peeled almonds
- 500 ml water
- some sweetener
- Pinch of salt

Preparation

Put the ingredients in the mixing container.

Now start the manual mode at level 1 and increase after about 5 seconds to level 8, mix the ingredients for 1 minute.

Season the almond milk to taste with some sweetener and salt.

Finished.

Enjoy!

Tip:

If you filter the almond milk after mixing, it becomes milder and lighter.

Hemp milk

You need:

- 85 g hemp seeds
- 500 ml fresh water or
- 50 g peeled hemp seeds
- 750 ml fresh water

Preparation

Put the hemsps seeds and the water into the mixing container.

Now start the manual mode at level 1 and increase after about 5 seconds to level 8, mix the ingredients for 1 minute.

Finished.

Enjoy!

Tip:

If you filter the hemp milk after mixing, it becomes milder and lighter.



Recipes to try - tomato, peanut and zucchini dressing

Tomato dressing

You need:

- 2 tomatoes
- 3 apricots
- 1 small spring onion
- 2 tblsp. freshly squeezed lemon juice
- 1 dried chilli
- 1 tsp. sugar

Preparation

Remove the apricot kernels

Put all the ingredients into the mixing container.

Now start the manual mode at level 1 and increase after about 5 seconds to level 8, mix the ingredients for 1 minute.

Season the dressing to taste with some salt.

Finished.

Enjoy!

Peanut dressing

You need:

- 100 g peanuts
- 1/2 red pepperoni
- 5 stems of parsley
- juice of half a lemon
- some lemon zest
- 100 ml nut milk
- 1 tsp. agave syrup
- Sea salt

Preparation

Remove the core of the pepperoni, pluck the parsley from the stems.

Put all ingredients into the mixing container

Now start the manual mode at level 1 and increase after about 5 seconds to level 8, mix the ingredients for 1 minute.

Season with salt. Finished.

Enjoy!

Zucchini dressing

You need:

- 1 small zucchini
- 1 garlic clove
- 75 g pine nuts
- 4 leaves Basil
- 70 ml water
- 2 tblsp. lemon juice
- Sea salt
- Freshly ground white pepper

Preparation

Peel the zucchini and garlic

Put all ingredients into the mixing container

Now start the manual mode at level 1 and increase after about 5 seconds to level 8, mix the ingredients for 1 minute.

Add salt and pepper to taste. Finished.

Enjoy!

Recipes to try - ice cream recipes

Coconut-raspberry ice cream

You need:

- 200 g frozen raspberries
- 100 g cashew nuts
- 100 - 200 ml solid coconut milk

Preparation

Put all ingredients in the mixing container, close the lid without the measuring beaker and insert the supplied tamper in the opening. Start the manual mode for about 45 sec. at level 8.

Use the tamper TM during the process to press the frozen fruit continuously onto the blades.

You can add some stevia or agave syrup afterwards, if the "ice cream" is not sweet enough.
Finished.

Enjoy!

Pistachio ice cream

You need:

- 3 small bananas
- 1 avocado
- 50 g peeled green pistachios
- 3 dried dates
- ½ vanilla pod
- 2 tblsp. cashew puree
- 50 ml cold nut milk
- 1 tblsp. pumpkin seed oil

Preparation

Peel the bananas, remove the avocado kernel and peel. Freeze these in small pieces.

Put the remaining ingredients with the frozen bananas and avocados into the mixing container. Close it with the lid without the measuring beaker and insert the supplied tamper through the opening. Start the manual mode for about 45 sec. at level 8.
Finished.

Enjoy!

Chocolate ice cream

You need:

- 3 bananas
- 6 dried dates without kernel
- 3 tblsp. walnuts
- 2 tblsp. cocoa powder
- 100 ml nut milk
- 2 tblsp. almond puree
- 3 tblsp. chopped almonds

Preparation

Peel the bananas and freeze in small pieces. Chop the almonds roughly by pressing the pulse button several times and fill into a dish.

Now fill the frozen banana pieces and the remaining ingredients into the mixing container. Close it with the lid without the measuring beaker and insert the supplied tamper through the opening. Start the manual mode for about 45 sec. at level 8.

Add the chopped almonds to the creamy ice cream.
Finished.

Enjoy!

**With these recipes you must use the tamper TM
Always hold the mixing container with one hand when using the tamper.**



Recipes to try - fruit smoothies

Fruit smoothie

Sie benötigen:

- 1/2 mango (without kernel)
- ½ grapefruit
- ½ orange
- 1 medlar
- ½ pomegranate
- 500 ml fresh water

Preparation

Use only the kernels of the pomegranate. Peel the skin of the orange with a potato peeler.

Put the ingredients in the mixing container.

Start the mixer manually at a low level and increase the speed to level 8. You can end the mixing process as soon as the desired texture is reached.

Finished.

Enjoy!

Pina Colada smoothie

Sie benötigen:

- 200 g pineapple
- 200 g raw coconut puree
- 100 ml fresh water

Preparation

Remove the skin of the pineapple and cut the pineapple in small pieces.

Put this and the other ingredients into the mixing container.

Start the mixer manually at a low level and increase the speed to level 8. You can end the mixing process as soon as the desired texture is reached.

Finished.

Enjoy!

Cold chocolate smoothie

Sie benötigen:

- 3 bananas
- 500 ml nut milk
- 5 tblsp. agave syrup
- 5 tblsp. cocoa powder
- 2 tblsp. cocoa nibs(if at hand)
- 1 tsp. ground bourbon vanilla

Preparation

Peel the bananas and freeze in small pieces.

Put this and the other ingredients into the mixing container. Start the mixer manually at a low level and increase the speed to level 8. You can end the mixing process as soon as the desired texture is reached.

Finished.

Enjoy!

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

Recipes to try - soy and sesame milk

Soy milk

You need:

- 150 g soy beans
- 1 litre fresh water
- Sweetener (e.g. dates without stones)

Preparation

Cook the soy beans for one hour.

Now fill the soy beans and fresh water in the mixing container.

Start the mixer manually at a low level and increase the speed to level 8 for about 5 minutes.

Season afterwards with some sweetener.

Finished.

Enjoy!

Sesame milk

You need:

- 100 g peeled sesame
- 1-2 dried dates without stones
- 1 banana (without skin)
- Juice of one orange
- 2 tblsp. lemon juice
- 600 ml fresh water

Preparation

Put the sesame and the other ingredients into the mixing container. Start the mixer manually at a low level and increase the speed to level 8 for about 5 minutes.

Finished.

Enjoy!

Tip: After cooking, you can freeze a small supply of soy beans in portions and use as required. It is also possible to use the frozen beans directly.



Technical Data

piano

Voltage / frequency	220 - 240 V / 50 - 60 Hz
Power	1,250 Watt
Rotations	3,000 rpm (Level 1) - up to 32,000 rpm (Level 8)
Electrical power	6.8 Ampere
Mixing container	2 litres, Tritan plastic, BPA free
Max. temperature	125 °C
Blade type and material	4 stainless steel blades
Control element	Button for 1 automatic programme, On/Off button, buttons for manual speed and time settings, display with speed and runtime and pulse button.
Safety features (see p. 5)	overheating protection, overload protection and sensor for the mixing container.
Device dimensions	(h) 338 mm x (w) 248 mm x (d) 427 mm
Packaging dimensions	(h) 352 mm x (w) 262 mm x (d) 445 mm
Device weight	4.1 kg
Packaging weight	5.48 kg
Certification / Standards	ITS -GS, CE, EMC, CB, LVD, CCC, PAH
Manufacturer's warranty	2 years on the motor block 2 years on the mixing container, 2 years on the tamper
Power consumption in standby	< 0.5 Watt
Type of use	For domestic use, not intended for commercial use.

Tamper TM

Farbe	Schwarz
Tamper dimension	(h) 300mm x (w) 82 mm
Packaging dimensions	(h) 337 mm x (w) 118 mm x (d) 88 mm
Weight	0.16 kg
Manufacturer's warranty	2 years
Max. temperature	125 °C

Disposal Note

The packaging protects your mixer from damage during transportation. The packaging materials have been chosen with the consideration of environmental compatibility and disposal aspects and are therefore recyclable.

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

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



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

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



bianco di puro contacts bianco di puro customer service

Contacts

bianco di puro GmbH & Co. KG

Maarweg 255
D-50825 Cologne
Germany

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

Visit our website at www.biancodipuro.com

Customer Service

bianco di puro GmbH & Co. KG

Maarweg 255
D-50825 Cologne
Germany

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

Index

Automatic programme "green smoothies"	14
Standby mode.....	13
Switching on your <i>piano</i>	13
Energy saving mode	13
Speed settings	16
Speed levels	16
Setting the runtime	16
Manual mode	16
On/Off button.....	12
Programme button "green smoothies"	12
Pulse mode.....	12
Cleaning of the mixing container, the lid and the tamper	19
Cleaning of the motor block.....	19
Sensor for mixing container	5
Tamper	17
PULSE button.....	12
SPEED button +/-	12
TIME button +/-	12
Overheating protection	5
Overload protection	5



bianco di puro Service Centre

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

Please have the purchase date and serial number of the device at hand. The serial number is attached on the bottom of the device.

Attention

- It is absolutely necessary to read the instructions before use.
- Do not submerge the motor block in water.
- Disconnect the power plug if not in use!
- Attention: Do not open the device, danger of electrocution!

Warranty Regulations

We supply the following manufacturer's warranty with our bianco di puro high performance mixer:

- 5 years manufacturer's warranty on the motor block
- 2 years manufacturer's warranty on the mixing container
- 2 years manufacturer's warranty on the tamper (except for the battery).

The warranty encompasses material, construction and manufacturing defects of all parts.

The device is certified for domestic use, not intended for commercial use.

If a fault occurs in your bianco di puro high performance mixer within the warranty period despite proper use, it will, at the choice of the manufacturer be repaired or faulty parts replaced free of charge or an equivalent device delivered in exchange.

For this the whole device including all accessories must be cleaned thoroughly, packaged well and sent to the bianco di puro service address. Please note: If the parts of the device have not been cleaned, our service is going to charge cleaning costs, irrespective of the warranty. It is advisable to keep the original packaging for the case of return.

Please always call the customer service first, before you return the device. Sometimes a telephone conversation with our service can solve the problem and save the packaging and shipping. The bianco di puro service team is going to solve your problem in every case as quickly as possible.

If the return of your device is still necessary, please contact our customer service first about the shipping. That way the shipping costs can be minimized.

The warranty does not encompass

1. Causes are due to processing and manufacturing of the device, i.e. careless damages or falling of the device.
2. Usage and applications differing to the instruction manual, careless treatment, technical changes by the customer.
3. Damage caused by foreign spare parts or repairs by unauthorized companies.

To process your warranty claim the following information is required:

1. Your name, address, telephone number
2. Serial number and model name
3. Description of the problem
4. Purchase date
5. Seller
6. Copy of the invoice
7. In case of damage during transport: Name of the parcel service and parcel number

Important

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

When you package your bianco di puro high performance juicer, pack all parts in the original package and make sure that you have included all parts. Do not forget to add your address to the outside.