

## Inhoud

BESCHRIJVING.....	1
INTRODUCTIE.....	4
INFORMATIE OVER DEZE HANDLEIDING.....	5
VEILIGHEIDSFUNCTIES.....	5
VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN .....	6
OPMERKINGEN VOOR GEBRUIK.....	8
UITPAKKEN, INHOUD EN INGEBRUIKNAME.....	9
VEREISTEN VOOR PLAATSING.....	10
ELECTRISCHE AANSLUITING.....	10
OVERZICHT BEDIENINGSPANEEL .....	11
WERKING PROGRAMMAKNOPPEN.....	12
WERKING originele.....	13
MAATBEKER, DEKSEL EN SILICONENAFSLUITRING .....	13
WERKING originele MET AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S.....	14
PROGRAMMABESCHRIJVING.....	15
WERKING originele HANDMATIGE INSTELLING .....	16
WERKING VAN STAMPER TL.....	17
VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN BIJ HET SCHOONMAKEN.....	18
SCHOON MAKEN VAN DE MENGBEKER (INCL. DEKSEL), HET MOTORBLOK EN DE STAMPER.....	19
INSTRUCTIES VOOR ALGEMENE BEREIDING .....	20
RECEPTEN OM TE PROBEREN GROENE SMOOTHIES .....	22
RECEPTEN OM TE PROBEREN - GROENE SAUS, TOMATEN SAUS EN HUMMUS .....	23
RECEPTEN OM TE PROBEREN - TOMATEN SOEP, ASPERGE SOEP EN BLOEMKOOL SOEP.....	24

## Inhoud

RECEPTEN OM TE PROBEREN - CASHEWPASTA, AMANDELPASTA .....	25
RECEPTEN OM TE PROBEREN - APRIKOZENPUDDING, CITROENROOM UND NOTENPUDDING .....	26
RECEPTEN OM TE PROBEREN - CASHEW-, AMANDEL- EN HENNEPMELK.....	27
RECEPTEN OM TE PROBEREN - TOMATEN-, PINDA- EN COURGETTESAUS .....	28
RECEPTEN OM TE PROBEREN - IJSRECEPTEN.....	29
RECEPTEN OM TE PROBEREN - VRUCHTEN SMOOTHIES .....	30
RECEPTEN OM TE PROBEREN - SOJA- EN SESAMMELK .....	31
TECHNISCHE GEGEVENS originele EN STAMPER TL.....	32
<b>blanco di puro</b> CONTACTGEGEVENS EN <b>blanco di puro</b> KLANTENSERVICE.....	34
INHOUDSOPGAVE .....	35
GARANTIEBEPALINGEN .....	36

## Inleiding

Geachte klant,

Het doet ons genoegen dat u heeft besloten goed voor uw gezondheid te zorgen met de hulp van de Puro Originale! U heeft een erkend kwaliteitsproduct gekocht en wij willen u hiervoor bedanken.



Groene smoothies zijn een ideale manier van gezonde voeding. Ze leveren ons zeer geconcentreerde vitale voedingsbestanddelen in de meest pure vorm. De voedingswaarde hiervan is veel hoger dan bij conventioneel bereide voeding.

Met de originele bereidt u vitale voeding in een handomdraai, het smaakt heerlijk en voorziet u van de essentiële voedingsbestanddelen om de dagelijkse uitdagingen het hoofd te bieden.

Daarnaast maakt de originele het u ook mogelijk om soepen, sauzen, ijs etc. te bereiden. Laat u inspireren door de recepten vanaf pagina 22.

Trouw aan het motto: "Je bent wat je eet!"

We hopen dat u zult genieten van uw nieuwe weg naar gezonde voeding.

## Informatie bij deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is onderdeel van uw originele en geeft u belangrijke adviezen bij het ingebruik nemen, de beveiliging, een passend gebruik en het onderhoud van uw nieuwe hogesnelheidsblender. De gebruiksaanwijzing moet altijd beschikbaar zijn bij het apparaat. Ze behoort door elke gebruiker gelezen te worden die de originele gebruikt, bedient, reinigt en onderhoudt.

## Veiligheidsmaatregelen

Uw originele heeft 3 beveiligingsfuncties om zowel u, het apparaat als derden te beschermen tegen beschadiging.

### Bescherming tegen oververhitting

De motor van uw originele hogesnelheidsblender is uitgerust met een temperatuurregeling. Indien de motor of de messen te langzaam gaan door te vaste bestanddelen of te weinig vloeistof, dan bestaat er gevaar voor oververhitting. Als de motor om die reden uitschakelt, dan is de bescherming tegen oververhitting van uw originele geactiveerd. Laat uw originele afkoelen gedurende ongeveer 45 minuten in een goed geventileerde ruimte. Hierna kunt u verdergaan met uw bereiding.

### Bescherming tegen overbelasting

De motorkoppeling is uitgerust met een vooraf bepaald breekpunt. Dit beschermt de motor in het geval de messen in de blenderkan blokkeren en niet kunnen ronddraaien b.v. door een vergeten item in de blenderkan zoals een lepel. Dit vooraf bepaalde breekpunt kan worde vervangen door onze bianco di puro klantenservice.

### Sensor voor blenderkan

De sensor voor de blenderkan (of mengbeker) herkent of de blenderkan op de juiste wijze op de blender is gezet. Als de blenderkan niet op de juiste wijze geplaatst is of wordt, zal uw blender niet aangaan. Doe nooit pogingen om de sensor te negeren ter bescherming en voorkoming van schade aan uzelf, de motor en derden.

## Veiligheidsmaatregelen

Neem alstublieft de volgende veiligheidsmaatregelen in acht voor een veilig gebruik van het apparaat:

- Controleer uw originele voordat u hem gaat gebruiken op zichtbare uiterlijke gebreken van zowel de behuizing, de elektrische aansluiting als de stekker. Zet een beschadigd apparaat niet aan.
- In geval van beschadiging van het elektriciteits snoer mag het apparaat niet in gebruik gesteld worden.
- Indien er water of een andere vloeistof in de motorbehuizing is gekomen, neemt u dan direct contact op met de service afdeling van **bianco di puro**. Haal de stekker uit het stopcontact en gebruik de machine niet meer.
- Plaats de stekker nooit in water of een andere vloeistof, veeg de stekker nooit af met een nat of vochtig doekje. Raak de stekker nooit aan met natte of vochtige handen.
- Als het elektriciteits snoer beschadigd is, moet dit vervangen worden door of de fabrikant of een service agent om ongelukken te voorkomen.
- Reparaties binnen de garantieperiode mogen alleen worden uitgevoerd door de **bianco di puro** klantenservice. Niet goed uitgevoerde reparaties kunnen tot aanzienlijke ongelukken leiden bij de gebruiker. Bovendien is de garantie dan niet meer geldig.
- Kapotte onderdelen mogen alleen worden vervangen door originele onderdelen omdat alleen originele onderdelen kunnen garanderen dat aan de veiligheidsvoorschriften is voldaan.
- Plaats nooit uw handen in de blenderkan terwijl deze in werking is. Dit zal verwondingen veroorzaken.
- Gebruik het apparaat alleen met de originele blenderkan of een passende kan uit de product lijn van **bianco di puro**
- Vul de blenderkan slechts tot aan de aangegeven markering voor het maximum.

## Veiligheidsmaatregelen

- Kinderen en mensen met een beperking die de originele gebruiken, moeten altijd onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Bewaar het apparaat met toebehoren op een plaats die niet toegankelijk is voor kinderen.
- Haal altijd de stekker van het elektriciteits snoer uit het stopcontact.
- Let erop dat het elektriciteits snoer niet rondslingert zodat het apparaat niet kan omvallen en geen personen kan beschadigen.
- Zet de machine alleen aan met een gevulde blenderkan.
- Zet de machine niet aan in de felle zon of in de buurt van andere warmtebronnen.
- Let er goed op dat het deksel en de maatbeker de blenderkan goed afsluiten als de blender is ingeschakeld.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact vóór het reinigen van bewegende onderdelen.
- Kijk goed uit voor de messen tijdens het schoonmaken. De messen zijn scherp en vormen een risico voor verwonding.
- Probeer niet de messen los te maken van de blenderkan want ze zitten vast aan de kan.
- Het apparaat mag nooit in werking zijn zonder toezicht.
- Dit apparaat mag niet door kinderen gebruikt worden.
- Apparaten kunnen door personen met een beperking op fysiek, motorisch of mentaal gebied of gebrek aan kennis en ervaring gebruikt worden als ze onder toezicht staan of onderwezen zijn hoe ze de apparaten veilig kunnen gebruiken en de mogelijke gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.


## Instructies voor gebruik

- Als u sauzen, soepen of notenmelk wilt bereiden, voeg de ingrediënten dan in 2 of 3 keer toe, afhankelijk van de hardheid. De hoeveelheid moet niet te weinig zijn maar ook niet teveel. Teveel ingrediënten ineens kunnen tot oververhitting leiden en automatisch uitschakelen van de motor. Wacht in dat geval tot het apparaat is afgekoeld zoals hiervoor bescheven (zie pag. 5).
- Houd altijd het deksel gesloten als uw originele in werking is om mogelijk spetteren va kokendhete voeding te voorkomen.
- Steek nooit uw handen in de blenderkan als deze in werking is om verwondingen te voorkomen. Dompel nooit andere voorwerpen in de blenderkan als deze in werking is omdat dan de motor, de messen en andere onderdelen van het apparaat stuk kunnen gaan. Uitzondering hierop is de bijgeleverde stamper die alleen door de opening in het deksel mag worden gebruikt doordat de stamper de messen niet kan raken door de dekselopening van de blenderkan (→Afb. [2], pag. 1) De beschrijving van de stamper is te vinden op pag. 17.
- Let er goed op dat het deksel goed gesloten is en uw originele een veilige en stevige plek heeft als u warme dranken, sojamelk of soep bereidt. Het wordt aangeraden om eerst op lage snelheid te blenden en dan langzamerhand de snelheid op te voeren. Een andere optie is om de Pulse knop een paar maal in te drukken of één van de voorkeuze programma's in te stellen (soep, saus of sojamelk, zie pag. 14).
- Doe altijd eerst vloeibare en zachte ingrediënten in de blenderkan en pas daarna de hardere ingrediënten zoals ijsklontjes, groene bladgroente etc.
- Als het gekozen programma of de handmatige bediening is afgelopen, wacht dan tot de messen volledig tot stilstand gekomen zijn voordat u de blenderkan oppakt. Het verbindingsmechanisme kan anders beschadigen.
- Als er een schroeilucht uit het motorblok komt, zet het apparaat direct uit en haal de stekker uit het stopcontact. De lucht kan het gevolg zijn van het schuren van de rubberen ondersteuning van het verbindingsmechanisme als dit niet juist werd gemonteerd. In dit geval, neem direct contact op met de **bianco di puro** klantenservice.
- Bij de bereiding van dikke en plakkerige ingrediënten zoals deeg, kan het voorkomen dat de motor en de messen stationair draaien. Dit komt doordat zich een luchtbel heeft gevormd in de ingrediënten. Stop het programma en neem het maatbekertje uit het deksel van het apparaat. U kunt de luchtbel verwijderen door de opening in het deksel met de bijgeleverde stamper. Plaats de maatbeker terug en ga verder met de bereiding.

## Uitpakken, inhoud en ingebruikname

Bij het uitpakken van uw originele gaat u als volgt te werk:

- Haal het apparaat en alle accessoires uit de doos. Aan de buitenkant van de piepschuim verpakking vindt u het deksel en de stamper.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal van het apparaat en de accessoires.
- Bewaar, indien mogelijk, het verpakkingsmateriaal gedurende de garantietermijn om het apparaat goed te kunnen verpakken bij aanspraak op de garantie.

 Advies over de stickers op het apparaat en de stamper

- Verwijder geen stickers van het apparaat. Ze zijn bevestigd uit veiligheidsredenen en zijn vereist bij aanspraak op garantie.
- Verwijder de sticker aan het handvat van de stamper niet. Hierop staat vermeld hoe de stamper veilig te gebruiken.

## Inhoud

Dit apparaat wordt geleverd met de volgende onderdelen:

- deze handleiding
- Deksel (inclusief siliconenafsluitring) met geïntegreerde maatbeker
- 2,0 Liter blenderkan voor natte bestanddelen (mengbeker model standaard)
- stamper TL
- Motor blok

## Ingebruikname

 Let op:

- Tijdens ingebruikname van het apparaat kunnen zich persoonlijke ongevallen of schade aan eigendommen voordoen.
- Neem de veiligheidsvoorschriften op pag. 6 in acht.
- Speel niet met het verpakkingsmateriaal, er bestaat gevaar voor verstikking.

## Vereisten voor plaatsing

Voor een veilige en foutloze werking van uw originele moet de plaats van installatie aan de volgende voorwaarden voldoen::

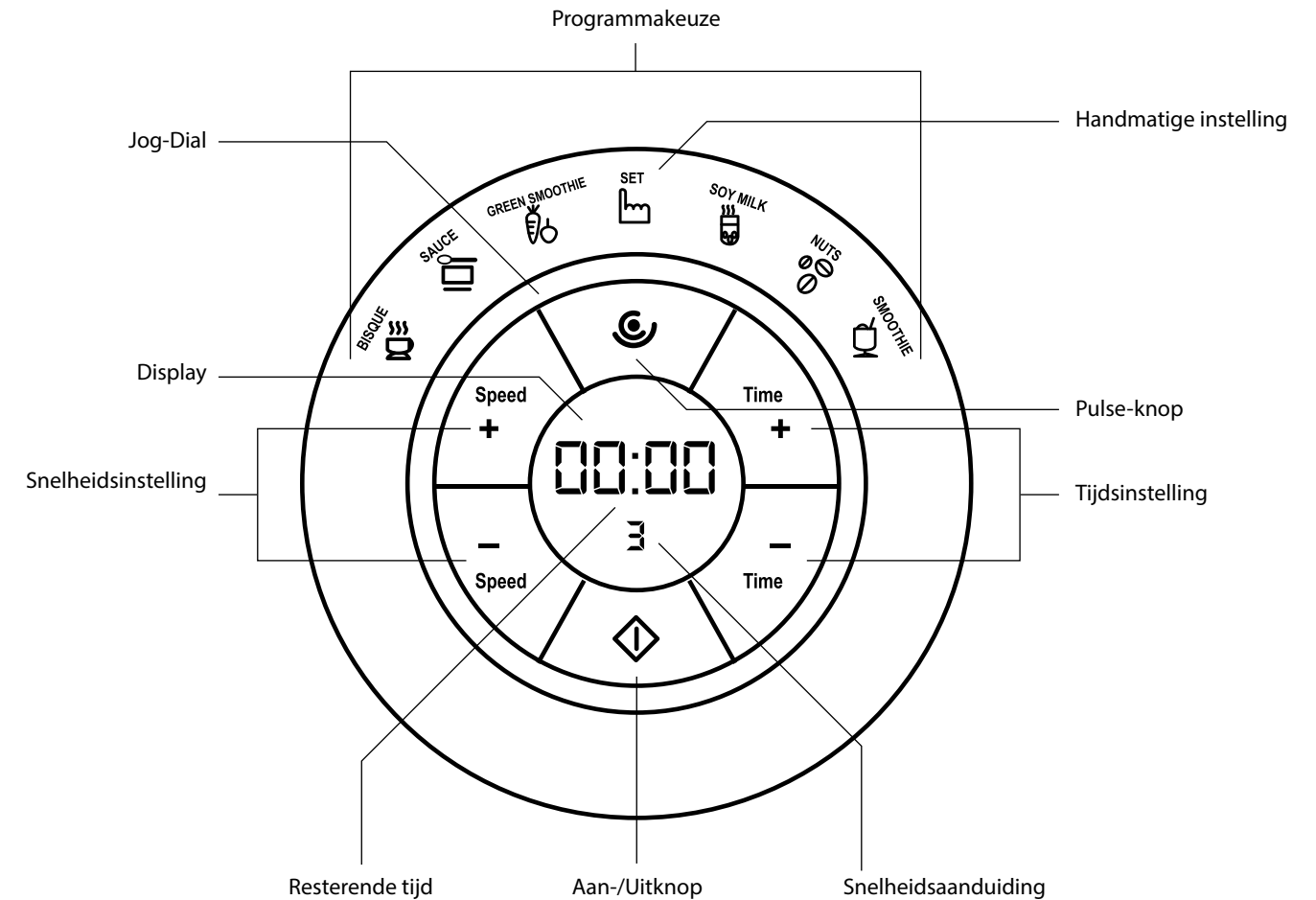
- Het apparaat moet geplaatst worden op een vlakke, stevige en antislip ondergrond zodat het laadvermogen veilig gesteld is.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet kan omvallen.
- Plaats geen lap of doekje onder het apparaat.
- Kies de plek van installatie zo dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen of erbij kunnen en aan het snoer van het apparaat kunnen trekken.
- Gebruik het apparaat alleen binnenshuis en niet buiten.

## Electrische aansluiting

Voor een veilige en foutloze werking van het apparaat moeten de volgende punten voor de elektrische aansluiting in acht worden genomen:

- Vergelijk, voordat u het apparaat aansluit, de technische gegevens van het apparaat, de spanning en frequentie 220 - 240 volt, 50 - 60 Hz, met uw stroomvoorziening. Deze gegevens moeten overeenstemmen zodat de originele niet beschadigd wordt. Als u twijfelt, doe navraag bij uw electriciën.
- De elektrische veiligheid kan alleen worden gegarandeerd als het wordt aangesloten op een goed geïnstalleerd aardleidingsysteem.
- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt door het ontbreken van of een niet aangesloten aardleiding.
- Let er op dat het electriciteits snoer niet beschadigd is en niet langs hete oppervlaktes gaat of langs scherpe randen.
- Het electriciteits snoer moet niet te strak getrokken worden of onder spanning staan.
- Let er op dat de stekker goed in het stopcontact wordt gestoken. Een losse stekker kan leiden tot oververhitting van het apparaat of tot een elektrische schok.

## Jog-Dial knop in het gebruik



## Werking programma knoppen

### Aan-/Uit knop

Met deze knop start u alle automatische programma's die u eerder met de jogdial knop geselecteerd heeft. Bij de start van het programma licht deze knop groen op. Door de aan/uitknop nogmaals in te drukken kan het programma of de handmatige bediening voortijdig gestopt worden.

### Pulse knop/ Pulse stand

Hiermee start de motor op de laagste snelheid en versnelt binnen 2 seconden naar stand H (10). U moet tijdens het pulsen de pulse knop ingedrukt houden. Bij het loslaten van de knop stopt uw originele automatisch. Tijdens het pulsen ziet u in het display "88:88" en H aangegeven.

### Starten van een automatisch programma

Om een programma te starten moet uw originele in de standby stand staan. Kiest u een programma door de jogdial knop naar het gewenste programma te draaien. Het lichtje dat knippert geeft het actuele programma aan. Door de aan/uitknop in te drukken start het programma, via het display kunt u het verloop van het programma volgen. (→ Afb. [13], pag 1). Na het beëindigen van het programma stopt uw originele automatisch.

### SPEED +/- en TIME +/-

Met deze knoppen verandert u de ingestelde snelheid en tijd. Met de „+“-knop neemt de snelheid resp. de looptijd toe. Met de „-“T knop vermindert u deze.

### Snelheidsinstellingen

De snelheid van van stand 1 tot stand 10 (H) ingesteld worden. Het display toont de standen als volgt:

“1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, H”

De snelheid stelt u in door op de knoppen (SPEED +) of (SPEED -) te drukken. De snelheid kan tijdens de handmatige instelling aangepast worden.

Neemt u de blenderkan pas van het motorblok als de messen niet meer draaien!

## Werking van de originele

Sluit uw originele aan op een stopcontact met de juiste elektrische specificaties. U kunt deze vinden op het type plaatje aan de achterkant van het apparaat en in het hoofdstuk “Technische gegevens” op pagina 32. Let er goed op dat de stekker goed in het stopcontact is gestoken.

### Aanzetten


Om uw originele aan te zetten is het belangrijk dat u de mengbeker goed op het motorblok plaatst. Zonder mengbeker gaat uw originele niet aan. Als u de mengbeker op het motorblok plaatst, hoort u een lange piep en ziet u het display en de knoppen kort oplichten. Nu staat uw originele op de elektrische spaarstand.

### Spaarstand<sup>1</sup>

Om uw originele in te schakelen plaatst u de mengbeker op het motorblok (→ Afb.[4], pag 1) (→ Afb.[10], pag 1). Het display schakelt nu 1 seconde in en schakelt dan automatisch door naar de spaarstand. In deze stand is het display uitgeschakeld, alleen de aan/uit knop (→ Afb. [14] pag 1), licht rood op.

### Standby

Om het apparaat van de spaarstand naar de standby stand om te zetten hoeft u alleen maar een knop op het bedieningspaneel in te drukken of de jogdial knop om te draaien. Let u erop dat de blenderkan korrekt op de basis gezet wordt.

In deze stand toont het display „00:00“ minuten, de snelheid staat op '3' en op het bedieningspaneel lichten alle symbolen op en blinkt 

Uw originele wisselt na 3 minuten inactief gebruik automatisch naar de spaarstand.

## Maatbeker, deksel en siliconenafsluitring

Plaats de maatbeker (→Afb. [1], pag 1) in de opening van het deksel (→Afb. [2], pag 1) en draai het stevig naar rechts. Plaats nu het deksel stevig op de mengbeker. Draai de maatbeker naar links entil het op om het uit het deksel te nemen.

De siliconenafsluitring kunt u van het deksel verwijderen om schoon te maken. Let u er op de siliconenafdichtring na het schoonmaken weer om het deksel te doen. Alleen zo is de dichtheid van het deksel gegarandeerd.








<sup>1</sup>stroomverbruik in de spaarstand: 0,339 Watt

## Werking blanco di puro originale met automatische programma's

Een automatisch programma starten

Om een automatisch programma te starten moet uw originele op standby staan. Kies het door u gewenste programma door te draaien aan de jogdial knop. Uw programmakeuze blijkt uit het oplichten van het desbetreffende programmasymbool. Door op de aan/uit knop te drukken gaat het door u gekozen programma van start en tegelijkertijd wordt in het display de resterende looptijd getoond. Nadat het programma is afgelopen stopt uw originele automatisch.

Neemt u de blenderkan pas van het motorblok als de messen niet meer draaien!

Symbol	Programma	Programmaverloop	Looptijd	Display
	Bisque (soep)	Stand 7 in 7 seconden, dan stand H in 3 seconden. Stand H wordt aangehouden tot het eind van het programma. 'Soft start' bij begin van het programma.	04:20 Min.	Resterende looptijd, snelheid.
	Sauce (saus)	Stand 8 gedurende 2 seconden en dan 1 seconde stop. Dit wordt 5 keer herhaald. Dan stand H gedurende 45 seconden. 'Soft start' bij begin van het programma.	01:00 Min.	Resterende looptijd, snelheid.
	Green Smoothies (groene en groente smoothies)	Stand H gedurende 20 seconden, 2 seconden stop. Stand 6 gedurende 10 seconden, 2 seconden stop. Stand H gedurende 40 seconden, 2 seconden stop. Stand 6 gedurende 10 seconden. 'Soft start' bij begin van het programma.	01:26 Min.	Resterende looptijd, snelheid.
	Soy Milk (plantaardige melk)	Versnelt naar stand 5 in 5 seconden, stand 5 gedurende 25 seconden, dan stand 8 gedurende 30 seconden, stand H tot het eind van de looptijd. 'Soft start' bij begin van het programma.	06:00 Min.	Resterende looptijd, snelheid.
	Nuts (noten programma)	Stand 5 gedurende 5 seconden, dan stand 8 gedurende 2 seconden en 1 seconde Stop. Dit wordt 10 keer herhaald. 'Soft start' bij begin van het programma.	00:35 Sec.	Resterende looptijd, snelheid.
	Smoothies (fruit smoothies)	Stand H gedurende 8 seconden, dan 2 seconden Stop. 3 herhalingen. 'Soft start' bij begin van het programma.	00:30 Sec.	Resterende looptijd, snelheid.
	Handmatige instelling	Snelheid instellen. Stopt automatisch na de ingestelde tijd. 'Soft start' bij begin van het programma.		Resterende looptijd, snelheid.

## Beschrijving programma's

Bisque = Warme soep

Door de looptijd van 04:20 minuten verwarmt de inhoud tot ca. 42 °C. Hierdoor is het op eenvoudige wijze mogelijk om een lekkere soep in 'raw food' kwaliteit te bereiden.

Sauce = Sauzen

In een handomdraai maakt u heerlijke sauzen, b.v. tomaat-basilicumpesto. Ook kunt u met dit programma heerlijke noten- en amandelmelk maken.

Green Smoothie = Groene en groente smoothies

Gebruik dit programma om groene smoothies te maken. Het verschil met het smoothie programma heeft te maken met de langere looptijd waardoor het bladgroen optimaal glad en fijn gemaakt wordt.

Soy Milk = Plantaardige melk

Gebruik dit programma voor de bereiding van zelfgemaakt soja, rijst of cashew melk. Recepten vindt u bij "Recepten om uit te proberen" op de pagina's 27 en 31.

Nuts = Noten programma

Voor het malen van koffiebonen, noten of graan. Speciaal aanbevolen is hiervoor de 2,0 liter blenderkan Flower (droogkan) of de 1,0 liter blenderkan Square (voor natte en droge toepassingen). Deze beide blenderkannen zijn ook van tritan kunststof, bpa-vrij en als accessoire separaat te bestellen.

Smoothies = Fruit smoothies

Dit programma is voor het maken van fruit smoothies zonder bladgroente.

 Tip:

Meer recepten om uit te proberen vindt u vanaf pag. 22.



## Handmatige bediening originale

### Handmatige bediening

Naast de 6 automatische programma's kunt u de originele ook handmatig bedienen. Daartoe kunt u de gewenste snelheid - zoals op pagina 12 beschreven - instellen. De looptijd wordt handmatig ingesteld en door een signaal bevestigd. Zodra de handmatige stand begint, ziet u in het display de looptijd die verstreken is.

### Tijd aanpassen

Om de tijdsinstelling aan te passen gebruikt u de (TIME+) of (TIME-) knoppen. Als de vooraf ingestelde looptijd minder is dan 1 minuut, kan de looptijd met een interval van 5 seconden worden ingesteld door de knoppen TIME+ of (TIME-) in te drukken. Als de looptijd langer is dan 1 minuut, dan wordt de tijd ingesteld met een interval van 10 seconden. Door de betreffende TIME knop ingedrukt te houden, wordt het instellen van de looptijd versneld in de overeenkomstige richting. Tijdens mixen met een vooraf ingestelde looptijd is het nog steeds mogelijk om de tijd aan te passen met de knoppen (TIME+) en (TIME-) (alleen bij handmatige bediening).

### Snelheid aanpassen

Bij handmatige bediening kan de snelheid worden ingesteld van 1 tot 10 (H). De geselecteerde snelheidsinstelling wordt als volgt weergegeven:

„1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, H“.

U stelt de snelheid in door op de knoppen (SPEED+) en (SPEED-) te drukken. Tijdens handmatige bediening kan de snelheid aangepast worden.

Met de gekozen snelheid stelt u het toerental in van 3.000 rotaties/minuut (stand 1) tot 32.000 rotaties/minuut (stand 10/H). Mit der gewählten Geschwindigkeitsstufe regulieren Sie die Drehzahl von 3.000 U/Min. (Stufe1) bis 32.000 U/Min. (Stufe10/H) (geschatte rotaties/minuut ).

Verwijder de mengbeker pas zodra de messen niet meer draaien!

## Werking stamper TL

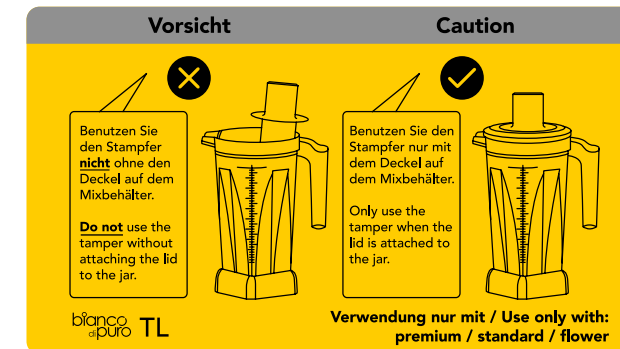
Gebruik de stamper alleen door het dekselopening van de maatbeker (zie Fig.2, pagina 1). Gebruik alleen de bijgeleverde stamper en GEEN ANDER voorwerp om de te mengen inhoud richting de messen te duwen. Hoe minder water u gebruikt, hoe meer u zult moeten werken met de stamper. Als u andere voorwerpen gebruikt, kan het apparaat onherstelbaar beschadigd raken.

Met de hulp van de stamper kunt u alle luchtballen in de mengbeker verwijderen bij voorbeeld bij de bereiding van deeg, zonder de messen te raken. Met de geïntegreerde temperatuur aanduiding kunt u ervoor zorgen dat uw voeding met de juiste zorg wordt bereid.

Bij het gebruiken van de stamper is het raadzaam dat u met uw vrije hand de mengbeker tegen het motorblok drukt. Hierdoor voorkomt u dat de blenderkan om kan klieperen en de koppeling kan beschadigen.

Let u erop dat de stamper TL slechts gebruikt wordt door de opening van het deksel in de blenderkan. Bij gebruik van de stamper zonder het deksel kan er schade ontstaan aan zowel de stamper, het motorblok als ook aan de blenderkan.

De sticker op de stamper niet verwijderen svp!



## Tips voor het veilig schoonmaken

Dit hoofdstuk geeft belangrijke tips aangaande het schoonmaken, het onderhoud en de zorg van uw originele.

Neem de volgende veiligheidstips in acht voor en tijdens het schoonmaken van uw originele:

- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u gaat schoonmaken.
- Maak de behuizing van het apparaat onder geen enkele omstandigheid open.
- Als het contact aangeraakt wordt en het apparaat staat onder stroom, dan kan dit leiden tot een elektrische schok of zelfs de dood.
- Leg de stekker nooit in water om deze schoon te maken.
- Maak de stekker nooit schoon met een natte doek.
- Raak de stekker nooit aan met natte handen.

## Schoon maken van de mengbeker (incl. deksel), motorblok en stamper

Schoon maken van de mengbeker en het deksel



Wees voorzichtig bij het schoon maken; de roestvrijstalen messen kunnen letsel veroorzaken!  
De mengbeker is niet geschikt voor de afwasmachine!

- De mengbeker kan onder de kraan worden schoongemaakt met een spons of een borstel.
- Gebruik geen aggressieve of schurende schoonmaakmiddelen of -oplossingen.
- Reinig de mengbeker met een mild schoonmaakmiddel of doe 2 koppen water in de mengbeker met was schoonmaakmiddel, doe het deksel erop (incl. maatbeker en siliconenafdichtring) en druk een paar maal op de Pulse knop..
- Maak de mengbeker altijd direct schoon na elk gebruik.
- Probeer niet de messen los te maken want ze zijn vast gemonteerd in de mengbeker.
- Reinig het deksel en de maatbeker met een spons of een borstel en wat afwasmiddel.
- Voor een optimale reiniging kunt u de siliconen afdichtring van het deksel verwijderen en met een zacht sponsje en wat afwasmiddel schoon maken. Plaats de ring na het schoonmaken weer op het deksel. Alleen zo is de afsluiting van de kan gegarandeerd. Gebruik de blender alleen als het deksel, de maatbeker en de siliconenafsluitring naar behoren aangebracht zijn.

Zorg ervoor dat de contactpunten op het motorblok goed droog zijn voordat u de mengbeker erop zet.

Schoon maken van het motorblok

- Maak het motor onderstel schoon met een zachte vochtige doek.
- Gebruik geen aggressieve schoonmaakmiddelen of -oplossingen.
- Dompel het motorblok nooit in water of andere vloeistoffen (gevaar voor kortsluiting).
- Spoel het motorblok nooit af onder stromend water (gevaar voor kortsluiting).

Als er water in het motorblok is gekomen, haal de stekker uit het stopcontact en neem direct contact op met de **bianco di puro** klantenservice.

Schoon maken van de stamper TL

Maak de stamper direct na elk gebruik schoon met een vochtige doek. Indien nodig kunt u wat afwasmiddel gebruiken. Droog de stamper na het schoon maken af met een droge doek.

## Instructies voor algemene bereiding

Met de **bianco di puro** hogesnelheidsblender is de bereiding van veel gerechten erg eenvoudig. U hoeft slechts de ingrediënten in de mengbeker te doen en het gewenste programma te kiezen. In een handomdraai maakt u heerlijke desserts, gezonde smoothies of een heerlijke warme of hete soep. En nog veel meer!

De praktijk wijst uit dat alle begin een beetje moeilijk is. Daarom hebben we de meest gestelde vragen voor u op een rij gezet met een passende oplossing.

Tijdens de bereiding loopt de **bianco di puro** blender soepel en stopt plotseling.

Het kan zijn dat een te groot stuk tegen de bodem van de blenderkan klemt. Schakel de machine uit en probeer het grote stuk te verwijderen met de stamper. Soms zijn het alleen bubbels die gemakkelijk met de stamper weggehaald kunnen worden. Indien nodig, voeg meer water toe.

Als de ingrediëntenmassa tegen de wand van de blenderkan geduwd wordt en daar blijft zitten. De messen hebben geen grip.

Dit kan gebeuren zowel bij het fijn malen van kleinere hoeveelheden als bij de bereiding van amandel- of walnootpasta. U kunt dit oplossen door met de stamper de massa terug te duwen richting de messen - let er wel op dat de machine is uitgeschakeld als u dit doet. Extra vloeistof toevoegen zorgt ervoor dat de massa op de bodem van de blenderkan blijft waar het kan worden bewerkt door de messen.

De blender blijft steken en stopt volledig.


Uw **bianco di puro** hogesnelheidsblender heeft een warmte beveiliging die garandeert dat de machine niet oververhit raakt. Pauzeer voldoende zodat de machine kan afkoelen. Als de bescherming tegen oververhitting actief is, wacht dan 45 minuten. Hierna is uw **bianco di puro** hogesnelheidsblender weer klaar voor gebruik zoals voorheen.

## Instructies voor algemene bereiding

Amandelen, noten, zonnebloempitten en zaden worden wel in de mengbeker heel fijn gemalen maar er ontstaat geen romige massa.

Voeg eetlepelgewijs een neutrale olie toe tot de messen weer grip hebben en zich een romige massa ontwikkelt. Vaak helpt het de notenmassa met de stamper weer tegen de messen te drukken.

Door de wrijvingswarmte stijgt de temperatuur in de blenderkan als de bereiding van notenpasta's langer duurt. Om ervoor te zorgen dat de notenpasta voldoet aan de criteria van 'Raw Food' en er geen transvetten ontstaan, dient u erop te letten dat de temperatuur niet boven de 42 °C uitkomt. Indien nodig pauzeert u een paar keer zodat zowel de notenpasta als uw apparaat kunnen afkoelen.

 **Tip** Actuele recepten vindt u ook op onze internetsite [www.biancodipuro.com](http://www.biancodipuro.com) of [www.greenyourself.nl](http://www.greenyourself.nl)

## Recepten om te proberen - groene smoothies

### Sweet Apple Smoothie

#### Benodigdheden:

- 1 rijpe banaan (zonder schil)
- 2 handjes babyspinazie
- loof van een wortel
- 2 zoete appels
- 4 koolrabibladeren
- 500 ml vers water

#### Bereiding

Schil de banaan. Verdeel de appel in vieren en verwijder de steel en de bloesemaanzet aan de onderkant. De appelpitjes worden gebruikt. Was de jonge spinazie kort. Doe alle ingrediënten in de mengbeker en voeg het water toe. Stel nu het programma 'Green Smoothie' in. Klaar!

Geniet!

### Groene Power Smoothie

#### Benodigdheden:

- 1 banaan
- 1 appel of ontpitte mango
- 1 handje snijbiet of bladspinazie
- ½ tl kokosolie
- 100 ml appelsap
- 100 ml vers water

#### Bereiding

Schil de banaan. Verdeel de appel in vieren en verwijder de steel en de bloesemaanzet. Verwijder de mangopit. Was snijbiet of spinazie kort.

Doe alle ingrediënten in de blender en start het programma „Green Smoothie“. Klaar!

Geniet!

### Sweet Cherry Smoothie

#### Benodigdheden:

- 1 mango
- 14 kersen
- 2 nectarines
- 250 g veldsla
- ½ bosje peterselie
- ½ citroen (zonder schil)
- 500 ml vers water

#### Bereiding

Verwijder de pit van de mango, de kersen en nectarines, was de sla kort, schil de citroen met een groenteschiller.

Doe alle ingrediënten in de blender en start het programma „Green Smoothie“. Klaar!

Geniet!

## Recepten om te proberen - groene saus, tomatensaus en hummus

### Groene saus

#### Benodigdheden:

- paar verse slabladeren
- selderijstengel met groen blad
- 1 el tomatenpuree
- 2 el olijfolie
- 2 el vers citroensap
- 2 el vers water
- zout en peper

#### Bereiding

Doe alle ingrediënten in de **bianco di puro** mengbeker en start het programma „Sauce“.

Deze groene saus past goed bij pannenkoeken, pasta, verse aardappelen en nog veel meer. Klaar.

Geniet!

### Tomatensaus

#### Benodigdheden:

- 7 middelgrote tomaten
- 2 kleine sjalotjes
- 8 verse bladen basilicum
- 1 tl agave siroop
- 2 el olijfolie
- verse peterselie, chili peper
- zout en peper

#### Bereiding

Doe alle ingrediënten in de **bianco di puro** mengbeker en start het programma „Sauce“. Voeg naar smaak peper en zout toe aan de tomatensaus. Klaar.

Geniet!

### Hummus

#### Benodigdheden:

- 250 g kikkererwten (uit blik)
- 1 el tahin (sesampasta)
- 4 el olijfolie
- vers citroensap van 1 citroen
- beetje knoflook
- ½ el komijn
- zout en peper

#### Bereiding

Doe alle ingrediënten in de **bianco di puro** mengbeker en start het programma „Sauce“. Voeg naar smaak zout en peper toe aan de hummus. Klaar.

Geniet!

## Recepten om te proberen - tomaten-, asperge en bloemkoolsoep

### Tomatensoep

#### Benodigdheden:

- 500 g tomaten
- 1 rode paprika
- 2 sinaasappels
- 60 g cashew noten
- 2-4 blaadjes basilicum
- zeezout en zwarte peper

#### Bereiding

Doe alle ingrediënten in de **bianco di puro** mengbeker en start het programma 'Bisque'. Voeg naar smaak zeezout en zwarte peper toe aan de soep. Klaar!

Geniet!

### Asperge soep

#### Benodigdheden:

- 60 g amandelen
- 300 g geschilde witte asperges
- 1 klein lente uitje
- ½ banaan, zonder schil
- 250 ml vers water
- sap van een halve citroen
- 1 tl citroenschil (biologisch)
- zeezout
- vers gemalen witte peper
- 4 el waterkers

#### Bereiding

Vul de **bianco di puro** mengbeker met de amandelen en start het programma „Nuts“.

Voeg de overige ingrediënten toe aan de gemalen amandelen en start het programma „Bisque“. Na 4.20 is uw soep klaar.

Voeg zout en peper naar smaak toe en bestrooi voor het serveren met de waterkers.

Geniet!

### Bloemkoolsoep

#### Benodigdheden:

- 1 klein lente uitje
- 1 teentje knoflook
- ½ bloemkool
- 300 ml vers water
- 1 rijpe avocado (zonder schil)
- 3 el citroensap
- 3 el bieslook
- zeezout
- vers gemalen witte peper

#### Bereiding

Pel het lente uitje en de knoflook, snijd de bloemkool in groffe stukken.

Vul de **bianco di puro** blenderkan met de ui, knoflook en bloemkool en start het programma „Nuts“.

Voeg nu het verse water en de avocado (zonder pit) toe en start het programma „Bisque“.

Roer de bieslook door de soep en breng op smaak met peper en zout. Klaar.

Geniet!

## Recepten om te proberen - cashewpasta, amandelpasta

### Cashew pasta

#### Benodigdheden:

- 250 g cashew noten
- 4 el olie (b.v. zonnebloemolie)

#### Bereiding

Doe de cashew noten in de **bianco di puro** blenderkan, schenk de olie erbij en start het programma „Nuts“.

Mix dan handmatig tot er een fijne pasta is ontstaan. Dit kan even duren.

Geniet!

### Amandel pasta

#### Benodigdheden:

- 200 g amandelen
- 4 el olie (amandel- of zonnebloemolie)

#### Bereiding

Doe de amandelen met de olie in de **bianco di puro** mengbeker en start het programma „Nuts“.

Mix dan handmatig tot er een fijne pasta is ontstaan. Dit kan even duren.

Geniet!

Bij de bereiding van notenpasta, moet u de noten met de stamper in de richting van de messen duwen. Tijdens dit proces kan de temperatuur hoger worden. Neem aub een paar korte pauzes tijdens het mixen zodat de pasta en de machine kunnen afkoelen. In geval van oververhitting schakelt de blender automatisch uit. Na ongeveer 45 minuten is hij weer klaar voor gebruik.

Als de noten nog niet fijn genoeg gemalen zijn een beetje olie toevoegen.

Geniet!

Bij deze recepten moet u met de stamper TL werken. Houdt u bij het gebruik van de stamper steeds met uw vrije hand de mengbeker vast.

## Recepten om te proberen - abrikozen pudding, citroen room en noten pudding

### Abrikozen pudding

#### Benodigdheden:

- 1 grote banaan
- 400 g abrikozen (ontpit)
- 50 ml melk
- 3 el rietsuiker
- 1 el vers citroensap
- 1 tl johannesbroodpitmeel
- 2 el geschaafde amandelen
- 2 blaadjes citroenmelisse

#### Bereiding

Banaan pellen en de abrikozen halveren.

Doe de banaan, abrikozen, melk, suiker en citroensap in de **bianco di puro** blenderkan en start het programma „Nuts“. Voeg het johannesbroodpitmeel toe en druk kort op de pulse knop.

Laat de pudding goed afkoelen in de koelkast. Garneer de pudding voor het serveren met de geschaafde amandelen en citroenmelisse.

Geniet!

### Citroen room

#### Benodigdheden:

- 250 g cashew noten
- 1 tl citroenrasp
- sap van 1 citroen
- 100 ml vers water
- 5 el agave siroop

#### Bereiding

Doe alle ingrediënten in de **bianco di puro** blenderkan en start het programma „Sauce“.

Zet de citroen room geruime tijd in de koelkast alvorens te serveren.

Geniet!

### Noten pudding

#### Benodigdheden:

- 100 g walnoten
- 100 g hazelnoten
- 100 g amandelen
- 2 grote bananen
- 300 ml notenmelk
- 4 el rietsuiker
- 1 snufje zeezout
- 2 tl gemalen kaneel
- wat gemalen bourbon vanille

#### Bereiding

Doe de noten in de **bianco di puro** blenderkan en met het programma „Nuts“ fijn malen.

Pel de bananen en doe ze samen met de andere ingrediënten bij het notenmeel.

Start nu het programma „Sauce“ om alle ingrediënten te mengen. Schenk het eindresultaat in een schaal, zet in de koelkast en serveer koud.

Geniet!

## Recepten om te proberen - cashew-, amandel- en hennepmelk

### Cashew melk

#### Benodigdheden:

- 100 g cashew noten
- 1 liter vers water
- zout en zoetmiddel

#### Bereiding

Vul de **bianco di puro** blenderkan met de cashew noten. Start het programma „Sauce“. Voeg zout en zoetmiddel toe naar smaak. Klaar.

Geniet!

### Amandelmelk

#### Benodigdheden:

- 100 g gepelde amandelen
- 500 ml vers water
- wat zoetmiddel
- snufje zout

#### Bereiding

Doe de ingrediënten in de **bianco di puro** blenderkan en start het programma „Sauce“. Voeg zout en zoetmiddel toe naar smaak. Klaar.

Geniet!

#### Tip:

Als u de melk filtert na het mixen, wordt het milder en lichter.

Geniet!

### Hennepmelk

#### Benodigdheden:

- 85 g hennepzaad
- 500 ml vers water

of

- 50 g gepeld hennepzaad
- 750 ml vers water

#### Bereiding

Vul de **bianco di puro** blenderkan met hennepzaad en water. Start nu het programma „Sauce“. Klaar.

Geniet!

#### Tip:

Als u de melk filtert na het mixen, wordt het milder en lichter.

## Recepten om te proberen - tomaten-, pinda- en courgette dressing

### Tomatendressing

#### Benodigdheden:

- 3 abrikozen
- 2 tomaten
- 1 klein lente uitje
- 2 el vers geperst citroensap
- 1 gedroogde chili peper
- 1 tl suiker

#### Bereiding

Verwijder de abrikozenpitten. Doe nu alle ingrediënten in de **bianco di puro** blenderkan en start het programma „Sauce“. Klaar.

Voeg nu zout naar smaak toe.

Geniet!

### Pinda dressing

#### Benodigdheden:

- ½ rode peper
- 5 takjes peterselie
- 100 g pinda's
- sap van een halve citroen
- wat fijn geschaafde citroenschil
- 100 ml melk
- 1 tl agave siroop
- zeezout

#### Bereiding

Verwijder de zaadlijst uit de peper, pluk de peterselieblaadjes van de steeltjes. Doe alle ingrediënten in de **bianco di puro** blenderkan en start het programma „Sauce“.

Voeg nu zout naar smaak toe. Klaar.

Geniet!

### Courgette dressing

#### Benodigdheden:

- 1 kleine courgette
- 1 teentje knoflook
- 75 g pijnboompitjes
- 4 blaadjes basilicum
- 70 ml water
- 2 el citroensap
- zeezout
- vers gemalen witte peper

#### Bereiding

Haal de schil van de courgette en de knoflook. Doe alle ingrediënten in de **bianco di puro** blenderkan en start het programma „Sauce“.

Voeg nu zout naar smaak toe. Klaar.

Geniet!

## Recepten om te proberen - IJs recepten

### Kokos frambozen ijs

#### Benodigdheden:

- 200 g bevroren frambozen
- 100 g cashew noten
- 100 - 200 ml dikke kokosmelk

#### Bereiding

Doe alle ingrediënten in de **bianco di puro** blenderkan en start het programma „Sauce“. Indien het ijs niet zoet genoeg is, kunt u nog wat stevia of agavesiroop toevoegen.

Geniet!

### Pistache ijs

#### Benodigdheden:

- 3 kleine bananen
- 1 avocado
- 50 g gepelde groene pistachenootjes
- 3 dadels zonder pit
- ½ vanille stokje
- 2 el cashewpasta
- 50 ml koude notenmelk
- 1 el pompoenpit olie

#### Bereiding

Pel de bananen, schil de avocado en verwijder de pit. Snijd in kleine stukjes en doe ze in de vriezer.

Doe de overige ingrediënten met de bevroren banaan en avocado in de blenderkan en start het programma „Sauce“. Klaar.

Geniet!

### Chocolade ijs

#### Benodigdheden:

- 3 bananen
- 6 dadels zonder pit
- 3 el walnoten
- 2 el cacao poeder
- 100 ml notenmelk
- 2 el amandelpasta
- 3 el gehakte amandelen

#### Bereiding

Pen en snijd de bananen in kleine stukjes en vries ze in.

Hak de amandelen grof met het programma „Nuts“ en doe ze in een schaal.

Doe nu de bevroren banaan met de overige ingrediënten behalve de amandelen in de **bianco di puro** blenderkan en start het programma „Sauce“.

Roer voorzichtig wat gehakte amandelen door het ijs.

Geniet!

Bij deze recepten hebt u de stamper TL nodig.  
Houdt u bij gebruik van de stamper steeds met uw vrije hand de blenderkan vast!

## Recepten om te proberen - Fruit smoothies

### Fruit Smoothie

#### Benodigdheden:

- ½ mango (zonder pit)
- ½ grapefruit
- ½ sinaasappel
- 1 mispel
- ½ granaatappel
- 500 ml vers water

#### Bereiding

Gebruik van de granaatappel alleen de pitjes. Schil de sinaasappel met een groenteschiller. Doe de ingrediënten in de **bianco di puro** blenderkan en start het programma „Smoothie“. Klaar.

Geniet!

### Pina Colada Smoothie

#### Benodigdheden:

- 200 g ananas
- 200 g rauwe kokos vruchtvlies
- 100 ml vers water

#### Bereiding

Schil de ananas en voeg bij de andere ingrediënten in de **bianco di puro** blenderkan. Start het programma „Smoothie“. Klaar.

Geniet!

### Koude Chocolate Smoothie

#### Benodigdheden:

- 3 bananen
- 500 ml notenmelk
- 5 el agave siroop
- 5 el cacao poeder
- 2 eL cacao nibs ( indien beschikbaar )
- 1 tl gemalen bourbon vanille

#### Bereiding

Pel de bananen en vries ze in kleine stukjes in. Doe ze met de andere ingrediënten in de **bianco di puro** blenderkan en start het programma „Smoothie“. Klaar.

Geniet!

## Recepten om te proberen - Soja en Sesam melk

### Soja melk

#### Benodigdheden:

- 100 g sojabonen
- 1 liter vers water
- zoetmiddel

#### Bereiding

Kook de bonen 1 uur. Doe de sojabonen met het verse water in de **bianco di puro** blenderkan. Start het programma „Soy Milk“. Voeg zoetmiddel toe naar smaak. Klaar.

Geniet!

### Sesam melk

#### Benodigdheden:

- 100 g gepeld sesamzaad
- 10 ontpitte dadels
- 1 banaan (zonder schil)
- sap van 1 sinaasappel
- 2 el citroensap
- 600 ml vers water

#### Bereiding

Voeg het sesamzaad met de overige ingrediënten in de **bianco di puro** blenderkan en start het programma „Soy Milk“. Klaar.

Geniet!

Als u wilt genieten van een koude fruit smoothie kunt u de hoeveelheid water verminderen en wat ijsblokjes toevoegen.



## Technische Gegevens

### originale

Voltage / Frequentie	220 - 240 V / 50 - 60 Hz
Capaciteit	1.680 Watt
Rotaties	3.000 r/min. (Stand 1) - tot 32.000 r/min. (Stand H)
elektrische stroom	8 Ampere
Mengbeker	2,0 liter, tritan kunststof, BPA-vrij
Max. temperatuur	125 °C
Soort messen en materiaal	6 roestvrijstalen messen, HCS (Japan)
Bedieningspaneel	Jog-Dial knop voor Programmeerkeuze handmatige tijds- en snelheidsinstelling Pulse knip, Display 6 automatische programma's
Beveiligingsfuncties (zie pag. 5)	Beveiliging tegen oververhitting, overbelasting en sensor voor de blenderkan
Afmeting van de machine	(h) 540 mm x (b) 220 mm x (d) 220 mm
Afmeting van de verpakking	(h) 435 mm x (b) 310 mm x (d) 267 mm
Netto gewicht	5 kg
Bruto gewicht	6,6 kg
Certificering / standaard	ITS -GS, CE, EMC, CB, LVD, CCC, PAH
Fabrieksgarantie	5 jaar op het motorblok 2 jaar op de blenderkan 2 jaar op de stamper
Stroomverbruik Standby	0,339 Watt
Soort gebruik	Deze blender is geschikt voor huishoudelijk en niet voor professioneel gebruik

### Stamper TL

Kleur	Zwart
Afmetingen	(h) 325mm x (b) 82 mm
Afmeting van de verpakking	(h) 287 mm x (b) 118 mm x (d) 88 mm
Gewicht	0,12 kg
Fabrieksgarantie	2 jaar
Max. temperatuur	125 °C

## Verwijderingsnotitie

De verpakking beschermt de machine tijdens het transport. De verpakkingsmaterialen zijn gekozen met inachtneming van zorg voor milieu en afval en zijn daarom geschikt voor recycling.

Terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop vermindert afval en bespaart grondstoffen. Doe afstand van niet benodigd verpakkingsmateriaal via de inzamelpunten van het inzamelingsstelsel "Green Point".

Bewaar, indien mogelijk, de verpakking gedurende de garantieperiode, zodat u de machine goed kunt verpakken indien u gebruik moet maken van de garantie.

De machine en de verpakking moeten worden verwijderd volgens de lokale voorschriften voor elektrisch afval en verpakkingsmaterialen. Indien nodig, informeer hiernaar bij uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf.

Gooi geen elektrische apparaten weg bij het huishoudelijk afval maar gebruik de gemeentelijke inzamelpunten. Vraag bij uw gemeente naar de adressen van de inzamelfaciliteiten. Als elektrische apparaten zonder controle worden weggegooid, kunnen er gevaarlijke substanties in het grondwater komen door corrosie en hiermee de voedselketen of planten en dieren gedurende vele jaren vergifigen.

Contactgegevens

bianco di puro Nederland  
Korte Brinkweg 63B  
3761EC Soest  
Utrecht

Telefoon +31 6 120 41549  
Mail info@biancodipuro.nl

Bezoek ook onze internet pagina op [www.biancodipuro.nl](http://www.biancodipuro.nl)

Klantenservice

bianco di puro Nederland  
Korte Brinkweg 63B  
3761EC Soest  
Utrecht

Telefoon +31 6 120 41549  
Mail support@biancodipuro.nl

Automatische programma's .....	14
Standby stand.....	13
Rotatie overzicht .....	16
Aan / Uit knop.....	12
Aanzetten van uw originele .....	13
Spaar stand.....	13
Snelheidsinstellingen .....	16
Snelheidsstanden.....	16
Looptijdinstellingen .....	16
Handmatige instellingen .....	16
Programma knoppen.....	12
Pulse-Stand.....	12
Schoonmaken van blenderkan en deksel .....	19
Schoonmaken van het motorblok .....	19
Sensor voor blenderkan.....	5
Stamper .....	17
PULSE knop .....	12
SPEED +/- knop .....	12
TIME+/- knop .....	12
Beveiliging tegen oververhitting.....	5
Beveiliging tegen overbelasting.....	5

## bianco di puro Servicecenter Hoofdkantoor

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

Houdt u svp de aankoopdatum en het serienummer bij de hand. Het serienummer is onderaan de machine aangebracht.

Let op:

- Voor gebruik altijd de gebruiksaanwijzing lezen
- Laat het apparaat niet in het water vallen
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt!
- Let op: maak het apparaat niet open, er bestaat gevaar voor een elektrische schok

## Garantiebepalingen

Wij geven de volgende fabrieksgarantie op uw blanco di puro hogesnelheidsblender:

- 5 jaar fabrieksgarantie op het motorblok
- 2 jaar fabrieksgarantie op de blenderkan
- 2 jaar fabrieksgarantie op de stamper

Die Garantie wordt gegeven op materiaal, constructie en productiefouten van alle onderdelen.

Als ondanks gepast gebruik zich een fout voordoet bij uw blanco di puro hogesnelheidsblender dan zal de fabrikant beslissen over reparatie, kostenloze vervanging van defecte onderdelen of omwisseling met een gelijkwaardig apparaat.

In dat geval moet het hele apparaat inclusief alle onderdelen, grondig gereinigd en goed verpakt gestuurd worden aan het blanco di puro service adres. Houdt u er rekening mee, onafhankelijk van de garantie, dat onze service afdeling schoonmaken kosten in rekening kan brengen als de onderdelen of het apparaat niet schoongemaakt zijn. Bewaar voor de zekerheid de originele verpakking voor het geval u de blender terug moet sturen.

Wij verzoeken altijd eerst contact op te nemen per mail of telefoon met de service afdeling voordat u het apparaat terugstuurt. Vaak is een telefoontje met onze klantenservice voldoende om het probleem te verhelpen en dan is het inpakken en verzending overbodig geworden. In elk geval zal de blanco di puro klantenservice het probleem zo snel mogelijk verhelpen.

Als het na overleg toch nodig is om het apparaat op te sturen, overlegt u dit dan met de klantenservice zodat de verzendkosten zo laag mogelijk kunnen blijven.

## Niet onder de garantie vallen:

1. oorzaken die niet te maken hebben met de verwerking en fabricage van het apparaat zoals b.v. lichte beschadigingen aan of een val van het apparaat.
2. als het apparaat niet voor het doel en gebruik is ingezet als vermeld in de gebruiksaanwijzing of bij onzorgvuldige behandeling of technische verandering door de klant.
3. beschadiging die door vreemde onderdelen of reparaties door niet geautoriseerde bedrijven veroorzaakt zijn.

## Om de garantie in werking te kunnen stellen hebben wij volgende informatie van u nodig:

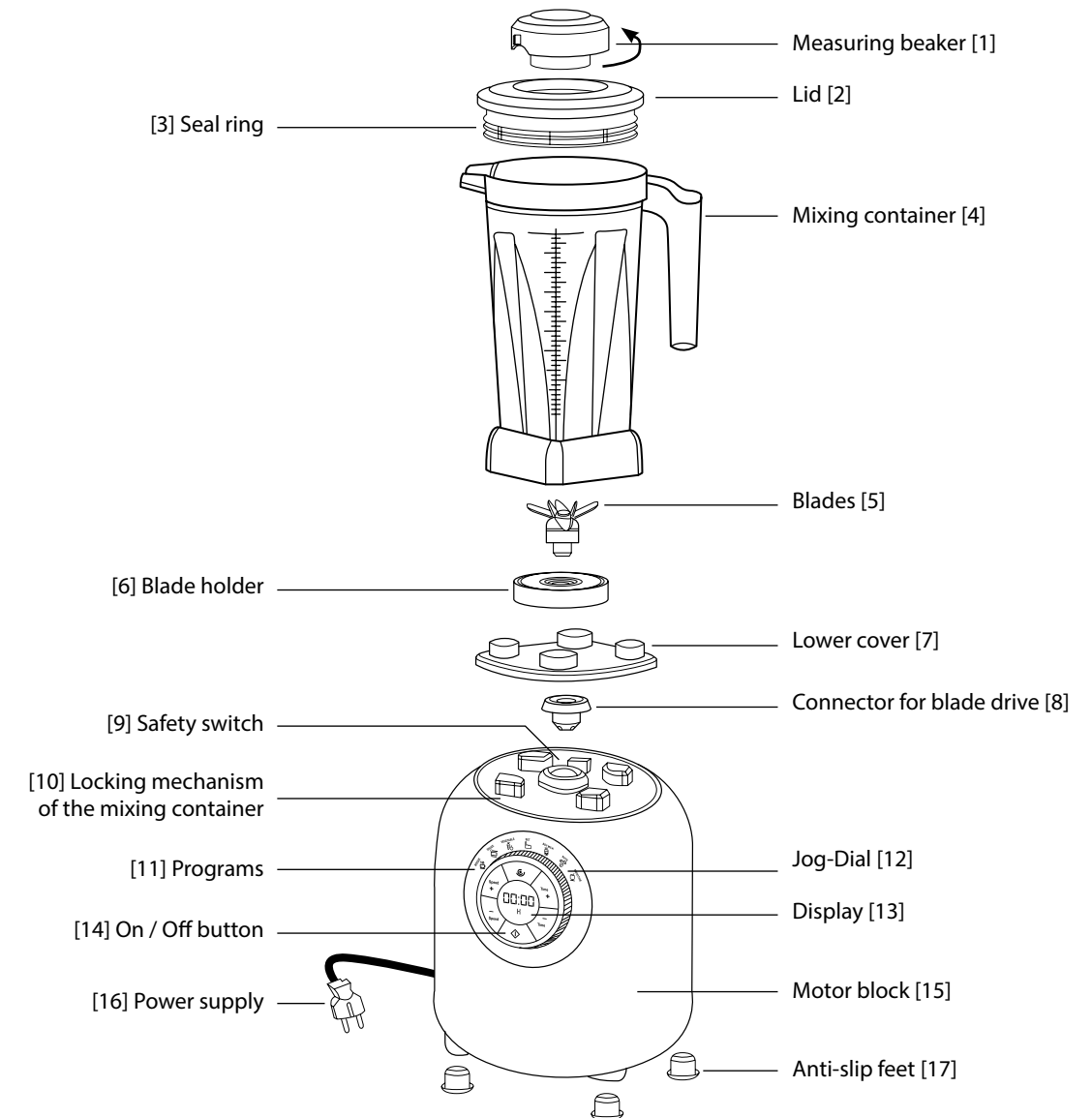
1. Uw naam, adres en telefoonnummer
2. Serie-Nr. en Model
3. Beschrijving van het probleem
4. Aankoopdatum
5. Gekocht bij
6. Bij beschadiging tijdens transport:  
Naam van de verzender en pakketnummer

## Belangrijk

Bewaar de verpakking gedurende de garantietermijn om in geval van gebruikmaking van de garantie het apparaat volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Als u uw blanco di puro hogesnelheidsblender opstuurt verzeker u er dan van dat alle onderdelen in de originele verpakking ingepakt zijn. Vergeet u niet uw adres aan de buitenkant te vermelden.

## Description



## Contents

DESCRIPTION .....	1
INTRODUCTION.....	4
INFORMATION ABOUT THIS USER MANUAL .....	5
SAFETY FUNCTIONS .....	5
SAFETY PRECAUTIONS .....	6
OPERATING NOTES.....	8
UNPACKING, CONTENTS AND START-UP.....	9
REQUIREMENTS OF THE INSTALLATION LOCATION .....	10
ELECTRICAL CONNECTION.....	10
JOG-DIAL AND CONTROL PANEL.....	11
OPERATING PROGRAMME BUTTONS .....	12
OPERATING originale .....	13
MEASURING BEAKER, LID AND SEAL RING .....	13
OPERATING originale WITH PRESET PROGRAMMES .....	14
PROGRAMME DESCRIPTION.....	15
OPERATING originale MANUAL MODE .....	16
OPERATING THE TAMPER TL.....	17
SAFETY GUIDELINES FOR CLEANING .....	18
CLEANING THE MIXING CONTAINER (INCL. LID) AND MOTOR BASE .....	19
INSTRUCTIONS FOR GENERAL PREPARATION .....	20
RECIPES TO TRY - GREEN SMOOTHIES .....	22
RECIPES TO TRY - GREEN SAUCE, TOMATO SAUCE AND HUMMUS.....	23
RECIPES TO TRY - TOMATO SOUP, ASPARAGUS SOUP.....	24

## Contents

RECIPES TO TRY - CASHEW MUSH, ALMOND MUSH .....	25
RECIPES TO TRY - APRICOT PUDDING, LEMON CREAM AND NUT PUDDING .....	26
RECIPES TO TRY - CASHEW MILK, ALMOND MILK AND HEMP MILK.....	27
RECIPES TO TRY - TOMATO DRESSING, PEANUT DRESSING AND ZUCCHINI DRESSING .....	28
RECIPES TO TRY - ICE CREAM.....	29
RECIPES TO TRY - FRUIT SMOOTHIES.....	30
RECIPES TO TRY - SOY MILK.....	31
TECHNICAL DATA originale AND TAMPER TL.....	32
DISPOSAL NOTE.....	33
bianco di puro CONTACTS AND CUSTOMER SERVICE.....	34
INDEX.....	35
WARRANTY .....	36

## Introduction

Dear Customer,

We are pleased that you have decided to care for your health, with the aid of originale! 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 higher than in conventionally prepared food. With the originale they are prepared in no time, taste deliciously and supply you with essential nutrients to master the daily challenges.

The originale can be used for preparation of soups, sauces, ice cream, and more. See the recipes on page 22 and be inspired!

True to the motto: "You are what you eat!"

We hope you enjoy your new path to healthy nutrition.

## Information about this User Manual

This user manual is part of your originale and provides important information for start-up, safety, proper use and maintenance of your device. The user manual must always be available with the device. It must be read by every user who deals with

start-up, operation, cleaning and maintenance

of your originale.

## Safety Functions

Your originale has 3 safety functions to protect third parties and the device from being damaged.

### Overheating protection

The motor of your originale is equipped with a temperature control. If the motor or the blades turn too slowly due to too solid foods or too little fluid, there is a danger of overheating. If the motor should switch off for that reason, the overheating protection of your originale is activated. Let your originale cool off for about 45 minutes in a well-ventilated area, afterwards you can use your originale as normal.

### Overload protection

The motor coupling is provided with a predetermined breaking point. This protects the motor in case the blades in the mixing container are not able to rotate because of a blockage (forgotten items in the blender, such as spoons.). This predetermined breaking point can be reset by our customer service.

### Sensor for mixing container

The sensor for the mixing container detects when the container has been set up correctly. If the container is not, or has not been placed correctly, your originale will not turn on. Never attempt to bypass the sensor to protect yourself and third parties from injuries, and to prevent damage to the device.

## Safety Precautions

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

- Check the originale before the first use for externally visible damage of the housing, electrical connection as well as the power plug. Do not operate a damaged device.
- In case of damage to the power supply cord, the device must not be put into operation.
- If water or another fluid has entered the motor base, contact your **bianco di puro** service as soon as possible. Disconnect the power plug and do not operate the device anymore.
- Never place the 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. In addition the warranty is voided.
- Defective parts must only be replaced with original parts, because only original parts ensure that the safety requirements are fulfilled.
- Never put your hands in mixing container during operation. It will cause injuries.
- Operate the device with the original mix container only or a matching one from the **bianco di puro** product range.
- Fill the mixing container only up to the maximum marking (max. marking).

## Safety Precautions

- Children and frail persons must always be supervised by a person responsible for their safety, when using the originale.
- Always store the device and the mixer attachment 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 cable is not caught anywhere, causing the device to fall and injuring people.
- 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 incl. seal ring and measuring beaker correctly close the mix container.
- Always disconnect the power cable when cleaning moving parts.
- Pay attention to the blade unit during cleaning, the sharp blades are a risk of injury.
- Do not try to dismantle the blades from the mixing container, they are permanently fixed to the device.
- Never leave the device without supervision during operation.
- This appliance shall not be used by children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.

## Operating Notes

- If you want to prepare sauces, soups or nut milk, add the ingredients in 2 to 3 steps, depending on their hardness. The content should not be too little, but also not too much. Too many ingredients in one process may lead to overheating and automatic shutdown of the motor. In that case, please wait until the device cools off as described above (see page 5).
- Always keep the lid closed during the operation of your originale. This avoids any scalding or splashes of hot foods.
- Never put your hands into the mixing container during operation to avoid injuries. Do not dip any objects into the mixing container during operation, since otherwise the motor, blades and other parts of the device can be destroyed. Except for the supplied tamper TL that may only be used through the lid opening (Fig. [2], page 1), since it cannot contact the blades through the opening for the measuring beaker. On page 17, you will find the description of the tamper.
- When preparing hot drinks, soy milk or soups, make especially sure that the lid is closed well and your originale is standing securely. 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 preset programmes (soup, sauce or soy milk, see page 14).
- Always pour liquids and soft ingredients first into the mixing container and afterwards the harder ingredients, such as ice cubes, green leaves, etc.
- If the chosen programme or the manual mode is finished, please wait until the blades are fully stopped before removal of the mixing container, otherwise the connection can be damaged.
- If a singed smell exudes from the motor block, stop the device immediately and disconnect the power supply. The smell can result from abrasion of the rubber bearing of the connection if it was not mounted correctly. In this case please contact your **bianco di puro** customer service immediately.
- When preparing thick and sticky ingredients such as dough, it can happen that the motor and the blades turn idly, this is because an air bubble has formed in the ingredients, stop the programme and remove only the measuring beaker. Your can remove the air bubble through the opening with the included tamper TL. Replace the measuring beaker and continue the preparation.

## Unpacking, Contents and Start-up

Please proceed as follows to unpack your originale:

- Remove the device and all accessories from the carton. On the outer sides of the styrofoam packaging you will find the lid and the tamper TL.
- Remove all packing material from the device and the accessories
- Keep the packaging material during the warranty period, in order to pack appropriately for warranty case.

### Please note

- Do not remove any stickers because they are attached for safety reasons and are required for warranty enquiry.
- Please do not remove the stickers on the handle of the tamper. On this, the safe use of the tamper is shown.

## Contents

This device is delivered with the following components:

- This user manual
- Lid (inc. silicon seal) with removable measuring beaker
- 2.0 liter mixing container (Model: standard)
- Tamper TL
- Motor base

## Start-up

### **Attention:**

- During the start-up of the device personal injury or property damage can occur.
- Observe the safety precautions on page 6.
- Packing materials must not be used to play with, because there is danger of suffocation.

## Requirements of the Installation Location

For the safe and faultless operation of your originale, the installation location must fulfil the following condition:

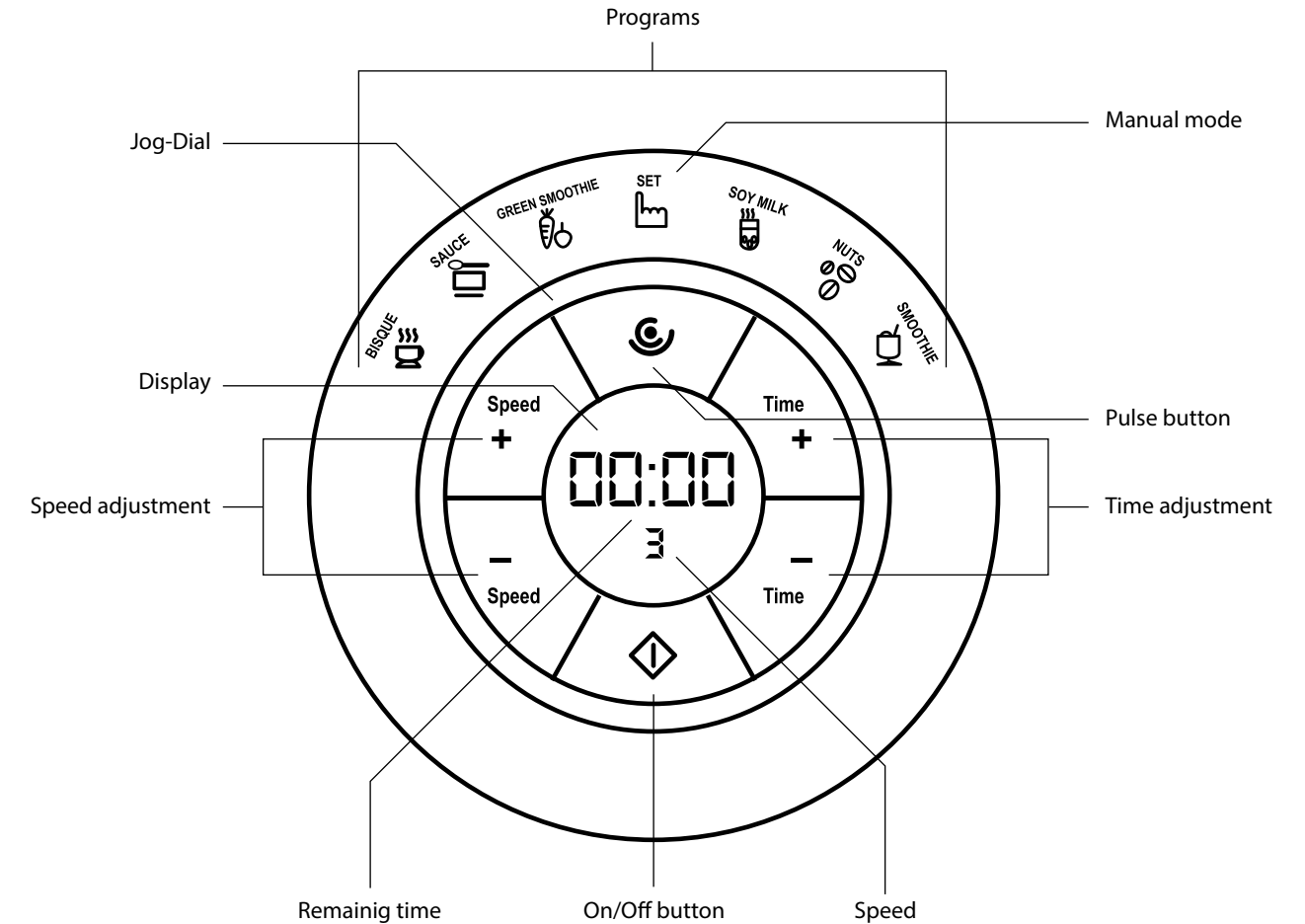
- The device must be placed on a level, flat, solid and nonslip surface that ensures the load capacity.
- Take care that the device cannot fall over.
- Do not place a cloth under the device.
- Choose the installation location so that children cannot play with the device or reach into it and cannot pull the power cord of the device.
- Place the unit only inside and do not operate it outdoors.

## Electrical Connection

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

- Before connecting, compare the technical data of the device, voltage and frequency 220 - 240 Volts, 50 - 60 Hz, with your power supply. This data must conform so that the originale is not damaged. In case of doubt ask your electrician.
- The electrical safety can only be ensured, if it is connected to a properly installed protective earth system.
- The manufacturer takes no 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 plug can lead to overheating of the device or electric shock.

## Jog-Dial and Control Panel





## Operating Programme Buttons

### On/Off Button

This button starts all programs, which have first been chosen with the Jog-Dial. During the start of the program this button is lit green. By pressing the On/Off button again the program is ended prematurely.

### Pulse Button / Pulse Mode

With this button your originale starts with the lowest speed and goes up to level 10 within 2 seconds. During operation in Pulse mode you must keep this button pressed. Your originale stops automatically when the button is released. In Pulse mode „88:88“ and „H“ are shown on the display.

### Start of an Automatic Program

To start a program your originale must be in standby mode. Now choose a program with the jog-dial, your choice of program is shown by a flashing symbol. By pressing the On/Off switch the program is started, you can follow the progress of the program on the display (Fig. [13], page 2). After the end of the program your originale stops automatically.

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

Use these buttons to change the speed and time settings.

With the (SPEED +) button increase the speed or time. With the (SPEED -) button decrease it.

### Speed Adjustment

The speed can be set from level 1 to level 10 (H). The display shows the levels as follows: „1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, H“.

Set the speed by pressing the button (SPEED +) and (SPEED -). In manual mode the speed can also be set during operation.

Remove the mixing container only when the blades do not rotate anymore!

## Operating originale

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

### Start-up


In order to use your originale, it is necessary to put on the mixing container on the motor block properly. Without mixing container your originale does not start. If you put the container on the engine block, you will hear a long beep and both the display as well as the buttons light up briefly. Now your originale is in energy saving mode.

### Energy Saving Mode<sup>1</sup>

To switch on the device, place the mixing container (Fig.[1], page 2) on the locking mechanism (Fig.[10], page 2), this switches the display on for 1 second and then automatically changes into the energy saving mode<sup>1</sup>. In this mode the display is switched off, only the On/Off button (Fig. [14] page 2) is lit red.

### Standby Mode

You only have to press a button on the control panel or turn the Jog-dial to switch the device from energy saving mode to standby mode. Make sure that the mixing container is put on properly. In this mode the display shows „00:00“ minutes and the

speed is set to “3” and all symbols on the control panel are lit and  flashes.

Your originale automatically changes to Energy Saving Mode after 3 Minutes of inactivity.

## Measuring Beaker, Lid and Seal Ring

Place the measuring beaker (Fig. [1], page1) in the opening of the lid (Fig. [2], page 1) 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 seal ring from the lid for easy cleaning. Please take care, that the seal ring is placed in the lid after cleaning.








<sup>1</sup>Power consumption in Energy Saving Mode: 0,339 Watt

## Operating originale preset programs

### Start up a preset program

To use a preset programme your originale must be in standby Mode. Select your desired programme by turn the Jog-Dial. The chosen programme is shown by the flashing of the symbol. By pressing the On/Off button the chosen programme will start. At the same time, the remaining time is shown at the display. Upon completion the programme your originale stops automatically.

Remove the mixing container only when the blades stop rotating!

Symbol	Program	Program description	Run Time	Display
	Bisque	Level 7 in 7 seconds, then level H in 3 seconds. Level H is kept to the end of the program Speed gradually increase when program starts.	04:20 Min.	Remaining Time Speed Display
	Sauce	Level 8 for 2 seconds and 1 second stop. In total 5 repetitions. Then level H for 45 seconds. Speed gradually increase when program starts.	01:00 Min.	Remaining Time Speed Display
	Green Smoothies	Level H for 20 sec., 2 sec. stop. Level 6 for 10 sec, 2 sec. stop. Level H for 40 sec., 2 sec. stop. Level 6 for 10 sec. Speed gradually increase when program starts.	01:26 Min.	Remaining Time Speed Display
	Soy Milk	Accelerates to level 5 in 5 seconds, level 5 for 25 seconds, then level 8 for 30 seconds, level H until the end of the runtime. Speed gradually increase when program starts.	06:00 Min.	Remaining Time Speed Display
	Nuts	Level 5 for 5 seconds, then level 8 for 2 seconds and 1 second stop, 10 repetitions. Speed gradually increase when program starts.	00:35 Sec.	Remaining Time Speed Display
	Smoothies	Level H for 8 seconds and 2 second stop. 3 repetitions. Speed gradually increase when program starts.	00:30 Sec.	Remaining Time Speed Display
	Manual Mode	Set speed. Stops automatically after the set time.		Remaining Time Speed Display

## Program Description

### Bisque = Warm Soup

By 4:20 minutes, you can heat the content to nearly 42 °C. This makes it possible to prepare a simple tasty soup in raw food quality.

### Sauce

Make delicious sauces in no time, such as tomato basil pesto.

### Green Smoothies

Use this programme to make green smoothies. The difference to the programme "smoothies" is that due to the longer mix time the green leafs are blended perfectly.

### Soy Milk, Nut Milk

Use the soy milk programme to make homemade soy milk. A recipe can be found under "recipes to try" on page 31.

### Nuts = Nut Programme

To grind coffee beans, nuts or grains. Recommended is the 2.0 liter dry container "Flower" (also made from TRITAN plastic and BPA-free).

### Smoothies = Fruit smoothies

Serves for the preparation of pure fruit smoothies that does not contain green leaf.

 Note For more recipe ideas, see page 22.

## Operating originale Manual Mode

### Manual Mode

In Manual Mode you can set the time and speed variable.

This is of interest when one of the preset programs does not suit your recipe.

### Time Adjustment

To adjust the time setting, use the keys (TIME+) or (TIME-). If the preset runtime is less than 1 minute, the runtime can be set in 5 second intervals by pressing the (TIME +) or (TIME -) button. If the runtime is more than 1 minute the time is set in 10 second intervals. By keeping the particular TIME button pressed the setting of the runtime is accelerated in the corresponding direction. During mixing with a preset runtime it is still possible to adjust the time with the buttons (TIME +) and (TIME -) (only in manual mode).

### Speed Adjustment

In Manual mode the speed can be set from level 1 to level 10 (H).

The selected speed setting is illustrated as followed:

„1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, H“.

The speed adjust by pressing the (SPEED+) and (SPEED-) button. During the manual mode operation the speed can be adjusted.

The speed depends on the speed level you select from 3,000 rpm (level 1) to 32,000 rpm (level 10/H). (approximate rpm.)

Remove the mixing container only when the blades do not rotate anymore!

## Operating the Tamper TL

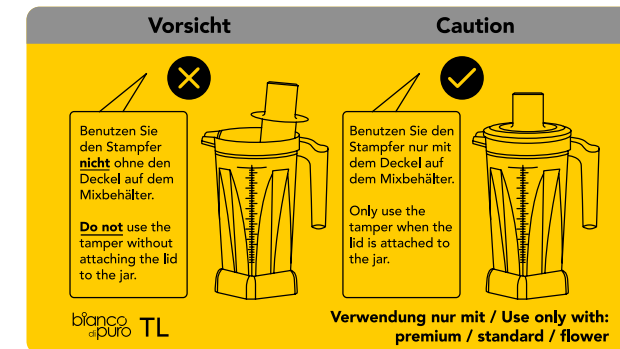
Run the tamper only through the lid opening of the measuring beaker. (see Fig. 2, page 1). Use only the provided tamper and NO OTHER objects to press the mixing content towards the blades. The less water you use, the more you have to work with the tamper. If you use other objects, the device can be damaged irreparably.

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. With the integrated temperature gauge you can make sure your foods are prepared gently.

When using the tamper, hold the base of the mixing container with your free hand. This will prevent the mixing container from tipping and causing damages to the coupling.

Please note that the tamper TL must only be used in conjunction with the lid. Using the tamper without the lid can damage the tamper, engine block, and the mixing container.

Please do not remove the warning sticker on tamper!



## Safety Guideline for Cleaning

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

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

- 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 charged, 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 Container (incl. Lid) and Motor Base

Cleaning of the mixing container and lid



Carefully when cleaning:

The stainless steel blade can cause injury!  
The mixing container is not suitable for 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 (incl. measuring beaker and seal ring) and press the Pulse button for some times.
- Always clean the mixing container directly after each use.
- Do not try to dismantle the blades from the container, they are fixed permanently to the mixing container.
- Clean the lid and measuring cup with detergent, using a soft sponge or a soft nylon brush.
- The silicone seal on the lid can be removed for easy cleaning. Clean it with a soft sponge and a little detergent. To ensure a proper seal of the cover, replace the seal after cleaning. Only operate the blender when the lid, the measuring cup and the silicone seal is installed properly.

Take care that the contacts of the motor base are dried properly, when putting on the mixing container.

Cleaning of the motor base

- Clean the motor base with a soft and moist cloth,
- Do not use any aggressive cleaning agents or solvents,
- Never immerse the motor base in water or other fluids (danger of short circuit),
- Never rinse the motor base under running water (danger of short circuit).

If water has entered the motor base, disconnect the power plug and contact your **bianco di puro** service immediately.

Cleaning the tamper TL

Clean the tamper immediately after each use with a damp cloth. If necessary, use a little detergent. After cleaning, dry the tamper with a dry cloth.

## Instructions for general preparation

With the **bianco di puro** high performance mixer the preparation of many dishes is very simple. You only add the ingredients in the mixing container and select the desired automatic program. In no time, you can prepare delicious desserts, healthy smoothies or a delicious warm or hot soup. And much more!

Practice has shown, every start is a bit difficult. Therefore, we have identified the most frequently asked questions with appropriate solutions for you.

While preparation the **bianco di puro** blender works smoothly and suddenly sticks.

It may be that a larger piece sticks at the bottom of the mixing container. Turn off the device and try to remove the large pieces with the tamper. Sometimes bubbles are formed, which you can remove with the tamper easily. If necessary add more water.

Mass of the ingredients is pressed against the walls of the mixing container and settles there. The blades run at idle.

This happens especially when less ingredients are crushed, as well as in the preparation of almond and walnut mush. A solution is that you push the mass with the tamper from the edge towards the knife – please make sure that the device is switched off. Adding liquids ensures that the mass remains at the bottom of the mixing container where it can be processed by the blades.


The mixer sticks and then strikes completely.

Your **bianco di puro** high performance mixer has a thermal protection which ensures that the device does not overheat. Please take frequent breaks so that it can cool down. If the overheating protection is active, please wait 45 minutes. After that time, your **bianco di puro** high performance mixer is ready to use as usual.

## Instructions for general preparation

Almonds, walnuts, sunflower seeds and seeds are crushed in the blender, but there will be no creamy mush.

Add wise neutral edible oil by tablespoons, until the knife have a grip again and a creamy consistency develops. It often helps to stir the nut mixture with the tamper. During long-term preparation of nut mush, a heating must be expected because of the frictional effects. You should make sure that the mass in the mixing container is not heated above 42 °C due to raw food criteria where no trans fats are allowed. Please pause while preparation to cool down the puree, as well as the device.

 Note Current recipes can be found on our website at [www.biancodipuro.com](http://www.biancodipuro.com)

## Recipes to try - Green Smoothies

### Sweet Apple Smoothie

You will need:

- 1 ripe banana (without skin)
- 2 hands of baby spinach
- leaves of a carrot
- 2 sweet apples
- 4 kohlrabi leaves
- 500 ml of fresh water

#### Preparation

Peel the banana, divide the apple into quarters and remove the stem and the blossom root, the seeds should be used with. Wash the baby spinach briefly. Give all ingredients into mixing container and add the water. Now start the program "Green Smoothies". Done!

Enjoy!

### Green Power Smoothie

You will need:

- 1 banana
- 1 apple or mango
- 1 handfull of chard or spinach
- ½ tbsp. of oil (coconut oil)
- 100 ml of apple juice
- 100 ml of fresh water

#### Preparation

Peel banana, dividethe appleremove the stem and the blossom root. Remove stone of mango. Wash chard or spinach briefly.

Put all ingredients in the blender and start the program "Green Smoothies". Done!

Enjoy!

### Sweet Cherry Smoothie

You will need:

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

#### Preparation

Remove stone of mango, cherries and nectarines, wash the lettuce short, peel the skin of the lemon with a vegetable peeler.

Put all ingredients in the blender and start the "Green Smoothies". Done!

Enjoy!

## Recipes to try – Green sauce, Tomato sauce and Hummus

### Green Sauce

You will need:

- Some fresh lettuce leaves
- celery with green leaves
- 1 tbsp. of tomato paste
- 2 tbsp. of olive oil
- 2 tbsp. of fresh lemon juice
- 2 tbsp. of fresh water
- Salt and pepper

#### Preparation

Put all ingredients in the **bianco di puro** mixing container and start the program "Sauce". Done!

This green sauce goes perfectly with pancakes, noodles, fresh potatoes, and much more.

Enjoy!

### Tomato Sauce

You will need:

- 7 medium tomatoes
- 2 small shallots
- 8 fresh basil leaves
- 1 tbsp. of agave syrup
- 2 tbsp. of olive oil
- fresh parsley, chili
- Salt and pepper

#### Preparation

Place all ingredients in the **bianco di puro** mixing container and start the program "Sauce". Add the tomato sauce with salt and pepper to taste. Done!

Enjoy!

### Hummus

You will need:

- 250 g of chickpeas (from the can)
- 1 tbsp. of tahini (sesame paste)
- 4 tbsp. of olive oil
- juice of one fresh lemon
- some garlic
- ½ tbsp. of cumin
- Salt and pepper

#### Preparation

Place all ingredients in the **bianco di puro** mixing container and start the program "Sauce". Add hummus with salt and pepper to taste. Done!

Enjoy!

## Recipes to try - Tomato Soup, Asparagus Soup and Cauliflower Soup

### Tomato Soup

You will need:

- 500 g of tomatoes
- 1 red bell pepper
- 2 oranges
- 60 g of cashew nuts
- 2-4 basil leaves
- Sea salt and black pepper

Preparation

Put the ingredients in the **bianco di puro** mixing container and start the program "Bisque". Add the soup with some sea salt and black pepper to taste. Done!

Enjoy!

### Asparagus Soup

You will need:

- 60 g of almonds
- 300 g of peeled white asparagus
- 1 small spring onion
- ½ banana (without shell)
- 250 ml of fresh water
- juice of half a lemon
- 1 tbsp. of organic lemon peel
- sea salt
- freshly ground white pepper
- 4 tbsp. of watercress

Preparation

Fill the almonds in the **bianco di puro** mixing container and start the program "Nuts".

Add all ingredients to the ground almonds and start the program "Bisque". After 8 minutes, your soup is ready.

Add salt and pepper to taste before serving sprinkled with cress.

Enjoy!

### Cauliflower Soup

You will need:

- 1 small spring onion
- 1 clove of garlic
- ½ cauliflower
- 300 ml of fresh water
- 1 ripe avocado (without shell)
- 3 tbsp. of lemon juice
- 3 tbsp. of chives
- sea salt
- freshly ground white pepper

Preparation

Peel spring onion and garlic, chop the cauliflower coarsely.

Fill onion, garlic and cauliflower in the **bianco di puro** mixing container and start the program "Nuts".

Now, add the fresh water and the avocado (without stone) in the blender and start the program "Bisque".

Stir in the chives and add salt and pepper to taste. Done!

Enjoy!

## Recipes to try – Cashew mush, Almond mush

### Cashew mush

You will need:

- 250 g of cashew nuts
- about 4 tbsp. of oil  
(sunflower oil or thistle oil)

Preparation

Put the cashews in the **bianco di puro** mixing container, pour the oil in the mixing container and start program "Nuts".

Then mix manually until a fine paste has been produced. This may take some time to complete. Done!

Enjoy!

### Almond mush

You will need:

- 200 g of almonds
- 4 tbsp. of oil  
(almond oil or sunflower oil)

Preparation

Pour the almonds together with the oil in the mixing container and start the program "Nuts".

Then mix manually until a fine paste has been made. This may take some time to complete.

Enjoy!

"In the preparation of nut mush, you must press the nuts with the stamper TL to the blades. In this process, there may be a higher temperature. Please have a couple of small breaks while mixing to allow the mush and the device to cool down. In case of overheating, the mixer automatically switches off. After about 45 minutes, it is ready for use again.

If the nuts are not finely ground enough add a little bit of oil."

With these recipes, you have to work with the tamper TL  
Always hold the base of the mixing container firmly with your free hand when using the tamper.

## Recipes to try – Apricot pudding, Lemon cream and Nut pudding

### Apricot pudding

You will need:

- 1 large banana
- 400 g of apricots (pitted)
- 50 ml of milk
- 3 tbsp. of cane sugar
- 1 tbsp. of fresh lemon juice
- 1 tbsp. of carob flour
- 2 tbsp. of sliced almonds
- 2 lemon balm leaves

#### Preparation

Peel the banana and halve the apricots.

Put banana, apricots, milk, sugar and lemon juice in the **bianco di puro** mixing container and start the program “Nuts”. Add carob flour and mix briefly with the Pulse button.

Cool the pudding thoroughly in the refrigerator. Before serving, garnish the pudding with almond flake and lemon balm.

Enjoy!

### Lemon cream

You will need:

- 250 g of cashew nuts
- 1 tbsp. abrasion of one lemon
- juice of one lemon
- 100 ml of fresh water
- 5 tbsp. agave syrup

#### Preparation

Put all ingredients in the **bianco di puro** mixing container and start the program “Sauce”.

Put the lemon cream before serving in the refrigerator and allow to cool well.

Enjoy!

### Nut pudding

You will need:

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

#### Preparation

Put the nuts in the blender and let the **bianco di puro** shred them with program “Nuts”.

Peel the bananas and put them together with the other ingredients to the nut flour.

Now, start the program “Sauce” to blend all ingredients. Fill the finished walnut pudding in a bowl. cool it before serving.

Enjoy!

## Recipes to try - Cashew milk, Almondmilk and Hemp milk

### Cashew milk

You will need:

- 100 g of cashew nuts
- 1 L of fresh water
- Salt or sweetener

#### Preparation

Fill the cashew nuts with the fresh water into the **bianco di puro** mixing container. Start the program “Sauce”. Add the almond milk with a little sweetener and salt to taste. Done!

Enjoy!

### Almond milk

You will need:

- 100 g of peeled almonds
- 500 ml of fresh water
- sweetener
- pinch of salt

#### Preparation

Put the ingredients in the blender and **bianco di puro** start the program “Sauce”. TAdd the almond milk with a little sweetener and salt to taste. Done!

Enjoy!

#### Tip:

If you filter the milk after mixing it will become milder and lighter.

### Hemp milk

You will need:

- 85 g of hemp seeds
- 500 ml of fresh water

or

- 50 g of shelled hemp seeds
- 750 ml of fresh water

#### Preparation

Enter the hemp seeds in the **bianco di puro** mixing container and add the fresh water.

Now start the program “Sauce”. Done.

Enjoy!

#### Tip:

If you filter the milk after mixing it will become milder and lighter.



## Recipes to try - Tomato dressing, Peanut dressing and Zucchini dressing

### Tomato dressing

You will need:

- 3 apricots
- 2 tomatoes
- 1 small spring onion
- 2 tbsp. of freshly squeezed lemon juice
- 1 dried chili pepper
- 1 tbsp. of sugar

#### Preparation

Remove the stones of the apricots. Now, put all the ingredients in the **bianco di puro** mixing container and run the program "Sauce". Done.

Now add the dressing as desired with salt to taste.

Enjoy!

### Peanut dressing

You will need:

- ½ red pepper
- 5 sprigs of parsley
- 100 g of peanuts
- juice of half a lemon
- Some finely grated lemon rind
- 100 ml of milk
- 1 tbsp. of agave syrup
- sea salt

#### Preparation

Remove seeds of the pepper, pluck parsley leaves off the sprig.

Put all ingredients in the mixing container and start the **bianco di puro** program "Sauce". Add salt to taste. Done!

Enjoy!

### Zucchini dressing

You will need:

- 1 small zucchini
- 1 clove of garlic
- 75 g of pine nuts
- 4 basil leaves
- 70 ml of water
- 2 tbsp. of lemon juice
- sea salt
- freshly ground white pepper

#### Preparation

Peel the zucchini and the garlic. Put all ingredients in the **bianco di puro** mixing container. Start the mixing process with the program "sauce".

Add salt and pepper to taste. Done!

Enjoy!

## Recipes to try – Ice cream

### Coconut raspberry ice cream

You will need:

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

#### Preparation

Put all ingredients in the **bianco di puro** mixing container and start the program "Sauce".

You can add subsequently agave nectar or stevia, if the "ice" does not taste sweet enough.

Enjoy!

### Pistachio ice cream

You will need:

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

#### Preparation

Peel the bananas, peel the avocado and remove the stone. Freeze them in small pieces.

Add remaining ingredients with the frozen bananas and avocado to the **bianco di puro** mixing container and start the program "Sauce". Done!

Enjoy!

### Chocolate ice cream

You will need:

- 3 bananas
- 6 dried pitted dates
- 3 tbsp. of walnuts
- 2 tbsp. of cocoa powder
- 100 ml of milk nut
- 2 tbsp. of almond butter
- 3 tbsp. of chopped almonds

#### Preparation

Peel bananas and freeze them in small pieces.

Chop the almonds with program "Nuts" coarsely and transfer them to a bowl.

Now enter the frozen banana pieces and remaining ingredients in the **bianco di puro** mixing container and start the program "Sauce".

Stir gently some chopped almonds to the ice cream.

Enjoy!

With these recipes, you have to work with the tamper TL  
Always hold the base of the mixing container firmly with your free hand when using the tamper.

## Recipes to try – Fruit smoothies

### Fruit Smoothie

You will need:

- ½ mango (without stone)
- ½ grapefruit
- ½ orange
- 1 medlar
- ½ pomegranate
- 500 ml of fresh water

#### Preparation

Use the pomegranate seeds only. Peel the orange with a vegetable peeler. Put the ingredients in the **bianco di puro** mixing container and start the program “Smoothie”. Done!

Enjoy!

### Pina Colada Smoothie

You will need:

- 200 g of pineapple
- 200 g of raw Coconut Butter
- 100 ml of fresh water

#### Preparation

Peel off, pineapple and add it to the other ingredients in the **bianco di puro** mixing container. Use program “Smoothie” for preparation. Done!

Enjoy!

### Cold Chocolate smoothie

You will need:

- 3 bananas
- 500 ml of nut milk
- 5 tbsp. of agave syrup
- 5 tbsp. of cocoa powder
- 2 tbsp. of cocoa nibs (if available)
- 1 tbsp. of ground vanilla bourbon

#### Preparation

Peel the bananas and freeze them in small pieces. Then put these with the other ingredients in the mixing container and start the **bianco di puro** program “Smoothie”. Done.!

Enjoy!

## Recipes to try – Soy milk and Sesame milk

### Soy milk

You will need:

- 100 g of soy bean
- 1 L of fresh water
- sweetener

#### Preparation

Boil the beans for 1 hour. Fill only the soy beans with fresh water in the **bianco di puro** mixing container. Start the program “Soy Milk”. Add a little sweetener to taste. Done!

Enjoy!

### Sesame milk

You will need:

- 100 g of peeled sesame
- 10 pitted dates
- 1 banana
- juice of one orange
- 2 tbsp. of juice of lemon
- 600 ml of fresh water

#### Preparation

Add the sesame seeds with the remaining ingredients in the **bianco di puro** mixing container and start the program “Soy Milk”. Done!

Enjoy!

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

## Technical Data

originale

Voltage / Frequency	220 - 240 V / 50 - 60 Hz
Power	1,680 Watt
Rotation	3,000 U/Min. (Level 1) - up to 32,000 U/Min. (Level H)
Electrical power	8 Amps
Volume of mixing container	2.0 Liters, TRITAN plastic, BPA-free
Max. temperature	125 °C
Blade type and material	6 Stainless Steel blades, HCS (Japan)
Control Panel	Jog-Dial manual Adjustment Pulse-Taste, Display 6 automatic programs
Safety functions (→ page 6)	Overheat protection, Overload protection and Sensor for the Mixing Container
Device dimensions	(h) 540 mm x (b) 220 mm x (t) 220 mm
Packaging dimensions	(h) 435 mm x (b) 310 mm x (t) 267 mm
Net weight	5 kg
Gross weight	6.6 kg
Certification / Standard	ITS -GS, CE, EMC, CB, LVD, CCC, PAH
Manufacturer's warranty	5 years for motor base, 2 years for mixing container 2 years for tamper
Power consumption in energy saving mode	0.339 Watt
Type of use	For personal use only. Not suitable for commercial use.

Tamper TL

Colour	Black
Device dimensions	(h) 325 mm x (b) 82 mm
Packaging dimensions	(h) 362 mm x (b) 118 mm x (t) 88 mm
Weight	0.12 kg
Manufacturer's warranty	2 Years
Max. temperature	125 °C

## Disposal Note

The packaging protects the device from damage during transportation. The packaging materials have been chosen with consideration of the environment and the disposal and are therefore recyclable.

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

If possible, store 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, please use the collection facilities of the 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 and also the food chain during corrosion as well as poison plants and animals for years.

Contact

bianco di puro GmbH & Co. KG  
 Maarweg 255  
 D-50825 Cologne  
 Germany

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

Visit us on the Internet at [www.biancodipuro.com](http://www.biancodipuro.com)

Customer service

bianco di puro GmbH & Co. KG  
 Maarweg 255  
 D-50825 Cologne  
 Germany

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

Preset programs..... 14

Standby mode..... 13

Speed overview ..... 16

On/Off button..... 12

Start-up you originale..... 13

Energy saving mode..... 13

Speed setting..... 16

Speed level ..... 16

Time setting..... 16

Manual Mode..... 16

Program buttons ..... 12

Pulse mode ..... 12

Cleaning of mixing container and lid..... 19

Cleaning the motor base ..... 19

Sensor for mixing container ..... 5

Button AUTO Mode ..... 12

Button HIGH speed Mode ..... 12

Button PULSE ..... 12

Button SPEED +/- ..... 12

Button TIME +/- ..... 12

Overload Protection ..... 5

## bianco di puro Service Centre

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

Please keep the date of purchase and the serial number of the appliance handy. This number is found on the bottom of the appliance.

### Attention

- Read instructions before using
- Do not immerse in water
- Unplug when not in use.
- Do not open device! Risk of electrocution!

## Warranty Conditions

We provide the following manufacturer's warranty on your bianco di puro High Performance Mixer:

- 5 years on Motor Base
- 2 years on Mixing Container
- 2 years on Tamper

The warranty includes defects in materials, construction and workmanship of all parts.

If your bianco di puro power blender exhibits defects during normal use within the warranty time, the manufacturer will decide if the appliance will either be repaired, defective parts replaced free of charge, or exchanged for a replacement appliance.

To submit a warranty claim, you must thoroughly clean the entire appliance including all accessories, pack it well and send it to the bianco di puro Service Centre. Please note: If individual parts or the appliance itself have not been cleaned, the Service Centre will charge you for cleaning them, irrespective of the warranty claim. Please keep the original shipping box in case you need to send in your appliance.

Please always call the Service Centre before sending in an appliance. Often a phone call is enough to solve the problem and the packing and sending becomes superfluous. In any case, your bianco di puro Service Centre will solve your problem as quickly as possible.

If it is still necessary for you to send in your blender, please discuss the dispatch with your bianco di puro Service Centre. This will minimise your dispatch costs.

## This Warranty does not cover

1. Defects that do not result from the workmanship and production of the appliance, such as careless damage, accidents, etc.
2. Use not in accordance with the user manual, careless handling, technical changes, accident
3. Damage caused by parts not provided by an authorised dealer or repairs carried out by non- authorised personnel

## To process your Warranty Claim, the following information are necessary:

1. Your name, address, phone number
2. Serial number and model number
3. Problem
4. Date of purchase
5. Seller
6. If damaged during dispatch, name of the parcel service and the package number.

## Important:

When sending in your bianco di puro power blender, pack all parts in the original packing and make sure that you have included all parts. Do not forget to write your address on the outside of the packaging.

### TIP

Keep the original packaging in case it is necessary to send in your blender in to the Service Centre