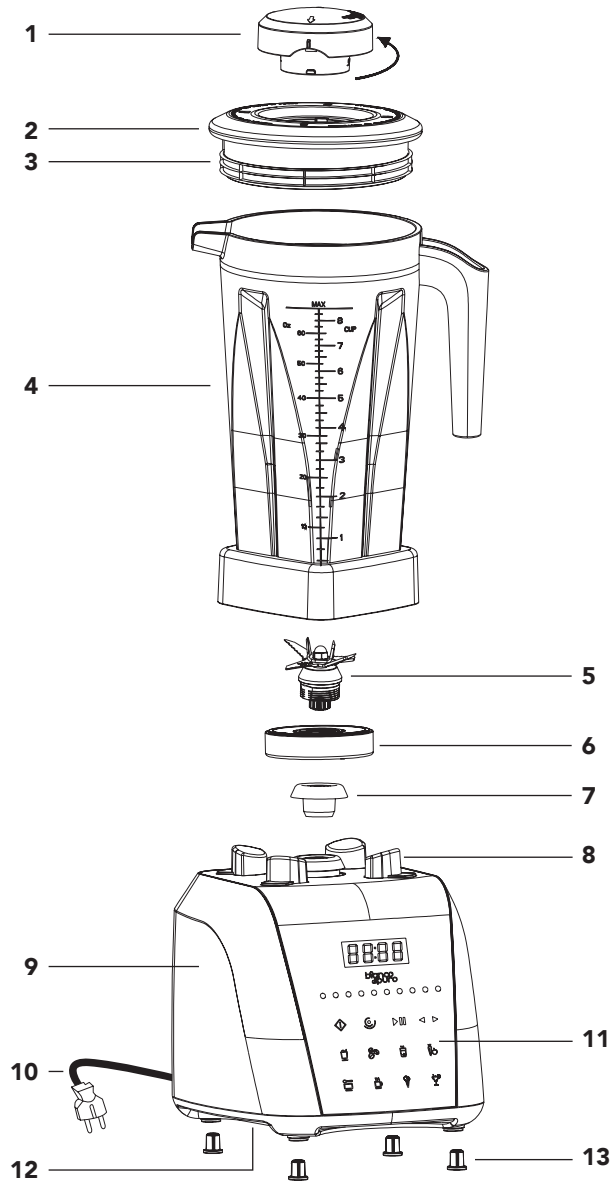


## Übersicht der Komponenten



### Komponentenübersicht

1	Messbecher
2	Behälterdeckel
3	Silikondichtung ( <i>entnehmbar</i> )
4	Mixbehälter <b>standard</b>
5	Edelstahlmesser
6	Befestigungsmutter der Messer
7	Motorkupplung
8	Mixbehälterarretierung und Magnetsensoren
9	Motorblock <b>patto</b>
10	Stromkabel
11	Touch-Bedienelement
12	Luftauslässe
13	Anti-Rutsch-Füße

## Inhaltsverzeichnis

ÜBERSICHT DER KOMPONENTEN .....	1
VORWORT .....	4
INFORMATION ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG .....	5
SICHERHEITSFUNKTIONEN .....	5
SICHERHEITSVORKEHRUNGEN .....	6
BETRIEBSHINWEISE.....	8
AUSPACKEN, LIEFERUMFANG UND INBETRIEBNAHME .....	9
ANFORDERUNGEN AN DEN AUFSTELLORT .....	10
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.....	10
BEDIENUNG DES PATTO .....	11
MESSBECHER, DECKEL UND SILIKONDICHTUNG .....	11
TOUCH-BEDIENELEMENT.....	12
BESCHREIBUNG DER TASTEN .....	13
VERWENDUNG DER AUTOMATIKPROGRAMME.....	14
BESCHREIBUNG DER AUTOMATIKPROGRAMME .....	15
VERWENDUNG DES MANUELLEN MODUS (FUNKTIONSMODUS 1) .....	16
VERWENDUNG DES TRI-SET BEHÄLTERS (FUNKTIONSMODUS 2) .....	17
ÜBERSICHT FUNKTIONSMODUS 1 UND 2 .....	17
BEDIENUNG DES STAMPFERS .....	18
SICHERHEITSHINWEISE ZUR REINIGUNG.....	19
REINIGUNG DES MIXBEHÄLTERS (INKL. DECKEL), DES MOTORBLOCKS UND DES STAMPFERS .....	20
FRAGEN UND ANTWORTEN ZUR BEDIENUNG .....	21

## Inhaltsverzeichnis

TECHNISCHE DATEN PATTO, TRI-SET UND STAMPFER T42L .....	33
ENTSORGUNGSHINWEIS.....	34
ENTSORGUNG VON ALTBATTERIEN.....	34
KONTAKTDATEN UND KUNDENSERVICE .....	35
STICHWORTVERZEICHNIS.....	36
SERVICECENTER / GARANTIEBESTIMMUNGEN .....	37

## Rezeptübersicht

GRÜNE-SMOOTHIES-PROGRAMM.....	22
SAUCEN-PROGRAMM .....	23
SAUCEN-PROGRAMM (FÜR PFLANZENMILCH).....	24
SUPPEN-PROGRAMM.....	25
GETREIDEMEHL-PROGRAMM (ERDNUSSCREME, CASHEWMUS, MANDELMUS) .....	26
EIS-PROGRAMM .....	27
FRUCHT-SMOOTHIES-PROGRAMM.....	28
GETREIDEMILCH-PROGRAMM (SOJA-, REIS-, KOKOSMILCH) .....	29
FROZEN-YOGHURT-PROGRAMM .....	30
REZEPTIDEEN FÜR DEN MIXBEHÄLTER TRI-SET (DESSERT, CREME UND PUDDING) .....	31
REZEPTIDEEN FÜR DEN MIXBEHÄLTER TRI-SET (DRESSING, VINAIGRETTE) .....	32

## Vorwort

Sehr geehrte Kundin,  
sehr geehrter Kunde,

schön, dass Sie sich entschieden haben, etwas für Ihre Gesundheit zu tun. Dabei hilft Ihnen der patto!  
Hiermit haben Sie ein anerkanntes Qualitätsprodukt erworben und wir bedanken uns für Ihren Kauf.



Die grünen Smoothies sind die perfekte Art einer gesunden Ernährung. Sie liefern hochkonzentrierte Vitalstoffe in ihrer natürlichsten Form. Diese sind um ein Vielfaches höher als bei herkömmlich zubereiteter Nahrung.

Mit dem patto sind sie im Handumdrehen zubereitet, schmecken köstlich und versorgen Sie mit lebenswichtigen Nährstoffen, um die täglichen Herausforderungen meistern zu können.

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

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

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

## Information zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil Ihres **patto** und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege Ihres neuen Hochleistungsmixers.

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

### **Inbetriebnahme, der Bedienung, der Reinigung und der Pflege**

Ihres **patto** beauftragt ist.

## Sicherheitsfunktionen

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

### **Überhitzungsschutz**

Der Motor Ihres Hochleistungsmixers **patto** ist mit einer Temperaturüberwachung ausgestattet. Wenn sich beim Betrieb des Mixers die Messer aufgrund zu fester Lebensmittel oder bei zu wenig Flüssigkeit zu langsam drehen, besteht die Gefahr einer Überhitzung und der Motor schaltet sich aus. Lassen Sie Ihren Mixer für ca. 45 Minuten an einer gut belüfteten Stelle abkühlen, danach können Sie wieder wie gewohnt mit der Zubereitung weitermachen.

### **Überlastungsschutz**

Dieser schützt den Motor für den Fall, dass sich die Messer im Mixbehälter durch eine Blockade (z. B. vergessene Gegenstände im Mixbehälter wie Löffel etc.) nicht drehen können.

### **Automatische Mixbehältererkennung**

Der Sensor für den Mixbehälter erkennt, ob dieser korrekt aufgesetzt wurde. Weiterhin erkennt er, ob es sich um den Mixbehälter **standard** oder um Mixbehälter **tri-Set** handelt. Sollte der Mixbehälter nicht oder nicht korrekt auf den Motorblock aufgesetzt sein, lässt sich Ihr **patto** nicht einschalten. Überbrücken Sie niemals den Sensor, um das Gerät und Dritte vor Schaden zu bewahren.

## Sicherheitsvorkehrungen

**Bitte beachten Sie für den sicheren Umgang mit Ihrem Mixer die folgenden Sicherheitshinweise:**

- Kontrollieren Sie Ihren **patto** vor dem ersten Gebrauch auf äußere sichtbare Schäden am Mixbehälter, Gehäuse und Anschlusskabel inkl. Stecker. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät oder ein Gerät mit beschädigtem Anschlusskabel nicht in Betrieb. Ein beschädigtes Kabel kann einen elektrischen Schlag oder auch einen Kurzschluss verursachen.
- Vergewissern Sie sich bei Verwendung des Mixers, dass der Stromstecker richtig eingesteckt wurde. Ansonsten könnte dies zu einem elektrischen Schlag oder Kurzschluss führen.
- Bei Beschädigung des Anschlusskabels darf der Mixer nicht in Betrieb genommen werden.
- Bei Beschädigung der Anschlussleitung darf diese nur durch den Hersteller oder seinen Kundenservice ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Tauchen Sie niemals den Motorblock in Wasser oder in andere Flüssigkeiten ein, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Sollte Wasser oder eine andere Flüssigkeit in den Motorblock gelangt sein, kontaktieren Sie zeitnah Ihren Kundendienst. Ziehen Sie das Anschlusskabel aus der Steckdose und betreiben Sie das Gerät nicht mehr.
- Legen Sie niemals das Anschlusskabel inkl. Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wischen Sie den Netzstecker niemals mit einem nassen oder feuchten Tuch ab. Berühren Sie niemals den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen. Ziehen Sie niemals mit nassen Händen den Stecker aus der Steckdose.
- Reparaturen innerhalb der Garantiezeit dürfen nur vom Kundenservice ausgeführt werden. Durch eine unsachgemäße Reparatur können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Defekte Bauteile dürfen nur durch Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei den originalen Teilen ist gewährleistet, dass die Sicherheitsanforderungen erfüllt werden.
- Fassen oder greifen Sie niemals während des Betriebes mit Ihren Händen oder anderen Gegenständen in den Mixbehälter, da erhebliche Verletzungen und Beschädigungen entstehen können.
- Verwenden Sie zum Entfernen von Luftblasen oder Blockaden im Mixbehälter nur den mitgelieferten Stampfer **T42L**.

## Sicherheitsvorkehrungen

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

## Betriebshinweise

- **Wenn Sie Saucen, Suppen oder Nussmilch zubereiten möchten, geben Sie je nach Härtegrad der Zutaten diese in 2 bis 3 Schritten in den Mixbehälter. Die Menge sollte nicht zu gering sein, aber auch nicht zu viel. Zu viele Zutaten in einem Arbeitsgang könnten zur Überhitzung und zur automatischen Abschaltung des Motors führen.** In diesem Fall warten Sie bis der Motor wieder abgekühlt ist (siehe Seite 5).
- Halten Sie während der Benutzung Ihres **patto** den Deckel des Mixbehälters immer geschlossen. Damit vermeiden Sie eventuelle Verbrühungen und Spritzer beim Zubereiten von heißen Lebensmitteln.
- Wenn Sie heiße Getränke, Sojamilch oder Suppen zubereiten, achten Sie besonders darauf, dass der Deckel inkl. Messbecher gut verschlossen und dass Ihr **patto** sicher aufgestellt ist. Es ist ratsam, erst mit einer geringen Geschwindigkeitsstufe zu beginnen und diese nach und nach zu erhöhen. Alternativ können Sie den Pulse-Modus verwenden oder eines der Automatikprogramme (Suppe, Saucen oder Sojamilch; siehe Seite 14 ff.).
- Greifen Sie während des Betriebs niemals mit den Händen in den Mixbehälter um Verletzungen zu vermeiden. Stecken Sie während des Betriebs niemals Gegenstände in den Mixbehälter, da sonst der Motor, die Messer und weitere Teile des Gerätes zerstört werden können. Ausnahme ist der im Lieferumfang enthaltene Stampfer, der konstruktionsbedingt nicht mit den Messern in Berührung kommen kann. Wichtig ist hierbei, dass dieser nur durch die Deckelöffnung ( Abb. [2], Seite 1) eingesetzt werden darf. Auf Seite 18 finden Sie die Beschreibung zum Stampfer.
- Füllen Sie immer zuerst flüssige und weiche Zutaten in den Mixbehälter und erst danach die festeren Zutaten, wie z. B. Eiswürfel, Möhren etc.
- Ist das ausgewählte Programm oder der manuelle Modus beendet, warten Sie mit der Abnahme des Mixbehälters so lange, bis sich die Messer nicht mehr drehen, da die Kupplung sonst Schaden nehmen kann.
- Steigt ein angesengter Geruch aus dem Motorblock, stoppen Sie sofort den Motor und trennen Sie dessen Stromverbindung. Der Geruch kann durch Abrieb des Gummilagers der Kupplung entstehen, wenn dieses nicht korrekt montiert wurde. Kontaktieren Sie in diesem Fall bitte umgehend den bianco di puro Kundenservice.
- Bei der Zubereitung mit dicken und klebrigen Zutaten, wie z. B. Teig, kann es vorkommen, dass sich der Motor und die Messer im Leerlauf drehen. Das liegt daran, dass sich in den Zutaten eine Luftblase gebildet hat. Pausieren Sie den Mixvorgang mit der Pause-Taste und entfernen Sie den Messbecher vom Behälterdeckel. Durch diese Öffnung können Sie mit Hilfe des mitgelieferten Stampfers die Luftblase entfernen. Setzen Sie den Messbecher wieder ein und fahren Sie mit der Zubereitung fort indem Sie erneut die Pause-Taste betätigen.



## Auspacken

### Zum Auspacken des **patto** gehen Sie bitte wie folgt vor:

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

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

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

## Lieferumfang

### Ihr Hochleistungsmixer wird mit folgenden Komponenten geliefert:

- Motorblock **patto**
- Mixbehälter **standard**, Deckel mit Silikondichtung und Messbechereinsatz
- Stampfer **T42L** (mit patentierter Temperaturanzeige) passend für Mixbehälter **standard**
- dieser Bedienungsanleitung

## Inbetriebnahme



### **Vorsicht:**

- Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten.
- Beachten Sie bitte die auf Seite 6 f. genannten Sicherheitsvorkehrungen.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden, denn es besteht Erstickungsgefahr.
- Achten Sie darauf, dass Sie vor Mixbeginn den Mixbehälter **standard** mit dem Behälterdeckel verschlossen haben.
- Bei Verwendung des Mixbehälter **tri-Set** achten Sie bitte vor dem Mixvorgang darauf, dass die Silikondichtung an der Messereinheit angebracht ist und diese fest mit dem Mixbehälter verschraubt ist. Nehmen Sie zum Befestigen und Lösen der Messereinheit den mitgelieferten Drehschlüssel zu Hilfe.

## Anforderungen an den Aufstellort

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

- Schließen Sie Ihren **patto** an eine Steckdose mit den entsprechenden Elektrowerten an. Diese finden Sie auf dem Typenschild auf der Motorunterseite und im Kapitel „Technische Daten“ auf Seite 33. Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker richtig in der Steckdose eingesteckt ist.
- Der Motorblock muss auf einer waagerechten, flachen, festen und rutschfesten Unterlage stehen, die die Tragkraft gewährleistet.
- Achten Sie darauf, dass der Motorblock nicht umfallen kann.
- Legen Sie kein Tuch unter den Motorblock.
- Wählen Sie den Aufstellort so aus, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen oder in den Mixbehälter hineingreifen sowie nicht am Kabel des Motorblocks ziehen können.
- Stellen Sie das Gerät nur in Innenräumen auf und betreiben Sie es nicht im Freien.
- Stellen Sie den Motorblock nicht in unmittelbarer Nähe anderer Hitzequellen (Backofen, etc.) auf.

## Elektrischer Anschluss

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

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

## Bedienung des patto

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

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

### Einschalten / Aktivieren des Bereitschaftsmodus

Durch Antippen der Ein-/Aus-Taste schalten Sie den Mixer vom Energiesparmodus in den Bereitschaftsmodus um, dies wird durch einen kurzen Quittungston bestätigt. Im Bereitschaftsmodus leuchten die Programm-, die Funktionstasten und die Ein-/Aus-Taste auf. Das Display zeigt „00:00“ an. Je nach verwendetem Mixbehälter wird der Funktionsmodus 1 oder 2 aktiviert.

### Funktionsmodus 1 (in Verbindung mit dem Mixbehälter **standard**)

Verfügbare Automatikprogramme: 8

(Frucht-Smoothies, Getreidemehl, Getreidemilch, Grüne Smoothies, Sauce, Warme Suppe, Eis, Frozen Yoghurt)

*Mixstufen:* 1 bis 10, Pulse-Modus (mit Mixstufe 10)

*Umdrehungen:* Softstart mit 1.500 bis 32.000 U/Min.

### Funktionsmodus 2 (nur in Verbindung mit dem Mixbehälter **tri-set**)

*Auswählbare Funktionsstufen:* 1 und 2, Pulse-Modus (Stufe 2)

*Umdrehungen:* 6.000 bis 13.000 U/Min.

Im Funktionsmodus 2 stehen Ihnen keine der 8 Automatikprogramme zur Verfügung!

*Weitere Informationen zum Funktionsmodus 2 finden Sie auf Seite 17*

### iPMS (integriertes Power Management System) (Leistungsautomatik in den Drehzahlstufen 1-5):

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

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

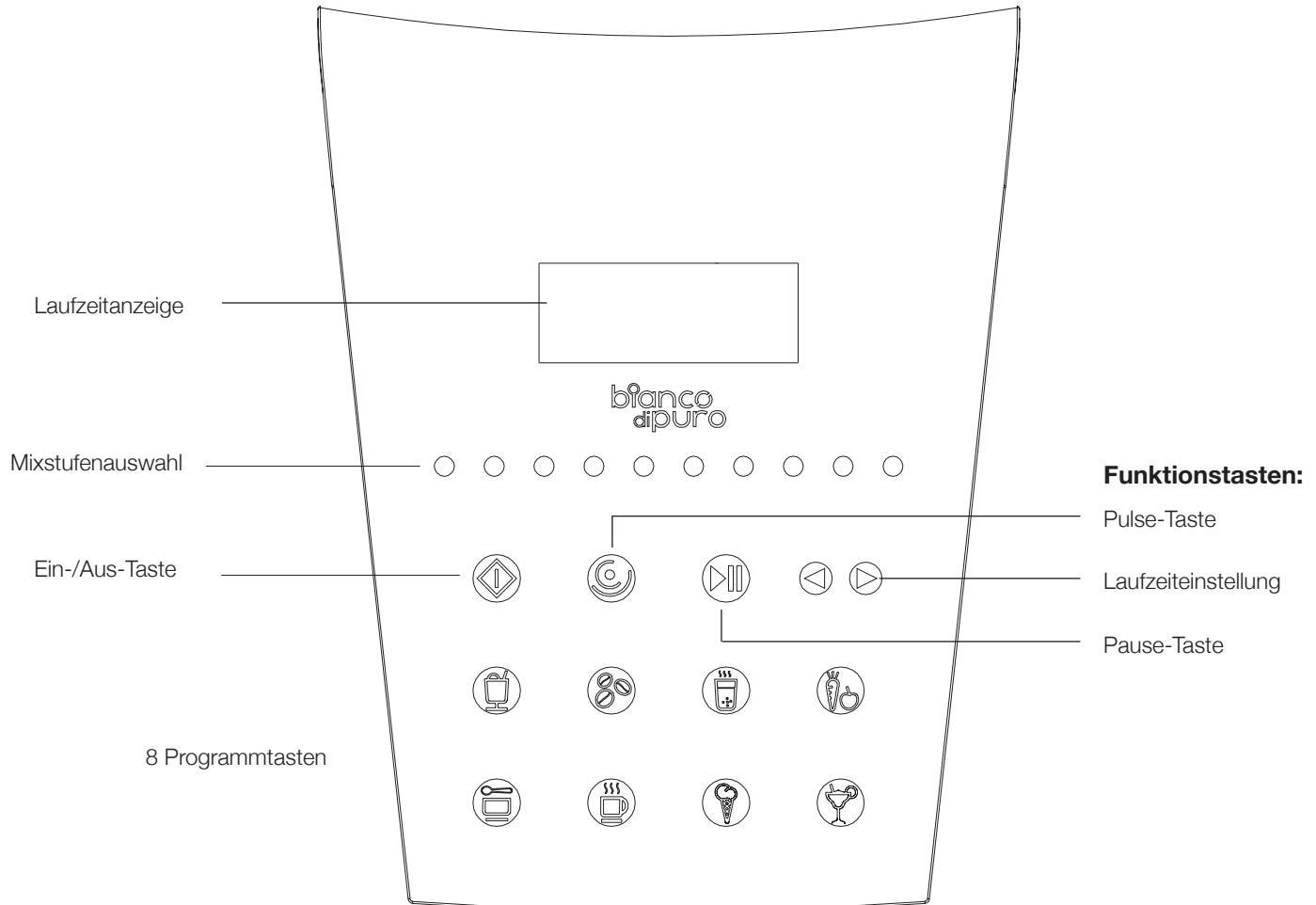
<sup>1</sup> Stromverbrauch im Energiesparmodus: 0,41 Watt, Stromverbrauch ohne Mixbehälter: 0,39 Watt

## Messbecher, Deckel und Silikondichtung

Nur in Verbindung mit dem Mixbehälter **standard**

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

# Übersicht des Touch-Bedienelement



## Beschreibung der Tasten

### Ein-/Aus-Taste

Hiermit schalten Sie den Mixer vom Energiesparmodus in den Bereitschaftsmodus. Mit dieser Taste starten Sie den Mixvorgang eines zuvor ausgewählten Automatikprogrammes oder des manuellen Modus. Beim Programmstart blinkt die Ein-/Aus-Taste weiß auf. Durch erneutes Antippen der Ein-/Aus-Taste können Sie das Automatikprogramm vorzeitig abbrechen und den manuellen Modus beenden.

### Pulse-Taste

Durch einmaliges Antippen der Pulse-Taste wird der Pulse-Modus ausgewählt. Tippen und Halten Sie diese Taste erneut um den Pulse-Modus zu starten. Mit diesem kann etwas untergerührt werden, z. B. Öl nach Beendigung des Suppen-Programmes, bei der Zubereitung einer Mandelmus oder Gewürze, um Speisen zu verfeinern. Beenden Sie den Pulse-Modus durch Loslassen der Pulse-Taste. Während des Pulse-Modus blinkt die Ein-/Aus-Taste und Pulse-Taste und im Display wird die verstrichene Laufzeit angezeigt.

### Mixstufenauswahl im manuellen Modus *(nur in Verbindung mit Mixbehälter standard)*

Wählen Sie die gewünschte Mixstufe durch Antippen aus. Die Mixstufe kann von Stufe 1 bis Stufe 10 eingestellt werden. Die ausgewählte Stufe wird durch Aufblinken dargestellt:



*In dieser Darstellung ist beispielhaft die Mixstufe 6 ausgewählt*

### Laufzeiteinstellung $t_u$ *(nur in Verbindung mit Mixbehälter standard)*

Mit diesen Tasten legen Sie die gewünschte Laufzeit im manuellen Modus (Funktionsmodus 1) fest. Die Laufzeit wird in 5-Sekunden-Schritten durch Antippen eingestellt und im Display angezeigt. Durch Drücken und Halten wird die Laufzeit fortlaufend erhöht, bzw. verringert.

### Programmtasten *(nur in Verbindung mit Mixbehälter standard)*

Ihr **patto** ist mit 8 Automatikprogrammen ausgestattet. Durch Antippen einer Programmtaste wird das entsprechende Programm ausgewählt. Dies wird durch einen kurzen Quittungston bestätigt, die gedrückte Programmtaste blinkt auf und im Display wird die Programmlaufzeit angezeigt. Weitere Informationen zur Bedienung der Automatikprogramme finden Sie auf Seite 14.

### Pause-Taste (Pause-Funktion)

Wenn Sie ein gestartetes Programm oder den manuellen Modus kurzzeitig pausieren möchten, ohne den Mixvorgang zu beenden, tippen Sie einmal kurz auf diese Taste. Der Motor stoppt und Sie können weitere Zutaten in den Mixbehälter geben. Durch erneutes Antippen der Pause-Taste wird der Mixvorgang fortgesetzt.

### Hinweis zur Pause-Funktion

Achten Sie bitte vor dem Fortsetzen darauf, dass der Mixbehälter ordnungsgemäß mit dem Behälterdeckel inkl. Messbechereinsatz verschlossen ist.

Sollten Sie den Mixbehälter vom Motorblock abnehmen, so schaltet der Motorblock in den Energiesparmodus und Sie müssen das Programm oder den manuellen Modus erneut starten.

## Starten eines Automatikprogramms

Wählen Sie durch Antippen das gewünschte Programm aus. Ihre Programmauswahl wird durch Blinken des ausgewählten Programmsymbolos dargestellt. Durch Antippen der Ein-/Aus-Taste wird Ihr ausgewähltes Programm gestartet und im Display wird die Restlaufzeit angezeigt. Nach Ablauf des Programms stoppt der Mixvorgang automatisch.

## Pausieren eines Automatikprogramms

Wenn Sie ein gestartetes Programm kurzzeitig pausieren möchten, ohne den Mixvorgang zu beenden, tippen Sie einmal kurz auf die Pause-Taste. Durch erneutes Antippen wird der Mixvorgang fortgesetzt.

## Vorzeitiges Beenden eines Automatikprogramms

Um das gestartete Automatikprogramm vorzeitig zu beenden, Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste. Entnehmen Sie den Mixbehälter erst dann, wenn sich die Messer nicht mehr drehen.

Symbol	Programm	Programmablauf	Laufzeit	Displayanzeige
	Frucht-Smoothies	Mixstufe 10 für 8 Sekunden, dann 2 Sekunden Pause. 3 Wiederholungen.	<b>00:30 Sek.</b>	Restlaufanzeige
	Getreidemehl	Mixstufe 5 für 5 Sek., dann Mixstufe 8 für 2 Sek. und 1 Sek. Pause. 10 Wiederholungen.	<b>00:35 Sek.</b>	Restlaufanzeige
	Getreidemilch	Beschleunigt auf Mixstufe 5 in 5 Sek., Mixstufe 5 für 25 Sek., dann Mixstufe 8 für 30 Sek. Mixstufe 10 bis zum Ende der Laufzeit.	<b>06:00 Min.</b>	Restlaufanzeige
	Grüne Smoothies	Mixstufe 10 für 20 Sek., 2 Sek. Pause. Mixstufe 6 für 10 Sek., 2 Sek. Pause. Mixstufe 10 für 40 Sek., 2 Sek. Pause. Mixstufe 6 für 10 Sek.	<b>01:26 Min.</b>	Restlaufanzeige
	Saucen	Mixstufe 8 für 2 Sek. und 1 Sek. Pause. Insgesamt 5 Wiederholungen. Dann Mixstufe 10 für 45 Sek.	<b>01:00 Min.</b>	Restlaufanzeige
	Warme Suppen	Mixstufe 7 in 7 Sek., dann Mixstufe 10 in 3 Sek. Mixstufe 10 wird bis zum Ende der Laufzeit beibehalten.	<b>04:20 Min.</b>	Restlaufanzeige
	Eis	Mixstufe 10 für 20 Sekunden, 2 Sek. Pause, Mixstufe 10 für 20 Sekunden, 2 Sek. Pause, Mixstufe 10 für 5 Sekunden.	<b>00:49 Sek.</b>	Restlaufanzeige
	Frozen Yoghurt	Mixstufe 8 für 13 Sek., 2 Sek. Pause. Mixstufe 10 für 10 Sek., 2 Sek. Pause, Mixstufe 8 für 13 Sek., 2 Sek. Pause, Mixstufe 10 für 10 Sek., 2 Sek. Pause, Mixstufe 5 für 10 Sek.	<b>01:04 Min.</b>	Restlaufanzeige

### Frucht-Smoothies

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

### Getreidemehl

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

### Getreidemilch

Verwenden Sie das Getreidemilch-Programm zum Zubereiten selbstgemachter Reismilch, Sojamilch, u.v.m. Durch die Laufzeit von 6 Minuten erwärmt sich der Mixinhalt auf ca. 70 °C.

### TIPP

*Dieses Programm können Sie auch für die Zubereitung von heißer Schokolade oder Kakao verwenden.*

### Grüne-Smoothies

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

### Saucen

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

### Warme Suppen

Durch die Laufzeit von 4:20 Min. erhitzt sich das Mix-Gut auf ca. 42 °C. Damit ist es möglich, auf einfache Art und Weise eine wohlschmeckende Suppe in Rohkostqualität zuzubereiten (ungefähre Werte - abhängig von der Füllmenge und Lagerungstemperatur der Lebensmittel). Zur Kontrolle können Sie den mitgelieferten Stampfer **T42L** verwenden, um die Temperatur im Mixbehälter zu messen.

### Eis

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

### Frozen Yoghurt

Bereiten Sie mit diesem Programm vegane Frozen Yoghurts zu.

### Hinweis

Rezeptideen zu den Programmen finden Sie in dieser Bedienungsanleitung ab Seite 22.

**Manueller Modus (Funktionsmodus 1)**

Ist dieser Modus aktiviert, leuchten auf dem Bedienelement alle Programm-Symbole, die Funktionstasten und die Ein-/Aus-Taste auf. In diesem Modus stehen Ihnen die 8 Automatikprogramme, der manuelle Modus mit den Mixstufen 1 bis 10 und der Laufzeiteinstellung, als auch der Pulse-Modus in Mixstufe 10 zur Verfügung.

**Manuelle Mixstufeneinstellung**

Um den manuellen Modus zu verwenden, tippen Sie auf die gewünschte Mixstufe, diese wird durch Aufblinken auf dem Bedienelement dargestellt:



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

*In dieser Darstellung wurde beispielhaft die Mixstufe 6 ausgewählt*

**Laufzeiteinstellung  $\mathbf{u}$** 

Durch Antippen der Taste  $\mathbf{u}$  erhöhen Sie die Laufzeit in 5-Sekunden-Schritten. Die aktuell eingestellte Laufzeit wird im Display angezeigt. Die maximale Laufzeit beträgt 10:00 Minuten.

Durch Antippen der Taste  $\mathbf{t}$  wird die Laufzeit in 5-Sekunden Schritten reduziert. Durch Antippen und Halten einer dieser Tasten erhöht, bzw. verringert sich die Zeitvorwahl automatisch.

**Starten des manuellen Modus / Beenden des manuellen Modus**

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um den Mixvorgang im manuellen Modus zu starten. Sofern Sie eine Laufzeiteinstellung gewählt haben, wird im Display die Restlaufzeit, anderenfalls die verstrichene Laufzeit angezeigt. Der Mixvorgang wird automatisch nach Erreichen der eingestellten Laufzeit beendet. Um den Mixvorgang im manuellen Modus vorzeitig zu beenden tippen Sie auf die Ein-/Aus-Taste, bei einem Mixvorgang ohne feste Laufzeit beenden Sie diesen ebenfalls durch Antippen der Ein-/Aus-Taste.

**Pausieren während des manuellen Modus / Pause-Taste  $\mathbf{u||}$** 

Wenn Sie den manuellen Modus kurzzeitig pausieren möchten, ohne den Mixvorgang zu beenden, tippen Sie einmal kurz auf diese Taste. Durch erneutes Antippen der Pause-Taste wird der Mixvorgang fortgesetzt.

**Pulse-Taste**

Der Mixer muss sich im Bereitschaftsmodus befinden, nun können Sie durch wiederholtes, kurzzeitiges Drücken der Pulse-Taste den Pulse-Modus verwenden. Mit diesem kann etwas untergerührt werden, z. B. Öl nach Beendigung des Suppen-Programmes oder bei der Zubereitung einer Mandelmus oder Gewürze, um Speisen zu verfeinern. Beenden Sie den Pulse-Modus durch Loslassen der Pulse-Taste. Während des Pulse-Modus leuchtet die Ein-/Aus- und Pulse-Taste in Weiß auf.

**Leistungsautomatik in den Drehzahlstufen 1-5 (iPMS):**

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

Durch diese Leistungsautomatik kann es beim Zubereiten von weicheren Lebensmitteln in den Drehzahlstufen 1-5 zu einer dynamischen Geschwindigkeitswahrnehmung kommen. Dies stellt keinen Fehler dar, sondern ist auf die Leistungsautomatik zurückzuführen.





Mit Hilfe des Stampfers können Sie etwaige Luftblasen bei der Zubereitung von Teigen oder blockaden von festeren oder größeren Lebensmitteln im Mixbehälter entfernen, ohne dass der Stampfer die Messer berühren kann. Mit der integrierten Temperaturanzeige können Sie die schonende Zubereitung Ihrer Nahrung während des Mixvorganges kontrollieren.

### Übersicht



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

### HINWEIS BEI VERWENDUNG DES STAMPFER T42L

*Halten Sie bei Verwendung des Stampfers stets den Mixbehälter mit einer Hand fest!*

### Messen der Temperatur im Mixbehälter

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

### UMSTELLEN DER TEMPERATURANZEIGE

*Wird die Temperatur in °F angezeigt, wird durch Gedrückthalten der Ein-/Aus-Taste für 3 Sekunden diese in °C umgestellt.*

## Batteriewechsel beim Stampfer T42L

### Batteriewechsel (Batterietyp: 1 x CR2032)

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

*Entsorgen Sie die leere Batterie in den dafür vorgesehenen Rücknahmestellen.*

## Sicherheitshinweise zur Reinigung

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

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

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

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

### Reinigung des Mixbehälters und Deckels



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

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

- Reinigen Sie den Mixbehälter immer unmittelbar nach jedem Gebrauch.
  - Der Mixbehälter kann unter fließendem Wasser mit einer weichen Spülbürste oder einem weichen Spültuch (kein Microfasertuch) gereinigt werden.
  - Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungs- und Lösungsmittel.
  - Reinigen Sie den Mixbehälter mit einem milden Reinigungsmittel (Spülmittel) oder füllen Sie 2 Tassen Wasser in den Mixbehälter, geben etwas Spülmittel dazu, schließen den Mixbehälter und betätigen mehrmals die Pulse-Taste.
  - Die Silikondichtung des Deckels kann zur leichteren Reinigung entfernt werden. Achten Sie vor dem Mixbeginn aber darauf, dass die Silikondichtung korrekt montiert wurde.
- Stellen Sie den Mixbehälter zum trocken **nicht** auf den Kopf, sondern immer auf den Mixbehälterfuß.
  - Achten Sie beim Aufsetzen des Mixbehälters auf den Motorblock darauf, dass die Kontakte richtig trocken sind.



### Reinigung des Motorblocks



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

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

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

***Sollte Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Motorblock gelangen, ziehen Sie umgehend den Netzstecker und kontaktieren Sie den Kundendienst.***

### Reinigung des Stampfers T42L

- Reinigen Sie das Display nicht unter fließendem Wasser oder tauchen Sie den Stampfer nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Verwenden Sie zum Reinigen ein leicht angefeuchtetes Tuch.
- Reinigen Sie den Stampfer bitte nicht in der Geschirrspülmaschine.

## Fragen und Antworten zur Bedienung

Mit Ihrem Hochleistungsmixer **patto** ist die Zubereitung vieler Speisen sehr einfach. Man fügt nur die Zutaten in den Mixbehälter ein und startet das gewünschte Automatikprogramm. Schon erhält man einen leckeren Nachtisch, gesunde Smoothies oder eine wohlschmeckende warme oder heiße Suppe und vieles mehr!

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

### **Beim Zubereiten arbeitet Ihr Mixer reibungslos, kommt dann aber ins Stocken.**

Es kann sein, dass sich die größeren Stückchen der gemixten Masse im unteren Bereich des Mixbehälters festsetzen. Pausieren oder beenden Sie den Mixvorgang und versuchen Sie die großen Stücke mit dem Stampfer zu lösen. Manchmal bilden sich auch nur Luftblasen, die Sie ebenfalls mit dem Stampfer beseitigen können. Fügen Sie ggf. mehr Wasser hinzu um den Einsatz des Stampfers zu minimieren.

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

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

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

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

Bedingt durch Reibungseffekte steigt die Temperatur im Mixbehälter bei länger dauernder Zubereitung von Nussmusen an. Damit das fertige Mus den Kriterien der Rohkost entspricht und sich keine Transfette bilden, sollte man darauf achten, dass die Masse im Mixbehälter nicht über 42 °C erhitzt wird. Dies können Sie einfach mit dem Stampfer **T42L** überprüfen (siehe Bedienung des Stampfers auf Seite 18).

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

## GUTEN-MORGEN-SMOOTHIE

Für ca. 1300 ml

### ZUTATEN

- 1 Apfel
- 100 g junges italienisches Raygras (oder Lindenblätter, Vogelmiere, Salat)
- 3 Zitronenmelisseblätter
- einige Steviablätter
- 10 g Ingwer (oder nach Belieben) etwas Zimt
- 1250 ml Wasser

### ZUBEREITUNG

Apfel waschen, vierteln, Stiel und Blütenansatz entfernen. Raygras, Zitronenmelisse und Stevia verlesen und waschen. Ingwer schälen.

Alle vorbereiteten Zutaten mit Zimt und Wasser in den Mixbehälter geben und mit dem Grüne-Smoothies-Programm mixen.

## SMOOTH SMOOTHIE

Für ca. 1100-1500 ml

### ZUTATEN

- 125 g Baby-Spinat
- 1/2 Topf Gerstengras (ca. 30 g)
- 1 Avocado (ca. 200 g)
- 1 Mango (ca. 425 g)
- 1–2 TL Baobabpulver
- 500–900 ml Wasser

### ZUBEREITUNG

Spinat und Gerstengras verlesen, waschen und abtropfen lassen. Avocado halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und grob zerteilen.

Alle vorbereiteten Zutaten nacheinander in den Mixbehälter geben. Baobab-Pulver zugeben, Wasser angießen und mit dem Grüne-Smoothies-Programm mixen.

### INFO

Der hohe Anteil an Chlorophyll im Gerstengras unterstützt die Blutbildung.

## SPINAT-GRAPEFRUIT-SMOOTHIE MIT MÖHRENGRÜN UND PAPAYA

Für ca. 1000-1250 ml

### ZUTATEN

- 1 rosa Grapefruit
- 1 kleine Papaya (ca. 375 g)
- 50 g Möhrengrün
- 100 g Baby-Spinat
- 3 TL Chiasamen
- 250–500 ml Wasser

### ZUBEREITUNG

Grapefruit schälen und vierteln. Papaya halbieren, entkernen und schälen. Möhrengrün und Spinat verlesen, gründlich waschen und abtropfen lassen.

Alle vorbereiteten Zutaten mit den Chiasamen nacheinander in den Mixbehälter geben und Wasser zufügen. Mit dem Grüne-Smoothies-Programm mixen.

### INFO

Der Nährstoffgehalt im Grün der Möhren ist viel höher als der im Gemüse selbst. Das Möhrengrün enthält unter anderem viel Kalzium und hat einen hohen Chlorophyllgehalt, der die Blutbildung unterstützt und entzündungshemmend wirkt.

## TOMATEN-MANGO-SAUCE

Für ca. 4 Portionen (500 ml)

### ZUTATEN\*

- 500 g reife Tomaten
- 120 g Mangofruchtfleisch
- 1 Schalotte
- 2 EL Haferflocken
- 2 EL Olivenöl
- 4 Stängel Basilikum
- 1 TL Agavendicksaft
- Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG\*\*

Tomaten putzen, waschen und mit Mangofruchtfleisch grob zerschneiden. Schalotte schälen und grob würfeln. Alle vorbereiteten Zutaten mit Haferflocken und Olivenöl in den Mixbehälter geben und mit dem Saucen-Programm mixen. Evtl. etwas Wasser zufügen.

Basilikum waschen, trocken schütteln und Blättchen hacken. Unter die Sauce rühren und mit Agavendicksaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

### TIPP

Die Sauce schmeckt zu Nudeln oder als Dressing für einen gemischten Salat. Heben Sie nach Belieben eine entkernte, in feine Streifen geschnittene Tomate mit dem Basilikum unter die Sauce.

#### \* ZUTATEN IM TRI-SET

Halbieren Sie die Mengenangaben der oben genannten Zutaten.

## PETERSILIEN-SENF-DRESSING

Für 3-4 Portionen (ca. 120 ml)

### ZUTATEN

- 1 Schalotte
- 1 Bund glatte Petersilie (60 g)
- 40 g Pflanzensahne
- 2 TL körniger Senf
- 1 TL Ahornsirup
- einige Spritzer Balsamico
- Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG\*\*

Schalotte schälen und grob würfeln. Petersilie verlesen, waschen und abtropfen lassen. Beides mit Pflanzensahne in den Mixbehälter geben und mit dem Saucen-Programm mixen.

Mit Senf verrühren und mit Ahornsirup, Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf mit etwas Wasser verdünnen.

Das Dressing schmeckt zu Reis- oder Kartoffelsalat.

### INFO

Die Inhaltsstoffe des Senfs wirken appetitanregend und verdauungsfördernd.

## VEGANE MAYONNAISE

Für 6 Portionen

### ZUTATEN

- ½ Knoblauchzehe
- 100 ml Pflanzenmilch (s. S. 29)
- 150-200 ml neutrales Öl
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL Senf
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG\*\*

Die Knoblauchzehe schälen. Alle Zutaten in den Mixbehälter geben, im Saucen-Programm mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### \*\* ZUBEREITUNG IM TRI-SET

Bereiten Sie die Zutaten wie beschrieben vor. Befüllen Sie den Mixbehälter zuerst mit dem festeren, gefolgt von den weicheren Zutaten.

Mixen Sie die Zutaten auf Stufe 2.

## KICHERERBSEN-KAROTTEN-SUPPE

Für 4 Portionen (ca. 1250 ml)

### ZUTATEN

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 400 g Karotten
- 1 Glas Kichererbsen (230 g Abtropfgewicht)
- 500 ml Gemüsebrühe
- Saft von 1 Orange
- 1/2 TL gemahlener Koriander
- 1/4 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 3 EL Kapern
- 3–4 Stängel glatte Petersilie
- Salz und Pfeffer
- Orangenzesten zum Garnieren

### ZUBEREITUNG

Zwiebel und Knoblauch schälen, grob zerteilen. Karotten putzen, waschen und zerschneiden. Kichererbsen durch ein Sieb abgießen, abspülen und abtropfen lassen. Alle vorbereiteten Zutaten nacheinander in den Mixbehälter geben. Brühe, Orangensaft, Koriander und Kreuzkümmel zufügen und mit dem Suppen-Programm verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch mal mithilfe der Pulse-Funktion durchmischen. Kapern abtropfen lassen. Petersilie waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Mit den Orangenzesten auf der Suppe anrichten.

### TIPP

Wer mag, kann Kapern und Petersilie in 3 EL heißem Olivenöl 2–3 Minuten frittieren und auf der Suppe anrichten.

## ROTE-BETE-WASABI-SUPPE

Für 4 Portionen

### ZUTATEN

- 50 g Cashewkerne
- 600 g Rote Bete
- 250 ml Kokosmilch (s. S. 31)
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Wasabipaste
- Saft von 1 Limette
- Salz

### FÜR DEN WASABISCHAUM

- 150 ml Getreidemilch (s. S. 29)
- 1/4 TL Wasabipaste
- Rote-Bete-Blättchen zum Garnieren

### ZUBEREITUNG

Cashewkerne in den Mixbehälter geben und mit dem Getreidemehl-Programm mahlen. Rote Bete schälen und grob würfeln. Zu den Cashews geben, Kokosmilch und Gemüsefond angießen.

Wasabipaste zufügen und alles mit dem Suppen-Programm verarbeiten. Mit Limettensaft und Salz abschmecken und noch mal mithilfe der Pulse-Funktion durchmischen.

Für den Wasabischaum Pflanzenmilch mit Wasabipaste erhitzen und aufschäumen. Suppe auf Bowls verteilen, Pflanzenmilchschaum darauföffeln und nach Belieben mit Rote-Bete-Blättchen garnieren.

## PAPRIKASUPPE

Für 4 Portionen

### ZUTATEN

- 3–4 gelbe Paprika
- weiße Abschnitte von 2 Frühlingsschneepflanzen
- 15 g Kurkumawurzel (alternativ Kurkumapulver)
- ca. 1 EL Cashewkerne
- 500 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Kokosöl
- Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Paprika waschen, halbieren und entkernen. Frühlingsschneepflanzen putzen und waschen. Kurkuma schälen. Alle vorbereiteten Zutaten nacheinander in den Mixbehälter geben. Cashewkerne, Gemüsebrühe und Kokosöl dazugeben und im Suppen-Programm verarbeiten.

Mit Salz und Pfeffer würzen und noch mal mithilfe der Pulse-Funktion durchmischen.



## CASHEWMILCH

*Für ca. 1050 ml*

### ZUTATEN

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

### ZUBEREITUNG

Füllen Sie die Cashewnüsse mit frischem Wasser, in den Mixbehälter ein. Starten Sie nun das Saucen-Programm. Schmecken Sie nach Bedarf die Cashewmilch mit etwas Süßungsmittel oder Salz ab.

## MANDELMILCH

*Für ca. 550 ml*

### ZUTATEN

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

### ZUBEREITUNG

Geben Sie die Zutaten in den Mixbehälter und starten Sie das Saucen-Programm. Schmecken Sie nach Bedarf die Mandelmilch mit etwas Süßungsmittel und Salz ab.

### TIPP

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

## HANFMILCH

*Für ca. 550 - 775 ml*

### ZUTATEN

- 85 g Hanfsamen
- 500 ml frisches Wasser

oder

- 50 g geschälte Hanfsamen
- 750 ml frisches Wasser

### ZUBEREITUNG

Geben Sie die Hanfsamen in den Mixbehälter und füllen Sie das frische Wasser hinzu. Starten Sie nun das Saucen-Programm.

### TIPP

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

**ERDNUSSCREME MIT CRANBERRYS UND SCHOKOLADE**

Für ca. 220 g (ca. 9 EL)

**ZUTATEN**

- 150 g geröstete ungesalzene Erdnusskerne
- 4 EL Erdnussöl
- 1 EL Apfelsüße
- 1 Prise Salz
- 30 g Cranberrys mit Apfelsüße
- 20 g Rohkostschokolade

**ZUBEREITUNG\***

Erdnüsse, Öl und Apfelsüße in den Mixbehälter geben. Sals zufügen und im Getreidemehl-Programm mixen.

Ggf. anschließend auf Mixstufe 3-4 noch feiner mixen.

Cranberrys und Schokolade hacken und unter die Erdnusscreme ziehen.

**INFO**

Cranberrys wirken entzündungshemmend und werden gerne, auch präventiv, gegen Blasenentzündung eingesetzt.

**HINWEIS**

Bei der Herstellung von Nussmusen im Mixbehälter **standard** müssen Sie mit dem Stampfer die Nüsse immer wieder auf die Messer drücken. Bei diesem Vorgang kann es zu einer erhöhten Temperatur kommen.

**CASHEWMUS**

Für ca. 150 g (ca. 7 EL)

**ZUTATEN**

- 150 g Cashewkerne
- ca. 3 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl

**ZUBEREITUNG\***

Cashewkerne in den Mixbehälter geben, 20 ml Öl zufügen. Mit dem Getreidemehl-Programm mixen, bei Bedarf mehr Öl hinzufügen. Anschließend manuell auf Mixstufe 3-4 weitermixen, bis die Masse die gewünschte Cremigkeit erreicht.

**TIPP**

Nach dem gleichen Prinzip können Sie auch andere Nussmuse herstellen. Dabei kann die erforderliche Ölmenge variieren, je nachdem, wie frisch bzw. ölhaltig die verwendete Nusssorte ist.

Mit ein paar kleinen Pausen können sowohl das Mus als auch der Motor bei Bedarf abkühlen. Falls die Nüsse nicht fein genug zermahlen werden, sondern noch grobe Stücke zurückbleiben, fügen sie noch etwas Öl hinzu.

**MOHN-MANDELMUS**

Für ca. 160 g (ca. 8 EL)

**ZUTATEN**

- 10 g Mohnsamen
- 100 g Mandeln
- 40 g getrocknete Aprikosen
- 5 EL Pflanzenöl
- 1 EL Ahornsirup

**ZUBEREITUNG\***

Mohn im Getreidemehl-Programm feiner mahlen. Aus dem Mixbehälter nehmen. Mandeln, getrocknete Aprikosen, Öl und Ahornsirup in den Mixbehälter geben und im Getreidemehl-Programm mixen. Evtl. auf Mixstufe 3-4 feiner mixen. Mohn unterheben.

**\*ZUBEREITUNG IM TRI-SET**

Bereiten Sie die Zutaten wie beschrieben vor. Befüllen Sie den Mixbehälter zuerst mit dem festeren, gefolgt von den weicheren Zutaten.

Mixen Sie die Zutaten auf Stufe 2.

## KAKISORBET MIT STERNANIS

*Für 4 Portionen*

### ZUTATEN

- 4 Kakisfrüchte (ca. 560 g)
- 80 g Kokosblütenzucker
- 100 ml Wasser
- 2 Sternanis
- 1 Zitrone

### ZUBEREITUNG

Kakifrüchte waschen und Blütenansätze herausschneiden. Früchte vierteln und einfrieren.

Kokosblütenzucker, Wasser und Sternanis in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Unter Rühren 5-8 Minuten sirupartig einköcheln lassen. Sirup mit Sternanis abkühlen lassen.

Zitrone auspressen. Sternanis aus dem Sirup entfernen. Gefrorene Früchte (evtl. etwas antauen lassen), Sirup und Zitronensaft in den Mixbehälter geben und mit dem Eis-Programm zu einem cremigen Sorbet verarbeiten. Das Sorbet sofort servieren.

### TIPP

Kokosblütenzucker lässt den Blutzuckerspiegel viel langsamer ansteigen als herkömmlicher Zucker und hilft so, Übergewicht und Diabetes vorzubeugen.

## BLUTORANGENSORBET

*Für 6 Portionen*

### ZUTATEN

- 800 g Blutorange
- 50 g Agavendicksaft
- Saft von 1 Zitrone
- 1 Flaschen Sanbitter (98 ml, alkoholfreie Bitterlimonade)

### ZUBEREITUNG

Blutorangen schälen. Mit Agavendicksaft, Zitronensaft und Sanbitter in den Mixbehälter geben und mit dem Frucht-Smoothies-Programm mixen. In eine flache Schale geben und für mindestens 5 Stunden tiefkühlen, bis die Masse durchgefroren ist.

Die Sorbetmasse auf ein Brett stürzen, grob würfeln und in den Mixbehälter geben. Mit dem Eis-Programm zu einem cremigen Sorbet rühren und sofort servieren.

### TIPP

Noch einfacher geht's, wenn Sie die Sorbetmasse im Eiswürfelbereiter tiefkühlen, dann kann das anschließende Würfeln entfallen.

## EIS-VARIATION

*Für 6 Portionen*

### ZUTATEN

- 80 g Cashewkerne
- 150 ml Wasser
- 6 getrocknete Datteln ohne Stein
- 250 g TK-Früchte nach Belieben (z. B. Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren)
- Apfelsüße nach Belieben

### ZUBEREITUNG

Cashewkerne mit Wasser und Datteln in den Mixbehälter geben und mit dem Saucen-Programm zu einer dicklichen Creme mixen.

Tiefgefrorene Früchte zugeben und im Eis-Programm zu einem cremigen Eis verarbeiten. Es nach Belieben mit Apfelsüße abschmecken und sofort servieren.

### VERWENDEN DES STAMPFERS

*Bei diesen Rezepten müssen Sie mit dem Stampfer **T42L** arbeiten. Halten Sie bei Verwendung des Stampfers stets den Mixbehälter mit einer Hand fest!*

**K3-SMOOTHIE**

(Kirsche-Kakao-Kokos)

*Für ca. 500 ml*

**ZUTATEN**

- 400 g Süß- oder Sauerkirschen (ersatzweise 300 g TK-Kirschen)
- 20 g leicht fermentierte rohe Kakaobohnen
- 150 ml Kokosmilch (s. S. 31)
- 1–2 EL Apfeldicksaft

**ZUBEREITUNG**

Frische Kirschen waschen, putzen und entsteinen. Alternativ TK-Kirschen auftauen lassen. Kirschen mit Kakaobohnen und Kokosmilch in den Mixbehälter geben. Apfeldicksaft zugeben und mit dem Frucht-Smoothie-Programm mixen.

**INFO**

Roher Kakao macht gesund und glücklich! Sein hoher Magnesiumgehalt hat Einfluss auf die Funktion der Muskulatur und auf die Blutgerinnung. Magnesium ist zudem Bestandteil von Enzymen, Knochen und Zähnen.

Auch Kalzium und Eisen sind in hohen Mengen im Kakao enthalten. Glücklich macht der Kakao durch die Erhöhung des Serotoninspiegels.

**EXOTIC-SMOOTHIE**

*Für ca. 1200 ml*

**ZUTATEN**

- 1 große Banane
- 1 kleine Papaya (ca. 300 g)
- 1 Mango (ca. 450 g)
- 1/4 Ananas (ca. 350 g)
- 3 Stängel Zitronenmelisse
- 1 TL Acaipulver
- ca. 250 ml Wasser

**ZUBEREITUNG**

Banane, Papaya und Mango schälen. Papaya entkernen, Mangofruchtfleisch vom Stein schneiden. Papaya grob würfeln. Ananas schälen und grob zerschneiden. Melisse waschen und trocken schütteln.

Alle vorbereiteten Zutaten nacheinander mit dem Acaipulver in den Mixbehälter geben und Wasser zufügen. Mit dem Frucht-Smoothies-Programm mixen.

**INFO**

Die ätherischen Öle in den Blättern der Zitronenmelisse haben eine krampflösende, verdauungsfördernde Wirkung. Darüber hinaus hemmen sie das Wachstum von Herpesviren.

**HIMBEER-GRANATAPFEL-SMOOTHIE**

*Für ca. 750 ml*

**ZUTATEN**

- 250 g Himbeeren
- 1 große Banane
- 1 Granatapfel (ca. 300 g)
- 1 EL Agavendicksaft
- ca. 100 ml Wasser

**ZUBEREITUNG**

Himbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Bananen schälen und grob würfeln. Granatapfel vierteln und die Kerne herauslösen, weiße Zwischenhäute entfernen (Vorsicht, es spritzt). Alle vorbereiteten Zutaten nacheinander mit dem Dicksaft in den Mixbehälter geben. Wasser angießen und mit dem Frucht-Smoothies-Programm mixen.

**INFO**

Wer mag, kann zu den Früchten 1/2-1 TL Rosenwasser geben und dann noch einmal die Pulse-Taste drücken.

**TIPP**

*Wenn Sie Ihren Frucht-Smoothie kalt genießen möchten, reduzieren Sie die Menge des Wassers und geben Sie ein paar Eiswürfel hinzu.*

## SOJAMILCH

Für ca. 1250 ml

### ZUTATEN

- 100 g getrocknete Sojabohnen
- Salz zum abschmecken
- Agavendicksaft zum abschmecken

### ZUBEREITUNG

Sojabohnen mit ausreichend Wasser in eine große Schüssel geben und zugedeckt über Nacht einweichen.

Einweichwasser abgießen. Sojabohnen kalt abspülen und mit frischem Wasser bedeckt aufkochen. 1 Stunde zugedeckt bei schwacher Hitze weich garen. Alternativ im Dampfgarer 30 Minuten garen.

Sojabohnen erneut abgießen, kalt abspülen und in den Mixbehälter geben. 1 l frisches Wasser angießen und mit dem Getreidemilch-Programm mixen. Milch nach Belieben mit wenig Salz und Dicksaft abschmecken. Die Sojamilch hält gut verschlossen im Kühlschrank ca. 5 Tage.

### INFO

Sie können gleich größere Mengen Sojabohnen einweichen und garen. Diese halten sich 3-5 Tage im Kühlschrank und können so bei Bedarf frisch zu Sojamilch verarbeitet werden. Oder Sie frieren die gegarten Bohnen portionsweise ein und lassen sie vor der Verarbeitung zu Sojamilch auftauen.

## REISMILCH

Für ca. 900 ml

### ZUTATEN

- 100 g Vollkornreis
- 800 ml Wasser

### ZUBEREITUNG

Reis gründlich waschen, abtropfen lassen und mit Wasser in den Mixbehälter geben. Mit dem Getreidemilch-Programm zu Milch verarbeiten. Die Reismilch hält im Kühlschrank ca. 5 Tage.

### TIPP

Für eine Feigen-Reismilch acht getrocknete Feigen (ca. 140 g) mitmixen. Die Feigen-Reismilch hält im Kühlschrank 1-2 Tage.

## KOKOSMILCH

Für ca. 500 ml

### ZUTATEN

- 1 kleine Kokosnuss (ca. 450 g; alternativ 250 g Kokosfruchtfleisch)

### ZUBEREITUNG

Die Kokosnuss mit einem Hammer öffnen (Kokoswasser dabei auffangen) und die harte Außenschale vom Fruchtfleisch lösen. Die dünne braune Haut vom Fruchtfleisch schälen, Fruchtfleisch waschen und in groben Stücke brechen. Kokoswasser mit Wasser auf 500 ml auffüllen. Fruchtfleisch mit dem Wasser in den Mixbehälter geben und mit dem Getreidemilch-Programm mixen.

Kokosmilch durch ein feines Sieb oder einen Nussmilchbeutel gießen. Die Kokosmilch setzt sich nach längerem Stehen ab. Einfach kurz vor dem Verwenden kräftig durchrühren. Die Milch hält im Kühlschrank 3-4 Tage.

### TIPP

Noch einfacher geht's mit Kokosraspeln. Dafür 100 g Raspeln und 500 ml Wasser im Getreidemilch-Programm mixen.

## ICY HIM-BA-DRINK

*Für 4 Portionen*

### ZUTATEN

- 2 Bananen (à ca. 160 g)
- 200 g Himbeeren
- 30 g Cashewkerne
- ca. 1 EL Agavendicksaft
- 400 ml Reismilch (s. S. 31)

### ZUBEREITUNG

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

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

### INFO

Cashewkerne machen glücklich! Sie enthalten reichlich Tryptophan, eine essenzielle Aminosäure, die an der Produktion des Neurotransmitters Serotonin beteiligt ist.

## FROZEN BLUEBERRY YOGURT

*Für 4 Portionen*

### ZUTATEN

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

### ZUBEREITUNG

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

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

### INFO

Heidelbeeren sind reich an sekundären Pflanzenstoffen wie Anthocyanen und Proanthocyanen, die nicht nur für die tolle Farbe sorgen, sondern antioxidativ und entzündungshemmend wirken.

## Rezepte für Mixbehälter tri-set

### SCHOKOLADENDESSERT

Für 4 Portionen

#### ZUTATEN

- 2 große und reife Bananen
- 40 g Kakaopulver (Rohkostqualität)
- 20 g Cashewkerne (Rohkostqualität)
- Wasser (bei Bedarf)

#### ZUBEREITUNG\*

Alle Zutaten in den Mixbehälter geben und diesen mit der Messereinheit verschliessen. Starten Sie den Mixvorgang mit Stufe 2.

Falls nötig etwas Wasser dazugeben.

#### INFO

Um ein Rohkostdessert zuzubereiten, achten Sie beim Kakaopulver und den Cashewkernen auf Rohkostqualität

### ZITRONENCREME

Für 4 Portionen

#### ZUTATEN

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

#### ZUBEREITUNG\*

Alle Zutaten in den Mixbehälter geben und diesen mit der Messereinheit verschliessen. Den Mixvorgang auf Stufe 2 starten.

Zitronencreme umfüllen und im Kühlschrank gut auskühlen lassen.

### NUSSPUDDING

Für 4 Portionen

#### ZUTATEN

- 50 g Walnuskerne
- 50 g Haselnuskerne
- 50 g Mandeln
- 1 große Bananen
- 150 ml Nussmilch
- 2 EL Rohrzucker
- 1/2 Prise Meersalz
- 1 TL gemahlener Zimt
- etwas gemahlene Bourbonvanille

#### ZUBEREITUNG\*

Mandeln und Nüsse in den Mixbehälter geben und in Stufe 1 zerkleinern.

Die Bananen schälen, zusammen mit den anderen Zutaten zu den Nuss- und Mandeln hinzugeben.

Starten Sie nun den Mixvorgang auf Stufe 2, damit die Zutaten vermengt werden.

Den fertigen Nusspudding füllen Sie in eine Schüssel. Vor dem Servieren auskühlen lassen.

### \*HINWEIS BEI ZUBEREITUNG

Beachten Sie bei der Verwendung des Mixbehälters **tri-set** bitte das dort beiliegende Produktdatenblatt.

## Rezepte für Mixbehälter tri-set

### TOMATENDRESSING

*Für ca. 200 ml*

#### ZUTATEN

- 3 Aprikosen (entsteint)
- 2 Tomaten
- 1 kleine Frühlingszwiebel
- 2 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 1 getrocknete Chilischote
- 1/2 - 1 TL Süßungsmittel
- Meersalz (zum abschmecken)

#### ZUBEREITUNG

Vierteln Sie die Tomaten und Frühlingszwiebel, geben Sie diese und die restlichen Zutaten in den Mixbehälter. Verschlussen Sie den Behälter mit der Messereinheit und starten den Mixvorgang auf Stufe 2. Wiederholen Sie den Vorgang ach Belieben erneut.

Schmecken Sie das Dressing nach Belieben mit etwas Meersalz ab.

### ERDNUSSDRESSING

*Für ca. 250 ml*

#### ZUTATEN

- ½ rote Peperoni
- 5 Stängel Petersilie
- 100 g Erdnusskerne
- Saft von einer halben Zitrone
- etwas fein abgeriebene Zitronenschale
- 100 ml Cashewmilch (s. S. 26)
- 1 TL Agavendicksaft
- Meersalz (zum abschmecken)

#### ZUBEREITUNG

Peperoni entkernen, Petersilie von den Stängeln zupfen. Alle Zutaten in den Mixbehälter geben und den Mixvorgang auf Stufe 2 starten.

Mit Meersalz abschmecken.

### VINAIGRETTE MIT OLIVENÖL

*Für ca. 65 ml*

#### ZUTATEN

- 50 ml Olivenöl (Rohkostqualität)
- 2 Tomaten
- ½ TL Senf
- ½ TL Apfeldicksaft
- 1 EL Balsamico Essig
- 1/4 TL Salz
- Etwas frischen Basilikum

#### ZUBEREITUNG

Geben Sie die Zutaten in Mixbehälter und verschließen sie diesen mit der Messereinheit und starten Sie den Mixvorgang auf Stufe 2. Wiederholen Sie den Vorgang nach Belieben erneut.

### HINWEIS

*Beachten Sie bei der Verwendung des Mixbehälters **tri-set** bitte das dort beiliegende Produktdatenblatt.*



## Technische Daten patto, tri-Set und Stampfer T42L

### patto

<b>Spannung / Frequenz</b>	220-240V / 50-60Hz
<b>Leistung</b>	1.400 Watt
<b>Umdrehungen</b>	1.500 U/Min. (Mixstufe 1) bis zu 32.000 U/Min. (Mixstufe 10)
<b>Mixbehälter standard</b>	2,0 Liter, Tritan-Kunststoff, BPA-frei
<b>Max. Temperatur</b>	125 °C
<b>Messerart und Material</b>	6 Edelstahlklingen aus japanischem Hartstahl
<b>Bedienelement</b>	Touch Bedienelement mit: 8 Programmtasten, Ein-/Aus-Taste, Pulse-Taste, Pause-Taste, Zeit- / Mixstufen-Tasten, Display mit Anzeige der Laufzeit
<b>Sicherheitsfunktionen (siehe S. 5)</b>	Überhitzungsschutz, Überlastungsschutz und automatische Mixbehältererkennung
<b>Mixerabmessung inkl. Behälter</b>	(h) 506 mm x (b) 202 mm x (t) 241 mm
<b>Verpackungsabmessung</b>	(h) 320 mm x (b) 305 mm x (t) 445 mm
<b>Mixergewicht inkl. Behälter</b>	4,70 kg
<b>Verpackungsgewicht</b>	6,20 kg
<b>Zertifikation / Standard</b>	CE, EMC, CB, LVD
<b>Herstellergarantie</b>	5 Jahre auf den Motorblock 2 Jahre auf den Mixbehälter 2 Jahre auf den Stampfer (ausgenommen der Batterie)
<b>Verbrauch im Standby</b>	0,41 Watt
<b>Verbrauch ohne Mixbehälter</b>	0,39 Watt
<b>Art der Nutzung</b>	Dieser Mixer verfügt über eine Haushaltszulassung und ist nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet.

### Stampfer T42L mit patentierter Temperaturanzeige

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

## Entsorgungshinweis

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

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

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



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

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

## Entsorgung von Altbatterien

### Unentgeltliche Rücknahme von Altbatterien

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

**bianco di puro GmbH & Co. KG • Maarweg 255 • D-50825 Köln • Deutschland**

*Falls Sie noch Fragen haben, können Sie uns gerne auch per email unter [info@biancodipuro.com](mailto:info@biancodipuro.com) kontaktieren.*

### Bedeutung der Batteriesymbole



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

## Kontaktdaten und Kundenservice

### Kontaktdaten

#### **bianco di puro GmbH & Co. KG**

Maarweg 255  
D-50825 Köln  
Deutschland

Telefon +49 221 50 80 80-0  
Fax +49 221 50 80 80-10  
Mail [info@biancodipuro.com](mailto:info@biancodipuro.com)

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

### Kundenservice

#### **bianco di puro GmbH & Co. KG**

Maarweg 255  
D-50825 Köln  
Deutschland

Telefon +49 221 50 80 80-20  
Fax +49 221 50 80 80-10  
Mail [kundenservice@biancodipuro.com](mailto:kundenservice@biancodipuro.com)

<b>FRAGEN UND ANTWORTEN ZUR BEDIENUNG</b> .....	21
Automatikprogramme, Verwendung der.....	14
Bedienelement, Übersicht des.....	12
Ein-/Aus-Taste.....	13
Einschalten / Bereitschaftsmodus.....	11
Energiesparmodus.....	11
Funktionsmodus 2 (Verwendung Tri-Set).....	11, 17
iPMS (integrated Power Management System).....	11
Laufzeiteinstellung (Manueller Modus).....	13
Magnetsensor für Mixbehälter.....	5
Manueller Modus (Funktionsmodus 1).....	11, 16
Mixbehälterkennung (siehe Magnetsensoren)	
Mixstufenauswahl.....	13, 16
Pause-Taste / Pausen-Funktion.....	13
Pulse-Taste.....	13
Reinigen des Mixbehälters.....	20
Reinigung des Motorblockes.....	20
Stampfer, Bedienung.....	18
Technische Daten.....	33
tri-set (siehe Funktionsmodus 2)	
Überhitzungsschutz.....	5
Überlastungsschutz.....	5

## Servicecenter

### bianco di puro GmbH & Co. KG

Maarweg 255  
50825 Köln  
Deutschland

Telefon +49 221 50 80 80-20  
Fax +49 221 50 80 80-10  
Mail kundenservice@biancodipuro.com  
Internet www.biancodipuro.com

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

### Achtung

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

## Garantiebestimmungen

Wir geben folgende Herstellergarantien auf unsere Hochleistungsmixer:

- 5 Jahre Herstellergarantie auf den Motorblock
- 2 Jahre Herstellergarantie auf die Mixbehälter (inkl. Messer)
- 2 Jahre Herstellergarantie auf den Stampfer (ausgenommen der Batterie)

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

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

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

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

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

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

## Der Garantieanspruch beinhaltet nicht

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

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

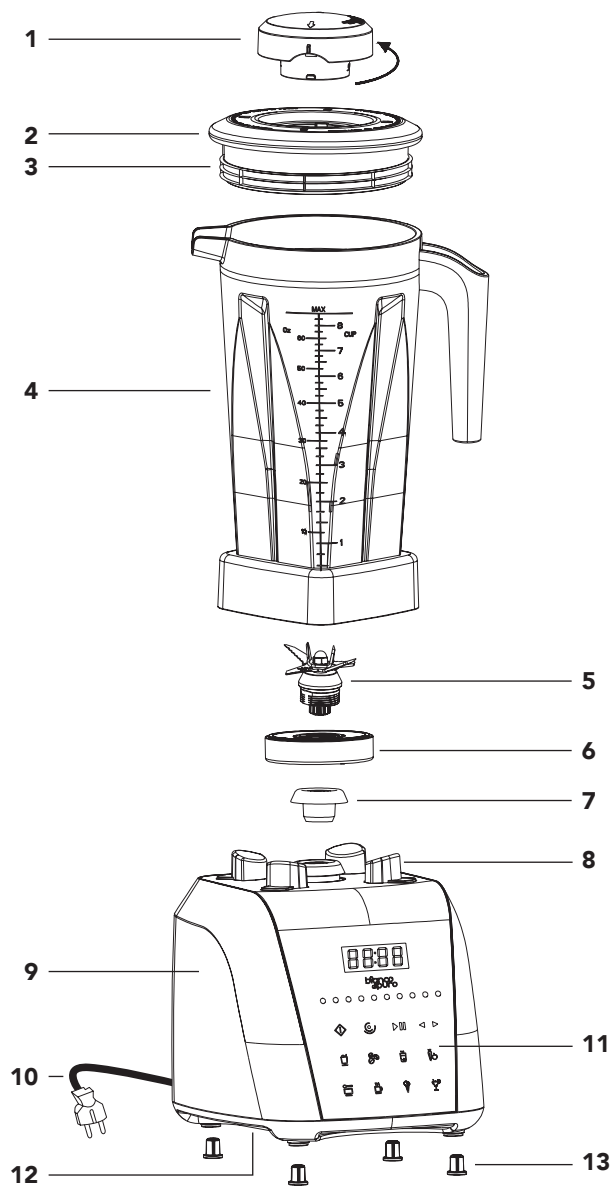
1. Ihr Name, Adresse, Telefonnummer
2. Serien-Nr. und Modellbezeichnung
3. Problembeschreibung
4. Kaufdatum
5. Verkäufer
6. Kopie der Kaufrechnung
7. Bei Beschädigungen durch den Transport: Name des Paketdienstes und die Paketnummer

## Wichtig

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

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

## Overview of the components



### Components

1	Measuring cup
2	Lid for jar ( <i>detachable</i> )
3	Silicone seal for lid
4	<b>standard</b> jar
5	Stainless steel blades
6	Blade mount
7	Motor coupling
8	Jar locking
9	Motor base <b>patto</b>
10	Power cable
11	Control panel
12	Openings for Airflow
13	Anti-slip-base

## Contents

OVERVIEW OF THE COMPONENTS .....	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
OPERATING PATTO .....	11
MEASURING CUP, LID AND SEAL RING.....	11
TOUCH CONTROL PANEL.....	12
OPERATING PROGRAM BUTTONS .....	13
OPERATING PATTO WITH PRESET PROGRAM .....	14
PRESET PROGRAMME DESCRIPTION.....	15
OPERATING PATTO MANUAL MODE.....	16
FUNCTION MODE 2.....	17
OVERVIEW FUNCTION MODE 1 AND 2.....	17
OPERATING THE TAMPER T42L.....	18
BATTERY CHANGE AT THE TAMPER .....	19
SAFETY GUIDELINE FOR CLEANING .....	19
CLEANING THE JAR (INCL. LID) AND MOTOR BASE .....	20
INSTRUCTIONS FOR GENERAL PREPARATION.....	21

## Contents

TECHNICAL DATA PATTO .....	33
DISPOSAL NOTE .....	34
DISPOSAL OF USED BATTERIES.....	34
CONTACTS AND CUSTOMER SERVICE.....	35
INDEX.....	36
CUSTOMER SERVICE / WARRANTY .....	37

## Recipes for preset program

GREEN SMOOTHIE.....	22
SAUCE.....	23
SAUCE (FOR CEREAL MILK).....	24
SOUP.....	25
GRINDING (PEANUT CREAM, CASHEW, ALMOND) .....	26
ICE CREAM.....	27
FRUIT-SMOOTHIE .....	28
CEREAL MILK (SOYA MILK, RICE MILK, COCONUT MILK).....	29
FROZEN-YOGHURT.....	30
RECIPES SPECIAL FOR TRI-SET JAR (DESSERT, CREAM UND PUDDING).....	31
RECIPES SPECIAL FOR TRI-SET JAR (DRESSING, VINAIGRETTE) .....	32



## Introduction

Dear Customer,

We are pleased that you have decided to care for your health, with the aid of **patto**! You have bought an acknowledged quality product, and we thank you for your purchase.



Green smoothies are the perfect way for healthy nutrition. They deliver highly concentrated intrinsic in their most natural form. These are many times higher than in conventionally prepared food. With the **patto** they are prepared in no time, taste deliciously and supply you with essential nutrients to master the daily challenges.

The **patto** 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 **patto** 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 **patto**.

## Safety Functions

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

### **Overheating protection**

The motor of your **patto** 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 **patto** is activated. Let your **patto** cool off for about 45 minutes in a well-ventilated area, afterwards you can use your **patto** as normal.

### **Overload protection**

This protects the motor in case the blades in the jar are not able to rotate because of a blockage (forgotten items in the jar, such as spoons).

### **Automatic sensor for jar**

The sensor for the jar detects if it has been set up correctly. Furthermore it recognizes whether it is the **standard** jar or the **tri-set** jar. If the jar is not mounted correctly or not correctly on the motor base, your **patto** can not be switched on. Never override the sensor to prevent damage to the unit and the others.

## Safety Precautions

### Please observe the following safety precautions for the safe use of your blender:

- Check the **patto** before the first use for any externally visible damage of the jar, housing, power cable, and power plug. Do not operate if the device or the power cable is damaged.
- Do not use if the power cable or power plus is damaged. A damaged cord can cause electric shock or a short circuit.
- Make sure the power plug is properly inserted when operating the blender. Otherwise this could lead to electric shock or short circuit.
- If the power cable is damaged, the blender must not be used.
- In case of damage to the power cable, repairs should only be made by the manufacturer or service agent in order to avoid hazards.
- To avoid electric shock, never immerse the motor base in water or other liquids.
- If water or another fluid has entered the motor base, contact your service as soon as possible. Disconnect the power plug and do not operate the device.
- Never place the power cable or 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. Never pull the plug from the socket with wet or moist hands.
- Repairs within the warranty period must only be carried out by customer service. Incorrect repairs can lead to considerable hazards for the user, and will void the warranty.
- Defective parts must only be replaced with original parts, because only original parts ensure that all safety requirements are met.
- Never put your hands in jar during operation. It will cause injuries.
- To remove air bubbles or blockages in the jar use only the supplied tamper **T42L**.

## Safety Precautions

- Use only the supplied jar with the **patto**, or compatible range of jars.
- Fill the jar only to the maximum level on mark.
- During mixing, the content must not exceed the maximum level.
- Children and frail persons must always be supervised by a person responsible for their safety, when using the **patto**.
- 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 jar.
- Do not operate the device in direct sunlight or near other heat sources.
- During operation, make sure that the lid incl. seal ring and measuring cup correctly close the jar.
- Always disconnect the power cable when cleaning moving parts.
- Pay attention to the blade unit during cleaning, the sharp blades may cause injury.
- Do not try to dismantle the blades from the jar **standard**, 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.
- After mixing, do not touch the drive coupling on the motor base or the bottom of the jar to avoid injury, which could be hot.

## 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 **patto**. This prevents any scalding or splashes of hot foods.
- When preparing hot liquids, make especially sure that the lid is closed well and your **patto** is standing securely. It is advisable to first start at low speed and increase gradually. Alternatively you can use the Pulse mode or one of the preset program (soup, sauce or soy milk, see page 14).
- Never put your hands into the jar during operation. Do not dip any objects into the jar during operation, otherwise the motor, blades and other parts of the device can be damaged. Only use the supplied tamper **T42L** through the lid opening (Fig. [2], page 1), since it cannot contact the blades through the opening for the measuring cup. On page 17, you will find the description of the tamper.
- Always pour liquids and soft ingredients first into the jar before the harder ingredients, such as ice cubes, carrots, etc.
- If the chosen program or the manual mode is finished, please wait until the blades are fully stopped before removal of the jar, otherwise the connection can be damaged.
- If a burning smell rises from the motor base, stop the device immediately and disconnect the power supply. The smell can result from abrasion of the rubber bearing mounted incorrectly. Please contact your customer service immediately.
- When preparing with thick and sticky ingredients such as dough, it is possible that the motor and the blades turn idle. This is because bubble has formed in the ingredients. Pause the mixing process with the pause button and remove the measuring cup from the jar lid. This opening allows you to remove the air bubble by the supplied stamper. Reinsert the measuring cup and continue with the preparation.

## Unpacking

### To unpack your patto:

- Remove the motor base and all accessories from the carton.
- Remove all packing material from the motor base and the accessories
- Keep the packaging material during the warranty period, in order to pack appropriately for warranty service.

### Please note the labels on the motor base and tamper

- Do not remove any stickers. They are attached for safety reasons and are required for warranty service.
- Please do not remove the stickers on the handle of the tamper. The safe use of the tamper is shown.

## Contents

### Your high-performance mixer is delivered with the following components:

- Motor base **patto**
- Jar **standard**, Lid (incl. silicon seal) and measuring cup
- Tamper **T42L** (with patented temperature display), suitable for jar **standard**
- This instruction manual

## 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.
- Make sure that you have closed the **standard** jar lid before mixing.
- When using the **tri-Set** jar, please make sure that the silicone seal is attached to the blade holder before the mixing process and that it is screwed tightly to the jar. To secure and detach the measuring unit, use the enclosed turning key.

## Requirements of the Installation Location

**For the safe and faultless operation of your patto, 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.
- Do not place the device in the immediate vicinity of other heat sources (oven, etc.).

## Electrical Connection

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

- Connect your **patto** 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.
- 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.

## Operating patto

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

For use of your **patto** it is necessary that the jar is placed correctly on the motor base and the power cable connected to a suitable power supply. The On/Off button flashes red. Without the attached jar your **patto** cannot be switched on for safety reasons.

### Start up / Activating Standby Mode

Place the jar on the motor base and tap the On / Off button. Now the available options for each function mode light up on the control element. The function mode depends on the attached jar. With the jar "**standard**" the function mode 1 is active. With the **tri-set**<sup>2</sup> jar only function mode 2 is active.

### Function mode 1 (only with **standard** jar)

Available preset programs: 8

(Fruit Smoothie, Grinding, Ricemilk, Green Smoothies, Sauce, Warm Soup, Ice, Frozen Yogurt)

Available function keys: Pulse button, Pause button, Time selection

Speed levels: 1 bis 10, Pulse-Mode (Speed level 10)

Rotation: Softstart with 1,500 rpm up to 32,000 rpm

### Function mode 2 (only with **tri-set** jar)

Available Blend mode: Level 1 and 2, Pulse Mode (Level 2)

Available function keys: Pulse button, Pause button

Rotation: Level 1 with 6,000 rpm and level 2 with 13,000 rpm

In function mode 2, none of the 8 preset programs are available!

*For more information on the function modes, see for reference page 17*

### iPMS (integrated Power Management System) (automatic power in the speed settings 1-5)

During the mixing of solid foods (eg. dough, nut mousse) the automatic power checks continuously the motor power and automatically readjusts it when necessary. That way the optimal processing of the mixing content is ensured. This function is automatically active in function mode 1.

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

<sup>1</sup> Power consumption in Energy Saving Mode: 0.41 Watt, Power consumption w/o jar: 0.39 Watt

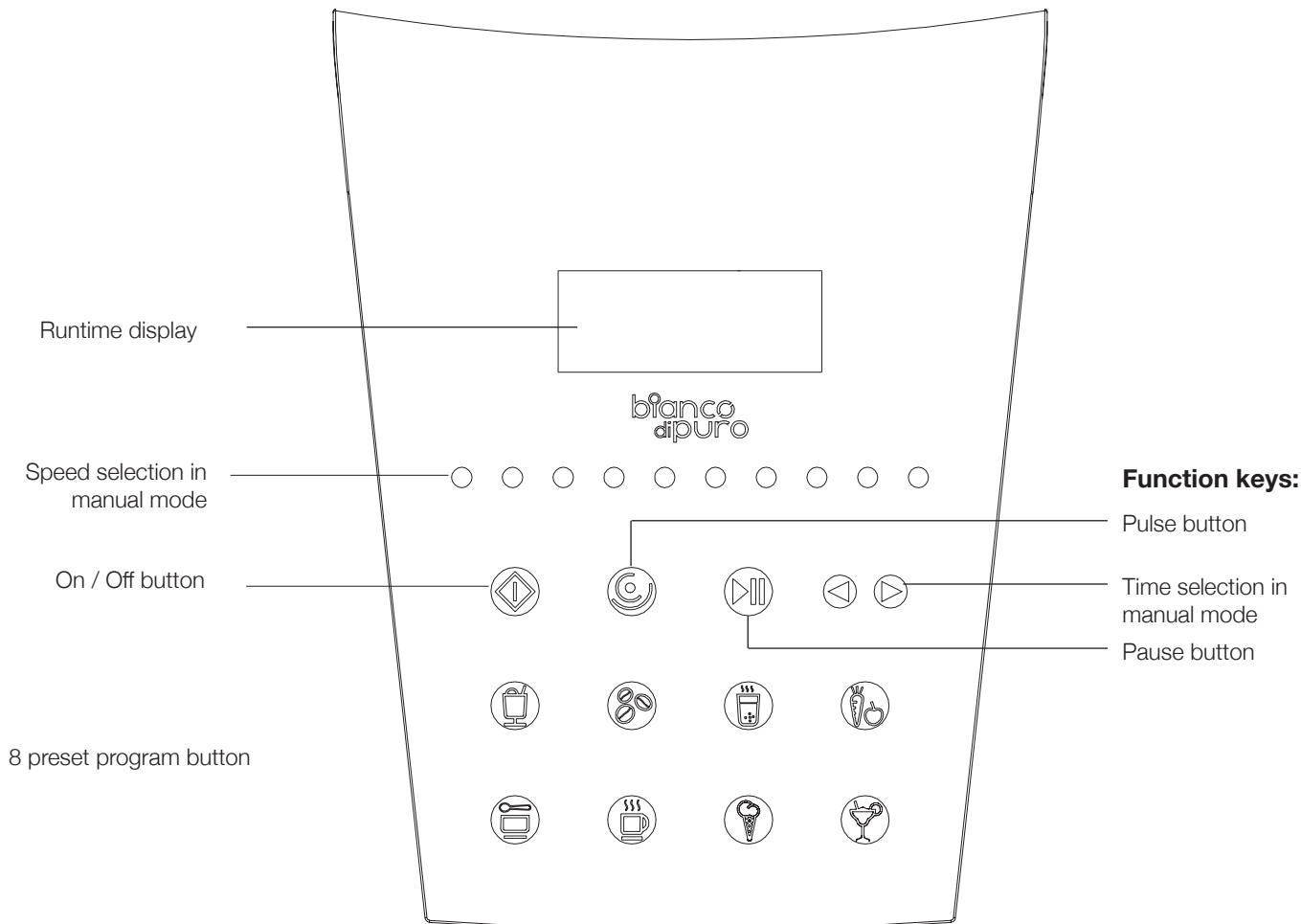
## Measuring Cup, Lid and Seal Ring

Only in combination with the **standard** jar

Place the measuring cup (Fig. [1], page 1) in the opening of the lid (Fig. [2], page 1) and twist it tight towards the right. Now, place the lid firmly on the jar. Turn the measuring cup to the left to take it off, and lift it off the lid.



## Touch Control Panel



## Operating Program Buttons

### On/Off Button

When the On/Off button gets pressed the blender turns from energy saving mode into standby mode. By pressing this button you can start a previously chosen preset program or the manual mode. When the program starts the On-/Off button flashes white. By tapping the button again you can stop the preset program prematurely and end the manual mode.

### Pulse Button / Pulse Mode

By tapping the pulse button shortly the pulse mode gets activated. Tap and hold the button again to start the pulse mode. Using this mode you can stir something in, for example oil to a soup or a nut butter or herbs to any dish. While the pulse mode is activated the On/Off button and the pulse button flash white and the display shows the elapsed time. End the pulse mode by letting go of the pulse button.

### Selection of speed level in manual mode *(only with jar standard)*

Choose the desired mixing stage by tapping the respective speed level on the display. You can choose between 10 different mixing level. The chosen speed level will flash in the display.



*In this exemplary depiction stage 6 was chosen.*

### Time selection *(only with jar standard)*

With these buttons you choose the desired running time in the manual mode (function mode 1). The running time adjusts in 5-second steps and is shown on the display. By tapping and holding you increase or decrease the running time.

### Preset program buttons *(only with jar standard)*

Your **patto** is provided with 8 preset programs. By tapping a preset program button you choose the respective program. A short tone confirms this, the chosen program flashes and the running time is shown on the display. On page 14 you find further information regarding the operation of the preset programs.

### Pause button (pause function)

If you like to pause a program or the manual mode short-term without ending the blending process completely, shortly tap this button. The motor stops and you can give additional ingredients into the jar. When tapping the button again the blending process continues. During this period, this button will flash in white.

### **Note regarding the pause function**

Before continuing the blending process, please make sure that the lid (including the measuring cup) closes the jar tightly.

In case you take the jar off the motor base, the motor goes into energy saving mode and you have to fully restart the program or the manual mode.

### Start up a preset program









Select your desired program by tapping your preferred program button. The chosen program is shown by flashing of the symbol. By tap the On/Off button the chosen programme will start. At the same time, the remaining time is shown at the display. Upon completion the program your **patto** stops automatically.

### Pause an automatic program

If you want to pause a started program at short notice without ending the mixing process, tap the Pause key once. Tap again to resume mixing.

### Aborting an Automatic Programme

To abort the started programme, tap the On/Off button. Remove the jar only when the blades do not rotate anymore.

Symbol	Preset program	Preset program description	Run time	Display
	Fruit Smoothies	Level 10 for 8 seconds, then 2 seconds stop. In total 3 repetitions.	<b>00:30 Sec.</b>	Remaining time
	Grinding	Level 5 for 5 seconds, level 8 for 2 seconds, then 1 second stop. In total 10 repetitions.	<b>00:35 Sec.</b>	Remaining time
	Cereal Milk	Speeds up to level 5 in 5 seconds, level 5 for 25 seconds, then level 8 for 30 seconds. Level 10 by the end of the program.	<b>06:00 Min.</b>	Remaining time
	Green Smoothies	Level 10 for 20 seconds, 2 seconds stop. Level 6 for 10 seconds, 2 second stop. Level 10 for 40 seconds, 2 seconds stop. Level 6 for 10 seconds.	<b>01:26 Min.</b>	Remaining time
	Sauce	Level 8 for 2 second, then 1 second stop. In total 5 repetitions. Then Level 10 for 45 seconds.	<b>01:00 Min.</b>	Remaining time
	Warm Soups	Level 7 for 7 seconds, the level 10 for 3 seconds. Level 10 by the end of the program.	<b>04:20 Min.</b>	Remaining time
	Ice Cream	Level 10 for 20 seconds, then 2 seconds stop, Level 10 for 20 seconds, then 2 seconds stop, Level 10 for 5 seconds.	<b>00:49 Sec.</b>	Remaining time
	Frozen Yoghurt	Level 8 for 13 seconds, 2 seconds stop. Level 10 for 10 seconds, 2 seconds stop. Level 8 for 13 seconds, 2 seconds stop. Level 10 for 10 seconds, 2 seconds stop. Level 5 for 10 seconds.	<b>01:04 Min.</b>	Remaining time

**Fruit Smoothies**

This is to prepare pure fruit smoothies, which do not contain leaf green or wild herbs.

**Grinding**

This programme is optimal for grinding of dry ingredients such as nuts, poppy seeds, cereals and up to coffee beans. Recommend using the wet-dry jar square<sup>1</sup> (also made of Tritan plastic and BPA-free).

<sup>1</sup> This is available as an accessory.

**Cereal Milk**

Use the cereal milk program to prepare homemade rice milk, soy milk and so on. Through the 6 minutes running time, the contents are well-mixed and heated to approx. 70 ° C.

**TIP**

*You can also use this program for the preparation of hot chocolate or cocoa.*

**Green Smoothies**

This programme was created especially for the preparation of green smoothies and is set up so the green leaves are finely macerated and the essential elements such as the chlorophyll are optimally unlocked.

**Sauce**

Make delicious sauces in no time! For instance tomato and basil pesto. You can also prepare delicious nut, cashew and almond milk with this program.

**Warm Soups**

We use warmth from the frictional energy during mixing to create delicious warm soups. By 4:20 minutes, you can heat the content to nearly 42°C (approximate value - depending on the filling quantity and storage temperature of the foods).

This makes it possible to prepare a simple tasty soup in raw food quality. To monitor the temperature in the jar (e.g. raw food) use the supplied tamper **T42L** with patented temperature display.

**Ice Cream**

The motor is powerful enough to also mince frozen ingredients and mix them to a creamy consistency.

**Frozen Yoghurt**

Ice cold drinks or frozen yoghurts are no problem, this settings takes care of that in an instant. The programme macerates frozen ingredients and mixes them with the added fluid without interval.

**Note** For more recipe ideas, see page 22.

**Manual mode (Function mode 1)**

When this mode is activated, all the program icons, the function buttons and the on / off button will light up on the control panel. In this mode, the 8 automatic programs, the manual mode with the speed steps 1 to 10 and the run time setting, as well as the pulse mode in step 10 are available.

**Set up speed level**

To use manual mode, tap the desired speed level. The selected level is indicated by flashing on the control:



*In this illustration, step 6 was selected by way of example*

You can optionally set the runtime using the t u buttons. Use the on / off button to start the mixing process at the selected speed level and the optional runtime.

**Set up run time tu**

Tapping the u button increases the runtime by 5 seconds. The currently set runtime is shown in the display. The maximum running time is 10:00 minutes.

Tapping the t button reduces the runtime in 5-second increments. By tapping and holding one of these buttons increases or decreases the time pre-selection automatically.

**Start up manual mode / Abort manual mode**

Press the on / off button to start the mixing process in manual mode. If you have selected a run time setting, the remaining run time, otherwise the elapsed run time, is displayed in the display. The mixing process is terminated automatically after reaching the set runtime. To end the mixing process prematurely in manual mode, tap the on / off button. If you do not have a fixed runtime, you can also end the mix by tapping the on / off button.

**Pause during manual mode / pause button u||**

If you want to pause in manual mode without stopping the mix, briefly tap this button once. Press the pause button again to resume mixing.

**Pulse button**

The mixer must be in stand-by mode, you can now use the Pulse button briefly. This can be followed by a little oil, for example, after finishing the soup program or preparing an almond or spice to refine the dishes. End the Pulse mode by releasing the Pulse button. During Pulse mode, the power / pulse button lights up in white.

**iPMS (integrated Power Management System) (automatic power in the speed settings 1-5)**

During the mixing of solid foods (eg. dough, nut mousse) the automatic power checks continuously the motor power and automatically readjusts it when necessary. That way the optimal processing of the mixing content is ensured. This function is automatically active in function mode 1.



Using of the tamper you can remove any air bubbles, e.g. when preparing dough, in the jar, without touching the blades. With the integrated temperature display you can make sure your foods are prepared gently.

### Overview



Run the tamper only through the lid opening of the measuring cup. (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.

### NOTE WHEN USING THE TAMPER T42L

*When using the stamper, always hold the jar with one hand!*

### To measure the temperature in the jar, please proceed as follows:

- Switch on the tamper with the On/Off button
- Take the measuring cup off the lid, leave the lid on the jar.
- Now hold the tamper into the jar through the opening.
- The handle of the tamper displays the temperature in °C.

### CHANGE THE TEMPERATURE DISPLAY

*If the display shows the temperature in °F (Fahrenheit), you can change into °C (Celsius) by holding the On/Off button of the tamper for 3 seconds.*

## Battery change at the tamper

### Changing the battery *(Battery type: 1 x CR 2032)*

- Unscrew the upper part of the housing by turning it anti-clockwise.
- Now carefully pull out the display from the tamper.
- Use a coin to remove the old battery and insert a fresh battery.
- Place the display into the grip and screw the upper part of the housing tight.

*Dispose of the used old battery at the provided collection points*

## Safety Guideline for Cleaning

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

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

- **Pull the power plug from the power socket before cleaning!**
- **Do not open the housing of the device under any circumstances.**
- **If wet contacts touch the electrical components while charging, 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 Jar (incl. Lid) and Motor Base

### Cleaning of the jar and lid



#### **Caution when cleaning:**

The stainless steel blade can cause injury!  
The jar **is not** suitable for the dishwasher!

- Clean the jar immediately after each use.
- The jar can be cleaned with a soft brush or dish cloth under running water.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- Clean the jar with a mild cleaning agent (detergent) or fill 2 cups of water into the jar, add some detergent, close the lid (incl. measuring cup and seal ring) and press the Pulse button for some times.
- The silicone seal of the lid can be removed for easy cleaning. Before mixing make sure that the silicone seal is correctly mounted again.

*Make sure the motor base are dried properly, when putting on the jar.*



- When placing the jar onto the motor base, make sure that the contacts are completely dry.
- **Do not** set the jar upside down when drying. Always set the jar on the base.

### Cleaning of the motor base



#### **Carefully when cleaning:**

Always remove the power plug from the outlet before cleaning.

- Clean the motor base with a soft and damp 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 service immediately.*

### Cleaning the tamper T42L

- Do not clean the display under running water, use a moist cloth.
- Do not clean the rammer in the dishwasher, otherwise the electronics will be damaged.

## Instructions for general preparation

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

Practice makes perfect. Therefore, we have identified the most frequently asked questions with appropriate solutions for you.

### **If the blender get stuck.**

It may be that a larger piece of food are stuck at the bottom of the jar. 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.

### **Most of the ingredients is pressed against the walls of the jar and settles there. The blades run idly.**

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 jar where it can be processed by the blades.

### **The mixer stuck and then strikes completely.**

Your 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. **Add hard and tighter ingredients in several steps.** If the overheating protection is active, please wait 45 minutes. After that time, your high performance mixer is ready to use as usual.

### **Almonds, walnuts, sunflower seeds and seeds are crushed in the blender, but the mush is not formulary.**

Add wise neutral edible oil by tablespoons, until the knife gets 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 jar is not heated above 42 °C due to raw food criteria where no trans fats are allowed. You can check this easily with the tamper **T42L** (see operating the tamper on page 17). 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)*

### GOOD MORNING SMOOTHIE

*Makes approx 1300 ml*

#### INGREDIENTS

- 1 apple
- 100 g fresh Italian ryegrass (or linden leaves, chickweed, lettuce)
- 3 leaves of lemon balm
- few stevia leaves
- 10 g ginger (or to taste)
- a little cinnamon
- 1250 ml water

#### PREPARATION

Wash and quarter the apples and remove the stalks and blossom ends.

Pick over the ryegrass, lemon balm and stevia, and wash. Peel the ginger. Place all the prepared ingredients in the blender jug with the cinnamon and water, and blend using the green smoothies programme.

### SMOOTH SMOOTHIE

*Makes 1100-1500 ml*

#### INGREDIENTS

- 125 g baby spinach
- 1/2 punnet barley grass (approx. 30 g)
- 1 avocado (approx. 200 g)
- 1 mango (approx. 425 g)
- 1–2 tsp baobab powder
- 500–900 ml water

#### PREPARATION

Pick over the spinach and barley grass, then wash and drain. Halve the avocado, remove the stone and scoop out the flesh. Cut the mango flesh away from the stone and peel.

Put all the prepared ingredients in the blender jug. Add the baobab powder. Pour over the water, and blend using the green smoothies programme.

#### TIP

The high proportion of chlorophyll in the grass helps the body to produce haemoglobin, and can improve the oxygen supply in the blood.

### SPINACH AND GRAPEFRUIT SMOOTHIE WITH CARROT GREENS AND PAPAYA

*Makes. 1000-1250 ml*

#### INGREDIENTS

- 1 pink grapefruit
- 1 small papaya (approx. 375 g)
- 50 g carrot greens
- 100 g baby spinach
- 3 tsp chia seeds
- 50–500 ml water

#### PREPARATION

Peel and quarter the grapefruit. Halve, deseed and peel the papaya. Pick over the carrot greens and spinach, then wash and drain.

Place all the prepared ingredients in the blender jug with the chia seeds, and pour over the water. Blend using the green smoothies programme.

#### TIP

The level of nutrients in the carrot greens is much higher than that of the actual carrots. They also contain lots of calcium and chlorophyll, which supports blood production and is anti-inflammatory.

### TOMATO AND MANGO SAUCE

*Makes Approx. 4 portions (500 ml)*

#### INGREDIENTS\*

- 500 g ripe tomatoes
- 20 g mango flesh
- 1 shallot
- 2 tbsp oat flakes
- 2 tbsp olive oil
- 4 basil stalks
- 1 tsp agave syrup
- Salt and pepper

#### PREPARATION\*\*

Trim and wash the tomatoes, and chop roughly with the mango. Peel and roughly chop the shallot. Place all the prepared ingredients in the blender jug with the oats and olive oil, and blend using the sauces programme. Push the mixture down with the stamper as required. Add a little water if necessary.

Wash and shake dry the basil and chop the leaves. Stir into the sauce, and season with the agave syrup, salt and pepper.

#### TIP

This sauce goes well with pasta, and is also excellent as a dressing for a mixed salad. If you like, you can add a deseeded, finely chopped tomato to the sauce with the basil.

#### \* INGREDIENTS FOR TRI-SET

*For this recipe please take half the amount of the ingredients.*

### PARSLEY AND MUSTARD DRESSING

*Makes 3–4 portions (approx. 120 ml)*

#### INGREDIENTS

- 1 shallot
- bunch of flat-leaved parsley (60 g)
- 40 g plant cream
- 2 tsp wholegrain mustard
- 1 tsp maple syrup
- few dashes of balsamic vinegar
- salt and pepper

#### PREPARATION\*\*

Peel and roughly chop the shallot. Pick over the parsley, then wash and drain. Place both in the blender jug with the plant cream, and blend using the sauces programme. Push the mixture down with the stamper.

Stir in the mustard, and season with maple syrup, balsamic vinegar, salt and pepper. Thin with a little water if desired.

The dressing goes well with rice or potato salad.

#### TIP

The ingredients in mustard stimulate the appetite and aid the digestion.

### VEGAN MAYONNAISE

*Makes approx. 6 portions*

#### INGREDIENTS

- 1/2 garlic clove
- 100 ml plant milk (see p. 29)
- 150–200 ml neutral oil
- 2 tbsp lemon juice
- 1 tsp mustard
- 2 tbsp olive oil
- salt and pepper

#### PREPARATION\*\*

Peel the garlic clove. Put all the ingredients in the blender and blend using the sauces programme. Check the seasoning, and add a little more salt and pepper if required.

#### \*\*PREPARATION WITH TRI-SET JAR

*Please observe the following instructions for preparation.*

*Fill the jar first with the harder, followed by the softer ingredients.*

*Mix the ingredients on level 2.*

### CASHEWMILCH

*Für ca. 1050 ml*

#### INGREDIENTS

- 100 g of cashew nuts
- 1000 ml water
- salt or sweetener

#### PREPARATION

Fill the cashew nuts with fresh water into the jar. Start the program "Sauce". Add almond milk with a little sweetener season with salt.

### ALMONDMILK

*Makes approx.. 550 ml*

#### INGREDIENTS

- 100 g almonds
- 500 ml water

#### PREPARATION

Place the almonds and water in the blender jug, and blend using the nut milk programme. Leave to stand for a little while so the foam settles, then pass through a hair sieve or nut milk bag if desired. The almond milk will keep for 1–2 days in the fridge.

### HEMP MILK

*Für ca. 550 - 775 ml*

#### INGREDIENTS

- 85 g of hemp seeds
- 500 ml water

or

- 50 g of shelled hemp seeds
- 750 ml water

#### PERPARATION

Add all of the ingredients into the jar. Blend using the sauce programme.

#### TIP

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

## CARROT AND CHICKPEA SOUP

*Makes 4 portions (approx. 1250 ml)*

### INGREDIENTS

- 1 onion
- 1 garlic clove
- 400 g carrots
- 1 jar/can chickpeas (drained weight 230 g)
- 500 ml vegetable bouillonjuice of 1 orange
- 1/2 tsp ground coriander
- 1/4 tsp ground cumin
- salt and pepper
- 3 tbsp capers
- 3–4 stalks flat-leafed parsley
- orange zest to garnish

### PREPARATION

Peel and roughly chop the onion and garlic. Trim, wash and chop the carrots.

Rinse the chickpeas in a sieve and leave to drain. Place all the prepared ingredients in the blender jug. Add the bouillon, orange juice, coriander and cumin, and process using the soup programme. Season with salt and pepper, and blend again using the pulse function. Drain the capers.

Wash and shake dry the parsley and pluck off the leaves. Arrange over the soup with the orange zest.

### TIPP

If you like, fry the capers and parsley in 3 tbsp of hot olive oil for 2–3 minutes, and use to garnish the soup.

## BETROOT AND WASABI SOUP

*Makes 4 portions*

### INGREDIENTS

- 50 g cashew nuts
- 600 g beetroot
- 250 ml coconut milk (see p. 29)
- 250 ml vegetable bouillon
- 1 tsp wasabi paste
- juice of 1 lime
- salt

### FOR THE WASABI FOAM

- 150 ml plant milk (see p. 29)
- 1/4 tsp wasabi paste
- beetroot leaves to garnish

### PREPARATION

Place the cashew nuts in the blender jug and grind using the nut flour programme. Peel and roughly chop the beetroot. Add to the cashews, and pour over the coconut milk and vegetable bouillon. Then add the wasabi paste, and blend using the soup programme.

Season with lime juice and salt, and blend again using the pulse function.

To make the wasabi foam, heat and foam the plant milk with the wasabi paste. Divide the soup into bowls. Spoon over the plant milk foam, and garnish with beetroot leaves if desired.

## YELLOW PEPPER SOUP

*Makes 4 portions*

### INGREDIENTS

- 3–4 yellow peppers
- white sections of 2 spring onions
- 15 g turmeric root (or ground turmeric)
- approx. 1 tbsp cashew nuts
- 500 ml vegetable bouillon
- 1 tbsp coconut oil
- salt and pepper

### PREPARATION

Wash the peppers, then cut into half and remove the seeds and pith. Trim and wash the spring onions. Peel the turmeric. Place all the prepared ingredients in the blender jug. Add the cashew nuts, vegetable bouillon and coconut oil, and blend using the soup programme. Season with salt and pepper, and blend again using the pulse function.

### PEANUT CREAM WITH CRANBERRIES AND CHOCOLATE

Makes approx. 220 g (9 tbsp, each approx. 25 g)

#### INGREDIENTS

- 150 g roasted unsalted peanuts
- 4 tbsp peanut oil
- 1 tbsp apple sweetener pinch of salt
- 30 g cranberries sweetened with apple  
20 g raw chocolate

#### PREPARATION\*

Place the peanuts, oil and apple sweetener in the blender jug. Add the salt, and blend using the nut flour programme. Grind more finely on setting 4, if desired.

Chop the cranberries and chocolate, and fold into the peanut cream.

#### TIP

Cranberries are anti-inflammatory, and are often used to prevent bladder infections.

#### NOTE

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

### CASHEW SPREAD

Makes approx. 150 g (approx. 7 tbsp)

#### INGREDIENTS

- 150 g Cashew nuts
- 30 ml sunflower or rapeseed oil

#### PREPARATION\*

Place the cashew nuts in the blender and add 20 ml of oil. Blend using the nut flour programme, adding a little more oil if necessary. Push the mixture down with the stamper.

Then continue blending manually at setting 4 until the mixture has reached the desired level of creaminess.

#### TIP

You can also make other nut spreads using the same method. You might need to vary the amount of oil required, depending on how fresh the nuts are or how much oil they contain.

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

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

### POPPY SEED AND ALMOND SPREAD

Makes approx. 160 g (approx. 8 tbsp)

#### INGREDIENTS

- 10 g poppy seeds
- 100 g almonds
- 40 g dried apricots
- 5 tbsp vegetable oil
- 1 tbsp maple syrup

#### PREPARATION\*

Grind the poppy seeds more finely using the nut flour programme. Remove from the blender jug.

Place the almonds, dried apricots, oil and maple syrup in the blender jug and blend using the nut flour programme. Grind more finely on setting 4, if desired. Fold in the poppy seeds.

#### \*PREPARATION WITH TRI-SET JAR

*Please observe the following instructions for preparation.*

*Fill the jar first with the harder, followed by the softer ingredients.*

*Mix the ingredients on level 2.*

### PERSIMMON SORBET WITH STAR ANISE

*Makes 4 portions*

#### INGREDIENTS

- 4 persimmons (approx. 560 g)
- 80 g coconut sugar
- 100 ml water
- 2 star anise
- 1 lemon

#### PREPARATION

Wash the persimmons and cut out the blossom ends. Quarter the fruits and freeze them.

Place the coconut sugar, water and star anise in a small saucepan and bring to the boil. Simmer, stirring continuously, for 5–8 minutes until you have a syrup. Leave until cool.

Squeeze the lemon. Remove the star anise from the syrup. Place the frozen fruit (defrost slightly if you like), syrup and lemon juice in the blend jug, and blend using the ice cream programme until you have a creamy sorbet.

Use the tamper if necessary. Serve the sorbet immediately.

#### TIP

Coconut sugar affects the blood sugar level much more slowly than ordinary sugar, which means it helps to prevent obesity and diabetes.

### BLOOD ORANGE SORBET

*Makes 6 portions*

#### INGREDIENTS

- 800 g blood oranges
- 50 g agave syrup
- juice of 1 lemon
- 1 small bottle non-alcoholic bitter lemonade
- (98 ml, e.g. Sanbittèr)

#### PREPARATION

Peel the oranges. Place in the blender with the agave syrup, lemon juice and Sanbittèr, and blend using the fruit smoothies programme. Put in a flat dish and freeze for at least 5 hours until completely frozen.

Turn out onto a board, then chop roughly and place in the blender jug. Stir using the ice cream programme to make a creamy sorbet, and serve immediately.

#### TIP

It's even easier if you freeze the sorbet mixture in ice trays, then there is no need to chop it.

### VEGAN SORBET

*Makes 6 portions*

#### INGREDIENTS

- 80 g cashew nuts
- 150 ml water
- 6 dried dates, stoned
- 400 g frozen fruit to taste (e.g. strawberries, blueberries, raspberries, etc.)
- apple sweetener to taste

#### PREPARATION

Place the cashew nuts, water and dates in the blender jug, and blend using the sauces programme until you have a slightly thick cream.

Add the frozen fruits, and then blend using the ice cream programme to make the ice cream. Keep pushing the mixture down with the tamper. Sweeten with apple sweetener if desired, and serve immediately.

#### USE OF THE TAMPER

*With these recipes you must use the tamper **T42L**.*

*Always hold the jar with one hand when using the tamper.*



### C3 SMOOTHIE

(Cherry, Cocoa and Coconut)

*Makes approx. 500 ml*

#### INGREDIENTS

- 400 g sweet or sour cherries (or 300 g frozen cherries)
- 20 g lightly fermented raw cocoa beans
- 150 ml coconut milk (see p. 29)
- 1–2 tbsp apple syrup

#### PREPARATION

Wash the fresh cherries, and remove the stalks and pits. If using frozen cherries, allow them to defrost. Put the cherries in the blender jug with the cocoa beans and coconut milk. Add the apple syrup and blend using the fruit smoothies programme.

#### TIP

Raw cocoa makes you healthy and happy! Its high magnesium content benefits muscle function and coagulation. Magnesium is also a component in enzymes, bones and teeth. Cocoa also contains large quantities of calcium and iron. And cocoa makes you happy by raising the serotonin level.

### EXOTIC SMOOTHIE

*Makes approx. 1200 ml*

#### INGREDIENTS

- 1 large banana
- 1 small papaya (approx. 300 g)
- 1 mango (approx. 450 g)
- 1/4 pineapple (approx. 350 g)
- 3 stalks lemon balm
- 2 tsp acai powder
- approx. 250 ml water

#### PREPARATION

Peel the banana, papaya and mango. Deseed the papaya and cut the mango flesh away from the stone. Roughly chop the papaya. Peel and roughly chop the pineapple. Wash and shake dry the balm.

Place all the prepared ingredients in the blender jug with the acai powder, and add the water. Blend using the fruit smoothies programme, then divide into glasses.

#### TIP

The essential oils in the leaves of lemon balm relieve cramps, aid the digestion and are calming. They also inhibit the growth of herpes viruses.

### RASPBERRY AND POMEGRANATE SMOOTHIE

*Makes approx. 750 ml*

#### INGREDIENTS

- 250 g raspberries
- 1 large banana
- 1 pomegranate (approx. 300 g)
- 1 tbsp apple syrup
- approx. 100 ml water

#### PREPARATION

Pick over the raspberries, then wash and drain. Peel and roughly chop the banana. Cut the pomegranate into quarters and scoop out the seeds. Remove the white pith (careful – it will splash). Put all the prepared ingredients in the blender jug with the syrup. Pour over the water and blend using the fruit smoothies programme.

#### TIP

If you like, add 1/2–1 teaspoon rose water to the fruit, and then press the pulse button again.

#### TIP

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

### SOY MILK

*Makes approx. 1250 ml*

#### INGREDIENTS

- 100 g dried soy beans
- salt to season agave syrup to season

#### PREPARATION

Place the soy beans in a large bowl with plenty of water and soak overnight.

Pour away the soaking water. Rinse the soy beans in cold water, then place in a saucepan of fresh water, cover with a lid, and bring to the boil.

Simmer over a low heat for 1 hour until soft. Alternatively, cook in a steam cooker for 30 minutes.

Drain the beans again, then rinse in cold water and place in the blender jug. Pour over 1 l of fresh water and blend using the rice milk programme. Season the milk to taste with a little salt and syrup.

Decanted into a well-sealed container, the soy milk will keep in the fridge for about 5 days.

#### TIP

You can soak and cook larger quantities of soy beans. They will keep in the fridge for 3–5 days, so you can use them to make fresh soy milk whenever you like.

Or freeze the cooked beans in portions and defrost them before using them to make soy milk.

### RICE MILK

*Makes approx. 900 ml*

#### INGREDIENTS

- 100 g wholegrain rice
- 800 ml water

#### PREPARATION

Wash the rice thoroughly and drain, then place in the blender jug with the water. Blend to make milk using the rice milk programme. The rice milk will keep in the fridge for about 5 days.

#### TIP

To make fig and rice milk, blend 8 dried figs (approx. 140 g) with the rice and water. The fig and rice milk will keep for 1–2 days in the fridge.

### COCONUT MILK

*Makes approx. 500 ml*

#### INGREDIENTS

- 1 small coconut (approx. 450 g; alternatively 250 g coconut meat)

#### PREPARATION

Break the coconut with a hammer (reserving the water), and separate the hard outer shell from the meat. There should be about 250 g of meat. Peel the thin brown skin off the meat. Wash the meat and break into chunks. Top up the coconut water with water to make 500 ml. Put the meat in the blender jug with the water, and blend using the rice milk programme.

Pass the coconut milk through a hair sieve or nut milk bag. The coconut milk will separate when left to stand for a while. Just stir it well before using. The milk will keep for 3–4 days in the fridge.

It's even easier if you use grated coconut. Blend 100 g grated coconut and 500 ml water using the rice milk programme (makes about 350 ml).

#### TIP

The fatty acids in coconut milk can help to strengthen the immune system. Furthermore, the constituents are said to have antiviral, antibacterial and antifungal properties.

**ICY RASP-BA-DRINK**

*Makes 4 portions*

**INGREDIENTS**

- 2 bananas (each approx. 160 g)
- 200 g raspberries
- 30 g cashew nuts
- approx. 1 tbsp agave syrup
- 400 ml rice milk (see p. 29)

**PREPARATION**

Peel and slice the bananas. Pick over the raspberries if necessary, then wash and pat dry. Freeze with the sliced bananas for at least 4 hours.

Place the frozen fruit in the blender jug with the cashew nuts and agave syrup, and pour over the rice milk. Blend using the frozen yoghurt programme, and season with agave syrup.

**TIP**

Cashew nuts make us happy! They contain lots of tryptophan, an essential amino acid that is involved in the production of the neurotransmitter serotonin.

**FROZEN BLUEBERRY YOGHURT**

*Makes 4 portions*

**INGREDIENTS**

- 300 g blueberries
- 500 g soy yoghurt
- juice and grated zest of 1 organic lime
- 4 tbsp apple sweetener

**PREPARATION**

Pick over, wash and pat dry the blueberries, then freeze. Place the frozen berries in the blender jug with the yoghurt and lime juice, and blend using the frozen yoghurt programme.

Add the lime zest and apple sweetener, and blend again briefly at setting 4.

**TIP**

Blueberries contain plenty of secondary plant substances such as anthocyanins and proanthocyanins that not only provide the fabulous colour, but are also antioxidant and anti-inflammatory.

## Recipes special for tri-set jar

### CHOCOLATE DESSERT

*Makes 4 portions*

#### INGREDIENTS

- 2 large and ripe bananas
- 40 g cocoa powder (raw food quality)
- 20 g Cashew nuts (raw food quality)
- Water (if required)

#### PREPARATION

Put all ingredients into the jar and blend using level 2.

#### TIP

To get a raw food dessert, please pay attention by choosing the cocoa powder and the cashew nuts in raw food quality.

### LEMON CREAM

*Makes 4 portions*

#### INGREDIENTS

- 250 g Cashew nuts
- 1 tbsp abrasion of one lemon
- Juice of one lemon
- 100 ml water
- 5 tbsp agave syrup

#### PREPARATION

Put all ingredients in the jar and blend using level 2.

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

### NUT PUDDING

*Makes 4 portions*

#### INGREDIENTS

- 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 jar and let the shred them with level 1.

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

Blend using level 2. Fill the finished walnut pudding in a bowl. Cool before serving.

### NOTE

For further information on using the **tri-set** jar, please refer to the enclosed documentation.

## Recipes special for tri-set jar

### TOMATENDRESSING

#### INGREDIENTS

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

#### PREPARATION

Remove the pit of the apricots. Put all the ingredients in the jar and blends using level 2.

Now add the dressing as desired with salt to taste.

### PEANUT DRESSING

#### INGREDIENTS

- 1/2 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, remove parsley leaves off the sprig.

Put all ingredients in the jar and blend using level 2.

Season with salt.

### VINAIGRETTE WITH OLIVE OIL

#### INGREDIENTS

- 50 ml olive oil (raw food quality)
- 2 tomatos
- ½ tsp Senf
- ½ tsp apple syrup
- 1 tbsp balsamic vinegar
- 1/4 tsp salt
- basil

#### PREPARATION

Put all ingredients into the jar and start blending using level 2 for 1 time.

### NOTE

For further information on using the **tri-set** jar, please refer to the enclosed documentation.

## Technical Data

### patto

<b>Voltage / Frequency</b>	220 - 240 V / 50 - 60 Hz
<b>Power</b>	1,400 Watt
<b>Rotation</b>	1,500 U/Min. (Level 1) - up to 32,000 U/Min. (Level 10)
<b>Volume of jar</b>	2.0 Liters, Tritan plastic, BPA-free
<b>Max. temperature</b>	125 °C
<b>Blade type and material</b>	6 Stainless Steel blades, HCS (Japan)
<b>Control Panel</b>	Touch control panel with: 8 preset programs, On / Off button, Pulse button, Pause button 10 selectable speed level, Run time selection, Runtime display
<b>Safety functions (see page 5)</b>	Overheat protection, Overload protection and Sensor for the jar
<b>Device dimensions (incl. jar)</b>	(h) 506 mm x (w) 202 mm x (l) 241, mm
<b>Packaging dimensions</b>	(h) 320 mm x (w) 305 mm x (l) 445 mm
<b>Net weight</b>	4.70 kg
<b>Gross weight</b>	6.20 kg
<b>Certification / Standard</b>	CE, EMC, CB, LVD
<b>Manufacturer's warranty</b>	5 years for motor base 2 years for jar 2 years for tamper (except battery)
<b>Power consumption in energy saving mode:</b>	0.41 Watt
<b>energy saving mode w/o jar:</b>	0.39 Watt
<b>Type of use:</b>	The device is certified for domestic use, not intended for commercial use.

### Tamper T42L with patented temperature display

<b>Colour</b>	Black
<b>Measurement range</b>	0 °C - 120 °C
<b>Device dimensions</b>	(h) 325 mm x (w) 82 mm
<b>Packaging dimensions</b>	(h) 362 mm x (w) 118 mm x (l) 88 mm
<b>Weight</b>	0.16 kg
<b>Manufacturer's warranty</b>	2 Years (except battery)
<b>Max. temperature</b>	125 °C
<b>Power supply</b>	Battery Type CR 2032

## 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.

## Disposal of used batteries

### Return of waste batteries free of charge

Batteries may not be disposed of with household waste. You are legally obliged to return used batteries so that a proper disposal can be guaranteed. You can leave batteries to a local waste management company or return to your nearest retail store. Even we, as a distributor of batteries are obliged to take back waste batteries. Our take-back obligation is unique to those batteries we carry or carried in our range as new batteries. Batteries like mentioned above, you can either sufficient stamped send back to us or submit for free to our shipping warehouse at the following address:

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

Should you have further questions you can contact us via email, too: [info@biancodipuro.com](mailto:info@biancodipuro.com).

### Importance of the battery symbols



Batteries are marked with the symbol of a crossed out wheeled bin. This symbol indicates that batteries may not be disposed of with household waste. For batteries containing more than 0.0005 per cent of mercury, more than 0.002 percent cadmium or more than 0.004 percent lead, is located below the wheeled bin symbol is the chemical symbol of the pollutant used in each case - where "Cd" für Cadmium, "Pb" stands for lead, and "Hg" for mercury.

## Contact and Customer Service

### 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](mailto: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 [kundenservice@biancodipuro.com](mailto:kundenservice@biancodipuro.com)



<b>INSTRUCIOSN FOR GENERAL PREPARATION .....</b>	<b>21</b>
Preset program, Operating .....	14
Touch Control Panel .....	12
On/Off Button .....	13
Start up / Activating standby mode.....	11
Energy saving mode.....	11
Function mode 2 (by using the tri-set jar) .....	11, 17
iPMS (integrated Power Management System) .....	11
Runtime selection (manual mode) .....	13
Magnetic sensors of jar.....	5
Manual mode (Function mode 1) .....	11, 16
Detection of jar (see Magnetic sensors of jar)	
Speedlevel.....	13, 16
Pause-Button / Pausen-Funktion.....	13
Pulse-Button .....	13
Cleaning of the jar.....	20
Cleaning of the motor base.....	20
Tamper, Using of.....	18
Technical data .....	33
tri-set, jar (see Function mode 2)	
Overheating protection .....	5
Overload protection .....	5

## Service Centre

### **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	kundenservice@biancodipuro.com
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

The warranty is from date of purchase as follows:

- 5 years on motor base
- 2 years on jar
- 2 years on Tamper (except battery)

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

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

If your 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 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 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 description
4. Date of purchase
5. Seller
6. Copy of invoice
7. If damaged during dispatch, name of the parcel service and the package number.

## Important:

When sending in your 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