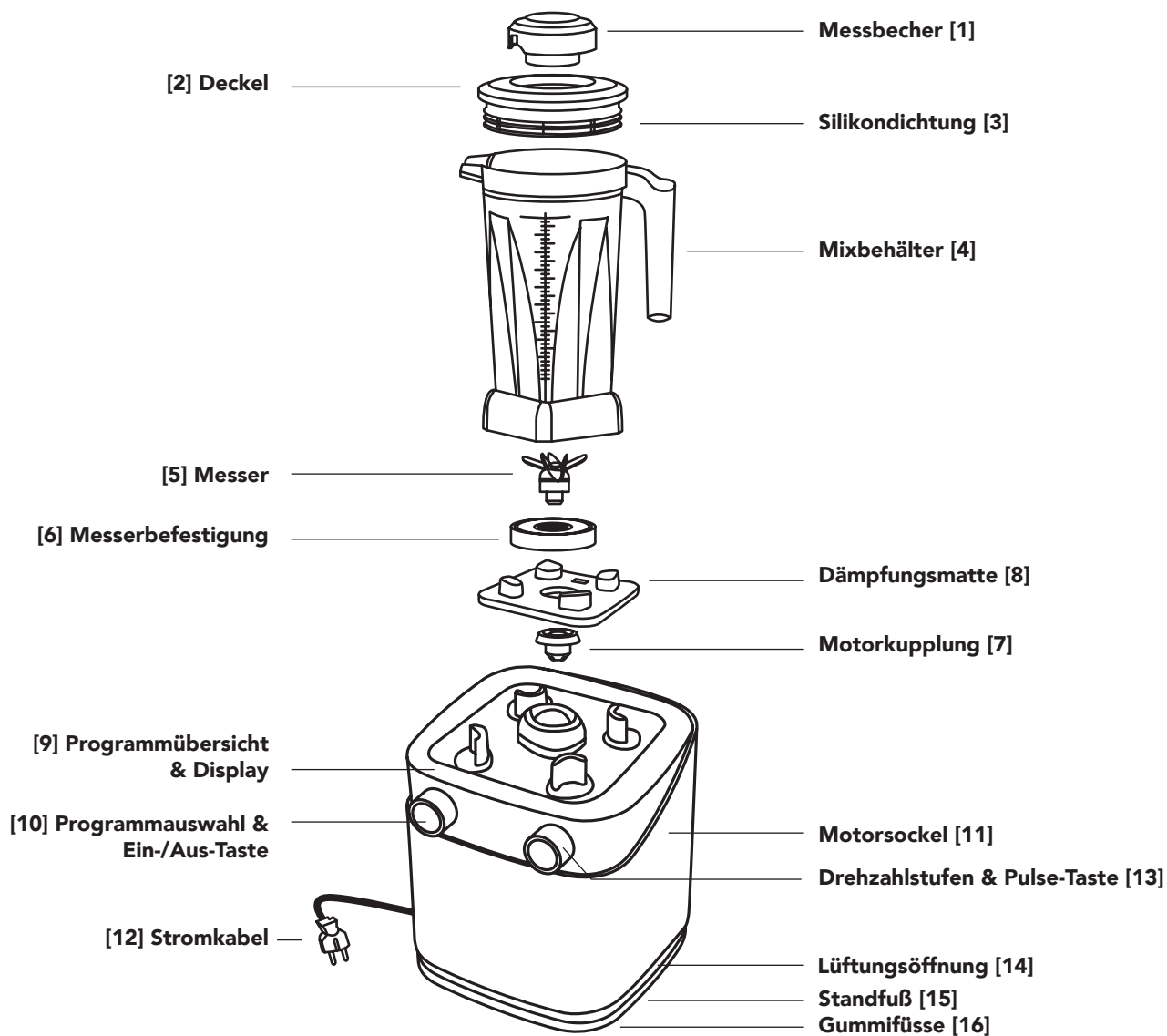


Mixerbeschreibung



Inhaltsverzeichnis

MIXERBESCHREIBUNG	1
VORWORT	4
INFORMATION ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG	5
SICHERHEITSFUNKTIONEN	5
SICHERHEITSVORKEHRUNGEN	6
BETRIEBSHINWEISE	8
AUSPACKEN, LIEFERUMFANG UND INBETRIEBNAHME	9
ANFORDERUNGEN AN DEN AUFSTELLORT	10
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	10
BEDIENUNG DES VOLTO	11
MESSBECHER, DECKEL UND SILIKONDICHTUNG	11
BEDIENELEMENT	12
BESCHREIBUNG DER TASTEN	13
VERWENDUNG DER AUTOMATIKPROGRAMME	14
BESCHREIBUNG DER AUTOMATIKPROGRAMME	15
VERWENDUNG DES MANUELLEN MODUS	16
BEDIENUNG DES STAMPFERS	17
SICHERHEITSHINWEISE ZUR REINIGUNG	18
REINIGUNG DES MIXBEHÄLTERS (INKL. DECKEL), DES MOTORSOCKELS UND DES STAMPFERS	19
FRAGEN UND ANTWORTEN ZUR BEDIENUNG	20
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - GRÜNE SMOOTHIES	22
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - GRÜNE SAUCEN, TOMATENSAUCE UND HUMMUS	23
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - TOMATEN-, SPARGEL- UND BLUMENKOHLSUPPE	24

Inhaltsverzeichnis

REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - CASHEWMUS, MANDELMUS	25
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - APRIKOSENPUDDING, ZITRONENCREME UND NUSSPUDDING.....	26
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - CASHEW-, MANDEL- UND HANFMILCH.....	27
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - TOMATEN-, ERDNUSS- UND ZUCCHINIDRESSING.....	28
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - EISREZEPTE	29
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - FRUCHT-SMOOTHIES	30
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - SOJA- UND SESAMMILCH	31
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - FROZEN JOGURTH	32
TECHNISCHE DATEN VOLTO	33
ENTSORGUNGSHINWEIS	34
ENTSORGUNG VON ALTBATTERIEN.....	35
KONTAKTDATEN UND KUNDENDIENST	35
STICHWORTVERZEICHNIS.....	36
GARANTIEBESTIMMUNGEN	37



Vorwort

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

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



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

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

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

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

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

Information zu dieser Bedienungsanleitung

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

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

Inbetriebnahme, der Bedienung, der Reinigung und der Pflege

Ihres volto beauftragt ist.

Sicherheitsfunktionen

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

Überhitzungsschutz

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

Überlastschutz

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

Sensoren für Mixbehälter

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

Sicherheitsvorkehrungen

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

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

Sicherheitsvorkehrungen

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

Betriebshinweise

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

Auspacken

Zum Auspacken des volto gehen Sie bitte wie folgt vor:

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

Hinweis zu den Aufklebern auf dem Motorsockel und am Stampfer

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

Lieferumfang

Ihr Hochleistungsmixer wird mit folgenden Komponenten geliefert:

- diese Bedienungsanleitung
- Deckel (inkl. Silikondichtung) und entnehmbaren Messbecher
- 2,0 Liter Mixbehälter (Modell: premium)
- Stampfer T42L mit patentierter Temperaturanzeige
- Motorsockel

Inbetriebnahme

Vorsicht:

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

Anforderungen an den Aufstellort

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

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

Elektrischer Anschluss

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

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

Bedienung des volto

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

Energiesparmodus¹

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

Aktivieren des Bereitschaftsmodus / Einschalten

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

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

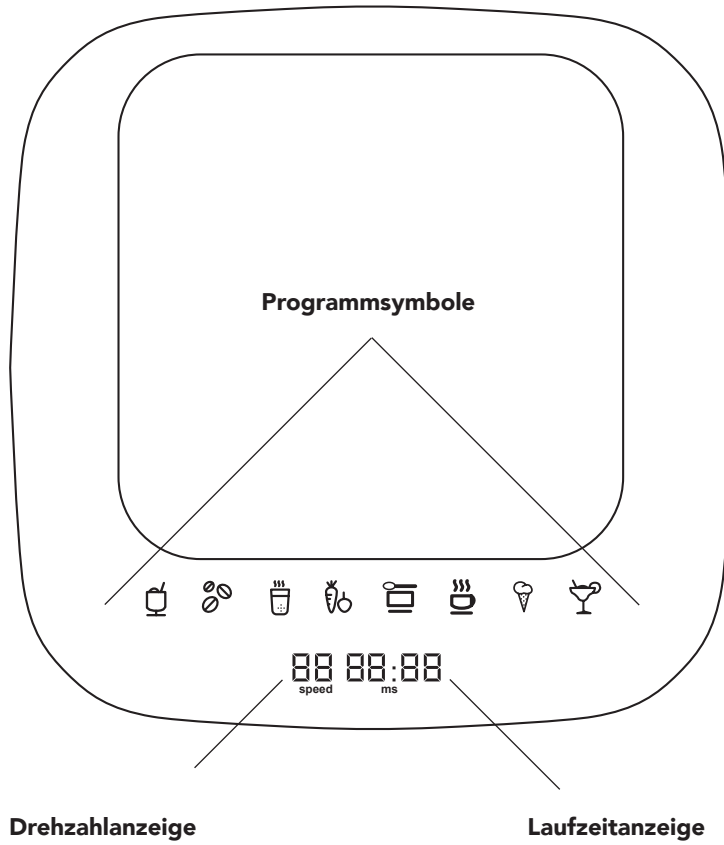
Ihr volto wechselt nach 3 Minuten Inaktivität automatisch in den Energiesparmodus.

Messbecher, Deckel und Silikondichtung

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

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

¹Stromverbrauch im Energiesparmodus: 0,5 Watt



Beschreibung der Tasten

Programmschalter

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

Ein-/Aus-Taste

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

Pulse-Taste / Pulse-Modus

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

Drehzahlschalter

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

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









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

Verwenden der Automatikprogramme

Starten eines Automatikprogramms

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

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

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

Beschreibung der Automatikprogramme

Fruchtsmoothies

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

Getreidemehl

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

Getreidemilch

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

Grüne Smoothies

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

Saucen, Nussmilch

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

Warme Suppen

Durch die Laufzeit von 04:20 Minuten erwärmt sich der Inhalt auf ca. 42 °C. Damit ist es möglich, auf einfache Art und Weise eine wohlschmeckende Suppe in Rohkostqualität zuzubereiten. Wichtig für Rohköstler: Um die Temperatur Ihrer Nahrung im Mixbehälter zu überwachen, verwenden Sie den mitgelieferten Stampfer T42L mit patentierter Temperaturanzeige. Die Beschreibung zur Bedienung des Stampfers finden Sie auf Seite 17.

Eis

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

Frozen Jogurth

Bereiten Sie mit diesem Programm vegane Frozen Jogurths zu.

Hinweis

Rezeptideen finden Sie ab Seite 22.

Verwendung des manuellen Modus

Manueller Modus

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

Manuellen Modus beenden

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

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

Geschwindigkeitseinstellungen

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

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

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

Leistungsautomatik in den Drehzahlstufen 1-5:

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

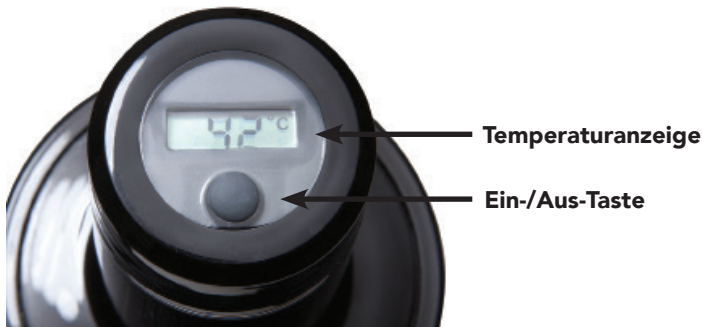
Durch diese Leistungsautomatik kann es beim Zubereiten von weicheren Lebensmitteln in den Drehzahlstufen 1-5 zu einer dynamischen Geschwindigkeitswahrnehmung kommen.

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

Bedienung des Stampfers

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

Übersicht



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

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

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

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

Batteriewechsel (Batterietyp CR 2032)

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

Entsorgen Sie die leere Batterie in den dafür vorgesehenen Rücknahmestellen.

Sicherheitshinweise zur Reinigung

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

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

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



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

Reinigung des Mixbehälters und Deckels



Vorsicht bei der Reinigung:

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

- Reinigen Sie den Mixbehälter immer unmittelbar nach jedem Gebrauch.
 - Der Mixbehälter kann unter fließendem Wasser mit einer Spülbürste oder einem weichen Spülschwamm gereinigt werden.
 - Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungs- und Lösungsmittel.
 - Reinigen Sie den Mixbehälter mit einem milden Reinigungsmittel (Spülmittel) oder füllen Sie 2 Tassen Wasser in den Mixbehälter, geben Sie etwas Spülmittel dazu, schließen Sie den Deckel (inkl. Messbecher und Silikondichtung) und betätigen Sie mehrmals die Pulse-Taste.
 - Die Silikondichtung können Sie zum leichten reinigen vom Deckel entfernen. Bitte setzen Sie diese nach Reinigung und Trocknung wieder in den Deckel ein.
-  • Achten Sie beim Aufsetzen des Mixbehälters auf den Motorsockel darauf, dass die Kontakte richtig trocken sind.
-  • Stellen Sie den Mixbehälter zum trocknen **nicht** auf den Kopf, sondern immer auf den Mixbehälterfuss

Reinigung des Motorsockels



Vorsicht bei der Reinigung:

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

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

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

Reinigung des Stampfers T42L

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

Fragen und Antworten zur Bedienung

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

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

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

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

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

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

Der Mixer kommt ins Stocken und streikt dann vollends.

Ihr Hochleistungsmixer hat einen Überhitzungsschutz, der sicherstellt, dass der Motor nicht überhitzt. Machen Sie öfter eine Pause, damit der Motor abkühlen kann. Sollte der Überhitzungsschutz ausgelöst werden, trennen Sie das Stromkabel und stellen den Motor an eine gut belüftete Stelle und warten Sie bitte ca. 45 Minuten. Danach ist Ihr Hochleistungsmixer wie gewohnt einsatzbereit.

Fragen und Antworten zur Bedienung

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

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

Bedingt durch Reibungseffekte steigt die Temperatur im Mixbehälter bei länger dauernder Zubereitung von Nussmusen an. Damit das fertige Mus den Kriterien der Rohkost entspricht und sich keine Transfette bilden, sollte man darauf achten, dass die Masse im Mixbehälter nicht über 42 °C erhitzt wird. Dies können Sie einfach mit dem Stampfer T42L überprüfen (siehe Bedienung des Stampfers auf Seite 17).

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

 **Hinweis** *Aktuelle Rezepte finden Sie auch auf unserer Internetseite unter www.bianco-di-puro.com*

Rezepte zum Ausprobieren - grüne Smoothies

Sweet Apple Smoothie

Sie benötigen:

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

Zubereitung

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

Nun alle Zutaten in den Mixbehälter geben und das Wasser hinzufügen.

Starten Sie nun das Programm „Grüne Smoothies“. Fertig.

Guten Appetit!

Grüner Power Smoothie

Sie benötigen:

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

Zubereitung

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

Nun alle Zutaten in den Mixbehälter geben und das Wasser hinzufügen.

Starten Sie nun das Programm „Grüne Smoothies“. Fertig.

Guten Appetit!

Sweet Cherry Smoothie

Sie benötigen:

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

Zubereitung

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

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

Guten Appetit!

Rezepte zum Ausprobieren - Grüne Sauce, Tomatensauce und Hummus

Grüne Saucen

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Alle Zutaten in den Mixbehälter füllen und das Programm „Saucen“ starten.

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

Guten Appetit!

Tomatensaucen

Sie benötigen:

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

Zubereitung

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

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

Guten Appetit!

Hummus

Sie benötigen:

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

Zubereitung

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

Schmecken Sie den Hummus mit Salz und Pfeffer ab. Fertig.

Guten Appetit!

Rezepte zum Ausprobieren - Tomaten-, Spargel und Blumenkohlsuppe

Tomatensuppe

Sie benötigen:

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

Zubereitung

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

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

Guten Appetit!

Spargelsuppe

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Die Mandeln in den Mixbehälter geben und das Programm „Getreidemehl“ starten.

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

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

Guten Appetit!

Blumenkohlsuppe

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Frühlingszwiebel und Knoblauchzehe schälen, den Blumenkohl grob zerkleinern.

Zwiebel, Knoblauchzehe und den Blumenkohl in den Mixbehälter füllen und das Programm „Getreidemehl“ starten.

Nun das frische Wasser und die Avocado (ohne Kern) in den Mixbehälter geben und das Programm „Warme Suppen“ starten.

Den Schnittlauch unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig.

Guten Appetit!

Rezepte zum Ausprobieren - Cashewmus, Mandelmus

Cashewmus

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Die Cashewkerne zusammen mit dem Öl in den Mixbehälter füllen und das Programm „Getreidemehl“ starten.

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

Guten Appetit!

Mandelmus

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Die Mandeln zusammen mit dem Öl in den Mixbehälter füllen und das Programm „Getreidemehl“ starten.

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

Guten Appetit!

Bei der Herstellung von Nussmusen müssen Sie mit dem Stampfer die Nüsse immer wieder auf die Messer drücken. Bei diesem Vorgang kann es zu einer erhöhten Temperatur kommen. Mit ein paar kleinen Pausen können sowohl das Mus als auch der Motor bei Bedarf abkühlen. (Bei einer Überhitzung schaltet der Mixer selbstständig ab. Nach ca. 45 Minuten ist er wieder einsatzbereit.)

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

Guten Appetit!

Rezepte zum Ausprobieren - Aprikosenpudding, Zitronencreme und Nusspudding

Aprikosenpudding

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Bananen schälen und die Aprikosen halbieren.

Banane, Aprikosen, Milch, Zucker und den Zitronensaft in den Mixbehälter geben und das Programm „Getreidemehl“ starten. Johannisbrotkernmehl hinzufügen und mit der Pulse Taste kurz untermischen.

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

Guten Appetit!

Zitronencreme

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Alle Zutaten in den Mixbehälter geben und das Programm „Sauce“ starten.

Die Zitronencreme vor dem Servieren im Kühlschrank gut auskühlen lassen.

Guten Appetit!

Nusspudding

Sie benötigen:

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

Zubereitung

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

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

Nun starten Sie das Programm „Saucen“, damit die Zutaten vermengt werden. Den fertigen Nusspudding füllen Sie in eine Schüssel. Vor dem Servieren auskühlen lassen.

Guten Appetit!

Rezepte zum Ausprobieren - Cashew-, Mandel- und Hanfmilch

Cashewmilch

Sie benötigen:

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

Zubereitung

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

Guten Appetit!

Mandelmilch

Sie benötigen:

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

Zubereitung

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

Guten Appetit!

Tipp:

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

Guten Appetit!

Hanfmilch

Sie benötigen:

- 85 g Hanfsamen
- 500 ml frisches Wasser

oder

- 50 g geschälte Hanfsamen
- 750 ml frisches Wasser

Zubereitung

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

Guten Appetit!

Tipp:

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

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

Tomatendressing

Sie benötigen:

- 3 Aprikosen
- 2 Tomaten
- 1 kleine Frühlingszwiebel
- 2 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 1 getrocknete Chilischote
- 1/2 - 1 TL Süßungsmittel
- Meersalz

Zubereitung

Entfernen Sie die Steine der Aprikosen. Füllen Sie nun alle Zutaten in den Mixbehälter und starten Sie das Programm „Saucen“. Fertig.

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

Guten Appetit!

Erdnussdressing

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Peperoni entkernen, Petersilie von den Stängeln zupfen. Alle Zutaten in den Mixbehälter geben und das Programm „Saucen“ starten.

Mit Salz abschmecken. Fertig.

Guten Appetit!

Zucchini dressing

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Zucchini und Knoblauch schälen. Alle Zutaten in den Mixbehälter geben. Starten Sie den Mixvorgang mit dem Programm „Saucen“.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig.

Guten Appetit!

Rezepte zum Ausprobieren - Eisrezepte

Kokos-Himbeer-Eis

Sie benötigen:

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

Zubereitung

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

Guten Appetit!

Pistazieneis

Sie benötigen:

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

Zubereitung

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

Die restlichen Zutaten mit den gefrorenen Bananen und Avocados in den Mixbehälter geben und das Programm „Eis“ starten. Fertig.

Guten Appetit!

Schokoeis

Sie benötigen:

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

Zubereitung

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

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

Das cremige Eis mit den gehackten Mandeln unterziehen.

Guten Appetit!

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

Rezepte zum Ausprobieren - Frucht-Smoothies

Frucht-Smoothie

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Schälen und entkernen Sie die Mango. Verwenden Sie vom Granatapfel nur die Kerne. Die Haut der Orange schälen Sie mit einem Sparschäler ab.

Geben Sie nun die Zutaten in den Mixbehälter und starten Sie das Programm „Fruchtsmoothie“. Fertig.

Guten Appetit!

Pina Colada-Smoothie

Sie benötigen:

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

Zubereitung

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

Verwenden Sie zur Zubereitung das Programm „Fruchtsmoothie“. Fertig.

Guten Appetit!

Kalter Schoko-Smoothie

Sie benötigen:

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

Zubereitung

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

Guten Appetit!

Wenn Sie Ihren Fruchtsmoothie kalt genießen möchten, reduzieren Sie die Menge des frischen Wassers und geben Sie ein paar Eiswürfel hinzu.

Rezepte zum Ausprobieren - Soja- und Sesammilch

Sojamilch

Sie benötigen:

- 100 g Sojabohnen
- 1 Liter frisches Wasser
- Süßungsmittel

Zubereitung

Kochen Sie die Sojabohnen für eine halbe Stunde oder lassen Sie die Sojabohnen über Nacht in Wasser einweichen. Geben Sie nur die Sojabohnen mit frischem Wasser in den Mixbehälter.

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

Guten Appetit!

Sesammilch

Sie benötigen:

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

Zubereitung

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

Guten Appetit!



Rezepte zum Ausprobieren - Frozen Jogurth

Icy Him-Ba-Drink

Sie benötigen:

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

Zubereitung

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

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

Guten Appetit!

Frozen Blueberry Yoghurt

Sie benötigen:

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

Zubereitung

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

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

Guten Appetit!

Technische Daten

volto

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

T42L - Stampfer mit patentierter Temperaturanzeige

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

Entsorgungshinweis

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

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

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



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

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

Entsorgung von Altbatterien

Unentgeltliche Rücknahme von Altbatterien

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

bianco di puro GmbH & Co. KG

Maarweg 255
D-50825 Köln
Deutschland

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

Bedeutung der Batteriesymbole



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

Kontakt Daten und Kundendienst

Kontakt Daten

bianco di puro GmbH & Co. KG

Maarweg 255
D-50825 Köln
Deutschland

Telefon +49 221 50 80 80-0
Fax +49 221 50 80 80-10
Mail info@bianco-di-puro.com

Kundendienst

bianco di puro GmbH & Co. KG

Maarweg 255
D-50825 Köln
Deutschland

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

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

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

Stichwortverzeichnis

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

Servicecenter

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

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

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

Achtung

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

Garantiebestimmungen

Wir geben folgende Herstellergarantien auf unsere Hochleistungsmixer:

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

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

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

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

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

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

Der Garantieanspruch beinhaltet nicht

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

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

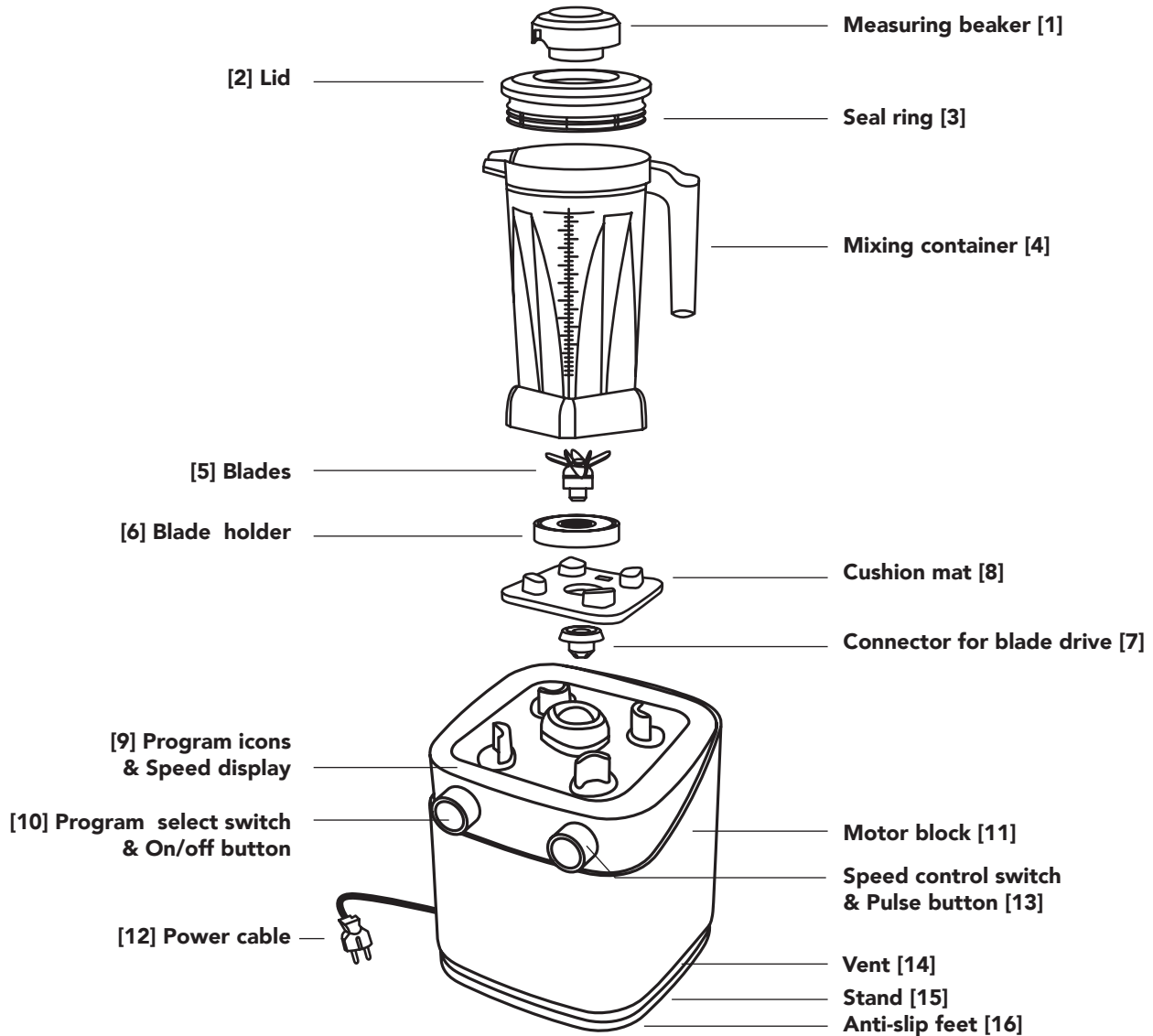
1. Ihr Name, Adresse, Telefonnummer
2. Serien-Nr. und Modellbezeichnung
3. Problembeschreibung
4. Kaufdatum
5. Verkäufer
6. Bei Beschädigungen durch den Transport: Name des Paketdienstes und die Paketnummer

Wichtig

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

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

Description



Contents

DESCRIPTION	1
INTRODUCTION	4
INFORMATION ABOUT THIS USER MANUAL	5
SAFETY FUNCTIONS.....	5
SAFETY PRECAUTIONS	6
OPERATING NOTES	8
UNPACKING, CONTENTS AND START-UP	9
REQUIREMENTS OF THE INSTALLATION LOCATION	10
ELECTRICAL CONNECTION.....	10
OPERATING VOLTO	11
MEASURING BEAKER, LID AND SEAL RING	11
CONTROL PANEL.....	12
OPERATING PROGRAM BUTTONS	13
OPERATING VOLTO WITH PRESET PROGRAM	14
PROGRAMME DESCRIPTION	15
OPERATING VOLTO MANUAL MODE.....	16
OPERATING THE TAMPER T42L	17
SAFETY GUIDELINES FOR CLEANING	18
CLEANING THE MIXING CONTAINER (INCL. LID) AND MOTOR BASE	19
INSTRUCTIONS FOR GENERAL PREPARATION	20
RECIPES TO TRY - GREEN SMOOTHIES	22
RECIPES TO TRY - GREEN SAUCE, TOMATO SAUCE AND HUMMUS.....	23
RECIPES TO TRY - TOMATO SOUP, ASPARAGUS SOUP AND CAULIFLOWER SOUP	24

Contents

RECIPES TO TRY - CASHEW MUSH, ALMOND MUSH	25
RECIPES TO TRY - APRICOT PUDDING, LEMON CREAM AND NUT PUDDING	26
RECIPES TO TRY - CASHEW MILK, ALMOND MILK AND HEMP MILK	27
RECIPES TO TRY - TOMATO DRESSING, PEANUT DRESSING AND ZUCCHINI DRESSING	28
RECIPES TO TRY - ICE CREAM	29
RECIPES TO TRY - FRUIT SMOOTHIES.....	30
RECIPES TO TRY - SOY MILK AND SESAME MILK	31
RECIPES TO TRY – FROZEN YOGHURT	32
TECHNICAL DATA VOLTO	33
DISPOSAL NOTE	34
DISPOSAL OF USED BATTERIES.....	35
CONTACTS AND CUSTOMER SERVICE	35
INDEX	36
WARRANTY.....	37



Introduction

Dear Customer,

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

The volto 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 volto 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 volto.

Safety Functions

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

Overheating protection

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

Overload protection

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

Sensor for mixing container

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



Safety Precautions

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

- Check the volt before the first use for any externally visible damage of the mixing container, 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 plug 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 mixing container during operation. It will cause injuries.
- To remove air bubbles or blockages in the container use only the supplied tamper.

Safety Precautions

- Use only the supplied mixing container with the volto, or compatible range of mixing containers.
- Fill the mixing container 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 volto.
- Always store the device and the mixer attachment in a place inaccessible to children.
- Always disconnect the power cord by pulling the plug from the power socket not by pulling the power cord.
- Make sure that the power cable is not caught anywhere, causing the device to fall and injuring people.
- Operate the device only with a filled mix container.
- Do not operate the device in direct sunlight or near other heat sources.
- During operation, make sure that the lid incl. seal ring and measuring beaker correctly close the mix container.
- Always disconnect the power cable when cleaning moving parts.
- Pay attention to the blade unit during cleaning, the sharp blades may cause injury.
- Do not try to dismantle the blades from the mixing container, they are permanently fixed to the device.
- Never leave the device without supervision during operation.
- This appliance shall not be used by children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.



Operating Notes

- **If you want to prepare sauces, soups or nut milk, add the ingredients in 2 to 3 steps, depending on their hardness. The content should not be too little, but also not too much. Too many ingredients in one process may lead to overheating and automatic shutdown of the motor.** In that case, please wait until the device cools off as described above (see page 5).
- Always keep the lid closed during the operation of your volto. This prevents any scalding or splashes of hot foods.
- When preparing hot liquids, make especially sure that the lid is closed well and your volto 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 mixing container during operation. Do not dip any objects into the mixing container 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 beaker. On page 17, you will find the description of the tamper.
- Always pour liquids and soft ingredients first into the mixing container 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 mixing container, otherwise the connection can be damaged.
- If a burning smell rises from the motor block, 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 thick and sticky ingredients such as dough, the motor and the blades turn idly. This is because an air bubble has formed in the ingredients. Stop the programme and remove only the measuring beaker. You can remove the air bubble through the opening with the included tamper T42L. Replace the measuring beaker and continue preparation.

Unpacking

To unpack your volto:

- 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:

- This user manual
- Lid (inc. silicon seal) with removable measuring beaker
- 2.0 liter mixing container (Model: premium)
- Tamper T42L with patented temperature gauge
- Motor base

Start-up

Attention:

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

Requirements of the Installation Location

For the safe and faultless operation of your volto, 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:

- Before connecting, compare the technical data of the device, voltage and frequency 220 - 240 Volts, 50 - 60 Hz, with your power supply. This data must conform so that the volto is not damaged. In case of doubt ask your electrician.
- The electrical safety can only be ensured, if it is connected to a properly installed protective earth system.
- The manufacturer takes no responsibility for damages caused by a missing or disconnected protective earth.
- Make sure that the power cable is undamaged and does not pass over hot surfaces or sharp edges.
- The power cable must not be pulled tight or under tension.
- Make sure that the power plug is properly inserted into the power socket, a loose plug can lead to overheating of the device or electric shock.

Operating volto

Connect your volto 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.

Energy Saving Mode¹

Before you can use your volto, the mixing container must be correctly fitted on the motor base and the power cord is plugged into an appropriate outlet. Without the mixing container, your volto will not run. If you set the mixing container on the motor base, the On / Off button flashes red. Now your volto is in power saving mode.

Activating Standby Mode / Start up

To put the mixer from the energy saving mode to standby mode, press the On / Off button or turn the program selection to the left or right. In standby mode, all program icons will light up and the display shows "00 00:00". The on / off button and the Pulse button will light white.

You can now use your blender with the automatic programs or in manual mode.

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

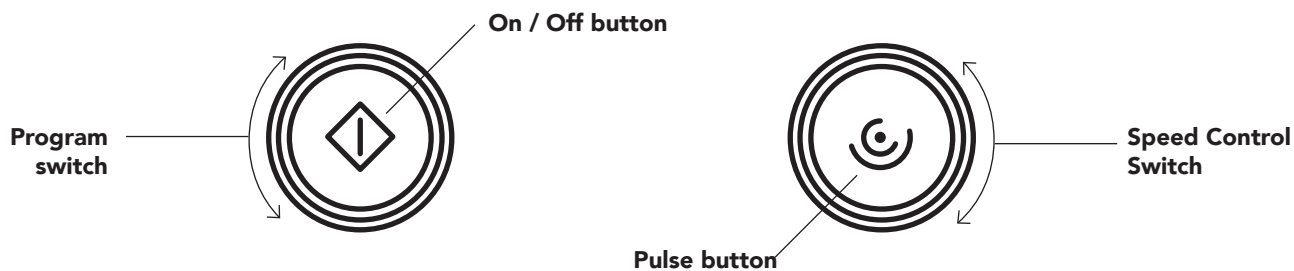
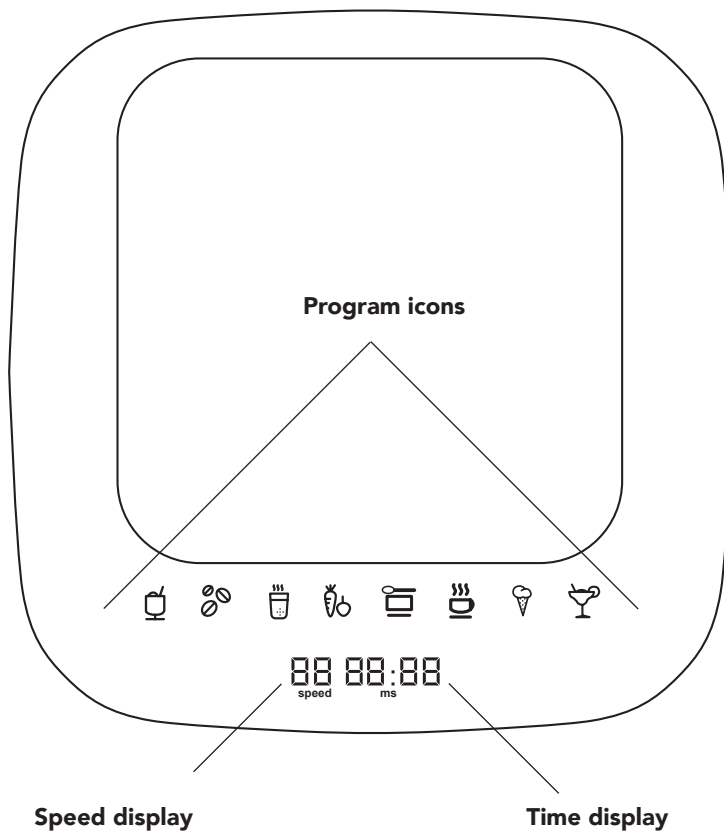
Measuring Beaker, Lid and Seal Ring

Place the measuring beaker (Fig. [1], page1) in the opening of the lid (Fig. [2], page 1) and twist it tight towards the right. Now, place the lid firmly on the mixing container. Turn the measuring beaker to the left to take it off, and lift it off the lid.

You can remove the seal ring from the lid for easy cleaning. Please take care, that the seal ring is placed in the lid after cleaning.

¹Power consumption in Energy Saving Mode: 0,5 Watt

Control Panel



Operating Program Buttons

Program Switch

Turn the program switch (left rotary control) to the desired program. The currently selected program is shown by flashing of the respective symbol. The motor will stop automatically after the program is complete. For an overview of programs, see page 14.

On/Off Button

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

Pulse Button / Pulse Mode

With this button your volto starts with the lowest speed and goes up to level 10 within 2 seconds. During operation in Pulse mode you must keep this button pressed. Your volto stops automatically when the button is released. The display shows the speed and the elapsed time indicated in the active Pulse mode.

Speed Control Switch

Use the speed control switch in manual mode. The speed can be set from level 1 to level 10. The display shows the levels as follows:









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

Operating volto preset programs

Start up a preset program

Select your desired program by turning the program switch. The chosen program is shown by the flashing of the symbol. By pressing the On/Off button the chosen programme will start. At the same time, the remaining time is shown at the display. Upon completion the program your volto stops automatically.

Remove the mixing container only when the blades stop rotating!

Symbol	Program	Program description	Run time	Display
	Fruit Smoothies	Level 10 for 8 seconds, then 2 seconds stop. In total 3 repetitions. <i>Speed gradually increase when program starts.</i>	00:30 Sec.	Remaining time, speed level
	Grinding	Level 5 for 5 seconds, level 8 for 2 seconds, then 1 second stop. In total 10 repetitions. <i>Speed gradually increase when program starts.</i>	00:35 Sec.	Remaining time, speed level
	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. <i>Speed gradually increase when program starts.</i>	06:00 Min.	Remaining time, speed level
	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. <i>Speed gradually increase when program starts.</i>	01:26 Min.	Remaining time, speed level
	Sauces, Nut Milk	Level 8 for 2 second, then 1 second stop. In total 5 repetitions. Then Level 10 for 45 seconds. <i>Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart</i>	01:00 Min.	Remaining time, speed level
	Soup	Level 7 for 7 seconds, the level 10 for 3 seconds. Level 10 by the end of the program. <i>Speed gradually increase when program starts.</i>	04:20 Min.	Remaining time, speed level
	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. <i>Speed gradually increase when program starts.</i>	00:49 Sec.	Remaining time, speed level
	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. <i>Speed gradually increase when program starts.</i>	01:04 Min.	Remaining time, speed level

Program description

Fruit Smoothies

Allows you to prepare pure fruit smoothies, which do not contain any leafy greens or wild plants.

Grinding

For grinding coffee beans, nuts or cereals. Recommend using the wet-dry jar "square". (also made of Tritan plastic and BPA-free). This is available as an accessory.

Cereal Milk

Use the cereal milk program to prepare homemade rice milk, soy milk, etc. A sample recipe, see "recipes to try."

Green Smoothies

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

Sauces, Nut Milk

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 Soup

By 4:20 minutes, you can heat the content to nearly 42 °C. This makes it possible to prepare a simple tasty soup in raw food quality. To monitor the temperature in the mixing container (e.g. raw food) use the supplied tamper T42L with patented temperature measurement. The description of how to operate the tamper, see page 17.

Ice Cream

Use this program to create delicious, healthy ice cream.

Frozen Yoghurt

Use this program to create vegan frozen yoghurt.



Note

For more recipe ideas, see page 22.



Operating volto Manual Mode

Manual Mode

In addition to the 8 preset programs, you can operate the volto in manual mode. The mixer must be in the standby mode (the program icons, the On / Off button and Pulse button lights in white). By turning the Speed control switch (see fig. Page 12) to the right, the motor will start immediately in the lowest speed (stage 1). Turn the switch now to the right, as you gradually increase the speed level. Turning the switch to the left to reduce the speed gradually. In manual mode, this can be done even during operation.

Exit manual mode

Exit manual mode by pressing the On / Off button or by turning the speed control switch back completely to the left at level 00.

i Note **In manual mode, the mixer remains in operation until it is manually stopped.
During operation, the elapsed time is displayed on the display.**

Speed Adjustment

The speed can be set from level 1 to level 10 with the speed control switch.
The selected speed setting is displayed as followed:

„1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10“.

The speed depends on the speed level you select from 1,500 rpm (level 1) to 32,000 rpm (level 10). *(approximate rpm.)*

Power Compensation System in speed levels 1-5

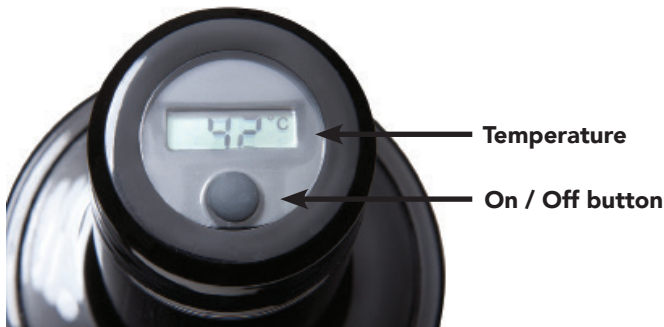
In mixing of solid foods (e.g. Pastry, nut butters, etc.), the power compensation system will continuously monitor and adjust the power automatically. This will ensure the mixing content is optimally processed.

Under this automatic system, a dynamic speed may be noticed when mixing softer food in speed level 1-5.
This is not a fault, it is a part of the auto system performance.

Operating the Tamper T42L

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

Overview



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

To measure the temperature in the mixing container, please proceed as follows:

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

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

Changing the battery (Battery type: 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 volto.

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

- **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 Mixing Container (incl. Lid) and Motor Base

Cleaning of the mixing container and lid



Caution when cleaning:

The stainless steel blade can cause injury!
The mixing container is not suitable for the dishwasher!

- Clean the mixing container immediately after each use.
- The mixing container can be cleaned with a brush or sponge under running water.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- Clean the mixing container with a mild cleaning agent (detergent) or fill 2 cups of water into the mixing container, add some detergent, close the lid (incl. measuring beaker and seal ring) and press the Pulse button for some times.

Make sure the motor base are dried properly, when putting on the mixing container.



- When placing the mixing container onto the motor base, make sure that the contacts are completely dry.
- Do not set the mixing container upside down when drying. Always set the container 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 mixing container 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 mixing container. Turn off the device and try to remove the large pieces with the tamper. Sometimes bubbles are formed, which you can remove with the tamper easily. If necessary add more water.

Most of the ingredients is pressed against the walls of the mixing container 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 mixing container 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. If the overheating protection is active, please wait 45 minutes. After that time, your high performance mixer is ready to use as usual.

Instructions for general preparation

Almonds, walnuts, sunflower seeds and seeds are crushed in the blender, but 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 mixing container 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.



Current recipes can be found on our website at www.bianco-di-puro.com.



Recipes to try - Green Smoothies

Sweet Apple Smoothie

You will need:

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

Preparation

Peel the banana, divide the apple into quarters, remove the stem and the blossom root. Wash the baby spinach briefly. Put all ingredients into mixing container and add the water. Now start the programme "Green Smoothies". Done!

Enjoy!

Green Power Smoothie

You will need:

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

Preparation

Peel banana, divide the apple remove the stem and the blossom root. Remove pit of mango. Wash chard or spinach briefly.

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

Enjoy!

Sweet Cherry Smoothie

You will need:

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

Preparation

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

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

Enjoy!

Recipes to try – Green sauce, Tomato sauce and Hummus

Green Sauce

You will need:

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

Preparation

Put all ingredients in the mixing container and start the program "Sauce". Done!

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

Enjoy!

Tomato Sauce

You will need:

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

Preparation

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

Enjoy!

Hummus

You will need:

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

Preparation

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

Enjoy!



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

Tomato Soup

You will need:

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

Preparation

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

Enjoy!

Asparagus Soup

You will need:

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

Preparation

Fill the almonds in the mixing container and start the programme "Nuts".

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

Add salt and pepper to taste before serving, sprinkle with watercress.

Enjoy!

Cauliflower Soup

You will need:

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

Preparation

Peel spring onion and garlic, chop the cauliflower coarsely.

Fill onion, garlic and cauliflower in the mixing container and start the program "Nuts".

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

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

Enjoy!

Recipes to try – Cashew mush, Almond mush

Cashew mush

You will need:

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

Preparation

Put the cashews in the mixing container, pour the oil in the mixing container and start program "Nuts".

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

Enjoy!

Almond mush

You will need:

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

Preparation

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

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

Enjoy!

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

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

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

Apricot pudding

You will need:

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

Preparation

Peel the banana and halve the apricots.

Put banana, apricots, milk, sugar and lemon juice in the mixing container and start the program "Nuts". Add carob flour and mix briefly with the Pulse button.

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

Enjoy!

Lemon cream

You will need:

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

Preparation

Put all ingredients in the mixing container and start the program "Sauce".

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

Enjoy!

Nut pudding

You will need:

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

Preparation

Put the nuts in the blender and let the shred them with program "Nuts".

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

Now, start the program "Sauce" to blend all ingredients. Fill the finished walnut pudding in a bowl. Cool before serving.

Enjoy!

Recipes to try - Cashew milk, Almond milk and Hemp milk

Cashew milk

You will need:

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

Preparation

Fill the cashew nuts with fresh water into the mixing container. Start the program "Sauce". Add almond milk with a little sweetener and salt to taste. Done!

Enjoy!

Almond milk

You will need:

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

Preparation

Put the ingredients in the blender and start the programme "Sauce". Add the almond milk with a little sweetener and salt to taste. Done!

Enjoy!

Tip:

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

Hemp milk

You will need:

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

or

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

Preparation

Put the hemp seeds into the mixing container and add fresh water.

Now start the program "Sauce". Done!

Enjoy!

Tip:

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



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

Tomato dressing

You will need:

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

Preparation

Remove the pit of the apricots. Put all the ingredients in the mixing container and run the program "Sauce". Done!

Now add the dressing as desired with salt to taste.

Enjoy!

Peanut dressing

You will need:

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

Preparation

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

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

Enjoy!

Zucchini dressing

You will need:

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

Preparation

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

Add salt and pepper to taste. Done!

Enjoy!

Recipes to try – Ice cream

Coconut raspberry ice cream

You will need:

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

Preparation

Put all ingredients in the mixing container and start the program "ice cream".

You can subsequently add agave nectar or stevia, if the ice cream is not sweet enough.

Enjoy!

Pistachio ice cream

You will need:

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

Preparation

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

Add remaining ingredients with the frozen bananas and avocado to the mixing container and start the program "ice cream". Done!

Enjoy!

Chocolate ice cream

You will need:

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

Preparation

Peel bananas and freeze them in small pieces.

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

Put the frozen banana pieces and remaining ingredients in the mixing container and start the program "Sauce".

Stir gently some chopped almonds to the ice cream.

Enjoy!

With these recipes, you have to work with the tamper T42L



Recipes to try – Fruit smoothies

Fruit Smoothie

You will need:

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

Preparation

Use the pomegranate seeds only. Peel the orange with a vegetable peeler. Put the ingredients in the mixing container and start the program "Smoothie". Done!

Enjoy!

Pina Colada Smoothie

You will need:

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

Preparation

Peel off, pineapple and add it to the other ingredients in the mixing container. Use program "Smoothie" for preparation. Done!

Enjoy!

Cold Chocolate smoothie

You will need:

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

Preparation

Peel the bananas and freeze them in small pieces. Then put these with the other ingredients in the mixing container and start the program "Smoothie". Done.!

Enjoy!

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

Recipes to try – Soy milk and Sesame milk

Soy milk

You will need:

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

Preparation

Boil the beans for 1 hour. Fill only the soy beans with fresh water in the mixing container. Start the program "Cereal Milk". Add sweetener to taste. Done!

Enjoy!

Sesame milk

You will need:

- 100 g of peeled sesame
- 1-2 pitted dates
- 1 banana without peel
- juice of one orange
- 2 tbsp. of juice of lemon
- 600 ml of fresh water

Preparation

Add the sesame seeds with the remaining ingredients in the mixing container and start the program "Cereal Milk". Done!

Enjoy!



Recipes to try – Frozen Yoghurt

Icy Rasp-Ba-Drink

Makes 4 portions

You will need:

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

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 mixing container with the cashew nuts and agave syrup, and pour over the rice milk. Blend using the “frozen yoghurt” program, and season with agave syrup.

Enjoy!

Frozen Blueberry Yoghurt

Makes 4 portions

You will need:

- 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 mixing container. with the yoghurt and lime juice, and blend using the “frozen yoghurt” program.

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

Enjoy!

Technical Data

volto	
Voltage / Frequency	220 - 240 V / 50 - 60 Hz
Power	1,400 Watt
Rotation	1,500 U/Min. (Level 1) - up to 32,000 U/Min. (Level 10)
Volume of mixing container	2.0 Liters, TRITAN plastic, BPA-free
Max. temperature	125 °C
Blade type and material	6 Stainless Steel blades, HCS (Japan)
Control Panel	Rotary switch for program selection and speed selection 10 selectable speeds, on/off button Pulse-button display with run-time and speed indicator 8 automatic programs
Safety functions (see page 5)	Overheat protection, Overload protection and Sensor for the Mixing Container
Device dimensions (incl. jar)	(h) 526 mm x (w) 188 mm x (l) 199.5 mm
Packaging dimensions	(h) 427 mm x (w) 305 mm x (l) 288 mm
Net weight	5.54 kg
Gross weight	6.05 kg
Certification / Standard	ITS -GS, CE, EMC, CB, LVD, CCC, PAH
Manufacturer's warranty	5 years for motor base, 2 years for mixing container 2 years for tamper (except battery)
Power consumption in energy saving mode	0.5 Watt

T42L- Tamper with patented temperature gauge

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

Should you have further questions you can contact us via email, too: info@bianco-di-puro.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@bianco-di-puro.com

Customer service

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

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

Visit us on the Internet at www.bianco-di-puro.com.

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

Index

PRESET PROGRAMMES	14
STANDBY MODE	11
SPEED CONTROL SWITCH	12
SPEED OVERVIEW	16
ON/OFF BUTTON	12
START-UP YOU VOLTO	11
ENERGY SAVING MODE.....	11
SPEED SWITCH AND SETTING.....	16
SPEED LEVEL	16
MANUAL MODE.....	16
PROGRAM SELECT SWITCH.....	12
PULSE MODE.....	12
CLEANING OF MIXING CONTAINER AND LID	19
CLEANING THE MOTOR BASE	19
TAMPER	17
OVERHEAD 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 kundendienst@bianco-di-puro.com
Internet www.bianco-di-puro.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 Mixing Container
- 2 years on Tamper (battery not included)

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

Important:

When sending in your 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

