

Description de l'appareil

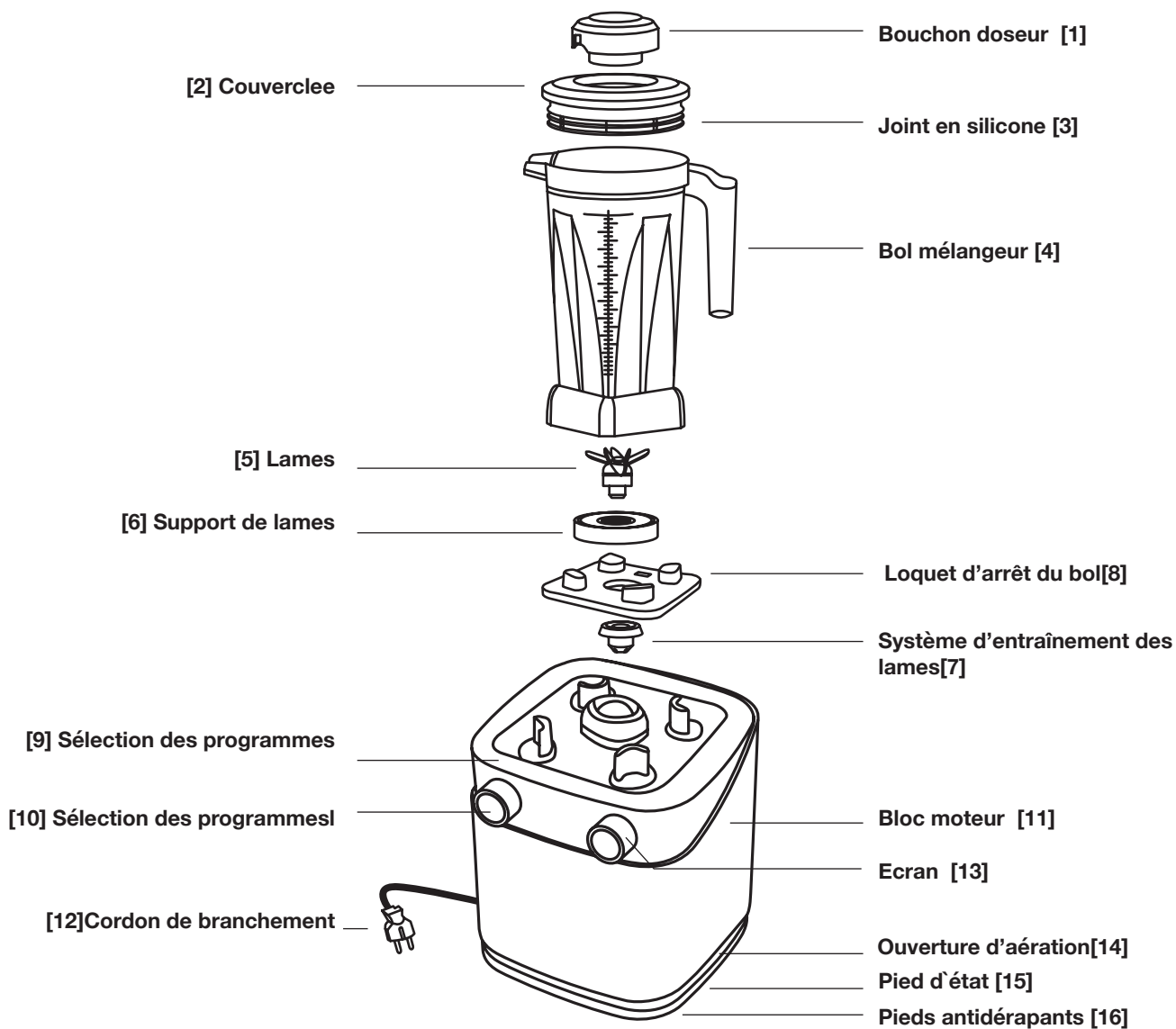


TABLE DES MATIÈRES

DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	1
PRÉAMBULE.....	4
INFORMATION SUR CETTE NOTICE D'UTILISATION.....	5
FONCTIONS DE SÉCURITÉ.....	5
MESURES DE SÉCURITÉ.....	6
INSTRUCTIONS D'UTILISATION.....	8
DÉBALLAGE, CONTENU DE LA LIVRAISON ET MISE EN MARCHÉ.....	9
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE.....	10
UTILISATION DES volto.....	11
BOUCHON DOSEUR, COUVERCLE ET JOINT EN SILICONE.....	11
MOLETTE ÉLÉMENT.....	12
DESCRIPTION DES PROGRAMMES.....	13
DESCRIPTION DES PROGRAMMES.....	14
UTILISATION AVEC LES PROGRAMMES AUTOMATIQUES.....	15
UTILISATION EN MODE MANUEL.....	16
UTILISATION DU PILON TL	17
CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES AU NETTOYAGE.....	18
NETTOYAGE DU BOL (Y COMPRIS DU COUVERCLE), DU BLOC MOTEUR ET DU PILON.....	19
DEMANDENT ET REPOSENT AU SERVICE.....	20
RECETTES À TESTER – LES SMOOTHIES VERTS.....	22
RECETTES À TESTER – SAUCE VERTE, SAUCE TOMATE ET HOUMOUS.....	23
RECETTES À TESTER – SOUPE DE TOMATES, D'ASPERGES ET DE CHOU-FLEUR.....	24

TABLE DES MATIÈRES

RECETTES À TESTER – MOUSSE AUX NOIX DE CAJOU, MOUSSE D’AMANDES	25
RECETTES À TESTER - PUDDING AUX ABRICOTS, CRÈME AU CITRON ET PUDDING AUX NOIX	26
RECETTES À TESTER – LAIT DE NOIX DE CAJOU, D’AMANDES ET DE CHANVRE.....	27
RECETTES À TESTER – SAUCE TOMATES, AUX CACAHUÈTES ET AUX COURGETTES	28
RECETTES À TESTER – RECETTES DE CRÈME GLACÉE	29
RECETTES À TESTER – LES SMOOTHIES AUX FRUITS.....	30
RECETTES À TESTER – LAIT DE SOJA ET DE SÉSAME	31
FICHE TECHNIQUE volto.....	32
INDICATION DES DISPOSITION	33
INDICATION D’ELIMINATION DES DECHETS.....	34
bianco di puro DONNÉES DE CONTACT ET SERVICE CLIENTS DE	34
INDEX DES MOTS-CLÉS	35
CONDITIONS DE GARANTIE	36



PRÉAMBULE

Chère cliente, Cher client,

Merci d'avoir décidé de prendre soin de votre santé. **volto** vous y aidera ! Vous avez opté pour un produit de qualité réputé et nous vous remercions pour votre achat.



Les smoothies verts sont la parfaite incarnation d'une alimentation saine. Ils livrent des substances essentielles à forte concentration dans leur forme la plus naturelle. Celles-ci sont beaucoup plus élevées que dans l'alimentation préparée de manière conventionnelle.

Avec **volto**, les smoothies sont préparés en un tour de main, ont un excellent goût et vous assurent un apport en nutriments vitaux qui vous permet de venir à bout des défis quotidiens.

De plus, **volto** vous permet également de préparer des soupes, des sauces, de la crème glacée, et bien d'autres choses encore. Inspirez-vous des recettes proposées à partir de la page 22.

Telle est la devise : « **Tu es ce que tu manges !** »

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir sur la voie d'une alimentation saine.

Information sur cette notice d'utilisation

La présente notice d'utilisation est une partie intégrante de votre appareil **volto** et vous procure des instructions importantes sur la mise en marche, la sécurité, l'usage conforme aux instructions et l'entretien de votre nouveau mixeur haute performance.

La notice d'utilisation doit toujours être disponible à proximité de l'appareil. Elle doit être lue par tous les utilisateurs chargés de

la mise en marche, l'utilisation, le nettoyage et l'entretien

de votre **volto**.

Mesures de sécurité

Votre **volto** dispose de 3 fonctions de sécurité permettant de protéger votre personne, votre mixeur et les tiers, des risques éventuels.

Sécurité anti-surchauffe

Le moteur de votre mixeur haute performance **volto** est doté d'un dispositif de surveillance de la température. Si, lors de l'utilisation du mixeur, les lames tournent trop doucement en raison d'aliments trop robustes ou d'un manque de liquide, l'appareil risque de surchauffer, ce qui coupe le moteur. Dans ce cas, laissez refroidir votre mixeur pendant environ 45 minutes à un endroit bien aéré avant de poursuivre votre préparation comme d'habitude.

Protection contre les surcharges

Le système d'entraînement du moteur est équipé d'un point de rupture. Celui-ci protège le moteur au cas où les lames ne peuvent pas tourner en raison d'un blocage (p.ex. objets oubliés dans le bol, comme une cuillère, etc.). Ce point de rupture peut être échangé par notre service clients.

Capteurs du bol mélangeur

Ces capteurs détectent si le bol de mixage a été posé comme il faut. Si le bol n'est pas posé dans la bonne position, le mixeur ne démarre pas. Ne shuntez jamais les capteurs afin de protéger votre personne, le moteur et les tiers de risques éventuels.



Mesures de sécurité

Pour une utilisation sûre de l'appareil, veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes :

- Contrôlez votre **volto** à la recherche de défauts visuels visibles sur le boîtier et le cordon de branchement avant la première utilisation. Ne mettez pas en marche un appareil détérioré.
- En cas de détérioration du cordon de branchement, l'appareil ne doit pas être mis en marche.
- Si de l'eau ou un autre liquide s'est infiltré dans le bloc moteur, contactez immédiatement le service clients de Débranchez le cordon de branchement de la prise et n'utilisez plus l'appareil.
- Ne mettez jamais le cordon de branchement et la fiche dans l'eau ou d'autres liquides. Ne nettoyez jamais la fiche secteur avec un chiffon mouillé ou humide. Ne touchez jamais la fiche secteur les mains mouillées ou humides.
- En cas de détérioration du cordon de branchement, celui-ci doit être uniquement remplacé par le fabricant ou son service clients afin d'éviter tout danger.
- Les réparations sous garantie doivent être exclusivement réalisées par le service clients bianco di puro. Une réparation non-conforme peut occasionner des dangers importants pour l'utilisateur et exclut dans ce cas tout droit à la garantie.
- Les pièces défectueuses ne doivent être échangées que par des pièces de rechange d'origine. Seules les pièces d'origine peuvent garantir que les exigences de sécurité soient respectées.
- Ne mettez jamais vos mains dans le bol durant le fonctionnement de l'appareil. Des blessures importantes peuvent être causées.
- Utilisez votre **volto** uniquement avec le bol mélangeur adapté livré ou un bol adapté issu de la gamme .
- Remplissez le bol mélangeur uniquement jusqu'au niveau de remplissage (graduation maximale).

Mesures de sécurité

- Les enfants et les personnes faibles doivent toujours être sous la surveillance de la personne responsable de leur sécurité lors de l'utilisation de l'**volto**.
- Conservez l'appareil et le bol toujours hors de portée des enfants.
- Retirez le cordon de branchement de la prise toujours au niveau de la fiche et non par le cordon.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende nulle part pour éviter que l'appareil ne tombe et que quelqu'un soit blessé.
- N'utilisez l'appareil que lorsque le bol mélangeur est rempli.
- N'utilisez pas l'appareil lorsqu'il est exposé directement aux rayons du soleil ou à proximité immédiate d'autres sources de chaleur.
- Lors de l'utilisation, veillez à ce que le couvercle et le joint en silicone et le bol gradué ferment correctement le bol mélangeur.
- Retirez toujours le cordon d'alimentation lorsque vous nettoyez des pièces amovibles.
- Veillez aux lames lors du nettoyage du bol car celles-ci peuvent causer des blessures.
- N'essayez pas de détacher les lames du bol mélangeur car celles-ci sont fermement fixées au bol.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son fonctionnement.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites sur l'usage sûr de l'appareil et si elles ont compris les risques en résultant.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.



Instructions d'utilisation

- **Si vous souhaitez préparer des sauces, des soupes ou du lait de noix, placez les ingrédients dans le bol mélangeur à deux ou trois reprises, en fonction du degré de dureté des ingrédients. La quantité ne devrait être ni trop faible, ni trop élevée. Trop d'ingrédients lors d'une opération de travail pourraient conduire à une surchauffe et à l'arrêt automatique du moteur.** Dans ce cas, attendez que l'appareil se soit refroidi (voir page 5).
- Durant l'utilisation de votre **volto**, gardez le couvercle fermé à tout moment. Vous éviterez ainsi les brûlures et éclaboussures d'aliments brûlants éventuelles.
- Pour éviter tout risque de blessure, ne mettez jamais les mains à l'intérieur du bol mélangeur lors du fonctionnement de l'appareil. Durant le fonctionnement, ne mettez jamais d'objets dans le bol mélangeur car cela risque d'endommager le moteur, les lames et d'autres pièces de l'appareil. L'exception à cette règle est le pilon contenu dans la livraison qui ne peut pas entrer en contact avec les lames en raison de sa construction. Important : celui-ci doit uniquement être introduit par l'ouverture du couvercle (fig. [2], page 1). Vous trouverez le descriptif du pilon en page 17.
- Si vous préparez des boissons chaudes, du lait de soja ou des soupes, veillez particulièrement à ce que le couvercle et le bol soient correctement fermés et que votre **volto** soit posé de manière sûre. Il est conseillé de commencer l'opération de mixage à faible vitesse, puis d'augmenter celle-ci peu à peu. Vous pouvez en alternative utiliser le mode Pulse ou l'un des programmes automatiques (soupe, sauce ou lait de soja ; voir la page 14 ss.)
- Remplissez toujours d'abord les ingrédients liquides et mous dans le bol, puis les ingrédients plus fermes, comme p.ex. les glaçons, les carottes, etc.
- Une fois le programme sélectionné ou le mode manuel achevé, attendez jusqu'à l'arrêt total des lames avant de retirer le bol afin de ne pas détériorer le système d'entraînement.
- Si une odeur de roussi provient du bloc moteur, éteignez et débranchez immédiatement l'appareil. L'odeur peut provenir des frottements du support en caoutchouc du système d'entraînement si celui-ci n'a pas été monté correctement. Dans ce cas, contactez immédiatement le service clients de bianco di puro.
- Lors de la préparation d'ingrédients compacts et collants tels que la pâte, il peut survenir que le moteur et les lames tournent dans le vide. Cela est dû au fait qu'une bulle d'air s'est créée dans les ingrédients. Arrêtez le programme et retirez uniquement le bouchon doseur. Vous pouvez enlever la bulle d'air par cette ouverture à l'aide du pilon joint à la livraison. Remettez le bouchon doseur et poursuivez votre préparation.

Déballage, contenu de la livraison et mise en marche

Pour déballer l'volto, veuillez procéder comme suit :

- Retirez l'appareil et tous les accessoires du carton.
- Retirez toutes les pièces d'emballage de l'appareil et des accessoires.
- Si possible, conservez l'emballage durant la période de garantie afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de prétention en garantie.

Mention sur les autocollants apposés sur l'appareil et sur le pilon

- Ne retirez aucun autocollant car ceux-ci sont apposés pour des raisons de sécurité et sont requis pour les prétentions en garantie éventuelles.
- Prière de ne pas retirer l'autocollant situé sur la poignée du pilon. L'usage sécurisé du pilon y figure.

Etendue de la livraison

L'appareil est livré avec les éléments suivants:

- Bloc moteur
- Bol mélangeur pour liquides de 2,0 litres (modèle : **premium**)
- le couvercle (joint en silicone inclus) et le bouchon doseur amovible
- Pilon T42L
- la présente notice d'utilisation

Mise en service

Attention:

- Des dommages corporels et matériels peuvent survenir lors de la mise en service.
- Veuillez respecter les mesures de sécurité énoncées à la page 6 ss.
- Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer car il existe un risque d'étouffement.
- Estimez devant le processus de mélange-à ce que la poésie de silicone monte dûment au couvercle et le gobelet de mesure est mis.
- Estimez-à ce que vous ayez fermé le récipient de mélange avec le couvercle de récipient devant le début de mélange.

Exigences en matière d'emplacement

Pour garantir un fonctionnement sûr et sans problèmes de votre volto, son emplacement doit remplir les conditions suivantes :

- L'appareil doit être posé sur un support horizontal, plat, robuste et antidérapant et garantissant une capacité de charge suffisante.
- Assurez-vous que l'appareil ne puisse pas tomber.
- Ne placez aucun linge sous l'appareil.
- Choisissez l'emplacement de telle sorte que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil ou atteindre le bol mélangeur, et ne puissent pas tirer sur le cordon de branchement de l'appareil.
- Ne placez l'appareil que dans des endroits clos et n'utilisez pas l'appareil en extérieur.

Branchement électrique

Pour une utilisation sécurisée et sans problèmes de l'appareil, il convient de respecter les instructions de branchement électrique suivantes:

- Avant de brancher l'appareil, veuillez comparer les données de branchement : tension / fréquence 220 - 240 volts / 50 - 60 Hz, avec votre réseau domestique. Ces données doivent correspondre afin que l'appareil ne subisse aucun dommage. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.
- La sécurité électrique est uniquement garantie si l'appareil est branché à un système de mise à la terre installé en conformité avec les prescriptions établies.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par un conducteur de mise à la terre manquant ou interrompu.
- Assurez-vous que le cordon de branchement n'est pas détérioré et ne passe pas sur des surfaces chaudes ou des bords acérés.
- Le cordon de raccordement ne doit pas être serré ou tendu.
- Assurez-vous que la fiche est bien insérée dans la prise de courant. Une fiche mal insérée peut conduire à une surchauffe de l'appareil ou à une décharge électrique.

Utilisation du volto

Branchez votre volto à une prise de courant présentant les valeurs électriques correspondantes. Vous trouverez celles-ci sur la plaque signalétique située au cul du moteur et dans le chapitre « Données techniques » de la page 32. Assurez-vous que la fiche secteur soit bien insérée dans la prise.

Mode basse consommation¹

Pour pouvoir utiliser votre volto, il faut que le bol mélangeur soit correctement positionné sur le bloc moteur et que le câble d'alimentation soit branché à une prise adaptée. Sans bol mélangeur, votre volto ne peut pas être mis en marche pour des raisons de sécurité. Lorsque vous posez le bol mélangeur sur le bloc moteur, la touche marche-arrêt clignote en rouge. Votre volto est à présent en mode basse consommation.

Activation du mode veille / mise en marche

Pour passer le mixeur du mode basse consommation au mode veille, appuyez sur la touche marche-arrêt ou tournez la sélection des programmes vers la droite ou la gauche. En mode veille, tous les symboles des programmes sont allumés et l'écran indique « 00 00 :00 ». La touche marche-arrêt et la touche Pulse s'allument à présent en blanc.

Vous pouvez utiliser à présent votre mixeur avec les programmes automatiques ou en mode manuel.

Après 3 minutes d'inactivité, votre volto passe automatiquement en mode basse consommation.

Bouchon doseur, couvercle et joint en silicone

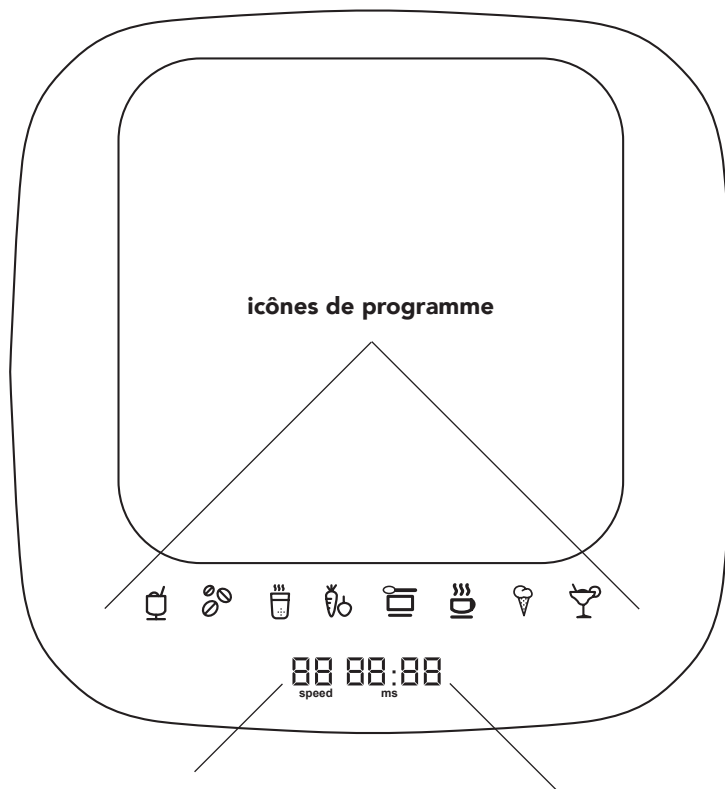
Insérez le bouchon doseur (Fig. [1], page 1) dans l'ouverture du couvercle (Fig. [2], page 1) et serrez celui-ci vers la droite. Appuyez à présent le couvercle fermement sur le bol mélangeur. Pour retirer le bouchon doseur, tournez celui-ci vers la gauche et tirez-le vers le haut pour le retirer du couvercle.

Vous pouvez retirer le joint en silicone du couvercle pour un nettoyage plus facile. Pensez à remettre le joint en silicone sur le couvercle après son nettoyage. C'est le seul moyen de garantir l'étanchéité du couvercle.

¹ Consommation électrique en mode basse consommation : 0,5 watt



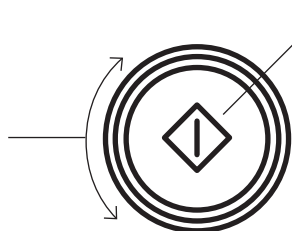
Élément de commande



Affichage de la vitesse

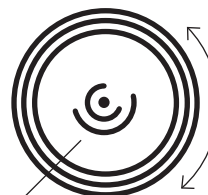
Affichage de la durée

Sélecteur de programmes



Touche marche-arrêt

Sélecteur de vitesses



Touche Pulse

Description des touches

Sélecteur de programmes

Sélectionnez le programme souhaité en tournant le sélecteur de programmes (molette de gauche). Le programme sélectionné est représenté par le clignotement du symbole correspondant. A la fin du programme, le moteur s'arrête automatiquement. Vous trouverez un aperçu des programmes à la page 14.

Touche marche-arrêt

Cette touche permet de démarrer les programmes automatiques que vous avez préalablement sélectionnés à l'aide de sélecteur de programmes. Lors du démarrage du programme, la touche marche-arrêt clignote en blanc. Le programme ou le mode manuel peut être arrêté en appuyant de nouveau sur la touche marche-arrêt.

Touche Pulse / mode Pulse

Ce mode permet de démarrer le moteur à la vitesse la plus faible et d'accélérer au niveau 10 en l'espace de 2 secondes. Vous devez maintenir cette touche enfoncée durant l'utilisation en mode Pulse. Votre volto s'arrête automatiquement si vous relâchez la touche. En mode Pulse activé, l'écran affiche la vitesse et la durée écoulée.

Sélecteur de vitesses

Il vous permet de sélectionner la vitesse souhaitée pour le mode manuel.

La vitesse peut être réglée de 1 à 10 et s'affiche sur l'écran de la manière suivante :

« 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10 »











Utilisation des programmes automatiques

Démarrage d'un programme automatique

Sélectionnez votre programme souhaité en tournant le sélecteur de programmes. Votre sélection de programme est représentée par le clignotement du symbole de programme correspondant. Votre programme sélectionné est lancé en appuyant sur la touche marche-arrêt et la vitesse et la durée restante sont affichées sur l'écran. Le moteur s'arrête automatiquement à la fin du programme.

Ne retirez le bol mélangeur qu'après l'arrêt total des lames!

Icône	Programme	Le déroulement du programme	Échéances	Afficher
	Smoothies aux fruits	Niveau 10 pendant 8 sec., puis 2 sec. d'arrêt. 3 répétitions. Accélération en douceur lors du lancement du	00:30 Sek.	Affichage de la durée restante, niveau de vitesse
	Farine de noix	Niveau 5 pendant 5 sec., puis niveau 8 pendant 2 sec. et 1 sec. d'arrêt. 10 répétitions. Accélération en douceur lors du lancement du	00:35 Sek.	Affichage de la durée restante, niveau de vitesse
	Lait de riz	Accélère au niveau 5 en 5 sec., niveau 5 pendant 25 sec., puis niveau 8 pendant 30 sec. Niveau 10 jusqu'à la fin du programme. Accélération en douceur lors du lancement du	06:00 Min.	Affichage de la durée restante, niveau de vitesse
	Smoothies verts	Niveau 10 pendant 20 sec, 2 sec. d'arrêt. Niveau 6 pendant 10 sec. 2 sec. d'arrêt. Niveau 10 pendant 40 sec, 2 sec. d'arrêt. Niveau 6 pendant 10 sec.	01:26 Min.	Affichage de la durée restante, niveau de vitesse
	Sauces, lait de noix	Niveau 8 pendant 2 sec. et 1 sec. d'arrêt. 5 répétitions au total. Puis niveau 10 pendant 45 sec.	01:00 Min.	Affichage de la durée restante, niveau de vitesse
	Soupes chaudes	Niveau 7 en 7 sec., puis niveau 10H en 3 sec. Le niveau H est maintenu jusqu'à la fin de la durée. Accélération en douceur lors du lancement du	04:20 Min.	Affichage de la durée restante, niveau de vitesse
	Glace	Niveau 10 pendant 20 sec., 2 sec. d'arrêt, niveau 10 pendant 20 sec., 2 sec. d'arrêt, niveau 10 pendant 5 sec.	00:49 Sek.	Restlaufanzeige, Geschwindigkeitsstufe
	Yaourt congelé	Niveau 8 pendant 13 sec., 2 sec. d'arrêt. Niveau 10 pendant 10 sec., arrêt pendant 2 sec., niveau 8 pendant 13 sec., arrêt pendant 2 sec., niveau 10 pendant 10 sec., arrêt pendant 2 sec., niveau 5 pendant 10 sec. Accélération en douceur lors du	01:04 Min.	Affichage de la durée restante, niveau de vitesse

Description des programmes automatiques

Smoothies aux fruits

Vous préparez ainsi de purs smoothies aux fruits qui ne contiennent pas de chlorophylle ou d'herbes sauvages.

Farine de céréales

Pour mouder des grains de café, des noix ou des céréales. Il est recommandé d'utiliser le récipient sec-mouillé square de 1,0 litre (également en plastique Tritan et exempt de BPA). Celui-ci est disponible en accessoire.

Lait de céréales

Utilisez le programme de lait de céréales pour préparer du lait de riz fait maison, du lait de soja et bien plus encore. Vous trouverez un exemple de recette dans le chapitre « Recettes à déguster ».

Smoothies verts

Utilisez ce programme pour préparer des smoothies verts. La différence avec le programme « Smoothies » réside dans le fait que la durée de mixage prolongée permet de broyer la chlorophylle de manière optimale.

Sauces, lait de noix

Préparez des sauces en un tour de main, p.ex. le pesto à la tomate et au basilic. Ce programme vous permet également de préparer du bon lait de noix, de noix de cajou et d'amandes.

Soupes chaudes

Le contenu est chauffé à environ 42 °C en l'espace de 4 min. 20 sec. Il est ainsi possible de préparer en toute simplicité une savoureuse soupe en qualité crudités. Important pour les amateurs de crudités : pour surveiller la température de vos aliments dans le bol mélangeur, utilisez le pilon T42L livré avec l'appareil, lequel est doté d'un afficheur de température breveté. Vous trouverez le descriptif du pilon à la page 17.

Glace

Utilisez ce programme pour préparer en un temps record une glace savoureuse et saine. Outre le lait de noix de cajou fait maison, des fruits congelés sont également utilisés comme ingrédients. Vous trouverez des exemples de recettes dans les conseils de recettes.

Yaourt congelé

Préparez avec ce programme des yaourts congelés véganes.

Remarque

Vous trouverez des idées de recettes à partir de la page 22.



Utilisation du mode manuel

Mode manuel

En sus des 8 programmes automatiques, vous pouvez également utiliser le volto en mode manuel. Pour ce faire, le mixeur doit se trouver en mode veille (les symboles de programmes, la touche marche-arrêt et la touche Pulse sont allumés en blanc). En tournant le sélecteur de vitesse (voir la fig. en page 12) vers la droite, le moteur démarre immédiatement à la plus petite vitesse (niveau 1). Si vous continuez à tourner le sélecteur vers la droite, vous augmentez peu à peu la vitesse de rotation. En tournant le sélecteur vers la gauche, vous réduisez la vitesse par étapes. Cette opération peut également être réalisée durant le fonctionnement en mode manuel.

Arrêter le mode manuel

Vous pouvez achever le mode manuel en appuyant sur la touche marche-arrêt ou en tournant le sélecteur de vitesse à fond vers la gauche jusqu'au niveau 00.

Remarque

En mode manuel, le mixeur travaille jusqu'à l'arrêt manuel de l'opération de mixage. La durée écoulée est affichée sur l'écran durant le mixage.

Réglage de la vitesse

La vitesse peut être réglée du niveau 1 au niveau 10 en tournant le sélecteur de vitesses. La vitesse réglée est affichée sur l'écran de la manière suivante :

« 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10 »

Le niveau de vitesse sélectionné vous permet de régler le régime de 1 500 tr./min. (niveau 1) à 32.000 tr./min. (niveau 10) (données en tr./min. approximatives)

Système automatique de puissance dans les niveaux de régime 1 à 5 :

Pendant le mixage d'aliments solides (p.ex. pâte, mousse de noix), le système automatique de puissance contrôle en permanence la puissance du moteur et la règle automatiquement en cas de besoin. Cela permet de garantir que le contenu mixé soit parfaitement travaillé.

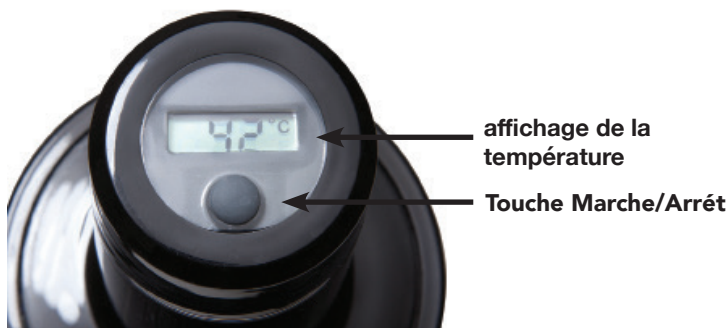
Ce système automatique de puissance permet d'obtenir une vitesse dynamique dans les niveaux 1 à 5, lors de la préparation d'aliments plus mous.

Cela n'est toutefois pas un défaut mais est dû au système automatique de puissance.

Utilisation du pilon

Introduisez le pilon uniquement à travers l'orifice du couvercle du bol mélangeur (voir fig. 2 page 1). Utilisez uniquement le pilon livré avec l'appareil et aucun autre objet pour pousser le contenu mixé vers le bas, en direction des lames. Moins vous ajoutez d'eau, plus vous devez travailler avec le pilon. Si vous utilisez d'autres objets, le bol mélangeur et le moteur peuvent subir des dommages irréparables.

Vue d'ensemble



Le pilon vous permet également de supprimer les bulles d'air éventuelles qui se forment dans le bol mélangeur, par exemple lors de la préparation de pâtes, sans que le pilon ne puisse toucher les lames. L'affichage de la température intégré vous permet de contrôler la préparation délicate de vos aliments.

Pour mesurer la température à l'intérieur du bol mélangeur, veuillez procéder comme suit :

- Allumez le pilon à l'aide de la touche marche-arrêt sur l'écran.
- Retirez le bouchon doseur du couvercle mais laissez le couvercle sur le bol mélangeur.
- Insérez à présent le pilon à travers l'orifice du couvercle dans le bol mélangeur.
- La température est à présent affichée en °C sur l'écran du pilon.

i Remarque

Si la température est affichée en °F (Fahrenheit), vous pouvez passer aux °C (Celsius) en maintenant la touche marche-arrêt du pilon appuyée.

Changement de piles (type de pile CR 2032)

- Dévissez la partie supérieure du boîtier en tournant dans le sens contraire des aiguilles.
- Retirez délicatement l'écran de la poignée en veillant au câble du capteur.
- Retirez la pile déchargée en appuyant avec une pièce de monnaie et placez la nouvelle pile.
- Remplacez l'écran dans la poignée et revissez la partie supérieure du boîtier.
- Éliminez la pile déchargée dans les centres de récupération prévus à cet effet.

Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Ce chapitre contient des consignes importantes pour le nettoyage et l'entretien de votre volto.
- Veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes, avant et pendant le nettoyage de votre volto.
- Retirez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer le bloc moteur.
- N'ouvrez en aucun cas le boîtier du bloc moteur.
- Si des connexions conductrices sont touchées et si la composition électrique est modifiée, cela peut causer une décharge électrique, voire donner la mort.
- Ne mettez jamais le câble électrique dans l'eau.
- Ne nettoyez jamais le câble électrique avec un chiffon mouillé.
- Ne touchez jamais le câble électrique avec les mains mouillées.

Nettoyage du bol mélangeur (y compris du couvercle), du bloc moteur et du pilon

Nettoyage du bol mélangeur et du couvercle



Attention lors du nettoyage:

Les lames peuvent causer des blessures!
Le bol mélangeur n'a pas sa place dans le lave-vaisselle!

- Le bol mélangeur peut être nettoyé sous l'eau courante à l'aide d'une brosse ou d'une éponge.
- N'utilisez pas de détergents ou de solvants agressifs ou à récurer.
- Nettoyez le bol mélangeur avec un produit de nettoyage doux (liquide vaisselle) ou remplissez le bol avec 2 tasses d'eau, ajoutez un peu de liquide vaisselle, refermez le couvercle (y compris le bouchon doseur et le joint en silicone) et actionnez la touche Pulse à plusieurs reprises.
- Nettoyez toujours le bol mélangeur juste après usage.
- N'essayez pas de détacher les lames du bol mélangeur car celles-ci sont fermement fixées au bol.
- Nettoyez le couvercle et le bouchon doseur avec une éponge douce ou une brosse et un peu de liquide vaisselle.
- Pour un nettoyage optimal, vous pouvez retirer le joint en silicone du couvercle et le nettoyer avec une éponge douce et un peu de liquide vaisselle. Remplacez celui-ci après son nettoyage sur le couvercle. C'est le seul moyen de garantir l'étanchéité du couvercle. N'utilisez le mixeur que si le couvercle, le bouchon doseur et le joint en silicone sont montés correctement.



Lors de la pose du bol sur le bloc moteur, veillez à ce que les contacts soient bien secs.



Nettoyage du bloc moteur

- Nettoyez le socle moteur avec un chiffon doux humide.
- N'utilisez pas de détergents ou de solvants agressifs.
- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau ou d'autres liquides (risque de court-circuit).
- Ne rincez jamais le bloc moteur sous l'eau courante (risque de court-circuit).

Si de l'eau s'infiltré dans le socle moteur, débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise de courant et contactez immédiatement le service clients de bianco di puro .

Nettoyage du pilon T42L

Nettoyez le pilon juste après usage à l'aide d'un chiffon mouillé. Utilisez un peu de liquide vaisselle en cas de besoin. Essuyez le pilon après son nettoyage à l'aide d'un chiffon sec.



Questions et réponses concernant l'utilisation de l'appareil

Avec le mixeur haute performance de bianco di puro, la préparation de nombreux plats devient très simple. Il suffit d'ajouter ses ingrédients dans le bol mélangeur et de sélectionner le programme automatique souhaité. Et voilà : on obtient rapidement un dessert savoureux, des smoothies ou une soupe chaude ou froide délicieuse. Et bien d'autres choses encore !

La pratique a toutefois montré que les débuts sont toujours difficiles. C'est pourquoi nous vous avons réuni les questions les plus fréquentes ainsi que les solutions correspondantes.

Lors de la préparation, votre mixeur bianco di puro fonctionne parfaitement, puis commence à rencontrer des difficultés.

Il se peut que les morceaux les plus gros de la masse mixée soient coincés dans la partie inférieure du bol mélangeur. Eteignez l'appareil et tentez de libérer les gros morceaux à l'aide du pilon. Parfois, ce ne sont que des bulles d'air que vous pouvez supprimer également avec le pilon. Ajoutez plus d'eau si nécessaire.

Lors du mixage, une partie des ingrédients sont comprimés contre les parois du bol mélangeur et s'y déposent. Les lames tournent dans le vide.

Cela se produit surtout lorsque de petites quantités sont broyées et également en cas de préparation de pâte d'amande et d'autres mousses à base de noix. Il convient de pousser la masse avec le pilon du bord en direction des lames, lorsque l'appareil est éteint. L'ajout de liquides fait en sorte que la masse reste en bas dans le bol mélangeur et soit travaillée par les lames.

Le mixeur ralentit puis finit par caler totalement.

Votre mixeur haute performance de bianco di puro est doté d'une sécurité anti-surchauffe qui évite toute surchauffe de l'appareil. Faites régulièrement des pauses pour laisser refroidir l'appareil. Si la sécurité anti-surchauffe se déclenche, patientez 45 minutes. Votre mixeur haute performance bianco di puro sera ensuite prêt à l'emploi comme d'habitude.


Questions et réponses concernant l'utilisation de l'appareil

Les amandes, noix, graines de tournesol et semences sont certes broyées dans le bol mélangeur, mais il n'en résulte pas une mousse crémeuse.

Ajoutez de l'huile de cuisson neutre par cuillères à soupe jusqu'à ce que les lames retrouvent leur adhérence et qu'une consistance crémeuse se forme. Il suffit souvent de repousser la masse de noix à l'aide du pilon sur les lames.

En raison des frottements, la température augmente dans le bol mélangeur en cas de préparation de mousses de noix prolongée.

Pour que la mousse finie réponde aux critères des crudités et qu'aucun gras trans ne se forme, il faut veiller à ce que la masse située dans le bol mélangeur ne dépasse pas la température de 42 °C. Quelques petites pauses permettent de refroidir en cas de besoin aussi bien la mousse que l'appareil.

 Mention Vous trouverez également les recettes actuelles sur notre site Internet www.biancodipuro.com



Recettes à déguster – les smoothies verts

Sweet Apple Smoothie

Vous avez besoin de :

- 1 banane mûre
- 2 poignées de jeunes épinards
- Verdre de carotte
- 2 pommes sucrées
- 4 feuilles de choux-rave
- 500 ml d'eau fraîche

Préparation

Eplucher la banane. Couper les pommes en quatre et ne retirer que la queue et l'insertion de la fleur, les pépins doivent être utilisés. Nettoyer légèrement les jeunes épinards.

Verser à présent tous les ingrédients dans le bol mélangeur et ajouter l'eau.

Démarrez à présent le programme « Smoothies verts ». Opération terminée.

Bon appétit !

Power Smoothie vert

Vous avez besoin de :

- 1 banane
- 1 pomme ou une mangue dénoyautée
- 1 poignée de blettes ou d'épinards en branche
- ½ c. à c. d'huile (huile de coco)
- 100 ml de jus de pommes
- 100 ml d'eau fraîche

Préparation

Eplucher la banane. Eplucher et dénoyauter la mangue. Couper la pomme en quatre et ne retirer que la queue et l'insertion de la fleur, les pépins doivent être utilisés. Nettoyer légèrement les jeunes épinards.

Verser à présent tous les ingrédients dans le bol mélangeur et ajouter l'eau.

Démarrez à présent le programme « Smoothies verts ». Opération terminée.

Bon appétit !

Sweet Cherry Smoothie

Vous avez besoin de :

- 1 mangue
- 14 cerises
- 2 nectarines
- 250 g de mâche
- ½ bouquet de persil
- ½ citron (pelé)
- 500 ml d'eau fraîche

Préparation

Eplucher et dénoyauter la mangue, dénoyauter également les cerises et les nectarines, nettoyer brièvement la mâche. Eplucher le citron avec un économe.

Verser tous les ingrédients dans le bol mélangeur et lancer le programme «Smoothies verts ». Opération terminée.

Bon appétit !

Recettes à déguster – sauce verte, sauce tomate et Houmous

Sauces vertes

Vous avez besoin de :

- Quelques feuilles de salade fraîches
- Céleri en branches avec des feuilles vertes
- 1 c. à s. de concentré de tomates
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 2 c. à s. de jus de citron frais
- 2 c. à s. d'eau fraîche
- Sel et poivre

Préparation

Verser tous les ingrédients dans le bol mélangeur et lancer le programme « Sauces ».

Cette sauce verte convient merveilleusement aux crêpes, pâtes, pommes de terre fraîches et bien d'autres aliments.

Bon appétit !

Sauces tomate

Vous avez besoin de :

- 7 tomates moyennes
- 2 petites échalotes
- 8 feuilles de basilic frais
- 1 c. à c. de sirop d'agave
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Persil frais, piment fort
- Sel et poivre

Préparation

Versez tous les ingrédients dans le bol mélangeur et lancez le programme « Sauces ».

Salez et poivrez la sauce tomate. Opération terminée.

Bon appétit !

Houmous

Vous avez besoin de :

- 250 g de pois chiches
- 1 c. à s. de tahin (mousse de sésame)
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- Jus d'un citron frais
- Un peu d'ail
- ½ c. à s. de cumin
- Sel et poivre

Préparation

Versez tous les ingrédients dans le bol mélangeur et lancez le programme « Sauces ».

Salez et poivrez l'houmous. Opération terminée.

Bon appétit !



Recettes à déguster – soupe de tomates, d'asperges et de chou-fleur

Soupe de tomates

Vous avez besoin de :

- 500 g de tomates
- 1 poivron rouge
- 1 orange
- 60 g de noix de cajou
- 2 à 4 feuilles de basilic
- Sel de mer et poivre noir

Préparation

Verser les ingrédients dans le bol mélangeur et lancer le programme « Soupes chaudes ».

Après le programme, salez et poivrez la sauce tomate à votre goût

.
. Opération terminée.

Bon appétit !

Soupe d'asperges

Vous avez besoin de :

- 60 g d'amandes
- 300 g d'asperges blanches pelées
- 1 petit oignon de printemps
- ½ banane (sans peau)
- 250 ml d'eau fraîche
- Jus d'un demi-citron
- 1 c. à c. de citron bio râpé
- Sel de mer
- Poivre blanc fraîchement moulu
- 4 c. à s. de cresson

Préparation

Mettre les amandes dans le bol mélangeur et lancer le programme

.

Ajouter tous les ingrédients aux amandes moulues et lancer le programme « Soupes chaudes ». Après 4 min. 20 sec., votre soupe est prête à la bonne chaleur.

Saler et poivrer copieusement et ajouter du cresson avant de servir.

Bon appétit !

Soupe de chou-fleur

Vous avez besoin de :

- 1 petit oignon de printemps
- 1 gousse d'ail
- ½ chou-fleur
- 300 ml d'eau fraîche
- 1 avocat mûr (sans peau)
- 3 c. à s. de jus de citron
- 3 c. à s. de ciboulette
- Sel de mer
- Poivre blanc fraîchement moulu

Préparation

Eplucher les oignon de printemps et la gousse d'ail émincer grossièrement le chou-fleur

.

Mettre l'oignon, la gousse d'ail et le chou-fleur dans le bol mélangeur. et lancer le programme « Farine de céréales »

.

Verser à présent l'eau fraîche et l'avocat (dénoyauté) dans le bol mélangeur et lancer le programme « Soupes chaudes ».

Mélanger la ciboulette et saler et poivrer. Opération terminée.

Bon appétit !

Recettes à déguster - mousse de noix de cajou, mousse d'amandes

Mousse de noix de cajou

Vous avez besoin de :

- 250 g de noix de cajou
- 4 c. à s. d'huile
(huile de tournesol ou
huile de carthame)

Préparation

Verser les noix de cajou avec l'huile dans le bol mélangeur et lancer le programme « Farine de céréales ».

Mixer ensuite manuellement jusqu'à obtenir une pâte fine. Cela peut prendre un certain temps.

Bon appétit !

Mousse d'amandes

Vous avez besoin de :

- 200 g d'amandes
- 4 c. à s. d'huile
(huile d'amandes ou de
tournesol)

Préparation

Verser les noix de cajou avec l'huile dans le bol mélangeur et lancer le programme « Farine de céréales ».

Mixer ensuite manuellement jusqu'à obtenir une pâte fine. Cela peut prendre un certain temps.

Bon appétit !

Lors de la préparation de mousse de noix, vous devez pousser les noix régulièrement vers les lames à l'aide du pilon. Cette opération peut provoquer une légère hausse de température. Quelques pauses permettent de refroidir à la fois la mousse et le moteur en cas de besoin. (En cas de surchauffe, le mixeur s'éteint automatiquement. Il est de nouveau prêt à l'emploi après 45 minutes environ.)

Si les noix ne sont pas moulues assez finement et que des gros morceaux subsistent, ajoutez encore un peu d'huile.

Bon appétit !



recettes à déguster – pudding aux abricots, crème au citron et pudding aux noix

Pudding aux abricots

Vous avez besoin de :

- 1 grande banane
- 400 g d'abricots (dénoyautés)
- 50 ml de lait de noix
- 3 c. à s. de sucre de canne
- 1 c. à s. de jus de citron frais
- 1 c. à c. de farine de caroube
- 2 c. à s. d'amandes effilées
- 2 feuilles de mélisse citronnée

Préparation

Eplucher les bananes et couper les citrons en deux.

Verser la banane, les abricots, le lait, le sucre et le jus de citron dans le bol mélangeur et lancer et lancer le programme « Farine de céréales ».

Ajouter la farine de caroube et mélanger avec la touche Pulse.

Faire refroidir correctement le pudding dans le réfrigérateur. Avant de servir, garnir avec les amandes effilées et la mélisse citronnée.

Bon appétit !

Crème au citron

Vous avez besoin de :

- 250 g de noix de cajou
- 1 c. à c. de citron râpé
- Jus d'un citron
- 100 ml d'eau fraîche
- 5 c. à s. de sirop d'agave

Préparation

Verser tous les ingrédients dans le bol mélangeur et lancer le programme

« Sauce ».

Laisser refroidir la crème au citron dans le réfrigérateur.

Bon appétit !

Pudding aux noix

Vous avez besoin de :

- 100 g de cerneaux de noix
- 100 g de cerneaux de noisettes
- 100 g d'amandes
- 2 grandes bananes
- 300 ml de lait de noix
- 4 c. à s. de sucre de canne
- 1 prise de sel de mer
- 2 c. à c. de cannelle moulue
- Un peu de vanille Bourbon moulue

Préparation

Verser les amandes et les noix dans le bol

mélangeur et broyer avec le programme

« Farine de céréales ».

Eplucher les bananes et les ajouter avec les autres ingrédients et la farine de noix et d'amandes.

Lancez à présent le programme « Sauces » afin que les ingrédients soient mélangés. Verser le pudding aux noix préparé dans un plat. Laisser refroidir avant de servir

Bon appétit !

Recettes à déguster – lait de noix de cajou, d'amandes et de chanvre

Lait de noix de cajou

Vous avez besoin de :

- 100 g de noix de cajou
- 1 litre d'eau fraîche
- Du sel ou un peu d'édulcorant

Préparation

Versez les noix de cajou avec de l'eau fraîche dans le bol mélangeur. Démarrez à présent le programme « Sauce ». Sucrez ou salez si besoin le lait de noix de cajou. Opération terminée.

Bon appétit !

Lait d'amandes

Vous avez besoin de :

- 100 g d'amandes pelées
- 500 ml d'eau
- Un peu d'édulcorant, p.ex. des dattes
- Une prise de sel

Préparation

Versez les ingrédients dans le bol mélangeur et lancez le programme « Sauces ». Sucrez ou poivrez le lait d'amandes en cas de besoin. Opération terminée.

Bon appétit !

Conseil :

Si vous filtrez le lait après le mixage, il devient plus doux et plus clair.

Bon appétit !

Lait de chanvre

Vous avez besoin de :

- 85 g de graines de chanvre
- 500 ml d'eau fraîche ou
- 50 g de graines de chanvre pelées
- 750 ml d'eau fraîche

Préparation

Versez les graines de chanvre dans le bol mélangeur et ajouter l'eau fraîche. Démarrez à présent le programme « Sauces ». Opération terminée.

Bon appétit !

Conseil :

Si vous filtrez le lait après le mixage, il devient plus doux et plus clair.



Recettes à déguster – sauce tomate, aux cacahuètes et à la courgette

Sauce tomate

Vous avez besoin de :

- 3 abricots
- 2 tomates
- 1 petit oignon de printemps
- 2 c. à s. de jus de citron frais pressé
- 1 piment fort séché
- 1/2 à 1 c. à c. d'édulcorant
- Sel de mer

Préparation

Dénoyautez les abricots. Versez à présent tous les ingrédients dans le bol mélangeur et lancez le programme « Sauces ». Opération terminée.

Salez la sauce à votre goût.

Bon appétit !

Sauce aux cacahuètes

Vous avez besoin de :

- ½ piment rouge
- 5 branches de persil
- 100 g de cacahuètes
- Jus d'un demi-citron
- Un peu de peau de citron frappée
- 100 ml de lait de noix de cajou
- 1 c. à c. de sirop d'agave
- Sel de mer

Préparation

Retirer les pépins du piment et arracher le persil des branches. Verser tous les ingrédients dans le bol mélangeur et lancer le programme « Sauces ».

Saler. Opération terminée.

Bon appétit !

Sauce à la courgette

Vous avez besoin de :

- 1 petite courgette
- 1 gousse d'ail
- 75 g de pignons de pin
- 4 feuilles de basilic
- 70 ml d'eau
- 2 c. à s. de jus de citron
- Sel de mer
- Poivre blanc fraîchement moulu

Préparation

Peler la courgette et l'ail. Verser tous les ingrédients dans le bol mélangeur. Lancez le mixage avec le programme « Sauces ».

Salez et poivrez. Opération terminée.

Bon appétit !

Recettes à déguster – glaces

Glace à la noix de coco et aux framboises

Vous avez besoin de :

- 200 g de framboises congelées
- 100 g de noix de cajou
- De 100 à 200 ml de lait de coco ferme

Préparation

Versez tous les ingrédients dans le bol mélangeur et lancez le programme « Glaces ». Vous pouvez ensuite ajouter un peu de stevia ou de sirop d'agave au cas où la glace n'est pas assez sucrée.

Bon appétit !

Glace à la pistache

Vous avez besoin de :

- 3 petites bananes
- 1 avocat
- 50 g de pistaches vertes pelées
- 3 dattes séchées
- ½ gousse de vanille
- 2 c. à s. de mousse de noix de cajou
- 50 ml de lait de noix frais
- 1 c. à s. d'huile de pépins de courge

Préparation

Peler les bananes, dénoyauter et peler l'avocat. Les congeler en petits morceaux.

Verser les autres ingrédients avec les bananes et l'avocat congelés dans le bol mélangeur et lancer le programme « Glace ». Opération terminée.

Bon appétit !

Glace au chocolat

Vous avez besoin de :

- 3 bananes congelées
- 6 dattes dénoyautées séchées
- 3 c. à s. de cerneaux de noix
- 2 c. à s. de poudre de cacao
- 100 ml de lait de noix
- 2 c. à s. de mousse d'amandes
- 3 c. à s. d'amandes pilées

Préparation

Eplucher les bananes et les congeler en petits morceaux. Broyer grossièrement les amandes dans le programme « Farine de céréales » et les verser dans un bol.

Verser à présent les morceaux de banane congelés et les autres ingrédients dans le bol mélangeur et lancer le programme « Sauces ».

Agrémenter la glace crémeuse avec les amandes pilées.

Bon appétit !

Pour ces recettes, vous devez utiliser votre pilon T42L.

Lors de l'utilisation du pilon, maintenez en permanence le bol mélangeur fermement avec votre main libre !



Recettes à déguster – Smoothies aux fruits

Smoothie aux fruits

Vous avez besoin de :

- ½ mangue (dénoyautée)
- ½ pamplemousse
- ½ orange
- 1 néflier
- ½ grenade
- 500 ml d'eau fraîche

Préparation

Pelez et dénoyotez la mangue. N'utilisez que les pépins de la grenade. Epluchez l'orange à l'aide d'un économiseur.

Verser les ingrédients dans le bol mélangeur et lancer le programme « Smoothie aux fruits ». Opération terminée.

Bon appétit !

Smoothie à la Pina Colada

Vous avez besoin de :

- 200 g d'ananas
- 200 g de mousse de coco brute
- 100 ml d'eau fraîche

Préparation

Retirez la peau de l'ananas et découpez-la en petits morceaux. Versez ceux-ci avec les autres ingrédients dans le bol mélangeur.

Pour la préparation, utilisez le programme « Smoothie aux fruits ». Opération terminée.

Bon appétit !

Smoothie au chocolat froid

Vous avez besoin de :

- 3 bananes
- 500 ml de lait de noix
- 5 c. à s. de sirop d'agave
- 5 c. à s. de poudre de cacao
- 2 c. à s. de nibs de cacao (si disponibles)
- 1 c. à c. de vanille Bourbon moulue

Préparation

Eplucher les bananes et les congeler en petits morceaux. Les verser ensuite avec les autres ingrédients dans le bol mélangeur et lancer le programme « Smoothie aux fruits ». Opération terminée.

Bon appétit !

Si vous souhaitez déguster votre smoothie aux fruits froid, réduisez la quantité d'eau fraîche et ajoutez quelques glaçons.

Recettes à déguster – lait de soja et de sésame

Lait de soja

Vous avez besoin de :

- 100 g de graines de soja
- 1 litre d'eau fraîche
- Edulcorant

Préparation

Cuisez les graines de soja pendant une demi-heure ou laissez les graines de soja dans de l'eau durant toute la nuit. Versez les graines de soja avec de l'eau fraîche dans le bol mélangeur.

Lancez le programme « Lait de céréales ». Puis sucrer avec un peu d'édulcorant. Opération terminée.

Bon appétit !

Lait de sésame

Vous avez besoin de :

- 100 g de sésame pelée
- 1 ou 2 dattes dénoyautées
- 1 banane (sans peau)
- Jus d'une orange
- 2 c. à s. de jus de citron
- 600 ml d'eau fraîche

Préparation

Versez le sésame avec les autres ingrédients dans le bol mélangeur et lancez le programme « Lait de céréales ». Opération terminée.

Bon appétit !



Données techniques

volto

Tension / fréquence	220-240V / 50-60Hz
Puissance	1.400 watts
Rotations	1.500 tr./min. (niveau 1) - jusqu'à 32.000 tr./min. (niveau 10)
Bol mélangeur	2,0 litres, plastique Tritan, sans BPA
Température max.	125 °C
Type de lame et matière	6 lames en acier inoxydable, acier HCS
Élément de commande	Molette de sélection des programmes et de la vitesse 10 niveaux de vitesse sélectionnables, touche marche-arrêt Touche Pulse, écran avec affichage de la durée et de la vitesse, 8 programmes au-
tomatiques	
Fonctions de sécurité (voir p. 5)	Protection anti-surchauffe, protection anti-surcharge et capteur pour le bol mélangeur
Dimensions du mixeur, bol inclus	(h) 526 mm x (l) 188 mm x (p) 199,5 mm
Dimensions de l'emballage	(h) 427 mm x (l) 305 mm x (p) 288 mm
Poids du mixeur, bol inclus	5,54 kg
Poids de l'emballage	6,05 kg
Certification / standard	ITS -GS, CE, EMC, CB, LVD, CCC, PAH
Garantie fabricant	5 ans sur le bloc moteur 2 ans sur le bol mélangeur 2 ans sur le pilon (à l'exception de la pile)
Consommation en veille	0,5 watt
Type d'utilisation	Ce mixeur a une autorisation pour un usage ménager et n'est pas adapté à un usage professionnel

Pilon T42L avec affichage de la température breveté

Couleur	Noir
Plage de mesure	0 °C - 120 °C
Dimensions du pilon	(h) 325 mm x (l) 82 mm
Dimensions de l'emballage	(h) 287 mm x (l) 118 mm x (p) 88 mm
Poids du pilon	0,16 kg
Garantie fabricant	2 ans (à l'exception de la pile)
Température max.	125 °C
Alimentation électrique	Type de pile CR 2032

Consignes d'élimination

L'emballage protège l'appareil contre les vices de transport. Les matériaux d'emballage sont sélectionnés en fonction de leur impact environnemental et de leur technique d'élimination, ils sont donc recyclables.

Le retour de l'emballage dans le circuit des matériaux réduit le volume de déchets et économise les matières premières. Éliminez les matériaux d'emballage devenus inutiles aux centres de collecte du système de valorisation « Grüner Punkt » (Point vert).

Si possible, conservez l'emballage durant la période de garantie afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de prétention en garantie.



L'appareil et l'emballage doivent être éliminés en conformité avec les dispositions locales relatives à l'élimination des déchets électriques et des matériaux d'emballage. Renseignez-vous le cas échéant auprès de votre entreprise d'élimination des déchets locale. Ne jetez pas d'appareils électriques aux ordures ménagères mais utilisez à cet effet les centres de collecte de votre commune. Renseignez-vous auprès des services administratifs de votre commune sur les emplacements des centres de collecte. Si des appareils électriques sont éliminés de manière incontrôlée, des substances nocives peuvent pénétrer pendant les intempéries dans les nappes phréatiques, s'infiltrer dans la chaîne alimentaire et empoisonner la faune et la flore.

Élimination des déchets de vieilles batteries

Reprise gratuite de vieilles batteries

Des batteries ne peuvent pas être éliminées sur l'ordure de maison. Ils sont à la restitution de vieilles batteries légalement une élimination des déchets appropriée oblige avec cela peut être garanti, vous pouvez donner de vieilles batteries à un lieu groupé communal ou dans le commerce sur place. Aussi nous sommes obligés comme Verreiber par des batteries à la reprise de vieilles batteries et notre obligation de reprise se limite à de vieilles batteries de la manière que nous dirigeons comme de nouvelles batteries dans notre assortiment ou avons mené. Vous pouvez renvoyer de vieilles batteries de la manière préappelée, c'est pourquoi, suffisamment de manière affranchie à nous, ou faire une passe directement dans notre camp d'expédition à l'adresse suivante gratuit :

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

Au cas où vous ayez encore des questions, vous pouvez nous contacter volontiers aussi par e-mail sous info@biancodipuro.com.



Des batteries sont caractérisées avec le symbole d'une tonne d'ordure durchgekrenzten. Ce symbole fait remarquer que des batteries ne peuvent pas être données dans l'ordure de maison. Aux batteries, qui contiennent plus que 0,0005 pour cent de masse de mercure, plus que 0,002 pour cent de masse de cadmium ou plus que 0,004 pour cent de masse de plomb, l'indication chimique du polluant chaque fois mis se trouve sous le symbole de tonnes d'ordure - avec cela, le "CD" se trouve pour le cadmium, "Pb" se trouve pour le plomb et "éditeur" pour le mercure.

bianco di puro données de contact et service après-vente

données de contact

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

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

Service

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

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

Visitez-nous sur notre page d'Internet.

Copyright © bianco di puro GmbH & Co. KG, 2017

Index des mots-clés

Programmes automatiques	14
Mode Veille	11
Affichage régime	13
Touche Marche/Arrêt.....	12
Mise en marche de votre VOLTO	11
ÉNERGIE MODE ÉCONOMIQUE	11
Réglages de la vitesse.....	16
iPMS (Automatisme de performance).....	16
Mode manuel.....	16
Touches de programmation	12
Mode Pulse	12
Nettoyage du bol mélangeur et du couvercle	19
Nettoyage du bloc moteur	19
Pilon.....	17
Sécurité anti-surchauffe	5
PROTECTION CONTRE LA SURCHARGE.....	5



bianco di puro Servicecenter

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

S'il vous plaît, tenez prêts la date d'achat et le numéro de séries de l'appareil. Le numéro de séries est placé au-dessous de l'appareil.

Respect

- Devant l'usage lisent absolument l'instruction
- Ne plongent pas l'appareil dans l'eau
- Si à l'entreprise, des prises en courant ne passent pas!
- Respect : L'appareil n'ouvrent pas, le danger d'un coup de courant

Disposition de garantie

Nous donnons les garanties de fabricant suivantes sur le nôtre bianco le mar puro le mixer de haute performance :

- 5 ans de garantie de fabricant sur le bloc de moteur
- 2 ans de garantie de fabricant sur le récipient de mélange
- 2 ans de garantie de fabricant sur le pilon

La garantie étreint le matériel, la construction et Fertigungs la faute sur toutes les parties.

Si à le leur bianco le mar puro le mixer de haute performance joue malgré l'utilisation adéquate pendant le temps de garantie une faute, est réparé après l'élection du fabricant ou les parties défectueuses gratuitement est remplacé ou est livré en échange un appareil équivalent. Ce mixer dispose d'une autorisation de budget et ne convient pas pour l'usage industriel.

En plus tout l'appareil y compris tous les accessoires doit être nettoyé complètement et être envoyé bien de manière emballée au mar bianco puro le service l'adresse. S'il vous plaît, faites attention : Si les pièces détachées ou l'appareil n'étaient pas nettoyées, notre service de service compte indépendamment des frais de nettoyage de l'exigence de garantie. Gardez en cas d'un renvoi le mieux l'emballage d'original.

S'il vous plaît, appelez toujours chez le service de client avant que vous renvoyiez l'appareil. Car une conversation téléphonique avec notre service de service suffit souvent autour du problème éliminer et le fait d'emballer et envoyer est inutile. En tout cas le mar bianco puro l'équipe de service éliminera le plus vite possible votre problème.

Au cas où, pourtant, un envoi de l'appareil soit nécessaire, parlez s'il vous plaît plus tôt avec notre service après-vente de l'expédition. Ainsi les frais d'expédition peuvent être minimisés.

L'exigence de garantie ne contient pas

1. Les causes qui ne sont pas justifiées dans le traitement et la fabrication de l'appareil, comme par exemple le dommage léger ou cas de l'appareil.
2. Utilisation et usage différemment du mode d'emploi, le traitement non soigneux, changement technique par le client.
3. Le dommage qui étaient causés par les pièces de rechange étrangères ou les réparations des entreprises non autorisées.

Pour pouvoir travailler le cas de garantie, les informations suivantes sont demandées:

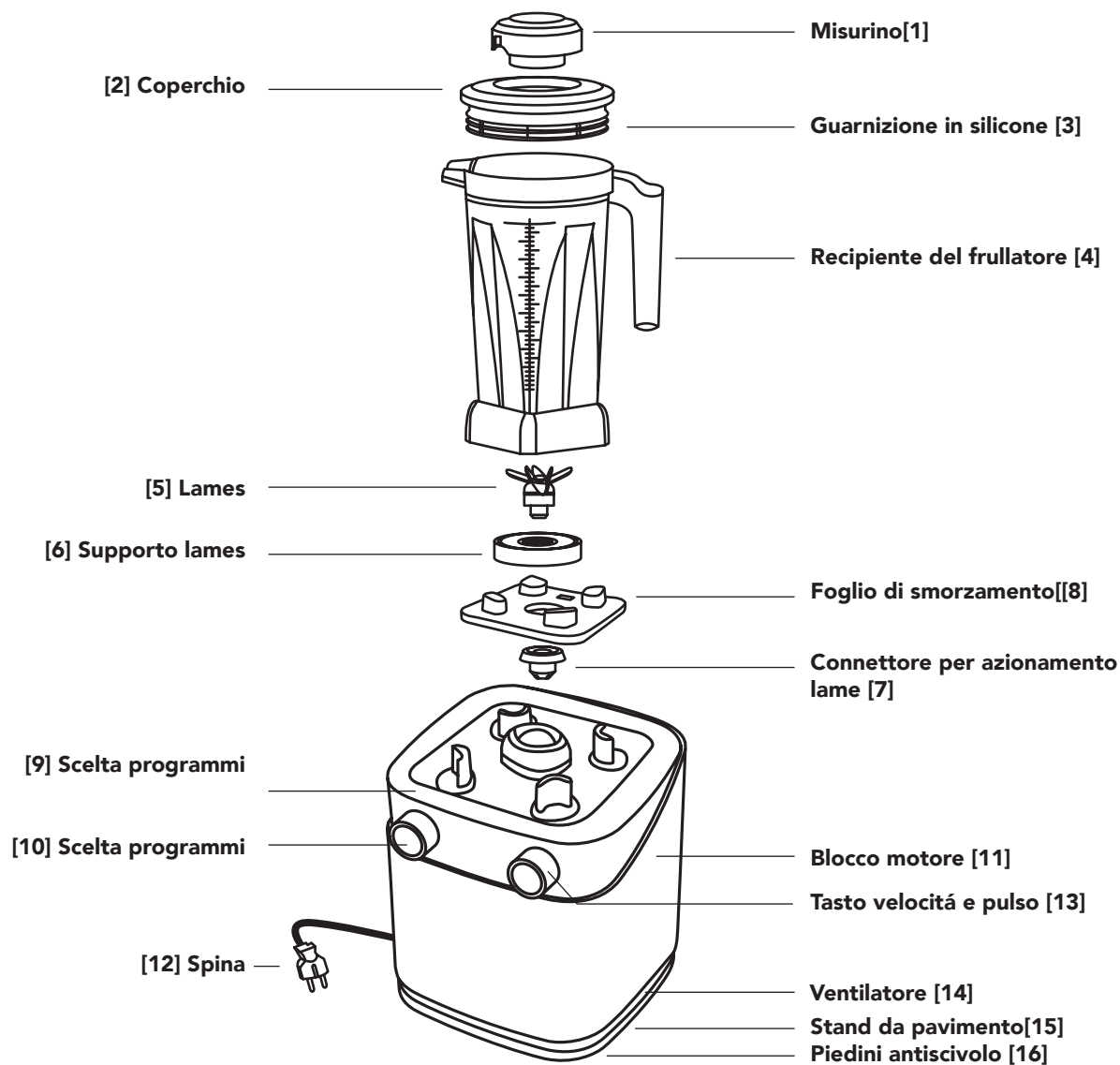
1. Son nom, adresse, numéro de téléphone
2. Numéro de séries et indication de modèle
3. Description de problème
4. Date d'achat
5. Vendeur
6. Copie du compte
7. A des dommages par le transport : Nom du service du colis et le numéro du colis

Important

Levez l'emballage pendant le temps de garantie pour pouvoir emballer dûment l'appareil dans le cas de garantie.

Si vous envoyez le leur bianco le mar puro le mixer de haute performance, emballez toutes les parties dans l'emballage d'original et assurez-vous que vous avez emballé toutes les parties. Oubliez de ne pas placer votre adresse sur l'extérieur.

Descrizione del dispositivo



Indice

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO	1
PREFAZIONE.....	4
INFORMAZIONI SU QUESTE ISTRUZIONI PER L'USO.....	5
FUNZIONI DI SICUREZZA.....	5
PRECAUZIONI DI SICUREZZA	6
INDICAZIONI PER IL FUNZIONAMENTO.....	8
DISIMBALLAGGIO, CONTENUTO DELLA CONFEZIONE E MESSA IN FUNZIONE	9
REQUISITI PER IL LUOGO DI INSTALLAZIONE	10
CONNESSIONE ELETTRICA.....	10
JOG DIAL ED ELEMENTO DI COMANDO	11
DESCRIZIONE DEI TASTI.....	12
USO DI volto	13
MISURINO, COPERCHIO E GUARNIZIONE DI SILICONE	13
USO DI volto CON I PROGRAMMI AUTOMATICI	14
DESCRIZIONE DEI PROGRAMMI.....	15
USO DI volto NELLA MODALITÀ MANUALE.....	16
USO DEL Punteria T42L	17
INDICAZIONI DI SICUREZZA PER LA PULIZIA	18
PULIZIA DEL RECIPIENTE (INCL. COPERCHIO), DEL PIEDE DEL MOTORE E DEL Punteria.....	19
INDICAZIONI PER LA PREPARAZIONE DEI CIBI IN GENERALE	20
RICETTE DA PROVARE: FRAPPE' VERDE	22
RICETTE DA PROVARE: SALSA VERDE, SALSA AL POMODORO E HUMMUS	23
RICETTE DA PROVARE: ZUPPA AL POMODORO, AGLI ASPARAGI E AL CAVOLFIORE	24

Indice

RICETTE DA PROVARE: MOUSSE AGLI ANACARDI E MOUSSE ALLE MANDORLE	25
RICETTE DA PROVARE: BUDINO ALL'ALBICOCCA, CREMA AL LIMONE E BUDINO ALLE NOCI.....	26
RICETTE DA PROVARE: LATTE DI ANACARDI, LATTE DI MANDORLE E LATTE DI CANAPA.....	27
RICETTE DA PROVARE: CONDIMENTO AL POMODORO, AGLI ARACHIDI E ALLE ZUCCHINE	28
RICETTE DA PROVARE: GELATI.....	29
RICETTE DA PROVARE: FRAPPE' ALLA FRUTTA	30
RICETTE DA PROVARE: LATTE DI SOIA E LATTE DI SESAMO	31
DATI TECNICI volto E Punteria T42L	32
CONTATTI bianco di puro E SERVIZIO CLIENTI bianco di puro	34
INDICE ANALITICO	35
CONDIZIONI DI GARANZIA	36



Introduzione

Gentile Cliente,

ci congratuliamo con te per aver deciso di fare qualcosa per la tua salute. A questo serve volto! Hai acquistato un prodotto riconosciuto per la sua qualità e noi ti ringraziamo per questa tua scelta.



I frappè verdi sono perfetti per un'alimentazione sana. Forniscono sostanze nutritive ad alta concentrazione nella loro forma più naturale. Una concentrazione molto più alta che nei soliti alimenti già pronti.

Con **volto** prepari in un batter d'occhio frappè dal gusto delizioso, che ti forniscono sostanze nutritive di vitale importanza per poter affrontare le difficoltà di ogni giorno.

Con **volto** puoi preparare anche zuppe, salse, gelati e molto altro ancora. Ispirati alle ricette che trovi a pag. 22.

Libera la tua fantasia tenendo sempre in mente che **“Siamo quello che mangiamo”!**

Ti auguriamo buon divertimento sulla strada che hai intrapreso per un'alimentazione sana.

Informazioni su queste istruzioni per l'uso

Queste istruzioni per l'uso fanno parte della dotazione di **volto** e forniscono indicazioni importanti per la messa in funzione, la sicurezza, l'uso secondo le disposizioni e la manutenzione del tuo nuovo frullatore ad alta prestazione.

Le istruzioni per l'uso devono essere sempre disponibili accanto al dispositivo. È necessario che le leggano tutti gli utenti incaricati di **mettere in funzione, usare, pulire e occuparsi della manutenzione di volto**.

Precauzioni di sicurezza

volto dispone di 3 funzioni di sicurezza per proteggere te, il frullatore e terzi da eventuali danni.

Protezione da surriscaldamento

Il motore del frullatore ad alta prestazione volto è munito di un dispositivo per il controllo della temperatura. Se durante l'utilizzo del frullatore le lame girano piano a causa di alimenti troppo solidi o di un'insufficiente presenza di liquido, esiste il pericolo di surriscaldamento e il motore si spegne da solo. In tal caso, lascia raffreddare il frullatore per circa 45 minuti in un posto ben ventilato, poi continua a preparare il cibo come d'abitudine.

Protezione da sovraccarico

L'allacciamento al motore è munito di un punto di rottura. Questo accorgimento protegge il motore nel caso in cui le lame non possono girare nel recipiente del frullatore perché bloccate da qualcosa (ad es. un oggetto dimenticato all'interno come un cucchiaino, ecc.). Il punto di rottura si può cambiare rivolgendosi al nostro Servizio Clienti.

Sensori per il recipiente del frullatore

I sensori per il recipiente del frullatore riconoscono se il recipiente è stato posizionato correttamente. Se il recipiente non è posizionato o è posizionato male, il frullatore non si accende. Per serbare da eventuali danni te stesso, il motore e terzi, non escludere mai i sensori dal dispositivo.



Precauzioni di sicurezza

Per maneggiare in sicurezza il dispositivo attenersi alle seguenti indicazioni per la sicurezza:

- Prima del primo utilizzo, controllare che su volto non ci siano danni visibili all'esterno, sia all'alloggiamento sia al cavo di connessione inclusa la spina. Se si nota che il dispositivo è danneggiato, non metterlo in funzione.
- Se il cavo di connessione è danneggiato, non mettere in funzione il dispositivo.
- Se l'acqua o un altro liquido finisce nel piede del motore, contattare subito il Servizio Clienti bianco di puro. Togliere il cavo di connessione dalla presa di corrente e non mettere più in funzione il dispositivo.
- Non mettere mai il cavo di connessione inclusa la spina nell'acqua o in altri liquidi. Non pulire mai la spina con un panno bagnato o anche solo umido. Non toccare mai la spina con mani bagnate o anche solo umide.
- Se il cavo di connessione si danneggia, farlo sostituire solo dal produttore o dal suo Servizio Clienti; questo per evitare pericoli.
- Le riparazioni nel periodo di garanzia possono essere fatte solo dal Servizio Clienti bianco di puro. Le riparazioni inappropriate possono dare luogo a notevoli pericoli per l'utente, oltre che invalidare ogni pretesa di garanzia.
- Le componenti difettose devono essere sostituite solo con pezzi di ricambio originali. Solo con i pezzi originali è garantito il rispetto dei requisiti di sicurezza.
- Non prendere mai niente con le mani nel recipiente mentre il frullatore è in funzione perché si potrebbe riportare ferite gravi.
- Mettere in funzione volto solo con il recipiente fornito nella confezione oppure con un recipiente idoneo dell'assortimento bianco di puro.
- Quando si riempie il recipiente, non superare il massimo livello di riempimento indicato (vedi le tacchette).

Precauzioni di sicurezza

- Quando si maneggia volto, i bambini e le persone gracili devono essere costantemente sorvegliati da persone responsabili della loro sicurezza.
- Conservare il dispositivo e i suoi accessori sempre lontano dalla portata dei bambini.
- Per interrompere l'alimentazione di corrente, afferrare la spina e tirarla fuori dalla presa di corrente. Non interrompere mai l'alimentazione di corrente afferrando e tirando il cavo di rete.
- Attenzione a non lasciar pendere il cavo di rete. Questo per evitare che le persone inciampino e che il dispositivo si rovesci e si danneggi o procuri danni alle persone.
- Mettere in funzione il dispositivo solo dopo aver riempito il recipiente.
- Non mettere in funzione il dispositivo alla luce diretta del sole o nelle immediate vicinanze di altre fonti di calore.
- Prima di mettere in funzione il dispositivo, controllare che il recipiente del frullatore sia ben chiuso con il coperchio inclusa la guarnizione di silicone e il misurino.
- Staccare sempre il cavo di rete prima di pulire le parti rimovibili.
- Quando si pulisce il recipiente del frullatore, fare attenzione alle lame perché con queste ci si potrebbe ferire.
- Non tentare di sganciare le lame dal recipiente del frullatore, perché le lame sono un pezzo unico con il recipiente.
- Non lasciare mai incustodito il dispositivo mentre è in funzione.
- Questo dispositivo non può essere usato dai bambini.
- Il dispositivo può essere usato da persone con facoltà psichiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che vengano sorvegliate o siano state istruite su come usare il dispositivo in sicurezza e abbiano capito i pericoli che esso comporta.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo.




Indicazioni per il funzionamento

- Per preparare salse, zuppe o latte di noci, mettere gli ingredienti nel recipiente del frullatore a 2 o 3 riprese a seconda della loro consistenza. La quantità non deve essere troppo ridotta, ma neanche troppo abbondante. Troppi ingredienti lavorati in una sola ripresa possono provocare il surriscaldamento e lo spegnimento automatico del motore. In questo caso, attendere fino a quando il dispositivo si è raffreddato (vedi pag. 5).
- Tenere sempre il coperchio chiuso mentre si usa volto. Questo per evitare di scottarsi e di schizzare in giro cibo bollente.
- Quando si mette in funzione il frullatore, non mettere mai le mani nel recipiente; questo per evitare di ferirsi. Quando si mette in funzione il frullatore, non infilare mai oggetti nel recipiente; questo perché altrimenti il motore, le lame e altre parti del dispositivo potrebbero rompersi. Fa eccezione il punteria fornito nella confezione, perché per come è fatto non può entrare in contatto con le lame. È fondamentale applicare il punteria correttamente dall'apertura del coperchio (fig. [2], pag. 1). La descrizione del punteria è a pagina 17.
- Quando si preparano bevande calde come il latte di soia o una zuppa, fare attenzione che il coperchio incluso il misurino sia ben chiuso e che volto sia in posizione stabile. Consigliamo di iniziare con bassa velocità e di alzare il livello poco a poco. In alternativa usare la modalità Pulse oppure un programma automatico (zuppa, salsa o latte di soia; vedi pag. 14 e segg.).
- Mettere nel recipiente del frullatore prima gli ingredienti liquidi e morbidi e solo in un secondo momento gli ingredienti solidi come ad es. i cubetti di ghiaccio, le carote, ecc.
- Quando il programma scelto o la modalità manuale è terminata, aspettare a svuotare il recipiente del frullatore fino a quando le lame non girano più. Questo perché altrimenti si potrebbe danneggiare il connettore per l'azionamento delle lame.
- Se dal blocco motore si sprigiona un odore di bruciato, spegnere subito il dispositivo e staccare la connessione elettrica. L'odore può essere dovuto al consumo dello strato di gomma del connettore per l'azionamento delle lame, se questo non è stato montato correttamente. In tal caso contattare subito il Servizio Clienti bianco di puro.
- Quando si lavora con ingredienti solidi e appiccicosi, come ad es. un impasto, può capitare che il motore e le lame girino a vuoto. Questo è dovuto al fatto che nella massa di ingredienti si è formata una bolla d'aria. Interrompere il programma e rimuovere solo il misurino. Da quest'apertura scoppiare la bolla d'aria usando il punteria in dotazione. Poi riposizionare il misurino e far proseguire il programma.

Disimballaggio, contenuto della confezione e messa in funzione

Per disimballare volto procedere come segue:

- Prelevare dal cartone il dispositivo e tutti gli accessori.
- Rimuovere l'imballaggio dal dispositivo e dagli accessori.
- Se possibile, conservare l'imballaggio durante tutto il periodo di garanzia per poter imballare regolarmente il dispositivo in caso di interventi di garanzia.

 Avvertenza sulle etichette adesive presenti sul dispositivo e sul punteria

- Non rimuovere le etichette autoadesive perché sono state collocate per motivi di sicurezza e servono per eventuali richieste di interventi di garanzia.
- Non rimuovere l'etichetta adesiva dall'impugnatura del punteria; sopra sono riportate le istruzioni per usare in sicurezza il punteria.

Contenuto della confezione

Il dispositivo è fornito con le seguenti componenti:

- Queste istruzioni per l'uso
- Coperchio (inclusa la guarnizione di silicone) e misurino rimovibile
- Recipiente per l'umido da 2,0 litri (modello: premium)
- Punteria T42L
- Piede del motore

Messa in funzione

 **Attenzione:**

- Durante la messa in funzione del dispositivo possono verificarsi danni alle cose e alle persone.
- Attenersi alle precauzioni di sicurezza a pag. 6 e segg.
- Non usare i materiali di imballaggio per giocare perché c'è il pericolo di soffocamento.

Requisiti per il luogo di installazione

Per una messa in funzione sicura e senza errori, il luogo di installazione di volto deve rispettare le seguenti condizioni:

- Il dispositivo deve essere collocato su una base orizzontale piatta stabile e antiscivolo che garantisca la forza portante.
- Collocare il dispositivo in modo che non possa rovesciarsi.
- Non mettere panni sotto il dispositivo.
- Scegliere un luogo di installazione tale per cui i bambini non possano giocare con il dispositivo, né mettere le mani nel recipiente, né tirare il cavo del dispositivo.
- Installare il dispositivo solo in ambienti interni e non azionarlo all'aperto.

Connessione elettrica

Per una messa in funzione del dispositivo sicura e senza errori, è necessario rispettare le seguenti indicazioni sulla connessione elettrica:

- Prima di collegare il dispositivo, confrontare i dati di collegamento, tensione / frequenza 220 - 240 Volt / 50 - 60 Hz, con quelli della propria rete elettrica. Questi dati devono corrispondere affinché il dispositivo non si danneggi. Chiedere all'elettricista in caso di dubbio.
- La sicurezza elettrica è garantita solo quando il dispositivo viene connesso a un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni.
- Il produttore non si assume nessuna responsabilità per i danni causati da un conduttore di terra difettoso o interrotto.
- Accertarsi che la linea di allacciamento non sia danneggiata e non si trovi su superfici calde o spigoli taglienti.
- Il cavo di connessione non deve essere rigido né teso.
- Accertarsi che la spina sia inserita correttamente nella presa di corrente. Una spina allentata può causare un surriscaldamento del dispositivo o una scossa elettrica.

Uso di volto

Connettere volto a una presa di corrente i cui valori di elettricità corrispondano a quelli del dispositivo. Questi valori si trovano sulla targhetta sul retro del motore e nel capitolo “Dati tecnici” a pagina 32. Accertarsi che la spina sia inserita correttamente nella presa di corrente.

Modalità risparmio energia¹

Per poter usare volto è necessario che il recipiente del frullatore sia correttamente posizionato sul piede del motore e che il cavo elettrico sia collegato a una presa di corrente idonea. Senza il recipiente, volto non si accende per motivi di sicurezza. Quando si posiziona il recipiente sul piede del motore, la luce rossa del tasto ON/OFF lampeggia. A quel punto, volto è in modalità risparmio energia.

Attivare la modalità stand-by / accendere

Per far passare il frullatore dalla modalità risparmio energia alla modalità stand-by, premere il tasto ON-OFF o girare il Jog-Dial verso sinistra o verso destra. Nella modalità stand-by si illuminano tutti i simboli dei programmi e il display visualizza “00 00 :00 “. La luce bianca del tasto ON-OFF e del tasto Pulse lampeggia.

Ora è possibile usare il frullatore con i programmi automatici oppure nella modalità manuale.

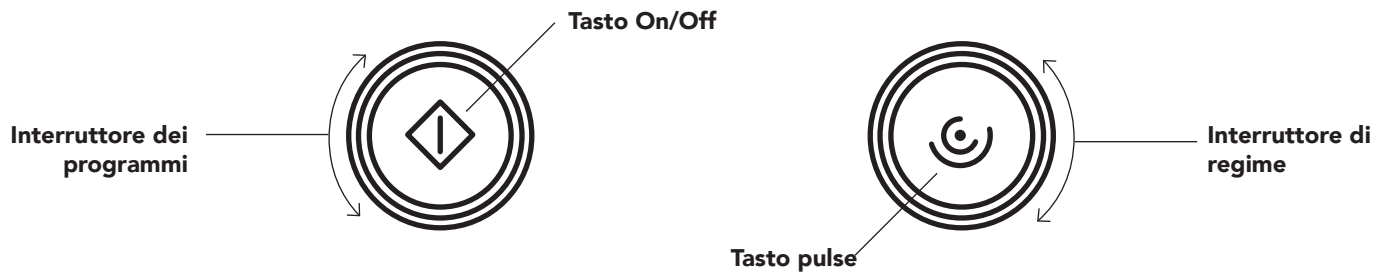
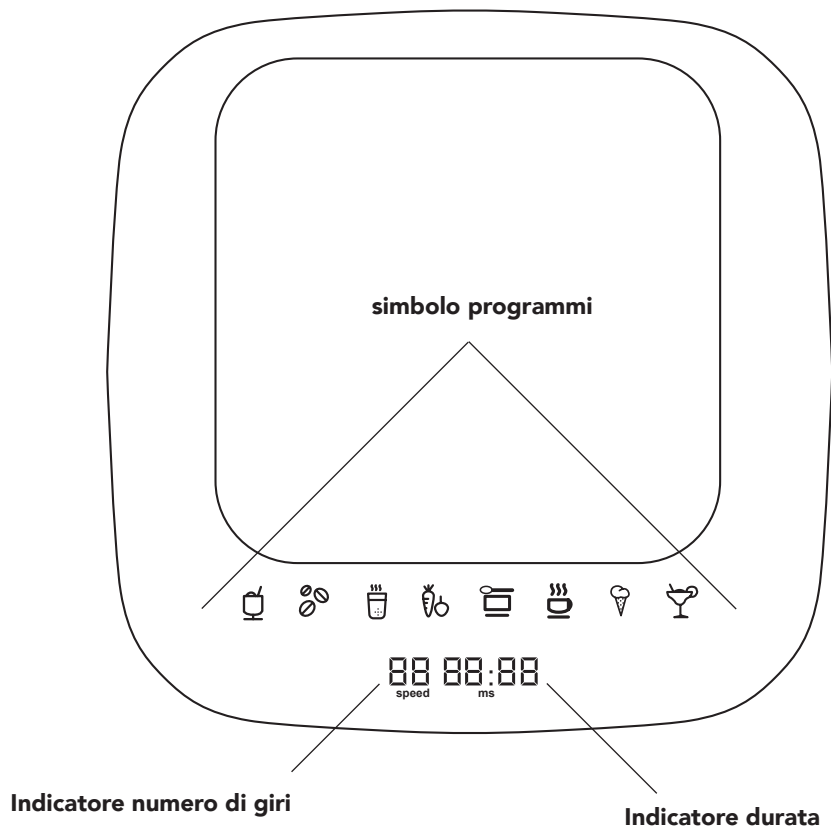
Dopo 3 minuti di inattività, volto passa in automatico alla modalità risparmio energia.

Misurino, coperchio e guarnizione di silicone

Posizionare il misurino (fig. [1], pag. 1) nell'apertura del coperchio (fig. [2], pag. 1) e fissarlo girandolo verso destra. Poi fissare il coperchio premendolo sul recipiente del frullatore. Per rimuovere il misurino, girarlo verso sinistra ed estrarlo dal coperchio tirandolo verso l'alto.

È possibile rimuovere la guarnizione di silicone dal coperchio per pulirla con delicatezza. Ricordarsi di rimettere la guarnizione di silicone sul coperchio dopo averla pulita. Solo così può essere garantita la tenuta stagna del coperchio.

¹ Consumo di corrente in modalità risparmio energia: 0,5 Watt



Descrizione dei tasti

Interruttore dei programmi

Per selezionare il programma che si vuole, girare l'interruttore dei programmi (rotellina sinistra). La scelta del programma viene evidenziata con il relativo simbolo lampeggiante. Al termine del programma il motore si spegne in automatico. A pag. 14 c'è una panoramica dei programmi.

Tasto On/Off

Con questo tasto si avvia il programma automatico precedentemente selezionato con l'interruttore dei programmi. All'avvio del programma la luce bianca del tasto On/Off lampeggia. Premendo di nuovo il tasto On/Off, è possibile terminare il programma o la modalità manuale.

Tasto Pulse / modalità Pulse

Premendo questo tasto, il motore si avvia al livello di velocità più basso e accelera entro 2 secondi al livello 10. Durante il funzionamento nella modalità Pulse è necessario tenere premuto questo tasto. Lasciando andare il tasto, il motore si ferma in automatico. Quando è attiva la modalità Pulse, nel display si visualizzano il numero di giri e il tempo trascorso.

Interruttore di regime

Con l'interruttore di regime si selezionano i livelli di velocità desiderati per la modalità manuale.

La velocità può essere impostata da livello 1 a livello 10. Il display visualizza i livelli come segue:

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



Uso dei programmi automatici

Avviare un programma automatico

Scegliere il programma desiderato girando l'interruttore dei programmi. Il simbolo del programma lampeggia a conferma della scelta effettuata. Premendo il tasto On/Off si avvia il programma selezionato. Il display indica il livello di velocità e il tempo rimanente. Al termine del programma, il motore si ferma in automatico.

Rimuovere il recipiente del frullatore solo dopo che le lame hanno smesso di girare!

Simbolo	Programma	Andamento del programma	Durata	Indicazioni sul display
	Fruit Smoothie	Livello 10 per 8 sec., poi interruzione di 2 sec. Ripetere per 3 volte. Lieve aumento della velocità all'avvio del programma	00:30 Sec.	Tempo rimanente, livello di velocità
	Farina di noci	Livello 5 per 5 sec., poi livello 8 per 2 sec. e interruzione di 1 sec. Ripetere per 10 volte. Lieve aumento della velocità all'avvio del programma	00:35 Sec.	Tempo rimanente, livello di velocità
	Latte di riso	Accelera al livello 5 in 5 sec., livello 5 per 25 sec., poi livello 8 per 30 sec. Livello 10 fino alla fine del programma. Lieve aumento della velocità all'avvio del programma	06:00 Min.	Tempo rimanente, livello di velocità
	Green Smoothie	Livello 10 per 20 sec., interruzione di 2 sec. Livello 6 per 10 sec., interruzione di 2 sec. Livello 10 per 40 sec., interruzione di 2 sec. Livello 6 per 10 sec. Lieve aumento della velocità all'avvio del programma	01:26 Min.	Tempo rimanente, livello di velocità
	Salse, latte di noci	Livello 8 per 2 sec. e interruzione di 1 sec. Ripetere per 5 volte. Poi livello 10 per 45 sec. Lieve aumento della velocità all'avvio del programma	01:00 Min.	Tempo rimanente, livello di velocità
	Zuppe calde	Livello 7 in 7 sec., poi livello 10H in 3 sec. Livello H mantenuto fino alla fine del programma. Lieve aumento della velocità all'avvio del programma	04:20 Min.	Tempo rimanente, livello di velocità
	Gelato	Livello 10 per 20 sec., interruzione di 2 sec., livello 10 per 20 sec., interruzione di 2 sec, livello 10 per 5 sec. Lieve aumento della velocità all'avvio del programma	00:49 Sec.	Tempo rimanente, livello di velocità
	Frozen Yogurt	Livello 8 per 13 sec., interruzione di 2 sec. Livello 10 per 10 sec., interruzione di 2 sec. Livello 8 per 13 sec., interruzione di 2 sec. Livello 10 per 10 Sec., interruzione di 2 sec., livello 5 per 10 sec. Lieve aumento della velocità all'avvio del programma	01:04 Min.	Tempo rimanente, livello di velocità

Descrizione dei programmi automatici

Fruit Smoothie

Questo programma si usa per preparare frappè alla frutta senza foglie e senza erbe selvatiche.

Farina di cereali

Questo programma si usa per macinare i chicchi di caffè, le noci e i cereali. Si raccomanda di usare il recipiente per il secco e l'umido da 1,0 litro square (di plastica Tritan e BPA-free). Questo recipiente è un accessorio da acquistare separatamente.

Latte di cereali

Usare il programma "Latte di cereali" per preparare in casa il latte di riso, di soia, ecc. Alcuni esempi di ricette sono nella sezione "Ricette da sperimentare".

Green Smoothie

Questo programma si usa per preparare i frappè verdi. La differenza rispetto al programma "Smoothie" sta nella maggior durata del programma, un accorgimento per tritare meglio le foglie

Salse, latte di noci

Per preparare le salse, ad es. una salsa al basilico e pomodoro. Con questo programma si può fare anche il latte alle mandorle, agli anacardi e alle noci.

Zuppe calde

Il contenuto del recipiente si riscalda a ca. 42 °C. in 4:20 min. A queste condizioni si preparano facilmente zuppe di verdure crudité. Importante per chi mangia vegetali crudi: per controllare la temperatura degli alimenti nel recipiente del frullatore, usare il punteria T42L fornito nella confezione con l'indicatore di temperatura brevettato. A pag. 27 è descritto come si usa il punteria.

Gelato

Questo programma si usa per fare in breve tempo un gelato buono, sano e naturale. Come ingredienti si usano il latte di anacardi preparato con il dispositivo e la frutta congelata. Alcuni esempi di ricette sono nella sezione "Ricette da sperimentare".

Frozen Yogurt

Questo programma si usa per preparare il frozen yogurt vegano.

Indicazione

Esempi di ricette da pag. 22.



Uso della modalità manuale

Modalità manuale

Oltre che con gli 8 programmi automatici, volto può funzionare anche in modalità manuale. In questo caso il frullatore deve trovarsi in modalità stand-by (simboli dei programmi, il tasto On/Off e il tasto Pulse sono illuminati di bianco). Girando l'interruttore di regime (vedi fig. a pag. 12) verso destra, il motore si avvia subito al livello di velocità più basso (livello 1). Continuando a girare verso destra l'interruttore, si aumenta gradualmente la velocità. Al contrario, girando l'interruttore verso sinistra, si riduce gradualmente la velocità. Questo si può fare anche mentre il dispositivo funziona in modalità manuale.

Terminare la modalità manuale

Per terminare la modalità manuale premere il tasto On/Off o girare tutto a sinistra l'interruttore di regime fino al livello 00.

Indicazione

Nella modalità manuale il frullatore funziona finché non lo si spegne manualmente. Mentre funziona, sul display si visualizza il tempo trascorso.

Impostazioni della velocità

La velocità si può impostare dal livello 1 al livello 10 girando l'indicatore di regime. Sul display la velocità impostata compare come segue:

ì 0 1, 02 , 03 , 04 , 05 , 06 , 07 , 08 , 09 , 10 ì

Selezionando il livello di velocità si regola il numero di giri al minuto da 1.500 g/min. (livello 1) a 32.000 g/min. (livello 10) (indicazioni approssimative in g/min.)

Comando automatico della potenza nei livelli di velocità 1-5:

Mentre il dispositivo frulla alimenti solidi (ad es. impasti, mousse di noci), il comando automatico della potenza verifica continuamente il motore e all'occorrenza lo regola in automatico. Con questo accorgimento è garantita la lavorazione ottimale del contenuto del recipiente.

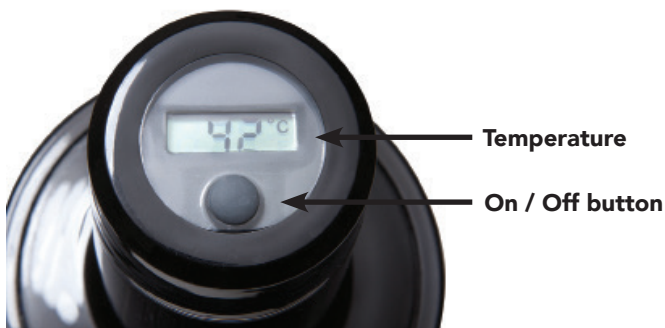
È possibile che quando si lavorano ingredienti morbidi nei livelli di velocità 1-5, si percepisca la velocità come in continuo cambiamento.

Non si tratta di un errore, ma di un effetto del comando automatico della potenza.

Uso del punteria

Inserire il punteria solo dall'apertura del coperchio del recipiente del frullatore (vedi fig. 2, pag. 1). Usare solo il punteria fornito nella confezione, e non altri oggetti, per spingere il contenuto del recipiente in basso verso le lame. Meno acqua si usa, più bisogna lavorare con il punteria. Se si usano altri oggetti, il recipiente del frullatore e il motore possono riportare danni irreparabili.

Panoramica



- Il punteria serve anche per far scoppiare le bolle d'aria (che si formano ad es. quando si prepara un impasto) nel recipiente del frullatore; questo perché il punteria è fatto in modo tale da non toccare le lame. Con l'indicatore di temperatura integrato si può controllare come prosegue la preparazione del cibo.
- Per misurare la temperatura all'interno del recipiente del frullatore procedere come segue:
- Accendere il punteria con il tasto On-Off sul display.
- Togliere il misurino dal coperchio, ma lasciare il coperchio sul recipiente del frullatore.
- Inserire il punteria nel recipiente facendolo passare dall'apertura del coperchio.
- La temperatura in °C compare sul display del punteria.

i **Indicazione** Se la temperatura è indicata in °F (Fahrenheit), la si può convertire in °C (Celsius) tenendo premuto il tasto On/Off del punteria.

Sostituzione della batteria (tipo batteria: CR 2032)

- Svitare la parte superiore dell'alloggiamento girandola in senso orario.
- Sfilare con cautela il display dal manico facendo attenzione al cavo del sensore.
- Con una moneta far uscire la batteria consumata e sostituirla con una nuova.
- Rimettere nel manico il sensore e riavvitare la parte superiore dell'alloggiamento.

Smaltire la batteria consumata nei punti di raccolta delle batterie consumate.

Indicazioni di sicurezza per la pulizia

- Questo capitolo riporta indicazioni importanti per la pulizia e la manutenzione di volto.
- Attenersi alle **seguenti indicazioni** di sicurezza prima e mentre si procede alla pulizia di volto:
- **Levare la spina dalla presa di corrente prima di iniziare a pulire il piede del motore.**
- **Non aprire in nessun caso l'alloggiamento del piede del motore.**
- **Toccare i conduttori della tensione e modificare il montaggio elettrico può provocare scariche di elettricità o addirittura la morte.**
- **Non mettere mai la spina nell'acqua per pulirla.**
- **Non pulire mai la spina con un panno bagnato.**
- **Non toccare mai la spina con le mani bagnate o umide.**

Pulizia del recipiente (incluso il coperchio), del piede del motore e del punteria

Pulizia del recipiente e del coperchio



Attenzione durante la pulizia: Le lame possono causare ferite!
Il recipiente non si può mettere nella lavastoviglie!

- Il recipiente si può pulire sotto l'acqua corrente con uno spazzolino o una spugna.
- Non usare detersivi o solventi aggressivi o abrasivi.
- Pulire il recipiente con un detersivo delicato (detersivo per i piatti) oppure mettere nel recipiente 2 tazze di acqua, aggiungere un po' di detersivo per i piatti, chiudere con il coperchio (incluso misurino e guarnizione di silicone) e azionare più volte il tasto Pulse.
- Pulire il recipiente sempre subito dopo averlo usato.
- Non cercare di staccare le lame dal recipiente, perché sono fissate e costituiscono con il recipiente un pezzo unico.
- Pulire il coperchio e il misurino con una spugna morbida o uno spazzolino e un po' di detersivo per i piatti.
- Per pulire bene la guarnizione di silicone del coperchio, rimuoverla e usare una spugna morbida con un po' di detersivo per i piatti. Dopo averla pulita, riapplicare la guarnizione di silicone sul coperchio. Solo così è possibile garantire la tenuta stagna del coperchio. Azionare il frullatore solo quando il coperchio, il misurino e la guarnizione di silicone sono montati regolarmente.



Quando si posiziona il recipiente del frullatore sul piede del motore, fare attenzione che i contatti siano bene asciutti.

Pulizia del piede del motore

- Pulire il piede del motore con un panno morbido inumidito.
- Non usare detersivi o solventi aggressivi.
- Non immergere mai il piede del motore in acqua o in altri liquidi (pericolo di corto circuito).
- Non lavare mai il piede del motore sotto l'acqua corrente (pericolo di corto circuito).

Se l'acqua penetra nel piede del motore, staccare subito la spina dalla presa di corrente e contattare subito il Servizio Clienti bianco di puro.

Pulizia del punteria T42L

Pulire il punteria subito dopo l'uso con un panno umido. Se occorre, usare un po' di detersivo per i piatti. Dopo averlo pulito, asciugare il punteria con uno strofinaccio asciutto.



Domande e risposte sull'uso

Con il frullatore ad alta prestazione bianco di puro è molto facile preparare tante ricette. Basta mettere gli ingredienti nel recipiente del frullatore e selezionare il programma automatico che si vuole. In poco tempo è pronto un buon dessert, un sano frappè o una zuppa saporita calda o bollente. E molto altro ancora!

Nella pratica però all'inizio risulta difficile usare il dispositivo. Per questo abbiamo raccolto le domande frequenti con le relative risposte.

Il frullatore bianco di puro si accende e funziona senza problemi, ma a un certo punto si ferma.

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

Frullando gli ingredienti, una parte finisce pressata contro le pareti del recipiente e non viene più via. Le lame allora girano a vuoto.

Questo succede soprattutto quando si tritano piccole quantità di ingredienti e quando si prepara la mousse di mandorle, la mousse di noci o simili. Una soluzione può essere spegnere il dispositivo, applicare il punteria e usarlo per spingere l'impasto in basso verso le lame. Aggiungendo del liquido, l'impasto resta sul fondo del recipiente, dove può essere finalmente lavorato dalle lame.

Il frullatore si ferma e poi non va più del tutto.

Il frullatore ad alta prestazione bianco di puro è munito di una protezione da surriscaldamento per evitare che il dispositivo si rompa per surriscaldamento. Fare più pause durante la lavorazione per dare modo al dispositivo di raffreddarsi. Se il dispositivo si spegne per surriscaldamento, bisogna aspettare 45 minuti prima di poterlo riaccendere. Dopo questo periodo di riposo, il frullatore ad alta prestazione bianco di puro è di nuovo pronto all'uso.

Domande e risposte sull'uso

Il frullatore trita mandorle, noci, semi di girasole e altri semi, ma non si ottiene una mousse cremosa.

Aggiungere con un cucchiaino da tavola un po' di olio neutro al gusto fino a quando le lame fanno di nuovo presa e si forma un impasto dalla consistenza cremosa. Ci si può aiutare spingendo la massa di frutta secca verso le lame con il punteria.

Quando si prepara una mousse di noci con una procedura che dura tanto tempo, nel recipiente la temperatura si alza per effetto dell'attrito. Affinché la mousse pronta rispetti i criteri delle crudités e non si formino grassi trans, è necessario stare attenti che la massa nel recipiente non venga scaldata a una temperatura superiore a 42 °C. Se occorre, fare alcune pause per lasciar raffreddare sia l'impasto che il dispositivo.

 **Indicazione** *Altre ricette sono nel nostro sito internet www.biancodipuro.com*



Ricette da sperimentare - Green Smoothie

Sweet Apple Smoothie

Ingredienti:

- 1 banana matura
- 2 manciate di spinaci baby
- Ciuffo di una carota
- 2 mele dolci
- 4 foglie di cavolo rapa
- 500 ml di acqua fresca

Preparazione

Sbucciare la banana. Tagliare la mela in quattro e rimuovere il picciolo ma non i semi. Lavare gli spinaci baby.

Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente del frullatore e aggiungere l'acqua.

Avviare il programma "Green Smoothie". Pronto.

Buon appetito!

Green Power Smoothie

Ingredienti:

- 1 banana
- 1 mela o mango denocciolato
- 1 manciata di bietola oppure di spinaci
- ½ cucchiaino di olio (olio di cocco)
- 100 ml di succo di mela
- 100 ml di acqua fresca

Preparazione

Sbucciare la banana. Sbucciare il mango e togliere il nocciolo. Tagliare la mela in quattro e rimuovere il picciolo ma non i semi. Lavare gli spinaci baby.

Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente del frullatore e aggiungere l'acqua.

Avviare il programma "Green Smoothie". Pronto.

Buon appetito!

Sweet Cherry Smoothie

Ingredienti:

- 1 mango
- 14 ciliegie
- 2 pesche noci
- 250 g di valerianella
- ½ mazzetto di prezzemolo
- ½ limone (sbucciato)
- 500 ml di acqua fresca

Preparazione

Sbucciare e denocciolare il mango, denocciolare le ciliegie e le pesche noci. Lavare la valerianella. Sbucciare il limone con un pelapatate.

Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente del frullatore e avviare il programma "Green Smoothie". Pronto.

Buon appetito!

Ricette da sperimentare: salsa verde, salsa al pomodoro e hummus

Salsa verde

Ingredienti:

- Alcune foglie di insalata fresca
- Sedano da costa con foglie verdi
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di succo di limone fresco
- 2 cucchiaini di acqua fresca
- Sale e pepe.

Preparazione

Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente del frullatore e avviare il programma "Salse".

La salsa verde è l'ideale per le crespelle, la pasta, le patate, ecc

Buon appetito!

Salsa al pomodoro

Ingredienti:

- 7 pomodori di media grandezza
- 2 scalogni piccoli
- 8 foglie di basilico fresco
- 1 cucchiaino di sciroppo di agave
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- Prezzemolo fresco, peperoncino
- Sale e pepe.

Preparazione

Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente del frullatore e avviare il programma "Salse".

Insaporire la salsa al pomodoro con sale e pepe. Pronto.

Buon appetito!

Hummus

Ingredienti:

- 250 g di piselli (in lattina o barattolo di vetro)
- 1 cucchiaio di Tahin (crema di sesamo)
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- Succo di un limone fresco
- Un po' di aglio
- ½ cucchiaio di cumino
- Sale e pepe.

Preparazione

Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente del frullatore e avviare il programma "Salse".

Insaporire l'hummus con sale e pepe. Pronto.

Buon appetito!

Ricette da sperimentare - zuppa al pomodoro, agli asparagi e al cavolfiore

Zuppa al pomodoro

Ingredienti:

- 500 g di pomodori
- 1 peperone rosso
- 1 arancia
- 60 g di gherigli di anacardi
- 2-4 foglie di basilico
- Sale marino e pepe nero

Preparazione

Mettere gli ingredienti nel recipiente e avviare il programma “Zuppe calde”.

Al termine del programma insaporire la salsa al pomodoro a piacere con del sale marino e pepe nero. Pronto.

Buon appetito!

Zuppa agli asparagi

Ingredienti:

- 60 g di mandorle
- 300 g di asparagi bianchi sbucciati
- 1 cipollotto piccolo
- ½ banana (senza buccia)
- 250 ml di acqua fresca
- Succo di mezzo limone
- 1 cucchiaino di scorza di limone bio
- Sale marino
- Pepe bianco appena macinato
- 4 cucchiaini di crescione

Preparazione

Mettere le mandorle nel recipiente del frullatore e avviare il programma “Farina di cereali”.

Aggiungere tutti gli ingredienti alle mandorle trite e avviare il programma “Zuppe calde”. Dopo 4.20 minuti la zuppa è pronta.

Insaporire con sale e pepe e prima di servire aggiungere il crescione.

Buon appetito!

Zuppa al cavolfiore

Ingredienti:

- 1 cipollotto piccolo
- 1 spicchio d’aglio
- ½ cavolfiore
- 300 ml di acqua fresca
- 1 avocado maturo (senza buccia)
- 3 cucchiaini di succo di limone
- 3 cucchiaini di erba cipollina
- Sale marino
- Pepe bianco appena macinato

Preparazione

Sbucciare il cipollotto e lo spicchio d’aglio e tagliare il cavolo in pezzi grossi.

Mettere cipollotto, spicchio d’aglio e cavolfiore nel recipiente del frullatore e avviare il programma “Farina di cereali”.

Aggiungere nel recipiente l’acqua fresca e l’avocado (senza nocciolo) e avviare il programma “Zuppe calde”

Cospargere con erba cipollina e insaporire con sale e pepe. Pronto.

Buon appetito!

Ricette da sperimentare: mousse agli anacardi, mousse alle mandorle

Mousse agli anacardi

Ingredienti:

- 250 g di anacardi
- 4 cucchiaini di olio
(olio di semi di girasole
o olio di cardo)

Preparazione

Mettere i gherigli di anacardi con l'olio nel recipiente del frullatore e avviare il programma "Farina di cereali".

In seguito mischiare a mano finché non si forma un impasto sottile. Può volerci un po' di tempo.

Buon appetito!

Mousse di mandorle

Ingredienti:

- 200 g di mandorle
- 4 cucchiaini di olio
(di mandorle o di semi
di girasole)

Preparazione

Mettere le mandorle con l'olio nel recipiente del frullatore e avviare il programma "Farina di cereali".

In seguito mischiare a mano finché non si forma un impasto sottile. Può volerci un po' di tempo.

Buon appetito!

Per fare la mousse di frutta secca è necessario usare il punteria per spingere la frutta secca in basso verso le lame. Questo procedimento può dare luogo a un innalzamento della temperatura nel recipiente. Fare alcune pause per lasciar raffreddare sia il contenuto del recipiente sia il dispositivo. (In caso di surriscaldamento, il frullatore si spegne da solo. È possibile riaccenderlo dopo 45 minuti.)

Se la frutta secca non è stata macinata abbastanza sottile, o se ci sono ancora pezzi grossi, aggiungere altro olio.

Buon appetito!

Ricette da sperimentare - budino all'albicocca, crema al limone e budino alle noci

Budino all'albicocca

Ingredienti:

- 1 banana grande
- 400 g di albicocche (snocciolate)
- 50 ml di latte di noce
- 3 cucchiaini di zucchero di canna
- 1 cucchiaio di succo di limone fresco
- 1 cucchiaino di farina di semi di carruba
- 2 cucchiaini di scaglie di mandorla
- 2 foglie di melissa officinalis

Preparazione

Sbucciare la banana e dividere a metà le albicocche.

Mettere nel recipiente del frullatore le banane, le albicocche, il latte, lo zucchero e il succo di limone e avviare il programma "Farina di cereali". Aggiungere la farina di semi di carruba e con il tasto Pulse mischiare brevemente.

Fare raffreddare il budino nel frigorifero. Prima di servire guarnire con le scaglie di mandorla e la melissa officinalis-

Buon appetito!

Crema al limone

Ingredienti:

- 250 g di gherigli di anacardi
- 1 cucchiaino di scorza di limone
- Succo di un limone
- 100 ml di acqua fresca
- 5 cucchiaini di sciroppo di agave

Preparazione

Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente del frullatore. e avviare il programma "Salse". Lasciar raffreddare la crema al limone nel frigorifero prima di servirla.

Buon appetito!

Budino alle noci

Ingredienti:

- 100 g di gherigli di noce
- 100 g di gherigli di nocciole
- 100 g di mandorle
- 2 banane grandi
- 300 ml di latte di noce
- 4 cucchiaini di zucchero di canna
- 1 presa di sale marino
- 2 cucchiaini di cannella macinata
- Un po' di vaniglia Bourbon macinata

Preparazione

Inserire le mandorle e le noci nel recipiente del frullatore e tritarle con il programma "Farina di cereali".

Sbucciare le banane e aggiungerle con altri ingredienti alla farina di noci e di mandorle.

Avviare il programma "Salse" per amalgamare bene gli ingredienti. Versare il budino pronto in una scodella. Prima di servire lasciar raffreddare.

Buon appetito!

Ricette da sperimentare - latte di anacardi, di mandorla e di canapa

Latte di anacardi

Ingredienti:

- 100 g di anacardi
- 1 litro di acqua fresca
- Sale o un po' di dolcificante

Preparazione

Mettere gli anacardi e l'acqua fresca nel recipiente del frullatore. Avviare il programma "Salse". Insaporire il latte di anacardi con un po' di sale o di dolcificante se lo si ritiene opportuno. Pronto.

Buon appetito!

Latte di mandorla

Ingredienti:

- 100 g di mandorle sgusciate
- 500 ml di acqua
- Un po' di dolcificante, ad es. i datteri
- Una presa di sale

Preparazione

Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente del frullatore e avviare il programma "Salse". Insaporire il latte di mandorla con un po' di sale e di dolcificante se lo si ritiene opportuno. Pronto.

Buon appetito!

Consiglio:

Se lo si filtra dopo averlo tolto dal frullatore, il latte diventa più chiaro e delicato.

Buon appetito!

Latte di canapa

Ingredienti:

- 85 g di semi di canapa
- 500 ml di acqua fresca oppure
- 50 g di semi di canapa sbucciati
- 750 ml di acqua fresca

Preparazione

Mettere i semi di canapa nel recipiente del frullatore e aggiungere l'acqua fresca. Avviare il programma "Salse". Pronto.

Buon appetito!

Consiglio:

Se lo si filtra dopo averlo tolto dal frullatore, il latte diventa più chiaro e delicato.



Ricette da sperimentare - condimento al pomodoro, agli arachidi e alle zucchine

Condimento al pomodoro

Ingredienti:

- 3 albicocche
- 2 pomodori
- 1 cipollotto piccolo
- 2 cucchiaini di succo di limone appena spremuto
- 1 peperoncino secco
- 1/2 - 1 cucchiaino di dolcificante
- Sale marino

Preparazione

Togliere i noccioli alle albicocche. Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente del frullatore e avviare il programma "Salse". Pronto.

Aggiungere una presa di sale al condimento se lo si ritiene opportuno.

Buon appetito!

Condimento agli arachidi

Ingredienti:

- ½ peperone rosso
- 5 gambi di prezzemolo
- 100 g di gherigli di arachidi
- Succo di mezzo limone
- Un po' di scorza di limone grattugiata sottile
- 100 ml di latte di anacardi
- 1 cucchiaino di sciroppo di agave
- Sale marino

Preparazione

Togliere i semi al peperone, togliere i gambi al prezzemolo. Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente del frullatore e avviare il programma "Salse".

Insaporire con del sale. Pronto.

Buon appetito!

Condimento alle zucchine

Ingredienti:

- 1 zuccina piccola
- 1 spicchio d'aglio
- 75 g di pinoli
- 4 foglie di basilico
- 70 ml di acqua
- 2 cucchiaini di succo di limone
- Sale marino
- Pepe bianco appena macinato

Preparazione

Sbucciare la zuccina e lo spicchio d'aglio. Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente del frullatore. Avviare il programma "Salse".

Insaporire con sale e pepe. Pronto.

Buon appetito!

Ricette da sperimentare - ricette per il gelato

Gelato al cocco e lampone

Ingredienti:

- 200 g di lamponi surgelati
- 100 g di gherigli di anacardi
- 100 - 200 ml di latte di cocco solido

Preparazione

Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente del frullatore e avviare il programma "Gelato". Alla fine si può aggiungere della stevia o del succo di agave se si vuole ottenere un gelato più dolce.

Buon appetito!

Gelato al pistacchio

Ingredienti:

- 3 banane piccole
- 1 avocado
- 50 g di pistacchi verdi sgusciati
- 3 datteri secchi
- ½ baccello di vaniglia
- 2 cucchiaini di mousse di anacardi
- 50 ml di latte di noce freddo
- 1 cucchiaino di olio di semi di zucca

Preparazione

Sbucciare le banane, sbucciare e togliere il nocciolo all'avocado. Tagliare la frutta a pezzetti e metterla nel congelatore.

Mettere il resto degli ingredienti nel recipiente del frullatore con i pezzetti di banana e avocado congelati e avviare il programma "Gelato". Pronto.

Buon appetito!

Gelato al cioccolato

Ingredienti:

- 3 banane congelate
- 6 datteri secchi denocciolati
- 3 cucchiaini di gherigli di noce
- 2 cucchiaini di cacao in polvere
- 100 ml di latte di noce
- 2 cucchiaini di mousse di mandorle
- 3 cucchiaini di mandorle trite

Preparazione

Sbucciare le banane, tagliarle a pezzetti e metterle nel congelatore. Tritare grossolanamente le mandorle con il programma "Farina di cereali" e metterle in una scodella.

Mettere nel recipiente del frullatore i pezzetti di banana congelati e il resto degli ingredienti e avviare il programma "Salse".

Cospargere il gelato cremoso con le mandorle trite.

Buon appetito!

Per queste ricette bisogna usare il punteria T42L.
Quando si usa il punteria, tenere fermo il recipiente del frullatore con la mano libera!



Ricette da sperimentare - Fruit Smoothie

Fruit Smoothie

Ingredienti:

- ½ mango (senza nocciolo)
- ½ pompelmo
- ½ arancia
- 1 nespola
- ½ melograna
- 500 ml di acqua fresca

Preparazione

Sbucciare il mango e togliere il nocciolo. Usare solo i noccioli della melograna. Sbucciare l'arancia con un pelapatate.

Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente del frullatore e avviare il programma "Fruit Smoothie". Pronto.

Buon appetito!

Smoothie alla pina colada

Ingredienti:

- 200 g di ananas
- 200 g di mousse di cocco crudo
- 100 ml di acqua fresca

Preparazione

Sbucciare l'ananas e tagliare la polpa a pezzetti. Mettere i pezzetti di ananas insieme agli altri ingredienti nel recipiente del frullatore.

Usare il programma "Fruit Smoothie". Pronto.

Buon appetito!

Smoothie al cioccolato freddo

Ingredienti:

- 3 banane
- 500 ml di latte di noce
- 5 cucchiari di sciroppo di agave
- 5 cucchiari di cacao in polvere
- 2 cucchiari di cacao nib (se disponibile)
- 1 cucchiaino di vaniglia
- Bourbon macinata

Preparazione

Sbucciare le banane, tagliarle a pezzetti e metterle nel congelatore. Mettere i pezzetti di banana congelati insieme agli altri ingredienti nel recipiente del frullatore e avviare il programma "Fruit Smoothie". Pronto.

Buon appetito!

Per ottenere un frappè alla frutta freddo, basta ridurre la quantità di acqua fresca e aggiungere alcuni cubetti di ghiaccio.

Ricette da sperimentare - latte di soia e di sesamo

Latte di soia

Ingredienti:

- 100 g di fagioli di soia
- 1 litro di acqua fresca
- Dolcificante

Preparazione

Far bollire i fagioli di soia per mezz'ora o metterli in ammollo in acqua per una notte. Mettere i fagioli di soia cotti e l'acqua fresca nel recipiente del frullatore.

Avviare il programma "Latte di cereali". Alla fine insaporire con un po' di dolcificante. Pronto.

Buon appetito!

Latte di sesamo

Ingredienti:

- 100 g di semi di sesamo sgusciati
- 1-2 datteri secchi denocciolati
- 1 banana (senza buccia)
- Succo di un'arancia
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 600 ml di acqua fresca

Preparazione

Mettere il sesamo con il resto degli ingredienti nel recipiente del frullatore e avviare il programma "Latte di cereali". Pronto.

Buon appetito!



Dati Tecnici

volto

Tensione / Frequenza	220-240V / 50-60Hz
Potenza	1.400 Watt
Giri	1.500 g/min. (livello 1) - fino a 32.000 g/min. (livello 10)
Recipiente	2,0 litri, plastica Tritan, BPA-free
Temperatura max	125 °C
Tipo di lama e materiale	6 lame di acciaio inox, acciaio HCS
Elemento di comando	Interruttore a rotella per scegliere il programma e la velocità 10 livelli di velocità selezionabili, Tasto On/Off Tasto Pulse, Display con indicatore di durata e di velocità 8 programmi automatici
Funzioni di sicurezza (vedi pag. 5)	Protezione da surriscaldamento, da sovraccarico e sensore per il recipiente
Misure frullatore incl. contenitore	(altezza) 526 mm x (larghezza) 188 mm x (spessore) 199,5 mm
Misure confezione	(altezza) 427 mm x (larghezza) 305 mm x (spessore) 288 mm
Peso dispositivo incl. recipiente	5,54 kg
Peso confezione	6,05 kg
Certificazione / Standard	ITS -GS, CE, EMC, CB, LVD, CCC, PAH
Garanzia del produttore	5 anni sul piede del motore 2 anni sul recipiente del contenitore 2 anni sul punteria (esclusa la batteria)
Consumo in stand-by	0,5 Watt
Tipo di utilizzo	Questo frullatore dispone di un'autorizzazione per uso domestico e non è adatto per uso industriale

Punteria T42L con indicatore di temperatura brevettato

Colore	Nero
Estremi di misurazione	0 °C - 120 °C
Misure punteria	(altezza) 325 mm x (larghezza) 82 mm
Misure confezione	(altezza) 287 mm x (larghezza) 118 mm x (spessore) 88 mm
Peso punteria	0,16 kg
Garanzia del produttore	2 anni (esclusa la batteria)
Temperatura max	125 °C
Alimentazione tipo batteria:	CR 2032

Indicazioni per lo smaltimento

La confezione protegge il dispositivo dai danni di trasporto. I materiali della confezione sono rispettosi per l'ambiente e aderiscono ai requisiti tecnici per lo smaltimento; pertanto sono riciclabili.

Lo smaltimento della confezione nella procedura di riciclaggio del materiale consente di ridurre il carico di immondizia e di risparmiare sulle materie prime.

Smaltire i materiali della confezione di cui non si ha più bisogno nei punti di raccolta del sistema "Punto Verde".

Se possibile, conservare la confezione per tutto il periodo di garanzia per poter imballare il dispositivo regolarmente in caso di richiesta di un intervento di garanzia.



Il dispositivo e la confezione devono essere smaltiti osservando le disposizioni locali in materia di smaltimento dei rottami elettrici e del materiale da imballaggio. Informarsi presso l'azienda di smaltimento rifiuti locale. Non smaltire i dispositivi elettrici nella immondizia domestica, ma usare i punti di raccolta del proprio Comune. Informarsi presso l'amministrazione comunale sulle sedi dei punti di raccolta. Se i dispositivi elettrici vengono smaltiti in maniera incontrollata, con il maltempo le sostanze pericolose potrebbero finire nelle acque freatiche e da lì nella catena alimentare, oltre ad avvelenare la flora e la fauna.

Smaltimento delle batterie usate

Gratuitous return of used batteries

Le batterie non devono essere smaltite con i rifiuti domestici. Sono legalmente obbligati a restituire le batterie usate. È possibile restituire le batterie usate in un centro di raccolta comunale in modo da garantire un corretto smaltimento. Come distributore di batterie, siamo anche obbligati a prendere le batterie usate indietro, per cui nostro requisito per prendere indietro le batterie è limitato ai tipi di batterie che abbiamo riportate come batterie nuove nella nostra gamma, o hanno elencato. Le batterie del tipo suddetto possono quindi essere inviate a noi con affrancatura sufficiente o essere restituite gratuitamente direttamente al nostro magazzino di spedizione al seguente indirizzo:

bianco di puro GmbH & Co. KG
Maarweg
255 D-50825
Colonia
Germania

Se avete ulteriori domande, scrivetece a info@biancodipuro.com

Significato dei simboli batteria



Le batterie sono etichettate con il simbolo di un bidone dei rifiuti barrato. Questo simbolo indica che le batterie non devono essere smaltite nei rifiuti domestici. Per batterie con più che 0,0005% di mercurio in peso, più di 0,002 per cento in peso di cadmio o più di 0,004 per cento in peso di piombo, ci sono sotto il bidone dei rifiuti simbolo Descrizione chimica della sostanza nociva usata - dove “Cd” è per il cadmio, “Pb” è per il piombo e “Hg” per il mercurio.

bianco di puro Contatti e Servizio Clienti

Contatti

bianco di puro GmbH & Co. KG
Maarweg 255
D-50825 Colonia
Germania

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

Servizio Clienti

bianco di puro GmbH & Co. KG
Maarweg 255
D-50825 Colonia
Germania

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

Visita anche il nostro sito internet: www.biancodipuro.com

Copyright © bianco di puro GmbH & Co. KG, 2017

Indice analitico

Programma automatico.....	14
Tasto on/off.....	12
Livelli di velocità	16
Impostazioni tempo.....	16
Modalità manuale.....	16
Tasti di programmazione	12
Modalità Pulse.....	12
Pulizia recipiente e coperchio.....	19
Pulizia piede del motore	19
Punteria	17
Protezione da surriscaldamento.....	5
Protezione da sovraccarico.....	5



bianco di puro Service Centre

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

Si prega di tenere pronti la data di acquisto e il numero di serie del dispositivo. Il numero di serie è applicato sotto il dispositivo.

Attenzione

- Leggere le istruzioni prima dell'uso
- Non immergere il dispositivo nell'acqua
- Quando il dispositivo non è in funzione, staccare la spina!
- Attenzione: non aprire il dispositivo, pericolo di scarica elettrica

Condizioni di garanzia

Diamo le seguenti garanzie del produttore per il frullatore ad alta prestazione bianco di puro:

- 5 anni di garanzia del produttore sul blocco motore
- 2 anni di garanzia del produttore sul recipiente del frullatore
- 2 anni di garanzia del produttore sul punteria

La garanzia copre i difetti di fabbricazione, di costruzione e dei materiali di tutte le componenti.

Se nel periodo di garanzia il frullatore ad alta prestazione bianco di puro si guasta nonostante il modo d'uso appropriato, il produttore può scegliere se riparare il pezzo rotto o sostituirlo gratuitamente, o se sostituire il dispositivo guasto con uno dello stesso valore.

Per avere un intervento di garanzia, il dispositivo intero inclusi tutti gli accessori deve essere pulito a fondo, imballato bene e spedito all'indirizzo del Servicecenter. Nota bene: se le singole componenti o il dispositivo non sono stati puliti, il Servicecenter addebita al cliente le spese di pulizia indipendentemente dalla pretesa di garanzia. Meglio conservare la confezione volto per usarla nel caso in cui si renda necessario spedire indietro il dispositivo.

Chiamare il Servicecenter prima di spedire indietro il dispositivo. Questo perché spesso basta una telefonata al nostro Servicecenter per risolvere il problema risparmiandosi così l'imballaggio e la spedizione. In ogni caso, il Serviceteam bianco di puro risolverà il problema il prima possibile.

Se però la spedizione del dispositivo si rende necessaria, prima avvisare il nostro Serviceteam della spedizione. Questo per ridurre al minimo le spese di spedizione.

La pretesa di garanzia non contempla

1. Cause di rottura non dovute alla lavorazione e alla produzione del dispositivo, come ad es. danni sconiderati o caduta del dispositivo.
2. Impiego non secondo le istruzioni per l'uso, trascuratezza, modifiche tecniche apportate dal cliente.
3. Danni causati da pezzi di ricambio non di marca o riparazioni fatte da aziende non autorizzate.

Per poter effettuare un intervento di garanzia, sono necessarie le seguenti informazioni:

1. Nome, cognome, indirizzo e numero di telefono del cliente
2. Numero di serie e denominazione del modello
3. Descrizione del problema
4. Data di acquisto
5. Venditore
6. In caso di danno dovuto al trasporto: nome del servizio di spedizione e numero del pacco.

Importante:

Conservare la confezione durante l'intero periodo di garanzia per poter imballare il dispositivo regolarmente in caso di richiesta di un intervento di garanzia.

Quando si spedisce il frullatore ad alta prestazione bianco di puro per un intervento di garanzia, inserire nella confezione volto tutte le parti e accertarsi di non averne dimenticata nessuna. Ricordarsi inoltre di scrivere il proprio indirizzo sul lato esterno della confezione.