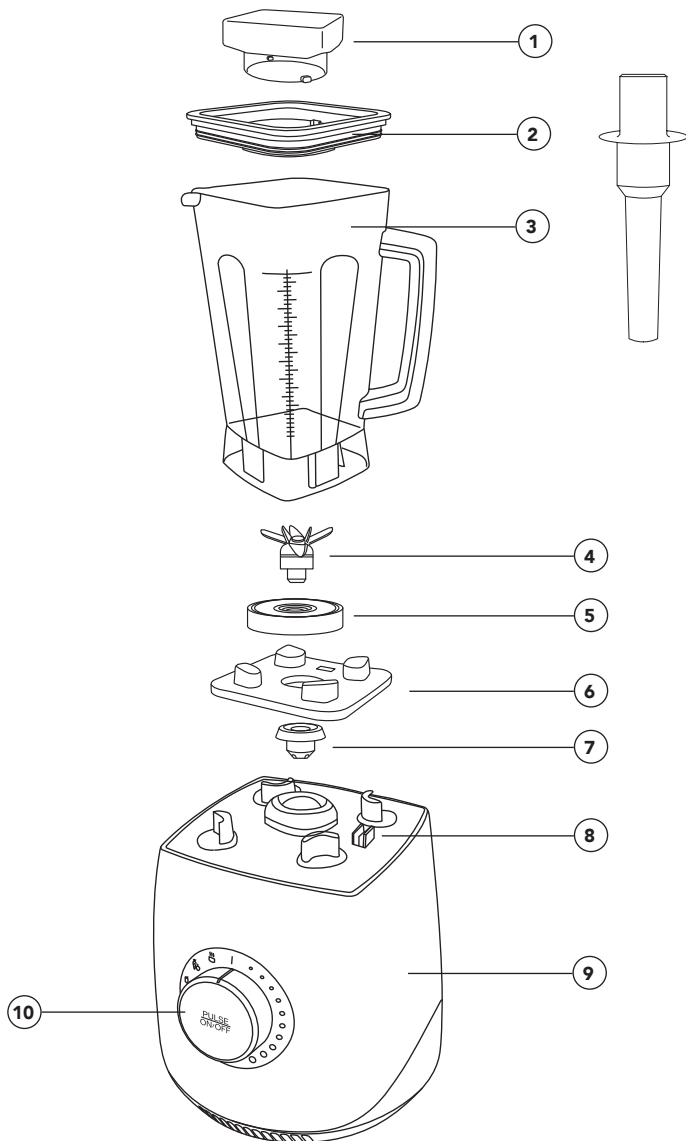


Komponentenübersicht panda



Komponentenübersicht

1	Messbecher
2	Deckel inkl. Silikondichtung
3	Mixbehälter solito
4	Edelstahlklingen
5	Messerbefestigung
6	Dämpfungsmatte
7	Motorkupplung
8	Magnetsensoren für Mixbehälter
9	Motorblock
10	Bedienelement

Inhaltsverzeichnis

Stichwortliste	
Gerätebeschreibung panda	1
Vorwort	4
Information zu dieser Bedienungsanleitung	5
Sicherheitsfunktionen	5
Sicherheitsvorkehrungen	6
Betriebshinweise	8
Auspacken, Lieferumfang und Inbetriebnahme	9
Lieferumfang	9
Inbetriebnahme	9
Anforderungen an den Aufstellort	10
Elektrischer Anschluss	10
Übersicht Bedienelement	11
Beschreibung der Tasten und des Jog-Dial	12
Bedienung Ihres panda	13
Bedienung des panda mit Automatikprogrammen	14
Programmbeschreibung	15
Bedienung des panda im manuellen Modus	16
Bedienung des Stampfers TM	17
Messbecher, Deckel inkl. Silikondichtung	18
Sicherheitshinweise zur Reinigung	18
Reinigung des Mixbehälters (inkl. Deckel), des Motorblock und des Stampfers	19

Inhaltsverzeichnis

Fragen und Antworten zur Bedienung	20
Rezepte zum Ausprobieren - grüne Smoothies	23
Rezepte zum Ausprobieren - Tomaten-, Spargel- und Blumenkohlsuppe	24
Rezepte zum Ausprobieren - Cashew-, Mandelmus	25
Rezepte zum Ausprobieren - Aprikosenpudding, Zitronencreme und Nusspudding	26
Rezepte zum Ausprobieren - Cashew-, Mandel- und Hanfmilch	27
Rezepte zum Ausprobieren - Tomaten-, Erdnuss- und Zucchini dressing	28
Rezepte zum Ausprobieren - Eisrezepte	29
Rezepte zum Ausprobieren - Fruchtsmoothies	30
Rezepte zum Ausprobieren - Soja- und Sesammilch	31
Technische Daten	32
Entsorgungshinweis	33
bianco di puro Kontaktdaten und Kundendienst	34
Stichwortverzeichnis	35
Garantiebestimmungen	36



Vorwort

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

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



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

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

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

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

Information zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil Ihres **panda** und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

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

Inbetriebnahme, der Bedienung, der Reinigung und der Pflege

Ihres **panda** beauftragt ist.

Sicherheitsfunktionen

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

Überhitzungsschutz

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

Überlastschutz

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

Sensoren für Mixbehälter

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



Sicherheitsvorkehrungen

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

- Kontrollieren Sie Ihren **panda** vor dem ersten Gebrauch auf äußere sichtbare Schäden an Gehäuse und Anschlusskabel inkl. Stecker. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Bei Beschädigung des Anschlusskabels darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden.
- Sollte Wasser oder eine andere Flüssigkeit in den Motorblock gelangt sein, kontaktieren Sie bitte zeitnah Ihren bianco di puro Kundendienst. Ziehen Sie das Anschlusskabel aus der Steckdose und betreiben Sie das Gerät nicht mehr.
- Legen Sie niemals das Anschlusskabel inkl. Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wischen Sie den Netzstecker niemals mit einem nassen oder feuchten Tuch ab. Berühren Sie niemals den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen.
- Bei Beschädigung der Anschlusskabel darf dieses nur durch den Hersteller oder seinem Kundendienst ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Reparaturen innerhalb der Garantiezeit dürfen nur vom bianco di puro Kundendienst ausgeführt werden. Durch die unsachgemäße Reparatur können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Defekte Bauteile dürfen nur durch Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei den originalen Teilen ist gewährleistet, dass die Sicherheitsanforderungen erfüllt werden.
- Fassen Sie niemals während des Betriebes mit Ihren Händen in den Mixbehälter, da erhebliche Verletzungen entstehen können.
- Betreiben Sie Ihren **panda** nur mit dem mitgelieferten oder einem aus dem bianco di puro Sortiment passenden Mixbehälter.
- Füllen Sie den Mixbehälter nur bis zum maximalen Füllstand auf (max. Markierung).

Sicherheitsvorkehrungen

- Kinder und gebrechliche Personen müssen bei der Handhabung des **panda** stets durch eine für Ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und den Mixbehälter stets an einem für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Ziehen Sie das Anschlusskabel immer am Netzstecker aus der Steckdose und nicht am Kabel.
- Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel nirgendwo hängen bleibt, damit das Gerät nicht umfällt und keine Personen zu Schaden kommt.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit einem gefüllten Mixbehälter.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in direkter Sonneneinstrahlung oder in unmittelbarer Nähe anderer Hitzequellen.
- Achten Sie beim Betrieb darauf, dass der Deckel und Messbecher den Mixbehälter korrekt verschließt.
- Trennen Sie immer das Anschlusskabel, wenn Sie bewegliche Teile reinigen.
- Achten Sie beim Reinigen des Mixbehälters auf die Messer, da diese Verletzungen verursachen können.
- Versuchen Sie nicht die Messer des Mixbehälters zu lösen, da diese fest mit dem Behälter verbunden sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Berühren Sie nach einem Mixvorgang niemals die Antriebskupplung am Motorblock und die Unterseite des Mixbehälters um Verletzungen zu vermeiden.



Betriebshinweise

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

Auspacken, Lieferumfang und Inbetriebnahme

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

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

Hinweis zu den Aufklebern auf dem Mixer und am Stampfergriff

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

Lieferumfang

Ihr Mixer wird mit folgenden Komponenten geliefert:

- dieser Bedienungsanleitung
- Deckel (inkl. Silikondichtung) mit integriertem Messbecher
- Mixbehälter *solito*, 2,0-Liter Volumen, Tritan™-Kunststoff, BPA-frei
- Stampfer **TM**
- Motorblock **panda**

Inbetriebnahme

Vorsicht:

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

Anforderungen an den Aufstellort

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

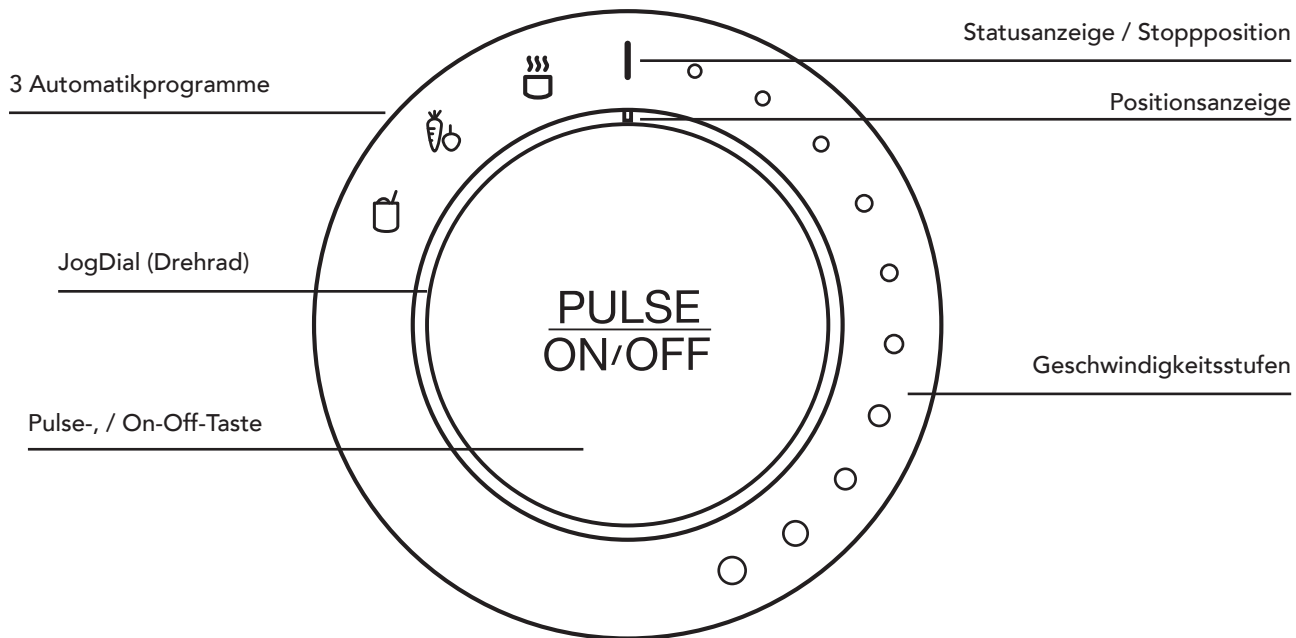
- Der Motorblock muss auf einer waagerechten, flachen, festen und rutschfesten Unterlage stehen, die die Tragkraft gewährleistet.
- Achten Sie darauf, dass der Motorblock nicht umfallen kann
- Legen Sie kein Tuch unter den Motorblock.
- Wählen Sie den Aufstellort so aus, dass Kinder nicht mit dem Mixer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

Elektrischer Anschluss

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

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

Übersicht Bedienelement



Beschreibung der Tasten und des Jog-Dial

Pulse-, ON-/OFF-Taste

Mit dieser Taste wird das von Ihnen ausgewählte Programm gestartet, bzw. vorzeitig beendet und der Pulse-Modus aktiviert.

Jog-Dial

Mit dem Jog-Dial können Sie eines der drei Automatikprogramme oder die Geschwindigkeitsstufen auswählen. Die aktuelle Position des Jog-Dials wird durch die Positionsanzeige dargestellt.

Automatikprogramme

Die Automatikprogramme enthalten eine bestimmte Laufzeit- und Geschwindigkeitseinstellung. Bei Programmende schaltet sich der Motor automatisch ab. Ihr **panda** ist mit 3 Automatikprogrammen ausgestattet. Drehen Sie das Jogdial auf das gewünschte Programm und drücken Sie die **Pulse-, ON-/OFF-Taste** damit das ausgewählte Programm gestartet wird.

Bedienung Ihres *panda*

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

Mixbehälter ist nicht aufgesetzt¹

Wenn kein Mixbehälter auf dem Motorblock aufgesetzt ist, befindet sich dieser im Energiesparmodus. Dieser Modus wird durch schnelles blinken der Statusanzeige dargestellt.

Bereitschaftsmodus²

Stellen Sie den Mixbehälter auf den Motorblock um den Bereitschaftsmodus zu aktivieren. Nun können Sie Ihren Mixer mit den 3 Automatikprogrammen, dem manuellen Modus und der Pulse-Funktion verwenden. Im Bereitschaftsmodus leuchtet die Statusanzeige dauerhaft in rot.

Einschalten

Damit Sie Ihren **panda** betreiben können, ist es erforderlich, dass der Mixbehälter korrekt auf dem Motorblock aufgesetzt ist. Ohne Mixbehälter lässt sich Ihr **panda** aus Sicherheitsgründen nicht einschalten. Wenn Sie den Mixbehälter auf den Motorblock setzen, leuchtet die Statusanzeige dauerhaft in rot.

iPMS

In den Stufen 1 bis 5 reguliert das iPMS die Drehzahl automatisch. Dies gewährleistet gerade bei der Zubereitung von Musen und anderen festeren Zutaten eine entsprechende Motorleistung. Diese Funktion ist neben den 3 Automatikprogrammen auch im manuellen Modus aktiviert.

Achtung: Bitte achten Sie darauf, dass sich vor Mixbeginn der Deckel (inkl. Silikondichtung und Messbecher) auf dem Mixbehälter befindet.

¹Stromverbrauch: < 0,3 Watt

²Stromverbrauch im Bereitschaftsmodus: < 0,5 Watt







Bedienung des *panda* mit Automatikprogrammen

Starten eines Automatikprogramms

Um ein Programm zu starten, muss der Mixbehälter korrekt aufgesetzt sein. Wählen Sie mit dem Jog-Dial das gewünschte Programm aus. Das ausgewählte Programm wird mit der Positionsanzeige des Jog-Dials gekennzeichnet. Drücken Sie die **Pulse-, ON-/OFF-Taste** um das ausgewählte Programm zu starten. Nach Beendigung des aktiven Programms stoppt Ihr **panda** automatisch.

Achtung: Bitte achten Sie darauf, dass sich vor Mixbeginn der Deckel (inkl. Silikondichtung und Messbecher) auf dem Mixbehälter befindet.

Symbol	Programm	Programmablauf	Laufzeit	Statusanzeige
	Warme Suppen	Stufe 7 für 7 Sekunden, dann Stufe 10 für 3 Sekunden. Stufe 10 wird bis zum Ende des Programmes beibehalten. Softstart bei Programmstart	04:20 Min.	leuchtet Weiss
	Grüne Smoothies	Stufe 10 für 20 Sek., 2 Sek. Stopp. Stufe 6 für 10 Sek., 2 Sek. Stopp. Stufe 10 für 40 Sek., 2 Sek. Stopp. Stufe 6 für 10 Sekunden. Softstart bei Programmstart	01:26 Min.	leuchtet Weiss
	Frucht-Smoothie	Stufe 10 für 8 Sekunden, dann 2 Sekunden Stopp. 3 Wiederholungen. Softstart bei Programmstart	00:30 Sek.	leuchtet Weiss
	Manueller Modus	Die Geschwindigkeitsstufe ist individuell einstellbar.		leuchtet Weiss

Programmbeschreibung

Warme Suppe

Durch die Laufzeit von 4:20 Min. erhitzt sich der Inhalt auf ca. 42 °C. Damit ist es möglich, auf einfache Art und Weise eine wohlschmeckende Suppe im Rohkostqualität zuzubereiten (ungefähre Werte - abhängig von der Füllmenge und der Lagerungstemperatur der Lebensmittel).

Green Smoothie

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

Frucht-Smoothie

Hiermit bereiten Sie reine Frucht-Smoothies zu, die kein Blattgrün erhalten.

Manueller Modus

Hiermit wählen Sie zwischen Stufe 1 (1.500 U/Min.) bis Stufe 10 (30.000 U/Min) die gewünschte Drehzahlstufe aus.

Hinweis

Rezepte zum Ausprobieren finden Sie ab Seite 22.



Bedienung des panda im manuellen Modus

Manueller Modus

Drehen Sie die Positionsanzeige des Jog-Dials auf Stopp-Position. Drehen Sie nun das Jog-Dial weiter nach rechts um den manuellen Modus in der Geschwindigkeitsstufe 1 zu starten. Der Motor startet unmittelbar in der Stufe 1. Sie können die Geschwindigkeit nach Belieben zwischen der Stufe 1 bis 10, während des Betriebs, verändern.

Beenden Sie den manuellen Modus durch drücken der **Pulse-, ON-/OFF-Taste**, so stoppt der Motor direkt und die Statusanzeige blinkt rot. Um nun mit der Zubereitung weiter fortzufahren Drehen Sie das Jog-Dial in die Stopp-Position und wählen Sie danach wieder die gewünschte Geschwindigkeit oder eines der Automatikprogramme aus.

Sie können den manuellen Modus auch dadurch beenden, indem Sie das Jog-Dial nach links auf die Stopp-Position drehen. Bitte beachten Sie, dass sich der manuelle Modus nur durch aktives Betätigen der **Pulse-, ON-/OFF-Taste** beenden lässt.

Pulse-Modus

Durch drücken und halten der Pulse-Taste arbeitet der Mixer auf höchster Geschwindigkeitsstufe. Beenden Sie den Pulse-Modus durch loslassen der Pulse-Taste. Um den Pulse Modus zu verwenden muss das JogDial auf der Position Stopp-Position stehen. Während des Pulse-Modus leuchtet die Statusanzeige dauerhaft Weiss.

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

Bedienung des Stampfers TM

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

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

Hinweis:

bei der Verwendung des Stampfers achten Sie bitte darauf, dass der Deckel korrekt auf den Mixbehälter aufgesetzt wurde, und Sie den Stampfer nur durch die Messbecheröffnung in den Mixbehälter einführen.



Messbecher, Deckel inkl. Silikondichtung

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

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

Sicherheitshinweise zur Reinigung

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

Beachten Sie **folgende Sicherheitshinweise**, bevor und während Sie mit der Reinigung des **panda** beschäftigt sind:

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

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



Vorsicht bei der Reinigung: Die Messer können Verletzungen verursachen!
Der Mixbehälter gehört nicht in die Geschirrspülmaschine!

Reinigung des Mixbehälters und Deckels

- Der Mixbehälter kann unter fließendem Wasser mit einer Spülbürste oder einem Spülschwamm gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungs- und Lösungsmittel.
- Reinigen Sie den Mixbehälter mit einem milden Reinigungsmittel (Spülmittel) oder füllen Sie 2 Tassen Wasser in den Mixbehälter, geben Sie etwas Spülmittel dazu, schließen Sie den Deckel (inkl. Silikondichtung und Messbecher) und betätigen Sie mehrmals die Pulse-Taste.
- Reinigen Sie den Mixbehälter immer unmittelbar nach jedem Gebrauch.
- Die Silikondichtung des Deckels kann zur leichteren Reinigung entfernt werden. Achten Sie vor dem Mixbeginn darauf, dass die Silikondichtung wieder korrekt montiert wurde.
- Stellen Sie den Mixbehälter zum trocknen bitte **nicht** auf den Kopf.

Reinigung des Motorblock

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

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

Reinigung des Stampfers TM

Sie können den Stampfer unter fließend Wasser reinigen und trocknen Sie diesen danach mit einem weichen Tuch ab.

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



Fragen und Antworten zur Bedienung

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

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

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

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

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

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

Der Mixer kommt ins Stocken und streikt dann vollends.

Ihr bianco di puro Hochleistungsmixer hat einen Überhitzungsschutz, der sicherstellt, dass das Gerät nicht überhitzt. Machen Sie öfter eine Pause, damit er abkühlen kann. Sollte der Überhitzungsschutz ausgelöst sein, so warten Sie min. 45 Minuten. Danach ist Ihr bianco di puro Hochleistungsmixer wieder wie gewohnt einsatzbereit.

Die Messer drehen sich in der Stufe 1 - 5 ungleichmäßig.

Dies stellt keine Fehlfunktion dar, sondern ist Bestandteil des iPMS. Dieses System regelt in den Stufen 1 - 5 je nach Härtegrad und Widerstand der Zutaten im Mixbehälter die Motorleistung nach um das Mixgut optimal verarbeiten zu können.

Fragen und Antworten zur Bedienung

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

Fügen Sie esslöffelweise neutrales Speiseöl hinzu, bis die Messer wieder greifen und sich eine cremige Konsistenz entwickelt. Oft hilft es, die Nussmasse aus den Ecken des Mixbehälters mit dem Stampfer wieder auf die Messer zu drücken. Verwenden Sie auch hierbei eine niedrigere Geschwindigkeitsstufe.

Bedingt durch Reibungseffekte steigt die Temperatur im Mixbehälter bei länger dauernder Zubereitung von Nussmusen an. Damit das fertige Mus den Kriterien der Rohkost entspricht und sich keine Transfette bilden, sollte man darauf achten, dass die Masse im Mixbehälter nicht über 42 °C erhitzt wird. Mit ein paar kleinen Pausen können sowohl das Mus als auch das Gerät bei Bedarf abkühlen.

 **Hinweis** *Aktuelle Rezepte finden Sie auch auf unserer Internetseite unter www.biancodipuro.com*



Rezepte für Ihren Hochleistungsmixer

Rezepte zum Ausprobieren - grüne Smoothies

Sweet Apple Smoothie

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Die Banane schälen, den Apfel vierteln und nur Stiel und Blütenansatz entfernen, die Kerne können mit verwendet werden. Den Babyspinat kurz waschen. Nun alle Zutaten in den Mixbehälter geben und das Wasser hinzufügen. Starten Sie nun das Programm „Green Smoothie“. Fertig.

Guten Appetit!

Grüner Power Smoothie

Sie benötigen:

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

Zubereitung

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

Nun alle Zutaten in den Mixbehälter geben und das Wasser hinzufügen. Starten Sie nun das Programm „Green Smoothie“. Fertig.

Guten Appetit!

Sweet Cherry Smoothie

Sie benötigen:

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

Zubereitung

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

Alle Zutaten in den Mixbehälter geben und das Programm „Green Smoothie“ starten. Fertig.

Guten Appetit!

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



Rezepte zum Ausprobieren - Tomaten-, Spargel- und Blumenkohlsuppe

Tomatensuppe

Sie benötigen:

- 500 g Tomaten
- 5-6 getrocknete Tomaten
- 1 rote Paprika
- 2 Orangen
- 60 g Cashewkerne
- 2-4 Basilikumblätter
- Meersalz und schwarzer Pfeffer
- Öl nach Wahl

Zubereitung

Geben Sie die Zutaten in den Mixbehälter und starten Sie das Programm „Suppe“. Nach Programmablauf schmecken Sie nun die Tomatensuppe nach Belieben mit etwas Meersalz und schwarzen Pfeffer ab. Fertig.

1-2 EL Öl runden den Geschmack ab.

Guten Appetit!

Spargelsuppe

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Die Mandeln in den Mixbehälter geben und im manuellen Modus zermahlen.

Den Spargel etwas klein schneiden.

Die restlichen Zutaten zu den gemahlenden Mandeln geben und das Programm „Suppe“ starten. Nach 4:20 Minuten ist Ihre Suppe fertig.

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

1-2 EL Öl runden den Geschmack ab.

Guten Appetit!

Blumenkohlsuppe

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Frühlingszwiebel und Knoblauchzehe schälen, den Blumenkohl mit einem Messer grob zerkleinern.

Zwiebel, Knoblauchzehe und den Blumenkohl in den Mixbehälter füllen und im manuellen Modus vermischen.

Wenn Sie die Zwiebeln und den Knoblauch zuvor etwas andünsten, verliert sich bei diesen Zutaten der Herbe geschmack.

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

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

1-2 EL Öl runden den Geschmack ab.

Guten Appetit!

Rezepte zum Ausprobieren - Cashew-, Mandelmus

Cashewmus

Sie benötigen:

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

Zubereitung

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

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

Guten Appetit!

Mandelmus

Sie benötigen:

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

Zubereitung

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

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

Guten Appetit!

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

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

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

Guten Appetit!

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

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



Rezepte zum Ausprobieren - Aprikosenpudding, Zitronencreme und Nusspudding

Aprikosenpudding

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Bananen schälen und die Aprikosen halbieren.

Banane, Aprikosen, Pflanzenmilch, Zucker und den Zitronensaft in den Mixbehälter geben die Zutaten im manuellen Modus auf Stufe 5 für 10 Sekunden vermischen. Danach auf Stufe 10 für 20 Sekunden weitermischen. Nun das Johannisbrotkernmehl hinzufügen und mit der Pulse-Taste kurz untermischen.

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

Guten Appetit!

Zitronencreme

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Alle Zutaten in den Mixbehälter geben.

Nun 5 x kurz die Pulse-Taste betätigen und anschließend für ca. 45 sec manuell auf Stufe 10 laufen lassen, um die Zutaten zu vermischen.

Die Zitronencreme vor dem Servieren im Kühlschrank gut auskühlen lassen.

Guten Appetit!

Nusspudding

Sie benötigen:

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

Zubereitung

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

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

Nun den manuellen Modus auf Stufe 2 starten und nach kurzer Zeit auf Stufe 10 für 1 Minute erhöhen, damit die Zutaten vermengt werden. Den fertigen Nusspudding füllen Sie in eine Schüssel. Den Pudding im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Guten Appetit!

Rezepte zum Ausprobieren - Cashew-, Mandel- und Hanfmilch

Cashewmilch

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Füllen Sie die Cashewnüsse mit frischem Wasser in den Mixbehälter. Starten Sie nun den manuellen Modus mit Stufe 1 und erhöhen Sie nach ca. 5 Sekunden auf Stufe 10, vermischen Sie die Zutaten für 1 Minute.

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

Guten Appetit!

Mandelmilch

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Geben Sie die Zutaten in den Mixbehälter, starten Sie nun den manuellen Modus mit Stufe 1 und erhöhen Sie nach ca. 5 Sekunden auf Stufe 10, vermischen Sie die Zutaten für 1 Minute.

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

Guten Appetit!

Tipp:

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

Hanfmilch

Sie benötigen:

- 85 g Hanfsamen
- 500 ml frisches Wasser

oder

- 50 g geschälte Hanfsamen
- 750 ml frisches Wasser

Zubereitung

Geben Sie die Hanfsamen in den Mixbehälter, starten Sie nun den manuellen Modus mit Stufe 1 und erhöhen Sie nach ca. 5 Sekunden auf Stufe 10, vermischen Sie die Zutaten für 1 Minute. Fertig.

Guten Appetit!

Tipp:

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



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

Tomatendressing

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Entfernen Sie die Kerne der Aprikosen. Füllen Sie nun alle Zutaten in den Mixbehälter und starten Sie den manuellen Modus in Stufe 2 für 5 Sekunden. Erhöhen Sie nun für 1 Minuten auf Stufe 10. Fertig.

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

Guten Appetit!

Erdnussdressing

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Peperoni entkernen, Petersilie von den Stängel zupfen. Alle Zutaten in den Mixbehälter geben und starten Sie den manuellen Modus in Stufe 2 für 5 Sekunden. Erhöhen Sie nun für 1 Minuten auf Stufe 10.

Mit Salz abschmecken. Fertig.

Guten Appetit!

Zucchini dressing

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Zucchini und den Knoblauch schälen. Alle Zutaten in den Mixbehälter geben. Starten Sie den Mixvorgang im manuellen Modus auf Stufe 2 für 5 Sekunden. Erhöhen Sie nun für 1 Minuten auf Stufe 10.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig.

Guten Appetit!

Rezepte zum Ausprobieren - Eisrezepte

Kokos-Himbeer-Eis

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter, verschliessen diese mit dem Deckel, lassen aber den Messbecher ab und führen nun den mitgelieferten Stampfer durch die Öffnung. Starten Sie den manuellen Modus für ca. 45 Sekunden auf höchster Stufe (Stufe 10).

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

Je nach Belieben süssen Sie das Eis anschließend noch mit etwas Stevia oder etwas Agavendicksaft nach und vermischen es nochmals kurz.

Guten Appetit!

Pistazieneis

Sie benötigen:

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

Zubereitung

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

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter, verschliessen diese mit dem Deckel, lassen aber den Messbecher ab und führen nun den mitgelieferten Stampfer durch die Öffnung. Starten Sie den manuellen Modus für ca. 45 Sekunden auf höchster Stufe (Stufe 10).

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

Guten Appetit!

Schokoeis

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Bananen schälen und in kleinen Stücken einfrieren. Die Mandeln im manuellen Modus grob hacken und in eine Schale umfüllen.

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter, verschliessen diese mit dem Deckel, lassen aber den Messbecher ab und führen nun den mitgelieferten Stampfer durch die Öffnung. Starten Sie den manuellen Modus für ca. 45 Sekunden auf höchster Stufe (Stufe 10).

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

Das cremige Eis mit den gehackten Mandel unterziehen.

Guten Appetit!

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



Rezepte zum Ausprobieren - Fruchtsmoothies

Frucht-Smoothie

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Verwenden Sie vom Granatapfel nur die Kerne. Die Haut der Orange schälen Sie mit einem Sparschäler ab. Geben Sie nun die Zutaten in den Mixbehälter und starten Sie das Programm „Smoothie“. Fertig.

Guten Appetit!

Pina Colada-Smoothie

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Entfernen Sie die Schale der Ananas und schneiden Sie die Ananas in kleinere Stücke. Geben Sie diese mit den anderen Zutaten in den Mixbehälter. Verwenden Sie zur Zubereitung das Programm „Smoothie“. Fertig.

Guten Appetit!

Kalter Schoko-Smoothie

Sie benötigen:

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

Zubereitung

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

Guten Appetit!

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

Rezepte zum Ausprobieren - Soja- und Sesammilch

Sojamilch

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Kochen Sie die Sojabohnen für eine Stunde. Geben Sie nur die Sojabohnen mit frischem Wasser in den Mixbehälter. Starten Sie das Programm „Warme Suppen“ oder starten Sie den Mixer manuell in hoher Stufe für ca. 5 min. Abschließend mit etwas Süßungsmittel abschmecken.
Fertig.

Guten Appetit!

Sesammilch

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Geben Sie den Sesam mit den restlichen Zutaten in den Mixbehälter und starten Sie das Programm „Warme Suppen“ oder starten Sie den Mixer manuell in hoher Stufe für ca. 5 min.
Fertig.

Guten Appetit!

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



Technische Daten

panda

Spannung / Frequenz	220 - 240 V / 50 - 60 Hz
Leistung	1.400 Watt
Umdrehungen	1.500 U/Min. (Stufe 1) bis 30.000 U/Min. (Stufe 10)
Mixbehälter <i>solito</i>	2 Liter Volumen, Tritan™-Kunststoff, BPA-frei
Max. Temperatur	125 °C
Messerart	6 Edelstahlklingen
Bedienelement	Jog-Dial, Pulse-, On-/Off-Taste
Sicherheitsfunktionen (siehe S. 5)	Überhitzungsschutz, Überlastschutz und Sensor für den Mixbehälter
Mixerabmessung	(h) 214 mm x (b) 234.5 mm x (t) 494 mm
Verpackungsabmessung	(h) 470 mm x (b) 330 mm x (t) 300 mm
Gerätegewicht	4,4 kg
Verpackungsgewicht	5 kg
Zertifikation / Standard	ITS -GS, CE, EMC, LVD, PAH
Herstellergarantie	5 Jahre auf den Motorblock 2 Jahre auf den Mixbehälter 2 Jahre auf den Stampfer
Stromverbrauch ohne Mixbehälter	< 0,3 Watt
Verbrauch im Bereitschaftsmodus	< 0,5 Watt
Art der Nutzung	Dieser Mixer verfügt über eine Haushaltszulassung und ist nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet

Stampfer TM (ohne Temperaturmessung)

Farbe	Schwarz
Stampferabmessung	(h) 300 mm x (b) 82 mm
Verpackungsabmessung	(h) 337 mm x (b) 118 mm x (t) 88 mm
Gewicht	0,12 kg
Herstellergarantie	2 Jahre

Entsorgungshinweis

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

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

Heben Sie - wenn möglich - die Verpackung während der Garantiezeit auf, um im Garantiefall das Gerät sicher und ordnungsgemäß verpacken zu können.



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

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

Entsorgung von Altbatterien

Unentgeltliche Rücknahme von Altbatterien

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

bianco di puro GmbH & Co. KG

Maarweg 255
D-50825 Köln
Deutschland

Falls Sie noch Fragen haben, können Sie uns gerne auch per email unter info@biancodipuro.com Kontaktieren.

Bedeutung der Batteriesymbole



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

bianco di puro Kontaktdaten und Kundendienst

Kontaktdaten

bianco di puro GmbH & Co. KG

Maarweg 255
50825 Köln
Deutschland

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

Kundendienst

bianco di puro GmbH & Co. KG

Maarweg 255
50825 Köln
Deutschland

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

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

Copyright © bianco di puro GmbH & Co. KG, 2016

Stichwortverzeichnis

AUTOMATIKPROGRAMME	14
BEREITSCHAFTSMODUS	13
JOG-DIAL.....	12
ON-/OFF-TASTE	12
EINSCHALTEN IHRES <i>panda</i>	13
BEREITSCHAFTSMODUS	13
MANUELLER MODUS.....	16
POSITIONSANZEIGE.....	11
PROGRAMMSCHALTER	12
PULSE-TASTE	12
PULSE MODUS	16
REINIGUNG DES MIXBEHÄLTERS UND DECKELS	19
REINIGUNG DES MOTORBLOCKS.....	19
STAMPFER	17
STATUSANZEIGE	11
ÜBERHITZUNGSSCHUTZ	5
ÜBERLASTSCHUTZ.....	5



bianco di puro Servicecenter

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

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

Achtung

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

Garantiebestimmungen

Wir geben folgende Herstellergarantien auf unsere bianco di puro Hochleistungsmixer:

- 5 Jahre Herstellergarantie auf den Motorblock
- 2 Jahre Herstellergarantie auf den Mixbehälter
- 2 Jahre Herstellergarantie auf den Stampfer

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

Wenn bei Ihrem bianco di puro Hochleistungsmixer trotz sachgemäßer Benutzung innerhalb der Garantiezeit ein Fehler auftritt, wird nach Wahl des Herstellers entweder repariert oder defekte Teile kostenlos ersetzt oder im Austausch ein gleichwertiges Gerät geliefert. Dieser Mixer verfügt über eine Haushaltszulassung und ist nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet.

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

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

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

Der Garantieanspruch beinhaltet nicht

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

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

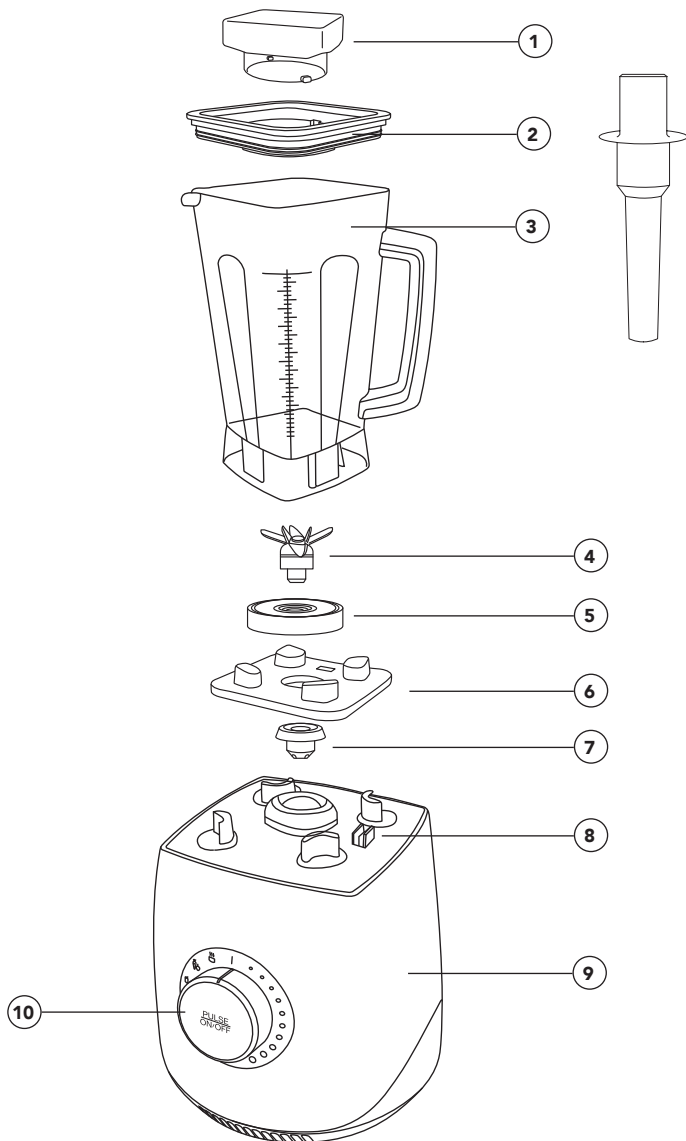
1. Ihr Name, Adresse, Telefonnummer
2. Serien-Nr. und Modellbezeichnung
3. Problembeschreibung
4. Kaufdatum
5. Verkäufer
6. Kopie der Rechnung
7. Bei Beschädigungen durch den Transport: Name des Paketdienstes und die Paketnummer

Wichtig

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

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

Components Overview *panda*



Components Overview

1	Measuring beaker
2	Lid including silicone seal
3	Mixing container solito
4	Stainless steel blades
5	Blade holder
6	Cushioning mat
7	Motor coupling
8	Magnetic sensor for mixing container
9	Motor block
10	Control panel

Contents

COMPONENTS OVERVIEW panda	1
INTRODUCTION.....	4
INFORMATION ABOUT THIS USER MANUAL	5
SAFETY FUNCTIONS.....	5
SAFETY PRECAUTIONS	6
OPERATING NOTES.....	8
UNPACKING, CONTENTS AND START-UP	9
REQUIREMENTS OF THE INSTALLATION LOCATION	10
ELECTRICAL CONNECTION.....	10
CONTROL PANEL OVERVIEW	11
OPERATING PROGRAMM BUTTONS.....	12
OPERATING bianco di puro panda	13
OPERATING bianco di puro panda WITH PRESET PROGRAMMS.....	14
PROGRAMME DESCRIPTION	15
OPERATING bianco di puro panda MANUAL MODE	16
OPERATING THE TAMPER T42M.....	17
MEASURING BEAKER, LID AND SEAL RING	18
SAFETY GUIDELINES FOR CLEANING	18
CLEANING THE MIXING CONTAINER (INCL. LID), THE MOTOR BASE AND TAMPER	19
INSTRUCTIONS FOR GENERAL PREPARATION	20
RECIPES TO TRY - GREEN SMOOTHIES	23
RECIPES TO TRY - TOMATO SOUP, ASPARAGUS SOUP AND CAULIFLOWER SOUP	24

Contents

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



Introduction

Dear Customer,

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



Green smoothies are the perfect way for healthy nutrition. They deliver highly concentrated intrinsic in their most natural form. These are many times higher than in conventionally prepared food.

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

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

We hope you enjoy your new path to healthy nutrition.

Information about this User Manual

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

start-up, operation, cleaning and maintenance

of your **panda**.

Safety Functions

Your **panda** has 3 safety functions in order to protect third parties and the device from damage.

Overheating protection

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

Overload protection

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

Sensor for mixing container

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



Safety Precautions

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

- Check the **panda** before the first use for externally visible damage of the housing, electrical connection as well as the power plug. Do not operate a damaged device.
- In case of damage to the power supply cord, the device must not be put into operation.
- If water or another fluid has entered the motor base, contact your bianco di puro service as soon as possible. Disconnect the power plug and do not operate the device any more.
- Never place the power plug in water or other fluids, never wipe the power plug with a wet or moist cloth. Never touch the power plug with wet or moist hands.
- In case of damage to the power supply cord, it must be replaced only by the manufacturer or a service agent to avoid a hazard.
- Repairs within the warranty period must only be carried out by the bianco di puro customer service. Incorrect repairs can lead to considerable hazards for the user. In addition to that, the warranty is voided.
- Defective parts must only be replaced with original parts, because only original parts ensure that the safety requirements are fulfilled.
- Never put your hands in mixing container during operation. It will cause injuries.
- Operate the device with the original mix container only or a matching one from the bianco di puro product range.
- Fill the mixing container only up to the maximum marking (max. marking).

Safety Precautions

- Children and frail people must always be supervised by a person responsible for their safety, when using the **panda**.
- Always store the device and the mixer attachment in a place inaccessible to children.
- Always disconnect the power cord by pulling the plug from the power socket and not by pulling the power cord.
- Make sure that the power cable is not caught anywhere, causing the device to fall and injuring people.
- Operate the device only with a filled mix container.
- Do not operate the device in direct sunlight or near other heat sources.
- Make sure during operation that the lid and measuring beaker correctly close the mix container.
- Always disconnect the power cable before cleaning moving parts.
- Pay attention to the blade unit during cleaning, the sharp blades are a risk of injury.
- Do not try to dismantle the blades from the mixing container, they are permanently fixed to the device.
- Never leave the device without supervision during operation.
- To avoid injuries, never touch the bottom of the mixing container and the Motor coupling immediately after use.



Operating Notes

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

Unpacking, Contents and Start-up

Please proceed as follows to unpack your *panda*:

- Remove the tamper and all accessories from the carton.
- Remove all packing material from the device and the accessories
- Keep the packaging material during the warranty period in order to pack appropriately for warranty case.

Please note the warning labels on the mixer and tamper

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

Contents

This device is delivered with the following components:

- this user manual
- lid (including silicon seal) with integrated measuring beaker
- **solito** mixing container, 2.0-liter, Tritan™ plastic, BPA-Free
- tamper **TM**
- motor base **panda**

Start-up

Attention:

- During the start-up of the device, personal injury or property damage can occur.
- Observe the safety precautions on page 6.
- Packing materials must not be used to play with, because there is danger of suffocation.
- Before operating, make sure that the silicone seal is properly mounted on the lid and the measuring cup is inserted.
- Ensure that you have closed the mixing container with the container lid properly before operation.



Requirements of the Installation Location

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

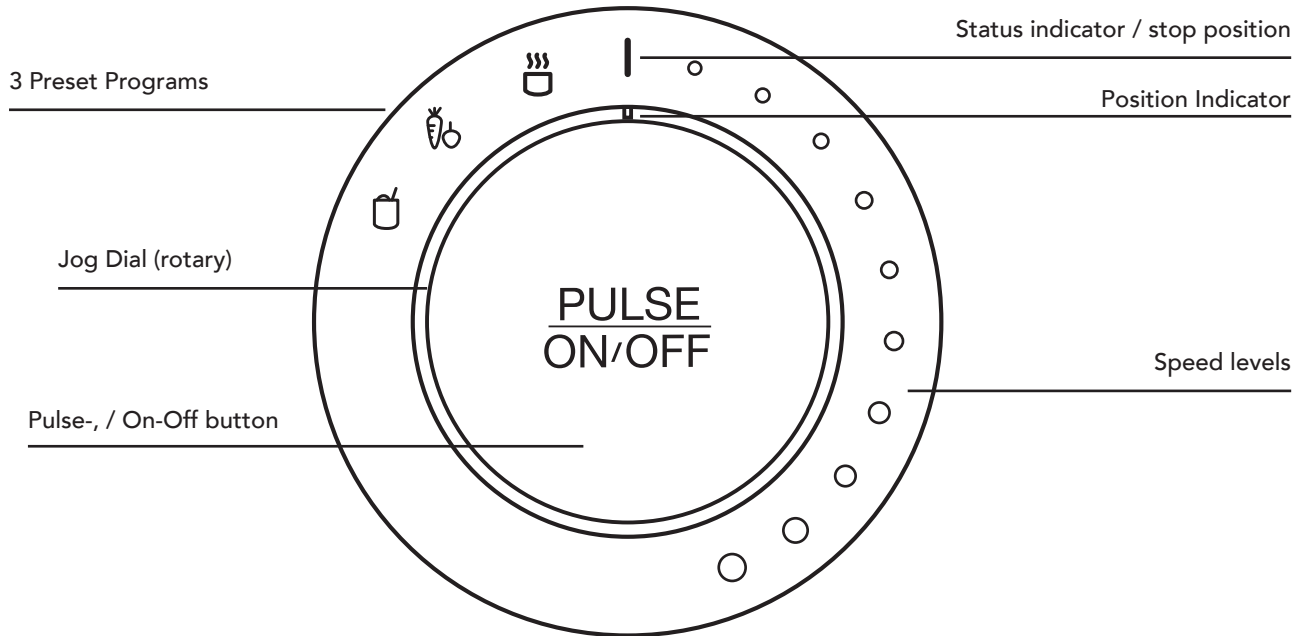
- The device must be placed on a level, flat, solid and nonslip surface that ensures the load capacity.
- Take care that the device cannot fall over.
- Do not place a cloth under the device.
- Choose the installation location so that children cannot play with the device or reach into it and cannot pull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

Electrical Connection

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

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

Control Panel Overview



Operating Program Buttons and Jog Dial

Pulse-, ON-/OFF Button

When a preset program is selected, this button starts and stops the program. Press and hold for pulse mode.

Jog Dial

With the jog dial, you can select one of the three automatic programs or the speed settings. The current position of the jog dial is represented by the position indicator.

Preset Programs

The preset programs has predetermined runtime and speed settings. At program end, the motor switches off automatically. Your **panda** is equipped with 3 preset programs. Turn the jog dial to the desired program and press the **Pulse, ON / OFF** button to start the desired program.

Operating *panda*

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

Mixing Container Not Placed on Motor Base¹

If no mixing container is placed on the motor base, it is in power saving mode. This mode is indicated by rapid flashing of the status indicator.

Standby Mode²

Place the mixing container on the motor base. Now you can use your blender with 3 automatic programs, the manual mode and pulse function. In standby mode, the status light is solid red.

Start-up

In order to use your *panda*, it is necessary to place on the mixing container on the motor base properly. For safety reason, your *panda* does not start without the mixing container. If you put the mixing container on the motor base, the status light is solid red.

iPMS

The Speed is regulated by the iPMS automatically in stages 1-5. Engine performance is optimised when processing solid ingredients, as well as in the preparation of Muses. This function is automatically active in the manual mode in addition to the 3 automatic programs.

Caution: Please make sure the lid (incl. Silicone seal and measuring cup) is on the mixing container before operation.

¹Power consumption: < 0.3 Watt





²Power consumption in Standby Mode: < 0.5 Watt



Operating *panda* preset programs

Start up a preset program

To start a program, the mixing container must be placed on the motor base correctly. Use the jog dial to select the desired program. The selected program is denoted with the position display of the jog dial. Press the Pulse ON / OFF button to start the selected program. After completion of the active program your **panda** will stop automatically.

Symbol	Program	Program Description	Run-time	Status Display
	Warm Soup	Level 7 for 7 seconds, then level 10 for 3 seconds. Level 10 is maintained until the end of the program. Soft start at startup	04:20 Min.	White light
	Green Smoothies	Level 10 for 20 seconds, 2 seconds stop. Level 6 for 10 seconds, 2 seconds stop. Level 10 for 40 seconds, 2 seconds stop. Level 6 for 10 seconds. Soft start at startup	01:26 Min.	White light
	Fruit smoothie	Level 10 for 8 seconds, then 2 seconds stop. 3 repetitions. Soft start at startup	00:30 Sec.	White light
	Manual Mode	The speed level can be set individually.		White light

Program Description

Warm soups

Through the duration of 4:20 min., the contents are heated to about 42 ° C. This makes it possible to create a tasty soup from fruit and vegetables to the raw food standard. (approximate value - depending on the filling quantity and storage temperature of the foods).

Green smoothies

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

Fruit smoothies

This is the optimal setting for classic smoothies made of fruit and some types of vegetables.

Manual Mode

Select between level 1 (1500 rpm.) To Level 10 (30,000 rpm.) from the desired speed level.

ⓘ Note

You can find recipes in the supplied bianco di puro recipe book!



Operating *panda* Manual Mode

Manual Mode

Rotate the position indicator of the jog dial to stop position. Now turn the jog dial to the right to select the manual mode in the speed level 1 to start. The motor will start immediately in level 1. You can change the speed between the level 1 to 10 during operation.

Exit manual mode by pressing the **Pulse ON / OFF button**, the motor will stop immediately and the indicator light flashes red. To continue with further preparation, you turn the jog dial in the stop position and then select the desired speed level again or one of the preset programs.

You can also exit manual mode by rotating the jog dial to the left to the stop position. Please note, you can also turn the blender on and off during manual mode, using the **Pulse ON / OFF button**.

Pulse Mode

By pressing and holding the pulse button the blender operates at the highest speed level. Stop the Pulse mode by releasing the pulse button. The Jog Dial must be in the stop position to operate. During the Pulse mode, the status light is solid white.

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

Operating the Tamper TM

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

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

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



Measuring Beaker, Lid and Seal Ring

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

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

Safety Guideline for Cleaning

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

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

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

Cleaning of the Mixing Container (incl. Lid), Motor Base and Tamper



Carefully when cleaning:

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

Cleaning the mix container and lid

- The mixing container can be cleaned with a brush or sponge under running water.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- Clean the mixing container with a mild cleaning agent (detergent) or fill 2 cups of water into the mixing container, add some detergent, close the lid (incl. measuring beaker) and press the Pulse button for some times.
- Always clean the mixing container directly after each use.
- The silicon seal can be removed for cleaning, make sure it is re-installed correctly.
- Do not try to dismantle the blades from the container since they are permanently fixed to the mixing container.
- Do not dry the jar upside down.

Cleaning of the motor base

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

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

Cleaning the tamper TM

You can clean the tamper under running water and dry afterwards with a soft cloth.

Make sure the contacts are completely dry when placing the mix container to the engine block.



Instructions for General Preparation

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

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

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

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

When a mass of the ingredients is pressed against the walls of the mixing container and settles there. The blades run empty.

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

The mixer sticks and then strike completely.

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

The blades rotate unevenly in the Level 1 - 5.

This is not a malfunction, but is part of the iPMS. This system regulates the Level 1 - 5 each based on the hardness and resistance of the ingredients in the mixing container. This yields the optimal results.

Instructions for General Preparation

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

Add tablespoon wise neutral edible oil, until the knife have a grip again and a creamy consistency develops. It often helps to stir the nut mixture with the tamper. Use a low speed.

During long-term preparation of nut mush, a heating must be expected because of the frictional effects. You should make sure that the mass in blender is not heated above 42 °C in order to meet the raw food criteria where no trans fats are allowed. Have some breaks while preparation to cool down the puree as well as the device.



Note

Latest recipes can be found on our website at www.biancodipuro.com



Recipes for your high performance mixer

Recipes to try - Green Smoothies

Sweet Apple Smoothie

You will need:

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

Preparation

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

Enjoy!

Green Power Smoothie

You will need:

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

Preparation

Peel banana. Divide the apple into quarters and remove the stem and the blossom root. Remove stone of mango. Wash chard or spinach briefly.

Put all ingredients in the blender and start the program "Green Smoothie".

Enjoy!

Sweet Cherry Smoothie

You will need:

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

Preparation

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

Put all ingredients in the blender and start "Green Smoothie".

Enjoy!



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

Tomato Soup

You will need:

- 500 g of tomatoes
- 5-6 dried tomatoes
- 1 red bell pepper
- 2 oranges
- 60 g of cashew nuts
- 2-4 basil leaves
- sea salt and black pepper
- Oil of your choice
-
-
-
-
-

Preparation

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

Add 1-2 tbsp of oil to round out the flavor.

Enjoy!

Asparagus Soup

You will need:

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

Preparation

Fill the almonds in the mixing container and process in manual mode.

Add all ingredients to the ground almonds and start the programme "Soup". After 4:20 minutes, your soup is ready.

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

Add 1-2 tbsp of oil to round out the flavor.

Enjoy!

Cauliflower Soup

You will need:

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

Preparation

Peel spring onion and garlic, chop the cauliflower coarsely.

Fill onion, garlic and cauliflower in the mixing container and process in manual mode.

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

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

Add 1-2 tbsp of oil to round out the flavor.

Enjoy!

Recipes to try – Cashew Mush and Almond Mush

Cashew Mush

You will need:

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

Preparation

Put the cashews in the mixing container, pour the oil in the mixing container and process in manual mode.

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

Enjoy!

Tips: Soak the various types of nuts in fresh water for 12 hours before processing. Please do not process the used water.

Almond Mush

You will need:

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

Preparation

Pour the almonds together with the oil in the mixing container and process in manual mode on low speed.

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

Enjoy!

“In the preparation of nut mush, you must press the nuts with the tamper to the blades. In this process, there may be a higher temperature. Please have a couple of small breaks while mixing to allow the mush and the device to cool down.

In case of overheating, the mixer automatically switches off. After about 45 minutes, it is ready for use again.

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

***In these recipes, you must work with your tamper TM.
When using the tamper, always hold the mix container with your free hand.***



Recipes to try – Apricot Pudding, Lemon Cream and Nut Pudding

Apricot Pudding

You will need:

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

Preparation

Peel the banana and halve the apricots.

Put banana, apricots, milk, sugar and lemon juice in the mixing container and process in manual mode for 5-10 seconds. Then continue mixing at level 10 for 20 seconds. Add carob flour and mix briefly with the Pulse button.

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

Enjoy!

Lemon Cream

You will need:

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

Preparation

Put all ingredients in the mixing container.

Now briefly press the pulse button 5 times, and then process manually at level 10 for 45 seconds.

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

Enjoy!

Nut Pudding

You will need:

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

Preparation

Soak the nuts in fresh water for 12 hours before processing. Please do not process the used water. Put the nuts in the mixing container and process in manual mode.

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

Now start the manual mode at level 2. After a short time, increase to level 10 for 1 minute. Fill the finished nut pudding in a bowl. Let the pudding cool through well in the refrigerator.

Enjoy!

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

Cashew Milk

You will need:

- 100 g of cashew nuts
- 750ml of fresh water
- salt and sweetener

Preparation

Fill the cashew nuts with the fresh water into the mixing container. Now start the manual mode with level 1 for 5 seconds, increase to level 10 and process for 1 minute.

Add the almond milk with sweetener and salt to taste. Done!

Enjoy!

Almond Milk

You will need:

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

Preparation

Put the ingredients in the mixing container. Now start the manual mode with level 1 for 5 seconds, increase to level 10 and process for 1 minute.

Add the almond milk with sweetener and salt to taste. Done!

Enjoy!

Tip:

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

Hemp Milk

You will need:

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

or

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

Preparation

Fill the hemp seeds in the mixing container. Now start the manual mode with level 1 for 5 seconds, increase to level 10 and process for 1 minute. Done!

Enjoy!

Tip:

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



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

Tomato Dressing

You will need:

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

Preparation

Remove the stones of the apricots. Now, put all ingredients in the mixing container. Now start the manual mode in level 2 for 5 seconds. Increase to level 10 for 1 minute.

Now, add the dressing as desired with salt to taste.

Enjoy!

Peanut Dressing

You will need:

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

Preparation

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

Put all ingredients in the mixing container. Now start the manual mode in level 2 for 5 seconds. Increase to level 10 for 1 minute.

Add salt to taste. Done!

Enjoy!

Zucchini Dressing

You will need:

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

Preparation

Peel the zucchini and the garlic.

Put all ingredients in the mixing container. Now start the manual mode in level 2 for 5 seconds. Increase to level 10 for 1 minute.

Add salt and pepper to taste. Done!

Enjoy!

Recipes to try – Ice-cream

Coconut Raspberry Ice-cream

You will need:

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

Preparation

Place all ingredients into the mixing container. Close the lid, but leave the measuring cup open and put the supplied tamper through the opening. Start the manual mode for approximately 45 seconds at the highest level (level 10).

Use the tamper to continuously push the frozen fruits onto the knife.

You can add subsequently agave nectar or stevia to sweeten the taste. Mix briefly.

Enjoy!

Pistachio Ice-cream

You will need:

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

Preparation

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

Place all ingredients into the mixing container. Close the lid, but leave the measuring cup open and put the supplied tamper through the opening. Start the manual mode for approximately 45 seconds at the highest level (level 10).

Use the tamper to continuously push the ingredients onto the knife.

Enjoy!

Chocolate Ice-cream

You will need:

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

Preparation

Peel bananas and freeze them in small pieces. Chop the almonds with coarsely in manual mode and transfer them to a bowl.

Place all ingredients into the mixing container. Close the lid, but leave the measuring cup open and put the supplied tamper through the opening. Start the manual mode for approximately 45 seconds at the highest level (level 10).

Use the tamper to continuously push the ingredients onto the knife.

Stir gently some chopped almonds to the ice-cream.

Enjoy!

With these recipes, you have to work with the tamper T42M



Recipes to try – Fruit Smoothies

Fruit Smoothie

You will need:

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

Preparation

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

Enjoy!

Pina Colada Smoothie

You will need:

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

Preparation

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

Enjoy!

Cold Chocolate Smoothie

You will need:

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

Preparation

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

Enjoy!

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

Recipes to try – Soy Milk and Sesame Milk

Soy Milk

You will need:

- 150 g of soy beans
- 1 l of fresh water
- sweetener

Preparation

Boil the beans for 1 hour. Fill only the soy beans with fresh water in the mixing container. Start the program “Warm Soup” or process in manual mode for 5 minutes on the highest level. Add sweetener to taste. Done!

Enjoy!

Sesame Milk

You will need:

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

Preparation

Add the sesame seeds with the remaining ingredients in the mixing container. Start the program “Warm Soup” or process in manual mode for 5 minutes on the highest level. Done!

Enjoy!

***Tip: You can freeze the cooked soybean in portions and use as needed.
It is also possible to process the frozen beans directly.***



Technical Data

panda

Voltage / Frequency	220 - 240 V / 50 - 60 Hz
Power	1,400 Watt
Rotation	1,500 rpm (Level 1) - up to 30,000 rpm. (Level 10)
mixing container solito	2 Liters, TRITAN plastic, BPA-free
Max. temperature	125 °C
Blade type and material	6 Stainless Steel blades
Control Panel	Jog-Dial, Pulse-, On-/Off-Button
Safety functions (→ page 5)	Overheating protection, Overload protection and Sensor for the Mixing Container
Device dimensions	(h) 214 mm x (b) 234.5 mm x (t) 494 mm
Packaging dimensions	(h) 470 mm x (b) 330 mm x (t) 300 mm
Net weight	4.4 kg
Gross weight	5 kg
Certification / Standard	ITS -GS, CE, EMC, LVD, PAH
Manufacturer's warranty	5 years for motor base, 2 years for mixing container 2 years for tamper
Power consumption:	
in energy saving mode	< 0.3 Watt
in standby mode	< 0.5 Watt
Type of use	For personal use only. Not suitable for commercial use.

TM - Tamper

Colour	Black
Device dimensions	(h) 300 mm x (b) 82 mm
Packaging dimensions	(h) 337 mm x (b) 118 mm x (t) 88 mm
Weight	0.12 kg
Manufacturer's warranty	2 Years

Disposal Note

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

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

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

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



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



Disposal of used batteries

Gratuitous return of used batteries

Batteries must not be disposed of in the household waste. You are legally obliged to return the used batteries. You can return used batteries to a communal collection centre so that a proper disposal is ensured. We, as distributor of batteries, are also obliged to take used batteries back, whereby our requirement to take back batteries is restricted to the types of batteries that we list as new batteries in our range, or have listed. Used batteries of the aforementioned type can therefore be sent to us with sufficient postage or be returned free of charge directly to our dispatch warehouse at the following address:

bianco di puro GmbH & Co. KG

Maarweg
255 D-50825
Cologne
Germany

If you have any further questions, please email us at info@biancodipuro.com.

Meaning of the battery symbols



Batteries are labelled with a symbol of a crossed out waste bin. This symbol signifies that the batteries must not be disposed of in the household waste. For batteries with more than 0.0005 percent by weight mercury, more than 0.002 percent by weight Cadmium or more than 0.004 percent by weight lead, there are under the waste bin symbol the chemical description of the used harmful substance - where "Cd" is for Cadmium, "Pb" is for lead and "Hg" for mercury.

bianco di puro Contact and Customer Service

Contact

bianco di puro GmbH & Co. KG

Maarweg 255
D-50825 Cologne
Germany

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

Visit us on the Internet at www.biancodipuro.com.

Customer service

bianco di puro GmbH & Co. KG

Maarweg 255
D-50825 Cologne
Germany

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

Copyright © bianco di puro GmbH & Co. KG, 2016

Index

PRESET PROGRAMMES	14
STANDBY MODE	13
JOG-DIAL.....	12
ON/OFF BUTTON	12
START-UP YOUR <i>panda</i>	13
STAND BY MODE	13
MANUAL MODE.....	16
POSITION INDICATOR	11
PROGRAM SELECT SWITCH.....	12
PULSE BUTTON	12
PULSE MODE.....	16
CLEANING OF MIXING CONTAINER AND LID	19
CLEANING THE MOTOR BASE	19
TAMPER	17
STATUS INDICATOR	11
OVERHEAD PROTECTION.....	5
OVERLOAD PROTECTION.....	5



bianco di puro Service Centre

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

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

Attention

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

Warranty Conditions

The warranty is from date of purchase as follows:

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

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

If your bianco di puro power blender exhibits defects during normal use within the warranty time, the manufacturer will decide if the appliance will either be repaired, defective parts replaced free of charge, or exchanged for a replacement appliance. For personal use only. Not suitable for commercial use.

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

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

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

This Warranty does not cover

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

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

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

Important:

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

TIP

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