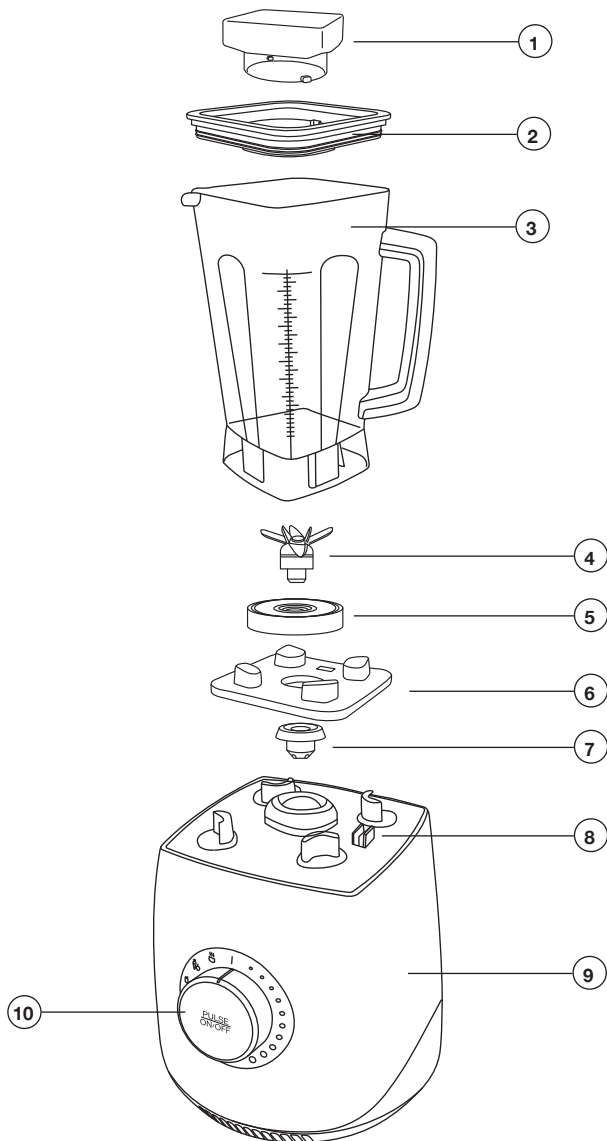


Description de l'appareil panda



1	Bouchon doseur
2	Couvercle e joint en silicone
3	Bol mélangeur
4	Lames
5	Support de lames
6	Tapis d'amortissement
7	Système d'entraînement des lames
8	Loquet d'arrêt du bol
9	Bloc moteur
10	Molette

TABLE DES MATIÈRES

DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	1
PRÉAMBULE.....	4
INFORMATION SUR CETTE NOTICE D'UTILISATION.....	5
FONCTIONS DE SÉCURITÉ.....	5
MESURES DE SÉCURITÉ.....	6
INSTRUCTIONS D'UTILISATION.....	8
DÉBALLAGE, CONTENU DE LA LIVRAISON ET MISE EN MARCHÉ.....	9
VOLUME DES LIVRAISONS.....	9
MISE EN SERVICE.....	9
EXIGENCES EN MATIÈRE D'EMPLACEMENT.....	10
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE.....	10
SYNOPSIS ÉLÉMENT DE COMMANDE.....	11
DESCRIPTION DES TOUCHES ET MOLETTE.....	12
UTILISATION DE panda	13
UTILISATION DE panda AVEC LES PROGRAMMES AUTOMATIQUES.....	14
DESCRIPTION DES PROGRAMMES.....	15
UTILISATION EN MODE MANUEL.....	16
UTILISATION DU PILON TM.....	17

TABLE DES MATIÈRES

BOUCON DOSEUR, COUVERCLE AVEC JOINT EN SILICONE	18
CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES AU NETTOYAGE	18
NETTOYAGE DU BOL (Y COMPRIS DU COUVERCLE), DU BLOC MOTEUR ET DU PILON.....	19
DEMANDENT ET REPODENT AU SERVICE	20
RECETTES À TESTER – LES SMOOTHIES VERTS	23
RECETTES À TESTER – SOUPE DE TOMATES, D’ASPERGES ET DE CHOU-FLEUR.....	24
RECETTES À TESTER – MOUSSE AUX NOIX DE CAJOU, MOUSSE D’AMANDES.....	25
RECETTES À TESTER - PUDDING AUX ABRICOTS, CRÈME AU CITRON ET PUDDING AUX NOIX.....	26
RECETTES À TESTER – LAIT DE NOIX DE CAJOU, D’AMANDES ET DE CHANVRE.....	27
RECETTES À TESTER – SAUCE TOMATES, AUX CACAHUÈTES ET AUX COURGETTES	28
RECETTES À TESTER – RECETTES DE CRÈME GLACÉE	29
RECETTES À TESTER – LES SMOOTHIES AUX FRUITS.....	30
RECETTES À TESTER – LAIT DE SOJA ET DE SÉSAME	31
FICHE TECHNIQUE.....	32
INDICATION D’ÉLIMINATION DES DECHETS.....	33
bianco di puro DONNÉES DE CONTACT ET SERVICE CLIENTS DE	34
INDEX DES MOTS-CLÉS	35
CONDITIONS DE GARANTIE	36



PRÉAMBULE

Chère cliente, Cher client,

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



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

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

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

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

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

Information sur cette notice d'utilisation

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

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

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

de votre **panda**.

Mesures de sécurité

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

Sécurité anti-surchauffe

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

Protection contre les surcharges

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

Capteurs du bol mélangeur

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



Mesures de sécurité

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

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

Mesures de sécurité

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



Instructions d'utilisation

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

Déballage, contenu de la livraison et mise en marche

Pour déballer panda, veuillez procéder comme suit :

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

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

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

Etendue de la livraison

L'appareil est livré avec les éléments suivants :

- la présente notice d'utilisation
- le couvercle (joint en silicone inclus) et le bouchon doseur amovible
- Bol mélangeur pour liquides de 2,0 litres (modèle : **solito**)
- Pilon **T42M**
- Bloc moteur

Mise en service

Attention :

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



Exigences en matière d'emplacement

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

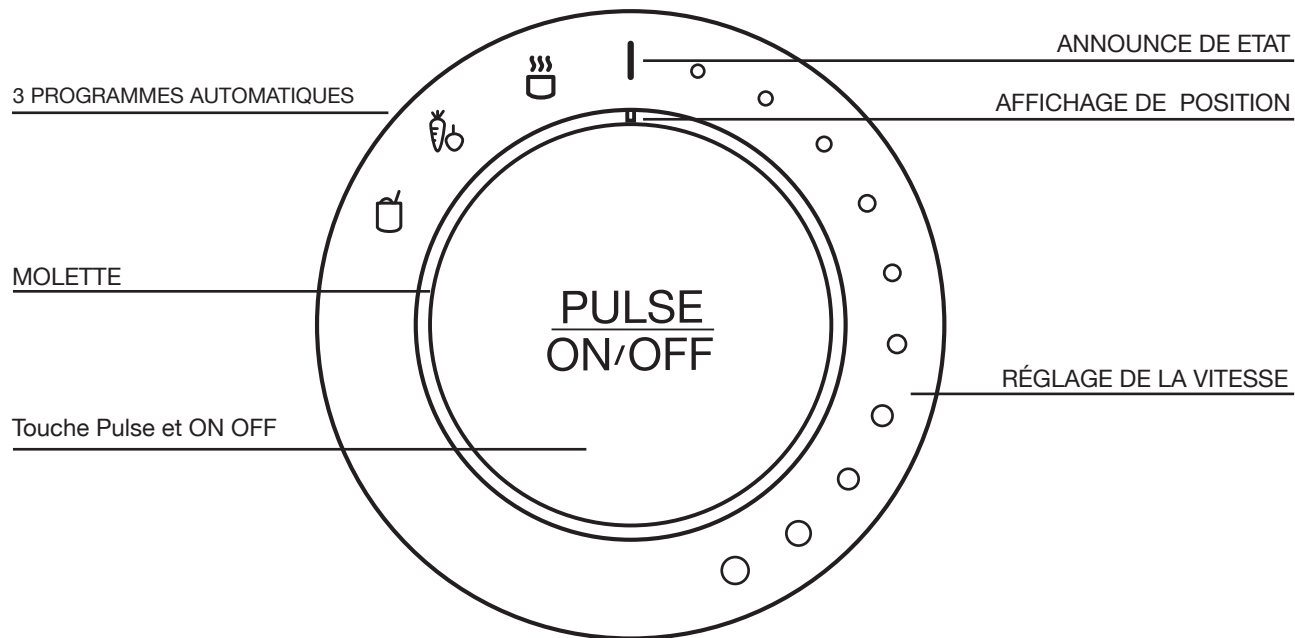
- L'appareil doit être posé sur un support horizontal, plat, robuste et antidérapant et garantissant une capacité de charge suffisante.
- Assurez-vous que l'appareil ne puisse pas tomber.
- Ne placez aucun linge sous l'appareil.
- Choisissez l'emplacement de telle sorte que les enfants ne puissent pas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

Branchement électrique

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

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

Molette et élément de commande



DESCRIPTION DE TOUCHES ET DE MOLETTE

Touche Pulse / marche-arrêt

Cette touche permet de lancer ou d'interrompre prématurément le programme que vous avez choisi et d'activer le mode Pulse.

Jog Dial

Le Jog Dial vous permet de sélectionner l'un des trois programmes automatiques ou la vitesse souhaitée. La position actuelle du Jog Dial est représentée par l'affichage de position.

Programmes automatiques

Les programmes automatiques comprennent un réglage des durées et des vitesses défini. A la fin du programme, le moteur s'arrête automatiquement. Votre panda est doté de 3 programmes automatiques. Tournez la molette sur le programme souhaité et appuyez sur la touche Pulse / marche-arrêt pour lancer le programme sélectionné.

Utilisation de votre panda

Branchez votre panda à une prise de courant présentant les valeurs électriques correspondantes. Vous trouverez celles-ci sur la plaque signalétique située au dos de l'appareil et dans le chapitre « Données techniques » de la page 32. Assurez-vous que la fiche secteur est bien insérée dans la prise.

Le bol mélangeur n'est pas en place¹

Si aucun bol mélangeur n'est placé sur le bloc moteur, celui-ci est en mode basse consommation. Ce mode est représenté par un clignotement rapide de l'affichage de l'état.

Mode veille²

Placez le bol mélangeur sur le bloc moteur pour activer le mode veille. Vous pouvez à présent utiliser votre mixeur avec les 3 programmes automatiques, le mode manuel et la fonction Pulse. L'affichage de l'état est continuellement allumé en rouge en mode veille.

Mise en marche

Pour pouvoir utiliser votre panda, il faut que le bol mélangeur soit correctement fixé sur le bloc moteur. Sans bol mélangeur, votre panda ne peut être mis en marche pour des raisons de sécurité. Lorsque vous posez le bol mélangeur sur le bloc moteur, l'affichage de l'état s'allume continuellement en rouge.

iPMS

Sur les niveaux 1 à 5, l'iPMS règle le régime automatiquement. Cela garantit une puissance du moteur suffisante, notamment pour la préparation de mousses et d'autres ingrédients plus solides. Cette fonction est activée également en mode manuel, en sus des 3 programmes automatiques.

Attention : Veillez à ce que le couvercle (y compris le joint en silicone et le bouchon doseur) soit bien sur le bol mélangeur avant de commencer à mixer.

¹Consommation électrique : < 0,3 watts

²Consommation électrique en mode veille: < 0,5 watt







Utilisation du panda avec les programmes automatiques

Démarrage d'un programme automatique

Pour démarrer un programme, le bol mélangeur doit être positionné correctement. Sélectionner le programme souhaité à l'aide du Jog Dial. Le programme souhaité est signalisé par l'affichage de position du Jog Dial. Appuyez sur la touche Pulse / marche-arrêt pour démarrer le programme sélectionné. Une fois le programme activé achevé, votre panda s'arrête automatiquement.

Attention : veillez à ce que le couvercle (y compris le joint en silicone et le bouchon doseur) soit bien sur le bol mélangeur avant de commencer à mixer.

Symbole	Programme	Déroulement du programme	Durée	Affichage de
	Soupes chaudes	Niveau 7 pendant 7 secondes, puis niveau 10 pendant 3 secondes. Le niveau 10 est maintenu jusqu'à la fin du programme. Démarrage en douceur du programme	04:20 Min.	Allumé en blanc
	Smoothies verts	Niveau 7 pendant 7 secondes, puis niveau 10 pendant 3 secondes. Le niveau 10 est maintenu jusqu'à la fin du programme. Démarrage en douceur du programme	01:26 Min.	Allumé en blanc
	Smoothie aux fruits	Niveau 10 pendant 8 sec, puis 2 sec. d'arrêt. 3 répétitions. Démarrage en douceur du programme	00:30 Sek.	Allumé en blanc
	Mode manuell	Le niveau de vitesse peut être réglé individuellement.		Allumé en blanc

Discription des programmes

Soupe chaude

Pendant la durée de 4 min. 20 sec., le contenu est chauffé à environ 42 °C. Il est donc possible de préparer facilement une soupe savoureuse en qualité crudités (valeurs approximatives en fonction de la quantité de remplissage et de la température de stockage des aliments).

Smoothie vert

Utilisez ce programme pour préparer des smoothies verts. La différence avec le programme « Smoothies » réside dans le fait que la chlorophylle est parfaitement broyée en raison de la durée de mixage prolongée.

Smoothie aux fruits

Vous préparez ainsi de purs smoothies aux fruits qui ne contiennent pas de chlorophylle.

Mode manuel

Il vous permet de sélectionner la vitesse de rotation souhaitée entre le niveau 1 (1.500 tr/min.) et le niveau 10 (30.000 tr/min.).

Remarque

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



Utilisation panda en mode manuel

Mode manuel

Tournez l'affichage de position du Jog Dial sur la position Arrêt. Tournez encore le Jog Dial vers la droite afin de lancer le mode manuel à la vitesse 1. Le moteur démarre immédiatement au niveau 1. Vous pouvez modifier au choix la vitesse entre les niveaux 1 et 10 lors de l'utilisation de l'appareil.

Arrêtez le mode manuel en appuyant sur la touche Pulse / marche-arrêt. Le moteur s'arrête immédiatement et l'affichage de l'état clignote en rouge. Pour poursuivre à présent la préparation, tournez le Jog Dial à la position arrêt, puis sélectionnez de nouveau la vitesse souhaitée ou l'un des programmes automatiques.

Vous pouvez également arrêter le mode manuel en tournant la molette vers la gauche jusqu'à la position arrêt. Veuillez noter que le mode manuel peut uniquement être arrêté en actionnant la touche Pulse / marche-arrêt.

Mode Pulse

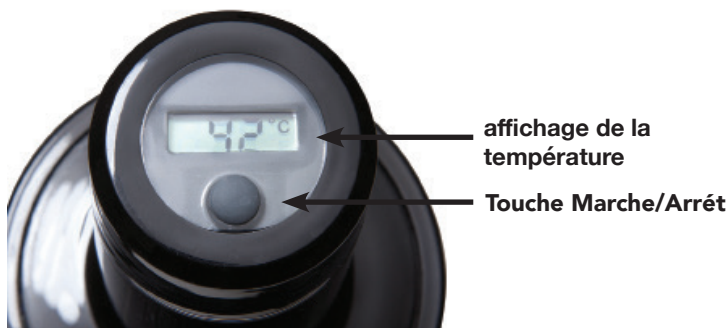
En maintenant la touche Pulse appuyée, le mixeur travaille à la vitesse maximale. Stoppez le mode Pulse en relâchant la touche Pulse. Pour utiliser le mode Pulse, le Jog Dial doit être sur la position arrêt. En mode Pulse, l'affichage de l'état est continuellement allumé en blanc.

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

Utilisation du pilon T42M

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

Vue d'ensemble



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

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

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

ⓘ Remarque

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

Changement de piles (type de pile CR 2032)

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

Bouchon doseur, joint en silicone inclus

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

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

Consignes de sécurité lors du nettoyage

Ce chapitre contient des informations importantes concernant le nettoyage et l'entretien de votre panda.

Veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes avant et pendant le nettoyage de votre panda:

- Retirez la fiche secteur de la prise de courant avant le nettoyage.
- N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil.
- Si des connexions sous tension sont touchées et le schéma électrique modifié, cela peut conduire à une électrisation, voire à la mort.
- Ne mettez jamais la fiche secteur dans l'eau pour la nettoyer.
- Ne nettoyez jamais la fiche secteur avec un chiffon mouillé.
- Ne touchez jamais la fiche secteur avec des mains mouillées.

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



Nettoyage du bol mélangeur et du couvercle

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

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

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

Nettoyage du bloc moteur

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

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

Nettoyage du pilon T42M

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

Estimez lors de l'atterrissage du récipient de mélange au bloc de moteur que les contacts soient correctement secs.



Questions et réponses concernant l'utilisation de l'appareil

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

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

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

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

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

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

Le mixeur ralentit puis finit par caler totalement.

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

Questions et réponses concernant l'utilisation de l'appareil

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

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

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

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

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



Recettes pour votre mixeur haute performance

Recettes à déguster – les smoothies verts

Sweet Apple Smoothie

Vous avez besoin de :

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

Préparation

Eplucher la banane, couper la pomme en quatre et ne retirer que la queue et l'insertion de la fleur, les pépins peuvent être utilisés. Nettoyer légèrement les jeunes épinards. Verser à présent tous les ingrédients dans le bol mélangeur et ajouter l'eau. Démarrez à présent le programme « Green Smoothie ». Opération terminée.

Bon appétit !

Power Smoothie vert

Vous avez besoin de :

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

Préparation

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

Verser à présent tous les ingrédients dans le bol mélangeur et ajouter l'eau. Démarrez à présent le programme « Green Smoothie ». Opération terminée.

Bon appétit !

Sweet Cherry Smoothie

Vous avez besoin de :

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

Préparation

Dénoyauter les mangues, les cerises et les nectarines, nettoyer brièvement la mâche. Eplucher le citron avec un économètre.

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

Bon appétit !

Versez tout d'abord les feuilles dans le bol mélangeur puis les ingrédients plus mous tels que les bananes et les fruits. Puis ajouter les aliments plus durs tels que les carottes ou les produits surgelés (glaçons ou fruits) dans le bol mélangeur.



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

Soupe de tomates

Vous avez besoin de :

- 500 g de tomates
- 5 ou 6 tomates séchées
- 1 poivron
- 2 oranges
- 60 g de noix de cajou
- 2 à 4 feuilles de basilic
- Sel de mer et poivre noir
- Huile au choix

Préparation

Verser les ingrédients dans le bol et démarrer le programme « soupe ». Après le déroulement du programme, goûtez la soupe de tomates au choix avec un peu de sel de mer et du poivre noir. Opération terminée.

1 ou 2 c. à s. d'huile parachèvent le goût.

Bon appétit !

Soupe d'asperges

Vous avez besoin de :

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

Préparation

Mettre les amandes dans le bol mélangeur et les mouliner en mode manuel. pulvériser

Couper finement l'asperge.

Ajouter les ingrédients restants aux amandes moulues et lancer le programme « Soupe ». Votre soupe est prête après 4 min. 20 sec.

Assaisonner avec du sel et poivre et ajouter du cresson. avant de servir.

1 ou 2 c. à s. d'huile parachèvent le goût.

Bon appétit !

Soupe de chou-fleur

Vous avez besoin de :

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

Préparation

Eplucher l'oignon de printemps et la gousse d'ail broyer grossièrement le chou-fleur avec un couteau.

Mettre l'oignon, la gousse d'ail et le chou-fleur dans le bol mélangeur. et les mélanger en mode manuel.

Si vous faites revenir brièvement l'ail auparavant, l'aigreur disparaît avec ces ingrédients.

Verser à présent l'eau fraîche et l'avocat (sans peau ni noyau) dans le bol mélangeur et lancer le programme « Soupe ».

Mélanger la ciboulette et assaisonner avec du sel et du poivre. Opération terminée. 1 ou 2 c. à s. d'huile parachèvent le goût.

Bon appétit !

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

Mousse de noix de cajou

Vous avez besoin de :

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

Préparation

Verser les noix de cajou et l'huile dans le bol mélangeur et mélanger le tout en mode manuel à petite vitesse.

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

Bon appétit !

Mousse d'amandes

Vous avez besoin de :

- 400g d'amandes
- 4 c. à s. d'huile (huile d'amandes ou de tournesol)

Préparation

Verser les amandes et l'huile dans le bol mélangeur et mélanger le tout en mode manuel à petite vitesse.

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

Bon appétit !

« Lors de la préparation de mousse de noix, vous devez pousser les noix régulièrement vers les lames à l'aide du pilon. Cette opération peut provoquer une légère hausse de température. Quelques pauses permettent de refroidir à la fois la mousse et l'appareil en cas de besoin.

(En cas de surchauffe, le mixeur s'éteint automatiquement. Il est de nouveau en état de fonctionner après 45 minutes environ.)

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

Bon appétit !

Conseil : Les différentes variétés de noix devraient être ramollies dans de l'eau fraîche 12 heures avant leur préparation. Prière de ne pas réutiliser l'eau employée à cet effet.

Pour ces recettes, vous devez utiliser votre pilon TM.
Lors de l'utilisation du pilon, maintenez en permanence le bol mélangeur fermement avec votre main libre



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

Pudding aux abricots

Vous avez besoin de :

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

Préparation

Peler les bananes et couper les abricots en deux.

Verser la banane, les abricots, le lait végétal, le sucre et le jus de citron dans le bol mélangeur et mixer le tout en mode manuel au niveau 5 pendant 10 sec. Puis continuer à mixer au niveau 10 pendant 20 sec. Ajouter à présent la farine de caroube et mélanger brièvement avec la touche Pulse.

Bien laisser refroidir le pudding au réfrigérateur. Garnir avec les amandes effilées et la mélisse citronnée avant de servir.

Bon appétit !

Crème au citron

Vous avez besoin de :

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

Préparation

Verser tous les ingrédients dans le bol mélangeur.

Appuyer à 5 reprises brièvement sur la touche Pulse, puis mixer les ingrédients en mode manuel pendant env. 45 sec. au niveau 10.

Bien laisser refroidir la crème au citron avant de servir.

Bon appétit !

Pudding aux noix

Vous avez besoin de :

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

Préparation

Avant la préparation, attendrir les noix dans de l'eau fraîche pendant 12 heures. (Prière de ne pas utiliser l'eau employée à cet effet). Verser les noix dans le bol mélangeur et les mouliner en mode manuel.

Eplucher les bananes et les ajouter avec les autres ingrédients à la farine de noix.

Lancer à présent le mode manuel au niveau 2 puis passer rapidement au niveau 10 pendant 1 minute afin de mélanger les ingrédients. Verser le pudding de noix préparé dans un plat. Bien laisser refroidir le pudding au réfrigérateur. Bon appétit !

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

Lait de noix de cajou

Vous avez besoin de :

- 100 g de noix de cajou
- 750 ml d'eau fraîche
- Du sel et un peu d'édulcorant

Préparation

Versez les noix de cajou avec de l'eau fraîche dans le bol mélangeur. Démarrez à présent le mode manuel au niveau 1 et passez après environ 5 secondes au niveau 10 et mélangez les ingrédients pendant 1 minute.

Assaisonnez en cas de besoin le lait de noix de cajou avec un peu d'édulcorant et de sel. Opération terminée.

Bon appétit !

Lait d'amandes

Vous avez besoin de :

- 100 g d'amandes pelées
- 500 ml d'eau
- Un peu d'édulcorant
- Une prise de sel

Préparation

Versez les aliments dans le bol mélangeur, démarrez à présent le mode manuel au niveau 1 et passez après environ 5 secondes au niveau 10 et mélangez les ingrédients pendant 1 minute.

Assaisonnez en cas de besoin le lait d'amandes avec un peu d'édulcorant et de sel. Opération terminée.

Bon appétit !

Conseil :

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

Lait de chanvre

Vous avez besoin de :

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

Préparation

Versez les graines de chanvre dans le bol mélangeur, démarrez à présent le mode manuel au niveau 1 et passez après environ 5 secondes au niveau 10 et mélangez les ingrédients pendant 1 minute. Opération terminée.

Bon appétit !

Conseil :

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



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

Sauce tomate

Vous avez besoin de :

- 2 tomates
- 3 abricots
- 1 petit oignon de printemps
- 2 c. à s. de jus de citron frais pressé
- 1 piment fort séché
- 1 c. à c. de sucre

Préparation

Dénoyautez les abricots. Versez tous les ingrédients dans le bol mélangeur et lancez le mode manuel au niveau 2 pendant 5 sec. Passez au niveau 10 pendant 1 minute. Opération terminée.

Assaisonnez la sauce au choix avec une prise de sel.

Bon appétit !

Sauce aux cacahuètes

Vous avez besoin de :

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

Préparation

Retirer les pépins du piment et arracher le persil des branches. Versez tous les ingrédients dans le bol mélangeur et lancez le mode manuel au niveau 2 pendant 5 sec. Passez au niveau 10 pendant 1 minute.

Saler. Opération terminée.

Bon appétit !

Sauce à la courgette

Vous avez besoin de :

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

Préparation

Peler la courgette et l'ail. Versez tous les ingrédients dans le bol mélangeur. Lancez l'opération de mixage en mode manuel au niveau 2 pendant 5 secondes. Passez à présent au niveau 10 pendant 1 minute.

Salez et poivrez. Opération terminée.

Bon appétit !

Recettes à déguster – glaces

Glace à la noix de coco et aux framboises

Vous avez besoin de :

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

Préparation

Versez tous les ingrédients dans le bol mélangeur, fermez le couvercle, enlevez le bouchon doseur et introduisez le pilon à travers l'orifice. Lancez le mode manuel pendant environ 45 secondes au niveau maximal (niveau 10).

Lors du mixage, utilisez le pilon TM pour pousser les fruits congelés de manière continue vers les lames.

Sucrez ensuite la glace selon votre goût avec un peu de stevia ou de sirop d'agave et remélangez brièvement le tout.

Bon appétit !

Glace à la pistache

Vous avez besoin de :

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

Préparation

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

Versez tous les ingrédients dans le bol mélangeur, fermez le couvercle, enlevez le bouchon doseur et introduisez le pilon à travers l'orifice. Lancez le mode manuel pendant environ 45 secondes au niveau maximal (niveau 10).

Lors du mixage, utilisez le pilon TM pour pousser les fruits congelés de manière continue vers les lames. Opération terminée.

Bon appétit !

Glace au chocolat

Vous avez besoin de :

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

Préparation

Peler les bananes et les congeler en petits morceaux. Broyer grossièrement les amandes et les verser dans un bol.

Versez tous les ingrédients dans le bol mélangeur, fermez le couvercle, enlevez le bouchon doseur et introduisez le pilon à travers l'orifice. Lancez le mode manuel pendant environ 45 secondes au niveau maximal (niveau 10).

Lors du mixage, utilisez le pilon TM pour pousser les fruits congelés de manière continue vers les lames. Opération terminée.

Agrémenter la glace crémeuse des amandes pilées.
Bon appétit !

**Pour ces recettes, vous devez utiliser votre pilon T42M.
Lors de l'utilisation du pilon, maintenez en permanence le bol mélangeur fermement avec votre main libre.**



Recettes à déguster – smoothies aux fruits

Smoothie aux fruits

Vous avez besoin de :

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

Préparation

N'utilisez que les pépins de la grenade. Epluchez l'orange à l'aide d'un économe. Versez les ingrédients dans le bol mélangeur et lancez le programme « Smoothie ». Opération terminée.

Bon appétit !

Smoothie à la Pina Colada

Vous avez besoin de :

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

Préparation

Retirez la peau de l'ananas et découpez-la en petits morceaux. Versez ceux-ci avec les autres ingrédients dans le bol mélangeur. Pour la préparation, utilisez le programme « Smoothie ». Opération terminée.

Bon appétit !

Smoothie au chocolat froid

Vous avez besoin de :

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

Préparation

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

Bon appétit !

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

Recettes à déguster – lait de soja et de sésame

Lait de soja

Vous avez besoin de :

- 150 g de graines de soja
 - 1 litre d'eau fraîche
 - Edulcorant
- (P.ex. des dates sans pépins)

Préparation

Cuisez les graines de soja pendant une heure. Versez les graines de soja avec de l'eau fraîche dans le bol mélangeur. Démarrez le programme « Soupes chaudes » ou démarrez le mixeur manuellement à une vitesse élevée pendant environ 5 minutes, puis ajouter un peu d'édulcorant. Opération terminée.

Bon appétit !

Lait de sésame

Vous avez besoin de :

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

Préparation

Versez le sésame avec les autres ingrédients dans le bol mélangeur et lancez le programme « Soupes chaudes », ou lancez le programme manuellement à une vitesse élevée pendant environ 5 minutes. Opération terminée.

Bon appétit !

Conseil : vous pouvez congeler quelques portions de graines de soja après la cuisson que vous pourrez utiliser en cas de besoin. Il est également possible de traiter les graines congelées directement.



Fiche technique du produit

panda

Tension / Fréquence	220 - 240 V / 50 - 60 Hz
Puissance	1.400 watts
Tours	1.500 tr./min. (niveau 1) - à 30.000 tr./min. (niveau H)
Courant électrique	8 ampères
Bol mélangeur	2,0 litres, plastique tritan, exempt de BPA
Température maximale	125 °C
Type de lames et matière	6 lames en acier inoxydable, HCS (Japon)
Élément de commande	Molette de sélection des programmes Temporisation manuelle Touche Pulse, écran 6 programmes automatiques
Fonctions de sécurité (voir page 5)	Sécurité anti-surchauffe, protection anti-surcharge et capteur pour le bol mélangeur
Dimensions de l'appareil	(h) 214 mm x (b) 234.5 mm x (t) 494 mm
Dimensions de l'emballage	(h) 470 mm x (b) 330 mm x (t) 300 mm
Poids de l'appareil	4,4 kg
Poids de l'appareil emballé	5 kg
Certification / norme	ITS -GS, CE, EMC, LVD, PAH
Garantie fabricant	5 ans sur le bloc moteur 2 ans sur le bol mélangeur 2 ans sur le pilon (à l'exception de la pile)
Consommation en veille	0,5 watts
Type d'utilisation	Ce mixeur a une autorisation pour un usage ménager et n'est pas adapté à un usage professionnel

Pilon T42M avec affichage de la température breveté

Couleur	Noir
Plage de mesure	0 °C - 120 °C
Dimensions du pilon	(h) 300 mm x (l) 82 mm
Dimensions de l'emballage	(h) 287 mm x (l) 118 mm x (p) 88 mm
Poids du pilon	0,12 kg
Garantie fabricant	2 ans (à l'exception de la pile)
Température max.	125 °C
Alimentation électrique	Type de pile CR 2032

Consignes d'élimination

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

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

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



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

Elimination des déchets de vieilles batteries

Reprise gratuite de vieilles batteries

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

bianco di puro GmbH & Co. KG

Maarweg 255
D-50825 Köln
Deutschland

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

Importance des symboles de batterie:



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

bianco di puro données de contact et service après-vente

données de contact

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

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

Service

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

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

bianco di puro données de contact et service après-vente

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

Index des mots-clés

Programmes automatiques	14
Programmes automatiques	13
Affichage régime	12
Touche Marche/Arrêt.....	12
Mise en marche de votre panda.....	13
Mode Basse consommation	13
Mode manuel.....	16
Touches de programmation	12
Mode Pulse	16
Nettoyage du bol mélangeur et du couvercle	19
Nettoyage du bloc moteur	19
Pilon.....	17
Sécurité anti-surchauffe	5
Protection contre les surcharges.....	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

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

Respect

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

Disposition de garantie

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

- 5 ans de garantie de fabricant sur le bloc de moteur
- 2 ans de garantie de fabricant sur le récipient de mélange
- 2 ans de garantie de fabricant sur le pilon (à l'exception de la pile)

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

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

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

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

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

L'exigence de garantie ne contient pas

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

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

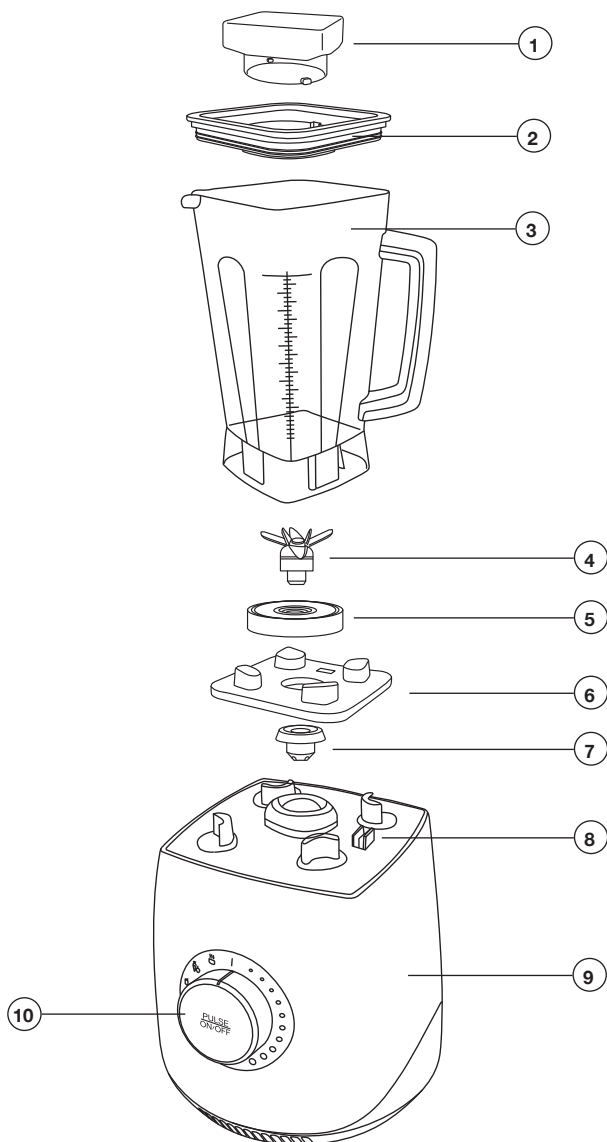
1. Son nom, adresse, numéro de téléphone
2. Numéro de séries et indication de modèle
3. Description de problème
4. Date d'achat
5. Vendeur
6. Copie du compte
7. A des dommages par le transport : Nom du service du colis et le numéro du colis

Important

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

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

Descrizione del dispositivo panda



1	Misirino
2	Coperchio guarnizione in silicone
3	Recipiente del frullatore
4	Lame
5	Supporto lame
6	Foglio di smorzamento
7	Connettore per azionamento lame
8	Bloccaggio del recipiente
9	Blocco motore
10	Scelta programmi

Indice

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO	1
PREFAZIONE.....	4
INFORMAZIONI SU QUESTE ISTRUZIONI PER L'USO.....	5
FUNZIONI DI SICUREZZA.....	5
PRECAUZIONI DI SICUREZZA	6
INDICAZIONI PER IL FUNZIONAMENTO.....	8
DISIMBALLAGGIO, CONTENUTO DELLA CONFEZIONE E MESSA IN FUNZIONE	9
REQUISITI PER IL LUOGO DI INSTALLAZIONE	10
CONNESSIONE ELETTRICA REQUIREMENTS OF THE INSTALLATION LOCATION	10
JOG DIAL ED ELEMENTO DI COMANDO	11
DESCRIZIONE DEI TASTI.....	12
USO DI panda	13
UDO DI PROGRAMMI AUTOMATICI.....	14
DESCRIZIONE DEI PROGRAMMI.....	15
USO DI NELLA MODALITÀ MANUALE	16
USO DEL Punteria T42M.....	17
INDICAZIONI DI SICUREZZA PER LA PULIZIA	18
SAFETY GUIDELINES FOR CLEANING.....	18
PULIZIA DEL RECIPIENTE (INCL. COPERCHIO), DEL PIEDE DEL MOTORE E DEL Punteria.....	19
INDICAZIONI PER LA PREPARAZIONE DEI CIBI IN GENERALE	20
RICETTE DA PROVARE: FRAPPE' VERDE	23
RICETTE DA PROVARE: ZUPPA AL POMODORO, AGLI ASPARAGI E AL CAVOLFIORE	24

Contents

RICETTE DA PROVARE: MOUSSE AGLI ANACARDI E MOUSSE ALLE MANDORLE	25
RICETTE DA PROVARE: BUDINO ALL'ALBICOCCA, CREMA AL LIMONE E BUDINO ALLE NOCI.....	26
RICETTE DA PROVARE: LATTE DI ANACARDI, LATTE DI MANDORLE E LATTE DI CANAPA.....	27
RICETTE DA PROVARE: CONDIMENTO AL POMODORO, AGLI ARACHIDI E ALLE ZUCCHINE	28
RICETTE DA PROVARE: GELATI.....	29
RICETTE DA PROVARE: FRAPPE' ALLA FRUTTA	30
RICETTE DA PROVARE: LATTE DI SOIA E LATTE DI SESAMO	31
TECHNICAL DATA	32
DISPOSAL NOTE	33
DISPOSAL OF USED BATTERIES	34
CONTATTI E SERVIZIO CLIENTI	34
INDICE ANALITICO	35
CONDIZIONI DI GARANZIA	36



Introduzione

Gentile Cliente,

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



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

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

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

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

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

Informazioni su queste istruzioni per l'uso

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

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

Precauzioni di sicurezza

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

Protezione da surriscaldamento

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

Protezione da sovraccarico

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

Sensori per il recipiente del frullatore

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

Precauzioni di sicurezza

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

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

Precauzioni di sicurezza

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



Indicazioni per il funzionamento

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

Disimballaggio, contenuto della confezione e messa in funzione

Per disimballare panda procedere come segue:

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

Avvertenza sulle etichette adesive presenti sul dispositivo e sul punteria

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

Contenuto della confezione

Il dispositivo è fornito con le seguenti componenti:

- Queste istruzioni per l'uso
- Coperchio (inclusa la guarnizione di silicone) e misurino rimovibile
- Recipiente per l'umido da 2,0 litri (modello: **solito**)
- Punteria **T42M**
- Piede del motore

Messa in funzione

 Attention:

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

Requisiti per il luogo di installazione

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

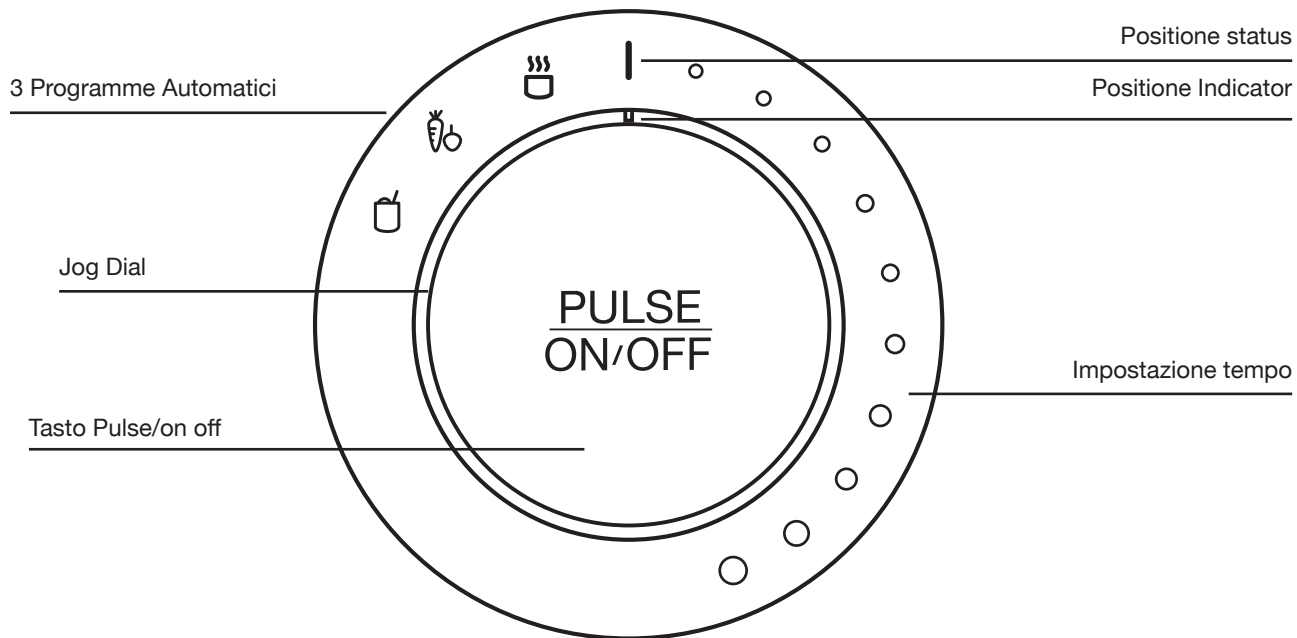
- Il dispositivo deve essere collocato su una base orizzontale piatta stabile e antiscivolo che garantisca la forza portante.
- Collocare il dispositivo in modo che non possa rovesciarsi.
- Non mettere panni sotto il dispositivo.
- Scegliere un luogo di installazione tale per cui i bambini non possano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

Connessione elettrica

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

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

Control Panel Overview



Descrizione dei tasti e del Jog-Dial

Tasto Pulse-, ON-/OFF

Con questo tasto si avvia o si termina in anticipo il programma da voi selezionato e si attiva la modalità Pulse.

Jog-Dial

Con il Jog-Dial si può selezionare uno dei tre programmi automatici oppure il livello di velocità. La posizione attuale del Jog-Dial è rappresentata dall'indicatore di posizione.

Programmi automatici

I programmi automatici contengono una determinata impostazione della durata e della velocità. Al termine del programma il motore si spegne in automatico. panda è dotato di 3 programmi automatici. Regolare il Jogdial sul programma desiderato e premere il tasto Pulse-, ON-/OFF per avviare il programma selezionato.

Uso di panda

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

Il recipiente del frullatore non è posizionato¹

Se il recipiente del frullatore non è posizionato sul blocco motore, il blocco motore si trova in modalità risparmio energia. Questa modalità è rappresentata dall'indicatore di stato che lampeggia veloce.

Modalità stand-by²

Posizionare il recipiente del frullatore sul blocco motore per attivare la modalità stand-by. Ora è possibile usare il frullatore con i 3 programmi automatici, la modalità manuale e la funzione Pulse. Nella modalità stand-by rimane accesa la luce rossa dell'indicatore di stato.

Accensione

Per poter usare panda, è necessario che il recipiente del frullatore sia correttamente posizionato sul blocco motore. Senza il recipiente, panda non si accende per motivi di sicurezza. Quando si posiziona il recipiente sul blocco motore, rimane accesa la luce rossa dell'indicatore di stato.

iPMS

Nei livelli da 1 a 5 il sistema iPMS regola il numero di giri in automatico. Questo consente di sfruttare le prestazioni del motore in modo adeguato quando si preparano mousse e o si lavorano altri ingredienti più solidi. Questa funzione è attivata nei 3 programmi automatici e anche nella modalità manuale.

Attenzione:

prima di frullare gli ingredienti, controllare che il coperchio (incl. la guarnizione di silicone e il misurino) si trovino sul recipiente del frullatore.

¹ Consumo di corrente: < 0,3 Watt

² Consumo di corrente in modalità stand-by: < 0,5 Watt







Uso di panda con i programmi automatici

Avviare un programma automatico

Per avviare un programma, il recipiente del contenitore deve essere posizionato correttamente. Selezionare con il Jog-Dial il programma che si vuole. Il programma selezionato viene segnalato dall'indicatore di posizione del Jog-Dial. Premere il tasto Pulse-, ON-/OFF per avviare il programma selezionato. Al termine del programma attivato, panda si ferma in automatico.

Attenzione: prima di frullare gli ingredienti, controllare che il coperchio (incl. la guarnizione di silicone e il misurino) si trovino sul recipiente del frullatore.

Simbolo	Programme	Andamento del programma	Durata	Indicatore di
	Zuppe calde	Livello 7 per 7 secondi, poi livello 10 per 3 secondi. Il livello 10 si mantiene fino alla fine del programma. Softstart nell'avvio del programma	04:20 Min.	si illumina di bianco
	Green Smoothie	Livello 10 per 20 sec., interruzione di 2 sec. Livello 6 per 10 sec., interruzione di 2 sec. Livello 10 per 40 sec., interruzione di 2 sec. Livello 6 per 10 sec. Softstart nell'avvio del programma	01:26 Min.	si illumina di bianco
	Fruit smoothie	Livello 10 per 8 sec., poi interruzione di 2 sec. Ripetere per 3 volte. Softstart nell'avvio del programma	00:30 Sec.	si illumina di bianco
	Modalità manuale	Impostare di persona il livello di velocità.		si illumina di bianco

Program Description

Zuppe calde

Il contenuto si riscalda a ca. 42 °C. in 4:20 min. A queste condizioni si preparano facilmente zuppe di verdure crudité (valori approssimativi, dipendono dal grado di riempimento e dalla temperatura di partenza dell'alimento).

Green Smoothie

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

Fruit Smoothie

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

Modalità manuale

Con questa modalità si può selezionare il numero di giri che si vuole tra il livello 1 (1.500 g/min.) e il livello 10 (30.000 g/min).

Indicazione

Da pag. 22 in poi ci sono alcune ricette da sperimentare.



Uso di panda in modalità manuale

Modalità manuale

Girare l'indicatore di posizione del Jog-Dial in posizione di stop. Girare il Jog-Dial più a destra per avviare la modalità manuale al livello di velocità 1. Il motore si avvia subito al livello 1. Si può cambiare la velocità a piacere dal livello 1 al livello 10 mentre il dispositivo è in funzione.

Per terminare la preparazione con modalità manuale premere il tasto Pulse-, ON-/OFF: il motore si ferma e l'indicatore di stato lampeggia in rosso. Per continuare la preparazione portare il Jog-Dial in posizione di stop, poi selezionare ancora la velocità che si vuole o un programma automatico.

La preparazione in modalità manuale si può terminare anche girando il Jog-Dial verso sinistra sulla posizione di stop. Nota bene: la modalità manuale si può terminare solo premendo il tasto Pulse-, ON-/OFF.

Modalità Pulse

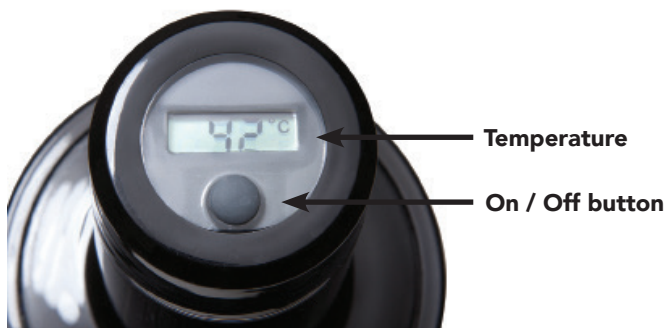
Tenendo premuto il tasto Pulse, il frullatore funziona al massimo livello di velocità. Per terminare la modalità Pulse, lasciar andare il tasto Pulse. Per poter usare la modalità Pulse, il JogDial deve essere sulla posizione di stop. Quando la modalità Pulse è attiva, rimane accesa la luce bianca dell'indicatore di stato.

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

Uso del punteria T42M

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

Panoramica



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

i Indicazione

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

Sostituzione della batteria (tipo batteria: CR 2032)

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

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

Misurino, coperchio incl. guarnizione di silicone

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

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

Indicazioni di sicurezza per la pulizia

Questo capitolo riporta indicazioni importanti per la pulizia e la manutenzione di panda.

Attenersi alle seguenti indicazioni di sicurezza prima e mentre si procede alla pulizia di panda:

- Levare la spina dalla presa di corrente prima di iniziare a pulire il dispositivo.
- Non aprire in nessun caso l'alloggiamento del dispositivo.
- Toccare i conduttori della tensione e modificare il montaggio elettrico può provocare scariche di elettricità o addirittura la morte.
- Non mettere mai la spina nell'acqua per pulirla.
- Non pulire mai la spina con un panno bagnato.
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate.

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

Pulizia del recipiente e del coperchio

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

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

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

Pulizia del piede del motore

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

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

Pulizia del punteria T42M

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

Domande e risposte sull'uso

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

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

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

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

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

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

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

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

Domande e risposte sull'uso

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

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

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

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



Ricette per il frullatore ad alta prestazione

Ricette da sperimentare - Green Smoothies

Ingredienti:

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

Preparazione

Sbucciare la banana. Tagliare la mela in quattro e rimuovere il picciolo ma non i semi. Lavare gli spinaci baby. Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente del frullatore e aggiungere l'acqua. Avviare il programma "Green Smoothie". Pronto.

Buon appetito!

Green Power Smoothie

Ingredienti:

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

Preparazione

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

Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente del frullatore e aggiungere l'acqua. Avviare il programma "Green Smoothie". Pronto.

Buon appetito!

Sweet Cherry Smoothie

Ingredienti:

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

Preparazione

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

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

Buon appetito!

Mettere nel recipiente del frullatore per prima cosa gli ingredienti morbidi come le banane e la verdura. Solo in un secondo momento aggiungere gli ingredienti duri come ad es. le carote o gli alimenti congelati (cubetti di ghiaccio o frutta).

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

Zuppa al pomodoro

Ingredienti:

- 500 g di pomodori
- 5-6 pomodori secchi
- 1 peperone rosso
- 2 arance
- 60 g di gherigli di anacardi
- 2-4 foglie di basilico
- Sale marino e pepe nero

Preparazione

Mettere gli ingredienti nel recipiente del frullatore e avviare il programma "Zuppe". Insaporire a piacere la zuppa al pomodoro con sale marino e pepe nero.
1-2 cucchiaini di olio danno più sapore.
Pronto.

Buon appetito!

Zuppa agli asparagi

Ingredienti:

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

Preparazione

Mettere le mandorle nel recipiente del frullatore e tritarle con la modalità manuale.
Aggiungere gli altri ingredienti alle mandorle trite e avviare il programma "Zuppe". La zuppa è pronta in 4:20 minuti.
Insaporire con sale e pepe a piacere e aggiungere il crescione prima di portare in tavola.
1-2 cucchiaini di olio danno più sapore.
Pronto.

Buon appetito!

Zuppa al cavolfiore

Ingredienti:

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

Preparazione

Sbucciare il cipollotto e l'aglio e tagliare il cavolfiore in pezzi grossi con un coltello.
Mettere tutti e tre nel recipiente del frullatore e amalgamarli con la modalità manuale.
Se prima li si fa arrostiti leggermente, l'aglio e il cipollotto perdono il loro sapore amaro.
Aggiungere nel recipiente l'acqua fresca e l'avocado (denocciolato) e avviare il programma "Zuppe".
Cospargere con erba cipollina e aggiungere sale e pepe per insaporire.
1-2 cucchiaini di olio danno più sapore.
Pronto.

Buon appetito!

Ricette da sperimentare: mousse agli anacardi, mousse alle mandorle

Mousse agli anacardi

Ingredienti:

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

Preparazione

Mettere nel recipiente del frullatore gli anacardi con l'olio e frullarli in modalità manuale a bassa velocità.

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

Buon appetito!

Mousse di mandorle

Ingredienti:

- 400g di mandorle
- 4 cucchiaini di olio (di mandorla o di semi di girasole)

Preparazione

Mettere nel recipiente del frullatore le mandorle con l'olio e frullarle in modalità manuale a bassa velocità.

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

Buon appetito!

Per fare la mousse di frutta secca è necessario usare il punteria per spingere la frutta secca in basso verso le lame. Questo procedimento può dare luogo a un innalzamento della temperatura nel recipiente. Fare alcune pause per lasciar raffreddare sia il contenuto del recipiente sia il dispositivo.

(In caso di surriscaldamento, il frullatore si spegne da solo. È possibile riaccenderlo dopo 45 minuti.)

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

Buon appetito!

Consiglio: I vari tipi di frutta a guscio dovrebbero essere messi in ammollo in acqua fresca per 12 ore prima di essere usati nella preparazione. Non usare più l'acqua già usata per l'ammollo.

Per queste ricette bisogna usare il punteria **T42M**.
Quando si usa il punteria, tenere fermo il recipiente del frullatore con la mano libera!



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

Budino alle albicocche

Ingredienti:

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

Preparazione

Sbucciare la banana e dividere a metà le albicocche.

Mettere la banana, le albicocche, il latte vegetale, lo zucchero e il succo di limone nel recipiente del frullatore e frullarli in modalità manuale a livello di velocità 5 per 10 secondi. Poi continuare a frullare a livello di velocità 10 per 20 secondi. Aggiungere la farina di semi di carrube e mischiare brevemente con il tasto Pulse.

Lasciar addensare il budino nel frigorifero. Guarnire con le scaglie di mandorla e la melissa officinalis prima di servire.

Buon appetito!

Crema al limone

Ingredienti:

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

Preparazione

Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente del frullatore.

Azionare 5 volte brevemente il tasto Pulse e poi la modalità manuale con livello di velocità 10 per ca. 45 sec., per amalgamare gli ingredienti.

Lasciare raffreddare la crema al limone nel frigorifero prima di servirla.

Buon appetito!

Budino alle noci

Ingredienti:

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

Preparazione

Prima di iniziare la preparazione, mettere in ammollo la frutta secca in acqua fresca per 12 ore. (Non usare più l'acqua già usata per l'ammollo). Mettere la frutta secca nel recipiente del frullatore e tritarla in modalità manuale.

Sbucciare le banane e aggiungerle con gli altri ingredienti alla farina di frutta secca.

Avviare la modalità manuale a livello di velocità 2 e dopo poco tempo alzare a livello 10 per amalgamare bene gli ingredienti. Mettere il composto finale in una scodella. Lasciar addensare il budino nel frigorifero.

Buon appetito!

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

Latte di anacardi

Ingredienti:

- 100 g di anacardi
- 750ml di acqua fresca
- Sale e un po' di dolcificante

Preparazione

Mettere gli anacardi e l'acqua fresca nel recipiente del frullatore. Avviare la modalità manuale a livello di velocità 1 e dopo ca. 5 secondi aumentare la velocità a livello 10 e frullare gli ingredienti per 1 minuto.

Insaporire il latte di anacardi con un po' di sale o e di dolcificante se lo si ritiene opportuno. Pronto.

Buon appetito!

Latte di mandorla

Ingredienti:

- 100 g di mandorle sgusciate
- 500 ml di acqua
- Un po' di dolcificante
- Una presa di sale

Preparazione

Mettere gli ingredienti nel recipiente del frullatore, avviare la modalità manuale a livello di velocità 1 e dopo ca. 5 secondi aumentare la velocità a livello 10 e frullare per 1 minuto.

Insaporire il latte di mandorla con un po' di sale o e di dolcificante se lo si ritiene opportuno. Pronto.

Buon appetito!

Consiglio:

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

Latte di canapa

Ingredienti:

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

Preparazione

Mettere i semi di canapa nel recipiente del frullatore, avviare la modalità manuale a livello di velocità 1 e dopo ca. 5 secondi aumentare la velocità a livello 10 e frullare per 1 minuto. Pronto.

Buon appetito!

Consiglio:

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

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

Condimento al pomodoro

Ingredienti:

- 2 pomodori
- 3 albicocche
- 1 cipollotto piccolo
- 2 cucchiaini di succo di limone appena spremuto
- 1 peperoncino secco
- 1 cucchiaino di zucchero

Preparazione

Togliere i noccioli dalle albicocche. Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente del frullatore e avviare la modalità manuale a livello di velocità 2 per 5 sec. Aumentare la velocità a livello 10 per 1 minuto. Pronto.

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

Buon appetito!

Condimento agli arachidi

Ingredienti:

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

Preparazione

Togliere i semi al peperone, togliere i gambi al prezzemolo. Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente del frullatore e avviare la modalità manuale a livello di velocità 2 per 5 sec. Aumentare la velocità a livello 10 per 1 minuto.

Insaporire con del sale. Pronto.

Buon appetito!

Condimento alle zucchine

Ingredienti:

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

Preparazione

Sbucciare la zuccina e lo spicchio d'aglio. Mettere gli ingredienti nel recipiente del frullatore. Frullare in modalità manuale a livello di velocità 2 per 5 secondi. Aumentare la velocità a livello 10 per 1 minuto.

Insaporire con sale e pepe. Pronto.

Buon appetito!

Ricette da sperimentare - ricette per il gelato

Gelato al cocco e lampone

Ingredienti:

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

Preparazione

Mettere gli ingredienti nel recipiente del frullatore e chiuderlo con il coperchio. Al posto del misurino inserire nell'apertura del coperchio il punteria fornito nella confezione. Avviare la modalità manuale per ca. 45 secondi al livello di velocità più alto (livello 10).

Mentre il frullatore è in funzione, usare il punteria T42M per spingere la frutta congelata verso le lame.

Dolcificare a piacere il gelato con un po' di stevia o del succo di agave e frullare ancora brevemente.

Buon appetito!

Gelato al pistacchio

Ingredienti:

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

Preparazione

Sbucciare le banane, sbucciare e togliere il nocciolo all'avocado. Tagliarli a pezzetti e metterli nel congelatore.

Mettere gli ingredienti nel recipiente del frullatore e chiuderlo con il coperchio. Al posto del misurino inserire nell'apertura del coperchio il punteria fornito nella confezione. Avviare la modalità manuale per ca. 45 secondi al livello di velocità più alto (livello 10).

Mentre il frullatore è in funzione, usare il punteria T42M per spingere la frutta congelata verso le lame.
Pronto.

Buon appetito!

Gelato al cioccolato

Ingredienti:

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

Preparazione

Sbucciare le banane, tagliarle a pezzetti e metterle nel congelatore. Tritare grossolanamente le mandorle in modalità manuale e metterle in una ciotola.

Mettere gli ingredienti nel recipiente del frullatore e chiuderlo con il coperchio. Al posto del misurino inserire nell'apertura del coperchio il punteria fornito nella confezione. Avviare la modalità manuale per ca. 45 secondi al livello di velocità più alto (livello 10).

Mentre il frullatore è in funzione, usare il punteria T42M per spingere la frutta congelata verso le lame.
Pronto.

Cospargere il gelato cremoso con le mandorle trite.

Buon appetito!

Per queste ricette bisogna usare il punteria T42M.
Quando si usa il punteria, tenere fermo il recipiente del frullatore con la mano libera!



Ricette da sperimentare - Smoothie alla frutta

Fruit Smoothie

Ingredienti:

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

Preparazione

Usare solo i noccioli della melograna. Sbucciare l'arancia con un pelapatate. Mettere gli ingredienti nel recipiente del frullatore e avviare il programma "Smoothie". Pronto.

Buon appetito!

Smoothie alla pina colada

Ingredienti:

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

Preparazione

Sbucciare l'ananas e tagliare la polpa a pezzetti. Mettere i pezzetti di ananas insieme agli altri ingredienti nel recipiente del frullatore. Usare il programma "Smoothie". Pronto.

Buon appetito!

Smoothie al cioccolato freddo

Ingredienti:

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

Preparazione

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

Buon appetito!

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

Ricette da sperimentare - latte di soia e di sesamo

Latte di soia

Ingredienti:

- 150 g di fagioli di soia
- 1 litro di acqua fresca
- Dolcificante (ad es. datteri denocciolati)

Preparazione

Far bollire i fagioli di soia per un'ora. Mettere i fagioli di soia cotti e l'acqua fresca nel recipiente del frullatore. Avviare il programma "Zuppe calde" oppure la modalità manuale al livello di velocità più alto per ca. 5 min. Alla fine insaporire con il dolcificante.

Pronto.

Buon appetito!

Latte di sesamo

Ingredienti:

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

Preparazione

Mettere il sesamo con il resto degli ingredienti nel recipiente del frullatore e avviare il programma "Zuppe calde" oppure la modalità manuale al livello di velocità più alto per ca. 5 min.

Pronto.

Buon appetito!

Consiglio: Dopo aver cotto i fagioli di soia potete congelarne una porzione di modo che siano già pronti da usare all'occorrenza. I fagioli cotti congelati si possono infatti usare direttamente per la preparazione.



Dati tecnici

panda

Tensione / frequenza	220 - 240 V / 50 - 60 Hz
Potenza	1,400 Watt
Giri	1,500 rpm (Level 1) - up to 30,000 rpm. (Level 10)
Corrente elettrica	2 Liters, TRITAN plastic, BPA-free
Temperatura max	125 °C
Materiale e tipo di lama	6 lame di acciaio inox HCS (Giappone)
Elemento di comando	Jog-Dial, Tasto Pulso, On-/Off-Button
Funzioni di sicurezza (→ vedi pag. 5)	Protezione da surriscaldamento, da sovraccarico e sensore per il recipiente
Misure dispositivo	(h) 214 mm x (b) 234.5 mm x (t) 494 mm
Midure confezione	(h) 470 mm x (b) 330 mm x (t) 300 mm
Peso dispositivo	4.4 kg
Peso confezione	5 kg
Certificazione / Standard	ITS -GS, CE, EMC, LVD, PAH
Garanzia del produttore	5 anni sul blocco motore, 2 anni su recipiente 2 anni sul punteria (esclusa la batteria)
Consumo in saving mode	< 0.3 Watt
Consumo in standby mode	< 0.5 Watt
Tipo di utilizzo	Questo frullatore dispone di un'autorizzazione per uso domestico e non è adatto per uso industriale

Punteria T42M con indicatore di temperatura brevettato

Colore	Nero
Estremi di misurazione	0 °C - 120 °C
Misure punteria	(altezza) 300 mm x (larghezza) 82 mm
Misure confezione	(altezza) 287 mm x (larghezza) 118 mm x (spessore) 88 mm
Peso punteria	0,12 kg
Garanzia del produttore	2 anni (esclusa la batteria)
Temperatura max	125 °C
Alimentazione tipo batteria:	CR 2032

Indicazioni per lo smaltimento

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

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

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

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



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

Smaltimento delle batterie usate

Gratuitous return of used batteries

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

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

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

Significato dei simboli batteria



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

bianco di puro Contatti e Servizio Clienti

Contatti

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

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

Servizio Clienti

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

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

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

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

Indice analitico

Programma automatico.....	14
Modalità stand-by	13
Numero giri.....	16
Tasto on/off.....	12
Accensione di panda.....	13
Modalità risparmio energia.....	13
Impostazioni velocità.....	16
Livelli di velocità	16
Impostazioni tempo.....	16
Modalità manuale.....	16
Tasti di programmazione	12
Modalità Pulse.....	12
Pulizia recipiente e coperchio.....	19
Pulizia piede del motore.....	19
Sensore per il recipiente.....	5
Punteria	17
Tasto PULSE	12
Protezione da surriscaldamento.....	5
Protezione da sovraccarico.....	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 Colonia	Mail	kundendienst@biancodipuro.com
Germania	Internet	www.biancodipuro.com

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

Attenzione

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

Condizioni di garanzia

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

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

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

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

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

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

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

La pretesa di garanzia non contempla

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

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

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

Importante:

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

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