

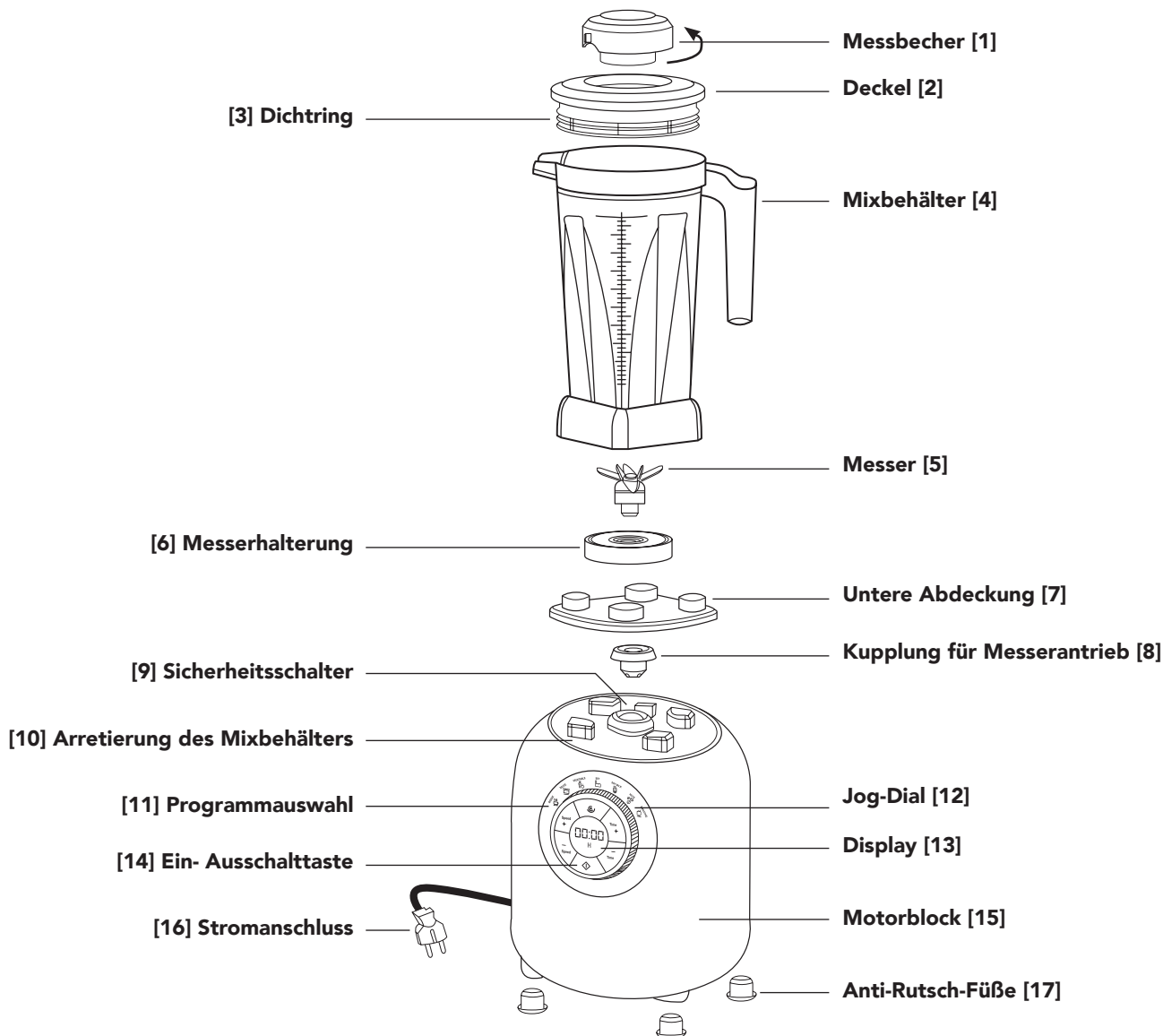
# BIANCO



**PURO 4**

**Bedienungsanleitung**

## Gerätebeschreibung



## Inhaltsverzeichnis

Gerätebeschreibung .....	2
Vorwort .....	4
Information Zu Dieser Bedienungsanleitung.....	5
Sicherheitsvorkehrungen .....	5
Auspacken.....	7
Lieferumfang .....	7
Inbetriebnahme.....	7
Anforderungen An Den Aufstellort .....	8
Elektrischer Anschluss.....	8
Jog-Dial Und Bedienelement.....	9
Bedienung Ihres Puro 4.....	10
Bedienung Des Stampfer.....	12
Programmübersicht .....	13
Messbecher, Deckel Und Dichtring .....	14
Sicherheitshinweise Zur Reinigung .....	14
Reinigung Des Mixbehälter (Inkl. Deckel) Und Motorsockel .....	15
Betriebshinweise .....	16
Technische Daten .....	17
Entsorgungshinweis .....	18
Rezepte Zum Probieren .....	19
Notizen.....	20
Kontaktdaten Und Bianco Kundendienst .....	21

## Vorwort

Sehr geehrte Kundin,  
sehr geehrter Kunde,

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



Die grünen Smoothies sind die perfekte Art einer gesunden Ernährung.

Sie liefern hochkonzentrierte Vitalstoffe in ihrer natürlichsten Form. Diese sind um ein vielfaches höher als bei herkömmlich zubereiteter Nahrung.

Mit dem BIANCO PURO sind sie im Hand umdrehen zubereitet, schmecken köstlich und versorgen Sie mit den lebenswichtigen Nährstoffen um die täglichen Herausforderungen meistern zu können.

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

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

## Information zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil Ihres BIANCO PURO's und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Geräts.

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

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

Ihres PURO's beauftragt ist.

## Sicherheitsvorkehrungen

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

- Kontrollieren Sie den PURO vor dem ersten Gebrauch auf äußere sichtbare Schäden am Gehäuse, den Anschlusskabel sowie Stecker. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Sollte Wasser oder eine andere Flüssigkeit in den Motorsockel gelangt sein, kontaktieren Sie zeitnah den Bianco Kundendienst. Ziehen Sie den Netzstecker und betreiben Sie das Gerät nicht mehr.
- Legen Sie niemals den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten, wischen Sie den Netzstecker niemals mit einem nassen oder feuchten Tuch ab. Berühren Sie niemals den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen.
- Bei Beschädigung der Anschlussleitung darf diese nur durch den Hersteller oder seinem Kundendienst ersetzt werden um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Bei Beschädigung der Anschlussleitung darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden.
- Reparaturen innerhalb der Garantiezeit dürfen nur vom BIANCO Kundendienst ausgeführt werden. Durch die unsachgemäße Reparatur können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Defekte Bauteile dürfen nur durch Original Ersatzteile ausgetauscht werden, denn nur bei den originalen Teilen ist gewährleistet, dass die Sicherheitsanforderungen erfüllt werden.

## Sicherheitsvorkehrungen

- Kinder und gebrechliche Personen müssen bei der Handhabung des PURO's stets durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden. Bewahren Sie das Gerät und den Mixaufsatz stets an einem für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Die Zuleitung immer am Anschlussstecker aus der Steckdose und nicht am Netzkabel ziehen.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nirgendwo hängen bleibt und zum Fall des Gerätes oder Personen führen kann.
- Fassen Sie niemals während des Betriebes mit Ihren Händen in den Mixbehälter, da erhebliche Verletzungen entstehen können.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit dem originalen Mixbehälter.
- Befüllen Sie den Mixbehälter nur bis zur max. Markierung auf.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit einem gefüllten Mixbehälter.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in direkter Sonneneinstrahlung oder in unmittelbarer Nähe anderer Hitzequellen.
- Achten Sie beim Betrieb darauf dass der Deckel inkl. Dichtring und Messbecher den Mixbehälter korrekt verschließt.
- Trennen Sie immer das Netzkabel wenn Sie bewegliche Teile reinigen.
- Achten Sie beim reinigen des Mixbehälter auf den Messereinsatz, da durch die scharfen Messer Verletzungsgefahr besteht.
- Versuchen Sie nicht die Messer des Mixbehälters zu lösen, da diese fest mit dem Gerät verbunden sind.
- Lassen Sie das Gerät während dem Betrieb niemals unbeaufsichtigt.

## Auspacken

Zum Auspacken des PURO's gehen Sie bitte wie folgt vor:

- entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton
- entfernen Sie alle Verpackungsteile
- entfernen Sie eventuelle Aufkleber am Gerät, jedoch nicht das Typenschild!

## Lieferumfang

Das Gerät wird mit folgenden Komponenten geliefert:

- dieser Bedienungsanleitung
- Deckel mit integriertem Messbecher
- Mixbehälter
- Stampfer mit patentierter Temperaturanzeige
- Motorsockel

## Inbetriebnahme

**Vorsicht:**

- Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten.
- Beachten Sie die auf Seite 5 und 6 genannten Sicherheitsvorkehrungen.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden, denn es besteht Erstickungsgefahr.

## Anforderungen an den Aufstellort

**Für den sicheren und fehlerfreien Betrieb Ihres PURO's muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:**

- das Gerät muss auf einer waagerechten, flachen, festen und rutschfesten Unterlage stehen die die Tragkraft gewährleistet,
- achten Sie darauf dass das Gerät nicht umfallen kann,
- legen Sie kein Tuch unter das Gerät,
- wählen Sie den Aufstellort so aus, das Kinder nicht mit dem Gerät spielen oder hinein fassen können und nicht am Kabel des Gerätes ziehen können,
- das Gerät nur in Innenräume aufstellen und nicht im freien betreiben.

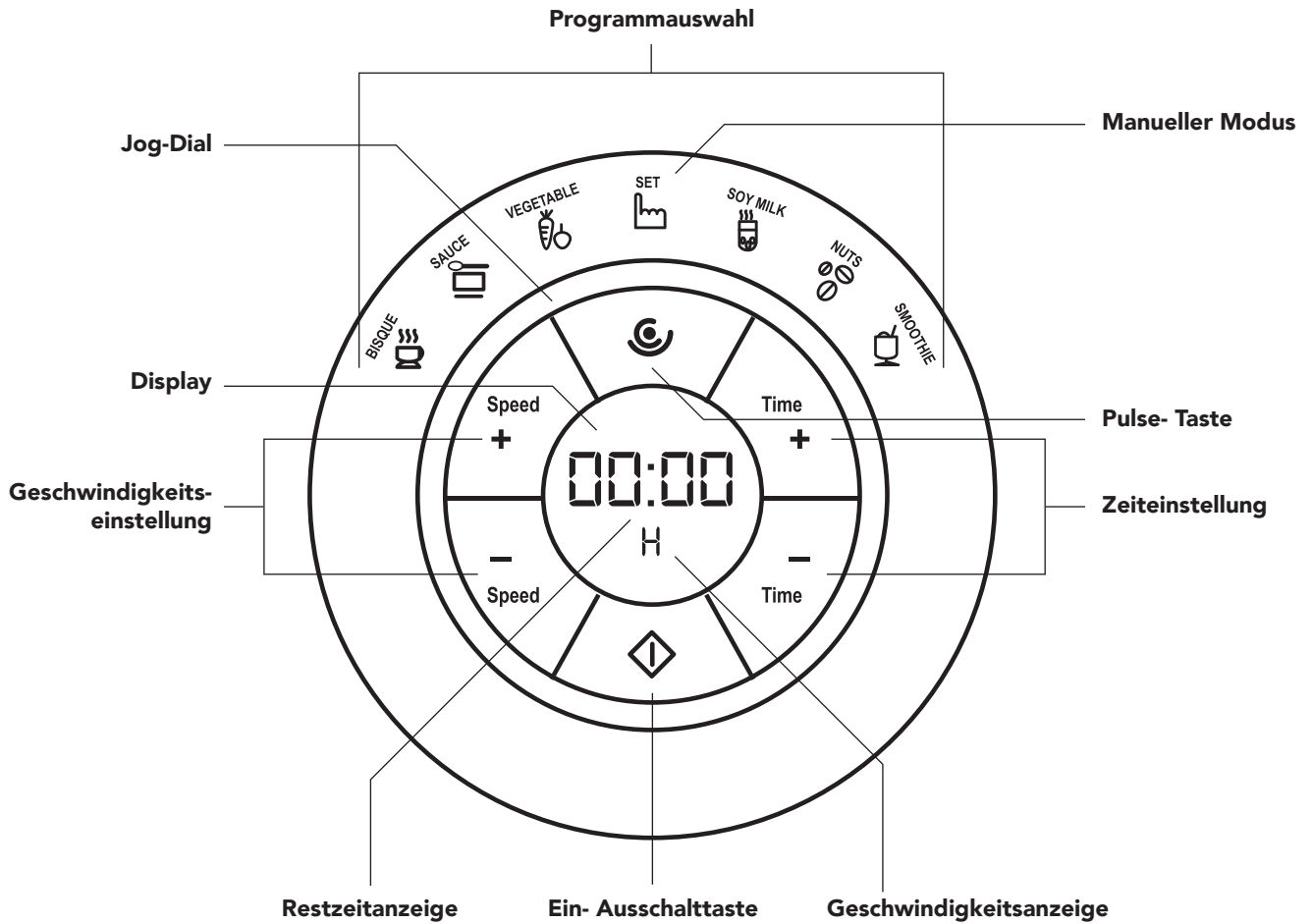
## Elektrischer Anschluss

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

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



# Jog-Dial und Bedienelement




## Bedienung Ihres PURO 4

Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose mit den entsprechenden Elektrowerten an. Diese finden Sie auf dem Typenschild auf der Geräterückseite. Vergewissern Sie sich das der Netzstecker richtig in der Steckdose eingesteckt ist.

### Energiesparmodus

Um das Gerät einzuschalten stellen Sie den Mixbehälter (Abb.[4], Seite 2) auf die Arretierung (Abb.[10], Seite 2), dadurch schaltet sich das Display für 1 Sekunde ein und wechselt dann automatisch in den Energiesparmodus<sup>1</sup>. In diesem Modus ist das Display ausgeschaltet, nur die Ein- Ausschalttaste (Abb. [14] Seite 2) leuchtet rot.

### Bereitschaftsmodus

Um das Gerät aus dem Energiesparmodus in den Bereitschaftsmodus zu versetzen, müssen Sie lediglich eine Taste auf dem Bedienfeld drücken, oder das Jog-Dial drehen. Achten Sie darauf dass der Mixbehälter korrekt aufgesetzt wurde. In diesem Modus zeigt das Display „00:00“ Minuten an und die Geschwindigkeitsstufe steht auf „3“ und auf dem Bedienfeld leuchten alle Symbole und  blinkt.

*Ihr PURO wechselt nach 3 Minuten Inaktivität automatisch vom Bereitschaftsmodus in den Energiesparmodus.*

### Starten eines Automatikprogramms

Um ein Programm zu starten muss sich Ihr PURO im Bereitschaftsmodus befinden. Wählen Sie mit dem Jog-Dial ihr gewünschtes Programm aus, Ihre Programmauswahl wird durch ein blinkendes Symbol angezeigt. Durch drücken der Ein- Ausschalttaste wird das Programm gestartet, im Display können Sie den Ablauf des Programms verfolgen (Abb. [13], Seite 2). Nach Beendigung des Programms stoppt Ihr PURO automatisch.

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

### Ein- Ausschalttaste



Mit dieser Taste werden die Automatikprogramme gestartet, die Sie zuvor mit dem **Jog-Dial** ausgewählt haben. Beim Programmstart leuchtet diese Taste Grün. Durch das erneute drücken der Ein- Ausschalttaste wird das Programm vorzeitig beendet.

<sup>1</sup>Stromverbrauch im Energiesparmodus 0,339 Watt

## Bedienung Ihres PURO 4

### Manueller-Modus-(Set-Mode)



Blinkt das Symbol, so ist dieser Modus aktiv. In diesem Modus können Sie die Geschwindigkeit durch drücken der (**SPEED +**) und (**SPEED -**) Taste einstellen. Durch drücken der (**TIME +**) oder (**TIME -**) Taste können Sie die Laufzeit einstellen. Während des Betriebes im manuellen Modus leuchtet das Set-Mode Symbol dauerhaft. Durch drücken der Ein- Ausschalttaste startet der manuellen Modus mit den von Ihnen gewählten Einstellungen.

### Pulse-Taster / Pulse Modus



Mit der Taste startet Ihr PURO in der maximalen Geschwindigkeitsstufe. Sie müssen während des Betriebes im PULSE-Modus diese Taste gedrückt halten. Beim Loslassen der Taste stoppt Ihr PURO automatisch. Im Display wird beim PULSE-Modus „88:88“ und „H“ angezeigt.

### Zeiteinstellung

Wenn die voreingestellte Laufzeit weniger als 1 Minute beträgt, wird durch drücken der (**TIME +**) oder (**TIME -**) Taste die Laufzeit im 5-Sekundentakt eingestellt. Wenn die Laufzeit mehr als 1 Minute beträgt so wird die Zeit im 10-Sekundentakt eingestellt. Durch das gedrückt halten der jeweiligen Time-Taste wird die Laufzeiteinstellung beschleunigt. Die maximale Laufzeit beträgt 30 Minuten, wenn die Laufzeit auf 00:00 steht, ist das Mixen nur im PULSE-Modus möglich. Während des Mixen mit einer voreingestellten Laufzeit, ist es weiterhin möglich diese mit den Tasten (**TIME +**) und (**TIME -**) anzupassen (nur im manuellen Modus möglich).

### Geschwindigkeitseinstellungen

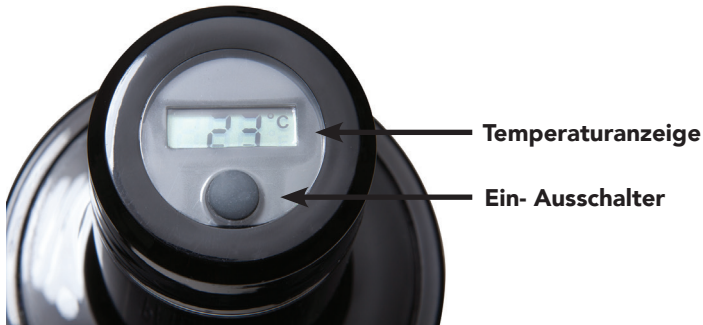
Die Geschwindigkeit kann von Stufe 1 bis Stufe 10 (H) eingestellt werden. Das Display zeigt die Stufen wie folgt an: „1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, H“.

Die Geschwindigkeit stellen Sie durch das drücken der (**SPEED +**) und (**SPEED -**) Taste ein. Die Geschwindigkeit kann im manuellen Modus auch während des Betriebes geändert werden.

## Bedienung des Stampfer

Verwenden Sie nur den mitgelieferten Stampfer und keine anderen Gegenstände, um den Mixinhalt nach unten auf die Messer zu drücken. Je weniger Wasser Sie verwenden umso mehr müssen Sie mit dem Stampfer arbeiten. Sollten Sie andere Gegenstände verwenden, kann das Gerät einen irreparablen Schaden nehmen.

### Übersicht



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

Mit der integrierten Temperaturanzeige können Sie die schonende Zubereitung Ihrer Nahrung kontrollieren.

### Um die Temperatur im Mixbehälter zu messen gehen Sie wie folgt vor

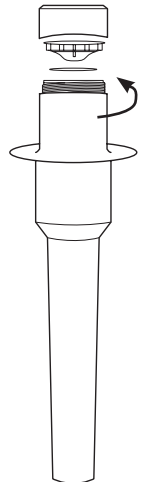
- Schalten Sie den Stampfer mit der Ein- Ausschalttaste ein
- Nehmen Sie den Messbecher vom Deckel ab, lassen Sie den Deckel auf dem Mixbehälter
- Halten Sie nun den Stampfer durch die Öffnung in den Mixbehälter

### Batteriewechsel

Batterietyp CR 2032

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

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



## Programmübersicht

Um das voreingestellte Programm zu verwenden muss Ihr PURO im Bereitschaftsmodus sein und der Mixbehälter muss auf dem Motorsockel stehen, nun können Sie durch drehen des Jog-Dial Ihr gewünschtes Programm auswählen. Das ausgewählte Programm wird durch blinken des Symbols angezeigt. Nun können Sie mit der Ein- Ausschalttaste das Programm starten. Ihr PURO führt das Programm nun wie unten beschrieben automatisch durch und geht nach Beendigung selbständig in den Bereitschaftsmodus.

Möchten Sie das Programm vorzeitig beenden, so drücken Sie die Ein- Ausschalttaste.

Symbol	Programm	Programmablauf	Display
	Bisque (Suppe)	Stufe 7 in 5 Sekunden, dann Stufe H in 5-10 Sekunden. Stufe H wird bis zum ende des Programmes beibehalten. Gesamtlaufzeit: 8:00 Minuten	Time Display Speed Display
	Sauce (Soßen)	Stufe 8 für 2 Sekunden und 1 Sekunde Stopp. Insgesamt 5 Wiederholungen. Dann Stufe H für 45 Sekunden. Gesamtlaufzeit: 1:00 Minute	Time Display Speed Display
	Vegetable (Gemüse)	Stufe H für 30 Sekunden, 2 Sekunden Stopp, Stufe 6 für 10 Sekunden, 2 Sekunden Stopp, Stufe H für 60 Se- kunden, 2 Sekunden Stopp, Stufe 6 für 10 Sekunden. Gesamtlaufzeit: 1:56 Minuten	Time Display Speed Display
	Soy Milk (Soja Milch)	Beschleunigt auf Stufe 5 in 5 Sekunden, Stufe 5 für 25 Sekunden, dann Stufe 8 für 30 Sekunden, Stufe H bis zum ende der Laufzeit. Gesamtlaufzeit: 6:00 Minuten	Time Display Speed Display
	Nuts (Nüsse)	Stufe 5 für 5 Sekunden, dann Stufe 8 für 2 Sekunden und 1 Sekunde Stopp, 10 Wiederholungen. Gesamtlaufzeit: 0:35 Sekunden	Time Display Speed Display
	Smoothies	Stufe H für 8 Sekunden, dann 2 Sekunden Stopp, 3 Wiederholungen. Gesamtlaufzeit: 0:30 Sekunden	Time Display Speed Display

## Messbecher, Deckel und Dichtring

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

Den Dichtring können Sie zur leichteren Reinigung vom Deckel entfernen. Achten Sie bitte darauf, den Dichtring nach der Reinigung wieder an den Deckel anzubringen!

## Sicherheitshinweise zur Reinigung

Dieses Kapitel enthält wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege Ihres PURO's.

Beachten Sie **folgende Sicherheitshinweise**, bevor und während Sie mit der Reinigung ihres PURO's beschäftigt sind:

- **ziehen Sie den Netzstecker vor dem Reinigen aus der Steckdose!**
- **öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes,**
- **werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische Aufbau verändert kann dies zu einen elektrischen Schlag oder sogar zum Tode führen,**
- **legen Sie niemals den Netzstecker zur Reinigung ins Wasser,**
- **reinigen Sie den Netzstecker niemals mit einem nassen Tuch,**
- **berühren Sie den Netzstecker niemals mit nassen Händen.**

## Reinigung des Mixbehälter (inkl. Deckel) und Motorsockel

### Reinigung des Mixbehälter und Deckel

**Vorsicht bei der Reinigung:** Die Messer sind sehr scharf!  
Der Mixbehälter gehört nicht in die Geschirrspülmaschine!

- Der Mixbehälter kann unter fließendem Wasser mit einer Spülbürste oder einem Spülschwamm gereinigt werden, verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernde Reinigungs- und Lösungsmittel.
- Reinigen Sie den Mixbehälter mit einem milden Reinigungsmittel (Spülmittel) oder füllen Sie 2 Tassen Wasser in den Mixbehälter, geben Sie etwas Spülmittel dazu, schließen Sie den Deckel (inkl. Messbecher und Dichtring) und betätigen mehrmals die PULSE- Taste.
- Reinigen Sie den Mixbehälter immer direkt nach jedem Gebrauch.
- Versuchen Sie nicht die Messer des Behälters zu lösen, diese sind fest durch den Hersteller am Mixbehälter montiert.

Nach der Reinigung können Sie den Mixbehälter zum trocknen auf den Kopf stellen

Wenn Sie den Mixbehälter auf den Kopf stellen, entfernen Sie bitte das restliche Wasser mit einem trocknen Tuch damit sich kein Rost an den metallischen Teilen bildet

***Achten Sie beim aufsetzen des Mixbehälters auf den Motorsockel das die Kontakte richtig trocken sind.***

### Reinigung des Motorsockels

- reinigen Sie den Motorsockel mit einem weichen angefeuchteten Tuch,
- benutzen Sie keine aggressiven Putz- und Lösungsmittel,
- tauchen Sie den Motorsockel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten (Kurzschlussgefahr),
- spülen Sie den Motorsockel niemals unter fließendem Wasser ab (Kurzschlussgefahr).

***Sollte Wasser in den Motorsockel gelangt sein kontaktieren Sie umgehend den BIANCO Kundendienst.***

## Betriebshinweise

- Der Motor Ihres PURO's ist mit einer Temperaturüberwachung ausgestattet. Wenn der Motor aufgrund zu fester Lebensmittel, zu wenig Flüssigkeit oder sich die Messer zu langsam drehen, besteht die Gefahr einer Überhitzung. Sollte sich der Motor aufgrund dessen ausschalten, so aktiviert sich der Überhitzungsschutz Ihres PURO's. Lassen Sie Ihren PURO für ca. 45 Minuten an einer gut belüfteten Stelle abkühlen, danach können Sie mit Ihrem PURO wieder wie gewohnt weiter verfahren.
- Halten Sie während der Benutzung Ihres PURO's den Deckel immer geschlossen. Damit vermeiden Sie eventuelle Verbrühungen und Spritzer von heißen Lebensmitteln.
- Greifen Sie während des Betriebes niemals mit den Händen in den Mixbehälter um Verletzungen zu vermeiden. Tauchen Sie während des Betriebes keine Gegenstände in den Mixbehälter, da sonst der Motor, die Messer und weitere Teile des Gerätes zerstört werden können. Ausnahme ist der Stampfer, da dieser durch die Messbecheröffnung (Abb. [1], Seite 2) nicht mit den Messern in Berührung kommen kann.
- Wenn Sie heiße Getränke, Soja Milch oder Suppen zubereiten, achten Sie besonders darauf das der Deckel gut verschlossen ist und dass Ihr PURO sicher aufgestellt ist. Es ist ratsam erst mit einer geringen Geschwindigkeitsstufe zu beginnen und diese nach und nach zu erhöhen. Alternativ können Sie den PULSE-Modus verwenden oder eines der Automatikprogramme (Suppen, Sauce oder Sojamilch, siehe Seite 13)
- Wenn Sie Soßen (bsp. Mandelsoße, Marmelade) zubereiten möchten, führen Sie je nach Härtegrad der Zutaten diese in 2 bis 3 Schritten hinzu. Die Menge sollte nicht zu gering sein, aber auch nicht zu viel. Zu viele Zutaten in einem Arbeitsgang kann zur Überhitzung und zur automatischen Abschaltung des Motors führen. In diesem Fall warten Sie wie oben beschrieben bis das Gerät wieder abkühlt ist.
- Füllen Sie immer erst flüssige und weiche Zutaten in den Mixbehälter ein und erst danach die härteren Zutaten wie z.B. Eiswürfel, Blattgrün, etc.
- Ist das ausgewählte Programm oder der manuelle Modus beendet, warten Sie mit der Entnahme des Mixbehälter solange bis sich die Messer nicht mehr bewegen/drehen, anderenfalls kann die Kupplung Schaden nehmen.
- Steigt ein angesengter Geruch aus dem Motorblock, stoppen Sie sofort das Gerät und trennen Sie die Stromverbindung. Der Geruch kann durch Abrieb des Gummilagers der Kupplung entstehen, wenn dieser nicht korrekt Montiert wurde. Kontaktieren Sie in diesem Fall bitte umgehend den Bianco Kundenservice.
- Bei der Zubereitung mit dicken und klebrigen Zutaten, wie z.B. Teig, kann es vorkommen dass sich der Motor und die Messer im Leerlauf drehen, dass liegt daran das sich in den Zutaten eine Luftblase gebildet hat, stoppen Sie das Programm und entfernen Sie nur den Messbecher. Durch diese Öffnung können Sie mit Hilfe des beiliegenden Stampfers diese Luftblase entfernen. Setzen Sie den Messbecher wieder ein und fahren Sie mit der Zubereitung fort.



## Technische Daten

### PURO 4

<b>Spannung / Frequenz</b>	220 - 240 V / 50 Hz - 60 Hz
<b>Leistung</b>	1680 Watt
<b>elektrischer Strom</b>	8 Ampere
<b>Volumen des Mixbehälter</b>	2.0 Liter
<b>Max. Temperatur</b>	125 °C
<b>Messerart und Material</b>	HCS (Japan)
<b>Bedienelement</b>	Jog-Dial manuelle Zeiteinstellung Pulse-Taste, Display 6 Automatikprogramme
<b>Sicherheit</b>	Dreifache Sicherheitsfunktionen
<b>Geräteabmessung</b>	(h) 540 mm x (b) 220 mm x (t) 220 mm
<b>Verpackungsabmessung</b>	(h) 435 mm x (b) 310 mm x (t) 267 mm
<b>Gerätegewicht</b>	5 kg
<b>Verpackungsgewicht</b>	6,6 kg
<b>Zertifikation / Standard</b>	ITS -GS, CE, EMC, CB, LVD, CCC, PAH
<b>Herstellergarantie</b>	2 Jahre
<b>Verbrauch in Standby</b>	0,339 Watt

### Stampfer mit patentierter Temperaturanzeige

<b>Farbe</b>	Schwarz
<b>Messbereich</b>	0 °C - 120 °C
<b>Geräteabmessung</b>	(h) 325 mm x (b) 82 mm
<b>Verpackungsabmessung</b>	(h) 362 mm x (b) 118 mm x (t) 88 mm
<b>Gewicht</b>	0,16 kg
<b>Herstellergarantie</b>	2 Jahre
<b>Max. Temperatur</b>	125 °C
<b>Stromversorgung</b>	Batterietyp CR 2032

## Entsorgungshinweis



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

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

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

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

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

## Rezepte zum Probieren

Die Herstellung grüner Smoothies ist eigentlich so einfach, dass sich genaue Anweisungen bzw. Rezepte erübrigen. Aber anfangs mag es einige Unsicherheiten geben, deshalb möchten wir Ihnen hier verschiedene Möglichkeiten und Rezepte vorstellen. Fühlen Sie sich aber frei, diese Rezepte nur als Anregungen zu sehen und nach Belieben abzuwandeln. Wenn Sie einfach grünes Blattgemüse, frische Früchte und Wasser kombinieren, können Sie Ihre ganz eigenen Geschmackskombinationen entdecken!

### Sweet Apple Smoothie

- 1 reife Banane (ohne Schale)
- 2 Handvoll Babyspinat
- grün einer Möhre
- 2 süße Äpfel
- 4 Kohlrabiblätter
- ½ Liter Wasser

### Sweet Cherry Smoothie

- 1 Mango (ohne Kern)
- 14 Kirschen (entsteint)
- 2 Nektarinen (ohne Kern)
- 250gr Feldsalat
- ½ bunt Petersilie
- ½ geschälte Zitrone
- ½ Liter Wasser

### Kids Peach Smoothie

- ½ Ananas
- 1 Pfirsich (ohne Kern)
- ½ Römersalat
- 4 Pfefferminzblätter
- 2 EL Agavendicksaft (roh)
- ½ Liter Wasser

**Füllen diese Zutaten in den Mixbehälter und benutzen Sie das Programm „Smoothies“**

### Grüne Suppenpower

- ½ Avakado
- 1 rote Paprika
- 1 Stange Staudensellerie
- ½ Bund Schnittknoblauch
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 3 Tomaten
- 3 Stengel Basilikum
- grün einer Frühlingszwiebel
- 1 Prise Salz
- ½ Liter Wasser

**Füllen Sie diese Zutaten in den Mixbehälter und benutzen Sie das Programm „Vegetables“**



## Kontaktdaten und Bianco Kundendienst

### Unsere Kontaktdaten

Bianco GmbH & Co. KG  
Heinrich-Rohlmann-Str. 10  
50829 Köln  
Deutschland

Telefon: +49 221 70 99 85 00  
Fax: +49 221 70 99 85 06  
Mail: [info@bianco-power.com](mailto:info@bianco-power.com)

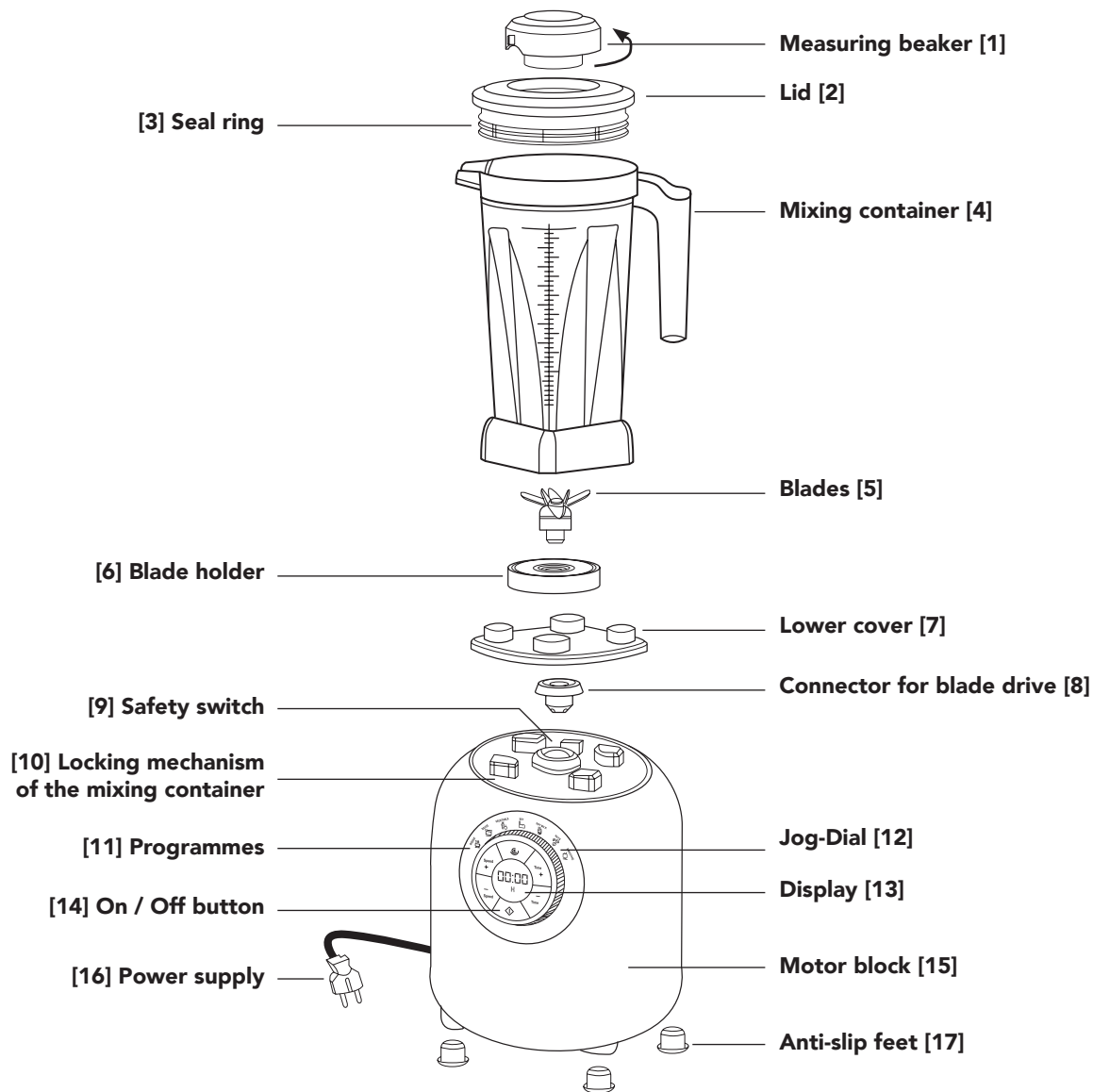
Besuchen Sie uns auch im Internet unter [www.bianco-power.com](http://www.bianco-power.com)

### So erreichen Sie unseren Kundendienst:

Telefon: +49 221 70 99 85 05  
Fax: +49 221 70 99 85 06  
Mail: [kundendienst@bianco-power.com](mailto:kundendienst@bianco-power.com)

Copyright © Bianco GmbH & Co. KG, 2012

## Description



## Contents

Description.....	2
Introduction.....	4
Information About This User Manual.....	5
Safety Precautions .....	5
Unpacking .....	7
Contents.....	7
Start-Up.....	7
Requirements of the Installation Location.....	8
Electrical Connection .....	8
Jog-Dial and Control Panel.....	9
Operating Your Puro 4.....	10
Operating the Tamper .....	12
Programme Summary .....	13
Measuring Beaker, Lid and Seal Ring .....	14
Safety Guidelines or Cleaning .....	14
Cleaning The Mixing Container (Inc. Lid) and Motor Base .....	15
Operating Notes.....	16
Technical Data .....	17
Disposal Note .....	18
Recipes to Try.....	19
Notes.....	20
Contacts and Bianco Customer Service .....	21

## Introduction

Dear Customer

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



The green smoothies are the perfect way for healthy nutrition.

They deliver highly concentrated vital materials in their most natural style. These are many times higher than in conventionally prepared food.

With the BIANCO PURO they are prepared in no time, taste delicious and supply you with essential nutrients to master the daily challenges.

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

*We now hope you enjoy your new path to healthy nutrition.*



## Information about this User Manual

This user manual is part of your BIANCO PURO and provides important information for start-up, safety, proper use and maintenance of your device.

The user manual must always be available with the device. It must be read by every user who deals with start-up, operation, cleaning and maintenance of your PURO.

## Safety Precautions

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

- Check the PURO before the first use for externally visible damage of the housing, electrical connection as well as the power plug. Do not operate a damaged device.
- If water or another fluid has entered the motor base, contact your Bianco service soon. Disconnect the power plug and do not operate the device any more.
- Never place the power plug in water or other fluids, never wipe the power plug with a wet or moist cloth. Never touch the power plug with wet or moist hands.
- In case of damage to the power supply cord, it must be replaced only by the manufacturer or a service agent to avoid a hazard.
- In case of damage to the power supply cord, the device must not be operated.
- Repairs within the warranty period must only be carried out by the BIANCO customer service. Incorrect repairs can lead to considerable hazards for the user. In addition the warranty is voided.
- Defective parts must only be replaced with original parts, because only original parts ensure that the safety requirements are fulfilled.

## Safety Precautions

- Children and frail persons must always be supervised by a person responsible for their safety, when using the PURO. Always store the device and the mixer attachment in a place inaccessible to children.
- Always disconnect the power cord by pulling the plug from the power socket, not by pulling the power cord.
- Make sure that the power cable is not caught anywhere, causing the fall of the device or persons.
- Never put your hands in mixing container during operation. It will cause injuries.
- Operate the device only with the original mix container.
- Don't fill the mixing container above the max. marking.
- Operate the device only with a filled mix container.
- Do not operate the device in direct sunlight or near other heat sources.
- Make sure during operation that the lid inc. seal ring and measuring beaker correctly close the mix container.
- Always disconnect the power cable when cleaning moving parts.
- Pay attention to the blade unit during cleaning, since the sharp blades are a risk of injury.
- Do not try to dismantle the blades from the mixing container, since they are fixed to the device.
- Never leave the device without supervision during operation.

## Unpacking

Please proceed as follows to unpack your PURO:

- remove the device from the carton
- remove all packing material
- remove any labels on the device, but not the type plate!

## Contents

The device is delivered with the following components:

- this user manual
- lid with integrated measuring beaker
- mix container
- tamper with patented temperature gauge
- motor base

## Start-up

### **Attention:**

- During the start-up of the device personal injury or property damage can occur.
- Observe the safety precautions on page 5 and 6.
- Packing materials must not be used to play with, because there is danger of suffocation.

## Requirements of the Installation Location

**For the safe and faultless operation of your PURO the installation location must fulfil the following conditions:**

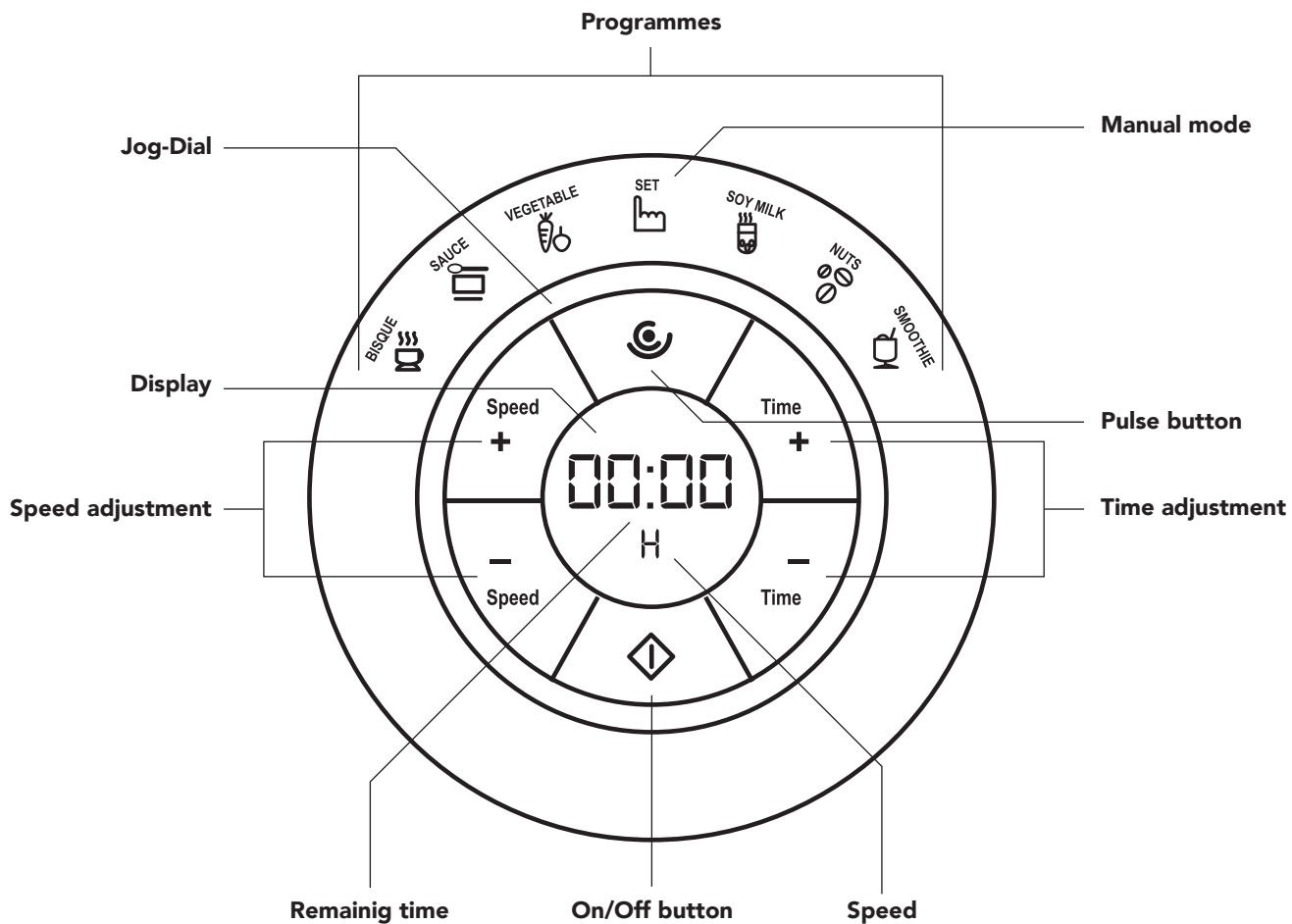
- The device must be placed on a level, flat, solid and nonslip surface that ensures the load capacity.
- Take care that the device cannot fall over,
- Do not place a cloth under the device,
- Choose the installation location so that children cannot play with the device or reach into it and cannot pull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

## Electrical Connection

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

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

## Jog-Dial and Control Panel




## Operating your PURO 4

Connect the device to a power socket with the correct electric specifications. You can find them on the type plate on the bottom of the device. Make sure that the power plug is properly inserted into the power socket.

### Energy Saving Mode

To switch on the device, place the mixing container (Fig.[1], page 2) on the locking mechanism (Fig.[10], page 2), this switches the display on for 1 second and then automatically changes into the energy saving mode<sup>1</sup>. In this mode the display is switched off, only the On/Off button (Fig. [14] page 2) is lit red.

### Standby Mode

You only have to press a button on the control panel or turn the jog-dial to switch the device from energy saving mode to standby mode. Make sure that the mixing container is put on properly. In this mode the display shows „00:00“ minutes and the speed is set to “3” and all symbols on the control panel are lit and  flashes.

*Your PURO automatically changes from standby mode to energy saving mode after 3 Minutes of inactivity.*

### Start of an Automatic Program

To start a program your PURO must be in standby mode. Now choose a program with the jog-dial, your choice of program is shown by a flashing symbol. By pressing the On/Off switch the program is started, you can follow the progress of the program on the display (Fig. [13], page 2). After the end of the program your PURO stops automatically.

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

### On/Off switch



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

<sup>1</sup>Power consumption in energy saving mode 0.339 Watt

## Operating your PURO 4

### Manual Mode (Set Mode)



If the symbol flashes this mode is active. In this mode you can adjust the speed by pressing the **(SPEED +)** and **(SPEED -)** button. By pressing the **(TIME +)** or **(TIME -)** button you can adjust the runtime. During operation in manual mode the set mode symbol lights up permanently. By pressing the On/Off button the manual mode starts with the chosen settings.

### Pulse Button/ Pulse Mode



With this button your PURO starts with the maximum speed level. During operation in PULSE mode you must keep this button pressed. Your PURO stops automatically when the button is released. In PULSE mode „**88:88**“ and „**H**“ are shown on the display.

### Time Adjustment

If the preset runtime is less than 1 minute, the runtime can be set in 5 second intervals by pressing the **(TIME +)** or **(TIME -)** button. If the runtime is more than 1 minute the time is set in 10 second intervals. By keeping the particular button pressed the setting of the runtime is accelerated. The maximum runtime is 30 minutes, if the runtime is set to **00:00**, mixing is only possible in PULSE mode. During mixing with a preset runtime it is still possible to adjust the time with the buttons **(TIME +)** and **(TIME -)** (only in manual mode).

### Speed Adjustment

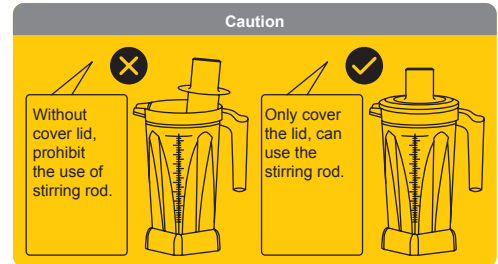
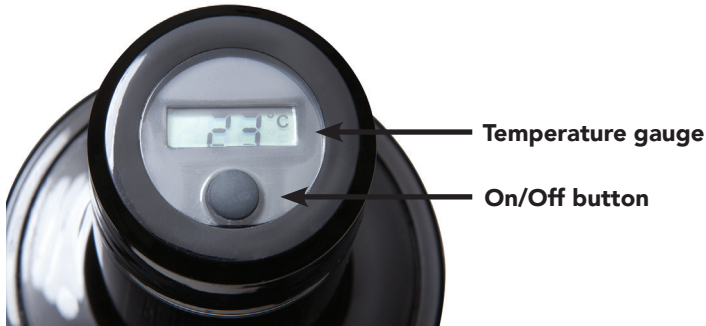
The speed can be set from level 1 to level 10 (H). The display shows the levels as follows: „1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, H“.

Set the speed by pressing the button **(SPEED +)** and **(SPEED -)**. In manual mode the speed can also be set during operation.

## Operating the tamper

Use only the provided tamper and **NO OTHER** objects to press the mixing content towards the blades. The less water you use, the more you have to work with the tamper. If you use other objects, the device can be damaged irreparably.

### Overview



With the aid of the tamper you can remove any air bubbles, e.g. when preparing dough, in the mixing container, without touching the blades.

With the integrated temperature gauge you can make sure your foods are prepared gently.

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

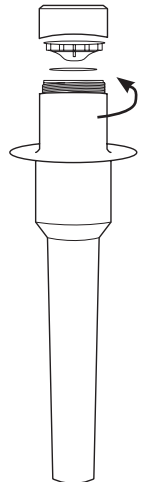
- Switch on the tamper with the On/Off button
- Take the measuring beaker off the lid, leave the lid on the mixing container
- Now hold the tamper into the mixing container through the opening.

### Changing the Battery

Battery type CR 2032

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

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











## Programme Summary

To use your preset program your PURO must be in standby mode and the mixing container must be placed on the motor base, you can now choose a program by turning the jog-dial. The chosen program is shown by the flashing of the symbol. You can now start the program with the On/Off button. Your PURO now automatically carries out the program as described below and enters standby mode after the end.

Press the On/Off button, if you want to end the program prematurely.

Symbol	Programm	Programmablauf	Display
	Bisque Soup	Level 7 in 5 seconds, then level H in 5-10 seconds. Level H is kept to the end of the programme Total runtime: 8:00 minutes	Time Display Speed Display
	Sauce	Level 8 for 2 seconds and 1 second stop. In total 5 repetitions. Then level H for 45 seconds. Total runtime: 1:00 minute	Time Display Speed Display
	Vegetable	Level H for 30 seconds, 2 seconds stop, level 6 for 10 seconds, 2 seconds stop, level H for 60 seconds, 2 seconds stop, level 6 for 10 seconds. Total runtime: 01:56 minutes	Time Display Speed Display
	Soy Milk	Accelerates to level 5 in 5 seconds, level 5 for 25 seconds, then level 8 for 30 seconds, level H until the end of the runtime. Total runtime: 06:00 minutes	Time Display Speed Display
	Nuts	Level 5 for 5 seconds, then level 8 for 2 seconds and 1 second stop, 10 repetitions. Total runtime: 0:35 seconds	Time Display Speed Display
	Smoothies	Level H for 8 seconds and 2 second stop. 3 repetitions. Total runtime: 00:30 seconds	Time Display Speed Display

## Measuring beaker, lid and seal ring

Place the measuring beaker (Fig. [1], page2) in the opening of the lid ( Fig. [2], page 2) and twist it tight towards the right. Now place the lid firmly on the mixing container. Turn the measuring beaker to the left to take it off, and lift it off the lid.

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

## Safety Guidelines for Cleaning

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

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

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

## Cleaning of the Mixing Container (inc. lid) and Motor Base

### Cleaning of the mixing container and lid

**Careful when cleaning:** The blades are very sharp!  
The mixing container is not suitable for the dishwasher!

- The mixing container can be cleaned with a brush or sponge under running water,
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- Clean the mixing container with a mild cleaning agent (detergent) or fill 2 cups of water into the mixing container, add some detergent, close the lid (inc. measuring beaker and seal ring) and press the PULSE button several times.
- Always clean the mixing container directly after each use.
- Do not try to dismantle the blades from the container, since they are fixed to the mixing container by the manufacturer.

After cleaning you can place the mixing container upside down to dry.

If you place the mixing container upside down, please remove excess water with a dry cloth to prevent rusting of the metal parts.

***Take care that the contacts of the motor base are dried properly, when putting on the mixing container.***

### Cleaning of the Motor Base

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

***If water has entered the motor base, contact your BIANCO service immediately.***

## Operating Notes

- The motor of your PURO is equipped with a temperature control. If the motor or the blades turn too slowly due to too solid foods or too little fluid, there is a danger of overheating. If the motor should switch off for that reason, the overheating protection of your PURO is activated. Let your PURO cool off for about 45 minutes in a well ventilated area, afterwards you can use your PURO as usual.
- Always keep the lid closed during the operation of your PURO. This avoids any scalding or splashes of hot foods.
- Never put your hands into the mixing container during operation to avoid injuries. Do not dip any objects into the mixing container during operation, since otherwise the motor, blades and other parts of the device can be destroyed. Except for the tamper, since it cannot contact the blades through the opening for the measuring beaker (Fig. [1], page2).
- When preparing hot drinks, soy milk or soups, make especially sure that the lid is closed well and your PURO is standing securely. It is advisable to first start at low speed and to increase it gradually. Alternatively you can use the PULSE mode or one of the automatic programmes (soup, sauce or soy milk, see page 13).
- If you want to prepare sauces (e.g. almond sauce, marmalade), add the ingredients in 2 to 3 steps, depending on their hardness. The amount should not be too small, but also not too much. Too many ingredients in one process can lead to overheating and automatic shutdown of the motor. Wait in that case until the device cools off, as described above.
- Always pour liquids and soft ingredients first into the mixing container and afterwards the harder ingredients, such as ice cubes, green leaves etc.
- If the chosen programme or the manual mode is finished, please wait until the blades are fully stopped before removal of the mixing container, otherwise the connection can be damaged.
- If a singed smell exudes from the motor block, stop the device immediately and disconnect the power supply. The smell can result from abrasion of the rubber bearing of the connection, if it was not mounted correctly. Please contact in this case your Bianco customer service immediately.
- When preparing thick and sticky ingredients such as dough, it can happen that the motor and the blades turn idly, this is because an air bubble has formed in the ingredients, stop the programme and remove only the measuring beaker. You can remove the air bubble through the opening with the included tamper. Replace the measuring beaker and continue the preparation.

## Technical Data

### PURO 4

<b>Voltage / Frequency</b>	220 - 240 V / 50 Hz - 60 Hz
<b>Power</b>	1680 Watt
<b>electrical power</b>	8 Ampere
<b>Volume of mixing container</b>	2.0 litres
<b>Max. temperature</b>	125 °C
<b>Measurement and material</b>	HCS (Japan)
<b>Control Panel</b>	Jog-Dial manual Adjustment Pulse-Taste, Display 6 automatic programmes
<b>Safety</b>	Triple safety functions - "Class I"
<b>Device dimensions</b>	(h) 540 mm x (w) 220 mm x (d) 220 mm
<b>Packaging dimensions</b>	(h) 435 mm x (w) 310 mm x (d) 267 mm
<b>Net weight</b>	5 kg
<b>Gross weight</b>	6.6 kg
<b>Certification / Standard</b>	ITS -GS, CE, EMC, CB, LVD, CCC, PAH
<b>Manufacturer's warranty</b>	2 years
<b>Power consumption in standby</b>	0.339 Watt

### Tamper with patented temperature gauge

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

## Disposal Note



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

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

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

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

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

## Recipes to try

Making smoothies is actually so easy that exact recipes are not needed. But at the start there may be some uncertainties, therefore we want to introduce some possibilities and recipes to you. Feel free to take these recipes only as suggestions and to change them as you like. If you simply combine green leafy vegetables, fresh fruit and Water, you can discover your very own flavour combinations!

### Sweet Apple Smoothie

- 1 ripe banana (without skin)
- 2 hands of baby spinach leaves of a carrot
- 2 sweet apples
- 4 kohlrabi leaves
- ½ litre water

### Sweet Cherry Smoothie

- 1 mango (without kernel)
- 14 cherries (without stones)
- 2 nectarines (without kernel)
- 250gr lamb's lettuce
- ½ bunch parsley
- ½ peeled lemon
- ½ litre water

### Kids Peach Smoothie

- ½ pineapple
- 1 peach (without kernel)
- ½ romaine lettuce
- 4 peppermint leaves
- 2 EL agave syrup (raw)
- ½ litre water

**Fill these ingredients into the mixing container and use the programme "Smoothies"**

### Green soup power

- ½ Avocado
- 1 red paprika
- 1 stem celery
- ½ bunch garlic-chives
- 1 pinch of cayenne pepper
- 3 Tomatoes
- 3 stems Basil
- leaves of a spring onion
- 1 pinch of salt
- ½ litre water

**Fill these ingredients into the mixing container and use the programme "Vegetables"**





## Contacts and Bianco Customer Service

### Our contact data

Bianco GmbH & Co. KG  
Heinrich-Rohlmann-Str. 10  
50829 Cologne  
Germany

Telephone: +49 221 70 99 85 00  
Fax: +49 221 70 99 85 06  
Email: info@bianco-power.com

Please visit our website at [www.bianco-power.com](http://www.bianco-power.com)

### You can reach our customer service here:

Telephone: +49 221 70 99 85 05  
Fax: +49 221 70 99 85 06  
Email: kundendienst@bianco-power.com

Copyright © Bianco GmbH & Co. KG, 2012