

ÜBERSICHT DER KOMPONENTEN

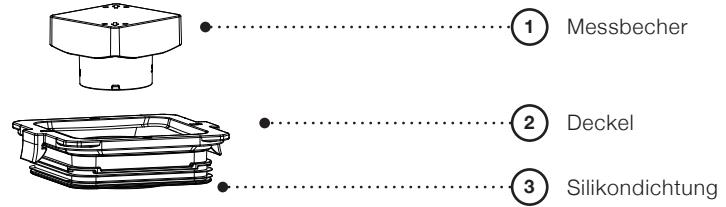
Stampfer T42S



Abdeckung

Display

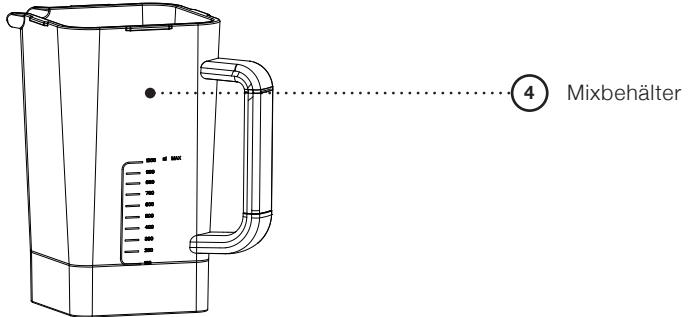
Batterie CR2032
(im Lieferumfang enthalten)



1 Messbecher

2 Deckel

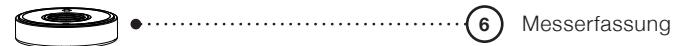
3 Silikondichtung



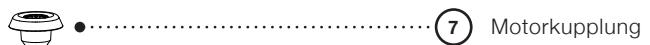
4 Mixbehälter



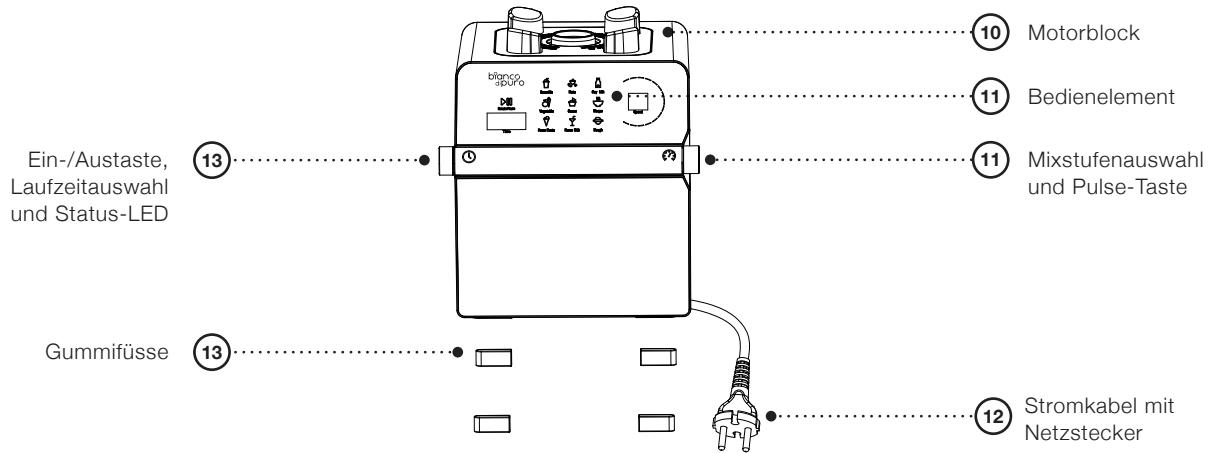
5 Messereinheit



6 Messerrfassung



7 Motorkupplung



10 Motorblock

11 Bedienelement

11 Mixstufenauswahl
und Pulse-Taste

Ein-/Austaste,
Laufzeitauswahl
und Status-LED

13

Gummifüße

13

12 Stromkabel mit
Netzstecker

INHALTSVERZEICHNIS

Übersicht der Komponenten	1
Vorwort	4
Über diese Bedienungsanleitung	5
Sicherheitsfunktionen	5
Sicherheitshinweise.....	6
Betriebshinweise.....	8
Auspacken	9
Lieferumfang.....	9
Inbetriebnahme.....	9
Anforderungen an den Aufstellort	10
Elektrischer Anschluss.....	10
Bedienung des Tune Pro.....	11
Messbecher, Deckel und Silikondichtung	11
Verwenden der Mixprogramme.....	14
Beschreibung der Mixprogramme.....	15
Verwendung des manuellen Modus	16
Bedienung des Stampfer T42S	17
Batteriewechsel beim Stampfer T42S	18
Sicherheitshinweise zur Reinigung.....	18
Reinigung Mixbehälters, Motorblocks und Stampfer	19
Fragen und Antworten zur Bedienung.....	20
Statuscodes	21
Technische Daten.....	33
Entsorgungshinweis	34
Entsorgung von Altbatterien.....	34
Kontaktdaten und Kundenservice.....	35
Garantiebestimmungen	36

REZEPTÜBERSICHT

Einleitung zu unseren Rezepten	22
Rezepte für das Grüne-Smoothies-Programm	23
Rezepte für das Saucen-Programm.....	24
Rezepte für das Suppen-Programm	25
Pflanzenmilchrezepte mit dem Saucen-Programm	26
Rezepte für das Getreidemehl-Programm	27
Rezepte für das Eis-Programm	28
Rezepte für das Frucht-Smoothies-Programm	29
Rezepte für das Getreidemilch-Programm.....	30
Rezepte für das Frozen-Yoghurt-Programm	31
Rezepte für das Teig-Programm	32

Unsere langjährige Erfahrung hat uns veranlasst einen Mixer zu bauen, der in der Gastronomie und im Hausgebrauch gleichermaßen genutzt werden kann.

Seit 6 Jahren erfüllen wir höchste Standards und immer neue Anforderungen an unsere Produkte. Der Tune Pro ist die Umsetzung Ihrer Wünsche und Bedürfnisse, die wir in den letzten Jahren aufgenommen haben.

Die Vielseitigkeit des Tune Pro macht ihn für die Profiküche und den Privathaushalt zum Küchenstar – durch das starke Drehmoment ist sein DC-Motor jeder Herausforderung in der Küche gewachsen. Im Vergleich zu anderen Hochleistungsmixern ist er sehr leise (nur 72 Dezibel). Die Klingen im Mixbehälter Cube+ sind speziell auf die Smartcorner Technologie abgestimmt.

Durch diese Kombination wird während des Mixvorgangs eine perfekte Zirkulation erzeugt, um ihr Mixgut optimal und in kürzester Zeit zu zerkleinern.

Perfekt ist der Tune Pro für die Zubereitung von cremigen grünen Smoothies, deren wertvolle Vitalstoffe aus Blattgrün durch das zügige und gründliche zerkleinern optimal aufgeschlossen werden.

Genauso leicht zerkleinert der Tune Pro auch Früchte und Gemüse zu Frucht-Smoothies und warmer Suppe. Auch Fans der veganen Küche kommen nicht zu kurz und können mit dem Tune Pro pflanzliche Milchalternativen sowie Rohkostteige und Nussmuse im Handumdrehen herstellen. Eiswürfel zerkleinert er in wenigen Sekunden zu Schnee.

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

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 Tune Pro beauftragt ist.

! WICHTIG

- Anleitung vor Gebrauch sorgfältig lesen!
- Aufbewahren für späteres nachschlagen!

SICHERHEITSFUNKTIONEN

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

Überhitzungsschutz

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

Überlastungsschutz

Dieser schützt den Motor für den Fall, dass sich die Messer im Mixbehälter durch eine Blockade nicht drehen können (z. B. vergessene Gegenstände im Mixbehälter wie Löffel etc.).

Automatische Mixbehältererkennung

Ein Sensor für den Mixbehälter erkennt, ob dieser korrekt aufgesetzt wurde. Sollte der Mixbehälter nicht oder nicht korrekt auf den Motorblock aufgesetzt sein, lässt sich Ihr Tune Pro nicht einschalten.

SICHERHEITSHINWEISE

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

- Kontrollieren Sie Ihren Tune Pro vor dem ersten Gebrauch auf äußere sichtbare Schäden am Mixbehälter, Gehäuse und Stromkabel inkl. Netzstecker. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät oder ein Gerät mit beschädigtem Stromkabel nicht in Betrieb. Ein beschädigtes Stromkabel und Netzstecker kann einen elektrischen Schlag oder auch einen Kurzschluss verursachen.
- Vergewissern Sie sich bei Verwendung des Mixers, dass der Netzstecker richtig eingesteckt wurde. Ansonsten könnte dies zu einem elektrischen Schlag oder Kurzschluss führen.
- Bei Beschädigung des Stromkabel darf der Mixer nicht in Betrieb genommen werden.
- Bei Beschädigung des Stromkabel darf dieses nur durch den Hersteller oder seinen Kundenservice ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Tauchen Sie niemals den Motorblock in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Sollte Wasser oder eine andere Flüssigkeit in den Motorblock gelangt sein, kontaktieren Sie zeitnah Ihren Kundendienst. Ziehen Sie das Stromkabel aus der Steckdose und betreiben Sie das Gerät nicht mehr.
- Legen Sie niemals das Stromkabel inkl. 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. Ziehen Sie niemals mit nassen Händen den Stecker aus der Steckdose.
- Reparaturen innerhalb der Garantiezeit dürfen nur vom bianco di puro Kundenservice ausgeführt werden. Durch eine unsachgemäße Reparatur können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Defekte Bauteile dürfen nur durch Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei den originalen Teilen ist gewährleistet, dass die Sicherheitsanforderungen erfüllt werden.
- Fassen oder greifen Sie niemals während des Betriebes mit Ihren Händen oder anderen Gegenständen in den Mixbehälter, da erhebliche Verletzungen und Beschädigungen entstehen können.
- Verwenden Sie zum Entfernen von Luftblasen oder Blockaden im Mixbehälter nur den mitgelieferten Stampfer T42S.
- Betreiben Sie Ihren Tune Pro nur mit dem mitgelieferten oder einem aus dem bianco di puro Sortiment passenden Mixbehälter.

SICHERHEITSHINWEISE

- Achten Sie beim Befüllen des Mixbehälters auf die max. Markierung, diese darf nicht überschritten werden.
- Kinder und gebrechliche Personen müssen bei der Handhabung des Tune Pro stets durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden.
- Bewahren Sie den Motorblock und den Mixbehälter stets an einem für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Ziehen Sie das Stromkabel immer am Netzstecker aus der Steckdose und nicht am Kabel.
- Achten Sie beim Aufstellen darauf, dass das Stromkabel nirgendwo hängen bleibt, damit das Gerät nicht umfällt und keine Personen zu Schaden kommen können.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit einem gefüllten Mixbehälter.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in direkter Sonneneinstrahlung oder in unmittelbarer Nähe anderer Hitzequellen.
- Achten Sie beim Betrieb darauf, dass der Deckel inkl. Silikondichtung und Messbecher den Mixbehälter korrekt verschließt.
- Trennen Sie immer das Stromkabel bevor Sie bewegliche Teile des Mixers reinigen.
- Achten Sie beim Reinigen des Mixbehälters auf die Messer, da diese Verletzungen verursachen können.
- Versuchen Sie nicht die Messer des Mixbehälters zu lösen.
- Lassen Sie den Mixer während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten, Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich dem sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Berühren Sie nach einem Mixvorgang nicht die Antriebskupplung am Motorblock oder die Unterseite der Mixbehälter, um Verletzungen zu vermeiden, diese können heiß sein.

BETRIEBSHINWEISE

Wenn Sie Saucen, Suppen oder Nussmilch zubereiten möchten, geben Sie je nach Härtegrad der Zutaten diese in 2 bis 3 Schritten in den Mixbehälter. Die Menge sollte nicht zu gering sein, aber auch nicht zu viel. Zu viele Zutaten in einem Arbeitsgang könnten zur Überhitzung und zur automatischen Abschaltung des Motors führen.

In diesem Fall warten Sie bis der Motor wieder abgekühlt ist (siehe Abschnitt „Sicherheitsfunktionen“ auf Seite 5.).

- Halten Sie während der Benutzung Ihres Tune Pro den Deckel des Mixbehälters immer geschlossen. Damit vermeiden Sie eventuelle Verbrühungen und Spritzer beim Zubereiten von heißen Lebensmitteln.
- Wenn Sie heiße Getränke, Sojamilch oder Suppen zubereiten, achten Sie besonders darauf, dass der Deckel inkl. Messbecher gut verschlossen wurde und dass Ihr Tune Pro 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 oder eines der Mixprogramme verwenden, siehe Abschnitt „Verwenden der Mixprogramme“ auf Seite 14.
- Greifen Sie während des Betriebs niemals mit den Händen in den Mixbehälter um Verletzungen zu vermeiden. Stecken Sie während des Betriebs niemals Gegenstände in den Mixbehälter, da sonst der Motor, die Messer und weitere Teile des Gerätes zerstört werden können. Ausnahme ist der im Lieferumfang enthaltene Stampfer, der konstruktionsbedingt nicht mit den Messern in Berührung kommen kann. Wichtig ist hierbei, dass dieser nur durch die Deckelöffnung (siehe Abb. [2], Seite 1) eingesetzt werden darf. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Bedienung des Stampfer T42S“ auf Seite 17.
- Füllen Sie immer zuerst flüssige und weiche Zutaten in den Mixbehälter und erst danach die festeren Zutaten, wie z. B. Eiswürfel, Möhren etc.
- Ist das ausgewählte Programm oder der manuelle Modus beendet, stoppen die Messer unmittelbar. Entnehmen Sie erst danach den Mixbehälter vom Motorblock.
- Steigt ein angesengter Geruch aus dem Motorblock, stoppen Sie sofort den Motor und trennen Sie dessen Stromverbindung. Der Geruch kann durch Abrieb des Gummilagers der Kupplung entstehen, wenn dieses nicht korrekt montiert wurde. Kontaktieren Sie in diesem Fall bitte umgehend den bianco di puro Kundenservice.
- Bei der Zubereitung von festen und und zähen Zutaten, wie z. B. Teige, kann es vorkommen, dass sich der Motor und die Messer im Leerlauf drehen. Das liegt daran, dass sich in den Zutaten eine Luftblase gebildet hat. Pausieren Sie den Mixvorgang mit der Pause-Taste **▶||** und entfernen Sie den Messbecher vom Behälterdeckel. Durch die Öffnung können Sie mit Hilfe des mitgelieferten Stampfers die Luftblase entfernen. Setzen Sie den Messbecher wieder ein und fahren Sie mit der Zubereitung fort, indem Sie erneut die Pause-Taste **▶||** betätigen.

AUSPACKEN

Zum Auspacken des Tune Pro gehen Sie bitte wie folgt vor:

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



HINWEIS ZU DEN AUFKLEBERN AUF DEM MIXER UND AM STAMPFER

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

LIEFERUMFANG

Ihr Hochleistungsmixer wird mit folgenden Komponenten geliefert:

- Motorblock Tune Pro
- Mixbehälter Cube+, Deckel mit Silikondichtung und Messbechereinsatz
- Stampfer T42S mit patentierter Temperaturmessung
- dieser Bedienungsanleitung

INBETRIEBNAHME



VORSICHT

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

ANFORDERUNGEN AN DEN AUFSTELLORT

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

- Schließen Sie Ihren Tune Pro an eine Steckdose mit den entsprechenden Elektrowerten an. Diese finden Sie auf dem Typenschild auf der Motorunterseite und im Kapitel „Technische Daten“ auf Seite 33.
- Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker richtig in der Steckdose eingesteckt ist.
- Der Motorblock muss auf einer waagerechten, flachen, festen und rutschfesten Unterlage stehen, die die Tragkraft gewährleistet.
- Achten Sie darauf, dass der Motorblock nicht umfallen kann.
- Legen Sie kein Tuch unter den Motorblock.
- Wählen Sie den Aufstellort so aus, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen oder in den Mixbehälter hineingreifen so wie nicht am Stromkabel des Motorblocks ziehen können.
- Stellen Sie das Gerät nur in Innenräumen auf und betreiben Sie es nicht im Freien.
- Stellen Sie den Motorblock nicht in unmittelbarer Nähe anderer Hitzequellen (direkter Sonneneinstrahlung, Backofen, Herd, etc.) auf.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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

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

BEDIENUNG DES TUNE PRO

Energiesparmodus¹

Im Energiesparmodus blinkt die Status-LED langsam in rot auf und im Display wird „OFF“ angezeigt. Durch drücken der Ein-/Aus-Taste wird der Bereitschaftsmodus aktiviert und die Symbole auf dem Bedienelement leuchten auf.

Einschalten / Aktivieren des Bereitschaftsmodus

Damit Sie Ihren Tune Pro verwenden können, ist es erforderlich, dass der Mixbehälter korrekt auf dem Motorblock aufgesetzt wurde und das Stromkabel an einer geeigneten Steckdose angeschlossen ist. Ohne Mixbehälter lässt sich Ihr Tune Pro aus Sicherheitsgründen nicht einschalten. Wenn Sie den Mixbehälter auf den Motorblock setzen leuchtet die Status-LED rot und auf dem Bedienelement werden alle Symbole angezeigt. Ihr Tune Pro ist jetzt im Bereitschaftsmodus.

Bereitschaftsmodus

Im Bereitschaftsmodus können die Mixprogramme, der manuelle Modus sowie die Pulse-Funktion verwendet werden. Weiterführende Informationen zur Bedienung finden Sie ab „Mixprogramm“ auf Seite 14.

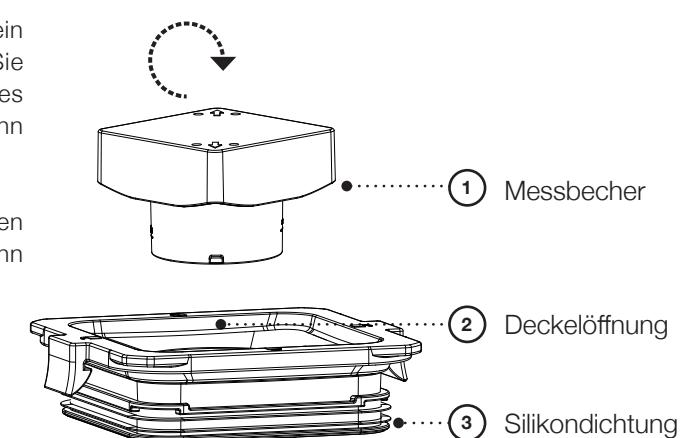
Ihr Tune Pro wechselt nach 3 Minuten der Inaktivität automatisch in den Energiesparmodus¹.

¹ Energieverbrauch im Standby/Energiesparmodus: 0,88 Watt

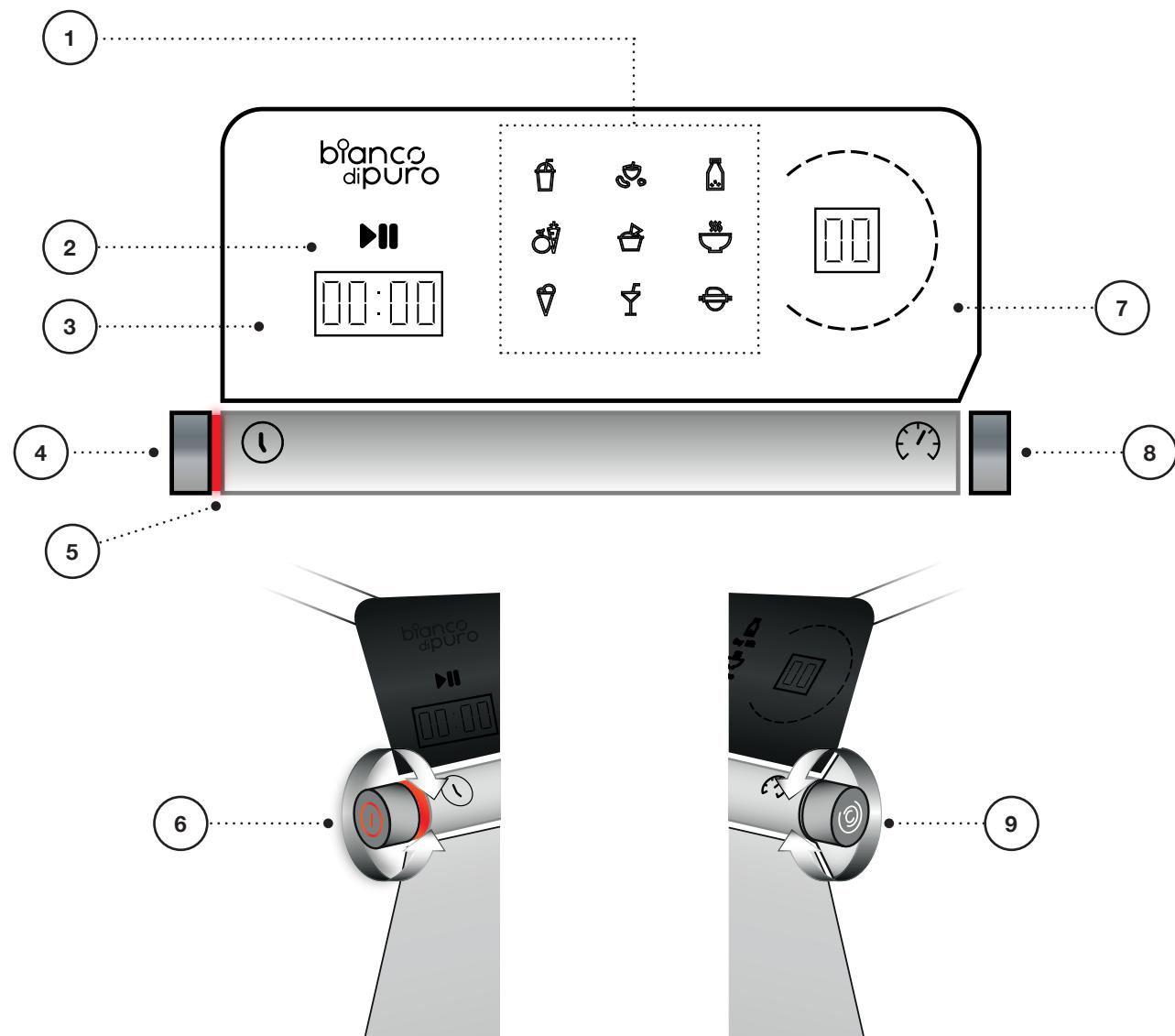
MESSBECHER, DECKEL UND SILIKONDICHTUNG

Setzen Sie den Messbecher **1** in die Deckelöffnung **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 Behälterdeckel ab.

Die Silikondichtung **3** des Deckels kann zur leichteren Reinigung entfernt werden. Achten Sie vor dem Mixbeginn aber darauf, dass die Silikondichtung korrekt am Behälterdeckel montiert wurde.



ÜBERSICHT DES BEDIENELEMENTS



BESCHREIBUNG DER TASTEN UND DES BEDIENELEMENTS

- 1 Übersicht der Mixprogramme**
Ihr Tune Pro ist mit 9 Mixprogrammen ausgestattet. Durch das Drücken eines Symboles wird das entsprechende Mixprogramm ausgewählt. Dies wird durch einen kurzen Quittungston bestätigt und das gewählte Symbol sowie die Start-/Stopp-Taste blinkt fortlaufend. Im Display wird die verbleibende Mixlaufzeit angezeigt. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Verwenden der Mixprogramme“ auf Seite 14.
- 2 Start-/ Pause-Taste ►||**
Während eines Mixvorganges wird durch das Antippen der Mixvorgang pausiert und es können weitere Zutaten hinzugefügt werden. Während der Mixpause blinkt dieses Symbol auf. Durch das erneute Antippen wird der Mixvorgang fortgesetzt.
- 3 Laufzeitanzeige**
Bei Verwendung eines Mixprogramms wird die Restlaufzeit angezeigt. Im manuellen Modus wird die verstrichene, bzw. die zuvor eingestellte Laufzeit angezeigt. Die dargestellte Zeit wird in MM:ss angezeigt.
- 4 Ein-/Aus-Taste (Drucktaste)**
Hiermit versetzen Sie den Mixer vom Energiesparmodus in den Bereitschaftsmodus und mit dieser Taste wird ein zuvor ausgewähltes Mixprogramm gestartet. Durch erneutes drücken dieser Taste wird das Mixprogramm, bzw. der manuellen Modus vorzeitig beendet.
- 5 Status-LED**
Im Energiesparmodus leuchtet diese langsam in rot auf um zu signalisieren, dass der Mixer mit dem Stromnetz verbunden ist. Im Bereitschaftsmodus leuchtet diese konstant in rot auf. Während des Mixbetriebes leuchtet diese dauerhaft in weiss auf.
- 6 Laufzeiteinstellung im manuellen Modus (Drehknopf)**
Mit dem linken Drehrad stellen Sie Ihre gewünschte Mixzeit in 10-Sekunden-Schritten ein. Durch das Drehen erhöht, bzw. verringert sich die Einstellung der gewünschten Laufzeit.
- 7 Mixstufenanzeige**
Anzeige der Mixstufe während eines Mixvorgangs. Bei Verwendung des manuellen Modus wird die aktuelle Mixstufe angezeigt.
- 8 Pulse-Taste (Drucktaste)**
Mit dieser kann etwas untergerührt werden, z. B. Öl nach Beendigung des Suppen-Programmes oder bei der Zubereitung einer Mandelmus oder Gewürze, um Speisen zu verfeinern.
- 9 Mixstufenauswahl im manuellen Modus (Drehknopf)**
Mit dem rechten Drehknopf wird die Mixstufe (Stufe 1-60) eingestellt. Durch das Drehen erhöhen bzw. verringern Sie die Mixstufe. Die ausgewählte Mixstufe wird in der Mixstufenanzeige dargestellt (siehe Abb. 7 auf Seite 12).

Weiterführende Erklärung im Abschnitt „Beschreibung der Tasten und des Bedienelements“ auf Seite 13.

VERWENDEN DER MIXPROGRAMME

Starten eines Mixprogramms

Durch antippen eines Programmsymbols wird das gewünschte Mixprogramm ausgewählt und wird durch aufblinker dargestellt. Im Display wird die Programmlaufzeit angezeigt. Durch das Drücken der Ein-/Aus-Taste oder antippen des ►||-Symbols wird das ausgewählte Mixprogramm gestartet. Während des Mixvorganges wird die Restlaufzeit und die aktuelle Mixstufe angezeigt. Nach Ablauf des Mixprogramms stoppt der Motor automatisch.

Pausieren eines Mixprogramms ►||

Wenn Sie gestartetes Mixprogramm kurzzeitig pausieren möchten, tippen Sie einmal auf das ►||-Symbol. Während der Mixpause blinkt dieses Symbol. Durch erneutes antippen wird der Mixvorgang fortgesetzt.

Vorzeitiges beenden des Mixprogramms

Um das gestartete Mixprogramm vorzeitig zu beenden, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste. Die Messer stoppen unmittelbar und der Mixbehälter kann entnommen werden.

SYMBOL	MIXPROGRAMM	PROGRAMMABLAUF	LAUFZEIT	DISPLAYANZEIGE
	Frucht-Smoothies	Stufe 60 für 8 Sek., dann 2 Sek. Pause. 3 Wiederholungen.	00:30 Sek.	Restlaufzeit und Mixstufe
	Getreidemehl	Stufe 25 für 5 Sek., dann Stufe 50 für 2 Sek. und 1 Sek. Pause. 10 Wiederholungen.	00:35 Sek.	Restlaufzeit und Mixstufe
	Getreidemilch	Beschleunigt auf Stufe 25 in 5 Sek., Stufe 25 für 25 Sek., dann Stufe 50 für 30 Sek. Stufe 60 bis zum Ende der Laufzeit.	06:00 Min.	Restlaufzeit und Mixstufe
	Grüne Smoothies	Stufe 60 für 20 Sek., 2 Sek. Pause. Stufe 30 für 10 Sek., 2 Sek. Pause. Stufe 60 für 40 Sek., 2 Sek. Pause und Stufe 30 für 10 Sek.	01:26 Min.	Restlaufzeit und Mixstufe
	Saucen	Stufe 50 für 2 Sek. und 1 Sek. Pause. Insgesamt 5 Wiederholungen. Dann Stufe 60 für 45 Sek.	01:00 Min.	Restlaufzeit und Mixstufe
	Warme Suppen	Stufe 40 in 7 Sek., dann Stufe 60 in 3 Sek. Stufe 60 wird bis zum Ende der Laufzeit beibehalten.	04:20 Min.	Restlaufzeit und Mixstufe
	Eis-Programm	Stufe 60 für 20 Sekunden, 2 Sek. Pause, Stufe 60 für 20 Sekunden, 2 Sek. Pause und Stufe 60 für 5 Sekunden.	00:49 Sek.	Restlaufzeit und Mixstufe
	Frozen Yoghurt	Stufe 50 für 13 Sek., 2 Sek. Pause. Stufe 60 für 10 Sek., 2 Sek. Pause, Stufe 50 für 13 Sek., 2 Sek. Pause, Stufe 60 für 10 Sek., 2 Sek. Pause und Stufe 25 für 10 Sek.	01:04 Min.	Restlaufzeit und Mixstufe
	Teig	Stufe 1 für 2:00 Minuten (200 g Mehl + 120 ml Wasser) Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart	02:00 Min.	Restlaufzeit und Mixstufe

BESCHREIBUNG DER MIXPROGRAMME

Frucht-Smoothies

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

Getreidemehl

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

¹Dieser ist als Zubehör erhältlich.

Getreidemilch

Verwenden Sie das Getreidemilch-Programm zum Zubereiten selbstgemachter Reismilch, Sojamilch, u.v.m. Durch die Laufzeit von 6 Minuten erwärmt sich der Mixinhalt auf ca. 70 °C.

Grüne Smoothie

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

Saucen

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

Warme Suppen

Durch die Laufzeit von 4:20 Min. erhitzt sich das Mixgut auf ca. 42 °C. Damit ist es möglich, auf einfache Art und Weise eine wohlschmeckende Suppe in Rohkostqualität zuzubereiten (ungefähre Werte, abhängig von der Füllmenge und Lagerungstemperatur der Lebensmittel). Zur Kontrolle können Sie den mitgelieferten Stampfer T42S verwenden, um die Temperatur im Mixbehälter zu messen.

Eis-Programm

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

Frozen Yoghurt

Bereiten Sie mit diesem Programm vegane Frozen Yoghurts zu.

Teig

Bereiten Sie mit diesem Mixprogramm schnell und einfach eigene Teigvariationen zu.

HINWEIS

Rezeptideen zu den Programmen finden Sie im Abschnitt „Einleitung zu unseren Rezepten“ auf Seite 22.

VERWENDUNG DES MANUELLEN MODUS UND DER PULSE-FUNKTION

Manueller Modus

Wenn Sie kein Mixprogramm gewählt haben, steht der manuelle Modus automatisch zur Verfügung. Dieser ermöglicht Ihnen eine variable Mixlaufzeit und Mixstufe. Die Pulse-Funktion ist ebenfalls verfügbar.

Manuelle Laufzeiteinstellung

Mit dem linken Drehknopf stellen Sie gewünschte Laufzeit in 10-Sekunden-Schritten ein. Die maximale einstellbare Laufzeit beträgt 10 Minuten. Während des Mixvorganges im manuellen Modus kann die Mixstufe als auch die Laufzeit erhöht, bzw. verringert werden (allerdings nur wenn zuvor die Laufzeiteinstellung verwendet wurde).

⚠ ACHTUNG

- Stellen Sie sicher, dass vor dem Mixstart der Mixbehälter ordnungsgemäß verschlossen ist!
- Mit der Auswahl einer Mixstufe im manuellen Modus startet der Motor automatisch!

Manuelle Mixstufeneinstellung

Die Mixstufe stellen Sie durch drehen des rechten Drehknopf nach Ihren persönlichen Wünschen ein. Die Mixstufe kann auch während des Mixvorganges beliebig verändert werden. So können Sie zum Beispiel mit einer kleineren Mixstufe beginnen und diese im Betrieb erhöhen, bzw. verringern. Mit der Auswahl einer Mixstufe startet der Mixvorgang automatisch.

Starten des manuellen Modus (mit Laufzeitauswahl)

Wählen Sie durch drehen des linken Drehknopfs die gewünschte Laufzeit aus. Der Mixvorgang beginnt automatisch mit der Auswahl einer Mixstufe. Im Display wird die Restlaufzeit und die aktuelle Mixstufe angezeigt. Ist die eingestellte Laufzeit erreicht, stoppt der Motor automatisch.

Starten des manuellen Modus (ohne Laufzeitauswahl)

Wenn der Mixvorgang ohne eine vorab eingestellte Laufzeit verwendet werden soll, wählen Sie direkt eine Mixstufe aus. Mit der Auswahl einer Mixstufe wird der Mixvorgang automatisch gestartet.

Pausieren während des manuellen Modus (Start-/Pause-Taste ▶||)

Wenn Sie den manuellen Modus kurzzeitig pausieren möchten, tippen Sie einmal auf das ▶||-Symbol. Während der Mixpause blinkt dieses Symbol. Durch erneutes antippen wird der Mixvorgang fortgesetzt.

Beenden des manuellen Modus

Bei einer eingestellten Laufzeit endet der Mixvorgang automatisch. Um den Mixvorgang im manuellen Modus vorzeitig zu beenden drücken Sie die Ein-/Aus-Taste oder stellen die Mixstufe durch drehen der Mixstufenauswahl auf Stufe 0.

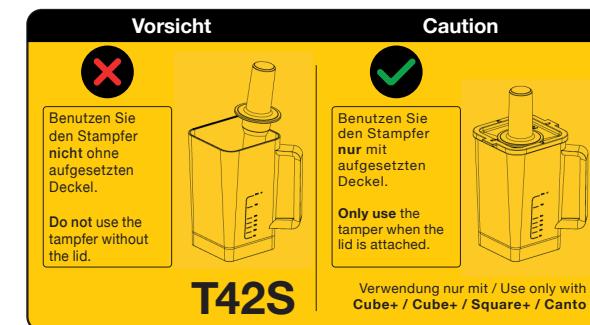
Pulse-Modus

Durch einmaliges drücken der Pulse-Taste wird der Pulse-Modus ausgewählt und Mixstufe 60 wird auf dem Bedienelement angezeigt. Drücken und halten Sie die Pulse-Taste erneut um den Vorgang zu starten. Bei loslassen wird der Pulse-Modus sofort beendet. Sie können den Pulse-Modus durch erneutes drücken beliebig wiederholen.

BEDIENUNG DES STAMPFER T42S

Mit Hilfe des Stampfers können Sie etwaige Luftblasen bei der Zubereitung von Teigen oder blockaden von festeren oder größeren Lebensmittel im Mixbehälter entfernen, ohne dass der Stampfer die Messer berühren kann. Mit der integrierten Temperaturanzeige können Sie die schonende Zubereitung Ihrer Nahrung während des Mixvorganges kontrollieren.

Übersicht



Führen Sie den Stampfer nur durch die Öffnung des Mixbehälterdeckels ein (siehe Abb. ②, Seite 1). Verwenden Sie nur den mitgelieferten Stampfer und keine anderen Gegenstände, um den Mix-Inhalt nach unten auf die Messer zu drücken. Je weniger Flüssigkeit Sie verwenden, umso mehr müssen Sie mit dem Stampfer arbeiten.



HINWEIS BEI VERWENDUNG DES STAMPFER T42S

- Halten Sie bei Verwendung des Stampfers stets den Mixbehälter an der Unterseite mit der freien Hand fest!
- Sollten Sie andere Gegenstände verwenden, können der Mixbehälter als auch der Motor einen irreparablen Schaden nehmen.

Messen der Temperatur im Mixbehälter

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



UMSTELLEN DER TEMPERATURANZEIGE

Wird die Temperatur im Display in °F angezeigt, kann durch das Gedrückthalten der Ein-/Aus-Taste für 3 Sekunden diese in °C umgestellt werden.

BATTERIEWECHSEL BEIM STAMPFER T42S

BATTERIEWECHSEL (BATTERIETYP: 1 X CR2032)

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

Entsorgen Sie die leere Batterie in den dafür vorgesehenen Rücknahmestellen.

SICHERHEITSHINWEISE ZUR REINIGUNG

Dieses Kapitel enthält wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege Ihres Tune Pro.

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

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

REINIGUNG VON MIXBEHÄLTER, MOTORBLOCK UND STAMPFER

VORSICHT BEI DER REINIGUNG

- Ziehen Sie vor der Reinigung stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Die Messer können Verletzungen verursachen!
- Der Mixbehälter gehört nicht in die Geschirrspülmaschine!

Reinigung des Mixbehälters und Deckels

- Reinigen Sie den Mixbehälter immer unmittelbar nach jedem Gebrauch.
- Der Mixbehälter kann unter fließendem Wasser mit einer weichen Spülbürste oder einem weichen Spültuch (kein Microfasertuch) gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungs- und Lösungsmittel.
- Reinigen Sie den Mixbehälter mit einem milden Reinigungsmittel (Spülmittel) oder füllen Sie zwei Tassen Wasser in den Mixbehälter, geben zwei bis drei Tropfen Spülmittel dazu, verschließen den Mixbehälter mit dem Deckel und Messbecher und verwenden die Pulse-Funktion.
- Die Silikondichtung des Deckels kann zur leichteren Reinigung entfernt werden, achten Sie vor dem Mixbeginn aber darauf, dass die Silikondichtung wieder korrekt montiert wurde.
- Stellen Sie den Mixbehälter zum trocknen **nicht** auf den Kopf, sondern immer auf den Mixbehälterfuß.
- Achten Sie beim Aufsetzen des Mixbehälters auf den Motorblock darauf, dass die Kontakte richtig trocken sind.

Reinigung des Motorblocks

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

ACHTUNG

Sollte Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Motorblock gelangen, ziehen Sie umgehend den Netzstecker und kontaktieren Sie den Kundendienst, siehe Abschnitt „Kontakt Daten und Kundenservice“ auf Seite 35.

Reinigung des Stampfers T42S

- Reinigen Sie das Display nicht unter fließendem Wasser oder tauchen Sie den Stampfer nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Der Stampfer darf nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Stampfers ein leicht angefeuchtetes Tuch.

FRAGEN UND ANTWORTEN ZUR BEDIENUNG

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Bedingt durch Reibungseffekte steigt die Temperatur im Mixbehälter bei länger dauernder Zubereitung von Nussmusen an. Damit das fertige Mus den Kriterien der Rohkost entspricht und sich keine Transfette bilden, sollte man darauf achten, dass die Masse im Mixbehälter nicht über 42 °C erhitzt wird. Dies können Sie einfach mit dem Stampfer T42S überprüfen, weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Bedienung des Stampfers“ auf Seite 18.

STATUSCODES

Wird auf dem Bedienelement ein Statuscode (E2, E3 oder E4) angezeigt, so finden Sie hier die Lösung zum beheben:

Statuscode	Beschreibung	Lösung
E2	Motor dreht sich nicht	Prüfen Sie die Messer auf eventuelle Blockaden (z.B. Löffel) und entfernen Sie diese. Danach können Sie Ihren Mixer wie gewohnt weiterverwenden.
E3	Keine Bedienung möglich	Trennen Sie das Stromkabel für 5 Sekunden vom Netz. Danach können Sie Ihren Mixer weiterverwenden.
E4	Motor ist überhitzt	Trennen Sie das Stromkabel vom Netz und lassen Sie den Motor für 45 Minuten abkühlen. Fahren Sie danach mit der Zubereitung fort.

Wenn sich Eis an der Edelstahlplatte im Behälter festsetzt, kann ein Statuscode angezeigt werden. Nehmen Sie in diesem Fall den Behälter ab und schütteln Sie diesen vorsichtig um das Eis von der Edelstahlplatte zu lösen. Fahren Sie danach mit der Zubereitung fort.

Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an Ihren bianco di puro Kundenservice.

Die Kontaktdaten finden Sie im Abschnitt “Kontaktdaten und Kundenservice” auf Seite 35.

Klar, mit einem Mixer kann man grüne Smoothies und Frucht-Smoothies herstellen. Doch das ist noch längst nicht alles! Saucen und Suppen, Eis und Sorbets, aber auch Nussmuse, Getreide- und Nussmilch – die Möglichkeiten sind riesengroß.

Am einfachsten herzustellen sind sicherlich Smoothies. Die Drinks aus gemixten Früchten und/oder Gemüse sind cremig, dickflüssig und glatt mit einem ganz eigenen, angenehmen Mundgefühl – wie der englische Begriff „Smooth“ schon sagt.

Smoothies, aber auch Suppen oder Saucen enthalten direkt nach dem Mixen die größtmögliche Menge an Vitalstoffen. Da sich Smoothies so unkompliziert und schnell zubereiten lassen, ist es am besten, sie direkt nach dem Mixen zu verzehren.

Wer aber tagsüber, z. B. bei der Arbeit, nicht auf den grünen Kick verzichten möchte, kann den Smoothie auch direkt nach der Herstellung in eine Flasche füllen und kühl stellen.

Wer sich seit Jahren oder Jahrzehnten herkömmlich ernährt hat, wird den Effekt der Smoothies nicht nur in Sachen Energie und Gesundheit merken, sondern auch bei der Verdauung. Mit der Verwertung großer Mengen an Ballaststoffen geht jeder Körper anders um, die einen kommen hervorragend damit klar, andere reagieren mit Blähungen oder haben eine sehr aktive, fast schon zu schnelle Verdauung. Wichtig ist daher, dass Sie ihren Smoothie in kleinen schlucken genießen, denn die Verdauung beginnt schon im Mund.

Wer Lust auf mehr hat, kann sogar „kochen“. In Rohkostqualität lassen sich Saucen und Suppen, Eis und Sorbets, aber auch Nussmuse, Getreide- und Nussmilch zubereiten.

Die einzelnen Programme sorgen jeweils dafür, dass alle Zutaten von den Klängen erfasst und zerkleinert werden. Der Tune Pro versorgt Sie so den ganzen Tag über mit leckeren Getränken und sogar mit kompletten Gerichten – Smoothies, Aufstriche und Cremes zum Frühstück, Saucen und Suppen zum Mittagessen, Eis als Nachtisch oder als Snack am Nachmittag.

Frei nach dem Motto:

„Du bist, was Du isst!“

- Ludwig Feuerbach

GUTEN-MORGEN-SMOOTHIE

Für ca. 1300 ml

ZUTATEN

- 1 Apfel
- 100 g junges ital. Raygras (oder Lindenblätter, Vogelmiere, Salat)
- 3 Zitronenmelisseblätter
- einige Steviablätter
- 10 g Ingwer
oder nach Belieben etwas Zimt
- 1250 ml Wasser

ZUBEREITUNG

Apfel waschen, vierteln, Stiel und Blütenansatz entfernen. Raygras, Zitronenmelisse und Stevia verlesen und waschen. Ingwer schälen.

Alle vorbereiteten Zutaten mit Zimt und Wasser in den Mixbehälter geben und im **Grüne-Smoothies-Programm** mixen.

SMOOTH SMOOTHIE

Für ca. 1100-1500 ml

ZUTATEN

- 125 g Baby-Spinat
- 1/2 Topf Gerstengras (ca. 30 g)
- 1 Avocado (ca. 200 g)
- 1 Mango (ca. 425 g)
- 1–2 TL Baobabpulver
- 500–900 ml Wasser

ZUBEREITUNG

Spinat und Gerstengras verlesen, waschen und abtropfen lassen. Avocado halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und grob zerteilen.

Alle vorbereiteten Zutaten nacheinander in den Mixbehälter geben. Baobab-Pulver zugeben, Wasser angießen und mit dem **Grüne-Smoothies-Programm** mixen.

INFO

Der hohe Anteil an Chlorophyll im Gerstengras unterstützt die Blutbildung.

SPINAT-GRAPEFRUIT-SMOOTHIE MIT MÖHRENGRÜN UND PAPAYA

Für ca. 1000-1250 ml

ZUTATEN

- 1 rosa Grapefruit
- 1 kleine Papaya (ca. 375 g)
- 50 g Möhrengrün
- 100 g Baby-Spinat
- 3 TL Chiasamen
- 250–500 ml Wasser

ZUBEREITUNG

Grapefruit schälen und vierteln. Papaya halbieren, entkernen und schälen. Möhrengrün und Spinat verlesen, gründlich waschen und abtropfen lassen.

Alle vorbereiteten Zutaten mit den Chiasamen nacheinander in den Mixbehälter geben und Wasser zufügen. Mit dem **Grüne-Smoothies-Programm** mixen.

INFO

Der Nährstoffgehalt im Grün der Möhren ist viel höher als der im Gemüse selbst. Das Möhrengrün enthält unter anderem viel Kalzium und hat einen hohen Chlorophyllgehalt, der die Blutbildung unterstützt und entzündungshemmend wirkt.

REZEPTE FÜR DAS SAUCEN-PROGRAMM

TOMATEN-MANGO-SAUCE

Für ca. 4 Portionen (500 ml)

ZUTATEN

- 500 g reife Tomaten
- 120 g Mangofruchtfleisch
- 1 Schalotte
- 2 EL Haferflocken
- 2 EL Olivenöl
- 4 Stängel Basilikum
- 1 TL Agavendicksaft
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Tomaten putzen, waschen und mit Mangofruchtfleisch grob zerschneiden. Schalotte schälen und grob würfeln. Alle vorbereiteten Zutaten mit Haferflocken und Olivenöl in den Mixbehälter geben und mit dem **Saucen-Programm** mixen. Evtl. etwas Wasser zufügen.

Basilikum waschen, trocken schütteln und Blättchen hacken. Unter die Sauce rühren und mit Agavendicksaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

INFO

Die Sauce schmeckt zu Nudeln oder als Dressing für einen gemischten Salat. Heben Sie nach Belieben eine entkernte, in feine Streifen geschnittene Tomate mit dem Basilikum unter die Sauce.

PETERSILIEN-SENF-DRESSING

Für 3-4 Portionen (ca. 120 ml)

ZUTATEN

- 1 Schalotte
- 1 Bund glatte Petersilie (60 g)
- 40 g Pflanzensahne
- 2 TL körniger Senf
- 1 TL Ahornsirup
- einige Spritzer Balsamico
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schalotte schälen und grob würfeln. Petersilie verlesen, waschen und abtropfen lassen. Beides mit Pflanzensahne in den Mixbehälter geben und mit dem **Saucen-Programm** mixen.

Mit Senf verrühren und mit Ahornsirup, Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf mit etwas Wasser verdünnen. Das Dressing schmeckt zu Reis- oder Kartoffelsalat.

INFO

Die Inhaltsstoffe des Senfs wirken appetitanregend und verdauungsfördernd.

VEGANE MAYONNAISE

Für 6 Portionen

ZUTATEN

- ½ Knoblauchzehe
- 100 ml Pflanzenmilch (s. S. 29)
- 150-200 ml neutrales Öl
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL Senf
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Knoblauchzehe schälen. Alle Zutaten in den Mixbehälter geben, im **Saucen-Programm** mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

REZEPTE FÜR DAS SUPPEN-PROGRAMM

KICHERERBSEN-KAROTTEN-SUPPE

Für 4 Portionen (ca. 1250 ml)

ZUTATEN

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 400 g Karotten
- 1 Glas Kichererbsen (230 g Abtropfgewicht)
- 500 ml Gemüsebrühe
- Saft von 1 Orange
- 1/2 TL gemahlener Koriander
- 1/4 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 3 EL Kapern
- 3-4 Stängel glatte Petersilie
- Salz und Pfeffer
- Orangenesten zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Zwiebel und Knoblauch schälen, grob zerteilen. Karotten putzen, waschen und zerschneiden. Kichererbsen durch ein Sieb abgießen, abspülen und abtropfen lassen.

Alle vorbereiteten Zutaten nacheinander in den Mixbehälter geben. Brühe, Orangensaft, Koriander und Kreuzkümmel zufügen und mit dem **Suppen-Programm** verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch mal mithilfe der Pulse-Funktion durchmischen.

Kapern abtropfen lassen. Petersilie waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Mit den Orangenesten auf der Suppe anrichten.

ROTE-BETE-WASABI-SUPPE

Für 4 Portionen

ZUTATEN

- 50 g Cashewkerne
- 600 g Rote Bete
- 250 ml Kokosmilch (s. S. 31)
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Wasabipaste
- Saft von 1 Limette
- Salz

FÜR DEN WASABISCHAUM

- 150 ml Getreidemilch (s. S. 29)
- 1/4 TL Wasabipaste
- Rote-Bete-Blättchen zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Cashewkerne in den Mixbehälter geben und mit dem **Getreidemehl-Programm** mahlen. Rote Bete schälen und grob würfeln. Zu den Cashews geben, Kokosmilch und Gemüsefond angießen.

Wasabipaste zufügen und alles mit dem **Suppen-Programm** verarbeiten. Mit Limettensaft und Salz abschmecken und noch mal mithilfe der Pulse-Funktion durchmischen.

Für den Wasabischaum Pflanzenmilch mit Wasabipaste erhitzen und aufschäumen. Suppe auf Bowls verteilen, Pflanzenmilchschaum darauföffeln und nach Belieben mit Rote-Bete-Blättchen garnieren.

PAPRIKASUPPE

Für 4 Portionen

ZUTATEN

- 3-4 gelbe Paprika
- weiße Abschnitte von 2 Frühlingszwiebeln
- 15 g Kurkumawurzel (alternativ Kurkumapulver)
- ca. 1 EL Cashewkerne
- 500 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Kokosöl
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Paprika waschen, halbieren und entkernen. Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Kurkuma schälen. Alle vorbereiteten Zutaten nacheinander in den Mixbehälter geben. Cashewkerne, Gemüsebrühe und Kokosöl dazugeben und im **Suppen-Programm** verarbeiten.

Mit Salz und Pfeffer würzen und noch mal mithilfe der Pulse-Funktion durchmischen.

PFLANZENMILCHREZEPTE MIT DEM SAUCEN-PROGRAMM

CASHEWMILCH

Für ca. 1050 ml

ZUTATEN

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

ZUBEREITUNG

Füllen Sie die Cashewnüsse mit frischem Wasser, in den Mixbehälter ein. Starten Sie nun das **Saucen-Programm**. Schmecken Sie nach Bedarf die Cashewmilch mit etwas Süßungsmittel oder Salz ab.

MANDELMILCH

Für ca. 550 ml

ZUTATEN

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

ZUBEREITUNG

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

TIPP

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

HANFMILCH

Für ca. 550 - 775 ml

ZUTATEN

- 85 g Hanfsamen
- 500 ml frisches Wasser
- oder
- 50 g geschälte Hanfsamen
- 750 ml frisches Wasser

ZUBEREITUNG

Geben Sie die Hanfsamen in den Mixbehälter und füllen Sie das frische Wasser hinzu. Starten Sie nun das **Saucen-Programm**.

TIPP

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

REZEPTE FÜR DAS GETREIDEMEHL-PROGRAMM

ERDNUSSCREME MIT CRAN-BERRYS UND SCHOKOLADE

Für ca. 220 g (ca. 9 EL)

ZUTATEN

- 150 g geröstete ungesalzene Erdnusskerne
- 4 EL Erdnussöl
- 1 EL Apfelsüße
- 1 Prise Salz
- 30 g Cranberrys mit Apfelsüße
- 20 g Rohkostschokolade

ZUBEREITUNG

Erdnüsse, Öl und Apfelsüße in den Mixbehälter geben. Salz zufügen und im **Getreidemehl-Programm** mixen. Ggf. anschließend auf Mixstufe 3-4 noch feiner mixen.

Cranberrys und Schokolade hacken und unter die Erdnusscreme ziehen.

INFO

Cranberrys wirken entzündungshemmend und werden gerne, auch präventiv, gegen Blasenentzündung eingesetzt.

HINWEIS

Bei der Herstellung von Nussmusen müssen Sie mit dem Stampfer die Nüsse immer wieder auf die Messer drücken. Bei diesem Vorgang kann es zu einer erhöhten Temperatur kommen.

CASHEWMUS

Für ca. 150 g (ca. 7 EL)

ZUTATEN

- 150 g Cashewkerne
- ca. 3 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl

ZUBEREITUNG

Cashewkerne in den Mixbehälter geben, 20 ml Öl zufügen. Mit dem **Getreidemehl-Programm** mixen, bei Bedarf mehr Öl hinzufügen. Anschließend manuell auf Mixstufe 3-4 weitermixen, bis die Masse die gewünschte Cremigkeit erreicht.

TIPP

Nach dem gleichen Prinzip können Sie auch andere Nussmuse herstellen. Dabei kann die erforderliche Ölmenge variieren, je nachdem, wie frisch bzw. ölhaltig die verwendete Nusssorte ist.

Mit ein paar kleinen Pausen können sowohl das Mus als auch der Motor bei Bedarf abkühlen. Falls die Nüsse nicht fein genug zermahlen werden, sondern noch grobe Stücke zurückbleiben, fügen sie noch etwas Öl hinzu.

MOHN-MANDELMUS

Für ca. 160 g (ca. 8 EL)

ZUTATEN

- 10 g Mohnsamen
- 100 g Mandeln
- 40 g getrocknete Aprikosen
- 5 EL Pflanzenöl
- 1 EL Ahornsirup

ZUBEREITUNG

Mohn im Getreidemehl-Programm feiner mahlen. Aus dem Mixbehälter nehmen. Mandeln, getrocknete Aprikosen, Öl und Ahornsirup in den Mixbehälter geben und im **Getreidemehl-Programm** mixen. Evtl. auf Mixstufe 3-4 feiner mixen. Mohn anschließend unterheben.

REZEPTE FÜR DAS EIS-PROGRAMM

KAKISORBET MIT STERNANIS

Für 4 Portionen

ZUTATEN

- 4 Kakisfrüchte (ca. 560 g)
- 80 g Kokosblütenzucker
- 100 ml Wasser
- 2 Sternanis
- 1 Zitrone

ZUBEREITUNG

Kakifrüchte waschen und Blütenansätze herausschneiden. Früchte vierteln und einfrieren.

Kokosblütenzucker, Wasser und Sternanis in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Unter Rühren 5-8 Minuten sirupartig einköcheln lassen. Sirup mit Sternanis abkühlen lassen.

Zitrone auspressen. Sternanis aus dem Sirup entfernen. Gefrorene Früchte (evtl. etwas antauen lassen), Sirup und Zitronensaft in den Mixbehälter geben und mit dem **Eis-Programm** zu einem cremigen Sorbet verarbeiten. Das Sorbet sofort servieren.

TIPP

Kokosblütenzucker lässt den Blutzuckerspiegel viel langsamer ansteigen als herkömmlicher Zucker und hilft so, Übergewicht und Diabetes vorzubeugen.

BLUTORANGENSORBET

Für 6 Portionen

ZUTATEN

- 800 g Blutorange
- 50 g Agavendicksaft
- Saft von 1 Zitrone
- 1 Flaschen Sanbitter (98 ml, alkoholfreie Bitterlimonade)

ZUBEREITUNG

Blutorangen schälen. Mit Agavendicksaft, Zitronensaft und Sanbitter in den Mixbehälter geben und mit dem **Frucht-Smoothies-Programm** mixen. In eine flache Schale geben und für mindestens 5 Stunden tiefkühlen, bis die Masse durchgefroren ist.

Die Sorbetmasse auf ein Brett stürzen, grob würfeln und in den Mixbehälter geben. Mit dem **Eis-Programm** zu einem cremigen Sorbet rühren und sofort servieren.

TIPP

Noch einfacher geht es, wenn Sie die Sorbetmasse im Eiswürfelbereiter tiefkühlen, dann kann das anschließende Würfeln entfallen.

EIS-VARIATION

Für 6 Portionen

ZUTATEN

- 80 g Cashewkerne
- 150 ml Wasser
- 6 getrocknete Datteln ohne Stein
- 250 g TK-Früchte nach Belieben (z. B. Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren)
- Apfelsüße nach Belieben

ZUBEREITUNG

Cashewkerne mit Wasser und Datteln in den Mixbehälter geben und mit dem **Saucen-Programm** zu einer dicken Creme mixen.

Tiefgefrorene Früchte zugeben und im **Eis-Programm** zu einem cremigen Eis verarbeiten. Es nach Belieben mit Apfelsüße abschmecken und sofort servieren.

VERWENDEN DES STAMPFERS

Bei diesen Rezepten müssen Sie mit dem Stampfer T42S arbeiten. Halten Sie bei Verwendung des Stampfers stets den Mixbehälter mit einer Hand fest!

REZEPTE FÜR DAS FRUCHT-SMOOTHIES-PROGRAMM

K3-SMOOTHIE

(Kirsche-Kakao-Kokos)

Für ca. 500 ml

ZUTATEN

- 400 g Süß- oder Sauerkirschen (ersatzweise 300 g TK-Kirschen)
- 20 g leicht fermentierte rohe Kakao-bohnen
- 150 ml Kokosmilch (s. S. 31)
- 1–2 EL Apfeldicksaft

ZUBEREITUNG

FrISCHE Kirschen waschen, putzen und entsteinen. Alternativ TK-Kirschen auftauen lassen. Kirschen mit Kakao-bohnen und Kokosmilch in den Mixbehälter geben. Apfeldicksaft zugeben und mit dem **Frucht-Smoothie-Programm** mixen.

INFO

Roher Kakao macht gesund und glücklich! Sein hoher Magnesiumgehalt hat Einfluss auf die Funktion der Muskulatur und auf die Blutgerinnung. Magnesium ist zudem Bestandteil von Enzymen, Knochen und Zähnen.

Auch Kalzium und Eisen sind in hohen Mengen im Kakao enthalten. Glücklich macht der Kakao durch die Erhöhung des Serotoninspiegels.

EXOTIC-SMOOTHIE

Für ca. 1200 ml

ZUTATEN

- 1 große Banane
- 1 kleine Papaya (ca. 300 g)
- 1 Mango (ca. 450 g)
- 1/4 Ananas (ca. 350 g)
- 3 Stängel Zitronenmelisse
- 1 TL Acaipulver
- ca. 250 ml Wasser

ZUBEREITUNG

Banane, Papaya und Mango schälen. Papaya entkernen, Mangofruchtfleisch vom Stein schneiden. Papaya grob würfeln. Ananas schälen und grob zerschneiden. Melisse waschen und trocken schütteln.

Alle vorbereiteten Zutaten nacheinander mit dem Acaipulver in den Mixbehälter geben und Wasser zugeben. Mit dem **Frucht-Smoothies-Programm** mixen.

INFO

Die ätherischen Öle in den Blättern der Zitronenmelisse haben eine krampflösende, verdauungsfördernde Wirkung. Darüber hinaus hemmen sie das Wachstum von Herpesviren.

HIMBEER-GRANATAPFEL-SMOOTHIE

Für ca. 750 ml

ZUTATEN

- 250 g Himbeeren
- 1 große Banane
- 1 Granatapfel (ca. 300 g)
- 1 EL Agavendicksaft
- ca. 100 ml Wasser

ZUBEREITUNG

Himbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Bananen schälen und grob würfeln. Granatapfel vierteln und die Kerne herauslösen, weiße Zwischenhäute entfernen (Vorsicht, es spritzt). Alle vorbereiteten Zutaten nacheinander mit dem Dicksaft in den Mixbehälter geben. Wasser angießen und mit dem **Frucht-Smoothies-Programm** mixen.

INFO

Wer mag, kann zu den Früchten 1/2-1 TL Rosenwasser geben und dann noch einmal die Pulse-Taste drücken.

TIPP

Wenn Sie Ihren Frucht-Smoothie kalt genießen möchten, reduzieren Sie die Menge des Wassers und geben Sie ein paar Eiswürfel hinzu.

REZEPTE FÜR DAS GETREIDEMILCH-PROGRAMM

SOJAMILCH

Für ca. 1250 ml

ZUTATEN

- 100 g getrocknete Sojabohnen
- Salz zum abschmecken
- Agavendicksaft zum abschmecken

ZUBEREITUNG

Sojabohnen mit ausreichend Wasser in eine große Schüssel geben und zugedeckt über Nacht einweichen.

Einweichwasser abgießen. Sojabohnen kalt abspülen und mit frischem Wasser bedeckt aufkochen. Eine Stunde zugedeckt bei schwacher Hitze weich garen. Alternativ im Dampfgarer 30 Minuten garen.

Sojabohnen erneut abgießen, kalt abspülen und in den Mixbehälter geben. 1 l frisches Wasser angießen und mit dem **Getreidemilch-Programm** mixen. Milch nach Belieben mit wenig Salz und Dicksaft abschmecken. Die Sojamilch hält gut verschlossen im Kühlschrank ca. 5 Tage.

INFO

Sie können gleich größere Mengen Sojabohnen einweichen und garen. Diese halten sich 3-5 Tage im Kühlschrank und können so bei Bedarf frisch zu Sojamilch verarbeitet werden.

REISMILCH

Für ca. 900 ml

ZUTATEN

- 100 g Vollkornreis
- 800 ml Wasser

ZUBEREITUNG

Reis gründlich waschen, abtropfen lassen und mit Wasser in den Mixbehälter geben. Mit dem **Getreidemilch-Programm** zu Milch verarbeiten. Die Reismilch hält im Kühlschrank ca. 5 Tage.

TIPP

Für eine Feigen-Reismilch acht getrocknete Feigen (ca. 140 g) mitmixen. Die Feigen-Reismilch hält im Kühlschrank 1-2 Tage.

KOKOSMILCH

Für ca. 500 ml

ZUTATEN

- 1 kleine Kokosnuss (ca. 450 g; alternativ 250 g Kokosfruchtfleisch)

ZUBEREITUNG

Die Kokosnuss mit einem Hammer öffnen (Kokoswasser dabei auffangen) und die harte Außenschale vom Fruchtfleisch lösen. Die dünne braune Haut vom Fruchtfleisch schälen, Fruchtfleisch waschen und in groben Stücke brechen. Kokoswasser mit Wasser auf 500 ml auffüllen. Fruchtfleisch mit dem Wasser in den Mixbehälter geben und mit dem **Getreidemilch-Programm** mixen.

Kokosmilch durch ein feines Sieb oder einen Nussmilchbeutel gießen. Die Kokosmilch setzt sich nach längerem Stehen ab. Einfach kurz vor dem Verwenden kräftig durchrühren. Die Milch hält im Kühlschrank 3-4 Tage.

TIPP

Noch einfacher geht es mit Kokosraspeln. Dafür 100 g Raspeln und 500 ml Wasser im **Getreidemilch-Programm** mixen.

REZEPTE FÜR DAS FROZEN-YOGHURT-PROGRAMM

ICY HIM-BA-DRINK

Für 4 Portionen

ZUTATEN

- 2 Bananen (à ca. 160 g)
- 200 g Himbeeren
- 30 g Cashewkerne
- ca. 1 EL Agavendicksaft
- 400 ml Reismilch (s. S. 31)

ZUBEREITUNG

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

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

INFO

Cashewkerne machen glücklich! Sie enthalten reichlich Tryptophan, eine essenzielle Aminosäure, die an der Produktion des Neurotransmitters Serotonin beteiligt ist.

FROZEN BLUEBERRY YOGURT

Für 4 Portionen

ZUTATEN

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

ZUBEREITUNG

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

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

INFO

Heidelbeeren sind reich an sekundären Pflanzenstoffen wie Anthocyanen und Proanthocyanen, die nicht nur für die tolle Farbe sorgen, sondern antioxidativ und entzündungshemmend wirken.

HEALTHY VRAPPUCCINO

Für 2 Portionen

ZUTATEN

- 1 Tasse Kokosnussmilch
- 10 Kaffee- oder 2 Espressobohnen
- 4-6 Datteln
- 1 EL Agavendicksaft
- 2 Tassen Eiswürfel

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den Mixbehälter geben und im **Frozen-Yoghurt-Programm** mixen.

REZEPTE FÜR DAS TEIG-PROGRAMM

VOLLKORN PIZZA TEIG

Für 1 Portion

ENERGIEKUGELN

ca. 3-4 Portionen

DINKEL-VOLLKORN-BROWNIES

ca. 3-4 Portionen

ZUTATEN

- 200 g Dinkelnkörner
- 1/2 Pck. Trockenhefe
- 1/4 TL Salz
- 1/2 TL Rohrzucker
- 100 ml Wasser

ZUBEREITUNG

Dinkelnkörner in Mixbehälter geben und mit dem Deckel verschließen. Im **Teig-Programm** vermischen.

Hefe, Zucker und Meersalz zugeben und mit der Pulse-Funktion für 5 Sekunden weiter mixen.

Wasser zugeben, mit der Pulse-Funktion intervallartig mixen, bis sich eine kleine Kugel formt. Anschließend im manuellen Modus für 30 Sekunden in Mixstufe 1 mixen.

Teig im Mixbehälter ruhen lassen.

ZUTATEN

- 50 g Cashewkerne
- 50 g Mandeln oder Walnüsse
- 200 g Datteln
- 2 EL Kokosöl

ZUBEREITUNG

Nüsse in den Mixbehälter geben und mit dem **Teig-Programm** vermischen. Sollten die Nüsse nicht fein genug vermahlen sein, nochmal auf Stufe 1 starten und nach 2 Sekunden auf Stufe 2 erhöhen und für 15 Sekunden mixen.

Vermahlene Nüsse in eine kleine Schüssel geben.

Die Datteln und das Kokosöl in den Mixbehälter geben und mit der Pulsefunktion ca. 20 Sekunden zerkleinern.

Datteln zu den vermahlenden Nüssen geben. Beides miteinander vermischen und zu walnussgroßen Bällchen formen.

Vor dem Verzehr im Kühlschrank abkühlen lassen.

ZUTATEN

- 100 g Cashewkerne oder Walnüsse
- 100 g Zartbitterschokolade zerteilt
- 200 g Dinkelnkörner
- 35 g Kakaopulver
- 1 Pck Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 100 g Rohrohrzucker
- 100 ml Pflanzenmilch
- 100 ml Pflanzenöl

ZUBEREITUNG

Cashewkerne und Zartbitterschokolade in den Mixbehälter geben und mit der Pulse Taste grob zerkleinern. Mischung in ein separates Gefäß umfüllen.

Dinkelnkörner Mixbehälter geben und mit dem **Teig-Programm** fein vermahlen.

Nun Kakaopulver, Vanillezucker, Backpulver und Rohrohrzucker hinzugeben und mit der Pulsetaste kurz vermischen.

Pflanzenmilch und Öl hinzugeben und mit dem Teigprogramm zu einem cremigen Brownieteig vermischen.

TECHNISCHE DATEN

PROFI-HOCHLEISTUNGSMIXER TUNE PRO

Leistung	1.000 Watt
Motor	Bürstenloser DC-Motor (Magnetmotor)
Umdrehungen	400 bis 15.000 U/Min.
Spannung / Frequenz	220-240V ~ 50/60Hz
Mixbehälter Cube+	Nass- und Trockenbehälter mit 1,5-Liter Volumen, Tritan-Kunststoff, BPA-frei
Max. Temperatur	125 °C
Messerart und Material	6 Edelstahlklingen aus japanischem Hartstahl
Bedienelement	Touch-Bedienelement mit Programmsymbolen, Ein-/Aus-Taste, Pulse-Taste, Pause-Taste, Display mit Anzeige der Laufzeit und Mixstufe
Sicherheitsfunktionen <small>(siehe S. 5)</small>	Überhitzungsschutz, Überlastungsschutz und automatische Behältererkennung
Mixerabmessung inkl. Behälter	(h) 45,5 x (b) 21,5 x (t) 20,1 <small>(Angaben in cm)</small>
Verpackungsabmessung	(h) 43 x (b) 28 x (t) 30,5 <small>(Angaben in cm)</small>
Mixergewicht inkl. Behälter	6,19 kg
Verpackungsgewicht	7,37 kg
Zertifikation / Standards	CE, EMC
Herstellergarantie	15 Jahre auf den Motorblock bei Haushaltsnutzung oder 5 Jahre bei gewerblicher Nutzung 2 Jahre auf den Mixbehälter 2 Jahre auf den Stampfer (ausgenommen der Batterie)
Energieverbrauch im Standby	0,88 Watt
Art der Nutzung	Dieser Mixer ist für die Haushalts- und gewerbliche Nutzung geeignet.

STAMPFER T42S (mit patentierter Temperaturanzeige)

Farbe	Schwarz
Messbereich	0 °C - 120 °C
Max. Temperatur	125 °C
Stampferabmessung	(h) 300 mm x (b) 82 mm
Stampfergewicht	0,25 kg
Herstellergarantie	2 Jahre (ausgenommen der Batterie)
Stromversorgung	Batterietyp CR 2032 (im Lieferumfang bereits enthalten)

ENTSORGUNGSHINWEIS

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf verringert das Abfallaufkommen und spart Rohstoffe. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem „Grüner Punkt“.

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



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

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

ENTSORGUNG VON ALTBATTERIEN

Unentgeltliche Rücknahme von Altbatterien

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

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

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

Bedeutung der Batteriesymbole



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

KONTAKTDATEN UND KUNDENSERVICE

Kontaktdaten

bianco di puro GmbH & Co. KG

Maarweg 255
D-50825 Köln
Deutschland

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

Kundenservice

bianco di puro GmbH & Co. KG

Maarweg 255
D-50825 Köln
Deutschland

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

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

KUNDENSERVICE

bianco di puro GmbH & Co. KG

Maarweg 255
50825 Köln
Deutschland

Telefon +49 221 50 80 80-20
Fax +49 221 50 80 80-10
Mail kundenservice@biancodipuro.com
Internet www.biancodipuro.com

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

ACHTUNG

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

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir geben folgende Herstellergarantien auf den Hochleistungsmixer **Tune Pro**:

- 15 Jahre Herstellergarantie auf den Motorblock bei Haushaltsnutzung
oder 5 Jahre Herstellergarantie auf den Motorblock bei gewerblicher Nutzung
- 2 Jahre Herstellergarantie auf den Mixbehälter **Cube+**
- 2 Jahre Herstellergarantie auf den Stampfer **T42S**

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

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

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

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

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

DER GARANTIEANSPRUCH BEINHÄLTET NICHT:

- Den nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch
- Ursachen, die nicht in der Verarbeitung und Herstellung des Gerätes begründet sind, wie z.B. leichtfertige Beschädigung, Fall des Gerätes und/oder dessen Zubehörteile.
- Nutzung und Gebrauch abweichend dieser Bedienungsanleitung, unsorgfältige Behandlung und technische Veränderung durch den Kunden.
- Beschädigungen, die durch fremde Ersatzteile oder Reparaturen von nicht autorisierten Betrieben verursacht wurden.

UM DEN GARANTIEFALL BEARBEITEN ZU KÖNNEN, WERDEN FOLGENDE INFORMATIONEN BENÖTIGT:

- Ihren Namen, Adresse und Telefonnummer
- Seriennummer und Modellbezeichnung
- Fehlerbeschreibung
- Kopie der Kaufrechnung
- Bei Beschädigungen durch den Transport:
Name des Paketdienstes und die Paketnummer

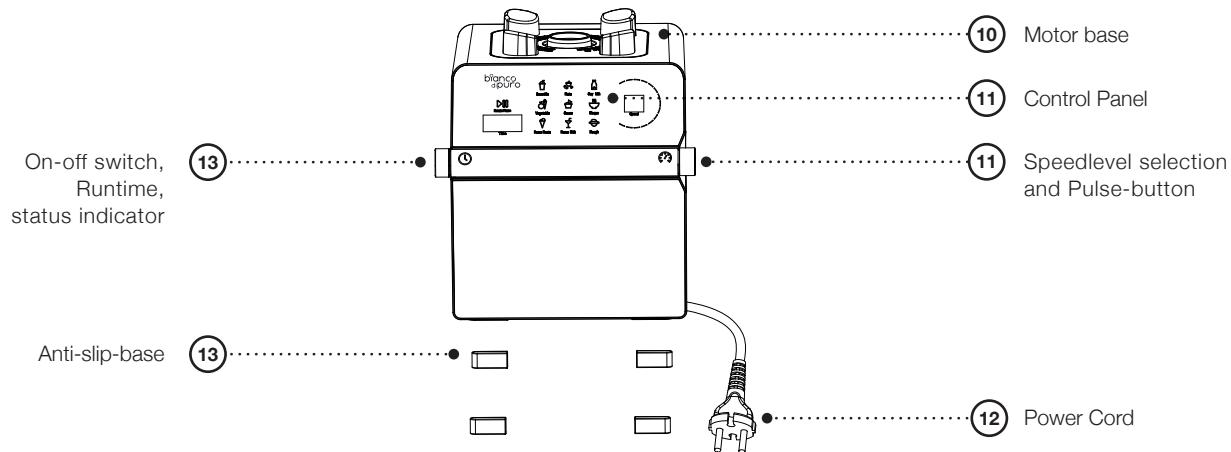
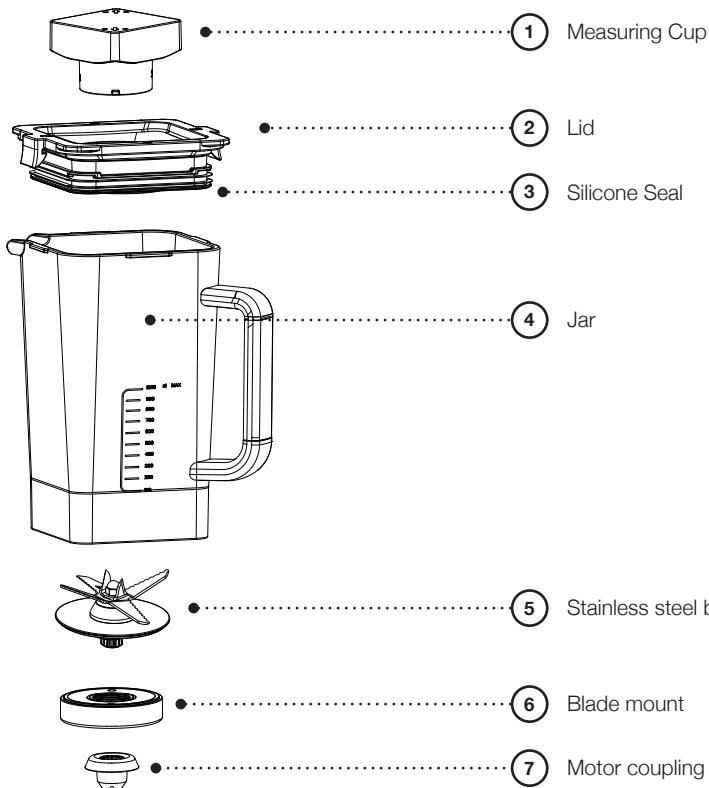
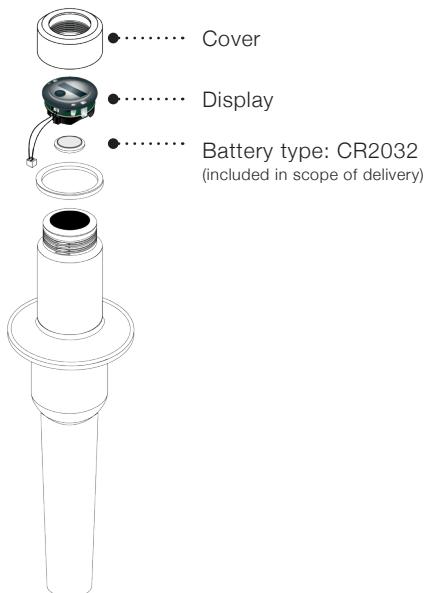
WICHTIG

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

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

OVERVIEW OF THE COMPONENTS

Tamper T42S



CONTENTS

Overview of the components	1
Introduction	4
Information about this instruction manual	5
Safety Functions	5
Safety Precautions	6
Operating Notes	8
Unpacking	9
Contents	9
Start-up	9
Requirements of the installation location	10
Electrical Connection	10
Operating Tune Pro	11
Measuring Cup, Lid and Seal Ring	11
Controlpanel overview	12
Controlpanel description	13
Operating / Overview preset programs	14
Preset Program description	15
Operating in manual mode	16
Operating with the tamper T42S	17
Battery replacement of tamper T42S	18
Safety Guideline for Cleaning	18
Cleaning of the Jar (incl. Lid) and Motor Base	19
Frequently Asked Questions for general preparation	20
Statuscodes	21
Technical Data	33
Disposal Note	34
Disposal of used batteries	34
Contact and Customer Service	35
Warranty Conditions	36

RECIPIES

Introduction to our recipes	22
Recipes for preset program: Green Smoothies	23
Recipes for preset program: Sauce	24
Recipes for preset program: Soup	25
Recipes for preset program: Sauce (Cereal Milk)	26
Recipes for preset Grinding	27
Recipes for preset Ice Cream	28
Recipes for preset Fruit-Smoothies	29
Recipes for preset program: Cereal milk	30
Recipes for preset program: Frozen Yoghurt	31
Recipes for preset program: Dough	32

Our longterm experience brought us to build a mixer which is used equally in gastronomy and private households. Since 6 years we have been meeting the highest standards and new requirements for our product performance. Tune Pro is our answer to our customer wishes and needs which we observed during the last years.

The versatility of Tune Pro makes him a star of the professional as well as private kitchen. The strong torque makes his motor strong to any challenge in the kitchen.

Compared to other blenders the Tune Pro works very quiet (72 decibel) in comparison to other blenders. The blades of the Cube+-jar are specially aligned to the smartcorner technology. Due to this technique a perfect circulation is created in order to grind your food smooth and in a short time.

Tune Pro is perfect for the preparation of creamy green smoothies and to break down chlorophyll and extract its nutrient-rich ingredients.

Likewise Tune Pro shreds fruits and vegetables into smoothies and healthy soups. Fans of the vegan kitchen can use Tune Pro to produce plantbased milk as well as rawfood-doughs and nut-spreads in a breeze. Icecubes are shopped within seconds into snow.

These operating instructions are part of your Tune Pro and give you important information for commissioning, the safety, the intended use and the care of your new high performance mixer.

The operating instructions must be constantly available on the device. It can be read by any user who works with the **Commissioning, Operation, Cleaning and Care** of your Tune Pro.

IMPORTANT

- Read instructions carefully before use!
- Keep for later reference!

SAFETY FUNCTIONS

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

Overheating protection

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

Overload protection

This protects the motor in case the blades in the jar are not able to rotate because of a blockage for example forgotten items in the jar, such as spoon.

Automatic sensor for jar

The sensor for the mixing jar detects when the jar has been set up correctly. If the jar is not or has not been placed correctly onto the motorblock, your Tune Pro will not turn on.

SAFETY PRECAUTIONS

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

- Check the Tune Pro before the first use for any externally visible damage of the jar, housing, power cable, and power plug. Do not operate if the device or the power cable is damaged. Do not use if the power cable or power plug is damaged. A damaged cord can cause electric shock or a short circuit.
- Make sure the power plug is properly inserted when operating the blender. Otherwise this could lead to electric shock or short circuit.
- If the power cable is damaged, the blender must not be used.
- In case of damage to the power cable, repairs should only be made by the manufacturer or service agent in order to avoid hazards.
- To avoid electric shock, never immerse the motor base in water or other liquids.
- If water or another fluid has entered the motor base, contact your service as soon as possible. Disconnect the power plug and do not operate the device.
- Never place the power cable or the power plug in water or other fluids, never wipe the power plug with a wet or moist cloth. Never touch the power plug with wet or moist hands. Never pull the plug from the socket with wet or moist hands.
- Repairs within the warranty period must only be carried out by customer service. Incorrect repairs can lead to considerable hazards for the user, and will void the warranty.
- Defective parts must only be replaced with original parts, because only original parts ensure that all safety requirements are met.
- Never put your hands in jar during operation. It will cause injuries.
- To remove air bubbles or blockages in the jar use only the supplied tamper T42S.

SAFETY PRECAUTIONS

- Use only the supplied jar with the Tune Pro, or compatible range of jars.
- When filling the mixing jar, pay attention to the max. mark, this must not be exceeded. During mixing, the content must not exceed the maximum level.
- Children and frail persons must always be supervised by a person responsible for their safety, when using the Tune Pro.
- Always store the device and the mixer attachment in a place inaccessible to children.
- Always disconnect the power cord by pulling the plug from the power socket not by pulling the power cord.
- Make sure that the power cable is not caught anywhere, causing the device to fall and injuring people.
- Operate the device only with a filled jar.
- Do not operate the device in direct sunlight or near other heat sources.
- During operation, make sure that the lid incl. seal ring and measuring cup correctly close the jar.
- Always disconnect the power cable when cleaning moving parts.
- Pay attention to the blade unit during cleaning, the sharp blades may cause injury.
- Do not try to dismantle the blades from the jar, they are permanently fixed to the device.
- Never leave the device without supervision during operation.
- This appliance shall not be used by children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- After mixing, do not touch the drive coupling on the motor base or the bottom of the jar to avoid injury, which could be hot.

OPERATING NOTES

If you want to prepare sauces, soups or nut milk, add the ingredients in 2 to 3 steps, depending on their hardness. The content should not be too little, but also not too much. Too many ingredients in one process may lead to overheating and automatic shutdown of the motor.

In that case, please wait until the device cools off as described above, see also Chapter “Safety Functions” on page 5.

- Always keep the lid closed during the operation of your Tune Pro. This prevents any scalding or splashes of hot foods.
- When preparing hot liquids, make especially sure that the lid is closed well and your Tune Pro is standing securely. It is advisable to first start at low speed and increase gradually. Alternatively you can use the Pulse mode or one of the preset program. See also Chapter “Operating / Overview preset programs” on page 14.
- Never put your hands into the jar during operation. Do not dip any objects into the jar during operation, otherwise the motor, blades and other parts of the device can be damaged. Only use the supplied tamper T42S through the lid opening (Fig. [2], page 1), since it cannot contact the blades through the opening for the measuring cup, see also Chapter “Operating with the tamper T42S” on page 17.
- Always pour liquids and soft ingredients first into the jar before the harder ingredients, such as ice cubes, carrots, etc.
- If the chosen program or the manual mode is finished, please wait until the blades are fully stopped before removal of the jar, otherwise the connection can be damaged.
- If a burning smell rises from the motor base, stop the device immediately and disconnect the power supply. The smell can result from abrasion of the rubber bearing mounted incorrectly. Please contact your customer service immediately.
- When preparing with thick and sticky ingredients such as dough, it is possible that the motor and the blades turn idle. This is because bubble has formed in the ingredients. Pause the mixing process with the pause button ►|| and remove the measuring cup from the jar lid. This opening allows you to remove the air bubble by the supplied tamper. Reinsert the measuring cup and press the pause button ►|| continue with the preparation .

UNPACKING

To unpack your Tune Pro:

- Remove the motor base and all accessories from the carton.
- Remove all packing material from the motor base and the accessories
- Keep the packaging material during the warranty period, in order to pack appropriately for warranty service.



PLEASE NOTE THE WARNING LABELS ON THE BLENDER AND TAMPER

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

CONTENTS

Your high-performance blender is delivered with the following components:

- Motor base Tune Pro
- Jar Cube+, Lid (incl. silicon seal) and measuring cup
- Tamper T42S with patented temperaturecontrol
- This instruction manual

START-UP



ATTENTION

- During the start-up of the device, personal injury or property damage can occur.
- Observe the safety precautions on page 6.
- Packing materials must not be used to play with, because there is danger of suffocation.
- Ensure that you have closed the mixing jar with the jar lid properly before operation.

REQUIREMENTS OF THE INSTALLATION LOCATION

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

- Connect your Tune Pro to a power outlet with the appropriate electrical ratings. This can be found on the nameplate on the underside of the motor and in chapter “Technical data” on page 33.
- Make sure that the power plug is properly plugged into the outlet.
- The device must be placed on a level, flat, solid and nonslip surface that ensures the load capacity.
- Take care that the device cannot fall over.
- Do not place a cloth under the device.
- Choose the installation location so that children cannot play with the device or reach into it and cannot pull the power cord of the device.
- Place the unit only inside and do not operate it outdoors.
- Do not place the device in the immediate vicinity of other heat sources (direct sunlight, oven, stove, etc.).

ELECTRICAL CONNECTION

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

- Connect your Tune Pro to a power socket with the correct electric specifications. You can find them on the type plate at the back side of the device, see also Chapter „Technical Data“ on page 33. Make sure that the power plug is properly inserted into the power socket.
- The electrical safety can only be ensured, if it is connected to a properly installed protective earth system.
- The manufacturer takes no responsibility for damages caused by a missing or disconnected protective earth.
- Make sure that the power cable is undamaged and does not pass over hot surfaces or sharp edges.
- The power cable must not be pulled tight or under tension.
- Make sure that the power plug is properly inserted into the power socket, a loose plug can lead to overheating of the device or electric shock.

OPERATING TUNE PRO

Energy Saving Mode¹

The status-indicator flashes red. Without the attached jar your Tune Pro cannot be switched on for safety reasons.

Start up / Activating Standby Mode

For use of your Tune Pro it is necessary that the jar is placed correctly on the motor base and the power cable connected to a suitable power supply. Now the available options for each function mode light up on the control element. The function mode depends on the attached jar.

Standby Mode

In standby mode, the mixing programs, the manual mode and the pulse mode can be used. Refer to page 14 for more information.

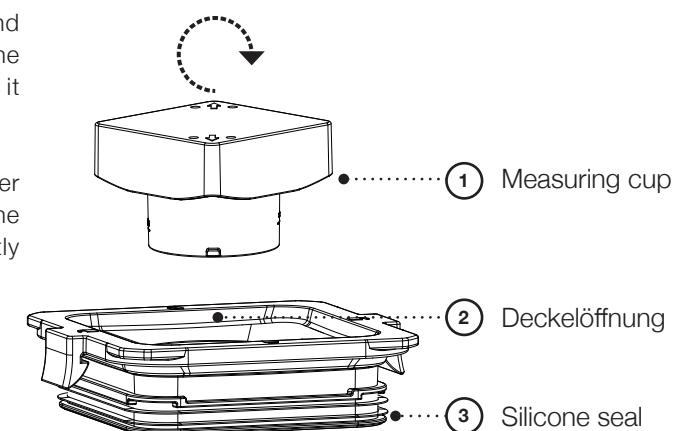
Your Tune Pro automatically changes to Energy Saving Mode after 3 Minutes of inactivity.

¹ Power consumption in Energy Saving Mode: 0.88 watt

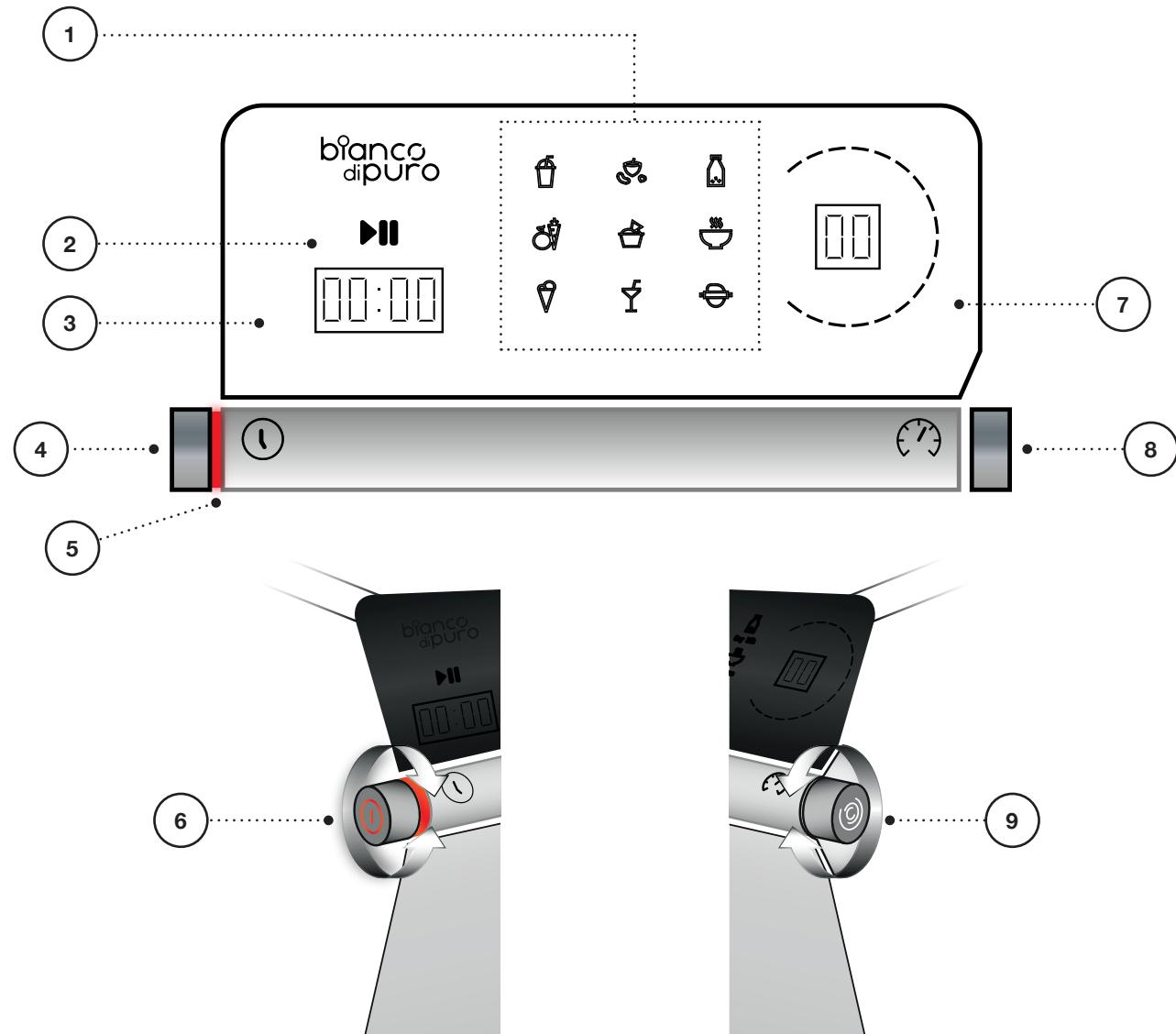
MEASURING CUP, LID AND SEAL RING

Place the measuring cup ① in the opening of the lid ② and twist it tight towards the right. Now, place the lid firmly on the jar. Turn the measuring cup to the left to take it off, and lift it off the lid.

The silicone seal ③ of the lid can be removed for easier cleaning. Before you start mixing, pay attention to the following but make sure that the silicone seal is correctly fitted to the jar lid was mounted.



CONTROL PANEL OVERVIEW



CONTROL PANEL DESCRIPTION

- 1 Preset program buttons***

Your Tune Pro is provided with 9 preset programs. By tapping a preset program button you choose the respective program. A short tone confirms this, the chosen program flashes and the running time is shown on the display. * For further information please see chapter „Operating / Overview preset programs“ on page 14.
- 2 Pause button ►II (pause function)**

If you like to pause a program or the manual mode short-term without ending the blending process completely, shortly tap this button. The motor stops and you can give additional ingredients into the jar. When tapping the button again the blending process continues. During this period, this button will flash in white.
- 3 Runtime display**

It shows remaining runtime of individual pre-set programs. In manual mode, your setting time is displayed in “minute : second”.
- 4 On-off switch**

When the on-off switch gets pressed the blender turns from energy saving mode into standby mode. By tapping the button again you can stop the preset program prematurely and end the manual mode.
- 5 Status indicator**

In power save mode, it slowly lights red to indicate that the mixer is connected to the mains. When in standby mode, it will light constantly in red. During mix operation it will flash up in white.
- 6 Runtime Setting (only in manual mode)**

Using the left controlknob for setting your desired mixing time in 10-second steps. Turn left for increase your desired runtime and turn right for decrease.
- 7 Speedlevel display**

Displays the mix level during a mix operation. When using the manual mode, the currently set mix level is displayed.
- 8 Pulse Button / Pulse Mode**

This can be used to stir in something, e.g. oil after finishing the soup programme or when preparing almond paste or spices to refine dishes.
- 9 Speedlevel Setting (only in manual mode)**

Using the right controlknob for setting your desired speedlevel. Turn right the knob for increase the speedlevel and down for decrease. The speedlevel display shows your current setting. While choose a speedlevel, your blender is starting immediately if you use the blender in manual mode.

Refer to section „Description of the Keys and Control Panel“ on page 13 for more information.

Start up a preset program

Select your desired program by tap on your preferred preset-program symbol. The chosen program symbol is shown by flashing of the symbol. By tap the on-off switch the chosen programme will start. At the same time, the remaining time is shown at the display. Upon completion the program your Tune Pro stops automatically.

Pause an automatic program

If you want to pause a started program for a short time without stopping the mixing process, tap the Pause-button **⏸** once. Tap **⏸** again will resume the paused mixing process.

Aborting an Automatic Programme

To stop the started mixing program, press the on-off switch once. The blade stops immediately and the blender jar can be removed safely.

SYMBOL	PRESET	DESCRIPTION	RUNTIME	DISPLAY SHOWS
	Fruit Smoothies	Level 60 for 8 sec., then 2 sec. stop. In total 3 repetitions.	00:30 Sec.	Remaining runtime and speedlevel
	Grinding	Level 25 for 5 sec., level 50 for 2 sec., then 1 sec. stop. In total 10 repetitions.	00:35 Sec.	Remaining runtime and speedlevel
	Cereal Milk	Speeds up to level 25 in 5 sec., level 25 for 25 sec., then level 50 for 30 sec., Level 60 by the end of the program.	06:00 Min.	Remaining runtime and speedlevel
	Green Smoothies	Level 60 for 20 sec., 2 sec stop. Level 30 for 10 sec, 2 sec stop. Level 60 for 40 sec, 2 sec stop. Level 30 for 10 sec.	01:26 Min.	Remaining runtime and speedlevel
	Sauce	Level 50 for 2 sec., then 1 sec. stop. In total 5 repetitions. Then Level 60 for 45 sec.	01:00 Min.	Remaining runtime and speedlevel
	Warm Soups	Level 40 for 7 sec., the level 60 for 3 sec. Level 60 by the end of the program.	04:20 Min.	Remaining runtime and speedlevel
	Ice Cream	Level 60 for 20 sec., then 2 sec. stop, Level 60 for 20 seconds, then 2 sec. stop, Level 60 for 5 sec.	00:49 Sec.	Remaining runtime and speedlevel
	Frozen Yoghurt	Level 50 for 13 sec., 2 sec. stop. Level 60 for 10 sec., 2 sec. stop. Level 50 for 13 sec., 2 sec. stop. Level 60 for 10 sec., 2 seconds stop. Level 25 for 10 sec.	01:04 Min.	Remaining runtime and speedlevel
	Dough	Speed 1 for 2 min.	02:00 Min.	Remaining runtime and speedlevel

Fruit Smoothies

This is to prepare pure fruit smoothies, which do not contain leaf green or wild herbs.

Grinding

This programme is optimal for grinding of dry ingredients such as nuts, poppy seeds, cereals and up to coffee beans. Recommend using the wet-dry jar SQUARE+¹ (also made of Tritan plastic and BPA-free).

¹ This is available as an accessory.

Cereal Milk

Use the cereal milk program to prepare homemade rice milk, soy milk and so on. Through the 6 minutes running time, the contents are well-mixed and heated to approx. 70 °C.

Green Smoothies

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

Sauce

Make delicious sauces in no time! For instance tomato and basil pesto. You can also prepare delicious nut, cashew and almond milk with this program.

Warm Soups

We use warmth from the frictional energy during mixing to create delicious warm soups. By 4:20 minutes, you can heat the content to nearly 42°C (approximate value - depending on the filling quantity and storage temperature of the foods). This makes it possible to prepare a simple tasty soup in raw food quality. To monitor the temperature in the jar (e.g. raw food) use the supplied tamper T42S with patented temperature display.

Ice Cream

Use this program to make a delicious, healthy and tasty ice cream in no time at all. Frozen fruits are used as ingredients in addition to a homemade cashew cream. Recipe examples can be found under Recipe tips.

Frozen Yoghurt

Ice cold drinks or frozen yoghurts are no problem, this settings takes care of that in an instant. The programme macerates frozen ingredients and mixes them with the added fluid without interval.

Dough

Prepare your own dough variations quickly and easily with this mixing program.

NOTE

For more recipe ideas, see also in Chapter “Introduction to our recipes” on page 22.

OPERATING IN MANUAL MODE

Manuel mode

When this mode is activated, all the program icons, the function buttons and the on-off switch will light up on the control panel. In this mode, the 9 preset-programs, the manual mode with the speed steps 1 to 60 and the run time setting, as well as the pulse mode in step 60 are available.

Set up run time

Using the left controlknob for setting your desired mixing time in 10-second intervals. The maximum running time is 10:00 minutes. It can be increased or decreased during mixing processes.

Set up speed level

Using the right controlknob for setting the speed level to your personal wishes. The speed level can be increased or decreased during mixing processes. Please note, that after choosing a speedlevel the blender starts immediately.



ATTENTION

- Make sure that the blender jar is properly closed before starting the blender!
- By selecting a speedlevel in manual mode the blender starts immediately!

Start up manual mode (with selected runtime)

Choose your personal runtime for blending with the left controlknob. Now, you have to start the blender while selecting a speedlevel. To end the mixing process prematurely in manual mode, tap the on-off switch. The mixing process is terminated automatically after reaching the set runtime.

Start up manual mode (w/o selected runtime)

If the mixing process is to be used w/o selected runtime, the mixing process is started immediately by selecting a speed level.

Pause during manual mode / pause button ►||

If you want to pause in manual mode without stopping the mix, briefly tap this button once. During the pause mode the symbol ►|| will flash up in white. Tap the pause button again to resume mixing.

Exit manual mode

To end the mixing process prematurely in manual mode, press once the on-off switch. This will work also with and w/o selected runtime selection.

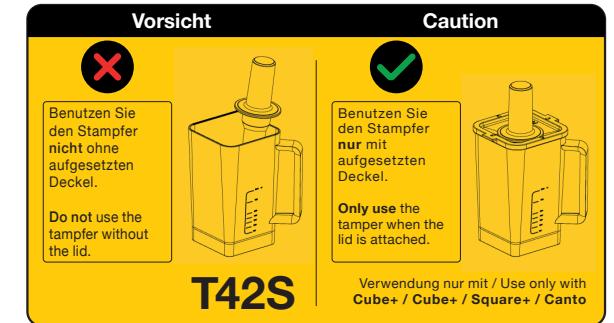
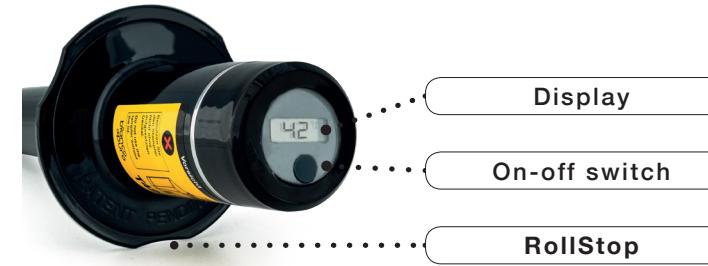
Pulse button

By press the pulse button shortly the pulse mode gets activated. The speedlevel display shows “60”. Press and hold the button again to start the pulse mode. While the pulse mode is activated the on-off switch and the pulse button flash white and the display shows the elapsed time. Release the button to end the pulse function.

OPERATING WITH THE TAMPER T42S

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

Overview



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



NOTE WHEN USING THE TAMPER T42S

- When using the tamper, always hold the jar with one hand!
- If you use other objects, the blender jar as well as the motor may be irreparably damaged.

To measure the temperature in the jar, please proceed as follows:

- Switch on the tamper with the on-off switch
- Take the measuring cup off the lid, leave the lid on the jar.
- Now hold the tamper into the jar through the opening.
- The handle of the tamper displays the temperature in °C.



CHANGE THE TEMPERATURE DISPLAY

If the display shows the temperature in °F (Fahrenheit), you can change into °C (Celsius) by holding the On-/Off-button of the tamper for 3 seconds.

BATTERY REPLACEMENT OF TAMPER T42S

BATTERY REPLACEMENT (BATTERY TYPE: CR 2032 QTY: 1)

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

Dispose of the used old battery at the provided collection points

SAFETY GUIDELINE FOR CLEANING

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

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

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

CLEANING OF THE JAR (INCL. LID) AND MOTOR BASE

Caution when cleaning

- Always remove the power plug from the socket and from the engine block before cleaning.
- The stainless steel blade can cause injury!
- The jar is not suitable for the dishwasher!

Cleaning of the jar and lid

- Clean the jar immediately after each use.
- The jar can be cleaned with a soft brush or dish cloth under running water.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- Clean the jar with a mild cleaning agent (detergent) or fill 2 cups of water into the jar, add some detergent, close the lid (incl. measuring cup and seal ring) and press the Pulse button for some times.
- The silicone seal of the lid can be removed for easy cleaning. Before mixing make sure that the silicone seal is correctly mounted again.
- When placing the jar onto the motor base, make sure that the contacts are completely dry.
- Please **do not** set the jar upside down when drying. Always set the jar on the base.

Cleaning of the motor base

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

ATTENTION

Should water or other liquids get into the engine block, immediately unplug the power cord and contact customer service, see chapter “Contact and Customer Service” on page 35.

Cleaning the tamper T42S

- Do not clean the display under running water or immerse the rammer in water or other liquids
- Use a lightly moistened cloth to clean..
- Do not clean the tamper in the dishwasher, otherwise the electronics will be damaged.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS FOR GENERAL PREPARATION

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

Practice makes perfect. Therefore, we have identified the most frequently asked questions with appropriate solutions for you.

If the blender get stuck.

It may be that a larger piece of food are stuck at the bottom of the jar. 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 liquid.

Most of the ingredients is pressed against the walls of the jar and settles there. The blades run idly.

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

The mixer stucks and then strikes completely.

Your high performance mixer has a thermal protection which ensures that the device does not overheat. Please take frequent breaks so that it can cool down. Add hard and tighter ingredients in several steps. If the overheating protection is active, please wait 45 minutes. After that time, your high performance mixer is ready to use as usual.

Almonds, walnuts, sunflower seeds and seeds are crushed in the blender, but the mush is not formulary.

Add wise neutral edible oil by tablespoons, until the knife gets a grip again and a creamy consistency develops. It often helps to stir the nut mixture with the tamper.

Please pause while preparation to cool down the puree, as well as the device.

During long-term preparation of nut mush, a heating must be expected because of the frictional effects. You should make sure that the mass in the jar is not heated above 42 °C due to raw food criteria where no trans fats are allowed.

STATUSCODES

If a status code (E2, E3 or E4) is displayed on the control element, you will find the solution here:

Statuscode	Beschreibung	Lösung
E2	Motor does not rotate	Check the blades for any blockage (ie. spoons) and remove them. Then you can continue to use your blender as usual.
E3	No operation possible	Disconnect the power cable for 5 seconds of socket outlet. Then you can continue to use your blender as usual.
E4	Motor is overheated	Disconnect the power cable and allow the motor to cool of for 45 minutes. Then proceed with the preparation.

When ice sticks to the stainless steel plate in the jar, a status code may be displayed. In this case, remove the jar and shake it gently to remove the ice from the stainless steel plate. Then continue with the preparation.

In case of doubt, please contact your biancodipuro customer service (see page 35)

Of course, you can vary the quantities and use more liquid if the results aren't to your taste. As a general rule smoothies, like soups and sauces, contain the highest quantities of vital substances as soon as they are made.

As smoothies are so easy and quick to make, it is best to make them fresh and consume them straight away. But if you're at work all day and don't want to miss out on this boost of vitality, you can pour the smoothie into a jar (ideally one that won't let in the light) with a tightly sealing lid, then chill it well and take it with you or put it in the refrigerator for an extra portion when you get home in the evening. The taste or consistency of some smoothies will change if they are left to stand for a while, and we mention this in the respective recipes where it is the case.

Anyone who has had a conventional diet for years or even decades, will not only notice the beneficial effects of the smoothies on their energy and health, but also on their digestion – and may well find the large amounts of fibre something of a surprise, and respond to them with bloating.

So introduce the diversity of smoothies slowly, perhaps enjoy only one smoothie a day, and drink it slowly and in small mouthfuls. Gradually increase the quantity as your body tells you that it is coping – and enjoy the positive effects of these healthy treats on your health and your whole quality of life.

Following the slogan:

„We are what we eat!“

- Ludwig Feuerbach

GOOD MORNING SMOOTHIE

Makes approx 1300 ml

INGREDIENTS

- 1 apple
- 100 g fresh Italian ryegrass (or linden leaves, chickweed, lettuce)
- 3 leaves of lemon balm
- few stevia leaves
- 10 g ginger (or to taste)
- a little cinnamon
- 1250 ml water

PREPARATION

Wash and quarter the apples and remove the stalks and blossom ends.

Pick over the ryegrass, lemon balm and stevia, and wash. Peel the ginger. Place all the prepared ingredients in the blender jar with the cinnamon and water, and blend using the green smoothies programme.

SMOOTH SMOOTHIE

Makes 1100-1500 ml

INGREDIENTS

- 125 g baby spinach
- 1/2 punnet barley grass (approx. 30 g)
- 1 avocado (approx. 200 g)
- 1 mango (approx. 425 g)
- 1–2 tsp baobab powder
- 500–900 ml water

PREPARATION

Pick over the spinach and barley grass, then wash and drain. Halve the avocado, remove the stone and scoop out the flesh. Cut the mango flesh away from the stone and peel.

Put all the prepared ingredients in the blender jar. Add the baobab powder. Pour over the water, and blend using the green smoothies programme.

TIPS

The high proportion of chlorophyll in the grass helps the body to produce haemoglobin, and can improve the oxygen supply in the blood.

SPINACH-GRAPEFRUIT-SMOOTHIE WITH CARROT GREENS AND PAPAYA

Makes. 1000-1250 ml

INGREDIENTS

- 1 pink grapefruit
- 1 small papaya (approx. 375 g)
- 50 g carrot greens
- 100 g baby spinach
- 3 tsp chia seeds
- 50–500 ml water

INGREDIENTS

Peel and quarter the grapefruit. Halve, deseed and peel the papaya. Pick over the carrot greens and spinach, then wash and drain.

Place all the prepared ingredients in the blender jar with the chia seeds, and pour over the water. Blend using the green smoothies programme.

TIPS

The level of nutrients in the carrot greens is much higher than that of the actual carrots. They also contain lots of calcium and chlorophyll, which supports blood production and is anti-inflammatory.

RECIPES FOR PRESET PROGRAM: SAUCE

TOMATO AND MANGO SAUCE

Makes Approx. 4 portions (500 ml)

INGREDIENTS

- 500 g ripe tomatoes
- 20 g mango flesh
- 1 shallot
- 2 tbsp oat flakes
- 2 tbsp olive oil
- 4 basil stalks
- 1 tsp agave syrup
- Salt and pepper

PREPARATION

Trim and wash the tomatoes, and chop roughly with the mango. Peel and roughly chop the shallot. Place all the prepared ingredients in the blender jar with the oats and olive oil, and blend using the sauces programme. Push the mixture down with the tamper as required. Add a little water if necessary.

Wash and shake dry the basil and chop the leaves. Stir into the sauce, and season with the agave syrup, salt and pepper.

TIPS

This sauce goes well with pasta, and is also excellent as a dressing for a mixed salad. If you like, you can add a deseeded, finely chopped tomato to the sauce with the basil.

PARSLEY AND MUSTARD DRESSING

Makes 3–4 portions (approx. 120 ml)

INGREDIENTS

- 1 shallot
- bunch of flat-leafed parsley (60 g)
- 40 g plant cream
- 2 tsp wholegrain mustard
- 1 tsp maple syrup
- few dashes of balsamic vinegar
- salt and pepper

PREPARATION

Peel and roughly chop the shallot. Pick over the parsley, then wash and drain. Place both in the blender jar with the plant cream, and blend using the sauces programme. Push the mixture down with the tamper.

Stir in the mustard, and season with maple syrup, balsamic vinegar, salt and pepper. Thin with a little water if desired.

The dressing goes well with rice or potato salad.

TIPS

The ingredients in mustard stimulate the appetite and aid the digestion.

VEGAN MAYONNAISE

Makes approx. 6 portions

INGREDIENTS

- 1/2 garlic clove
- 100 ml plant milk (see p. 29)
- 150–200 ml neutral oil
- 2 tbsp lemon juice
- 1 tsp mustard
- 2 tbsp olive oil
- salt and pepper

PREPARATION

Peel the garlic clove. Put all the ingredients in the blender and blend using the sauces programme. Check the seasoning, and add a little more salt and pepper if required.

RECIPES FOR PRESET PROGRAM: SOUP

CARROT AND CHICKPEA SOUP

Makes 4 portions (approx. 1250 ml)

INGREDIENTS

- 1 onion
- 1 garlic clove
- 400 g carrots
- 1 jar/can chickpeas (drained weight 230 g)
- 500 ml vegetable bouillonjuice of 1 orange
- 1/2 tsp ground coriander
- 1/4 tsp ground cumin
- salt and pepper
- 3 tbsp capers
- 3–4 stalks flat-leafed parsley
- orange zest to garnish

PREPARATION

Peel and roughly chop the onion and garlic. Trim, wash and chop the carrots.

Rinse the chickpeas in a sieve and leave to drain. Place all the prepared ingredients in the blender jar. Add the bouillon, orange juice, coriander and cumin, and process using the soup programme. Season with salt and pepper, and blend again using the pulse function. Drain the capers.

Wash and shake dry the parsley and pluck off the leaves. Arrange over the soup with the orange zest.

BETROOT AND WASABI SOUP

Makes 4 portions

INGREDIENTS

- 50 g cashew nuts
- 600 g beetroot
- 250 ml coconut milk (see p. 29)
- 250 ml vegetable bouillon
- 1 tsp wasabi paste
- juice of 1 lime
- salt

FOR THE WASABI FOAM

- 150 ml plant milk (see p. 29)
- 1/4 tsp wasabi paste
- beetroot leaves to garnish

PREPARATION

Place the cashew nuts in the blender jar and grind using the nut flour programme. Peel and roughly chop the beetroot.

Add to the cashews, and pour over the coconut milk and vegetable bouillon. Then add the wasabi paste, and blend using the soup programme.

Season with lime juice and salt, and blend again using the pulse function.

To make the wasabi foam, heat and foam the plant milk with the wasabi paste.

Divide the soup into bowls. Spoon over the plant milk foam, and garnish with beetroot leaves if desired.

YELLOW PEPPER SOUP

Makes 4 portions

INGREDIENTS

- 3–4 yellow peppers
- white sections of 2 spring onions
- 15 g turmeric root (or ground turmeric)
- approx. 1 tbsp cashew nuts
- 500 ml vegetable bouillon
- 1 tbsp coconut oil
- salt and pepper

PREPARATION

Wash the peppers, then cut into half and remove the seeds and pith. Trim and wash the spring onions. Peel the turmeric. Place all the prepared ingredients in the blender jar. Add the cashew nuts, vegetable bouillon and coconut oil, and blend using the soup programme.

Season with salt and pepper, and blend again using the pulse function.

RECIPES FOR PRESET PROGRAM: SAUCE (CEREAL MILK)

CASHEWMILCH

Für ca. 1050 ml

INGREDIENTS

- 100 g of cashew nuts
- 1000 ml water
- salt or sweetener

PREPARATION

Fill the cashew nuts with fresh water into the jar. Start the program "Sauce". Add almond milk with a little sweetener season with salt.

ALMONDMILK

Makes approx.. 550 ml

INGREDIENTS

- 100 g almonds
- 500 ml water

PREPARATION

Place the almonds and water in the blender jar, and blend using the nut milk programme. Leave to stand for a little while so the foam settles, then pass through a hair sieve or nut milk bag if desired. The almond milk will keep for 1–2 days in the fridge.

TIPS

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

HEMP MILK

Für ca. 550 - 775 ml

INGREDIENTS

- 85 g of hemp seeds
 - 500 ml water
- or
- 50 g of shelled hemp seeds
 - 750 ml water

PREPARATION

Add all of the ingredients into the jar. Blend using the sauce programme.

TIPS

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

RECIPES FOR PRESET GRINDING

PEANUT CREAM WITH CRANBERRIES AND CHOCOLATE

Makes approx. 220 g (9 tbsp, each approx. 25 g)

INGREDIENTS

- 150 g roasted unsalted peanuts
- 4 tbsp peanut oil
- 1 tbsp apple sweetener pinch of salt
- 30 g cranberries sweetened with apple 20 g raw chocolate

PREPARATION

Place the peanuts, oil and apple sweetener in the blender jar. Add the salt, and blend using the nut flour programme. Grind more finely on setting 4, if desired.

Chop the cranberries and chocolate, and fold into the peanut cream.

TIPS

Cranberries are anti-inflammatory, and are often used to prevent bladder infections.

NOTE

During the preparation of nut purees you must continue to push the nuts onto the blades with the tamper. During this process the temperature can increase. With a few short breaks the puree as well as the device can be cooled, if necessary.

CASHEW SPREAD

Makes approx. 150 g (approx. 7 tbsp)

INGREDIENTS

- 150 g Cashew nuts
- 30 ml sunflower or rapeseed oil

PREPARATION

Place the cashew nuts in the blender and add 20 ml of oil. Blend using the nut flour programme, adding a little more oil if necessary. Push the mixture down with the tamper.

Then continue blending manually at setting 4 until the mixture has reached the desired level of creaminess.

TIPS

You can also make other nut spreads using the same method. You might need to vary the amount of oil required, depending on how fresh the nuts are or how much oil they contain.

POPPY SEED AND ALMOND SPREAD

Makes approx. 160 g (approx. 8 tbsp)

INGREDIENTS

- 10 g poppy seeds
- 100 g almonds
- 40 g dried apricots
- 5 tbsp vegetable oil
- 1 tbsp maple syrup

PREPARATION

Grind the poppy seeds more finely using the nut flour programme. Remove from the blender jar.

Place the almonds, dried apricots, oil and maple syrup in the blender jar and blend using the nut flour programme. Grind more finely on setting 4, if desired.

Fold in the poppy seeds.

(In case of overheating the mixer switches itself off. After about 45 minutes it is ready for use again).

If the nuts are not ground finely enough and large pieces remain, add some extra oil.

RECIPES FOR PRESET ICE CREAM

PERSIMMON SORBET WITH STAR ANISE

Makes 4 portions

INGREDIENTS

- 4 persimmons (approx. 560 g)
- 80 g coconut sugar
- 100 ml water
- 2 star anise
- 1 lemon

PREPARATION

Wash the persimmons and cut out the blossom ends. Quarter the fruits and freeze them.

Place the coconut sugar, water and star anise in a small saucepan and bring to the boil. Simmer, stirring continuously, for 5–8 minutes until you have a syrup. Leave until cool.

Squeeze the lemon. Remove the star anise from the syrup. Place the frozen fruit (defrost slightly if you like), syrup and lemon juice in the blend jar, and blend using the ice cream programme until you have a creamy sorbet. Use the tamper if necessary. Serve the sorbet immediately.

TIPS

Coconut sugar affects the blood sugar level much more slowly than ordinary sugar, which means it helps to prevent obesity and diabetes.

BLOOD ORANGE SORBET

Makes 6 portions

INGREDIENTS

- 800 g blood oranges
- 50 g agave syrup
- juice of 1 lemon
- 1 small bottle non-alcoholic bitter lemonade
- (98 ml, e.g. Sanbittèr)

PREPARATION

Peel the oranges. Place in the blender with the agave syrup, lemon juice and Sanbittèr, and blend using the fruit smoothies programme. Put in a flat dish and freeze for at least 5 hours until completely frozen.

Turn out onto a board, then chop roughly and place in the blender jar. Stir using the ice cream programme to make a creamy sorbet, and serve immediately.

TIPS

It's even easier if you freeze the sorbet mixture in ice trays, then there is no need to chop it.

VEGAN SORBET

Makes 6 portions

INGREDIENTS

- 80 g cashew nuts
- 150 ml water
- 6 dried dates, stoned
- 400 g frozen fruit to taste (e.g. strawberries, blueberries, raspberries, etc.)
- apple sweetener to taste

PREPARATION

Place the cashew nuts, water and dates in the blender jar, and blend using the sauces programme until you have a slightly thick cream.

Add the frozen fruits, and then blend using the ice cream programme to make the ice cream. Keep pushing the mixture down with the tamper. Sweeten with apple sweetener if desired, and serve immediately.

USE OF THE TAMPER

With these recipes you must use the tamper T42S.

Always hold the jar with one hand when using the tamper.

RECIPES FOR PRESET FRUIT-SMOOTHIES

C3 SMOOTHIE

(Cherry, Cocoa and Coconut)

Makes approx. 500 ml

INGREDIENTS

- 400 g sweet or sour cherries (or 300 g frozen cherries)
- 20 g lightly fermented raw cocoa beans
- 150 ml coconut milk (see p. 29)
- 1–2 tbsp apple syrup

PREPARATION

Wash the fresh cherries, and remove the stalks and pits. If using frozen cherries, allow them to defrost. Put the cherries in the blender jar with the cocoa beans and coconut milk. Add the apple syrup and blend using the fruit smoothies programme.

TIPS

Raw cocoa makes you healthy and happy!

Its high magnesium content benefits muscle function and coagulation. Magnesium is also a component in enzymes, bones and teeth. Cocoa also contains large quantities of calcium and iron. And cocoa makes us happy by raising the serotonin level.

EXOTIC SMOOTHIE

Makes approx. 1200 ml

INGREDIENTS

- 1 large banana
- 1 small papaya (approx. 300 g)
- 1 mango (approx. 450 g)
- 1/4 pineapple (approx. 350 g)
- 3 stalks lemon balm
- 2 tsp acai powder
- approx. 250 ml water

PREPARATION

Peel the banana, papaya and mango. Deseed the papaya and cut the mango flesh away from the stone. Roughly chop the papaya. Peel and roughly chop the pineapple. Wash and shake dry the balm.

Place all the prepared ingredients in the blender jar with the acai powder, and add the water. Blend using the fruit smoothies programme, then divide into glasses.

TIPS

The essential oils in the leaves of lemon balm relieve cramps, aid the digestion and are calming. They also inhibit the growth of herpes viruses.

RASPBERRY AND POMEGRANATE SMOOTHIE

Makes approx. 750 ml

INGREDIENTS

- 250 g raspberries
- 1 large banana
- 1 pomegranate (approx. 300 g)
- 1 tbsp apple syrup
- approx. 100 ml water

PREPARATION

Pick over the raspberries, then wash and drain. Peel and roughly chop the banana.

Cut the pomegranate into quarters and scoop out the seeds. Remove the white pith (careful – it will splash). Put all the prepared ingredients in the blender jar with the syrup. Pour over the water and blend using the fruit smoothies programme.

TIPS

If you like, add 1/2–1 teaspoon rose water to the fruit, and then press the pulse button again.

TIPS

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

RECIPES FOR PRESET PROGRAM: CEREAL MILK

SOY MILK

Makes approx. 1250 ml

INGREDIENTS

- 100 g dried soy beans
- salt to season agave syrup to season

PREPARATION

Place the soy beans in a large bowl with plenty of water and soak overnight.

Pour away the soaking water. Rinse the soy beans in cold water, then place in a saucepan of fresh water, cover with a lid, and bring to the boil.

Simmer over a low heat for 1 hour until soft. Alternatively, cook in a steam cooker for 30 minutes.

Drain the beans again, then rinse in cold water and place in the blender jar. Pour over 1 l of fresh water and blend using the rice milk programme. Season the milk to taste with a little salt and syrup.

Decanted into a well-sealed jar, the soy milk will keep in the fridge for about 5 days.

TIPS

You can soak and cook larger quantities of soy beans. They will keep in the fridge for 3–5 days, so you can use them to make fresh soy milk whenever you like. Or freeze the cooked beans in portions and defrost them before using them to make soy milk.

RICE MILK

Makes approx. 900 ml

INGREDIENTS

- 100 g wholegrain rice
- 800 ml water

PREPARATION

Wash the rice thoroughly and drain, then place in the blender jar with the water. Blend to make milk using the rice milk programme. The rice milk will keep in the fridge for about 5 days.

TIPS

To make fig and rice milk, blend 8 dried figs (approx. 140 g) with the rice and water. The fig and rice milk will keep for 1–2 days in the fridge.

COCONUT MILK

Makes approx. 500 ml

INGREDIENTS

- 1 small coconut (approx. 450 g; alternatively 250 g coconut meat)

PREPARATION

Break the coconut with a hammer (reserving the water), and separate the hard outer shell from the meat. There should be about 250 g of meat. Peel the thin brown skin off the meat. Wash the meat and break into chunks. Top up the coconut water with water to make 500 ml. Put the meat in the blender jar with the water, and blend using the rice milk programme.

Pass the coconut milk through a hair sieve or nut milk bag. The coconut milk will separate when left to stand for a while. Just stir it well before using. The milk will keep for 3–4 days in the fridge.

It's even easier if you use grated coconut. Blend 100 g grated coconut and 500 ml water using the rice milk programme (makes about 350 ml).

TIPS

The fatty acids in coconut milk can help to strengthen the immune system. Furthermore, the constituents are said to have antiviral, antibacterial and antifungal properties.

RECIPES FOR PRESET PROGRAM: FROZEN YOGHURT

ICY RASP-BA-DRINK

Makes 4 portions

INGREDIENTS

- 2 bananas (each approx. 160 g)
- 200 g raspberries
- 30 g cashew nuts
- approx. 1 tbsp agave syrup
- 400 ml rice milk (see p. 29)

PREPARATION

Peel and slice the bananas. Pick over the raspberries if necessary, then wash and pat dry. Freeze with the sliced bananas for at least 4 hours.

Place the frozen fruit in the blender jar with the cashew nuts and agave syrup, and pour over the rice milk. Blend using the frozen yoghurt programme, and season with agave syrup.

TIPS

Cashew nuts make us happy! They contain lots of tryptophan, an essential amino acid that is involved in the production of the neurotransmitter serotonin.

FROZEN BLUEBERRY YOGHURT

Makes 4 portions

INGREDIENTS

- 300 g blueberries
- 500 g soy yoghurt
- juice and grated zest of 1 organic lime
- 4 tbsp apple sweetener

PREPARATION

Pick over, wash and pat dry the blueberries, then freeze. Place the frozen berries in the blender jar with the yoghurt and lime juice, and blend using the frozen yoghurt programme.

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

TIPS

Blueberries contain plenty of secondary plant substances such as anthocyanins and proanthocyanins that not only provide the fabulous colour, but are also antioxidant and anti-inflammatory.

HEALTHY VRAPPUCCINO

Makes 2 portions

INGREDIENTS

- 1 Cup Coconut
- 10 Coffee Beans (or Sprinkle of ground Espresso Coffee)
- 4-6 Dates
- 1 tbsp. Agave Syrup, Honey or similar
- 1-2 Handful ice

PREPARATION

Put all the ingredients into the jar. Select the frozen yoghurt program and blend for 30 seconds.

RECIPES FOR PRESET PROGRAM: DOUGH

WHOLEMEAL PIZZA DOUGH

Makes 1 portion

INGREDIENTS

- 200 g spelt grains
- 1/2 pck. dry yeast
- 1/4 tsp salt
- 1/2 tsp cane sugar
- 100 ml water

PREPARATION

Pour the spelt grains into the blender jar and close with the lid. Mix in the **dough program**.

Add yeast, sugar and sea salt and continue to mix for 5 seconds using the pulse function.

Add water, mix at intervals with the pulse function until a small ball forms. Then mix in manual mode for 30 seconds in mixing level 1.

Let the dough rest in the blender jar.

ENERGIEKUGELN

Makes 3-4 portions

INGREDIENTS

- 50 g cashew nuts
- 50 g almonds or walnuts
- 200 g dates
- 2 tbsp coconut oil

PREPARATION

Pour the nuts into the blender jar and mix with the **dough programme**. If the nuts are not ground fine enough, start again at level 1 and after 2 seconds increase to level 2 and mix for 15 seconds.

Put the ground nuts in a small bowl.

Place the dates and the coconut oil in the blender jar and crush for approx. 20 seconds using the pulse function.

Add the dates to the ground nuts. Mix both together and form walnut-sized balls.

Leave to cool in the refrigerator before eating.

WHOLEMEAL SPELT BROWNIES

Makes approx. 3-4 portions

INGREDIENTS

- 100 g cashew nuts or walnuts
- 100 g dark chocolate cut into pieces
- 200 g spelt grains
- 35 g cocoa powder
- 1 sachet vanilla sugar
- 1 teaspoon baking powder
- 100 g raw cane sugar
- 100 ml plant milk
- 100 ml vegetable oil

PREPARATION

Place the cashew nuts and dark chocolate in the blender jar and crush coarsely using the Pulse function. Pour the mixture into a separate jar.

Add spelt grains to the blender jar and finely grind with the dough program.

Now add cocoa powder, vanilla sugar, baking powder and raw cane sugar and mix briefly with the pulse button.

Add vegetable milk and oil and mix with the dough program to a creamy brown rivet dough.

TECHNICAL DATA

HIGH-PERFORMANCE BLENDER TUNE PRO

Power	1,000 Watt
Motor	Brushless DC-Motor
Rotation	400 rpm to 15,000 rpm
Voltage / Frequency	220-240V ~ 50/60Hz
Volume of jar Cube+ Max. temperature	1.5-Liters, Tritan plastic, BPA-free 125 °C
Blade type and material	6 Stainless Steel blades, HCS (Japan)
Control Panel	Touch Controlpanel with 9 preset programs, On-off switch, Pulse-button, Pause-button, 60 selectable speed level, Run time selection, Runtime display
Safety functions (see page 5)	Overheat protection, Overload protection and automatic jar recognition
Device dimensions (incl. jar)	(h) 45.5 x (w) 21.5 x (d) 20.1 (in cm)
Packaging dimensions	(h) 43 x (w) 28 x (d) 30,5 (in cm)
Net weight	6.189 kgs
Gross weight	7.37 kgs
Certification / Standard	CE, EMC
Manufacturer's warranty	15 years for motor base (by household use) or 5 years for motor base (by commercial use) 2 years for jar 2 years for tamper (except battery)
Energy consumption in standby	0.88 watt
Type of use	The device is certified for domestic use, also intended for commercial use.

TAMPER T42S (with patented temperature control)

Colour	black
Measurement range	0 °C - 120 °C
Max. temperature	125 °C
Device dimensions	(h) 300 mm x (w) 82 mm
Weight	0.25 kg
Manufacturer's warranty	2 years (except battery)
Power supply	Battery type CR 2032 (Already included in the scope of delivery)

DISPOSAL NOTE

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

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

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



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

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

DISPOSAL OF USED BATTERIES

Return of waste batteries free of charge

Batteries may not be disposed of with household waste. You are legally obliged to return used batteries so that a proper disposal can be guaranteed. You can leave batteries to a local waste management company or return to your nearest retail store. Even we, as a distributor of batteries are obliged to take back waste batteries. Our take-back obligation is unique to those batteries we carry or carried in our range as new batteries. Batteries like mentioned above, you can either sufficient stamped send back to us or submit for free to our shipping warehouse at the following address:

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

Should you have further questions you can contact us via email, too: info@biancodipuro.com.

Importance of the battery symbols



Batteries are marked with the symbol of a crossed out wheeled bin. This symbol indicates that batteries may not be disposed of with household waste. For batteries containing more than 0.0005 per cent of mercury, more than 0.002 percent cadmium or more than 0.004 percent lead, is located below the wheeled bin symbol is the chemical symbol of the pollutant used in each case - where "Cd" für Cadmium, "Pb" stands for lead, and "Hg" for mercury.

CONTACT AND CUSTOMER SERVICE

Contact

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

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

Visit us on the Internet at www.biancodipuro.com

Customer service

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

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

CUSTOMER SERVICE

bianco di puro GmbH & Co. KG

Maarweg 255
D-50825 Cologne
Germany

Phone +49 221 50 80 80-20
Fax +49 221 50 80 80-10
Mail customerservice@biancodipuro.com
Internet www.biancodipuro.com

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

CAUTION

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

WARRANTY CONDITIONS

The warranty is from date of purchase for the high performance blender **Tune Pro** as follows:

- 15 years on motor base by household use
or 5 years on motor base by commercial use
- 2 years on mixing jar **Cube+**
- 2 years on Tamper **T42S**

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

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

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

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

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

THIS WARRANTY DOES NOT COVER:

- Use for purposes other than those for which it was intended
- Defects that do not result from the workmanship and production of the appliance, such as careless damage, accidents, etc.
- Use not in accordance with the user manual, careless handling, technical changes, accident
- Damage caused by parts not provided by an authorised dealer or repairs carried out by non-authorised personnel

TO PROCESS YOUR WARRANTY CLAIM, THE FOLLOWING INFORMATION ARE NECESSARY:

IMPORTANT

- Your name, address, phone number
- Serial number and model number
- Error Description
- Copy of the bill of purchase
- If damaged during dispatch:
Name of the parcel service and the package number.

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

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