

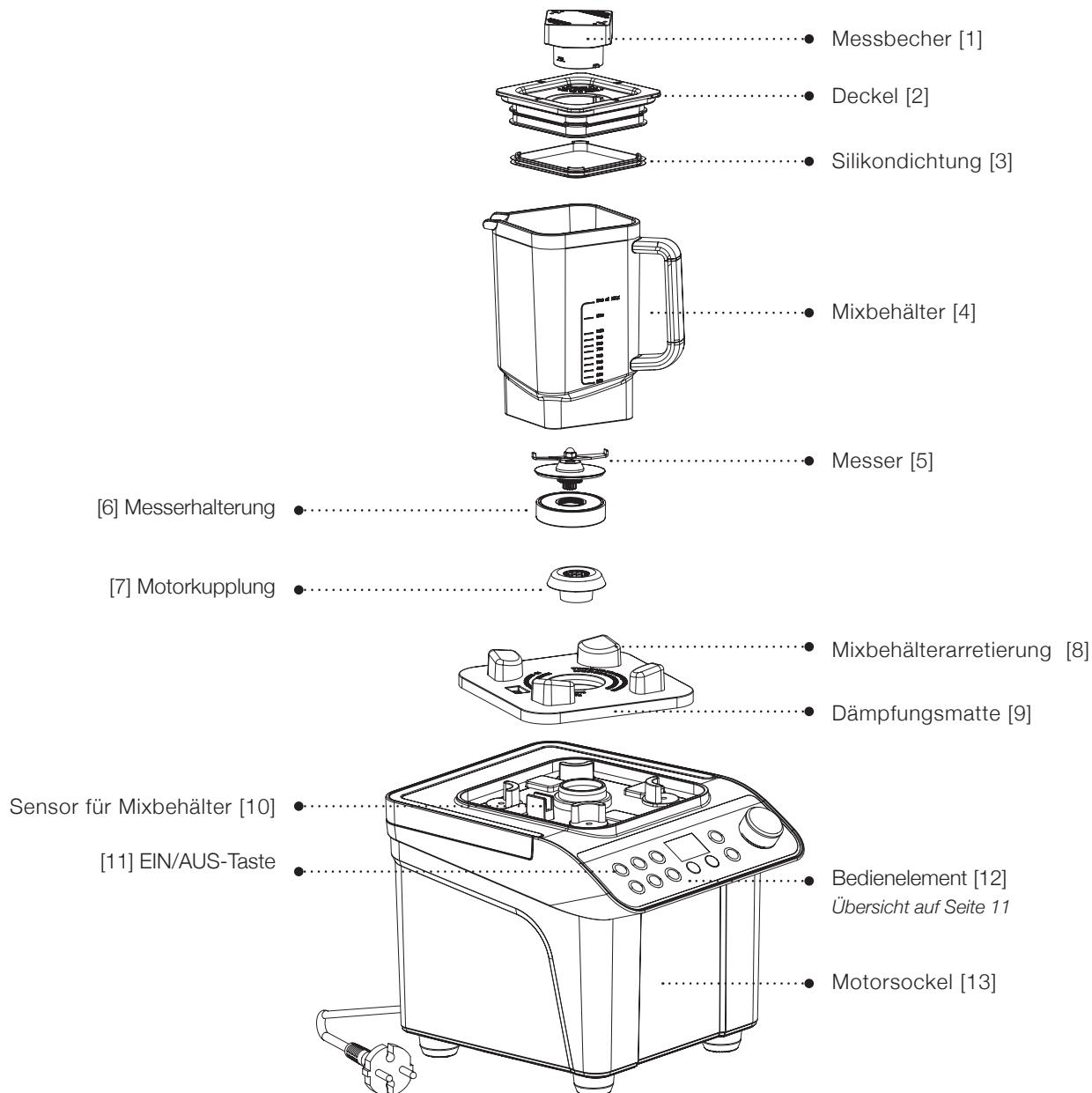
bianco
di puro
commercial



GUSTO Pro

Bedienungsanleitung | Instruction manual

Gerätebeschreibung



Inhaltsverzeichnis

GERÄTEBESCHREIBUNG.....	1
VORWORT	4
INFORMATION ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG	5
SICHERHEITSFUNKTIONEN	5
SICHERHEITSVORKEHRUNGEN.....	6
BETRIEBSHINWEISE.....	8
AUSPACKEN, LIEFERUMFANG UND INBETRIEBNAHME	9
ANFORDERUNGEN AN DEN AUFSTELLORT	10
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	10
DAS BEDIENELEMENT.....	11
BESCHREIBUNG DER TASTEN.....	13
BEDIENUNG DES GUSTO PRO	14
INDIVIDUELLE MIXPROGRAMME.....	15
MESSBECHER, DECKEL UND SILIKONDICHTUNG.....	16
SICHERHEITSHINWEISE ZUR REINIGUNG	17
REINIGUNG DES MIXBEHÄLTERS (INKL. DECKEL) UND MOTORSOCKELS.....	17
ALLGEMEINE HINWEISE ZUR ZUBEREITUNG	18

Inhaltsverzeichnis

TECHNISCHE DATEN.....	33
ENTSORGUNGSHINWEIS.....	34
KONTAKT UND KUNDENDIENST	35
INDEX	36

Vorwort

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

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



Die grünen Smoothies sind die perfekte Art einer gesunden Ernährung.

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

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

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

Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß auf Ihrem Weg zu einer gesunden Ernährung.

Information zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil Ihres **Gusto Pro** und enthält wichtige Informationen zu der Inbetriebnahme, der Sicherheit, der bestimmungsgemäßen Verwendung und der Pflege Ihres Geräts. Die Bedienungsanleitung muss stets am dem Gerät verfügbar sein und ist von jeder Person zu lesen, die das Gerät verwendet.

Sicherheitsfunktionen

Ihr **Gusto Pro** verfügt über 4 Sicherheitsfunktionen, um das Gerät und Dritte vor Schaden zu bewahren.

Überhitzungsschutz

Der Motor Ihres **Gusto 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 Überhitzungsgefahr.

Sollte sich der Motor aus diesem Grund ausschalten, wurde der Überhitzungsschutz Ihres **Gusto Pro** aktiviert. Lassen Sie Ihren **Gusto Pro** ca. 45 Minuten an einem gut belüfteten Ort abkühlen. Danach können Sie Ihren **Gusto Pro** wie gewohnt weiter verwenden.

Überlastschutz

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

Sensor für Mixbehälter

Der Sensor für den Mixbehälter (Abb. [10], Seite 1) erkennt, ob dieser korrekt aufgesetzt wurde.

Ist der Behälter nicht korrekt aufgesetzt, lässt sich Ihr **Gusto Pro** nicht einschalten. Überbrücken Sie niemals den Sensor, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Aktive Belüftung

Sollte sich der Motor aufgrund starker Belastung erhitzen, schaltet sich die aktive Kühlung ein. Diese verhindert ein Überhitzen des Motors. In Ausnahmefällen kann es trotzdem zu einer Überhitzung kommen. Stellen Sie den Mixer in diesen Fällen für ca. 45 Minuten an einen gut belüfteten Ort und trennen Sie das Netzkabel von der Steckdose. Überbrücken Sie niemals den Sensor, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Sicherheitsvorkehrungen

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

- Kontrollieren Sie Ihren **Gusto Pro** vor dem ersten Gebrauch auf äußere sichtbare Schäden an Gehäuse und Anschlusskabel inkl. Stecker. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Bei Beschädigung des Netzkabels darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden.
- Sollte Wasser oder eine andere Flüssigkeit in den Motorsockel gelangt sein, kontaktieren Sie zeitnah den Kundenservice. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und betreiben Sie das Gerät nicht mehr.
- Tauchen Sie den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wischen Sie den Netzstecker niemals mit einem nassen oder feuchten Tuch ab.
Berühren Sie den Netzstecker niemals mit nassen oder feuchten Händen.
- Bei Beschädigung des Netzkabels darf dieses nur durch den Hersteller oder seinen Kundenservice ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Reparaturen innerhalb der Garantiezeit dürfen nur vom Kundenservice ausgeführt werden. Durch eine unsachgemäße Reparatur können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Defekte Bauteile dürfen nur durch Originalersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei Originalteilen ist gewährleistet, dass die Sicherheitsanforderungen erfüllt werden.
- Fassen Sie während des Betriebs niemals mit Ihren Händen in den Mixbehälter, da erhebliche Verletzungen entstehen können.
- Verwenden Sie nur den im Lieferumfang enthaltenen Stampfer, um Luftblasen oder Blockaden im Behälter zu entfernen.
- Füllen Sie den Mixbehälter nur bis zum maximalen Füllstand (max. Markierung).
- Betreiben Sie das Gerät nur mit dem mitgelieferten oder einem aus dem Sortiment passenden Mixbehälter.

Sicherheitsvorkehrungen

- Kinder und Personen mit einer schwachen körperlichen Verfassung müssen bei der Verwendung des **Gusto Pro** stets durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und den Mixaufsatz stets an einem für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Ziehen Sie das Netzkabel immer am Stecker aus der Steckdose und nicht am Kabel.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nirgendwo hängen bleibt, damit das Gerät nicht umfällt und keine Personen zu Schaden kommen.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit einem gefüllten Mixbehälter.
- Betreiben Sie das Gerät nicht bei 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 Netzkabel vom Strom, wenn Sie bewegliche Teile reinigen.
- Achten Sie beim Reinigen des Mixbehälters auf die Messer, da diese Verletzungen verursachen können.
- Versuchen Sie nicht die Messer des Mixbehälters auszubauen, da diese fest mit dem Behälter verbunden sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.
- Die Geräte dürfen nur von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt werden oder Anweisungen zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die Gefahren, die von dem Gerät ausgehen können, verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Betriebshinweise

- Wenn Sie Soßen, Suppen oder Nussmilch zubereiten möchten, geben Sie je nach Härtegrad der Zutaten diese in 2 bis 3 Schritten in den Mixbehälter. Die Menge sollte nicht zu gering sein, aber auch nicht zu viel. Wenn Sie zu viele Zutaten in einem Arbeitsschritt hinzufügen, kann dies zu Überhitzung und einer automatischen Abschaltung des Motors führen. Warten Sie in diesem Fall, bis das Gerät wieder abgekühlt ist (siehe Seite 5).
- Halten Sie während des Betriebs Ihres **Gusto Pro** den Deckel immer geschlossen. So vermeiden Sie Verbrühungen und Spritzer von heißen Lebensmitteln.
- Fassen Sie während des Betriebs niemals mit Ihren 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 Geräts beschädigt werden können. Eine Ausnahme ist der im Lieferumfang enthaltene Stampfer, der nur durch die Deckelöffnung (Abb. [2], Seite 1) einzusetzen ist. Konstruktionsbedingt kann er durch die Öffnung für den Messbecher nicht mit den Messern in Berührung kommen. Eine Beschreibung des Stampfers finden Sie auf Seite 17.
- Wenn Sie heiße Getränke, Sojamilch oder Suppen zubereiten, achten Sie besonders darauf, dass der Deckel fest verschlossen ist und Ihr **Gusto Pro** einen sicheren Stand hat. Sie sollten zunächst mit einer geringen Mixstufe beginnen und diese langsam erhöhen. Alternativ können Sie den Pulse-Modus aktivieren oder eines der Automatikprogramme (Biskuit, siehe Seite 15) verwenden.
- Füllen Sie immer zuerst flüssige und weiche Zutaten in den Mixbehälter ein und erst danach die härteren Zutaten, wie z. B. Eiswürfel, Brokkoli etc.
- Ist das ausgewählte Programm oder der manuelle Modus abgeschlossen, nehmen Sie den Mixbehälter erst ab, wenn sich die Messer nicht mehr drehen, da anderenfalls die Kupplung Schaden nehmen kann.
- Riecht es aus dem Motorblock verbrannt, stoppen Sie das Gerät sofort und trennen Sie die Stromverbindung. Der Geruch kann durch Abrieb des Gummilagers der Kupplung entstehen, wenn dieser nicht korrekt montiert wurde. Kontaktieren Sie in diesem Fall bitte umgehend den Kundenservice.
- Bei der Zubereitung mit dicken und klebrigen Zutaten, wie z. B. Teig, kann es vorkommen, dass sich der Motor und die Messer im Leerlauf drehen. Das liegt daran, dass sich in den Zutaten eine Luftblase gebildet hat. Stoppen Sie das Programm und nehmen Sie nur den Messbecher ab. Durch diese Öffnung können Sie mit Hilfe des beiliegenden Stampfers die Luftblase entfernen. Setzen Sie den Messbecher wieder auf und fahren Sie mit der Zubereitung fort.

Auspacken

Zum Auspacken Ihres Gusto Pro gehen Sie wie folgt vor:

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

Hinweis

- Entfernen Sie bitte keine Aufkleber, da diese aus sicherheitsrelevanten Gründen angebracht sind und für eventuelle Garantieanfragen benötigt werden.

Lieferumfang

Der Mixer wird mit folgenden Komponenten geliefert:

- Mixbehälter Canto mit 1 Liter Fassungsvermögen
- Stampfer T100
- Motorsockel
- dieser Bedienungsanleitung

Inbetriebnahme



Vorsicht:

- Bei der Inbetriebnahme des Geräts können Personen- und Sachschäden auftreten.
- Beachten Sie die auf Seite 6 genannten Sicherheitsvorkehrungen.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden, da Erstickungsgefahr besteht.
- Achten Sie bei Benutzung der Stampfer darauf, dass dieser nur mit den passenden Mixbehälter verwendet werden.

Anforderungen an den Aufstellort

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

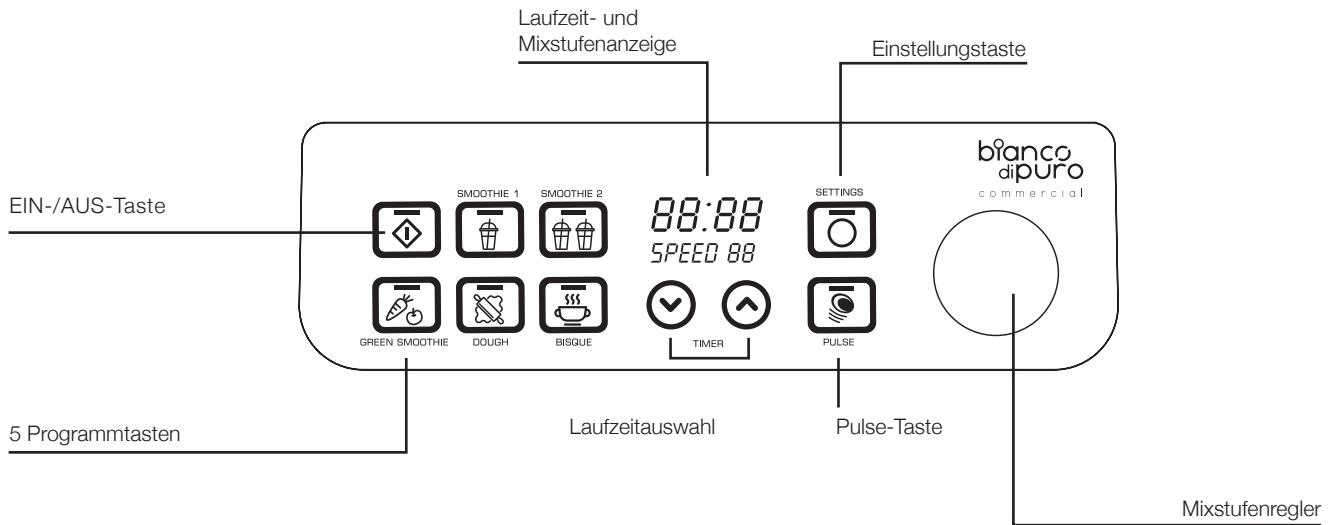
- Das Gerät muss auf einer ebenen, flachen, stabilen und rutschfesten Oberfläche stehen, die über ausreichend Tragfähigkeit verfügt.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht umfallen kann.
- Legen Sie kein Tuch unter das Gerät.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen oder in den Mixbehälter greifen und nicht am Kabel des Gerätes ziehen können.
- Stellen Sie das Gerät nur in Innenräumen auf und verwenden Sie es nicht im Freien.
- Stellen Sie den Mixer nicht in direkter Sonneneinstrahlung oder in unmittelbarer Nähe anderer Hitzequellen auf.

Elektrischer Anschluss

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

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Geräts die Anschlussdaten des Geräts (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Stromnetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am **Gusto Pro** auftreten. Fragen Sie im Zweifelsfall einen Elektriker.
- Die elektrische Sicherheit kann nur gewährleistet werden, wenn das Gerät an einem vorschriftsmäßig installierten Schutzleiteranschluss angeschlossen ist.
- Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel unbeschädigt ist und nicht mit heißen Flächen oder scharfen Kanten in Kontakt kommt.
- Das Anschlusskabel darf nicht unter Zug oder Spannung stehen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Stecker richtig in der Steckdose sitzt. Ein locker sitzender Stecker kann zu einer Überhitzung des Geräts oder zu einem Stromschlag führen.

Das Bedienelement



Beschreibung der Tasten

EIN/AUS-Taste

Nach dem Einstecken des Steckers in die Steckdose und dem Einsetzen des Behälters können Sie EIN/AUS-Taste  drücken, um den READY-Modus des Mixers zu aktivieren. Nach der Auswahl eines Automatikprogramms können Sie  drücken, um das Programm zu starten. Sowohl im Automatikmodus als auch im manuellen Modus können Sie durch Drücken der Taste  den Motor während des Betriebs stoppen.

Pulse-Modus / Pulse-Taste

Drücken Sie im Bereitschaftsmodus die Taste , damit Ihr **Gusto Pro** mit Höchstgeschwindigkeit läuft. Der Motor stoppt, wenn die Pulse-Taste losgelassen wird. Sie können auch im Automatikmodus oder manuellen Modus  drücken, damit das Gerät vorübergehend mit Höchstgeschwindigkeit läuft. Wenn Sie die Pulse-Taste loslassen, läuft Ihr **Gusto Pro** wieder mit der ursprünglichen Programmgeschwindigkeit.

Manueller Modus

Sie können den **Gusto Pro** auch im manuellen Modus betreiben. Dazu können Sie die gewünschte Laufzeit und Mixstufe einstellen.

Drehen Sie hierzu den Mixstufenregler nach rechts und stellen Sie die Mixstufe von 1 bis 30 ein. Der Mixer läuft mit der gewählten Mixstufe. Drehen Sie den Mixstufenregler nach rechts, um die Mixstufe zu erhöhen. Wenn Sie den Mixstufenregler nach links drehen, verringert sich die Mixstufe. Der Timer zeigt die Gesamtlaufzeit an und beginnt abwärts zu zählen. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste , um den Mixer zu stoppen. Nach 8 Minuten Gesamtlaufzeit stoppt der Mixer automatisch.

Sie können die Gesamtlaufzeit voreinstellen, indem Sie die Tasten \vee / \wedge für die Laufzeitauswahl verwenden. Bei jedem Drücken wird die Laufzeit um 1 Sekunde erhöht oder verringert. Drücken und halten Sie die Tasten \vee / \wedge für die Zeit, um die Laufzeit in Intervallen von 10 Sekunden zu erhöhen oder zu verringern. Wenn Sie die Zeit eingestellt haben, drehen Sie den Mixstufenregler nach rechts, um den Mixer mit der gewählten Mixstufe zu starten. Der Timer beginnt abwärts zu zählen, und Ihr **Gusto Pro** stoppt automatisch, wenn die voreingestellte Zeit abgelaufen ist. Während des Mixvorganges kann die Mixstufe jederzeit frei eingestellt werden. Durch Drücken der EIN/AUS-Taste  wird der Mixvorgang gestoppt.

Programmtasten

Ihr **Gusto Pro** verfügt über 5 Automatikprogramme. Durch Drücken der Taste EIN/AUS-Taste  wird das entsprechende Programm aktiviert. Dies wird durch einen kurzen Quittungston bestätigt, und das jeweilige Programmsymbol blinkt. Weitere Informationen zur Bedienung der Automatikprogramme finden Sie auf Seite 15.

Bedienung Ihres GUSTO PRO

Schließen Sie Ihren **Gusto Pro** ordnungsgemäß an eine Steckdose mit der richtigen Spannung an. Informationen zur Spannung finden Sie auf dem Typenschild auf der Rückseite des Geräts und im Kapitel „Technische Daten“ auf Seite 19. Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker richtig in der Steckdose steckt.

Inbetriebnahme

Damit Sie Ihren **Gusto Pro** verwenden können, muss der Mixbehälter korrekt auf dem Motorsockel aufgesetzt sein. Ohne Mixbehälter lässt sich Ihr **Gusto Pro** nicht einschalten. Wenn Sie den Mixbehälter auf den Motorsockel setzen, ertönt ein langer Quittungston und das Display und die Tasten leuchten kurz auf. Jetzt befindet sich Ihr **Gusto Pro** im Bereitschaftsmodus.

Bereitschaftsmodus

Im Bereitschaftsmodus leuchten alle Programmsymbole und das Display zeigt 00:00 und die Betriebsbereitschaft an. Sie können Ihren **Gusto Pro** nun mithilfe des manuellen Modus (Seite 12), der Automatikprogramme (Seite 15) oder der Individuellen Programme (Seite 14) verwenden.

Energiesparmodus¹

Der Motorsockel schaltet nach 3 Minuten Inaktivität automatisch vom Bereitschaftsmodus in den Energiesparmodus. Auf dem Display wird „OFF“ angezeigt und  leuchtet rot auf. Drücken Sie einmal auf den Ein-/Aus-Taste, um den Bereitschaftsmodus für den Mixer zu aktivieren.

¹ Stromverbrauch im Bereitschaftsmodus weniger als 0,5 Watt

Individuelle Mixprogramme

Sie können jeder der 5 Programmtasten ein individuelles Programme hinzufügen (die LED leuchtet bei individuellen Programmen ROT). Leuchten die Programmtasten in Weiss kann dass das werkseitige Standardprogramm gestartet werden.

Individuelle Mixprogramme abspeichern:

Wenn Sie die **Einstellungstaste** für 2 Sekunden lang gedrückt halten, können Sie Ihre individuelle Mixprogramme abspeichern. Die 5 Programm-LEDs fangen an zu blinken.

Drücken Sie eine beliebige Programmtaste, um ein individuelles Programm zu erstellen. Anschließend blinken die Programmtasten und die LED der **Setting-Taste** zusammen auf. Das Display zeigt für die Zeit/Mixstufe zeigt $5t \frac{EP}{01}$ an, um darauf hinzuweisen, dass Sie SCHRITT 1 eingeben können.

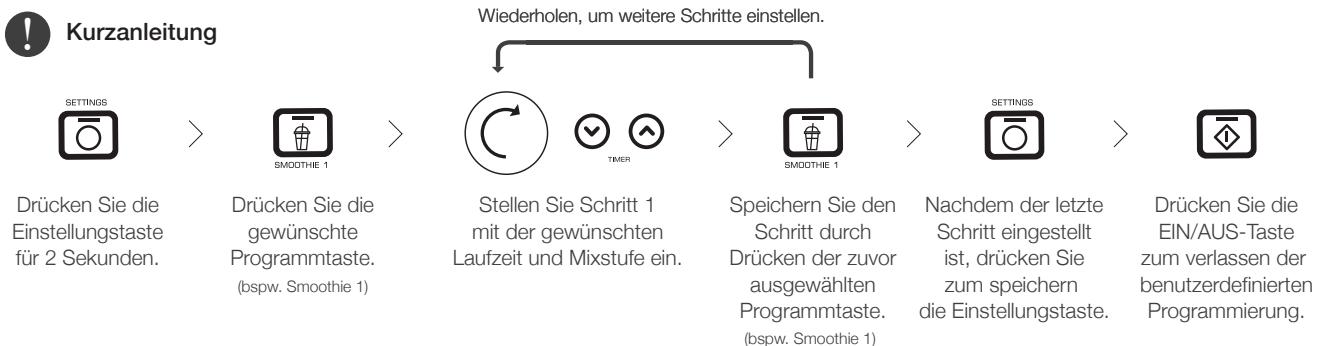
Starten Sie Ihre Eingaben über den **Mixstufenregler** für die Mixstufe und die **Tasten** \vee / \wedge für die Laufzeit, um den ersten Schritt für Ihr Programm einzugeben. Drücken Sie anschließend die blinkende Programmtaste, um die Mixstufe und Laufzeit von Schritt 1 zu bestätigen. Das Display für die Zeit/Geschwindigkeit zeigt dann $5t \frac{EP}{02}$ an, um darauf hinzuweisen, dass Sie SCHRITT 2 eingeben können. Wiederholen Sie dies, bis Sie alle Schritte Ihres Programms eingegeben haben. Es können maximal 30 Schritte mit einer Gesamtlaufzeit von 8 Minuten eingegeben werden.

Drücken Sie nach der Bestätigung des letzten Schritts die **Einstellungstaste**, um die Eingabe Ihres individuellen Programms abzuschließen. Daraufhin leuchten alle 5 Programm-LEDs auf. Sie können eine weitere Programmtaste drücken, um das nächste Programm einzugeben, oder drücken Sie die **EIN/AUS-Taste**, um den individuellen Modus zu verlassen. Die Programm-LED mit dem individuellen Programm leuchtet ROT auf. Drücken Sie diese Programmtaste, um Ihr Individuelles Programm auszuwählen. Die Gesamtlaufzeit und die Mixstufe wird im Display angezeigt.

Wechsel zwischen werkseitigem Standardprogramm und Individuellem Programm

Im Bereitschaftsmodus können Sie eine beliebige Programmtaste mit einem individuellen Programm 2 Sekunden lang gedrückt halten, um das werkseitige Mixprogramm zu aktivieren, oder das individuelle Programm fortzusetzen. Die Farbe der LED dieser Taste wechselt zwischen ROT und WEISS. ROT weist darauf hin, dass das individuelle Programm gestartet werden kann; WEISS weist darauf hin, dass das werkseitige Standardprogramm gestartet werden kann.

Kurzanleitung



Bedienung der Automatikprogramme

Programmmodus

Es gibt 5 werkseitige Standardprogramme, die durch eine WEISSE LED-Leuchte angezeigt werden. Wählen Sie das gewünschte Programm aus, indem Sie die Programmtaste drücken. Das gewählte Programm wird durch das blinkende weiße LED-Licht angezeigt. Wenn Sie die EIN/AUS-Taste  drücken, startet der Mixvorgang und es wird die verbleibende Zeit und die Mixstufe auf dem Display angezeigt. Nach Abschluss des Programms stoppt Ihr **Gusto Pro** automatisch.

Symbol	Mixprogramme	Programmablauf	Laufzeit	Display
	Smoothies 1 (für ca. 250 ml Smoothie)	Mixstufe 20 für 5 Sekunden, Mixstufe 30 für 23 Sekunden, Mixstufe wird bei Programmstart langsam erhöht.	00:28 Sek.	Verbleibende Zeit und Mixstufe
	Smoothies 2 (für ca. 500 ml Smoothie)	Mixstufe 20 für 5 Sekunden, Mixstufe 30 für 30 Sekunden, Mixstufe wird bei Programmstart langsam erhöht.	00:35 Sek.	Verbleibende Zeit und Mixstufe
	Grüne Smoothies	Mixstufe 30 für 20 Sekunden, 2 Sekunden Stopp, Mix- stufe 20 für 10 Sekunden, 2 Sekunden Stopp, Mixstufe 30 für 30 Sekunden, 2 Sekunden Stopp, Mixstufe 20 für 10 Sekunden, Mixstufe wird bei Programmstart langsam erhöht.	01:26 Minuten	Verbleibende Zeit und Mixstufe
	Teig	Mixstufe 1 für 10 Sekunden, Mixstufe 2 für 01:50 Minuten, Mixstufe wird bei Programmstart langsam erhöht.	02:00 Minuten	Verbleibende Zeit und Mixstufe
	Biskuit	Mixstufe von 0 auf 15 in 10 Sekunden erhöhen, Mixstufe 10 Sekunden halten, auf Mixstufe 30 in 10 Sekunden erhöhen, für 07:30 Minuten laufen lassen.	08:00 Minuten	Verbleibende Zeit und Mixstufe
	Manueller Modus	Eingestellte Mixstufe. Stoppt automatisch nach der ein- gestellten Laufzeit.		Laufzeit und Mixstufe

Messbecher, Deckel und Silikondichtung

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

Die Silikondichtung können Sie zur leichteren Reinigung vom Deckel entfernen. Achten Sie darauf, die Silikondichtung nach der Reinigung wieder an den Deckel anzubringen.

Sicherheitshinweise zur Reinigung

Dieses Kapitel enthält wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege Ihres **Gusto Pro**. Beachten Sie folgende Sicherheitshinweise vor und während der Reinigung Ihres **Gusto Pro**:

- Ziehen Sie den Netzstecker vor dem Reinigen aus der Steckdose!
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts.
- Kommen spannungsführende Bauteile mit Feuchtigkeit in Berührung, kann dies zu einem Stromschlag oder sogar zum Tode führen.
- Tauchen Sie niemals den Netzstecker zur Reinigung in Wasser.
- Reinigen Sie den Netzstecker niemals mit einem feuchten Tuch.
- Berühren Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen.

Reinigung des Mixbehälters (inkl. Deckel) und Motorsockels

Reinigung des Mixbehälters und Deckels



Vorsicht bei der Reinigung:

Die Messer können Verletzungen verursachen!
Den Mixbehälter nicht in die Geschirrspülmaschine geben!

- Der Mixbehälter und der Deckel können unter fließendem Wasser mit einer Spülbürste oder einem weichen Spülschwamm gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungs- und Lösungsmittel.
- Reinigen Sie den Mixbehälter mit einem milden Reinigungsmittel (Spülmittel) oder füllen Sie 2 Tassen Wasser in den Mixbehälter, geben Sie etwas Spülmittel dazu, schließen Sie den Deckel (inkl. Messbecher und Silikondichtung) und betätigen Sie mehrmals die Pulse-Taste.
- Reinigen Sie den Mixbehälter immer unmittelbar nach jedem Gebrauch.
- Versuchen Sie nicht die Messer des Mixbehälters auszubauen, da diese fest mit dem Behälter verbunden sind.
- Stellen Sie den Mixbehälter zum trocknen bitte **nicht** auf den Kopf.

Achten Sie beim Aufsetzen des Mixbehälters auf den Motorsockel darauf, dass die Kontakte vollständig getrocknet sind.

Reinigung des Motorsockels

- Reinigen Sie den Motorsockel mit einem weichen, leicht feuchten Tuch.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- und Lösungsmittel.
- Tauchen Sie den Motorsockel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten (Kurzschlussgefahr).
- Spülen Sie den Motorsockel niemals unter fließendem Wasser ab (Kurzschlussgefahr).

Sollte Wasser in den Motorsockel gelangt sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie umgehend den Kundenservice.

Allgemeine Hinweise zur Zubereitung

Mit dem Hochleistungsmixer können Sie viele Speisen ganz einfach zubereiten. Fügen Sie Ihre Zutaten in den Mixbehälter Ihres **Gusto Pro** und wählen Sie das gewünschte Automatikprogramm aus. Schon erhalten Sie einen leckeren Nachtisch, gesunde Smoothies oder eine wohlschmeckende und warme oder heiße Suppe – und vieles mehr!

In der Praxis hat sich aber gezeigt, dass aller Anfang schwer ist. Daher beantworten wir hier häufig gestellte Fragen.

Der Hochleistungsmixer arbeitet bei der Zubereitung zunächst reibungslos, kommt aber plötzlich ins Stocken.

Größere Stücke können sich im unteren Bereich des Mixbehälters Ihres **Gusto Pro** festgesetzt haben. Schalten Sie das Gerät aus und versuchen Sie, die großen Stücke mit dem Stampfer zu lösen. Manchmal bilden sich Luftblasen, die Sie problemlos mit dem Stampfer beseitigen können. Fügen Sie gegebenenfalls Wasser hinzu.

Beim Mixen wird ein Teil der Zutaten gegen die Wände des Mixbehälters gedrückt und setzt sich dort ab. Die Messer laufen im Leerlauf.

Dies passiert vor allem dann, wenn kleinere Mengen verarbeitet werden sowie bei der Zubereitung von Mandel- und anderen Nussmusen. Drücken Sie die Masse bei ausgeschaltetem Gerät mit dem Stampfer vom Rand in Richtung der Messer. Das Hinzufügen von Öl sorgt dafür, dass die Masse unten im Mixbehälter bleibt, wo sie von den Messern verarbeitet werden kann.

Der Mixer kommt ins Stocken und kommt anschließend vollständig zum Stillstand.

Ihr Hochleistungsmixer verfügt über einen Überhitzungsschutz, der sicherstellt, dass das Gerät nicht überhitzt. Legen Sie häufiger eine Pause ein, damit das Gerät abkühlen kann. Sollte der Überhitzungsschutz ausgelöst worden sein, warten Sie 45 Minuten. Danach können Sie Ihren Hochleistungsmixer wie gewohnt verwenden.

Technische Daten

Gusto Pro

Spannung / Frequenz	220–240 V / 50–60 Hz
Leistung	1.200 Watt
Motor	Bürstenloser DC-Motor
Mixbehälter Canto	1 Liter Volumen, TRITAN-Kunststoff, BPA-frei, 2 Edelstahlklingen
Max. Temperatur	125 °C
Sicherheitsfunktionen	Überhitzungsschutz, Überlastschutz, Sensor für den Mixbehälter, Aktive Kühlung
Geräteabmessungen	440 mm x 168 mm x 202 mm (H x B x T)
Verpackungsabmessung	432 mm x 307 mm x 267 mm (H x B x T)
Nettogewicht	6,5 kg
Bruttogewicht	7,5 kg
Zertifizierung / Standard	CE, EMC, CB, LVD, CCC, PAH
Stromverbrauch im Bereitschaftsmodus	weniger als 0,5 Watt
Gewerbliche Nutzung	Ja

Stampfer T100

Farbe	Schwarz
Geräteabmessung	(h) 250 mm x (b) 82 mm
Gewicht	0,10 kg
Herstellergarantie	2 Jahre
Stampfer Hitzebeständigkeit	bis zu 125 °C

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.

Index

AUTOMATIKPROGRAMME	15
BEREITSCHAFTSMODUS.....	13
INBETRIEBNAHME IHRES Gusto Pro	13
ENERGIESPARMODUS.....	13
MANUELLER MODUS	12
PULSE-MODUS	12
REINIGUNG DES MIXBEHÄLTERS UND DECKELS	17
REINIGUNG DES MOTORSOCKELS.....	17
SENSOR FÜR MIXBEHÄLTER	5
EIN/AUS-Taste.....	12
PULSE-TASTE	12
ÜBERHITZUNGSSCHUTZ.....	5
ÜBERLASTSCHUTZ	5

bianco di pruo Servicecenter

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

Garantiebestimmungen

Wir geben folgende Herstellergarantien auf unseren Hochleistungsmixer von Typ **Gusto Pro**:

- 25 Jahre Herstellergarantie auf den Motorblock bei Haushaltsnutzung
- 5 Jahre Herstellergarantie auf den Motorblock bei Gewerblicher Nutzung
- 2 Jahre Herstellergarantie auf den Mixbehälter
- 2 Jahre Herstellergarantie auf die Stampfer

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

Wenn bei Ihrem **Gusto Pro** 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 unsere bianco di puro Kundenserviceadresse gesandt werden. Bitte beachten Sie: Wenn die Einzelteile oder das Gerät nicht gereinigt wurden, berechnet unser Servicedienst unabhängig vom Garantieanspruch Reinigungskosten. Bewahren Sie für den Fall einer Rücksendung am besten die Originalverpackung auf.

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

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

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

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

WICHTIG

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

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