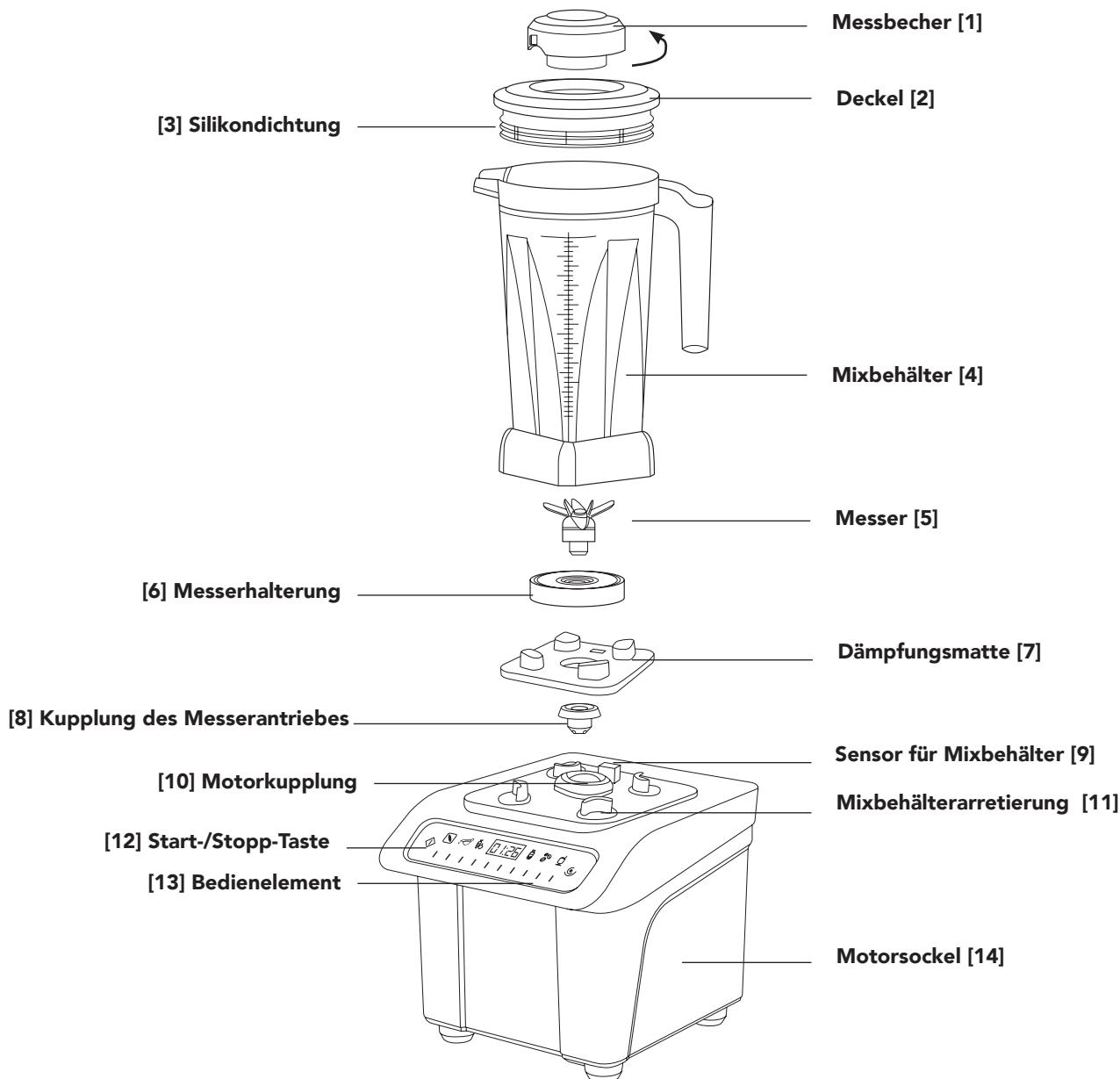


bianco
di puro



gusto

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.....	12
BEDIENUNG GUSTO	13
BEDIENUNG GUSTO MIT AUTOMATIKPROGRAMMEN.....	14
PROGRAMMBESCHREIBUNG	15
BEDIENUNG GUSTO IM MANUELLEN MODUS	16
BEDIENUNG DES STAMPFERS T42L UND STAMPFERS TS.....	17
MESSBECHER, DECKEL UND SILIKONDICHTUNG	18
SICHERHEITSHINWEISE ZUR REINIGUNG	18
REINIGUNG DES MIXBEHÄLTERS (INKL. DECKEL) UND DES MOTORSOCKELS	19
FRAGEN UND ANTWORTEN ZUR BEDIENUNG.....	20
HINWEISE BEI DER GENERELLEN ZUBEREITUNG	21
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - GRÜNE SMOOTHIES.....	22
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - GRÜNE SAUCEN, TOMATENSAUCEN UND HUMMUS.....	23
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - TOMATEN-, SPARGEL- UND BLUMENKOHLSUPPE	24
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - CASHEWMUS, MANDELMUS	25
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - APRIKOSENPUDDING, ZITRONENCREME UND NUSSPUDDING.....	26

Inhaltsverzeichnis

REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - CASHEW-, MANDEL- UND HANFMILCH	27
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - TOMATEN-, ERDNUSS- UND ZUCCHINIDRESSING.....	28
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - EISREZEPTE	29
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - FRUCHT-SMOOTHIES.....	30
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - VOLLKORNBROT, VOLLKORNKUCHEN, DINKELPFANNKUCHEN.....	31
TECHNISCHE DATEN	32
ENTSORGUNGSHINWEIS.....	33
ENTSORGUNG VON ALTBATTERIEN.....	34
KONTAKTDATEN UND Kundenservice	34
STICHWORTVERZEICHNIS	35
GARANTIEBESTIMMUNGEN	36

Vorwort

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

schön, dass Sie sich entschieden haben, etwas für Ihre Gesundheit zu tun. Dabei hilft Ihnen der Gusto!
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 sind sie im Handumdrehen zubereitet, schmecken köstlich und versorgen Sie mit den lebenswichtigen Nährstoffen, um die täglichen Herausforderungen meistern zu können.

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

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

Information zu dieser Bedienungsanleitung

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

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

Inbetriebnahme, der Bedienung, der Reinigung und der Pflege

Ihres Gustos beauftragt ist.

Sicherheitsfunktionen

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

Überhitzungsschutz

Der Motor Ihres Gusto 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 Gusto für ca. 45 Minuten an einer gut belüfteten Stelle abkühlen, danach können Sie mit Ihrem Gusto wieder wie gewohnt weiter verfahren.

Überlastschutz

Dieser schützt den Motor für den Fall, dass sich die Messer im Mixbehälter durch eine Blockade (z. B. vergessene Gegenstände im Mixbehälter, Löffel etc.) nicht drehen können. Dieser kann durch unseren bianco di puro Kundenservice ausgewechselt werden.

Sensor für Mixbehälter

Der Sensor für den Mixbehälter (→ Abb. [9], Seite 1) erkennt, ob dieser korrekt aufgesetzt wurde. Sollte der Mixbehälter nicht, oder nicht korrekt aufgesetzt sein, lässt sich Ihr Gusto nicht einschalten. Überbrücken Sie niemals den Sensor, um das Gerät und Dritte vor Schaden zu bewahren.

Aktive Lüftung

Sollte sich der Motor aufgrund starker Belastung erhitzen, schaltet sich die aktive Kühlung ein. Diese verhindert ein Überhitzen des Motors. In Ausnahmefälle kann sich der Überhitzschutz aktivieren. Trennen Sie dann das Stromkabel von der Steckdose und stellen Sie den Motorblock für ca. 45 Minuten an eine gut belüftete Stelle.

Sicherheitsvorkehrungen

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

- Kontrollieren Sie Ihren Gusto vor dem ersten Gebrauch auf äußere sichtbare Schäden an Gehäuse und Anschlusskabel inkl. Stecker. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Bei Beschädigung des Anschlusskabels darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden.
- Sollte Wasser oder eine andere Flüssigkeit in den Motorsockel gelangt sein, kontaktieren Sie zeitnah Ihren Kundenservice. Ziehen Sie das Anschlusskabel aus der Steckdose und betreiben Sie das Gerät nicht mehr.
- Legen Sie niemals das Anschlusskabel inkl. Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wischen Sie den Netzstecker niemals mit einem nassen oder feuchten Tuch ab. Berühren Sie niemals den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen.
- Bei Beschädigung der Anschlussleitung darf diese nur durch den Hersteller oder seinem Kundenservice ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Reparaturen innerhalb der Garantiezeit dürfen nur vom Kundenservice ausgeführt werden. Durch die unsachgemäße Reparatur können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Defekte Bauteile dürfen nur durch Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei den originalen Teilen ist gewährleistet, dass die Sicherheitsanforderungen erfüllt werden.
- Fassen Sie niemals während des Betriebes mit Ihren Händen in den Mixbehälter, da erhebliche Verletzungen entstehen können.
- Betreiben Sie Ihren Gusto nur mit dem mitgelieferten oder einem aus dem Sortiment passenden Mixbehälter.
- Füllen Sie den Mixbehälter nur bis zum maximalen Füllstand auf (max. Markierung).
- Das Gerät darf nur von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden und während des Gebrauchs in einer sicheren Art und Weise mit dem Gerät umgehen und die Gefahren, die von dem Gerät ausgehen können verstehen.

Sicherheitsvorkehrungen

- Kinder und gebrechliche Personen müssen bei der Handhabung des Gustos 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 die Zuleitung immer am Anschlussstecker aus der Steckdose und nicht am Netzkabel.
- Achten Sie 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. Dichtring und Messbecher den Mixbehälter korrekt verschließt.
- Trennen Sie immer das Netzkabel, wenn Sie bewegliche Teile reinigen.
- Achten Sie beim Reinigen des Mixbehälters auf die Messer, da diese Verletzungen verursachen können.
- Versuchen Sie nicht die Messer des Mixbehälters zu lösen, da diese fest mit dem Behälter verbunden sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs, niemals unbeaufsichtigt.
- Achten Sie darauf, dass die Gummifüße auf einer geraden Oberfläche stehen.
- Achten Sie darauf, dass die Gummifüße nicht auf dem Netzkabel stehen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- 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.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

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 das Gerät wieder abgekühlt ist (siehe Seite 5).
- Halten Sie während der Benutzung Ihres Gusto den Deckel immer geschlossen. Damit vermeiden Sie eventuelle Verbrühungen und Spritzer von heißen Lebensmitteln.
- Greifen Sie während des Betriebes niemals mit den Händen in den Mixbehälter, um Verletzungen zu vermeiden.
- Stecken Sie während des Betriebes niemals Gegenstände in den Mixbehälter, da sonst der Motor, die Messer und weitere Teile des Gerätes zerstört werden können. Die Ausnahme ist der im Lieferumfang enthaltene Stampfer, der konstruktionsbedingt nicht mit den Messern in Berührung kommen kann. Wichtig ist hierbei, dass dieser nur durch die Deckelöffnung (→Abb. [2], Seite 1) eingesetzt werden darf. Auf Seite 17 finden Sie die Beschreibung zum Stampfer.
- Wenn Sie heiße Getränke, Sojamilch oder Suppen zubereiten, achten Sie besonders darauf, dass der Deckel inkl. Messbecher gut verschlossen und dass Ihr Gusto sicher aufgestellt ist.
- Es ist ratsam, erst mit einer geringen Mixstufe zu beginnen und diese nach und nach zu erhöhen. Alternativ können Sie den Pulse-Modus verwenden oder eines der Automatikprogramme (Suppe, Sauce oder Sojamilch; siehe Seite 14 ff.).
- Füllen Sie immer zuerst flüssige und weiche Zutaten in den Mixbehälter ein und erst danach die härteren Zutaten, wie z. B. Eiswürfel, Möhren etc.
- Ist das ausgewählte Programm oder der manuelle Modus beendet, warten Sie mit der Entnahme des Mixbehälters solange, bis sich die Messer nicht mehr drehen, da die Kupplung Schaden nehmen kann.
- Steigt ein angesengter Geruch aus dem Motorblock, stoppen Sie sofort das Gerät und trennen Sie die Stromverbindung. Der Geruch kann durch Abrieb des Gummilagers der Kupplung entstehen, wenn dieser nicht korrekt montiert wurde. Kontaktieren Sie in diesem Fall bitte umgehend den Kundenservice.
- Bei der Zubereitung mit dicken und klebrigen Zutaten, wie z. B. Teig, kann es vorkommen, dass sich der Motor und die Messer im Leerlauf drehen. Das liegt daran, dass sich in den Zutaten eine Luftblase gebildet hat. Stoppen Sie das Programm und entfernen Sie nur den Messbecher. Durch diese Öffnung können Sie mit Hilfe des beiliegenden Stampfers diese Luftblase entfernen. Setzen Sie den Messbecher wieder auf und fahren Sie mit der Zubereitung fort.

Auspacken

Zum Auspacken des Gusto gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Entnehmen Sie das Gerät und alle Zubehörteile aus dem Karton
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile vom Gerät 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 Gerät 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

Der Mixer wird mit folgenden Komponenten geliefert:

- diese Bedienungsanleitung
- Premium (Nassbehälter) mit 2,0 Liter Fassungsvermögen
- Canto (Nass- und Trockenbehälter) mit 1,7 Fassungsvermögen
- Stampfer T42L - nur passend für den Premium Behälter
- Stampfer TS - nur passend für den Canto Behälter
- Motorsockel
- Stromkabel

Inbetriebnahme



Vorsicht:

- Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten.
- Beachten Sie die auf Seite 6 ff., genannten Sicherheitsvorkehrungen.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden, denn es besteht Erstickungsgefahr.
- Achten Sie bei Benutzung der Stampfer darauf, dass diese nur mit dem passenden Mixbehälter verwendet werden!

Anforderungen an den Aufstellort

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

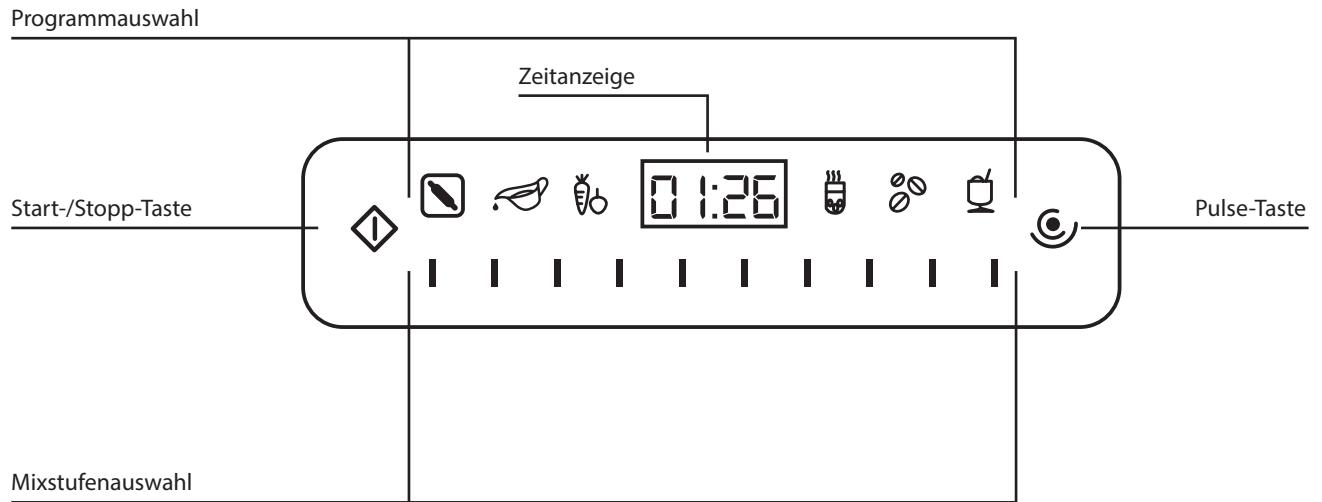
- Das Gerät muss auf einer waagerechten, flachen, festen und rutschfesten Unterlage stehen die, die Tragkraft gewährleistet.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht umfallen kann.
- Legen Sie kein Tuch unter das Gerät.
- Wählen Sie den Aufstellort so aus, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen oder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

Elektrischer Anschluss

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

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten, Spannung / Frequenz 220 - 240 Volt / 50 - 60 Hz, mit Ihrem Stromnetz. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Fragen Sie im Zweifelsfall Ihren Elektrofachmann.
- Die elektrische Sicherheit ist nur dann gewährleistet, wenn das Gerät 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 die Anschlussleitung unbeschädigt ist und nicht über heiße Flächen oder scharfe Kanten verlegt wird.
- Das Anschlusskabel darf nicht straff oder gespannt sein.
- Vergewissern Sie sich, dass der Stecker richtig in der Steckdose steckt. Ein lockerer Stecker kann zu einer Überhitzung des Gerätes oder zu einem elektrischen Schlag führen.

Das Bedienelement



Beschreibung der Tasten

Start-/Stopp-Taste

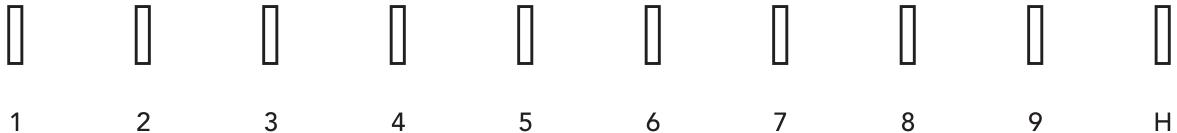
Mit dieser Taste werden alle Programme gestartet, die Sie zuvor durch Drücken der Programmtaste ausgewählt haben. Sollten Sie für den manuellen Modus eine Mixstufe eingestellt haben, so wird diese gestartet. Beim Programmstart leuchtet diese Taste weiß. Durch das erneute Drücken der Start-/Stopp-Taste wird das aktive Programm vorzeitig beendet. Im manuellen Modus wird dieser damit beendet.

Pulse-Taste / Pulse-Modus

Um den Pulse-Modus zu verwenden tippen Sie einmal auf die Pulse-Taste, diese blinkt nun weiß. Durch ein erneutes Antippen und Gedrückthalten der Pulse-Taste startet der Pulse-Modus. Im Pulse-Modus arbeitet Ihr Gusto bis zum Loslassen der Pulse-Taste auf höchster Drehzahl. Die Start-/Stopp-Taste, die Programmsymbole und die Mixstufeneinstellung leuchten weiß. Zur Beendigung des Pulse-Modus lassen Sie die Pulse-Taste wieder los. Im Display wird im Pulse-Modus die verstrichene Laufzeit angezeigt.

Mixstufeneinstellungen für den manuellen Modus

Die Mixstufe kann für den manuellen Modus von Stufe 1 bis Stufe H (10) eingestellt werden. Die gewählte Mixstufeneinstellung wird anhand der 10 Querbalken dargestellt.



Die gewünschte Mixstufe wird durch Antippen der jeweiligen Stufe eingestellt. Tippen Sie z. B. Stufe 5 an, so blinken 5 Balken, Tippen Sie auf Stufe H, so blinken alle 10 Balken. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Manueller Modus“ auf Seite 16.

Programmtasten

Ihr Gusto ist mit 6 Automatikprogrammen ausgestattet. Durch antippen eines Programmsymboles 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 14.

Einschalten

Damit Sie Ihren Gusto verwenden können, ist es erforderlich, dass der Mixbehälter korrekt auf dem Motorsockel aufgesetzt ist. Ohne Mixbehälter lässt sich Ihr Gusto aus Sicherheitsgründen nicht einschalten. Wenn Sie den Mixbehälter auf den Motorsockel setzen, ertönt ein langer Quittungston und das Bedienelement leuchtet kurz auf.

Die Start-/Stopp-Taste blinkt rot. Jetzt ist Ihr Gusto im Energiesparmodus.

Energiesparmodus¹

Wurde der Mixbehälter auf den Motorsockel aufgesetzt, so blinkt die Start-/Stopp-Taste rot (→ Abb. [10] Seite 1) . Um Ihren Gusto in den Bereitschaftsmodus zu setzen, müssen Sie Start-/Stopp-Taste (→ Seite 11) antippen. Dies wird mit einem kurzen Quittungston bestätigt. Nun leuchten alle Programmsymbole sowie die Pulse-Taste auf. Ihr Gusto ist nun im Bereitschaftsmodus.

Bereitschaftsmodus

Im Bereitschaftsmodus zeigt das Display 00:00 an. Auf dem Bedienfeld leuchten alle Programmsymbole und die Start-/Stopp-Taste leuchtet rot. Sie können nun mithilfe der Automatikprogramme (→ Seite 14) oder im manuellen Modus (→ Seite 16) Ihren Gusto verwenden.

Ihr Gusto wechselt nach 30 Sekunden Inaktivität automatisch in den Energiesparmodus .

¹Stromverbrauch im Energiesparmodus: 0,339 Watt

Bedienung Gusto mit Automatikprogrammen

Starten eines Automatikprogramms

Um ein Programm zu starten, muss sich Ihr Gusto im Bereitschaftsmodus (siehe Seite 13) befinden. Wählen Sie durch das Drücken einer Programmtaste Ihr gewünschtes Programm aus. Ihre Programmauswahl wird durch das Blinken des gewählten Programmsymbolen dargestellt. Durch Drücken der Start-/Stopp-Taste wird Ihr ausgewähltes Programm gestartet. Gleichzeitig wird im Display die Restlaufzeit angezeigt. Nach Beendigung des Programms stoppt Ihr Gusto automatisch.

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

Symbol	Programm	Programmablauf	Laufzeit	Displayanzeige
	Teig	Stufe 1 für 2:00 Minuten (200 g Teig + 120 ml Wasser) Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart	02:00 Min.	Restlaufanzeige
	Saucen	Stufe 8 für 2 Sekunden und 1 Sekunde Stopp. Insgesamt 5 Wiederholungen. Dann Stufe H für 45 Sekunden. Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart	01:00 Min.	Restlaufanzeige
	Grüne Smoothies	Stufe H für 20 Sekunden, 2 Sekunden Stopp. Stufe 6 für 10 Sekunden, 2 Sekunden Stopp. Stufe H für 40 Sekunden, 2 Sekunden Stopp. Stufe 6 für 10 Sekunden. Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart	01:26 Min.	Restlaufanzeige
	Warme Suppen	Beschleunigt auf Stufe 7 in 7 Sekunden. Dann in 3 Sek. auf Stufe H. Stufe H bis zum Ende der Laufzeit. Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart	04:20 Min.	Restlaufanzeige
	Nuss-Programm	Stufe 5 für 5 Sekunden, dann Level 8 für 2 Sekunden und 1 Sekunde Stopp, 10 Wiederholungen. Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart	00:35 Sek.	Restlaufanzeige
	Smoothies	Stufe H für 8 Sekunden, dann 2 Sekunden Stopp. 3 Wiederholungen. Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart	00:30 Sek.	Restlaufanzeige
	Manueller Modus	Eingestellte Geschwindigkeit. Laufzeit bis zum Beenden des manuellen Modus.		Laufzeitanzeige

Programmbeschreibung

Teig

Bereiten Sie im Handumdrehen Teige für die weitere Zubereitung vor.

Saucen

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

Grüne Smoothies

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

Warme Suppen

Durch die Laufzeit von 04:20 Minuten erwärmt sich der Inhalt auf ca. 42 °C. Damit ist es möglich, auf einfache Art und Weise eine wohlschmeckende Suppe in Rohkostqualität zuzubereiten. Wichtig für Rohköstler: Um die Temperatur Ihrer Nahrung im Mixbehälter zu überwachen, verwenden Sie den mitgelieferten Stamer T42L mit patentierter Temperaturanzeige. Die Beschreibung zur Bedienung des Stampfers finden Sie auf Seite 17.

Nuss-Programm

Zum Mahlen von Kaffeebohnen, Nüssen oder Getreide. Empfehlenswert ist der im Lieferumfang enthaltene 1,7-Liter Mixehälter Canto.

Smoothies, Frucht-Smoothies

Hiermit bereiten Sie reine Frucht-Smoothies zu, die kein Blattgrün erhalten. Das Programm eignet sich auch hervorragend für die Zubereitung von Eis.

Hinweis

Rezeptideen finden Sie ab Seite 22.

Bedienung Gusto im manuellen Modus

Manueller Modus

Neben den 6 Automatikprogrammen können Sie den Gusto auch in einem manuellen Modus betreiben. Dazu können Sie die gewünschte Mixstufe, wie auf Seite 12 beschrieben ist, einstellen. Die Laufzeit wird manuell festgelegt und durch einen Quittungston bestätigt. Wenn Sie den manuellen Modus starten, sehen Sie im Display die verstrichene Laufzeit.

Start des manuellen Modus

Wählen Sie die gewünschte Mixstufeneinstellung aus und tippen Sie auf die Start-/Stopp-Taste. Ihr Gusto startet nun mit der von Ihnen gewählten Mixstufe. Durch erneutes Antippen der Start-/Stopp-Taste beenden Sie den manuellen Modus und im Display wird für ca. 3 Sekunden die Laufzeit angezeigt.

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

Bedienung der Stampfer T42L / TS

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

Mit Hilfe des Stampfers können Sie auch etwaige Luftblasen, z. B. bei der Zubereitung von Teig, im Mixbehälter entfernen, ohne dass der Stampfer die Messer berühren kann. Mit dem Stampfer T42L (mit patentierter Temperaturmessung) können Sie die schonende Zubereitung Ihrer Nahrung kontrollieren.

Verwenden Sie für den Mixbehälter Premium nur den Stampfer T42L und für den Mixbehälter Canto nur den Stampfer TS

Übersicht Stampfer T42L



Um die Temperatur im Inneren des Mixbehälters zu messen, gehen Sie wie folgt vor (nur Stampfer T42L):

- 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.
- Halten Sie nun den Stampfer durch die Deckelöffnung in den Mixbehälter.
- Im Display des Stampfers wird nun die Temperatur in °C angezeigt.

Hinweis Sollte in der Anzeige die Temperatur in °F (Fahrenheit) dargestellt werden, so können Sie dies durch Gedrückthalten der Ein-/Aus-Taste des Stampfers in °C (Celsius) umstellen.

Batteriewechsel (Batterietyp CR 2032)

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

Entsorgen Sie die leere Batterie in den dafür vorgesehenen Rücknahmestellen.

Messbecher, Deckel und Silikondichtung

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

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

Sicherheitshinweise zur Reinigung

Dieses Kapitel enthält wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege Ihres Gusto.

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

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

Reinigung des Mixbehälters (inkl. Deckel), Motorsockel und Stampfer

Reinigung des Mixbehälters und Deckels



Vorsicht bei der Reinigung:

Die Messer können Verletzungen verursachen!
Der Mixbehälter gehört nicht in die Geschirrspülmaschine!

- Der Mixbehälter, als auch der Deckel kann unter fließendem Wasser mit einer Spülbürste oder einem Spülschwamm gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungs- und Lösungsmittel.
- Reinigen Sie den Mixbehälter mit einem milden Reinigungsmittel (Spülmittel) oder füllen Sie 2 Tassen Wasser in den Mixbehälter, geben Sie etwas Spülmittel dazu, schließen Sie den Deckel (inkl. 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 zu lösen, da diese fest mit dem Behälter verbunden sind.
- Reinigen Sie den Deckel und Messbecher mit einem weichen Schwamm oder einer Spülbürste und etwas Spülmittel.
- Die Silikondichtung des Deckels können Sie zur optimalen Reinigung entfernen und mit einem weichen Schwamm und etwas Spülmittel reinigen. Setzen Sie diese nach der Reinigung wieder auf den Deckel auf. Nur so ist die Dichtigkeit des Deckels gewährleistet. Betreiben Sie den Mixer nur, wenn der Deckel, der Messbecher und die Silikondichtung ordnungsgemäß montiert ist.

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

Reinigung des Motorsockels

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

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

Reinigung des Stampfer T42L

- Reinigen Sie den Stampfer T42L unmittelbar nach der Benutzung mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie diesen ab.
- Reinigen Sie das Display nicht unter fließendem Wasser.
- Reinigen Sie den Stampfer T42L nicht in der Spülmaschine, da sonst die Elektronik beschädigt wird.

Reinigung des Stampfer TS

- Reinigen Sie den Stampfer unmittelbar nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf verwenden Sie etwas Spülmittel. Trocknen Sie den Stampfer nach der Reinigung mit einem trockenen Tuch ab.

Fragen und Antworten zur Bedienung

Mit dem Hochleistungsmixer ist die Zubereitung vieler Speisen sehr einfach. Man fügt nur seine Zutaten in den Mixbehälter ein und wählt das gewünschte Automatik-Programm aus. Schon erhält man 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 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. Schalten Sie das Gerät aus und versuchen sie die großen Stücke mit dem Stampfer zu lösen. Manchmal bilden sich auch nur Luftblasen, die Sie ebenfalls mit dem Stampfer beseitigen können. Fügen Sie ggf. mehr Wasser hinzu.

Beim Mixen wird ein Teil der Zutaten gegen die Wände des Mixbehälters gedrückt und setzt 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 Nussmusen. Abhilfe besteht darin, dass man die Masse bei ausgeschaltetem Gerät mit dem Stampfer vom Rand in Richtung Messer drückt. Das Hinzufügen von Flüssigkeiten sorgt dafür, dass die Masse unten im Mixbehälter bleibt und dort von den Messern verarbeitet werden kann.

Der Mixer kommt ins Stocken und streikt dann vollends.

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

Statusmeldungen

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	Es wurde eine zu schnelle Programmauswahl getroffen. Trennen Sie das Stromkabel für 5 Sekunden. Danach können Sie Ihren Mixer wie gewohnt weiterverwenden.
E4	Motor ist überhitzt	Trennen Sie das Stromkabel und lassen Sie den Motor für 45 Minuten abkühlen. Fahren Sie danach mit der Zubereitung fort.

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

Hinweise bei der generellen Zubereitung

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

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

Bei länger dauernder Zubereitung von Nussmusen, muss durch die Reibungseffekte mit einer Wärmeentwicklung gerechnet werden. 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 T42L überprüfen (siehe Bedienung des Stampfers auf Seite 17). Legen Sie ein paar kleine Pausen ein, in dem sowohl das Mus, als auch das Gerät abkühlen kann.

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

Rezepte zum Ausprobieren - grüne Smoothies

Sweet Apple Smoothie

Empfohlener Mixbehälter: Canto

Sie benötigen:

- 1 reife Banane
- 2 Handvoll Babyspinat
- Möhrengrün
- 2 süße Äpfel
- 4 Kohlrabiblätter
- 500 ml frisches Wasser

Zubereitung

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

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

Guten Appetit!

Grüner Power Smoothie

Empfohlener Mixbehälter: Canto

Sie benötigen:

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

Zubereitung

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

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

Guten Appetit!

Sweet Cherry Smoothie

Empfohlener Mixbehälter: Canto

Sie benötigen:

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

Zubereitung

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

Alle Zutaten in den Mixbehälter geben und das Programm „Grüne Smoothies“ starten. Fertig.

Guten Appetit!

Rezepte zum Ausprobieren - Grüne Sauce, Tomatensauce und Hummus

Grüne Sauce

Zubereitung im Mixbehälter: Premium

Sie benötigen:

- Einige frische Salatblätter
- Staudensellerie mit grünen Blättern
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL frische Zitronensaft
- 2 EL frisches Wasser
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten in den Mixbehälter füllen und das Programm „Saucen“ starten.

Diese grüne Sauce passt wunderbar zu Pfannkuchen, Nudeln, frischen Kartoffeln und vielem mehr.

Guten Appetit!

Tomatensauce

Zubereitung im Mixbehälter: Premium

Sie benötigen:

- 7 mittelgroße Tomaten
- 2 kleine Schalotten
- 8 frische Basilikumblätter
- 1 TL Agavendicksaft
- 2 EL Olivenöl
- frische Petersilie, Chilischote
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter und starten Sie das Programm „Saucen“.

Schmecken Sie die Tomatensauce mit Salz und Pfeffer ab. Fertig.

Guten Appetit!

Hummus

Zubereitung im Mixbehälter: Premium

Sie benötigen:

- 250 g Kichererbsen (aus der Dose)
- 1 EL Tahin (Sesammus)
- 4 EL Olivenöl
- Saft einer frischen Zitrone
- Etwas Knoblauch
- ½ EL Kreuzkümmel
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter und starten Sie das Programm „Saucen“.

Schmecken Sie den Hummus mit Salz und Pfeffer ab. Fertig.

Guten Appetit!

Rezepte zum Ausprobieren - Tomaten-, Spargel und Blumenkohlsuppe

Tomatensuppe

Zubereitung im Mixbehälter: Premium

Sie benötigen:

- 500 g Tomaten
- 1 rote Paprika
- 1 Orangen
- 60 g Cashewkerne
- 2-4 Basilikumblätter
- Meersalz und schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Geben Sie die Zutaten in den Premium Mixbehälter und starten Sie das Programm „Warme Suppen“.

Nach Programmablauf schmecken Sie nun die Tomatensuppe nach Belieben mit etwas Meersalz und schwarzen Pfeffer ab. Fertig.

Guten Appetit!

Spargelsuppe

Zubereitung im Mixbehälter: Premium

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Die Mandeln in den Premium Mixbehälter geben und das „Nuss-Programm“ starten.

Alle Zutaten zu den gemahlenden Mandeln geben und das Programm „Warme Suppen“ starten. Nach 8 Minuten ist Ihre Suppe fertig.

Herzhaft mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren mit Kresse würzen.

Guten Appetit!

Blumenkohlsuppe

Zubereitung im Mixbehälter: Premium

Sie benötigen:

- 1 kleine Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Blumenkohl
- 300 ml frisches Wasser
- 1 reife Avocado (ohne Schale)
- 3 EL Zitronensaft
- 3 EL Schnittlauch
- Meersalz
- Frisch gemahlener weißer Pfeffer

Zubereitung

Frühlingszwiebel und Knoblauchzehe schälen, den Blumenkohl grob zerkleinern.

Zwiebel, Knoblauchzehe und den Blumenkohl in den Premium Mixbehälter füllen und das „Nuss-Programm“ starten.

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

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

Guten Appetit!

Rezepte zum Ausprobieren - Cashewmus, Mandelmus

Cashewmus

Zubereitung im Mixbehälter: Premium

Sie benötigen:

- 250 g Cashewkerne etwa
- 4 EL Öl (Sonnenblumen- oder Distelöl)

Zubereitung

Die Cashewkerne zusammen mit dem Öl in den Mixbehälter füllen und das „Nuss-Programm“ starten.

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

Guten Appetit!

Mandelmus

Zubereitung im Mixbehälter: Premium

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Die Mandeln zusammen mit dem Öl in den Mixbehälter füllen und das „Nuss-Programm“ starten.

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

Guten Appetit!

„Bei der Herstellung von Nussmusen müssen Sie mit dem Stampfer die Nüsse immer wieder auf die Messer drücken. Halten Sie hierbei den Mixbehälter mit einer Hand am Edelstahlfuß fest, während Sie in der anderen Hand den Stampfer führen. Bei diesem Vorgang kann es zu einer erhöhten Temperatur kommen. Legen Sie ein paar kleine Pausen ein, in dem das Mus als auch das Gerät abkühlen kann. (Bei einer Überhitzung schaltet der Mixer selbstständig ab. Nach ca. 45 Minuten ist er wieder einsatzbereit.)

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

Hinweis:

Achten Sie bei der Verwendung der Stampfer darauf, dass diese für den jeweiligen Mixbehälter geeignet sind.

Bitte beachten Sie auch den Aufkleber am Griff des jeweiligen Stampfer.

T42L geeignet für Premium
TS geeignet für Canto

Rezepte zum Ausprobieren - Aprikosenpudding, Zitronencreme und Nusspudding

Aprikosenpudding

Zubereitung im Mixbehälter: Premium

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Banane schälen und die Aprikosen halbieren.

Banane, Aprikosen, Pflanzenmilch, Zucker und den Zitronensaft in den Mixbehälter geben und das „Nuss-Programm“ starten. Johannisbrotkernmehl hinzufügen und mit der Pulse Taste kurz untermischen.

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

Guten Appetit!

Zitronencreme

Zubereitung im Mixbehälter: Premium

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Alle Zutaten in den Mixbehälter geben und das Programm „Saucen“ starten.

Die Zitronencreme vor dem Servieren im Kühlschrank gut auskühlen lassen.

Guten Appetit!

Nusspudding

Zubereitung im Mixbehälter: Premium

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Die Nüsse in den Mixbehälter geben und mit dem „Nuss-Programm“ zerkleinern lassen.

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

Nun starten Sie das Programm „Saucen“, damit die Zutaten vermengt werden. Den fertigen Nusspudding füllen Sie in eine Schüssel. Vor dem Servieren auskühlen lassen.

Guten Appetit!

Rezepte zum Ausprobieren - Cashew-, Mandel- und Hanfmilch

Cashewmilch

Zubereitung im Mixbehälter: Premium

Sie benötigen:

- 100 g Cashewkerne
- 1 Liter frisches Wasser
- Salz und etwas Süßungsmittel

Zubereitung

Füllen Sie die Cashewkerne mit frischem Wasser, in den Mixbehälter ein. Starten Sie nun das Programm „Saucen“.

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

Guten Appetit!

Mandelmilch

Zubereitung im Mixbehälter: Premium

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Geben Sie die Zutaten in den Mixbehälter und starten Sie das Programm „Saucen“.

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

Guten Appetit!

Tipp:

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

Hanfmilch

Zubereitung im Mixbehälter: Premium

Sie benötigen:

- 85 g Hanfsamen
- 500 ml frisches Wasser

oder

- 50 g geschälte Hanfsamen
- 750 ml frisches Wasser

Zubereitung

Geben Sie die Hanfsamen in den Mixbehälter und füllen Sie das frische Wasser hinzu.

Starten Sie nun das Programm „Saucen“. Fertig.

Guten Appetit!

Tipp:

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

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

Tomatendressing

Zubereitung im Mixbehälter: Premium

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Entfernen Sie die Kerne der Aprikosen. Füllen Sie nun alle Zutaten in den Mixbehälter und starten Sie das Programm „Saucen“. Fertig.

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

Guten Appetit!

Erdnussdressing

Zubereitung im Mixbehälter: Premium

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Peperoni entkernen, Petersilie von den Stängeln zupfen.

Alle Zutaten in den Mixbehälter geben und das Programm „Saucen“ starten.

Mit Salz abschmecken. Fertig.

Guten Appetit!

Zucchini dressing

Zubereitung im Mixbehälter: Premium

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Zucchini und den Knoblauch schälen. Alle Zutaten in den Mixbehälter geben.

Starten Sie den Mixvorgang mit dem Programm „Saucen“.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig.

Guten Appetit!

Rezepte zum Ausprobieren - Eisrezepte

Kokos-Himbeereis

Zubereitung im Mixbehälter: Premium

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter und starten Sie das „Saucen“ Programm.

Sie können anschließend noch Stevia oder etwas Agavendicksaft hinzugeben, falls Ihnen das Eis nicht süß genug schmeckt.

Guten Appetit!

Pistazieneis

Zubereitung im Mixbehälter: Premium

Sie benötigen:

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

Zubereitung

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

Die restlichen Zutaten mit den eingefrorenen Bananen und Avocados in den Mixbehälter geben und das Programm „Saucen“ starten. Fertig.

Guten Appetit!

Schokoeis

Zubereitung im Mixbehälter: Premium

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Bananen schälen und in kleinen Stücken einfrieren.

Die Mandeln im „Nuss-Programm“ grob hacken und in eine Schale umfüllen.

Nun die gefrorenen Bananenstücke und die restlichen Zutaten in den Mixbehälter geben und das Programm „Saucen“ starten.

Das cremige Eis mit den gehackten Mandeln unterziehen.

Guten Appetit!

Bereiten Sie die Eisrezepte im Premium Behälter zu. Dazu müssen Sie mit Ihrem Stampfer T42L arbeiten.

Halten Sie bei Verwendung des Stampfers stets den Behälterfuss mit der freien Hand fest.

Hinweis

Achten Sie bei der Verwendung der Stampfer darauf, dass diese für den jeweiligen Mixbehälter geeignet sind. Bitte beachten Sie auch den Aufkleber am Griff des jeweiligen Stampfer.

Stampfer T42L geeignet für Premium • Stampfer TS geeignet für Canto

Rezepte zum Ausprobieren - Frucht-Smoothies

Frucht-Smoothie

Empfohlener Mixbehälter: Canto

Sie benötigen:

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

Zubereitung

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

Guten Appetit!

Pina Colada-Smoothie

Empfohlener Mixbehälter: Canto

Sie benötigen:

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

Zubereitung

Entfernen Sie die Schale der Ananas und geben Sie diese mit den anderen Zutaten in den Mixbehälter. Verwenden Sie zur Zubereitung das Programm „Smoothies“. Fertig.

Guten Appetit!

Kalter Schoko-Smoothie

Empfohlener Mixbehälter: Canto

Sie benötigen:

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

Zubereitung

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

Guten Appetit!

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

Rezepte zum Ausprobieren - Vollkornbrot, Vollkornkuchen, Dinkelpfannkuchen

Vollkornbrot Basisrezept

Zubereitung im Mixbehälter: Canto

Sie benötigen:

- 450 g Weizenkörner
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 TL Salz
- ¼ TL Apfelessig (optional)
- 300 ml Wasser
- etwas Mehl zum bestäuben der Arbeitsplatte

Zubereitung

Körner, Salz und Hefe in den Mixbehälter geben und im Nussprogramm vermahlen.

Nun in das in der Mitte entstandene Loch das Wasser geben. Mixen Sie den Brotteig mit dem Teig-Programm für 2 Minuten.

Sie können den Teig im Mixbehälter 30 Minuten gehen lassen.

Danach entfernen Sie den Teig aus dem Behälter und kneten diesen mit beiden Händen kräftig durch.

Backen Sie Ihr Brot bei 220 Grad Ober- und Unterhitze
30 – 40 Minuten.

Da jeder Backofen etwas anders ist, können die Backzeiten und Temperaturangaben leicht variieren!

Vollkornkuchen Basisrezept

Zubereitung im Mixbehälter: Canto

Sie benötigen:

- 250 g Weizenkörner
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- ¼ TL Salz
- 250 ml Pflanzenmilch (z. B. Cashewmilch)
- 115 g Öl

Zubereitung

Zuerst die Körner in den Mixbehälter geben und im Nussprogramm vermahlen.

Nun die restlichen trockenen Zutaten hinzugeben für 5 Sekunden im manuellen Modus auf Stufe 5 untermischen.

Geben Sie jetzt die Pflanzenmilch und das Öl in das in der Mitte entstandene Loch.

Mixen Sie den Kuchenteig für 1 Minute im manuellen Modus. Beginnen Sie bei Stufe 1. Erhöhen Sie nun stufenweise bis auf Stufe 7.

Backen Sie den Kuchenteig in einer Kastenform bei 170 ° Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten.

Da jeder Backofen etwas anders ist, können die Backzeiten und Temperaturangaben leicht variieren!

Dinkelpfannkuchen

Zubereitung im Mixbehälter: Canto

Sie benötigen:

- 200 g Dinkelnkörner
- 350 ml frisches Wasser
- ½ TL Salz

Zubereitung

Zuerst die Körner in den Mixbehälter geben und im Nussprogramm vermahlen. Salz und Wasser hinzugeben und für 30 Sekunden im manuellen Modus auf Stufe 3 mixen.

Den Teig nun wie gewohnt weiterverarbeiten.

Technische Daten

Gusto

Spannung / Frequenz	220 - 240 V / 50 - 60 Hz
Leistung	1.200 Watt
Motor	Magnetmotor
Mixbehälter Premium	2,0 Liter Volumen, TRITAN-Kunststoff, BPA-frei, 6 Edelstahlmesser
Mixbehälter Canto	1,7 Liter Volumen, TRITAN-Kunststoff, BPA-frei, 2 Edelstahlmesser
Max. Temperatur	125 °C
Bedienelement	Touch Bedienung, 6 Automatikprogramme, Start-/Stopp-Taste, manuelle Mixstufenseinstellung, Pulse-Taste, Display mit Laufzeitanzeige

Sicherheitsfunktionen (siehe S. 5)

Geräteabmessung	(h) 518 mm x (b) 168 mm x (t) 202 mm
Verpackungsabmessung	(h) 432 mm x (b) 307 mm x (t) 267 mm
Gerätengewicht	10,00 kg
Verpackungsgewicht	10,72 kg
Zertifikation / Standard	CE, EMC
Herstellergarantie	25 Jahre auf den Motorblock bei privater Nutzung oder 5 Jahre auf den Motorblock bei gewerblicher Nutzung 2 Jahre auf den Mixbehälter 2 Jahre auf die Stampfer (ausgenommen der Batterie)
Verbrauch im Standby	0,339 Watt
Gewerbliche Nutzung	Ja

Stampfer

	T42L (mit patentierter Temperaturmessung)	TS (ohne Temperaturmessung)
Passend für	Premium Mixbehälter	Canto Mixbehälter
Farbe	schwarz	schwarz
Messbereich	0°C - 120 °C	ohne Temperaturmessung
Stampferabmessung	(h) 325 mm x (b) 82 mm	(h) 245 mm x (b) 82 mm
Gewicht	0,16 kg	0,095 kg
Herstellergarantie	2 Jahre (ausgenommen der Batterie)	2 Jahre
Max. Temperatur	125 °C	125 °C
Stromversorgung	Batterie CR 2032	-

Entsorgungshinweis

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

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

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



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

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

Entsorgung von Altbatterien

Unentgeltliche Rücknahme von Altbatterien

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

bianco di puro GmbH & Co. KG

Maarweg 255

D-50825 Köln

Deutschland

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

Bedeutung der Batteriesymbole



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

Kontakt 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.

Copyright © bianco di puro GmbH & Co. KG, 2018

Stichwortverzeichnis

Automatikprogramme	14
Bereitschaftsmodus.....	13
Einschalten Ihres Gusto.....	13
Energiesparmodus.....	13
Mixstufeneinstellungen	12
Manueller Modus	16
Programmtasten.....	12
Pulse-Modus	12
Reinigung des Mixbehälters und Deckels.....	19
Reinigung des Motorsockels.....	19
Sensor für Mixbehälter.....	5
Statusmeldungen.....	20
Start-/Stopp-Taste	12
Pulse-Taste	12
Überhitzungsschutz	5
Überlastschutz.....	5

Servicecenter

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

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

Achtung

- Vor Gebrauch unbedingt 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

- 25 Jahre Herstellergarantie bei privater Nutzung
oder 5 Jahre Herstellergarantie bei gewerblicher Nutzung
- 2 Jahre Herstellergarantie auf den Mixbehälter
- 2 Jahre Herstellergarantie auf die Stampfer (ausgenommen der Batterie)

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

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

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