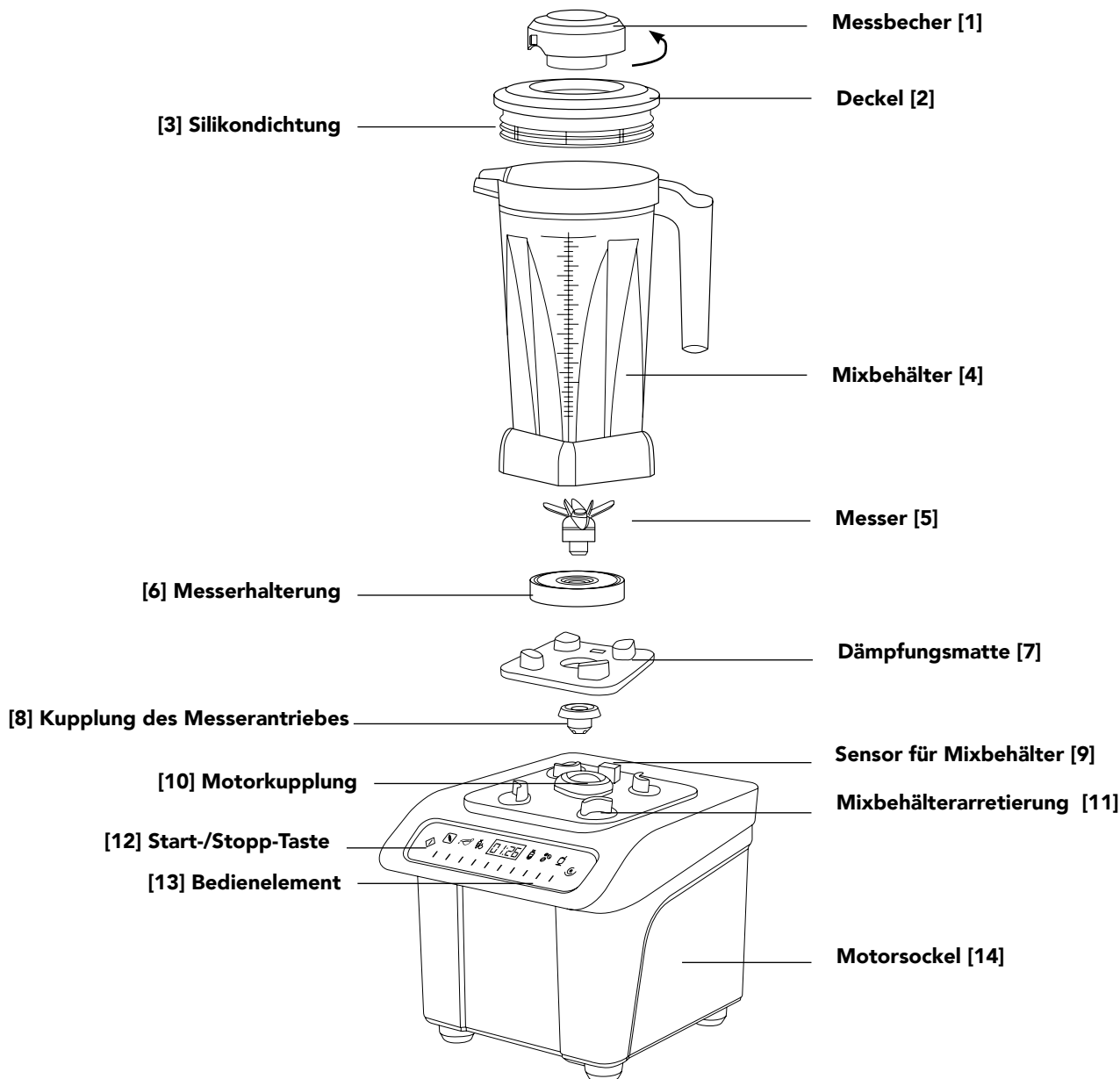


Gerätebeschreibung



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 KUNDENDIENST | 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

Die Motorkupplung ist mit einer Sollbruchstelle versehen. Diese 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. Diese Sollbruchstelle 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 Kundendienst. 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 Kundendienst ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Reparaturen innerhalb der Garantiezeit dürfen nur vom Kundendienst ausgeführt werden. Durch die unsachgemäße Reparatur können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Defekte Bauteile dürfen nur durch Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. 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 Geschwindigkeitsstufe 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 Garantieanfragen 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:

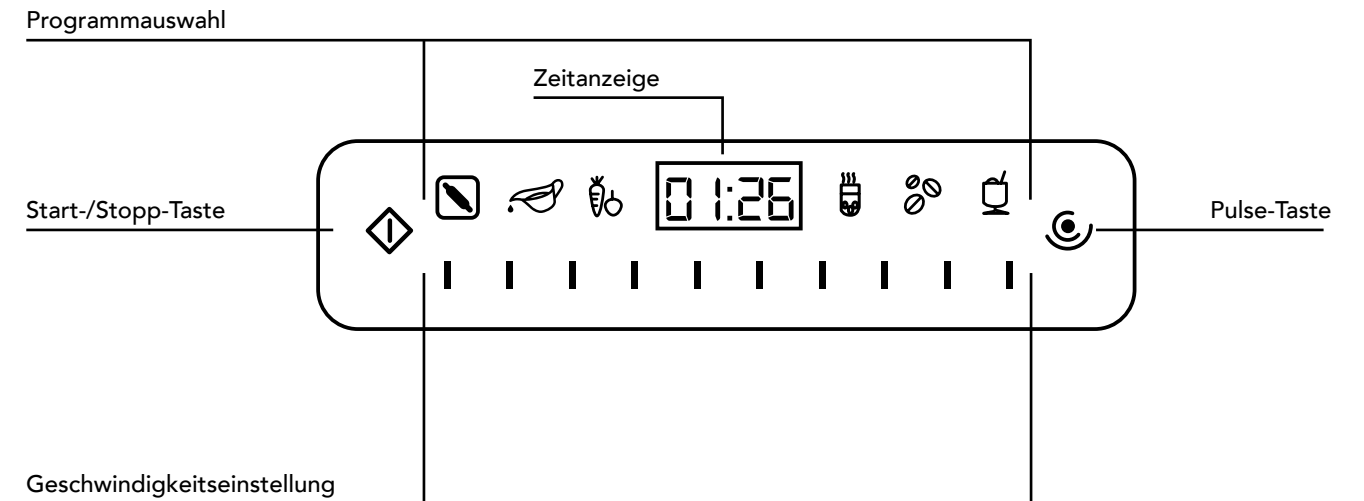
- Das Gerät muss auf einer waagerechten, flachen, festen und rutschfesten Unterlage stehen die, die Tragkraft gewährleistet.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht umfallen kann.
- Legen Sie kein Tuch unter das Gerät.
- Wählen Sie den Aufstellort so aus, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen oder 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

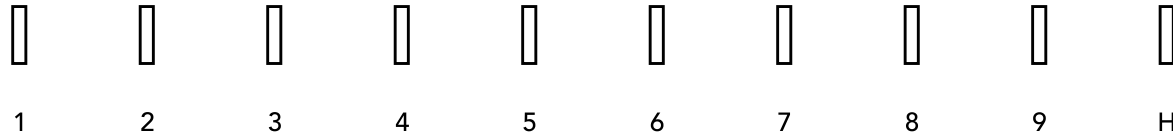
Mit dieser Taste werden alle Programme gestartet, die Sie zuvor durch Drücken der Programmtaste ausgewählt haben. Sollten Sie für den manuellen Modus eine Geschwindigkeitsvorgabe eingestellt haben, so wird diese gestartet. Beim Programmstart leuchtet diese Taste weiß. Durch das erneute Drücken der Start-/Stopp-Taste 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 Geschwindigkeitseinstellung leuchten weiß. Zur Beendigung des Pulse-Modus lassen Sie die Pulse-Taste wieder los. Im Display wird im Pulse-Modus die verstrichene Laufzeit angezeigt.

Geschwindigkeitseinstellungen für den manuellen Modus

Die Geschwindigkeit kann für den manuellen Modus von Stufe 1 bis Stufe H (10) eingestellt werden. Die gewählte Geschwindigkeitseinstellung wird anhand der 10 Geschwindigkeitsbalken dargestellt.



Die gewünschte Geschwindigkeit 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.

Bedienung **gusto**

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 (→ 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) <i>Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart</i> | 02:00 Min. | Restlaufanzeige |
|  | Saucen | Stufe 8 für 2 Sekunden und 1 Sekunde Stopp. Insgesamt 5 Wiederholungen. Dann Stufe H für 45 Sekunden. <i>Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart</i> | 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. <i>Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart</i> | 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. <i>Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart</i> | 04:20 Min. | Restlaufanzeige |
|  | Nuss-Programm | Stufe 5 für 5 Sekunden, dann Level 8 für 2 Sekunden und 1 Sekunde Stopp, 10 Wiederholungen. <i>Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart</i> | 00:35 Sek. | Restlaufanzeige |
|  | Smoothies | Stufe H für 8 Sekunden, dann 2 Sekunden Stopp. 3 Wiederholungen. <i>Sanfter Geschwindigkeitsanstieg bei Programmstart</i> | 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 Stamper 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 Geschwindigkeitsstufe, 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 Geschwindigkeitseinstellung aus und tippen Sie auf die Start-/Stopp-Taste. Ihr **gusto** startet nun mit der von Ihnen gewählten Geschwindigkeitseinstellung. 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!

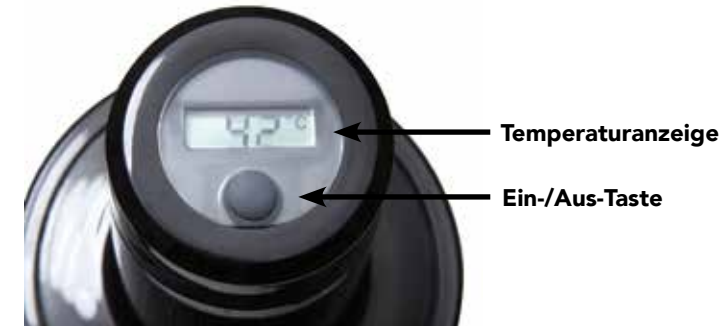
Bedienung der Stampfer **T42L / TS**

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 (→Abb. [1], Seite 1) in die Deckelöffnung (→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 Geschirrpülmaschine!

- 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 Kundendienst.

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.

i 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
- Möhregrün
- 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 Cashewnüsse 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

Bananen 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 Bananen 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 Cashewnüsse
- 1 Liter frisches Wasser
- Salz und etwas Süßungsmittel

Zubereitung

Füllen Sie die Cashewnüsse 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.

T42L geeignet für **premium** • **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!

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 Nuss-Programm 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 Dinkelkörner
- 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.

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

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 Geschwindigkeitseinstellung, Pulse-Taste, Display mit Laufzeitanzeige |
| Sicherheitsfunktionen (siehe S. 5) | Überhitzungsschutz, Überlastschutz, Sensor für den Mixbehälter und Aktive Kühlung |
| Geräteabmessung | (h) 518 mm x (b) 168 mm x (t) 202 mm |
| Verpackungsabmessung | (h) 432 mm x (b) 307 mm x (t) 267 mm |
| Gerätegewicht | 10,00 kg |
| Verpackungsgewicht | 10,72 kg |
| Zertifikation / Standard | ITS -GS, CE, EMC, CB, LVD, CCC, PAH |
| Herstellergarantie | 25 Jahre auf den Motorblock bei privater Nutzung 5 Jahre auf den Motorblock bei gewerblicher Nutzung 2 Jahre auf den Mixbehälter 2 Jahre auf den 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 Daten und Kundendienst

Kontakt Daten

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

Kundendienst

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 kundendienst@biancodipuro.com

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

Stichwortverzeichnis

| | |
|--|----|
| Automatikprogramme | 14 |
| Bereitschaftsmodus | 13 |
| Einschalten Ihres gusto | 13 |
| Energiesparmodus | 13 |
| Geschwindigkeitseinstellungen | 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 kundendienst@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 Kundendienst 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:

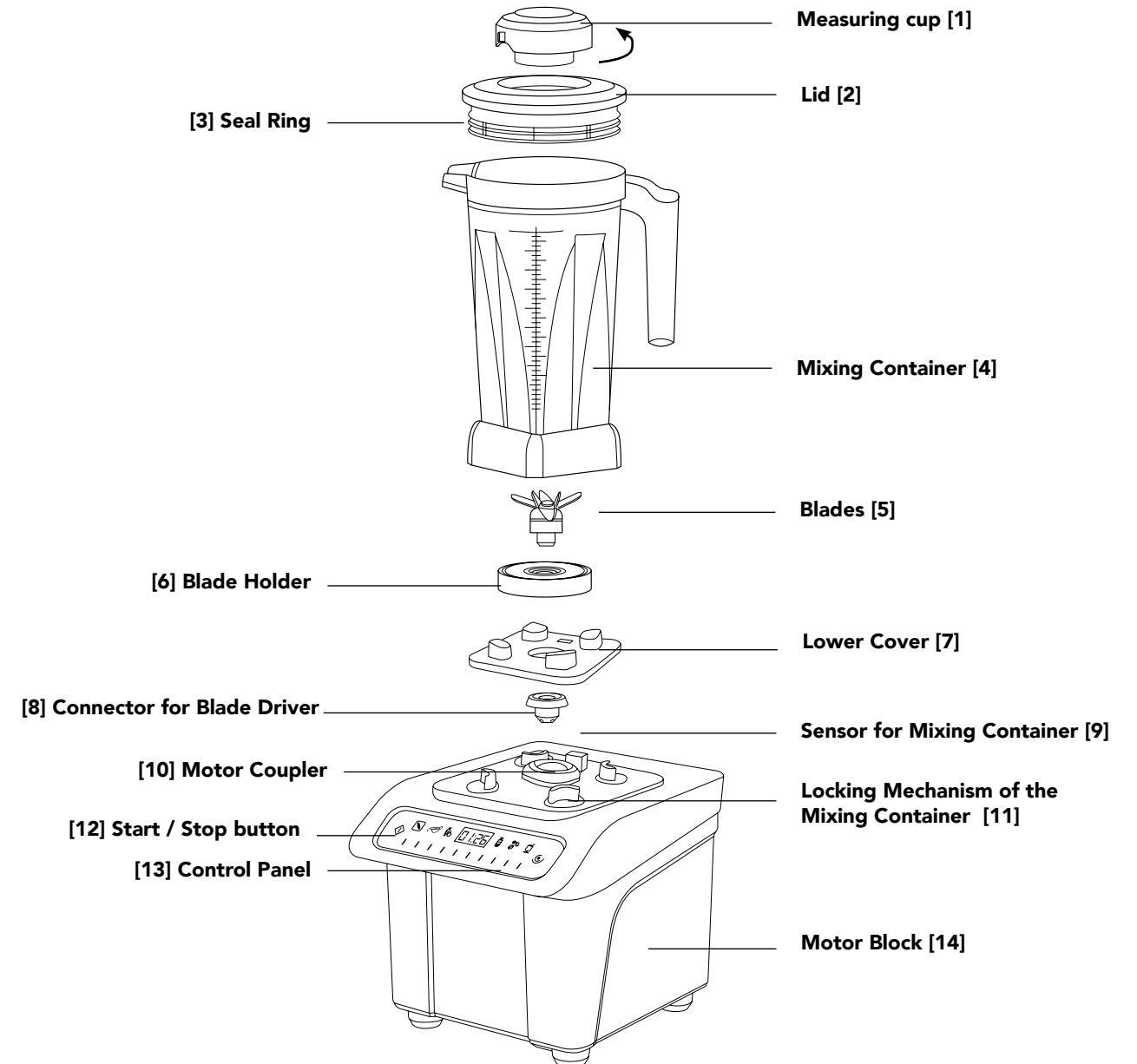
1. Ihr Name, Adresse, Telefonnummer
2. Serien-Nr. und Modellbezeichnung
3. Problembeschreibung
4. Kaufdatum
5. Verkäufer
6. Bei Beschädigungen durch den Transport: Name des Paketdienstes und die Paketnummer

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

Description



Contents

| | |
|---|----|
| DESCRIPTION | 1 |
| INTRODUCTION | 4 |
| INFORMATION ABOUT THIS USER MANUAL | 5 |
| SAFETY FUNCTIONS..... | 5 |
| SAFETY PRECAUTIONS | 6 |
| OPERATING NOTES | 8 |
| UNPACKING, CONTENTS AND START-UP | 9 |
| REQUIREMENTS OF THE INSTALLATION LOCATION | 10 |
| ELECTRICAL CONNECTION..... | 10 |
| CONTROL PANEL OVERVIEW | 11 |
| OPERATING PROGRAMME BUTTONS..... | 12 |
| OPERATING gusto | 13 |
| OPERATING gusto WITH PRESET PROGRAMMES..... | 14 |
| OPERATING gusto WITH MANUAL MODE..... | 16 |
| OPERATING THE TAMPER T42L/TS | 17 |
| MEASURING CUP, LID AND SEAL RING..... | 18 |
| SAFETY GUIDELINES FOR CLEANING | 18 |
| CLEANING THE MIXING CONTAINER (INCL. LID) AND MOTOR BASE | 19 |
| INSTRUCTIONS FOR GENERAL PREPARATION | 20 |
| RECIPES TO TRY - GREEN SMOOTHIES | 22 |
| RECIPES TO TRY - GREEN SAUCE, TOMATO SAUCE AND HUMMUS..... | 23 |
| RECIPES TO TRY - TOMATO SOUP, ASPARAGUS SOUP AND CAULIFLOWER SOUP | 24 |
| RECIPES TO TRY - CASHEW MUSH, ALMOND MUSH | 25 |
| RECIPES TO TRY - APRICOT PUDDING, LEMON CREAM AND NUT PUDDING | 26 |

Contents

| | |
|---|----|
| RECIPES TO TRY - CASHEW MILK, ALMOND MILK AND HEMP MILK | 27 |
| RECIPES TO TRY - TOMATO DRESSING, PEANUT DRESSING AND ZUCCHINI DRESSING | 28 |
| RECIPES TO TRY - ICE CREAM | 29 |
| RECIPES TO TRY - FRUIT SMOOTHIES..... | 30 |
| RECIPES TO TRY - WHOLEGRAIN BREAD, WHOLEGRAIN CAKES, SPELT PANCAKES | 31 |
| TECHNICAL DATA | 32 |
| DISPOSAL NOTE | 33 |
| DISPOSAL OF USED BATTERIES..... | 34 |
| CONTACTS AND CUSTOMER SERVICE | 34 |
| INDEX | 35 |
| WARRANTY..... | 36 |

Introduction

Dear Customer,

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



The green smoothies are the perfect way for healthy nutrition.

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

With the **gusto** they are prepared in no time, taste deliciously and supply you with essential nutrients to master the daily challenges.

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

We do hope that you enjoy your new path to healthy nutrition.

Information About this User Manual

This user manual is part of your **gusto** and provides important information for start-up, safety, proper use and maintenance of your device. The user manual must always be available with the device. It must be read by every user who deals with

start-up, operation, cleaning and maintenance

of your **gusto**.

Safety Functions

Your **gusto** has 3 safety functions in order to protect third parties and the device from damages.

Overheating Protection

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

Overload Protection

The motor coupling is provided with a predetermined breaking point. This protects the motor in case the blades in the mixing container are not able to rotate because of a blockage (forgotten items in the blender, such as spoons, etc.). This predetermined breaking point can be replaced by our customer service.

Sensor for Mixing Container

The sensor for the mixing container (Fig. [9], page 1) detects when the container has been set up correctly. If the container is not placed correctly, you cannot switch on your **gusto**. Please never attempt to bypass the sensor in order to protect third parties and in order to prevent damage to the device.

Active Ventilation

If the motor heat up due to heavy load, the active cooling is switched on. This prevents overheating of the motor. In exceptional cases, overheating can still occur. Then set the mixer aside for about 45 minutes at a well ventilated place and disconnect the power cord from the wall outlet.

Safety Precautions

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

- Check the **gusto** before the first use for visible externally damages of the housing, electrical connection as well as the power plug. Do not operate a damaged device.
- In case of damage to the power supply cord, the device must not be operated.
- If water or other fluid has entered the motor base, contact your service as soon as possible. Disconnect the power plug and do not operate the device anymore.
- Never place the power plug in water or other fluids, never wipe the power plug with a wet or moist cloth. Never touch the power plug with wet or moist hands.
- In case of damage to the power supply cord, it must be replaced only by the manufacturer or a service agent to avoid a hazard.
- Repairs within the warranty period must only be carried out by the customer service. Incorrect repairs can lead to considerable hazards for the user. In addition, the warranty claim will be void.
- Defective parts must only be replaced with original parts, because only original parts ensure that the safety requirements are fulfilled.
- Never put your hands in the mixing container during operation. It will cause injuries.
- Operate the device with the original mixing container only or a compatible one from the range.
- Fill the mixing container only up to the maximum marking (max. marking).

Safety Precautions

- Children and frail persons must always be supervised by a person responsible for their safety when using the **gusto**.
- 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.
- Please take care that the power cable is not caught anywhere, causing the device to fall and injuring people.
- Do operate the device only with a filled mixing container.
- Do not operate the device in direct sunlight or near other heat sources.
- Please make sure during operation that the lid (incl. seal ring) and measuring cup correctly closes the mixing container.
- Always disconnect the power cable when cleaning moving parts.
- Please pay attention to the blade unit during cleaning, the blades are a risk of injury.
- Do not try to dismantle the blades from the mixing container, they are permanently fixed to the device.
- Please 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.

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 page 5).
- Always keep the lid closed during the operation of your **gusto**. This avoids any scalding or splashes of hot foods.
- Never put your hands into the mixing container during operation to avoid injuries. Do not dip any objects into the mixing container during operation, otherwise the motor, blades and other parts of the device can be destroyed. Except for the supplied tamper that may only be used through the lid opening (Fig. [2], page 1), since it cannot contact the blades through the opening for the measuring cup. On page 17 you will find the description of the tamper.
- When preparing hot drinks, soy milk or soups, please take care that the lid is closed properly and your **gusto** is standing securely. It is advisable to start first at low speed and to increase it gradually. Alternatively, you can use the Pulse mode or one of the preset programmes (soup, sauce or soy milk, see page 14).
- Always pour liquids and soft ingredients first into the mixing container and afterwards the harder ingredients, such as ice cubes, green leaves, etc.
- If the chosen programme or the manual mode is finished, please wait until the blades are fully stopped before removal of the mixing container, otherwise the connection can be damaged.
- If a singed smell exudes from the motor block, stop the device immediately and disconnect the power supply. The smell can result from abrasion of the rubber bearing of the connection, if it was not mounted correctly. In this case please contact your customer service immediately.
- When preparing thick and sticky ingredients such as dough, it can happen that the motor and the blades turn idly. This is because an air bubble has formed in the ingredients. Stop the programme and remove only the measuring beaker. You can remove the air bubble through the opening with the included tamper. Please reset the measuring cup and continue the preparation.

Unpacking, Contents and Start-up

Please proceed as follows to unpack your **gusto**:

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

Please note

- Do not remove any stickers 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

This mixer is delivered with the following components:

- this user manual
- **premium** mixing container with 2.0 liter capacity
- **canto** mixing container with 1.7 liter capacity
- Tamper **T42L** - only suitable for **premium** mixing container
- Tamper **TS** - only suitable for **canto** mixing container
- power cord
- motorbase

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 the tampers must be used with the correct mixing containers.**

Requirements of the Installation Location

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

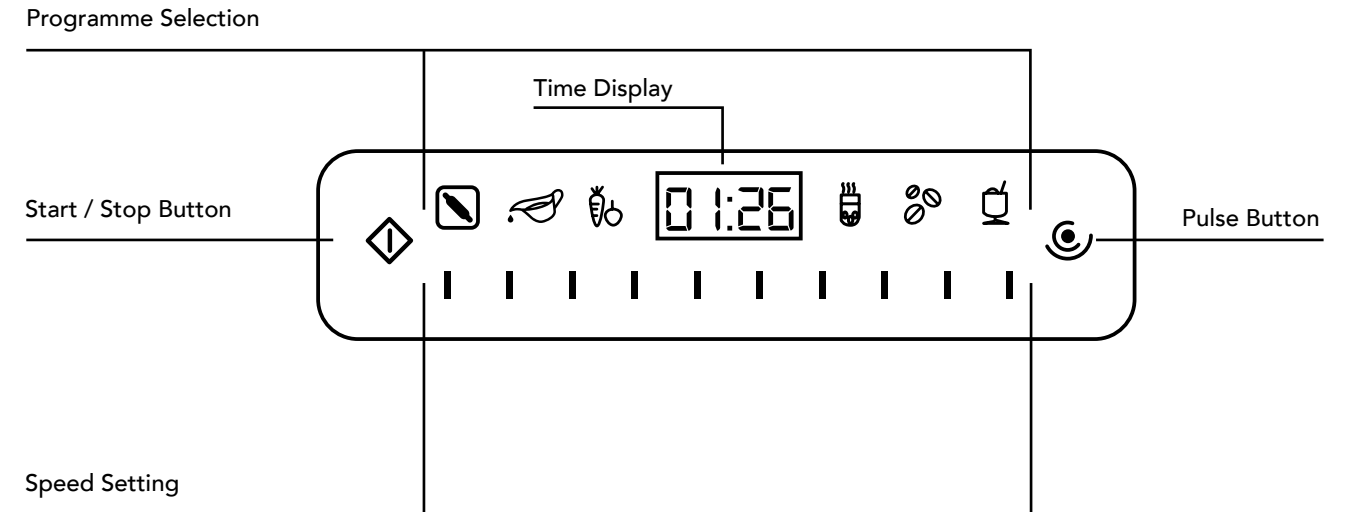
- The device must be placed on a level, flat, solid and nonslip surface that ensures the load capacity.
- Take care that the device cannot fall over.
- Do not place a cloth under the device.
- Please choose the installation location so that children cannot play with the device or reach into the mixing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

Electrical Connection

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

- Before connecting, compare the technical data of the device, voltage and frequency 220 - 240 Volts, 50 - 60 Hz, with your power supply. This data must conform, so that the *gusto* is not damaged. In case of doubt ask your electrician.
- The electrical safety can only be ensured, if it is connected to a properly installed protective earth connection.
- The manufacturer takes no responsibility for damages caused by a missing or disconnected protective earthwire.
- Please 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.
- Please 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.

Overview Control Panel



Operating Programme Buttons

Start / Stop Button

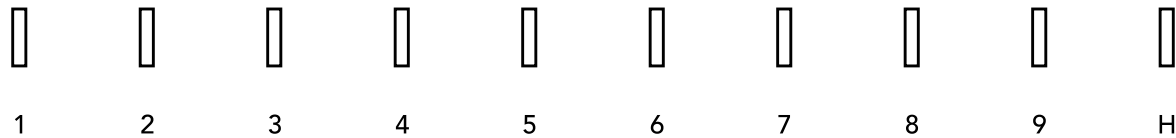
With this button, you start all programmes that you have previously selected by pressing the programme button. If you have set a speed target for the manual mode, it will be started. When starting the programme this button lights up white. When pressing the On/Off button once again, the active programme will be terminated prematurely. In manual mode, this will be finished.

Pulse Button/Pulse Mode

To start the Pulse mode, tap the Pulse button once, the button flashes white. By re-tapping and holding the Pulse button the pulse mode starts. In pulse mode, your **gusto** works at the highest speed until you release the Pulse button. The Start / Stop button, the programme icons and the speed setting light up white. To terminate the pulse mode, release the Pulse button. In Pulse mode the elapsed time is shown in the display.

Speed Setting for Manual Mode

In Manual mode, the speed can be set from level 1 to level H. The selected speed setting is illustrated by the 10 speed bars.



The desired speed is set by tapping the respective level. Tap for example level 5, 5 bars are flashing, Tap level H all 10 bars are flashing. For more information, see "Manual Mode" on page 16.

Programme Buttons

Your **gusto** features 6 preset programmes. By pressing a button the corresponding programme will be activated. This is confirmed by a short beep and the corresponding programme button flashes. For more information on the operation of preset programmes, see page 14.

Operating **gusto**

Connect your **gusto** to a power socket with the correct electric specifications. You can find them on the type plate at the back side of the device and in chapter „Technical Data“ on page 32. Please make sure that the power plug is properly inserted into the power socket.

Start-up

In order to use your **gusto**, it is necessary to place on the mixing container on the motor block properly. Without a mixing container, your **gusto** does not start. If you put the container on the engine block, you will hear a long beep and the display as well as the buttons light up briefly. Now, your **gusto** is in energy saving mode.

Energy Saving Mode¹

When the mixing container is placed on the motor block, the display illuminates blue and the On/Off button lights up red (Fig [10] page 1). In order to get your **gusto** into standby mode, press any key on the keypad (page 11). This is confirmed by a short beep. Now, all buttons on the control panel are lit. Your **gusto** is now in Standby Mode.

Standby Mode

In Standby Mode, the display shows "00:00". All symbols on the control panel are lit and the On-Off button flashes red. Now you can use the preset programmes (→ page 14) or the Manual Mode (→ page 16) of your **gusto**.

*Your **gusto** automatically changes to Energy Saving Mode after 30 seconds of inactivity.*







¹Power consumption in Energy Saving Mode: 0,339 Watt

Operating gusto Preset Programmes

Start up a preset programme

To use a preset programme, your **gusto** must be in standby mode (→ Page 13). Please select your desired programme by pressing a programme button. The chosen programme is shown by the flashing of the symbol. By pressing the Start / Stop button, the chosen programme will start. At the same time, the remaining time is shown on the display. Upon completion, the programme your **gusto** stops automatically.

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

| Symbol | Programme | Programme description | Run time | Display |
|--|-----------------|--|-------------------|----------------|
|  | dough | Level 1 for 2 minutes (200g dough + 120 ml water) <i>Speed gradually increase when program starts.</i> | 02:00 Min. | Remaining Time |
|  | Sauce | Level H for 2 sec. and 1 sec. stop for five cycles. Then level H for 45 sec. <i>Speed gradually increase when program starts.</i> | 01:00 Min. | Remaining Time |
|  | Green Smoothies | Level H for 20 sec. and 2 sec. stop, Level 6 for 10 sec. and 2 sec. stop, Level H for 40 sec. and 2 sec. stop, Level 6 for 10 sec. <i>Speed gradually increase when program starts.</i> | 01:26 Min. | Remaining Time |
|  | Bisque | Level 7 in 7 sec and level H in 3 sec., Then level H until program end. <i>Speed gradually increase when program starts.</i> | 04:20 Min. | Remaining Time |
|  | Nuts | Level 5 for 5 sec. then, Level 8 for 2 sec and 1 sec. stop for 10 cycles. <i>Speed gradually increase when program starts.</i> | 00:35 Sec. | Remaining Time |
|  | Smoothies | Level H for 8 sec. and 2 sec. stop for 3 cycles. <i>Speed gradually increase when program starts.</i> | 00:30 Sec. | Remaining Time |
| | Manual Mode | Set speed. Stops automatically after the set time. | | Time |

Programme Description

Dough

To prepare for further baking, the programme can create dough in no time.

Sauce

Delicious sauces can be made in no time, such as tomato, basil, or pesto.

Green Smoothies

Use this programme to make green smoothies. The difference to the programme "smoothies" is that due to the longer mixing time, the green leaves are mixed perfectly.

Bisque

By 4:20 minutes, you can heat the content to nearly 42 °C. This makes it possible to prepare a simple tasty soup in raw food quality. A recipe can be found under "recipes to try" on Page 31.

Nuts = Nut Programme

To grind coffee beans, nuts or grains. We recommend using the **canto** mixing container included.

Smoothies = Fruit smoothies

For the preparation of pure fruit smoothies that does not contain green leaf. The programme is also ideal for making ice cream.

Note

For recipe ideas, see page 22

Operating gusto Manual Mode

Manual Mode

In addition to the six preset programmes you can run the **gusto** in a manual mode. Therefore, you can set the desired speed level as described on page 12. The time is set manually. When you start the manual mode, the display shows the elapsed time.

Start in Manual Mode

Select the desired speed setting and tap the Start / Stop button. Your **gusto** starts now with the speed setting you have selected. By re-tapping the Start / Stop button the manual mode ends and the display shows the term is for about 3 seconds.

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

Operating the Tamper T42L/TS

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

With the aid of the tamper you can remove any air bubbles, e.g. when preparing dough, in the mixing container, without touching the blades. With the integrated temperature gauge you can make sure your foods are prepared gently. The Tamper **T42L** has a patented temperature measurement in order to check the preparation of the food.

*Use the **premium** mixing container with Tamper **T42L** and the **canto** mixing container with **TS** only.*

Overview Tamper T42L



To measure the temperature in the mixing container, please proceed as follows(only Tamper T42L):

- Switch on the tamper with the On-Off button
- Take the measuring beaker off the lid, leave the lid on the mixing container.
- Now hold the tamper into the mixing container through the opening.
- The handle of the tamper displays the temperature in °C.

i Note

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

Changing the battery (Battery type: CR 2032)

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

Dispose of the used old battery at the provided collection points

Measuring Cup, Lid and Seal Ring

Place the measuring cup (Fig. [1], page1) in the opening of the lid (Fig. [2], page 1) and twist it tight towards to the right. Now, place the lid firmly on the mixing container. Turn the measuring beaker to the left to take it off, and lift it off the lid.

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

Safety Guideline for Cleaning

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

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

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

Cleaning of the Mixing Container (incl. Lid) and Motor Base

Cleaning of the mixing container and lid



Take caution when cleaning:

The blades can cause injuries!

The mixing container is not suitable for the dishwasher!

- The mixing container and the lid can be cleaned with a brush or sponge under running water.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- Clean the mixing container with a mild cleaning agent (detergent) or fill 2 cups of water into the mixing container, add detergent, close the lid (incl. measuring cup and seal ring) and press the Pulse button repeatedly.
- Always clean the mixing container directly after each use.
- Do not try to dismantle the blades from the container, they are fixed permanently to the mixing container.
- Clean the lid and measuring cup with detergent, using a soft sponge or a soft nylon brush.
- The silicone seal on the lid can be removed for easy cleaning. Clean it with a soft sponge and a little detergent. To ensure a proper seal of the cover, replace the seal after cleaning. Only operate the blender when the lid, the measuring cup and the silicone seal is installed properly.

Please take care that the contacts of the motor base are dried properly when putting on the mixing container.

Cleaning of the motor base

- Clean the motor base with a soft 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).

If water has entered the motor base, disconnect the power plug and contact your bianco di puro service immediately.

Cleaning the tamper T42L

Do not clean the display under running water, wipe down with a damp cloth.

Clean after use with a damp cloth and dry off immediately.

Do not clean the Tamper **T42L** in the dishwasher, otherwise this may damage the electronic parts.

Cleaning the tamper TS

Clean the tamper immediately after each use with a damp cloth. If necessary, use a little detergent. After cleaning, dry the tamper with a dry cloth.

Instructions for General Preparation

With the high performance mixer the preparation of many dishes is very simple. You only add the ingredients in the mixing container 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 has shown, every start is a bit difficult. Therefore, we have identified the most frequently asked questions with the appropriate solutions for you.

While preparation, the high performance mixer works smoothly and suddenly gets stuck.

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

Mass of the ingredients is pressed against the walls of the mixing container and settles there. The blades run at idle.

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 mixing container where it can be processed by the blades.

The mixer gets stuck and then stops 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. If the overheating protection is active, please wait 45 minutes. After that time, your high performance mixer is ready to use as usual.

Error Messages

| Error Code | Description | Solution |
|------------|------------------------|--|
| E2 | Motor dreht sich nicht | Check the blade for possible blockages (eg. spoon) and remove them. After that you can continue to use your blender as usual. |
| E3 | Unable to operate | Program selection buttons pressed too quickly. Unplug the power cable for 5 seconds. After that you can continue to use your blender as usual. |
| E4 | Motor is overheated | Unplug the power cord and let the motor cool for 45 minutes. Then proceed with the preparation. |

If in doubt, contact your Customer Service.

Instructions for General Preparation

Almonds, walnuts, sunflower seeds and seeds are crushed in the blender, but there will be no creamy mush.

Add wise neutral edible oil by tablespoons, until the knife have a grip again and a creamy consistency develops. It often helps to stir the nut mixture with the tamper. 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 mixing container is not heated above 42 °C due to raw food criteria where no trans fats are allowed. You can check this easily with the tamper **T42L** (see operating the tamper on page 17). Please pause while preparation to cool down the puree, as well as the device.

Note

Current recipes can be found on our website at www.biancodipuro.com.

Recipes to try - green Smoothies

Sweet Apple Smoothie

Recommended Mixing Container:
canto

You will need:

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

Preparation

Peel the banana, divide the apple into quarters and remove the stem and the blossom root, the seeds should be used with. Wash the baby spinach briefly. Give all ingredients into mixing container and add the water. Now start the programme "Green Smoothies". Done!

Enjoy!

Green Power Smoothie

Recommended Mixing Container:
canto

You will need:

- 1 banana
- 1 apple or mango
- 1 handfull of chard or spinach
- ½ tsp. of oil (coconut oil)
- 100 ml of apple juice
- 100 ml of fresh water

Preparation

Peel banana, dividethe appleremove the stem and the blossom root. Remove stone of mango. Wash chard or spinach briefly.

Put all ingredients in the blender and start the programme "Green Smoothies". Done!

Enjoy!

Sweet Cherry Smoothie

Recommended Mixing Container:
canto

You will need:

- 1 mango
- 14 cherries
- 2 nectarines
- 250 g of lamb's lettuce
- ½ bunch parsley
- ½ peeled lemon
- 500 ml of fresh water

Preparation

Remove stone of mango, cherries and nectarines, wash the lettuce short, peel the skin of the lemon with a vegetable peeler.

Put all ingredients in the blender and start the "Green Smoothies". Done!

Enjoy!

Recipes to try – Green sauce, Tomato sauce and Hummus

Green Sauce

Preparation in Mixing Container:
premium

You will need:

- Some fresh lettuce leaves
- celery with green leaves
- 1 tbsp. of tomato paste
- 2 tbsp. of olive oil
- 2 tbsp. of fresh lemon juice
- 2 tbsp. of fresh water
- Salt and pepper

Preparation

Put all ingredients in the mixing container and start the programme "Sauce". Done!

This green sauce goes perfectly with pancakes, noodles, fresh potatoes, and much more.

Enjoy!

Tomato Sauce

Preparation in Mixing Container:
premium

You will need:

- 7 medium tomatoes
- 2 small shallots
- 8 fresh basil leaves
- 1 tsp. of agave syrup
- 2 tbsp. of olive oil
- fresh parsley, chili
- Salt and pepper

Preparation

Place all ingredients in the mixing container and start the programme "Sauce". Add the tomato sauce with salt and pepper to taste. Done!

Enjoy!

Hummus

Preparation in Mixing Container:
premium

You will need:

- 250 g of chickpeas (from the can)
- 1 tbsp. of tahini (sesame paste)
- 4 tbsp. of olive oil
- juice of one fresh lemon
- some garlic
- ½ tbsp. of cumin
- Salt and pepper

Preparation

Place all ingredients in the mixing container and start the programme "Sauce". Add hummus with salt and pepper to taste. Done!

Enjoy!

Recipes to try - Tomato Soup, Asparagus Soup and Cauliflower Soup

Tomato Soup

Preparation in Mixing Container:
premium

You will need:

- 500 g of tomatoes
- 1 red bell pepper
- 2 oranges
- 60 g of cashew nuts
- 2-4 basil leaves
- sea salt and black pepper

Preparation

Put the ingredients in the mixing container and start the programme "Bisque". Add the soup with some sea salt and black pepper to taste. Done!

Enjoy!

Asparagus Soup

Preparation in Mixing Container:
premium

You will need:

- 60 g of almonds
- 300 g of peeled white asparagus
- 1 small spring onion
- ½ banana (without shell)
- 250 ml of fresh water
- juice of half a lemon
- 1 tsp. of organic lemon peel
- sea salt
- freshly ground white pepper
- 4 tbsp. of watercress

Preparation

Fill the almonds in the mixing container and start the programme "Nuts".

Add all ingredients to the ground almonds and start the programme "Bisque". After 8 minutes, your soup is ready.

Add salt and pepper to taste before serving sprinkled with cress.

Enjoy!

Cauliflower Soup

Preparation in Mixing Container:
premium

You will need:

- 1 small spring onion
- 1 clove of garlic
- ½ cauliflower
- 300 ml of fresh water
- 1 ripe avocado (without shell)
- 3 tbsp. of lemon juice
- 3 tbsp. of chives
- sea salt
- freshly ground white pepper

Preparation

Peel spring onion and garlic, chop the cauliflower coarsely.

Fill onion, garlic and cauliflower in the mixing container and start the programme "Nuts".

Now, add the fresh water and the avocado (without stone) in the blender and start the programme "Bisque". Stir in the chives and add salt and pepper to taste. Done!

Enjoy!

Recipes to try – Cashew mush, Almond mush

Cashew mush

Preparation in Mixing Container:
premium

You will need:

- 250 g of cashew nuts
- about 4 tbsp. of oil
(sunflower oil or thistle oil)

Preparation

Put the cashews in the mixing container, pour the oil in the mixing container and start programme "Nuts".

Then mix manually until a fine paste has been produced. This may take some time to complete. Done!

Enjoy!

Almond mush

Preparation in Mixing Container:
premium

You will need:

- 200 g of almonds
- 4 tbsp. of oil
(almond oil or sunflower oil)

Preparation

Pour the almonds together with the oil in the mixing container and start the programme "Nuts".

Then mix manually until a fine paste has been made. This may take some time to complete.

Enjoy!

"In the preparation of nut mush, you must press the nuts with the tamper to the blades. In this process, there may be a higher temperature. Please have a couple of small breaks while mixing to allow the mush and the device to cool down. In case of overheating, the mixer automatically switches off. After about 45 minutes, it is ready for use again.

If the nuts are not finely ground enough add a little bit of oil."

Note:

When using the tampers, make sure to use the right one for each mixing container.

Please also see the label on the handle of each tamper.

T42L suitable for **premium**
TS suitable for **canto**

Recipes to try – Apricot pudding, Lemon cream and Nut pudding

Apricot pudding

Preparation in Mixing Container:
premium

You will need:

- 1 large banana
- 400 g of apricots (pitted)
- 50 ml of plant milk to your choice
- 3 tbsp. of cane sugar
- 1 tbsp. of fresh lemon juice
- 1 tsp. of carob flour
- 2 tbsp. of sliced almonds
- 2 lemon balm leaves

Preparation

Peel the banana and halve the apricots.

Put banana, apricots, plant milk, sugar and lemon juice in the mixing container and start the programme "Nuts". Add carob flour and mix briefly with the Pulse button.

Cool the pudding thoroughly in the refrigerator. Before serving, garnish the pudding with almond flake and lemon balm.

Enjoy!

Lemon cream

Preparation in Mixing Container:
premium

You will need:

- 250 g of cashew nuts
- 1 tsp. abrasion of one lemon
- juice of one lemon
- 100 ml of fresh water
- 5 tbsp. agave syrup

Preparation

Put all ingredients in the mixing container and start the programme "Sauce".

Put the lemon cream before serving in the refrigerator and allow to cool well.

Enjoy!

Nut pudding

Preparation in Mixing Container:
premium

You will need:

- 100 g of shelled walnuts
- 100 g of hazelnuts
- 100 g of almonds
- 2 large bananas
- 300 ml nut milk
- 4 tbsp. of cane sugar
- 1 pinch of sea salt
- 2 tsp. ground cinnamon
- some ground vanilla bourbon

Preparation

Put the nuts in the blender and let the shred them with programme "Nuts".

Peel the bananas and put them together with the other ingredients to the nut flour.

Now, start the programme "Sauce" to blend all ingredients. Fill the finished walnut pudding in a bowl. cool it before serving.

Enjoy!

Recipes to try - Cashew milk, Almondmilk and Hemp milk

Cashew milk

Preparation in Mixing Container:
premium

You will need:

- 100 g of cashew nuts
- 1 L of fresh water
- Salt and sweetener

Preparation

Fill the cashew nuts with the fresh water into the mixing container. Start the programme "Sauce". Add the almond milk with a little sweetener and salt to taste. Done!

Enjoy!

Almond milk

Preparation in Mixing Container:
premium

You will need:

- 100 g of peeled almonds
- 500 ml of fresh water
- sweetener
- pinch of salt

Preparation

Put the ingredients in the blender and start the programme "Sauce". Add the almond milk with a little sweetener and salt to taste. Done!

Enjoy!

Tip:

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

Hemp milk

Preparation in Mixing Container:
premium

You will need:

- 85 g of hemp seeds
- 500 ml of fresh water

or

- 50 g of peeled hemp seeds
- 750 ml of fresh water

Preparation

Fill the hemp seeds in the mixing container and add the fresh water.

Now start the programme "Sauce". Done!

Enjoy!

Tip:

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

Recipes to try - Tomato-, Peanut- and Zucchini dressing

Tomato dressing

Preparation in Mixing Container:
premium

You will need:

- 3 apricots
- 2 tomatoes
- 1 small spring onion
- 2 tbsp. of freshly squeezed lemon juice
- 1 dried chili pepper
- 1 tsp. of sugar

Preparation

Remove the stones of the apricots. Now, put all the ingredients in the mixing container and run the programme "Sauce". Done.

Now add the dressing as desired with salt to taste.

Enjoy!

Peanut dressing

Preparation in Mixing Container:
premium

You will need:

- ½ red pepper
- 5 sprigs of parsley
- 100 g of peanuts
- juice of half a lemon
- Some finely grated lemon rind
- 100 ml of plant milk to your choice
- 1 tsp. of agave syrup
- sea salt

Preparation

Remove seeds of the pepper, pluck parsley leaves off the sprig.

Put all ingredients in the mixing container and start the programme "Sauce". Add salt to taste. Done!

Enjoy!

Zucchini dressing

Preparation in Mixing Container:
premium

You will need:

- 1 small zucchini
- 1 clove of garlic
- 75 g of pine nuts
- 4 basil leaves
- 70 ml of water
- 2 tbsp. of lemon juice
- sea salt
- freshly ground white pepper

Preparation

Peel the zucchini and the garlic. Put all ingredients in the mixing container. Start the mixing process with the programme "sauce".

Add salt and pepper to taste. Done!

Enjoy!

Recipes to try – Ice cream

Coconut raspberry ice cream

Preparation in Mixing Container:
premium

You will need:

- 200 g of frozen raspberries
- 100 g of cashew nuts
- 100-200 ml of solid coconut milk

Preparation

Put all ingredients in the mixing container and start the programme "Sauce".

You can add subsequently agave nectar or stevia, if the "ice" does not taste sweet enough.

Enjoy!

Pistachio ice cream

Preparation in Mixing Container:
premium

You will need:

- 3 small bananas
- 1 avocado
- 50 g of peeled green pistachios
- 3 dried dates
- ½ vanilla pod
- 2 tbsp. of Cashewmus
- 50 ml of cold nut milk
- 1 tbsp. of pumpkin seed oil

Preparation

Peel the bananas, peel the avocado and remove the stone. Freeze them in small pieces.

Add remaining ingredients with the frozen bananas and avocado to the mixing container and start the programme "Sauce". Done!

Enjoy!

Chocolate ice cream

Preparation in Mixing Container:
premium

You will need:

- 3 bananas
- 6 dried pitted dates
- 3 tbsp. of walnuts
- 2 tbsp. of cocoa powder
- 100 ml of milk nut
- 2 tbsp. of almond butter
- 3 tbsp. of chopped almonds

Preparation

Peel bananas and freeze them in small pieces.

Chop the almonds with programme "Nuts" coarsely and transfer them to a bowl.

Now enter the frozen banana pieces and remaining ingredients in the mixing container and start the programme "Sauce".

Stir gently some chopped almonds to the ice cream.

Enjoy!

Use the **premium** mixing container to prepare the ice cream recipes, you must use the **T42L** tamper.

When using the tamper, always hold the base of the mixing container with your free hand.

Note:

When using the tampers, make sure to use the right one for each mixing container. Please also see the label on the handle of each tamper.

T42L suitable for **premium** • **TS** suitable for **canto**

Recipes to try – Fruit smoothies

Fruit Smoothie

Recommended Mixing Container:
canto

You will need:

- ½ mango (without stone)
- ½ grapefruit
- ½ orange
- 1 medlar
- ½ pomegranate
- 500 ml of fresh water

Preparation

Use the pomegranate seeds only. Peel the orange with a vegetable peeler. Put the ingredients in the mixing container and start the programme “Smoothie”. Done!

Enjoy!

Pina Colada Smoothie

Recommended Mixing Container:
canto

You will need:

- 200 g of pineapple
- 200 g of raw Coconut Butter
- 100 ml of fresh water

Preparation

Peel off, pineapple and add it to the other ingredients in the mixing container. Use programme “Smoothie” for preparation. Done!

Enjoy!

Cold Chocolate smoothie

Recommended Mixing Container:
canto

You will need:

- 3 bananas
- 500 ml of nut milk
- 5 tbsp. of agave syrup
- 5 tbsp. of cocoa powder
- 2 tbsp. of cocoa nibs (if available)
- 1 tsp. of ground vanilla bourbon

Preparation

Peel the bananas and freeze them in small pieces. Then put these with the other ingredients in the mixing container and start the programme “Smoothie”. Done.!

Enjoy!

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

Recipes to try – Wholegrain bread, Wholegrain cakes, Spelt pancakes

Wholegrain bread basic recipe

Recommended Mixing Container:
canto

You will need:

- 450 g of wheat grains
- 1 packet dry yeast
- 1 tsp salt
- ¼ teaspoon of apple cider vinegar (optional)
- 300 ml of water
- a little flour for dusting the work surface

Preparation

Put grains, salt and yeast in the mixing bowl and milled in the nut program.

Now put the water in the hole in the middle. Mix the dough with the dough program for 2 minutes.

You can let the dough rise for 30 minutes in the mixing bowl.

After that, remove the dough from the mixing container and knead vigorously with both hands.

Bake your bread at 220 degrees top and bottom heat for 30 - 40 minutes.

Since each oven is slightly different, the baking time and temperature specifications may vary slightly!

Enjoy!

Wholegrain cake basic recipe

Recommended Mixing Container:
canto

You will need:

- 250 g of wheat grains
- 250 g sugar
- 1 packet of vanilla sugar
- 1 packet of baking powder
- ¼ teaspoon salt
- 250 ml vegetable milk (ie. Cashew milk)
- 115 g oil

Preparation

First, put the grains in the mixing container and ground using the Nuts program.

Now, add the remaining dry ingredients and mix for 5 seconds at level 5 using the manual mode.

Put the vegetable milk and the oil into the hole in the middle.

Mix the cake mix for 1 minute in manual mode. Start at level 1 and increase in stages to level 7.

Bake the cake in a loaf pan at 170 degrees top and bottom heat for about 30 minutes.

Since each oven is slightly different, the baking time and temperature specifications may vary slightly!

Enjoy!

Spelt pancake

Recommended Mixing Container:
canto

You will need:

- 200 g spelled grains
- 350 ml of fresh water
- ½ teaspoon salt

Preparation

First, put grains in the mixing container and ground with nut program.

Add the salt and water and mix for 30 seconds in manual mode at level 3.

The dough is now ready for further process.

Enjoy!

Technical Data

gusto

| | |
|--|--|
| Voltage / Frequency | 220 - 240 V / 50 Hz - 60 Hz |
| Power | 1,200 Watt |
| Motor | DC motor |
| Mixing container <i>premium</i> | 2.0 Liters Volume, TRITAN plastic, BPA-free, 6 stainless steel blade |
| Mixing container <i>canto</i> | 1.7 Liters Volume, TRITAN plastic, BPA-free, 2 stainless steel blade |
| Max. temperature | 125 °C |
| Control Panel | Touch buttons, 6 preset programmes, Start/Stop button, buttons for manual speed, pulse button, display with time, display, On/Off button |
| Safety functions (→ page 5) | Overheating protection, Overload protection, Sensor for the Mixing Container, and active cooling |
| Device dimensions | (h) 518 mm x (b) 168 mm x (t) 202 mm |
| Packaging dimensions | (h) 432 mm x (b) 307 mm x (t) 267 mm |
| Net weight | 10,00 kg |
| Gross weight | 10,72 kg |
| Certification / Standard | ITS -GS, CE, EMC, CB, LVD, CCC, PAH |
| Manufacturer's warranty | 25 years for motor base (non commercial use) 5 years for motor base (commercial use) 2 years for mixing container 2 years for tamper (except battery) |
| Power consumption in energy | 0.339 Watt |
| Professional Use | Yes |

Tamper

| | T42L (with patented temperature measurement) | TS (without temperature measurement) |
|--------------------------------|---|---|
| Suitable for | premium mixing container | canto mixing container |
| Colour | black | black |
| Measurement range | 0°C - 120 °C | without temperature measurement |
| Dimension | (h) 325 mm x (b) 82 mm | (h) 245 mm x (b) 82 mm |
| Net weight | 0.16 kg | 0.095 kg |
| Manufacturer's warranty | 2 Years (except battery) | 2 Years |
| Max. temperature | 125 °C | 125 °C |
| Power supply | Battery Type CR 2032 | - |

Disposal Note

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

The return of the packaging to the material cycle reduces the generated waste and saves raw materials. 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 send back to us with sufficient postage or submit for free to our shipping warehouse at the following address:

bianco di puro GmbH & Co. KG
Maarweg 255
D-50825 Köln
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 kundendienst@biancodipuro.com

Index

| | |
|---|----|
| Preset programmes | 14 |
| Standby Mode..... | 13 |
| On / Off button..... | 12 |
| Start-up your gusto | 13 |
| Energy Saving Mode..... | 13 |
| Speed setting..... | 12 |
| Manual Mode | 16 |
| Programme Buttons..... | 12 |
| Pulse Mode | 12 |
| Cleaning of mixing container and lid..... | 19 |
| Cleaning the motor base | 19 |
| Sensor for mixing container..... | 5 |
| Start / Stop button..... | 12 |
| PULSE Button..... | 12 |
| Overheating Protection | 5 |
| Overload Protection | 5 |

Service Centre

| | | |
|---|----------|-------------------------------|
| bianco di puro GmbH & Co. KG | Phone | +49 221 50 80 80-20 |
| Maarweg 255 | Fax | +49 221 50 80 80-10 |
| D-50825 Cologne | Mail | kundendienst@biancodipuro.com |
| Germany | 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.

Attention

- 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 as follows:

- 25 years on Motor Base for non commercial use or 5 years for commercial use
- 2 years on Mixing Container
- 2 years on Tamper (battery not included)

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.

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

1. Defects that do not result from the workmanship and production of the appliance, such as careless damage, accidents, etc.
2. Use not in accordance with the user manual, careless handling, technical changes, accident
3. 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:

1. Your name, address, phone number
2. Serial number and model number
3. Problem
4. Date of purchase
5. Seller
6. If damaged during dispatch, name of the parcel service and the package number.

Important:

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.

TIP

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