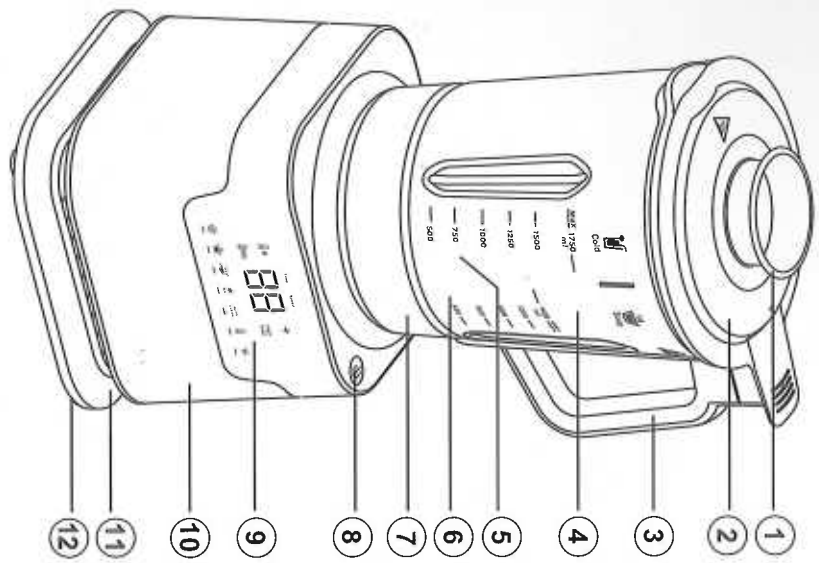
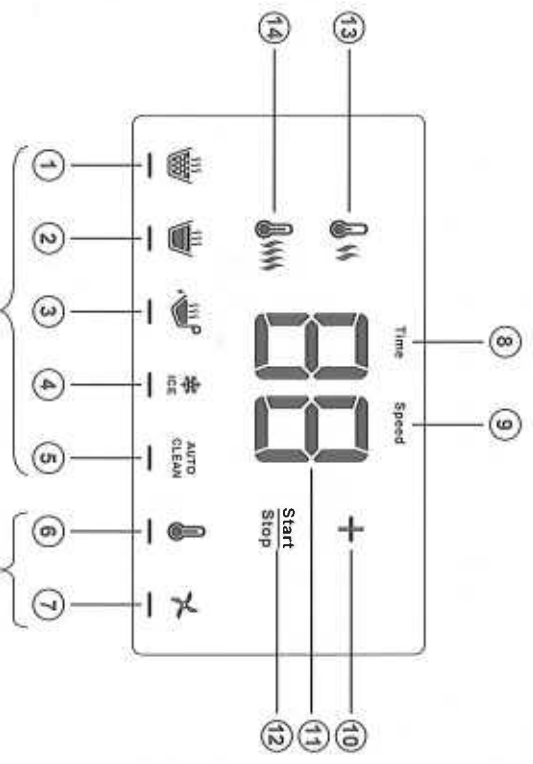


DECOUVREZ VOTRE GUSTISSIMO



- 1. Bouchon doseur amovible
- 2. Couvertcle
- 3. Poignée
- 4. Bol en verre
- 5. Lames
- 6. Plaque chauffante anti-adhésive
- 7. Fond du bol en verre
- 8. Commande ON/OFF
- 9. Panneau de commande
- 10. Base
- 11. Socle
- 12. Patin en caoutchouc anti-dérapant

PANNEAU DE COMMANDE



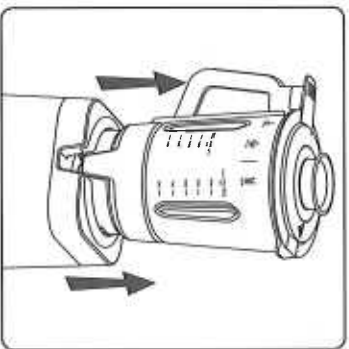
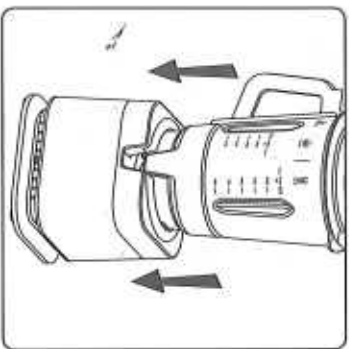
**Modes AUTO** 5 programmes automatiques

**Modes EXPERT** Programmes ajustables

- Modes AUTO**
  - 1. Mode Soupe moulinée (P1)
  - 2. Mode Soupe veloutée (P2)
  - 3. Mode Sauce (P3)
  - 4. Mode Smoothie/Glace pilée (P4)
  - 5. Mode Auto-nettoyage (P5)
- Modes EXPERT**
  - 6. Commande de choix de la température (P6)
  - 7. Commande de mixage (P7)
  - 8. Indicateur de temps
  - 9. Indicateur de vitesse
  - 10. Commande augmentation/baisse de Temps de cuisson/Vitesse de mixage
  - 11. Afficheur
  - 12. Commande Start/Stop/Pause
  - 13. Indicateur de basse température
  - 14. Indicateur de haute température

**AVANT LA PREMIERE UTILISATION**

1. Sortez l'appareil et les accessoires de l'emballage.
2. Décollez les étiquettes adhésives et le film de protection du panneau de commande de l'appareil, s'il y en a.
3. Nettoyez minutieusement les éléments qui entrent en contact avec de la nourriture avant la première utilisation et séchez-les soigneusement avant de les assembler.

**COMMENT UTILISER GUSTISSIMO**

1. Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable et rigide, pour permettre une ventilation suffisante.
2. Placez le couvercle sur le bol en verre et appuyez fermement, veillez à ce qu'il soit correctement fermé.
3. Placez le bouchon sur le haut du couvercle.
4. Placez convenablement le bol en verre sur la base de l'appareil en vous guidant grâce au détrompeur et assurez-vous que le bol soit correctement enclenché.

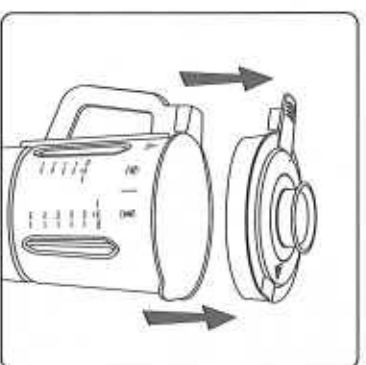
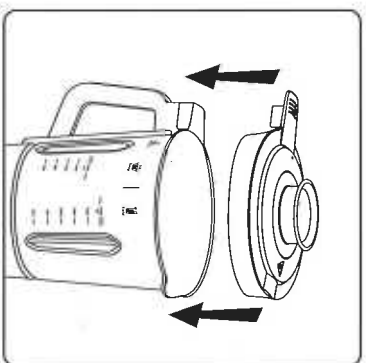
**N.B.:**

L'appareil ne se mettra en route que si le bol en verre est correctement enclenché sur la base et que le couvercle est positionné correctement.

5. Branchez l'appareil sur une prise d'alimentation secteur appropriée, et mettez les ingrédients dans le bol.
6. Appuyez sur la touche ON/OFF pour mettre en marche l'appareil, qui va initialiser le programme et passer en mode « Stand by ».
7. Sélectionnez le programme que vous désirez utiliser et démarrez le cycle en appuyant sur la touche Start/Stop.

**ATTENTION:**

Ne touchez ni le fond du bol en verre, ni le bol lui-même durant la cuisson, car ils vont devenir très chauds. Si le bol en verre contient du liquide chaud, versez-le prudemment.

**N.B.:**

- Au cours d'un programme, appuyez sur la touche Start/Stop pour arrêter le processus. Si vous appuyez à nouveau sur cette touche, le programme se remet en marche. A la fin du programme, si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 10 minutes, l'appareil s'éteint automatiquement après le maintien au chaud.
  - Pour éteindre l'appareil dans toutes conditions, appuyez sur la touche ON/OFF.
8. A la fin du programme, un signal sonore se fait entendre (5 bip) et l'afficheur LCD indique "0,0".
  9. Une fois la cuisson terminée, débranchez la prise de l'alimentation secteur et laissez refroidir complètement l'appareil.

**MODES AUTO (5 programmes automatiques)****Faire de la soupe (Mode Auto)**

1. Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable et rigide.
2. Placez correctement le bol en verre sur la base de l'appareil et branchez l'appareil sur une alimentation secteur appropriée.
3. Mettez vos légumes/ingrédients dans le bol en verre, ajoutez la quantité d'eau désirée, puis refermez avec le couvercle.
4. Appuyez sur la touche ON/OFF, l'appareil initialise le programme automatique, puis passe en mode « Stand by ».


**N.B.:**

La capacité maximale de remplissage d'ingrédients chauds est de 1400ml. Au cours du cycle de cuisson, vous pouvez ajouter davantage d'ingrédients en soulevant le bouchon doseur et en les laissant tomber à travers l'ouverture du couvercle.


**ATTENTION:**

Ne retirez pas le bouchon doseur et n'ajoutez pas d'ingrédients lorsque l'appareil est en cycle de mixage.

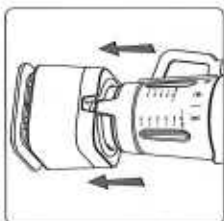
**A. Mode Soupe moulinée (Soupe épaisse)**

- Appuyez sur la touche  (P1) pour sélectionner le « Mode Soupe moulinée », qui se met alors en évidence. La touche Start/Stop clignote.
- Appuyez sur la touche Start/Stop pour démarrer le programme. La touche Start/Stop arrête de clignoter et sa couleur passe du blanc au rouge. Le temps de cuisson diminue à mesure que le temps passe.
- L'appareil commencera à mixer automatiquement les ingrédients après quelques minutes de cuisson.

**N.B.:**

Au cours du cycle de cuisson, vous pouvez mixer les ingrédients à tout moment en appuyant sur la touche  du panneau de commande.

- Après le premier mixage, l'appareil continuera la cuisson des aliments.
- Puis à la dernière minute du programme, l'appareil commence automatiquement à mixer rapidement les ingrédients par intermittence jusqu'à la fin du programme. Une fois le cycle de cuisson terminé, un signal sonore se fait entendre (5 bip).
- L'appareil change automatiquement de mode afin de maintenir votre soupe chaude et l'afficheur LCD indique **77.77.33.00**. Votre soupe est alors conservée à température de dégustation pendant 20 minutes.
- Après ces 20 minutes, un signal sonore se fait entendre (5 bip) et l'appareil passe automatiquement en mode « Stand by ».



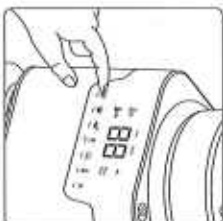
Placer le bol en verre sur la base de l'appareil



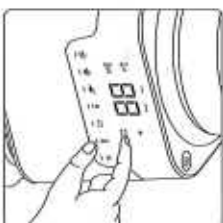
Mettre les ingrédients et l'eau



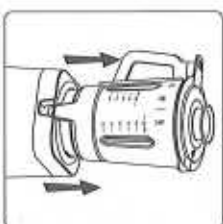
Mettre le couvercle



Sélectionner le programme



Lancer le programme




Une fois fini, enlever le bol en verre

**B. Mode Soupe veloutée (Soupe fine)**

- Appuyez sur la touche  (P2), pour sélectionner le « Mode Soupe veloutée », qui se met alors en évidence. La touche Start/Stop clignote.
- Appuyez sur la touche Start/Stop pour démarrer le programme. La touche Start/Stop arrête de clignoter et sa couleur passe du blanc au rouge. Le temps de cuisson diminue à mesure que le temps passe.
- L'appareil commencera à mixer automatiquement les ingrédients après quelques minutes de cuisson.

**N.B.:**

Au cours du cycle de cuisson, vous pouvez mélanger les ingrédients à tout moment en appuyant sur la touche  du panneau de commande.

- Après le premier mixage, et jusqu'à la fin du cycle, l'appareil continuera la cuisson des aliments et effectuera un mélange des aliments par intermittence.
- Puis à la dernière minute du programme, l'appareil commence automatiquement à mixer rapidement les ingrédients par intermittence jusqu'à la fin du programme.
- Une fois le cycle de cuisson terminé, un signal sonore se fait entendre (5 bip). L'appareil change automatiquement de mode afin de maintenir votre soupe chaude et l'afficheur LCD indique **77.77.33.00**. Votre soupe est alors conservée à température de dégustation pendant 20 minutes.




- Durant cette période, l'appareil mélange automatiquement la soupe veloutée, 1 fois toutes les 3 minutes jusqu'à la fin de ce cycle.
- Après ces 20 minutes, un signal sonore se fait entendre (5 bip) et l'appareil passe automatiquement en mode « Stand by ».


#### Faire une sauce (Mode Auto)

1. Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable et rigide.
2. Placez correctement le bol en verre sur la base de l'appareil et branchez l'appareil sur une alimentation secteur appropriée.
3. Mettez vos légumes/ingrédients dans le bol en verre, ajouter la quantité de liquide désirée, puis refermez avec le couvercle.
4. Appuyez sur la touche ON/OFF, l'appareil initialise le programme automatique, puis passe en mode « Stand by ».

#### Mode sauce

1. Appuyez sur la touche  (P3) pour sélectionner le « Mode Sauce », qui se met alors en évidence. La touche Start/Stop clignote.
2. Appuyez sur la touche Start/Stop pour démarrer le programme. La touche Start/Stop arrête de clignoter et sa couleur passe du blanc au rouge. Le temps de cuisson diminue à mesure que le temps passe.
3. L'appareil commence par cuire les ingrédients puis les mélange par intermittence.

#### N.B.:

Au cours du cycle de cuisson, vous pouvez mélanger les ingrédients à tout moment en appuyant sur la touche  du panneau de commande.

4. A la fin du programme, un signal sonore se fait entendre (5 bip) et l'appareil passe automatiquement en mode « Stand by ».

#### N.B.:

En mode Auto, la durée et la vitesse de mélange sont automatiquement définies conformément au tableau ci-dessous.

Programme	Temps de cuisson	Maintien au chaud	Vitesse de mélange
Soupe moulinée	~30minutes	~20minutes	Vitesse moyenne
Soupe veloutée	~30minutes	~20minutes	Vitesse élevée
Sauce	~20minutes	~20minutes	Vitesse faible

#### N.B.:

Il s'agit de valeurs indicatives seulement.


#### Mélanger/Mixer des ingrédients froids (Mode Auto)

##### Mode Smoothie/Glace pilée

1. Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable et rigide.
2. Placez correctement le bol en verre sur la base de l'appareil et branchez l'appareil sur une alimentation secteur appropriée.
3. Remplissez le bol en verre avec tous les ingrédients nécessaires ou les glaçons, et replacer le couvercle.
4. Appuyez sur la touche ON/OFF, l'appareil initialise le programme, puis passe en mode "Stand by".


#### N.B.:

La capacité maximale de remplissage avec des ingrédients froids ou des glaçons est de 1750ml.

5. Appuyez sur la touche  (P4), puis sur la touche Start/Stop pour lancer le programme.
6. Avec ce mode, la vitesse de mixage augmente par alternance pendant 1 minute.
7. A la fin du programme, un signal sonore se fait entendre (5 bip) qui indique que le programme est terminé.

#### Nettoyez votre GUSTISSIMO (Mode Auto): Pré-nettoyage du bol en verre

##### Mode Auto-nettoyage

1. Ne jamais immerger la base de l'appareil, le bol en verre, le cordon d'alimentation et la prise dans l'eau.
2. Remplissez le bol en verre avec 1200ml d'eau et 1 à 2 gouttes de liquide vaisselle.
3. Sélectionnez le mode Auto-nettoyage en appuyant sur la touche  (P5) sur le panneau de commande.
4. Appuyez sur la touche Start/Stop pour lancer le programme.
5. Une fois le programme lancé, l'appareil va d'abord mélanger le liquide avant de chauffer l'eau pendant 2 minutes (5minutes ~ 3 minutes). Il va ensuite mélanger le liquide par alternance jusqu'à la fin du programme. Ce qui permettra de nettoyer la nourriture restée sous les lames de l'appareil.
6. Une fois le programme terminé, débranchez l'appareil.
7. Enlevez le bol en verre de la base et posez-le sur une surface plane. Enlevez le couvercle et finissez de nettoyer le bol en verre à l'aide d'une éponge ou de la brosse fournie, puis séchez-le correctement. Attention, c'est chaud !
8. Nettoyez la base de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux humide.

**N.B.:**

Ce programme permet de faciliter le nettoyage du bol en verre.


**ATTENTION:**

- Ne pas laver le bol en verre, le panneau de commande et la base de l'appareil avec le côté abrasif de l'éponge. Utilisez seulement un chiffon doux et humide.
- Manipulez prudemment les lames qui se trouvent au fond du bol en verre; elles sont très coupantes.
- Ne pas mettre le bol en verre au lave-vaisselle.

**N.B.:**

Pour faciliter le nettoyage, laver les parties amovibles de l'appareil (couvercle, joint d'étanchéité et bouchon doseur) dans de l'eau chaude savonneuse directement après utilisation.

**MODE EXPERT****Programme de cuisson (Mode manuel)****Faire une soupe**



1. Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable et rigide.
2. Placez correctement le bol en verre sur la base de l'appareil et branchez l'appareil sur une alimentation secteur appropriée.
3. Mettez vos légumes/ingrédients dans le bol en verre, ajoutez la quantité d'eau désirée, puis refermez avec le couvercle.
4. Appuyez sur la touche ON/OFF, l'appareil initialise le programme automatique, puis passe en mode « Stand by ».
5. Appuyez sur la touche  (P6) sur le panneau de commande, par défaut la température élevée  est déjà sélectionnée et l'afficheur indique un temps de cuisson de 30 minutes.

**N.B.:**


Pour changer la température, appuyez sur la touche 

- Basse température  (75°C~85°C) ou

- Forte température  (90°C~100°C)


6. Réglez le temps de cuisson à l'aide de la touche  de 1 à 60 minutes. Le réglage par défaut est de 30 minutes, si vous voulez augmenter ou diminuer le temps de cuisson, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le temps de préparation souhaité s'affiche.


**N.B.:**

Si vous souhaitez changer la durée plus rapidement maintenez la touche  appuyée.




7. Après avoir sélectionné la température et le temps de cuisson, appuyez sur la touche Start/Stop pour lancer le programme.

**N.B.:**

Au cours du cycle de cuisson, vous pouvez mélanger à tout moment en appuyant sur la touche  du panneau de commande.

1. Une fois le cycle de cuisson terminé, un signal sonore se fait entendre (5 bip). L'appareil change automatiquement de mode afin de maintenir votre soupe chaude et l'afficheur LCD indique . Votre soupe est alors conservée à température de dégustation pendant 20 minutes.
2. Après ces 20 minutes, un signal sonore se fait entendre (5 bip) et l'appareil passe automatiquement en mode « Stand by ».

**Programme de Mixage/Mélange (Mode manuel)****Mixage/Mélange**

1. Pour mixer des ingrédients à votre convenance, appuyez sur la touche  (P7) du panneau de commande, par défaut la vitesse moyenne de mélange est sélectionnée.
2. Appuyez sur la touche  pour ajuster la vitesse de mixage. Avec ce mode de mixage, vous pouvez utiliser trois vitesses différentes : Basse (1), Moyenne (2), Haute (3).
3. Mettez les ingrédients dans le bol en verre et fermez avec le couvercle. Assurez-vous qu'il est bien en place.
4. Une fois la vitesse sélectionnée, appuyez sur la touche  pour commencer à mixer. Si vous maintenez votre doigt sur cette touche, le blender continue, si vous enlevez votre doigt, l'appareil s'arrête.
5. La texture de la préparation dépend de la vitesse et du temps de mélange.

**N.B.:**

Pour des raisons de sécurité, la fonction de mélange en mode manuel s'arrête automatiquement après plusieurs secondes.

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Tension : 220~240V
- Fréquence : 50~60Hz
- Puissance de chauffe : 1000W
- Puissance du moteur : 500W
- Capacité de remplissage du bol :  
Chaud : 1400ml  
Froid : 1750ml

## RESOLUTIONS DE PROBLEMES

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché  Le bol en verre n'est pas correctement placé sur la base  Le couvercle est mal fermé sur le haut du bol en verre	Vérifiez que le cordon d'alimentation de l'appareil est correctement branché  Placez le bol en vous guidant grâce au détrompeur.  Refermez avec le couvercle. Assurez-vous qu'il est bien en place.
Absence de réaction ou manque de sensibilité du panneau de commande	Saisissez sur le panneau de commande	Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur. Rallumez quelques minutes plus tard.  Nettoyez le panneau de commande avec un chiffon doux.
Les ingrédients sont mal mélangés	La quantité d'ingrédients est supérieure à la capacité maximale indiquée sur le bol en verre  Il n'y a pas assez d'eau	Enlevez des ingrédients.  Assurez-vous que le volume d'eau correspond à ce qui est indiqué dans le manuel d'instruction
La nourriture est brûlée	Vous avez sélectionné le mauvais programme  Il n'y a pas assez d'eau ou de liquide de cuisson	Sélectionnez un autre programme (Référez-vous au manuel d'instruction)  Assurez-vous que le volume d'eau correspond à ce qui est indiqué dans le manuel d'instruction

SCOTT,  
Adresse : 1 Avenue de l'Europe 01100 OYONNAX, FRANCE