

SCOTT

BLENDER CHAUFFANT

GUSTISSMO VAPEUR Manuel d'instructions

21105



IMPORTANT

Pour des raisons de sécurité, lisez attentivement les instructions avant la première utilisation de l'appareil. Conservez ces instructions pour référence future.

ATTENTION :


Afin d'éviter les brûlures, utilisez toujours un gant ou une manique pour manipuler l'appareil. Soulevez et retournez le couvercle lentement en le tenant à distance, de façon à laisser s'échapper la vapeur progressivement.

A FAIRE

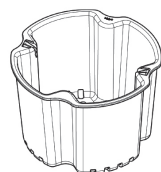
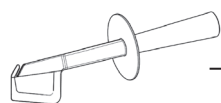
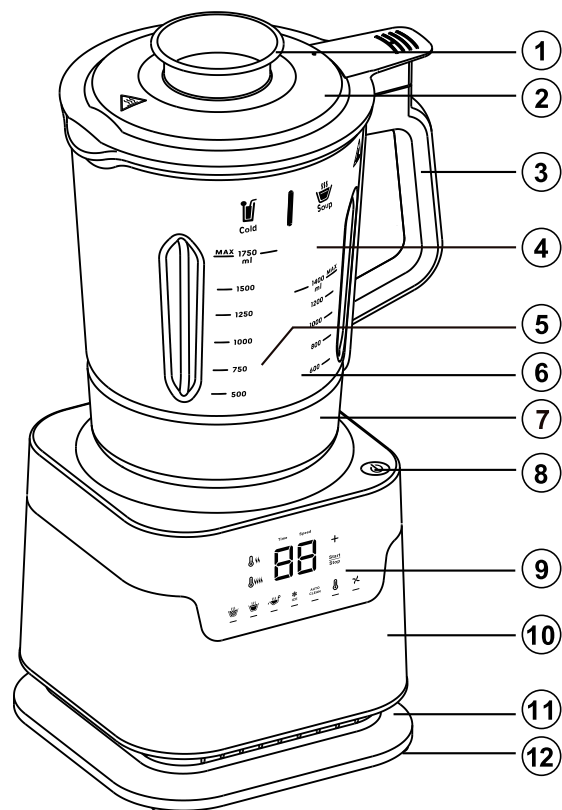
1. Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est compatible avec votre alimentation secteur.
2. Placer l'appareil sur une surface de travail horizontale, rigide et stable.
3. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des accessoires, et avant de nettoyer ou de ranger l'appareil.
4. Garder les appareils électriques hors de portée des enfants et personnes vulnérables.
5. Pour débrancher, éteindre l'appareil si nécessaire (bouton ON/OFF) et retirer la prise.
6. S'assurer que toutes les pièces sont correctement assemblées et que le tout est correctement positionné sur la base de l'appareil.
7. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par un réparateur agréé ou une personne habilitée, de façon à éviter tout danger.
8. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors d'atteinte des enfants. D'autre part, cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
9. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
10. Il convient d'être très prudent lors de la manipulation des lames, lors du nettoyage et manipulation du bol.
11. Eteignez l'appareil et débranchez-le avant de changer des accessoires. Ne pas s'approcher des pièces en mouvement lors de l'utilisation.
12. Retirer le couvercle ou le bouchon doseur prudemment pour éviter tout risque de brûlure dû à la vapeur.

13. Ne jamais déplacer l'appareil s'il contient quelque chose de chaud.
14. Le bol en verre contient du liquide chaud, verser le contenu prudemment.

A NE PAS FAIRE

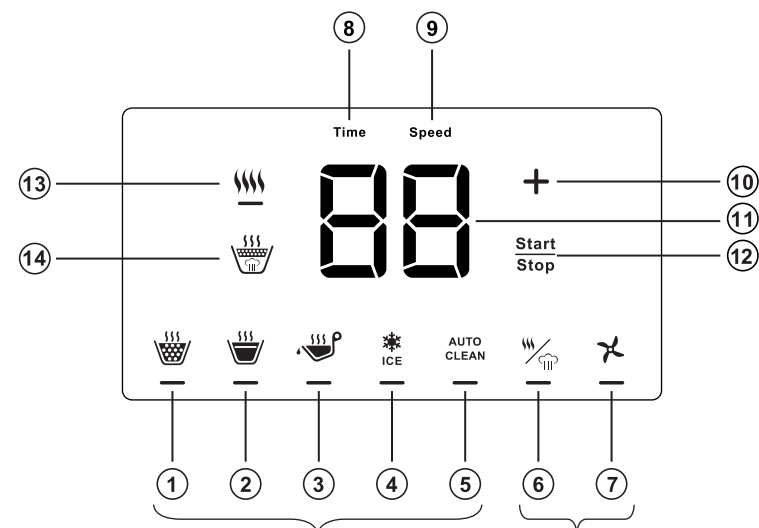
1. Ne pas toucher les surfaces du bol en verre et de la zone chauffante. C'est chaud !
2. N'utiliser l'appareil que ce pour quoi il a été conçu.
3. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre au bord d'une table, ou être au contact d'une surface chaude.
4. Ne pas essayer d'ouvrir la base, ni de démonter des pièces de l'appareil ; les pièces internes ne sont pas réparables.
5. Les accessoires de l'appareil sont conçus pour être nettoyés après utilisation. L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau pour être nettoyé.
6. Ne pas utiliser l'appareil près d'un mur ou d'un meuble qui pourrait être endommagé par la vapeur.
7. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau, ne pas mettre au lave-vaisselle.
8. Ne pas déplacer le bouchon doseur amovible, ni ajouter des ingrédients dans l'appareil lorsqu'il est en cycle de mixage.
9. Ne pas insérer de spatule ou de cuillère par le bouchon doseur sur le couvercle, pendant un cycle de chauffage ou de mixage.
10. Afin d'éviter un choc thermique, ne pas ajouter d'eau fraîche ou froide dans le bol en verre après un cycle chauffant.
11. Ne pas utiliser de détartrant chimique ou de détartrant pour machine à café sur la plaque chauffante non-adhésive du bol en verre.
12. Ne pas utiliser l'appareil (ni chauffage, ni fonction de mixage ou tout autre programme) lorsque le bol en verre est vide.
13. Lorsque l'appareil est en marche, les surfaces accessibles sont chaudes.
14. Ne pas toucher les surfaces marquées de ce symbole  durant l'utilisation.
15. C'est chaud !

DÉCOUVREZ VOTRE GUSTISSIMO VAPEUR



- | | |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Bouchon doseur amovible | 8. Commande ON/OFF |
| 2. Couvercle | 9. Panneau de commande |
| 3. Poignée | 10. Base |
| 4. Bol en verre | 11. Socle |
| 5. Lames | 12. Patin en caoutchouc anti-dérapant |
| 6. Plaque chauffante anti-adhésive | 13. Spatule "panier" |
| 7. Fond du bol en verre | 14. Panier vapeur |

PANNEAU DE CONTRÔLE



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 du mode de cuisson : | |
| • Très haute température (vapeur) | |
| • Haute température (soupe) | |
| 7. Commande de mixage (P7) | |
| 8. Indicateur de temps | 12. Commande Start/Stop/Pause |
| 9. Indicateur de vitesse | 13. Indicateur de haute température (soupe) |
| 10. Commande augmentation/baisse de Temps de cuisson / Vitesse de mixage | 14. Indicateur de très haute température (vapeur) |
| 11. Afficheur | |

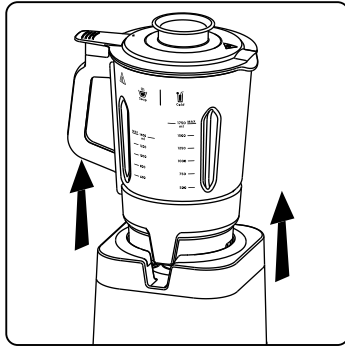
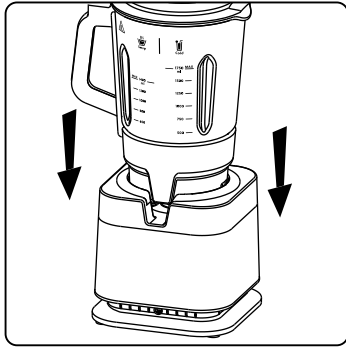
NB IMPORTANT :

Ne pas utiliser la mode de cuisson vapeur  pour réaliser une soupe.

⚠ (non pris en charge par la garantie constructeur)

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Sortez l'appareil et les accessoires de l'emballage.
2. **Décolliez 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 VAPEUR

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.

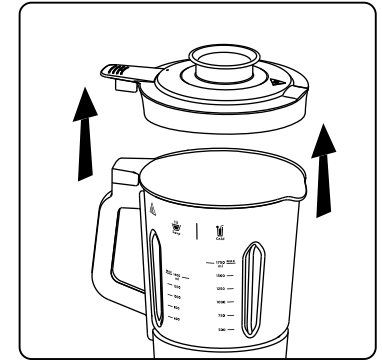
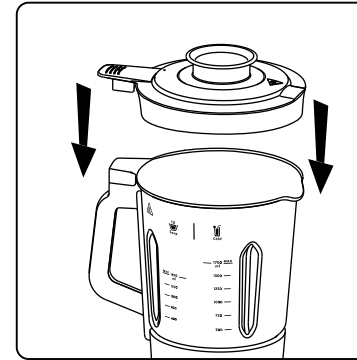
NB :

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.



NB :

• 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 « oo ».
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 ».


NB :

La capacité maximale de remplissage d'ingrédients chauds est de 1400 ml. 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.

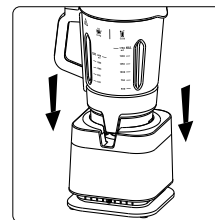
A. Mode Soupe moulinée (Soupe épaisse)

- 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 change. Le temps de cuisson diminue à mesure que le temps passe.
- L'appareil commencera à mixer automatiquement les ingrédients après quelques minutes de cuisson.

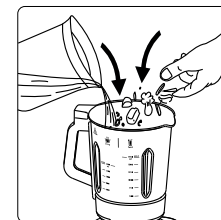
NB :

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

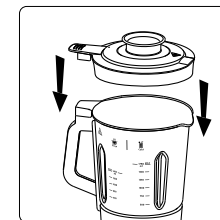
- Après le premier mixage, l'appareil continuera la cuisson des aliments.
- Puis à la dernière minute du programme, l'appareil commence automatiquement à mixer rapidement les ingrédients par intermittence jusqu'à la fin du programme. Une fois le cycle de cuisson terminé, un signal sonore se fait entendre (5 bip).
- L'appareil change automatiquement de mode afin de maintenir votre soupe chaude et l'afficheur LCD indique +77+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 ».



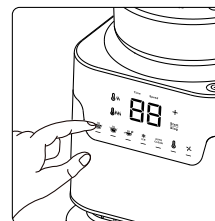
Placer le bol en verre sur la base de l'appareil



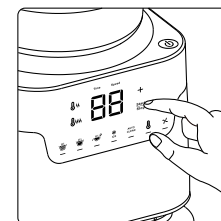
Mettre les ingrédients et l'eau



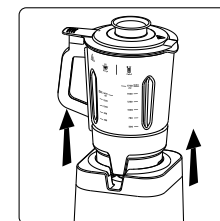
Mettre le couvercle



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 change. Le temps de cuisson diminue à mesure que le temps passe.
- L'appareil commencera à mixer automatiquement les ingrédients après quelques minutes de cuisson.

NB :

Au cours du cycle de cuisson, vous pouvez mélanger les ingrédients à tout moment en appuyant et maintenant 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+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 change. Le temps de cuisson diminue à mesure que le temps passe.
3. L'appareil commence par cuire les ingrédients puis les mélange par intermittence.

NB :

Au cours du cycle de cuisson, vous pouvez mélanger les ingrédients à tout moment en appuyant et maintenant 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 ».

NB :

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	≈ 30 minutes	≈ 20 minutes	Vitesse moyenne
Soupe velouté	≈ 30 minutes	≈ 20 minutes	Vitesse élevée
Sauce	≈ 30 minutes	---	Vitesse faible

NB :

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 ».


NB :

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

5. Appuyez sur la touche  (P4), puis appuyez 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 VAPEUR (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. Il va ensuite mélanger de nouveau 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.

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.
- Ne pas utiliser de produit nettoyant agressif ou abrasif, ou tout autre produit pouvant endommager la plaque chauffante non-adhésive.
- 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.

NOTE:

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 en Mode manuel

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, à 2 reprises de façon à sélectionner (Mode "haute température"). L'afficheur indique un temps de cuisson par défaut de 30 minutes.

ATTENTION :

Ne pas utiliser le mode vapeur (très haute température) pour réaliser une soupe

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.

NB :

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.

NB :



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 cuisson (Mode VAPEUR)

Réaliser une cuisson vapeur en mode Vapeur

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. Versez systématiquement 300ml d'eau dans le fond du bol (les lames doivent être quasi recouvertes).
4. Positionnez le panier dans le bol en verre (sur les ergots du bol en verre)
5. Mettez vos légumes/ingrédients dans le bol en verre, ajoutez la quantité d'eau nécessaire, puis refermez avec le couvercle.
6. Appuyez sur la touche ON/OFF, l'appareil initialise le programme automatique, puis passe en mode « Stand by ».
7. Appuyez sur la touche  (P6) sur le panneau de commande de façon à sélectionner  (Mode vapeur). L'afficheur indique un temps de cuisson par défaut de 30 minutes.
8. 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.
9. Après avoir sélectionné la température et le temps de cuisson, appuyez sur la touche Start/Stop pour lancer le programme.


NB :

ATTENTION les surfaces accessibles sont chaudes, même en fin de cuisson !
Utiliser un linge humide ou manique pour faire les manipulations, même en fin de cuisson, c'est chaud !

ATTENTION :

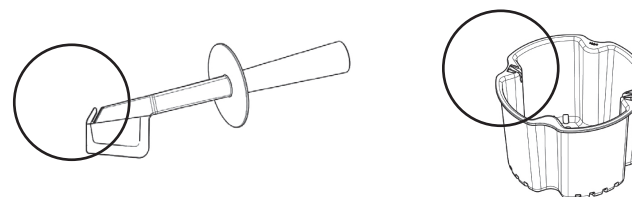
 Ne pas utiliser la mode vapeur  pour réaliser une soupe, ce mode est uniquement prévu pour la cuisson vapeur avec panier.

Non pris en charge par la garantie constructeur en cas d'utilisation inappropriée.

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 préparation chaude et l'afficheur LCD indique +77+33+00. Votre préparation 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 ».

Comment extraire le panier vapeur à l'aide de la spatule?

1. Ouvrez le couvercle, à l'aide d'une manique ! ZONES CHAUDES !
2. Munissez-vous de la spatule et dirigez le crochet vers la zone de crochitage sur le panier
3. Crochetez le panier et tirez vers le haut
(Attention aux gouttes chaudes résiduelles en dessous du panier)



4. Posez l'ensemble verticalement dans un plat.
5. Pivotez le panier à l'aide de la spatule et d'une manique, afin de vider les ingrédients dans le plat. Manipulez avec précaution, tous les éléments sont chauds !

TABLEAU DE CUISSON (MODE VAPEUR)

Le temps de cuisson est fonction :

- de la taille des cubes des légumes/fruits (idéal 1 cm à 1,5 cm maxi) ou de l'épaisseur des lamelles de viandes,
- de la présence de la peau des légumes/fruits,
- du type de cuisson désiré (très cuit pour mixage en purée, croquants,...),
- de la position des ingrédients dans le panier (haut/bas).

NB :

Dans le cas où vous utilisez des aliments congelés, séparez-les de façon à ce qu'ils ne forment pas un bloc et rajoutez au minimum 10 minutes aux temps de cuisson indiqués.

D'autre part, le programme vapeur permet :




- la cuisson de tout type d'aliment à la vapeur (légumes, viandes, poissons, fruits, œufs...) avec séparation du jus de cuisson et des aliments.
- une très grande amplitude dans le choix de texture (fine ou grossière) des préparations avec ajout possible du jus de cuisson (aucun jus de cuisson, ajout complet ou partiel) lors du mixage.
- de déguster les aliments non mixés, simplement cuits à la vapeur : aucun mixage, mixage partiel ou complet.
- la réalisation de plats plus complexes « légume, viande, sauce légère » en une opération : Râbles de lapin avec petites endives au jus de pomme ; Trio de carottes, pomme de terre et aiguillettes de poulet aux herbes de Provence...etc...

Quelques exemples de préparation/cuisson à l'aide du panier et fonction vapeur.

Liste non exhaustive et donnée à titre d'information

Ingrédients frais	Temps de cuisson	Remarques
Pomme de terre	30-35 minutes 300 ml d'eau	Environ 700 g en petits cubes. A déguster avec une noisette de beurre ou à écraser/mixer pour réalisation purée (avec un peu de jus de cuisson).
Courgette, Epinard, Haricot vert	20-25 minutes 300 ml d'eau	Environ 600 g en petits cubes.
Brocolis, Courge, Poireau, Choux fleur	25-30 minutes 300 ml d'eau	Environ 600 g.
Carotte	30-35 minutes 300 ml d'eau	Environ 650 g en petits cubes.
Pomme, Poire, Fraise, Mandarine, Orange	20-25 minutes 300 ml d'eau	Environ 500 g.
Viande blanche	20-25 minutes 300 ml d'eau	Environ 500 g en petits cubes.
Viande rouge	25-30 minutes 300 ml d'eau	Environ 500 g en petits cubes.
Filet de poisson	20-25 minutes 300 ml d'eau	Environ 300 g à 400 g en filet.
Œufs	A la coque : 9 minutes Mollets : 12 minutes Durs : 15 minutes 300 ml d'eau	A positionner sur les 4 logements du fond de panier (formes arrondies).
Exemple de plat complet (panier vapeur) : Trio de pomme de terre, carottes, volaille aux herbes de Provence	35-40 minutes 300 ml d'eau	Environ 400 g de Pomme de terre, 200 g de carotte, 200 g d'aiguillettes de poulet découpées et quelques herbes de Provence. Sel et Poivre. Conserver un peu de jus de cuisson pour la dégustation.
Exemple de plat complet (panier vapeur) : Quatuor de carotte, pomme de terre, oignons et saucisses.	35 minutes 300 ml d'eau	Environ 150 g de Pomme de terre, 150 g de carotte, 80 g d'oignon, 100 g de tomate et 3 saucisses coupées en 2 (saucisses de type chipolatas). Sel et Poivre. Conserver un peu de jus de cuisson pour la dégustation. NB : Il est possible de rajouter un bouillon cube dans l'eau de cuisson.

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.

NB :

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 : 1 400 ml
Froid : 1 750 ml
Panier : 1 100 ml

RESOLUTIONS DE PROBLEMES

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché	Vérifiez que le cordon d'alimentation de l'appareil est correctement branché
	Le bol en verre n'est pas correctement placé sur la base	Placez le bol en vous guidant grâce au détrompeur.
	Le couvercle est mal fermé sur le haut du bol en verre	Refermez avec le couvercle. Assurez-vous qu'il est bien en place.
Absence de réaction ou manque de sensibilité du panneau de commande	L'appareil est dans le champ d'une interférence électromagnétique	Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur. Rallumez quelques minutes plus tard.
	Salissure sur le panneau de commande	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	Enlevez des ingrédients.
	Il n'y a pas assez d'eau	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	Sélectionnez un autre programme (Référez-vous au manuel d'instruction)
	Il n'y pas assez d'eau ou de liquide de cuisson	Assurez-vous que le volume d'eau correspond à ce qui est indiqué dans le manuel d'instruction

SCOTT

25, rue Topaze - 13510 EGUILLÉ - France

www.scott-gear.fr

A-300916

