

compact COOK PRO

Notice d'utilisation



**Retrouvez tous les
conseils et astuces
page 67**

*Lisez ces instructions d'emploi avant d'utiliser l'appareil.
Elles vous indiqueront comment en tirer le meilleur parti
et comment l'utiliser en toute sécurité.*

Conservez ces instructions avec l'appareil.

SOMMAIRE :

| | | |
|--------------|---|-----------|
| I. | CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE | 5 |
| II. | CONSIGNES POUR LE RECYCLAGE ET L'ENVIRONNEMENT | 12 |
| III. | DESCRIPTION DU PRODUIT..... | 13 |
| | PIECES ET ASSEMBLAGE..... | 13 |
| | INFORMATIONS TECHNIQUES | 14 |
| | INTERFACE DU COMPACT COOK PRO | 15 |
| IV. | ASSEMBLAGE ET INSTALLATION | 17 |
| | LE BOL..... | 17 |
| | LES COUVERCLES | 18 |
| | LES DIFFERENTS ACCESSOIRES..... | 18 |
| | VERROUILLER LE BOL ET LE COUVERCLE | 20 |
| | BRANCHEMENT..... | 21 |
| | BONNES PRATIQUES..... | 21 |
| V. | UTILISATION DES FONCTIONS MANUELLES | 22 |
| | RAPPEL DE SECURITE | 22 |
| | PROGRAMME MANUEL | 22 |
| VI. | UTILISATION DES FONCTIONS AUTOMATIQUES | 25 |
| | RAPPEL DE SECURITE | 25 |
| | MENUS RAPIDES ET BALANCE | 25 |
| | PROGRAMMES PRE-ENREGISTRES..... | 27 |
| VII. | DETAILS DES PROGRAMMES | 29 |
| VIII. | DUREE D'USAGE, VITESSES ET QUANTITE D'INGREDIENTS..... | 58 |
| IX. | MESSAGES D'ERREUR ET RESOLUTION DE PROBLEMES..... | 59 |
| X. | REENCLANCHER LE FUSIBLE THERMIQUE DU BOL | 62 |
| XI. | ENTRETIEN, NETTOYAGE ET STOCKAGE | 64 |
| | NETTOYAGE | 64 |
| | ENTRETIEN ET RANGEMENT | 66 |
| XII. | RECAPITULATIF DES CONSEILS ET ASTUCES : | 67 |

V-CCP210326



I. Consignes importantes de sécurité

Lisez et comprenez toutes les consignes et recommandations suivantes.

AU PRÉALABLE

1. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé et que tous les accessoires sont présents.

2. Avant d'utiliser l'appareil, référez-vous à la plaque signalétique afin de vérifier que votre prise secteur délivre une tension adaptée et peut supporter la puissance demandée par le produit (1300W, 8A maximum).

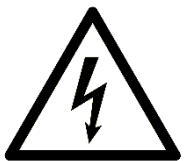
3. Avant d'utiliser l'appareil, **procédez à un nettoyage** :



- lavez les parties en contact avec les aliments à l'eau chaude savonneuse, puis faites sécher.

- nettoyez le corps du produit à l'aide d'un chiffon sec ou légèrement humide, puis faites sécher.

4. **ATTENTION : Ne pas immerger le produit dans l'eau** ou dans d'autres liquides, notamment le bol, la base et le câble d'alimentation. Le produit serait endommagé lors de la mise sous tension et vous seriez exposé à un risque de choc électrique ou d'incendie.



5. **ATTENTION : la base du bol en inox comporte des connecteurs électriques. Ceux-ci doivent être secs en toute circonstance avant utilisation.**

6. Si le produit ou le câble d'alimentation est mouillé ou endommagé, ou bien si le produit montre des signes de dysfonctionnement, cessez de l'utiliser, débranchez-le et contactez le service après-vente. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger

BIEN INSTALLER L'APPAREIL

7. Placez l'appareil sur une surface plane et stable pour éviter de renverser l'appareil ou des liquides chauds.

8. L'appareil doit être positionné dans une situation stable avec les poignées positionnées pour éviter le débordement de liquides chauds.

9. Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur. Ne pas le placer sur une nappe en tissu ou en papier pour ne pas obstruer l'orifice de ventilation. Ne pas placer à proximité de matériaux inflammables (rideau, papier, etc.) ou bien craignant la vapeur.

10. Tenez l'appareil à l'écart des rayons directs du soleil, d'une humidité ou d'une chaleur excessive, du gel ou des arrêtes tranchantes qui pourraient l'abimer.



11. Utilisez l'appareil uniquement en intérieur.

12. Branchez toujours la prise secteur avant d'appuyer sur le bouton marche/arrêt. Pour débrancher, appuyez sur le bouton marche/arrêt en premier, puis débranchez la prise secteur.

13. Utilisez toujours une prise secteur mise à la terre.

14. Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord de la table ou du plan de travail ni entrer en contact avec une surface chaude ou coupante.

15. Si vous utilisez une rallonge, prenez les précautions nécessaires pour le disposer correctement et pour éviter de trébucher, et utilisez un modèle dont le câble supportera le courant et la puissance requis par l'appareil (1300W, 8A maximum).

16. N'utilisez pas de système de commande à distance ou de minuterie externe avec l'appareil.

17. Conservez les emballages plastiques hors de portée des enfants pour éviter tout risque d'étouffement.

RESTRICTIONS D'UTILISATION

18. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que : *des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ; des fermes ; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ; des environnements du type chambres d'hôtes*, sous réserve de tenir la présente notice à disposition des utilisateurs.

19. N'utilisez pas l'appareil dans un cadre commercial ou professionnel. N'utilisez pas l'appareil dans un autre but que celui pour lequel il a été conçu, et tel que décrit dans cette notice.

20. Ne pas faire de friture avec l'appareil.

21. **Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.** Conservez l'appareil et son câble hors de portée des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants.

22. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.

23. **Ne dépassez pas le niveau MAX** indiqué dans le bol inox.

24. Utilisez la fonction Pulse pendant **60 secondes maximum**. Laissez reposer l'appareil quelques minutes entre chaque usage.

25. Attention, **le couvercle spécial pour râper/trancher** (avec la cheminée pour les légumes) **ne doit pas être utilisé pour cuire des aliments dans le bol**. Son usage est exclusivement réservé à la découpe d'aliments sur bol froid.



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

26. **Il existe un risque de blessure en cas de mauvaise utilisation, notamment** : un risque de brûlure par projection de liquide bouillant, par contact direct avec le bol contenant le liquide bouillant, par contact avec la vapeur ; un risque de coupure sévère avec les lames et accessoires du robot.

27. **ATTENTION : risque de coupure.** Prenez toutes les précautions lors de la manipulation des couteaux affûtés (lames et disques), lorsque vous videz le bol et lors du nettoyage.

28. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures. N'utilisez que les accessoires fournis.

29. Ne placez ni l'appareil ni les accessoires à l'intérieur ou à proximité immédiate d'un réchaud à gaz ou électrique chaud, d'un four chaud, ou d'un micro-onde en fonctionnement.

30. Le câble doit être disposé de sorte qu'il ne puisse pendre du plan de travail d'où il pourrait être tiré par un enfant ou pourrait faire trébucher quelqu'un.

31. Éteignez toujours l'appareil avant de retirer le bol de la base.

32. **Faites bien sécher les connecteurs avant de mettre en place le bol dans la base de l'appareil. Risque de court-circuit.**

33. Veillez à toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage du bol et des accessoires.

34. **N'ouvrez jamais le couvercle alors que produit est en fonctionnement et que la lame ou la pale tournent dans le bol.** Vous pourriez vous brûler ou vous couper.

35. **Arrêtez et déconnectez l'appareil avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.**

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES POUR ÉVITER LES BRÛLURES



36. **À vitesse rapide, des aliments ou liquides chauds peuvent être projetés. Utilisez donc uniquement les vitesses lentes (de 1 à 6) à des températures élevées** lorsque vous mixez des liquides chauds. Attendez bien la fin totale du programme et l'arrêt complet des lames avant d'ouvrir le couvercle.

37. **N'ouvrez jamais le couvercle alors que produit est en fonctionnement et que la lame ou la pale tournent dans le bol.** Vous pourriez vous brûler ou vous couper.

38. **Appuyer sur le bouton de contrôle pour mettre l'appareil en pause avant d'ouvrir le couvercle.**

39. Pour ne pas risquer de vous brûler, lorsque vous utilisez l'un des 34 programmes, veillez à bien attendre avant d'ouvrir le couvercle de l'appareil ou le bouchon :

- *le bip sonore indiquant la nécessité d'ajouter des ingrédients et accompagné du pictogramme « ajout d'ingrédients » (21)*
- *ou bien les 3 bips sonores indiquant la fin du programme.*

40. Si vous souhaitez ajouter un ingrédient ou ouvrir le couvercle en cours de programme, appuyez sur le bouton de contrôle pour mettre le COMPACT COOK PRO en pause, et **ouvrez ensuite le couvercle une fois les lames ou la pale totalement stoppés.**

41. Lorsque vous utilisez le programme manuel, attendez la fin complète du programme avant d'ouvrir le couvercle, ou mettez l'appareil en pause en appuyant sur le bouton de contrôle, et **ouvrez le couvercle une fois les lames ou la pale totalement stoppés.**

42. **Veillez à ce que le bouchon du couvercle soit toujours fermé lorsque vous lancez un programme de cuisson, pour éviter les projections de liquide chaud.**

43. Veuillez à bien utiliser pour les cuissons le couvercle de cuisson (2), et non le couvercle pour râper/trancher (23). Dans le cas contraire des projections chaudes pourraient vous brûler.

44. Lorsque vous ouvrez le couvercle de l'appareil après une cuisson, la vapeur qui se dégage du bol pourrait vous brûler. Protégez vos mains avec un chiffon ou des gants lorsque vous ouvrez le couvercle après une cuisson.



45. **ATTENTION : surface chaude.** La température des surfaces accessibles du bol et du couvercle peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Manipulez le bol grâce aux poignées prévues à cet effet. Utilisez un chiffon ou des maniques pour plus de sécurité.

46. Nous recommandons fortement de ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il contient du liquide ou des ingrédients chauds. Si vous devez déplacer le bol de cuisson alors qu'il contient des aliments brûlants, soyez extrêmement précautionneux.

47. **MISE EN GARDE : Ne pas ouvrir le couvercle lorsque de l'eau bout.** Soyez vigilant si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire ou le mélangeur dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.

48. À la fin d'un programme de cuisson, ouvrez le couvercle délicatement et faites attention aux projections de liquide chaud et de vapeur.

49. La surface de l'élément chauffant au fond du bol est susceptible de rester chaude pendant un temps après utilisation.

50. **Nous recommandons d'attendre que la préparation repose quelques secondes et arrête de bouger avant d'ouvrir le couvercle ou le bouchon du couvercle après la fin du mixage.**

APRÈS UTILISATION

51. Dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le laissez sans surveillance, débranchez l'appareil ou utilisez l'interrupteur général (10) sur le côté pour le mettre hors tension.

52. Après utilisation, mettez l'appareil hors tension et attendez qu'il refroidisse avant de le nettoyer et de le ranger.

53. Des détails et informations complémentaires sont regroupés au paragraphe *XI. Entretien, nettoyage et stockage*.

54. Rincer les accessoires et l'intérieur du bol immédiatement après usage afin de faciliter le nettoyage et d'augmenter la durée de vie de l'appareil.

55. ATTENTION : Le bol contient une protection par fusible thermique à réarmement manuel. Ne pas altérer le bouton de réenclenchement du fusible. Ne pas le maintenir enfoncé. Cela rendrait inopérante la protection permise par le fusible et vous exposerait à un risque d'incendie significatif.

56. Nettoyez les surfaces en contact avec les aliments à l'aide d'eau chaude savonneuse. Faites bien sécher avant réutilisation.

57. Ne placez pas le corps de l'appareil ni le bol dans l'eau ou dans un autre liquide, ni au lave-vaisselle. Ils contiennent des composants électriques et électroniques qui seraient endommagés et rendraient le produit dangereux à l'usage.

58. Ne pas immerger et veillez à ce que de l'eau ne s'infilte pas dans le corps de l'appareil pendant toute opération d'entretien ou de nettoyage.

59. AVERTISSEMENT : Afin de réduire le risque de choc électrique ou d'incendie, ne tentez pas de démonter l'appareil. L'appareil ne contient pas de pièces réparables par l'utilisateur. Les réparations doivent être effectuées uniquement par votre service après-vente ou un technicien qualifié agréé.

II. Consignes pour le recyclage et l'environnement

Ne pas jeter l'appareil avec les ordures ménagères. Procédez à son recyclage.

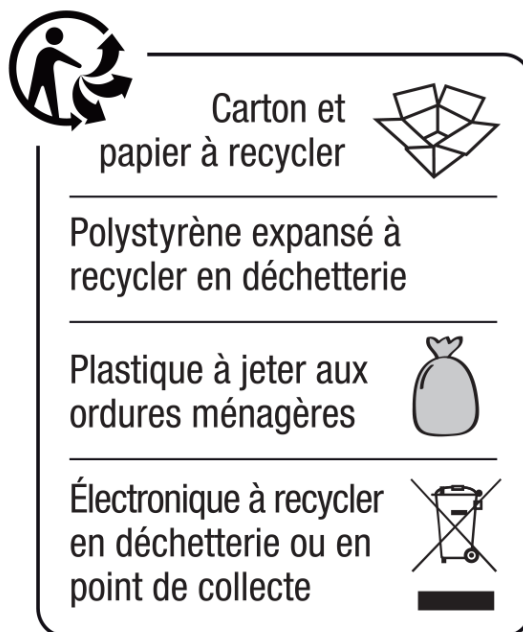


Les appareils ménagers usagés ne doivent pas être jetés dans le flux normal des déchets municipaux. **Ils doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux** qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Veillez déposer votre appareil dans un service de ramassage spécialisé ou le donner au service d'évacuation des appareils usagés de votre commune. Veillez respecter les réglementations en vigueur. En cas de doute, veuillez demander conseil à votre centre de gestion des déchets.

Séparez les emballages pour les recycler :

- Le carton, le papier, le polystyrène de calage se recyclent.
- Les sacs plastiques doivent être jetés aux ordures ménagères.



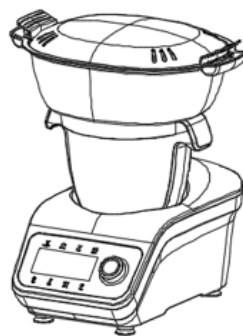
Importé par: Home Shopping Service, 94613 RUNGIS CEDEX, FRANCE

III. Description du produit

Pièces et assemblage



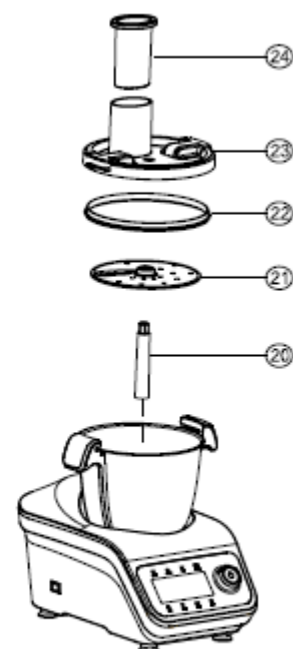
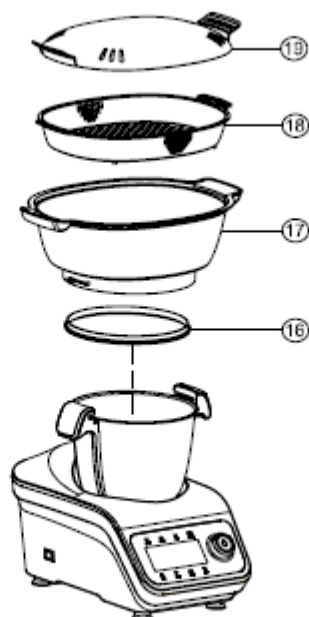
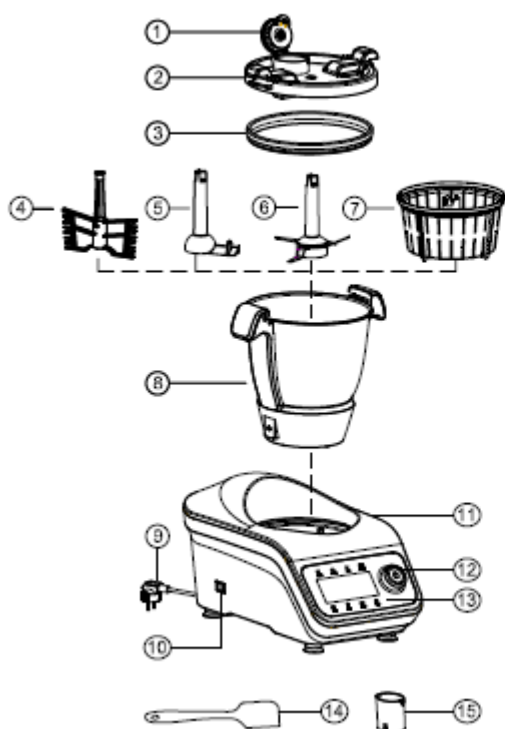
*Mode cuisson
(ensemble principal)*



*Mode cuiseur vapeur
(en option 1)*



*Mode découpe
(en option 2)*



Attention à ne pas confondre les deux couvercles :
l'un sert à la cuisson, l'autre à la découpe des légumes.

Informations techniques

Alimentation : 220-240 V (50-60 Hz)

Puissance : 600 W pour la puissance de mixage ; 1000 W pour la puissance de chauffe.

Capacité du bol en inox:

Maximum en cuisson/ hors cuisson : 2 L (préparation froide et chaude).

Minimum d'eau pour la fonction vapeur : 600 mL.

Poids : 5 à 7 kg selon les accessoires en place

Composition : acier inoxydable, plastique, silicone.

Numéro de modèle : CF-1901/1901FP

Vitesse : de 1 à 12 (en tours/min : 125 ; 250 ; 450 ; 800 ; 1500 ; 2000 ; 2200 ; 2600 ; 3200 ; 4000 ; 4500 ; 5000)

Température : de 37°C à 120°C, par palier de 5°C.

Minuteur : de 0 à 90 minutes, par palier de 1 seconde.

Balance : de 0 à 5000 g, par palier de 5 g.

Fusible thermique à réenclenchement manuel dans le bol pour protéger des surchauffes.

Disponibilité des pièces détachées : Accessoires et bols de rechange.

Ensemble principal

- 1 Capuchon du couvercle
- 2 Couvercle de cuisson
- 3 Joint de silicone pour couvercle de cuisson
- 4 Fouet
- 5 Pale de mélange
- 6 Lames à 4 couteaux
- 7 Panier de cuisson
- 8 Bol en inox
- 9 Prise d'alimentation
- 10 Interrupteur général
- 11 Base de l'appareil
- 12 Bouton de contrôle
- 13 Panneau de contrôle
- 14 Spatule
- 15 Accessoire pour retirer le panier de cuisson

Option 1 : plateau vapeur

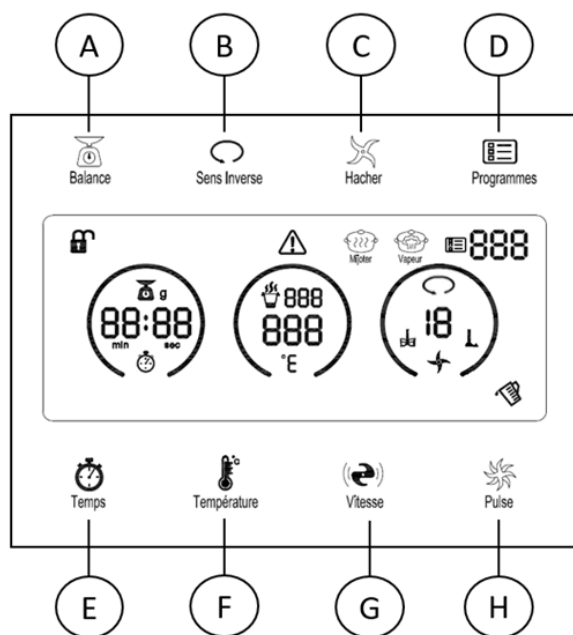
- 16 Joint en silicone
- 17 Base du grand panier vapeur
- 18 Plateau du grand panier vapeur
- 19 Couvercle du grand panier vapeur

Option 2 : découpe

- 20 Axe d'entraînement
- 21 Disque réversible pour râper/trancher
- 22 Joint en silicone pour couvercle spécial râper/trancher
- 23 Couvercle spécial râper/trancher
- 24 Poussoir

Interface du Compact Cook Pro

L'écran est bordé de 8 boutons tactiles pour accéder à toutes les fonctions



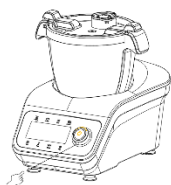
- A** Menu rapide : Balance *
- B** Menu rapide : Fonction sens inverse *
- C** Menu rapide : Hacher *
- D** Accès aux programmes auto Mijoter, Vapeur et aux 31 programmes numérotés ***
- E** Minuterie **
- F** Thermostat **
- G** Vitesse **
- H** Fonction Pulse

* « V Utilisation des fonctions automatiques ».

** « VI Utilisation des fonctions manuelles ».

*** « VII détail des programmes »

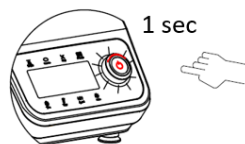
Le bouton de contrôle permet de tout contrôler très facilement.



Appuyez pour valider ou démarrer un programme. Réappuyez pour mettre en pause lorsqu'une recette ou un programme est en cours.



Tournez vers la droite (sens horaire) pour augmenter.
Tournez vers la gauche (sens antihoraire) pour diminuer.

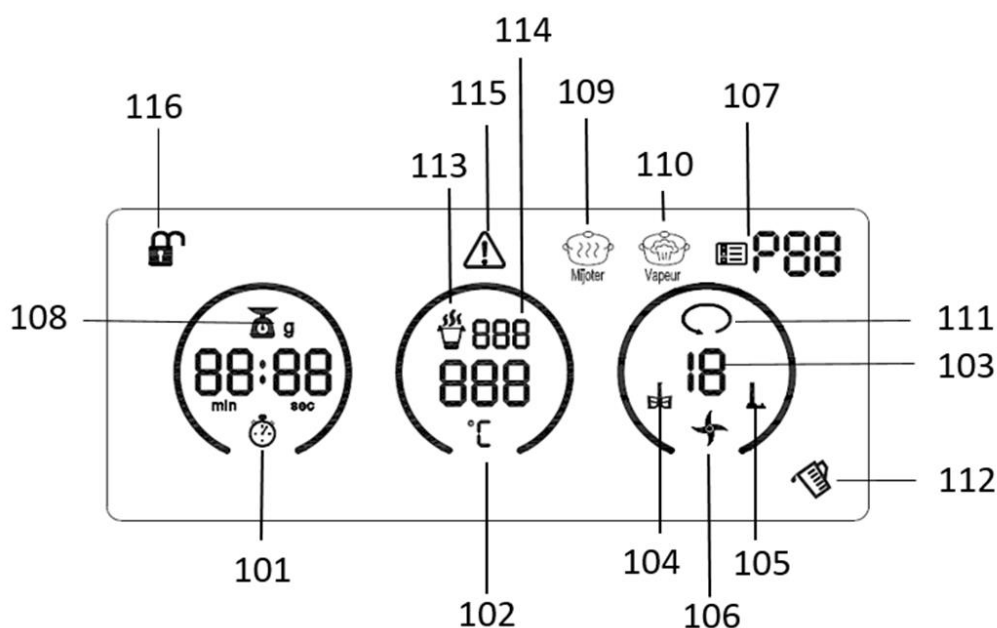


Maintenez appuyé le bouton pendant 1 seconde pour annuler un réglage, un programme, etc., et remettre l'appareil « comme à l'allumage ».



Le bouton change de couleur suivant la température du bol :
lumière verte lorsque la température est inférieure ou égale à 60°C
lumière rouge lorsque la température est supérieure à 60°C.

L'écran central affiche toutes les informations nécessaires



- | | |
|--|--|
| <p>101 Affichage de la minuterie</p> <p>102 Affichage de la température</p> <p>103 Affichage de la vitesse</p> <p>104 Besoin de l'accessoire : fouet</p> <p>105 Besoin de l'accessoire : pale de mélange</p> <p>106 Besoin de l'accessoire : lames</p> <p>107 Icône des programmes. Affichage du numéro de programme en cours (en utilisant D)</p> <p>108 Icône de la balance</p> <p>109 Icône du programme Mijoter</p> <p>110 Icône du programme Vapeur</p> <p>111 Icône de la fonction Sens Inverse</p> | <p>112 Indicateur de l'étape d'ajout des ingrédients, dans un programme</p> <p>113 Icône du maintien au chaud/bol chaud</p> <p>114 Affichage de la température en cours dans le bol (en temps réel)</p> <p>115 Icône d'alerte de chaleur : indique à l'utilisateur de prendre ses précautions lorsque la température du bol est supérieure à 60°C et qu'il mixe à vitesse élevée. Si la température du bol est supérieure à 60°C, la fonction pulse ne fonctionne pas.</p> <p>116 Icône verrouillé : le couvercle est bien installé, l'appareil est prêt à fonctionner Icône déverrouillé : le couvercle est mal installé, l'appareil ne peut pas démarrer</p> |
|--|--|

Notes : Lorsque vous lancez un programme automatique et que les icônes du fouet (104), de la pale de mélange (105) ou de la lame à 4 couteaux (106) apparaissent **sur l'écran de contrôle, veillez à ce que l'accessoire concerné soit bien en place dans le bol.**

Certains programmes automatiques disposent de plusieurs phases, avec **ajout nécessaire à la recette d'ingrédients entre chaque phase. L'icône « ajout d'ingrédients » (112)** vous indique que c'est le moment d'ajouter des ingrédients dans le bol (voir recettes du livre de recettes).

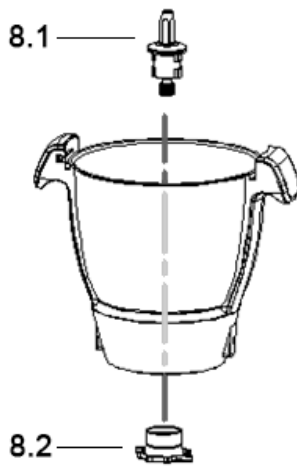
IV. Assemblage et installation



Avant d'installer votre produit, veillez à bien prendre en compte tous les conseils et recommandations de sécurité cités en début de notice.

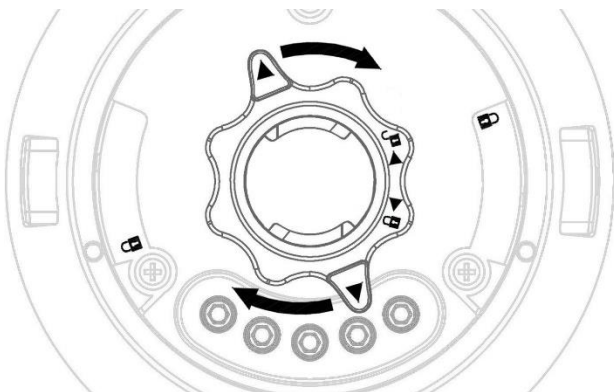
Le bol

Insérez l'**axe d'entraînement (8.1)** dans la base du bol. Ajustez le **verrou (8.2)** puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller.

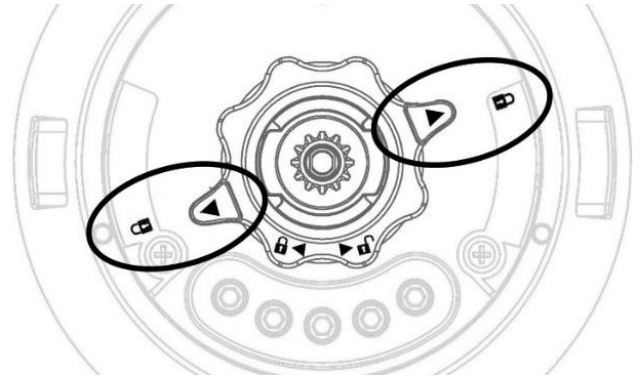


Astuce : Le Compact Cook Pro peut être utilisé sans accessoire monté sur cet axe d'entraînement pour les mélanges homogènes, sans morceaux.

Notez l'orientation pour insérer le verrou :



Tournez le verrou dans le sens horaire jusqu'à ce que les flèches rejoignent les cadenas.



Vérifiez sous le bol que tout est bien aligné : **les flèches doivent être en face des cadenas fermés.**

Le bol ne pourra pas être utilisé, inséré dans la base du Compact Cook Pro, et le couvercle ne pourra pas être fermé si le verrou n'est pas correctement assemblé.

Huilez le bol régulièrement avec de l'huile de cuisson : quelques gouttes avec un papier absorbant de cuisine. Cela évitera aux aliments d'attacher.



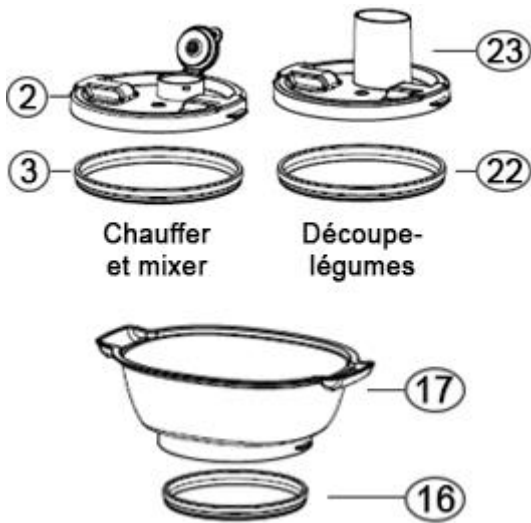
Attention à ce qu'il n'y ait pas d'eau sur les connecteurs situés sous le bol. Il ne doit pas y avoir d'humidité, de goutte d'eau, ou de pellicule de graisse, ou de saletés diverses.

L'eau peut endommager le produit et créer un court-circuit. En outre, un connecteur encrassé peut fausser l'information du thermostat.



Les couvercles

Veillez à bien **assembler le joint en silicone** sur chaque couvercle avant usage. Il ne s'enlève que pour le nettoyage.



Avec le temps, le capuchon du couvercle peut fermer moins bien. S'il est endommagé, n'utilisez plus le couvercle car vous risquez d'être blessé par des projections d'aliments chauds. **Contactez le SAV pour remplacer le capuchon/couvercle.**

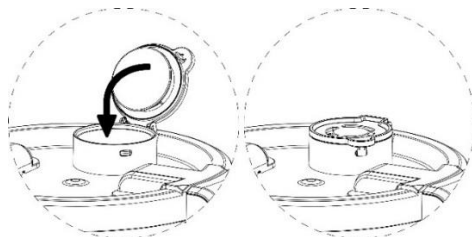
Si le couvercle de cuisson vous semble trop difficile à fermer sur le bol, huilez le joint du couvercle avec un peu d'huile de cuisson (quelques gouttes).

Notez que le plateau vapeur (17) fait office de couvercle. Il ne doit pas être utilisé par-dessus un autre couvercle (2 ou 23)



Le couvercle (2) est à utiliser pour chauffer et mixer.
Le couvercle (23) est à utiliser avec le disque de découpe.

Veillez à bien fermer le capuchon (1) du couvercle de cuisson (2) avant utilisation. Il protège contre les projections.



Nous conseillons de **placer le panier de cuisson (7) à l'envers sur le couvercle de cuisson** pour prévenir toute ouverture ou projection inopinée pendant le mixage.

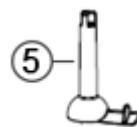


Les différents accessoires

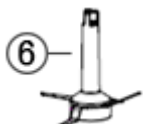
Accessoires de l'ensemble principal



Le fouet papillon : les émulsions. C'est une pièce délicate. Ne pas mélanger des aliments durs avec. Ne pas utiliser au-delà de la **vitesse 4**. Ne pas utiliser plus de **10 minutes** consécutives.



La pale de mélange : pour mélanger, comme son nom l'indique. Il permet de brasser le contenu du bol en cours de cuisson sans avoir recours aux lames qui peuvent endommager les ingrédients. Ne pas utiliser au-delà de la **vitesse 3**. Vous pouvez l'utiliser sans limite de temps, nous recommandons cependant de ne pas dépasser 60 ou 90 minutes.



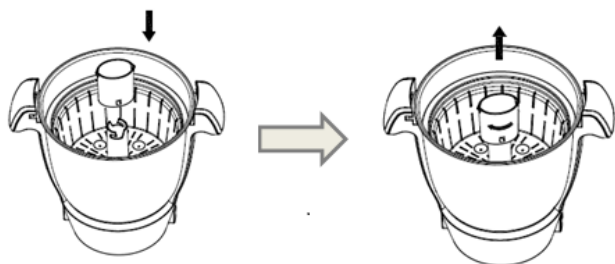
Les lames à 4 couteaux : pour hacher menu. Attention, elles sont très tranchantes. Vous pouvez utiliser les lames jusqu'à la **vitesse 12**, mais **pas plus de 2 minutes** consécutives. Attendez bien que les lames s'arrêtent avant d'ouvrir le couvercle.



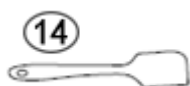
Le panier de cuisson : pour la vapeur. Peut aussi être utilisé pour la cuisson à l'eau. Il se dépose **dans le bol sans aucun autre accessoire**. Versez **0.6L maximum d'eau** dans le bol jusqu'à la marque pour la cuisson vapeur.



L'accessoire pour retirer le panier de cuisson du bol, sans le prendre à main nues lorsqu'il est chaud. Il se visse d'**un quart de tour** par un système de fermeture à baïonnette.

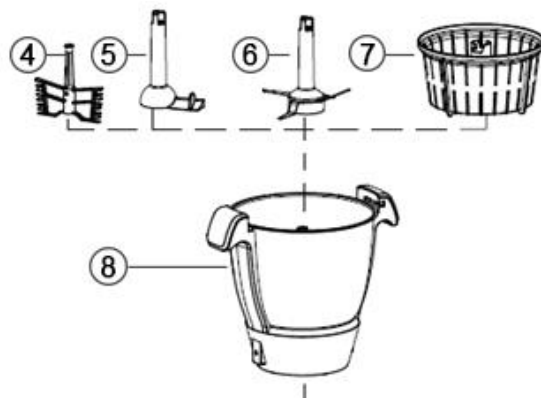


Astuce : Essayez cet accessoire « à froid » avant d'utiliser le panier pour la première fois, de cette manière vous opérerez plus rapidement après cuisson lorsque le contenu du bol sera chaud.



La spatule : pour ne rien gâcher, et ne pas abîmer le bol. À ne pas utiliser lorsque le Compact Cook Pro est en fonctionnement, notamment le fouet, le mélangeur et les lames. C'est dangereux !

Assemblez l'accessoire adéquat (4, 5, 6, 7) :



Astuce : dans le cas du panier de cuisson, il est plus pratique de mettre l'eau avant.

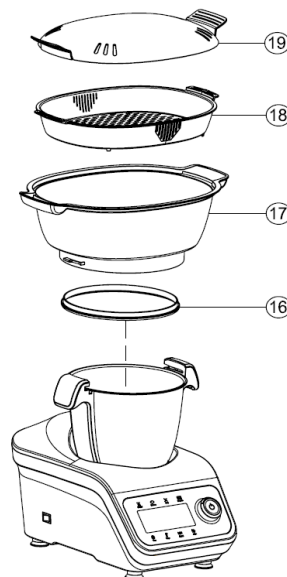
Grand panier vapeur (option 1)

Commencez par **verser de l'eau dans le bol : 0.6L minimum.**



Le panier vapeur fait office de couvercle. Assemblez la base du plateau vapeur sur le bol, puis verrouillez-le en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

L'étage intermédiaire (18) est facultatif. N'oubliez-pas le couvercle (19).



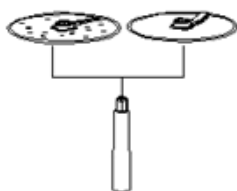
Important :

Disposez les aliments de sorte à **ne pas trop obstruer les orifices à la base du grand panier vapeur**, sans quoi la cuisson sera moins efficace, et plus longue.

Si l'eau s'évapore entièrement, un message d'erreur « E5 » s'affichera alors sur l'écran de contrôle. Dans ce cas, rajoutez de l'eau.

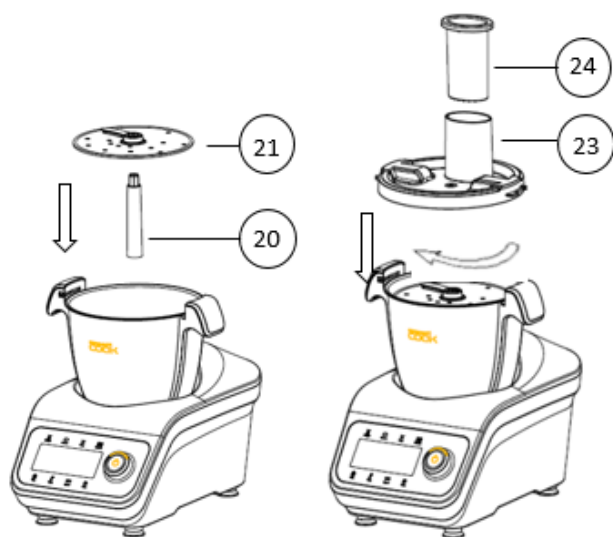
Accessoires de découpe (option 2)

Assemblez l'axe pour disque (20) sur l'axe d'entraînement du bol. Placez ensuite le disque au sommet de l'axe.



Notez bien que le disque est réversible : positionné d'un côté, il permet de râper, positionné de l'autre côté, il permet de trancher.

Saisissez le disque par les deux trous ronds, l'un avec le pouce, l'autre avec l'index ou le majeur. Attention à ne pas vous couper en manipulant le disque.



Assemblez ensuite le couvercle (15) spécial pour râper/trancher (avec la cheminée et le poussoir). Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller sur le bol.

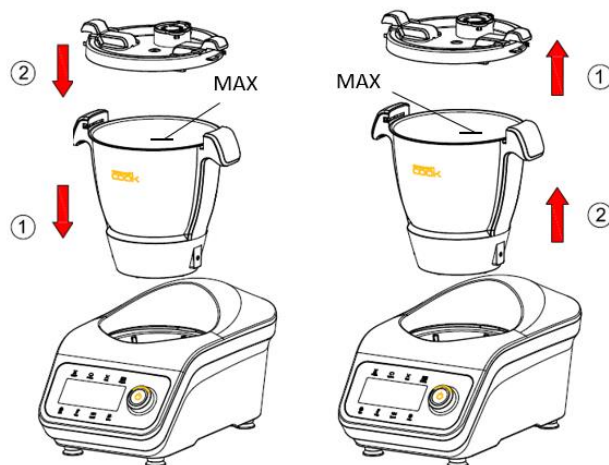
Verrouiller le bol et le couvercle

Montez le bol sur la base du Compact Cook Pro avant de mettre le couvercle principal,

le couvercle de découpe ou le grand plateau vapeur.

Et bien sûr : enlevez le couvercle avant de retirer le bol après usage.

Astuce : Pour mettre le bol dans le bon sens, le logo Compact Cook vous fait face, ainsi que le niveau MAX dans le bol.



Important : Il n'est pas possible de monter ou démonter le bol avec le couvercle déjà en place. Ne pas forcer.

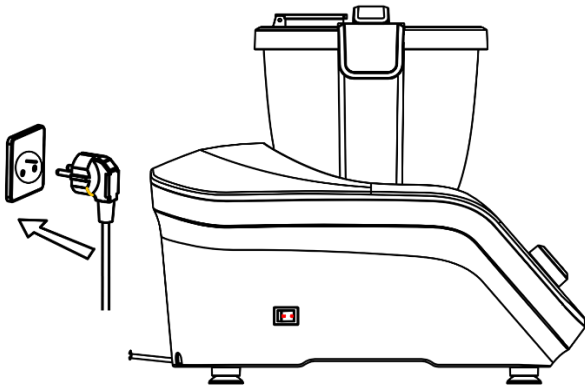
Si l'axe d'entraînement (A) est mal verrouillé, alors le bol ne peut être monté sur la base du Compact Cook Pro, et le couvercle ne peut être fermé. Si tel est le cas, ne forcez pas, et vérifiez l'assemblage.

Le couvercle se verrouille en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Vous pouvez ouvrir le capuchon du couvercle pour ajouter des ingrédients en cours de cuisson sauf lors de l'utilisation des programmes Soupe Veloutée (2) et Soupe Moulinée (3).

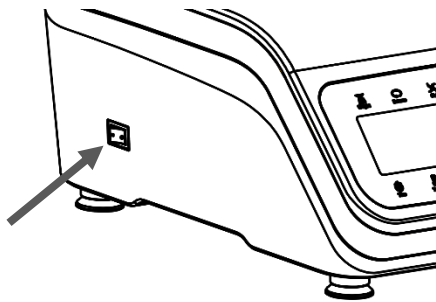
Branchement

L'interrupteur général doit être sur la position arrêt au moment de brancher et débrancher l'appareil de la prise secteur.

Branchez le câble dans une prise secteur.



Localisation de l'interrupteur général :



Si un incident devait survenir pendant l'usage, **utilisez cet interrupteur pour arrêter l'appareil.**

Pour débrancher, basculez l'interrupteur général sur la position arrêt. Et déconnectez d'abord la prise secteur.

Utilisez cet interrupteur à chaque fois que vous cessez d'utiliser le Compact Cook Pro. Cela évitera tout danger lié à un démarrage intempestif.

Bonnes pratiques

L'appareil demande une puissance de 1300W au maximum. Assurez-vous que la prise électrique ne soit pas utilisée par un autre appareil puissant afin de ne pas faire sauter votre disjoncteur.

Lors de l'assemblage, faites bien en sorte qu'il n'y ait pas d'eau dans les parties sous le bol et sur les connecteurs. Assurez-vous que les connecteurs soient propres et secs.

Utilisez la pale de mélange lors de la cuisson. Cela évite ou réduit le risque que les aliments brûlent et attachent au fond. Cela permet une bonne répartition de la chaleur. Cela évite les surchauffes de l'élément chauffant qui peut finir par casser ou le déclenchement du fusible thermique.

Une exception peut être faite pour les mélanges homogènes qui ne risquent pas d'accrocher : eau à bouillir, soupe moulinée à réchauffer, etc.

Il est fréquent d'avoir les mains mouillées en cuisinant. Les commandes tactiles fonctionnent mieux avec les mains sèches. Pour éviter une infiltration d'eau autour du panneau de commande, prenez l'habitude de passer un chiffon pour enlever les gouttes d'eau juste après avoir lancé un programme. Cela augmentera la durée de vie de l'appareil.

V. Utilisation des fonctions manuelles

Rappel de sécurité

Veiller à ne jamais dépasser le niveau MAX indiqué dans le bol en inox.



ATTENTION : À vitesse rapide, des aliments ou liquides chauds peuvent être projetés. Utiliser uniquement les vitesses de 1 à 6 lorsque des liquides chauds sont mixés. **Attendre la fin du programme et l'arrêt complet des lames avant d'ouvrir le couvercle.**

Ne jamais ouvrir le couvercle alors que le produit est en fonctionnement et que la lame ou la pale tourne dans le bol.

Pour ajouter un ingrédient ou ouvrir le couvercle en cours de programme, appuyer sur le bouton de contrôle pour **mettre le Compact Cook Pro en pause, ouvrir ensuite le couvercle une fois les lames ou la pale totalement stoppées.**

Lors de l'utilisation du programme manuel, attendre la fin complète du programme avant d'ouvrir le couvercle, ou mettre l'appareil en pause en appuyant sur le bouton de contrôle. Ouvrir le couvercle une fois les lames ou la pale totalement stoppées.

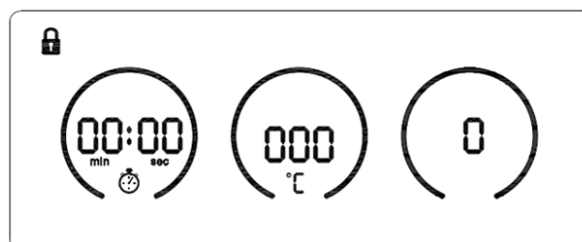
Veiller à ce que le bouchon du couvercle soit toujours fermé (sauf instruction contraire) pour éviter les projections de liquide chaud.

Respecter les quantités minimum et maximum, ainsi que les réglages recommandés pour les accessoires. Veiller à bien utiliser le couvercle de cuisson (2) pour les cuissons, et non le couvercle pour râper/trancher (15). Dans le cas contraire des projections chaudes pourraient vous brûler.

Programme manuel

Programmation manuelle

Lorsque l'appareil est allumé et qu'aucun programme n'est encore sélectionné, l'écran s'affiche de cette manière. Tous les paramètres sont à zéro, il s'agit du mode manuel.



Pour créer sa propre recette, il faudra régler le temps, la température et la vitesse du moteur. Vous n'êtes pas contraints d'utiliser le moteur et la cuisson en même temps : vous pouvez mixer sans cuire et cuire sans mixer.

Dans le bon ordre : installez le bol, l'accessoire, puis le couvercle. Allumez le Compact Cook Pro. Programmez la recette et appuyez sur le bouton pour démarrer.

Pour annuler un réglage, appuyez longuement sur le bouton de contrôle.



La minuterie est réglable de 0 à 90 minutes.

Pour régler la minuterie : appuyez sur l'icône (E) et tournez le bouton de contrôle. Appuyez plusieurs fois sur l'icône (E) pour alterner entre le réglage des secondes et des minutes. Attention à ne pas dépasser les durées d'utilisation limites des accessoires.

Si aucune minuterie n'est réglée alors l'appareil fonctionnera en chronomètre au lieu de faire un compte à rebours.



La température est réglable de 37°C à 120°C, par intervalle de 5°C.

Pour régler la température de cuisson : appuyez sur l'icône (F) et tournez le bouton de contrôle.



La vitesse du moteur est réglable de 1 à 12. **Lorsque la cuisson est active, dès 37°C, la vitesse est limitée à 3.**

Pour régler la vitesse : appuyez sur l'icône (G) et tournez le bouton de contrôle. Attention à ne pas dépasser les vitesses limites des accessoires (fouet, lames, pale)

La vitesse 0 n'est pas sélectionnable. Nous recommandons fortement d'utiliser le mélangeur, notamment pour des sauces et des plats mijotés.



La fonction sens inverse est disponible en mode MANUEL.

Pour chaque paramètre, temps, température ou vitesse, tournez le bouton vers la droite pour augmenter, vers la gauche pour diminuer.

Limitations automatiques

L'appareil limite automatiquement des réglages en fonction d'autres :

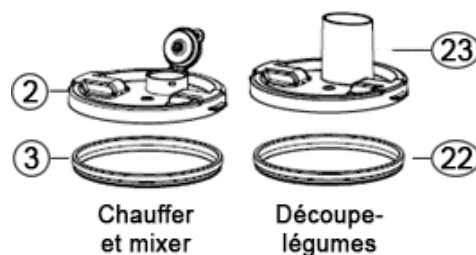
- ✓ **La vitesse est limitée à 3 si la fonction cuisson est activée.** C'est-à-dire dès le premier réglage de thermostat (37°C). *Astuce : cuisez en premier puis mixez ensuite.*



Vous avez la possibilité de mixer à pleine puissance un liquide chaud. Cela implique certains risques qu'il est nécessaire de prévenir :

- ✓ ne mixez pas plus de 2 minutes ;
- ✓ posez le petit panier vapeur sur le couvercle ;
- ✓ n'ouvrez ni le couvercle, ni le bouchon avant que la préparation soit reposée.

Utilisez le bon couvercle



Déroulé de votre programme

Appuyez sur le bouton de contrôle une fois à la fin des réglages, lorsque tout est prêt, pour démarrer le programme.

Appuyez sur ce bouton pour mettre en pause ou reprendre une recette.

Attention :

Pendant une pause, si vous ouvrez le couvercle pour ajouter des ingrédients, le programme **reprend automatiquement lors de la fermeture du couvercle !**

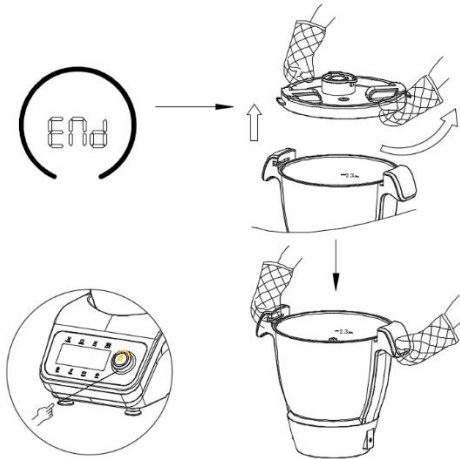
Donc pensez à faire un appui long sur le bouton de contrôle si vous avez terminé avant la fin de la minuterie, pour éviter un démarrage intempestif.

Lorsque le programme est terminé, l'écran affiche END et un signal sonore retenti (3 bip).



**Attention à la chaleur :
utilisez un chiffon ou des
maniques.**

Lorsque vous ouvrez le couvercle de l'appareil après une cuisson, il sera très chaud et la vapeur qui se dégagera du bol pourrait vous brûler. Protégez vos mains avec un chiffon ou des maniques lorsque vous ouvrez le couvercle après cuisson.



Couvercle de cuisson et ajout d'ingrédients

Positionnez le couvercle sur le bol cuiseur, tournez le couvercle tout en le maintenant fermement sur le bol jusqu'à l'encastrer dans les encoches du bol.



Mettez toujours l'appareil en pause avant d'ouvrir le couvercle ou le bouchon pour ajouter des ingrédients.

Astuce : Si le couvercle de cuisson vous semble trop dur à positionner sur le bol, graisser le joint du couvercle avec quelques gouttes d'huile de cuisson, pour permettre une fermeture plus aisée.

Information : Les appareils de mixage ne peuvent pas fonctionner lorsque le couvercle est ouvert pour des raisons de sécurité : cela prévient les blessures ou les dommages. C'est valable avec la balance, qui est une fonction de l'appareil, et qui donc est indisponible lorsque le couvercle est ouvert.

Limite d'utilisation des accessoires

En mode manuel, comme lors de l'utilisation des programmes automatiques, veuillez respecter les vitesses ci-dessous lorsque vous utilisez les accessoires suivants :

Pale de mélange :



- ✓ Vitesse de 1 à 3.
- ✓ Ne pas utiliser la pale au-delà de la vitesse 3.

Fouet :



- ✓ Vitesse de 1 à 4.
- ✓ Ne pas utiliser la pale au-delà de la vitesse 4.

Lame à 4 couteaux :



- ✓ Vitesse de 1 à 12.

Pour vous aider, l'écran affiche le ou les accessoires utilisables avec la vitesse que vous êtes en train de sélectionner :

- ✓ Vitesse 1 à 3 : les lames, la pale de mélange, et le fouet peuvent être utilisés.
- ✓ Vitesse 4 : les lames et le fouet.
- ✓ Vitesse 5 à 12: les lames uniquement

VI. Utilisation des fonctions automatiques

Rappel de sécurité

Ne pas ouvrir le couvercle en cours d'utilisation.

Ne pas insérer d'ustensile (fourchette, spatule, etc.) dans le bol pendant l'utilisation du fouet, des lames, ou du mélangeur.

Mettre en pause le programme avant toute manipulation du couvercle, même pour ouvrir le bouchon.

Attendre quelques secondes que la préparation « repose » avant d'ouvrir le couvercle pour prévenir tout débordement. Surtout dans le cas d'une soupe chaude par exemple.

Respecter les durées d'utilisation pour prévenir tout dommage.

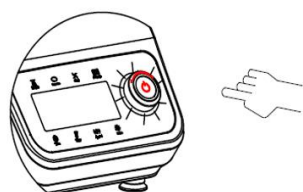
Attention à ne pas vous couper pendant la manipulation et le nettoyage des lames à 4 couteaux.

S'assurer que les enfants n'accèdent pas au Compact Cook Pro pendant la réalisation d'un programme.

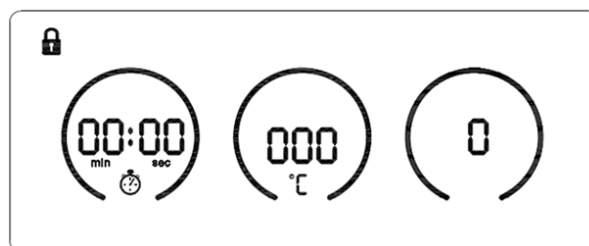
Attention à ne pas vous brûler avec la vapeur.

Menus rapides et balance

Mettez l'appareil sous tension. L'écran clignote. Appuyez une fois sur le bouton de contrôle.



L'écran s'affiche alors de cette manière :



Le Compact Cook Pro est prêt à être utilisé.

Vous pourrez modifier certains réglages des menus. Pour ce faire, avant de démarrer le programme, appuyez sur les boutons correspondants : Temps (**E**), Température (**F**) ou Vitesse (**G**) sous l'écran.

Pour le Temps, appuyez plusieurs fois pour alterner entre le réglage des minutes ou des secondes.

MENU RAPIDE : BALANCE



Ce menu vous permet de peser les aliments en les versant dans le bol **par la petite ouverture du couvercle fermé**, ou en les **posant au-dessus. MAX : 5000 g ±5g.**

Appuyez sur le bouton *Balance* pour accéder à la fonction balance. Vérifiez que le **couvercle est bien fermé et verrouillé**. Pour faire la tare : appuyez de nouveau sur le bouton *Balance*.



Techniques de pesée :

- ✓ Peser en versant dans le bol **par l'ouverture du couvercle fermé** (verrouillé),
- ✓ Peser l'aliment sur le **couvercle fermé** du robot. Aussi : y poser un bol et faire la tare si besoin,

- ✓ Peser dans le **grand panier vapeur verrouillé sur le bol**, pour les aliments volumineux (enlevez le couvercle et remplacez-le par le panier vapeur, puis faites la tare).

Pour revenir à l'écran principal, appuyez une fois sur le bouton de contrôle.

En cours de programme, de cuisson, ou de mélange, vous pouvez mettre le programme en pause et peser vos aliments. Pour cela, mettez le programme en pause en appuyant sur le bouton de contrôle, appuyez sur la touche « Balance » pour accéder à la balance, pesez vos aliments, puis appuyez sur le bouton de contrôle pour revenir à votre programme, votre cuisson ou votre mélange. Vos paramètres ont été conservés. Relancez le programme ou la préparation en appuyant une nouvelle fois sur le bouton de contrôle.

MENU RAPIDE : FONCTION SENS INVERSE



Cette fonction permet de faire fonctionner les lames ou la pale de mélange dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Cela permet notamment :

- ✓ D'utiliser la lame à 4 couteaux pour mélanger sans mixer ou abimer les aliments (la lame à 4 couteaux n'est pas tranchante lorsqu'utilisée en sens inverse).
- ✓ D'effilocheur sans mixer

La fonction sens inverse fonctionne de la vitesse 1 à la vitesse 3. Il faut activer cette fonction, puis régler la vitesse.


MENU RAPIDE : HACHER

Permet de hacher rapidement et simplement des ingrédients.



Exemple : oignons, ail, viande, persillade, etc.

- ✓ **Durée** : 10 sec (modifiable de 10 secondes à 4 minutes)
- ✓ **Vitesse** : 6 (modifiable de 1 à 12)
- ✓ **Fonction sens inverse disponible**

Installez la lame dans le bol. 

Ajoutez les ingrédients. Fermez le couvercle.

Appuyez sur le bouton Hacher (C) et appuyez sur le bouton de contrôle pour lancer le programme.

3 bips sonores indiqueront la fin du programme.


MENU RAPIDE : PULSE




Pour mixer ou broyer rapidement.

- ✓ **Durée** : 1 minute maximum
- ✓ **Vitesse** : 12

Ne fonctionne pas sur une préparation à une température supérieure à 60°C.

Ce symbole s'affichera à l'écran :  Pour mixer une préparation chaude, faites une programmation manuelle ou un menu soupe.

Installez la lame dans le bol. 

Ajoutez les ingrédients. Fermez le couvercle.

Appuyez sur le bouton Pulse (H) et **maintenez votre doigt sur le bouton Pulse aussi longtemps que nécessaire (30 secondes MAX).**

Le programme Pulse alterne **3 secondes de mixage et 1 seconde de pause** pendant 30 secondes maximum.

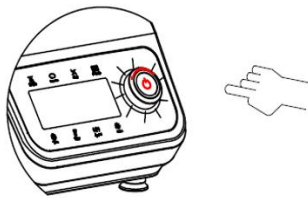
Programmes pré-enregistrés



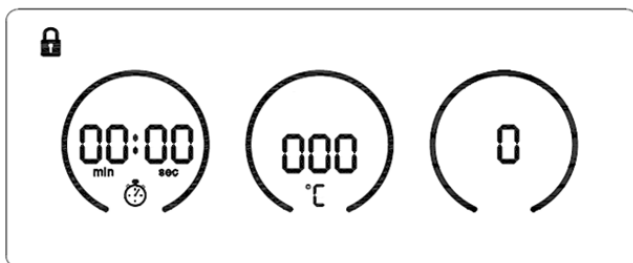
Chacun des programmes est détaillé dans les pages suivantes. Ci-après, les instructions et conseils s'appliquant à tous les programmes et à leur bonne utilisation.

Nous conseillons de préparer le Compact Cook Pro avant tout : les ingrédients à portée, le bol en place, les accessoires installés, et le couvercle à proximité.

Mettre l'appareil sous tension. L'écran clignote. Appuyez une fois sur le bouton de contrôle.

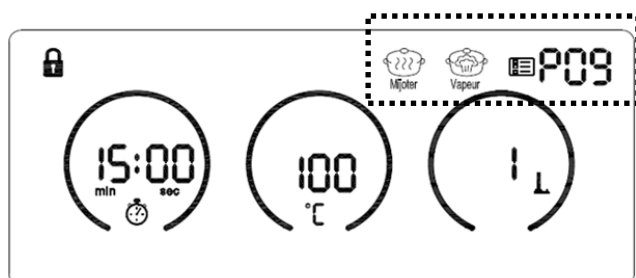


L'écran s'affiche alors de cette manière.



Appuyez sur le bouton Programmes (D) en haut à droite au-dessus de l'écran.

En tournant le bouton de contrôle, parcourez les 33 programmes disponibles : Programme Mijoter, Vapeur, puis programmes **de P01 à P31**. L'icône ou le numéro de programme présélectionné clignote alors.



Pour lancer le programme, appuyer sur le bouton de contrôle.

Ici l'exemple de P09 : l'affichage du numéro de programme est en haut à droite de l'écran.

Seront affichés à l'écran : les valeurs de la minuterie, du thermostat, la vitesse du moteur, et le ou les accessoires recommandés.

Vous pourrez modifier certains réglages. Pour ce faire, **avant de démarrer le programme**, appuyez sur les boutons correspondants : Temps (E), Température (F) ou Vitesse (G), et tournez le bouton de contrôle pour diminuer ou augmenter.

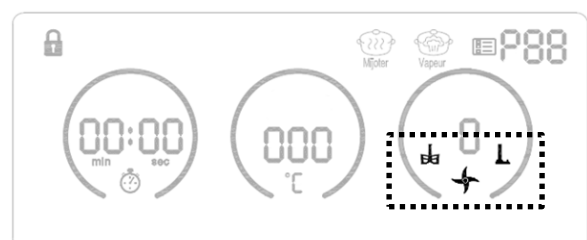
Pour le Temps, appuyez plusieurs fois pour alterner entre le réglage des minutes ou des secondes.

Les plages de valeur modifiables sont détaillées dans les pages suivantes.

Il est possible de **changer le réglage en cours de programme**. Appuyez sur le bouton de contrôle pour mettre en pause, puis procédez comme décrit ci-dessus, et enfin appuyez de nouveau sur le bouton de contrôle. Les paramètres de certains programmes ne sont pas modifiables. Reportez-vous au détail du fonctionnement des programmes ci-après.

Ajouter le bon accessoire

Lorsque vous sélectionnez un programme, **l'icône de l'ustensile préconisé** pour le programme apparaît à l'écran et clignote pour vous inviter à l'installer dans le bol.



Certaines recettes nécessitent le **changement d'un accessoire en cours de programme**. Le programme se stoppe et un bip retentit pour vous demander de changer d'accessoire. L'icône de l'accessoire requis apparaît alors sur l'écran de contrôle et clignote. Changez l'accessoire et refermez le couvercle pour que le programme reprenne son cours. S'il ne redémarre pas, appuyez sur le bouton de contrôle.

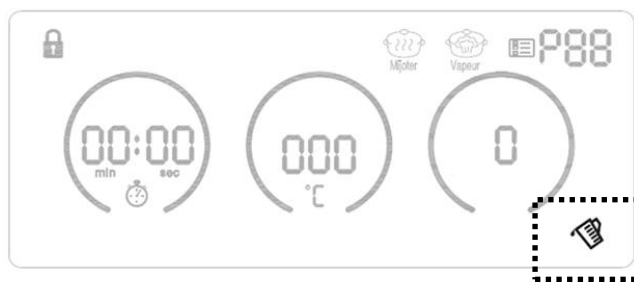
Ajout d'ingrédients et étapes intermédiaires

L'appareil émet un bip sonore pour les programmes nécessitant d'ajouter des ingrédients en cours de recette. L'icône (112) apparaît à l'écran :



Lorsque vous ouvrez le **capuchon du couvercle** pour ajouter les ingrédients, **appuyez sur le bouton de contrôle** pour lancer la phase suivante de la recette.

Lorsque vous **enlevez le couvercle** pour ajouter les ingrédients, **la phase suivante se lancera automatiquement** une fois le couvercle remis en place.



Se référer à la recette pour savoir quel(s) ingrédient(s) ajouter.

Démarrage, pause et arrêt

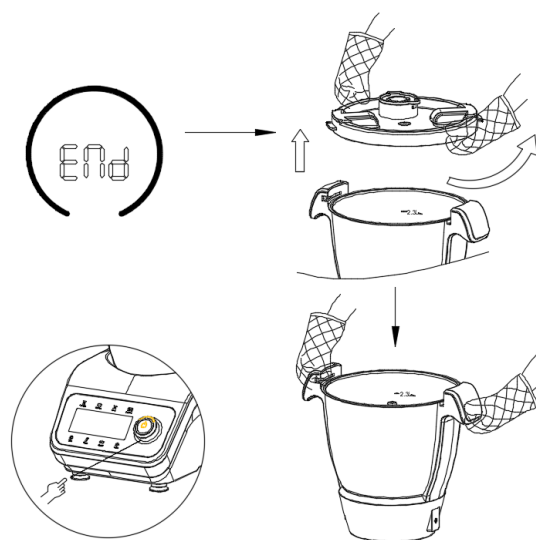
Une fois le programme choisi sélectionné, appuyez sur le bouton de contrôle pour **démarrer** le programme.

Vous pouvez mettre le programme en **pause en cours de programme** en appuyant sur le

bouton de contrôle puis reprendre le cours de votre recette en appuyant une seconde fois sur ce même bouton.

Pour **arrêter complètement le programme** lancé, maintenez une pression sur le bouton de contrôle pendant plusieurs secondes.

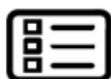
Lorsqu'un programme se termine, 3 signaux sonores sont émis (3 bips sonores). Le message « end » s'affiche également à l'écran. Mettez l'appareil hors tension avant d'ouvrir le couvercle.



Lorsque vous ouvrez le couvercle de l'appareil après une cuisson, la vapeur qui se dégage du bol pourrait vous brûler. **Protégez vos mains avec un chiffon ou des maniques lorsque vous ouvrez le couvercle après cuisson.**

Pour utiliser les différents programmes de façon optimale, se référer à une des recettes du livre de recettes utilisant cette fonction, et respecter les différentes étapes préconisées.

VII. Détails des programmes



Un magnet indiquant le numéro et le nom de chaque programme est fourni avec le produit, en première page du livre de recettes. Collez-le sur votre réfrigérateur pour avoir toujours à portée de main la correspondance des programmes.

| compact COOK PRO | |
|---------------------------------|--|
| PROGRAMMES | |
| 1 | RAPER ET TRANCHER |
| 2 | SOUPE VELOUTÉE |
| 3 | SOUPE MOULINÉE |
| 4 | RISSOLER ET SAISIR |
| 5 | SAUCE EXPRESS |
| 6 | SAUCE MIJOTÉE |
| 7 | COULIS DE TOMATE |
| 8 | BÉCHAMEL |
| 9 | PÂTES |
| 10 | RIZ |
| 11 | RISOTTO |
| 12 | PURÉE LISSE |
| 13 | ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE |
| 14 | BOUILLIR |
| 15 | CONFITURE ET COMPOTE |
| 16 | CRÈME DESSERT |
| 17 | CRÈME ANGLAISE ET PÂTISSÈRE |
| 18 | FONDRE |
| 19 | ÎLE FLOTTANTE |
| 20 | ÉMULSIONNER |
| 21 | SORBET |
| 22 | YAOURT |
| 23 | PÂTE A PAIN ET PIZZA |
| 24 | PÂTES A TARTE |
| 25 | PÂTE A CRÊPES PANCAKES GAUFRES ET BEIGNETS |
| 26 | PÂTE A CHOUX |
| 27 | PÂTE D'AMANDE |
| 28 | JUS SMOOTHIE ET MILKSHAKE |
| 29 | MAINTIEN AU CHAUD ET RÉCHAUFFER |
| 30 | AUTONETTOYAGE |
| 31 | MÉLANGE LENT |



Pour les programmes concernés, un signal sonore est émis à chaque étape lorsqu'il est nécessaire d'ajouter des ingrédients en cours de recette. Veuillez-vous référer au livre de recettes.

Pour utiliser les programmes pré-enregistrés, référez-vous au livre de recettes pour des recettes 100% réussies. Notamment pour les recettes : soupe veloutée, moulinée, sauce express, sauce mijotée, coulis de tomate, béchamel, pâtes, risotto, purée lisse, écrasé de pommes de terre, crème dessert, île flottante, émulsionner, yaourt, pâte à choux, et pâte d'amande.

HACHER (Touche panel)



10 sec (de 10 sec à 4 min)



Pas de chauffe



Vitesse 6 (de V1 à V12)

Accessoires :



Fonction sens
inverse disponible



Recettes de référence :

Houmous P11


Rillettes de Thon P12

Palmiers feuilletés à la tapenade P14

Poulet basquaise P31

Permet de hacher rapidement et simplement des ingrédients.

Déroulé du programme :

Installez la lame  dans le bol, ajoutez les ingrédients.

Appuyez sur le bouton Hacher (C) et appuyez sur le bouton de contrôle pour lancer le programme.

PULSE (Touche panel)



1 min



Pas de chauffe



Vitesse 12

Accessoires :



Recettes de référence :


Brownie noix de pécan P77

Sorbet citron vert P91


Pour mixer ou broyer rapidement.

Déroulé du programme :

Ne fonctionne pas sur une préparation à une température supérieure à 60°C.

Ce symbole s'affichera à l'écran. 

Pour mixer une préparation chaude, faites une programmation manuelle. **Vérifiez que le capuchon du couvercle est bien fermé et verrouillé.** Placez le panier de cuisson (7) à l'envers sur le couvercle de cuisson pour prévenir toute ouverture ou projection inopinée pendant le mixage. **Si le capuchon du couvercle est endommagé ou ne se verrouille plus sur le couvercle (s'il est lâche), contactez le SAV pour obtenir un couvercle de remplacement.**

Installez la lame dans le bol.  Ajoutez les ingrédients.


Appuyez sur le bouton Pulse (H) et maintenez votre doigt sur le bouton Pulse aussi longtemps que nécessaire (30 secondes MAX).


Le programme Pulse alterne 3 secondes de mixage et 1 seconde de pause pendant 30 secondes maximum.


3 bips sonores indiquent la fin du programme.

Le temps de mixage et la vitesse de mixage sont ajustables sur ce programme, en appuyant sur « Temps », et « Vitesse » et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de contrôle

MIJOTER (Icône dans « Programmes »)

 60 min (de 10 min à 90 min)

 100°C (de 60 à 100°C)

 Vitesse 1 (de V1 à V3)

Accessoires :



Fonction sens
inverse disponible



Recettes de référence :

Fondue de poireaux P52

Soupe mijotée de légumes oubliés P19

Soupe Tom Kha Kai P26

Pour simplement faire cuire ou mijoter une préparation liquide ou en sauce.

Déroulé du programme :


Installez la pale  dans le bol, ajoutez les ingrédients.


Sélectionnez la fonction **mijoter** en appuyant sur Programme (D), puis en utilisant le bouton de contrôle. L'icône mijoter se met à clignoter. Appuyez sur le bouton de contrôle pour lancer le programme.

3 bips sonores indiquent la fin du programme.

Le temps de cuisson, la température de cuisson et la vitesse de mélange sont ajustables sur ce programme, en appuyant sur « Temps », « Température » et « Vitesse » et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de contrôle.

VAPEUR (Icône dans « Programmes »)

 20 min (de 1 min à 60 min)

 120°C (de 100 à 120°C)

 Vitesse 0

Accessoires :



Recettes de référence :
Navarin d'agneau rapide P35
Filet de flétan aux asperges P41
Raviolis de crevettes P13

Permet de réaliser facilement une cuisson vapeur.

Astuce pour réussir vos cuissons : ne chargez pas trop l'étagé du bas du grand panier. Cela freinerait trop la bonne circulation et la bonne répartition de la vapeur. Cela augmente le temps de cuisson.

Déroulé du programme :

Ajoutez de l'eau dans le bol : 0.6L minimum.

Si vous utilisez le **panier de cuisson (7)** : ajoutez de l'eau dans le bol : 0.6L minimum, insérez le **panier de cuisson (7)** dans le bol. Fermez avec le **couvercle de cuisson (2)**. Appuyez sur le bouton des programmes (**D**) et sélectionnez le programme vapeur à l'aide du bouton de contrôle. L'icône vapeur se met à clignoter. Appuyez sur le bouton de contrôle pour lancer le programme. Le décompte de la minuterie commence lorsque la température de l'eau atteint 95°C (cela vous sera indiqué par un bip sonore). 3 bips sonores indiqueront la fin du programme. **Selon les aliments à cuire, il peut être nécessaire de laisser le capuchon du couvercle ouvert pour éviter les débordements.**

Si vous utilisez le **grand panier vapeur** (accessoire en option) : ajoutez de l'eau dans le bol : 0.6L minimum. Fermez avec le

couvercle de cuisson (2) juste le temps de faire chauffer l'eau. Appuyez sur le bouton des programmes (**D**) et sélectionnez le programme vapeur à l'aide du bouton de contrôle. Appuyez sur ce même bouton pour lancer le programme. Le décompte de la minuterie commence lorsque la température de l'eau atteint 95°C.

Au moment où le décompte s'enclenche, vous entendrez un **bip sonore**.

Retirez alors le **couvercle de cuisson** et installez le **grand panier vapeur** sur le bol, avec les ingrédients.

3 bips sonores indiqueront la fin du programme.

Le temps de cuisson et la température de cuisson sont ajustables sur ce programme, en appuyant sur « Temps », « Température » et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de contrôle.

Si vous devez prolonger la cuisson, pensez bien à ajouter de l'eau dans le bol jusqu'au niveau minimum de 0,6L.

Surveillez les cuissons de filets de poissons blancs qui en dégageant une mousse à la cuisson peuvent parfois entraîner des débordements. Si c'est le cas, baisser la température à 100°C.

01 – RÂPER ET TRANCHER



30 sec (de 10 sec à 1 min)



Pas de chauffe



Vitesse 5 (de V4 à V7)

Accessoires :



Recettes de référence :

Coleslaw au crabe P17

Soupe moulinée aux

légumes verts P18

Déroulé du programme :

Ce programme s'utilise avec les accessoires pour râper/trancher (en option).

Installez les accessoires pour râper/trancher (20, 21, 22, 23, 24) dans le bol, ajoutez les ingrédients et lancez le programme.




3 bips sonores indiquent la fin du programme.

Si tous les aliments ont été râpés ou tranchés avant la fin du programme, pensez bien à

faire un appui long sur le bouton de contrôle pour annuler le programme (et non à simplement mettre le programme en pause). Si le programme n'est pas convenablement annulé, il redémarrera à nouveau dès la fermeture du couvercle.




La durée du programme et la vitesse de mélange sont ajustables sur ce programme, en appuyant sur « Temps » et « Vitesse » et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de contrôle.

02 – SOUPE VELOUTÉE

PHASE 1
 15 min (de 1 à 50 min)
 120°C
 Vitesse 1

Accessoire :



PHASE 2
 15 sec
 Pas de chauffe
 Vitesse 6




Accessoire :



PHASE 3
 15 min (de 1 à 50 min)
 120°C
 Vitesse 1

Accessoire :



PHASE 4
 1 min
 Pas de chauffe
 Vitesse 10

Accessoire :



Recettes de référence :


Soupe moulinée aux légumes verts P18
Soupe veloutée potimarron carottes P19



Attention au cours de ce programme, l'appareil mixe à haute vitesse des liquides très chauds. Avant de lancer le programme, veillez à bien avoir fermé et verrouillé le capuchon du couvercle et ne l'ouvrez jamais au cours de la cuisson même pour ajouter un ingrédient. Placez le panier de cuisson (7) à l'envers sur le couvercle de cuisson pour prévenir toute ouverture ou projection inopinée pendant le mixage. Attendez les 3 bip sonores et la fin du programme pour manipuler le capuchon du couvercle. Si le capuchon du couvercle est endommagé ou ne se verrouille plus sur le couvercle (s'il est lâche), contactez le SAV pour obtenir un couvercle/capuchon de remplacement.

Déroulé du programme :




Coupez les ingrédients et les légumes en petits morceaux (1cm environ pour une cuisson optimale), ou utilisez les accessoires pour râper/trancher (en option) pour trancher les légumes directement dans le bol.

Installez la lame  dans le bol, ajoutez les ingrédients et lancez le programme.

3 bips sonores indiquent la fin du programme.




L'appareil passe automatiquement d'une phase à l'autre sans stop ni bip sonore. Le temps de cuisson des phases 1 et 3 de ce programme est ajustable en appuyant sur « Temps », et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de contrôle.

03 – SOUPE MOULINÉE

PHASE 1
 15 min (de 1 à 50 min)
 120°C
 Vitesse 1

Accessoire :



PHASE 2
 15 sec
 Pas de chauffe
 Vitesse 6

Accessoire :






Recettes de référence :
Soupe moulinée aux légumes verts P18

PHASE 3
 15 min (de 1 à 50 min)
 120°C
 Vitesse 1

Accessoire :



PHASE 4
 30 sec
 Pas de chauffe
 Vitesse 6


Accessoire :



Attention au cours de ce programme, l'appareil mixe à haute vitesse des liquides très chauds. Avant de lancer le programme, veillez à bien avoir fermé et verrouillé le capuchon du couvercle et ne l'ouvrez jamais au cours de la cuisson même pour ajouter un ingrédient. Placez le panier de cuisson (7) à l'envers sur le couvercle de cuisson pour prévenir toute ouverture ou projection inopinée pendant le mixage. Attendez les 3 bip sonores et la fin du programme pour manipuler le capuchon du couvercle. Si le capuchon du couvercle est endommagé ou ne se verrouille plus sur le couvercle (s'il est lâche), contactez le SAV pour obtenir un couvercle/capuchon de remplacement.

Déroulé du programme :

Coupez les ingrédients et les légumes en petits morceaux (1cm environ pour une cuisson optimale), ou utilisez les accessoires pour râper/trancher (en option) pour trancher les légumes directement dans le bol.


Installez la lame  dans le bol, ajoutez les ingrédients et lancer le programme.


3 bips sonores indiquent la fin du programme.


L'appareil passe automatiquement d'une phase à l'autre sans stop ni bip sonore.

Le temps de cuisson des phases 1 et 3 de ce programme est ajustable en appuyant sur « Temps », et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de contrôle.

04 – RISSOLER ET SAISIR

 5 min (de 1 min à 20 min)

 90°C (de 90°C à 120°C)

 Vitesse 1 (de V1 à V3)

Accessoire :



Fonction sens
inverse disponible




Recettes de référence :

Chili con carne P32

Navarin d'agneau P35

Blanquette de veau P36

Déroulé du programme :

Installez la pale  dans le bol, ajoutez les ingrédients et lancez le programme.

3 bips sonores indiquent la fin du programme.

Le temps de cuisson, la température de cuisson et la vitesse de mélange sont ajustables sur ce programme, en appuyant sur « Temps », « Température » et « Vitesse » et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de contrôle.

Modifiez la température de rissolage selon l'ingrédient :

Oignon, ail, viandes, matière grasse : utilisez le programme par défaut.

Légumes, matière grasse : (poivrons, courgettes, poireaux, et autres légumes qui rendent de l'eau) : augmentez la température du programme à 100°C voire 110°C ou 120°C selon la quantité de légumes, en appuyant sur « Température » et en réglant la température à l'aide du bouton de contrôle. Lancez le programme en appuyant sur le bouton de contrôle.


Utilisez toujours la pale de mélange pour rissoler, pour minimiser l'accroche au fond du bol.


Pour faire rissoler, utilisez toujours de la matière grasse (huile d'olive, huile de tournesol, beurre, etc.).


Selon les ingrédients que vous rissolez, il peut être nécessaire de laisser le capuchon du couvercle ouvert pour permettre à la vapeur de s'échapper et ainsi mieux saisir.

Pour saisir une viande comme dans une poêle ou cocotte, utilisez ce programme sans installer d'accessoire dans le bol. Laissez saisir une minute ou davantage la viande avec de la matière grasse, puis ouvrez le couvercle, retournez les aliments, et faites saisir sur l'autre face.

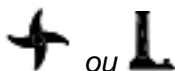
05 – SAUCE EXPRESS

 15 min (de 2 min à 30 min)

 90°C (de 60°C à 100°C)

 Vitesse 1 (de V1 à V3)

Accessoire :





Recettes de référence :

Sauce hollandaise P58

Sauce béarnaise P59

Déroulé du programme :

Installez la lame  ou la pale  dans le bol, ajoutez les ingrédients et lancez le programme.

3 bips sonores indiquent la fin du programme.











Le temps de cuisson, la température de cuisson et la vitesse de mélange sont ajustables sur ce programme, en appuyant

sur « Temps », « Température » et « Vitesse » et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de contrôle.


Chaque sauce nécessite un temps de cuisson et une température spécifique, à ajuster à partir de ce programme.

Référez-vous à la catégorie « sauces » du livre de recette du Compact Cook Pro.


06 – SAUCE MIJOTÉE

| | | | |
|---------|---|---|--|
| PHASE 1 |  5 min (30 sec à 10 min) | Accessoire :  | Recettes de référence : Sauce bolognaise P60 Poulet basquaise P31 Aubergines farcies au thon P39 |
| |  90°C (de 90 à 120°C) | Fonction sens inverse disponible  | |
| |  Vitesse 1 (de V1 à V3) | | |
| PHASE 2 |  45 min (de 10 à 60 min) | Accessoire :  | |
| |  100°C (de 90 à 110°C) | Fonction sens inverse disponible  | |
| |  Vitesse 1 (de V1 à V3) | | |

Déroulé du programme :

Installez la pale  dans le bol, ajoutez les ingrédients et lancez le programme.

La **phase 1** est une phase de rissolage des oignons et des légumes, voire de la viande, avec de la matière grasse. Cette phase de rissolage est la base de toutes les sauces mijotées. Vous pouvez modifier la température de cette phase selon l'aliment que vous rissolez (mêmes recommandations que pour le programme 4. Rissoler).

















Après le **bip sonore** indiquant la fin de la 1^{ère} phase, ajoutez les ingrédients  selon la recette (vin, eau, sauce tomate, tomates émondées, etc).

La **phase 2** est une phase de mijotage de la sauce. Vous pouvez adapter la durée à votre recette.

3 bips sonores indiquent la fin du programme.

Le temps de cuisson, la température de cuisson et la vitesse de mélange sont ajustables sur les 2 phases de ce programme, en appuyant sur « Temps », « Température » et « Vitesse » et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de contrôle.

07 – COULIS DE TOMATE


| | | |
|---------|---|--|
| PHASE 1 |  10 sec | Accessoire :  |
| |  Pas de chauffe | |
| |  Vitesse 6 | |
| PHASE 2 |  6 min | Accessoire :  |
| |  90°C | |
| |  Vitesse 1 | |
| PHASE 3 |  30 min (de 10 à 50 min) | Accessoire :  |
| |  100°C | |
| |  Vitesse 1 | |
| PHASE 4 |  30 sec | Accessoire :  |
| |  Pas de chauffe | |
| |  Vitesse 6 | |

Recettes de référence :
Coulis de Tomate P58
Pizza reine P46




Attention au cours de ce programme, l'appareil mixe à haute vitesse des liquides très chauds. Avant de lancer le programme, veillez à bien avoir fermé et verrouillé le capuchon du couvercle et ne l'ouvrez jamais au cours de la cuisson même pour ajouter un ingrédient. Placez le panier de cuisson (7) à l'envers sur le couvercle de cuisson pour prévenir toute ouverture ou projection inopinée pendant le mixage. Attendez les 3 bip sonores et la fin du programme pour manipuler le capuchon du couvercle. Si le capuchon du couvercle est endommagé ou ne se verrouille plus sur le couvercle (s'il est lâche), contactez le SAV pour obtenir un couvercle de remplacement.


Déroulé du programme :

Installez la lame  dans le bol, ajoutez les ingrédients et lancez le programme.

La **phase 1** est une phase de mixage des oignons et de l'ail.

Après le **bip sonore** indiquant la fin de la 1^{ère} phase, ajoutez les ingrédients  (matières grasses pour permettre le rissolage : huile d'olive).

La **phase 2** est une phase de rissolage des oignons et de l'ail avec l'huile d'olive.


Après le bip **sonore** indiquant la fin de la 2^{ème} phase, ajoutez les ingrédients  (tomates fraîches ou concassées, herbes).


La **phase 3** est une phase de mijotage de la sauce.


Si besoin, la durée de cette phase de mijotage peut être modifiée de 10 à 50 minutes. Pour ce faire, appuyez sur « Temps », et ajuster le paramètre à l'aide du bouton de contrôle.

L'appareil passe automatiquement **de la phase 3 à la phase 4 sans stop ni bip sonore**. La **phase 4** est une phase de mixage pour l'obtention d'un coulis bien lisse. 3 bips sonores indiquent la fin du programme.

08 – BÉCHAMEL

 12 min (de 10 min à 20 min)

 80°C (de 70°C à 90°C)


 Vitesse 3 (de V1 à V3)

Accessoire :



Recettes de référence :
Béchamel P56

Déroulé du programme :


Installez la pale  dans le bol, ajoutez les ingrédients et lancez le programme.


3 bips sonores indiquent la fin du programme.

Le temps de cuisson, la température de cuisson et la vitesse de mélange sont ajustables sur ce programme, en appuyant sur « Temps », « Température » et « Vitesse » et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de contrôle.

09 – PÂTES

PHASE 1

 15 min (de 5 à 20 min)

 100°C (de 90 à 120°C)

 AUTO

Accessoire :





Fonction sens
inverse disponible



Recettes de référence :
Pâtes aux légumes
(One Pot Pasta) P45

PHASE 2

 10 min (de 5 à 20 min)

 100°C (de 90 à 120°C)

 AUTO

Accessoire :




Fonction sens
inverse disponible



Déroulé du programme :

Ce programme est conçu pour la cuisson des pâtes directement dans leur sauce, et non dans l'eau bouillante (façon *one pot pasta*). Au cours de ce programme, la pale tourne lentement et par intermittence pour ne pas abîmer les pâtes.

Installez la pale  dans le bol, ajoutez tous les ingrédients et les pâtes et lancez le programme. **Laissez le capuchon du couvercle ouvert.**

La **phase 1** est une première phase de cuisson des pâtes.

Après le **bip sonore** indiquant la fin de la 1^{ère} phase, **mélangez les ingrédients avec la spatule** et si besoin ajoutez des ingrédients. **Fermez le capuchon du couvercle.**


La **phase 2** est une seconde phase de cuisson.


3 bips sonores indiquent la fin du programme.


Le temps de cuisson et la température de cuisson sont ajustables sur chaque phase, en appuyant sur « Temps » et « Température » et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de contrôle.

10 – RIZ

PHASE 1

 14 min

 120°C (de 90 à 120°C)

 Vitesse 0

Accessoire :



Recettes de référence :
Riz blanc P55

PHASE 2

 11 min

 100°C (de 90 à 120°C)

 Vitesse 0

Accessoire :



Déroulé du programme :

Le programme est conçu pour cuire 250g de riz. Si vous cuisez moins de riz, réduisez la durée de la minuterie avant de lancer le programme. La durée est ajustable avant de lancer le programme, de 15 à 64min.

Pour **250g de riz** : lancez le programme 10 RIZ sans modification.


Pour **200g de riz** : modifiez la durée du programme sur 20 minutes et lancez le programme. Contrôlez en cours de cuisson.

Pour **100g de riz** : modifiez la durée du programme sur 17 minutes et lancez le programme.

Contrôlez en cours de cuisson.

Attention une fois le programme lancé, la durée du programme ne sera plus ajustable.

Mettez 1.25L d'eau dans le bol du Compact Cook Pro.

Mettez le riz dans le panier de cuisson  (maximum 250g car le riz gonfle à la cuisson) et rincez le riz directement dans le panier de cuisson.

Installez le panier de cuisson dans le bol.

Avant de lancer le programme, ajustez la durée du programme à la quantité de riz à cuire.

Pour régler la durée du programme, sélectionnez le programme, appuyez sur la touche « Temps » deux fois et ajustez la durée à l'aide du bouton de contrôle.
















Laissez le **capuchon du couvercle fermé** pendant tout le programme.

La température de cuisson est ajustable sur chaque phase, en appuyant sur « Température » et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de contrôle. 3 bips sonores indiquent la fin du programme.

Vous pouvez utiliser ce programme pour cuire d'autres céréales (quinoa, millet). Selon la céréale, il sera nécessaire d'adapter le temps de cuisson.


Pour 250g de quinoa : lancez le programme 10 RIZ sans modification. Puis, versez le quinoa dans le bol avec l'eau de cuisson et laissez reposer pendant 10 minutes environ, couvercle fermé, pour finir la cuisson.

11 – RISOTTO

| | | |
|---------|---|---|
| PHASE 1 |  3 min 30 (de 1 à 5 min) | Accessoire :  |
| |  90°C (de 90 à 120°C) | Fonction sens inverse disponible  |
| |  Vitesse 1 (de V1 à V2) | |
| PHASE 2 |  3 min (de 1 à 5 min) | Accessoires :  |
| |  120°C (de 90 à 120°C) | Fonction sens inverse disponible  |
| |  Vitesse 1 (de V1 à V2) | |
| PHASE 3 |  20 min (de 15 à 25 min) | Accessoires :  |
| |  100°C (de 90 à 120°C) | Fonction sens inverse disponible  |
| |  Vitesse 1 (de V1 à V2) | |



Recettes de référence :
Risotto aux champignons et courgettes P43.
Risotto aux crevettes et asperges vertes P44.

Déroulé du programme :

Installez la pale  dans le bol, ajoutez les ingrédients et lancez le programme.


La **phase 1** du programme est une phase de rissolage des oignons, légumes, viandes qui peuvent entrer dans la composition du risotto, dans une matière grasse (beurre ou huile).

Au **bip sonore** indiquant la fin de la 1^{ère} phase :

- Installer le fouet 
- Ajouter les ingrédients 
(le riz **spécial risotto** et **200ml de liquide minimum**: en général 100ml de vin blanc et 100ml de bouillon)

La **phase 2** est une phase de rissolage du riz. Si vous n'avez utilisé qu'un oignon ou une échalote en phase 1, il peut être nécessaire de baisser la température de la phase 2 à

100°C au lieu de 120°C pour éviter que le fond n'accroche.

Au **bip sonore** indiquant la fin de la 2^{ème} phase, ajouter les ingrédients  (450g d'eau, cube de bouillon).














La **phase 3** est une phase de cuisson du risotto. **Selon les riz, le temps de cuisson idéal peut varier. Contrôlez la cuisson de votre riz 5 min avant la fin du programme et si besoin stoppez-là à ce moment-là.**

3 bips sonores indiquent la fin du programme.

Le temps de cuisson, la température de cuisson et la vitesse de mélange sont ajustables sur chaque phase, en appuyant sur « Temps », « Température », et « Vitesse » et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de contrôle.


Utilisez ce programme de la même façon avec d'autres céréales que le riz : avec du blé, du quinoa, du millet.

12 – PURÉE LISSE

| | | | |
|---------|---|---|--|
| PHASE 1 |  18 min (de 10 à 25 min) | Accessoire :  | Recettes de référence : <i>Purée lisse 53</i> |
| |  100°C | | |
| |  Vitesse 1 | | |
| PHASE 2 |  10 min (de 5 à 30 min) | Accessoires :  | Recettes de référence : <i>Purée lisse 53</i> |
| |  95°C | | |
| |  Vitesse 1 | | |
| PHASE 3 |  20 sec | Accessoires :  ou  | Recettes de référence : <i>Purée lisse 53</i> |
| |  Pas de chauffe | | |
| |  Vitesse 4 | | |

Déroulé du programme :


Pour ce programme, utilisez des pommes de terre spécial purée (chair farineuse). Coupez les pommes de terre en petits morceaux de 1cm (voir recette).

Installez la pale  dans le bol, ajoutez les ingrédients (lait, eau, sel, beurre) et les pommes de terre et lancez le programme.

Laissez le capuchon du couvercle ouvert.


Après le 1^{er} bip sonore, mélangez les pommes de terre et raclez le fond du bol avec la spatule.

Refermez le couvercle pour relancer le programme, et **fermez le capuchon du couvercle.**

Après le 2^{ème} bip sonore, installez  la lame. Refermez le couvercle.













3 bips sonores indiquent la fin du programme.

Le temps de cuisson est ajustable sur les 2 premières phases, en appuyant sur « Temps », « Température », et « Vitesse » et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de contrôle.

Pour une purée extra lisse qui plait aux enfants, utilisez la lame à 4 couteaux  à la place du fouet.


Le programme est conçu pour cuire 800g de pommes de terre (avant épluchage) dans 250ml de lait et 100ml d'eau. Si vous variez les quantités, le temps de cuisson devra être adapté.

13 – ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE



| | | | |
|---------|--|--|--|
| PHASE 1 |  30 min (de 1 à 50 min) | Accessoire :  | |
| |  120°C (de 100 à 120°C) | | |
| |  Vitesse 0 | | |
| PHASE 2 |  15 sec | Accessoires :  | Recettes de référence : <i>Ecrasé de pommes de terre P54.</i> |
| |  Pas de chauffe | | |
| |  Vitesse 3 | | |
| PHASE 3 |  15 sec | Accessoires :  | |
| |  Pas de chauffe | | |
| |  Vitesse 3 | | |

Déroulé du programme :

Pour ce programme, utilisez des pommes de terre spécial purée (chair farineuse). Coupez les pommes de terre en petits morceaux de 1cm (voir recette).

Mettez 600mL d'eau dans le bol (limite vapeur), installez dans le bol le panier de cuisson  rempli des pommes de terre et lancez le programme. **Laissez le capuchon du couvercle ouvert. Fermez-le pendant les phases de mixage à la fin du programme.**

1 minute avant la fin de la 1^{ère} phase, contrôlez la cuisson de vos pommes de terre. Le temps de cuisson peut en effet varier d'une variété de pommes de terre à l'autre. Si besoin, prolongez la cuisson en appuyant sur « Temps » et en augmentant la durée à l'aide du bouton de contrôle.

Après le 1^{er} bip sonore, retirez le panier de cuisson du bol, videz l'eau du bol, mettez le fouet  en place et reversez les pommes de terre dans le bol .


Après le 2^{ème} bip sonore, raclez les parois du bol pour ramener les pommes de terre vers le centre. Refermez le couvercle pour relancer le programme.


3 bips sonores indiquent la fin du programme.

Vous pouvez cuire jusqu'à 800g de pommes de terre (avant épluchage) dans le panier de cuisson.

Le temps de cuisson et la température de cuisson de la 1^{ère} phrase sont ajustables, en appuyant sur « Temps » et « Température » et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de contrôle. Selon la quantité de pommes de terre utilisé, le temps de cuisson pourra être ajusté.

14 – BOUILLIR

 30 min (de 5 min à 90 min)

 120°C (de 90°C à 120°C)

 Vitesse 1


Accessoire :



Recettes de référence :

Soupe Tom Kha Kai P20
Farfalles à la Bolognaise P42

Déroulé du programme :

Installez la pale  dans le bol, ou aucun accessoire selon les recettes. Ajoutez les ingrédients et l'eau et lancez le programme. **Laissez le capuchon du couvercle ouvert.**


Pour la cuisson de pâtes : lancez le programme bouillir, et une fois l'ébullition atteinte, ajoutez les pâtes, modifiez la durée du programme au temps de cuisson indiqué

sur l'emballage des pâtes, et baissez la température du programme à 100°C. **Ouvrez le capuchon du couvercle pour éviter les débordements.**


3 bips sonores indiquent la fin du programme.

Le temps de cuisson et la température de cuisson sont ajustables en appuyant sur « Temps » et « Température » et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de contrôle.

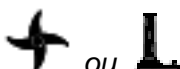
15 – CONFITURE ET COMPOTE

 20 min (de 10 min à 60 min)

 90°C (de 80°C à 100°C)

 Vitesse 1 (de V1 à V3)



Accessoire :



Recettes de référence :

Confiture de fraise P78
Compote poires pommes P79


Déroulé du programme :

Installez la lame  ou la pale  dans le bol, ajoutez les ingrédients et lancez le programme.


3 bips sonores indiquent la fin du programme.

Le temps de cuisson, la température de cuisson et la vitesse de mélange sont


ajustables sur ce programme, en appuyant sur « Temps », « Température » et « Vitesse » et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de contrôle.

Pour une texture parfaite lisse, utilisez la lame à 4 couteaux  et mixez en fin de cuisson.

16 – CRÈME DESSERT

 10 min (de 1 min à 30 min)

 90°C (de 70°C à 100°C)

 Vitesse 3 (de V1 à V3)

Accessoire :




Recettes de référence :

Crème vanille P92

Petits pots de crème chocolat P90


Déroulé du programme :


Installez la pale  dans le bol, ajoutez les ingrédients et lancez le programme.
3 bips sonores indiquent la fin du programme.


Le temps de cuisson, la température de cuisson et la vitesse de mélange sont ajustables sur ce programme, en appuyant sur « Temps », « Température » et « Vitesse » et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de contrôle.

17 – CRÈME ANGLAISE ET PÂTISSIÈRE

PHASE 1

 10 min (de 5 à 20 min)

 80°C (de 80 à 90°C)

 Vitesse 2 (de V2 à V3)

Accessoire :





Recettes de référence :


Crème anglaise P73

Crème pâtissière P73

PHASE 2

 2 min (de 2 à 20 min)


 85°C (de 80 à 90°C)

 Vitesse 2 (de V2 à V3)

Accessoire :





Déroulé du programme :


Installez la pale  dans le bol, ajoutez les ingrédients et lancez le programme.
3 bips sonores indiquent la fin du programme.

Le temps de cuisson, la température de cuisson et la vitesse de mélange sont ajustables sur ce programme, en appuyant sur « Temps », « Température » et « Vitesse » et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de contrôle.

18 – FONDRE

 5 min (de 2 min à 15 min)

 50°C (de 37°C à 60°C)

 Vitesse 1 (de V1 à V3)

Accessoire :



Fonction sens
inverse disponible



Recettes de référence :


Mousse au chocolat P95

Pâte à tartiner chocolat noisettes

P79

Crumble aux fruits rouges P80

Déroulé du programme :


Installez la pale  dans le bol, ajoutez les ingrédients et lancez le programme.


3 bips sonores indiquent la fin du programme.

Le temps de cuisson, la température de cuisson et la vitesse de mélange sont ajustables sur ce programme, en appuyant sur « Temps », « Température » et « Vitesse » et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de contrôle.

19 – ÎLE FLOTTANTE

PHASE 1

 6 min 30

 Pas de chauffe

 Vitesse 4

Accessoire :





Recettes de référence :

Iles flottantes P87

Mousse au chocolat P95

PHASE 2

 3 min

 70°C

 Vitesse 4

Accessoire :



Déroulé du programme :


Ce programme est conçu pour battre les blancs d'œufs en neige (phase 1) puis les cuire dans le bol (phase 2) pour préparer des îles flottantes.


Installez le fouet  dans le bol, ajoutez les blancs d'œufs en neige et lancez le programme.


3 bips sonores indiquent la fin du programme.

Les paramètres de ce programme ne sont pas modifiables.

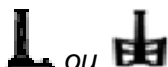
20 – ÉMULSIONNER

 3 min (de 30 sec à 10 min)

 0°C (0°C ou 37°C)

 Vitesse 4 (de V1 à V4)



Accessoire :



Recettes de référence :

Mayonnaise P61
Soufflé au fromage express P15

Déroulé du programme :

Installez la pale  ou le fouet  dans le bol, ajoutez les ingrédients et lancez le programme.














3 bips sonores indiquent la fin du programme.

La durée du programme, la température de cuisson et la vitesse de mélange sont

ajustables sur ce programme, en appuyant sur « Temps », « Température » et « Vitesse » et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de contrôle.


La température du programme est par défaut de 0°C mais peut être modifiée à 37°C : cela peut être très utile en pâtisserie notamment pour la préparation des meringues.

21 – SORBET

| | | | |
|---------|--|--|---|
| PHASE 1 |  1 min 30 (de 1 à 4 min) | Accessoire :  | |
| |  Pas de chauffe | | |
| |  Vitesse 5 | | |
| PHASE 2 |  30 sec (de 20 sec à 2 min) | Accessoire :  | Recettes de référence : Sorbet Manguue Ananas P97 Vacherin des îles P98 |
| |  Pas de chauffe | | |
| |  Vitesse 6 | | |
| PHASE 3 |  1 min | Accessoire :  ou  | |
| |  Pas de chauffe | | |
| |  Vitesse 4 | | |

Déroulé du programme :


Ce programme est conçu pour réaliser des glaces et sorbets à partir de morceaux de fruits congelés. Sortez les morceaux de fruits du congélateur 10 minutes avant de préparer le sorbet pour qu'ils aient le temps de ramollir un peu.


Installez la lame  dans le bol, ajoutez les ingrédients (fruits congelés, sucre) et lancez le programme.

La **phase 1** est une phase de mixage des fruits en sorbet.

Au **1^{er} premier bip sonore** indiquant fin de la 1^{ère} phase, raclez les parois du bol avec la spatule pour ramener les morceaux de fruits vers le centre. Fermez le couvercle pour relancer le programme.

La **phase 2** est une phase de mixage des fruits en sorbet à une vitesse plus élevée.

Au **2^{ème} bip sonore** indiquant la fin de la phase 2, retirez la lame à 4 couteaux et installez le fouet . Raclez de nouveau les parois du bol avec la spatule pour ramener les fruits vers le fouet.

Ajoutez un blanc d'œuf (facultatif)  et refermez le couvercle.

Cette phase 3 est une phase d'émulsion du blanc d'œuf dans le sorbet. L'œuf rendra la glace plus aérée.


3 bips sonores indiquent la fin du programme.

La durée de mixage est ajustable sur la phase 1 et 2 de ce programme, en appuyant sur « Temps » et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de contrôle. En effet selon les fruits, il peut être nécessaire de mixer plus ou moins longtemps.

22 – YAOURT

| | | | |
|---------|--|---|---|
| PHASE 1 |  10 sec | Accessoire :  | Recettes de référence : <i>Yaourt au lait entier P96</i> |
| |  Pas de chauffe | | |
| |  Vitesse 6 | | |
| PHASE 2 |  4 min | Accessoire :  | |
| |  37°C | | |
| |  Vitesse 1 | | |

Déroulé du programme :

Installez la lame  dans le bol, ajoutez les ingrédients (lait, yaourt, eau) et lancez le programme.

La **phase 1** est une phase de mélange de la base du yaourt.

Au premier bip indiquant la fin de la 1^{ère} phase, ajoutez les ingrédients (la présure)



La phase 2 est une phase de cuisson de la base du yaourt avec la présure.


3 bips sonores indiquent la fin du programme.

Les paramètres de ce programme ne sont pas modifiables.


23 – PÂTE À PAIN ET PIZZA

| | | | |
|---------|--|---|---|
| PHASE 1 |  3 min | Accessoire :  | Recettes de référence : <i>Pâte à pizza P66</i> <i>Pain de campagne P67</i> <i>Pain Express P68</i> <i>Pain baguette P68</i> <i>Brioche tressée P72</i> <i>Brioche à la crème fraîche P71</i> |
| |  37°C | | |
| |  Vitesse 2 | | |
| PHASE 2 |  3 min | Accessoire :  | |
| |  Pas de chauffe | | |
| |  Vitesse 2 | | |

Déroulé du programme :

Installez la lame  dans le bol, ajoutez le liquide (eau et/ou lait) et la levure et lancez le programme.

La **phase 1** est une phase de mélange de la levure dans l'eau ou le lait.

Après le premier bip sonore indiquant la fin de la 1^{ère} phase,  ajoutez le reste des ingrédients (farine, œuf, sucre, sel, huile, selon les recettes).

La **phase 2** est une phase de pétrissage de la pâte. Au cours de ce programme, la pale de mélange tourne par intermittence (vitesse mélange lent) pendant 2 minutes dans le sens des aiguilles d'une montre puis dans le sens inverse, puis tourne en continue

pendant une minute dans le sens des aiguilles d'une montre.

3 bips sonores indiquent la fin du programme.

Les paramètres de ce programme ne sont pas modifiables.

N'utilisez jamais plus de 500g de farine dans vos recettes. Vous risqueriez d'endommager le produit.

Après avoir utilisé le programme 23, ne relancez pas immédiatement un second programme. Observez un temps de pause d'environ 20 à 30 minutes pour que le moteur repose et ne se trouve pas endommagé.

24 – PÂTE À TARTE



3 min



Pas de chauffe



Vitesse 2 (modifiable 1 à 3)

Accessoire :




Recettes de référence :

Pâte sablée P65

Pâte brisée P64

Déroulé du programme :

Installez la lame  dans le bol, ajoutez les ingrédients et lancez le programme.

Au cours de ce programme, la pale de mélange tourne par intermittence (vitesse mélange lent) pendant 2 minutes dans le sens des aiguilles d'une montre puis dans le sens inverse, puis tourne en continue pendant une minute dans le sens des aiguilles d'une montre.

3 bips sonores indiquent la fin du programme.

N'utilisez jamais plus de 500g de farine avec ce programme 24.

Après avoir utilisé le programme 24, ne relancez pas immédiatement un second programme. Observez un temps de pause d'environ 20 à 30 minutes pour que le moteur repose et ne se trouve pas endommagé.

25 – PÂTE À CRÊPE, PANCAKES, GAUFRES ET BEIGNETS



30 sec (de 20 sec à 2 min)



Pas de chauffe



Vitesse 6 (de V1 à V6)

Accessoire :



Fonction sens inverse disponible



Recettes de référence :


Crêpes P76

Pancakes P78

Gaufres P75

Beignets P75

















Déroulé du programme :

Installez la lame  dans le bol, ajoutez les ingrédients et lancez le programme.

3 bips sonores indiquent la fin du programme.


La durée et la vitesse de pétrissage sont ajustables sur ce programme, en appuyant sur « Temps » et « vitesse » et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de contrôle.

26 – PÂTE À CHOUX


| | | |
|---------|---|---|
| PHASE 1 |  5 min | Accessoire :  |
| |  100°C | |
| |  Vitesse 1 | |
| PHASE 2 |  2 min | Accessoire :  |
| |  Pas de chauffe | |
| |  Vitesse 3 | |
| PHASE 3 |  10 min (de 20 à 30 min) | Accessoire :  |
| |  Pas de chauffe | |
| |  Vitesse 0 | |
| PHASE 4 |  2 min | Accessoire :  |
| |  Pas de chauffe | |
| |  Vitesse 5 | |

Recettes de référence :
Pâte à choux P65
Eclairs au chocolat P89
Eclairs saumon et pomme granny P16

Déroulé du programme :

Installez la pale  dans le bol, ajoutez les ingrédients (eau et beurre, voir recette P59) et lancez le programme.


La **phase 1** est une phase de fonte du beurre dans l'eau.

 **Au 1^{er} bip sonore** indiquant la fin de la phase 1, **ajoutez farine et sel** par l'ouverture sur le couvercle. Refermez le petit capuchon et relancer le programme.

La **phase 2** est une phase de pétrissage et de desséchage de la pâte.

Au 2^{ème} bip sonore indiquant la fin de la phase 2, l'appareil entre automatiquement dans la **phase 3** : une phase de repos et de refroidissement de la pâte de 10 min. Attendez le prochain bip sonore.

Au 3^{ème} bip sonore indiquant la fin de la phase 3, appuyez sur le bouton de contrôle pour démarrer la phase 4 :

 l'ajout des œufs. Un premier œuf dès le début de la phase 4. Un second œuf 30 secondes plus tard ; et le troisième œuf encore 30 secondes plus tard.

3 bips sonores indiquent ensuite la fin du programme.


Les paramètres de ce programme ne sont pas modifiables.


Suivez précisément la recette pour des choux réussis, et n'augmentez pas les quantités de farine au risque d'endommager l'appareil.


Lors de la cuisson des choux, n'ouvrez pas la porte du four pour ne pas les faire retomber. Laissez-les dans le four 15 min porte ouverte en fin de cuisson avant de les sortir.

27 – PÂTE D'AMANDE

PHASE 1

 1 min

 Pas de chauffe

 Vitesse 10


Accessoire :





Recettes de référence :

Galette des rois P82

PHASE 2

 1 min


 Pas de chauffe

 Vitesse 4


Accessoire :



Déroulé du programme :

Installez la lame  dans le bol, ajoutez les ingrédients (amandes) et lancez le programme.

La **phase 1** est une phase de mixage des amandes en poudre.

Après le 1^{er} **bip sonore** indiquant la fin de la 1^{ère} phase,  ajoutez les ingrédients (beurre, sucre, œuf, voir recette)


La **phase 2** est une phase de préparation de la frangipane.


3 bips sonores indiquent la fin du programme.

Les paramètres de ce programme ne sont pas modifiables.

28 – JUS, SMOOTHIE ET MILKSHAKE

 1 min 30 (de 10 sec à 4 min)

 Pas de chauffe

 Vitesse 8 (de V1 à V12)

Accessoire :




Recettes de référence :

Smoothie concombre avocat P100

Smoothie aux fruits jaunes P101

Déroulé du programme :


Installez la lame  dans le bol, ajoutez les ingrédients et lancez le programme.


3 bips sonores indiquent la fin du programme.

La durée et la vitesse de mixage sont ajustables sur ce programme, en appuyant sur « Temps » et « vitesse » et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de contrôle.

29 – MAINTIEN AU CHAUD ET RÉCHAUFFER

 30 min (de 1 min à 90 min)

 50°C (de 50 à 70°C)


 Vitesse 1 (de V1 à V2)

Accessoire :



Déroulé du programme :

Installez la lame  ou la pale  ou le fouet









 dans le bol, ajoutez les ingrédients et lancez le programme.

3 bips sonores indiquent la fin du programme.

La durée, la température et la vitesse de mélange sont ajustables sur ce programme, en appuyant sur « Temps », « Température » et « vitesse » et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton de contrôle.


Utilisez cette fonction pour réchauffer ou maintenir au chaud toutes vos préparations.

30 – AUTONETTOYAGE

| | | |
|---------|--|---|
| PHASE 1 |  1 min | Accessoire :  |
| |  45°C | |
| |  Vitesse 3 | |
| PHASE 2 |  1 min | Accessoire :  |
| |  0°C | |
| |  Vitesse 10 | |

Déroulé du programme :

Après l'utilisation de votre bol Compact Cook Pro, utilisez ce programme auto-nettoyage pour aider à décrocher les résidus d'aliments, de pâte et ainsi faciliter le nettoyage bol.

N'utilisez ce programme qu'avec la lame  car elle seule permet le nettoyage optimum du bol.

Ajoutez 500 g d'eau dans le bol (pas plus de 500 g, car au-delà il y aurait un risque de débordement), quelques gouttes de liquide vaisselle et fermez avec le couvercle de cuisson.

Fermez et verrouillez le capuchon du couvercle. Si le capuchon du couvercle ne se verrouille pas bien, n'utilisez pas le programme Auto-nettoyage.

Au cours de ce programme auto-nettoyage, l'appareil va mixer à très haute vitesse, le capuchon du couvercle doit donc être bien fermé et verrouillé pour éviter les projections.


N'UTILISEZ PAS CE PROGRAMME AVEC LE COUVERCLE DU DECOUPE LEGUMES, il y aurait un risque de projection de liquides.


Lancer le programme 30.


3 bips sonores indiquent la fin du programme.

Rincez votre bol et terminez le nettoyage à l'éponge si nécessaire.

31 – MELANGE LENT

 1 min (de 1 min à 90 min)

 0°C (de 0 à 120°C)

 Vitesse intermittente 1 (de VI1 à VI2)

Accessoire :



Fonction sens inverse disponible



Recettes de référence :

Bœuf bourguignon P33

Chili con carne P32

Curry de bœuf riz basmati complet P26

Déroulé du programme :

Ce programme est un programme **MANUEL de mélange par intermittence**.

Lors de ce programme, la lame à 4 couteaux ou la pale de mélange tournent par intermittence, et non en permanence comme sur les autres recettes, pour ne mélanger que de temps en temps les aliments.

À la vitesse intermittente 1 (**VI1**), les lames tournent 5 sec à la vitesse 1, puis s'arrêtent 30 sec, puis redémarrent 5 sec à la vitesse 1, puis s'arrêtent pendant 30 sec, etc.

À la vitesse intermittente 2 (**VI2**), les lames tournent 5 sec à la vitesse 2, puis s'arrêtent 30 sec, puis redémarrent 5 sec à la vitesse 2, puis s'arrêtent pendant 30 sec, etc.

Cette vitesse de mélange est idéale pour mijoter, pour cuire les aliments délicats et pour mieux saisir les aliments.


Cela permet notamment :

- De mélanger délicatement et ponctuellement les aliments délicats (viandes, poissons, légumes délicats) pour ne pas les abîmer.
- De faire mieux griller/dorer les aliments (viandes, oignons) :
 - *Pour dorer des morceaux de viande, ajouter de la matière grasse dans le bol, et sélectionner une **température de 110 à 120°C**, laisser le capuchon ouvert, et si besoin, vider l'eau rendue par la viande en cours de cuisson*
 - *Pour dorer des oignons, ajouter de la matière grasse dans le bol, et sélectionner une **température de 100°C**.*

Il peut rester un léger résidu marron au fond de la cuve qui s'éliminera facilement après un cycle d'auto-nettoyage (programme 30) et éventuellement un nettoyage avec une éponge grattante.

VIII. Durée d'usage, vitesses et quantité d'ingrédients

Indication des quantités maximales d'ingrédients, des accessoires, et des vitesses et durée d'utilisation des accessoires

| Fonction | Accessoire | Vitesse | Temps | Programme | Quantité max d'aliments |
|----------------------------------|---|---------|---------|--------------------------------|--|
| Hacher (viande de bœuf, de porc) | Lame à 4 couteaux | 8-10 | 30s-60s | Hacher | 600 g Sans os |
| Hacher (oignons, ail, etc.) | Lame à 4 couteaux | 6 | 10-30s | Hacher | 500 g |
| Piler des glaçons | Lame à 4 couteaux | 8-12 | 10-20s | Pulse | 600 g |
| Mixer un jus (Blender) | Lame à 4 couteaux | 10-12 | 1 min | Jus Smoothie et milkshake (28) | 2300 ml |
| Râper / trancher | Accessoires pour râper / trancher (en option) | 5-6 | 30s | Râper et trancher (1) | 500 g |
| Pâte (à pain) | Lame à 4 couteaux | 1-2 | 2min | Pâte (23, 24, 25) | 500 g *  |

* les 500g concernent la farine uniquement, à laquelle il faut ajouter de l'eau.
Ne pas dépasser cette quantité de farine.





Temps de repos du moteur

Si le moteur est trop sollicité, alors il se mettra en erreur pour éviter une surchauffe. L'écran affichera alors E1.





Pour éviter cela, voici des indications de temps de repos à observer pour laisser le moteur refroidir.

- Après un programme pâte (23-24), veuillez laisser l'appareil au repos pendant 20 à 30 minutes. Ces programmes sollicitent énormément le moteur, le temps de repos est très important.
- Après l'utilisation de la fonction Pulse, laissez le moteur au repos pendant 2 à 3 minutes. Surtout s'il a été utilisé pendant la durée maximale prévue de 30 secondes.
- Après l'utilisation de la fonction Hacher, laissez le moteur au repos de 10 à 30 minutes selon l'intensité d'utilisation. Évitez de mixer plus de 1 ou 2 min en continu à une vitesse supérieure à 6.
- Laisser environ 10 minutes de pause entre deux programmes soupe.

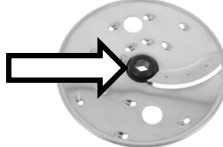
Vitesses et durée d'usage par accessoire

| |  |  |  |  | |
|-------------------|---|---|---|---|---|
| Durée MAX : | 90min | 10min | 2min | 4min | |
| Vitesse du moteur | 1 | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | 2 | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | 3 | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | 4 | | ✓ | ✓ | |
| | 5 | | | ✓ | ✓ |
| | 6 | | | ✓ | ✓ |
| | 7 | | | ✓ | ✓ |
| | 8 | | | ✓ | |
| | 9 | | | ✓ | |
| | 10 | | | ✓ | |
| | 11 | | | ✓ | |
| | 12 | | | ✓ | |

IX. Messages d'erreur et résolution de problèmes

| Symptôme | Problème | Solution |
|---|--|---|
|  | Le moteur a été trop sollicité et s'est mis en sécurité pour éviter une surchauffe. | Débranchez l'appareil de la prise murale. Laissez-le refroidir environ une heure avant de rebrancher. <ul style="list-style-type: none"> • Attention à ne pas dépasser les quantités maximales recommandées. • Attention à respecter les temps d'utilisation et de repos pour éviter la mise en sécurité. |
|  | Le bol est mal mis en place, il n'est pas détecté par la base. | Réinstallez correctement le verrou sous le bol, le bol dans la base et ensuite le couvercle. Si le problème persiste malgré tout, contactez le service après-vente. |
| | Les connecteurs sont encrassés et la base ne détecte pas la présence du bol. | Passez un coup de chiffon sur les connecteurs à la base du bol. Si le problème persiste, contactez le service après-vente. |
|  | Il n'y a pas assez d'eau dans le bol. Concerne la fonction vapeur principalement | Ajoutez la quantité d'eau nécessaire pour atteindre la capacité minimale requise pour la fonction vapeur (600mL). Lorsqu'il n'y a plus d'eau à chauffer, le bol va détecter que la chaleur augmente trop et affichera E5. |
|  | Le bol et le couvercle ne sont pas en position « verrouillé ». | Enlevez le couvercle puis le bol. Vérifiez que l'axe d'entraînement est correctement verrouillé. Remettez le bol en place, le logo Compact Cook vous faisant face. Remettez le couvercle en place et vérifiez qu'il est bien verrouillé. |
| Je ne peux pas augmenter la vitesse au-delà de 3. | La cuisson est en cours et la température est supérieure à 60°C. | Le Compact Cook ne mixe pas à plus de V3 lorsqu'il chauffe en même temps à une température supérieure à 60°C. Il est possible de mixer après la cuisson, une fois que celle-ci est inactive, en programmation manuelle. Prenez toutes les précautions lors du mixage de préparations chaudes ! |
| Le bol reste coincé sur la base | La sécurité est restée coincée à l'ouverture du couvercle. | Enlever le couvercle avant tout. Tapez d'un coup sec sur les parties plastiques sous les poignées, le long du bol pour essayer de dégripper le dispositif. Nous conseillons de changer de bol si cela arrive trop souvent. |

| Symptôme | Problème | Solution |
|--|---|--|
| Je n'arrive pas à ouvrir le couvercle | Le produit étant neuf, le joint en silicone du couvercle est un peu rigide | Pour ouvrir le couvercle, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Huilez ensuite le joint en silicone du couvercle avec de l'huile de cuisson. |
| Je n'arrive pas à fermer le couvercle sur le bol | Le produit étant neuf, le joint en silicone du couvercle est un peu rigide | Huilez le joint en silicone du couvercle avec de l'huile de cuisson. Le joint va s'assouplir par la suite au fil de l'utilisation du produit. |
| | Le bol n'est pas correctement enfoncé dans la base. | Vérifiez le verrouillage de l'axe d'entraînement sous le bol en veillant à bien aligner les flèches sur les cadenas. |
| | Le couvercle est mal enfoncé sur le haut du bol. | Veillez à bien installer le couvercle sur le haut du bol pour qu'en le tournant pour verrouiller (sens horaire), les ergo du couvercle se présentent bien dans l'interstice dans les poignées. |
| Impossible d'enlever l'accessoire. | L'accessoire reste coincé sur l'axe dans le fond du bol. La graisse de cuisson ou graisse alimentaire devient collante, des aliments peuvent s'être coincés dans l'axe. | Retirez le bol de la base puis retirez l'axe d'entraînement en le enlevant le verrou sous le bol. Vous pourrez plus facilement enlever l'accessoire. Attention à ne pas vous couper avec la lame. Faites tremper dans de l'eau bouillante si besoin, laissez sécher puis refroidir ensuite. |
| N'affiche pas la bonne température. Ne chauffe pas. Ne chauffe plus. | Le bol ne chauffe plus. | Peut-être que la protection contre la surchauffe s'est déclenchée. Consultez le chapitre suivant. |
| | L'écran indique que la température en cours est de 120°C alors que le bol est froid. | Le capteur peut être défectueux ou bien les connecteurs sous le bol sont encrassés. Nettoyez et séchez bien les connecteurs avant d'utiliser le bol. Si le problème persiste, contactez le service après-vente. |
| | L'écran n'affiche la bonne température en cours. Celle-ci varie de manière illogique. | |
| | L'écran n'indique pas de température en cours, et le bol reste froid. | Le thermostat et la protection anti-surchauffe se sont déclenchés, rendant le système de chauffe inopérant. Il faut attendre que le bol refroidisse puis réenclencher le fusible du bol. Si cela n'a pas marché, il faut changer le bol, contactez le service après-vente. Veillez à toujours utiliser le mélangeur et à ne pas insérer de trop gros morceaux de nourriture lors d'une cuisson. |

| Symptôme | Problème | Solution |
|--|---|--|
| L'écran digital n'affiche pas la totalité des chiffres ou des informations | L'écran est endommagé. | Éteindre l'appareil et le débrancher. Attendre quelques minutes et rallumer l'appareil. Si le problème persiste contactez le service après-vente. |
| Je n'arrive pas à râper, trancher avec les accessoires découpe-légumes | Le disque pour râper-trancher est endommagé. | Vérifier que le disque présente bien une partie centrale en matière plastique sombre.  Si ce n'est pas le cas, contactez le service après-vente. |
| L'appareil fait disjoncter le compteur | Il y a un court-circuit ou une surcharge de consommation électrique. | Vérifiez que la prise peut supporter un courant de 8 Ampères ou une puissance de 1600W. Débranchez le Compact Cook Pro et rebranchez votre disjoncteur. S'il y a peut-être eu pénétration d'eau dans la base ou dans les connecteurs. Faites sécher le Compact Cook Pro pendant 24h au moins Vérifiez ensuite s'il fait encore disjoncter, sur une prise supportant la puissance de 1500W. Si c'est toujours le cas contactez le SAV. |
| La température affichée par l'écran est erronée. | L'appareil affiche des températures variables et non pertinentes (#110 sur l'écran, paragraphe V) | Nettoyer les connecteurs situés sous la base du bol en inox. Il se peut qu'ils soient humides ou encrassés et cela fausse la mesure de la température par l'appareil. Veillez à bien sécher les connecteurs sous le bol. Attendez quelques heures un séchage complet de la base et du bol et ré-essayez de faire fonctionner le produit. |
| La vitesse ne dépasse pas 3. | En mode manuel, la vitesse est limitée à 3 lorsque le mode cuisson est actif, même à basse température. | La vitesse 3 permet de mélanger. S'il faut hacher ou mixer, alors il sera nécessaire de le faire après la cuisson. Cela permet que vous soyez à proximité de l'appareil. |
| La minuterie ne dépasse pas 3 minutes. | En mode manuel, la minuterie est limitée à 3 minutes lorsque la vitesse du moteur atteint 5. | Lorsque le moteur est sollicité de manière forte (à partir de vitesse 5), alors le temps d'utilisation est limité afin de préserver l'appareil. 3 minutes sont amplement suffisantes pour mixer une préparation. |

X. Réenclencher le fusible thermique du bol

Un fusible thermique, c'est quoi ? C'est un dispositif de protection contre la surchauffe. Lorsqu'une certaine température est atteinte, il se déclenche et coupe le courant.

Le bol du Compact Cook Pro dispose de cette protection, le but étant d'empêcher les dommages irréversibles causés par une température excessive. Le fusible thermique du Compact Cook Pro a la particularité de pouvoir être réenclenché manuellement pour pouvoir utiliser le bol à nouveau.

Comment savoir si le fusible thermique s'est déclenché ? Lorsqu'il se déclenche, le bol ne peut plus chauffer.

Note : ce n'est pas la seule cause possible d'un bol qui ne chauffe plus, voir chapitre précédent.

Pourquoi il se déclenche ? Lorsque le fusible se déclenche, cela signifie qu'une surchauffe s'est produite dans la base du bol.

Ce n'est pas anodin et il convient d'identifier la cause afin de ne pas reproduire cette situation. Veuillez bien respecter les conseils et limites d'usages donnés dans ce manuel. Prenez le temps de les relire.

Les causes possibles de cette surchauffe sont la non-utilisation de la pale de mélange en cuisson, la chauffe à vide, ou encore une température de cuisson trop élevée et prolongée pour l'aliment. Ne laissez jamais un aliment brûler dans le bol. Si un aliment commence à brûler dans la cuve, diminuez la température de cuisson et ajoutez dans le bol un peu d'eau ou de matière grasse.

Avant de réenclencher le fusible : Faites refroidir le bol.

S'il contient une préparation chaude, videz le contenu du bol dans un saladier, pour reprendre la cuisson plus tard. Versez de l'eau froide dans le bol, et laissez reposer 10 minutes environ.

Ne mettez pas le bol au réfrigérateur, c'est dangereux (humidité), et c'est beaucoup plus lent.

Une fois le bol refroidi, videz l'eau froide.

Pour réenclencher le fusible : munissez-vous d'un stylo à bille dans l'idéal, ou d'un petit tournevis. N'utilisez pas d'objets coupants ou pointus. Retournez le bol, vous verrez un élément en silicone translucide (voir schéma ci-contre, le cercle noir pointé par la flèche).

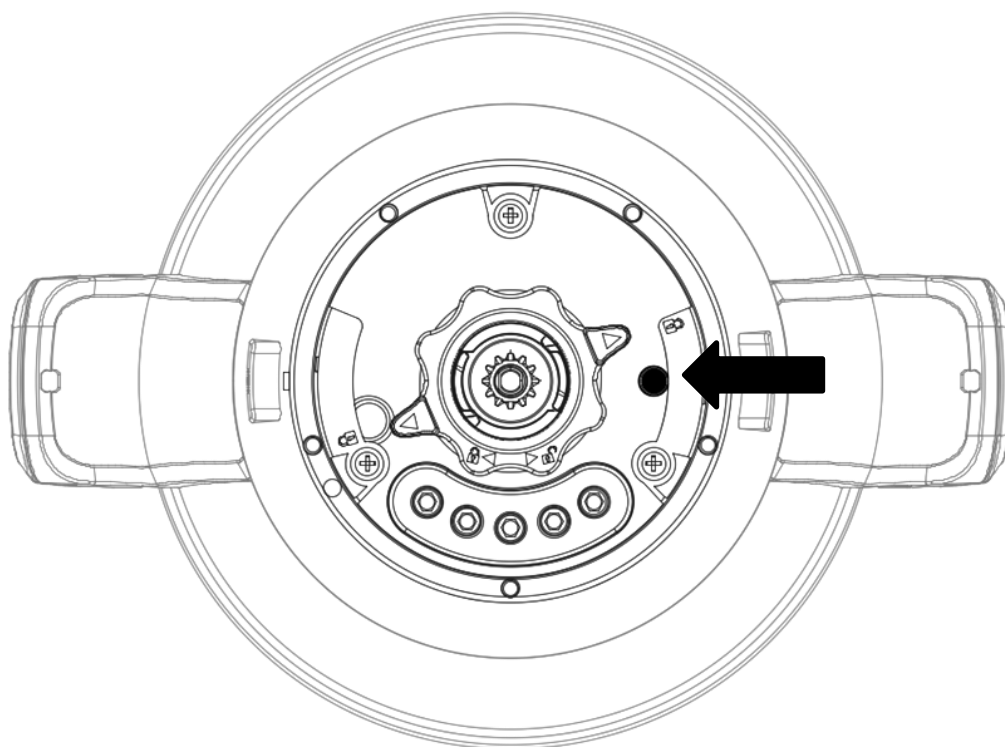
Appuyez dessus avec le bout du stylo.

Soyez attentifs : la réactivation du fusible provoque un « clic » que vous devriez entendre :

- Si c'est bien le cas, votre bol peut de nouveau être utilisé. Nous vous invitons à nouveau à être attentif à l'usage de la pale et au respect des conseils et limites d'utilisation qui sont là pour assurer un bon fonctionnement du produit pendant longtemps.
- Si vous n'avez pas entendu de « clic » et que le bol ne chauffe plus, après plusieurs essais, alors une autre cause empêche le bol de chauffer, dans ce cas il est préférable de contacter le service après-vente.



Si le fusible se déclenche trop souvent, c'est que soit le bol ou le fusible présente un défaut, soit l'usage du bol n'est pas conforme aux instructions. Il est interdit d'altérer le bouton du fusible pour empêcher son déclenchement ou forcer son réarmement. Il est évident qu'une telle action provoquerait un risque significatif d'incendie ou de choc électrique.



XI. Entretien, nettoyage et stockage

Rappel important

Débrancher l'appareil avant tout nettoyage.

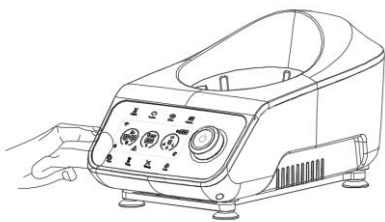
Ne passez pas la base de l'appareil sous l'eau, ni au lave-vaisselle.

Les connecteurs sous le bol doivent être propres et secs en toute circonstance.

Nettoyage

Pour un nettoyage rapide et efficace, **rincez l'intérieur du bol à l'eau chaude immédiatement après avoir réalisé une préparation**. Si des ingrédients ont accroché ou même brûlé, faites tremper et frottez à intervalle régulier. Il est *déconseillé* de faire chauffer à nouveau.

Les accessoires sont également à rincer immédiatement après usage. La nourriture n'attachera pas, il y a donc moins de manipulations à faire et donc moins de risque de coupures dans le cas des lames. **Utilisez un chiffon épais pour les lames** du bol car leur manipulation est particulièrement risquée.



Pour ne pas endommager la coque de l'appareil, ne le nettoyez pas avec le côté abrasif d'une éponge. N'utilisez pas de détergents, d'eau de javel, d'alcool ou de produits abrasifs.

Programme auto-nettoyage

Le produit est doté d'un programme Auto-nettoyage (programme n°30) d'une durée de 2 minutes. Ajoutez 500 g d'eau dans le bol, quelques gouttes de liquide vaisselle, fermer le couvercle avec le couvercle de cuisson (ne pas utiliser ce programme avec le couvercle du découpe légumes), vérifiez que le capuchon du couvercle est bien fermé et verrouillé et lancez le programme.

Vous pouvez également ajouter quelques cL de vinaigre blanc ou de bicarbonate de soude pour un meilleur résultat (mais pas les 2 en même temps).

Une fois le programme terminé, nettoyez l'intérieur du bol à l'aide d'une éponge.

Nettoyage manuel

Le bol ne passe pas au lave-vaisselle. Après le nettoyage du bol à la main, veillez à bien avoir séché les connecteurs sur le dessous du bol. Aucune trace d'eau ne doit subsister sous le bol avant que celui-ci ne soit replacé sur la base moteur. Si le dessous du bol est humide, le produit se mettra en sécurité et ne fonctionnera pas.

Pour nettoyer la base de l'appareil, utilisez un chiffon ou une éponge légèrement humide. S'il subsiste des tâches (de graisse par exemple), ajoutez du liquide vaisselle en humidifiant très peu. Le produit contient des parties électriques et il ne faut pas que de l'eau ruisselle à l'intérieur. Faites-le sécher avant de le réutiliser.

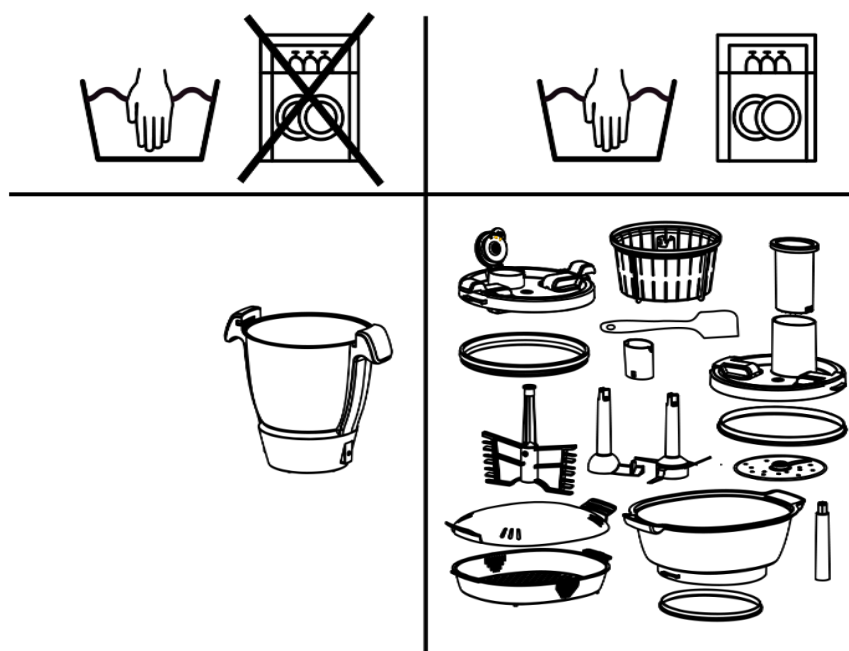
Si des aliments ont accroché ou brûlé au fond du bol en inox et que le programme autonettoyant ne suffit pas, laissez tremper l'intérieur du bol pendant quelques heures dans une eau chaude et savonneuse et nettoyez à nouveau avec une éponge, voire avec une paille de fer si nécessaire.

Assurez-vous que la base du bol est sèche avant de remettre le bol en place sur la base de l'appareil, pour éviter un court-circuit.

Astuce : Les lames du robot ou le bol du robot peuvent garder des traces de couleurs à cause des aliments (les carottes laissent des traces oranges par exemple). Pour les enlever plus facilement, frottez avec de l'huile végétale à l'aide d'un papier essuie-tout ou d'un chiffon, puis nettoyez normalement à l'eau chaude savonneuse.

Compatibilité avec le lave-vaisselle

Seul le bol ne doit pas aller au lave-vaisselle, faites tremper l'intérieur et nettoyez avec une éponge. Les autres éléments peuvent être lavés au lave-vaisselle.



Lavage main

Lavage main ou lave-vaisselle

Entretien et rangement

Pour augmenter la durée de vie de l'appareil, procédez à un entretien fréquent et régulier. Dépoussiérez et dégraissez la coque de l'appareil. Un chiffon ou une éponge légèrement humidifié avec un peu de savon ou de liquide vaisselle est suffisant. Attention à ne pas mouiller l'intérieur de la base (qui est électrique !).

Évitez de maintenir la base exposée de manière prolongée à la lumière directe du soleil : avec les années, les UV altèrent la solidité et la couleur des matières plastiques.

Entretenez également la surface de cuisson à l'intérieur du bol. Procédez à un graissage régulier avec un papier essuie-tout et quelques gouttes d'huile de cuisson.

Maintenez les lames aiguisées, adressez-vous à un spécialiste. Cela permettra au moteur d'être moins sollicité lors du hachage d'ingrédients, ce qui améliorera la qualité du résultat et allongera la durée de vie du moteur.

Stockez ou conservez l'appareil dans un lieu sec et tempéré, en intérieur.

XII. Récapitulatif des conseils et astuces :

- ✓ Les connecteurs du bol doivent être propres et secs : risque de court-circuit.
- ✓ N'utilisez pas le couvercle si le capuchon est endommagé car vous risquez d'être blessé par la projection d'aliments chauds. Contactez le SAV pour avoir un nouveau capuchon/couvercle.
- ✓ Rincez l'intérieur du bol et les accessoires tout de suite après usage.
- ✓ Huilez légèrement le joint en silicone des couvercles pour qu'ils s'ouvrent et se ferment plus facilement.
- ✓ Ne réglez pas une température trop élevée en premier lieu pour éviter de brûler les aliments : en effet, le bol est fermé et la chaleur est bien conservée.
- ✓ Idem pour la vitesse du moteur : augmentez-la progressivement afin de préserver les lames, les aliments et le moteur. Par exemple, la vitesse 6 est suffisante pour le programme soupe.
- ✓ Respectez les vitesses maximales des accessoires. Voir page 58.
- ✓ Utilisez la pale de mélange pour mélanger la préparation lors de la cuisson, cela permettra à la chaleur de circuler plus efficacement.
- ✓ Respectez les quantités minimales pour que le Compact Cook fonctionne correctement, et aussi les quantités maximales pour éviter débordement, surchauffe, surcharge, etc. Ne dépassez pas le repère « max » du bol. N'utilisez pas plus de 500g de farine pour faire une pâte.
- ✓ Observez des temps de repos entre des usages successifs, le bol et surtout le moteur ont besoin de refroidir. Ce sont les pâtes à pain, pizza, etc qui sollicitent le plus le moteur, dans ces conditions, laissez bien 20 à 30 minutes au moteur pour redescendre en température. Voir page 58.
- ✓ Nettoyez bien les accessoires, notamment la partie qui s'assemble sur l'axe au fond du bol, afin d'éviter qu'ils ne se trouvent coincés dessus.
- ✓ Lisez les consignes de sécurité au début, c'est le temps de quelques minutes seulement et cela vous sera très utile.
- ✓ Gardez le capuchon du couvercle de cuisson bien fermé pendant les cuissons et les mixages. Il est facile de mettre le programme en pause si besoin de l'ouvrir.
- ✓ Attendez quelques secondes à la fin d'un programme avant d'ouvrir le couvercle pour prévenir tout risque de brûlure ou d'éclaboussement.

compact COOK PRO

PROGRAMMES

- 1 RAPER ET TRANCHER
- 2 SOUPE VELOUTÉE
- 3 SOUPE MOULINÉE
- 4 RISSOLER ET SAISIR
- 5 SAUCE EXPRESS
- 6 SAUCE MIJOTÉE
- 7 COULIS DE TOMATE
- 8 BÉCHAMEL
- 9 PÂTES 
- 10 RIZ
- 11 RISOTTO
- 12 PURÉE LISSE
- 13 ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
- 14 BOUILLIR
- 15 CONFITURE ET COMPOTE

- 16 CRÈME DESSERT
- 17 CRÈME ANGLAISE ET PÂTISSÈRE
- 18 FONDRE
- 19 ÎLE FLOTTANTE
- 20 ÉMULSIONNER 
- 21 SORBET
- 22 YAOURT
- 23 PÂTE A PAIN ET PIZZA
- 24 PÂTES A TARTE
- 25 PÂTE A CRÊPES
PANCAKES GAUFRES
ET BEIGNETS
- 26 PÂTE A CHOUX 
- 27 PÂTE D'AMANDE
- 28 JUS SMOOTHIE ET MILKSHAKE
- 29 MAINTIEN AU CHAUD ET RÉCHAUFFER
- 30 AUTONETTOYAGE
- 31 MÉLANGE LENT