

# compact COOK

ELITE

## Notice d'utilisation



*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 sécurité .....	4
II.	Consignes pour le recyclage et l'environnement .....	11
III.	Description du produit .....	12
	<i>Pièces et assemblage</i> .....	12
	<i>Informations techniques</i> .....	13
IV.	Assemblage et installation.....	14
	<i>Le bol</i> .....	14
	<i>Les couvercles</i> .....	15
	<i>Les différents accessoires</i> .....	15
	<i>Verrouiller le bol et le couvercle</i> .....	17
	<i>Branchement</i> .....	17
V.	Interface du Compact Cook.....	18
VI.	Utilisation des fonctions automatiques .....	20
	<i>Rappel de sécurité</i> .....	20
	<i>Menus rapides</i> .....	20
	<i>Programmes pré-enregistrés</i> .....	22
	<i>Quantités maximum d'ingrédients et accessoires</i> .....	24
	<i>Détails des programmes</i> .....	25
VII.	Utilisation des fonctions manuelles.....	52
	<i>Rappel de sécurité</i> .....	52
	<i>Pulse</i> .....	52
	<i>Pour les pros : tout manuel</i> .....	53
	<i>Quantités, temps et vitesse MAX pour les accessoires</i> .....	55
VIII.	Messages d'erreur et solutions.....	56
IX.	Entretien, nettoyage et stockage .....	58
	<i>Nettoyage</i> .....	58
	<i>Entretien et rangement</i> .....	59

# 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 (1500W, 7A).

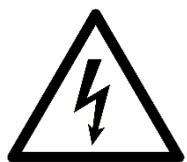
3. Avant d'utiliser l'appareil, **procédez à un nettoyage** :



- 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 un modèle aux caractéristiques électriques similaires.

## 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 arêtes tranchantes qui pourraient l'abîmer.



11. Utilisez l'appareil uniquement en intérieur.
12. Branchez toujours le cordon à l'appareil en premier, puis à la prise secteur avant d'appuyer sur le bouton marche/arrêt. Pour débrancher, appuyez sur le bouton marche/arrêt, puis débranchez la prise secteur avant la prise reliée à l'appareil.
13. 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.
14. 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 (1500W, 7A).

## RESTRICTIONS D'UTILISATION

15. 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.*

16. 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.

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

18. **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.

19. 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.

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

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

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

23. 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

24. **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.

25. **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.

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

27. 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.

28. 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.

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

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

31. 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.

32. 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.

33. 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



34. **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.

35. **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.

36. **Appuyer sur le bouton central pour mettre l'appareil en pause avant d'ouvrir le couvercle.**

37. 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.*

38. 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 en pause, et ouvrez ensuite le couvercle une fois les lames ou la pale totalement stoppés.

39. 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 n'ouvrez le couvercle qu'une fois les lames ou la pale totalement stoppés.

40. **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.**

41. Veuillez à bien utiliser pour les cuissons le couvercle de cuisson (2), et non le couvercle pour râper/trancher(15). Dans le cas contraire des projections chaudes pourraient vous brûler.

42. 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.



43. **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.

44. 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.

45. **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.

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

47. **Nous recommandons d'attendre que la préparation repose quelques secondes après la fin du mixage avant d'ouvrir le couvercle ou le bouchon du couvercle.**

## APRÈS UTILISATION

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

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

50. Les détails concernant l'entretien, le nettoyage et le stockage sont disponibles au paragraphe « VI. Entretien, nettoyage et stockage ».

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

52. Ne placez pas le corps de l'appareil et 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.

53. 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.

54. **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.

55. Conservez les sac et films plastiques hors de portée des enfants pour éviter tout risque d'étouffement.

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

## II. Consignes pour le recyclage et l'environnement

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

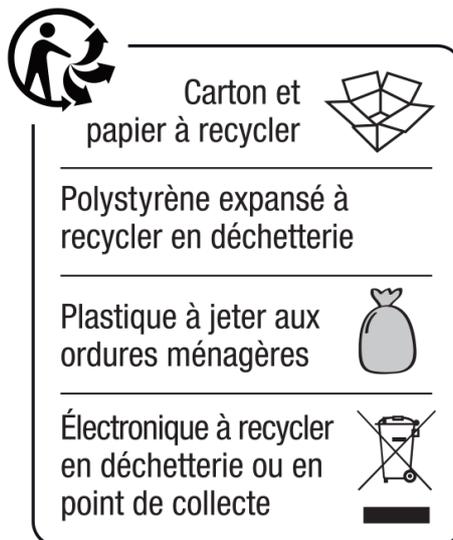


Les appareils ménagers usagés ne doivent pas être jetés dans le flux normal des déchets municipaux. **Ils doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux** qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Veillez déposer votre appareil dans un service de ramassage spécialisé ou le donner au service d'évacuation des appareils usagés de votre commune. Veuillez 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.



### III. Description du produit

#### **Pièces et assemblage**



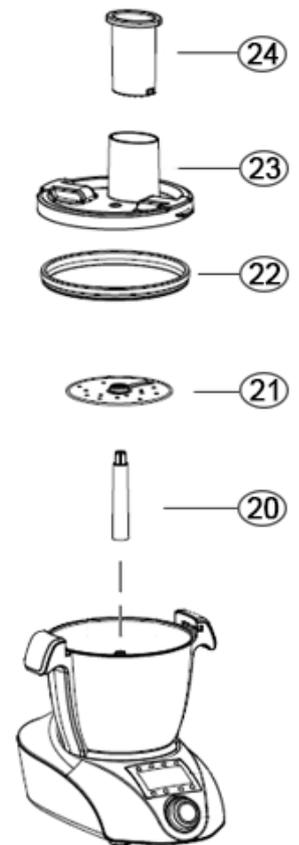
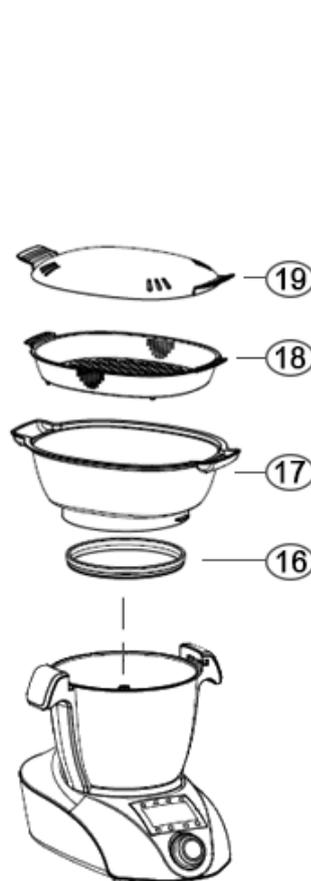
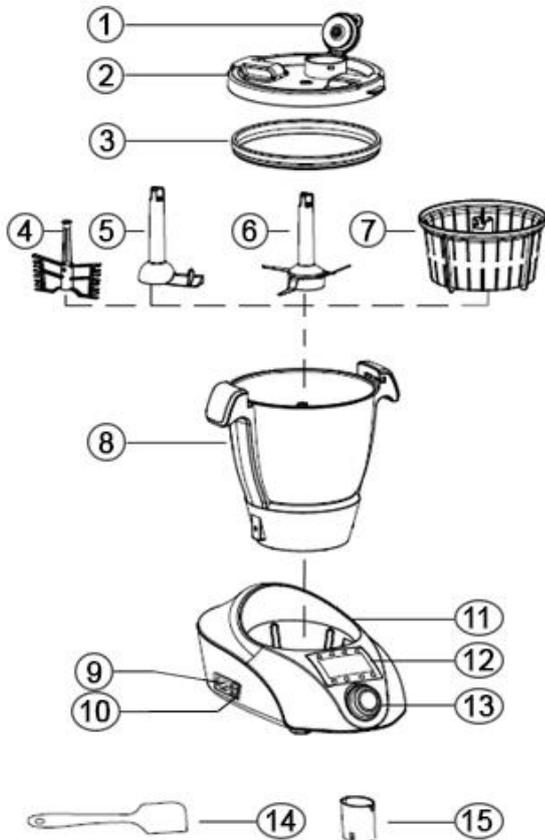
*Mode cuisson  
(ensemble principal)*



*Mode cuiseur vapeur  
(en option 1)*



*Mode découpe  
(en option 2)*



## Informations techniques

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

**Puissance** : 500W pour la puissance de mixage ; 1000W pour la puissance de chauffe.

**Capacité du bol en inox**:

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

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

**Poids** : 3.9 kg (5.4kg avec tous les accessoires).

**Composition** : acier inoxydable, plastique, silicone.

**Numéro de modèle** : CF1602FP

**Vitesse** : de 0 à 10 (en tours/min : 125 ; 250 ; 450 ; 800 ; 1500 ; 2000 ; 2200 ; 2600 ; 3200 ; 4000)

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

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



**Attention à ne pas confondre les deux couvercles :**

**l'un sert à la cuisson, l'autre à la découpe des légumes.**

### 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 Panneau de contrôle
- 13 Bouton 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 pour râper/trancher réversible
- 22 Joint en silicone pour couvercle spécial râper/trancher
- 23 Couvercle spécial râper/trancher
- 24 Poussoir

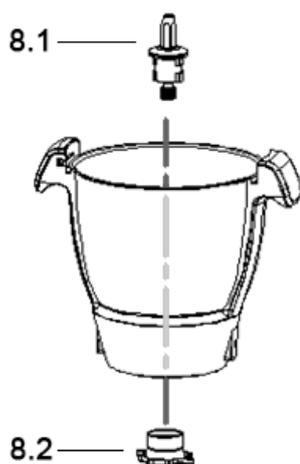
## IV. Assemblage et installation



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

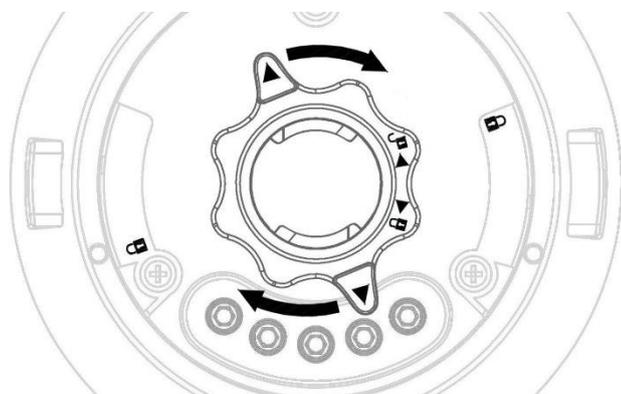
### **Le bol**

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.

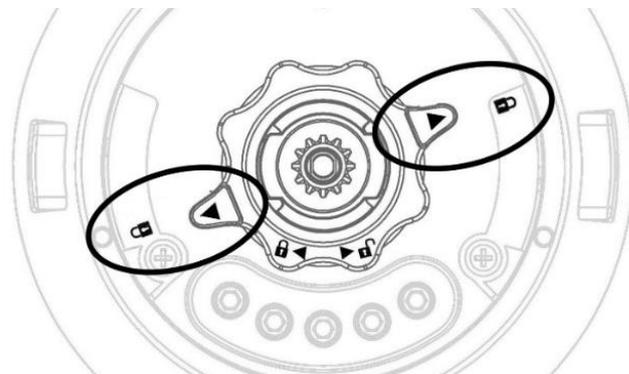


*Astuce : Le Compact Cook peut être utilisé uniquement avec cet axe d'entraînement en place, sans autre accessoire. Par exemple pour chauffer, bouillir ou saisir sans être gêné par la présence d'une lame au fond du bol !*

Notez l'orientation pour insérer le verrou :



Tournez le verrou dans le sens horaire.



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, et le couvercle ne pourra pas être fermé si le verrou n'est pas correctement assemblé.

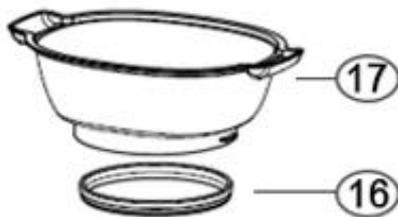
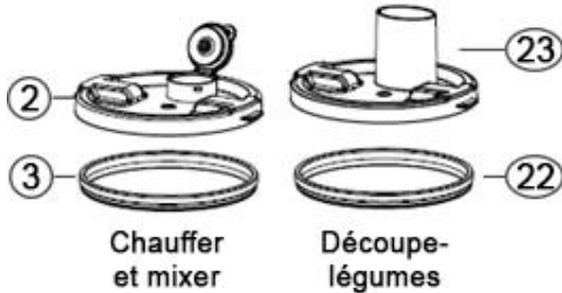
**Huilez le bol** régulièrement avec de l'huile de cuisson : quelques gouttes avec un papier absorbant de cuisine. Cela évitera aux aliments de s'attacher.

**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. Un connecteur qui n'est pas propre peut fausser l'information du thermostat.

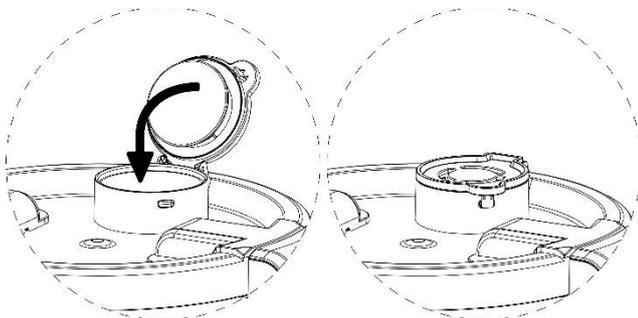
## Les couvercles

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



**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 principal (2) avant d'utiliser le Compact Cook pour la cuisson ou pour mixer. **Il protège contre les projections.**



Avec le temps, le capuchon du couvercle peut fermer moins bien. Nous vous conseillons de **mettre un torchon sur le couvercle** pour qu'il n'y ait plus de danger pendant le mixage et la cuisson. S'il est endommagé, veuillez contacter le service après-vente.

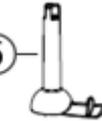
Si le couvercle de cuisson vous semble trop difficile à fermer sur le bol, huilez le joint du couvercle avec un peu d'huile de cuisson (quelques gouttes).

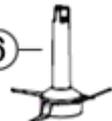
Notez que le plateau vapeur (17) fait office de couvercle. Il ne doit pas être utilisé par-dessus un des deux autres couvercles (2 ou 23)

## Les différents accessoires

### Accessoires de l'ensemble principal

**4**  **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.

**5**  **Le mélangeur : 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 toutefois de ne pas dépasser 60 ou 90 minutes.

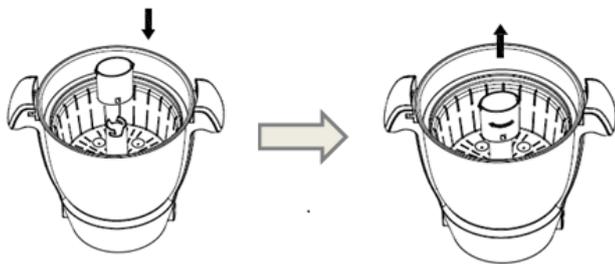
**6**  **Les lames à 4 couteaux : pour hacher menu.** Attention, ça coupe fort. Vous pouvez utiliser les lames jusqu'à la **vitesse 10**, mais **pas plus de 2 minutes** consécutives. Attendez bien que les lames s'arrêtent avant d'ouvrir le couvercle, et débranchez l'appareil.



**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 MAX d'eau** dans le bol jusqu'à la marque pour la cuisson vapeur.



**Pour retirer du bol le panier de cuisson,** 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.

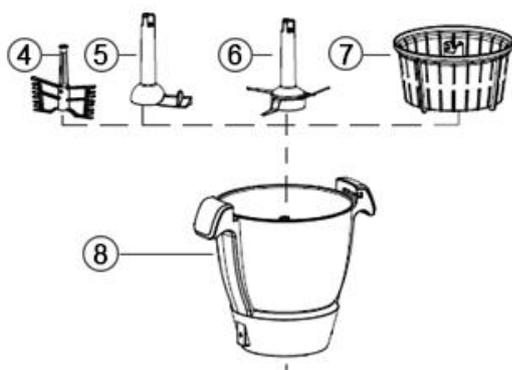


*Astuce : Essayez cet accessoire « à froid » avant d'utiliser le panier pour la première fois, de cette manière vous opérerez plus rapidement après cuisson lorsque le contenu du bol sera chaud.*



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

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



Ajoutez les ingrédients avant de mettre le couvercle de cuisson (2).

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

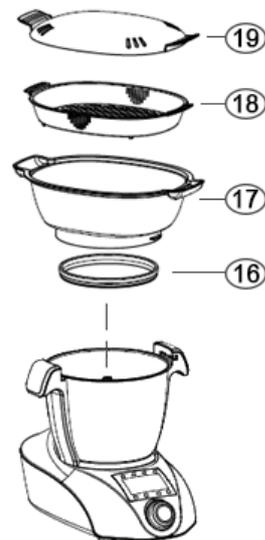
### Grand panier vapeur (option 1)

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).



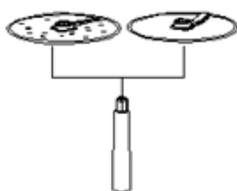
### **Important :**

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.

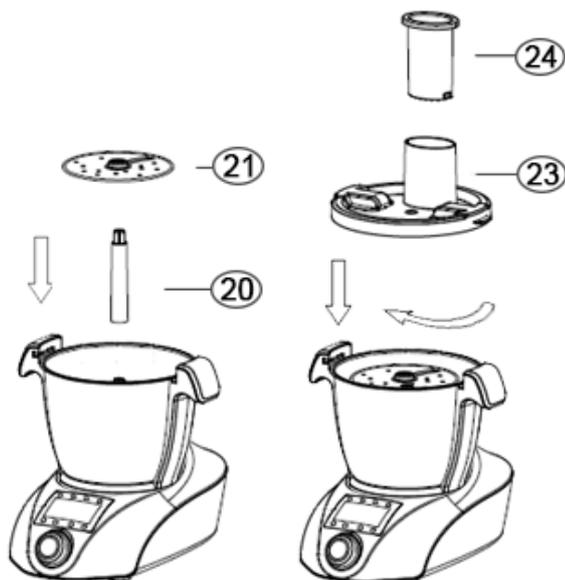
## Accessoires de découpe (option 2)

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.



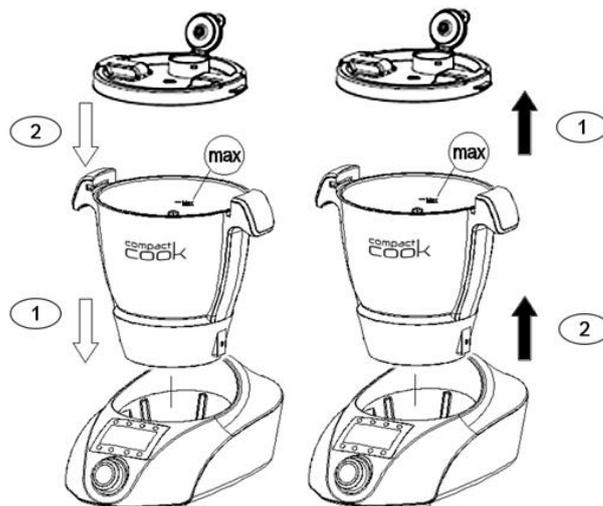
Assemblez ensuite le couvercle (15) spécial pour râper/trancher (avec la cheminée et le poussoir). Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller sur le bol.

## Verrouiller le bol et le couvercle

Montez le **bol sur la base** du Compact Cook **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.**

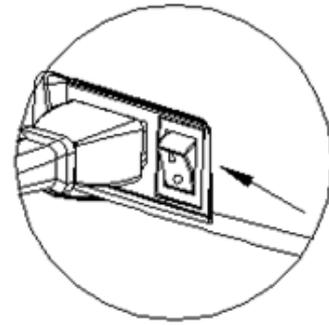
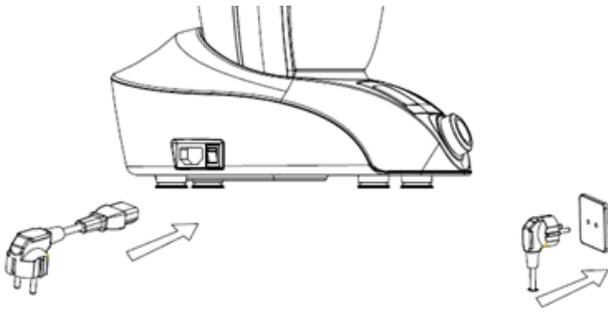
Si l'axe d'entraînement (A) est mal verrouillé, alors le bol ne peut être monté sur la base du Compact Cook, et le couvercle ne peut être fermé. Si tel est le cas, ne forcez pas, et vérifiez l'assemblage.

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 2 et 3 (Soupe Veloutée et Soupe Moulinée)).

## Branchement

L'interrupteur général doit être sur la position arrêt, question de sécurité.

Branchez le câble sur le Compact Cook. Puis branchez le câble dans une prise secteur.



Détail de l'interrupteur général :

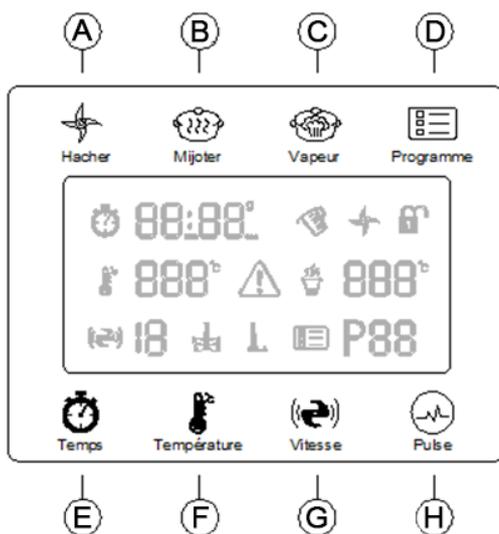
Si un incident devait survenir pendant l'usage, **utilisez cet interrupteur pour arrêter l'appareil.**

Pour débrancher, basculez l'interrupteur général sur la position arrêt. Et déconnectez d'abord la prise secteur, puis la prise dans le Compact Cook.

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

## V. Interface du Compact Cook

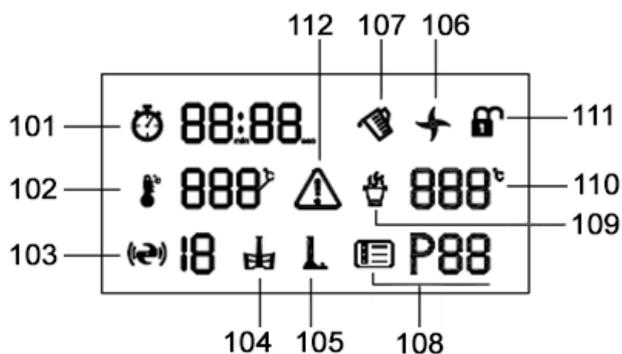
L'écran est bordé de 8 boutons tactiles pour accéder à toutes les fonctions



- A** Menu rapide : Hacher\*
- B** Menu rapide : Mijoter\*
- C** Menu rapide : Vapeur\*
- D** Accès aux 30 programmes auto\*
- E** Minuterie
- F** Thermostat
- G** Vitesse
- H** Fonction Pulse

\* Voir le paragraphe « VI Utilisation des fonctions automatiques » pour le détail des menus et programmes.

## L'écran central affiche toutes les informations nécessaires



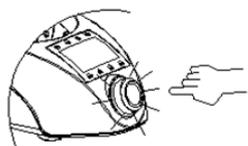
- 101 Affichage de la minuterie
- 102 Affichage de la température
- 103 Affichage de la vitesse
- 104 Besoin de l'accessoire : **fouet**
- 105 Besoin de l'accessoire : **pale de mélange**
- 106 Besoin de l'accessoire : **lames**

**Note :** 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.**

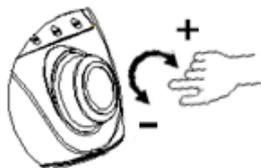
- 107 **Indicateur de l'étape d'ajout des ingrédients**, dans un programme
- 108 Icône des programmes. Affichage du numéro de programme en cours (en utilisant **D**)
- 109 Icône du maintien au chaud/bol chaud
- 110 Affichage de la température en cours dans le bol (en temps réel)
- 111 **Icône verrouillé** : le couvercle est bien installé, l'appareil est prêt à fonctionner  
**Icône déverrouillé** : le couvercle est mal installé, l'appareil ne peut pas démarrer
- 112 **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.

Certains programmes automatiques disposent de plusieurs phases, avec **ajout nécessaire à la recette d'ingrédients entre chaque phase. L'icône « ajout d'ingrédients » (107)** vous indique que c'est le moment d'ajouter des ingrédients dans le bol (voir recettes du livre de recettes).

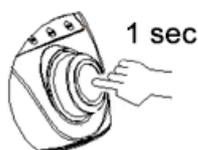
## Le bouton central permet de tout contrôler très facilement



Appuyez pour valider ou démarrer un programme. Rappuyez 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 ».

## 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.

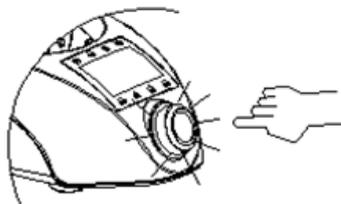
Attention à ne pas vous couper pendant la manipulation et le nettoyage des lames à 4 couteaux.

Assurez-vous que les enfants n'accèdent pas au Compact Cook pendant la réalisation d'un programme.

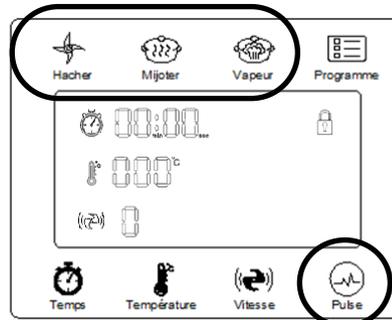
Attention à ne pas vous brûler avec la vapeur.

### Menus rapides

Mettre 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 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**), représentés ci-dessus.

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

### MENU RAPIDE : PULSE



Pour mixer ou broyer rapidement.

- ✓ **Durée** : 1 minute maximum
- ✓ **Vitesse** : 10 (auto)

**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 (1 minute MAX).**

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

### 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 10)

Installez la lame dans le bol. 

Ajoutez les ingrédients. Fermez le couvercle.

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

3 bips sonores indiqueront la fin du programme.

### MENU RAPIDE : MIJOTER



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

- ✓ **Durée** : 60 min (modifiable de 10 à 90 min)
- ✓ **Thermostat** : 100°C (modifiable de 60 à 100°C)
- ✓ **Vitesse** : 1 (modifiable de V1 à V3)

Installez la pale de mélange dans le bol. 

Ajoutez les ingrédients. Fermez le couvercle.

Appuyez sur le bouton Mijoter (**B**) et appuyez sur le bouton de contrôle pour lancer le programme.

3 bips sonores indiqueront la fin du programme.

### MENU RAPIDE : VAPEUR



Permet de démarrer facilement une cuisson vapeur.

- ✓ **Durée** : 20 min (modifiable de 1 à 60 min)
- ✓ **Thermostat** : 120°C (modifiable de 100°C à 120°C)

Ajoutez de l'eau dans le bol : 0.6L minimum  
➔ *Voir le chapitre Assemblage des accessoires.*

Fermez avec le couvercle de cuisson pour faire chauffer l'eau.

Appuyez sur le bouton Vapeur (**C**) et 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.

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

Retirez alors le couvercle de cuisson et installez le panier de cuisson dans le bol, ou bien le grand panier vapeur (accessoire en option) sur le bol, avec les ingrédients.

3 bips sonores indiqueront la fin du programme.

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

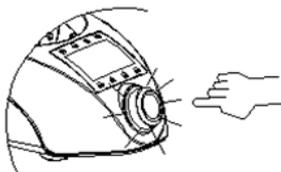
## Programmes pré-enregistrés



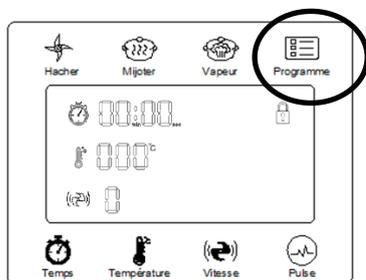
Chacun des programmes est détaillé dans les pages suivantes. Ci-après, les instructions et conseils s'appliquant à tous les programmes et à leur bonne utilisation.

**Nous conseillons de préparer le Compact Cook 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 Programme (D) représenté ci-dessus.

En tournant le bouton de contrôle, parcourez les 30 menus disponibles : **du P01 au P30**.



L'affichage du numéro du programme est en bas 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.

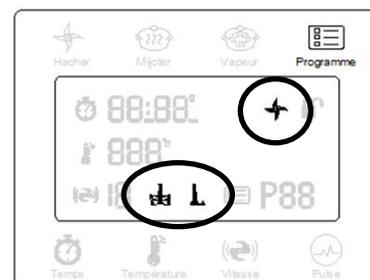
Pour le Temps, appuyez plusieurs fois pour alterner entre le réglage des minutes ou des secondes.

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 (107) apparaît à l'écran :



Lorsque vous ouvrez le **capuchon du couvercle** pour ajouter les ingrédients, **appuyez ensuite 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.

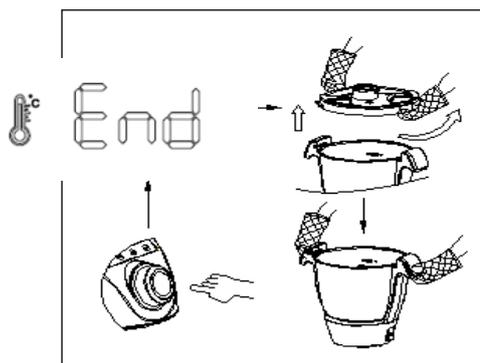
### Démarrage, pause et arrêt

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.

## Quantités maximum d'ingrédients et accessoires

Fonction	Accessoire	Vitesse	Temps	Programme	Quantité max d'aliments
Hacher (viande, oignons, ail, etc.)	Lame à 4 couteaux	<b>5-6</b>	<b>10-15s</b>	Hacher	<b>500g</b>
Piler des glaçons	Lame à 4 couteaux	<b>8-10</b>	<b>10-20s</b>	Pulse	<b>500g</b>
Mixer un jus (Blender)	Lame à 4 couteaux	<b>10</b>	<b>1 min à 1min30</b>	Jus Smoothie et milkshake (28)	<b>2000ml</b>
Râper/trancher	Accessoires pour râper/trancher (en option)	<b>6</b>	<b>30s</b>	Râper et trancher (1)	<b>500g</b>
Pâte (à pain)	Lame à 4 couteaux	<b>1</b>	<b>1-2min</b>	Pâte (23, 24, 25)	<b>400g *</b> (farine + eau)

\* les 400g incluent le poids de la farine et celui de l'eau. Ne pas dépasser ce seuil.

## 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	
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

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

 10 sec (de 10 sec à 4 min)

 Pas de chauffe

 Vitesse 6 (de V1 à V10)

Accessoires :



**Recettes de référence :**

*Houmous P11*  
*Rillettes de Thon P12*  
*Palmiers feuilletés à la tapenade P14*  
*Poulet basquaise P24*

Permet de hacher rapidement et simplement des ingrédients.

### Déroulé du programme :

Installer la lame  dans le bol, ajouter les ingrédients.

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

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 central.

## MIJOTER

 60 min (de 10 min à 90 min)

 100°C (de 60 à 100°C)

 Vitesse 1 (de V1 à V3)

Accessoires :



**Recettes de référence :**

*Navarin d'agneau printanier P28*  
*Blanquette de veau P29*  
*Bœuf bourguignon aux carottes multicolores P26*

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

### Déroulé du programme :

Installer la pale  dans le bol, ajouter les ingrédients.

Appuyez sur le bouton Mijoter (B) et appuyez sur le bouton de contrôle pour lancer le programme.

3 bips sonores indiquent la fin du programme.

Le temps 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 central.

## VAPEUR



20 min (de 1 min à 60 min)



120°C (de 100 à 120°C)



Vitesse 0

Accessoires :



ou

**Recettes de référence :**

Navarin d'agneau printanier P28

Filet de flétan aux asperges P34

Raviolis de crevettes P13

Permet de réaliser facilement une cuisson vapeur.

*Astuce pour réussir vos cuissons : ne chargez pas trop l'étage 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 **Vapeur (C)** et 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 (accessoires en option : 16,17,18,19) : ajoutez de l'eau dans le bol : 0.6L minimum. Fermez avec le **couvercle de cuisson (2)** pour faire chauffer l'eau. Appuyez sur le bouton **Vapeur (C)** et 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.

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 central.

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.

## PULSE

 1 min

 Pas de chauffe

 Vitesse 10

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 **après avoir vérifié que le capuchon du couvercle était bien fermé et verrouillé.** Poser sur le capuchon du couvercle un torchon plié en 4 avant de lancer la programmation manuelle. 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 (1 minute MAX).

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

## 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 de crabe P17

Soupe moulinée aux

légumes verts P18

### Déroulé du programme :

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

Installer les accessoires pour râper/trancher (20, 21,22,23,24) dans le bol, ajouter les ingrédients et lancer 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 central 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 central.

## 02 – SOUPE VELOUTÉE

PHASE 1	 15 min (de 1 à 50 min)	Accessoire : 
	 120°C	
	 Vitesse 1	
PHASE 2	 15 sec	Accessoire : 
	 Pas de chauffe	
	 Vitesse 6	
PHASE 3	 15 min (de 1 à 50 min)	Accessoire : 
	 120°C	
	 Vitesse 1	
PHASE 4	 1 min	Accessoire : 
	 Pas de chauffe	
	 Vitesse 10	

**Recettes de référence :**  
Soupe moulinée aux légumes verts P18  
Velouté 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. Déposez sur le capuchon du couvercle un torchon plié en 4 avant de lancer le programme. 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 :

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 central.

## 03 – SOUPE MOULINÉE

PHASE 1	 15 min (de 1 à 50 min)	Accessoire : 
	 120°C	
	 Vitesse 1	
PHASE 2	 15 sec	Accessoire : 
	 Pas de chauffe	
	 Vitesse 6	
PHASE 3	 15 min (de 1 à 50 min)	Accessoire : 
	 120°C	
	 Vitesse 1	
PHASE 4	 30 sec	Accessoire : 
	 Pas de chauffe	
	 Vitesse 6	

**Recettes de référence :**  
Soupe moulinée aux légumes verts P18



**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. Déposez sur le capuchon du couvercle un torchon plié en 4 avant de lancer le programme. 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 :

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.

Installer la lame  dans le bol, ajouter 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 central.

## 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 :



**Recettes de référence :**

*Chili con carne P25*

*Navarin d'agneau P28*

*Blanquette de veau P29*

### Déroulé du programme :

Installer la pale  dans le bol, ajouter les ingrédients et 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 central.

Modifiez la température de rissolage selon l'ingrédient :

- Oignon, ail, matière grasse : utiliser le programme par défaut.
- Viande, matière grasse: utiliser le programme par défaut.
- Légumes, matière grasse (poivrons, courgettes, poireaux, et autres légumes qui rendent de l'eau) : augmenter 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 central. Lancer le programme en appuyant sur le bouton central.

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).

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 P52

Sauce béarnaise P53

### Déroulé du programme :

Installer la lame  ou la pale  dans le bol, ajouter les ingrédients et 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 central.

Chaque sauce nécessite un temps de cuisson et une température spécifique, à ajuster à partir de ce programme. Vous référez à la catégorie « sauces » du livre de recette du Compact Cook Elite.

## 06 – SAUCE MIJOTÉE

PHASE 1	 5 min (30 sec à 10 min)	Accessoire : 	<b>Recettes de référence :</b> Sauce bolognaise P54 Poulet basquaise P24 Aubergines farcies au thon P32
	 90°C (de 90 à 120°C)		
	 Vitesse 1 (de V1 à V3)		
PHASE 2	 45 min (de 10 à 60 min)	Accessoire : 	
	 100°C (de 90 à 110°C)		
	 Vitesse 1 (de V1 à V3)		

### Déroulé du programme :

Installer la lame  dans le bol, ajouter les ingrédients et lancer 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<sup>ère</sup> phase, ajouter les ingrédients  (les liquides le plus souvent : vin, eau, sauce tomate, tomates émondées, etc) selon la recette.

La **phase 2** est une phase de mijotage de la sauce. Vous pouvez en 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 central.

## 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 P52  
Pizza reine P39

### Déroulé du programme :



**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. Déposez sur le capuchon du couvercle un torchon plié en 4 avant de lancer le programme. 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.

Installer la lame  dans le bol, ajouter les ingrédients et lancer 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<sup>ère</sup> phase, ajouter 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<sup>ème</sup> phase, ajouter les ingrédients  (tomates fraîches ou concassées, herbes). **Déposez sur le bouchon du couvercle un torchon plié en 4 avant de relancer le programme.**

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, appuyer sur « Temps », et ajuster le paramètre à l'aide du bouton central.

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 P50*

### Déroulé du programme :

Installer la pale  dans le bol, ajouter les ingrédients et 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 central.

## 09 – PÂTES

PHASE 1

 15 min (de 5 à 20 min)

 100°C (de 90 à 120°C)

 Vitesse 1

Accessoire :



Recettes de référence :  
*Pâtes aux légumes  
(One Pot Pasta) P38*

PHASE 2

 10 min (de 5 à 20 min)

 100°C (de 90 à 120°C)

 Vitesse 1

Accessoire :



### Déroulé du programme :

Ce programme est conçu pour la cuisson des pâtes façon « one pot pasta » (cuisson des pâtes directement dans leur sauce, et non à part dans de l'eau bouillante). Installer la pale  dans le bol, ajouter tous les ingrédients légumes, viande) et les pâtes et lancer le programme. **Laisser 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<sup>ère</sup> phase, **mélanger les ingrédients avec la spatule** et si besoin ajouter des ingrédients. **Fermer 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 central.

## 10 – RIZ

PHASE 1	 14 min	Accessoire : 	Recettes de référence : <i>Riz blanc P49</i>
	 120°C (de 90 à 120°C)		
	 Vitesse 0		
PHASE 2	 11 min	Accessoire : 	
	 100°C (de 90 à 120°C)		
	 Vitesse 0		

### 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 1.250L d'eau dans le bol du Compact Cook.

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 central.

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 central. 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 : 	<b>Recettes de référence :</b> <i>Risotto aux champignons et courgettes P36.</i> <i>Risotto aux crevettes et asperges vertes P37.</i>
	 90°C (de 90 à 120°C)		
	 Vitesse 1 (de V1 à V2)		
PHASE 2	 3 min (de 1 à 5 min)	Accessoires : 	
	 120°C (de 90 à 120°C)		
	 Vitesse 1 (de V1 à V2)		
PHASE 3	 20 min (de 15 à 25 min)	Accessoires : 	
	 100°C (de 90 à 120°C)		
	 Vitesse 1 (de V1 à V2)		

### Déroulé du programme :

Installer la lame  dans le bol, ajouter les ingrédients et lancer 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<sup>ère</sup> phase :

- Installer le fouet 
- Ajouter les ingrédients  (le riz **spécial risotto** et **200ml de liquides minimum**: en général 100ml de vin blanc et 100ml d'eau, ou 200ml de vin blanc)

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<sup>ème</sup> 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 central.

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 P47</i>
	 100°C		
	 Vitesse 1		
PHASE 2	 10 min (de 5 à 30 min)	Accessoires : 	Recettes de référence : <i>Purée lisse P47</i>
	 95°C		
	 Vitesse 1		
PHASE 3	 20 sec	Accessoires :  ou 	Recettes de référence : <i>Purée lisse P47</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. **Laisser le capuchon du couvercle ouvert.**

**Après le 1<sup>er</sup> 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<sup>ème</sup> bip sonore**, installer 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 central.

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 : 	<b>Recettes de référence :</b> <i>Ecrasé de pommes de terre P48.</i>
	 120°C (de 100 à 120°C)		
	 Vitesse 0		
PHASE 2	 15 sec	Accessoires : 	
	 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. **Laisser 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<sup>ère</sup> 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 central.

**Après le 1<sup>er</sup> bip sonore**, retirer le panier de cuisson, vider l'eau du bol, installer le fouet  et reverser les pommes de terre dans le bol .

**Après le 2<sup>ème</sup> 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<sup>ère</sup> phrase sont ajustables, en appuyant sur « Temps » et « Température » et en ajustant le paramètre à l'aide du bouton central. 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 P35

### Déroulé du programme :

Installer la pale  dans le bol, ou aucun accessoire selon les recettes. Ajouter les ingrédients et l'eau et lancer le programme. **Laisser 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. **Ouvrir 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 central.

## 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 P72  
Compote de pommes P73

### Déroulé du programme :

Installer la lame  ou la pale  dans le bol, ajouter les ingrédients et 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 central.

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 P86*

*Petits pots de crème au chocolat P84*

### Déroulé du programme :

Installer la pale  dans le bol, ajouter les ingrédients et 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 central.

## 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 P67*

*Crème pâtissière P67*

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 :

Installer la pale  dans le bol, ajouter les ingrédients et 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 central.

## 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 :



**Recettes de référence :**  
*Mousse au chocolat P89*  
*Pâte à tartiner chocolat noisettes P73*  
*Crumble aux fruits rouges P74*

### Déroulé du programme :

Installer la pale  dans le bol, ajouter les ingrédients et 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 central.

## 19 – ÎLE FLOTTANTE

PHASE 1

 6 min 30

 Pas de chauffe

 Vitesse 4

Accessoire :



**Recettes de référence :**  
*Iles flottantes P81*  
*Mousse au chocolat P89*

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.

Installer le fouet  dans le bol, ajouter les blancs d'œufs en neige et lancer le programme.  
3 bips sonores indiquent la fin du programme.

Les paramètres de ce programme ne sont pas modifiables.

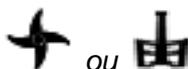
## 20 – ÉMULSIONNER

 3 min (de 30 sec à 10 min)

 0°C (de 0 à 37°C)

 Vitesse 4 (de V1 à V4)

Accessoire :



Recettes de référence :

Mayonnaise P55  
Soufflé au fromage express P15

### Déroulé du programme :

Installer la pale  ou le fouet  dans le bol, ajouter les ingrédients et lancer 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 central.

La température du programme est ajustable jusqu'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)

 Pas de chauffe

 Vitesse 5

Accessoire :



PHASE 2

 30 sec (de 20 sec à 2 min)

 Pas de chauffe

 Vitesse 6

Accessoire :



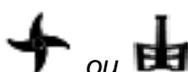
PHASE 3

 1 min

 Pas de chauffe

 Vitesse 4

Accessoire :



Recettes de référence :

Sorbet Mangue Ananas P91  
Vacherin des îles P92

## 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.

Installer la lame  dans le bol, ajouter les ingrédients (fruits congelés, sucre) et lancer le programme.

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

Au **1<sup>er</sup> premier bip sonore** indiquant fin de la 1<sup>ère</sup> 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<sup>ème</sup> 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 aérienne.

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 central. 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 : Yaourt au lait entier P90
	 Pas de chauffe		
	 Vitesse 6		
PHASE 2	 4 min	Accessoire : 	
	 37°C		
	 Vitesse 1		

### Déroulé du programme :

Installer la lame  dans le bol, ajouter les ingrédients (lait, yaourt, eau) et lancer le programme. La **phase 1** est une phase de mélange de la base du yaourt.

**Au premier bip** indiquant la fin de la 1<sup>ère</sup> phase, ajouter 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 : Pâte à pizza P60 Pain de campagne P61 Pain Express P62 Baguettes maison P63 Brioche tressée P66 Brioche P65
	 37°C		
	 Vitesse 2		
PHASE 2	 1 min	Accessoire : 	
	 Pas de chauffe		
	 Vitesse 1		

## Déroulé du programme :

Installer la lame  dans le bol, ajouter le liquide (eau et/ou lait) et la levure et lancer 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<sup>ère</sup> phase, ajouter le reste des ingrédients  (farine, œuf, sucre, sel, huile, selon les recettes).

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

3 bips sonores indiquent la fin du programme.

Les paramètres de ce programme ne sont pas modifiables.

**Ne jamais utiliser plus de 400g de farine dans vos recettes.** Vous risqueriez d'endommager le produit.

Après avoir utilisé le programme 23, ne relancez pas immédiatement un second programme 23. Laissez un temps de pause d'environ 20 à 30 minutes entre 2 programmes 23.

## 24 – PÂTE À TARTE



1 min 30 (de 30 sec à 2min30)



Pas de chauffe



Vitesse 1 (de V1 à V3)

Accessoire :



Recettes de référence :

Pâte sablée P59

Pâte brisée P58

## Déroulé du programme :

Installer la lame  dans le bol, ajouter les ingrédients et lancer le programme.

3 bips sonores indiquent la fin du programme.

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

**N'utilisez jamais plus de 400g de farine avec ce programme 24.**

## 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 :



**Recettes de référence :**

*Pâte à crêpes P70*

*Pancakes P72*

*Gaufres P69*

*Beignets P69*

### Déroulé du programme :

Installer la lame  dans le bol, ajouter les ingrédients et lancer 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 central.

## 26 – PÂTE À CHOUX

PHASE 1

 5 min

 100°C

 Vitesse 1

Accessoire :



PHASE 2

 2 min

 Pas de chauffe

 Vitesse 3

Accessoire :



PHASE 3

 10 min (de 20 à 30 min)

 Pas de chauffe

 Vitesse 0

Accessoire :



PHASE 4

 2 min

 Pas de chauffe

 Vitesse 5

Accessoire :



**Recettes de référence :**

*Pâte à choux P59*

*Eclairs au chocolat P83*

*Eclairs pomme granny P16*

## Déroulé du programme :

Installer la pale  dans le bol, ajouter les ingrédients (eau et beurre, voir recette P59) et lancer le programme.

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

**Au 1<sup>er</sup> bip sonore** indiquant la fin de la 1<sup>ère</sup> phase, ajouter les ingrédients (farine, sel)  et refermez le couvercle pour relancer le programme.

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

**Au 2<sup>ème</sup> bip sonore indiquant** la fin de la 2<sup>ème</sup> phase, 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<sup>ème</sup> bip sonore** indiquant la fin de la 3<sup>ème</sup> phase, relancez le programme en appuyant sur le bouton central, et ajoutez immédiatement le premier œuf , puis 30 secondes après le 2<sup>ème</sup> œuf, puis 30 secondes après le 3<sup>ème</sup>.

Cette **4<sup>ème</sup> phase** est donc une phase d'incorporation progressive des œufs dans la pâte.

3 bips sonores indiquent 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	Accessoire : 
	 Pas de chauffe	
	 Vitesse 10	
PHASE 2	 1 min	Accessoire : 
	 Pas de chauffe	
	 Vitesse 4	

Recettes de référence :  
Galette des rois P76

### Déroulé du programme :

Installer la lame  dans le bol, ajouter les ingrédients (amandes) et lancer le programme.

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

Après le **1<sup>er</sup> bip sonore** indiquant la fin de la 1<sup>ère</sup> phase, ajouter 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)	Accessoire : 
 Pas de chauffe	
 Vitesse 8 (de V1 à V10)	

Recettes de référence :  
Smoothie concombre avocat P96  
Smoothie aux fruits jaunes P97

### Déroulé du programme :

Installer la lame  dans le bol, ajouter les ingrédients et lancer 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 central.

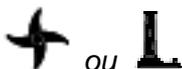
## 29 – MAINTIEN AU CHAUD ET RÉCHAUFFER

 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 :

Installer la lame  ou la pale  dans le bol, ajouter les ingrédients et lancer 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 central.

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

## 30 – AUTONETTOYAGE

 15 min (de 10 min à 25 min)

 120°C

 Vitesse 3 (de V1 à V3)

Accessoire :



### Déroulé du programme :

Installer la lame  dans le bol, ajouter de l'eau dans le bol et lancer le programme. 3 bips sonores indiquent la fin du programme.

Ce programme permet de décoller des résidus qui pourraient avoir attaché au fond du bol.

## VII. Utilisation des fonctions manuelles

### **Rappel de sécurité**

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

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

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 en pause, et ouvrez ensuite le couvercle** une fois les lames ou la pale totalement stoppées.

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 n'ouvrez le couvercle qu'une fois les lames ou la pale totalement stoppées.

**Veillez à ce que le bouchon du couvercle soit toujours fermé** (sauf instruction contraire) lorsque vous lancez un programme, pour éviter les projections de liquide chaud.

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

### **Pulse**



Pour mixer ou broyer rapidement. Exemple : un smoothie, affiner un velouté.

- ✓ **Durée** : 1 minute maximum
- ✓ **Vitesse** : 10 (auto)

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

Ce symbole s'affichera à l'écran lorsque la température est supérieure à 60°C :



*Astuce : Pour mixer à plus de 60°C, utiliser une programmation manuelle de la vitesse.*

Installez la lame dans le bol. 

Ajoutez les ingrédients. Fermer le couvercle.

Appuyez sur le bouton Pulse (H) et **maintenez votre doigt sur le bouton Pulse aussi longtemps que nécessaire (1 minute MAX).**

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

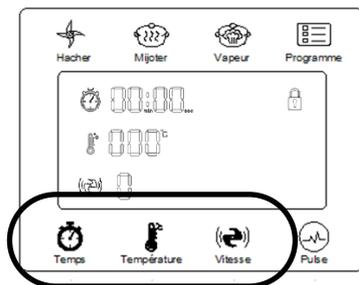
## Pour les pros : tout manuel

Lorsque vous aurez bien appréhendé le fonctionnement du Compact Cook et des accessoires, il vous sera facile d'utiliser tout son potentiel en réalisant vous-même les recettes.

Vous pouvez choisir précisément chacun des paramètres de minuterie, de vitesse et de température de cuisson. C'est très simple et cela requiert toutefois d'observer **quelques précautions indispensables**.

### 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. 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.



**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 10.

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

**La vitesse 0 n'est pas sélectionnable.** Pour ne pas utiliser la fonction de mélangeur, sélectionnez la vitesse 1 et ne mettez aucun accessoire dans le bol.



**Vous avez la possibilité de mixer et de chauffer à pleine puissance.** Cela peut être nécessaire pour certaines recettes. **Cela implique certains risques qu'il est nécessaire de prévenir :**

- ✓ ne mixez pas plus de 2 minutes ;
- ✓ posez un chiffon sur le couvercle ;
- ✓ n'ouvrez pas le couvercle avant que la préparation soit reposée ;
- ✓ n'ouvrez pas le bouchon du couvercle sans mettre en pause.

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



### 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 !**

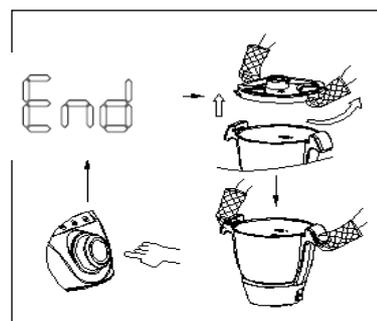
Donc **pensez à faire un appui long sur le bouton central si vous avez terminé** avant la fin de la minuterie, **pour éviter un démarrage intempestif.**

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.**

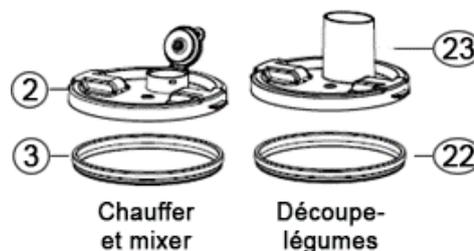
Lorsque vous ouvrez le couvercle de l'appareil après une cuisson, il sera très chaud et la vapeur qui se dégagera du bol pourrait vous brûler. Protégez vos mains avec un chiffon ou des maniques lorsque vous ouvrez le couvercle après cuisson.



### 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'encaster dans les encoches du bol.

Utilisez le bon couvercle :



**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.*

### 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 10.



- ✓ Vitesse 4 à 10, seule l'icône de la lame apparaît sur l'écran, vous indiquant que seul cet accessoire convient à la vitesse.

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 icônes de la lame, de la pale de mélange, et du fouet apparaissent sur l'écran, vous indiquant que l'un de ces 3 accessoires peut être sélectionné.
- ✓ Vitesse 4, les icônes la lame et du fouet apparaissent sur l'écran, vous indiquant que l'un de ces 2 accessoires peut être sélectionné.

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

## Quantités, temps et vitesse MAX pour les accessoires

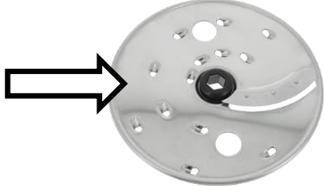
Indication des quantités maximales d'ingrédients, des accessoires, et des vitesse et durée d'utilisation des accessoires

Fonction	Accessoire	Vitesse	Temps	Programme	Quantité max d'aliments
Hacher (viande, oignons, ail, etc.)	Lame à 4 couteaux	5-6	10-15s	Hacher	500g
Piler des glaçons	Lame à 4 couteaux	8-10	10-20s	Pulse	500g
Mixer un jus (Blender)	Lame à 4 couteaux	10	1 min	Jus Smoothie et milkshake (28)	2000ml
Râper/trancher	Accessoires pour râper/trancher (en option)	6	30s	Râper et trancher (1)	500g
Pâte (à pain)	Lame à 4 couteaux	1-2	1-3min	Pâte (23, 24, 25)	400g * (farine + eau)

\* les 400g incluent le poids de la farine et celui de l'eau. Ne pas dépasser ce seuil.

## VIII. Messages d'erreur et solutions

Symptôme	Problème	Solution
	Surchauffe du moteur.	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir au moins une heure. Vérifiez que vous ne dépassiez pas les quantités maximales recommandées.
	Le bol ou le couvercle est mal mis en place. Les connecteurs sont encrassés.	Installez correctement le bol ou le couvercle. Passez un coup de chiffon sur les connecteurs à la base du bol. Si le problème persiste alors que le bol ou le couvercle est correctement installé, contactez le service après-vente.
	Il n'y a pas assez d'eau dans le bol.  <b>Concerne la fonction vapeur uniquement**</b>	Ajoutez la quantité d'eau nécessaire pour atteindre la capacité minimale requise pour la fonction vapeur (600mL).
	Le couvercle n'est pas bien installé.	Remettez le couvercle en place. Retournez le bol et vérifiez que le verrou est correctement installé conformément aux instructions du paragraphe <i>Assemblage et Installation</i> .
Le bol reste coincé sur la base	L'axe d'entraînement n'a pas été bien verrouillé sur le bol. Les flèches ne sont pas en face des cadenas (voir paragraphe IV. Installation / Assembler le bol)	Tapez d'un coup sec sur les poignées du bol pour le décoincer. Vérifier le verrouillage de l'axe d'entraînement sur le bol (voir paragraphe Assemblage et Installation) en veillant à bien aligner les flèches sur les cadenas.
Je n'arrive pas à fermer le couvercle sur le bol	L'axe d'entraînement n'a pas été bien verrouillé sur le bol. Les flèches ne sont pas en face des cadenas (voir paragraphe Assemblage et Installation).	Tapez d'un coup sec sur les poignées du bol pour le décoincer. Vérifiez le verrouillage de l'axe d'entraînement sur le bol (voir paragraphe Assemblage et Installation) en veillant à bien aligner les flèches sur les cadenas.

Symptôme	Problème	Solution
L'accessoire reste coincé dans le bol	Le système de sécurité est grippé.	Retirez l'axe d'entraînement en le déverrouillant sous le bol pour décoincer l'accessoire. Prenez garde à ne pas vous couper s'il s'agit de la lame à 4 couteaux.  Vérifiez le verrouillage de l'axe d'entraînement sur le bol (voir paragraphe Assemblage et Installation) en veillant à bien aligner les flèches sur les cadenas.
L'écran digital n'affiche pas la totalité des chiffres	L'écran est endommagé.	Éteindre l'appareil, mettre l'interrupteur sur 0 et le débrancher. Attendre une heure au moins et rallumer l'appareil. Si le problème persiste, attendre une journée appareil éteint et renouveler l'opération. Si l'affichage des chiffres reste partiel, contacter le SAV.
Je n'arrive pas à râper/trancher avec les accessoires découpe légumes	Il se peut que le disque pour râper/trancher soit endommagé	Vérifier que le disque présente bien une partie centrale en matière plastique sombre.   Si ce n'est pas le cas, contactez le SAV et demandez un disque et un axe d'entraînement de remplacement.
Il y avait de l'eau sur les connecteurs du bol et cela a causé un court-circuit	Le disjoncteur a coupé le courant et l'appareil ne fonctionne plus.	C'est une sécurité pour vous protéger. Débranchez le Compact Cook et rebranchez votre disjoncteur. Faites sécher le Compact Cook et le bol en inox pendant 24h, il devrait fonctionner à nouveau. Procédez à un essai : mettez l'appareil sous tension pour vérifier s'il fait encore disjoncter. 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.

## IX. Entretien, nettoyage et stockage

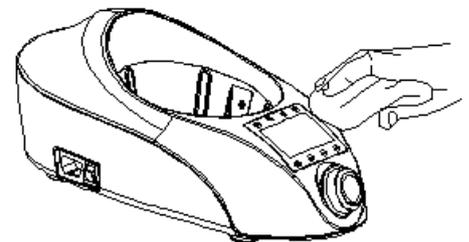
**ATTENTION** : débrancher l'appareil avant tout nettoyage.

### **Nettoyage**

Pour un nettoyage rapide et efficace, **rincez le 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 ou de produits abrasifs.**



### Programme auto-nettoyage

Le produit est doté d'un programme Auto-nettoyage (programme n°30) d'une durée de 15 minutes. Ajoutez de l'eau en ne dépassant pas la capacité maximale du bol (2L) et lancez le programme. Vous pouvez également ajouter quelques cL de vinaigre blanc pour un meilleur résultat.

Le programme est réglé sur une température de 120°C, il est donc déconseillé d'ajouter du liquide vaisselle au risque de faire déborder l'eau savonneuse du bol. Une fois le programme terminé, nettoyez l'intérieur du bol à l'aide d'une éponge.

### Nettoyage manuel

**ATTENTION** : ne passez pas la base de l'appareil sous l'eau, ni au lave-vaisselle.

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.*

### Compatibilité avec le lave-vaisselle

Ces accessoires sont compatibles avec le lave-vaisselle : panier vapeur, panier de cuisson, couvercles, fouet, mélangeur, spatule, verre doseur.

Ne sont pas compatibles au lave-vaisselle : le bol en inox, les disques pour râper/trancher, les lames, les joints en silicone des couvercles et de la base du panier vapeur. Pour ces éléments, préférez une eau chaude savonneuse.

## ***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 du plastique de la coque.

**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.

# compact COOK

## 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 PÂTISSIÈRE
- 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