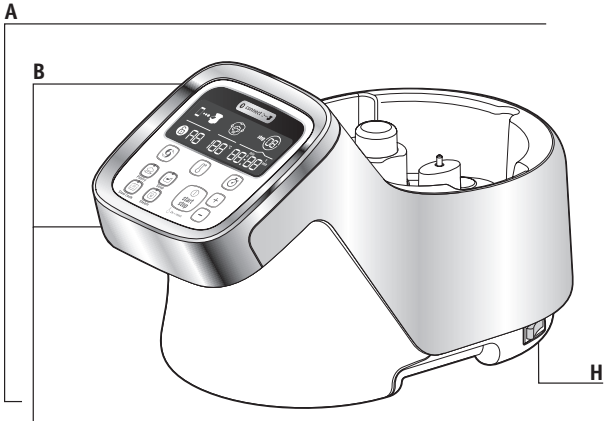
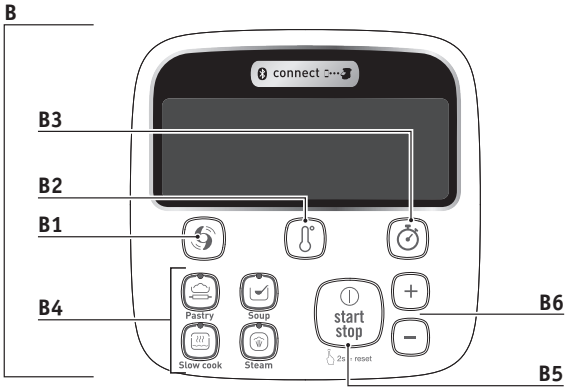
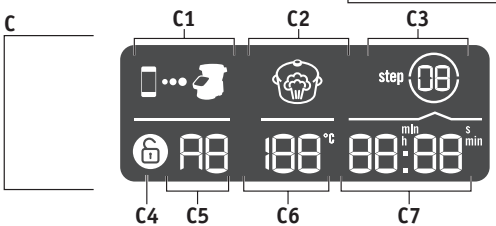
i-Companion xl ®

FR
EN
NL
DE
IT
ES
PT


A
B
H


B
connect
B3
B2
B1
B4
Pastry
Soup
Slow cook
Steam
start
stop
2s reset
B6
B5


C
C1
C2
C3
step
08
A8
188
°C
88:88
min
h
s
min
C4
C5
C6
C7

E

E1

E2

E3

E4

D

D5

D3

D4(x2)

D4(x2)

D2

D1

D6

F

F0

F1

F2

F3

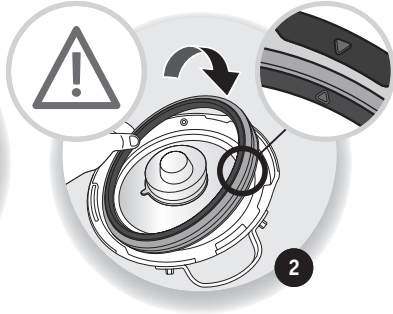
F4

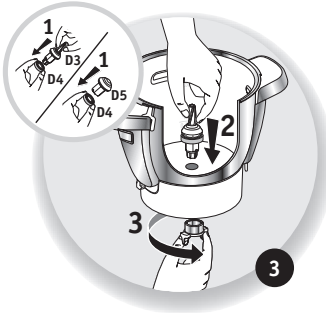
F5

I

G

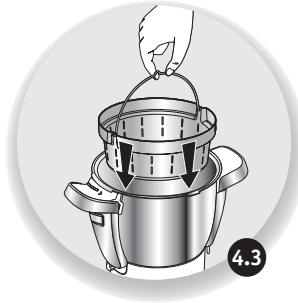
OK
OK
1

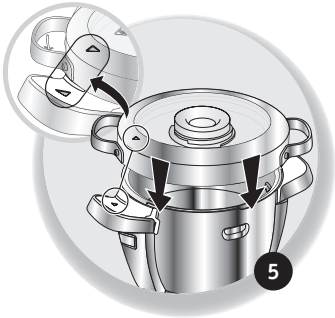

2


1
D3
D4
1
D5
D4
2
3
3

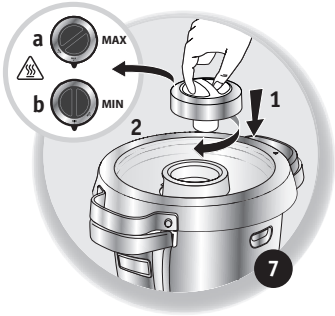
4.1

mini
4.2

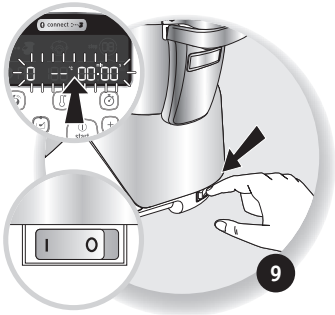

4.3


5

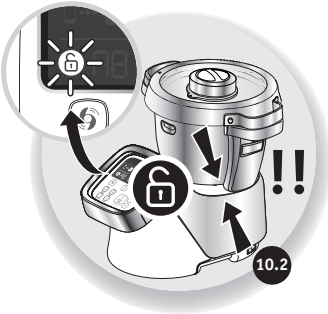
6

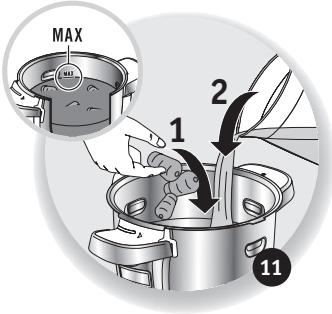

a
MAX
b
MIN
1
2
7

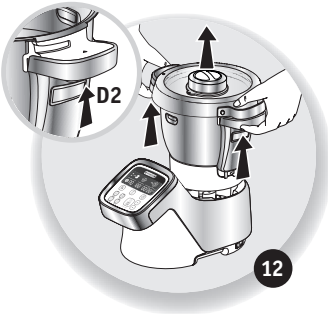
"clic"
8

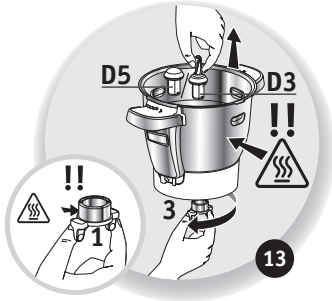

connect
00:00
start
9

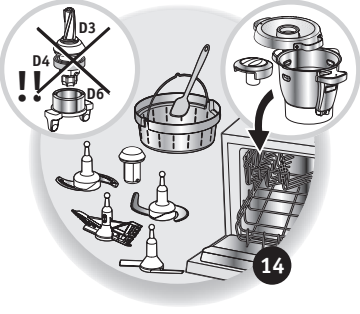
!!
10.1

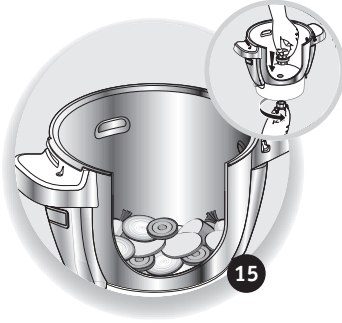

!!
10.2


MAX
MAX
1
2
11

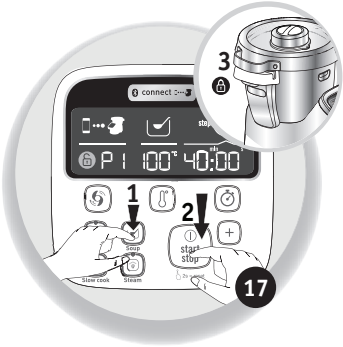

D2
12

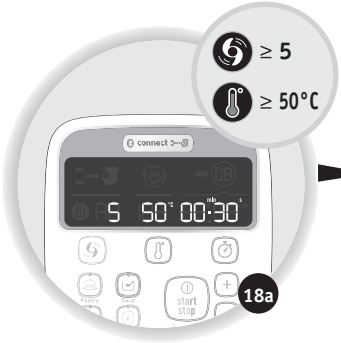

D5
D3
!!
!!
1
3
13

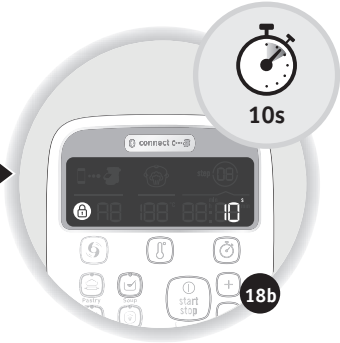

D3
D4
!!
D6
14

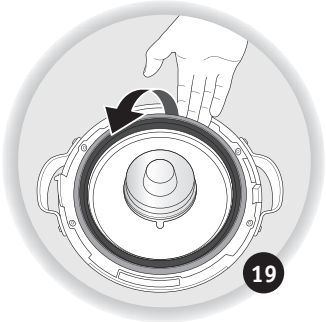

15

16


3
connect
P1
100°C
40:00
1
2
start
stop
Slow cook
Steam
17


≥ 5
≥ 50°C
connect
5
50°C
00:30
start
stop
18a


10s
connect
10
start
stop
18b


19

CONSIGNES DE SÉCURITÉ :

Vis-à-vis de la sécurité de la personne

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage. Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Maintenez votre appareil hors de portée des enfants.

- Lors de l'utilisation de l'appareil, certaines pièces atteignent des températures élevées (paroi inox du bol, et du bouchon, entraîneur commun amovible, parties transparentes du couvercle pièces métalliques sous le bol, accessoire fond xl panier). Elles peuvent occasionner des brûlures. Manipulez l'appareil par les pièces plastiques froides (poignées, bloc moteur). Le témoin lumineux de chauffe rouge indique qu'il y a un risque de brûlure.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- L' appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou si le câble d'alimentation ou la prise sont endommagés. Afin d'éviter tout danger, faites obligatoirement remplacer le cordon par un centre service agréé (voir liste dans le livret service).
- L'appareil ne doit pas être immergé. Ne passez pas le bloc moteur **(A)** sous l'eau courante.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique à l'intérieur de la maison et à une altitude inférieure à 2000 m. Le fabricant décline toute responsabilité et se réserve le droit de résilier la garantie en cas d'utilisation commerciale ou inadaptée, ou de non

respect des consignes.

- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de type travail.
  - des coins cuisine 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.

AVERTISSEMENT : Votre appareil émet de la vapeur qui peut occasionner des brûlures.

Manipulez avec précaution le couvercle et le bouchon (utilisez si nécessaire un gant, une manique, etc). Manipulez le bouchon par sa partie centrale.

- **Ne faites pas fonctionner l'appareil si le joint n'est pas positionné sur le porte joint, si le porte joint n'est pas assemblé dans le couvercle. Il est impératif de faire fonctionner l'appareil avec le bouchon positionné dans l'orifice du couvercle (sauf en cas d'information spécifique recette).**

AVERTISSEMENT : Attention aux risques de blessure en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.

Prenez des précautions avec les lames du couteau hachoir ultrablade (F1) et du couteau pour pétrir/concasser (F4) lorsque vous les nettoyez et lorsque vous videz le bol, elles sont extrêmement coupantes.

Rangez le couteau hachoir ultrablade (F1) dans le bol après chaque utilisation.

Soyez vigilant si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.

AVERTISSEMENT : Soyez prudent lors de la manipulation de votre appareil (nettoyage, remplissage et versage) : évitez tout débordement de liquide sur les connecteurs.

AVERTISSEMENT : Certains aliments comportant une peau superficielle (saucisses entières, langue, volaille...) ou de gros morceaux de viande peuvent générer des éclaboussures en emprisonnant des liquides bouillants. C'est pourquoi nous vous conseillons de les piquer avant cuisson à l'aide d'un couteau ou d'une fourchette.

FR

AVERTISSEMENT : La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation.

Assurez vous de ne toucher que les poignées de votre produit (gâchettes D2, poignée du couvercle E2 et du bouchon E1) pendant la chauffe et jusqu'au refroidissement complet.

Reportez-vous au mode d'emploi pour le réglage des vitesses et le temps de fonctionnement de chaque accessoire et de chaque programme.

Reportez-vous au mode d'emploi pour l'assemblage et le montage des accessoires sur l'appareil.

Reportez-vous au mode d'emploi pour le nettoyage et l'entretien de votre appareil.

Toujours suivre les instructions de nettoyage pour nettoyer votre appareil:

- Débranchez l'appareil.
- Ne pas nettoyer l'appareil chaud.
- Nettoyez avec un chiffon ou une éponge humide.
- Ne jamais mettre l'appareil dans l'eau ou sous l'eau courante.

MARCHES EUROPEENS SEULEMENT :

- Conservez l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
  Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- 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.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions q uant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.

Vis-à-vis du raccordement électrique

- L'appareil doit être branché sur une prise de courant électrique reliée à la terre.
- L'appareil est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique.
- Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'ali-

mentation, ou la prise dans du liquide, à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.

Vis-à-vis d'une mauvaise utilisation

- **Ne touchez pas au couvercle avant l'arrêt complet de l'appareil (touche stop), attendez que les aliments mixés ne tournent plus.**
- Versez toujours les ingrédients solides en premier dans le bol avant d'ajouter des ingrédients liquides **(Cf. Fig. 10)**, sans dépasser le repère MAX gravé à l'intérieur du bol **(Cf. Fig. 10)**. Si le bol est trop rempli, de l'eau bouillante peut-être éjectée.
- Attention dans le cadre du programme cuisson vapeur, respectez le niveau de 0.7 litre d'eau **(Cf. Fig. 3.2)**.
- Ne placez jamais vos doigts ou tout objet dans le bol pendant le fonctionnement de l'appareil.
- N'utilisez pas le bol comme récipient (conservation, congélation, stérilisation).
- Placez l'appareil sur un plan de travail stable, résistant à la chaleur, propre et sec.
- Ne placez pas l'appareil près d'un mur ou d'un placard, la vapeur produite pouvant endommager les éléments.
- Ne placez pas votre appareil près d'une source de chaleur en fonctionnement (plaque de cuisson, appareil électro-ménager, etc…).
- Ne couvrez pas votre couvercle avec un torchon ou autre, ne cherchez pas à boucher l'orifice du couvercle, utilisez le bouchon régulateur de vapeur.
- Ne laissez pas pendre vos cheveux, un foulard, une cravate,… au dessus du bol pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne passez jamais les accessoires dans un four à micro ondes.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Ne dépassez jamais la quantité maximum indiquée dans la notice.
- Rangez l'appareil lorsqu'il est refroidi.
- Ne placez pas le bol au congélateur pour le refroidir, utilisez le réfrigérateur.

SAV

- Pour votre sécurité, n'utilisez pas d'accessoires ou de pièces de rechange, autres que ceux fournis par les centres de service après-vente agréés.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Consultez le tableau " Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ? " à la fin du mode d'emploi.

FR

En parcourant cette notice , vous découvrirez des conseils d'utilisation qui vous feront entrevoir le potentiel de votre appareil : préparation de soupes, de mijotés, de cuissons vapeur, de pâtes.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL :

A Bloc moteur

B Tableau de commandes

- **B1** : sélecteur de vitesse
- **B2** : sélecteur de température de cuisson et/ou témoin lumineux de chauffe
- **B3** : sélecteur de durée de fonctionnement/appairage
- **B4** : touches de sélection de programmes automatiques
- **B5** : bouton START/STOP/RESET
- **B6** : sélecteur + / -

C Ecran LCD

- **C1** : affichage témoin de connexion
- **C2** : affichage programme vapeur
- **C3** : affichage de l'étape en cours dans le pas à pas de la recette.
- **C4** : affichage témoin de sécurité
- **C5** : affichage vitesse
- **C6** : affichage température
- **C7** : affichage temps

D Ensemble Bol

- **D1** : bol inox
- **D2** : gâchettes
- **D3** : entraîneur commun amovible
- **D4** : joint d'étanchéité (x2)
- **D5** : accessoire fond xl
- **D6**: bague de verrouillage entraîneur

E Ensemble couvercle

- **E1** : bouchon régulateur vapeur
- **E2** : couvercle
- **E3** : porte joint
- **E4** : joint étanchéité

F Accessoires :

- **F0** : boîte rangement accessoires
- **F1** : couteau hachoir ultrablade
- **F2** : mélangeur
- **F3** : batteur
- **F4** : couteau pour pétrir / concasser
- **F5** : panier vapeur

G Spatule

H Interrupteur 0/1 pour couper l'alimentation électrique de votre appareil

I Brosse de nettoyage

DONNÉES TECHNIQUES DE L'APPAREIL :

Puissance :	1550W (1000W : résistance chauffante / 550W : moteur)
Plage de température :	de 30° à 150°C réglable par pas de 5°C.
Plage de durée de fonctionnement :	de 5s à 2 heures réglable par pas de 5s mini à 1min maxi.
Nombre de vitesses : 13	- 2 vitesses intermittentes : vitesse 1 (5s On / 20s Off). vitesse 2 (10s On / 10s Off). - 10 vitesses continues progressives (vitesses 3 à 12). - 1 vitesse intermittente max (vitesse 13).

*La marque et les logos Bluetooth© sont des marques déposées par Bluetooth SIG, Inc. et leur utilisation par le Groupe SEB a fait l'objet d'une autorisation.
Google Play et Android sont des marques de Google Inc.
Apple et le logo Apple sont des marques d'Apple Inc., déposées aux États-Unis et d'autres pays. App Store est une marque de service d'Apple Inc.

VOTRE APPAREIL

Vous disposez avec votre appareil des accessoires suivants :

Couteau hachoir	F1 ultrablade	Mixer des soupes	12	3min	3L	--▸100°C
		Mixer des compotes		40s	1Kg	
		Hacher les légumes		15s	1Kg	
		Hacher de la viande		30s	1Kg	
		Hacher du poisson		15s	1Kg	
	!! N'utilisez pas cet accessoire pour hacher des produits durs, utilisez le couteau pétrin/concasseur F4.					
Mélangeur	Il mélange les **Plats cuisinés** sans abimer les ingrédients, Très utile pour les phases de rissolage en amont des préparations (risottos, soupes).					
	F2	Rissolés	3	5min	500g	130°C
		Mijotés	1	45min	3L	95°C
		Risottos	2	22min	1,5Kg	95°C
		Ratatouilles, Chutneys, Légumineuses (réglages : voir livret recettes)				
Batteur	F3 !! 9 max	Blancs en neige	7	5/10min	7 max	
		Mayonnaises, Crèmes fouettées	7	2/5min	0,5L	
		Sauces, Crèmes	4 à 7	1/20min	1L	60▸90°C
		Ecrasé de pommes de terre	6 à 7	1min	1L	
		Polenta	4 à 5	1/16min	1L	90°C
Couteau pétrin/concasseur	F4	Pétrir les pâtes à pain blanc	5	2min 30s	1,2Kg	
		Pétrir les pâtes brisées, sablées, pains spéciaux	5	2min 30s	1Kg	
		Pétrir les pâtes levées (brioche, kouglof...)	+ 5 / 6	1min 30s / 2 min	0,8Kg	
		Mélanger les pâtes légères (cake...)	+ 3 / 8	40 s / 3min	1Kg	
		Pulvériser les fruits à coques	12	1min	0,6Kg	
		Hacher les produits durs	12	1min	0,6Kg	
		Piler la glace	12	1min	6 à 10	
		Pâte à crêpes, gaufres	10	1min	1,5L	
Panier vapeur	F5	Cuisson vapeur de légumes, de poissons ou de viandes		20/40min	1Kg	100°C
		Soupes avec morceaux	12	3min	3L	100°C
Bouchon	E1	Bouchon de régulation d'extraction de vapeur maxi (a) = cuisson vapeur. mini (b) = Risotto, crèmes dessert, sauces...				a b
Fond XL	D5	Accessoire fond XL Rissolage et cuisson sans couvercle Augmentation de la surface de cuisson pour vos grosses pièces de viandes ou poissons.				

Ces accessoires sont également pourvus de zones de préhension pour en faciliter la manipulation lors de leur utilisation au cours d'une préparation.

FR

Votre appareil i-Companion xl propose un fonctionnement « connecté » mais peut également fonctionner « non connecté ». De plus il possède deux modes de fonctionnement : le mode programme automatique et le mode manuel.

- **Mode programme automatique :**
  Vitesse, température de cuisson et durée sont préprogrammées pour réaliser des soupes, des mijotés, des cuissons vapeur et des pâtes en automatique.
- **Mode manuel :**
  Réglages personnalisés des paramètres vitesse, température de cuisson et durée pour une utilisation selon votre convenance.

Utilisation avec ou sans couvercle

Température de 30° à 130°C	**Température de 135° à 150°C**

- Lorsque vous avez sélectionné une température entre 135° et 150°, vous devez utiliser votre appareil sans couvercle. Si le couvercle est positionné sur le bol, un cadenas s'affichera sur l'écran LCD, vous invitant à le déverrouiller.
- Dès l'ajout des aliments, remuez-les à l'aide de la spatule et renouvelez l'opération régulièrement, afin d'éviter que le fond du bol ne se tâche, (Cf paragraphe nettoyage).
- Si vous choisissez d'utiliser l'appareil avec son couvercle, la température de cuisson sera alors de 130° maximum.

VOTRE APPAREIL EST ÉQUIPÉ D'UNE SÉCURITÉ DE VERROUILLAGE DU COUVERCLE

Le couvercle est sécurisé à chaque démarrage de l'appareil. Cette sécurité empêche l'ouverture du couvercle pendant la réalisation d'une recette **(Cf. Fig.17)**. **Ne tentez pas de forcer sur le couvercle lorsqu'il est verrouillé.** Cette sécurité se débloque à chaque arrêt de l'appareil. Si vous avez sélectionné une température supérieure ou égale à 50°C et une vitesse supérieure ou égale à 5, un décompte de 10 secondes apparaît alors sur l'ecran LCD du tableau de commandes. **(Cf.Fig.18)**. L'ouverture du couvercle ne sera possible qu'à la fin du décompte.

MISE EN PLACE DU BOL, DE SES ACCESSOIRES ET DE L'ENSEMBLE COUVERCLE

- Avant la première utilisation, nettoyez tous les éléments **(D, E, F, G) à l'eau chaude savonneuse,** mais pas le bloc moteur **(A)**. **Votre bol (D)** est équipé d'un entraîneur démontable **(D3)** pour faciliter le nettoyage.
- Assurez-vous que tout emballage soit retiré avant utilisation, notamment la protection située entre le bol **(D) et le bloc moteur** (A).
- Placez le joint d'étanchéité **(E4)** sur le porte joint **(E3) (Cf. Fig. 1)**, clipsez l'ensemble sur le couvercle **(E2) (Cf. Fig 2)**.
- Positionnez le joint d'étanchéité **(D4)** sur l'entraîneur commun **(D3)**. **Verrouillez l'ensemble** sur le fond du bol avec la bague de verrouillage **(D6) (Cf. Fig. 3)**. Si vous utilisez le mode cuisson sans couvercle, positionnez le joint d'etancheite **(D4)** sur l'accessoire fond xl **(D5)**. Verrouillez l'ensemble sur le fond du bol avec la bague de verrouillage **(D6) (Cf. Fig. 3)**.
- Positionnez l'accessoire choisi dans le bol :
- les accessoires **(F1, F2, F3, ou F4) sur l'entraîneur** commun au fond du bol **(Cf. Fig. 4.1)**,
- en cas de cuisson vapeur, le panier vapeur **(F5) à l'intérieur du bol, (Cf. Fig. 4.3)**, en ayant pris soin au préalable de remplir la cuve de 0.7l de préparation liquide (eau, sauce…) **(Cf. Fig. 4.2)**.
- Incorporez les ingrédients à l'intérieur du bol ou du panier vapeur.
- Positionnez le couvercle sur le bol **(D) en alignant** les deux triangles **(Cf. Fig. 5)**, **verrouillez le couvercle** sans appuyer en le tournant dans le sens de la flèche **(Cf. Fig. 6)**.

Positionnez le bouchon régulateur de vapeur **(E1)** sur le couvercle, 2 positions sont possibles **(Cf. Fig. 7)**:

La position « mini » permet de laisser échapper un maximum de condensation et ainsi obtenir des plats ou des sauces avec une meilleure consistance (Risotto, crèmes dessert , sauces, etc…).

La position « maxi » permet de gagner un maximum de chaleur et de vapeur dans le bol pour toutes les cuissons à la vapeur (soupes, etc…). Cette position évite également les éclaboussures pendant le mixage.

- Positionnez le bol **(D)** sur le bloc moteur **(A)** jusqu'à entendre un " clic " **(Cf. Fig. 8)**.
- L'appareil démarre uniquement si le bol et le couvercle sont correctement positionnés et verrouillés sur le bloc moteur.

En cas de mauvais positionnement ou de mauvais verrouillage de l'un ou de l'autre (Cf. Fig. 10.1 et 10.2), le logo se met à clignoter lorsque l'on active une fonction.

Sélection paramètres personnalisés :

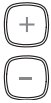
Sélection de la vitesse moteur.
2 vitesses intermittentes et 10 vitesses continues progressives.

Vitesse intermittente max (V13).

Sélection de la température de cuisson.
De 30° à 150°C.
Témoin lumineux de chauffe : il s'allume au démarrage de la cuisson et s'éteint lorsque la température à l'intérieur du bol passe en dessous des 50°C.

Sélection de la durée de fonctionnement.
De 5s à 2 heures.

Appairage 1ère connexion



Augmentation de la vitesse, de la température de cuisson et de la durée.
Diminution de la vitesse, de la température de cuisson et de la durée.

Ce bouton a **3 fonctions** :
- **" Validation "** du choix de votre programme automatique ou de vos paramètres choisis dans le cadre d'une utilisation manuelle (vitesse, température de cuisson, temps).
- **" Pause "** au cours d'une utilisation, une fois que l'appareil est lancé.
- **" Réinitialisation "** des paramètres sélectionnés de l'appareil par une pression de 2 secondes.
- **"Validation de l'étape"** dans le pas à pas des recettes.

Conseil d'utilisation :
Votre appareil est équipé d'un micro processeur qui contrôle et analyse sa stabilité. En cas d'instabilité, la vitesse de rotation du moteur sera automatiquement réduite, si cette instabilité persiste, le moteur sera arrêté et un " STOP " s'affichera sur votre écran.
- Vérifiez que la quantité d'ingrédients ne soit pas trop importante et que la vitesse utilisée soit adaptée.
- Vérifiez que vous utilisez l'accessoire recommandé.
- Puis redémarrez votre appareil normalement.

UTILISATION EN MODE CONNECTE

Mise sous tension de votre appareil

Fréquence : 2,40GHz. Puissance maximum transmise : 7,7dBm
Votre appareil est équipé d'un interrupteur 0/1. Basculez cet interrupteur sur 1. **(Cf. Fig. 9)**.
L'écran LCD affiche tous les paramètres à « 0 ».
En mode connecté, l'affichage de l'écran LCD i-Companion xl est bleu.

PREPARATION DE L'INSTALLATION

Retrouvez la liste des modèles de Smartphones et Tablettes compatibles avec i-Companion sur www.moulinex.com

Télécharger dans l'App Store

APPLI ANDROID SUR Google Play

INSTALLER I-COMPANION XL

Ce qu'il faut pour procéder à l'installation de i-Companion xl :

- L'application Companion téléchargeable gratuitement sur App Store (iPhone/iPad) et Google Play (Android)
- Une connexion Bluetooth fournie par votre Smartphone ou votre tablette **Bluetooth® Smart 4.0** : i-Companion xl se connecte à votre Smartphone/tablette via une connexion sans fil autonome
- Le Smartphone/tablette doit se trouver à proximité i-Companion xl (La portée de la connexion varie en fonction de la configuration du logement).
- Une prise de courant pour brancher i-Companion xl : i-Companion xl est connecté avec votre Smartphone/tablette uniquement lorsqu'il est branché au secteur.

A propos de Bluetooth® Smart
La technologie **Bluetooth® Smart 4.0** (ou Bluetooth Low Energy) permet une communication sans fil entre une application et un appareil tout en consommant très peu d'énergie.

PREMIERE CONNEXION I-COMPANION XL EN MODE CONNECTE

Téléchargement de l 'application

Pour commencer, téléchargez l'application sur votre Smartphone/tablette en vous connectant à l'App Store pour iOS ou à Google Play pour Android.
Lorsque vous avez téléchargé l'application, en quelques minutes et sans création de compte, vous pourrez réaliser vos premières recettes avec i-Companion xl. (50 recettes vous sont proposées sans création de votre compte).
La création de votre compte sur l'application vous permettra d'accéder à l'intégralité du contenu pour varier vos menus.

Mise sous tension de i-Companion xl
Votre appareil est équipé d'un interrupteur 0/1 (H). Basculez cet interrupteur sur 1 **(Cf. Fig. 9)**.

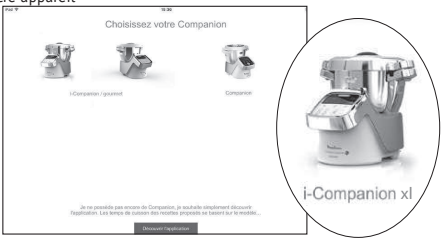
Activation du Bluetooth
Veuillez vous rapprocher de i-Companion xl et vérifier que le Bluetooth de votre Smartphone/tablette est bien activé.

Lancement de l'application
Lancez l'application Companion en cliquant sur l'icône « Companion ».

Appairage
Qu'appelle-t-on l'appairage ?
Lors de la première connexion, l'application que vous avez téléchargée sur votre Smartphone/tablette et i-Companion xl se détecteront automatiquement et rapidement, à condition de bien suivre les étapes suivantes.
Si vous le désirez, vous pouvez appairer jusqu'à 10 appareils à i-Companion xl.
Pour cela, procédez à l'appairage de chaque appareil indépendamment.(Cf. appairage).
Néanmoins un seul appareil peut être connecté simultanément.

- Acceptez les cookies, qui permettent d'améliorer l'application en recueillant vos préférences d'utilisations.

- Sélectionnez votre appareil

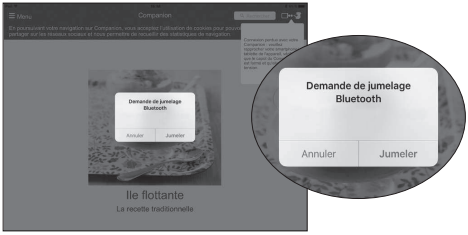


FR

- Lorsque l'application le demande, faites un appui long (4 secondes) sur le bouton Timer **(B3)** de i-Companion xl.

Le témoin de connexion **(C1)** clignote pendant 30 secondes au maximum, période durant laquelle i-Companion xl se connecte à votre Smartphone/tablette.

- Acceptez la demande d'appairage qui apparait sur votre Smartphone/tablette ou accédez au centre de notification pour accepter l'appairage.



Le témoin de connexion **(C1)** fixe indique que la connexion est établie.

NB : Lorsque l'appairage est effectué, i-Companion xl reconnaitra automatiquement votre Smartphone/tablette lors des connexions futures. Vous n'aurez pas besoin de renouveler cette étape d'appairage

La connexion a réussi

Votre i-Companion xl est désormais connecté avec votre Smartphone/tablette. L'icone, ci-dessus, vous indique que la connexion est établie

La connexion a échoué

L'icône, ci-dessus, vous indique que la connexion n' a pas été établie.
Veuillez renouveler les opérations suivantes :

- Approchez vous de i-Companion xl.
- Vérifiez que i-Companion xl est bien branché sur le secteur et que la prise fonctionne correctement.
- Vérifier que votre Smartphone/tablette est compatible (Cf. liste de compatibilité sur www.moulinex.com).
- Vérifiez que le Bluetooth de votre Smartphone/tablette est activé.
- Recommencez les étapes d'appairage et consultez la FAQ (questions fréquentes).

Si le problème persiste assurez-vous que votre Smartphone/tablette est compatible
Si vous utilisez un appareil Android, assurez-vous que celui-ci fait partie des modèles compatibles (Cf. liste de compatibilité sur www.moulinex.com).

- Accédez au menu de l'application pour découvrir notre gamme de recettes.

En mode connecté, au cours d'une recette pas à pas, le premier reset met fin à l'étape, le second reset met fin à la recette.

FAQ : QUESTIONS FREQUENTES

A quel endroit placer i-Companion xl :

- Placez i-Companion xl sur une surface plane stable.
- Pour obtenir une connexion optimale entre i-Companion xl et votre Smartphone/tablette, il est recommandé d'effectuer toutes les manipulations nécessitant une connexion à une distance raisonnable.
- La présence du témoin de connexion fixe **(C1)** vous garantit que vos appareils sont connectés.
- Si la connexion est interrompue (le symbole de la connexion est barré), veuillez vous rapprocher i-Companion xl pour retrouver la connexion.

Que se passe-t-il si la connexion est interrompue au cours d'une recette ?
Si la connexion entre i-Companion xl et votre Smartphone/tablette est interrompue au cours d'une recette, la synchronisation entre les deux appareils se fera automatiquement dès que la connexion sera rétablie. Vous pourrez reprendre la progression de votre recette, à l'étape à laquelle vous vous trouviez, lors de la perte de connexion.

Puis-je utiliser i-Companion xl sans l'application ?
Votre appareil peut être utilisé sans l'application. (Cf. Mise en service en mode non connecté).
Pour cela se référer au paragraphe utilisation de l'appareil.
Néanmoins, seule l'application vous permettra de profiter des nombreux avantages du produit connecté.

I-Companion xl peut-il être utilisé avec plusieurs Smartphones ou tablettes ?
Si vous le désirez, vous pouvez jumeler plusieurs appareils à i-Companion xl. Pour cela, procédez au jumelage de chaque appareil indépendamment.(Cf. appairage).
Néanmoins un seul appareil peut être connecté simultanément.

FR

Le Bluetooth de mon téléphone doit -il être activé en continu ?
Le Bluetooth doit être activé pour synchroniser l'application et i-Companion xl.

UTILISATION EN MODE NON CONNECTE

UTILISATION DU TABLEAU DE COMMANDE (B)

Sélection d'un programme automatique :

Pâtes (liste des sous programmes)

Soupes (liste des sous programmes)

Slow cook (liste des sous programmes)

Cuisson vapeur (liste des sous programmes)

Mise sous tension de votre appareil
Votre appareil est équipé d'un interrupteur 0/1. Basculez cet interrupteur sur 1.
L'écran LCD affiche tous les paramètres à « 0 ». **(Cf. Fig. 9)**.
En mode non connecté, l'affichage de l'écran LCD i-Companion xl est blanc.

MODE PROGRAMME AUTOMATIQUE

1- Appuyez sur le programme de votre choix **(B4)**. Un point lumineux apparaît au dessus du programme sélectionné. Des appuis successifs permettent de faire défiler les différents sous programmes.

2- Les paramètres pré-programmés peuvent être modifiés le temps d'une recette (selon la recette choisie, les ingrédients, les quantités préparées). Appuyez sur le sélecteur température de cuisson **(B2)** ou le sélecteur temps **(B3)**, le paramètre choisi clignote à l'écran **(C6-C7)**.

3- Réglez le(s) paramètre(s) à l'aide du sélecteur +/- **(B6)**.

4- Lorsque vous avez fini de modifier tous vos paramètres, appuyez sur le bouton " start " **(B5)** pour démarrer le programme. Lorsque votre appareil utilise le mode cuisson, le témoin lumineux rouge s'allume pour vous informer que la cuisson a démarré.

5- Lorsque le programme est terminé, l'appareil émet 3 bips.

6- A la fin des programmes soupes, slow cook P2 et P3, cuisson vapeur, l'appareil passe automatiquement en maintien au chaud pendant 45 minutes pour conserver la préparation prête à être consommée. En programme slow cook P2 et P3 et en mode manuel, le moteur de l'appareil fonctionne à une vitesse spécifique, dans le but de préserver la préparation et d'éviter que celle-ci n'adhère au fond du bol. Pour stopper le maintien au chaud, il suffit d'appuyer sur le bouton " stop " **(B5)**. Si vous ouvrez le couvercle, appuyez sur les gâchettes **(D2)** ou retirez le bol, le maintien au chaud sera automatiquement arrêté.

A la fin du pétrissage des programmes pâte P1 et P2, l'appareil passe en mode " levée de la pâte " à 30°C pendant 40 minutes pour donner un meilleur volume à vos pâtes. Si vous ouvrez le couvercle, appuyez sur les gâchettes **(D2)** ou retirez le bol, l'appareil passe en mode pause, vous avez la possibilité de le relancer en appuyant de nouveau sur " start ".
Si vous souhaitez stopper ce mode, appuyez pendant 2 secondes sur le bouton " stop ".

7- Appuyez sur les gâchettes **(D2)** puis soulevez l'ensemble bol **(D) (Cf. Fig. 12)**.

En mode connecté, lorsque le programme automatique est lancé, vous avez la possibilité d'arrêter l'appareil à tout moment en appuyant sur le bouton " stop ". Le programme automatique est alors en mode pause, vous avez la possibilité de le relancer en appuyant de nouveau sur " start ". Si vous vous êtes trompé de programme et si vous voulez annuler, appuyez pendant 2 secondes sur le bouton " stop ".

FR

DÉCOUVREZ LES PROGRAMMES AUTOMATIQUES PROPOSÉS :

	Soupe P1	**Soupe P2**	**Slow cook P1**	**Slow cook P2**	**Slow cook P3**
Programmes automatiques	Soup	Soup	Slow cook	Slow cook	Slow cook
Vitesse " par défaut " **(ajustable)**	10 Pulses et V12 pendant 2 min.	V7 à V10 pendant 30s	V3	V1	V2
Température " par défaut " **(ajustable)**	100°C **(90°C à 100°C)**	100°C **(90°C à 100°C)**	130°C **(non ajustable)**	95°C **(80°C à 100°C)**	95°C **(80°C à 100°C)**
Temps " par défaut " **(ajustable)**	40 min **(20min à 60 min)**	45 min **(20 min à 60 min)**	5 min **(2 min à 15 min)**	45 min **(10 min à 2h)**	20 min **(10 min à 2h)**
Maintien au chaud "par défaut" en fin de programme	45 min	45 min		45 min	45 min
Vitesse moteur en maintien au chaud				5s ON en V3 / 20s OFF	10s ON en V3 / 10s OFF

Certaines recettes peuvent provoquer des débordements intempestifs, en raison de l'apparition de bulles, en particulier lors de l'utilisation de légumes congelés. Dans ce cas, il vous appartient de réduire les volumes en conséquence.

	Cuisson Vapeur P1	Cuisson Vapeur P2	Pâte P1	Pâte P2	Pâte P3
Programmes automatiques	Steam	Steam	Pastry	Pastry	Pastry
Vitesse " par défaut " **(ajustable)**			V5 pendant 2 min 30s	V5 pendant 1 min 30s puis V6 pendant 2 min	V3 pendant 40s puis V9 pendant 3 min
Température " par défaut " **(ajustable)**	100°C **(non ajustable)**	100°C **(non ajustable)**			
Temps " par défaut " **(ajustable)**	30 min **(1 min à 60 min)**	35 min **(1 min à 60 min)**	2 min 30s **(30s à 2 min 30s)**	3 min 30s **(30s à 3 min 30s)**	3 min 40s **(1 min 40s à 3 min 40s)**
Maintien au chaud «par défaut» en fin de programme	45 min	45 min			
Vitesse moteur en maintien au chaud					
Levée de la pâte 30° "par défaut" en fin de programme			40 min	40 min	

UTILISATION DU PANIER VAPEUR INTERNE

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, ils permettent dans la plupart des cas une cuisson satisfaisante.

Néanmoins, certaines conditions vont influer sur le temps de cuisson :
- la taille des légumes (coupés ou non-coupés)
- la quantité des ingrédients dans le panier
- la variété des légumes, leur maturité
- la quantité d'eau dans le bol, qui doit correspondre à la graduation (0.7L).

Bien penser à utiliser le bouchon vapeur dans le sens "maxi" **(a)**.

Si la cuisson est insuffisante, vous pouvez ajouter un temps de cuisson supplémentaire.

Temps de cuisson vapeur			
Ingrédients	**Quantités (max)**	**Temps de cuisson estimé**	**Programme vapeur préconisé**
Courgettes	800 g	20 min	P1
Panais	800 g	25 min	P1
Blancs de poireaux	800 g	25 min	P1
Brocolis	500 g	20 min	P1
Poissons	600 g (avec papier cuisson)	15 min	P1
Pommes de terre	1 kg	30 min	P2
Carottes	1 kg	30 min	P2
Haricots verts	800 g	30 min	P2
Viandes blanches	600 g (avec papier cuisson)	20 min	P2

Certaines recettes peuvent provoquer des débordements intempestifs, en raison de l'apparition de bulles, en particulier lors de l'utilisation de légumes congelés. Dans ce cas, il vous appartient de réduire les volumes en conséquence.

MODE MANUEL

1- Appuyez directement sur le sélecteur représentant le paramètre que vous avez choisi de régler, c'est-à-dire le sélecteur vitesse **(B1)** ou le sélecteur température de cuisson **(B2)** ou le sélecteur temps **(B3)**, le paramètre choisi clignote à l'écran **(C5-C6-C7)**.

2- Ensuite réglez le(s) paramètre(s) à l'aide du sélecteur +/- **(B6)**. Pour des raisons de sécurité, il n'est pas possible de régler une température sans régler un temps de cuisson.

3- Lorsque vous avez fini de régler tous vos paramètres, appuyez sur le bouton " start " **(B5)**.
Lorsque votre appareil utilise le mode cuisson, le témoin lumineux rouge s'allume pour vous informer que la cuisson a démarré. Lorsque la programmation est lancée, vous avez la possibilité d'arrêter l'appareil à tout moment en appuyant sur le bouton " stop " **(B5)**.

La programmation est alors en mode pause, vous avez la possibilité de la relancer en appuyant de nouveau sur " start ". Si vous vous êtes trompé de programmation et si vous voulez annuler, appuyez pendant 2 secondes sur le bouton " stop ".

4- Lorsque la programmation est terminée, l'appareil émet 3 bips.

5- Appuyez sur les gâchettes **(D2)** puis soulevez l'ensemble bol **(D) (Cf. Fig. 12)**.

VOTRE APPAREIL EST EQUIPÉ D'UN BOUCHON FOND PLAT

Le bouchon fond plat permet de libérer de la place dans le bol pour cuire ou rissoler sans être gêné par l'entraineur **(Cf. Fig. 15)**.

CUISSON SANS COUVERCLE

Vous pouvez rissoler des aliments dans votre bol sans le couvercle tout en remuant et surveillant la cuisson. **(Cf. Fig. 16)**. Pour ce mode de cuisson vous devez obligatoirement sélectionner une température allant de 135°C à 150°C. Réglez votre durée de fonctionnement (jusqu'à 20 min).
La fonction CUISSON SANS COUVERCLE n'est pas adaptée au confitures et aux préparations à base de lait (risque de débordements).

NETTOYAGE DE L' APPAREIL

- L'appareil ne doit pas être immergé. Ne passez pas le bloc moteur **(A)** sous l'eau courante.
  Une fois l'utilisation terminée, débranchez l'appareil.
- Nettoyez immédiatement votre bol après utilisation.
- Appuyez sur les gâchettes **(D2)** puis soulevez l'ensemble bol **(D)**.
- Placez le bol sur une surface plane.
- Déverrouillez le couvercle en le tournant d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre. Retirez le couvercle avec précaution.
- **Prenez des précautions avec les lames du couteau hachoir ultrablade (F1) et du couteau pour pétrir/concasser (F4) lorsque vous les nettoyez et lorsque vous videz le bol, elles sont extrêmement coupantes.**
- Lorsque les pièces sont refroidies :
  - démontez l'entraîneur commun **(D3)**, le joint **(D4)**, la bague de verrouillage **(D6) (Cf. Fig. 13)**.
  - nettoyez le bol **(D)**, l'entraîneur commun **(D3)**, le joint **(D4)**, la bague de verrouillage **(D6)**, les accessoires **(F1)**, **(F2)**, **(F3)**, **(F4)**, **(F5)**, le bouchon régulateur de vapeur **(E1)**, le couvercle **(E2)** , le joint d'étanchéité **(E4)** et le porte joint **(E3)**, à l'aide d'une éponge et d'eau chaude savonneuse.
- Rincez ces différents éléments sous l'eau courante.
- En cas d'encrassement prononcé, laissez tremper pendant plusieurs heures avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle et grattez si besoin

avec la spatule **(G)** ou bien avec le coté grattoir d'une éponge.

- En cas d'entartrage du bol, vous pouvez utiliser le coté grattoir d'une éponge imbibée si nécessaire de vinaigre blanc.
- Pour nettoyer le bloc moteur **(A)**, utilisez un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
- Pour vous faciliter le nettoyage, sachez que le bol, l'ensemble couvercle et les accessoires passent au lave vaisselle à l'exception de l'entraîneur commun **(D3 et D4)** et de la bague de verrouillage **(D6) (Cf. Fig. 14)**.
- Les accessoires, l'entraineur commun amovible et les éléments du couvercle, peuvent se colorer légèrement avec certains ingrédients comme le curry, le jus de carottes, etc... ; cela ne représente aucun danger pour votre santé, ni pour le fonctionnement de votre appareil. Pour éviter cela, nettoyez les éléments rapidement après l'usage.
- Avant de réutiliser votre ensemble bol **(D)**, assurez-vous que les contacts électriques sous le bol sont toujours propres et secs.
- Afin de préserver l'aspect et la longévité du couvercle de votre appareil, lavez-le à la main. N'utilisez pas le côté abrasif de l'éponge afin d'éviter les rayures.
- Pour ne pas altérer les matériaux du bol **(D)**, veillez à respecter les consignes d'utilisation de votre lave-vaisselle, ne pas augmenter les doses de sel ou de produits pour lave-vaisselle.

IMPORTANT : MISE EN SECURITE DE L'APPAREIL ("SECU")

Votre appareil est équipé, de série, de protections électroniques du moteur afin d'en garantir sa longévité. Cette sécurité électronique vous garantit contre toute utilisation anormale ; ainsi votre moteur est parfaitement protégé.

Dans certaines conditions d'utilisation très sévères, ne respectant pas les recommandations de la notice (Cf. paragraphe "MISE EN SERVICE" : quantités éventuellement trop importantes et/ou une utilisation anormalement longue et / ou un enchainement de recettes trop rapprochées), la protection électronique se déclenche pour préserver le moteur ; dans ce cas, l'appareil s'arrête et un affichage "SECU" apparait dans l'écran LCD du tableau de commande pour indiquer que l'appareil n'est momentanément plus opérationnel.

Si "SECU" s'affiche sur votre tableau de commandes et que votre appareil s'arrête, procédez comme suit :

- Laissez votre appareil branché et l'interrupteur 0/1 sur la position 1 "ON" **(H)**.
- Référez-vous aux recommandations de la notice pour réadapter votre préparation (Cf. paragraphe "MISE EN SERVICE" : quantités d'ingrédients / temps de la recette / température / type accessoires).
- Attendez une demi-heure pour que le moteur refroidisse.
- Réinitialisez l'appareil en appuyant 2 secondes sur le bouton "Start / Stop / Reset" **(B5)**.

Votre appareil est de nouveau totalement apte à l'emploi

Le service consommateur reste à votre disposition pour toute question (voir coordonnées dans livret de garantie).

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Cuisson insuffisante	Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, ils permettent dans la plupart des cas une cuisson satisfaisante. Néanmoins, certaines conditions vont influer sur le temps de cuisson : - la taille des aliments (coupés ou non coupés) - la quantité des ingrédients - la variété des légumes, leur maturité - si les ingrédients sont surgelés ou non	Ajouter un temps de cuisson supplémentaire en utilisant le sélecteur de durée de fonctionnement (B4). Réduisez la taille des morceaux.
	Bouchon vapeur mal positionné ou absent	Positionnez le bouchon vapeur dans le sens « maxi vapeur » vers vous, cette position permet de gagner un maximum de chaleur dans le bol pour toutes les cuissons (soupes, cuisson à la vapeur, etc.). Cette position évite également les éclaboussures pendant le mixage. La position “mini vapeur” permet de laisser échapper un maximum de condensation et ainsi obtenir des plats ou des sauces avec une meilleure consistance (Risotto, crèmes dessert, sauces, etc.)
Cuisson vapeur insatisfaisante	Quantité inadaptée d’eau dans le bol. Morceaux trop gros.	La quantité d’eau dans le bol doit correspondre à la graduation (0.7L). Vous pouvez aussi utiliser le mode manuel en sélectionnant la température de 120°C et le temps de cuisson selon la quantité et le type d’ingrédients. Réduisez la taille des morceaux.
Difficultés pour réussir certaines recettes	Recettes inadaptées	Vos recettes, personnelles ou prises sur Internet peuvent ne pas être adaptées à votre appareil et à ses accessoires (quantités, temps de cuisson, durée, accessoires inadaptés) : avant de commencer votre recette, assurez vous que vous respectez les consignes d’utilisation indiquées dans ce mode d’emploi.
L’appareil ne fonctionne pas.	La prise n’est pas branchée.	Branchez l’appareil sur une prise.
	L’interrupteur (H) est en position 0.	Basculez l’interrupteur en position 1.
	Le bol ou le couvercle ne sont pas correctement positionnés ou verrouillés.	Vérifiez que le bol ou le couvercle sont bien positionnés et verrouillés suivant les schémas de la notice.
Le couvercle ne se verrouille pas.	Le couvercle n’est pas complet.	Vérifiez que le joint est correctement assemblé sur le porte joint et que le porte joint est correctement assemblé sur le couvercle.
Vibrations excessives.	L’appareil n’est pas posé sur une surface plane, l’appareil n’est pas stable.	Placez l’appareil sur une surface plane.
	Volume d’ingrédients trop important.	Réduisez la quantité d’ingrédients traités.
	Erreur d’accessoires.	Vérifiez que vous utilisez l’accessoire préconisé.

FR

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Léger bruit en fonctionnement	L'entraineur de votre appareil peut emettre un bruit en fonctionnement à vitesse réduite ou avec certains ingrédients (riz…)	C'est un phénomène passager, qui n'a pas de conséquence sur la durée de vie de votre appareil. Il s'estompera ou disparaîtra après quelques usages et nettoyages de l'entraineur commun amovible (reportez-vous au paragraphe «Nettoyage de l'appareil»).
Bruit excessif en fonctionnement	Utilisation d'un mauvais accessoire	Veillez à utiliser un accessoire adéquat (ex : n'utilisez pas le batteur F3 pour pétrir ou mélanger des pâtes, utilisez le couteau F4) . Pour cela reportez-vous aux préconisations des recettes et aux consignes d'utilisation indiquées dans ce mode d'emploi.
Fuite par le couvercle.	Volume d'ingrédients trop important.	Réduisez la quantité d'ingrédients traités.
	Le couvercle n'est pas bien positionné ou verrouillé.	Verrouillez correctement le couvercle sur le bol.
	Le joint d'étanchéité n'est pas présent.	Positionnez le joint d'etancheite sur le porte-joint et clipsez l'ensemble sur le couvercle.
	Le joint d'étanchéité est coupé, détérioré.	Changez le joint, contactez un centre service agréé.
	Erreur d'accessoires.	Vérifiez que vous utilisez l'accessoire préconisé.
Fuite par l'entraîneur du bol ou par l'accessoire fond xl.	Le joint n'est pas bien positionné.	Positionnez correctement le joint.
	Le joint est détérioré.	Contactez un centre service agréé.
	La bague de verrouillage **(D6)** est mal verrouillée.	Vérrouillez correctement la bague **(D6)**.
Les lames ne tournent pas facilement.	Morceaux d'aliments trop gros ou trop durs.	Réduisez la taille ou la quantité d'ingrédients traités. Ajoutez du liquide.
Odeur moteur.	A la première utilisation de l'appareil, ou bien en cas de surcharge moteur provoquée par une quantité d'ingrédients trop importante ou des morceaux trop durs ou trop gros.	Laissez refroidir le moteur (environ 30 minutes) et réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol.
Affichage " STOP ".	L'appareil a détecté des vibrations trop importantes et s'est placé en position de sécurité.	Vérifiez que vous êtes à la vitesse préconisée ou que vous utilisez l'accessoire recommandé.
Affichage " SECU ".	Surcharge moteur provoquée par une quantité d'ingrédients trop importante ou des morceaux trop durs ou trop gros ou une succession de recettes sans suffisamment de temps de refroidissement.	Laissez refroidir le moteur (environ 30 minutes) et réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol.
Affichage " SECU " + témoin lumineux rouge clignote.	Surchauffe capteurs de température.	Contactez un centre agréé.
Affichage " Err1 " + témoin lumineux rouge clignote.	La résistance chauffante ne fonctionne pas.	Vérifiez que les broches d'alimentations sous le bol ne sont pas encrassées. Si c'est le cas, nettoyez-les et réessayez. Si cela ne fonctionne toujours pas, contactez un centre agréé.
Affichage " Err2 ".	Défaut électronique.	Contactez un centre agréé.

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Affichage “ Err3 ”.	Défaut vitesse.	Contactez un centre agréé.
Affichage “ Err4 ”.	Défaut communication avec carte électronique chopper.	Contactez un centre agréé.
Affichage “ Err8 ”	Défaut capteur sécurité de verrouillage.	Contactez un centre agréé.
Affichage “ ntc1 ” + témoin lumineux rouge clignote.	Le capteur 1 de température ne fonctionne plus.	Contactez un centre agréé.
Affichage “ ntc2 ” + témoin lumineux rouge clignote.	Le capteur 2 de température ne fonctionne plus.	Contactez un centre agréé.
Affichage du témoin de sécurité (C4)	Mauvais verrouillage du bol ou du couvercle	Avant de mettre en fonction l’appareil, vérifiez si le bol est correctement verrouillé sur le bloc moteur et si le couvercle est correctement verrouillé sur le bol. Si le problème persiste, contactez un centre agréé.
	Le couvercle est verrouillé sur le bol en mode « cuisson sans couvercle »	Déverrouiller le couvercle avant de lancer le programme de cuisson. Si le problème persiste, contactez un centre agréé.
La sécurité de verrouillage du couvercle est restée active (tige sortie) et elle ne permet pas de verrouiller le couvercle.	L’appareil a été éteint en-cours de recette en basculant l’interrupteur I/O sur O ou simplement débranché en-cours de recette.	Il suffit de basculer l’interrupteur I/O sur I pour réinitialiser le robot et donc la sécurité de verrouillage du couvercle, la tige va automatiquement reprendre sa position d’origine, vous pouvez maintenant verrouiller le couvercle.
Problème de connexion		Reportez-vous au guide de l’application.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?
Adressez-vous à un centre service agréé (voir la liste dans le livret service).

RECYCLAGE

- Elimination des matériaux d’emballage et de l’appareil

L’emballage comprend exclusivement des matériaux sans danger pour l’environnement, pouvant être jetés conformément aux dispositions de recyclage en vigueur.
Pour la mise au rebut de l’appareil, se renseigner auprès du service approprié de votre commune.

- Produits électroniques ou produits électriques en fin de vie :

Participons à la protection de l’environnement !
① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

*La marque et les logos Bluetooth® sont des marques déposées par Bluetooth SIG, Inc. et leur utilisation par le Groupe SEB a fait l’objet d’une autorisation.
Google Play et Android sont des marques de Google Inc.
Apple et le logo Apple sont des marques d’Apple Inc., déposées aux États-Unis et d’autres pays. App Store est une marque de service d’Apple Inc.

LEXIQUE

Appairer : Action de grouper ou associer deux appareils.

Cette action s’effectue lors de la première connexion entre votre Smartphone ou tablette avec i-Companion xl.

Synchroniser : Action de mise à jour des informations. L’application et i-Companion xl se synchronisent afin d’échanger les informations lorsqu’ils sont connectés.

Connecter : Etablir une liaison entre l’application (Smartphone/tablette) et l’appareil (i-Companion xl). Cette action est indispensable pour la synchronisation.

Cookies : Ce sont les informations d’utilisation envoyées à Moulinex pour améliorer l’application.

EN

Personal safety

- Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time and keep them in a safe place. The manufacturer shall not accept any liability in the event of any use that does not comply with the instructions.
- Always disconnect the appliance from the power supply if you are to leave it unattended and before assembly, dismantling or cleaning. Do not allow children to use the appliance without supervision.
- This appliance should not be used by children. Keep the appliance and its lead out of reach of children.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

  Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep your appliance out of reach of children.

- When the product is in use, some parts become hot (stainless steel wall of the bowl and stopper, removable spindle, clear parts of the lid, metal parts under the bowl, XL bottom accessory basket). They can cause burns. Handle the appliance by the cool plastic parts (handles, motor unit). The red heating indicator light shows that there is a risk of burning.
- The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.
- The appliance is not intended to be operated using an external timer or by a separate remote control system.
- Do not use your appliance if it is not working properly, if it is damaged or if the power cable or plug is damaged. To avoid any danger have the lead replaced by an approved service centre (see list in the guarantee booklet).
- The appliance should not be immersed in water. Never put the motor unit **(A)** under running water.
- This appliance is designed for indoor household use only and at an altitude below 2000 m. The

manufacturer shall not accept any liability and reserves the right to cancel the guarantee in the event of commercial or inappropriate use or failure to follow the instructions.

- This appliance should not be used for household and similar use (not covered by the guarantee) such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
  - In kitchen areas reserved for staff in shops, offices and other professional environments.
  - On farms.
  - Use by clients of hotels, motels and other residential environments.
  - in guest room environments.

- **Your appliance gives off steam which can cause burns. Handle the lid and the cap with caution (use oven gloves, a potholder, etc. if necessary). Handle the cap by its central section.**
- **Do not operate the appliance if the seal is not positioned on the seal carrier, or if the seal carrier is not assembled in the lid. It is essential to operate the appliance with the cap positioned in the hole in the lid (unless specifically otherwise stated in the recipe).**

WARNING: Be aware of the risk of injury in the event of incorrect use of the appliance.

Take care with the knives of the Ultrablade knife (F1) and the kneading/grinding & crushing blade (F4) when you are cleaning them and when you empty the bowl, they are extremely sharp. Be careful if a hot liquid is poured into the food processor because it could be ejected from the appliance due to it suddenly boiling.

Place the Ultrablade chopper blade (F1) in the bowl after use.

WARNING: Be careful to avoid any spillage on the connector during cleaning, filling or pouring.

WARNING: Some foods that have an outer skin (whole sausages, tongue, poultry, etc.) or large pieces of meat may produce spatters as they trap boiling liquids. We therefore recommend piercing them with a knife or a folk prior to cooking.

WARNING: The heating element surface is subjected to residual heat after use.

- **Be sure to touch only the handles of your product (locks D2, handle of the lid E2 and handle of the cap E1) during heating and until complete cooling down.**
- **Refer to the instructions for**

EN

EN

setting the operating times and speed settings of each accessory and each program.

- **Refer to the instructions for assembly and mounting accessories to the appliance.**
- **Refer to the instructions for cleaning and maintenance of your appliance.**
- **Always follow the cleaning instructions on how to clean your appliance :**
  - **Unplug the appliance.**
  - **Do not clean the appliance while hot.**
  - **Clean with a damp cloth or sponge.**
  - **Never immerse the appliance in water or put it under running water.**

EUROPEAN MARKETS ONLY:

- Keep the appliance and its lead out of reach of children under 8 years of age.

  Children should not use the appliance as a toy.
- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or whose experience or knowledge is insufficient, as long as they have the benefit of supervision or they have received instructions regarding safe use of the appliance and they understand its potential dangers.
- This appliance may be used by children of at least 8 years of age, as long as they are supervised and have been given instructions about using the appliance safely and are fully aware of the dangers involved. Cleaning and maintenance by the user should not be carried out by children without supervision unless they are at least 8 years of age and are supervised by an adult.

Connection to the power supply

- The appliance should be plugged in to an earthed electrical socket.
- The appliance is designed to work with alternating current only. Check that the supply voltage indicated on the rating plate of the appliance corresponds to that of your electrical installation.
- Any connection error will negate the guarantee.
- Never pull on the power lead to unplug the appliance.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in any liquid.
- The power cord must never be left near or in contact with the hot parts of your appliance, near a source of heat or on a sharp edge.

Incorrect use

- **Do not touch the lid before the appliance comes to a complete stop (stop button); wait until the food being mixed is no longer rotating.**
- Always pour the solid ingredients into the bowl first before adding the liquid ingredients **(See Fig. 10)**, without exceeding the MAX limit marked inside the bowl **(See Fig. 10)**. If the bowl is too full, boiling liquid may be ejected.
- Please note, in the steam cooking program, do not exceed 0.7 litres water **(See Fig. 3.2)**.
- Never put your fingers or any other object in the bowl while the appliance is in operation.
- Do not use the bowl as container (storage, freezing, sterilisation).
- Place the appliance on a stable flat, heat-resistant, clean and dry surface.
- Do not place the appliance near a wall or a cupboard: the steam produced may damage them.
- Do not place your appliance near a heat source in operation (hob, household appliance, etc.).
- Do not cover the lid with a dishcloth or other item, do not attempt to block the hole in the lid, use the steam regulator cap.
- Never allow long hair, scarves, etc. to hang over the accessories while in operation.
- Never put the accessories, bowl and lid in a microwave.
- Do not use the appliance outdoors.
- Never exceed the maximum quantity indicated in the instructions.
- Store the appliance when it has cooled down.
- Do not place the bowl in the freezer to cool it; use the refrigerator.

EN

After-sales Service

- For your own safety, do not use accessories or spare parts other than those provided by the approved after-sales centres.
- Any intervention other than cleaning and usual maintenance by the customer must be carried out by an approved service centre.
- Consult the table “What to do if your appliance does not work” at the end of the instruction manual.

On reading this instruction manual, you will find recommendations for use, which will help you to see the potential of your appliance: preparation of soups, stews, steamed dishes and desserts.

EN

APPLIANCE DESCRIPTION:

A Motor unit
B Control panel
- **B1:** speed selector
- **B2:** cooking temperature selector and/or heat indicator light
- **B3:** operating duration/pairing selector
- **B4:** automatic program selection buttons
- **B5:** START/STOP/RESET button
- **B6:** + / - selector

C LCD screen
- **C1:** connection indicator display
- **C2:** steam program display
- **C3:** current step display in the step-by-step recipes
- **C4:** safety indicator display
- **C5:** speed display
- **C6:** temperature display
- **C7:** time display

D Bowl assembly
- **D1:** stainless steel bowl
- **D2:** locks (located under handles)
- **D3:** detachable spindle
- **D4:** bowl seal (X2)
- **D5:** XL base accessory
- **D6:** spindle locking ring

E Lid assembly
- **E1:** steam regulator cap/stopper
- **E2:** lid
- **E3:** lid seal
- **E4:** lid seal

F Accessories:
- **F0 :** accessory storage box
- **F1:** ultrablade chopping knife
- **F2:** mixer
- **F3:** whisk
- **F4:** knife for kneading/grinding blade
- **F5:** steam basket

G Spatula
H On/Off switch 0/1 switches off the power supply to your appliance
I Cleaning brush

APPLIANCE TECHNICAL DATA:

Power:	1550W (1000W: heating element / 550W: motor)
Temperature range:	30° to 150°C adjustable in steps of 5°C.
Operating duration range:	5 sec to 2 hours adjustable in steps of 5 sec min to 1 min max.
Number of speeds: 13	- 2 intermittent speeds: speed 1 (5 sec On / 20 sec Off). speed 2 (10 sec On / 10 sec Off). - 10 progressive continuous speeds (speeds 3 to 12). - 1 max intermittent speed (speed 13).

- *The Bluetooth® brand and logos are registered brands of Bluetooth SIG, Inc. and their use by the SEB Group has been officially authorised.
- Google Play and Android are Google Inc. brands.
- Apple and the Apple logo are Apple Inc. brands, registered in the USA and other countries. App Store is an Apple Inc. service mark.

YOUR APPLIANCE

Your appliance comes with the following accessories:

EN

Ultrablade knife	F1 ultrablade	Mixing soups	2	3min	3L	--▸100°C
		Mixing fruit purees		40s	1Kg	
		Chopping vegetables		15s	1Kg	
		Chopping meat		30s	1Kg	
		Chopping fish		15s	1Kg	
	!! Do not use this accessory to chop hard products, use the F4 kneading blade/crusher.					
Mixer	It mixes **Cooked dishes** without damaging the ingredients Very useful for browning phases before preparations (risottos, soups).					
	F2	Browned dishes	3	5min	500g	130°C
		Stews	-	45min	3L	95°C
		Risottos	2	22min	1.5Kg	95°C
		Ratatouille, Chutney, Pulses (settings: check the recipe booklet)				
Whisk	F3 !! 9 max	Wisking egg whites,	7	5/10min	7 max	
		Mayonnaise, Whipped cream, meringues	7	2/5min	0.5L	
		Sauces, creams	4 to 7	1/20min	1L	60▸90°C
		Mashed potato	6 to 7	1min	1L	
		Polenta	4 to 5	1/16min	1L	90°C
Kneading/grinding knife	F4	Kneading white bread dough	5	2min 30s	1.2Kg	
		Kneading short crust pastry, biscuit dough, special bread	5	2min 30s	1Kg	
		Kneading rich dough (brioche, kugelhopf. etc.)	+ 5 / 6	1min 30s / 2 min	0.8Kg	
		Mixing light batters (cake mixture, etc.)	+ 3 / 9	40 s / 3min	1Kg	
		Grinding nuts	2	1min	0.6Kg	
		Grinding hard texture foods	2	1min	0.6Kg	
		Crushing ice	2	1min	6 to 10	
		Pancake batter, waffle batter	0	1min	1.5L	
Steam basket	F5	Steam cooking vegetables, fish or meat		20/40min	1Kg	100°C
		Soup with chunks	2	3min	3L	100°C
Cap/ Stopper	E1	Cap/Stopper for regulating steam extraction - High setting (a) = steam cooking. - Low setting (b) = risotto, creamy puddings, sauces, etc.				a b
Base XL	D5	XL base accessory Lidless browning and cooking Larger cooking surface for your large pieces of meat or fish.				

These accessories are also fitted with gripping areas to facilitate easier handling.

EN

Your i-Companion xl appliance can operate in 'connected' mode, and also in 'unconnected' mode. It also has two operating modes: automatic program mode and manual mode.

- **Automatic program mode:**
  the speed, cooking temperature and cooking time are pre-programed to make soups, stews, steamed dishes and pastries automatically.
- **Manual mode:**
  you can personalise the settings for speed, cooking temperature and cooking time as you wish.

Use with or without the lid

Temperature from 30 to 130°C	Temperature from 135 to 150°C

- When you have selected a temperature between 135°C and 150°C, you must use your appliance without the lid. If the lid is positioned on the bowl, a lock will be displayed on the LCD screen, prompting you to unlock it.
- Once you have added the food items, stir them using the spatula and regularly repeat the operation to prevent the formation of stains on the bottom of the bowl. (See "Cleaning" paragraph).
- If you choose to use the appliance with its lid in place, the maximum cooking temperature shall then be 130°C.

YOUR APPLIANCE IS EQUIPPED WITH SAFETY-LOCKING LID

The lid is secure each time the appliance starts. This security feature prevents the lid from opening when preparing a recipe **(See Fig.17). Do not attempt to force the lid when it is locked.** This security lock is released each time that the appliance stops. If you have selected a temperature greater than or equal to 50°C and a speed greater than or equal to 5, a countdown of 10 seconds then appears on the control-panel 's LCD display. **(See Fig.18)**. It will only be possible to open it at the end of the countdown.

FITTING THE BOWL, ACCESSORIES AND LID ASSEMBLY

- Before using your appliance for the first time, clean all the parts **(D, E, F, G) in warm soapy water**, except for the motor unit **(A)**. **Your bowl (D)** has a removable drive **(D3)** to make cleaning easier.
- Make sure that all the packaging has been removed before use, especially the protection between the bowl (D) and **the motor unit (A)**.
- Place the seal **(E4)** on the seal carrier **(E3) (see Fig. 1)** and clip the assembly on the lid **(E2) (see Fig 2)**.
- Position the gasket **(D4)** on the shared drive **(D3)**. **Lock the assembly** to the bottom of the bowl with the locking ring **(D6) (see Fig. 3)**. If you use the cooking mode without the lid, position the seal **(D4)** on the xl bottom accessory **(D5)**. Lock the entire appliance to the bottom of the bowl with the locking ring **(D6) (see Fig. 3)**.
- Position the chosen accessory in the bowl:
- the accessories **(F1, F2, F3, or F4)** on the shared drive at the bottom of the bowl **(see Fig. 4.1)**,
- for steam cooking, the steam basket **(F5) inside the bowl**, **(see Fig. 4.3)**, taking care to first fill the 0.7l basin with a liquid (water, sauce, etc.) **(see Fig. 4.2)**.
- Add the ingredients to the inside of the bowl or steam basket.
- Position the lid on the bowl **(D) by aligning** the two triangles **(see Fig. 5)**, lock the lid without pressing by turning it in the direction of the arrow **(see Fig. 6)**.

Position the steam regulator cap **(E1)** on the lid. There are 2 possible positions **(see Fig. 7)**:

The low setting allows a maximum amount of condensation to be released and therefore it is recommended to prepare dishes and sauces with a better consistency (risotto, creamy puddings, sauces, etc.).

The high setting allows a maximum amount of heat and steam to build up in the bowl for all types of steam cooking (soups, etc.).
This setting also prevents splashing during mixing.

- Position the bowl **(D)** on the motor unit **(A)** until you hear a "click" **(See Fig. 8)**.
- The appliance only starts up if the bowl and the lid are correctly positioned and locked on the motor unit.

In the event of incorrect positioning of the bowl or incorrect locking of the lid (See Fig. 10.1 and 10.2), the logo starts to flash when a function is activated.

Selecting custom settings:

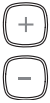
Selecting the motor speed.
2 intermittent speeds (Speed 1 & 2) and 10 continuous progressive speeds (Speed 3 to 12)

Max intermittent speed (S13).

Selecting cooking speed.
From 30° to 150°C.
Heating indicator light: lights up when cooking starts and switches off when the temperature inside the bowl falls to below 50°C.

Selecting operating time.
From 5 sec to 2 hours.

1st connection pairing



Increase speed, cooking temperature and duration.
Decrease speed, cooking temperature and duration.

This button has **3 functions:**

- **'Validation'** of your automatic program selection or the settings you have chosen in manual mode (speed, cooking temperature, time).
- **'Pause'** when operating, once the appliance has been started.
- **'Reset'** of the appliance settings, selected by pressing and holding for 2 seconds.
- **'Validation of step'** in step-by step recipes.

Tips for use:
Your appliance is fitted with a microprocessor that controls and analyses its stability. In the event of instability, the motor rotation speed will be automatically reduced, if this instability continues, the motor will be stopped and "STOP" will be displayed on the screen.

- Check that the quantity of ingredients is not too large and that the speed used is the correct one.
- Check that you are using the recommended accessory.
- Then restart your appliance normally.

USE IN CONNECTED MODE

Powering up your appliance
Frequency: 2.40 GHz. Maximum transmitted output: 7.7 dBm
Your appliance has an on/off switch marked 0/1. Switch it to 1. **(See Fig. 9)**.
The LCD screen will display all the settings as '0'.
In connected mode, the i-Companion xl LCD screen is blue.

PREPARING TO INSTALL

Go to www.moulinex.com to find the list of Smartphone and Tablet models that are compatible with i-Companion

Available on the App Store

iPhone 4S or newer
iPad 3 / iPad mini or later
From iOS 9 and following ones.

ANDROID APP ON Google Play

From Android 4.4 and following ones.

INSTALL I-COMPANION XL

What you need to install i-Companion xl:

- The Companion app, which can be downloaded for free from App Store (iPhone/iPad) and Google Play (Android)
- A Bluetooth connection supplied by your Bluetooth® Smart 4.0 smartphone or tablet: i-Companion xl connects to your smartphone/tablet via a stand-alone wireless connection
- The smartphone/tablet must be close to the i-Companion xl (the connection range varies, depending on the layout of the home).
- A power point for plugging in the i-Companion xl : i-Companion xl is only connected to your smartphone/tablet when it is plugged in to the power supply.

About Bluetooth® Smart
Bluetooth® Smart 4.0 technology (or Bluetooth Low Energy) makes it possible to communicate wirelessly between an app and a device with very low energy consumption.

FIRST CONNECTION OF I-COMPANION XL IN CONNECTED MODE

Downloading the app
To start, download the app onto your smartphone/tablet by connecting to App Store for iOS or Google Play for Android.
Once you have downloaded the app, you will be able to make your first recipes with i-Companion xl within just a few minutes, without creating an account. (50 recipes are available to you without creating an account).
If you create an account on the app you will be able to access all the content, and vary your menus.
Powering up the i-Companion xl

Your appliance has an on/off switch marked 0/1 (H). Switch this to 1 **(see Fig. 9)**.

Bluetooth activation

Move close to the i-Companion xl and check that Bluetooth is activated on your smartphone/tablet.

EN

Launching the app

Launch the Companion app by clicking on the 'Companion' icon.

Pairing

What is pairing?

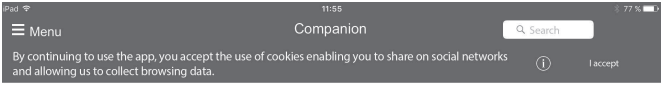
On first connection, the app you have downloaded onto your smartphone/tablet and i-Companion xl will automatically and quickly detect each other, provided you follow the steps below.

If you wish, you can pair up to 10 devices with i-Companion xl.

To do this, pair each device separately. (See pairing).

However, only one device may be connected at a time.

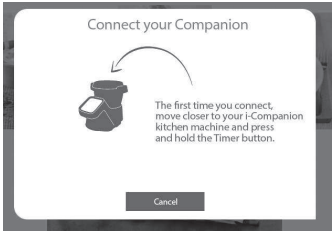
• Accept the cookies, which will improve the app by collecting your usage preferences.



• Select your device

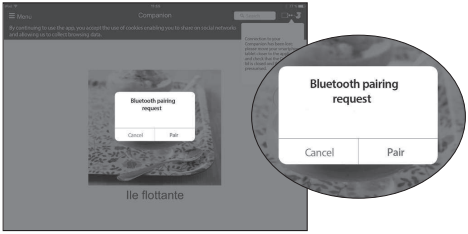
EN

- When requested by the app, press and hold the Timer button **(B3)** on the i-Companion xl (for 4 seconds).



The connection indicator **(C1)** will blink for a maximum of 30 seconds, while the i-Companion xl connects to your smartphone/tablet.

- Accept the pairing request displayed on your smartphone/tablet or access the notification centre to accept the pairing.



When the connection indicator **(C1)** is constantly lit it indicates that the connection has been established.

NB : When the pairing has been carried out, i-Companion xl will automatically recognise your smartphone/tablet when you next connect. You will not have to carry out this pairing step again.

The connection has been successful

Your i-Companion xl is now connected to your smartphone/tablet. The icon above shows you that the connection has been established.

The connection has failed

The icon above shows you that the connection has not been established.
Please repeat the following operations:
- AMove close to i-Companion xl.
- Check that i-Companion xl is properly plugged into the socket and that the plug is working properly.
- Check that your smartphone/tablet is compatible (see compatibility list at www.moulinex.com).
- Check that Bluetooth is activated on your smartphone/tablet.
- Start the pairing steps again, and consult the FAQs (frequently asked questions).

If there is still a problem, make sure that your smartphone/tablet is compatible
If you are using an Android device, make sure that it is one of the compatible models (see compatibility list at www.moulinex.com).

- Access the app menu to see our range of recipes.

In connected mode, during a step-by-step recipe, the first reset ends the step, and the second reset ends the recipe.

FAQs: FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Where should I put i-Companion xl?
- Put i-Companion xl on a flat, stable, heat resistant work surface.
- For the best connection between i-Companion xl and your smartphone/tablet, we recommend you make any changes required to ensure the connection is at a reasonable distance.
- If the connection indicator **(C1)** is constantly lit, this shows that your devices are connected.
- If the connection is lost (the connection symbol is shown crossed out), move closer to i-Companion xl to re-establish the connection.

What happens if the connection is lost during a recipe?
If the connection between i-Companion xl and your smartphone/tablet is lost during a recipe, the two devices will be automatically synchronised as soon as the connection is re-established. You will be able to carry on with your recipe from the step you were on when the connection was lost.

Can I use i-Companion xl without the app?
Your appliance may be used without the app. (See first use in unconnected mode).
For this, please refer to the 'use of the appliance' paragraph.
However, only the app will enable you to benefit from the many advantages of the connected product.

Can i-Companion xl be used with more than one smartphone or tablet?
If you wish, you can pair several devices with i-Companion xl. To do this, pair each device separately. (See pairing).
However, only one device may be connected at a time.
Must the Bluetooth on my phone by constantly activated?
Bluetooth must be activated in order to synchronise the app with i-Companion xl.

Must the Bluetooth on my phone by constantly activated?
Bluetooth must be activated in order to synchronise the app with i-Companion xl.

EN

USE IN UNCONNECTED MODE

USING THE CONTROL PANEL (B)

Selecting an automatic program:

Pastries (list of sub-programs)

Soups (list of sub-programs)

Stews (list of sub-programs)

Steamed dishes (list of sub-programs)

Powering up your appliance

Your appliance has an on/off switch marked 0/1. Switch it to 1.
The LCD screen will display all the settings as '0'. **(See Fig. 9)**.
In unconnected mode, the i-Companion xl LCD screen is white.

AUTOMATIC PROGRAM MODE

1- Press the program you wish to use **(B4)**. A bright dot will appear above the program you have selected. Each time you press again, the various sub-programs will be shown, one after the other.

2- The pre-programed settings can be modified for the time of a recipe (depending on the chosen recipe, ingredients and quantities prepared). Press the cooking temperature selector **(B2)** or the time selector **(B3)**: the chosen setting will flash on the screen **(C6-C7)**.

3- Adjust the setting(s) using the +/- selector **(B6)**.

4- When you have finished modifying all your settings, press the "start" button **(B5)** to start the program. When your appliance is using cooking mode, the red indicator light **(B3)** lights up to inform you that cooking has started.

5- When the program has ended, the appliance sounds 3 beeps.

6- At the end of the soups, P2 and P3 slow cook and steam cooking programs, the appliance will automatically switch to keep-warm mode for 45 minutes to keep your meal hot until it is ready to serve. On slow cook programs P2 and P3 and in manual mode, the appliance's motor operates at a specific speed, to keep the food in good condition and prevent it from sticking to the bottom of the bowl. To stop the keep-warm mode, just press the 'stop' button **(B5)**. The keep-warm mode will stop automatically if you open the lid, press the triggers **(D2)** or remove the bowl.

At the end of kneading in the pastry programs **P1** and **P2**, the appliance changes to “dough rising” mode at 30°C for 40 minutes for your dough to prove. If you open the lid, press the locks **(D2)** or remove the bowl, the appliance changes to pause mode and you have the possibility of restarting it by pressing “start” again.
If you wish to stop this mode, press and hold the “stop” button for 2 seconds.

7- Press the locks **(D2)** and then remove the bowl assembly **(D) (See Fig. 12)**.

In connected mode, after the automatic program has started, you can stop the appliance at any time by pressing the ‘stop’ button. The automatic program is then in pause mode, you have the possibility of restarting by pressing the “start” button again. If you have chosen the wrong program and if you want to cancel it, press and hold the “stop” button for 2 seconds.

EN

DISCOVER THE AUTOMATIC PROGRAMS AVAILABLE:

	Soup P1	**Soup P2**	**Stew P1**	**Stew P2**	**Stew P3**
Automatic programs	Soup	Soup	Slow cook	Slow cook	Slow cook
«Default» speed **(adjustable)**	10 pulses and S12 for 2 min	S7 to S10 for 30 s	Speed 3	Speed 1	Speed 2
«Default» temperature **(adjustable)**	100°C **(90°C to 100°C)**	100°C **(90°C to 100°C)**	130°C **(non-adjustable)**	95°C **(80°C to 100°C)**	95°C **(80°C to 100°C)**
Time speed **(adjustable)**	40 min **(20min to 60 min)**	45 min **(20 min to 60 min)**	5 min **(2 min to 15 min)**	45 min **(10 min to 2hr)**	20 min **(10 min to 2hr)**
Keep warm ‘default function’ at the end of the program	45 min	45 min		45 min	45 min
Motor speed at keep-warm level				5s ON at Speed 3 / 20s OFF	10s ON at Speed 3 / 10s OFF

Some recipes may cause unexpected overflow due to the formation of bubbles, particularly when using frozen vegetables. In this case, you should reduce the volumes accordingly.

EN

	Steamed dishes P1	Steamed dishes P2	Pastry P1	Pastry P2	Pastry P3
Automatic programs	Steam	Steam	Pastry	Pastry	Pastry
«Default» speed **(adjustable)**			S5 for 2 min 30 s	S5 for 1 min 30 s then S6 for 2 min	S3 for 40 s then S9 for 3 min
«Default» temperature **(adjustable)**	100°C **(non-adjustable)**	100°C **(non-adjustable)**			
Time speed **(adjustable)**	30 min **(1 min to 60 min)**	35 min **(1 min to 60 min)**	2 min 30 sec **(30 sec to 2 min 30sec)**	3 min 30 sec **(30 sec to 3 min 30 sec)**	3 min 40 sec **(1 min 40 sec to 3 min 40 sec)**
Keep warm 'default function' at the end of the program	45 min	45 min			
Motor speed at keep-warm level					
"Default" dough rising mode at 30°C at the end of the program			40 min	40 min	

USING THE INTERNAL STEAM BASKET

Cooking times are for information purposes only; in most cases the food will be properly cooked.
However, certain conditions may affect the cooking time:
- size of the vegetables (cut or uncut)
- quantity of ingredients in the basket
- type of vegetables, their ripeness
- quantity of water in the bowl, which corresponds to the measurement (0.7l).

Remember to use the steam cap with "maxi" **(a)** facing towards you.

If the food is not properly cooked, you can set an additional cooking time.

Steam cooking time (for fresh ingredients)			
Ingredients	**Quantities (max)**	**Estimated cooking times**	**Recommended steam program**
Courgettes (sliced)	800 g	20 min	P1
Parsnips (sliced or cubed)	800 g	25 min	P1
White part of the leek	800 g	25 min	P1
Broccoli (florets)	500 g	20 min	P1
Fish (thick fillets or steaks)	600 g (with baking parchment)	15 min	P1
Potatoes (small whole new)	1 kg	30 min	P2
Carrots (sliced)	1 kg	30 min	P2
Green beans	800 g	30 min	P2
White meat (chicken breast fillets)	600 g (with baking parchment)	20 min	P2

Some recipes may cause the water to overflow due to the formation of bubbles, particularly when using frozen vegetables. In this case, you need to reduce the volumes accordingly.

MANUAL MODE

1- Press directly on the button for the setting you want to adjust, i.e. the speed selector **(B1)** or the cooking temperature selector **(B2)** or the time selector **(B3)**, the chosen parameter flashes on the screen **(C5-C6-C7)**.

2- Then adjust the setting(s) using the +/- selector **(B6)**. For safety reasons, it is not possible to set a temperature without setting a cooking time.

3- When you have finished entering all your settings, press the **"start"** button **(B5)**. When your appliance is using cooking mode, the red indicator light, lights up to inform you that cooking has started. When the program has started, you have the possibility of stopping the appliance at any time by pressing the **"stop"** button **(B5)**.

The program is then in pause mode and you have the possibility of restarting by pressing **"start"** again. If you have chosen the wrong program and if you want to cancel it, press and hold the **"stop"** button for 2 seconds.

4- When the program has ended, the appliance sounds 3 beeps.

5- Press the locks **(D2)** and then remove the bowl assembly **(D) (See Fig. 12)**.

YOUR APPLIANCE IS EQUIPPED WITH A FLAT-BASED CAP

The flat-based cap lets you free-up space in the bowl for cooking or browning without being hindered by the guide**(see Fig. 15)**.

COOKING WITHOUT THE LID

You can brown foods in your bowl without the lid while stirring and monitoring the cooking. **(See Fig. 16)**.

For this method of cooking you must select a temperature ranging from 135°C to 150°C. Set the operating time (up to 20 min).

The COOKING WITHOUT A LID mode is not suitable for making jams and milk-based preparations (risk of overflowing).

CLEANING YOUR APPLIANCE

- The appliance should not be immersed. Never put the motor unit (A) under running water. Once you have finished using it, disconnect the appliance.
- Clean the bowl immediately after use to avoid staining.
- Press the locks **(D2)** then lift the bowl assembly **(D)**.
- Place the bowl on a flat surface.
- Unlock the lid by rotating one quarter of a turn clockwise. Carefully remove the lid.
- **Take care with the knives of the ultrablade knife (F1) and the kneading / grinding knife (F4) when you are cleaning them and when you empty the bowl, they are extremely sharp.**
- When the parts have cooled down:
  - dismantle the common spindle **(D3)**, the seal **(D4)** and the locking ring **(D6) (See Fig. 13)**.
  - clean the bowl **(D)**, the common spindle **(D3)**, the seal **(D4)**, the locking ring **(D6)**, the accessories **(F1), (F2), (F3), (F4), (F5)**, the steam regulator cap **(E1)**, the lid **(E2)**, the seal **(E3)** ,and lid seal **(E4)** using a sponge and some soapy water.
- Rinse these different parts under running water.
- For baked-on food, let the bowl soak for several hours in water and dishwashing detergent and scrape, if necessary, with a spatula **(G)** or with the abrasive side of a sponge.
- If there is a build up of limescale in the bowl, use a damp sponge and, if necessary, white vinegar.
- To clean the motor unit **(A)**, use a damp cloth. Dry carefully.

EN

- To help you with cleaning, the bowl, lid assembly and accessories are dishwasher safe, with the exception of the common spindle **(D3 and D4)** and its locking ring **(D6) (See Fig. 14)**.
- The accessories, the detachable common spindle and the parts of the lid may become slightly discoloured with certain ingredients such as curry, carrot juice, etc; this does not represent any danger for your health or for the operation of your appliance. To avoid this, clean these parts immediately after use.
- Before using your bowl set **(D)**, make sure that the electrical contacts under the bowl are clean and dry.
- To preserve the appearance and service life of the lid of your appliance, hand wash it. Do not use the abrasive side of the sponge to avoid scratches.
- To not adversely affect the materials of the bowl **(D),** ensure that you follow your dishwasher's instructions for use, do not increase doses of salt or dishwasher products.

IMPORTANT - 'MAKING YOUR APPLIANCE SECURE' INSTRUCTIONS ('SECU')

Your appliance is equipped, as standard, with electronic motor protection to guarantee its longevity. This electronic security safeguards against incorrect use; in this way, the motor is properly protected.

In cases of extreme use which disregard the recommendations in the instructions (see paragraph 'FIRST USE': potentially excessively large quantities and/or abnormally long use and/or preparing different recipes at short intervals), the electronic protection will be triggered to preserve the motor; in this case, the appliance will stop functioning and the message 'SECU' will be displayed on the LCD screen of the control panel to indicate that the appliance is temporarily out of service.

If 'SECU' is displayed on the control panel and your appliance stops working, proceed accordingly:

- Leave your appliance plugged in, do not press the '0/1' switch **(H)**.
- Please refer to the recommendations in the instructions and readapt your use of the appliance (see paragraph 'FIRST USE': amount of ingredients/recipe preparation time/temperature/type of accessories).
- Allow the motor to cool down for half an hour.
- Restart the appliance by clicking on the 'Start / Stop/Reset' button for two seconds **(B5)**.

Your appliance is now ready to be used again.
For further information, customer service department is at your disposal (see details in the guarantee booklet).

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Problems when steam cooking.	The steam regulator cap is not properly attached.	Set the steam cap to 'high steam' (turn towards you); this setting allows a maximum amount of steam to build up in the bowl for all types of steam cooking (soups, etc.), so there will be more steam in the bowl and the cooking process will be more efficient. The 'low steam' position allows a maximum amount of heat and steam to be dispersed into the bowl for all steam cooking (soups, etc.). This position also helps to avoid splashing during cooking. The 'high steam' position allows a maximum amount of condensation to escape and results in dishes or sauces with a better consistency (risotto, cream desserts, sauces, etc.).
	Insufficient cooking time	Cooking times are for information purposes only; in most cases it ensures that the food is properly cooked. However, certain conditions may affect the cooking time: - size of the vegetables (cut or uncut) - quantity of ingredients in the basket - type of vegetables, their ripeness - quantity of water in the bowl, which corresponds to the measurement (0.7l). If the food is not properly cooked, you can set an additional cooking time. You can also use the manual mode by selecting a temperature of 130°C and the cooking time according to the quantity and type of ingredients.
The appliance does not work.	It is not plugged in.	Plug the appliance into an electrical socket.
	The switch **(H)** is in position 0.	Move the switch to position 1.
	The bowl or the lid are not correctly positioned or locked.	Check that the bowl or the lid are correctly positioned and locked according to the diagrams in the instruction manual.
Excessive vibration.	The appliance is not positioned on a flat surface, the appliance is not stable.	Place the appliance on a flat surface.
	Volume of ingredients too high.	Reduce the quantity of ingredients processed.
	Accessory error.	Check that you are using the recommended accessory.

EN

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Leak through lid.	Volume of ingredients too high.	Reduce the quantity of ingredients processed.
	The lid is incorrectly positioned or locked.	Lock the lid correctly on the bowl.
	The lid seal is not present.	Position the seal on the lid.
	The seal is cut or damaged.	Change the seal, contact an approved service centre.
	Accessory error.	Check that you are using the recommended accessory.
Leak through the bowl spindle or by the XL bottom accessory.	The bowl seal is not correctly positioned.	Position the seal correctly.
	The bowl seal is damaged.	Contact an approved service centre.
	The locking ring **(D6)** is not locked correctly.	Lock the ring correctly **(D6)**.
The blades do not rotate easily.	Pieces of food that are too big or too hard are blocking it from rotating.	Reduce the size or quantity of the ingredients processed. Add some liquid.
Smell from motor.	On using the appliance for the first time, or in the event of overload of the motor caused by too large a quantity of ingredients or by pieces that are too hard or too big.	Allow the motor to cool down (about 30 minutes) and reduce the number of ingredients in the bowl.
“STOP” is displayed.	The appliance has detected too many vibrations and has changed to the safety mode.	Check that you are using the right speed and that you are using the recommended accessory.
“SECU” is displayed.	Motor overload caused by too many ingredients or pieces which are too hard or too large or overuse without sufficient cooling down time.	Allow the motor to cool down (about 30 minutes) and reduce the number of ingredients in the bowl.
“SECU” is displayed + red indicator light is flashing.	Overheating of temperature sensors.	Contact an approved service centre.
“Err1” is displayed. + red indicator light is flashing.	The heating element is not working.	Check that the power pins under the bowl are not clogged wwith food. If this is the case, clean them and try again. If that still does not work, contact an approved service centre.
“Err2” is displayed.	Electronic fault.	Contact an approved service centre.
“Err3” is displayed.	Speed fault.	Contact an approved service centre.
“Err4” is displayed.	Communication fault with chopper electronic card.	Contact an approved service centre.
Displays «Err8»	Default security sensor lock.	Contact an approved centre.
“ntc1” is displayed. + red indicator light is flashing.	Temperature sensor 1 is no longer working.	Contact an approved service centre.
“ntc2” is displayed. + red indicator light is flashing.	Temperature sensor 2 is no longer working.	Contact an approved service centre.

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Safety indicator display (C4)	Improper locking of the bowl or lid	Prior to operating the appliance, check that the bowl is properly locked on the motor unit and that the lid is properly locked on the bowl. If the problem persists, contact an authorised centre.
	The lid is locked on the bowl in the “cooking without a lid” mode	Unlock the lid prior to launching the cooking program. If the problem persists, contact an authorised centre.
The safety lock on the lid remained active (rod extended) and prevents the lid from locking.	The appliance was turned off as a recipe was in progress by toggling the I/O switch to the “O” position or was simply unplugged as a recipe was in progress.	Simply toggle the I/O switch to the “I” position to reset the food processor, along with the safety lock on the lid; the rod will automatically return to its original position. You may now lock the lid.
Connection problem		See the app guide

EN

Is your appliance still not working?
Contact an approved service centre (see list in service booklet).

RECYCLING

- Elimination of packaging and appliance materials.

The packaging exclusively contains materials that are not dangerous to the environment, which can be disposed of in accordance with the recycling regulations in force.

To dispose of your appliance, ask the appropriate department of your local authority.

- End-of-life electronic or electrical appliances:

Environmental protection first!

Your appliance contains numerous materials that can be recovered or recycled.
➲ Take it to a collection point for processing.

- *The Bluetooth® brand and logos are registered brands of Bluetooth SIG, Inc. and their use by the SEB Group has been officially authorised.
- Google Play and Android are Google Inc. brands.
- Apple and the Apple logo are Apple Inc. brands, registered in the USA and other countries. App Store is an Apple Inc. service mark.

GLOSSARY

Pairing: grouping or associating two devices.

This is carried out when your smartphone or tablet first connects with i-Companion xl.

Synchronising: updating of information. The app and i-Companion xl synchronise with each other to exchange information when they are connected.

Connecting: establishing a link between the app (smartphone/tablet) and the appliance (i-Companion xl). Connecting is vital for synchronisation.

Cookies: usage information sent to Moulinex to improve the app.

NL

Ten aanzien van de persoonlijke veiligheid

- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig voor het eerste gebruik en bewaar ze zorgvuldig: Niet-naleving ontheft de fabrikant van alle aansprakelijkheid.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer u het apparaat zonder toezicht laat en voordat u het monteert, demonteert, of schoonmaakt. Laat kinderen dit apparaat niet zonder toezicht gebruiken.
- Bewaar dit apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (of kinderen) met verminderde, fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of personen die te weinig ervaring of kennis hebben tenzij ze onder de supervisie staan van een persoon die voor hen verantwoordelijk is of als ze genoeg richtlijnen gekregen hebben om het apparaat correct te hanteren.
  Er moet toezicht op kinderen zijn, zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Houd uw apparaat buiten het bereik van kinderen.

- Tijdens de werking van het apparaat kunnen er bepaalde onderdelen zeer warm worden (RVS-wand van de kom, afneembare aandrijving, transparante delen van het deksel, metalen delen onder de kom, Accessoire bodem XL mand). Ze kunnen brandwonden veroorzaken. Houd het apparaat vast aan de koude, plastic onderdelen (handvatten, motorblok). Het rode controlelampje geeft aan dat er gevaar voor verbranding bestaat.
- De toegankelijke oppervlakken van het apparaat kunnen zeer warm worden tijdens het gebruik.
- Het apparaat is niet ontworpen om met een externe timer of afstandsbediening te worden bestuurd.
- Gebruik uw apparaat niet als het niet correct werkt of als het apparaat, het netsnoer of de stekker is beschadigd. Om gevaarlijke situaties te voorkomen, dient u het netsnoer door een erkend service center te laten vervangen (zie bijgevoegde lijst).
- Houd het apparaat nooit onder de kraan. Houd het motorblok **(A)** niet onder stromend water.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik binnenshuis en op een hoogte van

minder dan 2000 m. De fabrikant is niet verantwoordelijk en behoudt zich het recht voor de garantie te annuleren in geval van commercieel of oneigenlijk gebruik of niet-naleving van de instructies.

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik in huishoudelijke of analoge toepassingen (gebruik dat niet onder de garantie valt) zoals
  - in keukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
  - in personeelskeukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
  - door de gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen.

• Uw apparaat geeft hete stoom af die brandwonden kan veroorzaken. Ga voorzichtig om met het deksel en

de dop (gebruik indien nodig een handschoen, een pannenlap ...). Houd de dop vast aan het middelste gedeelte.

• Gebruik het apparaat nooit wanneer de afdichtingsring zich niet op de afdichtingshouder bevindt of als de afdichtingshouder niet in het deksel is aangebracht. U moet de dop op de opening in het deksel plaatsen voor gebruik (tenzij anders vermeld in het recept).

WAARSCHUWING : let op voor verwondingen door slecht gebruik van het apparaat.

Wees voorzichtig wanneer u de messen van het ultrablade hakmes (F1) en van het mes om te kneden/hakken (F4) schoonmaakt en de kom leegt. De messen zijn zeer scherp.

Berg het ultrablade hakmes (F1) op in de kom na elk gebruik.

Wees voorzichtig wanneer u een warme vloeistof in de keukenmachine giet. De vloeistof kan uit het apparaat spuiten wanneer haar kookpunt wordt bereikt.

WAARSCHUWING: Ga voorzichtig te werk als u het apparaat hanteert (reinigen, vullen en uitgieten): zorg ervoor dat er geen vloeistof op de contacten terechtkomt.

WAARSCHUWING: Sommige levensmiddelen voorzien van een vel (zoals volledige worsten, rundertong, gevogelte,...) of grote stukken vlees kunnen het opspatten van de kokende vloeistof binnenin veroorzaken. Wij raden u dus aan om ze van tevoren met een mes of vork te doorprikken.

WAARSCHUWING: Het oppervlak van

NL

NL

het verwarmingselement blijft na gebruik nog even warm.
Raak tijdens het opwarmen en tot alles volledig is afgekoeld enkel de handgrepen van uw product aan (trekkers D2, handgreep van het deksel E2 en van de stoomregeldop E1) .
Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor het instellen van de werkingssnelheid en -tijd van elk accessoire en elk programma.
Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor het monteren en demonteren van de accessoires op het apparaat.
Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor het reinigen en onderhouden van uw apparaat.
Volg voor de reiniging van uw apparaat steeds de reinigingsinstructies:

- Het apparaat uitschakelen.
- Niet reinigen als het apparaat nog warm is.
- Reinigen met een vochtige doek of spons.
- Het apparaat nooit in water onderdompelen of onder stromend water houden.

UITSLUITEND VOOR DE EUROPESE MARKT:

- Bewaar het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
  Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, mentale of zintuiglijke capaciteiten of personen die te weinig ervaring of kennis hebben als ze onder toezicht staan of als ze richtlijnen hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen hanteren en de risico's kennen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar als ze onder toezicht staan of als ze richtlijnen hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen hanteren en de risico's kennen. De reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan van een volwassene.

Ten aanzien van de elektrische aansluiting

- U moet de stekker van het apparaat in een geaard stopcontact steken.
- Het apparaat is uitsluitend geschikt om op wisselstroom te werken. Controleer of de voedingsspanning op de gegevensplaat van het apparaat overeenkomt met de spanning van uw elektrische installatie.
- Als u het apparaat niet correct aansluit, vervalt de garantie.
- Trek nooit aan het snoer om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken.

- Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker niet in vloeistof en laat ze niet in de buurt of in contact komen met de warme onderdelen van het apparaat, warmtebronnen of scherpe hoeken.

Ten aanzien van een slecht gebruik

- **Raak het deksel niet aan voordat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen ('stop'-knop), wacht tot de gemixte ingrediënten tot stilstand zijn gekomen.**
- Doe altijd eerst de vaste ingrediënten in de kom en voeg daarna de vloeibare ingrediënten toe **(Cf. Fig. 10)**. Respecteer altijd de aanduiding MAX aan de binnenkant van de kom **(Cf. Fig. 10)**. Als de kom te vol is, kan er kokend water uit spuiten.
- Let op. Respecteer het niveau van 0,7 liter water dat wordt aangegeven in het stoomkookprogramma **(Cf. Fig. 3.2)**.
- Steek nooit uw vingers of andere voorwerpen in de kom wanneer het apparaat in werking is.
- Gebruik de kom niet om ingrediënten te bewaren, in te vriezen, te steriliseren…
- Zet het apparaat op een stabiel, hittebestendig, schoon en droog werkvlak.
- Zet het apparaat niet naast een muur of kast: de geproduceerde stoom kan de elementen beschadigen.
- Plaats uw apparaat niet in de buurt van een ingeschakelde warmtebron (kookplaat, huishoudapparaat ...).
- Bedek uw deksel niet met een doek of een ander voorwerp, stop de opening in het deksel niet dicht, gebruik de stoomregelknop.
- Zorg ervoor dat er geen lang haar, sjaals, stropdassen ... boven de kom hangen wanneer het apparaat in werking is.
- Plaats de accessoires nooit in de magnetron.
- Het apparaat niet in de open lucht gebruiken.
- Overschrijd nooit de maximale hoeveelheid die wordt aangegeven in de gebruiksaanwijzing.
- Berg het apparaat op wanneer het is afgekoeld.
- Plaats de kom niet in de diepvriezer om hem af te koelen, gebruik de koelkast.

SAV

- Voor uw eigen veiligheid dient u geen andere accessoires of onderdelen te gebruiken dan die door de erkende service centers worden geleverd.
- Elke handeling anders dan gewone onderhouds- of schoonmaakwerkzaamheden dient door een erkend service center te worden uitgevoerd.
- Raadpleeg de tabel "Uw apparaat werkt niet. Wat nu? " aan het einde van de gebruiksaanwijzing.

Bij het doorlezen van deze handleiding vindt u gebruiksadviezen die u alle mogelijkheden van het apparaat tonen: het klaarmaken van soepen en stoofschotels, stoombereiding, het maken van beslag.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT:

NL

A Motorblok

B Bedieningspaneel

- **B1**: Snelheidsschakelaar
- **B2:** temperatuurschakelaar en/of controlelampje verwarming
- **B3:** schakelaar bereidingsduur/koppeling
- **B4:** keuzetoetsen automatische programma's
- **B5 :** knop START/STOP/RESET
- **B6:** schakelaar + / -

C LCD-scherm

- **C1**: weergave controlelampje verbinding
- **C2:** weergave stoomprogramma
- **C3:** weergave stap van recept.
- **C4:** weergave veiligheidslampje
- **C5:** weergave snelheid
- **C6:** weergave temperatuur
- **C7:** weergave tijd

D Kom

- **D1**: roestvrijstalen kom
- **D2**: trekkers
- **D3**: afneembare aandrijfas
- **D4**: afdichtingsring (X2)
- **D5**: Accessoire bodem XL
- **D6**: vergrendelingsring

E Deksel

- **E1**: stoomregeldop
- **E2**: deksel
- **E3**: afdichtingsring
- **E4**: afdichtingsring

F Accessoires:

- **F0**: opbergdoos voor accessoires
- **F1**: ultrablade hakmes
- **F2**: menger
- **F3**: garde
- **F4**: mes om te kneden/hakken
- **F5**: stoommand

G Spatel

H '0/1'-schakelaar om de stroomtoevoer af te sluiten

I Schoonmaakborstel

TECHNISCHE GEGEVENS VAN HET APPARAAT:

Vermogen:	1550W (1000W : verwarmingsweerstand / 550W : motor)
Temperatuurbereik:	van 30° tot 150°C regelbaar per 5°C.
Werkingsduurbereik:	van 5 s tot 2 uur regelbaar per 5 s min en 1 min max.
Aantal snelheden: 13	- 2 intermitterende snelheden: snelheid 1 (5 s On / 20 s Off). snelheid 2 (10 s On / 10 s Off). - 10 continue, progressieve snelheden (snelheden 3 tot 12). - 1 maximumsnelheid met onderbrekingen (snelheid 13).

- "Het merk en de logo's van Bluetooth® zijn gedeponeerde merken van Bluetooth SIG, Inc.; de SEB-groep heeft toestemming deze te gebruiken.
- Google Play en Android zijn merken van Google Inc.
- Apple en het Apple-logo zijn merken van Apple Inc., die zijn gedeponeerd in de Verenigde Staten en in andere landen. App Store is een servicemerk van Apple Inc.

OVER JE I-COMPANION XL

Je i-Companion xl beschikt over de volgende accessoires:

NL

HAKMES	F1 ultrablade	Soepen mixen	12	3min	3L	--▸100°C
		Compotes mixen		40s	1Kg	
		Groenten hakken		15s	1Kg	
		Vlees hakken		30s	1Kg	
		Vis hakken		15s	1Kg	
	!! Gebruik dit accessoire niet om harde producten fijn te hakken, gebruik het kneed-/hakmes F4.					
MENGER	Mengt de **Bereide schotels** zonder de ingrediënten te beschadigen, Zeer nuttig voor de bruinbakfase van bepaalde gerechten (risotto, soepen).					
	F2	Braadschotels	3	5min	500g	130°C
		Stoofschotels	1	45min	3L	95°C
		Risotto	2	22min	1,5Kg	95°C
		Ratatouille, Chutneys, Peulvruchten (Instellingen: zie kookboek)				
GARDE	F3 !! 9 max.	Eiwitten	7	5/10min	7 max.	
		Mayonaise, Slagroom	7	2/5min	0,5L	
		Sauzen, crèmes	4 tot 7	1/20min	1L	60▸90°C
		Aardappelpuree	6 tot 7	1min	1L	
		Polenta	4 tot 5	1/16min	1L	90°C
MES OM TE KNEDEN/HAKKEN	F4	Witbrooddeeg kneden	5	2min 30s	1.2Kg	
		Kruimeldeeg, zout deeg, speciaal brooddeeg kneden	5	2min 30s	1Kg	
		Het gistdeeg kneden (brioche, kouglof...)	+ 5 / 6	1min 30s / 2 min	0.8Kg	
		Licht deeg mengen (cake...)	+ 3 / 5	40 s / 3min	1Kg	
		Noten verpulveren Harde ingrediënten hakken	12	1min	0.6Kg	
		Hakken van harde producten	12	1min	0.6Kg	
		Ijs crushen	12	1min	6 tot 10	
		Pannenkoekenbeslag, wafelbeslag	10	1min	1,5L	
STOOMMAND	F5	Stoombereidingen van groenten, vis of vlees		20/40min	1Kg	100°C
		Soepen met stukjes	12	40/45min	3L	100°C
DOP	E1	Stoomregeldop - Maxi (a) = stoomkoken. - Mini (b) = risotto, roomdesserts, sauzen enz.			a b	
BODEM XL	D5	Accessoire bodem XL Bruin bakken en braden zonder deksel Vergroting van het bakoppervlak voor uw grote stukken vlees of vis.				

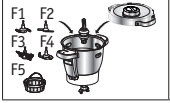
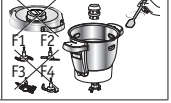
Deze accessoires zijn eveneens voorzien van handgrepen zodat u ze gemakkelijker kunt vasthouden tijdens het koken.

Het apparaat speciaal ontworpen voor 'verbonden' gebruik, maar kan ook 'niet-verbonden' worden gebruikt. Bovendien zijn er twee werkstanden: automatisch programma en handbediening.

- **Modus automatisch programma:**
  de snelheid, bereidingstemperatuur en duur zijn voorgeprogrammeerd voor het automatisch bereiden van soepen, stoofschotels, stoomgerechten en beslag.
- **Handbediening:**
  zelf de snelheid, temperatuur en bereidingstijd instellen, zodat het apparaat precies werkt zoals jij dat wilt.

NL

Gebruik met of zonder deksel

Temperatuur van 30 tot 130 °C	Temperatuur van 135 tot 150 °C
	

- Als u een temperatuur tussen 135 °C en 150 °C hebt geselecteerd, moet u uw apparaat gebruiken zonder deksel. Als het deksel op de kom staat, wordt een hangslot weergegeven op het LCD-scherm, met de uitnodiging om hem te ontgrendelen.
- Zodra u de voedingsmiddelen hebt toegevoegd, roert u ze om met behulp van de spatel en herhaalt u de bewerking regelmatig, om te voorkomen dat de bodem van de kom vlekkerig wordt. (cf. reinigingsparagraaf).
- Als u ervoor kiest om het apparaat te gebruiken met deksel, mag de baktemperatuur maximaal 130 °C bedragen.

UW APPARAAT IS UITGERUST MET EEN DEKSELVERGRENDELING

Het deksel wordt bij elke inschakeling van het apparaat vergrendeld. Deze beveiliging belet het openen van het deksel tijdens het bereiden van een recept **(Zie Afb.17). Oefen geen druk op het deksel uit wanneer het vergrendeld is.** Het deksel wordt opnieuw ontgrendeld zodra het apparaat stopt met werken. Als u een temperatuur hoger dan of gelijk aan 50°C en een snelheid hoger dan of gelijk aan 5 hebt geselecteerd, worden er eerst 10 seconden op het LCD-scherm van het bedieningspaneel afgeteld. **(Zie Afb.18).** U kunt het deksel pas openen eenmaal het aftellen is beëindigd.

PLAATSING VAN DE KOM, DE ACCESSOIRES EN HET DEKSEL

- Reinig voor het eerste gebruik alle onderdelen **(D, E, F, G) met warm zeepsop**, maar niet het motorblok **(A)**. **De kom (D)** beschikt over een demonteerbare koppeling **(D3)**, waardoor deze gemakkelijk te reinigen is
- Zorg ervoor dat je alle verpakkingsmaterialen verwijdert voordat je het apparaat voor het eerst gebruikt, met name de bescherming tussen de kom **(D) en het motorblok (A)**.
- Breng de afdichtingsring **(E4)** aan op de afdichtingshouder **(E3) (Zie Afb. 1)** en klem het geheel vast op het deksel **(E2) (Zie Afb. 3)**.
- Plaats de pakking **(D4)** op de gemeenschappelijke koppeling **(D3)**. **Vergrendel het geheel** op de bodem van de kom met de vergrendelingsring **(D6) (zie Fig. 2)**. Als u de bakmodus zonder deksel gebruikt, breng de afdichting **(D4)** aan op het Accessoire bodem XL **(D5)**. Maak het geheel vast aan de onderkant van de kom met behulp van de vastzetring **(D6) (Zie Afb. 3)**.
- Plaats het accessoire van je keuze in de kom:
- de accessoires **(F1, F2, F3 of F4) op de gemeenschappelijke koppeling** onderin de kom **(zie Fig. 4.1)**,
- om te stomen het stoommandje **(F5) in de kom (zie Fig. 4.3)**, nadat de kom vooraf is gevuld met 0,7 l vloeistof (water, saus…) **(zie Fig. 4.2)**.
- Doe de ingrediënten in de kom of het stoommandje.
- Plaats het deksel op de kom **(D) met** de twee driehoeken in lijn **(zie Fig. 5)**, vergrendel het deksel zonder erop te drukken door het in de richting van de pijl te draaien **(zie Fig. 6)**.

Plaats de stoomregelknop **(E1)** op het deksel. Er zijn 2 mogelijke standen **(zie Fig. 7)**:

Met de "mini" kunt u een maximale hoeveelheid condensatie laten ontsnappen, waardoor uw gerechten of sauzen een betere consistentie krijgen (risotto, roomdesserts, sauzen enz.).

Met de "maxi" maakt u voor al uw stoomgerechten (soepen enz.) optimaal gebruik van warmte en stoom in de kom.

Dankzij deze stand vermijdt u ook spatten tijdens het mixen.

- Plaats de kom **(D)** op het motorblok **(A)**. tot u 'klik' hoort **(Cf. Fig. 8)**.
- Het apparaat werkt alleen als de kom en het deksel correct zijn geplaatst en zijn vergrendeld op het motorblok.

Wanneer één van beide onderdelen niet correct is geplaatst of vergrendeld (Cf. Fig. 10.1 en 10.2), begint het logo te knipperen wanneer we een functie activeren.

Keuze van de gepersonaliseerde parameters:

Keuze van de motorsnelheid.
2 intermitterende snelheden en 10 continue, progressieve snelheden.

Maximumsnelheid met onderbrekingen (snelheid 13).

Keuze van de kooktemperatuur.
Van 30° tot 150°C
Verwarmingscontrolelampje: dit lampje licht op wanneer de bereiding start en dooft wanneer de temperatuur in de kom onder de 50°C zakt.

Keuze van de kooktijd.
van 5 s tot 2 uur.

Koppeling bij 1e verbinding.

Verhoging van de snelheid, de kooktemperatuur en -tijd.
Verlaging van de snelheid, de kooktemperatuur en -tijd.

Deze knop heeft **3 functies**:
- **"Bevestiging"** van de keuze van het automatische programma of van de parameters die je hebt gekozen bij handbediening (snelheid, temperatuur, tijd).
- **" Pauze "** tijdens gebruik, wanneer het apparaat is gestart.
- **" Reset "** van de geselecteerde parameters door de knop 2 seconden in te drukken.
- **"Bevestiging van de stap"** in het recept.

Gebruikstip:
Uw apparaat is voorzien van een microprocessor die de stabiliteit analyseert en controleert. Bij instabiliteit wordt de rotatiesnelheid van de motor automatisch verlaagd, als de instabiliteit blijft voortduren, wordt de motor gestopt en verschijnt er 'STOP' op uw scherm.
- Controleer of de hoeveelheden van de ingrediënten niet te groot zijn en of de gebruikte snelheid de geschikte is.
- Controleer of u het correcte accessoire gebruikt.
- Zet uw apparaat opnieuw aan.

GEBRUIK IN VERBINDING MET EEN SMARTPHONE OF TABLET

Inschakeling van het apparaat

Frequentie: 2,40GHz. Maximaal uitgezonden vermogen: 7,7dBm
Je apparaat heeft een 0/1-schakelaar. Zet deze op 1. **(zie Fig. 9)**.
Op het lcd-scherm staan alle parameters op '0'.

NL

Wanneer het apparaat verbonden is met een smartphone of tablet, is het lcd-scherm van de i-Companion xl blauw.

VOORBEREIDING VAN DE INSTALLATIE

Raadpleeg de lijst met smartphones en tablets die met i-Companion compatibel zijn op www.moulinex.com

Available on the App Store

iPhone 4S of nieuwer
iPad 3 / iPad mini of hoger
Vanaf iOS 9 en de volgenden.

ANDROID APP ON Google Play

Van Android 4.4 en de volgenden.

(lijst van compatibele modellen www.moulinex.com)

I-COMPANION XL INSTALLEREN

Om i-Companion xl te installeren is het volgende nodig:

- De Companion-app, die gratis kan worden gedownload van de App Store (iPhone/iPad) en Google Play (Android)
- Een Bluetooth® Smart 4.0-verbinding vanuit je smartphone of tablet: i-Companion xl maakt verbinding met je smartphone/tablet via een autonome draadloze verbinding
- De smartphone/tablet moet zich dicht bij de 'i-Companion xl bevinden (De afstand waarover de verbinding kan worden gelegd, varieert afhankelijk van de woning).
- Een stopcontact om de i-Companion xl op aan te sluiten: de i-Companion xl kan alleen verbinding maken met je smartphone of tablet wanneer hij op de elektriciteit is aangesloten.

Over Bluetooth® Smart
De **Bluetooth® Smart** 4.0-technologie (Bluetooth Low Energy) maakt draadloze communicatie tussen een app en een apparaat mogelijk waarbij maar heel weinig energie wordt verbruikt.

DE I-COMPANION XL VOOR HET EERST VERBINDEN

Downloaden van de app

Download eerst de app op je smartphone/tablet door verbinding te maken met de App Store voor iOS of Google Play voor Android.
Het downloaden kost maar een paar minuten en je hoeft geen account aan te maken. Als de app is gedownload, kan je je eerste recepten maken met de i-Companion xl. (Als je geen account aanmaakt, krijg je 50 recepten).
Wanneer je een account hebt aangemaakt op de app, krijg je toegang tot alle inhoud voor een maximale variatie in je menu's.

De i-Companion xl aanzetten
Je apparaat heeft een 0/1-schakelaar (H). Zet deze op 1 **(zie Fig. 9)**.

Activering van Bluetooth
Ga dicht bij de i-Companion xl staan en controleer of de Bluetooth van je smartphone/tablet is ingeschakeld.

NL

De app starten
Start de Companion-appe door te klikken op het pictogram “Companion”.

Koppeling
Wat wordt verstaan onder koppeling?
De eerste keer zullen de app die je hebt gedownload op de smartphone of tablet en de i-Companion xl elkaar automatisch en snel vinden, als je de volgende stappen uitvoert.
Je kunt tot wel 10 apparaten koppelen aan je i-Companion xl.
Daartoe moet je voor elk apparaat apart de koppeling uitvoeren.
Er kan echter maar één apparaat tegelijkertijd met de i-Companion xl zijn verbonden.

- Accepteer cookies; daarmee werkt de app beter, omdat hij je gebruiksvoorkeuren kan ophalen.

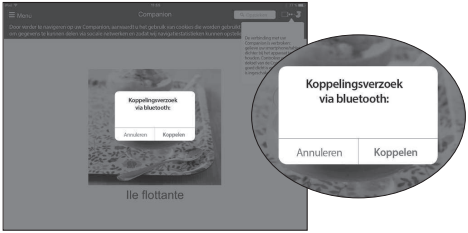
- Selecteer je apparaat.

NL

- Druk, wanneer de app daarom vraagt, lang (4 seconden op de knop Timer **(B3)** van de i-Companion xl.

Het controlelampje verbinding **(C1)** gaat maximaal 30 seconden knipperen. In die tijd wordt de verbinding tot stand gebracht tussen de i-Companion xl en je Smartphone/tablet.

- Accepteer het koppelingsverzoek dat op je Smartphone/tablet verschijnt of ga naar het notificatiecentrum om de koppeling te accepteren.



Het controlelampje verbinding **(C1)** gaat ononderbroken branden om aan te geven dat de verbinding tot stand is gebracht.

NB : Nadat de koppeling is uitgevoerd, zal de i-Companion xl bij toekomstige verbindingen je smartphone/tablet automatisch herkennen. Je hoeft deze koppeling dus niet opnieuw uit te voeren.

De verbinding is geslaagd

Je i-Companion xl is nu verbonden met je Smartphone/tablet. Het icoontje hierboven geeft aan dat de verbinding tot stand is gebracht

De verbinding is mislukt

Het icoontje hierboven geeft aan dat de verbinding niet tot stand is gebracht.
Voer de volgende handelingen uit:

- Ga dicht bij de i-Companion xl staan.
- Controleer of de stekker van de i-Companion xl in het stopcontact zit en of het stopcontact in orde is.
- Controleer of je smartphone/tablet compatibel is (zie de lijst van compatibele apparaten op www.moulinex.com).
- Controleer of de Bluetooth van je smartphone/tablet is ingeschakeld.
- Voer de koppelingsprocedure opnieuw uit en raadpleeg de FAQ (veelgestelde vragen).

Als het probleem aanhoudt, ga dan nog eens na of je smartphone/tablet compatibel is.
Als je een Android-apparaat gebruikt, controleer dan of deze op de lijst van compatibele modellen staat (de lijst van compatibele apparaten op www.moulinex.com).

NL

- Ga naar het menu van de app voor onze recepten.

Bij gebruik in verbinding wordt bij een stap-voorstaprecept met de eerste reset de stap beëindigd en met de tweede reset het hele recept.

FAQ : VEELGESTELDE VRAGEN

Waar moet ik de i-Companion xl plaatsen?

- Plaats de i-Companion xl op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Voor een optimale verbinding tussen de i-Companion xl en je smartphone/tablet, raden wij aan alle handelingen waarvoor een verbinding nodig is, op een niet al te grote afstand te verrichten.
- Als het controlelampje verbinding **(C1)** ononderbroken brandt, weet je zeker dat de apparaten zijn verbonden.
- Wanneer de verbinding wordt onderbroken (he verbindingssymbool is doorgestreept), ga dan dichter bij de i-Companion xl staan om de verbinding te herstellen.

Wat gebeurt er als de verbinding wordt verbroken tijdens het bereiden van een recept?
Als de verbinding tussen de i-Companion xl en je smartphone/tablet tijdens het bereiden van een recept wordt onderbroken, worden de twee apparaten automatisch gesynchroniseerd zodra de verbinding wordt hersteld.
Je kunt dan verdergaan met de bereiding van je recept vanaf de stap waar je was toen de vebinding werd verbroken.

Kan ik de i-Companion xl gebruiken zonder de app?
Het apparaat kan worden gebruikt zonder de app. (Zie Ingebruikname zonder verbinding).
Raadpleeg daarvoor het gedeelte over het gebruik van het apparaat.
Alleen met de app kan je echter profiteren van de vele voordelen van het gebruik met verbinding.

Kan de i-Companion xl worden gebruikt met verscheidene smartphones of tablets?
Als je wilt, kan je verscheidene apparaten koppelen aan de i-Companion xl. Daartoe moet je voor elk apparaat apart de koppeling uitvoeren. (zie Koppeling)
Er kan echter maar één apparaat tegelijkertijd met de i-Companion xl zijn verbonden.

Moet de Bluetooth van mijn telefoon continu zijn ingeschakeld?
De Bluetooth moet zijn ingeschakeld om de app met de i-Companion xl te synchroniseren.

GEBRUIK ZONDER VERBINDING

GEBRUIK VAN HET BEDIENINGSPANEEL (B)

NL

Een automatisch programma selecteren:

Beslag (lijst van subprogramma's)

Soepen (lijst van subprogramma's)

Stoofschotels (lijst van subprogramma's)

Stomen (lijst van subprogramma's)

Inschakeling van het apparaat
Je apparaat heeft een 0/1-schakelaar. Zet deze op 1.
Op het lcd-scherm staan alle parameters op '0'. **(Zie Fig. 9)**.
Wanneer de i-Companion xl niet is verbonden, is het lcd-scherm wit.

AUTOMATISCHE MODUS

1- Druk op het progamma van je keuze **(B4)**. Er verschijnt een lichtend puntje boven het geselecteerde programma. Door herhaald drukken loop je door de lijst van subprogramma's heen.

2- De voorgeprogrammeerde parameters kunnen worden gewijzigd tijdens de bereiding van een recept (in functie van het gekozen recept, de ingrediënten en de hoeveelheden). Druk op de keuzeschakelaar bereidingstemperatuur **(B2)** of de tijdkeuzeschakelaar **(B3)**; de gekozen parameter knipper op het scherm **(C6-C7)**.

3- Regel de parameter(s) met behulp van de '+/-'-schakelaar **(B6)**.

4- Wanneer u al uw parameters heeft gewijzigd, drukt u op de 'start'-knop **(B5)** om het programma te starten. Wanneer uw apparaat in werking is getreden, licht het rode controlelampje op om aan te geven dat de bereiding is gestart.

5- Wanneer het programma stopt, klinken er 3 pieptonen.

6- Aan het einde van de programma's soepen, stoofschotels P2 en P3 en stomen gaat het apparaat automatisch over op de warmhoudfunctie gedurende 45 minuten, zodat het gerecht serveerklaar blijft. Bij de programma's stoofschotels P2 en P3 en bij handbediening werkt de motor van het apparaat op een specifieke snelheid om te zorgen dat het gerecht de goede substantie houdt en niet blijft plakken op de bodem van de kom. Om de warmhoudfunctie uit te schakelen, drukt u eenvoudigweg op de knop 'stop' **(B5)**. Als je het deksel opent, op de trekkers **(D2)** drukt of de kom verwijdert,

schakelt de warmhoudfunctie automatisch uit. Wanneer de programma's voor stoven P2 en P3 en het bereiden van sauzen en roomdesserts zijn afgelopen, blijft de motor draaien tijdens het warmhouden om te vermijden dat de bereiding aan de bodem van de kom blijft kleven.
Na de kneedfase van de deegprogramma's P1 en P2, schakelt het apparaat over naar de "rijsmodus" op 30°C om uw deeg meer volume te geven. Deze fase duurt 40 minuten. Als u het deksel opent, op de trekkers **(D2)** drukt of de kom verwijdert, schakelt het apparaat over naar de "pauzemodus". Druk opnieuw op 'start' om de bereiding voort te zetten.

Houd de 'stop'-knop 2 seconden ingedrukt om deze modus uit te schakelen.

7- Druk op de trekkers **(D2)** en verwijder de kom **(D) (Cf. Fig. 12)**.

Wanneer je een automatisch programma gebruikt bij verbinding met je smartphone of tablet, kan je het apparaat op ieder moment uitschakelen door een druk op de knop 'stop'.Het automatische programma schakelt over naar de pauzemodus. Druk opnieuw op 'start' om de bereiding voort te zetten. Als u het verkeerde programma heeft gekozen en u het programma wilt annuleren, houdt u de 'stop'-knop 2 seconden ingedrukt-.

NL

ONTDEK DE VOORGESTELDE, AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S:

	Soep P1	**Soep P2**	**Stoofschotel P1**	**Stoofschotel P2**	**Stoofschotel P3**
Automatische programma's	Soup	Soup	Slow cook	Slow cook	Slow cook
Snelheid "standaard" **(instelbaar)**	10 x pulse et V12 gedurende 2 min.	V7 tot V10 gedurende 30 sec.	V3	V1	V2
Standaard temperatuur **(instelbaar)**	100°C **(90°C tot 100°C)**	100°C **(90°C tot 100°C)**	130°C **(niet instel-baar)**	95°C **(80°C tot 100°C)**	95°C **(80°C tot 100°C)**
Tijd "standaard" **(instelbaar)**	40 min **(20min tot 60 min)**	45 min **(20 min tot 60 min)**	5 min **(2 min tot 15 min)**	45 min **(10 min tot 2h)**	20 min **(10 min tot 2h)**
"Standaard"-duur voor warmhouden na afloop van het programma	45 min	45 min		45 min	45 min
Motortoerental tijdens het warmhouden				5s ON in V3 / 20s OFF	10s ON in V3 / 10s OFF

Tijdens bepaalde bereidingen worden luchtbelletjes gevormd en kan de kom overlopen. Wees vooral voorzichtig als u diepvriesgroenten gebruikt. Gebruik kleinere hoeveelheden om overlopen te voorkomen.

NL

	Bereiding stoom P1	Bereiding stoom P2	Deeg P1	Deeg P2	Deeg P3
Automatische programma's	Steam	Steam	Pastry	Pastry	Pastry
Snelheid "standaard" **(instelbaar)**			V5 gedurende 2 min 30 s	V5 gedurende 1 min. 30 sec. vervolgens v6 gedurende 2 min.	V3 gedurende 40 sec. vervolgens V9 gedurende 3 min.
Standaard temperatuur **(instelbaar)**	100°C **(niet instelbaar)**	100°C **(niet instelbaar)**			
Tijd "standaard" **(instelbaar)**	30 min **(1 min tot 60 min)**	35 min **(1 min tot 60 min)**	2 min 30 s **(30 s tot 2 min 30 s)**	3 min 30 s **(30 s tot 3 min 30 s)**	3 min 40 s **(1 min 40 s tot 3 min 40 s)**
«Standaard»-duur voor warmhouden na afloop van het programma	45 min	45 min			
Motortoerental tijdens het warmhouden					
Laat het deeg 'standaard' 30° rijzen op het einde van het programma			40 min.	40 min.	

GEBRUIK VAN HET STOOMMANDJE

De kooktijden zijn ter indicatie gegeven, ze bieden doorgaans voldoende tijd voor een geslaagde bereiding.

Toch zullen bepaalde omstandigheden de kooktijd beïnvloeden:
- de grootte van de groenten (gesneden of niet gesneden)
- de hoeveelheid ingrediënten in het mandje
- de variëteit van de groenten, hun rijpheid
- de hoeveelheid water in de kom, die moet overeenstemmen met de graadverdeling (0,7 l).

Vergeet niet om de stoomregeldop naar u toe te draaien tot in de hoge **(a)**.

Als de kooktijd onvoldoende blijkt, kunt u nog wat extra tijd toevoegen.

Kooktijd stomen			
Ingrediënten	**Hoeveelheden (max.)**	**Geschatte kooktijd**	**Aanbevolen stoomprogramma**
Courgettes	800 g	20 min	P1
Pastinaak	800 g	25 min	P1
Preiwit	800 g	25 min	P1
Broccoli	500 g	20 min	P1
Vis	600 g (met bakpapier)	15 min	P1
Aardappelen	1 kg	30 min	P2
Wortelen	1 kg	30 min	P2
Prinsessenbonen	800 g	30 min	P2
Wit vlees	600 g (met bakpapier)	20 min	P2

Bepaalde recepten kunnen omwille van bellenvorming tot overstroming van de ingrediënten leiden, in het bijzonder wanneer bevroren groente wordt gebruikt. Als dit zich voordoet, doe minder ingrediënten in de kom.

HANDMATIGE MODUS

1- Druk op de schakelaar van de parameter die u wilt instellen (de snelheidsschakelaar **(B1)**, de temperatuurschakelaar **(B2)** of de tijdschakelaar **(B3)**. De gekozen parameter knippert op het scherm **(C5-C6-C7)**.

2- Regel vervolgens de parameter(s) met behulp van de '+/-'- schakelaar **(B6)**. Om veiligheidsredenen kunt u de temperatuur niet regelen zonder eerst een kooktijd in te stellen.

3- Wanneer u al uw parameters heeft ingesteld, drukt u op de 'start'-knop **(B5)**. Wanneer uw apparaat in werking is getreden, licht het rode controlelampje op om aan te geven dat de bereiding is gestart. Wanneer het programma is gestart, kunt u het op elk moment onderbreken door op de 'stop'-knop te drukken **(B5)**.

Het programma schakelt over naar de pauzemodus Druk opnieuw op 'start' om de bereiding voort te zetten. Als u het verkeerde programma heeft gekozen en u het programma wilt annuleren, houdt u de 'stop'-knop 2 seconden ingedrukt-.

NL

4- Wanneer het programma stopt, klinken er 3 pieptonen.

5- Druk op de trekkers **(D2)** en verwijder de kom **(D) (Cf. Fig. 12)**.

UW APPARAAT IS UITGERUST MET EEN PLATTE BODEMDOP

De platte bodemdop maakt het mogelijk om meer ruimte in de kom vrij te maken zodat u zonder hinder van de aandrijving kunt bakken of braden **(Zie Afb. 15)**.

BAKKEN ZONDER DEKSEL

U kunt levensmiddelen in uw kom bakken zonder het deksel te gebruiken om ze op elk moment te kunnen roeren en controleren. **(Zie. Afb. 16)**.
Voor deze bakmodus dient u een temperatuur tussen 135°C en 150°C te stellen. Stel uw gewenste baktijd in (tot 20 min).
De functie BAKKEN ZONDER DEKSEL is niet geschikt voor confituren en voor bereidingen op basis van melk (risico op overkoken).

HET APPARAAT SCHOONMAKEN

- Houd het apparaat nooit onder de kraan. Houd het motorblok (A) niet onder stromend water.
  Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact na gebruik.
- Maak de kom onmiddellijk schoon na gebruik.
- Druk op de trekkers **(D2)** en verwijder de kom **(D)**.
- Zet de kom op een vlak werkblad.
- Draai het deksel een kwartslag in wijzerzin om het te ontgrendelen. Verwijder het deksel voorzichtig.
- **Wees voorzichtig wanneer u de messen van het ultrablade hakmes (F1) en van het mes om te kneden/hakken (F4) schoonmaakt en de kom leegt. De messen zijn zeer scherp.**
- Wanneer de onderdelen zijn afgekoeld:
  - demonteert u de aandrijfas **(D3)**, de afdichtingsring **(D4)** en de vergrendelingsring **(D6) (Cf. Fig. 13)**.
  - maakt u de kom **(D)**, de aandrijfas **(D3)**, de afdichtingsring **(D4)**, de vergrendelingsring **(D6)**, de accessoires **(F1)**, **(F2)**, **(F3)**, **(F4)**, **(F5)**, de stoomregelknop **(E1)**, het deksel **(E2)**, afdichtingsring **(E4)** en de afdichtingsring **(E3)** schoon met een spons en warm zeepwater.
- Spoel de verschillende elementen onder stromend water.
- Als het apparaat zeer vuil is, laat u het

NL

onderdeel enkele uren in zeepwater weken en krabt u het, indien nodig, met een spatel **(G)** of met een schuursponsje schoon.

- Bij kalkaanslag kunt u een schuurspons gebruiken, eventueel gedrenkt in azijn.
- Gebruik een vochtige doek om het motorblok **(A)** schoon te maken. Droog het daarna zorgvuldig af.
- De kom, het deksel en de accessoires zijn vaatwasbestendig. De aandrijfas **(D3 en D4)** en de vergrendelingsring **(D6)** mogen niet in de vaatwasser worden schoongemaakt **(Cf. Fig. 14)**.
- De accessoires, de afneembare aandrijfas en de elementen van het deksel kunnen licht verkleuren als u bepaalde ingrediënten gebruikt zoals curry, wortelsap... De verkleuring is niet schadelijk voor uw gezondheid en heeft geen invloed op de werking van uw apparaat. Maak de elementen snel schoon na gebruik om dit te voorkomen.
- Controleer voordat u uw komset **(D)** opnieuw gebruikt altijd of de elektrische contacten onder de kom schoon en droog zijn.
- Om het deksel van uw apparaat lang te kunnen gebruiken en in goede staat te houden, kunt u het het beste met de hand afwassen. Om krassen te vermijden, kunt u beter geen schuursponsje gebruiken.
- Om de materialen van de kom **(D)**, niet aan te tasten, houd rekening met de gebruiksaanwijzingen van uw vaatwasmachine en gebruik geen hogere dosis zout of vaatwasmiddel dan wat is aanbevolen.

BELANGRIJK - AANVULLING OP DE HANDLEIDING VOOR DE BEVEILIGING AN HET APPARAAT (“SECU”)

De motor van uw apparaat is standaard elektronisch beveiligd, om ervoor te zorgen dat u het zo lang mogelijk kan gebruiken. Dankzij deze elektronische beveiliging bent u beschermd tegen afwijkend gebruik van het apparaat; op die manier is de motor perfect beveiligd. In bepaalde buitengewone gebruiksomstandigheden, wanneer de richtlijnen van de gebruikshandleiding niet worden gevolgd (zie hiervoor ook de paragraaf “EERSTE GEBRUIK”: bijvoorbeeld als er te grote hoeveelheden worden gebruikt en/of het apparaat ongewoon lang moet functioneren en/of de recepten te snel na elkaar worden gekozen), treedt er een elektronische beveiliging in werking om de motor te sparen. In dat geval wordt het apparaat uitgeschakeld en verschijnt de melding “SECU” op het lcd-scherm van het bedieningspaneel om aan te geven dat het apparaat tijdelijk niet kan worden gebruikt.

Als uw apparaat wordt uitgeschakeld en u de melding “SECU” ziet op het bedieningspaneel, neem dan onderstaande stappen:

- Zorg ervoor dat uw apparaat ingeschakeld blijft, druk niet op de “0/1”-schakelaar.
- Raadpleeg de richtlijnen van de gebruikshandleiding om uw bereiding aan te passen (zie de paragraaf “EERSTE GEBRUIK”: hoeveelheid ingrediënten/bereidingstijd/temperatuur/type accessoires).
- Wacht een half uur om de motor te laten afkoelen.
- Voer een reset uit van het apparaat door 2 seconden de knop “Start/Stop/Reset” **(B5)** ingedrukt te houden.

Uw apparaat is nu opnieuw helemaal klaar voor gebruik.

Met mogelijke vragen kan u terecht bij de klantendienst (Bekijk de details in het garantieboekje).

UW APPARAAT WERKT NIET. WAT NU?

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Problemen bij stomen.	Stoomregeldop slecht gepositioneerd.	Draai de stoomknop naar u toe op de stoomstand «maxi». Met deze stoomstand kunt u voor al uw stoomgerechten (soepen enz.) optimaal gebruikmaken van warmte en stoom in de kom,waardoor er dus meer stoom in de kom blijft, wat efficiënter is om te koken. Met de positie «mini stoomstand» kunt u voor alle stoombereidingen (soepen enz.) een maximale hoeveelheid warmte en stoom in de kom bereiken. Met deze positie vermijdt u ook dat de bereiding tijdens het mixen gaat spatten. Met de positie «veel stoom» kunt u een maximale hoeveelheid condensatie laten ontsnappen en dus gerechten of sauzen met een betere consistentie verkrijgen (risotto, roomdesserts, sauzen enz.).
	Onvoldoende kooktijd.	De kooktijden zijn ter indicatie gegeven, ze bieden doorgaans voldoende tijd voor een geslaagde bereiding. Toch zullen bepaalde omstandigheden de kooktijd beïnvloeden: - de grootte van de groenten (gesneden of niet gesneden) - de hoeveelheid ingrediënten in het mandje - de variëteit van de groenten, hun rijpheid - de hoeveelheid water in de kom, die moet overeenstemmen met de graadverdeling (0,7 l). - Als de kooktijd onvoldoende blijkt, kunt u nog wat tijdtoevoegen. U kunt de manuele modus ook gebruiken door de temperatuur van 130 °C en de kooktijd te kiezen op basis van de hoeveelheid en het type ingrediënten.
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
	De schakelaar **(H)** staat in de stand 0.	Schuif de schakelaar naar stand 1.
	De kom of het deksel zijn niet correct geplaatst of vergrendeld.	Controleer of de kom en het deksel correct zijn geplaatst en vergrendeld volgens de schema's in de gebruiksaanwijzing.

NL

NL

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Overmatige trillingen.	Het apparaat staat niet op een vlakke en stabiele ondergrond.	Zet het apparaat op een vlakke ondergrond.
	De hoeveelheid ingrediënten is te groot.	Verminder de hoeveelheid ingrediënten.
	Storing accessoires.	Controleer of u het correcte accessoire gebruikt.
Het deksel lekt.	De hoeveelheid ingrediënten is te groot.	Verminder de hoeveelheid ingrediënten.
	Het deksel is niet correct geplaatst of vergrendeld.	Vergrendel het deksel correct op de kom.
	De afdichtingsring is niet geplaatst.	Breng de afdichting juist aan op het deksel.
	De afdichtingsring is gebarsten of versleten.	Vervang de afdichtingsring. Neem contact op met een erkend service.
	Storing accessoires.	Controleer of u het correcte accessoire gebruikt.
De aandrijfas van de kom lekt of met behulp van het Accessoire bodem XL.	De afdichtingsring is niet correct geplaatst.	Plaats de afdichtingsring goed.
	De afdichtingsring is versleten.	Neem contact op met een Erkend Center.
	De vergrendelingsring **(D6)** is niet goed vergrendeld.	Vergrendel de ring goed **(D6)**.
De messen draaien niet vrij rond.	De stukjes zijn te groot of te hard.	Maak kleinere stukjes of verminder de hoeveelheden. Voeg vloeistof toe.
Motorgeur.	Tijdens het eerste gebruik of wanneer de motor wordt overbelast door een te grote hoeveelheid ingrediënten of te harde of te grote stukjes.	Laat de motor afkoelen (ongeveer 30 minuten) en doe een kleinere hoeveelheid ingrediënten in de kom.
'STOP' verschijnt op het scherm.	Het apparaat heeft trillingen gedetecteerd en is overgeschakeld naar de veiligheidsstand.	Controleer of u de aanbevolen snelheid en het aanbevolen accessoire gebruikt.
'SECU' verschijnt op het scherm.	Overbelaste motor veroorzaakt door een te grote hoeveelheid ingrediënten, te harde of te grote stukken of een te snelle opeenvolging van bereidingen zonder voldoende afkoelingstijd	Laat de motor afkoelen (ongeveer 30 minuten) en doe een kleinere hoeveelheid ingrediënten in de kom.
'SECU' verschijnt op het scherm + rode controlelampje knippert.	Oververhitting van de temperatuursensoren.	Neem contact op met een erkend center.
'Err1' verschijnt op het scherm. + rode controlelampje knippert.	De verwarmingsweerstand werkt niet.	Zorg ervoor dat de voedingspinnen onder de kom niet verzadigd zijn. Maak ze schoon als ze verzadigd zijn en probeer opnieuw. Als het probleem zich blijft voordoen, neemt u contact op met een erkend center.
'Err2' verschijnt op het scherm.	Elektronische storing.	Neem contact op met een erkend center.
'Err3' verschijnt op het scherm.	Storing snelheid.	Neem contact op met een erkend center.
'Err4' verschijnt op het scherm.	Storing communicatie met de elektronische kaart - chopper.	Neem contact op met een erkend center.

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Weergave van “Err8”	Defecte vergrendelingssensor.	Neem contact op met een erkend servicecentrum.
‘Ntc1’ verschijnt op het scherm. + rode controlelampje knippert.	De temperatuursensor 1 werkt niet meer.	Neem contact op met een erkend center.
‘Ntc2’ verschijnt op het scherm. + rode controlelampje knippert.	De temperatuursensor 2 werkt niet meer.	Neem contact op met een erkend center.
Weergave van veiligheidslampje (C4)	Slechte vergrendeling van de kom of het deksel	Alvorens het apparaat te activeren, dient u te controleren of de kom correct vergrendeld is op de motorblok en of het deksel correct vergrendeld is op de kom. Als het probleem blijft aanhouden, neem u contact op met een erkend centrum.
	Het deksel is vergrendeld op de kom in de modus ‘bakken zonder deksel’	Ontgrendel het deksel alvorens het bakprogramma te starten. Als het probleem blijft aanhouden, neemt u contact op met een erkend centrum.
De beveiliging van de vergrendeling van het deksel blijft actief (stang naar buiten), waardoor het deksel niet kan vergrendeld worden.	Het apparaat werd uitgeschakeld tijdens het recept door de I/O-schakelaar op 0 te zetten of door eenvoudigweg de stekker uit te trekken tijdens het recept.	Het volstaat om de I/O-schakelaar op I te zetten om de robot te resetten en bijgevolg de beveiliging van de vergrendeling van het deksel. De stang neemt automatisch terug de aanvangspositie in en u kunt het deksel nu vergrendelen.
Verbindingsprobleem		Raadpleeg de handleiding voor de app.

NL

Uw apparaat werkt nog steeds niet?
Ga naar een erkend service center (zie bijgevoegde lijst).

AFVALVERWERKING

- Vernietiging van de verpakking en het apparaat

De verpakking bestaat voor 100% uit milieuvriendelijk materiaal dat in overeenstemming met de bepalingen omtrent afvalverwerking kan worden vernietigd.
Breng het apparaat naar een gemeentelijk afvalinzamelpunt.

- Elektrisch of elektronisch product aan het eind van de levenscyclus:

Bescherm het milieu!

① Uw apparaat bevat verschillende materialen die geschikt zijn voor terugwinning of recycling.

➲ Breng het apparaat naar een afvalinzamelpunt voor een correcte verwerking.

- "Het merk en de logo's van Bluetooth® zijn gedeponeerde merken van Bluetooth SIG, Inc.; de SEB-groep heeft toestemming deze te gebruiken.
- Google Play en Android zijn merken van Google Inc.
- Apple en het Apple-logo zijn merken van Apple Inc., die zijn gedeponeerd in de Verenigde Staten en in andere landen. App Store is een servicemerk van Apple Inc.

WOORDENLIJST

Koppelen: de handeling van het elkaar laten herkennen van twee apparaten.

Dit moet eenmalig gebeuren wanneer je voor het eerst een verbinding tot stand brengt tussen je smartphone of tablet en de i-Companion xl.

Synchroniseren: de handeling van het bijwerken van informatie. De synchronisatie tussen de app en de i-Companion xl vindt plaats wanneer ze met elkaar worden verbonden.

Verbinden: een verbinding tot stand brengen tussen de app (smartphone/tablet) en het apparaat (i-Companion xl) Voor de synchronisatie is een verbinding vereist.

Cookies: Gebruiksinformatie die naar Moulinex wordt gestuurd om de app te verbeteren.

DE

Hinsichtlich der Personensicherheit

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie diese gut auf: Die unsachgemäße Verwendung entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung.
- Für Montage-, Demontage- und Reinigungszwecke bzw., wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen, sollten Sie dieses immer von der Stromversorgung trennen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht durch Erwachsene verwenden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät und dessen Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder durch Personen ohne entsprechende Erfahrung oder Kenntnisse vorgesehen, es sei denn, diese werden von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder haben von dieser zuvor Anweisungen zum Gebrauch des Geräts erhalten. Es empfiehlt sich, die Kinder zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Stellen Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Während des Betriebs des Gerätes werden bestimmte Bestandteile

heiß (Wand des Edelstahlbehälters und Verschlusses, abnehmbare Mitnehmer, transparente Teile des Deckels und des Dosierverschlusses, Metallteile unter dem Behälter, Zubehör Boden XL Korb). Diese können Verbrennungen verursachen. Fassen Sie das Gerät an den kalten Kunststoffteilen an (Griffe, Motorblock). Die rote Aufheizkontrollleuchte weist auf Verbrennungsgefahr hin.
- Die zugänglichen Teile des Geräts können sehr heiß werden, wenn dieses in Betrieb ist.
- Dieses Gerät darf nicht über eine externe Schaltuhr oder eine separate Fernsteuerung betrieben werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht richtig funktioniert, wenn es beschädigt wurde oder wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind. Aus Sicherheitsgründen darf das Kabel nur von einem autorisierten Kundendienstzentrum ausgetauscht werden (siehe Liste im Serviceheft).
- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden. Halten Sie den Motorblock **(A)** niemals unter fließendes Wasser.
- Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen in geschlossenen Räumen und in Höhenlagen unter 2000 m. Der Hersteller übernimmt weder Garantie noch Haftung für den Fall einer gewerblichen, unsachgemäßen oder nicht den Angaben der

Bedienungsanleitung entsprechenden Nutzung des Gerätes.

- Dieses Gerät ist nicht für folgende haushaltsübliche Anwendungen vorgesehen (wird nicht von der Garantie abgedeckt), wie zum Beispiel:
  - In Kochnischen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen.
  - In Teeküchen für das Personal in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen.
  - In landwirtschaftlichen Betrieben.
  - Für Hotel- und Motelkunden, bzw. in sonstigen derartigen Unterbringungen,
  - In Gästezimmern o. Ä.

- **Während des Betriebs entsteht Dampf, der Verbrennungen verursachen kann. Gehen Sie mit Deckel und Dosierverschluss vorsichtig um (verwenden Sie bei Bedarf einen Handschuh, Topflappen usw.). Fassen Sie den Dosierverschluss an seinem Mittelteil an.**
- **Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn die Dichtung nicht auf der Dichtungshalterung sitzt und/oder wenn die Dichtungshalterung nicht im Deckel befestigt ist.**

ACHTUNG: Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts besteht Verletzungsgefahr. Gehen Sie vorsichtig mit den Messern des Ultrablade-Hackmessers (F1) und des Knet-/Mahlmessers (F4) um, wenn Sie diese reinigen und wenn Sie den Behälter leeren. Diese sind sehr scharf.

Verstauen Sie das Ultrablade-Hackmesser (F1) nach jedem Gebrauch im Behälter.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten in das Küchengerät geben; diese können bei Siedetemperaturen aus dem Gerät spritzen.

WARNHINWEIS: Seien Sie bei der Bedienung Ihres Gerätes stets vorsichtig (bei Reinigung, Befüllen und Ausgießen): Vermeiden Sie jegliches Überlaufen von Flüssigkeiten auf den Stecker.

WARNHINWEIS: Manche Lebensmittel mit einer Haut (Würstchen, Zunge, Geflügel ...) oder große Fleischstücke können durch das Einschließen kochender Flüssigkeiten platzen. Wir empfehlen Ihnen aus diesem Grund, diese Lebensmittel vor dem Garen mit einem Messer oder einer Gabel anzustechen.

WARNHINWEIS: Die Oberfläche des Heizelements gibt auch nach dem Gebrauch Restwärme ab.

Achten Sie darauf, dass Sie die Griffe Ihres Produktes während des Heizvorgangs und bevor das Gerät nicht komplett abgekühlt ist, nicht anfassen (Griff mit Drücker D2, Griff für den Deckel E2 und Dampfregler E1).

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung durch, um Informationen über den richtigen Umgang mit der Geschwindigkeitsregulierung und den

DE

Funktionszeiten von jedem Zubehör und jedem Programm zu erhalten.
Lesen Sie die Gebrauchsanweisung, um Informationen über den Aufbau und das Anbringen des Zubehörs am Gerät zu erhalten.
Lesen Sie die Gebrauchsanweisung, um Informationen über die Reinigung und Wartung des Gerätes zu erhalten.
Befolgen Sie bei der Reinigung des Gerätes die Reinigungsanweisungen:

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie das Gerät nicht, wenn es noch heiß ist.
- Reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch oder Schwamm.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und halten Sie es nicht unter fließendes Wasser.

NUR FÜR DEN EUROPÄISCHEN MARKT:

- Bewahren Sie das Gerät und dessen Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
  Es ist untersagt, Kinder mit dem Gerät spielen zu lassen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit mangelnden Erfahrungen bzw. Kenntnissen verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt werden oder zuvor eine adäquate Unterweisung bezüglich der sicheren Verwendung des Gerätes erhalten haben und sich der möglichen Risiken bewusst sind.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt werden oder zuvor eine adäquate Unterweisung bezüglich der sicheren Verwendung des Gerätes erhalten haben und sich der möglichen Risiken bewusst sind. Reinigung und Pflege dürfen nur von Kindern durchgeführt werden, wenn diese älter als 8 Jahre sind und dabei von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden.

Hinsichtlich des elektrischen Anschlusses

- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Betrieb mit Wechselstrom ausgelegt. Bitte stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Jeglicher Anschlussfehler führt zum Verlust des Garantieanspruchs.
- Trennen Sie das Gerät nie von der Stromversorgung, indem Sie am Kabel ziehen.
- Lassen Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stecker niemals in die Nähe von oder in Berührung mit Flüssigkeiten, heißen Geräteteilen, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.

Hinsichtlich eines falschen Gebrauches

- **Berühren Sie den Deckel nicht, bevor sich das Gerät vollständig im Stillstand befindet (Stopptaste);**

warten Sie, bis sich die gemixten Zutaten nicht mehr in Bewegung befinden.

- Geben Sie immer zuerst die festen Zutaten in den Behälter und fügen Sie erst dann die flüssigen Zutaten hinzu **(siehe Abb. 10)**, ohne jedoch die Höchstmarke zu überschreiten, die auf der Innenseite des Behälters gekennzeichnet ist. Wenn der Behälter zu voll ist, kann kochendes Wasser herausspritzen.
- Achten Sie beim Dampfgaren darauf, dass das Wasservolumen von 0,7 Liter nicht überschritten wird **(siehe Abb. 3.2)** (außer im Falle anderslautender Angaben im Rezept).
- Halten Sie niemals Ihre Finger oder sonstige Gegenstände in den Behälter, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Benutzen Sie den Behälter nicht zum Tiefgefrieren oder Sterilisieren.
- Verwenden Sie Ihr Gerät nur auf einer stabilen, hitzebeständigen, sauberen und trockenen Arbeitsfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von empfindlichen Gegenständen, einer Wand oder in einem Schrank auf: Der austretende Dampf könnte Schäden verursachen.
- Stellen Sie Ihr Gerät nicht in die Nähe einer eingeschalteten Wärmequelle (Kochplatte, elektrisches Haushaltsgerät, usw.).
- Bedecken Sie den Deckel nicht mit einem Lappen o. ä., und versuchen Sie nicht die Öffnung für den Deckel zu verstopfen; verwenden Sie dazu den Dampfregler.
- Vermeiden Sie es, Ihre Haare, Schals, Krawatten usw. über das sich im Betrieb befindende Gerät zu halten.
- Die Zubehörteile dürfen nicht in den Mikrowellenherd gegeben werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Die in der Bedienungsanleitung angegebene Höchstmenge darf keinesfalls überschritten werden.
- Reinigen oder verstauen Sie das Gerät erst in abgekühltem Zustand.
- Stellen Sie den Behälter zum Abkühlen nicht ins Gefrierfach, sondern in den Kühlschrank.

DE

Kundendienst

- Reinigen oder verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur für Ihr Gerät geeignete und bei einem autorisierten Kundendienst erworbene Zubehör- und Ersatzteile.
- Außer den üblichen Reinigungs- und Instandhaltungsarbeiten, welche der Kunde selbst durchführen kann, muss jeder weitere Eingriff von einem autorisierten Kundendienstzentrum durchgeführt werden.
- Siehe Tabelle „Was tun, wenn Ihr Gerät nicht funktioniert?“ am Ende der Bedienungsanleitung.

Beim Durchlesen dieser Bedienungsanleitung erhalten Sie Tipps für die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten Ihres Geräts - die Zubereitung von Suppen, Schmorgerichten und Pasta oder das Dampfgaren.

DE

BESCHREIBUNG DES GERÄTES:

A Motorblock

B Bedienfeld

- **B1**: Geschwindigkeitsregler
- **B2:** Temperaturschalter für den Garprozess und/oder Aufheizkontrollleuchte
- **B3:** Schalter Betriebsdauer/Peering
- **B4:** Wahltasten Automatikprogramme
- **B5:** Taste START/STOP/RESET
- **B6:** Schalter „+“ / „-“

C LCD-Display

- **C1**: Anzeige Verbindungskontrollleuchte
- **C2:** Anzeige Dampfgarprogramm
- **C3:** Anzeige des aktuellen Schritts in der detaillierten Rezeptanleitung
- **C4:** Anzeige Sicherheitskontrollleuchte
- **C5:** Anzeige Geschwindigkeit
- **C6:** Anzeige Temperatur
- **C7:** Anzeige Zeit

D Mixaufsatz

- **D1**: Edelstahlbehälter
- **D2**: Griff mit Drücker
- **D3**: Abnehmbare Mitnehmer
- **D4**: Dichtungsring (x2)
- **D5**: Zubehör Boden XL
- **D6**: Sicherungsring für den Antrieb

E Deckeleinheit

- **E1**: Dampfregler
- **E2**: Deckel
- **E3**: Dichtungsring
- **E4**: Dichtungsring

F Zubehörteile:

- **F0**: Zubehördose
- **F1**: Ultrablade-Hackmesser
- **F2**: Mischer
- **F3**: Rührer
- **F4**: Knet-/Mahlmesser
- **F5**: Dampfkorb

G Küchenspachtel

H Schalter 0/1 zum Abschalten der Stromversorgung Ihres Geräts

I Reinigungsbürste

TECHNISCHE GERÄTEDATEN:

Leistung:	1550 W (1000 W: Heizelement / 550 W: Motor)
Temperaturbereich:	von 30 °C bis 150 °C; erhöhbar in Stufen von 5 °C.
Betriebsdauer:	5 Sekunden bis 2 Stunden erhöhbar in Stufen von min. 5 Sekunden und max. 1 Minute.
Anzahl der Geschwindigkeiten: 13	- 2 Intervall Geschwindigkeitsstufen: Geschwindigkeit 1 (5 s On / 20 s Off). Geschwindigkeit 2 (10 s On / 10 s Off). - 10 progressive Geschwindigkeitsstufen (Geschwindigkeiten 3 bis 12). - 1 Intervallbetrieb bei maximaler Geschwindigkeit (V13)

-*Die Marke und Logos Bluetooth® sind eingetragene Marken der Bluetooth SIG, Inc. Ihre Verwendung durch die SEB-Gruppe wurde vorab genehmigt.
- Google Play und Android sind eingetragene Marken der Google Inc.
- Apple und das Apple-Logo sind in den Vereinigten Staaten und anderen Ländern eingetragene Marken der Apple Inc. App Store ist eine Dienstleistermarke der Apple Inc.

IHR GERÄT

Ihr Gerät bietet folgendes Zubehör:

Hackmesser	F1 ultrablade	Suppenmixer	12	3min	3L	--▸100°C
		Kompottmixer		40s	1Kg	
		Gemüse zerkleinern		15s	1Kg	
		Fleisch zerkleinern		30s	1Kg	
		Fisch zerkleinern		15s	1Kg	
	!! Verwenden Sie dieses Zubehörteil nicht, um harte Zutaten zu zerkleinern, verwenden Sie dafür das Knet-/Mahlmesser F4.					
Mischer	Er mischt **gekochte Gerichte**, ohne die Zutaten zu beeinträchtigen; äußerst nützlich zur Zubereitung von progressiv aufzukochenden Gerichten (Risottos, Suppen).					
	F2	Rissolen	3	5min	500g	130°C
		Schmortopf	1	45min	3L	95°C
		Risottos	2	22min	1,5Kg	95°C
		Ratatouilles, Chutneys, Hülsenfrüchte (Einstellungen: siehe Rezeptbuch)				
Rührer	F3 !! 9 max	Eiweiß	7	5/10min	7 max	
		Mayonnaisen, Schlagsahne	7	2/5min	0,5L	
		Soßen, Cremes	4 bis 7	1/20min	1L	60▸90°C
		Kartoffelbrei	6 bis 7	1min	1L	
		Polenta	4 bis 5	1/16min	1L	90°C
Knet- und Mahlmesser	F4	Kneten von Nudeln und Weißbrotteig	5	2min 30s	1,2Kg	
		Kneten von Biskuitteig, Brandteig und Spezialbroten	5	2min 30s	1Kg	
		Kneten von Hefeteigen (Brioche, Napfkuchen)	+ 5 / 6	1min 30s / 2 min	0,8Kg	
		Lockere Teigmassen mischen (Sandkuchen)	+ 3 / 8	40 s / 3min	1Kg	
		Schalenfrüchte fein mahlen	12	1min	0,6Kg	
		Zerkleinern von harten Produkten	12	1min	0,6Kg	
		Zerstoßen von Eis	12	1min	6 bis 10	
		Pfannkuchen-, Waffelteig	60	1min	1,5L	
Panier vapeur	F5	Dampfgaren von Gemüse, Fisch oder Fleisch		20/40min	1Kg	100°C
		Suppe mit Stückchen	12	3min	3L	100°C
Deckel	E1	**Dampfreglerverschluss** **Maxi (a) = Dampfgaren** **Mini (b) = Risotto, Dessertcremes, Saucen...**			a b	
Boden XL	D5	**Zubehör Boden XL** **Rösten und Garen ohne Deckel** **Vergrößerung der Garfläche für große Fleisch- oder Fischstücke.**				

DE

Diese Zubehörteile verfügen ebenfalls über Greifflächen, um die Handhabung bei deren Verwendung während der Zubereitung zu erleichtern.

Der i-Companion xl kann sowohl im verbundenen als auch im nicht verbundenen Modus betrieben werden. Ebenso bietet er zwei Betriebsmodi: das Automatikprogramm und den manuellen Modus.

- **Betrieb mit Automatikprogramm:**

Geschwindigkeit, Gartemperatur und Dauer sind voreingestellt, um die Zubereitung von Suppen, Schmorgerichten und Pasta oder das Dampfgaren im Automatikbetrieb zu ermöglichen.

DE

- **Manueller Betrieb:**

Geschwindigkeit, Gartemperatur und Dauer können individuell eingestellt werden, um die Zubereitung Ihren persönlichen Wünschen anzupassen.

Verwendung mit oder ohne Deckel

Temperatur von 30 bis 130°C	Temperatur von 135 bis 150°C

- Wenn Sie eine Temperatur zwischen 135°C und 150°C ausgewählt haben, müssen Sie Ihr Gerät ohne Deckel verwenden. Falls der Deckel auf dem Behälter sitzt, wird auf dem LCD-Display ein Vorhängeschloss angezeigt, das zum Entriegeln des Deckels auffordert.
- Nach dem Hinzufügen der Zutaten müssen diese regelmäßig mit dem Spatel umgerührt werden, damit der Inhalt am Boden des Behälters nicht anbrennt (siehe Abschnitt Reinigung).
- Wenn Sie das Gerät mit Deckel verwenden, darf die Gartemperatur 130°C nicht übersteigen.

IHR GERÄT IST MIT EINER SICHERHEITSVERRIEGELUNG DES DECKELS AUSGESTATTET

Der Deckel wird bei jeder Inbetriebnahme des Geräts gesichert. Diese Sicherung verhindert ein Öffnen des Deckels während der Rezeptzubereitung **(siehe Abb. 17). Versuchen Sie nicht, den Deckel mit Gewalt zu öffnen, wenn er verriegelt ist.** Die Sicherung wird jedes Mal, wenn das Gerät angehalten wird, freigegeben. Wenn Sie eine Temperatur von mindestens 50 °C und eine Geschwindigkeit von mindestens 5 wählen, wird auf dem LCD-Display des Bedienfeldes eine Restzeit von 10 Sekunden angezeigt. **(Siehe Abb. 18)**. Der Deckel lässt sich erst nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer öffnen.

ANBRINGEN DES BEHÄLTERS, DER ZUBEHÖRTEILE UND DER DECKELEINHEIT

- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch mit Ausnahme des Motorblocks **(A)** alle Zubehörteile **(D, E, F, G) mit warmem Seifenwasser. Ihr Behälter (D)** ist mit einem Achszapfen ausgestattet **(D3)**, der zur leichten Reinigung abgenommen werden kann.
- Stellen Sie vor dem Gebrauch sicher, dass das gesamte Verpackungsmaterial entfernt wurde, insbesondere der Schutz zwischen Behälter **(D)** und **Motorblock (A)**.
- Setzen Sie die Verschlussdichtung **(E4)** auf die Dichtungshalterung **(E3) (s. Abb. 1)**, lassen Sie die Einheit auf dem Deckel **(E2)** einrasten **(s. Abb. 2)**.
- Legen Sie den Dichtungsring **(D4)** auf den gemeinsamen Achszapfen **(D3)**. **Verriegeln Sie die Einheit** am Boden des Behälters, indem Sie den Verriegelungsring **(D6)** verwenden **(siehe Abb. 3)**. Wenn Sie den Kochmodus ohne Deckel verwenden, setzen Sie den Dichtungsring **(D4)** auf das Zubehör Boden XL **(D5)**. Befestigen Sie die Einheit unten im Behälter mittels des Sicherungsrings **(D6) (siehe Abb. 3)**.
- Positionieren Sie das gewünschte Zubehör auf dem Boden:

- das Zubehör **(F1, F2, F3, oder F4) auf dem gemeinsamen Achszapfen** am Behälterboden **(siehe Abb. 4.1)**,
- beim Dampfgaren den Dampfkorb **(F5) im Behälter (siehe Abb. 4.3)**, nachdem zuvor der Behälter mit 0,7 l Flüssigkeit (Wasser, Sauce...) befüllt wurde **(siehe Abb. 4.2)**.

- Geben Sie die Zutaten in den Behälter oder den Dampfkorb.
- Setzen Sie den Deckel auf den Behälter **(D)** und ordnen Sie die beiden Dreiecke **gegenüberliegend** an **(siehe Abb. 5)**, verriegeln Sie dann ohne Druckausübung den Deckel durch Drehen in Pfeilrichtung **(siehe Abb. 6)**.

Positionieren Sie den Dampfregler **(E1)** auf dem Deckel, 2 Positionen sind möglich **(siehe Abb. 7)**:

Bei der Einstellung „Mini" kann am meisten Kondensflüssigkeit entweichen, wodurch Sie Speisen oder Saucen mit einer besseren Konsistenz erhalten (Risotto, Dessertcremes, Saucen etc...).

Bei der Einstellung „Maxi" kann am meisten Hitze und Dampf im Behälter gehalten werden, für das Dampfgaren

verschiedenster Speisen (Suppen etc...).
Mit dieser Einstellung werden Spritzer während des Mixvorganges verhindert.

- Positionieren Sie den Behälter **(D)** so auf den Motorblock **(A)**, dass beim Einrasten ein Klickgeräusch ertönt **(siehe Abb. 8)**.
- Das Gerät lässt sich nur dann einschalten, wenn Behälter und Deckel richtig angeordnet und auf dem Motorblock verriegelt sind.

Bei falscher Anordnung oder schlechter Verriegelung von einem der beiden (siehe Abb. 10.1 und 10.2), beginnt die Sicherheitskontrollleuchte 🔒 zu blinken, sobald eine Funktion aktiviert wird.

DE

VERWENDUNG DES BEDIENFELDES (B)

Auswahl eines automatischen Programms:

Auswahl der Motorgeschwindigkeit 2
Intervall Geschwindigkeitsstufen und 10 progressive Geschwindigkeitsstufen.

Intervallbetrieb bei maximaler Geschwindigkeit (V13)

Auswahl der Kochtemperatur.
Von 30 °C bis 150 °C
Aufheizkontrollleuchte: Sie leuchtet beim Start des Kochvorganges auf und erlischt, sobald die Temperatur im Inneren des Behälters auf unter 50 °C abgesunken ist.

Auswahl der Betriebsdauer.
5 Sekunden bis 2 Stunden.

Peering bei erster Verbindung

Erhöhung der Geschwindigkeit, der Dauer und der Temperatur
Verringerung der Geschwindigkeit, der Dauer und der Temperatur.

Taste mit **3 Funktionen**:
- **„Bestätigen“** des gewählten Automatikprogramms oder, im manuellen Modus, der gewählten Parameter (Geschwindigkeit, Gartemperatur, Zeit).
- **„Pause“** während eines Gebrauchs, wenn das Gerät gestartet wurde.
- **„Zurücksetzen“** der ausgewählten Einstellungen, indem die Taste zwei Sekunden lang gedrückt wird.
- **„Bestätigen des Schritts“** in der detaillierten Rezeptanleitung.

Gebrauchstipps:
Ihr Gerät ist mit einem Mikroprozessor ausgestattet, der dessen Stabilität kontrolliert und analysiert. Im Falle der Instabilität wird die Geschwindigkeit des Motors automatisch verringert. Falls das Problem anhält, wird der Motor angehalten und auf dem Bildschirm wird „STOPP“ angezeigt.
- Überprüfen Sie, ob die Menge der Zutaten nicht zu groß ist, und ob die Geschwindigkeit korrekt ausgewählt wurde.
- Überprüfen Sie, ob Sie das empfohlene Zubehör verwenden.
- Starten Sie Ihr Gerät anschließend neu.

INBETRIEBNAHME IM VERBUNDENEN MODUS

Einschalten Ihres Geräts

Frequenz: 2,40 GHz. Maximale Übertragungsleistung: 7,7 dBm
Ihr Gerät ist mit einem Ein-/Aus-Schalter ausgestattet. Stellen Sie diesen Schalter auf „1“ **(siehe Abb. 9)**.
Auf dem LCD-Display werden sämtliche Parameter mit „0“ angezeigt.
Im verbundenen Modus leuchtet das LCD-Display des i-Companion xl blau.

VORBEREITUNG DER INSTALLATION

DE

Die Liste der mit i-Companion kompatiblen Smartphone- und Tablet-Modelle finden Sie auf www.moulinex.com

Available on the App Store

iPhone 4S oder neuer
iPad 3 / iPad mini oder später
Von iOS 9 und die Folgende.

JETZT BEI Google Play

Ab Android 4.4 und die Folgende

(Liste der kompatiblen Modelle www.moulinex.com)

I-COMPANION XL-INSTALLATION

Was brauche ich für die i-Companion xl-Installation?

- Die Companion-Anwendung - kostenloser Download im App Store (iPhone/iPad) und auf Google Play (Android).
- Eine Bluetooth-Verbindung mit Ihrem Smartphone oder Tablet Bluetooth® Smart 4.0: Der i-Companion xl verbindet sich mit Ihrem Smartphone/Tablet, ohne dass ein Kabel benötigt wird.
- Das Smartphone/Tablet muss sich in der Nähe des i-Companion xl befinden (die Reichweite der Verbindung variiert mit den räumlichen Gegebenheiten).
- Eine Steckdose für den Anschluss des i-Companion xl: Nur bei bestehender Stromversorgung verbindet sich der i-Companion xl mit Ihrem Smartphone/Tablet.

Zu Bluetooth® Smart
Mit der **Bluetooth® Smart** 4.0-Technologie (oder Bluetooth Low Energy) ist eine kabellose Verbindung zwischen einer Anwendung und einem Gerät bei sehr geringem Stromverbrauch möglich.

ERSTE VERBINDUNG DES I-COMPANION XL IM VERBUNDENEN MODUS

Download der Anwendung

Laden Sie zunächst die Anwendung auf Ihr Smartphone/Tablet herunter. Gehen Sie hierfür in den App Store für iOS oder auf Google Play für Android.
Haben Sie die Anwendung heruntergeladen, können Sie mit dem i-Companion xl in nur wenigen Minuten und ohne Erstellen eines Kontos Ihre ersten Speisen zubereiten (zur Auswahl stehen 50 Rezepte, ohne dass Sie ein Konto einrichten müssen).
Haben Sie Ihr Konto in der Anwendung erstellt, steht Ihnen der gesamte Inhalt zur Verfügung, um unterschiedlichste Menüs kreieren zu können.

Einschalten des i-Companion xl
Ihr Gerät ist mit einem Ein-/Aus-Schalter **(H)** ausgestattet. Stellen Sie diesen Schalter auf „1“ **(siehe Abb. 9)**.

Aktivieren der Bluetooth-Verbindung
Nähern Sie sich dem i-Companion xl und stellen Sie sicher, dass die Bluetooth-Verbindung Ihres Smartphones/Tablets aktiviert ist.

Starten der Anwendung
Starten Sie die Companion-Anwendung, indem Sie auf das Icon „Companion“ klicken.

Peering
Was bedeutet Peering?
Bei der ersten Verbindung erkennen sich die von Ihnen auf Ihr Smartphone/Tablet heruntergeladene Anwendung und der i-Companion xl schnell und automatisch, sofern Sie die nachstehenden Schritte korrekt befolgen.
Wenn Sie möchten, können Sie den i-Companion xl mit bis zu 10 Geräten verknüpfen.
Verknüpfen Sie hierfür jedes Gerät einzeln (siehe Peering).
Zeitgleich kann jedoch immer nur ein Gerät verbunden sein.

- Lassen Sie Cookies zu. Indem Cookies Ihre Nutzereinstellungen erfassen, tragen sie zur Verbesserung der Anwendung bei.

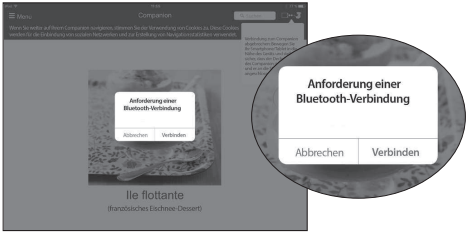
- Wählen Sie Ihr Gerät aus.

DE

- Verlangt die Anwendung dies, halten Sie die Timer-Taste ⏲ **(B3)** des i-Companion xl 4 Sekunden lang gedrückt.

Die Verbindungskontrollleuchte **(C1)** blinkt über einen Zeitraum von maximal 30 Sekunden. In dieser Zeit verbindet sich der i-Companion xl mit Ihrem Smartphone/Tablet.

- Bestätigen Sie die Peering-Anfrage, die auf Ihrem Smartphone/Tablet angezeigt wird, oder gehen Sie in das Nachrichtencenter, um das Peering zu bestätigen.



Leuchtet die Verbindungskontrollleuchte **(C1)** permanent, ist die Verbindung hergestellt.

Anmerkung: Nach erfolgtem Peering erkennt der i-Companion xl bei späteren Verbindungen Ihr Smartphone/Tablet automatisch. Sie müssen den Peering-Vorgang nicht wiederholen.

Die Verbindung wurde hergestellt.

Ihr i-Companion xl ist jetzt mit Ihrem Smartphone/Tablet verbunden. Das vorstehende Icon gibt an, dass die Verbindung hergestellt wurde.

Die Verbindung konnte nicht hergestellt werden.

Das vorstehende Icon gibt an, dass die Verbindung nicht hergestellt wurde.

Wiederholen Sie die nachfolgenden Schritte:
- Nähern Sie sich dem i-Companion xl.
- Stellen Sie sicher, dass der i-Companion xl an den Strom angeschlossen ist und die Steckdose einwandfrei funktioniert.
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Smartphone/Tablet kompatibel ist (siehe Kompatibilitätsliste auf www.moulinex.com).
- Stellen Sie sicher, dass die Bluetooth-Verbindung Ihres Smartphones/Tablets aktiviert ist.
- Wiederholen Sie das Peering und lesen Sie die FAQ (häufig gestellte Fragen).

Besteht das Problem weiter, stellen Sie sicher, dass Ihr Smartphone/Tablet kompatibel ist.
Wenn Sie ein Android-Gerät verwenden, stellen Sie sicher, dass es sich um ein kompatibles Modell handelt (siehe Kompatibilitätsliste auf www.moulinex.com).

DE

- Im Menü der Anwendung können Sie unsere gesamte Rezeptauswahl entdecken.

Im verbundenen Modus wird bei einem Garprozess mit detaillierter Rezeptanleitung der aktuelle Schritt durch einmaliges Drücken der Reset-Taste beendet. Ein erneutes Drücken der Reset-Taste beendet den Garprozess.

FAQ: HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Welcher Platz ist für den i-Companion xl geeignet?
- Stellen Sie den i-Companion xl auf eine ebene und stabile Oberfläche.
- Um zwischen dem i-Companion xl und Ihrem Smartphone/Tablet eine optimale Verbindung zu gewährleisten, wird empfohlen, jedwede Bedienung, die einer Verbindung bedarf, in angemessener Entfernung vorzunehmen.
- Leuchtet die Verbindungskontrollleuchte (C1) permanent, sind Ihre Geräte verbunden.
- Wurde die Verbindung unterbrochen (das Symbol der Verbindung ist durchgestrichen), nähern Sie sich Ihrem i-Companion xl, um die Verbindung wiederherzustellen.

Was geschieht, wenn die Verbindung während eines Garprozesses unterbrochen wird?
Wurde die Verbindung zwischen dem i-Companion xl und Ihrem Smartphone/Tablet während eines Garprozesses unterbrochen, werden beide Geräte automatisch synchronisiert, sobald die Verbindung wiederhergestellt ist. Sie können dann mit dem Schritt des Garprozesses fortführen, der zum Zeitpunkt der Unterbrechung der Verbindung durchgeführt wurde.

Kann ich den i-Companion xl auch ohne die Anwendung nutzen?
Ihr Gerät kann auch ohne Anwendung genutzt werden (siehe Inbetriebnahme im nicht verbundenen Modus). Lesen Sie hierzu den Abschnitt „Gebrauch des Geräts“.
Von den zahlreichen Vorteilen des verbundenen Produkts können Sie aber nur mit der Anwendung profitieren.

Kann der i-Companion xl mit mehreren Smartphones oder Tablets genutzt werden?
Wenn Sie möchten, können Sie den i-Companion xl mit mehreren Geräten verknüpfen. Hierzu verknüpfen Sie jedes Gerät einzeln (siehe Peering).
Zeitgleich kann jedoch immer nur ein Gerät verbunden sein.
Muss die Bluetooth-Verbindung meines Smartphones ständig aktiviert sein?
Die Bluetooth-Verbindung muss aktiviert sein, um die Anwendung und den i-Companion xl zu synchronisieren.

INBETRIEBNAHME IM NICHT VERBUNDENEN MODUS

VERWENDUNG DES BEDIENFELDES (B)

Wahl eines Automatikprogramms:

Pasta (Liste der Unterprogramme)

Suppen (Liste der Unterprogramme)

Schmorgerichte (Liste der Unterprogramme)

Dampfgaren (Liste der Unterprogramme)

Einschalten Ihres Geräts

Ihr Gerät ist mit einem Ein-/Aus-Schalter ausgestattet. Stellen Sie diesen Schalter auf „1“.
Auf dem LCD-Display werden sämtliche Parameter mit „0“ angezeigt **(siehe Abb. 9)**.
Im nicht verbundenen Modus leuchtet das LCD-Display des i-Companion xl weiß.

AUTOMATISCHER PROGRAMMBETRIEB

1- Wählen Sie das gewünschte Programm **(B4)**. Über dem gewählten Programm leuchtet eine LED. Durch wiederholtes Drücken können die verschiedenen Unterprogramme aufgerufen werden.

2- Die vorprogrammierten Einstellungen, beispielsweise die Dauer, können (je nach ausgewähltem Rezept bzw. je nach Zutaten oder zubereiteten Mengen) geändert werden. Drücken Sie den Temperaturschalter **(B2)** oder den Zeitschalter **(B3)**. Der gewählte Parameter blinkt im Display **(C6-C7)**.

3- Stellen Sie diese Einstellung(-en) mittels des „+/-“-Reglers ein **(B6)**.

4- Nachdem Sie alle Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie auf die „Start“-Taste **(B5)**, um das Programm zu starten. Wenn sich Ihr Gerät im Kochmodus befindet, leuchtet die rote Kontrollleuchte auf, um Ihnen anzuzeigen, dass der Kochvorgang begonnen hat.

5- Drei Pieptöne signalisieren das Ende der Zubereitung.

6- Nach Abschluss der Programme für die Zubereitung von Suppen, der Schmorgerichte P2 und P3 oder das Dampfgaren schaltet das Gerät automatisch auf die 45-minütige Warmhaltefunktion, um die Speise verzehrbereit zu halten. Im Programm für die „Schmorgerichte“ P2 und P3 und im manuellen Modus läuft der Motor des Geräts mit einer bestimmten Geschwindigkeit. Dadurch werden die Speisen schonend zubereitet und es wird vermieden, dass sie am Boden des Behälters festkleben. Zum Abschalten der Warmhaltefunktion genügt es, die Stop-Taste **(B5)** zu drücken. Wenn Sie den Deckel öffnen, die Drücker **(D2)** betätigen oder den Behälter abnehmen, wird die Warmhaltefunktion automatisch ausgeschaltet.

Am Ende des Knetvorgangs der Teigwaren-Programme P1 und P2 geht das Gerät in den Modus „Teig aufgehen lassen" über; hierbei beträgt die Temperatur während 40 Minuten 30°C und erlaubt es dadurch, Ihrem Teig ein größeres Volumen zu verleihen. Wenn Sie den Deckel öffnen, auf die Griffe **(D2)** drücken oder den Behälter entfernen, wird die Pause-Funktion des Geräts aktiviert. Um mit der Zubereitung fortzufahren, müssen Sie auf die „Start"-Taste drücken. Wenn Sie diesen Modus abschalten wollen, drücken Sie 2 Sekunden lang auf die „Stopp"-Taste.

7- Drücken Sie auf die Griffe **(D2)**, und heben Sie den gesamten Behälter hoch **(D) (siehe Abb. 12)**.

Wurde das Automatikprogramm im verbundenen Modus gestartet, haben Sie jederzeit die Möglichkeit, das Gerät durch Drücken der Stop-Taste anzuhalten. Dadurch wird das automatische Programm in den Pause-Modus gesetzt. Sie können mit der Zubereitung fortfahren, indem Sie auf die „Start"-Taste drücken. Wenn Sie versehentlich das falsche Programm ausgewählt haben oder wenn Sie es abbrechen möchten, halten Sie 2 Sekunden lang die Taste „Stopp" gedrückt.

DE

ENTDECKEN SIE DIE VORGESCHLAGENEN AUTOMATISCHEN PROGRAMME:

	Suppe P1	**Suppe P2**	**Schmortopf P1**	**Schmortopf P2**	**Schmortopf P3**
Automatische Programme	Soup	Soup	Slow cook	Slow cook	Slow cook
„Standardgeschwindigkeit" **(einstellbar)**	10 Mal drücken und 2 min V12	30 s V7 bis V10	V3	V1	V2
„Standardtemperatur" **(einstellbar)**	100 °C **(90 °C bis 100 °C)**	100 °C **(90 °C bis 100 °C)**	130 °C **(nicht einstell-bar)**	95 °C **(80 °C bis 100 °C)**	95 °C **(80 °C bis 100 °C)**
„Standarddauer" **(einstellbar)**	40 min **(20 min bis 60 min)**	45 min **(20 min bis 60 min)**	5 min **(2 min bis 15 min)**	45 min **(10 min bis 2 Stunden)**	20 min **(10 min bis 2 Stunden)**
Warmhalten als „Standard" am Ende eines Programms	45 min	45 min		45 min	45 min
Motorgeschwindigkeit während des Warmhaltens				5 s ON bei G3 / 20 s OFF	10 s ON bei G3 / 10 s OFF

Einige Rezepte können aufgrund des Auftretens von Blasenbildungen besonders stark überkochen, vor allem bei der Verwendung von tiefgefrorenem Gemüse. In diesem Fall müssen Sie die Mengen entsprechend verringern.

	Dampf-garen P1	Dampf-garen P2	Teig P1	Teig P2	Teig P3
Automatische Programme	Steam	Steam	Pastry	Pastry	Pastry
„Standardgeschwin-digkeit“ **(einstellbar)**			V5 während 2 min 30 s	1 min 30 s V5, dann 2 min V6	40 s V3, dann 3 min V9
„Standardtemperatur” **(einstellbar)**	100 °C **(nicht einstellbar)**	100 °C **(nicht einstellbar)**			
„Standarddauer“ **(einstellbar)**	30 min **(1 min bis 60 min)**	35 min **(1 min bis 60 min)**	2 min 30 s **(30 s bis 2 min 30 s)**	3 min 30 s **(30s bis 3 min 30 s)**	3 min 40 s **(1 min 40 s bis 3 min 40 s)**
Warmhalten als „Standard“ am Ende eines Programms	45 min	45 min			
Motorgeschwindigkeit während des Warmhaltens					
Gehen des Teigs Voreinstellung 30° am Ende des Programms			40 min	40 min	

DE

VERWENDUNG DES INNEREN DAMPFKORBS

Die Garzeiten sind Richtwerte und sind in der Regel ausreichend.

Verschiedene Bedingungen können die Garzeit dennoch beeinflussen:
- Größe des Gemüses (geschnitten oder nicht geschnitten)
- Menge der Zutaten im Behälter
- Gemüsevielfalt und Reifegrad
- Menge an Wasser im Behälter, die der Messskala entsprechen muss (0,7 l)

Achten Sie darauf, den Dampfverschluss so einzusetzen, dass die Markierung „maxi“ **(a)** zu Ihnen hinzeigt

Wenn der Dampf nicht ausreicht, können Sie eine zusätzliche Garzeit einstellen.

Dauer des Dampfgarens			
Zutaten	**Mengen (max)**	**Geschätzte Kochdauer**	**Empfehlung für Dampfprogramm**
Zucchini	800 g	20 min	P1
Pastinake	800 g	25 min	P1
Lauch (weißer Teil)	800 g	25 min	P1
Brokkoli	500 g	20 min	P1
Fisch	600 g (mit Backpapier)	15 min	P1
Kartoffeln	1 kg	30 min	P2
Karotten	1 kg	30 min	P2
Grüne Bohnen	800 g	30 min	P2
Helles Fleisch	600 g (mit Backpapier)	20 min	P2

Bei einigen Rezepten kann der Inhalt aufgrund von Blasenbildungen besonders stark überkochen, vor allem bei der Verwendung von tiefgefrorenem Gemüse. In diesem Fall müssen Sie die Mengen entsprechend verringern.

MANUELLER BETRIEB:

1- Drücken Sie auf die Auswahltaste der Einstellung, die Sie ändern möchten: den Geschwindigkeitsregler **(B1)** oder den Gartemperaturregler **(B2)** oder den Zeitregler **(B3)**. Daraufhin blinkt der ausgewählte Parameter auf der Anzeige auf **(C5- C6-C7)**.

2- Stellen Sie diese Einstellung (-en) mittels des „+/-"-Reglers ein **(B6)**. Aus Sicherheitsgründen ist es nicht möglich, eine Änderung der Temperatur vorzunehmen, ohne eine Kochzeit einzustellen.

3- Nachdem Sie alle Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie auf die „Start"-Taste **(B5)**. Wenn sich Ihr Gerät im Kochmodus befindet, leuchtet die rote Kontrollleuchte auf, um Ihnen anzuzeigen, dass der Kochvorgang begonnen hat. Wurde das Programm gestartet, haben Sie jederzeit die Möglichkeit, das Gerät durch Drücken der „Stopp"-Taste anzuhalten **(B5)**.

In diesem Fall wird das Programm auf Pause geschaltet, zum Fortfahren drücken Sie einfach erneut auf die „Start"-Taste. Wenn Sie versehentlich das falsche Programm ausgewählt haben oder wenn Sie es abbrechen möchten, halten Sie 2 Sekunden lang die Taste „Stopp" gedrückt.

4- Drei Pieptöne signalisieren das Ende der Zubereitung.

5- Drücken Sie auf die Griffe **(D2)**, und heben Sie den gesamten Behälter hoch **(D) (siehe Abb. 12)**.

IHR GERÄT IST MIT EINER ABDECKUNG FÜR EINEN FLACHEN BODEN AUSGESTATTET

Mit der Abdeckung für einen flachen Boden kann in der Schüssel Platz gewonnen werden, um zu kochen oder zu braten, ohne dabei durch den Antrieb behindert zu werden **(siehe Abb. 15)**.

KOCHEN OHNE DECKEL

Sie können Lebensmittel in der Schüssel ohne Deckel braten und dabei umrühren und den Kochvorgang beaufsichtigen. **(Siehe Abb. 16)**.

Für diese Garmethode müssen Sie unbedingt eine Temperatur im Bereich von 135 °C bis 150 °C wählen. Stellen Sie die Betriebszeit ein (bis zu 20 Min).

Die Funktion GAREN OHNE DECKEL ist nicht für Konfitüren und Zubereitungen mit Milch geeignet (Inhalt kann überkochen).

DE

REINIGUNG DES GERÄTS

- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden. Halten Sie den Motorblock **(A)** niemals unter fließendes Wasser.

  Nach Abschluss des Programms ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.
- Reinigen Sie den Behälter sofort nach der Verwendung.
- Drücken Sie auf die Griffe **(D2)**, und heben Sie den gesamten Behälter hoch **(D)**.
- Stellen Sie den Behälter auf eine ebene Fläche.
- Entriegeln Sie den Deckel, indem Sie ihn eine Vierteldrehung im Uhrzeigersinn drehen. Nehmen Sie den Deckel vorsichtig ab.
- **Gehen Sie vorsichtig mit den Messern des geschliffenen Ultrablade-Hackmessers (F1) und des Knet-/Mahlmessers (F4) um, wenn Sie sie reinigen und wenn Sie den Behälter leeren. Diese sind sehr scharf.**
- Wenn die Teile abgekühlt sind:
  - Entfernen Sie den Antrieb **(D3)**, die Dichtung **(D4)**, den Sicherungsring **(D6) (siehe Abb. Fig. 13)**.
  - Reinigen Sie den Behälter **(D)**, den Antrieb **(D3)**, den Sicherungsring **(D6)**, die Zubehörteile **(F1)**, **(F2)**, **(F3)**, **(F4)**, **(F5)**, den Dampfreglerverschluss **(E1)**, den Deckel **(E2)**, Dichtungsring **(E4)** den Dichtungsring **(E3)**, mit einem Schwamm und warmem Seifenwasser.

DE

- Spülen Sie die einzelnen Bestandteile unter fließendem Wasser.
- Bei starker Verschmutzung mehrere Stunden in Wasser mit Spülmittel einweichen lassen und, falls nötig, mit dem Küchenspachtel **(G)** oder einem Topfkratzer abkratzen.
- Wenn der Behälter verkalkt ist, können Sie einen Topfkratzer verwenden und diesen, falls nötig, in weißen Essig tränken.
- Reinigen Sie den Motorblock **(A)** mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie ihn sorgfältig ab.
- Um Ihnen die Reinigung zu erleichtern, können Sie den Behälter, die Deckeleinheit und die Zubehörteile in der Spülmaschine reinigen. Dies gilt nicht für den Antrieb **(D3 und D4)** und den Sicherungsring **(D6) (siehe Abb. 14)**.
- Bei der Zubereitung mit Zutaten wie Curry u. Ä., bzw. bei der Zubereitung von Karottensaft, usw. können sich die Zubehörteile, der abnehmbare Antrieb und die Deckel leicht verfärben; dies beeinträchtigt jedoch keinesfalls Ihre Gesundheit oder die korrekte Funktionsweise Ihres Geräts. Reinigen Sie aus diesem Grund die Teile umgehend nach der Verwendung.
- Bevor Sie den kompletten Behälter **(D)** wieder verwenden, stellen Sie stets sicher, dass die elektrischen Kontakte unter dem Behälter sauber und trocken sind.
- Um das Aussehen und die Lebensdauer des Deckels Ihres Gerätes zu schützen, waschen Sie ihn manuell ab. Benutzen Sie nicht die scheuernde Seite des Schwamms, um Kratzer zu vermeiden.
- Um das Material der Schüssel nicht zu beeinträchtigen **(D)**, sollten Sie die Gebrauchsanweisung Ihrer Spülmaschine beachten, die Salz- bzw. Geschirrspülreinigermengen nicht erhöhen.

WICHTIG - ERGÄNZUNG DER ANLEITUNG ZUR SICHERUNG DES GERÄTES („SECU“)

Ihr Gerät ist serienmäßig mit elektronischen Motorschutzfunktionen ausgestattet, um seine Langlebigkeit zu gewährleisten. Diese elektronische Sicherung schützt Sie vor jeglicher anormaler Verwendung. So ist Ihr Motor perfekt geschützt.

Unter bestimmten Bedingungen, bei einer sehr intensiven Verwendung, bei der die Empfehlungen der Anleitung nicht berücksichtigt werden (vgl. Abschnitt „Inbetriebnahme“: mögliche Überladung und/oder ungewöhnlich lange Verwendung und/oder zu kurze Aneinanderreihung von Zubereitungen) wird der elektronische Schutz ausgelöst, um den Motor zu schützen. In diesem Fall schaltet sich das Gerät aus und es erscheint die Anzeige „SECU“ auf dem LCD-Display des Bedienfeldes, um anzuzeigen, dass das Gerät momentan nicht mehr einsatzbereit ist.

Wenn „SECU“ auf Ihrem Bedienfeld erscheint und sich Ihr Gerät abschaltet, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Lassen Sie Ihr Gerät eingeschaltet, betätigen Sie nicht den Schalter „0/1“ **(H)**.
- Orientieren Sie sich an den Empfehlungen in der Anleitung, um Ihre Einstellungen wieder anzupassen (vgl. Abschnitt „INBETRIEBNAHME“: Menge der Zutaten/Zubereitungszeit/Temperatur/Zubehör).
- Warten Sie eine halbe Stunde, damit sich der Motor wieder abkühlt.
- Starten Sie Ihr Gerät neu, indem Sie 2 Sekunden lang den Knopf „Start/Stop/Reset“ drücken **(B5)**.

Ihr Gerät ist wieder vollständig einsatzbereit.

Der Kundendienst steht Ihnen bei sämtlichen Fragen zur Verfügung (weitere Informationen im Garantieheft).

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Probleme beim Dampfgaren.	Der Dampfregulierungsschalter ist falsch eingestellt.	Positionieren Sie den Einsatz mit „Dampf maxi“ in Ihre Richtung; mit dieser Einstellung erhalten Sie maximale Hitze im Behälter zum Dampfgaren verschiedenster Speisen (Suppen etc.), somit ist mehr Dampf im Behälter und das Garen ist effektiver. Die Einstellung „Dampf mini» erzeugt maximale Wärme und Dampf im Behälter für alle Dampfgar-vorgänge (Suppen, etc.). Mit dieser Einstellung werden Spritzer während des Mixvorganges verhindert. Die Einstellung „viel Dampf» lässt eine maximale Menge an Kondenswasser entweichen und ermöglicht die ideale Konsistenz der Gerichte oder Saucen (Risotto, Des-sertcremes, Saucen etc.).
	Unzureichende Garzeit.	Die Garzeiten sind Richtwerte und sind in der Regel ausreichend. Verschiedene Bedingungen können die Garzeit dennoch beeinflussen: - Größe des Gemüses (geschnitten oder nicht geschnitten) - Menge der Zutaten im Behälter - Gemüsevielfalt und Reifegrad - Menge an Wasser im Behälter, die der Messskala entsprechen muss (0,7 l) Wenn der Dampf nicht ausreicht, können Sie eine zusätzliche Garzeit einstellen. Sie können außerdem den manuellen Modus auswählen und die Temperatur 130 °C, sowie je nach Art und Menge der Zutaten die entsprechende Garzeit einstellen.
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
	Der Schalter **(H)** befindet sich in der Position 0.	Stellen Sie den Schalter auf die Position 1.
	Der Behälter oder der Deckel sind nicht richtig angeordnet oder eingerastet.	Prüfen Sie, ob der Behälter und der Deckel gemäß den Abbildungen in der Bedienungs- anleitung aufgesetzt und eingerastet sind.

DE

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Extrem starke Vibrationen.	Das Gerät steht nicht auf einer ebenen Fläche; das Gerät ist nicht stabil.	Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.
	Eine zu große Menge an Zutaten.	Verringern Sie die Menge der verarbeiteten Zutaten.
	Zubehörteile-Defekt.	Überprüfen Sie, ob Sie das empfohlene Zubehör verwenden.
Der Deckel leckt.	Eine zu große Menge an Zutaten.	Verringern Sie die Menge der verarbeiteten Zutaten.
	Der Deckel ist nicht richtig aufgesetzt oder eingerastet.	Schließen Sie den Deckel ordnungsgemäß auf dem Behälter.
	Der Dichtungsring ist nicht vorhanden.	Legen Sie die Dichtung auf den Deckel.
	Der Dichtungsring ist durchgetrennt oder beschädigt.	Wechseln Sie die Dichtung oder kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
	Zubehörteile-Defekt.	Überprüfen Sie, ob Sie das empfohlene Zubehör verwenden.
Der Behälterantrieb leckt oder durch das Zubehör Boden XL.	Die Dichtung wurde nicht korrekt eingesetzt.	Positionieren Sie die Dichtung korrekt.
	Die Dichtung ist beschädigt.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
	Der Sicherungsring **(D6)** wurde unzureichend befestigt.	Befestigen Sie den Ring korrekt **(D6)**.
Die Messer drehen sich schwer.	Zu große oder zu harte Stücke.	Verringern Sie die Größe oder Menge der verarbeiteten Zutaten. Flüssigkeit hinzufügen.
Motorgeruch.	Bei der ersten Verwendung des Geräts oder bei Überlastung des Motors aufgrund einer zu großen Menge an Zutaten oder zu harter oder zu großer Stücke.	Lassen Sie den Motor abkühlen (etwa 30 Minuten) und verringern Sie die Menge der Zutaten im Behälter.
„STOP" wird angezeigt.	Das Gerät vibriert zu stark und wurde in die Sicherheitsposition gesetzt.	Überprüfen Sie, ob die empfohlene Geschwindigkeit eingehalten wurde bzw., ob Sie das empfohlene Zubehörteil verwenden.
„SECU" wird angezeigt.	Überlastung des Motors aufgrund einer zu großen Menge an Zutaten oder zu harter oder zu großer Stücke. Oder aufgrund von nah aufeinanderfolgenden Zubereitungen ohne ausreichende Abkühlzeiten.	Lassen Sie den Motor abkühlen (etwa 30 Minuten) und verringern Sie die Menge der Zutaten im Behälter.
„SECU" wird angezeigt + rote LED blinkt.	Überhitzung der Temperaturfühler.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
„Err1" wird angezeigt + rote LED blinkt.	Das Heizelement funktioniert nicht.	Überprüfen Sie, ob die Anschlussstifte für die Stromversorgung unter dem Behälter nicht verschmutzt sind. Wenn dies der Fall ist, reinigen Sie diese und versuchen Sie es erneut. Wenn das Problem trotzdem weiterhin besteht, kontaktieren Sie bitte ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
„Err2" wird angezeigt.	Elektronischer Defekt.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
„Err3" wird angezeigt.	Geschwindigkeitsfehler.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
„Err4“ wird angezeigt.	Kommunikationsfehler mit der elektronischen Karte. Zerhacker.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
Anzeige „Err8“	Sensorfehler Sicherheitsverriegelung	Wenden Sie sich an ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
„ntc1“ wird angezeigt + rote LED blinkt.	Der Temperaturfühler 1 funktioniert nicht mehr.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
„ntc2“ wird angezeigt + rote LED blinkt.	Der Temperaturfühler 2 funktioniert nicht mehr.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
Anzeige der Sicherheitskontrollleuchte (C4)	Behälter oder Deckel nicht richtig verriegelt	Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die richtige Verriegelung des Behälters auf dem Motorblock und des Deckels auf dem Behälter. Falls das Problem weiterbesteht, kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
	Der Deckel ist im Modus „Garen ohne Deckel“ auf dem Behälter verriegelt.	Vor dem Start des Garprogramms den Deckel entriegeln. Falls das Problem weiterbesteht, kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
Die Verriegelungssicherung des Deckels ist noch aktiviert (Stift außen) und gestattet das Verriegeln des Deckels nicht.	Das Gerät wurde im Verlauf eines Rezepts durch Betätigen des I/O-Schalters oder durch Ziehen des Netzsteckers ausgeschaltet.	Um die Küchenmaschine und damit die Verriegelungssicherung des Deckels zurückzusetzen, wird der I/O-Schalter auf „I“ gestellt. Der Stift geht automatisch in seine Ausgangsstellung zurück und der Deckel kann nun verriegelt werden.
Verbindungsproblem		Sehen Sie in der Bedienungsanleitung der Anwendung nach.

Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht?
Wenden Sie sich an ein zugelassenes Kundendienstzentrum (siehe Liste im Serviceheft).

RECYCLING

- Entsorgung des Gerätes und der Verpackungsmaterialien

Die Verpackung besteht ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien, die nach den geltenden Recycling-Bestimmungen entsorgt werden können.
Für die Entsorgung des Gerätes informieren Sie sich bitte bei den zuständigen Stellen Ihrer Gemeinde.

- Entsorgung elektrischer und elektronischer Geräte:

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

ⓘ Ihr Gerät enthält zahlreiche wiederverwertbare oder recyclebare Materialien.

➲ Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle ihrer Stadt oder Gemeinde.

*La marque et les logos Bluetooth® sont des marques déposées par Bluetooth SIG, Inc. et leur utilisation par le Groupe SEB a fait l'objet d'une autorisation.
Google Play et Android sont des marques de Google Inc.
Apple et le logo Apple sont des marques d'Apple Inc., déposées aux États-Unis et d'autres pays. App Store est une marque de service d'Apple Inc.

WÖRTERBUCH

Peering: Zwei Geräte werden zusammengeschlossen oder verknüpft.

Das Peering erfolgt, wenn Ihr Smartphone oder Tablet zum ersten Mal mit dem i-Companion xl verbunden wird.

Synchronisieren: Informationen werden aktualisiert. Anwendung und i-Companion xl werden synchronisiert, um im verbundenen Modus Informationen austauschen zu können.

Verbinden: Zwischen der Anwendung (auf dem Smartphone/Tablet) und dem Gerät (i-Companion xl) wird eine Verbindung hergestellt. Für die Synchronisierung ist eine Verbindung zwingend erforderlich.

Cookies: Cookies sind Nutzerinformationen, die an Moulinex gesendet werden, um die Anwendung zu verbessern.

Per la sicurezza della persona

- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta e conservarle: un utilizzo non conforme alle istruzioni per l'uso solleva il produttore da qualsiasi responsabilità.

IT

- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se viene lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia. Non consentire ai bambini di utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza.
- L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori della portata dei bambini.
- Si sconsiglia l'utilizzo del presente apparecchio da parte di persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, se non in presenza di figure responsabili della loro sicurezza, che possano monitorarle ed istruirle preventivamente all'uso. Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini.

- Quando l'apparecchio è in funzione, alcune parti raggiungono temperature elevate (pareti in acciaio inox del recipiente e del tappo, attacco comune removibile, parti trasparenti del coperchio, parti metalliche sotto il recipiente, accessorio fondo XL cestello). Possono provocare scottature. Maneggiare l'apparecchio toccando solo le parti fredde in plastica (impugnature, blocco motore). La spia luminosa che segnala il riscaldamento, di colore rosso, indica il rischio di scottature.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Questo apparecchio non è predisposto per essere messo in funzione mediante un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui non funzioni correttamente, sia stato danneggiato o qualora il cavo di alimentazione o la presa risultino danneggiati. Per evitare qualsiasi tipo di rischio, richiedere obbligatoriamente la sostituzione del cavo presso un centro assistenza autorizzato (consultare l'elenco nelle istruzioni per l'uso).
- Questo apparecchio non deve essere immerso in acqua. Non mettere mai il blocco motore **(A)** sotto l'acqua corrente.
- L'apparecchio è destinato al solo uso domestico, all'interno dell'abitazione e ad altitudini inferiori ai 2000 m. Il fabbricante declina ogni responsabilità

e si riserva il diritto di annullare la garanzia in caso di un uso commerciale o improprio del dispositivo, o del mancato rispetto delle istruzioni.

- Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili come:
  - in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali,
  - in angoli cucina riservati al personale di punti vendita, uffici e altri ambienti professionali;
  - nelle fattorie/agriturismi;
  - da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture a carattere residenziale;
  - in ambienti di tipo B&B.

• L'apparecchio emette vapore, che può provocare scottature. Maneggiare con attenzione il coperchio e il tappo (se necessario servirsi di un guanto, una presina, ecc.). Maneggiare il tappo impugnandolo nella parte centrale.

• Non mettere in funzione l'apparecchio se la guarnizione non è installata sul porta-guarnizione, e se il porta-guarnizione non è assemblato nel coperchio. È tassativamente obbligatorio utilizzare l'apparecchio con il tappo inserito nell'apposito alloggiamento del coperchio (tranne in caso di indicazioni specifiche per la ricetta).

AVVERTENZA Prestare attenzione ai rischi di infortunio in caso di cattivo utilizzo dell'apparecchio.

Prendere le dovute precauzioni nel maneggiare le lame affilate della mezzaluna (F1) e del coltello seghettato (F4) durante la pulizia e lo svuotamento del recipiente: sono estremamente taglienti.

Riporre il coltello tritatutto Ultrablade (F1) nel contenitore dopo ogni utilizzo.

Prestare particolare attenzione nel caso vengano versati nel robot da cucina liquidi caldi: potrebbero fuoriuscire dall'apparecchio in seguito ad un'ebollizione improvvisa.

AVVERTENZA Procedere con cautela nel manipolare l'apparecchio (pulizia, riempimento e versamento): evitare qualunque traboccamento del liquido sui connettori.

AVVERTENZA ! Alcuni alimenti dotati di rivestimento superficiale (salsicce intere, lingua, pollame...) o grandi pezzi di carne possono generare schizzi a causa dei liquidi bollenti trattenuti. Pertanto, si raccomanda di forarli prima della cottura con un coltello o una forchetta.

AVVERTENZA La superficie della resistenza rimane ancora calda dopo l'uso.

Assicurarsi di toccare solo le impugnature del prodotto (levette D2, impugnatura del coperchio E2 e del tappo E1) durante il riscaldamento e fino al raffreddamento completo.

IT

Fare riferimento alle istruzioni d'uso per regolare la velocità e i tempi di funzionamento di ciascun accessorio e di ciascun programma.

Fare riferimento alle istruzioni d'uso per l'assemblaggio e il montaggio degli accessori sull'apparecchio.

Fare riferimento alle istruzioni d'uso per la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio.

Seguire sempre le istruzioni per la pulizia dell'apparecchio:

- Scollegare l'apparecchio.
- Non pulire l'apparecchio quando è ancora caldo.
- Pulire con un panno o una spugna umida.
- Non immergere né mettere sotto l'acqua corrente l'apparecchio

SOLO MERCATI EUROPEI:

- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte o la cui esperienza o conoscenza non siano sufficienti, a condizione che ricevano una supervisione o che abbiano ricevuto istruzioni in merito ad un uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano correttamente i potenziali pericoli.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni d'età, a condizione che ricevano una supervisione o che abbiano ricevuto istruzioni in merito ad un uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano correttamente i potenziali pericoli. La pulizia e il mantenimento spettanti all'utente non devono essere eseguiti da bambini senza supervisione, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sotto la supervisione di un adulto.

Collegamento elettrico

- Collegare sempre l'apparecchio a una presa di corrente dotata di messa a terra.
- L'apparecchio è progettato per funzionare esclusivamente a corrente alternata. Verificare che la tensione di alimentazione indicata sulla targhetta dell'apparecchio corrisponda a quella dell'impianto elettrico di casa.
- Eventuali errori di collegamento annullano la garanzia.
- Non tirare mai il cavo d'alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.

- Non immergere in liquidi l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la presa, non collocarli in prossimità o a contatto con le parti calde dell'apparecchio e tenerli lontani da fonti di calore e spigoli vivi.

Cattivo utilizzo

- **Non toccare il coperchio prima del completo arresto dell'apparecchio (tasto stop): attendere che gli alimenti in lavorazione abbiano smesso di girare.**
- Nel recipiente, versare sempre gli ingredienti solidi prima di aggiungere quelli liquidi **(cfr. fig. 10)** e non oltrepassare il livello massimo previsto, segnalato con un'incisione all'interno del recipiente **(cfr. fig. 10)**. Se il recipiente è troppo pieno, è possibile che fuoriesca acqua bollente.
- Attenzione: durante il programma di cottura al vapore, rispettare il livello di 0,7 l d'acqua **(cfr. fig. 3.2)**.
- Non appoggiare mai le dita o qualsiasi altro oggetto nel recipiente durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Non utilizzare il recipiente come contenitore (per conservare, congelare, sterilizzare).
- Posizionare l'apparecchio su un piano di lavoro stabile, resistente al calore, pulito e asciutto.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a pareti o armadi: il vapore prodotto potrebbe danneggarli.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a fonti di calore in funzione (piastre di cottura, elettrodomestici, ecc.).
- Non coprire il coperchio con canovacci o altro e non cercare di otturare la sua cavità: utilizzare il tappo di regolazione del vapore apposito.
- Mentre l'apparecchio è in funzione, non avvicinarsi con capelli, sciarpe, cravatte o simili sopra il recipiente.
- Non mettere gli accessori nel forno a microonde.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non superare mai le quantità massime indicate nelle istruzioni.
- Riporre l'apparecchio solo una volta che si è raffreddato completamente.
- Per raffreddare il recipiente, non usare il congelatore ma il frigorifero.

Servizio post-vendita

- Per la propria sicurezza, non utilizzare accessori o parti di ricambio diverse da quelle fornite dai centri di servizio post-vendita autorizzati.
- Eventuali interventi diversi dalla pulizia e dalle normali operazioni di manutenzione spettanti all'utente devono essere svolti da un centro assistenza autorizzato.
- Consultare la tabella "Cosa fare se l'apparecchio non funziona?" riportata al termine delle istruzioni per l'uso.

Le presenti istruzioni contengono consigli d'uso che consentiranno di scoprire le funzionalità di questo apparecchio: preparazione di zuppe, cottura lenta, cottura a vapore, impasti.

IT

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

A Blocco motore
B Quadro dei comandi
- **B1** : selettore di velocità
- **B2:** selettore della temperatura di cottura e/o spia luminosa riscaldamento
- **B3:** selettore della durata di funzionamento/tasto per connessione dispositivo
- **B4:** tasti di selezione dei programmi automatici
- **B5:** tasto START/STOP/RESET
- **B6:** selettore + / -

C Display LCD
- **C1** : visualizzazione spia di connessione
- **C2:** visualizzazione programma vapore
- **C3:** visualizzazione dello step in corso
- **C4:** visualizzazione spia di sicurezza
- **C5:** visualizzazione velocità
- **C6:** visualizzazione temperatura
- **C7:** visualizzazione tempo

D Insieme recipiente
- **D1** : Recipiente inox
- **D2** : Levette
- **D3** : Cilindro guida comune removibile
- **D4** : Guarnizione (x2)
- **D5** : Accessorio fondo XL
- **D6** : Anello di chiusura del cilindro

E Gruppo coperchio
- **E1** : Tappo di regolazione del vapore
- **E2** : Coperchio
- **E3** : Guarnizione
- **E4** : Guarnizione

F Accessori
- F0 : contenitore per accessori
- **F1** : Mezzaluna ultrablade
- **F2** : Miscelatore
- **F3** : Sbattitore
- **F4** : Lama per impasto/frantumazione
- **F5** : Cestello a vapore

G Spatola
H Interruttore 0/1 per interrompere l'alimentazione elettrica dell'apparecchio
I Spazzola per la pulizia

DATI TECNICI DELL'APPARECCHIO

Potenza :	1550W (1000W : Resistenza riscaldante/550 W: Motore)
Range di temperatura :	Da 30° a 150℃ regolabile per incrementi di 5°C
Durata di funzionamento :	Da 5 secondi a 2 ore, regolabile per incrementi di 5 sec minimo a 1 min massimo.
Numero delle velocità: 13	- 2 velocità intermittenti: velocità 1 (5 sec acceso/20 sec spento). velocità 2 (10 sec acceso/10 sec spento). - 10 velocità continue progressive (velocità da 3 a 12). - 1 velocità intermittente max (velocità 13).

- *Il marchio e i loghi Bluetooth® sono marchi depositati da Bluetooth SIG, Inc. e il loro utilizzo da parte del Gruppo SEB è stato autorizzato.
- Google Play e Android sono marchi di Google Inc.
- Apple e il logo Apple sono marchi di Apple Inc., depositati negli Stati Uniti e in altri paesi. App Store è un marchio di servizio di Apple Inc.

IL VOSTRO APPARECCHIO

Con questo apparecchio avete a disposizione i seguenti accessori:

Coltello tritatutto	F1 ultrablade	Miscelare zuppe	12	3min	3L	--▸100°C
		Miscelare composte		40s	1Kg	
		Tritare le verdure		15s	1Kg	
		Tritare la carne		30s	1Kg	
		Tritare il pesce		15s	1Kg	
	!! Non utilizzare questo accessorio per tagliare prodotti duri; utilizzare il coltello impastatore / le lame per tritare F4.					
Miscelatore	Lavora i **piatti cucinati** senza rovinarne gli ingredienti, Molto utile per le fasi di rosolatura a fuoco lento iniziali di alcune preparazioni (risotti, zuppe).					
	F2	Rosolatura	3	5min	500g	130°C
		Cottura a fuoco lento	1	45min	3L	95°C
		Risotti	2	22min	1,5Kg	95°C
		Ratatouille, chutney, legumi (Impostazioni: vedi ricettario)				
Sbattitore	F3 !! 9 max	Albumi montati a neve	7	5/10min	7 max	
		Maionese, panna montata	7	2/5min	0,5L	
		Salse, creme	Da 4 a 7	1/20min	1L	60▸90°C
		Patate schiacciate	Da 6 a 7	1min	1L	
		Polenta	Da 4 a 5	1/16min	1L	90°C
Lama impastatrice/frantumatrice	F4	Impasto di pane bianco	5	2min 30s	1,2Kg	
		Impasto di pasta brisé, sablé, pani speciali	5	2min 30s	1Kg	
		Impasto di lieviti (brioche, ciambelle)	+ 5 / 6	1min 30s / 2 min	0,8Kg	
		Lavorazione di impasti (torte soffici)	+ 3 / 6	40 s / 3min	1Kg	
		Polverizzazione di frutti a guscio	12	1min	0,6Kg	
		Tritatura di prodotti duri	12	1min	0,6Kg	
		Pestatura del ghiaccio	12	1min	6 a 10	
		Pastella per crêpe, gaufre	10	1min	1,5L	
Cestello a vapore	F5	Cottura a vapore di verdure, pesce o carne		20/40min	1Kg	100°C
		Zuppe con pezzetti	12	3min	3L	100°C
Tappo	E1	Tappo di regolazione dell'estrazione del vapore Massimo (a) = cottura a vapore. Minimo (b) = risotto, crema pasticcera, salse ...				a b
fondo XL	D5	Accessorio fondo XL Rosolatura e cottura senza coperchio Aumento della superficie di cottura per grossi pezzi di carne o pesce.				

Questi accessori sono anche dotati di zone di impugnatura apposite, per facilitarne il maneggiamento durante l'uso e la preparazione delle ricette.

IT

Il vostro apparecchio i-Companion xl propone un funzionamento “connesso”, ma può anche essere utilizzato in modalità “ non connessa “. Inoltre dispone di due modalità di funzionamento: la modalità con programma automatico e la modalità manuale.

- **Modalità programma automatico:** velocità, temperatura di cottura e durata sono programmate per realizzare automaticamente zuppe, cotture lente, cotture a vapore e impasti.
- **Modalità manuale:** Regolazioni personalizzate dei parametri velocità, temperatura di cottura e durata per un utilizzo in base alle proprie esigenze.

IT

Utilizzo con o senza coperchio

Temperatura da 30 a 130°C	Temperatura da 135 a 150°C

- Dopo aver impostato una temperatura tra 135°C e 150°C, è necessario utilizzare l’apparecchio senza coperchio. Se il coperchio è posizionato sul recipiente, sul display apparirà il simbolo del lucchetto, a indicare che è necessario rimuoverlo.
- Dopo aver aggiunto gli alimenti, mescolarli con la spatola regolarmente per evitare di macchiare il fondo del recipiente (consultare il paragrafo «Pulizia»).
- Se si desidera utilizzare l’apparecchio con il coperchio, la temperatura di cottura non deve superare i 130°C.

QUESTO APPARECCHIO È DOTATO DI UN SISTEMA DI BLOCCAGGIO DI SICUREZZA DEL COPERCHIO

Il coperchio viene bloccato a ogni avvio dell’apparecchio. Il sistema di sicurezza impedisce l’apertura del coperchio durante la preparazione di una ricetta **(Fig. 17). Non tentare di forzare il coperchio quando è bloccato.** Il sistema di sicurezza si sblocca a ogni arresto dell’apparecchio. Se è stata selezionata una temperatura superiore o pari a 50°C e una velocità superiore o pari a 5, sul display del pannello di controllo apparirà un conto alla rovescia di 10 secondi **(Fig. 18)**.

L’apertura del coperchio sarà possibile esclusivamente al termine del conto alla rovescia.

INSERIMENTO DEL VASO, DEGLI ACCESSORI E DEL GRUPPO COPERCHIO

- Al primo utilizzo lavare tutti gli elementi **(D, E, F, G) con acqua calda e detersivo per piatti**, ad esclusione del blocco motore **(A)**. **Il vaso (D)** è dotato di un elemento trascinatore smontabile **(D3)** per facilitare la pulizia.
- Prima dell’uso accertarsi di aver rimosso tutte le parti dell’imballaggio, in particolare la protezione situata tra il vaso **(D)** e **il blocco motore (A)**.
- Posizionare la guarnizione **(E4)** sul porta-guarnizione **(E3) (Fig. 1)** e fissare l’insieme sul coperchio **(E2) (Fig. 2)**.
- Posizionare la guarnizione **(D4)** sull’elemento trascinatore comune **(D3). Bloccare il gruppo** sul fondo del vaso con l’anello di bloccaggio **(D6) (v. Fig. 3).** Per la modalità di cottura senza coperchio, posizionare la guarnizione **(D4)** sull’accessorio fondo XL **(D5)**. Fissare l’insieme sul fondo del recipiente con l’anello di bloccaggio **(D6) (Fig. 3)**.
- Posizionare l’accessorio prescelto nel vaso:
  - gli accessori **(F1, F2, F3, o F4) sull’elemento trascinatore** comune sul fondo del vaso **(v. Fig. 4.1)**,
  - in caso di cottura a vapore, il cestello vapore **(F5) all’interno del vaso, (v. Fig. 4.3)**, avendo cura di riempire precedentemente la vaschetta con 0,7 l di preparato liquido (acqua, salsa…) **(v. Fig. 4.2)**.
- Incorporare gli ingredienti all’interno del vaso o del cestello vapore.
- Posizionare il coperchio sul vaso **(D) allineando** i due triangoli **(v. Fig. 5)**, bloccare il coperchio senza premere ruotandolo nel senso della freccia **(v. Fig. 6)**.

Posizionare il tappo regolatore del vapore **(E1)** sul coperchio, sono possibili 2 posizioni **(v. Fig. 7)**:

La posizione “minimo” permette di rilasciare la condensa massima e di ottenere anche dei piatti o delle salse dalla consistenza migliore (risotto, creme per dolci, salse, ecc.).

La posizione “massimo” permette di raggiungere il calore e il vapore massimo nella pentola, per tutte le cotture a vapore (zuppe, ecc.).

Tale posizione evita allo stesso modo gli

schizzi durante il mescolamento.

- Posizionare il recipiente **(D)** sul blocco motore **(A)**: si deve udire un "click" sonoro **(cfr. fig. 8)**.
- L'apparecchio parte solo se il recipiente e il coperchio sono correttamente posizionati e fissati sul blocco motore.

In caso di posizionamento errato o di un cattivo fissaggio di uno o dell'altro elemento (cfr. fig. 10.1 e 10.2), il logo 🔒 si mette a lampeggiare quando si tenta di attivare una funzione.

IT

Selezione delle impostazioni personalizzate

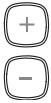
Selezione della velocità del motore.
2 velocità intermittenti e 10 velocità continue progressive.

Velocità intermittente max (V13).

Selezione della temperatura di cottura.
Da 30° a 150°C.
Spia luminosa di riscaldamento: Si accende all'avvio della cottura e si spegne quando la temperatura interna del recipiente scende al di sotto dei 50°C.

Selezione della durata di funzionamento.
Da 5 secondi a 2 ore.

Prima connessione: tenere premuto per l'accoppiamento tra I-Companion gourmet e smartphone/tablet



Aumento della velocità, della temperatura di cottura e della durata.
Diminuzione della velocità, della temperatura di cottura e della durata.

Questo pulsante ha 3 **funzioni:**
- **"Convalida"** della scelta del programma automatico o dei parametri selezionati nel quadro di un utilizzo manuale (velocità, temperatura di cottura, tempo).
- **"Pausa"** nel corso di un utilizzo una volta che l'apparecchio è partito.
- **"Reset"** dei parametri selezionati dell'apparecchio con una pressione di 2 secondi.
- **"Convalida della fase"** nelle ricette step by step.

Consigli di utilizzo
L'apparecchio è dotato di un microprocessore che controlla e analizza la sua stabilità. In caso di instabilità, la velocità di rotazione del motore si riduce automaticamente. Se l'instabilità persiste, il motore si arresta e sullo schermo appare l'indicazione "STOP".
- Verificare che la quantità degli ingredienti non sia eccessiva e che la velocità utilizzata sia idonea alla preparazione.
- Controllare che l'accessorio in uso sia quello raccomandato.
- Quindi, far ripartire normalmente l'apparecchio.

UTILIZZO IN MODALITÀ CONNESSA

Accensione dell'apparecchio

Frequenza: 2,40 GHz. Potenza massima trasmessa: 7,7 dBm
L'apparecchio è dotato di un interruttore 0/1. Spostare l'interruttore su 1. **(v. Fig. 9)**.
Il display LCD visualizza tutti i parametri a "0".
In modalità connessa, la visualizzazione del display LCD dell' i-Companion xl è blu.

PREPARAZIONE DELL'INSTALLAZIONE

L'elenco dei modelli di smartphone e tablet compatibili con i-Companion è disponibile su www.moulinex.com

IT

Available on the App Store

iPhone 4S o più recente
iPad 3 / iPad mini o successiva
Da iOS 9 e il seguente.

DISPONIBILE SU Google Play

Da Android 4.4 e il seguente.

(elenco dei modelli compatibili www.moulinex.com)

INSTALLAZIONE DELL' I-COMPANION XL

Requisiti per l'installazione di i-Companion xl:

- L'applicazione Companion scaricabile gratuitamente su App Store (iPhone/iPad) e Google Play (Android)
- Una connessione Bluetooth fornita dal vostro smartphone o tablet Bluetooth® Smart 4.0: i-Companion xl si collega al vostro smartphone/tablet tramite una connessione autonoma senza fili
- Lo smartphone/tablet deve trovarsi in prossimità dell' i-Companion xl (la portata della connessione varia in funzione della configurazione dello slot).
- Una presa elettrica per il collegamento dell' i-Companion xl: i-Companion xl si connette al vostro smartphone/tablet solo quando è collegato alla rete elettrica.

Informazioni su Bluetooth® Smart
La tecnologia **Bluetooth® Smart** 4.0 (o Bluetooth Low Energy) permette una comunicazione senza fili tra un'applicazione e un apparecchio consumando pochissima energia.

PRIMA CONNESSIONE DELL' I-COMPANION XL IN MODALITÀ CONNESSA

Download dell 'applicazione

Per cominciare, scaricate l'applicazione sul vostro smartphone/tablet collegandovi all'App Store per iOS o a Google Play per Android.
Una volta scaricata l'applicazione, in pochi minuti e senza creare un account, potrete realizzare le prime ricette con i-Companion xl. (300 ricette proposte senza la creazione di un account personale). La creazione di un account sull'applicazione vi permetterà di accedere a tutti i contenuti per variare i vostri menu.

Accensione dell'i-Companion xl
L'apparecchio è dotato di un interruttore 0/1 **(H)**. Spostare l'interruttore su 1 **(v. Fig. 9)**.

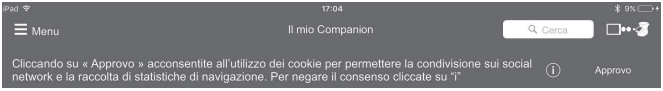
Attivazione del Bluetooth
Avvicinatevi all'i-Companion xl e verificate che il Bluetooth del vostro smartphone/tablet sia attivo.

Avvio dell'applicazione
Avviate l'applicazione Companion cliccando sull'icona " Companion ".

IT

Accoppiamento
Cosa significa accoppiamento?
Al momento della prima connessione, l'applicazione precedentemente scaricata sullo smartphone/tablet e l'i-Companion xl si rilevano automaticamente e rapidamente, a condizione che vengano seguite le fasi sottoindicate.
Se lo desiderate potete accoppiare fino a 10 dispositivi con i-Companion xl.
A tale scopo dovrete procedere singolarmente all'accoppiamento di ciascun dispositivo (v. accoppiamento).
Tuttavia è possibile connettere un solo dispositivo alla volta.

- Accettare i cookie: permettono di migliorare l'applicazione raccogliendo le vostre preferenze d'uso.



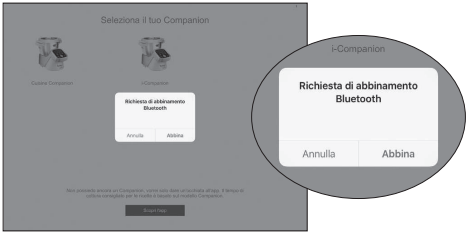
- Selezionare il proprio dispositivo

- Quando l'applicazione lo richiede, esercitare una pressione prolungata (4 secondi) sul tasto Timer **(B3)** dell'i-Companion xl.

IT

La spia di connessione **(C1)** lampeggia per 30 secondi al massimo, durante i quali l'i-Companion xl si connette allo smartphone/tablet.

- Accettare la richiesta di accoppiamento che appare sullo smartphone/tablet o accedere al menu delle notifiche per accettare l'accoppiamento.



La spia di connessione **(C1)** fissa indica che la connessione è stata stabilita.

NB: Una volta effettuato l'accoppiamento, l'i-Companion xl riconoscerà automaticamente lo smartphone/tablet in occasione delle connessioni future. Non sarà più necessario ripetere questa fase di accoppiamento

Connessione riuscita

L'i-Companion xl ora è connesso allo smartphone/tablet. L'icona raffigurata indica che la connessione è stata stabilita

Connessione non riuscita

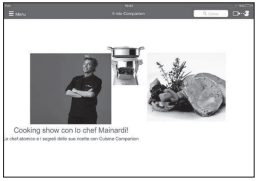
L'icona raffigurata indica che la connessione non è stata stabilita
Ripetere le seguenti operazioni:
- Avvicinarsi all'i-Companion xl.
- Verificare che l'i-Companion xl sia correttamente collegato alla rete elettrica e che la presa funzioni correttamente.
- Verificare che lo smartphone/tablet sia compatibile (v. lista di compatibilità su www.moulinex.com).
- Verificare che il Bluetooth dello smartphone/tablet sia attivo.
- Ripetere le fasi di accoppiamento e consultare le FAQ (domande frequenti).

Se il problema persiste, accertarsi che lo smartphone/tablet sia compatibile
Se si utilizza un dispositivo Android, accertarsi che sia incluso nei modelli compatibili (v. lista di compatibilità su www.moulinex.com).

IT

- Accedere al menu dell'applicazione per scoprire la nostra gamma di ricette.

In modalità connessa, durante una ricetta step by step, il primo reset conclude la fase e il secondo reset conclude la ricetta.



FAQ: DOMANDE FREQUENTI

Dove collocare l'i-Companion xl:
- Collocare l'i-Companion xl su una superficie piana e stabile.
- Per ottenere una connessione ottimale tra l'i-Companion xl e lo smartphone/tablet, è consigliabile eseguire tutte le operazioni che richiedono la connessione a una distanza ragionevole.
- La presenza della spia di connessione fissa **(C1)** garantisce che gli apparecchi sono connessi.
- Se la connessione si interrompe (il simbolo della connessione è barrato) bisogna ridurre la distanza dall'i-Companion xl per ripristinarla.

Cosa succede se la connessione si interrompe durante una ricetta?
Se la connessione tra l'i-Companion xl e lo smartphone/tablet si interrompe durante una ricetta, la sincronizzazione tra i due apparecchi sarà eseguita automaticamente non appena la connessione sarà ripristinata. Si potrà riprendere l'esecuzione della ricetta dalla fase in cui si è interrotta al momento della perdita di connessione.

Posso utilizzare l'i-Companion xl senza l'applicazione?
L'apparecchio può essere usato senza l'applicazione. (V. Messa in funzione in modalità non connessa).
A tale scopo consultare il paragrafo "Utilizzo dell'apparecchio".
Tuttavia, solo l'applicazione permette di usufruire dei tanti vantaggi del prodotto connesso.

I-Companion xl può essere utilizzato con più smartphone o tablet?
Se lo desiderate potete accoppiare vari dispositivi all'i-Companion xl. A tale scopo dovete procedere singolarmente all'accoppiamento di ciascun dispositivo (v. accoppiamento).
Tuttavia è possibile connettere un solo apparecchio alla volta.

Il Bluetooth del mio telefono deve essere sempre attivo?
Il Bluetooth deve essere attivo per sincronizzare l'applicazione e l'i-Companion xl.

UTILIZZO IN MODALITÀ NON CONNESSA

UTILIZZO DEL PANNELLO COMANDI (B)

Selezione di un programma automatico:

Impasti (lista dei sub programmi)

Zuppe (lista dei sub programmi)

IT

Cottura lenta (lista dei sub programmi)

Cottura a vapore (lista dei sub programmi)

Accensione dell'apparecchio
L'apparecchio è dotato di un interruttore 0/1. Spostare l'interruttore su 1.
Il display LCD visualizza tutti i parametri a " 0 ". **(V. Fig. 9)**.
In modalità non connessa, la visualizzazione del display LCD dell'i-Companion xl è bianca.

MODE PROGRAMME AUTOMATIQUE

1- Premere il programma prescelto **(B4)**. Un punto luminoso appare al di sopra del programma selezionato. Le pressioni successive permettono di scorrere i vari sub programmi.

2- Le impostazioni preprogrammate possono essere modificate per una sola ricetta (in base ricetta scelta, gli ingredienti, le quantità). Premere il selettore della temperatura di cottura **(B2)** o il selettore del tempo **(B3)**, il parametro prescelto lampeggia sullo schermo **(C6-C7)**.

3- Regolare i parametri servendosi del selettore +/- **(B6)**.

4- Una volta modificati tutti i parametri, premere il pulsante "start" **(B5)** per avviare il programma. Quando l'apparecchio è in modalità cottura, la spia luminosa rossa si accende per segnalare che la cottura è iniziata.

5- Quando il programma è terminato, l'apparecchio emette 3 bip.

6- Al termine dei programmi zuppe, cottura lenta P2 e P3, cottura a vapore, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità di mantenimento al caldo per 45 minuti, in modo che la pietanza preparata rimanga pronta per essere consumata. Nel programma cottura lenta P2 e P3 e in modalità manuale, il motore dell'apparecchio funziona a una velocità specifica allo scopo di preservare la pietanza preparata e di evitare che aderisca al fondo del vaso. Per arrestare il mantenimento al caldo è sufficiente premere il tasto "stop" **(B5)**. Se si apre il coperchio, si premono le levette **(D2)** o si rimuove il vaso, il mantenimento al caldo si arresta automaticamente.

Alla fine dei programmi per le salse, per la cottura a fuoco lento P2 e P3 e per la crema pasticcera e durante la tenuta in caldo, il motore continua a girare al fine di evitare che il preparato aderisca al fondo della pentola.
Al termine della lavorazione dell'impasto nei programmi impasto P1 e P2, l'apparecchio passa in modalità "lievitazione dell'impasto" a 30°C per 40 minuti, per dare un migliore volume al preparato. Aprendo il coperchio, premere sulle levette **(D2)** o estrarre il recipiente: l'apparecchio passa in modalità pausa e può essere riavviato premendo nuovamente su "start". Se si desidera arrestare questa modalità, premere per 2 secondi sul pulsante "stop".

7- Premere sulle levette **(D2)** e sollevare il gruppo del recipiente **(D) (cfr. fig. 12)**.

In modalità connessa, una volta avviato il programma automatico, è possibile fermare l'apparecchio in qualsiasi momento premendo il tasto "stop". Il programma automatico è quindi in modalità pausa: è possibile riavviarlo premendo nuovamente su "start". Se il programma scelto non è corretto e si desidera annullare, premere per 2 secondi sul pulsante "stop".

IT

ALLA SCOPERTA DEI PROGRAMMI AUTOMATICI

	Zuppa P1	**Zuppa P2**	**Cottura a fuoco P1**	**Cottura a fuoco P2**	**Cottura a fuoco P3**
Programmi automaticioci	Soup	Soup	Slow cook	Slow cook	Slow cook
Velocità preimpostata **(regolabile)**	10 impulsi e V12 per 2 min	Da V7 a V10 per 30 sec	V3	V1	V2
Temperatura preimpostata **(regolabile)**	100°C **(da 90°C a 100°C)**	100°C **(da 90°C a 100°C)**	130°C **(non regolabile)**	95°C **(da 80°C a 100°C)**	95°C **(da 80°C a 100°C)**
Tempo preimpostato **(regolabile)**	40 min **(da 20min a 60 min)**	45 min **(da 20 min a 60 min)**	5 min **(da 2 min a 15 min)**	45 min **(da 10 min a 2h)**	20 min **(da 10 min a 2h)**
Funzione di tenuta in caldo "predefinita" al termine del programma	45 min	45 min		45 min	45 min
Velocità motore nella tenuta in caldo				5s On in V3 / 20s OFF	10s ON in V3 / 10s OFF

Alcune ricette possono provocare fuoriuscite improvvise causate dalla comparsa di bolle, in particolare nel caso della cottura di verdure congelate. In questo caso, ridurre i volumi di conseguenza.

	Cottura al vapore P1	Cottura al vapore P2	Impasto P1	Impasto P2	Impasto P3
Programmi automatici	Steam	Steam	Pastry	Pastry	Pastry
Velocità preimpostata **(regolabile)**			V5 per 2,5 min	V5 per 1 min 30 sec, quindi V6 per 2 min	V3 per 40 sec, quindi V9 per 3 min
Temperatura preimpostata **(regolabile)**	100°C **(non regolabile)**	100°C **(non regolabile)**			
Tempo preimpostato **(regolabile)**	30 min **(da 1 min a 60 min)**	35 min **(da 1 min a 60 min)**	2,5 min **(da 30s a 2 min 30s)**	3,5 min **(da 30s a 3 min 30s)**	3 min 40s **(da 1 min 40s à 3 min 40s)**
Funzione di tenuta in caldo «predefinita» al termine del programma	45 min	45 min			
Velocità motore nella tenuta in caldo					
Lievitazione dell'impasto a 30° «predefinita» al termine del programma			40 min	40 min	

IT

UTILIZZO DEL CESTELLO VAPORE INTERNO

I tempi di cottura forniti hanno un valore indicativo, permettendo una cottura soddisfacente nella maggior parte dei casi.

Alcune condizioni influenzano, tuttavia, i tempi di cottura :
- la grandezza delle verdure (tagliate o meno)
- la quantità degli ingredienti nel cestello
- la varietà delle verdure e quanto sono mature
- la quantità d'acqua nella pentola, che corrisponde alla graduazione (0,7L).

Prestare attenzione all'utilizzo del tappo vapore nel senso "massimo" **(a)** rivolto verso di voi.

Nel caso in cui la cottura non sia sufficiente, è possibile aggiungere un tempo di cottura supplementare.

Tempi di cottura al vapore			
Ingredienti	**Quantità (max)**	**Tempi di cottura stimati**	**Programma vapore raccomandato**
Zucchine	800 g	20 min	P1
Pastinaca	800 g	25 min	P1
Porri (parte bianca)	800 g	25 min	P1
Broccoli	500 g	20 min	P1
Pesce	600 g (con carta alimentare adatta alla cottura)	15 min	P1
Patate	1 kg	30 min	P2
Carote	1 kg	30 min	P2
Fagiolini	800 g	30 min	P2
Carni bianche	600 g (con carta alimentare adatta alla cottura)	20 min	P2

Alcune ricette possono provocare fuoriuscite improvvise a causa della formazione di bolle, in particolare durante l'uso di verdure surgelate. In tal caso, ridurre il volume degli ingredienti.

MODALITÀ MANUALE

1 - Premere direttamente sul selettore del parametro che si è scelto di regolare, ovvero quello della velocità **(B1)**, quello del selettore della temperatura di cottura **(B2)** o sul selettore del tempo **(B3)**: il parametro scelto lampeggia sullo schermo **(C5-C6-C7)**.

2 - Regolare i parametri servendosi del selettore +/- **(B6)**. Per sicurezza, non è possibile regolare la temperatura senza regolare i tempi di cottura.

3 - Quando si è terminata la modifica di tutti i parametri, premere il pulsante "avvio" **(B5)**. Quando l'apparecchio è in modalità cottura, la spia luminosa rossa si accende per segnalare che la cottura è iniziata. Quando viene avviato il programma, l'apparecchio può essere arrestato in qualsiasi momento premendo sul pulsante "stop"**(B5)**.

Il programma è quindi in pausa: è possibile riavviarlo premendo nuovamente su "start". Se il programma

scelto non è corretto e si desidera annullare, premere per 2 secondi sul pulsante "stop".

4 - Quando il programma è terminato, l'apparecchio emette 3 bip.

5 - Premere sulle levette **(D2)** e sollevare il gruppo del recipiente **(D) (cfr. fig. 12)**.

L'APPARECCHIO È DOTATO DI UN TAPPO FONDO PIATTO

Il tappo fondo piatto permette di liberare spazio nel recipiente per cuocere o rosolare senza l'ostacolo del perno di trasmissione **(Fig. 15)**.

COTTURA SENZA COPERCHIO

È possibile rosolare gli alimenti nel recipiente senza coperchio mescolandoli e sorvegliando la cottura **(Fig. 16)**.

Per questa modalità di cottura è obbligatorio selezionare una temperatura compresa tra 135°C e 150°C. Impostare la durata di funzionamento (fino a 20 minuti).

La funzione COTTURA SENZA COPERCHIO non è adatta alle confettura e alle preparazione a base di latte (rischio di fuoriuscite).

IT

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

• Questo apparecchio non deve essere immerso in acqua. Non mettere mai il blocco motore (A) sotto l'acqua corrente.

Una volta terminato l'uso dell'apparecchio, scollegarlo.

- Pulire immediatamente il recipiente dopo l'uso.
- Premere sulle levette **(D2)** e sollevare il gruppo del recipiente **(D)**.
- Posizionare il recipiente su una superficie piana.
- Sbloccare il coperchio ruotandolo di un quarto di giro in senso orario. Rimuovere il coperchio con attenzione!
- Prendere le dovute precauzioni nel maneggiare le lame affilate della mezzaluna (F1) e del coltello seghettato (F4) durante la pulizia e lo svuotamento del recipiente: sono estremamente taglienti.
- Una volta che gli elementi si sono raffreddati:
  - smontare il cilindro guida comune **(D3)**, la guarnizione '**(D4)** e l'anello di fissaggio **(D6) (cfr. fig. 13)**.
  - pulire il recipiente **(D)**, il cilindro guida comune **(D3)**, la guarnizione **(D4)** e l'anello di fissaggio **(D6)**, gli accessori **(F1) (F2) (F3) (F4) (F5)**, il tappo di regolazione del vapore **(E1)**, il coperchio **(E2)**, guarnizione **(E4)** e la guarnizione **(E3)** con una spugna e acqua calda e sapone.
- Sciacquare gli elementi sotto l'acqua corrente.
- In caso di incrostazioni pronunciate, lasciare in immersione per diverse ore in acqua e detersivo per i piatti; se necessario, grattare con la spatola **(G)** o con il lato ruvido di una spugna.

- In caso di calcare sul recipiente, utilizzare la parte ruvida di una spugna imbevuta, se necessario, nell'aceto bianco.
- Per pulire il blocco motore **(A)**, utilizzare un panno umido. Asciugarlo con cura.
- Per facilitare la pulizia, il recipiente, il gruppo coperchio e gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie. Non possono invece essere messi in lavastoviglie il cilindro comune **(D3 e D4)** e l'anello di fissaggio **(D6) (cfr. fig. 14)**.
- Gli accessori, il cilindro comune removibile e gli elementi del coperchio, con certi ingredienti potrebbero colorarsi leggermente, come con il curry, il succo di carote e simili. Questo non costituisce un pericolo per la salute, né per il buon funzionamento dell'apparecchio. Per evitare colorazioni, pulire gli elementi subito dopo l'uso.
- Prima di riutilizzare il gruppo contenitore **(D)**, controllare che i contatti elettrici sotto la pentola siano sempre puliti e asciutti.
- Per preservare l'aspetto e la longevità del coperchio dell'apparecchio, lavarlo a mano. Non usare il lato abrasivo della spugna per evitare di graffiarlo.
- Per non alterare i materiali del recipiente **(D)**, rispettare le istruzioni per l'uso della propria lavastoviglie senza aumentare le dosi di sale o detersivo.

IT

ISTRUZIONI D'USO SULLA MESSA IN SICUREZZA DELL'APPARECCHIO (" SECU ")

L'apparecchio è dotato, di serie, di protezioni elettroniche del motore per garantire la sua durata. Questa sicurezza elettronica garantisce contro qualsiasi utilizzo anomalo; in tal modo il motore è perfettamente protetto.

In determinate condizioni di utilizzo molto dure, che non rispettano le raccomandazioni delle istruzioni d'uso (Cfr. paragrafo " AVVIAMENTO " : quantità eventualmente molto importanti e/o un utilizzo anormalmente lungo e /o una sequenza di ricette molto vicine), la protezione elettronica si attiva per preservare il motore; in questo caso, l'apparecchio si arresta e visualizza " SECU " sullo schermo LCD del quadro di controllo per indicare che l'apparecchio non è momentaneamente più operativol.

Se si visualizza " SECU " sul quadro di comando e l'apparecchio si arresta, procedere nel seguente modo:

- Lasciare l'apparecchio in funzione, non attivare l'interruttore " 0/1 "**(H)**.
- Fare riferimento alle raccomandazioni delle istruzioni d'uso per riadattare la preparazione (Cfr. paragrafo " AVVIAMENTO " : quantità di ingredienti / tempo della ricetta/temperatura/ tipo accessori)
- Attendere mezz'ora affinché il motore si raffreddi.
- Reimpostare l'apparecchio premendo 2 secondi sul pulsante " Start /Stop/Reset " **(B5)**.

L'apparecchio è di nuovo completamente pronto all'uso.

Il servizio consumatori è disponibile per qualsiasi domanda (maggiori dettagli nel libretto di garanzia).

COSA FARE SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA?

PROBLEMA	CAUSE	SOLUZIONI
Difficoltà per la cottura a vapore.	Tappo di regolazione del vapore posizionato non correttamente.	Posizionare il tappo vapore nel senso «vapore massimo» rivolto verso di voi, tale posizione consente di avere un massimo di calore nella pentola per tutte le cottura a vapore (zuppe, ecc.), dunque un vapore maggiore nella pentola per una cottura più efficace. La posizione «vapore minimo» permette di raggiungere il calore e il vapore massimo nella pentola, per tutte le cotture a vapore (zuppe, ecc.). Tale posizione evita allo stesso modo gli schizzi d'acqua durante il mescolamento. La posizione «vapore grande» permette di rilasciare la condensa massima e di ottenere anche dei piatti o delle salse dalla consistenza migliore (risotto, creme per dolci, salse, ecc.)
	Tempi di cottura insufficiente	I tempi di cottura forniti hanno un valore indicativo, permettendo una cottura soddisfacente nella maggior parte dei casi. Alcune condizioni influenzano, tuttavia, i tempi di cottura: - la grandezza delle verdure (tagliate o meno) - la quantità degli ingredienti nel cestello - la varietà delle verdure e quanto sono mature - la quantità d'acqua nella pentola, che corrisponde alla graduazione (0,7L). Nel caso in cui la cottura non sia sufficiente, è possibile aggiungere un tempo di cottura supplementare. È possibile, inoltre, utilizzare la modalità manuale selezionando la temperatura di 130°C e i tempi di cottura secondo la quantità e il tipo d'ingredienti.
L'apparecchio non funziona.	La presa non è collegata.	Collegare l'apparecchio a una presa di corrente.
	L'interruttore (H) è in posizione 0.	Portare l'interruttore in posizione 1.
	Il recipiente o il coperchio non sono correttamente posizionati o fissati.	Verificare che il recipiente o il coperchio siano correttamente posizionati e bloccati come descritto nelle illustrazioni delle istruzioni.

IT

PROBLEMA	CAUSE	SOLUZIONI
Vibrazioni eccessive.	L'apparecchio non è posizionato su una superficie piana, non è stabile.	Posizionare l'apparecchio su una superficie piana.
	Un volume di ingredienti eccessivo.	Ridurre la quantità degli ingredienti in preparazione.
	Errore nella scelta degli accessori.	Controllare che l'accessorio in uso sia quello raccomandato.
Fuoriuscite dal coperchio.	Un volume di ingredienti eccessivo.	Ridurre la quantità degli ingredienti in preparazione.
	Il coperchio non è ben posizionato o fissato.	Fissare correttamente il coperchio sulla ciotola.
	Manca la guarnizione.	Posizionare la guarnizione sul coperchio.
	La guarnizione è tagliata, deteriorata.	Cambiare la guarnizione, contattare un centro assistenza autorizzato.
	Errore nella scelta degli accessori.	Controllare che l'accessorio in uso sia quello raccomandato.
Fuoriuscita dal cilindro del recipiente o con l'accessorio fondo XL.	La guarnizione non è ben posizionata.	Posizionare correttamente la guarnizione.
	La guarnizione è tagliata, deteriorata.	Contattare un centro assistenza autorizzato.
	L'anello di fissaggio **(D6)** è fissato male.	Fissare correttamente l'anello **(D6)**.
Le lame non girano facilmente.	Pezzetti di ingredienti troppo grossi o troppo duri.	Ridurre la dimensione o la quantità degli ingredienti in preparazione. Aggiungere del liquido.
Il motore emette odori.	Al primo utilizzo dell'apparecchio, oppure in caso di sovraccarico del motore provocato da una quantità d'ingredienti troppo eccessiva o da pezzi troppo duri o troppo grandi.	Fare raffreddare il motore (circa 30 minuti) e ridurre la quantità degli ingredienti nel recipiente.
Indicazione "STOP".	L'apparecchio ha rivelato vibrazioni troppo forti ed è passato il posizione di sicurezza.	Controllare che l'apparecchio sia alla velocità indicata o che l'accessorio in uso sia quello raccomandato.
Indicazione "SECU".	Sovraccarico del motore provocato da una quantità d'ingredienti eccessiva o da pezzi troppo duri o troppo grandi o una successione di ricette, senza i sufficienti tempi di raffreddamento.	Fare raffreddare il motore (circa 30 minuti) e ridurre la quantità degli ingredienti nel recipiente.
Indicazione "SECU" + spia rossa luminosa lampeggiante	Sovraccarico dei rilevatori di temperatura.	Contattare un centro assistenza autorizzato.
Indicazione "Err1" + spia rossa luminosa lampeggiante	La resistenza di riscaldamento non funziona.	Verificare che le spazzole d'alimentazione sotto il recipiente non siano ricoperte di grasso. In caso affermativo, pulirle e riprovare. Se il problema persiste, contattare un centro di assistenza autorizzato.
Indicazione "Err2".	Guasto elettronico.	Contattare un centro assistenza autorizzato.
Indicazione "Err3".	Guasto velocità.	Contattare un centro assistenza autorizzato.
Indicazione "Err4".	Guasto di comunicazione con la carta elettronica chopper.	Contattare un centro assistenza autorizzato.

PROBLEMA	CAUSE	OLUZIONI
Sul display appare «Err8»	Malfunzionamento sensore sicurezza di bloccaggio.	Contattare un centro di assistenza autorizzato.
Indicazione “ntc1” + spia rossa luminosa lampeggiante.	Il rilevatore di temperatura 1 ha smesso di funzionare.	Contattare un centro assistenza autorizzato.
Indicazione “ntc2” + spia rossa luminosa lampeggiante.	Il rilevatore di temperatura 2 ha smesso di funzionare.	Contattare un centro assistenza autorizzato.
Accensione del simbolo di sicurezza(C4)	Chiusura non corretta del recipiente o del coperchio.	Prima di mettere in funzione l’apparecchio, verificare che il recipiente sia bloccato correttamente sul blocco motore e che il coperchio sia bloccato correttamente sul recipiente. Se il problema persiste, contattare un centro di assistenza autorizzato.
	Il coperchio è bloccato sul recipiente in modalità «cottura senza coperchio».	Rimuovere il coperchio prima di avviare il programma di cottura. Se il problema persiste, contattare un centro di assistenza autorizzato.
Il dispositivo di bloccaggio del coperchio è rimasto attivo (asticella sollevata), impedendo la chiusura del coperchio.	L’apparecchio è stato scollegato dalla rete elettrica o è stato spento tramite l’interruttore durante una ricetta.	Portare l’interruttore in posizione «I» per riavviare l’apparecchio e ripristinare il dispositivo di bloccaggio del coperchio; l’asticella tornerà nella posizione originale, consentendo la chiusura del coperchio.
Problema di connessione		Fare riferimento alla guida dell’applicazione.

IT

RICICLAGGIO

L’apparecchio continua a non funzionare?

Rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato (consultare l’elenco nel libretto di istruzioni).

- Eliminazione dei materiali di imballaggio e dell’apparecchio

L’imballaggio si compone esclusivamente di materiali non dannosi per l’ambiente che possono essere smaltiti conformemente alle disposizioni in vigore in materia di riciclaggio. Per lo smaltimento dell’apparecchio rivolgersi presso il centro servizi apposito della propria zona.

- Prodotti elettrici o elettronici da smaltire

Contribuiamo alla salvaguardia dell’ambiente!

① Questo apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere smaltiti o riciclati.

➲ Per lo maltimento rivolgersi ad un centro per la raccolta differenziata.

- *Il marchio e i loghi Bluetooth® sono marchi depositati da Bluetooth SIG, Inc. e il loro utilizzo da parte del Gruppo SEB è stato autorizzato.
- Google Play e Android sono marchi di Google Inc.
- Apple e il logo Apple sono marchi di Apple Inc., depositati negli Stati Uniti e in altri paesi. App Store è un marchio di servizio di Apple Inc.

GLOSSARIO

Accoppiare: azione che consiste nel raggruppare o associare due apparecchi.

Questa azione si effettua al momento della prima connessione tra lo smartphone o tablet e l’i-Companion xl.

Sincronizzare: azione che consiste nell’aggiornamento delle informazioni. L’applicazione e l’i-Companion xl si sincronizzano per scambiare informazioni quando sono connessi.

Connettere: stabilire un collegamento tra l’applicazione (smartphone/tablet) e l’apparecchio (i-Companion xl). Questa azione è indispensabile per la sincronizzazione.

Cookie: informazioni sull’utilizzo che vengono inviate a Moulinex per migliorare l’applicazione.

ES

Con respecto a la seguridad de la persona

- Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar por primera vez el aparato y guárdelas: un uso no conforme con las instrucciones de uso eximiría al fabricante de cualquier responsabilidad.
- Desconecte siempre el aparato de la corriente eléctrica si se deja sin supervisión o antes de montarlo/desmontarlo o limpiarlo. No permita que los niños utilicen el aparato sin la supervisión de un adulto.
- Los niños no deben utilizar el aparato. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas con falta de experiencia o de conocimientos, salvo si estas están vigiladas por una persona responsable de su seguridad o si han recibido instrucciones relativas al uso del aparato.

Se recomienda vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Cuando se utiliza el aparato, algunas de sus partes pueden alcanzar temperaturas elevadas (tapón y pared del bol de acero inoxidable, el eje de transmisión desmontable, las partes transparentes de la tapa, las piezas metálicas debajo del bol, accesorio con fondo XL la cesta). Estas piezas pueden provocar quemaduras. Manipule el aparato por las piezas de plástico que están frías (asas, bloque motor). El testigo luminoso de calentamiento de color rojo indica que existe riesgo de quemadura.

- La temperatura de las superficies accesibles puede aumentar cuando el aparato esté en funcionamiento.
- El aparato no debe ponerse en marcha mediante un temporizador exterior ni por un sistema de mando a distancia externo.
- No utilice el aparato si este no funciona correctamente, si está dañado o si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Para evitar cualquier peligro, lleve el cable a un centro de servicio autorizado para que lo cambien (consulte la lista en el cuaderno de servicio).
- No sumerja el aparato. No pase el bloque motor **(A)** por debajo del agua corriente.
- Este aparato se destina únicamente

a un uso doméstico en el hogar y a una altitud inferior a 2000 m. El fabricante declina cualquier responsabilidad y se reserva el derecho a rescindir la garantía en caso de un uso comercial o inadaptado, o de no respetar las consignas.

- Este aparato no está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares (uso no cubierto por la garantía) tales como
  - zona de trabajo de cocina en almacenes, oficinas y otros entornos profesionales,
  - zonas de cocina reservadas para el personal de almacenes, oficinas y otros entornos profesionales,
  - granjas,
  - uso por parte de clientes de hoteles, moteles y otros entornos con carácter residencial.
  - lugares como habitaciones de huéspedes.

• Su aparato emite vapor que puede provocar quemaduras. Manipule con precaución la tapa y el tapón (si es necesario, utilice un guante, una manopla, etc.). Manipule el tapón por su parte central.

• No ponga en marcha el aparato sin la junta colocada en el portajunta o si el portajunta no estuviera montado en la tapa. Resulta imperativo utilizar el aparato con el tapón colocado en el orificio de la tapa (salvo en caso de información específica de la receta).

• Atención: corre el riesgo de sufrir heridas si utiliza incorrectamente el aparato. Tenga cuidado con las hojas de la cuchilla picadora (F1) y de la cuchilla de sierra (F4) a la hora de limpiarlas y a la hora de vaciar el bol, están sumamente afiladas.

Guarde la cuchilla picadora Ultrablade (F1) en el bol después de cada uso. Debe vigilar si vierte un líquido caliente en el robot de cocina, ya que puede salir del aparato debido a una ebullición repentina.

ADVERTENCIA: Tenga cuidado al manipular el aparato (limpieza, llenado y vertido): evite salpicar el líquido en los conectores.

ADVERTENCIA: algunos alimentos que contienen una piel superficial (salchichas enteras, lengua, pollo, etc.) o los trozos grandes de carne pueden provocar salpicaduras al llenarse de líquidos hirviendo. Por ello, le recomendamos que los pinche con un cuchillo o un tenedor antes de cocinarlos.

ADVERTENCIA: La superficie del elemento calefactor presenta un calor residual después del uso.

Asegúrese de no tocar más que las asas de su producto (pulsador D2, asa de la tapa E2 y el tapón E1) mientras calienta y hasta su completo enfriamiento.

Consulte el manual de instrucciones para ajustar la velocidad y el tiempo de funcionamiento de cada accesorio y cada programa.

Consulte el manual de instrucciones para saber cómo ensamblar y montar los accesorios en el aparato

ES

Consulte el manual de instrucciones para saber cómo limpiar y mantener el aparato.

Siga siempre las instrucciones de limpieza para limpiar el aparato:

- Desenchufe el aparato.
- No limpie el aparato en caliente.
- Limpie el aparato con un paño o una esponja húmeda.
- Nunca sumerja el aparato en agua ni bajo el agua corriente

SOLO MERCADOS EUROPEOS

- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños de menos de 8 años.

Los niños no deben utilizar el aparato como un juguete.

- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o cuya experiencia o conocimientos no sean suficientes, siempre que sean vigiladas o que hayan recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y que comprendan bien los posibles peligros.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de al menos 8 años siempre que sean vigilados o que hayan recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y que comprendan bien los peligros implicados. La limpieza y el mantenimiento no los han de llevar a cabo niños sin vigilancia, salvo que tengan 8 años como mínimo y estén supervisados por un adulto.

Con respecto a la conexión eléctrica

- El aparato debe enchufarse a una toma conectada a tierra.
- Este aparato está diseñado para funcionar únicamente con corriente alterna. Asegúrese de que la tensión de alimentación señalada en la placa indicadora del aparato se corresponde efectivamente con la de la instalación eléctrica.
- Cualquier error en la conexión anulará la garantía.
- No tire nunca del cable de alimentación para desconectarlo.
- El aparato, el cable de alimentación o el enchufe no deben colocarse cerca de piezas calientes del aparato, fuentes de calor o ángulos pronunciados, ni en contacto con los mismos.

Con respecto a un uso incorrecto

- **No toque la tapa antes de que el aparato se haya detenido completamente (botón «stop»), espere a que los alimentos mezclados dejen de girar.**
- Vierta siempre los ingredientes sólidos en primer lugar en el bol antes de añadir los ingredientes líquidos **(consulte la Fig. 10)**, sin sobrepasar la marca MAX grabada en el interior del bol **(consulte la Fig. 10)**. Si el bol está demasiado lleno, el agua hirviendo puede salirse de él.
- En el programa de cocción al vapor, respete el nivel de 0,7 litros de agua **(consulte la Fig. 3.2)**.
- No introduzca nunca los dedos ni ningún otro objeto en el bol mientras el aparato se encuentre en funcionamiento.
- No utilice el bol como recipiente (conservación, congelación, esterilización).
- Coloque el aparato en un lugar estable, resistente al calor, limpio y seco.
- No coloque el aparato cerca de un muro o de un mueble: el vapor generado puede dañar los elementos.
- No coloque el aparato cerca de una fuente de calor en funcionamiento (placa de cocción, aparato electrodoméstico, etc.).
- No cubra su tapa con paños ni nada similar, no intente tapar el orificio de la tapa, utilice el tapón regulador de vapor.
- No permita que haya cabello largo, bufandas o corbatas que queden colgando por encima del bol mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No introduzca nunca los accesorios en un microondas.
- No utilice el aparato al aire libre.
- No sobrepase nunca la cantidad máxima indicada en las instrucciones.
- Guarde el aparato cuando se haya enfriado.
- No introduzca el bol en el congelador para enfriarlo; utilice el frigorífico.

Servicio posventa

- Para su seguridad, no utilice accesorios ni piezas de recambio distintos a los suministrados por los centros de servicio posventa autorizados.
- Cualquier intervención por parte del cliente diferente de la limpieza y el mantenimiento deberá llevarse a cabo en un centro de servicio autorizado.
- Consulte el cuadro «¿Qué hacer si su aparato no funciona?» al final de las instrucciones de uso.

A través de estas instrucciones, descubrirá consejos de utilización que le permitirán hacerse una idea de las posibilidades que le ofrece su aparato: preparación de sopas, guisos, cocciones al vapor y pasta.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

A Bloque motor
B Cuadro de mandos
- **B1** : selector de velocidad
- **B2:** selector de temperatura de cocción y/o testigo luminoso de calentamiento
- **B3:** selector de duración de funcionamiento/emparejamiento
- **B4:** teclas de selección de programas automáticos
- **B5:** botón START/STOP/RESET
- **B6:** selector + / -

C Pantalla LCD
- **C1**: indicador estado de conexión
- **C2:** indicador del programa de vapor
- **C3:** indicador de la etapa en curso de la receta paso por paso.
- **C4:** indicador de testigo de seguridad
- **C5:** indicador de velocidad
- **C6:** indicador de temperatura
- **C7:** indicador de tiempo

D Conjunto del bol
- **D1** : bol de acero inoxidable
- **D2** : gatillos
- **D3** : accionador común móvil
- **D4** : junta de estanqueidad (x2)
- **D5** : accesorio con fondo XL
- **D6** : anillo de bloqueo del accionador

E Conjunto tapa
- **E1** : tapón regulador de vapor
- **E2** : tapa
- **E3** : junta de estanqueidad
- **E4** : junta de estanqueidad

F Accesorios
- F0 : Compartimento para accesorios
- **F1** : cuchilla picadora ultrablade
- **F2** : mezcladora
- **F3** : batidora
- **F4** : cuchilla para amasar/triturar
- **F5** : cesta para cocción al vapor

G Espátula
H Interruptor 0/1 para interrumpir la alimentación eléctrica del aparato
I Cepillo de limpieza

DATOS TÉCNICOS DEL APARATO

Potencia :	1550 W (1000 W: resistencia de calentamiento/550 W: motor)
Intervalo de temperaturas :	de 30 °C a 150 °C ajustable a intervalos de 5 °C.
Intervalo de tiempo del funcionamiento :	de 5 segundos a 2 horas ajustable a intervalos de 5 segundos (mínimo) a 1 minuto (máximo).
Número de velocidades: 13	- 2 velocidades intermitentes: velocidad 1 (5 s On / 20 s Off). velocidad 2 (10 s On / 10 s Off). - 10 velocidades continuas progresivas (velocidades 3 a 12). - 1 velocidad intermitente máx. (velocidad 13).

- "La marca y los logotipos de Bluetooth® son marcas depositadas por Bluetooth SIG, Inc. y su utilización por el Grupo SEB está sujeta a una autorización.
- Google Play y Android son marcas de Google Inc.
- Apple y el logotipo de Apple son marcas de Apple Inc., depositadas en los Estados Unidos y en otros países. App Store es una marca de servicio de Apple Inc.

SU APARATO

Su aparato dispone de los siguientes accesrios:

Cuchilla picadora	F1 ultrablade	Mezclar sopas	2	3min	3L	--▸100°C
		Mezclar compotas		40s	1Kg	
		Picar verduras		15s	1Kg	
		Picar carne		30s	1Kg	
		Picar pescado		15s	1Kg	
	!! No utilice este accesorio para picar productos duros. Utilice la cuchilla amasadora/trituradora F4.					
Mezcladora	Mezcla los platos cocinados sin estropear los ingredientes, Muy útil para las fases de dorado previas a las preparaciones (risottos, sopas).					
	F2	Platos con fase dorado	3	5min	500g	130°C
		Estofados	1	45min	3L	95°C
		Risottos	2	22min	1,5Kg	95°C
		Salteados, Salsas (Ajustes: ver libro de recetas)				
Batidora	F3 !! 9 max	Claras a punto de nieve	1	5/10min	7 max	
		Mayonesas, Nata batida	1	2/5min	0,5L	
		Salsas, cremas	4 à 1	1/20min	1L	60▸90°C
		Puré de patatas	6 à 1	1min	1L	
		Polenta	4 à 5	1/16min	1L	90°C
Cuchilla para amasar/triturar	F4	Amasar las masas de pan blanco	5	2min 30s	1,2Kg	
		Amasar las masas quebradas, pastafloras, panes especiales	5	2min 30s	1Kg	
		Amasar las masas de levadura (bollos)	+ 5 / 6	1min 30s / 2 min	0,8Kg	
		Mezclar las masas ligeras (bizcocho).	+ 3 / 6	40 s / 3min	1Kg	
		Pulverizar las frutas con cáscara	2	1min	0,6Kg	
		Picar los productos duros	2	1min	0,6Kg	
		Picar hielo	2	1min	6 à 10	
		Masa de crepes, gofres	10	1min	1,5L	
Cesta para cocción al vapor	F5	Cocciones al vapor de legumbres, pescados o carnes		20/40min	1Kg	100°C
		Sopas con tropezones ó trozos	2	3min	3L	100°C
Bouchon	E1	Tapón de regulación de extracción de vapor Máx. (a) = cocción al vapor. Mín. (b) = risotto, natillas, salsas, etc.				a b
fondo XL	D5	Accesorio con fondo XL Dorado y cocinado sin tapa Aumento de la superficie de cocinado para sus piezas grandes de carne o pescado.				

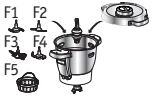
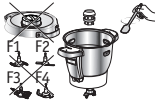
Estos accesorios están igualmente provistos de zonas para asirlos y así facilitar su manipulación durante su uso.

Su aparato i-Companion xl propone un funcionamiento «conectado» pero también puede funcionar « sin conexión ». Además, posee dos modos de funcionamiento: el modo de programa automático y el modo manual.

- **Modo de programa automático:**
  La velocidad, la temperatura de la cocción y la duración están previamente programadas para preparar sopas, guisos, cocciones al vapor y pasta de forma automática.
- **Modo manual:**
  Regulación personalizada de los parámetros de velocidad, temperatura de la cocción y duración para un uso según sus necesidades.

ES

Uso con o sin tapa

Temperatura de 30 a 130 ˚C	Temperatura de 135 a 150 ˚C
	

- Cuando haya seleccionado una temperatura de entre 135 °C y 150 °C, deberá utilizar el aparato sin tapa. Si la tapa estuviera colocada sobre el bol, se mostrará un candado en la pantalla de LCD invitándole a desbloquearla.
- En cuanto añada los alimentos, remuévalos con la ayuda de la espátula y repita la operación periódicamente para evitar que se manche el fondo del bol (véase el apartado Limpieza).
- Si elige utilizar el aparato con su tapa, la temperatura de cocinado sera entonces de 130 °C como máximo.

EL APARATO ESTÁ DOTADO DE UN BLOQUEO DE SEGURIDAD DE LA TAPA

La tapa se cierra de forma segura cada vez que se pone en marcha el aparato. Este sistema de seguridad evita que la tapa se abra durante la elaboración de una receta. **(ver Fig. 17). No intente forzar la taza cuando está bloqueada.** Este sistema de seguridad se desbloquea cada vez que se detiene el aparato. Si ha seleccionado una temperatura igual o superior a 50 °C y una velocidad igual o superior a 5, aparecerá una cuenta atrás de 10 segundos en la pantalla LCD del panel de control. **(ver Fig.18)**. La tapa solo se podrá abrir una vez haya finalizado la cuenta atrás.

COLOCACIÓN DEL VASO, DE SUS ACCESORIOS Y DEL CONJUNTO DE LA TAPA

- Antes del primer uso, limpie todos los elementos **(D, E, F, G) con agua caliente y jabón**, pero no el bloque motor **(A)**. **Su vaso (D)** está equipado con un mecanismo desmontable **(D3)** para facilitar la limpieza.
- Asegúrese de que ha retirado cualquier embalaje antes del uso, en particular la protección situada entre el vaso **(D) y el bloque motor (A)**.
- Coloque la junta de estanqueidad **(E4)** sobre el portajunta **(E3) (véase la Fig. 1)** y enganche el conjunto sobre la tapa **(E2) (véase la Fig 2)**.
- Coloque la junta de estanqueidad **(D4)** en el mecanismo común **(D3)**. **Acople el conjunto** en el fondo del vaso con el anillo de bloqueo **(D6) (véase la fig. 3)**. Si utiliza el modo de cocción sin tapa, coloque la junta de estanqueidad **(D4)** sobre el accesorio con fondo XL **(D5)**. Bloquee el conjunto sobre el fondo del bol con el anillo de bloqueo **(D6) (ver Fig. 3)**.
- Coloque el accesorio escogido en el vaso:
  - los accesorios **(F1, F2, F3, o F4) en el mecanismo** común en el fondo del vaso **(véase la fig. 4.1)**,
  - en caso de cocción al vapor, el cestillo para vapor **(F5) en el interior del vaso**, **(véase la fig. 4.3)**, procurando antes llenar el recipiente de 0,7 l con la preparación líquida (agua, salsa...) **(véase la fig. 4.2)**.
- Añada los ingredientes en el interior del vaso o del cestillo para vapor.
- Coloque la tapa sobre el vaso **(D) alineandolos** dos triángulos **(véase la fig. 5)**, acople la tapa, sin presionar, girándola en el sentido de la flecha **(véase la fig. 6)**.

Coloque el tapón regulador de vapor **(E1)** sobre la tapa, son posibles 2 posiciones **(véase la fig. 7)**:

La posición «mín.» permite dejar escapar un máximo de condensación y así obtener platos o salsas con una mayor consistencia (risotto, natillas, salsas, etc.).

La posición «máx.» permite obtener un máximo de calor y vapor en el recipiente para todas las cocciones al vapor (sopas, etc.).

Esta posición también evita salpicaduras durante la mezcla.

- Coloque el bol **(D)** sobre el bloque del motor **(A)** hasta oír un «clic» **(consulte la Fig. 8)**.
- El aparato arranca únicamente si el bol y la tapa están correctamente colocados y bloqueados sobre el bloque motor.

En caso de que uno de ellos esté colocado o bloqueado incorrectamente (consulte la Fig. 10.1 y la Fig. 10.2), el logo 🔓 empieza a parpadear cuando se activa una función.

Selección de parámetros personalizados:

Selección de la velocidad del motor. 2 velocidades intermitentes y 10 velocidades continuas progresivas.

Velocidad intermitente máx. (V13).

Selección de la temperatura de cocción.
De 30 °C a 150 °C.
Testigo luminoso de calentamiento: Se enciende al iniciarse la cocción y se apaga cuando la temperatura en el interior del bol baja a menos de 50 °C.

Selección del tiempo del funcionamiento.
De 5 segundos a 2 horas.

Emparejamiento 1ª conexión

Aumento de la velocidad, de la temperatura de cocción y del tiempo.
Disminución de la velocidad, de la temperatura de cocción y del tiempo.

Este botón tiene **3 funciones**:
- **"Validación"** de la elección de su programa automático o de sus parámetros escogidos en el marco de un uso manual (velocidad, temperatura de la cocción, tiempo).
- **"Pause"** durante el uso, una vez que se activa el aparato.
- **"Reinicialización"** de los parámetros seleccionados del aparato mediante una presión de 2 segundos.
- **"Validación de la etapa"** en la receta paso a paso.

ES

Consejos de uso:
Su aparato está equipado con un microprocesador que controla y analiza su estabilidad. En caso de inestabilidad, la velocidad de rotación del motor se reducirá automáticamente. Si esta inestabilidad persiste, el motor se detendrá y aparecerá la palabra «STOP» en la pantalla.
- Compruebe que la cantidad de ingredientes no sea excesiva y que la velocidad esté adaptada.
- Compruebe que está utilizando el accesorio recomendado.
- A continuación, reinicie el aparato de la forma habitual.

UTILIZACIÓN EN MODO CONECTADO

Conexión de su aparato

Frecuencia: 2,40 GHz. Potencia máxima transmitida: 7,7 dBm
Su aparato está equipado con un interruptor 0/1. Haga girar este interruptor en 1. **(véase la fig. 9**).
Puede visualizar todos los parámetros en la pantalla LCD.
En modo conectado, el indicador de la pantalla LCD de i-Companion xl es azul.

PREPARACIÓN DE LA INSTALACIÓN

Podrá encontrar la lista de modelos de smartphones y tabletas compatibles con i-Companion en www.moulinex.com

ES

Available on the App Store

iPhone 4S o más reciente
iPad 3 / iPad mini o más tarde
Desde iOS 9 y las siguientes.

DISPONIBLE EN Google Play

A partir de Android 4.4 y las siguientes

(lista de modelos compatibles www.moulinex.com)

INSTALE I-COMPANION XL

Qué hace falta para proceder a la instalación de i-Companion xl:

- La aplicación Companion puede descargarse gratuitamente en App Store (iPhone/iPad) y Google Play (Android)
- Una conexión Bluetooth proporcionada por su Smartphone o su tableta Bluetooth® Smart 4.0: i-Companion xl se conecta a su Smartphone/tableta mediante una conexión sin cable autónomo
- El Smartphone/la tableta debe encontrarse cerca de i-Companion xl (el alcance de la conexión varía dependiendo de la configuración del emplazamiento).
- Una toma de corriente para enchufar i-Companion xl: i-Companion xl está conectado con su Smartphone/tableta únicamente cuando está enchufado al sector.

Qué es el Bluetooth® Smart?
La tecnología **Bluetooth® Smart** 4.0 (o Bluetooth Low Energy) permite una comunicación sin cable entre una aplicación y un aparato consumiendo la mínima cantidad de energía.

PRIMERA CONEXIÓN DE I-COMPANION XL EN MODO CONECTADO

Descarga de la aplicación

Para comenzar, descargue la aplicación en su Smartphone/tableta conectándose a la App Store para iOS o a Google Play para Android.
Cuando haya descargado la aplicación, en unos minutos y sin crear una cuenta, podrá preparar sus primeras recetas con i-Companion xl. (Se sugieren 50 recetas sin crear una cuenta).
La creación de su cuenta en la aplicación le permitirá acceder al contenido íntegro para modificar sus menús.

Conexión de i-Companion xl
Su aparato está equipado con un interruptor 0/1 **(H)**. Haga girar en interruptor en 1 **(Cf. Fig. 9)**.

Activación del Bluetooth
Consulte i-Companion xl y verifique que el Bluetooth de su Smartphone/tableta está bien activado.

Activación de la aplicación.
Active la aplicación Companion haciendo clic en el icono « Companion ».

ES

Emparejamiento
¿A qué llamamos emparejamiento?
Durante la primera conexión, la aplicación que se ha descargado en su Smartphone/tableta e i-Companion xl se detectarán automática y rápidamente, a condición de que siga de manera correcta las siguientes etapas.
Si lo desea, puede sincronizar hasta 10 aparatos en i-Companion xl.
Para ello, proceda al emparejamiento de cada aparato de manera independiente. (Véase el emparejamiento).
No obstante, puede conectarse simultáneamente un único aparato.

- Acepte las cookies, que permiten mejorar la aplicación recopilando sus preferencias de uso.

- Seleccione su aparato.

- Cuando la aplicación lo solicite, mantenga pulsado (4 segundos) el botón Timer **(B3)** de i-Companion xl.

ES

El testigo de conexión **(C1)** parpadeará durante 30 segundos como máximo, periodo durante el cual i-Companion xl se conectará a su Smartphone/tableta.

- Acepte la solicitud de emparejamiento que aparece en su Smartphone/tableta o acceda al centro de notificación para aceptar el emparejamiento.

El testigo de conexión **(C1)** fijo indica que se ha establecido la conexión.

NB : Cuando se haya efectuado el emparejamiento, i-Companion xl reconocerá automáticamente su Smartphone/tableta durante futuras conexiones. No tendrá que renovar esta etapa de emparejamiento

Conexión realizada correctamente

Su i-Companion xl está conectado de ahora en adelante a su Smartphone/tableta. El icono más arriba le indica que se ha establecido la conexión.

Ha fallado la conexión

El icono más arriba le indica que no se ha establecido la conexión
Renueve las siguientes operaciones:
- Consulte i-Companion xl.
- Verifique que i-Companion xl está bien enchufado en el sector y que la toma funciona correctamente.
- Verifique que su Smartphone/tableta es compatible (véase la lista de compatibilidad en www.moulinex.com).
- Verifique que el Bluetooth de su Smartphone/tableta está activado.
- Reinicie las etapas de emparejamiento y consulte las FAQ (preguntas frecuentes).

Si persiste el problema, asegúrese de que su Smartphone/tableta es compatible
Si utiliza un aparato Android, asegúrese de que este se incluye en los modelos compatibles (véase la lista de compatibilidad en www.moulinex.com).

- Acceda al menú de aplicación para descubrir nuestra gama de recetas.

En modo conectado, durante una receta paso a paso, el primer reinicio pondrá fin a la etapa, el segundo reinicio pondrá fin a la receta.

ES

FAQ: PREGUNTAS FRECUENTES

¿En qué lugar se coloca i-Companion xl?:
- Coloque i-Companion xl sobre una superficie plana y estable.
- Para obtener una conexión óptima entre i-Companion xl y su Smartphone/tableta, se recomienda efectuar todas las manipulaciones que precisen de una conexión a una distancia razonable.
- La presencia del testigo de conexión fijo **(C1)** le garantiza que sus aparatos estén conectados.
- Si se interrumpe la conexión (el símbolo de la conexión aparece tachado), consulte i-Companion xl para recuperar la conexión.

¿Qué ocurre si se interrumpe la conexión durante una receta?
Si se interrumpe la conexión entre i-Companion xl y su Smartphone/tableta durante una receta, la sincronización entre los dos aparatos se realizará automáticamente en cuanto se restablezca la conexión. Podrá retomar el desarrollo de su receta en la etapa en que se encontraba cuando se perdió la conexión.

¿Puedo utilizar i-Companion xl sin la aplicación?
Su aparato puede utilizarse sin la aplicación. (Véase la puesta en marcha en modo no conectado).
Con eses fin, consulte el funcionamiento del aparto.
No obstante, solo la aplicación le permitirá disfrutar de numerosas ventajas del producto conectado.

¿Puede utilizarse I-Companion xl con varios Smartphones o tabletas?
Si lo desea, puede sincronizar varios aparatos en i-Companion xl. Para ello, proceda a la sincronización de cada aparato de manera independiente. (Véase el emparejamiento).
No obstante, puede conectarse simultáneamente un único aparato.

¿Debe activarse el Bluetooth de mi teléfono de manera continua?
El Bluetooth debe activarse para sincronizar la aplicación e i-Companion xl.

UTILIZACIÓN EN MODO NO CONECTADO

UTILIZACIÓN DEL PANEL DE CONTROL (B)

Selección de un programa automático:

Pasta (lista de subprogramas)

Sopas (lista de subprogramas)

Guisos (lista de subprogramas)

Cocción al vapor (lista de subprogramas)

ES

Conexión de su aparato
Su aparato está equipado con un interruptor 0/1. Haga girar este interruptor en 1.
La pantalla LCD visualiza todos los parámetros hasta « 0 ». **(Véase la fig. 9)**.
En modo no conectado, el indicador de la pantalla LCD de i-Companion xl es blanco.

MODO DE PROGRAMA AUTOMÁTICO

1- Pulse en el programa de su elección **(B4)**. Aparecerá un punto luminoso por encima del programa seleccionado. Pulsaciones sucesivas permiten ir pasando por los diferentes programas.

2- Los parámetros preprogramados pueden modificarse mientras se elabora una receta (en función de la receta elegida, los ingredientes y las cantidades preparadas). Pulse en el selector de temperatura de la cocción **(B2)** o el selector de tiempo **(B3)**, el parámetro escogido parpadeará en la pantalla **(C6-C7)**.

3- Ajuste el (los) parámetro(s) con el selector +/- **(B6)**.

4- Cuando haya terminado de modificar todos sus parámetros, pulse el botón «start» **(B5)** para iniciar el programa. Cuando su aparato utiliza el modo de cocción, el testigo luminoso rojo se enciende para informarle de que la cocción se ha iniciado.

5- Cuando el programa termina, el aparato emite 3 pitidos.

6- Al finalizar los programas de sopas, guisos P2 y P3, cocción al vapor, el aparato cambiará automáticamente a la función de mantenimiento de calor durante 45 minutos para que la preparación se mantenga lista para su consumo. En el programa de guisos P2 y P3 y en el modo manual, el motor del aparato funcionará a una velocidad específica, con el fin de preservar la elaboración y evitar que no se adhiera al fondo del vaso. Para parar la función de mantenimiento de calor, bastará con pulsar el botón “stop” **(B5)**. Si abre la tapa, la función de mantenimiento de calor se detendrá automáticamente al presionar los gatillos **(D2)** o al retirar el vaso.

Cuando terminan los programas de salsas, cocido a fuego lento P2 y P3 y natillas, mientras se conserva en caliente, el motor continua girando para evitar que la preparación se pegue en el fondo del recipiente.
Al final del amasado de los programas de masa P1 y P2, el aparato pasa al modo «subida de la masa» a 30 °C durante 40 minutos para dar un mejor volumen a sus masas. Si abre la tapa, pulse los gatillos **(D2)** o retire el bol, el aparato pasa al modo de pausa, tiene la posibilidad de reiniciarlo pulsando de nuevo «start».
Si desea detener este modo, pulse durante 2 segundos el botón «stop».

7- Pulse los gatillos **(D2)** y después levante el conjunto del bol **(D) (consulte la Fig. 12)**.

En modo conectado, cuando el programa automático se haya iniciado, siempre tendrá la posibilidad de detener el aparato pulsando el botón "stop". El programa automático está entonces en modo de pausa, tiene la posibilidad de reiniciarlo pulsando de nuevo «start». Si se equivoca de programa y quiere anularlo, pulse durante 2 segundos el botón «stop».

ES

DESCUBRA LOS PROGRAMAS AUTOMÁTICOS QUE SE PROPONEN:

	Sopa P1	**Sopa P2**	**Cocción lenta P1**	**Cocción lenta P2**	**Cocción lenta P3**
Programas automáticos	Soup	Soup	Slow cook	Slow cook	Slow cook
Velocidad «por defecto» **(ajustable)**	10 pulsos y V12 durante 2 minutos	V7 a V10 durante 30 segundos	V3	V1	V2
Temperatura «por defecto» **(ajustable)**	100 °C **(de 90 °C a 100 °C)**	100 °C **(de 90 °C a 100 °C)**	130 °C **(no ajustable)**	95 °C **(de 80 °C a 100 °C)**	95 °C **(de 80 °C a 100 °C)**
Tiempo «por defecto» **(ajustable)**	40 min **(de 20 min a 60 min)**	45 min **(de 20 min a 60 min)**	5 min **(de 2 min a 15 min)**	45 min **(de 10 min a 2 h)**	20 min **(de 10 min a 2 h)**
Conservación en caliente «por defecto» al finalizar el programa	45 min	45 min		45 min	45 min
Velocidad del motor durante la conservación en caliente				5 s ON en V3 / 20 s OFF	10 s ON en V3 / 10 s OFF

Durante la elaboración de algunas recetas pueden producirse desbordamientos por la aparición de burbujas, especialmente cuando se utilizan verduras congeladas. En ese caso, deberá reducir los volúmenes en consecuencia.

	Cocción al vapor P1	Cocción al vapor P2	Masa P1	Masa P2	Masa P3
Programas automáticos	Steam	Steam	Pastry	Pastry	Pastry
Velocidad «por defecto» (ajustable)			V5 durante 2 minuto y 30 segundos	V5 durante 1 minuto y 30 segundos y luego V6 durante 2 minutos	V3 durante 40 segundos y luego V9 durante 3 minutos
Temperatura «por defecto» (ajustable)	100 °C **(no ajustable)**	100 °C **(no ajustable)**			
Tiempo «por defecto» (ajustable)	30 min **(de 1 min a 60 min)**	35 min **(de 1 min a 60 min)**	2 min 30 s **(de 30 s a 2 min 30 s)**	3 min 30 s **(de 30 s a 3 min 30 s)**	3 min 40 s **(de 1 min 40 s a 3 min 40 s)**
Conservación en caliente «por defecto» al finalizar el programa	45 min	45 min			
Velocidad del motor durante la conservación en caliente					
Retirada de la pasta 30° «de forma predeterminada » al final del programa			40 min	40 min	

ES

UTILIZACIÓN DEL CESTILLO PARA VAPOR INTERNO

Los tiempos de cocción se facilitan a título indicativo. En la mayoría de los casos, siguiendo estos tiempos la cocción será satisfactoria.

Sin embargo, algunas condiciones van a influir en el tiempo de cocción:
- El tamaño de las verduras (troceadas o no troceadas)
- La cantidad de ingredientes en la cesta
- La variedad de verduras, su grado de maduración
- La cantidad de agua en el bol, que debe corresponder a la graduación (0,7L).

Recuerde utilizar correctamente el tapón de vapor en el sentido posición «máx.» **(a)** hacia usted.

Si la cocción es insuficiente, puede añadir un tiempo de cocción adicional.

Tiempo de cocción al vapor			
Ingredientes	**Cantidades (máx.)**	**Tiempo de cocción estimado**	**Programa de vapor recomendado**
Calabacines	800 g	20 min	P1
Chirivía	800 g	25 min	P1
Partes blancas de puerro	800 g	25 min	P1
Brócoli	500 g	20 min	P1
Pescados	600 g (con papel de horno)	15 min	P1
Patatas	1 kg	30 min	P2
Zanahorias	1 kg	30 min	P2
Judías verdes	800 g	30 min	P2
Carne blanca	600 g (con papel de horno)	20 min	P2

Algunas recetas pueden provocar desbordamientos repentinos, debido a la aparición de burbujas, especialmente cuando se utilizan verduras congeladas. En dicho caso, deberá reducir las cantidades según sea necesario.

MODO MANUAL

1 - Pulse directamente el selector del parámetro que desee ajustar, es decir, el selector de velocidad **(B1)**, el selector de temperatura de cocción **(B2)** o el selector de tiempo **(B3)**, el parámetro elegido parpadea en la pantalla **(C5-C6-C7)**.

2 - A continuación, ajuste el (los) parámetro(s) con el selector +/- **(B6)**. Por motivos de seguridad, no es posible ajustar una temperatura sin ajustar un tiempo de cocción.

3 - Cuando haya terminado de ajustar todos sus parámetros, pulse el botón «start» **(B5)**. Cuando su aparato utiliza el modo de cocción, el testigo luminoso rojo se enciende para informarle de que la cocción se ha iniciado. Cuando se inicia la programación, tiene la posibilidad de detener el aparato en cualquier momento pulsando el botón «stop» **(B5)**.

La programación está entonces en modo pausa, tiene la posibilidad de reiniciarla pulsando de nuevo «start». Si se equivoca de programación y quiere anularla, pulse durante 2 segundos el botón «stop».

4- Cuando la programación termina, el aparato emite 3 pitidos.

5- Pulse los gatillos **(D2)** y después levante el conjunto del bol **(D) (consulte la Fig. 12)**.

EL APARATO ESTÁ DOTADO DE UN TAPÓN DE FONDO PLANO

El tapón de fondo plano permite sacarlo de su posición en el bol para cocer o dorar sin que moleste el arrastre **(ver Fig. 15)**.

COCCIÓN SIN TAPA

Puede dorar los alimentos dentro del bol sin la tapa removiéndolo todo y supervisando la cocción **(ver Fig. 16)**.

Para este modo de cocción, deberá seleccionar obligatoriamente una temperatura de entre 135 °C y 150 °C. Ajuste el tiempo de funcionamiento (hasta 20 min.)

La función de COCINADO SIN TAPA no es adecuada para confituras y preparados a base de leche (riesgo de desbordamiento).

ES

LIMPIEZA DEL APARATO

- No sumerja el aparato. No pase el bloque motor **(A)** por debajo del agua corriente.

Una vez termine de usar el aparato, desenchúfelo.

- Limpie inmediatamente su bol después de usarlo.
- Pulse los gatillos **(D2)** y después levante el conjunto del bol **(D)**.
- Coloque el bol sobre una superficie plana.
- Desbloquee la tapa girándola un cuarto de vuelta en el sentido de las agujas del reloj. Retire la tapa con precaución.
- **Tenga cuidado con las hojas de la cuchilla picadora ultrablade (F1) y de la cuchilla para amasar/triturar (F4) a la hora de limpiarlas y a la hora de vaciar el bol, están sumamente afiladas.**
- Una vez las piezas se hayan enfriado:
  - desmonte el accionador común **(D3)**, la junta **(D4)**, el anillo de bloqueo **(D6) (consulte la Fig. 13)**.
  - limpie el bol **(D)**, el accionador común **(D3)**, la junta **(D4)**, el anillo de bloqueo **(D6)**, los accesorios **(F1), (F2), (F3), (F4), (F5)**, el tapón regulador de vapor **(E1)**, la tapa **(E2)**, junta de estanqueidad **(E4)** la junta de

estanqueidad **(E3)**, con una esponja y agua caliente jabonosa.
- Aclare estos elementos con agua corriente.
- Si los elementos están muy sucios, déjelos en remojo varias horas en agua con líquido lavavajillas y, si es necesario, raspe con la espátula **(G)** o con el lado áspero de una esponja.
- Si el bol tiene depósitos de cal, puede utilizar un estropajo mojada en vinagre blanco si necesario.
- Para limpiar el bloque motor **(A)** utilice un paño humedecido. Séquelo cuidadosamente.
- Para facilitarle la limpieza, tenga en cuenta que el bol, el conjunto de la tapa y los accesorios pueden lavarse en el lavavajillas, a excepción del accionador común **(D3 y D4)** y de su anillo de bloqueo **(D6) (consulte la Fig. 14)**.
- Los accesorios, el accionador común móvil y los elementos de la tapa pueden tomar un ligero color con ciertos ingredientes como el curry, el zumo de zanahorias, etc.; esto no supone ningún peligro para su salud ni para el funcionamiento de su aparato. Para evitar esto, limpie los elementos rápidamente después de su uso.
- Antes de utilizar su conjunto del bol **(D)** asegúrese de que los contactos eléctricos de debajo del bol estén siempre limpios y secos.
- Para mantener el aspecto y la vida útil de la tapa de su aparato, lávela a mano. No utilice el lado abrasivo del estropajo para evitar arañazos.
- Para no dañar los materiales del bol **(D)**, respete las instrucciones de uso de su lavavajillas, no aumente las dosis de sal ni de productos para lavavajillas.

ES

SEGURIDAD DEL APARATO (“SECU”)

Su aparato viene equipado de serie con protecciones electrónicas del motor para garantizar su longevidad. Esa seguridad electrónica está garantizada contra cualquier utilización anormal; así su motor está perfectamente protegido.

En algunas condiciones de utilización extremas, en las que no se respeten las recomendaciones de la nota (véase el apartado “PUESTA EN SERVICIO”: cantidades finalmente demasiado importantes y/o una utilización anormalmente larga y/o un encadenamiento de recetas demasiado seguidas), la protección electrónica se activa para preservar el motor; en ese caso, el aparato se detiene y aparece en la pantalla LCD del panel de mando el mensaje “SECU”, para indicar que el aparato ya no está momentáneamente operativo.

Si aparece el mensaje “SECU” en el panel de mando y el aparato se detiene, proceda de la siguiente manera:
- Deje conectado el aparato, no active el interruptor “0/1” **(H)**.
- Consulte las recomendaciones de la nota para volver a adaptar su preparación (véase el apartado “PUESTA EN SERVICIO”: cantidades de ingredientes/tiempo de la receta / temperatura / tipo de accesorios).
- Espere media hora para que el motor se enfríe.
- Vuelva a iniciar el aparato pulsando 2 segundos el botón “Start /Stop/Reset” **(B5)**.

Su aparato es totalmente apto para volver a ser utilizado.
El servicio al consumidor queda a su disposición para cualquier pregunta (see details in the guarantee booklet).

¿QUÉ HACER SI SU APARATO NO FUNCIONA?

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Dificultades para cocinar al vapor.	Tapón regulador de vapor mal posicionado	Coloque el tapón regulador de vapor con la posición «mucho vapor» hacia usted, esta posición permite obtener un máximo de calor en el bol para todas las cocciones a vapor (sopas, etc.), cuanto más vapor hay en el bol, más eficaz es la cocción. La posición «mín. vapor» permite conseguir más calor y vapor en el bol para todas las cocciones al vapor (sopas, etc.). Esta posición también evita salpicaduras durante la mezcla. - La posición «mucho vapor» permite que salga la máxima condensación y obtener así platos o salsas con una mejor consistencia (risotto, cremas de postre, salsas, etc.).
	Tiempo de cocción insuficiente	Los tiempos de cocción se facilitan a título indicativo. En la mayoría de los casos, siguiendo estos tiempos la cocción será satisfactoria. Sin embargo, algunas condiciones van a influir en el tiempo de cocción: - El tamaño de las verduras (troceadas o no troceadas) - La cantidad de ingredientes en la cesta - La variedad de verduras, su grado de maduración - La cantidad de agua en el bol, que debe corresponder a la graduación (0,7L). Si la cocción es insuficiente, puede añadir un tiempo de cocción adicional. También puede utilizar el modo manual seleccionando la temperatura de 130° C y el tiempo de cocción según la cantidad y el tipo de ingredientes.
El aparato no funciona.	El enchufe no está conectado.	Enchufe el aparato a una toma.
	El interruptor **(H)** está en posición 0.	Gire el interruptor a la posición 1.
	El bol o la tapa no están correctamente colocados o bloqueados.	Compruebe que el bol y la tapa están bien colocados y bloqueados de acuerdo con los esquemas de las instrucciones.

ES

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Exceso de vibración.	El aparato no está colocado sobre una superficie plana, el aparato no tiene estabilidad.	Coloque el aparato sobre una superficie plana.
	Volumen de ingredientes excesivo.	Reduzca la cantidad de ingredientes tratados.
	Accesorios erróneos.	Compruebe que está utilizando el accesorio recomendado.
Fuga a través de la tapa.	Volumen de ingredientes excesivo.	Reduzca la cantidad de ingredientes tratados.
	La tapa no está bien colocada o bloqueada.	Bloquee correctamente la tapa sobre el bol.
	La junta de estanqueidad no está presente.	Coloque la junta de estanqueidad sobre la tapa.
	La junta de estanqueidad está rota, deteriorada.	Cambie la junta, póngase en contacto con un servicio autorizado.
	Accesorios erróneos.	Compruebe que está utilizando el accesorio recomendado.
Fuga a través del accionador del bol o mediante el accesorio con fondo XL.	La junta no se encuentra correctamente colocada.	Coloque correctamente la junta.
	La junta está deteriorada.	Póngase en contacto con un centro autorizado.
	El anillo de bloqueo **(D6)** está mal bloqueado.	Bloquee correctamente el anillo **(D6)**.
Las cuchillas no giran con facilidad.	Trozos de alimentos demasiado grandes o demasiado duros.	Reduzca el tamaño o la cantidad de ingredientes tratados. Añada líquido.
Olor procedente del motor.	Cuando se utiliza por primera vez el aparato, o en caso de sobrecarga del motor provocada por una cantidad excesiva de ingredientes o trozos demasiado duros o demasiado grandes.	Deje enfriar el motor (unos 30 minutos) y reduzca la cantidad de ingredientes en el bol.
Indicador «STOP».	El aparato ha detectado un exceso de vibración y se ha puesto en modo de seguridad.	Vérifiez que vous êtes à la vitesse préconisée ou que vous utilisez l'accessoire recommandé.
Indicador «SECU».	Sobrecarga del motor provocada por una cantidad excesiva de ingredientes o por trozos demasiado duros o demasiado grandes,o una sucesión de recetas sin un tiempo suficiente de refrigeración.	Deje enfriar el motor (unos 30 minutos) y reduzca la cantidad de ingredientes en el bol.
Indicador «SECU» + testigo luminoso rojo parpadea.	Recalentamiento de los sensores de temperatura.	Póngase en contacto con un centro autorizado.
Indicador «Err1» + testigo luminoso rojo parpadea.	La resistencia de calentamiento no funciona.	Compruebe que las clavijas de alimentación que se encuentran debajo del bol no estén sucias. Si lo están, límpielas y vuelva a intentarlo. Si esto no funciona, póngase en contacto con un centro autorizado.
Indicador «Err2».	Defecto electrónico.	Póngase en contacto con un centro autorizado.

ES

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Indicador «Err3».	Defecto de velocidad.	Póngase en contacto con un centro autorizado.
Indicador «Err4».	Fallo de comunicación con tarjeta electrónica chopper.	Póngase en contacto con un centro autorizado.
Mensaje en la pantalla «Err8»	Error del sensor de bloqueo de seguridad.	Contacte con un centro autorizado.
Indicador «ntc1» + testigo luminoso rojo parpadea.	El sensor 1 de temperatura no funciona.	Póngase en contacto con un centro autorizado.
Indicador «ntc2» + testigo luminoso rojo parpadea.	El sensor 2 de temperatura no funciona.	Póngase en contacto con un centro autorizado.
Presentación del indicador de seguridad (C4)	Bloqueo inadecuado del bol o de la tapa	Antes de poner en funcionamiento el aparato, verifique si el bol está bloqueado correctamente sobre el bloque motor y si la tapa está bloqueada correctamente sobre el bol. Si el problema persiste, póngase en contacto con un centro autorizado.
	La tapa está bloqueada sobre el bol en modo de «cocinado sin tapa»	Desbloquee la tapa antes de iniciar el programa de cocinado. Si el problema persiste, póngase en contacto con un centro autorizado.
La seguridad de bloqueo de la tapa se ha quedado activa (vástago de salida) y no permite desbloquear la tapa.	El aparato se ha apagado durante la receta basculando el interruptor I/0 a la posición 0 o simplemente se ha desenchufado durante la receta.	Bastará con bascular el interruptor I/0 a la posición I para reinicializar el robot y, consiguientemente, la seguridad de bloqueo de la tapa; el vástago recuperará automáticamente su posición original y podrá bloquear la tapa
Problema de conexión		Consulte la guía de la aplicación.

¿Su aparato sigue sin funcionar?
Diríjase a un servicio técnico autorizado (ver lista en el folleto de servicio).

RECICLAJE

- Eliminación de los materiales de embalaje del aparato

El embalaje incluye exclusivamente materiales sin riesgo para el medio ambiente, que se pueden desechar de conformidad con las disposiciones de reciclaje vigentes.

Para desechar el aparato, infórmese en el servicio técnico autorizado de su comunidad.

- Fin de la vida útil de un producto electrónico o eléctrico:

¡Colaboremos con la protección del medio ambiente!

① Su aparato contiene un gran número de materiales aprovechables o reciclables.

➲ O deposítelo en un punto de recogida para que se lleve a cabo su tratamiento.

- *La marca y los logotipos de Bluetooth® son marcas depositadas por Bluetooth SIG, Inc. y su utilización por el Grupo SEB está sujeta a una autorización.
- Google Play y Android son marcas de Google Inc.
- Apple y el logotipo de Apple son marcas de Apple Inc., depositadas en los Estados Unidos y en otros países. App Store es una marca de servicio de Apple Inc.

LÉXICO

Emparejar: Acción de agrupar o asociar dos aparatos.

Esta acción se efectuará durante la primera conexión entre su Smartphone o tableta con i-Companion xl.

Sincronizar: Acción de actualizar la información. La aplicación e i-Companion xl se sincronizan con el fin de intercambiar información mientras están conectados.

Conectar: Establecer una conexión entre la aplicación (Smartphone/tableta) y el aparato (i-Companion xl). Esta acción es indispensable para la sincronización.

Cookies: Son los datos de utilización enviados a Moulinex para mejorar la aplicación.

Segurança do utilizador

- Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho e guarde-o para futuras utilizações: uma utilização não conforme ao manual de instruções liberta o fabricante de qualquer responsabilidade.
- Desligue sempre o aparelho da corrente sempre que o deixar sem vigilância e antes de proceder à montagem, desmontagem ou limpeza. Não deixe as crianças utilizarem o aparelho sem vigilância.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças.
- Este aparelho não pode ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais são reduzidas, ou por pessoas sem experiência ou conhecimentos, exceto se estas tiverem recebido instruções prévias relativamente à utilização do aparelho ou forem supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança. É conveniente vigiar as crianças para garantir que elas não brincam com o aparelho.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.

- Durante a utilização do aparelho, algumas peças atingem temperaturas elevadas (parede de inox do recipiente e da tampa, acionador comum amovível, partes transparentes da tampa, peças metálicas por baixo do recipiente, acessório fundo xl cesto). Estas peças podem provocar queimaduras. Manuseie o aparelho pelas partes plásticas frias (pegas, bloco do motor). O indicador luminoso vermelho de aquecimento indica que existe risco de queimadura.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada durante o funcionamento do aparelho.
- O aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um regulador externo ou através de um sistema de comando à distância independente.
- Não utilize o aparelho se este não funcionar corretamente, estiver danificado ou se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados. Por forma a evitar qualquer tipo de perigo, o cabo deve ser obrigatoriamente substituído por um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consultar lista no folheto).
- Não deve imergir o aparelho em líquidos. Não coloque o bloco do motor **(A)** sob água corrente.

PT

- Este aparelho destina-se exclusivamente a um uso doméstico no interior de sua casa e a uma altitude inferior a 2000 m. O fabricante declina qualquer responsabilidade e reserva-se o direito de anular a garantia em caso de utilização comercial ou inadequada, ou de desrespeito pelas instruções.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado em aplicações domésticas e similares (utilizações não abrangidas pela garantia), tais como:
  - zonas utilizadas como cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - em cozinhas pequenas reservadas a funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais;
  - em quintas;
  - utilização por clientes de hotéis, motéis ou outros ambientes de carácter residencial;
  - em ambientes tipo quarto de hóspedes.

- **O aparelho liberta vapor que pode provocar queimaduras. Manuseie com precaução a tampa e a tampa reguladora de vapor (se necessário, utilize uma luva, uma pega de cozinha, etc). Manuseie a tampa reguladora de vapor pela sua parte central.**

- **Não utilize o aparelho se a junta não estiver posicionada no vedante ou se o vedante não estiver montado na tampa. É imperativo colocar o aparelho em funcionamento com a tampa reguladora de vapor posicionada no orifício da tampa (salvo em caso de indicação específica na receita).**

- **AVISO: Atenção aos riscos de ferimentos no caso de utilização incorreta do aparelho.**

PT

Tenha cuidado com as lâminas picadoras (F1) e as lâminas do acessório triturador (F4) quando as lava e quando esvazia a taça, dado que são extremamente afiadas.
Coloque a lâmina picadora Ultrablade (F1) dentro da taça após cada utilização.
Tome atenção se deitar um líquido quente na taça, pois este pode ser projetado do aparelho devido a uma ebulição repentina.

AVISO: Deve utilizar o seu aparelho com precaução (limpeza, enchimento e esvaziamento): evite derramar líquidos sobre os conectores.
AVISO: Alguns alimentos com pele superficial (salsichas inteiras, língua, aves...) ou grandes pedaços de carne podem dar origem a

esguichos ao prender líquidos a ferver. É por isso que aconselhamos a picá-los com uma faca ou garfo antes da confeção.
AVISO: A superfície do elemento de aquecimento preserva algum calor residual após a utilização.
Certifique-se de que toca apenas nas pegas da taça (molas D2, pega da tampa E2 e da tampa reguladora de vapor E1) durante o aquecimento e até ao arrefecimento completo.

PT

Consulte as indicações de ajuste das velocidades e tempo de funcionamento de cada acessório e de cada programa nas Instruções de Utilização.
Consulte as indicações de montagem e a colocação dos acessórios
no aparelho nas Instruções de Utilização.
Consulte as indicações de limpeza e manutenção do seu aparelho nas Instruções de Utilização.
Deve sempre seguir as instruções de limpeza para limpar o aparelho:

- Desligar o aparelho.
- Não limpar o aparelho se estiver quente.
- Limpar com um pano ou uma esponja húmida.
- Nunca colocar o aparelho dentro de água, nem passá-lo por água corrente.

APENAS MERCADOS EUROPEUS:

- Conservar o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
  Não permita que as crianças utilizem o aparelho como um brinquedo.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência ou conhecimentos, desde que supervisionadas ou que tenham recebido instruções quanto à utilização do aparelho em total segurança e compreendam bem os potenciais perigos.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade, desde que sejam supervisionadas ou que tenham recebido instruções relativamente à utilização segura do aparelho e compreendam os riscos envolvidos. A limpeza e a manutenção do mesmo por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem vigilância, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas por um adulto.

Ligação elétrica

- O aparelho deve ser ligado a uma tomada elétrica com ligação de terra.
- Este aparelho foi concebido para funcionar apenas em corrente alterna. Verifique se a tensão elétrica indicada na placa sinalética do aparelho corresponde à da sua

instalação elétrica.
- Os erros de ligação anulam a garantia.
- Nunca puxe pelo cabo de alimentação para desligar o aparelho.
- Não coloque o aparelho, o cabo de alimentação ou a tomada em líquidos, perto de ou em contacto com partes quentes do aparelho, perto de uma fonte de calor ou em cantos agudos.

Utilização incorreta

- **Não toque na tampa enquanto o aparelho não parar completamente (botão stop), aguarde até os alimentos triturados não rodarem mais.**
- Deite sempre os ingredientes sólidos em primeiro lugar na taça antes de adicionar os ingredientes líquidos **(ver Fig. 10**), sem exceder a marca "MAX" gravada no interior da taça **(ver Fig. 10)**. Se a taça estiver demasiado cheia, a água a ferver pode ser projetada.
- Quando estiver a utilizar a cozedura a vapor, tenha o cuidado de respeitar o nível de 0,7 litro de água **(ver Fig. 3.2).**
- Nunca coloque os seus dedos ou qualquer outro objeto dentro da taça durante o funcionamento do aparelho.
- Não utilize a taça como recipiente de conservação, congelação ou esterilização.
- Coloque o aparelho em cima de uma bancada de trabalho estável, resistente ao calor, limpa e seca.
- Não coloque o aparelho junto de uma parede ou armário: o vapor produzido pode danificar os materiais.
- Não coloque o aparelho próximo de uma fonte de calor em funcionamento (placa de cozinha, eletrodoméstico, etc.).
- Não tape a tampa com um pano ou qualquer outro objeto, não tape o orifício da tampa, utilize a tampa reguladora de vapor.
- Não deixe o cabelo, lenços, gravatas, etc. pendurados por cima da taça durante a utilização do aparelho.
- Não coloque os acessórios num micro-ondas.
- Não utilize o aparelho ao ar livre.
- Nunca exceda a quantidade máxima indicada no folheto.
- Guarde o aparelho apenas após ter arrefecido.
- Não coloque a taça no congelador para a arrefecer, utilize um frigorífico.

Serviço Pós Venda

- Para sua segurança, não utilize outros acessórios ou peças de substituição para além dos fornecidos pelos Serviços de Assistência Técnica autorizados.
- Qualquer intervenção para além da limpeza e manutenção habituais realizadas pelo cliente deve ser efetuada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Consulte a tabela "O que fazer se o aparelho não funcionar?" na última página do folheto de instruções.

Ao ler estas instruções, irá descobrir conselhos de utilização que lhe permitirão conhecer todo o potencial do seu aparelho: preparação de sopas, refogados, cozedura a vapor, massa.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A Bloco do motor
B Painel de comandos
- **B1 :** seletor de velocidade
- **B2 :** seletor da temperatura da cozedura e/ou indicador luminoso de aquecimento
- **B3 :** seletor do tempo de funcionamento/emparelhamento
- **B4 :** teclas de seleção de programas automáticos
- **B5 :** botão START/STOP/RESET
- **B6 :** seletor + / -

C Ecrã LCD
- **C1 :** indicador de ligação
- **C2 :** exibição do programa de vapor
- **C3 :** exibição da etapa em curso na receita passo a passo.
- **C4 :** indicador de segurança
- **C5 :** exibição da velocidade
- **C6 :** exibição da temperatura
- **C7 :** exibição do tempo

D Conjunto da taça
- **D1 :** taça inox
- **D2 :** molas
- **D3 :** eixo comum amovível
- **D4 :** junta vedante (x2)
- **D5 :** acessório fundo xl
- **D6 :** anel de bloqueio do eixo

E Conjunto da tampa
- **E1 :** tampa reguladora de vapor
- **E2 :** tampa
- **E3 :** junta vedante
- **E4 :** junta vedante

F Acessórios
- **F0 :** caixa de arrumação de acessórios
- **F1 :** lâmina picadora "ultrablade"
- **F2 :** acessório misturador
- **F3 :** acessório batedor
- **F4 :** lâmina para amassar / triturar
- **F5 :** cesto de cozedura a vapor

G Espátula
H Interruptor 0/1 para Ligar/Desligar o aparelho
I Escova de limpeza

PT

DADOS TÉCNICOS DO APARELHO:

Potência:	1550 W (1000 W: resistência de aquecimento / 550W: motor)
Intervalo de temperatura:	de 30° a 150°C regulável em intervalos de 5°C.
Intervalo de tempo de funcionamento:	de 5s a 2 horas, regulável em intervalos de 5s no mínimo a 1 minuto no máximo.
Número de velocidades: 13	- 2 velocidades intermitentes: velocidade 1 (5s Ligado / 20s Desligado). velocidade 2 (10s Ligado / 10s Desligado). - 10 velocidades contínuas progressivas (velocidades 3 a 12). - 1 velocidade intermitente máx. (velocidade 13).

- *A marca e os logótipos Bluetooth® são marcas registadas pela Bluetooth SIG, Inc. e a sua utilização pelo Grupo SEB foi sujeita a autorização.
- A Google Play e Android são marcas da Google Inc.
- A Apple e o logótipo Apple são marcas da Apple Inc., registadas nos Estados Unidos e noutros países. A App Store é uma marca de serviço da Apple Inc.

O SEU APARELHO

O seu aparelho é fornecido com os seguintes acessórios:

Lâmina picadora	F1 ultrablade	Triturar sopas	12	3min	3L	--▸100°C
		Triturar compotas		40s	1Kg	
		Picar legumes		15s	1Kg	
		Picar carne		30s	1Kg	
		Picar peixe		15s	1Kg	
	!! Não utilize este acessório para cortar produtos duros, utilize a lâmina picadora/trituradora F4.					
Acessório misturador	Mistura os **pratos cozinhados** sem desfazer os ingredientes. Muito útil para as fases de refogado das preparações (risottos, sopas).					
	F2	Refogados	3	5min	500g	130°C
		Cozedura lenta	1	45min	3L	95°C
		Risottos	2	22min	1,5Kg	95°C
		Guisado de legumes (Ratatouille), Chutneys, Leguminosas (Configurações: ver livro de receitas)				
Acessório batedor	F3 !! 9 max	Claras em castelo	7	5/10min	7 max	
		Maionese, chantilly	7	2/5min	0,5L	
		Molhos, cremes	4 à 7	1/20min	1L	60▸90°C
		Puré de batata	6 à 7	1min	1L	
		Polenta	4 à 5	1/16min	1L	90°C
Lâmina para amassar/triturar	F4	Amassar massas de pão branco	5	2min 30s	1,2Kg	
		Amassar massas quebradas, areadas, pão especial	5	2min 30s	1Kg	
		Amassar massas levedadas (brioche, kouglof)	+ 5 / 6	1min 30s / 2 min	0,8Kg	
		Misturar massas leves (bolo)	+ 3 / 8	40 s / 3min	1Kg	
		Triturar frutos com casca	12	1min	0,6Kg	
		Picar alimentos rijos	12	1min	0,6Kg	
		Picar gelo	12	1min	6 à 10	
		Massa de crepes, waffles	10	1min	1,5L	
Cesto de cozedura a vapor	F5	Cozedura a vapor de legumes, peixes ou carnes		20/40min	1Kg	100°C
		Sopas com pedaços	12	3min	3L	100°C
Tampa reguladora de vapor	E1	Tampa reguladora de vapor Máx. (a) = cozedura a vapor. Mín. (b) = Risotto, sobremesas, molhos...			a b	
fundo XL	D5	Acessório fundo XL Refogar e cozer sem tampa Aumento da superfície de cozedura para as peças grandes de carne ou peixe.				

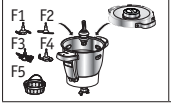
PT

Estes acessórios foram concebidos com zona de preensão para facilitar a sua manipulação durante a utilização

O seu aparelho i-Companion xl pode funcionar «conectado» mas também «não conectado». Além disso, possui dois modos de funcionamento: o modo de programa automático e o modo manual.

- **Modo de programa automático:**
  A velocidade, temperatura de cozedura e o tempo são pré-programados para fazer sopas, refogados, cozer a vapor e cozer massa em modo automático.
- **Modo manual:**
  Ajustes personalizados dos parâmetros de velocidade, temperatura de cozedura e duração para utilizar conforme mais lhe convém.

Utilização com ou sem tampa

Temperatura de 30 a 130°C	Temperatura de 135° à 150°C
	

PT

- Quando tiver selecionado uma temperatura entre 135 e 150°C, deve utilizar o seu aparelho sem tampa. Se a tampa estiver colocada na taça, será exibido um cadeado no ecrã LCD, convidando-a a desbloquear.
- Depois de adicionar os alimentos, mexa-os com a ajuda da espátula e repita a operação regularmente para evitar que o fundo da taça pegue (ver parágrafo sobre limpeza).
- Se escolher utilizar o aparelho com a tampa, a temperatura de cozedura será então de 130°C no máximo.

O SEU APARELHO ESTÁ EQUIPADO COM UMA SEGURANÇA DE BLOQUEIO DA COBERTURA

A cobertura fica protegida quando o aparelho arranca. Esta proteção impede a abertura da cobertura durante a realização de uma receita **(ver Fig.17). Não tente forçar a cobertura quando ela estiver bloqueada.** Esta proteção desbloqueia-se quando o aparelho para. Se selecionou uma temperatura superior ou igual a 50°C e uma velocidade superior ou igual a 5, uma contagem de 10 segundos surge no ecrã LCD do painel de comandos. **(ver Fig.18)**. Não é possível abrir a cobertura até ao fim da contagem.

COLOCAÇÃO DA TAÇA, DOS RESPETIVOS ACESSÓRIOS E DO CONJUNTO DA TAMPA

- Antes da primeira utilização, limpe todos os elementos **(D, E, F, G) com água quente e detergente para a loiça**, à exceção do bloco motor **(A) a taça (D)** vem equipada com um eixo acionador desmontável **(D3)** para facilitar a limpeza.
- Certifique-se de que retira todas as embalagens antes da utilização, em particular a proteção situada entre a taça **(D)** e **o bloco motor (A)**.
- Coloque a junta de impermeabilidade (E4) no vedante (E3) (consulte a Imagem 1), encaixe o conjunto na tampa (E2) (consulte a Imagem 2).
- Coloque o anel vedante **(D4)** sobre o eixo acionador comum **(D3)**. **Encaixe o conjunto** no fundo da taça com o anel de bloqueio **(D6) (ver Fig. 3)**. Se utiliza o modo de cozedura sem cobertura, coloque a junta de estanqueidade **(D4)** sobre o acessório fundo xl **(D5)**. Bloqueie o conjunto sobre o fundo da taça com o anel de bloqueio **(D6) (ver Fig. 3)**.
- Coloque o acessório escolhido na taça:
  - os acessórios **(F1, F2, F3, ou F4) no eixo acionador** comum no fundo da taça **(ver Fig. 4.1)**,
  - para a cozedura a vapor, coloque o cesto de vapor **(F5) dentro da taça, (ver Fig. 4.3)**, e deite 0,7l com um preparado líquido na taça (água, molho, etc.) **(ver Fig. 4.2)**.
- Coloque os ingredientes dentro da taça ou do cesto de vapor.
- Posicione a tampa na taça **(D) alinhando** os dois triângulos **(ver Fig. 5)**, bloqueie a tampa sem pressionar, rodando-a no sentido da seta **(ver Fig. 6)**.

Posicione a tampa reguladora de vapor **(E1)** sobre a tampa, com 2 posições possíveis **(ver Fig. 7)**:

A posição «mín.» permite deixar sair um máximo de condensação e obter assim pratos ou molhos com uma melhor consistência (Risotto, sobremesas, molhos, etc.).

A posição «máx.» permite alcançar o máximo calor e vapor na taça para todas as cozeduras a vapor (sopas, etc.).

Esta posição evita igualmente salpicos durante a trituração.

- Posicione a taça **(D)** por cima do bloco do motor **(A)** até ouvir um "clic" **(ver Fig. 8)**.
- O aparelho só começa a funcionar quando a taça e a tampa estão corretamente posicionadas e bloqueadas sobre o bloco do motor.

Em caso de posicionamento ou bloqueio incorreto de uma ou de outra (ver Fig. 10.1 e 10.2), o símbolo 🔒 começa a piscar assim que se ativa uma função.

Seleção de parâmetros personalizados:

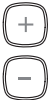
Seleção da velocidade do motor.
2 velocidades intermitentes e 10 velocidades contínuas progressivas.

Velocidade intermitente máx. (V13).

Seleção da temperatura de cozedura.
De 30° a 150°C.
Indicador luminoso de aquecimento: acende no início da cozedura e desliga quando a temperatura no interior da taça desce abaixo dos 50°C.

Seleção do tempo de funcionamento.
De 5s a 2 horas.

Emparelhamento primeira ligação



Aumento da velocidade, da temperatura e do tempo de cozedura.
Diminuição da velocidade, da temperatura e do tempo de cozedura.

Este botão dispõe de 3 funções:
- **«Validação»** da escolha do seu programa automático ou dos seus parâmetros escolhidos no âmbito de uma utilização manual (velocidade, temperatura de cozedura, duração).
- **«Pausa»** durante uma utilização, depois de colocar o aparelho em funcionamento.
- **«Reinicialização»** dos parâmetros selecionados do aparelho premindo durante 2 segundos.
- **«Validação da etapa»** nas receitas passo a passo.

PT

Conselho de utilização:
O seu aparelho está equipado com um micro-processador que controla e analisa a sua estabilidade. Em caso de instabilidade, a velocidade de rotação do motor será automaticamente reduzida. Se esta instabilidade persistir, o motor pára e aparece “STOP” no ecrã.
• Verifique se a quantidade de ingredientes não é excessiva e se a velocidade utilizada está adaptada em conformidade.
• Verifique se está a utilizar o acessório recomendado.
• Em seguida, reinicie normalmente o aparelho.

UTILIZAÇÃO EM MODO LIGADO

Ligar o aparelho à corrente

Frequência: 2.40GHz. Potência máxima transmitida: 7,7dBm
O seu aparelho está equipado com um interruptor 0/1. Coloque-o na posição 1 **(ver Fig. 9)**.
O ecrã LCD apresenta todos os parâmetros em «0».
Em modo ligado, o LCD da i-Companion xl fica azul.

PREPARAÇÃO DA INSTALAÇÃO

Encontre a lista de modelos de Smartphones e tablets compatíveis com o i-Companion em www.moulinex.com

Available on the App Store

iPhone 4S ou mais recente
iPad 3 / iPad mini ou mais tarde
A partir de iOS 9 e o seguinte.

PT

ANDROID APP ON Google Play

De Android 4.4 e o seguente.

(lista de modelos compatíveis www.moulinex.com)

INSTALAR A I-COMPANION XL

O que necessita para instalar a i-Companion xl:

- A aplicação Companion, disponível para download gratuito na App Store (iPhone/iPad) e no Google Play (Android)
- Ligação Bluetooth fornecida pelo Smartphone ou tablet Bluetooth® Smart 4.0: a i-Companion xl liga-se ao seu Smartphone/tablet através de uma ligação sem fios autónoma
- O Smartphone/tablet tem de estar próximo da i-Companion xl (o alcance da ligação varia consoante a configuração da casa).
- Tomada elétrica para ligar a i-Companion xl: a i-Companion xl liga-se ao seu Smartphone/tablet apenas quando está ligado à rede elétrica.

Acerca de Bluetooth® Smart
A tecnologia **Bluetooth® Smart 4.0** (ou Bluetooth Low Energy) permite uma comunicação sem fios entre uma aplicação e um aparelho consumindo um mínimo de energia.

PRIMEIRA LIGAÇÃO DA I-COMPANION XL EM MODO CONECTADO

Download da aplicação

Em primeiro lugar, faça o download da aplicação no seu Smartphone/tablet entrando na App Store para iOS ou no Google Play para Android.
Depois de efetuar o download da aplicação, em poucos minutos e sem criar conta, pode realizar as suas primeiras receitas com a i-Companion xl (são propostas 50 receitas sem criação de conta).
A criação da sua conta na aplicação permitir-lhe-á aceder à totalidade do conteúdo para que possa variar a sua ementa.

Ligar a i-Companion xl à corrente elétrica
O seu aparelho está equipado com interruptor 0/1 **(H)**. Coloque o interruptor na posição 1 **(ver Fig. 9)**.

Ativação do Bluetooth
Aproxime-se da i-Companion xl e certifique-se de que o Bluetooth do seu Smartphone/tablet está devidamente ativado.

Iniciar a aplicação
Inicie a aplicação Companion clicando no ícone «Companion».

PT

Emparelhamento
O que é o emparelhamento?
Quando conecta o aparelho pela primeira vez, a aplicação que instalou no Smartphone/tablet e a i-Companion xl detetam-se automática e rapidamente, desde que cumpra as seguintes instruções.
Caso pretenda, pode emparelhar até 10 aparelhos à i-Companion xl.
Para tal, deve emparelhar cada um desses aparelhos individualmente (ver emparelhamento).
No entanto, apenas um aparelho pode ser conectado em simultâneo.

- Aceite os cookies que permitem melhorar a aplicação recolhendo as suas preferências de utilização.

- Selecione o seu aparelho

• Quando solicitado pela aplicação, prima e mantenha (durante 4 segundos) o botão Timer **(B3)** da i-Companion xl.

O indicador de ligação **(C1)** pisca durante 30 segundos, durante os quais a i-Companion xl se liga ao seu Smartphone/tablet.

PT

• Aceite o pedido de emparelhamento que aparece no seu Smartphone/tablet ou aceda ao centro de notificação para aceitar o emparelhamento.

O indicador de ligação **(C1)** fixo indica que a ligação foi estabelecida.

Nota: Depois de efetuado o emparelhamento, a i-Companion xl reconhecerá automaticamente o seu Smartphone/tablet nas futuras conexões. Não necessitará de renovar esta página de emparelhamento.

A conexão foi bem-sucedida.

A sua i-Companion xl encontra-se agora conectada ao seu Smartphone/tablet. O ícone acima indica que a conexão foi estabelecida.

A conexão falhou.

O ícone acima indica que a conexão não foi estabelecida.
Volte a efetuar as seguintes operações:
- Aproxime-se da sua i-Companion xl.
- Certifique-se de que está devidamente ligado à corrente e de que a tomada funciona corretamente.
- Certifique-se de que o seu Smartphone/tablet é compatível (ver lista de compatibilidade em www.moulinex.com).
- Certifique-se de que o Bluetooth do seu Smartphone/tablet está ativo.
- Repita as operações de emparelhamento e consulte a secção de perguntas frequentes.

Se o problema persistir, certifique-se de que o seu Smartphone/tablet é compatível.
Se utilizar um aparelho Android, certifique-se de que faz parte dos modelos compatíveis (ver lista de compatibilidade em www.moulinex.com).

- Aceda ao menu da aplicação para descobrir a nossa gama de receitas.

No modo conectado, durante uma receita passo a passo, a primeira reinicialização fecha a etapa e a segunda reinicialização fecha a receita.

PT

PERGUNTAS FREQUENTES

Onde colocar a i-Companion xl:
- Coloque a i-Companion xl sobre uma superfície plana e estável.
- Para conseguir uma conexão otimizada entre a i-Companion xl e o seu Smartphone/tablet, recomenda-se que efetue todas as manipulações que exijam uma conexão a uma distância razoável.
- A presença do indicador de conexão fixo **(C1)** garante que os aparelhos estão conectados.
- Se a conexão for interrompida (com o símbolo da conexão barrado), aproxime-se da i-Companion xl para restabelecer a conexão.

O que acontece se a conexão for interrompida durante uma receita?
Se a conexão entre a i-Companion xl e o seu Smartphone/tablet for interrompida durante uma receita, a sincronização entre os dois aparelhos far-se-á de forma automática assim que for restabelecida a conexão. Poderá voltar à receita, na etapa em que se encontrava quando a conexão caiu.

Posso utilizar a i-Companion xl sem a aplicação?
O seu aparelho pode ser usado sem a aplicação. (ver Colocação em funcionamento em modo desconectada). Para tal, consulte o parágrafo referente à utilização do aparelho.
No entanto, apenas a aplicação lhe permitirá desfrutar das inúmeras vantagens do produto conectado.

A i-Companion xl pode ser utilizada com vários Smartphones ou tablets?
Caso pretenda, pode emparelhar vários aparelhos à i-Companion xl. Para tal, deve emparelhar cada um desses aparelhos individualmente (ver Emparelhamento).
No entanto, apenas um aparelho pode ser conectado em simultâneo.

O Bluetooth do meu telefone tem de estar constantemente ativo?
O Bluetooth tem de estar ativo para sincronizar a aplicação e a i-Companion xl.

UTILIZAÇÃO EM MODO DESLIGADO

UTILIZAÇÃO DO PAINEL DE COMANDO (B)

Seleção de um programa automático:

Massas (lista de subprogramas)

Sopas (lista de subprogramas)

Cozedura lenta (lista de subprogramas)

Cozedura a vapor (lista dos subprogramas)

PT

Ligar o aparelho à corrente
O seu aparelho está equipado com interruptor 0/1. Coloque-o na posição 1.
O ecrã LCD apresenta todos os parâmetros em «0». **(ver Fig. 9)**.
Em modo desligado, o LCD da i-Companion xl acende a branco.

MODO DE PROGRAMA AUTOMÁTICO

1- Prima o programa que pretende abrir **(B4)**. Aparece um ponto luminoso por cima do programa selecionado. Ao premir várias vezes, poderá percorrer os vários subprogramas.

2- Os parâmetros pré-programados podem ser modificados para uma receita (consoante a receita escolhida, os ingredientes, as quantidades preparadas). Prima o seletor de temperatura de cozedura **(B2)** ou o seletor de tempo **(B3)**. O parâmetro escolhido pisca no ecrã **(C6-C7)**.

3- Regule o(s) parâmetro(s) com a ajuda do selector +/- (**B6**).

4- Quando tiver terminado de modificar todos os parâmetros, prima o botão "start" **(B5)** para iniciar o programa. Quando o aparelho está em modo de cozedura, o indicador luminoso vermelho acende para o informar que a cozedura teve início.

5- Quando o programa termina, o aparelho emite 3 bips.

6- No fim dos programas de sopa, refogados P2 e P3, cozedura a vapor, o aparelho passa automaticamente para a função de manter quente durante 45 minutos, para manter a preparação pronta a ser consumida. No programa para refogados P2 e P3 no modo manual, o motor do aparelho funciona a uma velocidade específica, com vista a preservar a preparação e a evitar que os alimentos se peguem no fundo da taça. Para parar a função de manter quente, basta premir o botão «stop» **(B5)**. Se abrir a tampa, pressione as molas **(D2)** ou retire a taça. A função de manter quente para automaticamente.
No fim dos programas de massa **P1** e **P2**, o

aparelho passa para o modo de “levedura da massa” a 30°C, durante 40 minutos, para levedar as suas massas. Se abrir a tampa, premir os gatilhos **(D2)** ou retirar a taça, o aparelho passa para o modo de poupança de energia, e tem a possibilidade de o voltar a ligar premindo novamente em “start”.

Se pretender parar este modo, prima durante 2 segundos o botão “stop”.

7- Prima os gatilhos **(D2)** e retire o conjunto da taça **(D) (ver Fig. 12)**.

Em modo conectado, quando o programa automático é iniciado, pode parar o aparelho em qualquer altura premindo o botão «stop». O programa automático está agora no modo de poupança de energia e tem a possibilidade de o voltar a ligar premindo novamente em “start”. Se se enganou no programa e pretende anular, prima durante 2 segundos no botão “stop”.

DESCUBRA OS PROGRAMAS AUTOMÁTICOS PROPOSTOS:

	Sopa P1	**Sopa P2**	**Cozedura lenta P1**	**Cozedura lenta P2**	**Cozedura lenta P3**
Programas automáticos	Soup	Soup	Slow cook	Slow cook	Slow cook
Velocidade «por defeito» **(ajustável)**	10 voltas e V12 durante 2 min.	V7 à V10 durante 30 s.	V3	V1	V2
Temperatura “por defeito” **(ajustável)**	100°C **(90°C a 100°C)**	100°C **(90°C a 100°C)**	130°C **(não ajustável)**	95°C **(80°C a 100°C)**	95°C **(80°C a 100°C)**
Tempo “por defeito” **(ajustável)**	40 min **(20min a 60 min)**	45 min **(20 min a 60 min)**	5 min **(2 min a 15 min)**	45 min **(10 min a 2h)**	20 min **(10 min a 2h)**
Função manter quente «por defeito» no fim do programa	45 min	45 min		45 min	45 min
Velocidade do motor durante a fase da função manter quente				5s ON na V3 / 20s OFF	10s ON na V3 / 10s OFF

Algumas receitas podem transbordar devido ao aparecimento de bolhas, particularmente aquando da utilização de legumes congelados. Neste caso, deve reduzir os volumes em conformidade.

PT

	Cozedura a vapor P1	Cozedura a vapor P2	Massa P1	Massa P2	Massa P3
Programas automáticos	Steam	Steam	Pastry	Pastry	Pastry
Velocidade “por defeito” **(ajustável)**			V5 durante 2 min. e 30 s.	V5 durante 1 min. e 30 s., depois V6 durante 2 min.	V3 durante 40 s., depois V9 durante 3 min.
Temperatura “por defeito” **(ajustável)**	100°C **(não ajustável)**	100°C **(não ajustável)**			
Tempo “por defeito” **(ajustável)**	30 min **(1 min a 60 min)**	35 min **(1 min a 60 min)**	2 min 30 s **(30 s a 2 min 30 s)**	durante 2 min 3 min 30 s **(30 s a 3 min 30 s)**	3 min 40 s **(1 min 40 s a 3 min 40 s)**
Função Manter Quente «por defeito» no fim do programa	45 min	45 min			
Velocidade do motor durante a fase da Função Manter Quente					
Levedar a massa 30° ”por defeito” no fim do programa			40 min	40 min	

PT

UTILIZAÇÃO DO CESTO DE VAPOR

Os tempos de cozedura são fornecidos a título indicativo, permitindo, na maior parte dos casos, uma cozedura satisfatória.

No entanto, determinadas condições irão influenciar o tempo de cozedura:
- a dimensão dos legumes (cortados ou inteiros)
- a quantidade de ingredientes no cesto
- a variedade de legumes, a sua maturidade
- a quantidade de água na taça, que deve corresponder à graduação (0.7L).

Utilizar a tampa reguladora de vapor com «máx.» **(a)** virado para si.

Se a cozedura for insuficiente, pode acrescentar um tempo de cozedura suplementar.

Tempo de cozedura a vapor			
Ingredientes	**Quantidades (máx)**	**Tempo de cozedura estimado**	**Programa de vapor recomendado**
Curgetes	800 g	20 min	P1
Cherovia	800 g	25 min	P1
Alho francês (parte branca)	800 g	25 min	P1
Brócolos	500 g	20 min	P1
Peixes	600 g (avec papier cuisson)	15 min	P1
Batatas	1 kg	30 min	P2
Cenouras	1 kg	30 min	P2
Feijão-verde	800 g	30 min	P2
Carnes brancas	600 g (avec papier cuisson)	20 min	P2

Algumas receitas podem provocar derramamentos intempestivos, devido ao aparecimento de bolhas, em particular quando se utilizam legumes congelados. Neste caso, deve reduzir os volumes em conformidade.

MODO MANUAL

1- Prima diretamente o seletor que representa o parâmetro que pretende regular, ou seja, o seletor de velocidade **(B1)** ou o seletor de temperatura de cozedura **(B2)** ou o seletor de tempo **(B3)**; o parâmetro escolhido pisca no ecrã (**C5-C6-C7).**

2- Em seguida, regule o(s) parâmetro(s) com a ajuda do seletor +/- **(B6)**. Por razões de segurança, não é possível regular uma temperatura sem regular um tempo de cozedura.

3- Assim que tiver terminado de regular todos os parâmetros que pretende, prima o botão "start" **(B5)**. Quando o aparelho está a utilizar o modo de cozedura, o indicador luminoso vermelho acende para o informar que a cozedura tem início. Assim que o programa tem início, tem a possibilidade de parar o aparelho em qualquer momento premindo o botão "stop" **(B5)**.

O programa está agora no modo de poupança de energia, e tem a possibilidade de o reiniciar premindo novamente em "start ". Se se enganou no programa e pretende anular, prima durante 2 segundos no botão "stop".

4- Assim que o programa termina, o aparelho emite 3 bips.

5- Prima os gatilhos **(D2)** e, em seguida, retire o conjunto da taça **(D) (ver Fig. 12)**.

O SEU APARELHO ESTÁ EQUIPADO COM UMA TAMPA FUNDA PLANA

A tampa funda plana permite libertar espaço na taça para cozer ou dourar sem ser incomodado pelo dispositivo **(ver Fig. 15)**.

PT

COZEDURA SEM COBERTURA

Pode dourar os alimentos na sua taça sem a cobertura mexendo e supervisionando a cozedura. **(ver Fig. 16)**.

Para este modo de cozedura, deve selecionar obrigatoriamente uma temperatura entre 135°C a 150°C. Regule a duração do funcionamento (até 20 min).

A função COZEDURA EM TAMPA não está adaptada às compotas e às preparações à base de leite (risco de derramamento).

LIMPEZA DO APARELHO

- O aparelho não deve ser mergulhado em líquidos. Não passe o bloco do motor **(A)** por água corrente.

Quando terminar de utilizar o aparelho, desligue-o da corrente.

- Limpar imediatamente a cuba após a utilização.
- Prima os gatilhos **(D2)** e, em seguida, retire o conjunto da taça **(D)**.
- Coloque a taça numa superfície plana.
- Desenrosque a tampa rodando-a um quarto de volta no sentido dos ponteiros do relógio. Retire a tampa com cuidado.
- **Tenha cuidado com a lâmina picadora « ultrablade » (F1) e com a lâmina para amassar/triturar (F4) quando as está a limpar e quando esvazia a taça, pois são extremamente afiadas.**
- Quando as peças tiverem arrefecido:

- desmonte o eixo comum **(D3)**, a junta **(D4)**, o anel de bloqueio **(D6) (ver Fig. 13)**.

- limpe a cuba **(D)**, o eixo comum **(D3)**, a junta **(D4)**, o anel de bloqueio **(D6)**, os acessórios **(F1), (F2), (F3), (F4), (F5)**, a tampa reguladora

de vapor **(E1)**, a tampa **(E2),** junta vedante **(E4)** e a junta vedante **(E3)**, com a ajuda de uma esponja, água morna e detergente para a loiça.

- Enxague estes elementos com água corrente.
- Em caso de sujidade acentuada, deixe de molho durante várias horas dentro de água com detergente da loiça e, se necessário, raspe com a espátula **(G)** ou com o lado de esfregar da esponja.
- Em caso de incrustação de calcário na taça, pode utilizar o lado de esfregar da esponja embebida, se necessário, em vinagre branco.
- Para limpar o bloco do motor **(A)**, utilize um pano húmido. Seque-o cuidadosamente.
- Para facilitar a limpeza, saiba que a taça, o conjunto da tampa e os acessórios podem ser colocados na máquina da lavar loiça, à excepção do eixo comum **(D3 e D4)** e do anel de bloqueio **(D6) (ver Fig. 14)**.
- Os acessórios, o eixo accionador comum amovível e os elementos da tampa, podem ficar ligeiramente manchados com determinados ingredientes como o caril, o sumo de cenouras, etc.; não representa qualquer perigo para a sua saúde, nem para o funcionamento do aparelho. Para evitar que tal ocorra, limpe os elementos rapidamente após cada utilização.
- Antes de reutilizar o conjunto da taça **(D)**, certifique-se de que os contactos elétricos debaixo da taça estão sempre limpos e secos.
- De modo a preservar o aspeto e longevidade do corpo do seu aparelho, lave-o à mão. Não utilize o lado abrasivo da esponja, de modo a evitar riscos.
- Para não alterar os materiais da taça **(D)**, respeite os conselhos de utilização da sua máquina de lavar a loiça, não aumente as doses de sal ou de produtos para a máquina da loiça.

PT

INSTRUÇÕES SOBRE A SEGURANÇA DO APARELHO (“SECU”)

O seu aparelho está equipado, de série, com proteções eletrónicas do motor por forma a garantir a sua longevidade. Esta segurança eletrónica protege-o contra qualquer utilização anormal; desta forma, o seu motor fica totalmente protegido.

Em determinadas condições de utilização muito severas, que não respeitem as recomendações do manual de instruções (ver capítulo “COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO”: quantidades eventualmente demasiado grandes e/ou uma utilização anormalmente longa e/ou um encadeamento de receitas pouco espaçadas), a proteção eletrónica é ativada para preservar o motor; neste caso, o aparelho desliga-se e aparece um indicador “SECU” no ecrã LCD do painel de controlo para indicar que o aparelho deixou momentaneamente de funcionar.

Caso o indicador “SECU” apareça no seu painel de controlo e o seu aparelho se desligue, proceda da seguinte forma:

- Deixe o seu aparelho ligado à corrente, e não prima o interruptor “0/1” **(H)**.
- Consulte as recomendações do manual de instruções para readaptar a sua preparação (ver capítulo “COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO”: quantidades de ingredientes/tempo da receita/temperatura/tipo de acessórios).
- Aguarde cerca de meia hora para que o motor arrefeça.
- Reinicie o aparelho premindo durante 2 segundos o botão “Start/Stop/Reset” **(B5)**.

O seu aparelho está novamente pronto para ser utilizado.

O Centro de Contacto do Consumidor está à sua disposição para qualquer questão (Ver contactos no folheto da garantia).

O QUE FAZER SE O APARELHO NÃO FUNCIONAR?

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
Dificuldades na cozedura a vapor.	Tampa reguladora de vapor mal posicionada	Posicione a tampa do vapor no sentido «máx. vapor» virada para si, esta posição permite alcançar o máximo calor na taça para todas as cozeduras a vapor (sopas, etc.). Esta posição evita igualmente salpicos durante a trituração. A posição «vapor mín.» permite deixar sair um máximo de condensação e obter assim pratos ou molhos com uma melhor consistência (Risotto, sobremesas, molhos, etc.).
	Tempo de cozedura insuficiente	Os tempos de cozedura são fornecidos a título indicativo, permitindo, na maior parte dos casos, uma cozedura satisfatória. No entanto, determinadas condições irão influenciar o tempo de cozedura: - a dimensão dos legumes (cortados ou inteiros) - a quantidade de ingredientes no cesto - a variedade de legumes, a sua maturidade - a quantidade de água na taça que corresponde à graduação (0.7L). Se a cozedura for insuficiente, pode acrescentar um tempo de cozedura suplementar. Pode também utilizar o modo manual, selecionando a temperatura de 130°C e o tempo de cozedura de acordo com a quantidade e o tipo de ingredientes.
O aparelho não funciona.	A ficha não está ligada.	Ligue o aparelho à tomada.
	O interruptor **(H)** está na posição 0.	Coloque o interruptor na posição 1.
Vibrações excessivas.	A taça ou a tampa não estão corretamente posicionadas ou encaixadas.	Verifique se a taça ou a tampa estão bem posicionadas e encaixadas seguindo os esquemas do folheto.
	O aparelho não está colocado sobre uma superfície plana e, por isso, não está estável.	Utilize o aparelho sobre uma superfície plana.
	Volume de ingredientes excessivo.	Reduza a quantidade de ingredientes a preparar.
	Erro de acessórios.	Verifique se está a utilizar o acessório recomendado.

PT

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
Fuga pela tampa.	Volume de ingredientes excessivo.	Reduza a quantidade de ingredientes a preparar.
	A tampa não está bem posicionada ou encaixada.	Encaixe corretamente a tampa na taça.
	A junta vedante não está presente.	Coloque a junta de impermeabilidade sobre a cobertura.
	A junta vedante está cortada, deteriorada.	Substitua a junta. Contacte um Serviço de Assistência Autorizado.
	Erro de acessórios.	Verifique se está a utilizar o acessório recomendado.
Fuga pelo eixo da taça ou pelo acessório fundo xl.	A junta não está bem posicionada.	Posicione corretamente a junta.
	A junta está deteriorada.	Contacte um Serviço de Assistência Autorizado.
	O anel de bloqueio **(D6)** está mal encaixado.	Encaixe corretamente o anel **(D6)**.
As lâminas não rodam facilmente.	Pedaços de alimentos demasiado grandes ou demasiado rijos.	Diminua o tamanho ou a quantidade dos ingredientes a preparar. Adicione líquido.
Odor vindo do motor.	Aquando da primeira utilização do aparelho, ou em caso de sobrecarga do motor provocado por uma quantidade significativa de ingredientes ou por pedaços demasiado rijos ou demasiado grandes.	Deixe arrefecer o motor (cerca de 30 minutos) e reduza a quantidade de ingredientes na taça.
Exibição de «STOP».	O aparelho detetou vibrações significativas e passou para o modo de segurança.	Verifique se está a utilizar a velocidade ou o acessório recomendado.
Exibição de «SECU».	Sobrecarga do motor provocado por uma quantidade significativa de ingredientes ou por pedaços demasiado rijos ou demasiado grandes ou uma sucessão de receitas sem tempo de arrefecimento suficiente.	Deixe arrefecer o motor (cerca de 30 minutos) e reduza a quantidade de ingredientes na taça.
Exibição «SECU» + indicador luminoso vermelho a piscar.	Sobreaquecimento dos sensores de temperatura.	Contacte um Serviço de Assistência Autorizado.
Exibição «Err1» + indicador luminoso vermelho a piscar.	A resistência de aquecimento não funciona.	Verifique se os pinos de alimentação, localizados por baixo da taça, não estão sujos. Se for este o caso, limpe-os e experimente novamente. Se continuar a não funcionar, contacte um Serviço de Assistência Autorizado.
Exibição de «Err2».	Avaria eléctrica.	Contacte um Serviço de Assistência Autorizado.
Exibição de «Err3».	Problema de velocidade.	Contacte um Serviço de Assistência Autorizado.
Exibição de «Err4».	Problema de comunicação com a placa elétronica.	Contacte um Serviço de Assistência Autorizado.

PT

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
Indicação «Err8»	Defeito captador de segurança de bloqueio.	Contacte um centro autorizado.
Exibição «ntc1» + indicador luminoso vermelho a piscar.	O sensor 1 de temperatura não funciona.	Contacte um Serviço de Assistência Autorizado.
Exibição «ntc2» + indicador luminoso vermelho a piscar.	O sensor 2 de temperatura não funciona.	Contacte um Serviço de Assistência Autorizado.
Visualização do indicador de segurança (C4)	Bloqueio deficiente da taça ou da tampa	Antes de colocar o aparelho em funcionamento, verifique se a taça está bloqueada corretamente no bloco do motor e se a tampa está bloqueada corretamente na taça. Se o problema persistir, contacte um centro autorizado.
	A tampa está bloqueada na taça em modo "cozedura em tampa"	Desbloquear a tampa antes de lançar o programa de cozedura. Se o problema persistir, contacte um centro autorizado.
A segurança de bloqueio da tampa permanece ativa (haste saliente) e ela não permite bloquear a tampa.	O aparelho foi desligado durante a receita, girando o interrutor I/O para O ou cortando simplesmente a corrente durante a receita.	Basta girar o interrutor I/O para reiniciar o robot e, portanto, a segurança de bloqueio da tampa, a haste vai retomar automaticamente a sua posição original, pode agora bloquear a tampa.
Problema de ligação		Consulte o guia da aplicação.

PT

O seu aparelho continua a não funcionar?
Contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consultar lista no folheto).

RECICLAGEM

- Eliminação dos materiais de embalagem e do aparelho.

A embalagem é composta exclusivamente por materiais que não representam qualquer perigo para o ambiente, que podem ser eliminados em conformidade com as disposições de reciclagem em vigor.

Para a eliminação do aparelho, informe-se junto do serviço adequado da sua freguesia.

- Produtos eletrónicos e elétricos em fim de vida:

Proteção do ambiente em primeiro lugar!

O seu aparelho contém inúmeros materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
➲ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

- "A marca e os logótipos Bluetooth® são marcas registadas pela Bluetooth SIG, Inc. e a sua utilização pelo Grupo SEB foi sujeita a autorização.
- A Google Play e Android são marcas da Google Inc.
- A Apple e o logótipo Apple são marcas da Apple Inc., registadas nos Estados Unidos e noutros países. A App Store é uma marca de serviço da Apple Inc.

GLOSSÁRIO

Emparelhar: ação de agrupar ou associar dois aparelhos.

Esta ação efetua-se durante a primeira conexão entre o seu Smartphone ou tablet e a i-Companion xl.

Sincronizar: ação de atualização da informação. A aplicação e a i-Companion xl sincronizam-se para trocar informações quando estão ligados.

Ligar: estabelecer uma ligação entre a aplicação (Smartphone/tablet) e o aparelho (i-Companion xl). Esta ação é indispensável para a sincronização.

Cookies: são informações de utilização enviadas à Moulinex para melhorar a aplicação.

FR p. 1 - 20

EN p. 21 - 40

NL p. 41 - 60

DE p. 61 - 80

IT p. 81 -100

ES p. 101 -120

PT p. 121 -140

8020000396-03