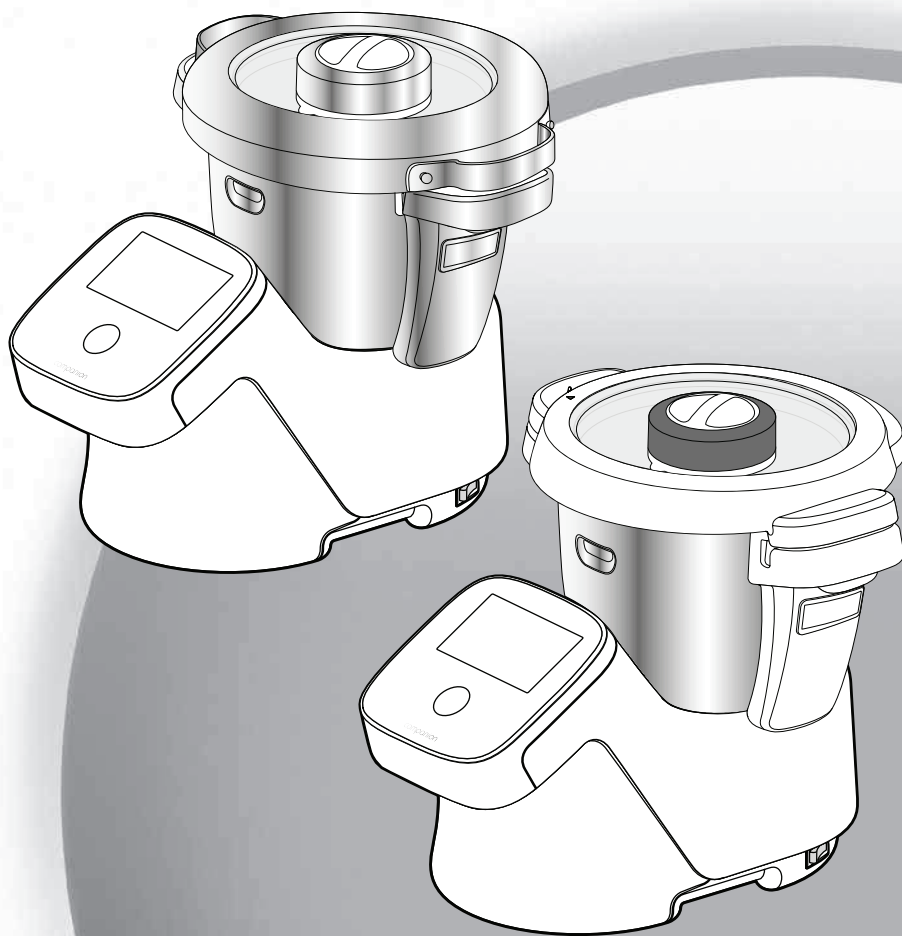


i-companion touch xl



FR

NL

EN

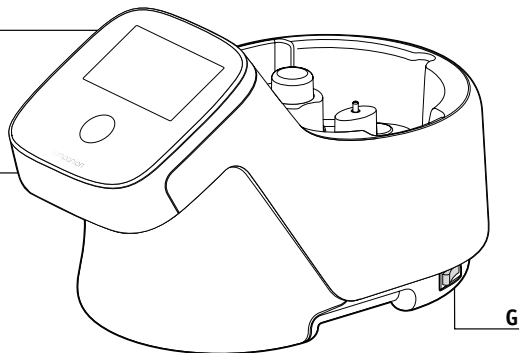
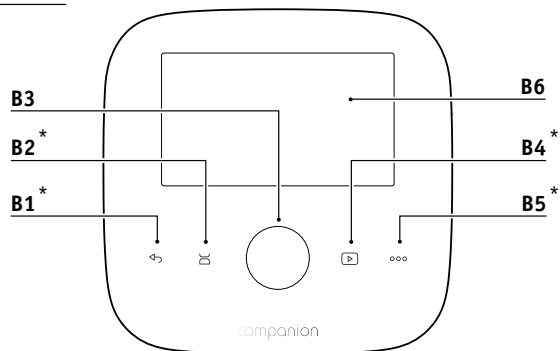
DE

IT

PT

ES

***selon modèle**

A**B****B**

FR - * Icones visibles seulement lorsqu'ils vous seront utiles pour l'utilisation de votre appareil.

NL - * Iconen zijn alleen zichtbaar wanneer ze van belang zijn voor het gebruik van uw apparaat.

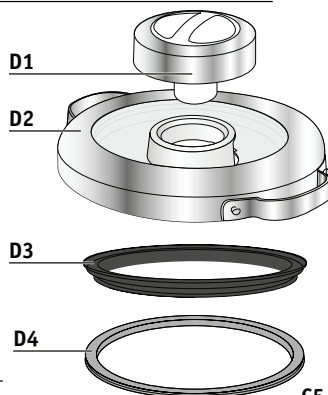
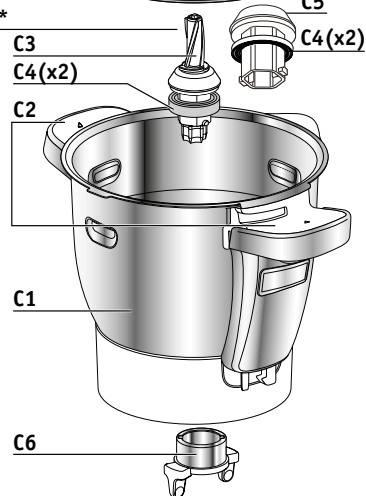
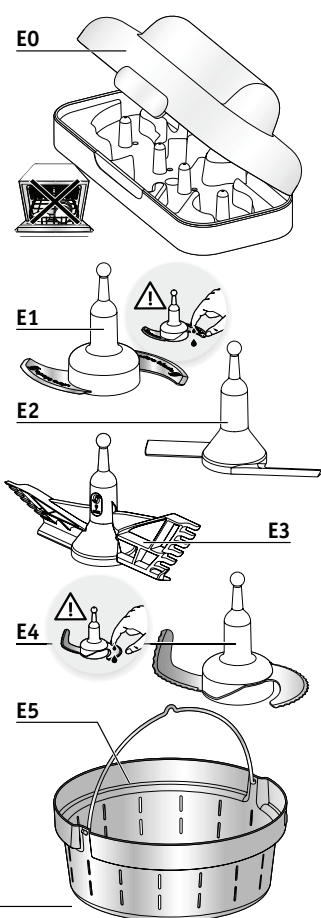
EN - * Icons are visible only when they are useful for operating your appliance.

DE - * Symbole sind nur sichtbar, wenn sie Ihnen bei der Verwendung Ihres Geräts nützlich sein werden.

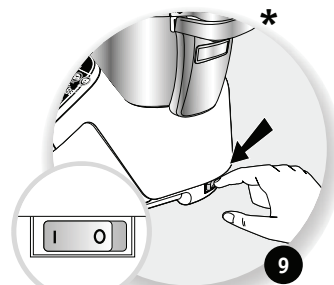
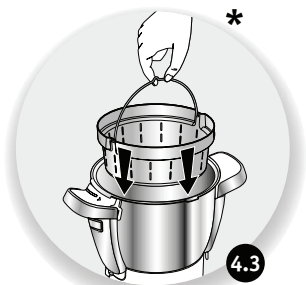
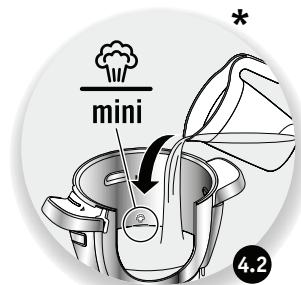
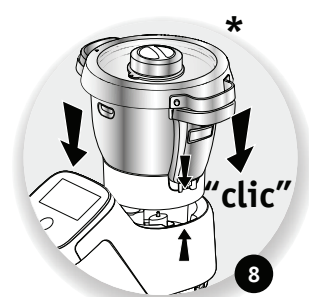
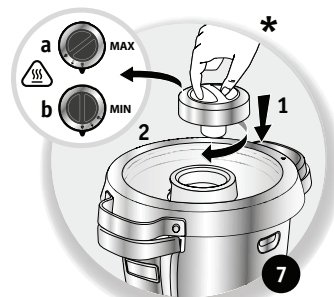
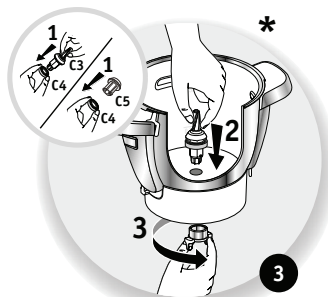
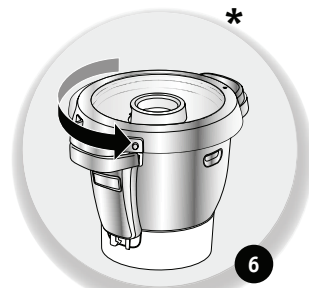
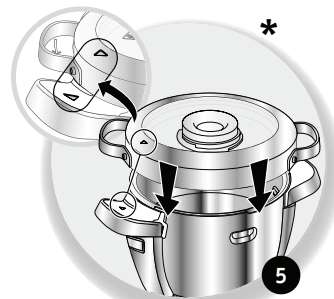
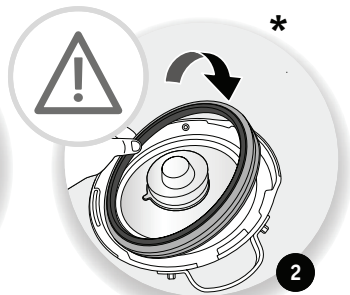
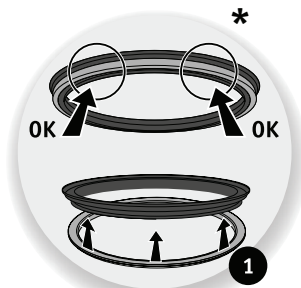
IT - * Icone visibili solo quando servono per l'uso dell'apparecchio.

PT - * Ícones apenas visíveis quando úteis para a utilização do aparelho.

ES - * Los iconos son visibles solo cuando resulten útiles para el uso de su aparato.

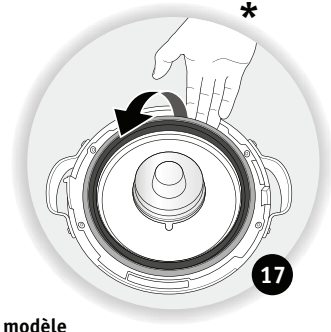
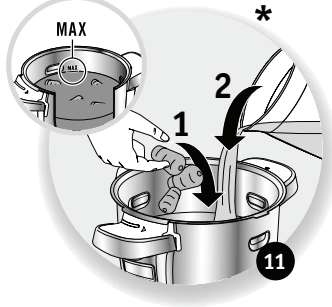
D***C*****H****E****F**

*selon modèle

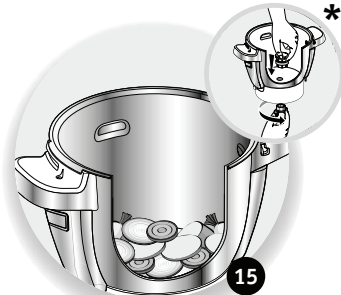
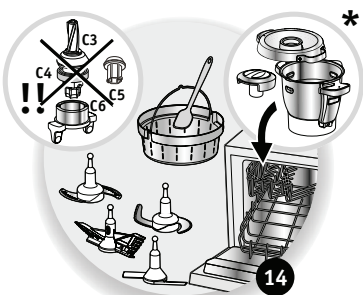
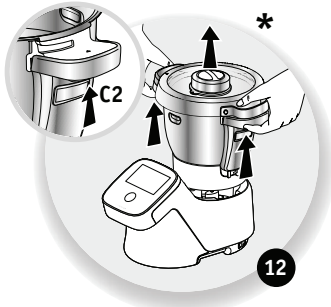


*selon modèle

*selon modèle



*selon modèle



*selon modèle

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 dégradera 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).

• 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 (E1) et du couteau pour pétrir/concasser (E4) lorsque vous nettoyez et lorsque vous videz le bol, elles sont extrêmement coupantes.

Rangez le couteau hachoir ultrablade (E1) 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.

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 C2, poignée du couvercle D2 et du bouchon D1) 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 quant 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 correspond 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'alimentation, 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. 11**), sans dépasser le repère MAX gravé à l'intérieur du bol (**Cf. FIG. 11**). 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. 4.2**).
- 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 électroménager, 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.
- Ne placez pas la spatule plus de 20 minutes à 150°C dans l'huile.

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.



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** Touches Tactiles*
- B1**: Annuler
B2: Balance (selon modèle)
B3: START/STOP
B4: Vidéo
B5: Paramètres
B6: Ecran tactile
- C** Ensemble Bol
- C1**: Bol inox
C2: Gâchettes
C3: Entraîneur commun amovible
C4: Joint d'étanchéité (x2)
C5: Fond XL
C6: Bague de verrouillage entraîneur
- D** Ensemble Couvercle
- D1**: Bouchon régulateur de vapeur
D2: Couvercle
D3: Porte joint
D4: Joint d'étanchéité
- E** Accessoires
- E0**: Boîte rangement accessoire
E1: Couteau hachoir ultrablade
E2: Mélangeur
E3: Batteur
E4: Couteau pour pétrir / Concasser
E5: Panier vapeur
- F** Spatule
G Interrupteur 0/I pour couper l'alimentation électrique de votre appareil
H Brosse de nettoyage

* Icônes visibles seulement lorsqu'ils vous seront utiles pour l'utilisation de votre appareil.

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 5 secondes à 2 heures réglable par pas de 5 secondes mini à 1 minute 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).
Fréquence :	2412 – 2484 MHz
Puissance maximum transmise :	20.5 dBm
Mode veille :	L'appareil se met en veille au bout de 15 minutes d'inactivité. Pour le rallumer, appuyez sur une des touches tactiles (B1 à B5)

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

Couteau hachoir	E1 	Mixer des soupes	3min	3L		
		Mixer des compotes Hacher les légumes Hacher de la viande Hacher du poisson	40s 15s 30s 15s	1Kg 0,6Kg 1Kg 1Kg	-->100°C	
!! N'utilisez pas cet accessoire pour hacher des produits durs, utilisez le couteau pétrin/concasseur F4.						
Mélangeur	E2 	Rissolés	5min	500g	130°C	
		Mijotés Risottos	45min 22min	3L 1,5Kg	95°C 95°C	
Batteur	E3 	Ratatouilles, Chutneys, Légumineuses (réglages : voir livret recettes)				
		Blancs en neige Mayonnaises, Crèmes fouettées	5/10min 2/5min	 8 max	0,5L	
Couteau pétrin/concasseur	E4 	Sauces, Crèmes	1/20min	1L	60-90°C	
		Ecrasé de pommes de terre Polenta	1min 1/16min	1L 1L	90°C	
Couteau pétrin/concasseur	E4 	Pétrir les pâtes à pain blanc Pétrir les pâtes brisées, sablées, pains spéciaux	2min 30s 2min 30s	1,2Kg 1Kg		
		Pétrir les pâtes levées (brioche, kouglof...)	1min 30s 2 min	0,8Kg		
		Mélanger les pâtes légères (cake...)	40 s 3min	1Kg		
		Pulvériser les fruits à coques	1min	0,6Kg		
		Hacher les produits durs	1min	0,6Kg		
		Piler la glace Pâte à crêpes, gaufres	1min 1min	6 à 10 1,5L		
Bouchon	D1 	Bouchon de régulation d'extraction de vapeur maxi (a) = cuisson vapeur. mini (b) = Risotto, crèmes dessert, sauces...				
		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.				

* selon modèle



Les temps de cuisson du panier vapeur sont donnés à titre indicatif, ils permettent dans la plupart des cas une cuisson satisfaisante. Néanmoins, certaines conditions vont influencer sur le temps de cuisson : taille des légumes (coupés ou non-coupés) / quantité d'ingrédients dans le panier / variété et maturité des légumes / quantité d'eau dans le bol, qui doit correspondre à la graduation (0.7L). Bien penser à utiliser le bouchon vapeur dans le sens "max" (a). Si la cuisson est insuffisante, vous pouvez ajouter un temps de cuisson supplémentaire.

Panier
vapeur





Cuisson vapeur de légumes, de poissons ou de viandes		20/40min	1Kg	100°C
Soupes avec morceaux	12	3min	3L	100°C
P1 - Courgettes		20min	800 g	
P1 - Panais		25min	800 g	
P1 - Blancs de poireaux		25min	800 g	
P1 - Brocolis		20min	500 g	
P1 - Poissons		15min	600 g (avec papier cuisson)	
P2 - Pommes de terre		30min	1 kg	
P2 - Carottes		30min	1 kg	
P2 - Haricots verts		30min	800 g	
P2 - Viandes blanches		20min	600 g (avec papier cuisson)	

Vous pouvez rissoler des aliments dans votre bol sans le couvercle tout en remuant et surveillant la cuisson.

Augmentation de la surface de cuisson pour vos grosses pièces de viandes ou poissons ou pour rissoler vos ingrédients sans être gêné par l'entraîneur. La fonction CUISSON SANS COUVERCLE n'est pas adaptée aux confitures et aux préparations à base de lait (risque de débordements)

Fond XL



	UTILISATION JUSQU'À 130°C	UTILISATION DE 135°C A 150°C
Cuisson avec ou sans couvercle	couvercle fermé 	Couvercle ouvert uniquement 
Accessoires	Tous les accessoires avec l'entraîneur sauf fond XL 	Uniquement accessoire fond XL 
Vitesse	Oui	Non
Temps maximum	- Si la température est inférieure ou égale à 100°C : 2h - Si la température est comprise entre 100°C et 130°C : 1h	-Si la température est supérieure ou égale à 135°C : 20min

!! Ne pas enlever l'accessoire fond XL juste après l'avoir utilisé. Versez de l'eau dans le bol vide afin de le refroidir.

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

• Avant la première utilisation, nettoyez tous les éléments (C, D, E, F, H) à l'eau chaude savonneuse, mais pas le bloc moteur (A). Votre bol (C) est équipé d'un entraîneur démontable (C3) pour faciliter le nettoyage.

• Assurez-vous que tout emballage soit retiré avant utilisation, notamment la protection située entre le bol (C) et le bloc moteur (A).

• Placez le joint d'étanchéité (D3) sur le porte joint (D4) (Cf. Fig. 1), clipsez l'ensemble sur le couvercle (D2) (Cf. Fig 2).

• Positionnez le joint d'étanchéité (C4) sur l'entraîneur commun (C3). Verrouillez l'ensemble sur le fond du bol avec la bague de verrouillage (C6) (Cf. Fig. 3). Si vous utilisez le mode cuisson sans couvercle, positionnez le joint d'étanchéité (C4) sur l'accessoire fond xl (C5). Verrouillez l'ensemble sur le fond du bol avec la bague de verrouillage (C6) (Cf. Fig. 3).

• Positionnez l'accessoire choisi dans le bol :

- les accessoires (E1, E2, E3, ou E4) sur l'entraîneur commun au fond du bol (Cf. Fig. 4.1),

- en cas de cuisson vapeur, le panier vapeur (E5) 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 (C) 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 (D1) sur le couvercle, 3 positions sont possibles (Cf. Fig. 7)

• Positionnez le bol (C) 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), un message de sécurité apparaît à l'écran. ⚠

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. 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'écran du tableau de commandes. L'ouverture du couvercle ne sera possible qu'à la fin du décompte.

Les boutons de commandes ci-dessous s'allumeront lorsqu'ils pourront être utilisés :



Le bouton central a 11 fonctions. Elles varient en fonction des étapes à suivre (start, pause, étape suivante, valider, terminer...)



Lorsqu'une vidéo en rapport avec la recette en cours de réalisation est disponible, vous pourrez la lire en cliquant sur ce bouton.



Annuler/Retour en arrière



Paramètres (modifications de paramètres, connexion Wifi, ingrédients d'une recette ...)




Utilisation de la balance connectée *

1. PREMIERE UTILISATION

i-Companion touch xl est un robot cuiseur intelligent qui vous aide à cuisiner et réussir tous vos repas. Il vous propose des centaines de recettes gratuites disponibles en quelques clics.

Grâce à son écran tactile intuitif et interactif, vous pouvez préparer des recettes variées en un temps record.

i-Companion touch xl prend soin de la préparation, du mixage et de la cuisson de vos ingrédients. Il vous guidera pas à pas dans toutes les étapes de vos recettes. Laissez vous guider, c'est rapide et facile !

Mettez en route votre i-Companion touch xl à l'aide de l'interrupteur 0/I (Cf. Fig. 9) puis laissez-vous guider par les instructions qui s'afficheront sur l'écran. Tout au long de ces étapes, le logo  vous permet d'obtenir de l'aide concernant l'étape à réaliser. Une FAQ (foire aux questions) est également disponible sur le site (www.moulinex.be pour la Belgique)

Des vidéos tutoriels sont également disponibles pour la mise en route de votre appareil : <http://bit.ly/priseenmaincompanion>

• Paramètres nationaux

Lors de votre première utilisation, vous allez accéder aux réglages des paramètres nationaux.

1 sélectionnez votre pays

2 sélectionnez votre langue

Une fois ces deux étapes réalisées un écran de bienvenue s'affichera.




• Connexion internet

Maintenant vous pouvez connecter votre i Companion touch xl à votre réseau internet. Vous avez le choix de réaliser cette étape dès maintenant en sélectionnant « Maintenant » ou bien plus tard en sélectionnant « Plus tard ».




Vous pourrez réaliser cette étape ultérieurement en vous rendant depuis votre écran d'accueil dans les paramètres de votre i Companion touch xl.

Une connexion internet est nécessaire pour utiliser les fonctions suivantes : accès à toutes les recettes Companion, mes carnets de recettes, dans mon frigo, photos et vidéos dans les pas à pas de vos recettes et les mises à jour du produit.

Pour connecter votre i Companion touch xl au réseau internet vous devez :

- Choisir votre réseau (Vous n'arrivez pas à y accéder ? Allez dans « Paramètres » puis « Paramètres Wi-Fi » puis « Activer le Wi-Fi »)
- Saisir le mot de passe de votre connexion Wi-Fi 
- Un écran « Connexion en cours » s'ouvrira pendant le chargement de la connexion. Cette étape peut prendre quelques minutes.
- Un écran « Félicitations ! » vous confirmera que la connexion est réussie 
- Enfin, il vous faudra choisir votre fuseau horaire 

Signification des indicateurs de connexion wifi :

-  Le produit n'est pas connecté au wifi
-  Le produit est en cours de connexion au wifi
-  Le produit est connecté au wifi

Des vidéos explicatives pour connecter votre i-Companion touch xl au wifi sont disponibles sur le site <http://bit.ly/priseenmaincompanion>

• Association application

L'application Companion vous permet d'avoir un œil sur votre i-Companion touch xl sans être obligé de rester à côté. Vous pouvez l'associer à votre smartphone ou à votre tablette. Ceci vous permettra aussi d'avoir accès à vos recettes partout où que vous soyez.

Veillez vérifier que le Wifi de votre smartphone/tablette est bien connecté à internet (Wifi/4G/3G...) Il est nécessaire de brancher votre i-Companion touch xl sur une prise de courant. Vous pourrez réaliser cette étape ultérieurement en vous rendant depuis votre écran d'accueil dans les paramètres de votre i Companion touch xl.

Une association avec votre smartphone/ tablette est nécessaire pour utiliser les fonctionnalités suivantes: mes carnets de recettes, suivi à distance de l'avancement de la recette depuis le smartphone, envoi d'une recette depuis votre smartphone/tablette vers votre i-Companion touch xl
Pour plus d'information concernant les Cookies rendez-vous sur la FAQ du site Moulinex : <https://www.moulinex.fr/faq/product/csp/8010000781>

- Appareils Compatibles :

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

- Téléchargement de l'application :

Télécharger l'application Companion. Téléchargeable gratuitement depuis l'App Store (iPhone/iPad) et Google Play (Android).



- Association du compte :

Depuis votre application Companion sur smartphone/tablette, sélectionnez le produit i-Companion touch xl puis créez un compte ou connectez-vous à votre compte si vous en avez déjà un.

Votre appareil va générer un code d'association (il s'affichera sur votre écran B6) que vous devrez saisir sur votre application Companion.

Si vous souhaitez associer plusieurs smartphone/tablettes à votre i-Companion touch xl, il faut que chacune des applications soient connectées au même compte utilisateur Companion.

Ma 1ère recette


Lors de votre 1ère utilisation, votre i-Companion touch xl vous proposera de réaliser une 1ère recette pour prendre en main votre appareil. En sélectionnant « Ma 1ère recette » vous pourrez suivre un pas à pas qui vous guidera tout au long de la recette.

Cette recette disparaîtra de votre écran d'accueil une fois réalisée ou bien après 10 utilisations de votre i-Companion touch xl.

2. FONCTIONNALITES DU PRODUIT

Votre appareil i-Companion touch xl propose un fonctionnement « connecté » mais peut également fonctionner en mode « non connecté ». De plus il possède de nombreuses fonctionnalités pour vous permettre de vous inspirer tous les jours et de réussir toutes vos recettes ! En utilisation « non connecté » 310 recettes sont disponibles, en utilisation « connecté » vous aurez accès à des centaines de recettes !

• Recherche d'une recette


Depuis l'écran d'accueil, vous pouvez rechercher des recettes à l'aide du bouton « Recherche » . La recherche peut se faire par plats ou bien par ingrédients. Des filtres sont également disponibles pour affiner votre recherche.



• Bibliothèque de recettes

Depuis l'écran d'accueil, vous pouvez accéder à la fonction « Bibliothèque de recettes ». Cette fonction vous permet de retrouver l'ensemble des recettes disponibles sur la communauté Companion.

En mode non connecté vous retrouverez sur l'écran d'accueil de la fonction une sélection de fiches recettes pré-enregistrées sur votre i-Companion Touch XL. Vous pourrez lancer le pas à pas directement depuis l'une de ces fiches recettes.

Vous pouvez également rechercher une recette sur la communauté en cliquant sur l'icône « recherche » . Pour cela, il vous suffit de saisir un plat ou un ingrédient dans la barre de recherche puis de cliquer sur OK. Il est possible d'affiner votre recherche en ajoutant des filtres (Type de plat, Temps de préparation et origine de la recette).

• Carnets de recettes (Disponible seulement avec la connexion Wifi)

Depuis l'écran d'accueil, vous pouvez accéder à la fonction « Mes carnets recettes ». Cette fonction vous permet de retrouver l'ensemble des recettes que vous avez préalablement enregistré en tant que favoris via l'application Companion sur votre smartphone/tablette.















Afin de pouvoir utiliser cette fonctionnalité il vous faudra télécharger l'application Companion et créer un compte. Vous pourrez créer et modifier vos carnets de recettes sur votre smartphone/ tablette puis les retrouver sur votre i-Companion touch xl connecté en Wifi. Une fois votre i-Companion touch xl connecté en wifi, vos carnets de recettes se synchroniseront automatiquement entre votre appareil et votre smartphone/tablette à chaque fois que vous réaliserez une recette.

• Dans mon frigo (Disponible seulement avec la connexion Wifi)

Depuis l'écran d'accueil, vous pouvez accéder à la fonction « Dans mon frigo ». Cette fonction vous permet de rechercher une recette en fonction des ingrédients de votre choix.

Pour trouver une idée recette, cliquez sur la fonction « Dans mon frigo » puis ajoutez jusqu'à 2 ingrédients. Pour chacun d'eux vous pourrez y indiquer les quantités à l'aide de la balance connectée. Cliquez ensuite sur « Rechercher », il vous sera alors proposé une liste de recettes répondant aux paramètres saisis.













Votre appareil possède 14 programmes automatiques pré-enregistrés :

Programme sauce	Programmes mijoté	Programmes soupe	Programmes vapeur	Programme pâte	Programme dessert	Programmes complémentaires
 Sauce	 Rissolé	 Velouté	 Vapeur douce	 Pain	 Dessert	 Réchauffer
	 Mijoté	 Mouliné	 Vapeur intense	 Brioche		 Rinçage
	 Risotto			 Cake		

















- Sélectionnez le programme de votre choix.
- Les paramètres pré-programmés peuvent être modifiés (selon la recette choisie, les ingrédients, les quantités préparées). Réglez la température de cuisson, le temps et la vitesse avec les boutons - et +
- Lorsque vous avez fini de modifier tous vos paramètres, appuyez sur le bouton "start" (B3) pour démarrer le programme.
- Lorsque le programme est terminé, l'appareil émet des bips.
- A la fin des programmes Velouté, Mouliné, Mijoté, Risotto, Sauce, Dessert, Vapeur Douce et Vapeur Intense, l'appareil passe automatiquement en maintien au chaud pendant 45 minutes pour conserver la préparation prête à être consommée. En programme Mijoté, Sauce, Dessert 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 "Terminé" (B3). A la fin du pétrissage des programmes Pain et Brioche, l'appareil passe en mode "levée de la pâte

" à 30°C pendant 40 minutes pour donner un meilleur volume à vos pâtes. Lorsque que vous ouvrez le couvercle ou enlevez le bol de sa base lorsqu'un programme est en cours celui-ci se termine. Si vous souhaitez stopper ce mode, appuyez sur le bouton «paramètres» puis «réinitialiser».

- 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 sur le bouton «Annuler/retour en arrière».
- Un programme « Réchauffer » vous permet de réchauffer votre préparation en 20min (ajustable de 5 à 60min).
- Un programme « rinçage » vous permet de nettoyer votre bol facilement. Lancer le programme en ayant préalablement rempli votre bol de 0,7l d'eau et d'une goutte de liquide vaisselle.

Programmes automatiques	Sauce	Velouté	Mouliné	Rissolé	Mijoté	Risotto
						
Vitesse « par défaut » (ajustable)	V6 De V2 à V8	10 Pulses et V12 pendant 2 min	V7 à V10 pendant 30s	V3	V1	V2
Température « par défaut » (ajustable)	70° (50°C à 100°C)	100° (90°C à 100°C)	100° (90°C à 100°C)	130°C non ajustable	95° (80°C à 100°C)	95° (80°C à 100°C)
Temps « par défaut » (ajustable)	8min (5min à 40min)	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	45 min
Exemple recettes	Sauce hollandaise	Soupe de potiron	Mouliné de légumes	Étuvée de légumes	Bœuf bourguignon	Risotto
Accessoires compatibles						

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.

Programmes automatiques	Vapeur douce	Vapeur intense	Pain	Brioche	Cake	Dessert	Réchauffer	Rinçage
								
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	V4 (De V2 à V8)	V2 (De V2 à V6)	V8 (De V5 à V8)
Température « par défaut » (ajustable)	100°C (non ajustable)	100°C (non ajustable)				90°C (50°C à 110°C)	90°C (70°C à 100°C)	80°C (non ajustable)
Temps « par défaut » (ajustable)	30min (1min à 60min)	35min (1min à 60min)	2min30 (30sec à 2min30)	3min30s (30sec à 3min30s)	3min40 (1min40 à 3min40)	15 min (5min à 60min)	20 min (5min à 60min)	5 min (1min à 10min)
Maintien au chaud « par défaut » en fin de programme	45 min	45 min				45 min		
Levée de la pâte 30° « par défaut » en fin de programme			40 min	40 min				
Exemple recettes	Foie gras à la vapeur	Purée de carottes vapeur	Pain	Brioche	Cake aux fruits	Crème pâtissière		0,7l d'eau + 1 goutte de produit vaisselle
Accessoires compatibles								

• Mode Manuel

Vous pouvez personnaliser les paramètres vitesse, température et durée de cuisson de votre i-Companion touch xl pour adapter vos propres recettes.

Depuis l'écran d'accueil, vous pouvez accéder à la fonction «Mode Manuel».



Sélection de la vitesse moteur.

2 vitesses intermittentes, 10 vitesses continues progressives et 1 vitesse intermittente max (V13).



Sélection de la température de cuisson.

De 30°C à 150°C.



Sélection de la durée de fonctionnement.

De 5 secondes à 2 heures.



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.

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 message de sécurité 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.

• Paramètres

Depuis l'écran d'accueil, vous pouvez accéder à la fonction «Paramètres».


Cette fonction vous permet de mettre à jour vos données enregistrées au moment de la mise en route de votre i-Companion touch xl.

Vous pourrez également connecter votre appareil au Wifi ou associer votre application si vous ne l'avez pas fait lors de la mise en route de votre appareil.


• Balance connectée *


- Association de l'accessoire balance connectée à votre i Companion touch xl :

Pour les balances fournies avec votre i Companion XL, l'association est déjà effectuée, vous n'avez aucune action à faire.

Pour les balances achetées séparément rendez-vous dans les paramètres de votre produits, puis cliquez sur « Mes accessoires »  . Enfin indiquez que vous avez une balance. Votre balance est maintenant associée.

- Utilisation de l'accessoire balance connectée

Lorsque le bouton balance connectée s'allume  sur votre i-Companion touch xl cela signifie que vous pouvez peser vos ingrédients dans le cadre de la réalisation d'une recette.

Pour cela appuyer sur le logo balance  puis posez sur votre accessoire balance les ingrédients que vous souhaitez peser.

!! La balance se met en veille au bout de 30 secondes d'inactivité. Pour la rallumer, appuyez sur OK.

3 utilisations possibles de la balance :

- Pesage de préparation : vous pouvez peser tous vos ingrédients en amont de la réalisation de votre recette.

- Pesage au cours d'une recette : vous pouvez peser vos ingrédients au cours de votre recette au début de chaque nouvelle étape.

- Pesage Dans mon frigo : choisissez un ou plusieurs ingrédients dans votre frigo et sélectionnez-les dans votre application Companion grâce à la barre de recherche. Appuyer sur le logo balance de votre i-Companion touch xl, puis poser vos ingrédients sur votre accessoire balance : une liste de recettes vous est proposée en fonction des quantités pesées.

• Mise à jour

Afin que les fonctionnalités de votre produit restent dans un état de fonctionnement optimal, votre produit est amené à vous proposer des mises à jour. Pour cela une fenêtre s'affichera sur l'écran et vous proposera d'accepter ou non l'installation de la dernière mise à jour disponible. Cliquez alors sur accepter et laissez votre i-Companion touch xl se mettre à jour.

* Selon modèle

UTILISATION EN MODE NON CONNECTÉ

Vous pouvez utiliser votre i-Companion touch xl en mode non connecté. Les fonctions si dessous sont disponibles en mode non connecté :

• Bibliothèque de recettes

Retrouvez toutes les informations concernant la bibliothèque de recettes en page 12.

La bibliothèque de recettes met à votre disposition 310 recettes.

• Programmes

Retrouvez toutes les informations concernant l'utilisation des programmes automatiques en page 13.

• Mode manuel

Retrouvez toutes les informations concernant l'utilisation du mode manuel en page 16.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

• Nettoyez immédiatement votre bol après utilisation. 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.

Nettoyage de votre bol après utilisation :

• Appuyez sur les gâchettes (C2) puis soulevez l'ensemble bol (C).

• 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 (E1) et du couteau pour pétrir/concasser (E4) lorsque vous les nettoyez et lorsque vous videz le bol, elles sont extrêmement coupantes.**

• Lorsque les pièces sont refroidies :

- démontez l'entraîneur commun (C3), le joint (C4), la bague de verrouillage (C6) (Cf. Fig. 13).

- nettoyez le bol (C), l'entraîneur commun (C3), le joint (C4), ou l'accessoire fond xl (C5) et le joint (C4), la bague de verrouillage (C6), les accessoires (E1), (E2), (E3), (E4), (E5), le bouchon régulateur de vapeur (D1), le couvercle (D2), le joint d'étanchéité (D4) et le porte joint (D3), 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 (F) ou bien avec le côté grattoir d'une éponge.

• En cas d'entartrage du bol, vous pouvez utiliser le côté grattoir d'une éponge imbibée si nécessaire de vinaigre blanc.

• Afin de préserver l'aspect et la longévité de l'écran en verre. Nettoyez-le à l'éponge sans utiliser le côté abrasif afin d'éviter les rayures.

- 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 (C3) et C4) et de la bague de verrouillage (C6) (Cf. Fig. 14).
- Les accessoires, l'entraîneur 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 (C), 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 (C), 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



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. tableau "VOTRE APPAREIL" : quantités éventuellement trop importantes et/ou une utilisation anormalement longue et / ou un enchaînement de recettes trop rapprochées), la protection électronique se déclenche pour préserver le moteur ; dans ce cas, l'appareil s'arrête et « un message de sécurité » apparaît sur l'écran pour indiquer que l'appareil n'est momentanément plus opérationnel.




Si « un message de sécurité » s'affiche sur votre écran et que votre appareil s'arrête, procédez comme suit :

- Laissez votre appareil branché et l'interrupteur 0/I sur la position 1 "ON" (G).
 - Référez-vous aux recommandations sur votre écran pour réadapter votre préparation (Cf. tableau "VOTRE APPAREIL" : quantités d'ingrédients / temps de la recette / température / type accessoires).
- 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	<p>Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, ils permettent dans la plupart des cas une cuisson satisfaisante.</p> <p>Néanmoins, certaines conditions vont influencer sur le temps de cuisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Ajouter du temps de cuisson en appuyant sur la touche + sur l'écran (B6). Réduisez la taille des morceaux.</p>
	Bouchon vapeur mal positionné ou absent	<p>Positionnez le bouchon vapeur sur la position «max», cette position permet de gagner un maximum de chaleur dans le bol pour toutes les cuissons (soupes, cuisson à la vapeur, etc.).</p> <p>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.)</p>
Cuisson vapeur insatisfaisante	Quantité inadéquate d'eau dans le bol. Morceaux trop gros.	<p>La quantité d'eau dans le bol doit correspondre à la graduation (0.7L).</p> <p>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.</p> <p>Réduisez la taille des morceaux.</p>
Difficultés pour réussir certaines recettes	Recettes inadaptées	<p>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 inadaptes) : avant de commencer votre recette, assurez vous que vous respectez les consignes d'utilisation indiquées dans ce mode d'emploi.</p>
L'appareil ne fonctionne pas.	La prise n'est pas branchée.	Branchez l'appareil sur une prise.
	Mon écran B6 reste noir / Votre appareil est en « veille »	Appuyez sur une des touches tactiles (B1 à B5)
	L'interrupteur (G) 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 la porte joint et que la porte joint est correctement assemblé sur le couvercle.

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
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.
Léger bruit en fonctionnement	L'entraîneur de votre appareil peut émettre 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'entraîneur 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 E3 pour pétrir ou mélanger des pâtes, utilisez le couteau E4) . 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'étanchéité 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 (C6) est mal verrouillée.	Verrouillez correctement la bague (C6).
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 message sécurité 	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 »	Déverrouillez le couvercle avant de lancer le programme de cuisson. Si le problème persiste, contactez un centre agréé.

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
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 0 ou simplement débranché en-cours de recette.	Il suffit de basculer l'interrupteur I/O sur 1 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.
Message d'erreur SECU	Rotor bloqué	Videz le bol, laissez le refroidir et réessayez. Si le problème persiste, contactez le service après vente.
Message d'erreur ERR39	Surchauffe bol	Il a besoin d'une petite pause... Laissez refroidir le bol. Si le problème persiste, contactez le service après vente
Message d'erreur SECU	Surchauffe moteur	Laissez refroidir le robot 30min et diminuez la quantité dans le bol.
Message d'erreur SECU	Instabilité du robot	Le robot s'est arrêté car il a détecté une instabilité. Essayez de diminuer la quantité dans le bol
ERR21, ERR22	Votre companion a eu un coup de chaud...	Veillez débrancher votre appareil et contacter le service après vente
ERR 31	Verrouillage du couvercle impossible	Veillez contacter le service après vente
ERR35	Votre companion est dans les choux...	Il a besoin d'une petite pause... Débranchez et rebranchez votre appareil. Si le problème persiste, contactez votre centre SAV.
ERR37, ERR03, ERR01	Votre companion est dans les choux...	Veillez contacter le service après vente
ERR23	Votre companion a eu un gros coup de chaud...	Veillez contacter le service après vente
ERR02, ERR30	Problème de connexion	Votre Companion n'arrive pas à communiquer en wifi... Débranchez et rebranchez votre appareil. Si le problème persiste, contactez votre centre SAV.
Affichage 	Le produit n'est pas connecté au wifi	Vérifiez votre réseau wifi ou Débranchez et rebranchez votre appareil. Si le problème persiste, contactez votre centre SAV.
Affichage 	Le produit est en cours de connexion au wifi	Patiencez jusqu'à l'affichage du logo 
UI-1, UI-3	Votre produit a du mal à charger certaines données en wifi	Si le problème est récurrent le signal wifi que vous recevez est peut-être trop faible. Vous pouvez essayer de rapprocher votre produit et votre box ou installer un répéteur wifi à proximité de votre produit pour améliorer la qualité du signal wifi.
UI-2, UI-4, UI-5, UI-6	Votre produit a du mal à récupérer certaines données locales ou wifi	Si votre produit n'est pas connecté vous pouvez essayer de le connecter et de lancer une synchronisation des données. Si votre produit est connecté essayez d'améliorer la qualité du signal (voir ligne précédente)
Un message d'erreur s'affiche à l'écran ERR34	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.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?

Adressez-vous à un centre de 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 touch xl.

Synchroniser : Action de mise à jour des informations. L'application et i-Companion touch 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 touch xl). Cette action est indispensable pour la synchronisation.

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

Inzake de veiligheid van personen

- Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u uw apparaat voor de eerste keer gebruikt en bewaar hem voor latere raadpleging. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade of letsel door verkeerd gebruik.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat zonder toezicht achterlaat en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of reinigt. Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken wanneer er geen toezicht is.
- Kinderen mogen dit apparaat niet gebruiken. Houd het apparaat en snoer uit de buurt van kinderen.
- Dit apparaat kan niet worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke mentale vermogens, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over de werking van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat uit de buurt van kinderen houden.



- Bij gebruik van het apparaat bereiken bepaalde onderdelen hoge temperaturen

(roestvrijstalen wand van de kom en de dop, afneembare aandrijfas, transparante delen van het deksel, metalen delen onder de kom, XL-bodemaccessoire, mand). Deze kunnen brandwonden veroorzaken. Houd het apparaat bij de koude kunststof delen vast (handgrepen, motorblok).

- De temperatuur van de bereikbare oppervlakken kan hoog oplopen als het apparaat in werking is.

- Het apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe timer of een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening.

- Gebruik uw apparaat niet als het niet goed werkt, beschadigd is of het netsnoer of de stekker beschadigd is. Om gevaarlijke situaties te voorkomen moet het snoer worden vervangen door een erkende dienstverlener (zie de lijst in het serviceboekje).

- Dompel het apparaat nooit onder. Houd het motorblok (A) niet onder stromend water.

- Dit apparaat is alleen geschikt voor een huishoudelijk gebruik en op een hoogte lager dan 2000 m. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid en behoudt zich het recht voor om de garantie te beëindigen in geval van een commercieel of ongepast gebruik of het negeren van de voorschriften.

- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik in de volgende gevallen, deze vallen niet onder de garantie:

- keukens in winkels, kantoren en andere werkruimten.
- kantines voor personeel in winkels, kantoren en andere werkruimten.
- boerderijen.
- gebruik door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
- bed & breakfasts.

**WAARSCHUWING:**

Uw apparaat geeft stoom af die brandwonden kan veroorzaken.

Ga voorzichtig om met het deksel en de dop (gebruik indien nodig een ovenwant, pannenlap, etc.). Houd de dop vast aan het middelste gedeelte.

- Gebruik het apparaat niet als de afdichtingsring niet op de afdichtingsringhouder en de afdichtingsringhouder niet op het deksel is geplaatst. Gebruik het apparaat alleen als de dop in de opening van het deksel is geplaatst (behalve in geval van specifieke recepten).

**WAARSCHUWING:**

Er is risico op letsel wanneer het apparaat op een verkeerde manier wordt gebruikt.

Wees voorzichtig wanneer u de messen van het ultrablade-hakmes (E1) en het mes voor kneden/vermalen (E4) schoonmaakt en wanneer u de kom leegt. De messen zijn zeer scherp.

Berg het ultrablade-hakmes (E1) na elk gebruik in de kom op.

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

WAARSCHUWING: Wees voorzichtig met uw apparaat bij het reinigen, vullen en uitgieten. Voorkom dat er vloeistof op de aansluiting terecht komt.

WAARSCHUWING: Sommige voedingsmiddelen met een velletje (hele worst, tong, gevogelte, ...) of grote stukken vlees kunnen uit elkaar spatten doordat ze kokende vloeistoffen opnemen. Daarom raden wij u aan om er voor het bakken een aantal gaatjes in te prikken met behulp van een mes of een vork.

WAARSCHUWING: Het oppervlak van het verwarmingselement heeft na gebruik nog een restwarmte.

Zorg ervoor dat u tijdens het verwarmen en tot het moment dat het apparaat volledig is afgekoeld, alleen de handgrepen van uw product aanraakt (trekkers C2, handgreep van het deksel D2 en dop D1).

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor de snelheidsstand en de werkingstijd van elk accessoire en programma.

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor het in elkaar zetten en monteren van de accessoires op het apparaat.

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor het reinigen en onderhouden van het apparaat.

Volg altijd de reinigingsinstructies voor het reinigen van uw apparaat:

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Reinig het apparaat niet als het nog warm is.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek of spons.
- Dompel het apparaat nooit in water en reinig het nooit onder de kraan.

UITSLUITEND VOOR DE EUROPESE MARKT:

- Houd het apparaat en het snoer altijd uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar. Kinderen mogen het apparaat niet als speelgoed gebruiken.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens,

of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt begrijpen.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en zonder toezicht van een volwassene mogen het apparaat niet schoonmaken of onderhouden.

Inzake de elektrische aansluiting

- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
- Het apparaat is alleen ontworpen om te werken op wisselstroom. Controleer of de spanning dat op het typeplaatje van het apparaat is vermeld, overeenstemt met de netspanning van uw woning.
- Een verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit in water en laat ze niet in de buurt hangen van of in aanraking komen met de warme

delen van het apparaat. Leg ze tevens niet nabij een warmtebron of op een scherpe rand.

Inzake een verkeerd gebruik

- Raak het deksel niet aan voordat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen (stopknop), wacht tot de gemixte ingrediënten niet meer draaien.
- Doe altijd eerst de vaste ingrediënten in de kom alvorens vloeistoffen toe te voegen (**zie afb. 11**) en zorg dat de MAX-markering in de kom (**zie afb. 11**) niet wordt overschreden. Kokend water kan uit de kom spatten als deze te veel is gevuld.
- Let op. Respecteer het niveau van 0,7 liter dat wordt aangegeven in het stoomkookprogramma (**zie afb. 4.2**).
- Stop nooit uw vingers of een ander voorwerp in de kom wanneer het apparaat in werking is.
- Gebruik de kom niet om ingrediënten in te bewaren, in te vriezen of te steriliseren.
- Plaats het apparaat op een stabiel, warmtebestendig, schoon en droog oppervlak.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van een muur of kast: de geproduceerde stoom kan onderdelen beschadigen.
- Plaats uw apparaat niet in de buurt van een werkende warmtebron (kookplaat,

huishoudelijke apparaten, enz.).

- Dek het deksel niet af met een doek of ander voorwerp, stop de opening in het deksel niet dicht, gebruik de stoomregeldop.
- Laat geen haar, sjaal of stropdas, etc. boven de kom hangen wanneer het apparaat in werking is.
- Plaats accessoires nooit in de magnetron.
- Gebruik het apparaat niet in de open lucht.
- Overschrijd nooit de maximum hoeveelheid die in de gebruiksaanwijzing is aangegeven.
- Berg het apparaat op wanneer het is afgekoeld.
- Plaats de kom niet in de diepvries om hem af te laten koelen, maar zet hem in de koelkast.
- Laat de spatel niet langer dan 20 minuten in olie van 150 °C staan.

SERVICECENTRUM

- Voor uw veiligheid dient u alleen accessoires of reserveonderdelen te gebruiken die door een erkend servicecentrum worden geleverd.
- Elke tussenkomst, met uitzondering van de reiniging en het regelmatig onderhoud van het apparaat, moet door een erkend servicecentrum worden uitgevoerd.
- Raadpleeg de tabel 'Uw apparaat werkt niet. Wat nu?' aan het einde van de gebruiksaanwijzing.



In deze handleiding vindt u enkele gebruikstips om optimaal van de mogelijkheden van uw apparaat gebruik te maken: soepen, stoofgerechten, stoomgerechten en deeg bereiden.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT:

A Motorblok

B Bedieningspaneel*

- B1:** Annuleren
- B2:** Weegschaal (afhankelijk van het model)
- B3:** START/STOP
- B4:** Video
- B5:** Instellingen
- B6:** Touchscreen

C Kom

- C1:** Roestvrijstalen kom
- C2:** Trekkers
- C3:** Afneembare aandrijfs
- C4:** Afdichtingsring (x2)
- C5:** XL-bodem
- C6:** Vergrendelingsring

D Deksel

- D1:** Stoomregeldop
- D2:** Deksel
- D3:** Afdichtingsringhouder
- D4:** Afdichtingsring

E Accessoires

- E0:** Opbergvak accessoires
- E1:** Ultrablade-hakmes
- E2:** Menger
- E3:** Klopper
- E4:** Mes voor kneden/vermalen
- E5:** Stoommand

F Spatel

- G** 0/I-schakelaar om de stroomtoevoer af te sluiten

H Schoonmaakborstel

* Iconen zijn alleen zichtbaar wanneer ze van belang zijn voor het gebruik van uw apparaat.

TECHNISCHE GEGEVENS VAN HET APPARAAT:

Vermogen: 1550 W (1000 W: verwarmingsweerstand / 550 W: motor)

Temperatuurbereik: van 30° tot 150°C
met stappen van 5°C aan te passen.

Bedrijfstijdbereik: van 5 seconden tot 2 uur
met stappen van minimaal 5 seconden tot maximaal 1 minuut aan te passen.

Aantal snelheden: 13

- 2 snelheden met tussenpozen:
Snelheid 1 (5 sec. ON / 20 sec. OFF).
Snelheid 2 (10 sec. ON / 10 sec. OFF).
- 10 continue, progressieve snelheden
(snelheden 3 tot 12).
- 1 maximale snelheid met tussenpozen (snelheid 13).

Frequentie: 2412 – 2484 MHz

Maximaal overgebracht vermogen: 20.5 dBm.

Stand-bystand: Het toestel wordt na 15 minuten inactiviteit in de stand-bystand gezet.
Druk op een van de knoppen op het bedieningspaneel om hem weer aan te zetten.
(B1 tot B5)

* Google Play en Android zijn merken van Google Inc.
Apple en het Apple-logo zijn merken van Apple Inc. die in de VS en andere landen zijn gedeponeerd. App Store is een handelsmerk van Apple Inc.

UW APPARAAT

Bij uw apparaat zitten de volgende accessoires:

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

Hakmes	 E1 ultrablade	Soep maken	12	3 min.	3 l	-->100°C	
		Compotes maken		40 sec.	1 kg		
		Groenten snijden		15 sec.	0,6 kg		
		Vlees snijden		30 sec.	1 kg		
		Vis snijden		15 sec.	1 kg		
!! Gebruik dit accessoire niet om harde producten te hakken. Gebruik hiervoor het mes voor kneden/vermalen F4.							
Menger	 E2	Rissole	3	5 min.	500 g	130°C	
		Stoofgerecht	1	45 min.	3 l	95°C	
		Risotto	2	22 min.	1,5 kg	95°C	
		Ratatouille, chutney, peulvruchten (instellingen: zie receptenboekje)					
		Stijfgeklopt eiwit	7	5/10 min.	8 max.		
Klopper	 E3 9 max	Mayonaise, geklopte slagroom	7	2/5 min.	0,5 l		
		Saus, room	4 à 7	1/20 min.	1 l	60-90°C	
		Aardappelpuree	6 à 7	1 min.	1 l		
		Polenta	4 à 5	1/16 min.	1 l	90°C	
Mes voor kneden/vermalen	 E4	Deeg voor witbrood kneden	5	2,5 min.	1,2 kg		
		Hartig of kruimeldeeg kneden	5	2,5 min.	1 kg		
		Gistdeeg kneden (brioche, tulband, enz.)	+	1,5 min. 2 min.	0,8 kg		
		Licht deeg mengen (cake, enz.)	+	40 sec. 3 min.	1 kg		
		Noten verpulveren	10	1 min.	0,6 kg		
		Harde ingrediënten hakken	10	1 min.	0,6 kg		
		IJs schaven	10	1 min.	6 à 10		
Wafel-, crêpebestlag	13	1 min.	1,5 l				
Dop	 D1	Stoomregeldop maxi (a) = stoomkoken. mini (b) = risotto, nagerechten, sauzen, enz.				 	
		Dankzij de 'mini-stand' kan een maximale hoeveelheid stoom ontsnappen en krijgen gerechten en sauzen een betere consistentie (risotto, nagerechten, sauzen, enz.).					
		Dankzij de 'maxi-stand' blijft er een maximale hoeveelheid warmte en stoom in de kom voor tijdens het stoomkoken (soepen, enz.). Deze stand voorkomt ook spatten tijdens het mengen.					

*Afhankelijk van het model



De bereidingstijden voor de stoommand zijn ter indicatie en zijn in de meeste gevallen voldoende voor een goed resultaat. Bepaalde zaken kunnen de bereidingstijd beïnvloeden: de grootte van de groenten (wel of niet gesneden), de hoeveelheid ingrediënten in de mand, de soorten groenten, de rijpheid van de groenten, de hoeveelheid water in de kom, die moet zijn afgestemd op de schaalverdeling (0,7 l). Onthoud om de stoomregeldop in de 'maxi-stand' (a) te gebruiken. Als de bereidingstijd niet voldoende is, kunt u deze verlengen.





Stoom
mand

Stoomkoken van groente, vis of vlees		20/40 min.	1 kg	100°C
Gevulde soep	12	3 min.	3 l	100°C
P1 - Courgette		20 min.	800 g	
P1 - Pastinaak		25 min.	800 g	
P1 - Prei (witte gedeelte)		25 min.	800 g	
P1 - Broccoli		20 min.	500 g	
P1 - Vis		15 min.	600 g (met bakpapier)	
P2 - Aardappel		30 min.	1 kg	
P2 - Wortel		30 min.	1 kg	
P2 - Sperziebonen		30 min.	800 g	
P2 - Wit vlees		20 min.	600 g (met bakpapier)	

U kunt de ingrediënten in de kom braden zonder het deksel, wanneer u blijft roeren en de bereiding in de gaten houdt.

Uitbreiding van het werkoppervlak voor grote stukken vlees of vis, of voor het braden van ingrediënten, zonder dat de aandrijfas in de weg zit. De functie **BEREIDING ZONDER DEKSEL** is niet geschikt voor de bereiding van jam of melkproducten (risico op overlopen)

XL-
bodem

	TE GEBRUIKEN TOT 130°C.	TE GEBRUIKEN VAN 135°C TOT 150°C.
Bereiding met of zonder deksel	sluit het deksel 	Alleen open deksel 
Accessoires	Alle accessoires met drijfas, behalve XL-bodem 	Alleen accessoire XL-bodem 
Snelheid	Ja	Nee
Maximale tijd	- Als de temperatuur lager dan of gelijk aan 100°C is: 2 uur - Als de temperatuur tussen de 100°C en 130°C ligt: 1 uur	- Als de temperatuur hoger dan of gelijk aan 135°C is: 20 min.

!! Het accessoire XL-bodem niet verwijderen vlak na het gebruik ervan. Giet water in de kom om deze af te koelen.

MONTAGE VAN DE KOM, DE ACCESSOIRES EN HET DEKSEL

• Reinig alle onderdelen (**C, D, E, F, H**), behalve het motorblok (**A**), vóór het eerste gebruik met warm zeepwater. De kom (**C**) is voorzien van een afneembare drijfas (**C3**) voor een eenvoudige reiniging.

• Zorg ervoor dat verpakkingsmateriaal vóór gebruik is verwijderd, met name de bescherming tussen de kom (**C**) en het motorblok (**A**).

• Plaats de afdichtingsring (D3) op de afdichtingsringhouder (**D4**) (zie afb. 1), klik het geheel op het deksel (**D2**) (zie afb. 2).

• Plaats de afdichtingsring (**C4**) op de aandrijfas (**C3**). Vergrendel het geheel op de bodem van de kom met de vergrendelingsring (**C6**) (zie afb. 3). Als u de modus bereiding zonder deksel gebruikt, plaats dan de afdichtingsring (**C4**) op het accessoire XL-bodem (**C5**). Vergrendel het geheel op de bodem van de kom met de vergrendelingsring (**C6**) (zie afb. 3).

• Plaats het gekozen accessoire in de kom:

- de accessoires (**E1, E2, E3 of E4**) op de aandrijfas op de bodem van de kom (zie afb. 4.1),

- bij stoomkoken, de stoommand (**E5**) in de kom (zie afb. 4.3), waarbij de kom vooraf met 0,7 l vloeistof (water, saus, enz.) is gevuld (zie afb. 4.2).

• Doe de ingrediënten in de kom of de stoommand.

Plaats het deksel op de kom (**C**) en zorg ervoor dat de twee driehoeken op één lijn staan (zie afb. 5). Draai het deksel in de richting van de pijl om het deksel te vergrendelen zonder erop te duwen (zie afb. 6).

• Plaats de stoomregeldop (**D1**) op het deksel, er zijn 3 standen mogelijk (zie afb. 7)

• Plaats de kom (**C**) op het motorblok (**A**) tot u een klik hoort (zie afb. 8.).

Het apparaat werkt alleen als de kom en het deksel correct op het motorblok zijn geplaatst en zijn vergrendeld.

In geval van een verkeerde plaatsing of slechte vergrendeling (zie afb. 10.1 en 10.2) verschijnt er op het scherm een veiligheidsbericht. ⚠

UW APPARAAT IS VOORZIEN VAN EEN VEILIGE VERGRENDELING VAN HET DEKSEL

Het deksel wordt vergrendeld zodra het apparaat wordt gestart. Deze beveiliging zorgt ervoor dat het deksel tijdens de bereiding niet kan worden geopend. Probeer het deksel niet open te maken als het vergrendeld is. Het deksel wordt ontgrendeld zodra het apparaat wordt gestopt. Als u een temperatuur van 50°C of hoger en een snelheid van 5 of meer hebt gekozen, wordt op het scherm van het bedieningspaneel van 10 seconden naar 0 afgeteld. Het deksel kan pas worden geopend wanneer de teller op 0 staat.

De volgende bedieningsknoppen lichten op wanneer ze gebruikt kunnen worden:



De algemene knop heeft 11 functies. Deze variëren afhankelijk van de te volgen stappen (start, pauze, volgende stap, bevestigen, afsluiten...)



Als er een video beschikbaar is voor het recept dat op dat moment wordt bereid, kunt u deze bekijken door op deze knop te klikken.



Annuleren/terugkeren



Instellingen (wijzigingen van instellingen, wifiverbinding, ingrediënten van een recept ...)


Gebruik van de slimme weegschaal

*

1. EERSTE GEBRUIK

i-Companion touch xl is een intelligente keukenmachine waarmee u heerlijke gerechten kunt bereiden. Hij biedt u honderden gratis recepten, die u in enkele klikken kunt raadplegen. Dankzij het intuïtieve en interactieve touchscreen kunt u in recordtijd gevarieerde recepten bereiden.

i-Companion touch xl zorgt voor de voorbereiding, menging en bereiding van uw ingrediënten. Hij leidt u stap voor stap door het recept heen. Laat u meevoeren en ontdek zelf hoe u snel en eenvoudig smaakvolle gerechten op tafel zet!

Zet uw i-Companion touch xl aan met behulp van de 0/I-schakelaar (zie afb. 9) en volg vervolgens de instructies die op het scherm worden weergegeven. Gedurende de verschillende stappen kunt u door middel van het logo  hulp krijgen bij de te nemen stap. Een FAQ (veelgestelde vragen) is beschikbaar op de website www.moulinex.be. Er zijn ook tutorials beschikbaar voor het inschakelen van uw apparaat: <http://bit.ly/neeemdecontroleoveruwcompanion>

• Nationale instellingen

Bij het eerste gebruik krijgt u toegang tot de nationale instellingen.

1 selecteer uw land

2 selecteer uw taal

Zodra deze twee stappen zijn voltooid, verschijnt er een welkomstscherf.




• Internetverbinding

Nu kunt u uw i-Companion touch xl verbinden met internet. U kunt ervoor kiezen deze stap nu uit te voeren door 'nu' te kiezen. Als u de stap later wilt uitvoeren, selecteert u 'later'.




U kunt deze stap op een later moment uitvoeren door via het beginscherm naar de instellingen van uw i-Companion touch xl te gaan.

Voor de volgende functies is een internetverbinding noodzakelijk: toegang tot alle recepten van Companion, mijn receptenboekje, in mijn koelkast, foto's en video's met de stappen van uw recepten en updates van het product.

Om uw i-Companion touch xl met internet te verbinden doet u het volgende:

- Kies uw netwerk (Lukt het niet uw netwerk te vinden? Ga naar 'instellingen', dan naar 'wifi' en vervolgens naar 'wifi activeren')
- Voer het wachtwoord van uw wifiverbinding in 
- Op het scherm verschijnt 'Verbinding maken'. Deze stap kan enkele minuten in beslag nemen.
- Wanneer u op het scherm de melding 'Gefeliciteerd' ziet staan, is het gelukt verbinding te maken 
- Tot slot moet u uw tijdzone kiezen 

Betekenis van de wifi-indicatoren:

-  Het product is niet verbonden met wifi
-  Het product is verbinding aan het maken met wifi
-  Het product is verbonden met wifi

Instructievideo's over het verbinden van uw i-Companion touch xl met wifi vindt u op <http://bit.ly/neeemdecontroleoveruwcompanion>

• Koppeling met de app

Dankzij de Companion-app kunt u uw i-Companion touch xl in de gaten houden zonder dat u verplicht bent om erbij in de buurt te blijven. U kunt het apparaat aan uw smartphone of tablet koppelen. Zo hebt u overal, waar u ook bent, toegang tot uw recepten.

Controleer of uw smartphone/tablet met wifi of internet is verbonden (wifi/4G/3G, enz.)

U moet uw i-Companion touch xl op een stopcontact aansluiten.

U kunt deze stap op een later moment uitvoeren door via het beginscherm naar de instellingen van uw i-Companion touch xl te gaan.

Voor de volgende functies is een koppeling met uw smartphone/tablet noodzakelijk: mijn receptenboekjes, bereiding van een gerecht op afstand via een smartphone volgen, een recept van uw smartphone/tablet naar uw i-Companion touch xl sturen

- Compatibele apparaten:

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

- App downloaden:

Download de Companion-app. Gratis te downloaden in de App Store (iPhone/iPad) en via Google Play (Android).



- Account aanmaken:

In de Companion-app op uw smartphone/tablet selecteert u de i-Companion touch xl en maakt u een account aan of meldt u zich aan als u al een account hebt.

Uw apparaat maakt een speciale code aan (deze wordt op het scherm (B6) weergegeven) die u moet invoeren in uw Companion-app.

Als u meerdere smartphones/tablets aan uw i-Companion xl wilt koppelen, moet elk van de apparaten aan hetzelfde Companion-gebruikersaccount zijn gekoppeld.

Mijn eerste recept


Bij het eerste gebruik zal uw i-Companion touch xl voorstellen een eerste recept te maken, zodat u het apparaat kunt leren kennen. Door 'Mijn eerste recept' te selecteren kunt u het recept stap voor stap volgen.

Het recept verdwijnt van het beginscherm zodra u het eenmaal hebt bereid of wanneer u uw i-Companion touch xl 10 keer hebt gebruikt.

2. FUNCTIES VAN HET PRODUCT

Uw i-Companion touch xl kan worden verbonden, maar werkt ook als het apparaat niet is verbonden. Bovendien beschikt het apparaat over talloze functies waaruit u iedere dag inspiratie kunt opdoen en waarmee u heerlijke gerechten kunt bereiden! Als het apparaat niet is verbonden, zijn er 310 recepten beschikbaar. Als het apparaat wel is verbonden, hebt u toegang tot honderden recepten!

• Een recept zoeken

In het beginscherm kunt u recepten zoeken met behulp van de knop 'Zoeken' . U kunt zoeken op gerecht of ingrediënt. Er zijn ook filters beschikbaar om uw zoekopdracht te verfijnen.

• Receptenbibliotheek

Via het beginscherm hebt u toegang tot de functie 'Receptenbibliotheek'. Met deze functie hebt u toegang tot alle recepten van de Companion-community. Wanneer het apparaat niet is verbonden, vindt u in het beginscherm van de bibliotheek een selectie vooraf ingestelde recepten voor uw i-Companion Touch XL. U kunt de stapsgewijze instructies starten via een van de recepten.

U kunt ook een recept in de community zoeken door op het pictogram 'zoeken'  te klikken.

Hiervoor hoeft u alleen een gerecht of ingrediënt in de zoekbalk in te voeren en op OK te klikken.

U kunt uw zoekopdracht verfijnen door filters toe te voegen (soort gerecht, bereidingstijd en oorsprong van het recept).

• Receptenboekjes (alleen beschikbaar met een wifiverbinding)

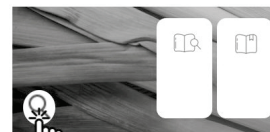
Via het beginscherm hebt u toegang tot de functie 'Mijn receptenboekjes'. Met deze functie hebt u toegang tot alle recepten die eerder als favoriet hebt opgeslagen via de Companion-app op uw smartphone/tablet.

Om van deze functie gebruik te kunnen maken, moet u de Companion-app downloaden en een account aanmaken. U kunt uw receptenboekje op uw smartphone/tablet aanmaken en wijzigen, en de recepten vervolgens raadplegen via uw i-Companion touch xl als deze verbonden is met wifi. Zodra uw i-Companion touch xl met wifi is verbonden, worden uw receptenboekjes automatisch gesynchroniseerd tussen uw apparaat en uw smartphone/tablet wanneer u een recept maakt.















• In mijn koelkast (alleen beschikbaar met een wifiverbinding)

Via het beginscherm hebt u toegang tot de functie 'In mijn koelkast'. Met deze functie kunt u een recept zoeken op basis van de ingrediënten van uw keuze.

Klik op de functie 'In mijn koelkast' en voeg maximaal 2 ingrediënten toe om recepten te zoeken. Voor elk recept kunt u de hoeveelheden aangeven met behulp van de slimme weegschaal. Klik vervolgens op 'Zoeken'. U krijgt nu recepten te zien die aan uw wensen voldoen.



Uw apparaat heeft 14 vooraf ingestelde automatische programma's:













Programma saus	Programma Gesudderd	Programma soep	Programma stomen	Programma deeg	Programma dessert	Overige programma's
 Saus	 Gestoofd	 Gladde soep	 Voorzichtig stomen	 Brood	 Dessert	 Opwarmen
	 Gesudderd	 Dikkere soep	 Krachtig stomen	 Brioche		 Reinigen
	 Risotto			 Cake		

- Selecteer het programma van uw keuze.
- Vooraf geprogrammeerde instellingen kunnen worden gewijzigd (afhankelijk van het gekozen recept, de ingrediënten, de hoeveelheden). Stel de temperatuur, de tijd en de snelheid in met de knoppen - en +
- Als u klaar bent met het wijzigen van al de instellingen, druk dan op de knop 'start' (B3) om het programma te starten.
- Zodra het programma is voltooid, piept het toestel drie keer.
- Na afloop van de programma's Velouté, Gepureerde soep, Stoofgerecht, Risotto, Saus, Dessert, Weinig stoom en Veel stoom houdt het apparaat de bereiding automatisch 45 minuten warm, zodat het klaar is om te serveren. Bij de programma's Stoofgerecht, Saus, Dessert en de handmatige modus werkt de motor van het apparaat met een specifieke snelheid om de bereiding te behouden en te voorkomen dat de bereiding aan de bodem van de kom gaat plakken. Om het warm houden te stoppen drukt u op de knop 'voltooid' (B3). Aan het einde van programma's Brood en Brioche waarbij het deeg wordt gekneet, schakelt het apparaat over op de stand 'deeg

















laten rijzen' gedurende 40 minuten bij 30°C om uw deegwaren een groter volume te geven. Wanneer u het deksel opent of de kom van de onderkant haalt wanneer er een programma aanstaat, wordt het programma gestopt. Als u deze modus wilt stoppen, druk dan op de knop 'instellingen' en 'resetten'.

- Wanneer het automatische programma aanstaat, kunt u het apparaat op elk moment uitschakelen door op de knop 'stop' te drukken. Het automatische programma wordt dan gepauzeerd. U kunt het programma opnieuw starten door nogmaals op 'start' te drukken. Als u het verkeerde programma hebt gekozen en deze wilt annuleren, druk dan op de knop 'Annuleren/terugkeren'.
- Met een programma 'Opwarmen' kunt u voorbereiding in 20 min. opwarmen (aanpasbaar van 5 tot 60 min.).
- Met een programma 'Spoelen' kunt u uw kom eenvoudig reinigen. Start het programma nadat u uw kom met 0,7 l water en een druppel afwasmiddel hebt gevuld.

ONTDEK DE AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

Automatische programma's	Saus	Gladde soep	Dikkere soep	Gestoofd	Gesudderd	Risotto
						
Snelheid 'standaard' (aanpasbaar)	S6 van S2 tot S8	10 pulsen en S12 gedurende 2 min.	S7 tot S10 gedurende 30 sec.	S3	S1	S2
Temperatuur 'standaard' (aanpasbaar)	70° (50°C tot 100°C)	100° (90°C tot 100°C)	100° (90°C tot 100°C)	130°C niet aanpasbaar	95° (80°C tot 100°C)	95° (80°C tot 100°C)
Tijd 'standaard' (aanpasbaar)	8 min. (5 min. tot 40 min.)	40 min. (20 min. tot 60 min.)	45 min. (20 min. tot 60 min.)	5 min. (2 min. tot 15 min.)	45 min. (10 min. tot 2 uur)	20 min. (10 min. tot 2 uur)
Warm houden 'standaard' na afloop van het programma	45 min.	45 min.	45 min.		45 min.	45 min.
Voorbeeld-recepten	Hollandaisesaus	Pompoensoep	Gepureerde groentesoep	Gestoofde groenten	Bœuf bourguignon	Risotto
Compatibele accessoires						

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

Automatische programma's	Voorzichtig stomen	Krachtig stomen	Brood	Brioche	Cake	Dessert	Opwarmen	Reinigen
								
Snelheid 'standaard' (aanpasbaar)			S5 gedurende 2,5 min.	S5 gedurende 1,5 min. daarna S6 gedurende 2 min.	S3 gedurende 40 sec. daarna S9 gedurende 3 min.	S4 (van S2 tot S8)	S2 (van S2 tot S6)	S8 (van S5 tot S8)
Temperatuur 'standaard' (aanpasbaar)	100°C (niet aanpasbaar)	100°C (niet aanpasbaar)				90°C (50°C tot 110°C)	90°C (70°C tot 100°C)	80°C (niet aanpasbaar)
Tijd 'standaard' (aanpasbaar)	30 min. (1 min. tot 60 min.)	35 min. (1min. tot 60min.)	2,5 min. (30 sec. tot 2,5 min.)	3,5 min. (30 sec. tot 3,5 min.)	3 min. 40 sec. (1 min. 40 sec. tot 3 min. 40 sec.)	15 min. (5 min. tot 60 min.)	20 min. (5 min. tot 60 min.)	5 min. (1min. tot 10 min.)
Warm houden 'standaard' na afloop van het programma	45 min.	45 min.				45 min.		
Deeg laten rijzen op 30° 'standaard' na afloop van het programma			40 min.	40 min.				
Voorbeeld-recepten	Gestoomde lever	Puree van gestoomde wortels	Brood	Brioche	Vruchtencake	Banketbakkersroom		0,7 l water + 1 druppel afwasmiddel
Compatibele accessoires								

• Handmatige modus

U kunt de instellingen voor de snelheid, temperatuur en bereidingstijd van uw i-Companion touch xl aanpassen voor uw eigen recepten.

Via het beginscherm hebt u toegang tot de functie 'Handmatige modus'.



Motorsnelheid bepalen.

2 snelheden met tussenpozen, 10 continue, progressieve snelheden en 1 maximale snelheid met tussenpozen (S13).



Temperatuur bepalen.

Van 30°C tot 150°C.



Werkingsduur bepalen.

Van 5 seconden tot 2 uur.



De snelheid, de temperatuur en de duur verhogen.

De snelheid, de temperatuur en de duur verlagen.

Gebruikstips:

Uw apparaat is voorzien van een microprocessor die de stabiliteit controleert en analyseert. In geval van instabiliteit wordt de draaisnelheid van de motor automatisch verlaagd. Als deze instabiliteit aanhoudt, wordt de motor gestopt en verschijnt een veiligheidsbericht 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 aanbevolen accessoire gebruikt.
- Zet uw apparaat opnieuw aan.

• Instellingen


Via het beginscherm hebt u toegang tot de functie 'Instellingen'.

Met deze functie kunt u de gegevens bijwerken die zijn opgeslagen bij het eerste gebruik van uw i-Companion touch xl.


U kunt uw apparaat ook met wifi of de app verbinden als u dit niet hebt gedaan bij het inschakelen van uw apparaat.


• Slimme weegschaal*

- De slimme weegschaal aan uw i Companion touch xl koppelen:

De weegschalen die u bij uw i Companion XL zitten, zijn al gekoppeld waardoor u niets hoeft te doen. Voor afzonderlijk gekochte weegschalen gaat u naar de instellingen van uw product en klikt u vervolgens op 'Mijn accessoires' . Geef aan dat u een weegschaal hebt. Uw weegschaal is nu gekoppeld.

- Gebruik van de slimme weegschaal

Wanneer de knop 'slimme weegschaal'  op uw i-Companion touch xl gaat branden, betekent dit dat u de ingrediënten voor een bepaald recept kunt wegen.

Druk op het weegschaal pictogram  en leg de ingrediënten die u wilt wegen vervolgens op uw weegschaal.

!! De weegschaal wordt na 30 seconden inactiviteit in de stand-bystand gezet. Druk op OK om hem opnieuw aan te zetten.

3 functies van de weegschaal:

- Wegen vooraf: u kunt al uw ingrediënten wegen voordat u uw recept gaat maken.
- Wegen tijdens de bereiding: u kunt uw ingrediënten tijdens de bereiding van een gerecht, voor iedere nieuwe stap, wegen.
- Wegen zonder bereiding: kies een of meerdere ingrediënten in uw koelkast en selecteer deze in uw Companion-app dankzij de zoekbalk. Druk op het weegschaal pictogram op uw i-Companion touch xl en leg uw ingrediënten op uw weegschaal. U krijgt nu een lijst met recepten te zien die aansluiten bij de gewogen hoeveelheden.

• Bijwerken

Om ervoor te zorgen dat de functies van uw product optimaal blijven functioneren, geeft uw product het aan wanneer er een update is. Er verschijnt dan een venster op het scherm met de vraag of u de meest recente update wilt installeren. Klik op accepteren en i-Companion touch xl zal worden bijgewerkt.

GEBRUIK IN DE NIET-VERBODEN MODUS

U kunt uw i-Companion touch xl ook gebruiken wanneer deze niet is verbonden. De functies hieronder zijn beschikbaar in de niet-verbonden modus:

• Receptenbibliotheek

Bekijk alle informatie over de receptenbibliotheek op pagina 12.

In de receptenbibliotheek staan 310 recepten.

• Programma's

Bekijk alle informatie over het gebruik van de automatische programma's op pagina 13.

• Handmatige modus

Bekijk alle informatie over het gebruik van de handmatige modus op pagina 16.

HET APPARAAT REINIGEN

• Reinig de kom na gebruik onmiddellijk. Dompel het apparaat nooit onder. Houd het motorblok (A) niet onder stromend water.

Trek de stekker van het apparaat na gebruik uit het stopcontact.

Reiniging van de kom na gebruik:

- Druk op de trekkers (C2) en verwijder de kom (C).
- Plaats de kom op een vlakke ondergrond.
- Ontgrendel het deksel door het met de klok mee een kwartslag te draaien. Verwijder het deksel er voorzichtig.
- **Wees voorzichtig wanneer u de messen van het ultrablade-hakmes (E1) en het mes voor kneden/vermalen (E4) schoonmaakt en wanneer u de kom leegt. De messen zijn zeer scherp.**

• Wanneer de onderdelen zijn afgekoeld:

- demonteer de aandrijfas (C3), de afdichtingsring (C4) en de vergrendelingsring (C6) (zie afb. 13).
- reinig de kom (C), de aandrijfas (C3), de afdichtingsring (C4) of het XL-bodemaccessoire (C5) en de afdichtingsring (C4), de vergrendelingsring (C6), de accessoires (E1), (E2), (E3), (E4), (E5), de stoomregeldop (D1), het deksel (D2), de afdichtingsringhouder (D4) en de afdichtingsring (D3) met behulp van een spons en warm zeepwater.
- Spoel deze onderdelen onder stromend water af.
- Als de onderdelen zeer vuil zijn, laat ze dan enkele uren in zeepwater weken en krab ze indien nodig met een spatel (F) of schuurpons schoon.
- Bij kalkaanslag in de kom kunt u een schuurpons gebruiken die indien nodig met witte azijn is doordrenkt.
- Om het uiterlijk en de levensduur van het glazen scherm te beschermen, reinigt u het met de zachte kant van een spons om krassen te voorkomen.

- Gebruik een vochtige doek voor het reinigen van het motorblok (A). Droog het zorgvuldig af.
- De reiniging van de kom, het deksel en de accessoires is eenvoudig doordat deze in de afwasmachine mogen, met uitzondering van de aandrijfas (C3 en C4) en de vergrendelingsring (C6) (zie afb. 14).
- De accessoires, de aandrijfas en de onderdelen van het deksel kunnen licht verkleuren als u bepaalde ingrediënten gebruikt zoals curry, wortelsap enz. Dit is niet schadelijk voor uw gezondheid of voor de werking van het apparaat. Om dit te voorkomen moet u de onderdelen na gebruik snel reinigen.

- Alvorens de kom (C) opnieuw te gebruiken, moet u ervoor zorgen dat de elektrische onderdelen onder op de kom schoon en droog zijn.
- Voor een langdurig mooi uiterlijk en lange levensduur van het deksel van uw apparaat, was het met de hand. Gebruik nooit een schuursponsje om krassen te vermijden.
- Om het materiaal van de kom (C) niet te beschadigen, moet u zich aan de gebruiksaanwijzing van de vaatwasser houden en de dosering van zout of afwasmiddel niet verhogen.

BELANGRIJK: BEVEILIGING VAN HET APPARAAT



Uw apparaat is standaard voorzien van elektronische bescherming van de motor om de levensduur ervan te garanderen. Deze elektronische beveiliging beschermt tegen abnormaal gebruik; zo wordt uw motor perfect beschermd.

Onder bepaalde ernstige gebruiksomstandigheden die niet in overeenstemming zijn met de aanbevelingen in de handleiding (zie tabel 'UW APPARAAT': te grote hoeveelheden en/of abnormaal lange gebruikperiode en/of de bereiding van te veel recepten achter elkaar) treedt de elektronische bescherming in werking om de motor te beschermen; in dat geval stopt het apparaat en verschijnt op het scherm een veiligheidsbericht om aan te geven dat het apparaat tijdelijk niet meer operationeel is.

Ga als volgt te werk als er een 'veiligheidsbericht' op uw scherm verschijnt en het apparaat wordt uitgeschakeld:




- Laat de stekker in het stopcontact zitten en de 0/I-schakelaar in stand 1 'ON' (G) staan.
- Volg de aanbevelingen op uw scherm om uw voorbereiding aan te passen (zie tabel 'UW APPARAAT': hoeveelheid ingrediënten/bereidingstijd van het recept/temperatuur/type accessoire).

De klantenservice staat tot uw beschikking voor alle vragen (zie contactgegevens in garantieboekje).

UW APPARAAT WERKT NIET. WAT NU?

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Bereiding niet gaar	De bereidingstijden zijn ter indicatie en zijn in de meeste gevallen voldoende voor een goed resultaat. Toch zijn er bepaalde factoren die de bereidingstijd kunnen beïnvloeden: <ul style="list-style-type: none"> - de grootte van de ingrediënten (al dan niet gesneden) - de hoeveelheid ingrediënten - de soorten groenten, de rijpheid van de groenten - of de ingrediënten bevroren zijn 	Verleng de bereidingstijd door op de toets + op het scherm te drukken (B6). Snijd de ingrediënten in kleinere stukken.
	Stoomregeldop verkeerd aangebracht of afwezig	Plaats de stoomregeldop in de stand 'max', zodat een maximale warmte in de kom kan worden verkregen. Dit kan bij alle bereidingen (soepen, stoomkoken, enz.). Deze stand voorkomt ook spatten tijdens het mengen. Dankzij de 'mini-stand' kan een maximale hoeveelheid stoom ontsnappen en krijgen gerechten en sauzen een betere consistentie (risotto, nagerechten, sauzen, enz.).
Onvoldoende stoom	Verkeerde hoeveelheid water in de kom. Te grote stukken.	De hoeveelheid water in de kom moet 0,7 l zijn. U kunt ook de handmatige modus gebruiken door de temperatuur op 120°C in te stellen en de bereidingstijd te kiezen, afhankelijk van de hoeveelheid en het type ingrediënten. Snijd de ingrediënten in kleinere stukken.
Moelijkheden bij de bereiding van bepaalde recepten	Ongeschikte recepten	Uw persoonlijke recepten of recepten die u op internet hebt gevonden, zijn mogelijk niet geschikt voor uw apparaat en de accessoires (hoeveelheid, bereidingstijd, ongeschikte accessoires): zorg ervoor dat u zich aan de gebruiksvorschriften van deze gebruiksaanwijzing houdt alvorens met uw recept te beginnen.
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Mijn B6-scherm blijft zwart/ Uw apparaat staat in de stand-bystand	Druk op een van de toetsen op het bedieningspaneel (B1 tot B5)
	De schakelaar (G) staat in stand 0.	Zet de schakelaar in stand 1.
Het deksel kan niet worden vergrendeld.	De kom of het deksel is niet correct geplaatst of vergrendeld.	Controleer of de kom en het deksel correct zijn geplaatst volgens de aanwijzingen in de handleiding en zijn vergrendeld.
	Het deksel is niet compleet.	Controleer of de af dichtingsring correct op de af dichtingsringhouder is geplaatst en of de af dichtingsringhouder correct op het deksel is gemonteerd.

PROBLEEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Te veel trillingen.	Het apparaat staat niet op een vlakke ondergrond en is niet stabiel. De hoeveelheid ingrediënten is te groot. Storing accessoires.	Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond. Verminder de hoeveelheid ingrediënten. Controleer of u het correcte accessoire gebruikt.
Zacht geluid tijdens het gebruik	De aandrijfas van uw apparaat kan geluid maken bij minder hoge snelheden of met bepaalde ingrediënten (rijst, enz.)	Dit is een voorbijgaand verschijnsel dat geen gevolgen heeft voor de levensduur van uw apparaat. Het zal verminderen of verdwijnen nadat u de aandrijfas een paar keer hebt gebruikt en gereinigd (zie de paragraaf 'Het apparaat reinigen').
Hard geluid tijdens het gebruik	Gebruik van een verkeerd accessoire	Zorg ervoor dat u een geschikt accessoire gebruikt (bijv.: gebruik geen klopper E3 om deeg te kneden of te mengen, maar gebruik het mes E4). Zie hiervoor de stappen in het recept en de aanwijzingen voor het gebruik die in deze gebruiksaanwijzing worden gegeven.
Lekkage via het deksel.	De hoeveelheid ingrediënten is te groot. Het deksel is niet correct geplaatst of vergrendeld. De afdichtingsring is niet aanwezig. De afdichtingsring is gebarsten of beschadigd. Storing accessoires.	Vergrendel het deksel correct op de kom. Plaats de afdichtingsring op de afdichtingsringhouder en klik het geheel op het deksel. Vervang de afdichtingsring en neem contact op met een erkend servicecentrum. Controleer of u het correcte accessoire gebruikt.
Lekkage via de aandrijfas van de kom of via het XL-bodemaccessoire.	De afdichtingsring is niet correct geplaatst. De afdichtingsring is beschadigd. De vergrendelingsring (C6) is niet goed vergrendeld.	Plaats de afdichtingsring op de juiste wijze. Neem contact op met een erkend servicecentrum. Vergrendel de ring goed (C6).
De messen draaien niet goed.	De stukken zijn te groot of te hard.	Maak de stukken kleine of verminder de hoeveelheid ingrediënten. Voeg vloeistof toe.
Motorgeur.	Bij het eerste gebruik van het apparaat of wanneer de motor wordt overbelast door een te grote hoeveelheid ingrediënten of te harde of te grote stukken.	Laat de motor afkoelen (ongeveer 30 minuten) en verminder de hoeveelheid ingrediënten in de kom.
Weergave veiligheidsbericht	Slechte vergrendeling van de kom of het deksel Het deksel is op de kom geplaatst en vergrendeld in stand bereiding zonder deksel	Controleer, alvorens het apparaat aan te zetten, of de kom correct op het motorblok is geplaatst en vergrendeld en of het deksel correct op de kom is geplaatst en vergrendeld. Neem contact op met een erkend servicecentrum als het probleem zich blijft voordoen. Ontgrendel het deksel alvorens het programma te starten. Neem contact op met een erkend servicecentrum als het probleem zich blijft voordoen.

PROBLEEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
De beveiliging van de vergrendeling van het deksel is actief gebleven (pen steekt uit) en zorgt ervoor dat het deksel niet kan worden vergrendeld.	Het apparaat is tijdens de bereiding uitgeschakeld doordat de I/0-schakelaar op 0 is gezet of doordat de stekker tijdens de bereiding uit het stopcontact is gehaald.	Het volstaat om de I/0-schakelaar op I te zetten om de keukenmachine weer aan te zetten en de beveiliging van de vergrendeling van het deksel in te schakelen. De pen komt weer in de oorspronkelijke stand te staan en u kunt het deksel nu vergrendelen.
Foutmelding SECU	Rotor geblokkeerd	Leeg de kom, laat afkoelen en probeer het opnieuw. Indien het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met de service na verkoop.
Foutmelding ERR39	Kom oververhit	Hij heeft een korte pauze nodig... Laat de kom afkoelen. Indien het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met de service na verkoop.
Foutmelding SECU	Motor oververhit	Laat de keukenmachine 30 min. afkoelen en verminder de hoeveelheid in de kom.
Foutmelding SECU	Instabiliteit van de keukenmachine	De keukenmachine is gestopt omdat hij niet stabiel staat. Verminder de hoeveelheid in de kom
ERR34, ERR21, ERR22	Uw Companion heeft het te warm...	Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de service na verkoop.
ERR 31	Deksel kan niet worden vergrendeld	Neem contact op met de service na verkoop.
ERR35	Uw Companion ziet het even niet meer zitten...	Hij heeft een korte pauze nodig... Haal de stekker uit het stopcontact en steek hem er vervolgens weer in. Neem contact op met de service na verkoop, als het probleem zich blijft voordoen.
ERR37, ERR03, ERR01	Uw Companion ziet het even niet meer zitten...	Neem contact op met de service na verkoop.
ERR23	Uw Companion is oververhit ...	Neem contact op met de service na verkoop.
ERR02, ERR30	Verbindingsprobleem	Uw Companion slaagt er niet in verbinding te maken met wifi... Haal de stekker uit het stopcontact en steek hem er vervolgens weer in. Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met de service na verkoop.
Weergave 	Het product is niet verbonden met wifi	Controleer uw wifiverbinding of haal de stekker uit het stopcontact en steek hem er vervolgens weer in. Neem contact op met de service na verkoop als het probleem zich blijft voordoen.
Weergave 	Het product is verbinding aan het maken met wifi	Wacht tot het logo wordt weergegeven 
UI-1, UI-3	Uw product kan bepaalde wifigegevens niet ophalen.	Als het probleem zich blijft voordoen, kan het wifisignaal te zwak zijn. U kunt proberen uw product dichterbij de router te zetten of een wifiversterker in de buurt van uw product te plaatsen om de kwaliteit van het wifisignaal te verbeteren.
UI-2, UI-4, UI-5, UI-6	Uw product kan bepaalde lokale of wifigegevens niet ophalen.	Als uw product niet is verbonden, kunt u proberen het te verbinden en de synchronisatie van de gegevens te starten. Als uw product is verbonden, kunt u proberen de kwaliteit van het signaal te verbeteren (zie de vorige regel)

Werkt het apparaat nog steeds niet?

Neem contact op met een erkend servicecentrum (zie de lijst in het serviceboekje).

RECYCLING

- Vernietiging van de verpakking en het apparaat



De verpakking bestaat alleen uit materialen die ongevaarlijk voor het milieu zijn en overeenkomstig de geldende bepalingen betreffende recycling kunnen worden vernietigd. Neem contact op met uw gemeente voordat u uw apparaat weggooit.

- Elektronische of elektrische producten aan het einde van de levenscyclus:

**Bescherm het milieu!**

① Uw apparaat bevat vele materialen die voor recycling/hergebruik geschikt zijn.

➔ Niet in de vuilnisbak gooien of naar een stortplaats brengen, maar naar een door uw gemeente opgezet centraal inzamelpunt brengen.

* Het merk en de Bluetooth®-logo's zijn gedeponeerde merken van Bluetooth GIS, Inc. en voor het gebruik ervan door de Groupe SEB is een vergunning verleend.

Google Play en Android zijn merken van Google Inc.

Apple en het Apple-logo zijn merken van Apple Inc. die in de VS en andere landen zijn gedeponeerd. App Store is een handelsmerk van Apple Inc.

WOORDENLIJST

Koppelen: Het samenvoegen of koppelen van twee apparaten.

Dit gebeurt wanneer u uw smartphone of tablet en i-Companion touch xl de eerste keer met elkaar verbindt.

Synchroniseren: Het bijwerken van informatie. De app en i-Companion touch xl worden gesynchroniseerd om informatie te kunnen uitwisselen wanneer ze gekoppeld zijn.

Koppelen: Een verbinding tot stand brengen tussen de app (smartphone/tablet) en het apparaat (i-Companion touch xl). Dit is noodzakelijk voor de synchronisatie.

Cookies: Dit zijn gebruiksgegevens die aan Moulinex worden verstrekt om de app te verbeteren.

Personal safety

- Read the instruction manual 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 assembling, disassembling and cleaning. Do not let children use the appliance unsupervised.
- This appliance should not be used by children. Keep the appliance and its cord 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 using your appliance, some parts will become very hot (stainless steel sections

of the bowl and cap, detachable spindle, transparent parts of the lid, metal parts under the bowl, XL base accessory, basket). This may lead to burns. Handle the appliance using its non-conducting plastic parts (handles, motor unit).

- Accessible surfaces may heat up when the appliance is in operation.
- The appliance is not designed to be switched on using an external timer or a separate remote control system.
- Do not use your appliance if it is not working properly, if it has been damaged, or if the power cord or plug is damaged. To avoid any risk of hazards, the power cord must be replaced at an authorised service centre (see list in the service booklet).
- The appliance must not be immersed in water. Do not place the motor unit (A) under running water.
- Your machine is exclusively intended for interior use in domestic settings, at an altitude less than 2000 m. The manufacturer accepts no liability and reserves the right to void the warranty in the event of commercial or inappropriate use, or if the instructions have not been followed.

• This appliance has not been designed for use in the following cases, which are not covered by the warranty:

- Kitchen work areas in shops, offices and other working environments.
- Kitchenettes used by employees in shops, offices and other professional environments.
- On farms;
- Use by guests in hotels, motels and other residential environments;
- In bed and breakfast environments.



WARNING:

Your appliance releases steam which can cause burns.

Handle the lid with caution by its handles or cap (using gloves or a pot-holder). Handle the cap using the central part.

• Do not operate the appliance if the seal is not correctly positioned in the seal holder and/or if the seal is not correctly positioned on the lid. The appliance must be operated with the cap inserted into the lid opening (except where there are specific instructions for a recipe).



WARNING:

Injuries may occur if the appliance is used incorrectly.

Take care with the sharp edges of the Ultrablade knife (E1) and the kneading/grinding blade (E4) when cleaning them and when emptying the bowl—they are extremely sharp.

Store the Ultrablade knife (E1) in the bowl after each use.

• Be careful when pouring hot liquid into the food processor; this may be released from the appliance due to sudden boiling.

WARNING: Take care when handling your appliance (cleaning, filling and pouring): Ensure that no liquid is spilled onto the connectors.

WARNING: Some foods with a skin (whole sausages, tongue, poultry, etc.) or large pieces of meat can spit when boiling liquids become trapped. We therefore advise you to prick them before cooking using a knife or fork.

WARNING: The surface of the heating element retains residual heat after use.

When your appliance is heating up and until it has cooled down completely, ensure that you only

touch the handles (locks C2, lid handle D2 and lid cap D1).

• Refer to the instruction manual to set the speeds and operating times for each accessory and for each programme.

Refer to the instruction manual for details on assembling and fitting the accessories to the appliance.

Refer to the instruction manual for details on cleaning and maintaining your appliance.

Always follow the cleaning instructions when cleaning your appliance:

- Unplug the appliance.
- Do not clean the appliance when it is hot.
- Clean with a damp cloth or sponge.
- Do not put the appliance in water or under running water.

EUROPEAN MARKETS ONLY:

- Keep the appliance and its cord 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 not sufficient, provided they are supervised or have received instructions to use the appliance safely and provided they understand the dangers.

• This appliance can be used by children aged 8 years or over, provided they are supervised or they have received instructions on how to use the appliance in total safety and provided they fully understand the dangers related to the appliance. Cleaning and maintenance of the appliance should not be performed by children without supervision, unless they are 8 years of age or older and under the supervision of an adult.

Electrical connection

- The appliance must be connected to an earthed electrical socket.
- The appliance is designed to operate on alternating current only. Check that your mains voltage matches the voltage indicated on the appliance's identification plate.
- Any connection errors will void the warranty.
- Do not pull on the cord to unplug the appliance.
- Do not place the appliance, power cord or plug in water. Do not place the power cord or plug near to or in contact with the heat-conducting parts of the appliance, near a heat source or on a sharp edge.

Incorrect use

- Do not touch the lid until the appliance has completely stopped (stop key); wait until the food being

mixed has stopped moving.

- Always add solid ingredients into the bowl first before adding liquid ingredients (**see Fig. 11**); do not exceed the MAX marker on the inside of the bowl (**see Fig. 11**). If the bowl is too full, boiling water may escape.
- Note: During the Steam cooking programme, ensure that you add 0.7 litres of water (**see Fig. 4.2**).
- Do not place your fingers or any other objects in the bowl while the appliance is in operation.
- Do not use the bowl as a container (for storage, freezing, sterilisation).
- Place the appliance on a stable, heat-resistant, clean and dry work surface.
- Do not place the appliance near walls or cabinets, as the steam produced may cause damage.
- Do not place your appliance near a heat source that is in operation (hob, electric household appliance, etc.).
- Do not cover the lid with a cloth or other object and do not try to plug the lid opening—always use the steam regulator cap.
- Do not allow your hair, scarf, tie, etc. to hang over the bowl while the appliance is in operation.
- Do not put accessories into the microwave.

- Do not use the appliance outdoors.
- Do not exceed the maximum quantity indicated in the instructions.
- Store the appliance after it has cooled down.
- Do not place the bowl into the freezer to cool—always use the refrigerator.
- Do not leave the spatula in oil at 150°C for longer than 20 minutes.

AFTER-SALES SERVICE

- For your safety, do not use accessories or spare parts other than those provided by authorised after-sales service centres.
- Any operation other than cleaning or routine maintenance should be performed by an approved service centre.
- Refer to the table "What to do if your appliance does not work " at the end of the instruction manual.



This leaflet contains some tips for making the most of your appliance: preparing soups, stews, steamed dishes and doughs/pastry.

APPLIANCE DESCRIPTION:

A Motor unit	D Lid assembly
B Touch keys*	D1: Cap/Stopper for regulating steam extraction
B1: Cancel	D2: Lid
B2: Scales (depending on model)	D3: Seal holder
B3: START/STOP	D4: Sealing ring
B4: Video	E Accessories
B5: Settings	E0: Accessory storage box
B6: Touch screen	E1: Ultrablade knife
C Bowl assembly	E2: Mixer
C1: Stainless steel bowl	E3: Whisk
C2: Locks	E4: Kneading/grinding blade
C3: Detachable spindle	E5: Steam basket
C4: Sealing ring (x2)	F Spatula
C5: XL base	G 0/I switch for switching off the power supply to your appliance
C6: Spindle locking ring	H Cleaning brush

*Icons are visible only when they are useful for operating your appliance.






























TECHNICAL DATA FOR THE APPLIANCE:

Power:	1550 W (1000 W: Heating resistor/550 W: motor)
Temperature range:	30° to 150°C Adjustable in 5°C increments.
Range of operating time:	5 seconds to 2 hours Adjustable in increments of 5 seconds min. to 1 minute max.
Number of speeds: 13	- 2 intermittent speeds: Speed 1 (5 secs On/20 secs Off). Speed 2 (10 secs On/10 secs Off). - 10 continuous progressive speeds (speeds 3 to 12). - 1 max intermittent speed (speed 13).
Frequency:	2412–2484 MHz
Maximum transmitted power:	20.5 dBm
Standby mode:	The appliance goes into standby mode after 15 minutes of inactivity. To turn the machine back on, press one of the touch keys (B1 to B5)

* Google Play and Android are trademarks of Google Inc.
Apple and the Apple logo are trademarks of Apple Inc., registered in the U.S. and in other countries. App Store is a service mark of Apple Inc.

The following accessories are provided with your appliance:

These accessories also feature gripping areas to make them easier to use during recipe preparation.

					
Chopper blade  ultrablade	Mixing soups		3 min	3 L	
	Mixing fruit purées		40 secs	1 kg	
	Chopping vegetables		15 secs	0.6 kg	-->100°C
	Chopping meat		30 secs	1 kg	
	Chopping fish		15 secs	1 kg	
!! Do not use this accessory to chop hard ingredients; use the F4 kneading/grinding blade.					
Mixer 	This mixes cooked foods without damaging the ingredients. This is very useful for browning stages early on during recipe preparation (risottos, soups).				
	Browned dishes		5 min	500 g	130°C
	Stews		45 min	3 L	95°C
	Risottos		22 min	1.5 kg	95°C
	Ratatouille, chutneys, pulses (for settings: see recipe booklet)				
Whisk 	Whisked egg white		5/10 min	 ⁸ _{max}	
	Mayonnaise, whipped cream		2/5 min	0.5 L	
	Sauces, creams		1/20 min	1 L	60-90°C
	Mashed potatoes		1 min	1 L	
	Polenta		1/16 min	1 L	90°C
Kneading/grinding blade 	Kneading white bread dough		2 min	1.2 kg	
	Kneading short crust pastry, biscuit dough, speciality bread		30 secs	1 kg	
	Kneading rich dough (brioche, kugelhopf, etc.)		1 min 30 secs 2 min	0.8 kg	
	Mixing light batters (cakes, etc.)		40 secs 3 min	1 kg	
	Grinding nuts		1 min	0.6 kg	
	Grinding hard ingredients		1 min	0.6 kg	
	Crushing ice		1 min	 6 to 10	
	Pancake batter, waffle batter		1 min	1.5 L	
	Cap/stopper 	Cap/Stopper for regulating steam extraction Max (a) = steam cooking. Min (b) = Risotto, egg custard desserts, sauces, etc.			
The "min" position allows the maximum amount of condensation to escape, giving dishes or sauces a better consistency (risotto, egg custard desserts, sauces, etc.).					
The "max" position retains the maximum amount of heat and steam in the bowl for all cooking functions using steam (soups, etc.). This position also prevents splashing when mixing.					



*Depending on model



The cooking times for the steam basket are provided as a guide—in most cases they are a reliable indicator of cooking times. However, certain factors will impact cooking times: the size of vegetables (cut or uncut)/quantity of ingredients in the basket/variety and ripeness of vegetables/amount of water in the bowl, which must correspond to the markings (0.7 L). Ensure that the steam regulator cap is turned in the "max" direction (a). If the food is not sufficiently cooked, you can add extra cooking time.







Steam basket



E5 	Steaming vegetables, fish or meat		20/40 min	1 kg	100°C
	Chunky soups		3 min	3 L	100°C
	P1 – Courgettes		20 min	800 g	
	P1 – Parsnips		25 min	800 g	
	P1 – White part of the leek		25 min	800 g	
	P1 – Broccoli		20 min	500 g	
	P1 – Fish		15 min	600 g (incl. baking paper)	
	P2 – Potatoes		30 min	1 kg	
	P2 – Carrots		30 min	1 kg	
	P2 – Green beans		30 min	800 g	
P2 – White meat		20 min	600 g (incl. baking paper)		

You can brown food in the bowl without the lid on, allowing you to stir the food and monitor the cooking process.

For searing the outside of large pieces of meat or fish or browning your ingredients without being inhibited by the spindle. The COOKING WITHOUT LID function is not suitable for jams or milk-based mixtures (risk of spillage)

	OPERATION UP TO 130°C	OPERATION FROM 135°C TO 150°C
	Lid Close 	Open lid only 
Cooking with or without the lid		
Accessories	All accessories for use with the spindle except XL base 	Only XL base accessory 
Speed	Yes	No
Maximum time	- If the temperature is lower than or equal to 100°C: 2 hr - If the temperature is between 100°C and 130°C: 1 hr	- If the temperature is higher than or equal to 135°C: 20 min

!! Do not remove the XL base accessory immediately after using it. Pour water into the empty bowl to cool it down.

XL base



- Before first use, clean all parts (C, D, E, F, H) in warm water using washing-up liquid; however, do not clean not the motor unit (A). Your bowl (C) is fitted with a spindle (C3) that is removable to facilitate cleaning.
 - Ensure that all packaging is removed before use—in particular the protection between the bowl (C) and the motor unit (A).
 - Insert the sealing ring (D3) into the seal holder (D4) (see Fig. 1), clip the assembly onto the lid (D2) (see Fig. 2).
 - Position the sealing ring (C4) on the spindle (C3). Lock the assembly on the bowl base using the locking ring (C6) (see Fig. 3). If you are using the cooking without a lid mode, position the sealing ring (C4) on the XL base accessory (C5). Lock the assembly on the bowl base using the locking ring (C6) (see Fig. 3).
 - Position the selected accessory in the bowl:
 - Place the accessories (E1, E2, E3 or E4) on the spindle at the bottom of the bowl (see Fig. 4.1);
 - For steaming, place the steaming basket (E5) inside the bowl, (see Fig. 4.3), having filled the bowl beforehand with 0.7 L of cooking liquid (water, sauce, etc.) (see Fig. 4.2).
 - Place the ingredients inside the bowl or steam basket.
- Place the lid on the bowl (C), aligning the two triangles (see Fig. 5); lock the cover, without forcing it, by turning it in the direction of the arrow (see Fig. 6).
- Place the steam regulator cap (D1) onto the lid; there are three possible positions (see Fig. 7).
 - Position the bowl (C) on the motor unit (A) until you hear a "click" (see Fig. 8).

The appliance will only start if the bowl and the lid are correctly positioned and locked on the motor unit.

If one or both of the components have been incorrectly positioned or locked (see Fig. 10.1 and 10.2), a safety warning will appear on the screen. ⚠

YOUR APPLIANCE IS EQUIPPED WITH A LID LOCKING SAFETY FEATURE

The lid is locked each time the appliance is in operation. This prevents the lid from being opened while a recipe is being prepared. Do not attempt to force the lid open when it is locked. This safety feature is deactivated each time the appliance stops. If you have selected a temperature of 50°C or higher and a speed of 5 or higher, a ten-second countdown will appear on the control panel display. It is only possible to open the lid once the countdown has ended.

I-COMPANION TOUCH XL: YOUR ASSISTANT FOR EVERYDAY COOKING

The following control keys will light up when they are available for use:



The centre key has 11 functions. These functions vary depending on the steps to be followed (start, pause, next step, confirm, stop, etc.)



If a video is available for the recipe being prepared, you can play it by tapping this key.



Cancel/Go back



Settings (changes to settings, WiFi connection, recipe ingredients, etc.)



Using the connected scales*

1. FIRST-TIME USE

i-Companion Touch XL is a smart food processor that helps you make every meal a success. It offers hundreds of free recipes, available in just a few taps. With its intuitive, interactive touch screen, it lets you prepare a range of dishes in record time.

i-Companion Touch XL takes care of preparing, mixing and cooking your ingredients. It guides you step-by-step through all stages of the recipes. Follow the steps—it couldn't be easier!

Turn on your i-Companion Touch XL using the 0/I switch (see Fig. 9) and follow the instructions that appear on the screen. Throughout each of the steps, the ⓘ icon offers help with how to carry out each step. A FAQ page is also available at www.moulinex.fr. Video tutorials are also available to help you get started with your appliance: <http://bit.ly/priseenmaincompanion>

• Country-specific settings

The first time you use the appliance, you will access the country-specific settings.

1 Select your country

2 select your language

Once these two steps have been completed, a welcome screen will be displayed.




• Internet connection

You can now connect your i-Companion Touch XL to your home Internet. You can complete this step now by selecting "Now" or later on by selecting "Later".




You can perform this step later by accessing the settings for your i-Companion Touch XL from the home screen.

An Internet connection is required to use the following features:
access to all Companion recipes, "My recipe books", "In my fridge", photos and videos as part of the step-by-step guide for your recipes, product updates.

To connect your i-Companion Touch XL to the Internet, you must perform the following steps:

- Select your network (Can't access your network? Go to "Settings" then "WiFi Settings" then "Turn on WiFi")
- Enter the password for your WiFi connection 
- A "Connection in progress" screen will open while the connection is loading. This step may take a few minutes.
- A "Congratulations!" screen will confirm that the connection has been established successfully 
- Lastly, you will need to select your time zone 

What the WiFi connection indicators mean:

-  The product is not connected to WiFi.
-  The product is connecting to WiFi.
-  The product is connected to WiFi.

How-to videos for connecting your i-Companion Touch XL to your WiFi are available here: <http://bit.ly/priseenmaincompanion>

• Linking the app

The Companion app lets you to keep an eye on your i-Companion Touch XL without needing to stay close to it. You can link the appliance to your smartphone or tablet. This also lets you access your recipes, wherever you are.

Please check that your smartphone/tablet WiFi function is connected to the Internet (WiFi/4G/3G, etc.)

The i-Companion Touch XL must be plugged into a power outlet.

You can perform this step later by accessing the settings for your i-Companion Touch XL from the home screen.

Linking to your smartphone/tablet is required for use of the following features:

"My recipe books", remote recipe progress tracking using a smartphone, sending recipes from your smartphone/tablet to your i-Companion Touch XL

- Compatible devices:

A list of smartphone and tablet models that are compatible with i-Companion Touch XL can be found at www.moulinex.com

- Downloading the app:

Download the Companion app. Downloadable for free from the App Store (iPhone/iPad) and Google Play (Android).



- Linking your account:

From the Companion app on your smartphone/tablet, select the i-Companion Touch XL product and create an account, or sign in to your account if you already have one.

Your appliance will generate a code (the will appear on screen B6) that you will need to enter in your Companion app.

If you want to link multiple smartphones/tablets with your i-Companion Touch XL, each app must be connected to the same Companion user account.

My First recipe


When using the appliance for the first time, your i-Companion Touch XL will offer you the chance to make a first recipe for you to get to grips with the appliance. Selecting "My First recipe" will provide you with step-by-step instructions to guide you through the recipe.

This recipe will disappear from your home screen once it has been used, or after you have used your i-Companion Touch XL ten times.

2. PRODUCT FEATURES

Your i-Companion Touch XL appliance has the option of being operated in "online" mode, but can also be operated when in "offline" mode. It's also packed with features to help inspire you every day and make every meal a success! 310 recipes are available in "offline" mode, while in "online" mode you have access to hundreds of recipes!

• Recipe search

From the home screen, you can search for recipes using the "Search" key . You can search by the name of the recipe, or by ingredients. Filters are also available for refining your search.



• Recipe library

From the home screen, you can access the "Recipe library" function. This function lets you access all recipes available in the Companion community. In "offline" mode, a selection of pre-loaded recipe cards can be found on the home screen for each function on your i-Companion Touch XL. You can start the step-by-step guidance directly from one of these recipe cards.

You can also search for a recipe on the community by tapping the "Search" icon .

To do this, simply type a dish or ingredient into the search bar and tap OK.

You can refine your search by adding filters (type of dish, preparation time and recipe origin).

• Recipe books (only available with WiFi connection)

You can access the "My recipe books" function from the home screen. This feature lets you find all recipes you have previously saved as favourites via the Companion app on your smartphone/tablet.

To use this feature you will need to download the Companion app and create an account. You can create and edit your recipe books on your smartphone/tablet and access them on your i-Companion Touch XL when it is connected to WiFi. Once your i-Companion Touch XL is connected via WiFi, your recipe books will automatically sync between your appliance and smartphone/tablet each time you make a recipe.















• In my fridge (only available with WiFi connection)

You can access the "In my fridge" function from the home screen. This function lets you search for a recipe using ingredients of your choice.













To find a recipe idea, tap on the "In my fridge" function and then add up to two ingredients. For each ingredient, you can enter the quantities using the connected scales. Then tap "Search" and a list of recipes will be displayed that match the settings you entered.

PROGRAMMES

















Your appliance has 14 pre-stored automatic programmes:

Sauce programme	Stew programmes	Soup programmes	Steam programmes	Dough programme	Dessert programme	Additional programmes
 Sauce	 Browned dish	 Smooth Soup	 Gentle steam	 Bread	 Dessert	 Reheat
	 Stew	 Soup With a Coarse Texture	 High steam	 Brioche		 Rinse
	 Risotto			 Cake		

1. Select the programme of your choice.
2. The pre-programmed settings can be modified (depending on the chosen recipe, ingredients and quantities prepared). Set the cooking temperature, time and speed using the - and + keys
3. When you have finished changing your settings, press the start key (B3) to start the programme.
4. When the programme is complete, the appliance beeps three times.
5. At the end of the Smooth Soup, Coarse Texture Soup, Stew, Risotto, Sauce, Dessert, Gentle Steam and High Steam programmes, the appliance automatically switches to Keep Warm mode for 45 minutes, during which time the food is ready to serve. During the Stew, Sauce, Dessert programmes and in manual mode, the motor of the appliance operates at a particular speed for the purpose of preserving the consistency of the food mixture and preventing it from sticking to the bottom of the bowl. To end the keep warm function, simply press the "Finished" key (B3). When the Bread and Brioche programmes have finished kneading, the appliance switches to "dough rising" mode at 30°C for 40 minutes to give the dough more volume. If the lid is opened or the bowl is removed from its base when a programme is running, the programme will end. To stop this function, press the "Settings" key and select "Reset".
6. When an automatic programme has started, you have the option of stopping the machine at any time by pressing the "Stop" key. The automatic programme is then paused; you can restart it by pressing "Start". If you have entered the wrong programme and wish to cancel, press the "Cancel/Go back" button.
7. The "Reheat" programme lets you reheat cooked food in 20 min (adjustable from 5 to 60 min).
8. The "Rinse" programme helps you clean the bowl more easily. Fill the bowl with 0.7 L of water and one drop of washing-up liquid and start the programme.

Automatic programmes	Sauce	Smooth Soup	Soup With a Coarse Texture	Browned dish	Stew	Risotto
						
"Default" speed (adjustable)	V6 From V2 to V8	10 pulses and V12 for 2 min.	V7 to V10 for 30 secs	V3	V1	V2
"Default" temperature (adjustable)	70° (50°C to 100°C)	100° (90°C to 100°C)	100° (90°C to 100°C)	130°C Not adjustable	95° (80°C to 100°C)	95° (80°C to 100°C)
"Default" temperature (adjustable)	8 min (5 min to 40 min)	40 min (20 min to 60 min)	45 min (20 min to 60 min)	5 min (2 min to 15 min)	45 min (10 min to 2 hr)	20 min (10 min to 2 hr)
"Default" "Keep warm" function at the end of the programme	45 min	45 min	45 min		45 min	45 min
Example recipes	Hollandaise sauce	Pumpkin soup	Coarse vegetable soup	Steamed vegetables	Beef bourguignon	Risotto
Compatible accessories						

Some recipes can cause unexpected overflow due to the formation of bubbles, especially when using frozen vegetables. In this case, you will need to reduce volumes accordingly.

Automatic programmes	Gentle steam	High steam	Bread	Brioche	Cake	Dessert	Reheat	Rinse
								
"Default" speed (adjustable)			V5 for 2 min 30 secs	V5 for 1 min 30 secs, then V6 for 2 min.	V3 for 40 secs, then V9 for 3 min.	V4 (from V2 to V8)	V2 (from V2 to V6)	V8 (from V5 to V8)
"Default" temperature (adjustable)	100°C (not adjustable)	100°C (not adjustable)				90°C (50°C to 110°C)	90°C (70°C to 100°C)	80°C (not adjustable)
"Default" temperature (adjustable)	30 min (1 min to 60 min)	35 min (1 min to 60 min)	2 min 30 secs (30 secs to 2 min 30 secs)	3 min 30 secs (30 secs to 3 min 30 secs)	30 min 40 secs (1 min 40 secs to 3 min 40 secs)	15 min (5 min to 60 min)	20 min (5 min to 60 min)	5 min (1 min to 10 min)
"Default" "Keep warm" function at the end of the programme	45 min	45 min				45 min		
"Default" 30°C dough rising function at the end of the programme			40 min	40 min				
Example recipes	Steamed foie gras	Steamed carrot purée	Bread	Brioche	Fruit cake	Pastry cream		0.7 L of water + 1 drop of washing-up liquid
Compatible accessories								

You can customise the speed, temperature and cooking time settings of your i-Companion Touch XL for your own recipes.

You can access the "Manual mode" function from the home screen.



Selection of motor speed.

2 intermittent speeds, 10 progressive continuous speeds and 1 max. intermittent speed (V13).



Selection of cooking temperature.

From 30°C to 150°C.



Selection of operating time.

From 5 seconds to 2 hours.



Increased speed, cooking temperature and time.

Reduced speed, cooking temperature and time.

Instructions for use:

Your appliance is equipped with a microprocessor that controls and monitors its stability. In cases of instability, the motor rotation speed will be reduced automatically; if this instability continues, the motor will stop and a safety message will be displayed on your screen.

- Check that there are not too many ingredients and that the selected speed is appropriate.
- Check that you are using the recommended accessory.
- Then restart your appliance as normal.

• Settings

You can access the "Settings" function from the home screen.


This function allows you to update the data stored during your first use of your i-Companion Touch XL.

You can also connect your appliance to WiFi or link it to the app if you did not do so when you first used your appliance.


• Connected scales*


- Linking the connected scales accessory to your i-Companion Touch XL:

Where scales are supplied with your i-Companion Touch XL, this has already been linked to the appliance; you do not need to do anything further.

For scales that have purchased separately, go to your product settings and tap "My accessories".  Lastly, select that you have a scales accessory. Your scales accessory is now linked.

- Using the connected scales accessory

When the connected scales key lights up  on your i-Companion Touch XL, you can weigh your ingredients during the recipe preparation process.

To do this, press the scales icon  and place the ingredients to be weighed on your scales accessory.

!! The scales enter into standby mode after 30 seconds of inactivity. To turn it back on, press OK.

There are three possible uses for the scales:

- Weighing during preparation: You can weigh all of your ingredients before starting your recipe.
- Weighing throughout a recipe: You can weigh your ingredients while making your recipe, at the beginning of each new step.
- Free weighing: Choose one or more ingredients from your fridge and select them in your Companion app using the search bar. Press the scales logo on your i-Companion Touch XL, then place your ingredients on the scales accessory: You can then access a list of recipes for your weighed quantities.

• Updates

To ensure that the product features function optimally, your product will offer you the option of performing updates. To do this, a window will appear on the screen and will prompt you to accept/ not accept the installation of the latest available update. Tap accept and your i-Companion Touch XL will perform the update.

You can use your i-Companion Touch XL when in offline mode. The below functions are available in offline mode:

- **Recipe library**

Detailed information on the Recipe library can be found on page 12.

The Recipe library gives you access to 310 recipes.

- **Programmes**

Detailed information on the use of automatic programmes can be found on page 13.

- **Manual mode**

Detailed information on the use of Manual mode can be found on page 16.

CLEANING THE APPLIANCE

- Clean the bowl immediately after use. The appliance must not be immersed in water. Do not place the motor unit (A) under running water.

After use, unplug the appliance.

Cleaning your bowl after use:

- Press on the locks (C2) and lift the bowl assembly (C).
- Place the bowl on a flat surface.
- Unlock the lid by turning it a quarter of a turn in a clockwise direction. Remove the lid carefully.
- **Take care with the sharp edges of the Ultrablade knife (E1) and the kneading/grinding blade (E4) when cleaning them and when emptying the bowl—they are extremely sharp.**

- When the parts have cooled down:
 - Remove the spindle (C3), the seal (C4) and the locking ring (C6) (see Fig. 13).
 - Clean the bowl (C), spindle (C3), seal (C4) or XL base accessory (C5) and seal (C4), locking ring (C6), accessories (E1), (E2), (E3), (E4), (E5), steam regulator cap (D1), lid (D2), sealing ring (D4) and seal holder (D3), using a sponge and warm, soapy water.
- Rinse each of the parts under running water.
- For food stuck in the bowl, soak for several hours with water with added washing-up liquid and scrape off any residue where required using the spatula (F) or with the rough side of a sponge.
- In cases of limescale in the bowl, use the rough side of a sponge, soaked in white vinegar if necessary.
- To maintain the appearance and lifespan of the glass screen, clean it using a sponge—do not use the abrasive side in order to avoid scratches.

- Use a damp cloth to clean the motor unit (A). Dry off thoroughly.
- For easier cleaning, please note that the bowl, lid assembly and accessories are dishwasher-safe, with the exception of the spindle (C3) and C4) and the locking ring (C6) (see Fig. 14).
- The accessories, detachable spindle and lid components may become slightly discoloured when certain ingredients are used, (curry, carrot juice, etc.). This does not pose a risk to your health and will not affect the operation of your appliance. To avoid this, clean these parts immediately after use.
- Before reusing your bowl assembly (C), always ensure that the electrical contacts under the bowl are clean and dry.
- To maintain the appearance and lifespan of the lid of your appliance, wash it by hand. Do not use the abrasive side of sponges, as this could lead to scratches.
- To avoid damaging the bowl (C), ensure that you follow the operating instructions for your dishwasher; do not increase the amount of salt or dishwasher product.

IMPORTANT: APPLIANCE ENTERING SECURITY MODE




Your appliance is equipped, as standard, with electronic motor protection devices to ensure a long lifespan. This electronic security system safeguards the motor against abnormal use, meaning your motor is completely protected.




Under certain, very extreme operating conditions that do not comply with the recommendations contained in the manual (see "YOUR APPLIANCE" table: volumes potentially too big and/or unusually long operating time and/or not enough time allowed between recipes), the electronic protection system will be triggered to protect the motor; in this case, the appliance will stop and a "security message" will appear on the screen to indicate that the appliance has temporarily stopped working.

If a "security message" appears on your screen and your appliance stops operating, proceed as follows:

- Leave your appliance plugged in and the O/I switch in position 1 "ON" (G).
 - Refer to the on-screen recommendations to modify your programme settings (see "YOUR APPLIANCE" table for ingredient quantities/cooking time/temperature/accessory type).
- Our Customer service department is available in case of any questions (see contact information in the warranty booklet).

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Food is insufficiently cooked	The cooking times provided are intended as a guide—in most cases they are a reliable indicator of cooking times. However, certain factors will impact cooking times: - the size of the ingredients food (cut or not cut) - the volume of ingredients - the variety and ripeness of vegetables - whether the ingredients are frozen, etc.	Add cooking time by pressing the + key on the display (B6). Use smaller volumes of ingredients.
	Steam regulator cap not correctly positioned or not in place	Position the steam regulator cap in the "max" position, this position retains the maximum amount of heat in the bowl for all cooking functions (soups, steaming, etc.). This position also prevents splashing when mixing. The "low steam setting" position allows the maximum amount of condensation to escape, giving dishes or sauces a better consistency (risotto, egg custard desserts, sauces, etc.).
Steamed food is insufficiently cooked	Incorrect amount of water in the bowl. Volume of ingredients too high.	The quantity of water in the bowl must correspond to the markings (0.7 L). You can also use manual mode by selecting a temperature of 120°C and a cooking time depending on the quantity and type of ingredients. Use smaller volumes of ingredients.
Difficulties when making certain recipes	Unsuitable recipes	Your recipes—whether personal or found on the Internet—may not be suitable for your appliance and its accessories (quantities, cooking times, cooking time, unsuitable accessories): Before starting your recipe, ensure that you are following the operating instructions in this instruction manual.
The appliance does not operate.	It is not plugged in.	Plug the appliance into a power socket.
	My B6 screen is still black/ Your appliance is in "standby" mode	Press one of the touch keys (B1 to B5)
	The switch (G) is in position 0.	Move the switch to position 1.
The lid does not lock.	The bowl or lid is not positioned or locked correctly.	Check that the bowl or lid is correctly positioned and locked in accordance with the diagrams in the manual.
	The lid is not correctly assembled.	Check that the seal is correctly assembled on the seal holder and that the seal holder is correctly assembled on the lid.

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Excessive vibration.	The appliance is not placed on a flat surface; the appliance is not stable.	Place the appliance on a flat surface.
	Volume of ingredients is too large.	Reduce the amount of ingredients.
	Wrong accessory.	Check that you are using the recommended accessory.
Faint noise during operation	The spindle for your appliance may emit a sound when operating at reduced speed or with certain ingredients (rice, etc.)	This happens only temporarily and does not affect the service life of your appliance. The sound will diminish or disappear with use of the appliance and after the detachable spindle has been cleaned a few times (see "Cleaning the appliance").
Loud noise during operation	Using the wrong accessory	Ensure that you are using the appropriate attachment (e.g. do not use the whisk E3 to knead or mix dough; use blade E4). For more information, refer to the recommendations in the recipe and to the operating instructions in this instruction manual.
Leakage via the cover.	Volume of ingredients is too large.	Reduce the amount of ingredients.
	The lid is not correctly positioned or locked.	Lock the lid securely onto the bowl.
	The sealing ring is not in place.	Position the sealing ring on the seal holder and clip the assembly onto the lid.
	The sealing ring is broken or damaged.	Change the seal—contact an authorised service centre.
Leakage from the bowl spindle or the XL base accessory.	Wrong accessory.	Check that you are using the recommended accessory.
	The seal is not in the right position.	Position the seal correctly.
	The seal is damaged.	Contact an approved service centre.
The blades have difficulty rotating.	The locking ring (C6) is not correctly locked.	Lock the ring (C6) correctly.
	The pieces of food are too big or too hard.	Reduce the size or volume of ingredients. Add liquid.
Smell coming from the motor.	This may occur the first time you use the appliance, or if there is overloading due to the volume of ingredients being too big or pieces of food being too hard or too large.	Allow the motor to cool down (around 30 minutes) and reduce the volume of ingredients in the bowl.
Security message display 	Bowl or lid is incorrectly locked in place	Before switching on the appliance, check that the bowl is correctly locked on the motor unit and that the lid is correctly locked on the bowl. If the problem persists, contact an authorised service centre.
	The lid is locked on the bowl during the "Cooking without lid" function	Unlock the lid before you begin the cooking programme. If the problem persists, contact an authorised service centre.

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The lid locking safety feature is still activated (rod extended), meaning that the lid cannot be locked in position.	The appliance got switched off during operation by knocking the I/O switch, or it was simply unplugged during operation.	Simply switch the I/O switch to I to reset the machine and the lid locking safety appliance; the rod will automatically return to its original position and you can now lock the lid.
SECU error message	The rotor will not rotate	Empty the bowl, let it cool down and try again. If the problem persists, contact the after-sales service.
Error message ERR39	Bowl overheating	Discontinue operation for a short period. Allow the bowl to cool down. If the problem persists, contact your after-sales service
SECU error message	Motor overheating	Allow the machine to cool for 30 min and reduce the amount of food in the bowl.
SECU error message	Machine is unstable	The machine has stopped because it has detected an instability. Try decreasing the volume of food in the bowl
ERR34, ERR21, ERR22	Your companion has become overheated.	Please unplug your appliance and contact the after-sales service
ERR31	The lid cannot be locked.	Please contact the after-sales service.
ERR35	Your appliance is struggling to operate.	Discontinue operation for a short period. Unplug your appliance and plug it back in. If the problem persists, contact your after-sales centre.
ERR37, ERR03, ERR01	Your appliance is struggling to operate.	Please contact the after-sales service.
ERR23	Your i-Companion has overheated.	Please contact the after-sales service.
ERR02, ERR30 	Connection problem	Your appliance is not able to communicate over WiFi. Unplug your appliance and plug it back in. If the problem persists, contact your after-sales service centre.
Display 	The product is not connected to WiFi.	Check your WiFi network or unplug your appliance, the plug it back in. If the problem persists, contact your after-sales service centre. 
Display	The product is connecting to WiFi.	Wait for the logo to be displayed.
UI-1, UI-3	Your product is having trouble loading certain data over WiFi.	If the problem is recurring, your WiFi signal may be too weak. Try moving your appliance closer to your router or install a WiFi extender close to your product to improve the quality of the WiFi signal.
UI-2, UI-4, UI-5, UI-6	Your appliance is having trouble retrieving certain local data or WiFi data	If your appliance is not connected, try connecting it and initiating data synchronisation. If your appliance is connected, try to improve the signal quality (see cell above)

Is your appliance still not working?

Contact an approved service centre (see the list in the service booklet).

RECYCLING

- Disposing of the packaging and the appliance



The packaging is made up of environmentally-safe materials and can therefore be disposed of in accordance with the recycling measures in force in your area. To dispose of the appliance, check with the appropriate service in your area.

- Electronic or electrical products at the end of their service life:



Think of the environment!

♻️ Your appliance contains many recoverable or recyclable materials.

♻️ Leave it at a collection point for processing.

*The Bluetooth™ trademark and logos are registered trademarks of Bluetooth SIG, Inc. and their use by the SEB Group has been authorised. Google Play and Android are trademarks of Google Inc. Apple and the Apple logo are trademarks of Apple Inc., registered in the U.S. and in other countries. App Store is a service mark of Apple Inc.

GLOSSARY

Pair: The act of grouping or linking two appliances.

This happens the first time that you connect your smartphone or tablet with the i-Companion Touch XL.

Synchronise: The act of updating information. The app synchronises with the i-Companion Touch XL in order to exchange information when they are connected.

Connect: Establishing a link between the app (smartphone/tablet) and the appliance (i-Companion Touch XL). This is required for synchronisation to take place.

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

Hinweise zur Personensicherheit

• Bedienungsanleitung sorgfältig vor dem ersten Gebrauch Ihres Geräts durchlesen und aufbewahren: Ein unsachgemäßer Gebrauch und die Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung befreit den Hersteller von jeder Haftung.

• Ziehen Sie stets den Stecker des Gerätes, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und vor dem Montieren, Zerlegen oder Reinigen.

• Lassen Sie Kinder das Gerät nur unter Aufsicht benutzen. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel für Kinder unzugänglich auf.

• Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) benutzt zu werden, deren körperliche, sensorische oder mentale Fähigkeiten eingeschränkt sind, oder von Personen, denen es an Erfahrung und Kenntnis mangelt; es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in den Gebrauch des Gerätes unterwiesen und beaufsichtigt. Es empfiehlt sich, Kinder zu beaufsichtigen, um sich zu vergewissern, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

• Bewahren Sie Ihr Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

• Bei der Verwendung des Geräts erreichen einige Teile hohe Temperaturen (Edelstahl-Gehäusewand von Behälter und

Verschluss, abnehmbarer Antriebszapfen, transparente Teile des Deckels, Metallteile unter dem Behälter, Zubehör für XL-Boden, Korb). Sie können Verbrennungen verursachen. Fassen Sie das Gerät an den Kunststoffteilen an (Griffe, Motorblock).

• Die Temperatur der freiliegenden Flächen kann während des Betriebs des Geräts erhöht sein.

• Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernsteuerungssystem vorgesehen.

• Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenn es beschädigt wurde oder wenn das Netzkabel oder die Steckdose beschädigt sind. Um Gefahren zu vermeiden, muss das Kabel unbedingt durch ein autorisiertes Kundendienstzentrum ersetzt werden (siehe Liste im Service-Handbuch).

• Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden. Den Motorblock (A) nicht unter fließendes Wasser halten.

• Dieses Gerät ist nur für den Privatgebrauch in geschlossenen Wohnräumen und für den Betrieb auf einer Höhe unter 2.000 m vorgesehen. Bei gewerblicher oder unsachgemäßer Benutzung oder bei Nichtbeachtung der Hinweise übernimmt der Hersteller keine Haftung und behält sich das Recht vor, die Garantie für ungültig zu erklären.

• Dieses Gerät sollte nicht in den folgenden Situationen benutzt werden, die nicht von der Garantie abgedeckt werden:

- Küchen-Arbeitsflächen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Küchenecken für das Personal in Geschäften, Büros und anderen betrieblichen Umgebungen;
- Bauernhöfe;
- Nutzung durch die Gäste von Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Gästezimmer.

**WARNUNG:**

Ihr Gerät erzeugt Dampf, der Verbrennungen verursachen kann.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel und den Verschluss anfassen. (Benutzen Sie gegebenenfalls einen Handschuh, Topflappen usw.) Fassen Sie den Verschluss an der Mitte an.

• **Schalten Sie das Gerät nur ein, wenn der Dichtungsring auf dem Dichtungsträger und der Dichtungsträger im Deckel eingesetzt ist. Das Gerät muss unbedingt mit dem Verschluss in der Öffnung des Deckels betrieben werden (außer bei spezifischen Rezeptinformationen).**

**WARNUNG:**

Vorsicht - bei unsachgemäßer Benutzung des Gerätes besteht

Verletzungsgefahr.

Gehen Sie vorsichtig mit den Messern des Ultrablade-Hackmessers (F1) und des Knet-/Mahlmessers (E4) um, wenn Sie diese reinigen und wenn Sie den Behälter leeren. Diese sind sehr scharf.

Bewahren Sie das Ultrablade-Hackmesser (E1) nach jedem Gebrauch im Behälter auf.

• **Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeit in die Küchenmaschine gegeben wurde, da diese aus dem Gerät spritzen kann, wenn sie plötzlich aufkocht.**

WARNUNG: Handhaben Sie Ihr Gerät mit Vorsicht (Reinigung, Befüllen und Entleeren): Vergießen Sie keine Flüssigkeit über den Anschlüssen.

WARNUNG: Einige Lebensmittel mit oberflächlicher Haut (ganze Würstchen, Zunge, Geflügel...) oder große Fleischstücke können durch das Einsperren kochender Flüssigkeiten Spritzer erzeugen. Deshalb empfehlen wir Ihnen, diese vor dem Kochen mit einem Messer oder einer Gabel einzustechen.



WARNUNG: Die Oberfläche des Heizelements weist nach der Verwendung eine Restwärme auf. Achten Sie darauf, dass Sie während des Aufheizens und bis zur vollständigen Kühlung nur die Griffe Ihres Produkts (C2-Griff mit Drücker, D2-Griff des Deckels und D1-Verschluss) berühren.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, um mehr über das Einstellen der Geschwindigkeitsstufen und die Funktionsdauer jedes Zubehörs zu erfahren.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, um mehr über die Montage und das Befestigen von Zubehör an Ihrem Gerät zu erfahren.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, um mehr über die Reinigung und Pflege Ihres Gerätes zu erfahren.

Folgen Sie zum Reinigen Ihres Gerätes immer den entsprechenden Anleitungen:

- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts.
- Reinigen Sie das Gerät nicht, wenn es noch heiß ist.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch oder Schwamm.
- Halten Sie das Gerät nicht ins Wasser oder unter laufendes Wasser.

NUR EUROPÄISCHE MÄRKTE :

- Bewahren Sie das Gerät und Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf. Kinder dürfen das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
- Dieses Gerät kann von Personen

mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder mentaler Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Kenntnissen mangelt, benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die möglichen Gefahren verstehen.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung und die vom Benutzer durchzuführende Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden; es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.

Hinweise zum elektrischen Anschluss

- Das Gerät muss mit einer geerdeten Netzsteckdose verbunden werden.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Betrieb mit Wechselstrom vorgesehen. Überprüfen Sie, dass die auf dem Typenschild angegebene Versorgungsspannung der elektrischen Spannung Ihrer Elektroinstallation entspricht.
- Jeder Fehler beim Anschließen an das Stromnetz setzt die Garantie außer Kraft.
- Ziehen Sie niemals am Stromkabel, um den Stecker des Gerätes aus der Steckdose zu entfernen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stecker niemals in Flüssigkeit.

Legen Sie das Stromkabel nie in die Nähe der heißen Teile Ihres Gerätes. Halten Sie es von Wärmequellen oder scharfen Kanten fern.

Hinweise zum Fehlgebrauch

- Berühren Sie nicht die Abdeckung, bevor Sie das Gerät vollständig ausschalten (Stopp-Taste), und warten Sie, bis sich das Mischgut nicht mehr dreht.
- Gießen Sie die festen Zutaten immer zuerst in den Behälter, bevor Sie flüssige Zutaten hinzufügen (**siehe Abb. 11**), ohne die Markierung MAX zu überschreiten, die auf der Innenseite des Behälters eingraviert ist (**siehe Abb. 11**). Wenn der Behälter zu voll ist, kann kochendes Wasser herausspritzen.
- Vorsicht! Beachten Sie beim Dampfgeben den Wasserstand von 0,7 Liter (**siehe Abb. 4.2**).
- Stecken Sie unter keinen Umständen Ihre Finger oder andere Objekte in den Behälter, während das Gerät in Betrieb ist.
- Verwenden Sie den Behälter nicht zur Vorratshaltung (Aufbewahrung, Einfrieren, Sterilisieren).
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste Arbeitsfläche, die hitzebeständig, sauber und trocken ist.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wand oder eines Wandschranks auf, da der entstehende Dampf die Elemente beschädigen kann.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer funktionierenden Wärmequelle (Backblech, elektrisches Haushaltsgerät usw.) auf.

• Bedecken Sie Ihren Deckel nicht mit einem Geschirrtuch oder einem anderen Lappen, versuchen Sie nicht, die Öffnung für den Deckel zu verstopfen, verwenden Sie dazu den Dampfregler.

- Lassen Sie nicht Ihre Haare, ein Halstuch, eine Krawatte, ... während des Betriebs des Gerätes über dem Behälter hängen.
- Stellen Sie dieses Zubehör niemals in einen Mikrowellenofen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Überschreiten Sie nicht die in der Bedienungsanleitung angegebene Höchstmenge.
- Räumen Sie das erst Gerät weg, wenn es sich abgekühlt hat.
- Stellen Sie den Behälter nicht in den Gefrierschrank, um ihn zu kühlen, verwenden Sie den Kühlschrank.
- Den Spatel nicht länger als 20 Minuten bei 150 °C in das Öl geben.

KUNDENDIENST

- Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen nur Zubehör oder Ersatzteile, die von zugelassenen Kundendienstzentren geliefert werden.
- Alle Eingriffe, mit Ausnahme der Reinigung und der üblichen vom Benutzer durchzuführenden Wartungsarbeiten, müssen von einem autorisierten Kundendienstzentrum vorgenommen werden.
- Siehe Tabelle „Was tun, wenn Ihr Gerät nicht funktioniert?“ am Ende der Bedienungsanleitung.



In diesem Handbuch erhalten Sie Tipps für die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten Ihres Geräts - die Zubereitung von Suppen, Schmorgerichten, das Dampfgaren und Teigzubereitungen.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES:

- A** Motorblock
B Touch-Tasten*
B1: Abbrechen
B2: Waage (je nach Modell)
B3: START/STOPP
B4: Video
B5: Einstellungen
B6: Touchscreen
- C** Behälter
C1: Edelstahlbehälter
C2: Griff mit Drücker
C3: Abnehmbarer gemeinsamer Antriebszapfen
C4: Dichtungsring (x2)
C5: XL Bodenmodul
C6: Sicherungsring für den Antrieb
- D** Deckeleinheit
D1: Dampfgregler
D2: Deckel
D3: Dichtungsträger
D4: Dichtungsring
- E** Zubehör
E0: Aufbewahrungsbox Zubehöreile
E1: Ultrablade-Hackmesser
E2: Misch-/Rühraufsatz
E3: Schlag-/Rühraufsatz
E4: Knet-/Mahlmesser
E5: Dampfesatz
- F** Spatel
G Schalter 0/I zum Abschalten der Stromversorgung Ihres Geräts
H Reinigungsbürste

* Symbole sind nur sichtbar, wenn sie Ihnen bei der Verwendung Ihres Geräts nützlich sein werden.

TECHNISCHE DATEN DES GERÄTES:

Leistung:	1550 W (1000 W: Heizwiderstand / 550 W: Motor)
Temperaturbereich:	30 ° bis 150 °C einstellbar in Stufen von 5 °C.
Betriebsdauerbereich:	von 5 Sekunden bis 2 Stunden einstellbar in Schritten von min. 5 Sekunden bis max. 1 Minute.
Anzahl der Geschwindigkeiten: 13	- 2 intermittierende 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 max. intermittierende Geschwindigkeit (Geschwindigkeit 13).
Frequenz:	2412 – 2484 MHz
Maximale übertragene Leistung:	20,5 dBm
Standby-Modus:	Das Gerät schaltet sich nach 15 Minuten Inaktivität in den Standby-Modus. Drücken Sie zum erneuten Einschalten eine der Touch-Tasten (B1 bis B5)

* Google Play und Android sind Marken von Google Inc.
 Apple und das Apple Logo sind Marken der Apple Inc., die in den Vereinigten Staaten und weiteren Ländern eingetragen sind. App Store ist eine Dienstleistungsmarke von Apple Inc.

IHR GERÄT

Mit dem Gerät erhalten Sie das folgende Zubehör:
 Diese Zubehörteile sind auch mit Greifflächen versehen, um die Handhabung bei deren Verwendung während der Zubereitung zu erleichtern.

Hackmesser	 E1	Suppenmixer	3 min	3 L	--> 100°C	
		Kompottmixer	40 s	1 kg		
Misch-/Rühraufsatz	 E2	Gemüse zerkleinern	15 s	0,6 kg		
		Fleisch zerkleinern	30 s	1 kg		
		Fisch zerkleinern	15 s	1 kg		
		!! Zerkleinern Sie mit diesem Zubehör keine harten Produkte, benutzen Sie das Knet- und Mahlmesser F4.				
Schlag-/Rühraufsatz	 E3	Bräunen/Rösten	5 min	500 g	130°C	
		Schmorgerichte	45 min	3 L	90°C	
		Risottos	22 min	1,5 kg	95°C	
		Ratatouilles, Chutneys, Hülsenfrüchte (Einstellungen: Siehe Rezeptbuch)				
		Eiweiß	5/10 min	8 max		
Knet-/Mahlmesser	 E4	Mayonnaise, Schlagsahne	2/5 min	0,5 L		
		Saucen, Cremes	4 bis 12 min	1/20 min	1 L	60-90°C
		Kartoffelpüree	4 bis 12 min	1 min	1 L	
		Polenta	4 bis 12 min	1/16 min	1 L	90°C
		Kneten von Nudeln und Weißbrotteig	5 min	2 min + 30 s	1,2 kg	
Verschluss	 D1	Kneten von Mürbeteig und besonderen Brotteigen	5 min	2 min + 30 s	1 kg	
		Kneten von Hefeteigen (Brioche, Napfkuchen...)	+ 5 min	1 min + 30 s 2 min	0,8 kg	
		Lockere Teigmassen mischen (Sandkuchen...)	+ 5 min	40 s 3 min	1 kg	
		Zermahlen von Schalenfrüchten		1 min	0,6 kg	
		Zerkleinern von harten Produkten		1 min	0,6 kg	
Verschluss	 D1	Zerstoßen von Eis		1 min	6 bis 10	
		Pfannkuchen-, Waffelteig		1 min	1,5 L	
Verschluss	 D1	Dampfgrellerverschluss maxi (a) =Dampfgaren, mini (b) = Risotto, Dessertcremes, Soßen...			a b	
		Die Einstellung „mini“ lässt eine maximale Menge an Kondenswasser entweichen und ermöglicht so die Zubereitung von Speisen oder Soßen mit einer ausgeprägteren Konsistenz (Risotto, Dessertcremes, Soßen usw.). Bei der Einstellung „maxi“ kann sich die höchstmögliche Menge an Hitze und Dampf im Behälter sammeln, für alle Dampfgarvorgänge (Suppen usw.). Mit dieser Einstellung verhindern Sie auch Spritzer während des Mixvorgangs.				

*Je nach Modell



Die Garzeiten des Dampfeinsatzes sind Richtwerte; in der Regel sind sie ausreichend, um zufriedenstellende Garergebnisse zu erhalten. Verschiedene Bedingungen können die Garzeit dennoch beeinflussen: Größe des Gemüses (geschnitten oder nicht geschnitten) / Menge der Zutaten im Behälter / Gemüsesorte und Reifegrad / Menge an Wasser im Behälter, die der Messskala entsprechen muss (0,7 L). Achten Sie darauf, dass der Dampfverschluss in der Richtung „max“ (a) verwendet wird. Wenn der Dampf nicht ausreicht, können Sie eine zusätzliche Garzeit einstellen.

Dampf-einsatz

	Dampfwaren von Gemüse, Fisch oder Fleisch		20/40 min	1 kg	100 °C
	Suppen mit Stücken	12	3 min	3 L	100 °C
	P1 - Zucchini		20 min	800 g	
	P1 - Pastinake		25 min	800 g	
	P1 - Lauch (weißer Teil)		25 min	800 g	
	P1 - Brokkoli		20 min	500 g	
	P1 - Fisch		15 min	600 g (mit Backpapier)	
	P2 - Kartoffeln		30 min	1 kg	
	P2 - Karotten		30 min	1 kg	
	P2 - grüne Bohnen		30 min	800 g	
P2 - helles Fleisch		20 min	600 g (mit Backpapier)		

Sie können Lebensmittel im Behälter ohne Deckel zubereiten, während Sie den Vorgang unter Rühren überwachen.

Erhöhung der Kochfläche für große Teile Fleisch oder Fisch oder zum Anbraten der Zutaten, ohne dass der Antriebszapfen im Weg ist. Die Funktion „KOCHEN OHNE DECKEL“ ist nicht für Marmeladen und Zubereitungen auf Milchbasis geeignet (Gefahr von Überlaufen)

XL Bodenmodul

		BENUTZUNG BIS 130 °C	BENUTZUNG VON 135 °C BIS 150 °C
	Mit oder ohne Deckel kochen	geschlossener Deckel 	Nur mit geöffnetem Deckel
	Zubehörteile	Alle Zubehörteile mit Antriebszapfen, außer Bodenmodul XL 	Nur das Bodenmodul XL
Geschwindigkeit	Ja	Nein	
Maximale Garzeit	• Wenn die Temperatur unter oder gleich 100 °C liegt: 2 h • Wenn die Temperatur zwischen 100 °C und 130 °C liegt: 1 h	• Wenn die Temperatur über oder gleich 135 °C liegt: 20 min	

!! Entfernen Sie das Bodenmodul XL nicht sofort nach dem Gebrauch. Geben Sie Wasser in den Behälter, um es abzukühlen.

ANBRINGEN DES BEHÄLTERS, DER ZUBEHÖRTEILE UND DER DECKELEINHEIT

- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Bestandteile (C, D, E, F, H) mit heißem Seifenwasser, mit Ausnahme des Motorblocks (A). Ihr Behälter (C) ist mit einem abnehmbaren Antrieb (C3) ausgestattet, um die Reinigung zu erleichtern.
 - Stellen Sie sicher, dass alle Verpackungen vor dem Gebrauch entfernt wurden, insbesondere die Schutzverpackung zwischen dem Behälter (C) und der Motorblock (A).
 - Setzen Sie den Dichtungsring (D3) auf den Dichtungsträger (D4) (siehe Abb. 1), und klipsen Sie die gesamte Einheit auf den Deckel (D2) (siehe Abb. 2).
 - Setzen Sie den Dichtungsring (C4) auf den Antrieb (C3). Befestigen Sie die Einheit unten im Behälter mittels des Sicherungsring (C6) (siehe Abb. 3). Wenn Sie den Kochmodus ohne Deckel verwenden, befestigen Sie den Dichtungsring (C4) auf den Aufsatz für den Boden xl (C5). Befestigen Sie die Einheit unten im Behälter mittels des Sicherungsring (C6) (siehe Abb. 3).
 - Setzen Sie das gewünschte Zubehör in den Behälter:
 - die Zubehörteile (E1, E2, E3 oder E4) auf den Antrieb unten in den Behälter (siehe Abb. 4.1),
 - beim Dampfwaren den Dampfeinsatz (E5) in das Behälterinnere, (siehe Abb. 4.3), zuvor muss dieser mit 0,7 L Flüssigkeit aufgefüllt werden (Wasser, Sauce...) (siehe Abb. 4.2).
 - Geben Sie die Zutaten in den Behälter oder den Dampfeinsatz.
- Setzen Sie den Deckel auf die Behälter (C), indem Sie die beiden Dreiecke gegenüberliegend anordnen (siehe Abb. 5), verschließen Sie dann ohne Druckausübung den Deckel durch Drehen in Pfeilrichtung (siehe Abb. 6).
- Setzen Sie die Dampfreglerverschluss (D1) auf den Deckel, 3 Positionen sind möglich (siehe Abb. 7)

- Stellen Sie den Behälter (C) auf den Motorblock (A), bis ein Klicken zu hören ist (siehe Abb. 8). Das Gerät startet nur, wenn der Behälter und der Deckel richtig positioniert und auf dem Motorblock verriegelt sind.

Bei falscher Positionierung oder schlechter Verriegelung (siehe Abb. 10.1 und 10.2) wird eine Sicherheitsmeldung auf dem Bildschirm angezeigt.

IHR GERÄT IST MIT EINER SICHERHEITSVERRIEGELUNG DES DECKELS AUSGESTATTET

Der Deckel ist bei jedem Einschalten des Geräts gesichert. Diese Sicherheit verhindert, dass der Deckel während der Zubereitung geöffnet wird. Versuchen Sie nicht, den Deckel gewaltsam zu öffnen, wenn er verriegelt ist. Diese Sicherheit wird bei jeder Abschaltung des Geräts freigegeben. Wenn Sie eine Temperatur von 50 °C oder mehr und eine Geschwindigkeit von 5 oder mehr gewählt haben, wird im Bedienfeld ein Countdown von 10 Sekunden angezeigt. Das Öffnen des Deckels ist erst nach Abschluss der Zählung möglich.

Die folgenden Bedientasten werden angezeigt, wenn sie verwendet werden können:



Die mittlere Taste hat 11 Funktionen. Sie variieren je nach den Schritten (Start, Pause, nächster Schritt, bestätigen, beenden...)



Wenn ein Video zu dem Rezept verfügbar ist, das gerade erstellt wird, können Sie es durch Klicken auf diese Schaltfläche wiedergeben.



Abbrechen/Zurück



Einstellungen (Einstellungen ändern, WLAN-Verbindung, Rezeptbestandteile ...)



Verwenden der angeschlossenen Waage *

1. ERSTE VERWENDUNG

i-Companion Touch xl ist eine intelligente Küchenmaschine, die Ihnen dabei hilft, Ihre Mahlzeiten gelingsicher zuzubereiten. Sie bietet Ihnen Hunderte von kostenlosen Rezepten mit nur wenigen Klicks.

Mit dem intuitiven, interaktiven Touchscreen können Sie in Rekordzeit abwechslungsreiche Rezepte zubereiten.

i-Companion Touch xl kümmert sich um die Zubereitung, das Mixen und das Kochen Ihrer Zutaten. Er führt Sie Schritt für Schritt durch alle Etappen Ihrer Rezepte. Lassen Sie sich führen, es ist schnell und einfach!

Starten Sie Ihren i-Companion Touch xl mit dem 0/I-Schalter (vgl. Abb. 9) lassen Sie sich dann durch die Anweisungen führen, die auf dem Bildschirm angezeigt werden. Während dieser Schritte können Sie mithilfe des Logos Unterstützung bei der Umsetzung erhalten. Häufig gestellte Fragen (FAQ)

finden Sie auch unter www.moulinex.fr
Tutorials für die ersten Schritte mit Ihrem Gerät sind ebenfalls verfügbar:
<http://bit.ly/priseenmaincompanion>

• nationale Einstellungen

Bei der ersten Verwendung können Sie auf die Ländereinstellungen zugreifen.

1 wählen Sie Ihr Land aus

2 wählen Sie Ihre Sprache aus

Nach Abschluss dieser beiden Schritte wird ein Begrüßungsbildschirm angezeigt.

• Internet-Verbindung

Jetzt können Sie Ihren i-Companion Touch xl mit Ihrem Internet-Netzwerk verbinden. Sie haben die Wahl, diesen Schritt jetzt durch Auswahl von „jetzt“ oder später durch Auswahl von „später“ durchzuführen.

Sie können diesen Schritt später in den Einstellungen Ihres i-Companion Touch xl vom Startbildschirm aus durchführen.

Für die Nutzung der folgenden Funktionen ist eine Internetverbindung erforderlich:

Zugriff auf alle Companion Rezepte, meine Rezepthefte, in meinem Kühlschrank, Fotos und Videos in den Schritt-für-Schritt-Anleitungen Ihrer Rezepte und Produkt-Updates.

Um den i-Companion Touch xl mit dem Internet-Netzwerk zu verbinden, müssen Sie:

- Ihr Netzwerk wählen (Sie können nicht darauf zugreifen? Gehen Sie zu „Einstellungen“, dann zu „WLAN-Einstellungen“ und dann zu „WLAN aktivieren“).
- Das Passwort für Ihre WLAN-Verbindung eingeben
- Während die Verbindung geladen wird, wird ein Bildschirm mit der Meldung „aktuelle Verbindung“ geöffnet. Dieser Schritt kann einige Minuten dauern.
- Ein Bildschirm "Glückwunsch! » bestätigt Ihnen, dass die Anmeldung erfolgreich war
- Zum Schluss müssen Sie Ihre Zeitzone wählen

Bedeutung der WLAN-Verbindungsanzeigen:

- Das Produkt ist nicht mit dem WLAN verbunden
- Das Produkt wird mit dem WLAN verbunden
- Das Produkt ist mit dem WLAN verbunden

Erläuterungen zum Anschließen des i-Companion Touch xl an das WLAN finden Sie unter <http://bit.ly/priseenmaincompanion>

• Mit der App verbinden

Mit der Companion App können Sie Ihren i-Companion Touch xl im Auge behalten, ohne dabei zu bleiben. Sie können ihn mit Ihrem Smartphone oder Tablet verbinden. So haben Sie auch überall Zugriff auf Ihre Rezepte.

Bitte überprüfen Sie, ob das WLAN Ihres Smartphones/Tablets gut mit dem Internet verbunden ist (WLAN/4G/3G...).

Sie müssen den i-Companion Touch xl an eine Steckdose anschließen.

Sie können diesen Schritt später in den Einstellungen Ihres i-Companion Touch xl vom Startbildschirm aus durchführen.

Zur Nutzung der folgenden Funktionen ist eine Verbindung mit Ihrem Smartphone/Tablet erforderlich: Meine Rezepthefte, Fernverfolgung der Rezeptentwicklung vom Smartphone, senden eines Rezepts von Ihrem Smartphone/Tablet an Ihren i-Companion Touch xl

- Kompatible Geräte:

Eine Liste der i-Companion Touch xl-fähigen Smartphone- und Tablet-Modelle finden Sie auf www.moulinex.com

- App-Download:

Laden Sie die Companion App herunter. Kostenloser Download aus dem App Store (iPhone/iPad) und Google Play (Android).



- Kontoverbindung:

Wählen Sie aus Ihrer Companion App auf dem Smartphone/Tablet das Produkt i-Companion Touch xl aus, und erstellen Sie ein Konto, oder melden Sie sich bei Ihrem Konto an, wenn Sie bereits ein Konto haben.

Ihr Gerät generiert einen Zuordnungscode (er wird auf dem Bildschirm B6 angezeigt), den Sie in Ihrer Companion App eingeben müssen.

Wenn Sie mehrere Smartphones/Tablets mit Ihrem i-Companion Touch xl verbinden möchten, müssen alle Anwendungen mit demselben Companion-Benutzerkonto verbunden sein.

Mein erstes Rezept

Bei der ersten Verwendung bietet Ihnen der i-Companion Touch xl ein erstes Rezept an, um Ihr Gerät in Gebrauch zu nehmen. Durch Auswahl von „mein erstes Rezept“ können Sie einer Schritt-für-Schritt-Anleitung durch das Rezept folgen.

Dieses Rezept wird nach der Durchführung oder nach 10 Anwendungen Ihres i-Companion Touch xl von Ihrem Startbildschirm verschwinden.

2. FUNKTIONEN DES GERÄTS

Ihr i-Companion Touch xl-Gerät verfügt über eine „vernetzte“ Funktion, kann aber auch im „nicht vernetzten“ Modus betrieben werden. Darüber hinaus verfügt es über zahlreiche Funktionen, mit denen Sie sich jeden Tag inspirieren lassen und Ihre Rezepte erfolgreich umsetzen können! Bei Verwendung von „nicht vernetzt“ stehen 310 Rezepte zur Verfügung, bei "vernetzter" Nutzung haben Sie Zugriff auf Hunderte von Rezepten!

• Suche nach einem Rezept

Auf dem Startbildschirm können Sie mit der Schaltfläche „suchen“ nach Rezepten suchen. Die Suche kann nach Gerichten oder Zutaten erfolgen. Es stehen auch Filter zur Verfügung, mit denen Sie Ihre Suche verfeinern können.



• Rezeptbibliothek

Auf dem Startbildschirm können Sie auf die Funktion „Rezeptbibliothek“ zugreifen. Mit dieser Funktion steht Ihnen die gesamte Rezeptsammlung der Companion-Community zur Verfügung.

Im nicht vernetzten Modus befindet sich auf dem Startbildschirm der Funktion eine Auswahl von Rezeptblättern, die auf dem i-Companion Touch XL vorab gespeichert wurden. Sie können die Schritt-für-Schritt-Anleitung direkt von einem dieser Rezeptblätter starten.

Sie können auch nach einem Rezept in der Community suchen, indem Sie auf das Symbol „suchen“ klicken.

Dazu geben Sie einfach ein Gericht oder eine Zutat in die Suchleiste ein und klicken dann auf OK.

Sie können Ihre Suche verfeinern, indem Sie Filter hinzufügen (Art des Gerichts, Vorbereitungszeit und Rezeptursprung).

• Rezepthefte (nur mit WLAN-Verbindung verfügbar)

Auf dem Startbildschirm können Sie auf die Funktion „meine Rezepthefte“ zugreifen. Mit dieser Funktion können Sie alle Rezepte, die Sie zuvor über die Companion App als Favoriten gespeichert haben, auf Ihrem Smartphone/Tablet wiederfinden.















Um diese Funktion nutzen zu können, müssen Sie die Companion App herunterladen und ein Konto erstellen. Sie können Ihre Rezepthefte auf Ihrem Smartphone/Tablet erstellen und bearbeiten und dann auf Ihrem WLAN-fähigen i-Companion Touch xl wiederfinden. Sobald Ihr i-Companion Touch xl über WLAN verbunden ist, werden Ihre Rezepthefte automatisch zwischen Ihrem Gerät und Ihrem Smartphone/Tablet synchronisiert, sobald Sie ein Rezept finden.

• In meinem Kühlschrank (nur mit WLAN-Verbindung verfügbar)

Auf dem Startbildschirm können Sie auf die Funktion „in meinem Kühlschrank“ zugreifen. Mit dieser Funktion können Sie nach einem Rezept suchen, das auf den Zutaten Ihrer Wahl basiert.

Um eine Rezeptidee zu finden, klicken Sie auf die Funktion „In meinem Kühlschrank“ und fügen Sie dann bis zu 2 Zutaten hinzu. Für diese Zutaten können Sie die Mengen mit Hilfe der angeschlossenen Waage angeben. Klicken Sie dann auf „Suchen“, dann wird Ihnen eine Liste von Rezepten angeboten, die den eingegebenen Einstellungen entsprechen.

Ihr Gerät verfügt über 14 voraufgezeichnete Automatikprogramme:













Programm Sauce	Programme Schmorgerichte	Programme Suppen	Dampf- programme	Teig- programm	Dessert- programm	Ergänzende Programme
 Sauce	 Bräunen/Rösten	 Cremesuppe	 Schonender Dampf	 Brot	 Dessert	 Aufwärmen
	 Schmor- und Eintopfgerichte	 Grob gemixte Suppe	 Intensiver Dampf	 Brioche		 Spülen
	 Risotto			 Sandkuchen		

1. Wählen Sie das gewünschte Programm aus.
2. Vorprogrammierte Einstellungen können geändert werden (je nach gewähltem Rezept, Zutaten, vorbereitete Mengen). Stellen Sie mit den Tasten – und + die Kochstufe, die Zeit und die Geschwindigkeit ein
3. Wenn Sie alle Einstellungen geändert haben, drücken Sie die Taste „Start“ (B3), um das Programm zu starten.
4. Wenn das Programm beendet ist, gibt das Gerät 3 Signaltöne aus.
5. Am Ende der Programme Cremesuppe, Grob gemixte Suppe, Schmor- und Eintopfgerichte, Risotto, Sauce, Dessert, schonender Dampf und intensiver Dampf schaltet das Gerät automatisch für 45 Minuten in Warmhaltezeit um, um die Zubereitung verzehrfertig zu halten. Im Programm Schmor- und Eintopfgerichte, Sauce, Dessert und im Handbetrieb läuft der Motor des Geräts mit einer bestimmten Drehzahl, um die Zubereitung zu erhalten und zu verhindern, dass sie am Boden des Behälters haftet. Um den Warmhaltevorgang zu stoppen, drücken Sie einfach die Taste „Fertig“ (B3). Nach dem Kneten der Programme Brot und

















Sandkuchen wechselt das Gerät 40 Minuten lang in den Modus „Teig heben“ bei 30 °C, um Ihren Teigwaren ein besseres Volumen zu verleihen. Wenn Sie den Deckel öffnen oder den Behälter aus dem Sockel nehmen, wird ein Programm beendet. Wenn Sie diesen Modus anhalten möchten, drücken Sie die Taste „Einstellungen“ und dann die Taste „Zurücksetzen“.

6. Wenn das automatische Programm gestartet wird, können Sie das Gerät jederzeit durch Drücken der Stopp-Taste ausschalten. Das automatische Programm befindet sich dann im Pausenmodus. Sie können es erneut starten, indem Sie erneut die Taste „Start“ drücken. Wenn Sie ein Programm fälschlicherweise ausgewählt haben und abbrechen möchten, drücken Sie die Taste „Abbrechen/zurück“.
7. Mit einem Programm „Aufwärmen“ können Sie Ihre Zubereitung in 20 Minuten aufwärmen (einstellbar von 5 bis 60 min).
8. Mit dem Spülprogramm können Sie Ihren Behälter ganz einfach reinigen. Starten Sie das Programm, indem Sie Ihren Behälter zuvor mit 0,7 L Wasser und einem Tropfen Spülmittel gefüllt haben.

ENTDECKEN SIE DIE AUTOMATISCHEN PROGRAMME

Automatische Programme	Sauce	Cremesuppe	Grob gemixte Suppe	Bräunen/Rösten	Schmor- und Eintopfgerichte	Risotto
						
Geschwindigkeit „Standard“ (einstellbar)	V6 Von V2 bis V8	10 Impulse und V12 während 2 min	V7 bis V10 während 30 s	V3	V1	V2
Temperatur „Standard“ (einstellbar)	70 ° (50 °C bis 100 °C)	100° (90 °C bis 100 °C)	100 ° (90°C bis 100 °C)	130°C nicht einstellbar	95° (80 °C bis 100 °C)	95 ° (80°C bis 100 °C)
Zeit „Standard“ (einstellbar)	8 min (5 min bis 40 min)	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 h)	20 min (10 min bis 2 h)
Warmhalten „Standard“ am Ende des Programms	45 min	45 min	45 min		45 min	45 min
Beispiel Rezepte	Sauce Hollandaise	Kürbissuppe	Gemüsesuppe	Gedünstetes Gemüse	Bœuf bourguignon	Risotto
Kompatibles Zubehör						

Bei manchen Rezepten kann es durch Blasenbildung zum Überlaufen kommen, insbesondere bei der Verwendung von tiefgefrorenem Gemüse. In diesem Fall müssen Sie die Mengen entsprechend reduzieren.

Automatische Programme	Schonender Dampf	Intensiver Dampf	Brot	Brioche	Sandkuchen	Dessert	Aufwärmen	Spülen
								
Geschwindigkeit „Standard“ (einstellbar)			V5 während 2 min + 30 s	V5 während 1 min 30 s und dann V6 Für 2 min	V3 während 40 s dann V9 Für 3 min	V4 (Von V2 bis V8)	V2 (Von V2 bis V6)	V8 (Von V5 bis V8)
Temperatur „Standard“ (einstellbar)	100°C (nicht einstellbar)	100°C (nicht einstellbar)				90°C (50°C bis 110°C)	90°C (70°C bis 100°C)	80°C (nicht einstellbar)
Zeit „Standard“ (einstellbar)	30 min (1 min bis 60 min)	35 min (1 min bis 60 min)	2min30 (30 s bis 2min30)	3 min 30 s (30 s bis 3 min 30 s)	3min40 (1min40 bis 3min40)	15 min (5 min bis 60 min)	20 min (5 min bis 60 min)	5 min (1 min bis 10 min)
Warmhalten „Standard“ am Ende des Programms	45 min	45 min				45 min		
„Standardmäßig“ 30 °C am Ende des Programms zum Aufgehen des Teigs			40 min	40 min				
Beispiel Rezepte	Foie gras, gedämpft	Gedämpfte Karottenpüree	Brot	Brioche	Obstkuchen	Konditorcreme		0,7 L Wasser + 1 Tropfen Spülmittel
Kompatible Zubehör								

• Manueller Modus

Sie können die Einstellungen für Geschwindigkeit, Temperatur und Garzeit Ihres i-Companion Touch xl ändern, um an Ihre eigenen Rezepte anzupassen.

Auf dem Startbildschirm können Sie die Funktion „manueller Modus“ aufrufen.



Auswahl der Motorgeschwindigkeit.

2 intermittierende Geschwindigkeiten, 10 stufenlose Geschwindigkeiten und 1 max. intermittierende Geschwindigkeit (V13).



Auswahl der Gartemperatur.

Von 30 °C bis 150 °C



Auswahl der Betriebsdauer.

Von 5 Sekunden bis 2 Stunden.



Erhöhen der Geschwindigkeit, der Dauer und der Temperatur.

Verringern der Geschwindigkeit, der Dauer und der Temperatur.

Anwendungshinweis:

Ihr Gerät ist mit einem Mikroprozessor ausgestattet, der seine Standsicherheit überwacht und analysiert. Wenn das Gerät nicht standsicher ist, wird automatisch die Rotationsgeschwindigkeit des Motors reduziert. Falls dadurch die Standsicherheit nicht wiederhergestellt wird, wird der Motor gestoppt und auf Ihrem Display wird ein Sicherheitshinweis angezeigt.


- Vergewissern Sie sich, dass sich nicht zu viele Zutaten im Behälter befinden und dass Sie die entsprechende Geschwindigkeitsstufe gewählt haben.
- Vergewissern Sie sich, dass Sie das empfohlene Zubehör verwenden.
- Starten Sie dann Ihr Gerät wie üblich.



• Einstellungen

Auf dem Startbildschirm können Sie auf die Funktion „Einstellungen“ zugreifen. Mit dieser Funktion können Sie Ihre gespeicherten Daten zum Zeitpunkt der Inbetriebnahme Ihres i-Companion Touch xl aktualisieren.

Sie können Ihr Gerät auch mit dem WLAN oder Ihrer App verbinden, wenn Sie dies nicht beim ersten Einsatz des Geräts getan haben.

• Angeschlossene Waage *

- Verbindung mit der Waage, die mit Ihrem i Companion Touch xl verbunden ist:
Bei Waagen, die mit Ihrem i-Companion XL geliefert werden, ist die Verbindung bereits erfolgt, Sie müssen keine Maßnahmen ergreifen.
Für Waagen, die separat gekauft werden, gehen Sie zu den Produkteinstellungen und klicken Sie dann auf „Mein Zubehör“ . Dann geben Sie an, dass Sie eine Waage haben. Ihre Waage ist jetzt verbunden.

- Verwendung des angeschlossenen Waage
Wenn die Taste „Waage angeschlossen“ auf  Ihrem i-Companion Touch xl aufleuchtet, können Sie Ihre Zutaten im Rahmen eines Rezepts wiegen.
Drücken Sie dazu auf das Waage-Logo  und legen Sie dann auf Ihre Waage die Zutaten, die Sie wiegen möchten.

!! Die Waage wird nach 30 Sekunden Inaktivität in den Standby-Modus versetzt. Um sie wieder einzuschalten, drücken Sie OK.

3 mögliche Verwendungen der Waage:

- Wiegen der Zutaten: Sie können alle Ihre Zutaten vor der Herstellung Ihres Rezeptes wiegen.
- Wiegen während eines Rezeptes: Sie können Ihre Zutaten während Ihres Rezeptes zu Beginn jeder neuen Phase wiegen.
- freies Wiegen: Wählen Sie eine oder mehrere Zutaten aus Ihrem Kühlschrank und wählen Sie sie in Ihrer Companion App über die Suchleiste aus. Drücken Sie auf das Waage-Logo Ihres i-Companion Touch xl, und legen Sie dann Ihre Zutaten auf Ihre Waage: Je nach Gewicht erhalten Sie eine Rezeptliste.

• Update

Damit die Funktionen Ihres Produkts in einem optimalen Betriebszustand bleiben, wird Ihr Produkt dazu gebracht, Ihnen Updates anzubieten. Dazu wird auf dem Bildschirm ein Fenster angezeigt, in dem Sie die Installation des zuletzt verfügbaren Updates akzeptieren oder nicht akzeptieren können. Klicken Sie dann auf akzeptieren und lassen Sie Ihren i-Companion Touch xl aktualisieren.

VERWENDUNG IM NICHT VERNETZTEN MODUS

Sie können den i-Companion Touch xl im nicht vernetzten Modus verwenden. Die unten angeführten Funktionen sind im nicht vernetzten Modus verfügbar:

• Rezeptbibliothek

Alle Informationen zur Rezeptbibliothek finden Sie auf Seite 12.
Die Rezeptbibliothek stellt Ihnen 310 Rezepte zur Verfügung.

• Programme

Alle Informationen zur Verwendung von automatischen Programmen finden Sie auf Seite 13.

• Manueller Modus

Alle Informationen zur Verwendung des manuellen Modus finden Sie auf Seite 16.

REINIGUNG DES GERÄTS

• Reinigen Sie Ihre Schüssel sofort nach Gebrauch. Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden. Den Motorblock (A) nicht unter fließendes Wasser halten.

Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

- Reinigen Sie den Behälter nach dem Gebrauch:
- Drücken Sie auf die Griffe (C2), und heben Sie den Behälter (C) an.
- Stellen Sie den Behälter auf eine ebene Arbeitsfläche.
- 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 Ultrablade-Hackmessers (F1) und des Knet-/Mahlmessers (E4) um, wenn Sie diese reinigen und wenn Sie den Behälter leeren. Diese sind sehr scharf.**

- Wenn die Teile abgekühlt sind:
 - Entfernen Sie den Antrieb (C3), die Dichtung (C4), den Sicherungsring (C6) (siehe Abb. 13).
 - Reinigen Sie den Behälter (C), den Antrieb (C3), die Dichtung (C4) oder den Aufsatz für den Boden xl (C5) und die Dichtung (C4), den Sicherungsring (C6), das Zubehör (E1), (E2), (E3), (E4), (E5), den Dampfregler (D1), den Deckel (D2), die Dichtung (D4) und die Dichtungsträger (D3) mit einem Schwamm und warmem Seifenwasser.
 - Spülen Sie diese verschiedenen Elemente unter fließendem Wasser ab.
- Bei starker Verschmutzung mehrere Stunden in Wasser mit Spülmittel einweichen lassen und, falls nötig, mit der Küchenspachtel (F) oder der rauen Seite eines Topfreinigers abkratzen.
- Bei Verkalkung des Behälters können Sie die Schaber-Seite eines Schwamms verwenden, der gegebenenfalls mit Haushaltsessig befeuchtet ist.
- Um das Aussehen und die Langlebigkeit des Glasbildschirms zu erhalten. Reinigen Sie ihn mit dem Schwamm, ohne die Schleifseite zu verwenden, um Kratzer zu vermeiden.

- Zum Reinigen des Motorblocks (A) ein feuchtes Tuch verwenden. Trocknen Sie ihn gründlich.
- 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 (C3) und C4) und den Sicherheitsring (L6) (siehe Abb. 14).
- Zubehörteile, abnehmbare Antriebszapfen und Deckelelemente können sich leicht mit bestimmten Zutaten wie Curry, Karottensaft usw. färben; dies stellt keine Gefahr für Ihre Gesundheit oder für den Betrieb Ihres Geräts dar. Um dies zu vermeiden, reinigen Sie die Elemente nach dem Gebrauch schnell.

WICHTIG: SICHERUNG DES GERÄTS



Ihr Gerät ist serienmäßig mit einem elektronischen Motorschutz versehen, um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten. Diese elektronische Sicherheitsvorrichtung schützt Sie vor jeder unsachgemäßen Verwendung; Ihr Motor ist somit rundum geschützt.

Unter bestimmten sehr strengen Verwendungsbedingungen, die den Empfehlungen der Packungsbeilage nicht entsprechen (siehe Tabelle „IHR GERÄT“: Möglicherweise zu große Mengen und/oder ungewöhnlich lange Verwendung und/oder zu nahe beieinander liegende Rezepte), wird der elektronische Schutz ausgelöst, um den Motor zu schützen. In diesem Fall schaltet sich das Gerät aus, und auf dem Display erscheint eine „Sicher-

heidsmeldung“, um anzuzeigen, dass das Gerät vorübergehend nicht mehr betriebsbereit ist. Wenn auf dem Bildschirm „Sicherheitsmeldung“ angezeigt wird und das Gerät heruntergefahren wird, gehen Sie wie folgt vor:

- Trennen Sie Ihr Gerät nicht von der Stromquelle. Lassen Sie den Schalter 0/I auf 1 „ON“ (G) stehen.
 - Halten Sie sich an die Empfehlungen auf Ihrem Bildschirm, um Ihre Zubereitung anzupassen (siehe Tabelle „IHR GERÄT“: Zutatenmengen/Rezeptzeit/Temperatur/Zubehörtyp).
- Für Fragen steht Ihnen der Kundendienst zur Verfügung (siehe Kontaktinformationen im Garantieheft).

heitsmeldung“, um anzuzeigen, dass das Gerät vorübergehend nicht mehr betriebsbereit ist.




Wenn auf dem Bildschirm „Sicherheitsmeldung“ angezeigt wird und das Gerät heruntergefahren wird, gehen Sie wie folgt vor:

- Trennen Sie Ihr Gerät nicht von der Stromquelle. Lassen Sie den Schalter 0/I auf 1 „ON“ (G) stehen.
 - Halten Sie sich an die Empfehlungen auf Ihrem Bildschirm, um Ihre Zubereitung anzupassen (siehe Tabelle „IHR GERÄT“: Zutatenmengen/Rezeptzeit/Temperatur/Zubehörtyp).
- Für Fragen steht Ihnen der Kundendienst zur Verfügung (siehe Kontaktinformationen im Garantieheft).

WAS IST ZU TUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT?

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Zutaten nicht ausreichend gegart	Die Garzeiten sind Richtwerte; in der Regel sind sie ausreichend, um zufriedenstellende Garergebnisse zu erhalten. Verschiedene Bedingungen können die Garzeit dennoch beeinflussen: - Größe der Zutaten (geschnitten oder nicht geschnitten) - Menge der Zutaten - Gemüsesorten und Reifegrad - tiefgefrorene oder frische Zutaten...	Fügen Sie die Garzeit hinzu, indem Sie die Taste + auf dem Display (B6) drücken. Größe der Zutaten verringern.
	Dampfverschluss nicht oder nicht korrekt aufgesetzt	Positionieren Sie den Dampfverschluss auf „max“; mit dieser Einstellung erhalten Sie maximale Hitze im Behälter für unterschiedliche Zubereitungen (Suppen, Dampfgaren usw.). Mit dieser Einstellung verhindern Sie auch Spritzer während des Mixvorgangs. Die Einstellung „Dampf mini“ lässt eine maximale Menge an Kondenswasser entweichen und ermöglicht so die Zubereitung von Speisen oder Soßen für bessere Konsistenz (Risotto, Dessert Cremes, Soßen usw.)
Unzureichende Dampfgarung	Wassermenge im Behälter nicht passend. Zutaten zu groß geschnitten.	Die Menge an Wasser im Behälter, die der Messkala entsprechen muss (0,7 L). Sie können außerdem den manuellen Modus auswählen. Stellen Sie die Temperatur hierzu auf 120 °C ein und wählen Sie die für die Menge und Art der Zutaten benötigte Garzeit ein. Größe der Zutaten verringern.
Schwierigkeiten bei der Zubereitung einzelner Rezepte	Unpassende Rezeptangaben	Ihre Rezepte, persönlich oder im Internet, können möglicherweise nicht für Ihr Gerät und Zubehör (Mengen, Garzeit, Dauer, ungeeignetes Zubehör) geeignet sein: Bevor Sie mit Ihrem Rezept beginnen, stellen Sie sicher, dass Sie die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Gebrauchsanweisungen befolgen.
Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
	Mein B6-Display bleibt schwarz, das Gerät befindet sich im Standby-Modus	Drücken Sie eine der Touch-Tasten (B1 bis B5)
	Der Schalter (G) befindet sich in der Position 0.	Stellen Sie den Schalter auf die Position 1.
Deckel schließt nicht korrekt.	Der Behälter oder der Deckel sind nicht ordnungsgemäß ausgerichtet oder verriegelt.	Vergewissern Sie sich, dass der Behälter bzw. der Deckel wie in den Abbildung in diesem Handbuch korrekt positioniert und eingerastet sind.
	Deckel ist nicht vollständig.	Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung ordnungsgemäß auf dem Dichtungsring zusammengesetzt ist und dass der Dichtungsträger korrekt auf dem Deckel aufliegt.

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Übermäßige Vibrationen.	Das Gerät steht nicht auf einer ebenen Fläche; das Gerät steht nicht stabil.	Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Arbeitsfläche.
	Zu große Menge an Zutaten. Zubehörfehler.	Verringern Sie die Menge der zuzubereitenden Zutaten. Vergewissern Sie sich, dass Sie das vorgesehene Zubehör verwenden.
Leise Betriebsgeräusche	Der Antrieb Ihres Geräts kann bei reduzierter Geschwindigkeit oder bei der Zubereitung einiger Zutaten (z. B. Reis) ein Geräusch erzeugen.	Hierbei handelt es sich um ein vorübergehendes Phänomen, das sich in keiner Weise auf die Lebensdauer Ihres Geräts auswirkt. Nachdem das Gerät einige Male verwendet und der abnehmbare Antriebszapfen gereinigt wurde, werden sich die Geräusche verringern oder verschwinden (siehe Abschnitt „Reinigung des Geräts“).
Sehr starke Betriebsgeräusche	Verwendung eines unpassenden Zubehörfteils	Achten Sie darauf, dass passende Zubehör zu verwenden (Beispiel: Zum Kneten oder Verrühren von Teig, Messer F4 anstelle des Rührers F3 verwenden). Beachten Sie hierzu die Angaben in den Rezepten sowie die in diesem Handbuch enthaltenen Bedienungshinweise.
Der Deckel leckt.	Zu große Menge an Zutaten.	Verringern Sie die Menge der zuzubereitenden Zutaten.
	Der Deckel ist nicht richtig aufgesetzt oder eingerastet.	Schließen Sie den Deckel ordnungsgemäß auf dem Behälter.
	Der Dichtungsring ist nicht angebracht.	Legen Sie den Dichtungsring auf den Dichtungsträger und verbinden Sie beide Teile mit dem Deckel.
	Der Dichtungsring ist durchbrennt, überhitzt oder beschädigt.	Wechseln Sie die Dichtung; kontaktieren Sie gegebenenfalls ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
	Zubehörfehler.	Vergewissern Sie sich, dass Sie das vorgesehene Zubehör verwenden.
Leckage durch den Antrieb des Behälters oder den XL-Bodenaufsatz.	Die Dichtung wurde nicht korrekt eingesetzt.	Positionieren Sie die Dichtung richtig.
	Die Dichtung ist beschädigt.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
	Der Dichtungsring (C6) wurde unzureichend befestigt.	Befestigen Sie den Dichtungsring (C6) richtig.
Die Messerklingen drehen sich schwer.	Lebensmittel zu groß oder zu hart.	Verringern Sie die Größe oder Menge der zu verarbeitenden Zutaten. Flüssigkeit hinzufügen.
Motorgeruch.	Bei der ersten Verwendung des Geräts oder bei einer Motorüberlastung aufgrund einer zu hohen Menge an Zutaten, oder Zutaten, die zu hart oder zu groß sind.	Lassen Sie den Motor abkühlen (etwa 30 Minuten) und verringern Sie die Menge der Zutaten im Behälter.
Anzeige Sicherheitsmeldung	Behälter oder Deckel nicht korrekt verschlossen	Bevor Sie das Gerät in Gebrauch nehmen, vergewissern Sie sich, dass der Behälter korrekt auf dem Motorblock eingerastet ist und dass der Deckel richtig auf dem Behälter aufgesetzt wurde. Falls das Problem weiterhin besteht, kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
	Im Betriebsmodus „Garen ohne Deckel“ befindet sich der Deckel dennoch auf dem Behälter.	Deckel entriegeln, bevor Sie das Garprogramm starten. Falls das Problem weiterhin besteht, kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Die Sicherheitsverriegelung des Deckels ist noch aktiviert (Verschlussstange), weshalb der Deckel nicht ordnungsgemäß verschlossen werden kann.	Das Gerät wurde bei laufender Zubereitung ausgeschaltet, indem der Schalter I/O auf 0 gestellt wurde oder der Netzstecker während dem Betrieb gezogen wurde.	Stellen Sie den Schalter I/O einfach auf I. Die Küchenmaschine wird mit dem Sicherheitsverriegelung des Deckels neu gestartet und die Stange nimmt wieder ihre Ausgangsposition ein. Nun können Sie den Deckel entriegeln.
SECU-Fehlermeldung	Rotor blockiert	Entleeren Sie den Behälter, lassen Sie ihn abkühlen und versuchen Sie es erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Fehlermeldung ERR39	Überhitzer Behälter	Er braucht eine kleine Pause...Lassen Sie den Behälter abkühlen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst
SECU-Fehlermeldung	Motor überhitzt	Lassen Sie die Küchenmaschine 30 min abkühlen und verringern Sie die Menge im Behälter.
SECU-Fehlermeldung	Instabilität der Küchenmaschine	Die Küchenmaschine stoppte, weil sie eine Instabilität erkannt hat. Versuchen Sie, die Menge im Behälter zu verringern
ERR34, ERR21, ERR22	Ihr Begleiter hatte einen Hitzschlag...	Trennen Sie das Gerät vom Netz und wenden Sie sich an den Kundendienst
ERR 31	Deckelverriegelung nicht möglich	Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst
ERR35	Ihr Begleiter ist am Ende...	Er braucht eine kleine Pause... Trennen Sie das Gerät vom Netz und schließen Sie es wieder an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.
ERR37, ERR03, ERR01	Ihr Begleiter ist am Ende...	Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst
ERR23	Ihr Begleiter hatte einen ernstzunehmenden Hitzschlag...	Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst
ERR02, ERR30	Verbindungsproblem	Ihr Begleiter kann nicht über WLAN kommunizieren...Trennen Sie das Gerät und schließen Sie es wieder an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.
Anzeige 	Das Produkt ist nicht mit dem WLAN verbunden	Überprüfen Sie Ihr WLAN-Netzwerk, oder trennen Sie das Gerät, und schließen Sie es wieder an. Falls das Problem weiterhin besteht, kontaktieren Sie Ihren Kundendienst.
Anzeige 	Das Produkt wird mit dem WLAN verbunden	Warten Sie, bis das Logo angezeigt wird 
UI-1, UI-3	Ihr Produkt hat Schwierigkeiten, bestimmte Daten über WLAN zu laden	Wenn das Problem wiederholt auftritt, ist das empfangene WLAN-Signal möglicherweise zu schwach. Sie können versuchen, Ihr Produkt näher an die Box zu bringen, oder einen WLAN-Repeater in der Nähe Ihres Produkts installieren, um die Qualität des WLAN-Signals zu verbessern.
UI-2, UI-4, UI-5, UI-6	Ihr Produkt hat Probleme mit der Wiederherstellung bestimmter lokaler oder WLAN-Daten	Wenn Ihr Produkt nicht verbunden ist, können Sie versuchen, es anzuschließen und eine Datensynchronisierung zu starten. Wenn Ihr Produkt angeschlossen ist, versuchen Sie, die Signalqualität zu verbessern (siehe vorherige Zeile)

Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht?

Wenden Sie sich an ein autorisiertes Service-Center (siehe Liste im Service-Handbuch).

RECYCLING

- Entfernen des Verpackungsmaterials und des Geräts



Die Verpackung besteht ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien, die entsprechend der geltenden Recycling-Vorschriften entsorgt werden können.

Zur Entsorgung des Geräts wenden Sie sich bitte an Ihren kommunalen Ansprechpartner.

- Elektronische Produkte oder elektrische Produkte am Ende der Lebensdauer:



Denken Sie an die Umwelt!

① Ihr Gerät enthält zahlreiche wertvolle und wiederverwertbare Rohstoffe.

➔ Geben Sie es deshalb bitte bei einer Sammelstelle ab, damit es richtig weiterverarbeitet wird.

Die Bluetooth® Marke und die Logos sind Warenzeichen der Bluetooth SIG, Inc. und ihre Verwendung durch die Groupe SEB erfolgt mit Genehmigung. Google Play und Android sind Marken von Google Inc.

Apple und das Apple Logo sind Marken der Apple Inc., die in den Vereinigten Staaten und weiteren Ländern eingetragen sind. App Store ist eine Dienstleistungsmarke von Apple Inc.

LEXIKON

Paaren: Aktion zum Gruppieren oder verknüpfen von zwei Geräten.

Diese Aktion wird durchgeführt, wenn Sie Ihr Smartphone oder Tablet zum ersten Mal mit dem i-Companion Touch xl verbinden.

Synchronisieren: Aktion zum Aktualisieren von Informationen. Die App und der i-Companion Touch xl werden zum Austausch synchronisiert

Die Informationen, wenn sie verbunden sind.

Verbinden: Stellen Sie eine Verbindung zwischen der App (Smartphone/Tablet) und dem Gerät (i-Companion Touch xl) her. Diese Aktion ist für die Synchronisierung unerlässlich.

Cookies: Dies sind die an Moulinex übermittelten Verwendungsinformationen zur Verbesserung der Anwendung.

Per la sicurezza personale

- Leggere attentamente il manuale di istruzioni prima di usare l'apparecchio per la prima volta e conservarlo: un utilizzo non conforme alle istruzioni solleva il costruttore da ogni responsabilità.

- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente se lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia. Non consentire ai bambini di utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza.

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Conservare l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.

- Questo apparecchio non deve essere usato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o siano state istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. Si raccomanda di sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

- Mantenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

- Durante l'uso dell'apparecchio, alcune parti raggiungono temperature elevate (pareti in acciaio inox del recipiente e

del tappo, perno comune removibile, parti trasparenti del coperchio, parti metalliche sotto il recipiente, accessorio fondo XL, cestello). Fare attenzione al rischio di ustioni. Maneggiare l'apparecchio tramite le parti in plastica fredde (impugnature, blocco motore).

- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

- L'apparecchio non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o telecomandi separati.

- Non usare l'apparecchio se non funziona correttamente, se ha subito danni o se il cavo di alimentazione o la presa sono danneggiati. Per motivi di sicurezza, affidare la sostituzione del cavo di alimentazione esclusivamente a un centro di assistenza autorizzato (consultare l'elenco nell'opuscolo dedicato all'assistenza).

- L'apparecchio non deve essere immerso. Non mettere il blocco motore (A) sotto l'acqua corrente.

- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico in interni e a un'altitudine inferiore a 2000 m. Il costruttore declina ogni responsabilità e si riserva il diritto di porre fine alla garanzia in caso di uso commerciale o inadeguato o del mancato rispetto delle istruzioni.



- Questo apparecchio non è destinato a essere utilizzato nei seguenti ambiti, pena l'annullamento della garanzia:
 - aree cucine di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
 - cucine riservate al personale di negozi, uffici o altri ambienti professionali;
 - aziende agricole;
 - da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture a carattere residenziale;
 - camere in affitto e altri ambienti analoghi.



AVVERTENZA!

L'apparecchio emette del vapore che potrebbe causare ustioni.

Maneggiare con attenzione il coperchio e il tappo (se necessario, utilizzare guanti o presine). Maneggiare il tappo attraverso la parte centrale.

- Non mettere in funzione l'apparecchio se la guarnizione non è installata sul porta-guarnizione e 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!

Attenzione al rischio di lesioni in caso di uso improprio dell'apparecchio.

Prendere le dovute precauzioni nel maneggiare la lama tritatutto ultrablade (E1) e la lama per impastare/macinare (E4) durante la pulizia e lo svuotamento del recipiente, poiché sono estremamente taglienti.

Riporre la lama tritatutto ultrablade (E1) nel contenitore dopo ogni utilizzo.

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

AVVERTENZA! Procedere con cautela nel maneggiare l'apparecchio (pulizia, riempimento, versamento): evitare qualsiasi fuoriuscita di 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 dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.

Assicurarsi di toccare solo le impugnature del prodotto (levette C2, impugnatura del coperchio D2 e del tappo D1) durante il riscaldamento e fino al raffreddamento completo.

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 dalla presa di corrente.
- Non pulire l'apparecchio quando è caldo.
- Pulire con un panno o una spugna umida.
- Non collocare mai l'apparecchio in acqua o sotto l'acqua corrente.

SOLO MERCATI EUROPEI:

- Conservare l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

• Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone senza esperienza o conoscenza solo se supervisionate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i rischi correlati.

• Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni solo se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i rischi correlati. Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza sorveglianza a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano supervisionati.

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.
- Qualsiasi errore nel collegamento elettrico comporta l'annullamento della garanzia.
- Non tirare mai il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.

• Non immergere in liquidi l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la presa, e tenerli lontani dalle parti calde dell'apparecchio, da fonti di calore o spigoli vivi.

Uso improprio

- 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. 11) e non oltrepassare il livello massimo previsto, segnalato con un'incisione all'interno del recipiente (cfr. fig. 11). 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 litri d'acqua (cfr. fig. 4.2).
- Non appoggiare mai le dita o qualsiasi altro oggetto nel recipiente durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Non usare 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 danneggiarli.
- 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, scarpe, 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.
- Non mettere la spatola in olio per più di 20 minuti a 150°C.

Centro di assistenza

- 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.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO:

A Blocco motore	D Insieme coperchio
B Pulsanti touchscreen*	D1: Tappo di regolazione del vapore
B1: Annullare	D2: Coperchio
B2: Bilancia (a seconda del modello)	D3: Porta-guarnizione
B3: START/STOP	D4: Guarnizione
B4: Video	E Accessori
B5: Impostazioni	E0: Contenitore per accessori
B6: Display touchscreen	E1: Lama tritatutto ultrablade
C Insieme recipiente	E2: Miscelatore
C1: Recipiente inox	E3: Sbattitore
C2: Levette	E4: Lama per impastare/macinare
C3: Perno comune removibile	S5: Cestello a vapore
C4: Guarnizione (x2)	F Spatola
C5: Accessorio fondo XL	G Interruttore 0/I per interrompere l'alimentazione elettrica dell'apparecchio
C6: Anello di bloccaggio del cilindro	H Spazzola per la pulizia

* Icone visibili solo quando servono per l'uso dell'apparecchio.

DATI TECNICI DELL'APPARECCHIO

Potenza:	1550W (1000W: resistenza riscaldante / 550W: motore)
Intervallo di temperatura:	Da 30° a 150°C regolabile per incrementi di 5°C.
Durata di funzionamento:	Da 5 secondi a 2 ore, regolabile per incrementi di 5 secondi minimo a 1 minuto 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 continuative progressive (velocità da 3 a 12). - 1 velocità massima intermittente (velocità 13).
Frequenza:	2412 - 2484 MHz
Potenza massima trasmessa:	20,5 dBm
Modalità stand-by:	L'apparecchio si mette in stand-by dopo 15 minuti di inattività. Per riaccenderlo, premere uno dei tasti touchscreen (B1-B5)

* 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 servizi di Apple Inc.

L'APPARECCHIO

Questo apparecchio viene fornito con gli accessori elencati di seguito.

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

Lama tritatutto		12	3 min	3 L	--> 100°C		
			Miscelare zuppe	40 sec		1 Kg	
			Miscelare composte	15 sec		0,6 Kg	
			Tritare verdura	30 sec		1 Kg	
			Tritare carne	15 sec		1 Kg	
!! Non usare questo accessorio per tritare prodotti duri; usare la lama per impastare/macinare F4.							
Miscelatore		12	Lavora i piatti cucinati senza rovinare gli ingredienti. Molto utile per le fasi di rosolatura a fuoco lento iniziali di alcune preparazioni (risotti, zuppe).				
			Risolatura	5 min	500 g	130°C	
			Cottura a fuoco lento	45 min	3 L	95°C	
			Risotti	22 min	1,5 Kg	95°C	
Shattitore		12	Ratatouille, chutney, legumi (impostazioni: vedere ricetta)				
			Albumi montati a neve	5/10 min	8 max		
			Maionese, panna montata	2/5 min	0,5 L		
			Salse, creme	Da 1/2 a 1	1/20 min	1 L	60-90°C
			Patate schiacciate	Da 1/2 a 1	1 min	1 L	
Lama per impastare/macinare		12	Polenta	1/16 min	1 L	90°C	
			Impasto di pane bianco	2 min 30 sec	1,2 Kg		
			Impasto di pasta brisé, sablé, pani speciali	2 min 30 sec	1 Kg		
			Impasto di lieviti (brioche, ciambelle...)	1 min 30 sec	0,8 Kg		
			Lavorazione di impasti (torte soffici...)	40 sec	1 Kg		
			Polverizzazione di frutta a guscio	3 min	1 Kg		
			Tritatura di prodotti duri	1 min	0,6 Kg		
Tappo		12	Pestatura del ghiaccio	1 min	0,6 Kg		
			Pastella per crêpe, gaufre	1 min	1,5 L		
			Tappo di regolazione dell'estrazione del vapore Massimo (a) = cottura a vapore. Minimo (b) = risotto, crema pasticcera, salse...				
*A seconda del modello			La posizione "massimo" permette di trattenere il calore e il vapore all'interno del recipiente, ideale per tutte le cotture a vapore (zuppe, ecc.). Questa posizione evita inoltre gli schizzi durante la miscelatura.				



I tempi di cottura del cestello a vapore sono dati a titolo indicativo; garantiscono una cottura soddisfacente nella maggior parte dei casi. Tuttavia, alcune condizioni possono influire sui tempi di cottura: dimensione delle verdure (tagliate o non tagliate) / quantità di ingredienti nel cestello / varietà e maturità delle verdure / quantità d'acqua nel recipiente, che deve arrivare alla tacca (0,7 L). Ricordarsi di utilizzare il tappo vapore in posizione "massimo" (a). Se la cottura non è ultimata, si può aggiungere un ulteriore tempo di cottura.

Cestello a vapore



Cottura a vapore di verdura, pesce o carne	20/40 min	1 Kg	100°C	
Zuppa in pezzi	12	3 min	3 L	100°C
P1 - Zucchine		20 min	800 g	
P1 - Pastinaca		25 min	800 g	
P1 - Porri (parte bianca)		25 min	800 g	
P1 - Broccoli		20 min	500 g	
P1 - Pesce		15 min	600 g (con carta da forno)	
P2 - Patate		30 min	1 Kg	
P2 - Carote		30 min	1 Kg	
P2 - Fagiolini		30 min	800 g	
P2 - Carni bianche		20 min	600 g (con carta da forno)	

Accessorio fondo XL



Si possono far rosolare gli alimenti nel recipiente senza coperchio, mescolando e controllando la cottura.

Aumento della superficie di cottura in presenza di grandi pezzi di carne o pesce o per far rosolare gli ingredienti senza eliminare l'ingombro del perno. La funzione COTTURA SENZA COPERCHIO non è adatta alle confetture e alle preparazioni a base di latte (rischio di fuoriuscite)

	TEMPERATURE FINO A 130°C	TEMPERATURE DA 135°C A 150°C
Cottura con o senza coperchio	Coperchio chiuso 	Solo coperchio aperto
Accessori	Tutti gli accessori con il perno ad eccezione del fondo XL 	Solo accessorio fondo XL
Velocità	Sì	No
Tempo massimo	- Se la temperatura è inferiore o uguale a 100°C: 2 ore - Se la temperatura è compresa tra 100°C e 130°C: 1 ora	- Se la temperatura è superiore o uguale a 135°C: 20 min

!! Non rimuovere l'accessorio fondo XL immediatamente dopo l'uso. Versare dell'acqua nel recipiente vuoto per farlo raffreddare.


- Prima del primo utilizzo, lavare tutte le parti (**C, D, E, F, H**) con acqua calda e detersivo, tranne il blocco motore (**A**). Il recipiente (**C**) è munito di un perno smontabile (**C3**) per facilitare la pulizia.
- Accertarsi che tutti gli imballaggi siano rimossi prima dell'uso, compresa la protezione tra il recipiente (**C**) e il blocco motore (**A**).
- Posizionare la guarnizione (**D3**) sul portaguarnizione (**D4**) (cfr. fig. 1) e fissare l'insieme sul coperchio (**D2**) (cfr. fig. 2).
- Posizionare la guarnizione (**C4**) sul perno comune (**C3**). Bloccare l'insieme sul fondo del recipiente con l'anello di bloccaggio (**C6**) (cfr. fig. 3). Per la modalità di cottura senza coperchio, posizionare la guarnizione (**C4**) sull'accessorio fondo XL (**C5**). Bloccare l'insieme sul fondo del recipiente con l'anello di bloccaggio (**C6**) (cfr. fig. 3).
- Posizionare l'accessorio prescelto nel recipiente:
 - gli accessori (**E1, E2, E3 o E4**) sul perno comune sul fondo del recipiente (cfr. fig. 4.1),
 - in caso di cottura a vapore, il cestello vapore (**E5**) all'interno del recipiente (cfr. fig. 4.3), avendo cura di riempire il recipiente con 0,7 litri di preparazione liquida (acqua, salsa...) (cfr. fig. 4.2).
- Incorporare gli ingredienti all'interno del recipiente o del cestello vapore.

Posizionare il coperchio sul recipiente (**C**) allineando i due triangoli (cfr. fig. 5), bloccare il coperchio senza premere ruotandolo nel senso della freccia (cfr. fig. 6).

• Posizionare il tappo di regolazione del vapore (**D1**) sul coperchio, sono possibili 3 posizioni (cfr. fig. 7).

• Posizionare il recipiente (**C**) sul blocco motore (**A**) fino a udire un "clic" (cfr. fig. 8).

L'apparecchio entra in funzione solo se il recipiente e il coperchio sono correttamente posizionati e fissati sul blocco motore.

In caso di errato posizionamento o bloccaggio di uno o dell'altro elemento (cfr. fig. 10.1 e 10.2), sul display comparirà un messaggio di sicurezza. 

L'APPARECCHIO È DOTATO DI UN SISTEMA DI BLOCCAGGIO DI SICUREZZA DEL COPERCHIO

Il coperchio viene bloccato ad ogni avvio dell'apparecchio. Il sistema di sicurezza impedisce l'apertura del coperchio durante la preparazione di una ricetta. 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. L'apertura del coperchio sarà possibile esclusivamente al termine del conto alla rovescia.

I-COMPANION TOUCH XL: IL MIO ASSISTENTE QUOTIDIANO IN CUCINA

I pulsanti di comando sotto indicati si accendono quando possono essere utilizzati:



Il pulsante centrale ha 11 funzioni. Esse variano a seconda dei passaggi da seguire (start, pausa, passaggio successivo, confermare, terminare...)



Quando è disponibile un video relativo alla ricetta in corso di realizzazione, è possibile riprodurlo cliccando su questo pulsante.



Annullare/ripristinare



Impostazioni (modifica delle impostazioni, connessione Wi-Fi, ingredienti di una ricetta...)




Utilizzo della bilancia connessa*

1. PRIMO UTILIZZO

i-Companion touch xl è un robot da cucina intelligente che aiuta a cucinare e preparare piatti. Propone centinaia di ricette gratuite disponibili in pochi clic. Grazie al suo display touchscreen intuitivo e interattivo, consente di preparare diverse ricette in tempi record.

i-Companion touch xl si occupa della preparazione, della miscelatura e della cottura degli ingredienti. Fornisce una guida passo dopo passo attraverso tutte le fasi delle ricette. Lasciarsi guidare è rapido e facile!

Accendere i-Companion touch xl con l'interruttore 0/I (cfr. fig. 9) e seguire le istruzioni che compaiono sul display. Per l'intera durata di questi passaggi, il logo  consente di ottenere assistenza per la fase da realizzare. La sezione FAQ (domande frequenti) è consultabile sul sito www.moulinex.it Sono inoltre disponibili dei video tutorial per l'accensione dell'apparecchio: <http://bit.ly/Guidaallutilizzo>

• Impostazioni del paese

Al primo utilizzo, si accede alle impostazioni del paese.

1 selezionare il paese

2 selezionare la lingua

Una volta effettuati questi due passaggi, comparirà una schermata di benvenuto.




• Connessione a Internet

Ora è possibile collegare i-Companion touch xl alla rete Internet. Questo passaggio può essere effettuato subito selezionando "Adesso" o in seguito selezionando "Più tardi".




Per effettuarlo in un secondo momento, basta andare sulle impostazioni dalla schermata iniziale dell'i-Companion touch xl.

È necessario connettersi a Internet per utilizzare le seguenti funzioni: accesso a tutte le ricette Companion, i miei ricettari, nel mio frigo, foto e video delle ricette step by step e aggiornamenti dei prodotti.

Per collegare l'i-Companion touch xl alla rete Internet occorre:

- Scegliere la rete (se non si riesce ad accedere, andare su "Impostazioni", quindi su "Impostazioni Wi-Fi" e poi su "Attivare Wi-Fi")
- Inserire la password della rete Wi-Fi 
- Durante il caricamento della connessione apparirà sullo schermo "Connessione in corso". Questo passaggio può richiedere alcuni minuti.
- Sul display comparirà la scritta "Congratulazioni!" a conferma che la connessione è avvenuta con successo 
- Infine, scegliere il fuso orario 

 Significato degli indicatori di connessione Wi-Fi:

-  Il prodotto non è connesso al Wi-Fi
-  Il prodotto è in corso di connessione al Wi-Fi
-  Il prodotto è collegato al Wi-Fi

Sul sito <http://bit.ly/Guidaallutilizzo> sono disponibili dei video esplicativi su come connettere l'i-Companion touch xl al Wi-Fi

• Accoppiamento applicazione

L'applicazione Companion permette di tenere d'occhio l'i-Companion touch xl senza dovergli restare accanto. Può essere accoppiata allo smartphone o al tablet. In questo modo, sarà possibile accedere alle ricette da qualunque posto.

Si prega di verificare che il Wi-Fi dello smartphone/tablet sia connesso a Internet (Wi-Fi/4G/3G...)

È necessario collegare l'i-Companion touch xl a una presa di corrente.

Per effettuarlo in un secondo momento, basta andare sulle impostazioni dalla schermata iniziale dell'i-Companion touch xl.

È necessario accoppiare lo smartphone/tablet per utilizzare le seguenti funzioni:

i miei ricettari, monitoraggio a distanza dell'avanzamento della ricetta dallo smartphone, invio di una ricetta dallo smartphone/tablet all'i-Companion touch xl.

- Dispositivi compatibili:

È possibile consultare l'elenco dei modelli di smartphone e tablet compatibili con i-Companion touch xl su www.moulinex.com

- Download dell'applicazione:

Scaricare l'applicazione Companion. Scaricabile gratuitamente dall'App Store (iPhone/iPad) e da Google Play (Android).



- Accoppiamento dell'account:

Dall'applicazione Companion su smartphone/tablet, selezionare il prodotto i-Companion touch xl, quindi creare un account o collegarsi al proprio account se se ne possiede già uno.

L'apparecchio genererà un codice di accoppiamento (comparirà sul display B6) che dovrà essere inserito all'interno dell'applicazione Companion.

Se si desidera accoppiare diversi smartphone/tablet all'i-Companion touch xl, ciascuna delle applicazioni deve essere collegata allo stesso account utente Companion.

La mia prima ricetta


Al primo utilizzo, l'i-Companion touch xl proporrà di realizzare una prima ricetta per imparare a usare l'apparecchio. Selezionando "La mia prima ricetta", è possibile seguire una guida step by step per tutto il corso della ricetta.

Questa ricetta scomparirà dalla schermata iniziale una volta realizzata o dopo 10 utilizzi dell'i-Companion touch xl.

2. FUNZIONI DEL PRODOTTO

L'apparecchio i-Companion touch xl propone un funzionamento "connesso" ma può anche funzionare in modalità "non connessa". Inoltre, grazie alle sue molteplici funzioni, è una fonte di ispirazione quotidiana e un aiuto nella preparazione di tutte le ricette! In modalità "non connessa" sono disponibili 310 ricette, in modalità "connessa" è possibile avere accesso a centinaia di ricette!

• Ricerca di una ricetta

Dalla schermata iniziale si possono cercare delle ricette con il pulsante "Ricerca" . La ricerca può essere effettuata per piatti o ingredienti. Per affinare la ricerca si possono applicare dei filtri.



• Libreria di ricette

Dalla schermata iniziale si può accedere alla funzione "Libreria di ricette". Questa funzione permette di ritrovare tutte le ricette disponibili nella community Companion.

In modalità non connessa, nella schermata iniziale della funzione è possibile trovare una selezione di ricette preregistrate sull'i-Companion touch xl. Si può avviare la guida step by step direttamente da una di queste ricette.

Si può anche cercare una ricetta nella community cliccando sull'icona "ricerca" .

A tal fine, basta selezionare un piatto o un ingrediente nella barra di ricerca e cliccare su OK.

È possibile affinare la ricerca aggiungendo dei filtri (tipo di piatto, tempo di preparazione e origine della ricetta).

• Ricettari (disponibile solo con connessione Wi-Fi)

Dalla schermata iniziale si può accedere alla funzione "I miei ricettari". Questa funzione permette di ritrovare tutte le ricette precedentemente salvate tra i preferiti tramite l'applicazione Companion sullo smartphone/tablet.

Per poter utilizzare questa funzione è necessario scaricare l'applicazione Companion e creare un account. È possibile creare e modificare i ricettari sullo smartphone/tablet e poi ritrovarli sull'i-Companion touch xl connesso al Wi-Fi. Una volta che l'i-Companion touch xl è connesso al Wi-Fi, i ricettari si sincronizzeranno automaticamente tra l'apparecchio e lo smartphone/tablet ogni volta che verrà realizzata una ricetta.















• Nel mio frigo (disponibile solo con connessione Wi-Fi)

Dalla schermata iniziale si può accedere alla funzione "Nel mio frigo". Questa funzione consente di cercare una ricetta in funzione degli ingredienti a disposizione.













Per trovare un'idea di ricetta, cliccare sulla funzione "Nel mio frigo" e aggiungere fino a 2 ingredienti. Per ciascun ingrediente è possibile indicare il quantitativo mediante la bilancia connessa. Cliccare quindi su "Cercare": verrà proposto un elenco di ricette che rispondono ai parametri inseriti.

PROGRAMMI

















L'apparecchio dispone di 14 programmi automatici preregistrati:

Programma Salse	Programmi Cottura lenta	Programmi Zuppe	Programmi a Vapore	Programmi Impasti	Programma Dessert	Programmi Complementari
 Salse	 Rosolatura	 Zuppa vellutata	 Vapore basso	 Pane	 Dessert	 Riscaldamento
	 Cottura lenta	 Zuppa densa	 Vapore alto	 Brioche		 Risciacquo
	 Risotto			 Torta		

1. Selezionare il programma di propria scelta.
 2. Le impostazioni preprogrammate possono essere modificate (a seconda della ricetta scelta, degli ingredienti, dei quantitativi preparati). Regolare la temperatura di cottura, il tempo e la velocità con i pulsanti - e +
 3. Al termine della modifica delle impostazioni, premere il pulsante "start" (B3) per avviare il programma.
 4. Al termine del programma, l'apparecchio emetterà 3 segnali acustici.
 5. Al termine dei programmi Zuppa vellutata, Zuppa densa, Cottura lenta, Risotto, Salse, Dessert, Vapore basso e Vapore alto, l'apparecchio passerà automaticamente in modalità mantenimento al caldo per 45 minuti, in modo che la pietanza preparata rimanga pronta per essere consumata. Con i programmi Cottura lenta, Salse e Dessert e in modalità manuale, il motore dell'apparecchio funziona ad una velocità specifica per preservare la preparazione ed evitare che si attacchi al fondo del recipiente. Per interrompere il mantenimento al caldo, è sufficiente premere il pulsante "stop" (B3). Al termine della lavorazione dell'impasto
- nei programmi Pane e Brioche, l'apparecchio passa in modalità "lievitazione dell'impasto" a 30°C per 40 minuti per dare un migliore volume al preparato. Se si apre il coperchio o si estrae il recipiente dalla sua base mentre un programma è in esecuzione, il programma si arresta. Se si desidera interrompere questa modalità, premere il pulsante "Impostazioni" e poi "Ripristinare".
6. 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 il pulsante "Annullare/ripristinare".
 7. Il programma "Riscaldamento" consente di riscaldare la preparazione in 20 minuti (regolabile da 5 a 60 minuti).
 8. Il programma "Risciacquo" consente di pulire facilmente il recipiente. Avviare il programma dopo aver riempito il recipiente con 0,7 litri di acqua e una goccia di detersivo per piatti.

Programmi automatici	Salse	Zuppa vellutata	Zuppa densa	Rosolatura	Cottura lenta	Risotto
						
Velocità preimpostata (regolabile)	V6 Da V2 a V8	10 impulsi e V12 per 2 minuti	Da V7 a V10 per 30 sec	V3	V1	V2
Temperatura preimpostata (regolabile)	70° (da 50°C a 100°C)	100° (da 90°C a 100°C)	100° (da 90°C a 100°C)	130°C non regolabile	95° (da 80°C a 100°C)	95° (da 80°C a 100°C)
Tempo preimpostato (regolabile)	8 min (da 5 a 40 min)	40 min (da 20 min 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 2 h)	20 min (da 10 min a 2 h)
Mantenimento al caldo predefinito al termine del programma	45 min	45 min	45 min		45 min	45 min
Esempio ricette	Salsa olandese	Vellutata di zucca	Passato di verdure	Verdure stufate	Stufato di carne	Risotto
Accessori compatibili						

Alcune ricette possono provocare fuoriuscite impreviste a causa della formazione di bolle, in particolare durante la cottura di verdura surgelata. In tal caso, è necessario ridurne il volume.

Programmi automatici	Vapore basso	Vapore alto	Pane	Brioche	Torta	Dessert	Riscaldamento	Risciacquo
								
Velocità programmata (regolabile)			V5 per 2 min 30 sec	V5 per 1 min 30 sec poi V6 per 2 min	V3 per 40 sec poi V9 per 3 min	V4 (da V2 a V8)	V2 (da V2 a V6)	V8 (da V5 a V8)
Temperatura programmata (regolabile)	100°C (non regolabile)	100°C (non regolabile)				90°C (da 50°C a 110°C)	90°C (da 70°C a 100°C)	80°C (non regolabile)
Tempo programmato (regolabile)	30 min (da 1 min a 60 min)	35 min (da 1 min a 60 min)	2 min 30 (da 2 sec a 2 min 30)	3 min 30 (da 30 sec a 3 min 30)	3 min 40 (da 1 min 40 a 3 min 40)	15 min (da 5 min a 60 min)	20 min (da 5 min a 60 min)	5 min (da 1 min a 10 min)
Mantenimento al caldo predefinito al termine del programma	45 min	45 min				45 min		
Lievitazione predefinita dell'impasto a 30° al termine del programma			40 min	40 min				
Esempio ricette	Foie gras al vapore	Purea di carote al vapore	Pane	Brioche	Torta alla frutta	Crema pasticcera		0,7 L di acqua + 1 goccia di detersivo per piatti
Accessori compatibili								

È possibile personalizzare le impostazioni di velocità, temperatura e durata di cottura dell'i-Companion touch xl per adattarle alle ricette.

Dalla schermata iniziale è possibile accedere alla funzione "Modalità manuale".



Selezione della velocità del motore.

2 velocità intermittenti, 10 velocità continuative progressive e 1 velocità massima intermittente (V13).



Selezione della temperatura di cottura.

Da 30°C a 150°C.



Selezione della durata di funzionamento.

Da 5 secondi a 2 ore.



Aumento della velocità, della temperatura e della durata.

Diminuzione della velocità, della temperatura e della durata.

Suggerimenti per l'uso:

L'apparecchio è dotato di un microprocessore che ne controlla e ne analizza la stabilità. In caso di instabilità, la velocità di rotazione del motore si ridurrà automaticamente; se l'instabilità persiste, il motore si arresterà e sul display apparirà un messaggio di sicurezza.

- Verificare che la quantità di ingredienti non sia eccessiva e che la velocità impostata sia adeguata.
- Verificare di aver usato l'accessorio raccomandato.
- Quindi riavviare l'apparecchio normalmente.

• Impostazioni

Dalla schermata iniziale è possibile accedere alla funzione "Impostazioni".


Questa funzione permette di aggiornare i dati registrati al momento dell'accensione dell'i-Companion touch xl.

È anche possibile connettere l'apparecchio al Wi-Fi o accoppiare l'applicazione se non è ancora stato fatto al momento dell'accensione dell'apparecchio.


• Bilancia connessa*


- Accoppiamento dell'accessorio bilancia connessa all'i-Companion touch xl:

Per le bilance fornite con l'i-Companion xl, l'accoppiamento è già stato effettuato, non è necessario intraprendere alcuna azione.

Per le bilance acquistate separatamente, andare alle impostazioni del prodotto e cliccare su "I miei accessori" . Infine, indicare che si possiede una bilancia. La bilancia è ora accoppiata.

- Utilizzo dell'accessorio bilancia connessa

Quando il pulsante bilancia connessa si accende  sull'i-Companion touch xl, significa che si possono pesare gli ingredienti nel quadro della realizzazione di una ricetta.

A tal fine, premere sul logo bilancia  e quindi appoggiare sull'accessorio bilancia gli ingredienti che si desidera pesare.

!! La bilancia si mette in stand-by dopo 30 secondi di inattività. Per riaccenderla, premere OK.

3 possibili usi della bilancia:

- Pesata di preparazione: è possibile pesare tutti gli ingredienti prima della realizzazione della ricetta.
- Pesata durante la ricetta: è possibile pesare gli ingredienti nel corso di una ricetta all'inizio di ogni nuovo passaggio.
- Pesata libera: è possibile scegliere uno o più ingredienti del frigo e selezionarli all'interno dell'applicazione Companion grazie alla barra di ricerca. Premere sul logo bilancia dell'i-Companion touch xl, quindi posizionare gli ingredienti sull'accessorio bilancia: verrà proposto un elenco di ricette in base alle quantità pesate.

• Aggiornamento

Al fine di mantenere le funzionalità del prodotto in condizioni di funzionamento ottimali, l'apparecchio offre la possibilità di effettuare aggiornamenti. A tal fine, sullo schermo apparirà una finestra che inviterà ad accettare o rifiutare l'installazione dell'ultimo aggiornamento disponibile. Cliccare su accettare e lasciare che elimine l'i-Companion touch xl si aggiorni.

UTILIZZO IN MODALITÀ NON CONNESSA

L'i-Companion touch xl può essere utilizzato in modalità non connessa. Le funzioni di seguito elencate sono disponibili in modalità non connessa:

• Libreria di ricette

Tutte le informazioni sulla libreria delle ricette sono disponibili a pagina 12. La libreria delle ricette mette a disposizione 310 ricette.

• Programmi

Tutte le informazioni sull'utilizzo dei programmi automatici sono disponibili a pagina 13.

• Modalità manuale

Tutte le informazioni sull'utilizzo della modalità manuale sono disponibili a pagina 16.

• Ricettari

È possibile salvare le ricette nei preferiti per ritrovarle più facilmente e realizzarle in modalità non connessa.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

- Pulire immediatamente il recipiente dopo l'uso. Questo apparecchio non deve essere immerso in acqua. Non mettere il blocco motore (A) sotto l'acqua corrente.

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

Pulizia del recipiente dopo l'uso:

- Premere sulle levette (C2) e sollevare l'insieme recipiente (C).
- Posizione l'apparecchio 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 la lama tritatutto ultrablade (E1) e la lama per impastare/macinare (E4) durante la pulizia e lo svuotamento del recipiente, poiché sono estremamente taglienti.

- Una volta che gli elementi si sono raffreddati:
 - smontare il perno comune (C3), la guarnizione (C4), l'anello di bloccaggio (C6) (cfr. fig. 13).
 - pulire il recipiente (C), il perno comune (C3), la guarnizione (C4) o l'accessorio fondo xl (C5) e la guarnizione (C4), l'anello di bloccaggio (C6), gli accessori (E1), (E2), (E3), (E4), (E5), il tappo di regolazione del vapore (D1), il coperchio (D2), la guarnizione (D4) e il porta-guarnizione (D3), con una spugna e acqua calda e detersivo.
 - Sciacquare gli elementi sotto l'acqua corrente.
 - In caso di incrostazioni pronunciate, lasciare in immersione per diverse ore in acqua e detersivo per piatti; se necessario, grattare con la spatola (F) 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 preservare l'aspetto e la longevità del display in vetro, lavarlo senza usare il lato abrasivo della spugna per evitare di graffiarlo.

- Per pulire il blocco motore (A), utilizzare un panno umido. Asciugarlo con cura.
- Per facilitare la pulizia, il recipiente, l'insieme coperchio e gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie. Non possono invece essere messi in lavastoviglie il perno comune (C3) e (C4) e l'anello di bloccaggio (C6) (cfr. fig. 14).
- Gli accessori, il perno 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 l'insieme recipiente (C), controllare che i contatti elettrici sotto il recipiente siano sempre puliti e asciutti.
- Per preservare l'aspetto e la durata dell'apparecchio, lavarlo a mano. Non usare il lato abrasivo della spugna per evitare i graffi.
- Per non alterare i materiali del recipiente (C), rispettare le istruzioni per l'uso della propria lavastoviglie senza aumentare le dosi di sale o detersivo.

IMPORTANTE! MESSA IN SICUREZZA DELL'APPARECCHIO




Il motore dell'apparecchio è protetto da un dispositivo elettronico di sicurezza che ne garantisce la longevità. Questo dispositivo protegge contro eventuali malfunzionamenti; così il motore è perfettamente protetto.

In determinate condizioni di utilizzo particolarmente intense, che non rispettano le raccomandazioni delle istruzioni d'uso (cfr. tabella "L'APPARECCHIO": quantità molto importanti e/o un utilizzo troppo lungo e/o una serie di ricette troppo ravvicinate), la protezione elettronica si attiva per preservare il motore; in questo caso, l'apparecchio si arresta e appare "un messaggio di sicurezza" sul display per indicare che l'apparecchio non è momentaneamente più operativo.

Se si visualizza "un messaggio di sicurezza" sul display e l'apparecchio si arresta, procedere nel seguente modo:

- Lasciare l'apparecchio collegato alla presa di corrente e con l'interruttore 0/1 in posizione 1 "ON" (G).
- Fare riferimento alle raccomandazioni sul display per riadattare la preparazione (cfr. tabella "L'APPARECCHIO": quantità di ingredienti / tempo della ricetta / temperatura / tipo di accessori). Il servizio consumatori è disponibile per qualsiasi domanda (maggiori dettagli nel libretto di garanzia).

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
Cottura insufficiente	I tempi di cottura sono dati a titolo indicativo; garantiscono una cottura soddisfacente nella maggior parte dei casi. Tuttavia, alcune condizioni possono influire sui tempi di cottura: - la dimensione degli alimenti (tagliati o non tagliati) - la quantità di ingredienti - la varietà degli ortaggi e la loro maturità - se gli ingredienti sono surgelati o meno...	Aumentare il tempo di cottura premendo il tasto + sul display (B6). Ridurre le dimensioni dei pezzi.
	Tappo vapore assente o posizionato scorrettamente	Posizionare il tappo vapore nel senso "massimo"; tale posizione permette di avere un massimo di calore all'interno del recipiente per tutte le cotture (zuppe, cottura a vapore, ecc.). Questa posizione evita inoltre gli schizzi durante la miscelatura. La posizione "vapore minimo" permette alla condensa di fuoriuscire per ottenere piatti e salse con una migliore consistenza (risotti, crema pasticcera, salse, ecc.)
Cottura a vapore insoddisfacente	Quantità d'acqua non corretta nel recipiente. Pezzi troppo grandi.	La quantità d'acqua nel recipiente deve corrispondere alla graduazione (0,7 L). Si può anche usare la modalità manuale selezionando la temperatura di 120°C e il tempo di cottura in funzione della quantità e del tipo di ingredienti. Ridurre le dimensioni dei pezzi.
Difficoltà a realizzare alcune ricette	Ricette non adatte	Le ricette, personali o prese da Internet, possono non essere adatte all'apparecchio e ai suoi accessori (quantità, tempo di cottura, durata, accessori inadeguati): prima di iniziare la ricetta, assicurarsi di seguire le istruzioni per l'uso indicate nel presente manuale.
L'apparecchio non funziona.	La presa non è collegata alla corrente.	Collegare l'apparecchio a una presa di corrente.
	Lo schermo B6 rimane nero / L'apparecchio è in stand-by	Premere uno dei pulsanti touchscreen (da B1 a B5)
	L'interruttore (G) è in posizione 0.	Impostare l'interruttore in posizione 1.
	Il recipiente o il coperchio non sono posizionati o bloccati correttamente.	Verificare che il recipiente o il coperchio siano posizionati e bloccati correttamente seguendo gli schemi del manuale di istruzioni.
Il coperchio non si blocca.	Il coperchio non è completo.	Verificare che la guarnizione sia correttamente installata sul porta-guarnizione e che il porta-guarnizione sia correttamente installato sul coperchio.

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
Vibrazioni eccessive.	L'apparecchio non è posizionato su una superficie piana, non è stabile.	Posizione l'apparecchio su una superficie piana.
	Volume di ingredienti eccessivo.	Ridurre la quantità di ingredienti in preparazione.
	Errore nella scelta degli accessori.	Controllare che l'accessorio in uso sia quello raccomandato.
Lieve rumore durante il funzionamento	Il perno dell'apparecchio può emettere un rumore durante il funzionamento a velocità ridotta o con alcuni ingredienti, come ad esempio il riso.	Si tratta di un fenomeno passeggero, che non ha alcuna conseguenza sulla durata di vita dell'apparecchio. Diminuirà o scomparirà dopo alcuni utilizzi e pulizie del perno comune amovibile (si veda a tal proposito il paragrafo "Pulizia dell'apparecchio").
Rumore eccessivo durante il funzionamento	Utilizzo di un accessorio sbagliato	Assicurarsi di utilizzare l'accessorio adatto (ad es. non usare lo sbattitore E3 per impastare o miscelare un preparato, usare la lama E4). A tal fine si prega di fare riferimento alle raccomandazioni delle ricette e alle istruzioni per l'uso indicate nel presente manuale.
Fuoriuscite dal coperchio.	Volume di ingredienti eccessivo.	Ridurre la quantità di ingredienti in preparazione.
	Il coperchio non è ben posizionato o bloccato.	Fissare correttamente il coperchio sul recipiente.
	Manca la guarnizione. La guarnizione è tagliata, deteriorata.	Posizionare la guarnizione e fissare l'insieme sul coperchio. Cambiare la guarnizione, contattare un centro assistenza autorizzato.
	Errore nella scelta degli accessori.	Controllare che l'accessorio in uso sia quello raccomandato.
Fuoriuscite dal perno del recipiente o dall'accessorio fondo xl.	La guarnizione non è posizionata correttamente.	Posizionare correttamente la guarnizione.
	La guarnizione è deteriorata.	Contattare un centro di assistenza autorizzato.
	L'anello di bloccaggio (C6) è fissato male.	Fissare correttamente l'anello (C6).
Le lame non girano facilmente.	Pezzi di alimenti 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 di ingredienti eccessiva o da pezzi troppo duri o troppo grandi.	Lasciare raffreddare il motore (circa 30 minuti) e ridurre la quantità di ingredienti nel recipiente.
Visualizzazione messaggio di sicurezza 	Recipiente o coperchio bloccati in modo scorretto	Prima di mettere in funzione l'apparecchio, controllare che il recipiente sia correttamente fissato sul blocco motore e che il coperchio sia correttamente fissato sul recipiente. Se il problema persiste, contattare un centro autorizzato.
	Il coperchio è bloccato sul recipiente in modalità "cottura senza coperchio"	Sbloccare il coperchio prima di avviare il programma di cottura. Se il problema persiste, contattare un centro autorizzato.

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
Il sistema 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 spostando l'interruttore I/O su 0 nel corso di una ricetta.	Portare l'interruttore in posizione I per riavviare l'apparecchio e ripristinare il sistema di bloccaggio del coperchio; l'asticella tornerà automaticamente nella posizione originale, consentendo la chiusura del coperchio.
Messaggio di errore SECU	Rotore bloccato	Svuotare il recipiente, lasciarlo raffreddare e riprovare. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza.
Messaggio di errore ERR39	Surriscaldamento del recipiente	Ha bisogno di una piccola pausa... Lasciare raffreddare il recipiente. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza
Messaggio di errore SECU	Surriscaldamento del motore	Lasciare raffreddare il robot per 30 minuti e ridurre la quantità di alimenti all'interno del recipiente.
Messaggio di errore SECU	Instabilità del robot	Il robot si è fermato perché ha individuato un'instabilità. Cercare di ridurre la quantità di alimenti all'interno del recipiente
ERR34, ERR21, ERR22	Il Companion ha subito un colpo di calore.	Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e contattare il centro di assistenza
ERR 31	Impossibilità di bloccare il coperchio	Contattare il centro di assistenza
ERR35	Il Companion è in panne...	Ha bisogno di una piccola pausa... Scollegare e ricollegare l'apparecchio. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza.
ERR37, ERR03, ERR01	Il Companion è in panne...	Contattare il centro di assistenza
ERR23	Il Companion ha subito un grave colpo di calore...	Contattare il centro di assistenza
ERR02, ERR30	Problema di connessione	Il Companion non riesce a connettersi al Wi-Fi... Scollegare e ricollegare l'apparecchio. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza.
Visualizzazione 	Il prodotto non è connesso al Wi-Fi	Controllare la rete Wi-Fi o scollegare e ricollegare l'apparecchio. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza.
Visualizzazione 	Il prodotto è in corso di connessione al Wi-Fi	Attendere fino alla visualizzazione del logo 
UI-1, UI-3	Il prodotto ha difficoltà a caricare alcuni dati tramite Wi-Fi	Se il problema è ricorrente, è probabile che il segnale Wi-Fi sia troppo debole. Cercare di avvicinare il prodotto al modem o installare un ripetitore Wi-Fi vicino al prodotto per migliorare la qualità del segnale Wi-Fi.
UI-2, UI-4, UI-5, UI-6	Il prodotto ha difficoltà a recuperare alcuni dati locali o tramite Wi-Fi	Se il prodotto non è connesso, cercare di connetterlo e di avviare una sincronizzazione dei dati. Se il prodotto è connesso, cercare di migliorare la qualità del segnale (cfr. riga precedente)

L'apparecchio non funziona comunque correttamente?

Rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato (consultare l'elenco nel libretto di istruzioni).

SMALTIMENTO

- Smaltimento dei materiali di imballaggio e dell'apparecchio



L'imballaggio è costituito esclusivamente da materiali innocui per l'ambiente, che possono essere smaltiti conformemente alle disposizioni locali in merito al riciclaggio. Per informazioni sullo smaltimento dell'apparecchio, contattare gli uffici comunali preposti.

- Prodotti elettrici o elettronici da smaltire:



Contribuiamo alla salvaguardia dell'ambiente!

⊕ Questo apparecchio contiene diversi materiali valorizzabili o riciclabili.

➔ Consegnare l'apparecchio presso un centro di raccolta affinché sia smaltito correttamente.

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 servizi 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 il tablet e l'i-Companion touch xl.

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

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

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

Relativamente à segurança da pessoa

• Leia com atenção o manual de utilização antes da primeira utilização do seu aparelho e guarde-o: o fabricante não se responsabiliza por uma utilização que não esteja em conformidade com o manual de utilização.

• Desligue sempre o aparelho da alimentação se o deixar sem supervisão e antes da montagem, desmontagem ou limpeza. Não deixe que crianças usem o aparelho sem supervisão.

• Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças.

• Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, exceto se estas tiverem a ajuda de uma pessoa responsável pela segurança, supervisão, ou instruções acerca da utilização do aparelho. Convém vigiar as crianças, de modo a certificar-se de que não brincam com o aparelho.

• Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.



• Aquando da utilização do aparelho, algumas peças atingem temperaturas elevadas (parede de inox do recipiente e do

tampão, acionador comum amovível, partes transparentes da tampa, peças metálicas debaixo do recipiente, acessório de fundo xl, cesto). Elas podem dar origem a queimaduras. Manuseie o aparelho através das peças de plástico frias (pegas, bloco do motor).

• A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver a funcionar.

• O aparelho não se destina a ser ligado através de um temporizador exterior ou sistema de controlo à distância em separado.

• Não utilize o aparelho se este não funcionar corretamente, se tiver sido danificado ou se o fio de alimentação ou a ficha estiverem danificados. De modo a evitar qualquer perigo, contacte um centro de assistência autorizado (consulte a lista no folheto de serviço) para que o cabo seja substituído.

• Não coloque o aparelho dentro de água. Não passe o bloco do motor (A) por água corrente.

• Este aparelho destina-se exclusivamente a uma utilização doméstica dentro de casa e a uma altitude inferior a 2000 m. O fabricante não se responsabiliza e reserva o direito de anular a garantia no caso de utilização comercial ou inadequada, ou no caso de desrespeito pelas instruções.

• Este aparelho não foi criado para ser utilizado nos seguintes casos, que não estão abrangidos pela garantia:

- zonas de trabalho de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho,
- espaços de refeição reservados ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,
- quintas,
- a utilização por clientes de hotéis, pensões e outros ambientes com carácter residencial,
- ambientes do tipo quartos de hóspedes.

**AVISO:**

O seu aparelho emite vapor que pode dar origem a queimaduras.

Manuseie com cuidado a tampa e o tampão (se for necessário, utilize luvas, pegas de tecido, etc.). Manuseie o tampão pela parte central.

• Não ligue o aparelho se a junta não estiver posicionada no suporte da junta, se o suporte da junta não estiver instalado na tampa. É obrigatório ligar o aparelho com o tampão colocado no orifício da tampa (exceto no caso de informação específica da receita).

**AVISO:**

Atenção aos riscos de lesões no caso de má utilização do aparelho.

Tome as devidas precauções com a lâmina de corte ultrablade (E1) e a lâmina de amassar/triturar (E4) ao limpá-las e quando esvaziar o recipiente dado que são extremamente cortantes. Guarde a lâmina de corte ultrablade (E1) no recipiente após cada utilização.

Tenha cuidado se um líquido quente for deitado dentro do robô de cozinha, pois este pode ser ejetado do aparelho devido a uma ebulição repentina.

AVISO: Tenha cuidado durante o manuseamento do seu aparelho (limpeza, enchimento e esvaziamento): evite qualquer transbordo do líquido para cima dos conetores.

AVISO: Alguns alimentos com pele superficial (salsichas inteiras, língua, aves, etc.) ou pedaços de carne grandes podem gerar salpicos ao reter líquidos em ebulição. É por este motivo que aconselhamos a picá-los antes de cozinhar com uma faca ou garfo.

AVISO: A superfície do elemento de aquecimento tem calor residual após a utilização.

Certifique-se de que só toca nas pegas do seu produto (gatilhos C2, pega da tampa D2 e do tampão D1) durante o aquecimento e até arrefecer por completo.

Consulte o manual de utilização para a regulação das velocidades e do tempo de funcionamento de cada acessório e de cada programa.

Consulte o manual de utilização para proceder à montagem e desmontagem dos acessórios no aparelho.

Consulte o manual de utilização para proceder à limpeza e manutenção do seu aparelho.

Siga sempre as instruções de limpeza para limpar o seu aparelho:

- Desligue o aparelho.
- Não limpe o aparelho quente.
- Limpe com um pano ou uma esponja húmida.
- Nunca coloque o aparelho dentro de água ou debaixo de água corrente.

APENAS PARA OS MERCADOS EUROPEUS:

- Mantenha o aparelho e o respetivo fio fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Este aparelho pode ser utilizado

por pessoas cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, se estas forem supervisionadas ou receberem instruções relativas à utilização do aparelho com toda a segurança e compreendam todos os potenciais perigos.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com, pelo menos, 8 anos, se forem corretamente supervisionadas ou se lhes forem dadas instruções relativas à utilização do aparelho com toda a segurança, e se os riscos incorridos forem tidos em conta. A limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão, a não ser que tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionadas por um adulto.

Relativamente à ligação elétrica

- O aparelho deve ser ligado a uma tomada com ligação à terra.
- O aparelho foi criado para funcionar apenas com corrente alternada. Certifique-se de que a tensão da alimentação indicada na placa das especificações do aparelho corresponde à da sua instalação elétrica.
- Qualquer erro de ligação anula a garantia.
- Nunca puxe pelo fio da alimentação para desligar o aparelho.

- Não deixe o aparelho, o fio da alimentação ou a ficha dentro de um líquido, perto ou em contacto com as partes quentes do seu aparelho, perto de uma fonte de calor ou num canto afiado.

Relativamente a uma má utilização

- Não toque na tampa até o aparelho parar por completo (tecla stop), aguarde até que a mistura de alimentos tenha parado de girar.
- Coloque sempre os ingredientes sólidos em primeiro lugar no interior do recipiente antes de adicionar ingredientes líquidos (**ver Fig. 11**), sem ultrapassar a marca MAX no interior do recipiente (**ver FIG. 11**). Se o recipiente estiver demasiado cheio, a água a ferver pode ser ejetada.
- Atenção: no programa de confeção a vapor, respeite o nível de 0,7 litros de água (**ver Fig. 4.2**).
- Nunca insira os dedos ou qualquer outro objeto no recipiente durante o funcionamento do aparelho.
- Não utilize o recipiente como recipiente (conservação, congelação ou esterilização).
- Coloque o aparelho numa bancada de trabalho estável, resistente ao calor, limpa e seca.
- Não coloque o aparelho perto de uma parede ou de um armário: o vapor gerado pode danificar os elementos.
- Não coloque o seu aparelho perto de uma fonte de calor

durante o funcionamento (fogão, eletrodoméstico, etc.).

- Não cubra a tampa com um pano ou outro, não tente tapar o orifício da tampa, utilize o tampão regulador de vapor.
- Não deixe o cabelo, lenço, gravata, etc., suspenso por cima do recipiente durante o funcionamento do aparelho.
- Nunca leve os acessórios ao micro-ondas.
- Não utilize o aparelho ao ar livre.
- Nunca ultrapasse a quantidade máxima indicada no manual.
- Guarde o aparelho quando este arrefecer.
- Não coloque o recipiente no congelador para arrefecê-lo, opte pelo frigorífico.
- Não coloque a espátula dentro de óleo durante mais de 20 minutos a 150 °C.

Serviço pós-venda

- Para a sua segurança, utilize apenas acessórios ou peças sobresselentes fornecidos pelos centros de assistência pós-venda autorizados.
- Qualquer intervenção por além da limpeza e manutenção habitual por parte do cliente deve ser efetuada num centro de assistência autorizado.
- Consulte a tabela "Se o seu aparelho deixar de funcionar, o que fazer?" no final do manual de utilização.



Ao ler este manual, irá descobrir conselhos sobre como utilizar o aparelho que lhe darão uma visão do seu potencial: preparação de sopas, confeções lentas, pratos a vapor, massas.

DESCRIÇÃO DO APARELHO:

A Bloco do motor

B Teclas táteis*

B1: Cancelar

B2: Balança (consoante o modelo)

B3: START/STOP

B4: Vídeo

B5: Parâmetros

B6: Ecrã tátil

C Conjunto do recipiente

C1: Recipiente de inox

C2: Gatilhos

C3: Acionador comum amovível

C4: Junta estanque (x2)

C5: Fundo XL

C6: Anel de bloqueio do acionador

D Conjunto da tampa

D1: Tampão regulador de vapor

D2: Tampa

D3: Suporte da junta

D4: Junta estanque

E Acessórios

E0: Caixa de arrumação de acessórios

E1: Lâmina de corte ultrablade

E2: Misturadora

E3: Batedeira

E4: Lâmina para amassar/triturar

E5: Cesto de vapor

F Espátula

G Interruptor 0/I para cortar a alimentação elétrica do seu aparelho

H Escova de limpeza

* Ícones apenas visíveis quando óites para a utilização do aparelho.

DADOS TÉCNICOS DO APARELHO:

Potência: 1550 W (1000 W: resistência de aquecimento/550 W: motor)

Intervalo de temperaturas: de 30 ° a 150 °C
ajustável por incrementos de 5 °C.

Intervalo da duração de funcionamento: de 5 segundos a 2 horas
ajustável por incrementos de 5 segundos no mínimo a 1 minuto no máximo.

Número de velocidades: 13

- 2 velocidades intermitentes:
velocidade 1 (5 seg. On/20 seg. Off).
velocidade 2 (10 seg. On/10 seg. Off).
- 10 velocidades contínuas progressivas
(velocidades 3 a 12).
- 1 velocidade intermitente no máximo (velocidade 13).

Frequência: 2412 – 2484 MHz

Potência máxima transmitida: 20,5 dBm

Modo de espera: O aparelho entra no modo de espera após 15 minutos de inatividade.
Para voltar a ligá-lo, pressione uma das teclas táteis (B1 a B5)

* Google Play e Android são marcas comerciais da Google Inc.

Apple e o logótipo Apple são marcas comerciais da Apple Inc. registadas nos Estados Unidos e noutros países. App Store é uma marca de serviço da Apple Inc.

O SEU APARELHO

Os seguintes acessórios estão disponíveis com o seu aparelho:

Estes acessórios estão também equipados com zonas de aderência para facilitar o seu manuseamento durante a utilização no decorrer de uma preparação.

Lâmina de corte	 E1 ultrablade	Confecionar sopas	3 min.	3 l	--> 100 °C	
		Confecionar compotas	40 seg.	1 kg		
Misturadora	 E2	Picar legumes	15 seg.	0,6 kg		
		Picar carne	30 seg.	1 kg		
		Picar peixe	15 seg.	1 kg		
		!! Não utilize este acessório para picar produtos duros. Utilize antes a lâmina de amassar/triturar F4.				
Batedeira	 E3 9 max	Mistura os pratos cozinhados sem danificar os ingredientes. Extremamente útil para as fases de refogado que antecedem as preparações (risotos, sopas).				
		Refogados	5 min.	500 g	130 °C	
		Confeções lentas	45 min.	3 l	95 °C	
		Risotos	22 min.	1,5 kg	95 °C	
Lâmina de amassar/triturar	 E4	"Ratatouilles", chutneys, leguminosas (ajustes: consultar folheto de receitas)				
		Claras em castelo	5/10 min.	max.		
		Maionese, chantilly	2/5 min.	0,5 l		
		Molhos, cremes	1/20 min.	1 l	60-90 °C	
		Batatas esmagadas	1 min.	1 l		
Tampão	 D1	Polenta	1/16 min.	1 l	90 °C	
		Amassar massas de pão branco	2 min. 30 seg.	1,2 kg		
		Amassar massas quebradas, massas de areia, pães especiais	2 min. 30 seg.	1 kg		
		Amassar massas levedadas (brioche, "kouglof", etc.)	1 min. 30 seg. 2 min.	0,8 kg		
		Bater massas leves (bolos, etc.)	40 seg. 3 min.	1 kg		
		Desfazer frutos de casca	1 min.	0,6 kg		
		Picar produtos duros	1 min.	0,6 kg		
Picar gelo	1 min.	6 a 10				
Massa de crepes, "waffles"	1 min.	1,5 l				
Tampão		Tampão de regulação de extração de vapor maxi (a) = confeção a vapor. mini (b) = risoto, cremes de sobremesa, molhos, etc.				
		A posição "mini" permite deixar escapar um máximo de condensação e obter pratos ou molhos com uma melhor consistência (risoto, cremes de sobremesa, molhos, etc.).				
		A posição "maxi" permite manter um máximo de calor e vapor no recipiente para todas as confeções a vapor (sopas, etc.). Esta posição evita também os salpicos durante a mistura.				



Os tempos de confeção do cesto de vapor são dados a título indicativo. Na maioria dos casos, permitem uma confeção satisfatória. Não obstante, determinadas condições influenciam o tempo de confeção: tamanho dos legumes (cortados ou não)/quantidade de ingredientes no cesto/variedade e maturação dos legumes/quantidade de água no recipiente, que deve corresponder à graduação (0,7 l). Não se esqueça de utilizar o tampão de vapor no sentido "max" (a). Se a confeção for insuficiente, pode adicionar um tempo de confeção suplementar.

Cesto de vapor



Confeção a vapor de legumes, peixes ou carnes		20/40 min.	1 kg	100 °C
Sopas com pedaços	12	3 min.	3 l	100 °C
P1 – Curgetes		20 min.	800 g	
P1 – Pastinaca		25 min.	800 g	
P1 – Partes brancas de alhos franceses		25 min.	800 g	
P1 – Brócolos		20 min.	500 g	
P1 – Peixes		15 min.	600 g (com papel vegetal)	
P2 – Batatas		30 min.	1 kg	
P2 – Cenouras		30 min.	1 kg	
P2 – Feijão verde		30 min.	800 g	
P2 – Carnes brancas		20 min.	600 g (com papel vegetal)	

Pode refogar alimentos no seu recipiente sem a tampa colocada enquanto mexe e supervisiona a confeção.

Aumento da superfície de confeção para pedaços grandes de carne ou peixe ou para refogar os seus ingredientes sem ser dificultado pelo acionador. A função **CONFEÇÃO SEM TAMPA** não é adequada para doces de fruta e preparações à base de leite (risco de transbordamento).

Fundo XL



	UTILIZAÇÃO ATÉ 130 °C	UTILIZAÇÃO 135 °C A 150 °C
Confeção com e sem tampa	Tampa fechada 	Apenas tampa aberta
Acessórios	Todos os acessórios com o acionador, exceto o fundo XL 	Apenas acessório de fundo XL
Velocidade	Sim	Não
Tempo máximo	• Se a temperatura for inferior ou igual a 100 °C: 2 h - Se a temperatura variar entre 100 °C e 130 °C: 1 h	• Se a temperatura for superior ou igual a 135 °C: 20 min.

!!! Não retire o acessório de fundo XL logo após a sua utilização. Verta água para o recipiente vazio, para o arrefecer.

COLOCAÇÃO DO RECIPIENTE, DOS RESPETIVOS ACESSÓRIOS E DO CONJUNTO DA TAMPA

- Antes da primeira utilização, limpe todos os elementos (**C**, **D**, **E**, **F**, **H**) com água quente e detergente, mas não o bloco do motor (**A**). O seu recipiente (**C**) está equipado com um acionador desmontável (**C3**) para facilitar a limpeza.
 - Certifique-se de que retira qualquer embalagem antes da utilização, sobretudo a proteção situada entre o recipiente (**C**) e o bloco do motor (**A**).
 - Coloque a junta estanque (D3) no suporte da junta (**D4**) (ver Fig. 1), prenda o conjunto à tampa (**D2**) (ver Fig. 2).
 - Posicione a junta estanque (**C4**) no acionador comum (**C3**). Bloqueie o conjunto no fundo do recipiente com o anel de bloqueio (**C6**) (ver Fig. 3). Caso utilize o modo confeção sem tampa, posicione a junta estanque (**C4**) no acessório de fundo xl (**C5**). Bloqueie o conjunto no fundo do recipiente com o anel de bloqueio (**C6**) (ver Fig. 3).
 - Posicione o acessório escolhido no recipiente:
 - os acessórios (**E1**, **E2**, **E3**, ou **E4**) no acionador comum no fundo do recipiente (ver Fig. 4.1),
 - no caso de confeção a vapor, o cesto de vapor (**E5**) no interior do recipiente, (ver Fig. 4.3), tendo tido o cuidado de encher previamente a cuba de 0,7 l de preparação líquida (água, milho, etc.) (ver Fig. 4.2).
 - Incorpore os ingredientes no interior do recipiente ou do cesto de vapor.
- Posicione a tampa no recipiente (**C**) alinhando os dois triângulos (ver Fig. 5), bloqueie a tampa sem carregar e rode no sentido indicado pela seta (ver Fig. 6).
- Posicione o tampão regulador de vapor (**D1**) na tampa, sendo possíveis 3 posições (ver Fig. 7)
 - Posicione o recipiente (**C**) no bloco do motor (**A**) até escutar um estalido (ver Fig. 8).

O aparelho só começa a funcionar se o recipiente e a tampa estiverem corretamente posicionados e bloqueados no bloco do motor.

Em caso de posicionamento incorreto ou bloqueio incorreto de um ou outro (ver Fig. 10.1 e 10.2), aparece no ecrã uma mensagem de segurança.

O SEU APARELHO ESTÁ EQUIPADO COM UM DISPOSITIVO DE SEGURANÇA DE BLOQUEIO DA TAMPA

A tampa fecha-se de forma segura a cada arranque do aparelho. Este dispositivo de segurança impede a abertura da tampa durante a execução de uma receita. Não tente abri-la à força enquanto estiver bloqueada. Este dispositivo de segurança desbloqueia-se sempre que o aparelho é desligado. Caso tenha escolhido uma temperatura igual ou superior a 50 °C e uma velocidade superior ou igual a 5, aparecerá no ecrã do painel de controlo uma contagem decrescente de 10 segundos. A tampa só pode ser aberta depois de terminada a contagem decrescente.

Os botões de controlo abaixo acender-se-ão quando puderem ser utilizados:



O botão central tem 11 funções. Variam de acordo com as etapas a seguir (início, pausa, etapa seguinte, validar, terminar, etc.).



Quando um vídeo relacionado com a receita em curso estiver disponível, poderá reproduzi-lo clicando neste botão.



Cancelar/retroceder



Parâmetros (modificações de parâmetros, ligação Wi-Fi, ingredientes de uma receita, etc.)




Utilização da balança ligada *

1. PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

O i-Companion touch xl é um robô de cozinha inteligente que o ajuda a cozinhar e a fazer de todas as suas refeições um sucesso. Oferece centenas de receitas gratuitas disponíveis em poucos cliques. Graças ao seu ecrã tátil intuitivo e interativo, pode preparar várias receitas em tempo recorde.

O i-Companion touch xl encarrega-se da preparação, mistura e confeção dos seus ingredientes. Irá guiá-lo passo a passo através de todas as etapas das suas receitas. Deixe-se guiar, é rápido e fácil!

Ligue o seu i-Companion touch xl com o interruptor 0/I (ver Fig. 9) e deixe-se guiar pelas instruções que serão apresentadas no ecrã. Ao longo destas etapas, o logótipo  permite-lhe obter ajuda relativa à etapa a ser executada. Uma secção FAQ (Frequently Asked Questions – perguntas mais frequentes) também está disponível no site www.moulinex.pt

Estão também disponíveis vídeos tutoriais para o ajudar a começar a utilizar o seu aparelho: <http://bit.ly/guiarapidoacompaniontouch>

• Parâmetros nacionais

No momento da primeira utilização, terá acesso às definições dos parâmetros nacionais.

1 seleccione o seu país

2 seleccione o seu idioma

Uma vez concluídas estas duas etapas, será apresentado um ecrã de boas-vindas.




• Ligação à Internet

Agora pode ligar o seu i Companion touch xl à sua rede de Internet. Dispõe da possibilidade de realizar esta etapa logo na altura seleccionando "Agora" ou mais tarde, seleccionando "Mais tarde".




Pode realizar esta etapa posteriormente acedendo ao ecrã inicial nos parâmetros do seu i Companion touch xl.

É necessária uma ligação à Internet para utilizar as seguintes funções: acesso a todas as receitas Companion, os meus livros de receitas, no meu frigorífico, fotos e vídeos nos passos a passos das suas receitas e atualizações do produto.

Para ligar o seu i Companion touch xl à rede da Internet, deve:

- Escolher a sua rede (Não consegue aceder à rede? Vá a "Parâmetros", "Parâmetros Wi-Fi" e, de seguida, "Ativar o Wi-Fi").
- Introduzir a palavra-passe da sua ligação Wi-Fi 
- Abre-se um ecrã "Ligação a ser estabelecida" enquanto a ligação está a ser carregada. Esta etapa pode demorar alguns minutos.
- Um ecrã "Parabéns!" confirmará que a ligação foi estabelecida com êxito 
- Por último, terá de escolher o seu fuso horário 

Significado dos indicadores de ligação Wi-Fi:

-  O produto não está ligado ao Wi-Fi
-  O produto está a ser ligado ao Wi-Fi
-  O produto está ligado ao Wi-Fi

Estão disponíveis vídeos explicativos para ligar o seu i-Companion touch xl ao Wi-Fi no site <http://bit.ly/guiarapidoacompaniontouch>

• Associação de aplicação

A aplicação Companion permite-lhe ficar de olho no seu i-Companion touch xl sem ter de ficar obrigatoriamente ao lado dele. Pode associá-lo ao seu smartphone ou ao seu tablet. Isto também lhe permitirá aceder às suas receitas onde quer que esteja.

Verifique se o Wi-Fi do seu smartphone/tablet está corretamente ligado à Internet (Wi-Fi/4G/3G...) É necessário ligar o seu i-Companion touch xl a uma tomada elétrica.

Pode realizar esta etapa posteriormente acedendo ao ecrã inicial nos parâmetros do seu i Companion touch xl.

É necessária uma associação com o seu smartphone/tablet para utilizar as seguintes funcionalidades: os meus livros de receitas, seguimento à distância do progresso da receita a partir do smartphone, envio de uma receita do seu smartphone/tablet para o seu i-Companion touch xl

- Aparelhos compatíveis:

Consulte a lista dos modelos de smartphones e tablets compatíveis com o i-Companion touch xl em www.moulinex.com

- Transferência da aplicação:

Descarregue a aplicação Companion. Download gratuito da App Store (iPhone/iPad) e Google Play (Android).



- Associação da conta:

A partir da sua aplicação Companion no smartphone/tablet, selecione o produto i-Companion touch xl e, de seguida, crie uma conta ou inicie sessão na sua conta, se já tiver uma.

O seu aparelho irá gerar um código de associação (será exibido no seu ecrã B6) que terá de introduzir na sua aplicação Companion.

Se pretender associar vários smartphones/tablets ao seu i-Companion touch xl, cada aplicação deve estar ligada à mesma conta de utilizador do Companion.

A minha primeira receita


Durante a primeira utilização, o seu i-Companion touch xl irá oferecer-lhe uma primeira receita para assumir o controlo do seu aparelho. Ao seleccionar "A minha primeira receita", poderá seguir um guia passo a passo ao longo da receita.

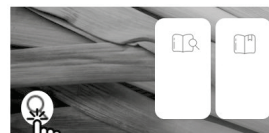
Esta receita desaparecerá do seu ecrã inicial assim que a tiver completado ou após 10 utilizações do seu i-Companion touch xl.

2. FUNCIONALIDADES DO PRODUTO

O seu aparelho i-Companion touch xl oferece um funcionamento "ligado", mas também pode funcionar em modo "não ligado". Além disso, tem muitas funcionalidades para o ajudar a inspirar-se todos os dias e a ter sucesso em todas as suas receitas! Na utilização "não ligado" estão disponíveis 310 receitas, na utilização "ligado" terá acesso a centenas de receitas!


• Pesquisa de uma receita

A partir do ecrã inicial, pode pesquisar receitas usando o botão "Pesquisa" . Pode pesquisar por prato ou por ingredientes. Estão também disponíveis filtros para refinar a sua pesquisa.



• Biblioteca de receitas

A partir do ecrã inicial, pode aceder à função "Biblioteca de receitas". Esta função permite-lhe encontrar todas as receitas disponíveis na comunidade Companion. No modo não ligado, encontrará no ecrã inicial da função uma seleção de fichas de receitas pré-gravadas no seu i-Companion Touch XL. Poderá iniciar o processo passo-a-passo diretamente a partir de uma destas fichas de receitas.

Também pode pesquisar uma receita na comunidade, clicando no ícone de "pesquisa" .

Para tal, basta introduzir um prato ou um ingrediente na barra de pesquisa e clicar em OK.

É possível refinar a sua pesquisa adicionando filtros (tipo de prato, tempo de preparação e origem da receita).

• Livros de receitas (Disponível apenas com ligação Wi-Fi)

A partir do ecrã inicial, pode aceder à função "Os meus livros de receitas". Esta função permite-lhe consultar todas as receitas que guardou anteriormente como favoritas através da aplicação Companion no seu smartphone/tablet.

Para poder utilizar esta funcionalidade terá de descarregar a aplicação Companion e criar uma conta. Poderá criar e editar os seus livros de receitas no smartphone/tablet e, posteriormente, consultá-los no i-Companion touch xl ligado por Wi-Fi. Assim que o seu i-Companion touch xl estiver ligado à rede Wi-Fi, os seus livros de receitas irão sincronizar-se automaticamente entre o aparelho e o smartphone/tablet de cada vez que realizar uma receita.

• No meu frigorífico (disponível apenas com ligação Wi-Fi)

A partir do ecrã inicial, pode aceder à função "No meu frigorífico". Esta função permite-lhe pesquisar uma receita com base nos ingredientes da sua escolha.

Para encontrar uma ideia de receita, clique na função "No meu frigorífico" e adicione até 2 ingredientes. Para cada um deles, poderá indicar as quantidades utilizando a balança ligada. Depois clique em "Pesquisar" e ser-lhe-á apresentada uma lista de receitas que correspondem aos parâmetros que introduziu.













O seu aparelho tem 14 programas automáticos pré-gravados:

Programa molhos	Programas Cozedura lenta	Programas sopa	Programas vapor	Programa massa	Programa sobremesa	Programas complementares
 Molho	 Refogados	 Aveludadas	 Vapor de baixa pressão	 Pães	 Sobremesa	 Aquecer
	 Cozedura lenta	 Com pedaços	 Vapor de alta pressão	 Brioches		 Enxaguar
	 Risottos			 Bolos		

1. Seleccione o programa à sua escolha.
2. Os parâmetros pré-programados podem ser modificados (dependendo da receita escolhida, dos ingredientes, das quantidades preparadas). Ajuste a temperatura, o tempo e a velocidade de confeção com os botões – e +
3. Quando acabar de alterar todos os seus parâmetros, pressione o botão "start" (B3) para iniciar o programa.
4. Quando o programa chegar ao fim, o aparelho emite 3 toques.
5. No final dos programas Sopa Cremosa, Sopa Passada, Confeção Lenta, Risoto, Molho, Sobremesa, Vapor Suave e Vapor Intenso, o aparelho passa automaticamente para a manutenção do calor durante 45 minutos de modo a manter o preparado pronto a comer. No programa Confeção Lenta, Molho, Sobremesa e no modo manual, o motor do aparelho funciona a uma velocidade específica para preservar a preparação e evitar que esta se agarre ao fundo do recipiente. Para terminar a manutenção do calor, basta pressionar o botão "Terminado" (B3). No final da amassadura nos programas Pão e Brioche, o aparelho muda para o modo "levar a massa"

a 30 °C, durante 40 minutos, para conferir um melhor volume às suas massas. Quando se abre a tampa ou se retira o recipiente da respetiva base enquanto um programa está em curso, este termina. Se pretender suspender este modo, pressione o botão "parâmetros" e, de seguida, "reinicializar".

6. Quando o programa automático é iniciado, pode parar o aparelho em qualquer altura, pressionando o botão "stop". O programa automático entra, então, no modo de pausa e tem a possibilidade de o reiniciar pressionando novamente "start". Se introduziu o programa errado e pretende cancelar, pressione o botão "Cancelar/retroceder".
7. O programa "Aquecer" permite-lhe aquecer a sua preparação em 20 minutos (ajustável de 5 a 60 minutos).
8. O programa "Lavagem" permite-lhe limpar facilmente o seu recipiente. Inicie o programa enchendo previamente o recipiente com 0,7 l de água e uma gota de detergente da loiça.

Programas automáticos	Molhos	Aveludadas	Com pedaços	Refogados	Cozedura lenta	Risottos
						
Velocidade "predefinida" (ajustável)	V6 De V2 a V8	10 impulsos e V12 durante 2 min.	V7 a V10 durante 30 seg.	V3	V1	V2
Temperatura "predefinida" (ajustável)	70° (50 °C a 100 °C)	100° (90 °C a 100 °C)	100° (90 °C a 100 °C)	130 °C não ajustável	95° (80 °C a 100 °C)	95° (80 °C a 100 °C)
Tempo "predefinido" (ajustável)	8 min. (5 min. a 40 min.)	40 min. (20 min. a 60 min.)	45 min. (20 min. a 60 min.)	5 min. (2 min. a 15 min.)	45 min. (10 min. a 2 h)	20 min. (10 min. a 2 h)
Manutenção do calor "predefinida" no fim do programa	45 min.	45 min.	45 min.		45 min.	45 min.
Exemplo receitas	Molho holandês	Sopa de abóbora	Sopa passada de legumes	Legumes ao vapor	Bife à borgonhesa	Risoto
Acessórios compatíveis						

Algumas receitas podem provocar transbordos inesperados, devido ao aparecimento de espuma, especialmente durante a utilização de legumes congelados. Neste caso, tem de reduzir os volumes.

Programas automáticos	Vapor de baixa pressão	Vapor de alta pressão	Pães	Brioche	Bolos	Sobremesa	Aquecer	Enxaguar
Velocidade "predefinida" (ajustável)			V5 durante 2 min. 30 seg.	V5 durante 1 min. 30 seg. e, de seguida, V6 durante 2 min.	V3 durante 40 seg. e, de seguida, V9 durante 3 min.	V4 (de V2 a V8)	V2 (de V2 a V6)	V8 (de V5 a V8)
Temperatura "predefinida" (ajustável)	100 °C (não ajustável)	100 °C (não ajustável)				90 °C (50 °C a 110 °C)	90 °C (70 °C a 100 °C)	80 °C (não ajustável)
Tempo "predefinido" (ajustável)	30 min. (1 min. a 60 min.)	35 min. (1 min. a 60 min.)	2 min. 30 (30 seg. a 2 min. 30)	3 min. 30 seg. (30 seg. a 3 min. 30 seg.)	3 min. 40 (1 min. a 3 min. 40)	15 min. (5 min. a 60 min.)	20 min. (5 min. a 60 min.)	5 min. (1 min. a 10 min.)
Manutenção do calor "predefinida" no fim do programa	45 min.	45 min.				45 min.		
Levedar a massa a 30 °C "predefinido" no fim do programa			40 min.	40 min.				
Exemplo receitas	"Foie gras" ao vapor	Purê de cenouras ao vapor	Pão	Brioche	Bolo de frutas	Creme de pastelero		0,7 l de água + 1 gota de detergente da loiça
Acessórios compatíveis								

• Modo manual

Podemos personalizar os parâmetros velocidade, a temperatura e a duração de confeção do seu i-Companion touch xl para adaptar as suas próprias receitas.

A partir do ecrã inicial, pode aceder à função "Modo manual".



Seleção da velocidade do motor.

2 velocidades intermitentes, 10 velocidades contínuas progressivas e 1 velocidade intermitente máx. (V13).



Seleção da temperatura de confeção.

De 30 °C a 150 °C.



Seleção da duração de funcionamento.

De 5 segundos a 2 horas.



Aumento da velocidade, da temperatura de confeção e da duração.

Diminuição da velocidade, da temperatura de confeção e da duração.

Conselho de utilização:

O seu aparelho está equipado com um microprocessador que controla e analisa a sua estabilidade. No caso de instabilidade, a velocidade de rotação do motor será reduzida automaticamente. Se esta instabilidade persistir, o motor para e uma mensagem de segurança aparece no ecrã.

- Certifique-se de que a quantidade de ingredientes não é demasiada e que a velocidade utilizada é a adequada.
- Certifique-se de que utiliza o acessório recomendado.
- De seguida, volte a iniciar normalmente o seu aparelho.

• Parâmetros

A partir do ecrã inicial, pode aceder à função "Parâmetros".


Esta função permite-lhe atualizar os dados guardados quando liga o seu i-Companion touch xl.

Também poderá ligar o aparelho ao Wi-Fi ou associar a sua aplicação se não o tiver feito quando ligou o seu aparelho.


• Balança ligada *


- Associação do acessório de balança ligada ao seu i Companion touch xl:

Para as balanças fornecidas com o seu i Companion XL, a associação já está feita, pelo que não tem de realizar qualquer ação.

No caso das balanças adquiridas em separado, aceda aos parâmetros do seu produto e clique em "Os meus acessórios" . Por último, indique que tem uma balança. A sua balança está, agora, associada.

- Utilização do acessório de balança ligada

Quando o botão da balança ligada se acende  no seu i-Companion touch xl, isso significa que pode pesar os ingredientes enquanto realiza uma receita.

Para tal, pressione o logótipo da balança  e, de seguida, coloque os ingredientes que pretende pesar no seu acessório da balança.

!!! A balança entra no modo de espera após 30 minutos de inatividade. Para voltar a ligá-la, pressione o botão OK.

3 utilizações possíveis da balança:

- Pesagem da preparação: pode pesar todos os seus ingredientes antes de fazer a sua receita.
- Pesagem durante uma receita: pode pesar os seus ingredientes durante a sua receita no início de cada nova etapa.
- Pesagem livre: escolha um ou mais ingredientes no seu frigorífico e selecione-os na sua aplicação Companion utilizando a barra de pesquisa. Pressione o logótipo da balança do seu i-Companion touch xl, depois coloque os seus ingredientes no acessório de balança: é-lhe apresentada uma lista de receitas de acordo com as quantidades pesadas.

• Atualização

Para manter as funcionalidades do seu produto em ótimas condições de funcionamento, o seu produto irá oferecer-lhe atualizações. Para tal, aparecerá no ecrã uma janela que lhe oferece a possibilidade de aceitar ou recusar a instalação da última atualização disponível. Clique, então, em aceitar e deixe o seu i-Companion touch xl ser atualizado.

UTILIZAÇÃO NO MODO NÃO LIGADO

Pode utilizar o seu i-Companion touch xl no modo não ligado. As funções abaixo estão disponíveis no modo não ligado:

• Biblioteca de receitas

Consulte todas as informações sobre a biblioteca de receitas na página 12.

A biblioteca de receitas coloca 310 receitas à sua disposição.

• Programas

Consulte todas as informações sobre a utilização dos programas automáticos na página 13.

• Modo manual

Consulte todas as informações sobre a utilização do modo manual na página 16.

LIMPEZA DO APARELHO

• Limpe o seu recipiente imediatamente após a utilização.

Não coloque o aparelho dentro de água. Não passe o bloco do motor (A) por água corrente.

Uma vez a utilização terminada, desligue o aparelho da tomada.

Limpeza do seu recipiente após a utilização:

- Carregue nos gatilhos (C2) e, de seguida, levante o conjunto do recipiente (C).
- Coloque o recipiente numa superfície plana.
- Desbloqueie a tampa rodando-a um quarto de volta no sentido dos ponteiros do relógio. Retire o recipiente com cuidado.
- Tome as devidas precauções com a lâmina de corte ultrablate (E1) e a lâmina de amassar/triturar (E4) ao limpá-las e quando esvaziar o recipiente dado que são extremamente cortantes.

• Quando as peças tiverem arrefecido:

- desmonte o acionador comum (C3), a junta (C4), o anel de bloqueio (C6) (ver Fig. 13).

- limpe o recipiente (C), o acionador comum (C3), a junta (C4) ou o acessório de fundo xl (C5) e a junta (C4), o anel de bloqueio (C6), os acessórios (E1), (E2), (E3), (E4), (E5), o tampão regulador de vapor (D1), a tampa (D2), a junta estanque (D4) e o suporte da junta (D3), utilizando uma esponja e água quente com detergente.

• Lave estes diferentes elementos debaixo de água corrente.

• No caso de sujidade intensa, deixe-os durante várias horas em água com detergente da loiça e, se necessário, raspe com a espátula (F) ou com o lado abrasivo de uma esponja.

• No caso de acumulação de calcário no recipiente, pode utilizar o lado abrasivo de uma esponja embebida, se necessário, em vinagre branco.

• Para preservar o aspeto e a longevidade da superfície de vidro: limpe-a com a esponja sem utilizar o lado abrasivo para evitar riscos.

- Para limpar o bloco do motor (A), utilize um pano húmido. Seque-o com cuidado.
- Para facilitar a limpeza, tenha em conta que o recipiente, o conjunto da tampa e os acessórios são laváveis na máquina de lavar loiça, exceto o acionador comum (C3) e (C4) e o anel de bloqueio (C6) (ver Fig. 14).
- Os acessórios, o acionador comum amovível e os elementos da tampa podem apresentar uma ligeira coloração causada por determinados ingredientes, como caril, sumo de cenoura, etc.; isto não representa qualquer perigo para a sua saúde ou para o funcionamento do seu aparelho.

Para evitar esta situação, limpe rapidamente os elementos após a utilização.

- Antes de reutilizar o conjunto de recipiente (C), certifique-se de que os contactos elétricos sob o recipiente estão sempre limpos e secos.
- De modo a preservar o aspeto e a longevidade da tampa do aparelho, lave-a à mão. Não utilize o lado abrasivo da esponja, de modo a evitar riscos.
- Para não alterar os materiais do recipiente (C), respeite as instruções de utilização da sua máquina de lavar loiça e não aumente as doses de sal ou de produtos para a máquina de lavar loiça.

IMPORTANTE: PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA PARA O APARELHO



O seu aparelho está equipado de série com proteções eletrónicas do motor, de modo a garantir a sua longevidade. Esta segurança eletrónica garante a proteção contra qualquer utilização anormal. Assim, o seu motor fica perfeitamente protegido.

Em determinadas condições de utilização muito exigentes, quando não se respeitam as recomendações do manual (ver tabela "O SEU APARELHO": quantidades eventualmente demasiado grandes e/ou uma utilização anormalmente prolongada e/ou uma sequência de receitas demasiado próximas), a proteção eletrónica é acionada para preservar o motor; neste caso, o aparelho para e é apresentada "uma mensagem de segurança" no ecrã para indicar que, momentaneamente, o aparelho deixou de estar operacional.




Se aparecer uma "mensagem de segurança" no ecrã e o aparelho se desligar, proceda da seguinte forma:

- Deixe o aparelho ligado e o interruptor 0/I na posição 1 "ON" (G).
- Consulte as recomendações no ecrã para readaptar a sua preparação (ver tabela "O SEU APARELHO": quantidades de ingredientes/tempo da receita/temperatura/tipo de acessórios). O departamento de assistência ao cliente permanece à sua disposição para quaisquer questões (consultar dados de contacto no folheto de garantia).

SE O SEU APARELHO DEIXAR DE FUNCIONAR, O QUE FAZER?

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
Confeção insuficiente	Os tempos de confeção são dados a título indicativo. Na maioria dos casos, eles permitem uma confeção satisfatória. Não obstante, determinadas condições influenciam o tempo de confeção: - o tamanho dos alimentos (cortados ou não) - a quantidade dos ingredientes - a variedade dos legumes e a sua maturação - se os ingredientes estão ou não congelados...	Adicione o tempo de confeção pressionando a tecla + no ecrã (B6). Reduza o tamanho dos pedaços.
	Tampão de vapor incorretamente posicionado ou em falta	Coloque o tampão de vapor na posição "max": esta posição permite-lhe obter o máximo calor no recipiente para todas as confeções (sopas, confeção a vapor, etc.). Esta posição evita também os salpicos durante a mistura. A posição "mini vapor" permite deixar sair o máximo de condensação e, deste modo, obter pratos ou molhos com uma melhor consistência (risoto, cremes de sobremesa, molhos, etc.).
Confeção a vapor insatisfatória	Quantidade inadequada de água no recipiente. Pedaços demasiado grandes.	A quantidade de água no recipiente deve corresponder à gradação (0,7 l). Também pode utilizar o modo manual selecionando a temperatura de 120 °C e o tempo de confeção de acordo com a quantidade e tipo de ingredientes. Reduza o tamanho dos pedaços.
Dificuldades para ter sucesso em algumas receitas	Receitas inadequadas	As suas receitas, pessoais ou tiradas da Internet, podem não ser adequadas ao aparelho e respetivos acessórios (quantidades, tempo de confeção, duração, acessórios inadequados): antes de iniciar a sua receita, certifique-se de que respeita as instruções de utilização fornecidas neste manual de utilização.
O aparelho não funciona.	A ficha não está ligada à tomada.	Ligue o aparelho a uma tomada.
	O meu ecrã B6 permanece a preto/O seu aparelho está em "espera"	Pressione uma das teclas táteis (B1 a B5)
	O interruptor (G) está na posição 0.	Coloque o interruptor na posição 1.
A tampa não fica bloqueada.	O recipiente ou a tampa não estão corretamente posicionados ou bloqueados.	Certifique-se de que o recipiente ou a tampa estão devidamente posicionados e bloqueados de acordo com os diagramas do manual.
	A tampa não está completa.	Certifique-se de que a junta está corretamente instalada no suporte da junta e se o suporte da junta está corretamente instalado na tampa.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
Vibrações excessivas.	O aparelho não está colocado numa superfície plana, o aparelho não está estável.	Coloque o aparelho numa superfície plana.
	Volume de ingredientes demasiado elevado.	Reduza a quantidade de ingredientes transformados.
	Erro de acessórios.	Certifique-se de que utiliza o acessório indicado.
Ruído ligeiro durante o funcionamento	O acionador do seu aparelho pode emitir um ruído quando funciona a baixa velocidade ou com determinados ingredientes (arroz, etc.).	Este é um fenómeno temporário e não tem qualquer efeito sobre a duração útil do seu aparelho. Desvanecer-se-á ou desaparecerá após algumas utilizações e limpeza do acionador comum amovível (consulte a secção "Limpeza do aparelho").
Ruído excessivo durante o funcionamento	Utilização do acessório errado	Certifique-se de que utiliza um acessório adequado (por exemplo, não utilize a batedeira E3 para amassar ou misturar massas, opte pela lâmina E4). Para o efeito, consulte as recomendações das receitas e as instruções de utilização fornecidas neste manual de utilização.
Fuga através da tampa.	Volume de ingredientes demasiado elevado.	Reduza a quantidade de ingredientes transformados.
	A tampa não está corretamente posicionada ou bloqueada.	Bloqueie corretamente a tampa no recipiente.
	A junta estanque não está presente.	Posicione a junta estanque no suporte da junta e prenda o conjunto à tampa.
	A junta estanque está cortada, deteriorada.	Mude a junta, contacte um centro de assistência autorizado.
	Erro de acessórios.	Certifique-se de que utiliza o acessório indicado.
Fuga através do acionador do recipiente ou do acessório de fundo xl.	A junta não está devidamente posicionada.	Posicione corretamente a junta.
	A junta está deteriorada.	Contacte um centro de assistência autorizado.
	O anel de bloqueio (C6) está incorretamente bloqueado.	Bloqueie corretamente o anel (C6).
As lâminas não rodam com facilidade.	Pedaços de alimentos demasiado grandes ou demasiado duros.	Reduza o tamanho ou a quantidade de ingredientes transformados. Adicione líquido.
Odor do motor.	Aquando da primeira utilização do aparelho, ou em caso de sobrecarga do motor causada por uma quantidade demasiado elevada de ingredientes ou pedaços demasiado duros ou grandes.	Deixe o motor arrefecer (cerca de 30 minutos) e reduza a quantidade de ingredientes no recipiente.
	Bloqueio incorreto do recipiente ou da tampa	Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que o recipiente está corretamente bloqueado no bloco do motor e que a tampa está corretamente bloqueada no recipiente. No caso de persistência do problema, contacte um centro autorizado.
Apresentação de mensagem de segurança	A tampa está bloqueada no recipiente no modo de "confeção sem tampa"	Desbloqueie a tampa antes de iniciar o programa de confeção. No caso de persistência do problema, contacte um centro autorizado.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
O dispositivo de segurança de bloqueio da tampa permaneceu ativo (haste saída) e não permite que a tampa seja bloqueada.	O aparelho foi desligado no decurso de uma receita com a colocação do interruptor 1/0 em 0, ou desligou-se simplesmente no decurso de uma receita.	Basta colocar o interruptor 1/0 em 1 para reinicializar o robô e, por conseguinte, o dispositivo de segurança de bloqueio da tampa, a haste voltará automaticamente para a posição original, agora pode bloquear a tampa.
Mensagem de erro SECU	Rotor bloqueado	Esvazie o recipiente, deixe arrefecê-lo e tente novamente. No caso de persistência do problema, contacte o serviço pós-venda.
Mensagem de erro ERR39	Sobreaquecimento do recipiente	O recipiente precisa de uma pequena pausa... Deixe o recipiente arrefecer. No caso de persistência do problema, contacte o serviço pós-venda.
Mensagem de erro SECU	Sobreaquecimento do motor	Deixe o robô arrefecer durante 30 min. e diminua a quantidade no recipiente.
Mensagem de erro SECU	Instabilidade do robô	O robô parou porque detetou uma instabilidade. Tente diminuir a quantidade no recipiente.
ERR34, ERR21, ERR22	O seu Companion sofreu um golpe de calor...	Desligue o seu aparelho e contacte o serviço pós-venda.
ERR 31	Bloqueio impossível da tampa	Contacte o serviço pós-venda.
ERR35	O seu Companion está com dificuldades...	O Companion precisa de uma pequena pausa... Desligue e volte a ligar o aparelho. No caso de persistência do problema, contacte o centro de serviço pós-venda.
ERR37, ERR03, ERR01	O seu Companion está com dificuldades...	Contacte o serviço pós-venda.
ERR23	O seu Companion sofreu um enorme golpe de calor...	Contacte o serviço pós-venda.
ERR02, ERR30	Problema de ligação	O seu Companion não consegue comunicar por Wi-Fi... desligue e volte a ligar o seu aparelho. No caso de persistência do problema, contacte o seu centro de serviço pós-venda.
Apresentação de 	O produto não está ligado ao Wi-Fi	Verifique a sua rede de Wi-Fi ou desligue e volte a ligar o seu aparelho. No caso de persistência do problema, contacte o seu centro de assistência pós-venda.
Apresentação de 	O produto está a ser ligado ao Wi-Fi	Aguarde até o logótipo ser apresentado 
UI-1, UI-3	O seu produto tem dificuldade em carregar determinados dados por Wi-Fi	Se o problema for recorrente, é possível que o sinal de Wi-Fi que recebe seja demasiado fraco. Pode tentar aproximar o seu produto e a sua caixa ou instalar um repetidor de Wi-Fi perto do seu produto para melhorar a qualidade do sinal de Wi-Fi.
UI-2, UI-4, UI-5, UI-6	O seu produto tem dificuldade em recuperar determinados dados locais ou por Wi-Fi	Se o seu produto não estiver ligado, pode tentar ligá-lo e iniciar uma sincronização dos dados. Se o seu produto estiver ligado, tente melhorar a qualidade do sinal (ver linha anterior).

O seu aparelho continua sem funcionar?

Dirija-se a um centro de assistência autorizado (consulte a lista no folheto de assistência).

RECICLAGEM

- Eliminação dos materiais de embalagem e do aparelho



A embalagem inclui exclusivamente materiais que não são perigosos para o ambiente, podendo ser eliminados de acordo com as disposições de reciclagem em vigor.

Para eliminar o aparelho, informe-se junto das autoridades adequadas do local onde reside.

- Produtos eletrónicos ou produtos elétricos no final da sua vida útil:



Participe na proteção do ambiente!

① O seu aparelho contém vários materiais valorizáveis ou recicláveis.

⇒ Entregue-o num ponto de recolha para que o seu tratamento seja efetuado.

*A marca e os logótipos Bluetooth® são marcas comerciais registadas da Bluetooth SIG, Inc. e a sua utilização por parte do Grupo SEB é feita sob autorização. Google Play e Android são marcas comerciais da Google Inc.

Apple e o logótipo Apple são marcas comerciais da Apple Inc. registadas nos Estados Unidos e noutros países. App Store é uma marca de serviço da Apple Inc.

LÉXICO

Emparelhar: Ação de agrupar ou associar dois aparelhos.

Esta ação é realizada na primeira vez que liga o seu smartphone ou tablet ao i-Companion touch xl.

Sincronizar: Ação para atualizar informações. A aplicação e o i-Companion touch xl são sincronizados para trocar informações quando estão ligados.

Ligar: Estabelecer uma ligação entre a aplicação (smartphone/tablet) e o aparelho (i-Companion touch xl). Esta ação é essencial para a sincronização.

Cookies: Estas são informações de utilização enviadas à Moulinex para melhorar a aplicação.

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.

- Durante el uso del aparato, algunas piezas alcanzan temperaturas elevadas (la pared de

acero inoxidable del vaso, el mecanismo de arrastre común desmontable, las partes transparentes de la tapa y del tapón, las piezas metálicas bajo el vaso, el accesorio de base XL y la cesta). Estas piezas pueden provocar quemaduras. Manipule el aparato por las piezas de plástico que están frías (asas, bloque motor).

- 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 manual de servicio técnico).

- 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 los siguientes casos (no cubiertos por la garantía):
 - 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.



ADVERTENCIA: 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 el aparato en funcionamiento si la junta no está colocada sobre su soporte, si dicho soporte no está 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).



ADVERTENCIA: Atención: corre el riesgo de sufrir heridas si utiliza incorrectamente el aparato.

Tenga cuidado con las hojas de la cuchilla picadora Ultrablade (E1) y de la cuchilla amasadora/trituradora (E4) a la hora de limpiarlas y a la hora de vaciar el bol, están sumamente afiladas.

Guarde la cuchilla picadora Ultrablade (E1) en el bol después de cada uso.

Tenga cuidado 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 con piel superficial (salchichas enteras, lengua, aves de corral, etc.) o trozos grandes de carne pueden provocar salpicaduras de líquidos hirviendo. Por ello, le recomendamos que los pique antes de su cocción con un cuchillo o un tenedor.

ADVERTENCIA: La superficie el elemento calefactor presenta un calor residual después de su uso.

Asegúrese de tocar solamente las asas de su producto (pulsadores C2, asa de la tapa D2 y el tapón D1) durante el calentamiento y hasta que se haya enfriado por completo.

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.

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

Siga siempre las instrucciones de limpieza para limpiar su 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 PARA LOS MERCADOS EUROPEOS:

- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores 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 mayores de 8 años siempre que estén vigilados o hayan recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y entiendan bien los peligros que conlleva. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deberán ser efectuados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto.

Con respecto a la conexión eléctrica

- El aparato debe enchufarse a una toma de corriente con puesta a tierra.
- El 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 de su hogar.
- Cualquier error en la conexión anulará la garantía.
- No tire nunca del cable de alimentación para desenchufar el aparato.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en líquido. No deje nunca el cable de alimentación cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor o de un ángulo cortante.

Con respecto a un uso incorrecto

- No toque la tapa antes de que el aparato se haya detenido por completo (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 (véase la Fig. 11), sin sobrepasar la marca MAX grabada en el interior del bol (véase la Fig. 11). Si el bol está demasiado lleno, podría saltar agua hirviendo.
- Tenga cuidado durante el programa de cocción al vapor, respete el nivel de 0,7 litros de agua (véase la Fig. 4.2).
- No introduzca nunca los dedos ni ningún otro objeto en el bol cuando el aparato se encuentre en funcionamiento.
- No use el bol como recipiente para otros usos (conservación, congelación, esterilización de alimentos).
- Coloque el aparato sobre un lugar estable, resistente al calor, limpio y seco.
- Nunca coloque el aparato cerca de una pared o un armario; el vapor que se genera podría dañar los elementos.
- No coloque el aparato cerca de una fuente de calor en funcionamiento (placa de cocción, electrodoméstico,

etc.).

- No cubra la tapa con paños o similar, no intente taponar 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 coloque nunca el bol en el congelador para enfriarlo, utilice el frigorífico.
- No coloque la espátula más de 20 minutos a 150 °C en aceite.

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.



Al leer estas instrucciones descubrirá consejos de uso que le harán entrever el potencial de su aparato: preparación de sopas, cocción lenta, platos al vapor y pasta.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO:

A Bloque motor	D Conjunto de tapa
B Teclas*	D1: Tapón regulador de vapor
B1: Cancelar	D2: Tapa
B2: Balanza (según modelo)	D3: Soporte de junta
B3: START/STOP	D4: Junta de estanqueidad
B4: Vídeo	E Accesorios
B5: Ajustes	E0: Caja para guardar accesorios
B6: Pantalla táctil	E1: Cuchilla picadora Ultrablade
C Conjunto del bol	E2: Mezcladora
C1: Bol de acero inoxidable	E3: Batidora
C2: Gatillos	E4: Cuchilla amasadora/trituradora
C3: Accionador común desmontable	E5: Cesta para cocción al vapor
C4: Junta de estanqueidad (2)	F Espátula
C5: Base XL	G Interruptor 0/I para interrumpir la alimentación eléctrica del aparato
C6: Anillo de bloqueo del accionador	H Cepillo de limpieza

* Los iconos son visibles solo cuando resulten útiles para el uso de su aparato.

DATOS TÉCNICOS DEL APARATO:

Potencia:	1550 W (1000 W: resistencia térmica / 550 W: motor)
Rango de temperaturas:	de 30° a 150 °C ajustable a intervalos de 5 °C.
Intervalo de tiempo de 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).
Frecuencia:	2412 – 2484 MHz
Transmisión máxima de potencia:	20,5 dBm
Modo de espera:	El aparato se pone en modo de espera al cabo de 15 minutos de inactividad. Para volver a encenderlo, pulse una de las teclas (B1 a B5)

* Google Play y Android son marcas de Google Inc.
Apple y el logotipo de Apple son marcas de Apple Inc. registradas en Estados Unidos y en otros países. App Store es una marca de servicio de Apple Inc.

ES SU APARATO

El aparato cuenta con los siguientes accesorios:

Estos accesorios también están provistos de zonas de agarre para facilitar su manipulación mientras se utilizan para la preparación de alimentos.

Cuchilla picadora		12	3 min 40 s 15 s 30 s 15 s	3 l 1 kg 0,6 kg 1 kg 1 kg	-->100°C	
						Mezclar sopas
						Mezclar compotas
						Picar verduras
!! No utilice este accesorio para picar ingredientes duros. Utilice la cuchilla amasadora/trituradora F4.						
Mezcladora		12	5 min 45 min 22 min	500 g 3 l 1,5 kg	130°C 95°C 95°C	
						Platos que requieren dorar
						Cocción a fuego lento
						Risottos
Pisto, chutney, legumbres (ajustes: véase el libro de recetas)						
Batidora		8 máx.	5/10 min 2/5 min 1/20 min 1 min 1/16 min	0,5 l 1 l 1 l 1 l	60-90°C 90°C	
						Claras a punto de nieve
						Mayonesas, nata montada
						Salsas y cremas
!! 9 máx						
Cuchilla amasadora/trituradora		+	1 min 30 s 2 min 40 s 3 min	0,8 kg 1 kg 0,6 kg 0,6 kg		
						Amasar masas de pan blanco
						Amasar masa quebrada, pastafloras, panes especiales
						Amasar masas de levadura (brioche, kouglof, etc.)
+						
+						
6 a 10						
Tapón		a	1 min	1,5 l		
						Tapón de regulación de extracción de vapor máx. (a) = cocción al vapor. mín. (b) = risotto, natillas, salsas, etc.
						La posición «mín.» permite dejar escapar un máximo de condensación y, de esta forma, se consigue que los platos o salsas tengan una mejor consistencia (risotto, natillas, salsas, etc.).
						La posición «máx.» permite obtener un máximo de calor y de vapor dentro del bol para todo lo que cocine al vapor (sopas, etc.) Esta posición también evita las salpicaduras durante la mezcla.

*Dependiendo del modelo

Los tiempos de cocción de la cesta de cocción al vapor se indican a título informativo; y permiten, en la mayoría de los casos, una cocción satisfactoria. Sin embargo, determinadas condiciones influirán en el tiempo de cocción: el tamaño de las verduras (cortadas o no) / la cantidad de ingredientes en la cesta / la variedad y madurez de las verduras / la cantidad de agua en el recipiente, que debe corresponder a la graduación (0,7 l). Recuerde usar el tapón de vapor en la dirección «máx.» (a). Si la cocción es insuficiente, puede añadir más tiempo de cocción.						
Cesta de cocción al vapor		12	20/40 min 3 min 20 min 25 min 25 min 20 min 30 min 30 min 30 min 20 min	1 kg 3 l 800 g 800 g 800 g 500 g 600 g (con papel de horno) 1 kg 1 kg 800 g 600 g (con papel de horno)	100°C 100°C	
						Cocción al vapor de verduras, pescado o carne
						Sopas con tropezones
						P1 - Calabacines
						P1 - Chirivías
						P1 - Troncos de puerros
						P1 - Brócoli
						P1 - Pescado
						P2 - Patatas
						P2 - Zanahorias
P2 - Judías verdes						
P2 - Carne blanca						
Puede dorar alimentos en el bol sin la tapa mientras remueve y vigila la cocción.						
Aumento de la superficie de cocción para grandes piezas de carne o de pescado, o para poder dorar los ingredientes sin que le estorbe el accionador. La función COCCIÓN SIN TAPA no resulta adecuada para las confituras y los preparados a base de leche (riesgo de desbordamiento)						
		USO HASTA 130 °C		USO DE 135 °C A 150 °C		
Cocción con o sin tapa	Tapa cerrada		Solo con la tapa abierta			
Accesorios	Todos los accesorios con el accionador excepto la base XL		Solo el accesorio base XL			
Velocidad	Sí		No			
Tiempo máximo	- Si la temperatura es inferior o igual a 100 °C: 2 h - Si la temperatura está comprendida entre 100 °C y 130 °C: 1 h		- Si la temperatura es inferior o igual a 135 °C: 20 min			
!! No quite el accesorio base XL inmediatamente después de utilizarlo. Eche agua en el bol vacío para enfriarlo.						

Base XL



- Antes de utilizarlos por primera vez, limpie todos los elementos (**C, D, E, F, H**) con agua caliente jabonosa, salvo el bloque motor (**A**). Su bol (**C**) está equipado de un accionador desmontable (**C3**) para facilitar la limpieza.
 - Asegúrese de retirar todo el embalaje antes de utilizar el aparato, en particular la protección situada entre el bol (**C**) y el **bloque motor (A)**.
 - Coloque la junta de estanqueidad (**D3**) sobre su soporte (**D4**) (véase la Fig. 1) y bloquee el conjunto sobre la tapa (**D2**) (véase la Fig. 2).
 - Coloque la junta de estanqueidad (**C4**) sobre el accionador común (**C3**). Bloquee el conjunto sobre el fondo del bol con el anillo de bloqueo (**C6**) (véase la Fig. 3). Si utiliza el modo de cocción sin tapa, coloque la junta de estanqueidad (**C4**) sobre el accesorio base XL (**C5**). Bloquee el conjunto sobre el fondo del bol con el anillo de bloqueo (**C6**) (véase la Fig. 3).
 - Coloque el accesorio seleccionado en el bol:
 - los accesorios (**E1, E2, E3 o E4**) sobre el accionador común en el fondo del bol (véase la Fig. 4.1),
 - en caso de cocción al vapor, la cesta para vapor (**E5**) en el interior del bol, (véase la Fig. 4.3), habiendo rellenado previamente el recipiente con 0,7 l de preparado líquido (agua, salsa, etc.) (véase la Fig. 4.2).
 - Introduzca los ingredientes en el bol o en la cesta para cocción al vapor.
- Coloque la tapa sobre el bol (**C**) alineando los dos triángulos (véase la Fig. 5), bloquee la tapa sin presionar y girándola en el sentido de la flecha (véase la Fig. 6).
- Coloque el tapón regulador de vapor (**D1**) sobre la tapa; hay 3 posiciones posibles (véase la Fig. 7)
 - Coloque le bol (**C**) sobre el bloque motor (**A**) hasta que oiga un «clic» (véase 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 una instalación o un bloqueo incorrectos (véanse las Fig. 10.1 y 10.2), aparecerá un mensaje de seguridad en la pantalla. ⚠

SU APARATO ESTÁ EQUIPADO CON UN MECANISMO DE BLOQUEO DE SEGURIDAD DE LA TAPA

La tapa está protegida cada vez que se pone en marcha el aparato. Este mecanismo de seguridad impide la apertura de la tapa mientras se está cocinando una receta. No intente forzar la tapa cuando se encuentre bloqueada. Este mecanismo de seguridad se desbloqueará cada vez que el aparato se detenga. 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 del panel de control. La tapa solo se podrá abrir cuando finalice la cuenta atrás.

I-COMPANION TOUCH XL: MI AYUDANTE EN LA COCINA, TODOS LOS DÍAS

Los siguientes botones de control se encenderán cuando se puedan utilizar:



El botón central tiene 11 funciones. Estas varían dependiendo de los pasos a seguir (inicio, pausa, siguiente etapa, validar, finalizar, etc.)



Cuando esté disponible un vídeo relacionado con la receta que esté preparando, podrá verlo haciendo clic en este botón.



Cancelar/Retroceder



Ajustes (modificaciones de ajustes, conexión Wi-Fi, ingredientes de una receta, etc.)




Utilización de la balanza conectada *

1. PRIMER USO

i-Companion touch xl es un robot de cocina inteligente que le ayudará a cocinar todos sus platos con éxito. Ofrece cientos de recetas gratuitas a las que puede acceder en pocos pasos. Gracias a su pantalla táctil intuitiva e interactiva, puede preparar recetas variadas en un tiempo récord.

i-Companion touch xl se encarga de preparar, mezclar y cocinar los ingredientes. Le guiará paso a paso en todas las etapas de sus recetas.

¡Déjese guiar de una forma rápida y sencilla!

Ponga en marcha su i-Companion touch xl con el interruptor 0/I (véase la Fig. 9) y, a continuación, siga las instrucciones que se mostrarán en la pantalla. A lo largo de estas etapas, el icono  le permite obtener ayuda en relación con el paso que debe realizar. También dispone de una sección de preguntas frecuentes en el sitio web www.moulinex.es. También dispone de vídeos tutoriales para la puesta en marcha de su aparato <http://bit.ly/guiarapidadeusodecompaniontouch>

• Ajustes para su país

Cuando utilice el aparato por primera vez, podrá acceder a la configuración de los ajustes de su país.

1 seleccione su país

2 seleccione su idioma

Una vez realizados estos dos pasos, aparecerá una pantalla de bienvenida.

• Conexión a Internet





Ahora puede conectar su i-Companion touch xl a su red de Internet. Puede decidir si desea realizar este paso ahora seleccionando la opción «Ahorar» o después, seleccionando «Más tarde».

Este paso se puede efectuar más adelante accediendo desde la pantalla principal a los ajustes de su i-Companion touch xl.




Se necesita una conexión a Internet para utilizar las siguientes funciones:

Acceso a todas las recetas de Companion, a las funciones Mis libros de recetas, En mi frigorífico, fotografías y vídeos en las instrucciones paso a paso de sus recetas y actualizaciones del producto.

Para conectar su i-Companion touch xl a la red de Internet, debe hacer lo siguiente:

- Seleccionar la red (¿No consigue acceder a ella? Vaya a «Ajustes», «Ajustes de Wi-Fi» y después entre en «Activar el Wi-Fi»).
- Introducir la contraseña de la conexión Wi-Fi  .
- Se abrirá la pantalla «Conexión en curso» mientras se carga la conexión. Este paso puede durar unos minutos.
- Una pantalla con el mensaje «¡Enhorabuena!» confirmará que la conexión se ha establecido correctamente .
- Por último tendrá que seleccionar su franja horaria .

Significado de los indicadores de conexión Wi-Fi:

-  El producto no está conectado a la red Wi-Fi.
-  El producto se está conectando a la red Wi-Fi.
-  El producto está conectado a la red Wi-Fi.

Dispone de vídeos explicativos para la conexión de su i-Companion touch xl a la red Wi-Fi en el sitio web <http://bit.ly/guiarápidadeusodecompaniontouch>

• Asociación a la aplicación

La aplicación Companion le permite vigilar su i-Companion touch xl sin tener que estar a su lado. Puede asociarlo a su smartphone o tableta. De esta forma también podrá acceder a sus recetas desde cualquier lugar.

Asegúrese de que la red Wi-Fi de su smartphone o tableta esté bien conectada a Internet (Wi-Fi/4G/3G, etc.).

Es necesario que su i-Companion touch xl esté enchufado a una toma de corriente.

Este paso se puede efectuar más adelante accediendo desde la pantalla principal a los ajustes de su i-Companion touch xl.

Se requiere la asociación a su smartphone o tableta para poder utilizar las siguientes funciones: mis libros de recetas, seguimiento a distancia del progreso de la receta desde el smartphone, envío de una receta desde el smartphone o tableta a su i-Companion touch xl

- Dispositivos compatibles:

Obtenga la lista de los modelos de smartphones y tabletas compatibles con i-Companion touch xl en www.moulinex.com

- Descarga de la aplicación:

Descargar la aplicación Companion. Se puede descargar de forma gratuita desde la App Store (iPhone/iPad) y Google Play (Android).



- Asociación de la cuenta:

Desde la aplicación Companion de su smartphone o tableta, seleccione el producto i-Companion touch xl y luego cree una cuenta o entre en su cuenta si ya tiene una.

Su aparato va a generar un código de asociación (aparecerá en la pantalla B6) que deberá introducir en la aplicación Companion.

Si desea asociar varios smartphones o tabletas a su i-Companion touch xl, cada una de las aplicaciones debe estar conectada a la misma cuenta de usuario de Companion.

Mi primera receta


La primera vez que utilice i-Companion touch xl, se le propondrá realizar una primera receta para que empiece a familiarizarse con el aparato. Si selecciona «Mi primera receta», puede seguir las indicaciones paso por paso que le guiarán a lo largo de la receta.

Esta receta desaparecerá de su pantalla principal cuando haya terminado o después de haber utilizado i-Companion touch xl diez veces.

2. FUNCIONES DEL PRODUCTO

Su aparato i-Companion touch xl ofrece un funcionamiento «conectado», pero también puede funcionar en modo «sin conexión». Además, posee muchas prestaciones que le permiten encontrar la inspiración día tras día y que todas sus recetas salgan perfectas. En el modo «sin conexión» hay 310 recetas, mientras que en el modo «conectado» tiene cientos a su disposición.

• Búsqueda de una receta


Desde la pantalla principal, puede buscar recetas por medio del botón «Búsqueda» . La búsqueda se puede hacer por platos o por ingredientes. También dispone de filtros para acotar la búsqueda.



• Recetario

Desde la pantalla principal, puede acceder a la función «Recetario». Esta función le permite acceder a todas las recetas disponibles en la comunidad Companion.

En el modo sin conexión, encontrará en la pantalla principal de la función una selección de fichas de recetas grabadas en su i-Companion touch xl. Puede iniciar las instrucciones paso a paso directamente desde una de estas fichas de recetas.

También puede buscar una receta en la comunidad haciendo clic en el icono «Búsqueda» .

Para ello, basta con introducir un plato o un ingrediente en la barra de búsqueda y pulsar «OK». Puede acotar la búsqueda añadiendo filtros (tipo de plato, tiempo de preparación y origen de la receta).

• Libros de recetas (Disponible solamente con conexión Wi-Fi)

Desde la pantalla principal, puede acceder a la función «Mis libros de recetas». Esta función le permite recuperar todas las recetas que ha grabado anteriormente como favoritas con la aplicación Companion en su smartphone o tableta.

Para poder usar esta función, tendrá que descargar la aplicación Companion y crear una cuenta. Puede crear y modificar sus libros de recetas en su smartphone y luego acceder a ellos en su i-Companion touch xl conectado mediante Wi-Fi. Una vez que su i-Companion touch xl esté conectado a la red Wi-Fi, sus libros de recetas se sincronizarán automáticamente entre su aparato y su smartphone o tableta cada vez que prepare una receta.















• En mi frigorífico (Disponible solamente con conexión Wi-Fi)

Desde la pantalla principal, puede acceder a la función «En mi frigorífico». Esta función le permite buscar una receta según los ingredientes que elija.

Para encontrar una idea de receta, haga clic en la función «En mi frigorífico» y añada hasta dos ingredientes. Para cada uno de ellos podrá indicar las cantidades por medio de la balanza conectada. A continuación, haga clic en «Buscar»; se le ofrecerá una lista de recetas que se ajusten a los parámetros que ha introducido.













PROGRAMAS

Su aparato tiene 14 programas automáticos grabados:

















Programa Salsa	Programas Estofar	Programas Sopa	Programas Vapor	Programa Masa	Programa Postre	Programas complementarios
 Salsa	 Rehogar	 Crema	 Vapor suave	 Pan	 Postre	 Recalentar
	 Estofar	 Con trocitos	 Vapor fuerte	 Brioche		 Limpieza
	 Arroz			 Bizcocho		

1. Seleccione el programa que desee.
2. Los ajustes preprogramados pueden modificarse (según la receta elegida, los ingredientes, las cantidades preparadas). Ajuste la temperatura de cocción, el tiempo y la velocidad con los botones - y +.
3. Cuando haya terminado de modificar todos los ajustes, pulse el botón «Start» (B3) para iniciar el programa.
4. Una vez finalizado el programa, el aparato emite tres señales acústicas.
5. Al final de los programas Crema, Molido, Cocción a fuego lento, Risotto, Salsa, Postre, Vapor suave y Vapor intenso, el aparato pasa automáticamente al modo de conservación del calor durante 45 minutos para mantener la preparación lista para consumir. En el programa de Cocción a fuego lento, Salsa, Postre y en el modo manual, el motor del aparato funciona a una velocidad específica con el fin de preservar la preparación y evitar que esta se adhiera al fondo del bol. Para detener el modo de conservación del calor, solo hay que pulsar el botón «Finalizado» (B3). Al final del amasado de los programas Pan y Brioche, el aparato pasa al modo «Subida de la masa» a 30 °C durante 40 minutos para aumentar el volumen de las masas. Al abrir la tapa o retirar el bol de su base mientras se está ejecutando un programa, este termina. Si desea detener este modo, pulse el botón «Ajustes» y después «Reiniciar».
6. Una vez iniciado el programa automático, puede detener el aparato en cualquier momento pulsando la tecla «Stop». El programa automático se encuentra entonces en modo de pausa; tiene entonces la posibilidad de reactivarlo pulsando de nuevo «Start». Si se equivoca de programa y desea cancelar, pulse el botón «Cancelar/Retroceder».
7. El programa «Calentar» le permite calentar su preparación en 20 minutos (tiempo regulable de 5 a 60 minutos).
8. El programa «Lavado» le permite limpiar el bol fácilmente. Ponga en marcha el programa llenando previamente el bol con 0,7 l de agua y una gota de líquido lavavajillas.

DESCUBRA LOS PROGRAMAS AUTOMÁTICOS DISPONIBLES

Programas automáticos	Salsa	Crema	Con trocitos	Rehogar	Estofar	Arroz
						
Velocidad «por defecto» (ajustable)	V6 De V2 a V8	10 pulsaciones y V12 durante 2 min	De V7 a V10 durante 30 s	V3	V1	V2
Temperatura «por defecto» (ajustable)	70° (50 °C a 100 °C)	100° (90 °C a 100 °C)	100° (90 °C a 100 °C)	130 °C no ajustable	95° (80 °C a 100 °C)	95° (80 °C a 100 °C)
Tiempo «por defecto» (ajustable)	8min (5 min a 40 min)	40 min (20 min a 60 min)	45 min (20 min a 60 min)	5 min (2 min a 15 min)	45 min (10 min a 2 h)	20 min (10 min a 2 h)
Conservación del calor «por defecto» al finalizar el programa	45 min	45 min	45 min		45 min	45 min
Ejemplo recetas	Salsa holandesa	Sopa de calabaza	Verduras picadas	Estofado de verduras	Ragú de ternera	Risotto clásico
Accesorios compatibles						

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.

Programas automáticos	Vapor suave	Vapor fuerte	Pan	Brioche	Bizcocho	Postre	Recalentar	Limpieza
								
Velocidad «por defecto» (ajustable)			V5 durante 2 min 30 s	V5 durante 1 min 30 s y después V6 durante 2 min	V3 durante 40 s y después V9 durante 3 min	V4 (De V2 a V8)	V2 (De V2 a V6)	V8 (De V5 a V8)
Temperatura «por defecto» (ajustable)	100 °C (no ajustable)	100 °C (no ajustable)				90 °C (50 °C a 110°C)	90 °C (70°C a 100 °C)	80°C (no ajustable)
Tiempo «por defecto» (ajustable)	30min (1 min a 60 min)	35min (1 min a 60 min)	2 min 30 s (30 s a 2 min 30 s)	3 min 30 s (30 s a 3 min 30 s)	3 min 40 s (1 min 40 s a 3 min 40 s)	15 min (5 min a 60 min)	20 min (5 min a 60 min)	5 min (1 min a 10 min)
Conservación del calor «por defecto» al finalizar el programa	45 min	45 min				45 min		
Subida de la masa a 30 °C «por defecto» al finalizar el programa			40 min	40 min				
Ejemplo recetas	Foie gras al vapor	Puré de zanahorias al vapor	Pan	Brioche	Pastel de frutas	Crema pastelera		0,7 l de agua + 1 gota de lavavajillas
Accesorios compatibles								

Puede personalizar los ajustes de velocidad, temperatura y duración de la cocción de su i-Companion touch xl para adaptarlos a sus propias recetas.

Desde la pantalla principal, puede acceder a la función «Modo manual».



Selección de la velocidad del motor

Dos velocidades intermitentes, diez velocidades continuas progresivas y una velocidad intermitente máxima (V13).



Selección de la temperatura de cocción.

De 30 °C a 150 °C.



Selección del tiempo de funcionamiento.

De 5 segundos a 2 horas.



Aumento de velocidad, temperatura de cocción o tiempo.

Reducción de velocidad, temperatura de cocción o tiempo.

Consejo 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 un mensaje de seguridad en la pantalla.

- Asegúrese de que la cantidad de ingredientes no sea excesiva y que la velocidad utilizada sea adecuada.
- Asegúrese de que utiliza el accesorio recomendado.
- A continuación, reinicie el aparato de la forma habitual.

• Ajustes

Desde la pantalla principal, puede acceder a la función «Ajustes».


Esta función le permite actualizar los datos que se guardaron en el momento de poner en marcha su i-Companion touch xl.

También puede conectar su aparato a la red Wi-Fi o asociar la aplicación si no lo hizo al poner en marcha el aparato.


• Balanza conectada *


- Asociación del accesorio de balanza conectada a su i-Companion touch xl:

Con respecto a las balanzas que se proporcionan con su i-Companion touch xl, la asociación ya está realizada, no tiene que hacer nada.

En el caso de las balanzas que se adquieren por separado, acceda a la sección de ajustes de su producto y haga clic en «Mis accesorios» . Por último, indique que tiene una balanza. La balanza queda asociada.

- Utilización del accesorio de balanza conectada

Cuando el botón de balanza conectada se enciende  en su i-Companion touch xl, esto significa que puede pesar sus ingredientes para realizar una receta.

Para ello, pulse el icono de balanza  y después ponga en el accesorio de balanza los ingredientes que desea pesar.

!! La balanza se pone en modo de espera al cabo de 30 segundos de inactividad. Para volver a encenderla, pulse «OK».

Tres usos posibles de la balanza:

- Pesaje de preparación: puede pesar todos sus ingredientes antes de realizar la receta.

- Pesaje durante la receta: puede pesar los ingredientes mientras prepara la receta al comienzo de cada nuevo paso.

- Pesaje libre: elija uno o varios ingredientes que haya en su frigorífico y después selecciónelos en la aplicación Companion con la barra de búsqueda. Pulse el icono de balanza de su i-Companion touch xl y después coloque sus ingredientes en el accesorio de balanza: se le presentará una lista de recetas según las cantidades pesadas.

• Actualización

Para que las prestaciones de su producto se mantengan en un estado óptimo de funcionamiento, se le ofrecerán actualizaciones. Para ello, aparecerá una ventana en la pantalla y le preguntará si acepta o no que se instale la actualización más reciente disponible. Haga clic en Aceptar y deje que su i-Companion touch xl se actualice.

Puede utilizar su i-Companion touch xl en modo sin conexión. Las funciones que se indican a continuación están disponibles en el modo sin conexión:

• Recetario

Acceda a toda la información sobre el recetario en la página 12.

El recetario pone a su disposición 310 recetas.

• Programas

Acceda a toda la información sobre el uso de programas automáticos en la página 13.

• Modo manual

Acceda a toda la información sobre el uso del modo manual en la página 16.

LIMPIEZA DEL APARATO

- Limpie inmediatamente el bol después de usarlo. El aparato no debe sumergirse. No pase el bloque motor (A) por debajo del agua corriente.

Cuando haya terminado de usarlo, desenchufe el aparato.

Limpieza del bol después de su uso:

- Presione los gatillos (C2) y luego levante el conjunto del bol (C).
- 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 (E1) y la cuchilla amasadora/trituradora (E4) al limpiarlas y al vaciar el bol; cortan muy fácilmente.**

- Cuando las piezas se hayan enfriado:
 - desmonte el accionador común (C3), la junta (C4) y el anillo de bloqueo (C6) (véase la Fig. 13).
 - limpie el bol (C), el accionador común (C3), la junta (C4) o el accesorio base XL (C5) y la junta (C4), el anillo de cierre (C6), los accesorios (E1), (E2), (E3), (E4), (E5), el tapón regulador (D1), la tapa (D2), la junta de estanqueidad (D4) y el soporte de junta (D3) con una esponja y agua caliente jabonosa.
 - Aclare los diferentes elementos con agua corriente.
 - En el caso de que la suciedad sea abundante, déjelo a remojo durante varias horas con agua mezclada con líquido lavavajillas y frote si es necesario con la espátula (F) o con el lado abrasivo de una esponja.
 - Si hay suciedad incrustada en el bol, puede utilizar el lado abrasivo de una esponja empapado si es necesario en vinagre blanco.
 - Para conservar el aspecto y la vida útil de la pantalla de cristal, límpiela con la esponja sin utilizar el raspador; de esta forma evitará que se produzcan arañazos.

- Para limpiar el bloque motor (A) utilice un paño húmedo. Séquelo con cuidado.
- Para facilitar la limpieza, tenga en cuenta que el bol, la tapa y los accesorios se pueden lavar en el lavavajillas, con la excepción del accionador común (C3) y C4) y el anillo de bloqueo (C6) (véase la Fig. 14).
- Los accesorios, el accionador común desmontable y los elementos de la tapa pueden colorearse ligeramente 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 evitarlo,

limpie los elementos rápidamente después de usarlos.

- Antes de reutilizar el conjunto del bol (C), asegúrese de que los contactos eléctricos situados debajo del bol estén siempre limpios y secos.
- Lave la tapa del aparato a mano a fin de preservar su aspecto y longevidad. No utilice el lado abrasivo de la esponja para evitar arañazos.
- Para no alterar los materiales del bol (C), asegúrese de respetar las instrucciones de uso de su lavavajillas, no aumentar la dosis de sal o de los productos para el lavavajillas.

NOTA IMPORTANTE: SEGURIDAD DEL APARATO



Su aparato viene equipado de serie con protecciones electrónicas del motor para garantizar una larga vida útil. Dicha seguridad electrónica le protege contra cualquier uso anómalo; de esta forma, su motor está perfectamente protegido.

En determinadas condiciones de uso muy exigentes en las que no se respeten las recomendaciones indicadas en el manual (véase la tabla «SU APARATO»: cantidades que pueden ser excesivas, o una utilización anormalmente prolongada, o una sucesión de recetas sin pausa), la protección electrónica se desactiva para preservar el motor; en ese caso, el aparato se detendrá y se mostrará un mensaje de seguridad en la pantalla para indicar que el aparato ha dejado de funcionar provisio-

nalmente.


Si en la pantalla aparece un «mensaje de seguridad» y la unidad se detiene, haga lo siguiente:

- Deje el aparato enchufado y con el interruptor 0/I en la posición 1 «ON» (Encendido) (G).
- Consulte las recomendaciones que aparecen en la pantalla para readaptar la preparación (véase la tabla «SU APARATO»: cantidades de ingredientes / tiempo de la receta / temperatura / tipo de accesorios).

El servicio de atención al consumidor estará a su disposición para cualquier pregunta (los datos figuran en la libreta de garantía).

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Cocción insuficiente	Los tiempos de cocción se indican a título informativo; y permiten, en la mayoría de los casos, una cocción satisfactoria. Sin embargo, algunas condiciones influirán en el tiempo de cocción: - el tamaño de los alimentos (cortados o sin cortar) - la cantidad de ingredientes - la variedad de verduras, su estado de madurez - si los ingredientes están congelados o no, etc.	Añada tiempo de cocción pulsando la tecla + en la pantalla (B6). Haga trozos más pequeños.
	El tapón de vapor no está bien puesto o no está colocado	Coloque el tapón de vapor en la posición «máx.»; esta posición permite obtener el máximo de calor en el bol para todos los tipos de cocción (sopas, cocción al vapor, etc.). Esta posición también evita las salpicaduras durante la mezcla. La posición «mín. vapor» permite dejar escapar un máximo de condensación y, de esta forma, se consigue que los platos o salsas tengan una mejor consistencia (risotto, natillas, salsas, etc.).
Cocción al vapor insatisfactoria	Cantidad de agua inadecuada en el bol. Trozos demasiado grandes.	La cantidad de agua en el bol debe corresponder a la graduación (0,7 l). También puede utilizar el modo manual seleccionando la temperatura de 120 °C y el tiempo de cocción según la cantidad y el tipo de ingredientes. Haga trozos más pequeños.
Dificultades para conseguir determinadas recetas	Recetas inadecuadas	Sus recetas, propias o las que obtiene en Internet, podrían no ser adecuadas para su aparato y los accesorios del mismo (cantidades, tiempo de cocción, duración, accesorios inadecuados): antes de comenzar a preparar una receta, asegúrese de que sigue las instrucciones de uso que se indican en este manual de instrucciones.
El aparato no funciona.	El aparato no está enchufado.	Enchufe el aparato a una toma de corriente.
	Mi pantalla B6 permanece negra / Su aparato está en «modo de espera» El interruptor (G) está en la posición 0.	Pulse una de las teclas (B1 a B5) Ponga el interruptor en la posición 1.
	El bol o la tapa no están correctamente colocados o bloqueados.	Asegúrese de que el bol o la tapa estén bien colocados y cerrados según se indica en las ilustraciones del manual.
La tapa no se bloquea.	La tapa no está completa.	Compruebe que la junta esté correctamente instalada en el soporte de junta y que este último esté correctamente instalado en la tapa.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Vibraciones excesivas.	El aparato no está colocado sobre una superficie plana, el aparato no es estable.	Coloque el aparato sobre una superficie plana.
	El volumen de ingredientes es demasiado grande.	Reduzca la cantidad de ingredientes utilizados.
	Error de los accesorios.	Asegúrese de que utiliza el accesorio recomendado.
Ruido leve durante el funcionamiento	El accionador de su aparato puede emitir ruido de funcionamiento a velocidad reducida o con determinados ingredientes (por ejemplo, arroz).	Es una circunstancia puntual que no tiene consecuencias para la vida útil de su aparato. Se atenuará o desaparecerá después de varios usos y limpiezas del accionador común desmontable (consulte el apartado «Limpieza del aparato»).
Ruido excesivo durante el funcionamiento	Utilización de un accesorio incorrecto	Asegúrese de utilizar un accesorio adecuado (por ejemplo, no utilice el batidor E3 para amasar o mezclar masas, utilice en su lugar la cuchilla E4). Para ello, consulte las recomendaciones de las recetas y las instrucciones de uso que se indican en este manual de instrucciones.
Fuga a través de la tapa.	El volumen de ingredientes es demasiado grande.	Reduzca la cantidad de ingredientes utilizados.
	La tapa no está bien colocada o bloqueada.	Bloquee correctamente la tapa en el bol.
	La junta de estanqueidad no está presente.	Coloque la junta de estanqueidad en el soporte de junta y acople el conjunto a la tapa.
	La junta de estanqueidad está cortada, deteriorada.	Cambie la junta, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
Fuga a través del accionador del bol o del accesorio base XL.	Error de los accesorios.	Asegúrese de que utiliza el accesorio recomendado.
	La junta no está bien colocada.	Coloque correctamente la junta.
	La junta está deteriorada.	Contacte con un centro de servicio técnico autorizado.
Las hojas no giran con facilidad.	El anillo de bloqueo (C6) está mal bloqueado.	Bloquee correctamente el anillo (C6).
	Trozos de alimentos demasiado grandes o demasiado duros.	Reduzca el tamaño o la cantidad de los ingredientes utilizados. Añada líquido.
Olor a motor.	Al utilizar el aparato por primera vez, o bien en caso de sobrecarga de motor causada por una cantidad de ingredientes excesiva o por unos trozos demasiado duros o demasiado grandes.	Deje que se enfríe el motor (unos 30 minutos) y reduzca la cantidad de ingredientes que hay en el bol.
	Se muestra un mensaje de seguridad	Cierre defectuoso del bol o de la tapa
La tapa está bloqueada en el bol en modo «cocción sin tapa»		Desbloquee la tapa antes de iniciar el programa de cocción. Si el problema persiste, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
La seguridad de bloqueo de la tapa se ha mantenido activa (varilla salida) y no permite bloquear la tapa.	El aparato se ha apagado durante la receta al mover el interruptor I/O a la posición 0, o simplemente se ha desconectado durante la receta.	Para reiniciar el robot y, por tanto, restablecer la seguridad de bloqueo de la tapa, basta con mover el interruptor I/O a la posición I; la varilla regresa automáticamente a su posición original. Ahora puede bloquear la tapa.
Mensaje de error de seguridad	Rotor bloqueado	Vacíe el bol, deje que se enfríe e inténtelo de nuevo. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio posventa.
Mensaje de error ERR39	Sobrecalentamiento del bol	Se necesita una pausa... Deje que se enfríe el bol. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio posventa.
Mensaje de error de seguridad	Sobrecalentamiento del motor	Deje que se enfríe el robot durante 30 min y reduzca la cantidad de ingredientes en el bol.
Mensaje de error de seguridad	Inestabilidad del robot	El robot se ha detenido porque ha detectado una inestabilidad. Pruebe a reducir la cantidad de ingredientes en el bol
ERR34, ERR21, ERR22	Su Companion ha estado expuesto a demasiado calor...	Desenchufe el aparato y póngase en contacto con el servicio posventa.
ERR 31	Imposible bloquear la tapa	Póngase en contacto con el servicio posventa.
ERR35	Su Companion no está en condiciones...	Necesita una pequeña pausa... Desenchufe y vuelva a enchufar el aparato. Si el problema persiste, póngase en contacto con su centro de atención posventa.
ERR37, ERR03, ERR01	Su Companion no está en condiciones...	Póngase en contacto con el servicio posventa.
ERR23	Su Companion ha estado expuesto a mucho calor...	Póngase en contacto con el servicio posventa.
ERR02, ERR30	Problema de conexión	Su Companion no consigue comunicarse por Wi-Fi... Desenchúfelo y vuelva a enchufarlo. Si el problema persiste, póngase en contacto con el centro de atención posventa.
Símbolo 	El producto no está conectado a la red Wi-Fi.	Compruebe su red Wi-Fi o desenchufe y vuelva a enchufar el aparato. Si el problema persiste, póngase en contacto con el centro de atención posventa.
Símbolo 	El producto se está conectando a la red Wi-Fi.	Espere hasta que aparezca el icono 
UI-1, UI-3	Su producto tiene dificultades para cargar algunos datos en Wi-Fi	Si el problema se repite, significa que la señal Wi-Fi que recibe puede ser demasiado débil. Puede probar a aproximar el aparato y el router o instalar un repetidor Wi-Fi cerca del aparato para mejorar la calidad de la señal.
UI-2, UI-4, UI-5, UI-6	Su producto tiene dificultades para recuperar algunos datos locales o en la red Wi-Fi	Si su producto no está conectado, puede intentar conectarlo e iniciar una sincronización de datos. Si su producto está conectado, intente mejorar la calidad de la señal (véase la línea anterior).

¿Su aparato sigue sin funcionar?

Diríjase a un centro de servicio autorizado (consulte la lista en el manual de servicio técnico).

RECICLAJE

- Desecho de los materiales del embalaje y del aparato



El embalaje incluye únicamente materiales que no son perjudiciales para el medio ambiente y que pueden desecharse conforme a las disposiciones vigentes en materia de reciclaje. Para desechar el aparato, consulte a la empresa de recogida de basuras de su municipio.

- Productos electrónicos o eléctricos al final de su vida útil:



¡Juntos podemos contribuir a proteger el medio ambiente!

☉ Su aparato incluye numerosos materiales recuperables o reciclables.

➔ Llévelo a un centro de recogida selectiva para que sea tratado adecuadamente.

*La marca y los logotipos de Bluetooth® son marcas registradas de Bluetooth SIG, Inc. y su uso por parte del Grupo SEB ha recibido una autorización. Google Play y Android son marcas de Google Inc. Apple y el logotipo de Apple son marcas de Apple Inc. registradas en Estados Unidos y en otros países. App Store es una marca de servicio de Apple Inc.

GLOSARIO

Emparejar: acción consistente en agrupar o asociar dos aparatos.

Esta acción se realiza durante la primera conexión entre su smartphone o tableta e i-Companion touch xl.

Sincronizar: acción consistente en actualizar información. La aplicación e i-Companion touch xl se sincronizan para intercambiar información cuando están conectados.

Conectar: establecer un enlace entre la aplicación (smartphone/tableta) y el aparato (i-Companion touch xl). Esta acción es indispensable para la sincronización.

Cookies: información de uso que se envía a Moulinex para mejorar la aplicación.

FR	p. 1 - 23
NL	p. 24 - 46
EN	p. 47 - 69
DE	p. 70 - 92
IT	p. 93 -115
PT	p.116 -138
ES	p.139 -161



8020005891-02